

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari serangkaian penelitian dalam skripsi dengan judul “Modifikasi Bolen Cookies Menggunakan Tepung Mocaf sebagai Oleh-Oleh di Kampung Cirendeuh” sebagai berikut:

1. Formulasi BCM 1, dengan perbandingan 75% tepung mocaf dan 25% tepung terigu dipilih sebagai standar resep untuk bolen cookies mocaf. Produk ini memiliki ciri khas tepung mocaf yang kuat, aroma yang jelas, tekstur mocaf yang khas, serta warna kecoklatan yang khas. Formulasi ini lebih disukai dibandingkan dengan formulasi BCM 3 dan BCM 2 yang dinilai kurang menonjolkan karakteristik dari tepung mocaf.
2. Kemasan yang diterapkan pada bolen cookies mocaf menggunakan *paper meal box* dengan ukuran 11x12x6,5 cm dan *paper bag* dengan ukuran 18x12x22 cm. Labeling pada kemasan menggunakan kertas sticker berkualitas *food grade* yang tahan terhadap air. Label berbentuk persegi panjang dengan ukuran 8 cm x 40 cm. Desain pada label ini berwarna kuning dan hijau dengan gambar bolen pada bagian tengah kemasan. Label bolen memuat informasi mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, cara penyajian, berat bersih, nama dan alamat produksi, tanggal produksi, keterangan kadaluwarsa, kode produksi, barcode informasi produk, dan informasi gizi.
3. Harga jual satu porsi bolen cookies mocaf ditetapkan sebesar Rp. 20.000 dengan total berat bersih 200 gram, memperhitungkan biaya-biaya seperti *food cost* 40%, *labour cost* sebesar 20%, *overhead cost* sebesar 15%, *profit* sebesar 25%, dan biaya kemasan serta label.
4. Strategi pemasaran yang diterapkan pada produk bolen cookies mocaf melibatkan media sosial yaitu *Instagram* dan *Tiktok*. Platform *Instagram* dan *Tiktok* akan digunakan untuk mempromosikan produk melalui

unggahan konten berupa foto dan video yang mencakup informasi tentang produk, fakta menarik, dan testimoni. *Instagram* dan *Tiktok* dipilih karena memiliki jangkauan yang luas dan menyediakan opsi iklan sebagai alternatif promosi tambahan.

5. Uji daya terima konsumen dilaksanakan terhadap 100 panelis konsumen dengan mendapatkan hasil 90,25 % dan hasil uji hipotesis menggunakan uji *One Sample T-Test* dengan hasil $p < 0,05$ yang berarti signifikan dan H_a diterima. Oleh karena itu, bolen cookies mocaf dapat dianggap sebagai produk yang layak untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh di Kampung Cirendeudeu.

5.2 Saran

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bolen cookies mocaf memiliki kualitas rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan yang baik dan layak untuk dipasarkan. Namun, peneliti memberikan beberapa saran untuk penelitian masa depan guna meningkatkan kualitas produk. Saran-saran tersebut diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Untuk penelitian berikutnya, disarankan untuk mengurangi takaran gula dalam membuat cookies agar rasa yang dihasilkan dari bolen cookies mocaf tidak terlalu manis.
2. Pihak pelaku usaha di industri makanan dan minuman disarankan untuk mengembangkan produk makanan lokal atau bahan pangan yang tersedia yang memiliki harga rendah, sehingga dapat dimodifikasi dan memiliki nilai jual lebih tinggi.
3. Pemerintah disarankan untuk memberikan edukasi melalui program pendidikan dan pelatihan kepada warga di pedesaan dan di kota untuk mengembangkan tepung mocaf, sehingga dapat meningkatkan variasi produk di daerah tersebut.
4. Pusat oleh-oleh di Kampung Cirendeudeu disarankan dapat menambah menu baru yaitu, bolen cookies mocaf sebagai variasi oleh-oleh di Kampung Cirendeudeu sekaligus meningkatkan nilai jual tepung mocaf dan bolen yang ditawarkan.