

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Modifikasi Rempeyek Hanjeli Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Desa Wisata Gastronomi Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi” maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Komponen gastronomi pada hanjeli terutama bahan baku untuk pembuatan rempeyek hanjeli tersedia dan mudah didapatkan karena proses pengadaan bahan baku ditanam, dipanen dan dikelola sendiri oleh Desa Wisata Hanjeli sehingga kualitas dan kuantitas dari bahan baku hanjeli akan terjaga dan konsisten untuk memenuhi kebutuhan pembuatan produksi oleh-oleh Desa Wisata Hanjeli khususnya rempeyek nantinya. Hanjeli sendiri dapat dipanen sampai 2 kali dalam satu kali masa penanaman dengan hasil dari setiap 1 hektar lahan adalah berkisa 3,5- 4,5 ton gabah hanjeli. Jika hasil panen dan stok bahan baku hanjeli produksi desa berkurang karena kendala hama atau musim maka pengelola biasa mencari stok tambahan hanjeli dari petani hanjeli diluar dari desa hanjeli yaitu kepada para petani di desa sekitar seperti desa Jampang Kulon dan Surade.
2. Formulasi resep yang digunakan pada pembuatan rempeyek hanjeli terdiri dari 3 jenis formulasi dengan komposisi yang berbeda dengan rincian sebagai berikut:
 - a) FRH 1 formulasi resep rempeyek dengan komposisi resep 100% tepung hanjeli.
 - b) FRH 2 formulasi resep rempeyek dengan komposisi 60% tepung hanjeli dan 40% tepung beras
 - c) FRH 3 formulasi resep rempeyek dengan komposisi 50% tepung hanjeli dan 50% tepung beras

Setelah formulasi resep ditemukan, maka peneliti melakukan uji organoleptik kepada 30 Panelis Terlatih untuk menentukan mana formulasi terbaik untuk rempeyek hanjeli, setelah melakukan uji organoleptik maka terpilih formulasi FRH 3 menjadi formulasi yang selanjutnya akan

dilakukan uji daya terima konsumen yang dilakukan kepada 100 panelis konsumen dengan hasil skor uji daya terima konsumen sebesar 4.386 atau masuk kedalam kategori interval diterima oleh konsumen. Kandungan gizi yang dimiliki oleh rempeyek hanjeli pada satu kemasan memiliki energi 195.1 kkal, protein 9,2 gr, lemak 5,6 gr, karbohidrat 2,2 gr, kalsium 7 gr, dan zat besi 0,23 gr. Dengan kandungan protein dan kalsium yang tinggi menjadikan rempeyek hanjeli oleh-oleh camilan yang baik untuk dikonsumsi karena bergizi dan rendah gula, namun harus dikonsumsi secara wajar dan tidak berlebihan.

3. Rempeyek hanjeli menggunakan kemasan *standing pouch* khusus untuk makanan ringan dengan bahan *foodgrade* dan sistem pengunci tambahan berupa *ziplock* agar dapat melindungi, menjaga keamanan dan ketahanan produk rempeyek karena kedap udara juga tidak terkena paparan sinar matahari secara langsung. Harga jual dari rempeyek hanjeli adalah Rp 20.000/ kemasan 80 gr dengan *standing pouch* ukuran 14x23 cm, harga ini didapat melalui perhitungan HPP. Strategi promosi pemasaran yang digunakan oleh-oleh rempeyek hanjeli adalah melalui promosi sosial media instagram dengan akun @rempeyekhanjeli yang nantinya akan terkoneksi dengan *e-commerce* seperti *shopee* dan Tokopedia. Target pasar dari oleh-oleh rempeyek hanjeli ini adalah wisatawan desa hanjeli khususnya dan umumnya masyarakat luas terutama generasi milenial dan z dimana saat ini semua menggunakan sosial media sehingga promosi dengan pendekatan sosial media ini digunakan.

5.2 Saran

1. Saran dari penulis bagi Pengelola Desa Wisata Hanjeli. Diharapkan kedepannya agar produk oleh-oleh dari desa hanjeli semakin bervariasi dan berkembang lalu untuk produk rempeyek hanjeli dapat dieksplorasi lebih jauh sehingga nantinya dapat memunculkan varian topping atau variasi rasa lainnya agar rempeyek dapat terus berkembang dan dapat mengikuti selera konsumen dan perkembangan zaman.
2. Saran dari penulis bagi Pemerintah adalah diharapkan pemerintah setempat dapat mengembangkan kembali sarana pengembangan dan pendamping

wisata gastronomi juga sarana promosi yang lebih gencar bagi wisata gastronomi umumnya dan khususnya produk oleh-oleh wisata gastronomi agar masyarakat luas dapat mengetahui keunggulan wisata gastronomi yang sangat menarik dan bermanfaat bagi wisatawan.

3. Saran dari penulis untuk penelitian selanjutnya adalah diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melakukan penelitian mengenai hanjeli untuk menemukan variasi produk yang baru sesuai dengan trend dan perkembangan zaman, wisatawan dan konsumen yang lebih baik nantinya.