

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dipaparkan dalam skripsi dengan judul “Inovasi Nasi Bungkus Hanjeli sebagai Kuliner di Desa Wisata Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi”, adalah sebagai berikut:

1. Standar resep nasi bungkus hanjeli yang ditetapkan berdasarkan *kitchen project* dan uji organoleptik adalah FNBH 2 dengan perpaduan hanjeli dan singkong yang seimbang dari aspek rasa, tekstur, warna, aroma, penampilan untuk dijadikan alternatif dari nasi.
2. Kemasan Nasi Bungkus Hanjeli menggunakan nasi bungkus lipat berbahan kertas kraft 290 gsm laminasi PE yang praktis untuk dibawa. Dilengkapi dengan label *paper belt* yang memuat informasi seputar Nasi Bungkus Hanjeli untuk konsumen. Label ini didominasi oleh warna hijau yang menggambarkan daun pisang sebagai wadah pembungkus hanjeli beserta lauk pauknya.
3. Harga jual Nasi Bungkus Hanjeli ditetapkan pada Rp 25.000 dengan berat bersih 325 gram. Penetapan harga ini didasarkan pada perhitungan komponen biaya produksi, yang meliputi 45% *food cost*, 20% *overhead*, 20% biaya tenaga kerja, 15% margin keuntungan, serta biaya untuk kemasan dan label.
4. Peneliti menetapkan promosi melalui Instagram sebagai strategi pemasaran untuk menarik konsumen dengan berbagai macam kontek yang menarik dan interaktif. Selain itu, produk dipromosikan sebagai pilihan kuliner di paket wisata agar wisatawan berkesempatan untuk membeli Nasi Bungkus Hanjeli saat berkunjung ke Desa Wisata Hanjeli.
5. Hasil dari uji daya terima konsumen terhadap produk Nasi Bungkus Hanjeli mendapatkan skor yang tinggi. Dalam uji daya terima konsumen masuk dalam kategori sangat diterima, menunjukkan tanggapan yang positif di berbagai aspek seperti rasa, warna, aroma, tekstur, penampilan, keamanan kemasan, kemudahan penggunaan, estetika desain, kesesuaian informasi, label informasi jelas, kesesuaian jarga jual dan promosi.

5.2 Saran

Berikut beberapa rekomendasi yang dapat peneliti sampaikan dalam hasil penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Para pelaku industri makanan lokal di Kabupaten Sukabumi, baik skala kecil maupun besar, memiliki peluang untuk mengembangkan dan memasarkan pangan lokal hanjeli agar bisa lebih dikenal oleh masyarakat luas sekaligus melestarikannya.
2. Lembaga pemerintahan dapat berperan aktif dalam mendorong masyarakat serta pelaku usaha untuk mengembangkan dan memperkenalkan hanjeli sebagai pangan lokal yang banyak akan manfaat. Sehingga semakin banyak inovasi produk dari hanjeli yang bisa ditawarkan kepada wisatawan dan masyarakat luas.
3. Lembaga standarisasi dan sertifikasi, seperti BPOM dan SNI dapat membantu memastikan bahwa produk hanjeli memenuhi standar keamanan pangan dan dapat dijual lebih luas termasuk ke pangsa luar.
4. Lembaga pendidikan, seperti dosen dan mahasiswa di bidang teknologi pangan, gizi, dan farmasi dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai komposisi gizi, manfaat kesehatan, serta metode pengolahan hanjeli yang lebih optimal serta meneliti teknik pengemasan yang lebih tahan lama.