

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan latar belakang pada penelitian ini, terlihat bahwa perlunya dilakukan inovasi brownies pada bahan baku tambahan pada usaha kue Dapur Ciput. Hal tersebut diketahui dari konsumen yang merasa bosan terhadap produk usaha kue Dapur Ciput dari segi varian dan rasa. Dari permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan sebuah inovasi guna memberikan solusi dan dapat menambah produk baru sehingga dapat menjadi usaha yang kompetitif. Dari hasil analisis dan pembahasan proses inovasi secara keseluruhan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Idea Generation

Pada tahap ini merupakan tahap awal untuk proses penggalan ide. Hasil ide bahan baku tambahan yang banyak dipilih responden adalah daun kemangi dengan persentase 23% dengan jumlah 23 orang dan hasil ide packaging yang paling banyak dipilih responden adalah box dengan persentase 80% dengan jumlah 24 orang.

2. Opportunity Recognition

Pada tahap ini adalah tahap untuk melihat peluang internal maupun eksternal yang digunakan untuk menghasilkan produk inovasi brownies. Pada faktor eksternal yang menjadi pertimbangan adalah ketersediaan dan keterjangkauan harga bahan baku serta kemampuan teknikal yang dimiliki. Dari hasil identifikasi peluang faktor eksternal dan internal maka akan menghasilkan kriteria yang dapat digunakan untuk menyaring ide pada tahap

selanjutnya. Kriteria yang telah didapatkan dari peluang eksternal adalah bahan baku tambahan yang lebih diminati oleh masyarakat adalah Daun Kemangi. Sedangkan kriteria internal yang didapatkan adalah kemudahan bahan baku yang diperoleh, memiliki harga bahan baku yang relative murah, memiliki teknik pengolahan bahan baku yang cukup mudah serta menyehatkan untuk dikonsumsi dalam jangka panjang.

3. *Idea Evaluation*

Tahap ini merupakan tanggapan dari responden mengenai produk hasil inovasi yang telah dipilih untuk direalisasikan menjadi produk nyata. Tahap ini di selaraskan dengan kriteria yang di dapatkan pada tahap *opportunity recognition* sehingga didapatkan satu ide yaitu inovasi brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi.

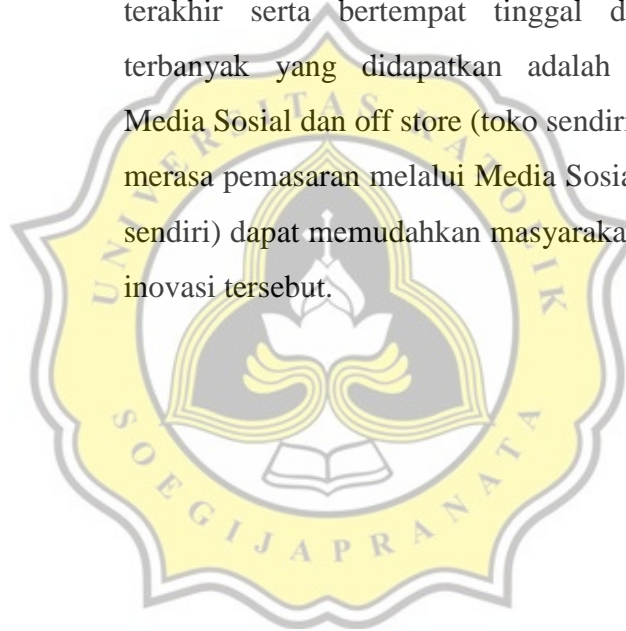
4. *Development*

Tahap ini adalah tahap pengembangan produk inovasi brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi dengan menghasilkan produk yang sesuai dengan ide pada *idea evaluation*. Pembuatan produk yang dilakukan dengan membuat desain awal, membuat *prototype*, lalu dilakukannya uji *prototype* produk inovasi untuk mengetahui bagaimana reaksi pasar pada produk inovasi brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi ini. Lalu, tidak diperlukan melakukan proses *redesign* karena produk inovasi brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi ini telah mendapatkan respon positif dari masyarakat sehingga dapat dijadikan produk akhir yaitu brownies kukus berbahan baku tambahan Daun Kemangi. Kemudian dilakukan juga perhitungan HPP pada produk akhir untuk menentukan harga jual per unit produk

yaitu harga jual yang didapatkan yaitu sebesar Rp.45.500,00.

5. *Commercialization*

Pada tahap terakhir ini adalah tahap untuk memasarkan produk ke masyarakat. Tahap ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner kepada konsumen Dapur Ciput dimana responden tersebut terdiri dari ibu – ibu rumah tangga yang telah mengkonsumsi brownies dalam 2 bulan terakhir serta bertempat tinggal di Semarang. Hasil terbanyak yang didapatkan adalah pemasaran melalui Media Sosial dan off store (toko sendiri), dimana responden merasa pemasaran melalui Media Sosial dan off store (toko sendiri) dapat memudahkan masyarakat mengetahui produk inovasi tersebut.



5.2.Saran

Saran yang dapat dikemukakan untuk hasil penelitian ini yaitu :

1. Saran untuk usaha kue Dapur Ciput, agar hasil penelitian ini bisa dikembangkan dan dipasarkan pada masyarakat yang lebih luas lagi karena produk inovasi Dapur Ciput telah mendapat reaksi positif dari masyarakat.
2. Produk Dapur Ciput harus terus berinovasi dalam segi varian rasa dan bahan baku tambahan, agar memiliki kandungan yang sehat.selain itu Dapur Ciput juga harus melakukan percobaan agar tidak ada perubahan rasa pada setiap melakukan produksi.

