

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Formulasi resep terpilih pada uji organoleptik yang telah dilakukan oleh panelis semi terlatih adalah SB3 yakni formulasi perbandingan 75% tepung bekatul : 25% tepung pengikat (tepung ketan dan tepung terigu). Hasil pengujian diperoleh dari hasil olah data uji organoleptik dengan menggunakan uji *ANOVA* dan *Duncan DMRT* melalui aplikasi SPSS. Dari ketiga formulasi yang diujikan, menghasilkan formulasi terpilih yakni SB3 dengan rata – rata skor 4,28. Kemudian dilakukan uji daya terima konsumen sebagai uji lanjutan untuk mengetahui respon dari para panelis konsumen.
2. Produk sagon bekatul “Sagotulogy” dikemas menggunakan kemasan *plastic jar* berbahan PET memiliki diameter 8cm dengan ukuran 300 ml, serta dilengkapi tutup ulir alumunium. Label kemasan ditempelkan pada bagian badan *jar* yang berisi berat bersih, nama serta alamat produsen, label halal, tanggal serta kode produksi, keterangan kedaluwarsa. Selain itu, di bagian tutup *jar* diberi label yang berisi logo produk, dan informasi media sosial produk.
3. Harga jual yang ditetapkan untuk produksi sagon bekatul “Sagotulogy” sebesar Rp25.000 dengan berat bersih 150 gram dengan jumlah isi sebanyak 20 keping.
4. Strategi pemasaran dilakukan melalui media sosial dan *e-commerce* untuk mempermudah proses pembelian. Media sosial yang digunakan adalah Instagram dan Tiktok karena kedua media sosial tersebut mampu menyajikan informasi produk dalam bentuk foto maupun video, dan *e-*

commerce yang digunakan adalah *Shopee* dikarenakan platform ini umum digunakan oleh banyak konsumen untuk membeli produk.

5. Hasil uji daya terima konsumen yang telah dilakukan kepada 100 panelis konsumen, diperoleh skor sebesar 5.616 sehingga dapat disimpulkan bahwa daya terima konsumen masuk ke dalam kategori Sangat Suka dalam artian sangat diterima.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi pemerintah diharapkan berperan aktif mendorong pemanfaatan produk samping padi seperti bekatul melalui berbagai program pelatihan, edukasi, pengembangan UMKM, sehingga potensi bekatul dapat dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat.
2. Bagi masyarakat diharapkan bahwa produk samping padi yakni bekatul yang jarang dimanfaatkan ini dapat diolah menjadi berbagai inovasi makanan sehat, hal ini dikarenakan bekatul memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi manusia. Peneliti berharap kedepannya semakin berkembang inovasi makanan yang menggunakan bahan dasar bekatul.
3. Bagi peneliti berikutnya diharapkan dapat memunculkan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan bekatul sebagai produk samping padi sehingga bisa dimanfaatkan oleh masyarakat luas dan memberikan kontribusi terhadap pengembangan pangan lokal.