

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, adapun beberapa kesimpulan yang dapat dipaparkan sebagai berikut:

1. Setelah melakukan rangkaian *kitchen project*, peneliti menentukan tiga formulasi berbeda yaitu 100% labu kuning, 50% labu kuning-50% tepung terigu, dan 80% labu kuning-10% tepung terigu-10% tepung beras. Penulis memilih KLK3 atau 80% labu kuning-10% tepung terigu-10% tepung beras sebagai formulasi terbaik, karena produk yang dihasilkan setelah labu kuning dikukus, ditumbuk, kemudian dicampur dengan tepung terigu dan tepung beras, hasil produknya tidak terlalu padat, teksturnya lembut, mudah dibentuk, dan tidak pecah ketika digoreng.
2. Peneliti menggunakan kemasan *thin wall* (kotak makan tempat bekal makanan plastik) yang memiliki penutup dan aman sehingga akan terjaga kebersihan dan keamanan produknya. Kemasan ini berukuran kecil sehingga membuat kemasan terlihat lebih praktis dan mudah dibawa. Setelah produk dikemas, kemudian ditempel stiker *labeling* supaya kemasan terlihat lebih menarik dan memberikan informasi mengenai produk.
3. Peneliti menetapkan harga Krokot Labu Kuning sebesar Rp 22.500 dalam satu kemasan dengan rincian *food cost* Rp 10.228, *labour* Rp 2.925, *overhead* Rp 3.825, dan *profit* atau keuntungan sebesar Rp 5.625 dalam satu kemasan.
4. Strategi pemasaran yang dilakukan yaitu dengan menentukan segmentasi pasar yang ditetapkan yaitu daerah Pulau Jawa terutama Jawa Barat yang dapat dijangkau oleh kurir selama 1-2 hari. Penulis menargetkan semua kalangan terutama vegan dan yang terbiasa menggunakan internet. Karena, produk ini akan dipasarkan melalui media sosial seperti instagram, facebook, dan sebagainya dengan cara memasang foto/iklan/brosur dan lain-lain untuk menarik konsumen pengguna media sosial.

4.2 Saran

Setelah melakukan penelitian, peneliti mendapatkan beberapa saran untuk perbaikan kualitas produk kedepannya. Saran didapatkan dari pengalaman peneliti setelah melakukan produksi beberapa kali, kemudian saran juga didapatkan dari dosen pembimbing, diantaranya sebagai berikut:

1. Pilihlah labu kuning yang standar kematangannya pas atau tidak terlalu matang dan tidak mentah juga, karena itu dapat mempengaruhi rasa dari produk tersebut.
2. Rasa pertajam dengan garam dan gula.
3. Tambahkan tepung beras supaya adonan tidak terlalu padat dan lengket.
4. Untuk penjualan dapat dilakukan secara *mouth to mouth* dan dapat secara online, seperti di berbagai media sosial.
5. Jamur yang telah dicuci bersih sebaiknya diperas agar kandungan airnya berkurang supaya tidak membuat produk menjadi cepat basi.
6. Karena penelitian dilakukan pada saat pandemi covid-19 dan belum diberlakukan *new normal*, maka uji organoleptik ditiadakan.