

## **V.KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Penelitian ini berhasil menganalisis nilai tambah dalam produksi rendang lokan di Gibran Food, yang berlokasi di Kelurahan Bandar Ratu, Kecamatan Mukomuko, Kabupaten Mukomuko. Berdasarkan hasil analisis menggunakan metode Hayami, diperoleh temuan bahwa proses produksi rendang lokan memberikan nilai tambah yang signifikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi mampu meningkatkan nilai bahan baku sebesar 20,3%, dengan total nilai tambah yang dihasilkan mencapai Rp 5.622,6 per kilogram. Temuan ini mengindikasikan bahwa usaha rendang lokan memiliki potensi besar untuk terus dikembangkan, sekaligus menjadi sumber peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha.

### **5.2 Saran**

Gibran Food perlu mencari sumber lokan baru di Mukomuko, daerah sekitarnya, dan bahkan Bengkulu, serta membangun sistem budidaya lokan yang berkelanjutan untuk memastikan pasokan bahan baku yang stabil. Selain itu, Gibran Food dapat mengembangkan potensi cangkang lokan dengan membuat kerajinan seperti ornamen dinding, vas bunga, aksesoris, atau papan tulis, serta melatih warga lokal untuk menciptakan peluang ekonomi baru dan meningkatkan nilai tambah dari sumber daya lokal.