

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pengamatan terhadap produk awug *bite*, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Uji organoleptik dilakukan kepada 15 orang panelis terlatih yaitu 5 orang chef, 4 orang cook, 3 akademisi dan 3 pelaku usaha. Panelis menyatakan bahwa awug *bites* formulasi kedua merupakan formulasi dengan perlakuan terbaik karena memiliki warna dan bentuk yang menarik, rasa yang lezat, tekstur yang lembut, dan tidak memiliki aroma tepung yang menyengat karena adanya aroma pandan yang khas.
2. Uji Hedonik dilakukan kepada panelis konsumen yang diambil dari 100 generasi milenial. Panelis konsumen setuju bahwa awug *bites* dapat diterima di kalangan masyarakat milenial karena memiliki kemasan, warna, tekstur, dan bentuk yang menarik namun tidak melupakan rasa dan aroma khas dari awug. Selain itu, panelis mengatakan bahwa awug *bites* dapat diterima karena memiliki harga yang terjangkau.
3. Awug *bites* dikemas menggunakan box dengan 6 sekat dengan ukuran 24 cm x 17 cm x 5 cm dan masing-masing sekat memiliki ukuran sebesar 5,5 cm, kemudian ditutup dengan menggunakan mika dan disegel menggunakan label stiker berbahan vinyl dengan ukuran 14 cm x 6,5 cm yang memuat informasi seperti logo, komposisi, informasi gizi, penjelasan produk, komposisi, nomor edar, alamat perusahaan, dan tanggal kadaluarsa.
4. Dilakukan perhitungan harga jual produk awug *bites* yaitu seharga 2.250/pcs dan 23.500/box yang berisi 6 pcs awug *bites*.
5. Strategi yang dilakukan dalam penelitian ini didasarkan pada 3 langkah yaitu mengidentifikasi segmen, menganalisis pasar dan menentukan posisi untuk mengoperasikan bisnis. Setelah mengenali beragam target pasar, maka yang paling sesuai yaitu konsumen kota Bandung yang memiliki penghasilan menengah hingga atas dan memiliki ketertarikan terhadap makanan tradisional atau makanan dengan kemasan dan tampilan menarik dengan

rentang usia 18-25 tahun karena aktif dalam menggunakan media sosial yang didalam penelitian dimanfaatkan untuk memasarkan dan menjual produk.

1.2. Saran

Dalam membuat modifikasi produk awug *bites* diperoleh saran sebagai berikut:

1. Awug *bites* bisa lebih di modifikasi dengan memasukan beberapa varian isi supaya lebih modern seperti cokelat, keju, dan sebagainya
2. Diharapkan skripsi ini mampu memberikan referensi dan gambaran terhadap mahasiswa maupun pelaku usaha dalam melakukan modifikasi atau inovasi terhadap suatu produk
3. Adanya skripsi ini diharapkan mampu membuka mata para generasi muda agar lebih mencintai makanan tradisional khususnya jajanan pasar
4. Kepada UMKM diharapkan agar terus melakukan pengembangan terhadap produk makanan tradisional sesuai dengan tren yang ada atau justru menciptakan tren baru, sehingga makanan tradisional bisa terus diminati oleh berbagai kalangan.