

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan oleh penulis yang telah dijelaskan dalam bab sebelumnya, Variasi Produk Ladu memiliki perbedaan dan keunggulan dari produk lainnya. Keunggulan yang dimiliki oleh variasi ladu ini adalah ladu yang memiliki sensasi berbeda ketika orang memakannya karena ladu ini ditambahkan kacang tanah dan kacang mete yang telah disangrai didalamnya, memiliki warna yang menarik dan memiliki kemasan yang tak seperti biasanya.

Berikut simpulan dari peneliti mengenai Variasi Produk Ladu:

1. Kualitas produk dari variasi produk ladu.

Setelah melakukan *kitchen project* dan melakukan uji organoleptik oleh peneliti, variasi produk ladu dengan indikator warna, rasa, aroma, tekstur dan kemasan yang memiliki kualitas produk terbaik terdapat pada standar resep VPL 3 dimana didapat keseluruhan nilai sebesar 20,4 dibandingkan dengan standar resep VPL 2 yang mendapat nilai rendah sebesar 16,9.

Kemudian, peneliti melakukan uji daya tahan simpan jika produk disimpan pada suhu ruang dan suhu *ciller*. Setelah dilakukan uji daya tahan simpan didapatkan hasil bahwa untuk produk ladu jika disimpan pada suhu ruang dengan suhu 28-29°C dapat bertahan selama 2-3 hari. Sedangkan untuk produk ladu yang disimpan pada *ciller* dengan suhu 0-18°C dapat bertahan selama seminggu.

2. Standar resep variasi produk ladu.

Setelah melakukan *kitchen project* dengan tiga standar resep yang berbeda, yaitu:

- a. VPL 1 menggunakan 50 gram Kelapa Parut, 75 ml Santan, 5 gram Kacang Tanah, 5 gram Kacang Mete, 10 gram ekstrak buah naga dan 10 gram ekstrak daun pandan.

- b. VPL 2 menggunakan 35 gram Kelapa Parut, 80 ml Santan, 10 gram Kacang Tanah, 10 gram Kacang Mete, 15 gram ekstrak buah naga dan 15 gram ekstrak daun pandan.
- c. VPL 3 menggunakan 15 gram Kelapa Parut, 100 ml Santan, 15 gram Kacang Tanah, 15 gram Kacang Mete, 20 gram ekstrak buah naga dan 20 gram ekstrak daun pandan.

Adapun hasil dari penelitian ini pada tiga standar resep berbeda dengan indikator penilaian dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan kemasan yang sudah dijelaskan pada poin sebelumnya, produk terbaik terdapat pada standar resep VPL 3 dengan nilai yang didapat 20,4 sedangkan untuk standar resep VPL 2 memperoleh nilai yang rendah yaitu 16,9.

3. Kemasan yang dimiliki oleh variasi produk ladu.

Kemasan yang digunakan berbahan dasar kertas tebal sehingga tidak mudah rusak dan dilabeli logo. Peneliti memberi nama untuk variasi produk ladu ini dengan nama “LaduKu” yang menandakan kepemilikan, milik peneliti dan milik siapapun yang nantinya menjadi pembeli variasi produk ladu ini. Kemasan pun di desain sedemikian rupa oleh peneliti agar menarik, cantik, unik, simpel dan tidak monoton, sehingga calon pembeli akan tertarik untuk membeli. Di dalam kemasan meliputi logo, tabel kandungan nilai gizi, komposisi bahan, *expired product* dan keterangan produksi oleh peneliti.

4. Harga jual variasi produk ladu.

Berdasarkan data yang telah diolah oleh peneliti, didapat simpul bahwa harga jual yang diharapkan sebesar Rp. 15.000 per box/kemasan yang berisi 4 pcs, dengan komposisi harga jual yaitu *food cost* Rp. 4.994 dengan presentase 33%, *labor* Rp. 2.506 dengan presentase 16,7%, *overhead* Rp. 3.000 dengan presentase 20% dan *margin* Rp. 4.500 dengan presentase 30%. Dalam satu kemasan atau box variasi produk ladu (LaduKu) dijual seharga Rp. 15.000.

5. Strategi pemasaran variasi produk ladu.

Strategi pemasaran yang penulis gunakan adalah dengan cara mempromosikan produk melalui jejaring media sosial yang penulis miliki dan mempromosikannya secara langsung ke sekitar lingkungan terdekat seperti teman dan keluarga, kemudian penulis akan menjual produk di tempat yang menjual oleh-oleh khas Garut/toko oleh-oleh. Adanya variasi produk ini menjadi terobosan baru dalam dunia ladu karena penulis membuat variasi ladu dengan menggunakan penambahan kacang tanah dan kacang mete yang sudah disangrai di dalamnya dan penambahan ekstrak daun pandan dan buah naga sehingga ladu yang penulis buat dapat menarik perhatian calon konsumennya. Dengan adanya variasi produk ini pun masyarakat dapat mengetahui bahwa produk lokal pun dapat menjadi sumber penghasilan yang baik jika pengemasan, pemasaran dan terobosan baru dilakukan.

5.2 Saran

Pada penelitian ini, penulis memberikan saran untuk kedepannya agar penelitian ini dapat dikembangkan kembali dengan baik:

1. Dilakukan lagi penelitian terhadap produk ladu, terutama dalam membuat produk ladu ini menjadi produk beda yang dapat berkembang membaur dengan era perkembangan zaman modern dengan tidak meninggalkan rasa lokal dan nilai-nilai tradisional yang dimiliki oleh produk lokal ini. Desain kemasan yang dibuat unik, cantik sedemikian rupa agar produk mempunyai daya tarik yang lebih baik. Sehingga, kedepannya ladu dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas bahkan dikenal oleh mancanegara.
2. Produk ladu banyak dibuat di daerah-daerah desa yang membuat strategi pemasarannya pun mencakup untuk lingkungan desa tersebut saja. Dengan adanya variasi produk ladu dengan penambahan-penambahan bahan lokal yang terdapat di lingkungan sekitar pun dapat dijadikan suatu ide yang cukup unik, membuat penasaran, dapat dipasarkan secara luas

dengan membagikannya ke media sosial sehingga dapat membantu perekonomian warga dan dapat memajukan sektor kuliner gastronomi pada daerah tersebut khususnya untuk daerah-daerah yang berada di Kabupaten Garut.