

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul inovasi produk turubuk *quiche* dalam upaya meningkatkan eksistensi pangan lokal di Karawang yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep yang digunakan pada inovasi produk turubuk *quiche* menggunakan 2 bahan utama untuk isian yaitu sayuran turubuk dan jamur merang. Produk dibuat dengan perbandingan tiga jenis formula resep yaitu 70% turubuk : 30% jamur merang (TQ 1), 50% turubuk : 50% jamur merang (TQ 2), dan 100% turubuk (TQ 3). Formulasi resep terpilih pada uji organoleptik adalah sampel TQ 3 dengan komposisi 100% turubuk.
2. Kemasan pada inovasi produk turubuk *quiche* dirancang sesuai dengan konsep *frozen food* yaitu *quiche* yang sudah dibekukan dibungkus dengan plastik lalu divakum dengan alat agar tidak ada udara yang masuk. Kemudian dilapisi dengan *hard box* agar aman untuk dikirim jarak jauh dan menghindari terkena sinar matahari langsung. Sedangkan untuk kemasan *ready to eat* dikemas dalam box yang didalamnya sudah terdapat sekat sehingga lebih mudah disusun. Kemudian untuk label yang digunakan adalah *paper belt* yang berisi nama merek, logo, informasi jumlah produk, kandungan gizi, komposisi, tanggal produksi, *expired date* serta petunjuk penyajian.
3. Melalui perhitungan harga pokok produksi, harga jual turubuk *quiche* dihitung menggunakan metode tidak terstruktur dengan *food cost* 48%, *labour cost* 15%, *ovehead cost* 15%, dan *profit* 22%. Harga jual untuk produk *ready to eat* ditetapkan Rp35.000 dan untuk produk *frozen* ditetapkan Rp40.000 dengan isi 6 pcs per kemasan.
4. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh peneliti untuk menarik konsumen melalui media sosial seperti Instagram dan TikTok, *marketplace*, serta toko oleh-oleh di Kabupaten Karawang. Untuk dapat menjalankan strategi pemasaran, peneliti juga membuat *business model canvas* agar proses promosi lebih terstruktur.

5. Untuk dapat melakukan uji daya terima konsumen, sebelumnya dilakukan terlebih dahulu uji organoleptik untuk mengukur sampel produk mana yang lebih disukai oleh panelis semi terlatih. Panelis semi terlatih yang menguji terdiri dari chef, akademisi, pengusaha kuliner dan mahasiswa yang telah berpengalaman. Setelah dilakukan uji organoleptik, dihasilkan bahwa produk yang lebih disukai adalah sampel TQ 3 dengan komposisi isian 100% turubuk. Kemudian dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang panelis umum dengan menguji berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan, kemasan, harga jual, dan strategi pemasaran. Hasil dari uji daya terima konsumen memperoleh total skor sebesar 4.751 yang berarti SANGAT DITERIMA oleh konsumen.
6. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan eksistensi pangan lokal di Kabupaten Karawang adalah dengan memperkenalkan pangan lokal melalui inovasi produk dengan mengikuti tren penyajian pangan lokal agar sesuai dengan preferensi konsumen, sehingga calon konsumen akan tertarik untuk mencobanya.

5.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran yang dapat peneliti sampaikan:

1. Pemanfaatan sayuran tutubuk dan jamur merang sebagai bahan baku pembuatan kue atau jajanan pasar masih sangat sedikit digunakan oleh masyarakat. Melalui penelitian ini peneliti berharap semakin banyak masyarakat yang mengetahui kegunaan serta manfaat dari sayuran turubuk dan jamur merang sehingga kedepannya dapat dimanfaatkan dengan baik.
2. Pemerintah dapat lebih memperhatikan dan mendorong pelaku usaha untuk menciptakan hidangan dengan memanfaatkan pangan lokal khas Kabupaten Karawang.
3. Memperhatikan lebih lanjut mengenai pemilihan turubuk yang dipakai bagi peneliti selanjutnya yang akan menggunakan turubuk sebagai bahan penelitian di masa mendatang. Turubuk yang digunakan harus memiliki tingkat kematangan yang sama karena hal itu dapat mempengaruhi rasa, aroma, serta tekstur yang dihasilkan.