

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Setelah dilakukannya rangkaian penelitian skripsi dengan judul “Inovasi Produk Krokot Talas dengan Isian Daun Kelor dan Jamur Tiram Sebagai Varian Makanan Beku” maka dapat beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep yang digunakan pada inovasi produk krokot dengan tiga bahan utama yaitu talas, daun kelor, dan jamur tiram. Formulasi resep dengan perbandingan tiga macam kode eksperimen yaitu krokot talas dengan proses penghalusan talas melalui digoreng (TG), dikukus (TK), dan direbus (TR). Melalui uji organoleptik yang dilakukan dengan enam panelis ahli dan uji daya terima konsumen dengan 30 panelis umum maka krokot talas dengan proses penghalusan talas melalui digoreng (TG) yang memiliki skor rata-rata nilai tertinggi secara keseluruhan.
2. Kandungan gizi yang terdapat pada krokot talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram pada takaran saji 40 gr (satu buah) terbagi kepada total energi dengan jumlah 86,40 kkal, kemudian kandungan protein 2,136 gram, lalu jumlah kandungan lemak 3,35 gram, dan kandungan karbohidrat sebanyak 12,026 gram.
3. Kemasan pada inovasi produk krokot talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram dirancang sesuai dengan konsep makanan beku atau *frozen food* yaitu krokot yang dibungkus dengan plastik lalu divakum dengan alat hingga tidak ada rongga udara di dalamnya. Kemudian plastik yang telah membungkus krokot beku akan dilapisi oleh aluminium bubble mailer agar suhu beku tidak mudah naik. Kemudian label yang digunakan pada produk krokot talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram adalah sesuai dengan kriteria label yaitu berisi nama *merk/logo*, informasi berat bersih (*netto*), kandungan gizi, komposisi, dan tanggal produksi. Label yang dirancang juga memiliki pemilihan warna yang

baik agar bisa menarik perhatian calon konsumen, juga ukuran-ukuran tulisan yang dapat dibaca dengan jelas agar informasi dapat tersampaikan dengan baik oleh konsumen.

4. Harga jual kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram yang dihitung menggunakan metode tidak terstruktur karena selain mencari harga pokok produk yang dihitung 50% dan harga jual 100% maka produk juga ditentukan harga jualnya melalui harga-harga kompetitor atau produk sejenis. Harga yang ditawarkan pada produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram adalah Rp37.500,00 dalam satu kemasan dengan isi enam buah.
5. Dilakukannya uji organoleptik bersama enam panelis ahli dan uji daya terima konsumen bersama 30 panelis umum maka rata-rata nilai tertinggi keseluruhan yang didapatkan melalui kuesioner dengan tiga macam jenis kroket talas adalah kroket talas dengan proses penghalusan talas digoreng (TG). Sesuai dengan komponen uji organoleptik maka kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram yang melalui proses penghalusan digoreng yang paling ideal mulai dari rasa, tekstur, warna, aroma, dan penampilan.
6. Strategi pemasaran yang digunakan untuk inovasi produk kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram adalah menggunakan konsep pemasaran 4P (*Product, Place, Price, dan Promotion*) dan STP (*Segmenting, Targetting, dan Positioning*). Selain menerapkan konsep 4P dan STP produk ini juga mengutamakan *digital marketing* melalui sosial media dan *marketplace*. Pada konsep pemasaran 4P maka Produk yang ditawarkan adalah kroket talas dengan isian daun kelor dan jamur tiram, lalu *Place* yakni di Kota Bogor, kemudian *Price* atau harga yakni Rp37.500,00 dalam satu kemasan, dan terakhir *Promotion* yakni di sosial media dan *marketplace*. Konsep pemasaran STP yakni *Segmentation* atau segmentasi yang terbagi menjadi umur, gaya hidup, jenis kelamin, dan pendapatan, lalu *Targetting* yang merujuk pada orang-orang yang besar keingintahuannya terkait produk baru dan juga tertarik dalam pengembangan produk yang memiliki bahan utama dasar lokal, terakhir ada *Positioning* yang dimana produk ini memiliki posisi produk yang juga

menjual kualitas. Pemasaran digital yang dimana memaksimalkan penggunaan sosial media dan *marketplace* dengan konten-konten yang terjadwal.

5.2 Saran

Terdapat beberapa saran yang diberikan kepada masyarakat dan pemerintahan yaitu:

1. Perlunya masyarakat untuk mengetahui bahwa bahan-bahan lokal memiliki banyak keunggulan sehingga agar lebih sering mengonsumsi bahan-bahan lokal tersebut dan
2. penting bagi pemerintah untuk mendukung pelaku-pelaku UMKM, terutama yang memproduksi menggunakan bahan-bahan pangan lokal.