

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Formulasi standar resep yang terpilih adalah formulasi penambahan bumbu rujak. Setelah dilakukan uji organoleptik didapatkan formula resep penambahan bumbu rujak kepada rengginang oyek sebagai rasa yang terpilih setelah diuji oleh 30 panelis ahli. Kemudian dilakukan uji daya terima konsumen yang menyatakan bahwa rata-rata panelis umum memberikan skor yang sangat baik dan menyukai penambahan rasa rujak pada rengginang oyek ini dinilai cocok.

Kandungan gizi yang dimiliki oleh rengginang oyek ini setelah dilakukan penambahan rasa bumbu rujak didapatkan satu kemasan rengginang oyek memiliki energi sebanyak 570,3 kkal; Protein 1,49 g dan lemak 0,99 g. Dengan begitu rengginang oyek ini sangat baik untuk kesehatan karena tinggi kalori tetapi rendah lemak dan memiliki protein yang cukup. Dan rengginang oyek juga dikarenakan berbahan dasar singkong sehingga membuat rengginang oyek ini tinggi karbohidrat.

Rengginang oyek ini memiliki harga jual sebesar Rp 20.000/150 gr. Harga ini dinilai cocok untuk oleh-oleh berbentuk kudapan dan sudah melalui perhitungan HPP. Kemasan yang digunakan merupakan *Standing Pouch* dengan tutup *Ziplock* sehingga diharapkan dengan kemasan seperti ini dapat menambah nilai jual rengginang oyek, selain itu dengan kemasan ini juga rengginang oyek ini dapat bertahan lebih lama dikarenakan kedap udara dan tidak terpapar sinar matahari secara langsung.

Segmentasi target pasar ini dituju kepada para kaula muda terutama *gen z* yang diharapkan dengan memiliki segmentasi pasar anak muda rengginang oyek ini bisa terus lestari keberadaannya, oleh karena itu strategi pemasaran yang dipilih adalah pemasaran digital yang dimana semua orang menggunakan sosmed pada zaman sekarang sehingga bisa menjangkau masyarakat secara luas terutama anak muda.

5.2 Saran

1. Saran dari penulis untuk pelaku usaha rengginang oyek yang diharapkan usaha rengginang oyek ini dapat terus maju dan berkembang :

Kedepannya diharapkan tempat produksi lebih rapih dan bersih sehingga kualitas rengginang oyek dapat terjaga dengan sanitasi dan *hygiene* yang baik, sehingga dengan

begitu konsumen pun akan merasa aman dan nyaman ketika memakan rengginang oyek ini; Produksi berjalan terus dan terus dipasarkan kepada orang terdekat; Pemasaran jangan pernah berhenti, karena hanya dengan cara itu rengginang oyek dapat dikenal oleh masyarakat luas sehingga dengan begitu usaha ini dapat terus melebarkan pasar dan segmentasi penjualan; Membuat rengginang oyek memiliki bentuk, warna, tekstur dan rasa yang konsisten tidak berubah-ubah; Perhitungan harga harus sudah mulai dicatat agar harga jual yang dihasilkan bisa sesuai dan stabil tidak berubah-ubah.

2. Saran penulis kepada pemerintah :

Diharapkan pemerintah setempat bisa memulai membantu usaha rengginang oyek ini dari segala sisi agar rengginang oyek ini bisa terus berkembang dan terwujud cita-cita untuk menjadi oleh-oleh unggulan gastronomi khas Kampung Pasir Ipis, Lembang, Kabupaten Bandung Barat.

3. Saran penulis untuk penelitian selanjutnya :

Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat menemukan formula penambahan rasa baru yang cocok sehingga dapat lebih mengagkat nama rengginang oyek dimata kaula muda; Dapat meniliti lebih dalam lagi kepada konsumen apa yang mereka inginkan, sehingga bisa mengembangkan rengginang oyek sesuai dengan yang diinginkan pasar; Memberikan manajemen pemasaran yang lebih baik dan kompleks agar semakin dapat dikenal oleh masyarakat luaa; Menemukan formula perhitungan harga dan kemasan yang lebih baik.