

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan yang sudah dilakukan mengenai analisis inovasi produk dan kelayakan bisnis kerupuk sanjai bumbu rendang, oleh karena itu dapat ditarik kesimpulannya sebagai berikut :

1. Konsentrat bumbu rendang yang terpilih adalah dengan berat 40 gram. Untuk satu resep rendang dengan berat bersih setelah dimasak adalah 1.800 gr bisa menghasilkan 45 porsi/40 gram. Sedangkan untuk satu resep kerupuk sanjai dengan berat bersih setelah dimasak adalah 800 gr bisa menghasilkan 8 porsi/100 gram. Untuk rasa pedas dari rendang bisa disesuaikan menurut selera masing-masing.
2. Berdasarkan dari hasil pengujian uji daya terima konsumen, tanggapan dari para konsumen sangat positif terhadap inovasi produk baru ini. Konsumen menilai rasa dari produk kerupuk sanjai bumbu rendang ini enak, dikarenakan rasa dari rendang yang di padukan dengan kerupuk sanjai pas dilidah. Konsumen juga menilai warna dari produk ini menarik, karena rendang itu sendiri berwarna coklat tua dan tidak hitam seperti rendang pada umumnya. Untuk tekstur kerenyahan dari kerupuk sanjai bumbu rendang ini, konsumen menilai kerupuk sanjai renyah. Aroma pada kerupuk sanjai dinilai oleh konsumen adalah mempunyai aroma yang khas, karena rendang menggunakan banyak bumbu dan rempah-rempahan. Dari penampilan fisik produk kerupuk sanjai bumbu rendang ini di nilai oleh konsumen adalah bagus. Konsumen sangat antusias terhadap inovasi produk baru ini.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan, ada beberapa saran untuk produk kerupuk sanjai bumbu rendang yaitu :

- 1) Bahan baku kerupuk sanjai yang dapat dijadikan bahan baku inovasi produk makanan. Singkong merupakan bahan pangan lokal, hal ini berarti dapat mengurangi menggunakan bahan baku import (terigu) dan dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal.
- 2) Agar bumbu rendang yang akan digunakan harus lebih konsisten dalam karakteristik warna, gunakan bahan baku dengan kualitas yang bagus agar rasa, warna, aroma tetap konsisten.
- 3) Meningkatkan kegiatan promosi produk kerupuk sanjai bumbu rendang ini agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.
- 4) Kemasan yang digunakan sangat kreatif akan tetapi mempengaruhi harga jual yang menjadi tinggi dari pada harga kerupuk sanjai yang sudah ada seperti kerupuk sanjai balado dengan kemasan plastik.
- 5) Jika harga kemasan sangat mempengaruhi harga jual, alangkah lebih baiknya dipertimbangkan lagi untuk menggunakan toples. Bisa dengan menggunakan kemasan plastik yang lebih unik dari yang sudah ada.