

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian berdasarkan rumusan masalah yang penulis buat maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Formulasi resep yang paling menunjukkan hasil yang paling diinginkan adalah formulasi resep CUBJKJ1 dimana dilakukan penambahan Ubi jalar sebanyak 300 gram dan isian jamur tiram. Hal ini sangat mempengaruhi rasa dan tekstur uli ketan tersebut dimana rasa kacang merah melengkapi rasa beras ketan ditambah dengan jamur tiram yang gurih pedas membuat warna baru dari rasa produk cireng ini, selain itu juga nilai gizi cireng yang telah mengalami diferensiasi ini juga mengalami peningkatan bisa dilihat di tabel 4.3. Selanjutnya tekstur cireng yang dihasilkan menjadi lebih enak berbeda dengan uli ketan pada umumnya. Hal ini menjadi berita baik bahwa makanan tradisional bisa dibuat menjadi lebih variatif sehingga lebih menarik dan mencegah rasa bosan terhadap makanan tradisional tersebut.
2. Kemasan dan labeling yang digunakan menggunakan plastik vacum dan box mika. Label yang digunakan akan lebih sederhana dibandingkan kemasannya. Perancangan kemasan dan labeling dilakukan sebagai upaya agar makanan tradisional dapat dikemas menjadi lebih baik lagi. Kemasan yang baik akan sangat berpengaruh terhadap produk baik itu dalam menjaga kualitas maupun sebagai alat pemasaran paling utama sehingga pelanggan tertarik untuk membeli.
3. Harga jual cireng ubi jalar yang diberi nama *Cirubi's* ini akan dibandrol dengan harga Rp15.000,-/bungkus dimana dalam setiap bungkus ada 10 pcs Cireng Ubi Jalar dan untuk harga satuan matang adalah Rp1.700,-. Harga

tersebut merupakan harga awal ketika dalam masa promosi kedepannya akan ada penyesuaian harga dilihat dari pasarnya sendiri.

4. Strategi pemasaran yang dilakukan adalah dengan melakukan segmentasi dan targeting pasar dimana produk ini di tujukan untuk semua kalangan dari kelas bawah sampai atas. Selain itu juga strategi yang dilakukan adalah dengan bekerja sama dengan kedai-kedai kopi, disini akan dilakukan pembangunan merk juga. Produk cireng ini juga menetapkan posisi pasarnya sebagai cemilan tradisional terpilih dan diharapkan konsumen memiliki rasa bangga terhadap produk lokal Indonesia.

5.2 Saran

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam. Salah satunya cireng yang penulis pilih sebagai penelitian ini. Dengan ini penulis berharap hal ini menjadi inspirasi untuk terus mengembangkan makanan tradisional Indonesia dan tidak pernah merasa bosan dengan makanan tradisional, makanan tradisional Indonesia sangat beragam dan hal ini menjadi potensi wisata kuliner apabila terkelola dengan baik. Setelah dilakukan penelitian, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan bahan baku kacang merah dan bahan-bahan lainnya diantaranya sebagai berikut :

- a. Sebaiknya sebelum proses mengolah ubi jalar harus memilih ubi jalar yang bagus dan tidak tua agar rasa ubi jalar masih bagus.
- b. Untuk kedepannya diharapkan beras ketan, kacang merah dan jamur tiram dapat dikembangkan menjadi produk-produk lain yang lebih kreatif lagi.
- c. Kemasan yang baik akan menjaga kualitas makanan maka sebaiknya pilihlah kemasan yang sesuai standar tanpa mengesampingkan unsur estetik dalam kemasan. Perancangan kemasan yang baik dan menarik adalah kunci sukses pemasaran.

- d. Agar produk menjadi lebih terpercaya dimata konsumen maka kedepannya diperlukan sertifikat keamanan dan keterangan halal bila diperlukan.
- e. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan menyempurnakan resep yang telah ada sehingga produk ini dapat berkembang menjadi lebih baik lagi.