

## **BAB V**

### **SIMPULAN & SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan dari informasi yang didapat pada bab sebelumnya oleh penulis dapat disimpulkan bahwa:

1. Colenak dekonstruksi merupakan inovasi kuliner yang berhasil memadukan unsur tradisional dengan sentuhan modern tanpa menghilangkan esensi dan cita rasa aslinya. Berdasarkan hasil penelitian, colenak dekonstruksi berhasil menjadi contoh inovasi kuliner yang memadukan tradisi dan modernitas tanpa mengorbankan identitas aslinya. Dengan mempertahankan bahan-bahan tradisional dan menambahkan elemen modern seperti cokelat couverture, colenak dekonstruksi menawarkan pengalaman kuliner yang unik dan menarik bagi berbagai kalangan, termasuk generasi muda dan wisatawan. Inovasi ini tidak hanya memperkaya cita rasa dan tampilan, tetapi juga berpotensi menjadi sarana pelestarian budaya kuliner lokal serta daya tarik wisata kuliner.
2. Analisis HPP (Harga Pokok Produksi) menunjukkan bahwa colenak dekonstruksi memiliki nilai ekonomis yang kompetitif dengan harga jual Rp 60.000 per porsi, yang mencerminkan keseimbangan antara kualitas bahan dan nilai jual. Selain itu, perhitungan nilai gizi menunjukkan bahwa colenak dekonstruksi memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, serat, dan kalori yang lebih tinggi dibandingkan colenak tradisional, menjadikannya sebagai hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga bernutrisi. Dari segi pasar, colenak dekonstruksi memiliki potensi besar untuk menjadi ikon kuliner lokal, terutama dengan dukungan strategi pemasaran yang efektif melalui media sosial, acara budaya, dan festival kuliner.
3. Colenak dekonstruksi lebih disukai daripada colenak tradisional dalam hal rasa dengan skor preferensi konsumen sebesar 3,89 dan colenak tradisional

sebesar 3,14. Dalam segi tekstur colenak dekonstruksi memiliki skor preferensi konsumen sebesar 3,92 dan colenak tradisional sebesar 2,73. Dalam segi aroma colenak dekonstruksi memiliki skor preferensi konsumen sebesar 3,76 dan colenak tradisional sebesar 3,0. Dalam segi penampilan colenak dekonstruksi memiliki skor preferensi konsumen sebesar 4,01, sedangkan colenak tradisional sebesar 2,4. Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi dekonstruksi berhasil meningkatkan daya tarik colenak dari segi sensorik dan visual.

4. Uji Mann-Whitney menunjukkan perbedaan signifikan antara preferensi konsumen terhadap colenak dekonstruksi, diperoleh informasi bahwa preferensi konsumen pada colenak original sebesar 2.816 sedangkan preferensi konsumen pada colenak phoenix sebesar 3.876. Artinya preferensi konsumen colenak phoenix lebih besar daripada colenak original. Selain itu diperoleh nilai sig. sebesar 0.000, nilai tersebut  $< 0.05$  dengan demikian dapat diputuskan bahwa Hipotesis H1 diterima, artinya terdapat perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen antara colenak dekonstruksi dan colenak tradisional. Konsumen lebih menyukai colenak dekonstruksi karena tampilan modern dan cita rasa yang tetap mempertahankan keaslian tradisional. terdapat perbedaan preferensi konsumen antara colenak original dengan colenak phoenix.
5. Penerapan teknik dekonstruksi pada colenak sebagai kuliner tradisional Sunda merupakan strategi inovatif yang efektif dalam pelestarian budaya makanan lokal. Melalui perubahan bentuk dan penyajian yang modern tanpa menghilangkan bahan dan cita rasa asli, colenak dekonstruksi mampu menarik minat generasi muda dan wisatawan, serta memperkuat daya saing kuliner lokal di pasar nasional maupun internasional. Pendekatan ini tidak hanya berhasil mempertahankan identitas kuliner, tetapi juga memberikan nilai strategis bagi pengembangan bisnis perhotelan melalui peningkatan kepuasan konsumen dan loyalitas pelanggan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, berikut adalah beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk pengembangan lebih lanjut:

1. Membangun kemitraan dengan pemerintah daerah dan pelaku industri pariwisata untuk mempromosikan colenak dekonstruksi sebagai bagian dari paket wisata budaya.
2. Meningkatkan promosi colenak dekonstruksi melalui platform digital, seperti media sosial, website, dan aplikasi kuliner, untuk menjangkau audiens yang lebih luas, terutama generasi muda dan wisatawan.
3. Mengembangkan branding yang kuat untuk colenak dekonstruksi dengan menonjolkan keunikan dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Misalnya, menggunakan tagline atau cerita yang menarik tentang sejarah dan filosofi colenak.