

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari serangkaian penelitian dalam skripsi dengan judul “Pemanfaatan Pangan Lokal melalui Modifikasi Produk *Marmalade* Buah Jeruk Bali dan Bit” adalah sebagai berikut:

4. Berdasarkan hasil uji organoleptik oleh 30 orang panelis semi terlatih, formulasi yang terpilih sebagai standar resep yaitu MBKJBB 3 dengan penambahan persentase gula 60%. Produk sunbite MBKJBB 3 menunjukkan ciri khas rasa yang manis dari gula maupun buah serta sedikit pahit dari kulit jeruk bali yang digunakan, terdapat pula aroma sedap dari rempah-rempah dan buahnya, untuk warna produk yang dihasilkan yaitu merah *maroon* keunguan dengan tekstur lembut dan kental serta memiliki tampilan produk yang menarik dan konsistensi yang baik.
5. Sunbite *marmalade* menggunakan dua jenis kemasan produk, untuk kemasan primer menggunakan *glass jar* berukuran 50 ml dengan ketinggian 5 cm, diameter 4 cm, dan ketebalan kaca 2 mm sedangkan untuk kemasan sekundernya yaitu menggunakan box mika transparan berukuran panjang 6 cm, tinggi 6 cm dan lebar 6 cm dengan alas berwarna emas. Label pada kemasan dicetak menggunakan *sticker glossy* dengan pencampuran warna *maroon* dan oren untuk memberikan kesan estetika pada desainnya.
6. Harga jual sunbite *marmalade* buah jeruk bali dan bit ditetapkan pada harga Rp.10.000/satu *glass jar* nya dengan berat bersih 50 gram. Hal ini sudah meliputi keuntungan yang diinginkan sebesar 18% yaitu Rp. 1.518/kemasan dan perhitungan dalam 1 bulan jika penulis menjual 320 *glass jar* akan mendapat keuntungan sebesar Rp. 499.840.
7. Strategi pemasaran yang digunakan oleh penulis yaitu menggunakan sosial media instagram, hal ini dikarenakan instagram merupakan salah satu sosial media yang banyak digunakan oleh semua kalangan umur. *Platform* instagram akan digunakan untuk memuat beberapa informasi baik foto, video maupun

memanfaatkan fitur *instastory* untuk *posting* mengenai produk seperti penjelasan *marmalade*, apa itu *sunbite marmalade*, manfaat mengonsumsi buah jeruk bali dan bit, serta saran penyajian dan saran penyimpanan.

8. Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang panelis dengan kriteria rentang usia 17-25 tahun. Uji tersebut menghasilkan kesimpulan bahwa *sunbite marmalade* buah jeruk bali dan bit memperoleh skor 6.114. Skor tersebut didapatkan dari hasil penjumlahan pada 14 aspek penilaian antara lain pada rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan, keamanan kemasan, kemudahan pengguna, estetika dan desain, kesesuaian informasi, informasi yang jelas, harga jual, kesesuaian harga, promosi meningkatkan kesadaran konsumen dan promosi mendorong pembelian. Penilaian tersebut mendapatkan respon baik sehingga produk masuk ke dalam kategori penilaian “Sangat Diterima”.

5.2 Saran

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa *sunbite marmalade* buah jeruk bali dan bit memiliki mutu baik dan layak dijual. Meskipun demikian, peneliti menawarkan beberapa rekomendasi:

1. Bagi masyarakat diharap dapat memanfaatkan buah lokal lainnya menjadi produk olahan baru seperti yang dilakukan penulis menggunakan jeruk bali yang hanya tumbuh dua kali dalam satu tahun dan bit yang selalu tumbuh agar tidak menghasilkan limbah berlebih selain itu produknya dapat dijual sebagai oleh-oleh bagi pelaku UMKM.
2. Bagi Institusi diharapkan dapat mengembangkan program pelatihan tentang strategi pemasaran serta pendampingan untuk produk pengawetan buah lokal lainnya agar keberlanjutannya tetap terjaga.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharap dapat melakukan studi lebih lanjut mengenai variasi rasa dan kombinasi lain dalam pembuatan *marmalade*, untuk menemukan formulasi resep yang lebih menarik bagi konsumen.