

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen, pengamatan dan analisis. Data yang diperoleh dari hasil penelitian inovasi produk makanan beku *sweet nugget* biji buah nangka sebagai pemanfaatan limbah yang pada umumnya biji nangka hanya diolah dengan cara direbus, digoreng dan dibakar saja. Inovasi biji nangka ini dapat memberikan informasi dan ide baru kepada masyarakat bahwa biji nangka tidak hanya bisa diolah menjadi makanan asin namun bisa juga dijadikan makanan manis. Produk ini pun memiliki daya simpan yang lama karena dibekukan dan memiliki gizi yang lengkap. Dapat disimpulkan dalam beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Resep dan kualitas produk yang baik dan paling diinginkan adalah *Sweet Nugget Biji Nangka* dengan 25% Tepung sagu karena sangat mempengaruhi tekstur *nugget* menjadi lembut dan kenyal didalamnya.
- 2) Kemasan yang digunakan adalah plastik yang di *vacuum* dan *thinwall*. Kedua kemasan tersebut digunakan supaya menjaga kualitas *nugget* tetap baik, karena kedap udara sehingga menghindari kontaminasi dari udara luar *thinwall* terbuat dari plastik tahan suhu panas, tertutup rapat sehingga dapat menjaga bentuk produk tetap utuh. Bahan kemasan plastik yang *divacuum* berukuran yang digunakan berukuran 30 cm x 15 cm sedangkan kemasan *thinwall* berukuran 16 cm x 10 cm x 4 cm.
- 3) Harga Jual *Sweet Nugget Biji nangka* yang akan dipasarkan adalah Rp 24.500,- per box, dimana dalam satu box berisi 12 pcs *nugget* dengan dua varian rasa yaitu keju dan coklat. Harga tersebut adalah harga perhitungan awal dan akan dilakukan promo harga dilihat dari banyaknya permintaan.

- 4) Strategi Pemasaran yang dilakukan oleh penulis untuk menentukan strategi pemasaran adalah dengan menentukan 7 P yaitu *Product, Place, Price, Promotion, People, Production* dan *Physical Evidence*, lalu menentukan strategi STP (*segmenting, targeting* dan *positioning*) pada produk *sweet nugget* biji nangka yang diteliti.

5.2 Saran

Adapun saran dari penelitian ini yaitu supaya bisa memberikan informasi yang menginspirasi masyarakat akan pentingnya mengolah dan mengonsumsi sumber makanan lokal, tidak hanya sehat, bahan bakunya mudah didapat dan murah. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan biji nangka, yaitu:

- 1) Sebaiknya penggunaan isian kacang hijau menggunakan kacang hijau yang sudah dikupas agar lebih menghemat waktu pemasakan dan isian lebih lembut tidak berampas.
- 2) Diharapkan biji nangka ini bisa menjadi bahan baku olahan lain yang memiliki nilai jual juga tentunya mengurangi sampah organik sebagai alternatif membuka usaha produksi rumah tangga untuk meningkatkan perekonomian.
- 3) Produk ini kedepannya supaya bisa dikembangkan lagi dengan penambahan banyak varian rasa agar lebih menarik, juga merek ini bisa menambah aneka produk pemanfaatan limbah lainnya.
- 4) Produk yang dijual akan lebih dipercaya dengan sertifikasi halal dari MUI dan terbukti aman dikonsumsi menurut BPOM.