

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pada bab sebelumnya mengenai keripik kerak telur sebagai inovasi produk Kota Bekasi, maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa:

1. Kerak telur merupakan suatu kuliner khas dari suku Betawi, tidak ada yang tahu kapan awal mula adanya kudapan tersebut, namun dapat diperkirakan pada abad 17-18an dengan mengadopsi metode memasak orang Belanda. Filosofi dari kerak telur dapat diibaratkan bagaimana manusia menjalani kehidupan. Pengalaman unik ketika memakan kerak telur adalah rasa gurih dan saat melihat teknik memasak yang berbeda. Cara memasak yang digunakan menggunakan peralatan yang masih tradisional, ciri khasnya menggunakan anglo. Bahan baku yang digunakan antara lain telur, ketan, ebi, dan serundeng. Kerak telur biasa dihidangkan secara langsung saat hangat dan apabila ingin dibawa pulang, dibungkus dengan kertas nasi. Tidak ada etika khusus dalam menyantap kudapan tersebut, hanya seperti adab makan pada biasanya. Cara mencicipi makanan ini tidak ada yang special. Sudah terdapat penelitian mengenai kerak telur, seperti buku dari DISPARBUD dan jurnal ilmiah.
2. Resep dengan skor tertinggi adalah formulasi 3 dari segala aspek, mulai dari tekstur, rasa, aroma, bentuk, dan formula resep itu sendiri. Adapun formulasi resep 2 juga diambil oleh peneliti karena saran panelis yang menyatakan bahwa karakter kerak telur lebih terasa pada resep ini.
3. Desain kemasan mencakup logo, nama produk, komposisi, nilai gizi, tanggal produksi, tanggal baik sebelum diproduksi dengan bahan baku kemasan aluminium ukuran 13x21 cm dengan ziplock
4. Harga jual dari produk ialah Rp20.000, dengan keterangan apabila berbahan dasar nasi ketan *food cost* 49% sedangkan tepung ketan 50%

5. *Segmenting* dari pemasaran dari keripik kerak telur yang lokasi produksi di Kota Bekasi dengan harga Rp20.000 perkemasan adalah kalangan menengah hingga menengah atas. Adapun promosi yang digunakan memanfaatkan platform media sosial
6. Daya terima konsumen hasil produk yang peneliti tawarkan dari penelitian ini ada 2, yaitu keripik dengan bahan dasar nasi ketan dan tepung ketan. Pengambilan formulasi 2 sebagai salah satu produk yang dipilih karena adanya saran dari para panelis ahli dan terlatih yang menyatakan bahwa orisinalitas kerak telur masih tercerminkan pada resep tersebut, meskipun bisa saja ke depannya produk ini akan merubah resep dari hasil penelitian. Sedangkan produk dengan formulasi 3 dipilih berdasarkan tingginya hasil respon masyarakat terhadap produk diterima oleh masyarakat

5.2. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan oleh peneliti untuk keripik kerak telur, antara lain:

- a. Stakeholder salapan cinyusu
 1. Pihak stakeholder yang termasuk salapan cinyusu, seperti pengusaha dan pekerja memberikan pelatihan dengan cara yang menarik kepada masyarakat agar adanya kesadaran untuk terus menjaga keberlangsungan kudapan kerak telur.
 2. Peran pemerintah juga turut andil dengan memberikan wadah dan kesempatan bagi masyarakat khususnya para pelaku usahakuliner di bidang tradisional dengan kemudahan mendapatkan akses dengan konsumen

3. Seluruh stakeholder memiliki peran untuk menjaga warisan budaya yang ada agar tidak punah dengan mengajak bekerja sama dengan generasi muda agar mereka tertarik untuk turut andil dan lebih merasa dihargai

b. Produk

1. Antusiasme masyarakat yang diwakilkan dari 30 panelis menerima positif produk ini, sehingga diharapkan produk ini bisa lebih dipasarkan dan lebih diperhatikan kualitas mutunya.
2. Kelebihan dari produk ini adalah cara baru makan kerak telur dengan tekstur garing dan gurih, sehingga produk bisa lebih tahan lama dan dapat dimanfaatkan sebagai oleh-oleh. Kekurangan pada produk ini yaitu perlu memperhatikan teknik memasak yang lebih tepat, salah satunya adalah agar bumbu serundeng bisa menyatu dengan keripik
3. Konsistensi produsen dalam membuat keripik perlu diperhatikan, mulai dari kualitas bahan baku hingga teknik memasak, karena sangat dapat berpengaruh pada kualitas produk
4. Adapun produk pada formulasi dua atau bahan baku nasi ketan perlu melakukan uji coba lagi, karena konsistensi produk masih belum stabil