

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Proses “pembuatan angleng” terdiri dari bahan yang digunakan yaitu tepung beras ketan, gula merah, gula putih, kelapa, garam dan vanili. Namun, ada yang menambahkan susu bubuk dan margarin. Angleng dibungkus menggunakan daun jagung kering. Proses “pembuatan angleng” dilakukan dengan cara memasak bahan satu persatu dan dilakukan pengadukan/*pengocekan* hingga merata pada angleng, diaduk sampai matang memerlukan waktu 1-2 jam dengan penggunaan api sedang.

Pengelolaan sumber daya manusia dalam skala keluarga ini melibatkan sebagian keluarganya, seperti di PD Angleng Melati melibatkan istri dari anaknya (menantu) untuk terjun langsung membantu proses pengelolaan di toko dan tempat produksi PD Angleng Melati. Tempat produksi Minana melibatkan keponakannya untuk membantu pengelolaan di pabrik dan di toko PD Angleng Mawar 3 dikelola oleh saudara adik-adik kandung dengan dibantu putri dan keponakannya, penerus PD Angleng Mawar 3 melibatkan semua yang mengelola itu masih keterikatan keluarga.

Pola pembelajaran dalam perusahaan keluarga yang diterapkan pada PD Angleng Melati dan PD Angleng Mawar yaitu sistem pembelajarannya tidak terbatas oleh waktu, yang berlangsung secara *learning by doing* pada PD. Angleng Melati dan PD. Angleng Mawar menggunakan teknik belajarnya melalui metode demonstrasi dengan pengamatan, meniru dan latihan terbimbing dengan tutor pada saat “pembuatan angleng” dan ditiru oleh warga belajar serta dibimbing oleh tutor.

#### **5.2 Implikasi**

Proses dalam “pembuatan angleng” yaitu penjemuran angleng setelah dikemas, menggunakan sinar matahari langsung selama satu hari penuh. Implikasinya, angleng kering dan keras, berbeda dengan yang tidak menggunakan sinar matahari langsung, angleng yang dijemur membutuhkan waktu lama saat proses penjemuran. Pada

perusahaan PD Angleng Melati, jika cuaca sedang tidak mendukung, proses penjemuran angleng disimpan disamping kuahi yang sedang memasak sampai angleng kering.

## 5.2 Rekomendasi

- a. Penelitian ini masih belum dijelaskan mengenai resep standar “pembuatan angleng” yang digunakan, sehingga perlu dilakukan penelitian selanjutnya.
- b. Untuk menarik konsumen dan menaikkan harga jual produk, dapat dibuat kemasan dan *packaging* yang menarik.
- c. Pengelolaan sumber daya keluarga belum tergambarkan secara detail, maka perlu dilakukan penelitian yang lebih dalam mengenai hal ini.
- d. Proses pembelajaran dalam pemilihan bahan baku “pembuatan angleng” belum tergambarkan bagaimana detailnya, sehingga perlu dilakukan penelitian yang lebih detail.
- e. Untuk penelitian selanjutnya dapat meneliti mengenai minat remaja terhadap makanan tradisional khas Garut khususnya angleng.

