

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen inovasi produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli terhadap uji daya terima konsumen di kota Bandung dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi terbaik pada produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli ditunjukkan oleh kode CAA₂, dengan formula 1 liter air dan 8 gram agar-agar, CG₂ dengan formula 1 liter air dan 15 gram gelatin, CJ₂ dengan formula 1 liter air dan 10 gram jeli.
2. Berdasarkan total skor dari hasil pengumpulan data pada daya terima konsumen CAA₂ sebanyak 3.685 poin, CG₂ sebanyak 3.669 poin dan CJ₂ sebanyak 3.678 poin hal tersebut menunjukkan bahwa produk diterima konsumen. Diterimanya produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli dikalangan masyarakat kota Bandung merupakan peluang bahwa produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar dapat bersaing dengan produk cincau original. Keunggulan yang dimiliki oleh produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli memiliki nilai zat gizi lebih tinggi.
3. Berdasarkan hasil penelitian daya terima konsumen berdasarkan harga jual produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar dari 100 responden, 72 orang memberi harga Rp.2000,- per *cup*. Produk cincau dengan bahan tambahan gelatin dari 100 responden, 65 orang memberi harga Rp.2000,- per *cup*. Produk cincau dengan bahan tambahan jeli dari 100 responden, 63 orang memberi harga Rp.2000,- per *cup*.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, adapun saran yang diuraikan sebagai berikut:

1. Agar-agar, gelatin dan jeli berperan sebagai bahan tambahan pada produk cincau. Toko penyedia bahan-bahan kue daerah Bandung sudah banyak yang memasarkan agar-agar, gelatin dan jeli sehingga tidak sulit untuk mendapatkannya. Kota Bandung merupakan kota kuliner, berbagai inovasi produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli dapat menjadi ciri khas baru dan daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke kota Bandung.
2. Penambahan agar-agar, gelatin dan jeli pada produk cincau dapat menambah nilai gizi dibandingkan dengan cincau yang original.
3. Memberikan sentuhan inovasi rasa pada produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli merupakan salah satu cara yang menarik untuk meningkatkan minat beli masyarakat kota Bandung. Pemberian inovasi rasa akan meningkatkan gairah makan konsumen. Rasa yang monoton akan menimbulkan rasa bosan dan ketidaksukaan, oleh sebab itu sebaiknya cincau diberi rasa yang cukup populer dikalangan masyarakat. Beberapa alternatif rasa yang bisa diberikan, yaitu rasa mangga, jeruk dan varian rasa lainnya.