BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari serangkaian penelitian dalam skripsi dengan judul “Pemanfaatan Udang Rebon Pada Modifikasi Opak Bakar Sebagai Variasi Oleh – Oleh Kabupaten Pangandaran” sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik formulasi yang terpilih yaitu Formulasi OBUR 2, dengan perbandingan 100 : 20, dipilih sebagai standar resep untuk opak bakar udang rebon. Produk opak bakar udang rebon dari formulasi OBUR 2 menunjukkan ciri khas opak bakar dengan udang rebon yang terasa, rebon memiliki aroma yang khas, warna coklat tua, tekstur yang renyah dan berongga, serta penampilan yang menarik dan tidak pucat.
2. Penerapan kemasan pada produk opak bakar udang rebon tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga menjadi sarana penting dalam membangun identitas visual dan daya tarik konsumen. Pemilihan standing pouch dengan desain klip memberikan nilai praktis yang memudahkan konsumen dalam membuka dan menyimpan kembali produk. Penggunaan stiker *glossy* sebagai label memperkuat citra produk yang modern dan menarik secara visual.
3. Berdasarkan perhitungan biaya produksi, harga jual produk *opak bakar udang rebon* ditetapkan sebesar Rp17.000 untuk kemasan dengan berat bersih 50 gram. Dengan demikian, harga tersebut dinilai masih kompetitif untuk pasar oleh-oleh lokal.
4. Strategi pemasaran dan bentuk promosi yang diterapkan pada opak bakar udang rebon melibatkan media sosial, khususnya Instagram. *Platform* Instagram akan digunakan untuk mempromosikan produk melalui unggahan konten berupa foto dan video yang mencakup informasi produk. Instagram dipilih karena memiliki jangkauan yang luas dan menyediakan opsi iklan sebagai alternatif promosi tambahan.

5. Berdasarkan hasil uji daya terima terhadap 100 orang panelis, opak bakar udang rebon memperoleh total skor sebesar 6.080, yang menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang sangat baik. Dengan demikian, produk ini layak dianggap sebagai salah satu variasi oleh-oleh khas Kabupaten Pangandaran yang memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

5.2 Saran

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa opak bakar yang menggunakan udang rebon memiliki mutu yang memuaskan dan layak untuk dijual. Meskipun demikian, peneliti menawarkan beberapa rekomendasi untuk penelitian yang akan datang dalam rangka meningkatkan kualitas barang. Rekomendasi tersebut meliputi:

1. Untuk peneliti selanjutnya disarankan dalam penggunaan bahan pangan lokal selain udang rebon agar bervariasi terhadap modifikasi opak bakar. Terutama bagi mahasiswa di bidang teknologi pangan, gizi dan farmasi dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai komposisi gizi, manfaat kesehatan, serta metode pengolahan Opak yang lebih optimal serta meneliti teknik pengemasan yang lebih tahan lama.
2. Pihak pelaku usaha di bidang makanan terutama usaha opak bakar disarankan dapat mengembangkan bahan pangan lokal lainnya, untuk menunjang variasi produk agar beragam, sehingga dapat nilai jual yang tinggi.
3. Lembaga standarisasi dan sertifikasi, seperti BPOM dan SNI dapat membantu memastikan bahwa produk opak bakar udang rebon memenuhi standar keamanan pangan dan dapat dijual lebih luas, termasuk ke pasar ekspor. Selain itu peran pemerintah diharapkan untuk memberikan edukasi melalui program pendidikan maupun pelatihan kepada masyarakat untuk mengembangkan opak bakar maupun udang rebon, sehingga dapat meningkatkan variasi oleh – oleh di daerah tersebut.