

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis dapatkan di bab 4 mengenai diferensiasi produk perkedel bakar khas Depok memiliki keunikan karena dicampur dengan tulang ayam sebagai pengganti daging sapi atau daging ayam, sehingga mempengaruhi tekstur, rasa, penampilan serta aroma perkedel bakar. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini, antara lain:

1. Standar Resep

Bahan utama perkedel bakar yang berbahan kentang dapat dikombinasikan dengan tulang ayam dan terdiri dari komposisi penting lain yaitu telur, susu bubuk, keju, cengkeh, dan lada yang menjadi ciri khas perkedel bakar khas Depok. Dari penilaian panelis ahli terhadap standar resep terpilih dapat disimpulkan bahwa rasa, aroma, penampilan, dan tekstur dari perkedel bakar tulang ayam baik. Selain itu harga jual perkedel bakar tulang ayam dianggap oleh konsumen sudah cukup terjangkau dengan porsi yang diberikan dan dengan adanya kemasan ekonomis yang lebih hemat akan lebih menarik bagi konsumen.

2. Daya Terima Konsumen

Diferensiasi produk perkedel bakar tulang ayam dapat diterima oleh konsumen dan disukai karena dianggap baru serta unik, dapat memenuhi kebutuhan konsumen, memiliki harga dan porsi yang sepadan, memiliki warna, bentuk, dan kemasan yang menarik, juga memiliki rasa yang lezat dan aroma yang sedap.

3. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang digunakan adalah *marketing mix* yang terdiri dari strategi produk, harga, promosi, dan tempat dengan target pasar masyarakat umur 21-30 tahun karena dianggap terbuka pada inovasi dan diferensiasi produk serta dapat memberi keputusan untuk membeli produk dari penghasilan yang didapat. Strategi pemasaran yang

disiapkan untuk produk yaitu kemasan yang menarik dan informatif dengan menggunakan dus dengan jendela mika transparan sehingga konsumen dapat melihat isi kemasan. Pada luar kemasan terdapat sticker label produk dengan informasi merek, logo, *expired date*, tanggal produksi, berat bersih, media sosial, dan nomor *whatsapp*. Kemasan juga menampilkan kandungan gizi per porsi (kalori, protein, lemak, karbohidrat), cara penyajian, dan cara penyimpanan produk.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diperhatikan dalam penelitian ini untuk dapat dikembangkan lagi kedepannya yaitu:

1. Pengembangan produk perkedel bakar khas Depok agar lebih dikenal masyarakat luas dengan menyediakan produk di berbagai tempat yang mudah dijangkau konsumen seperti acara pesta, syukuran, toko kue, tempat kuliner daerah, dan toko makanan ringan sehingga masyarakat dapat mengenal dan terbiasa dengan kehadiran produk perkedel bakar.
2. Dilakukan penelitian lanjutan dalam memberikan inovasi maupun diferensiasi terhadap perkedel bakar khas Depok agar menjadi lebih unik dan menarik bagi konsumen untuk mencoba baik dari segi bahan pembuatan, rasa maupun kemasan yang lebih bervariasi.

Saat ini cara pemasaran sudah semakin variatif karena teknologi yang sangat maju dan terus memperbarui, artinya pemasaran dari produk perkedel bakar khas Depok dapat dikembangkan melalui media sosial yang sedang menjadi tren terbaru, website, aplikasi tempat makan dan *marketplace* sehingga dapat menjangkau segmentasi pasar yang lebih luas dengan lebih mudah untuk diakses konsumen.