

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu tentang Inovasi Kastengel Berbahan Dasar Tepung Tempe, dapat diketahui bahwa sangat diperlukan adanya inovasi. Tujuan dengan dilakukannya inovasi ini adalah untuk menciptakan suatu cita rasa makanan yang baru dan unik, sehingga bisa menjadi inspirasi bisnis di bidang kuliner, serta dapat menaikkan omset penjualan. Selain itu dengan adanya inovasi ini dapat menambahkan makanan camilan sehat bagi penggemar kue kering kastengel yang dimana bahan baku yang digunakan dalam produk inovasi ini adalah tepung tempe yang kaya akan antioksidan isoflavon (208,6 mg) yang berfungsi sebagai penurun kolesterol, pencegah jantung coroner, anti kanker, anti penuaan dini, menghambat menopause dan anti osteoporosis.

Melalui hasil analisis dan pembahasan pada proses inovasi ini, secara keseluruhan maka diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. *Idea Generation*

Pada tahap ini adalah untuk mengetahui ide bahan baku kastengel. yang memiliki peringkat tertinggi yaitu Tepung Tempe dan Tepung Almond, lalu yang kedua hasil ide *packaging* yang paling banyak dipilih oleh responden yaitu Toples Plastik Bening dan *Standing Pouch*. Dari hasil ide bahan baku yang diperoleh, sebanyak 18 responden (90%) lebih memilih ide bahan baku kastengel yang terbuat dari Tepung Tempe daripada kastengel terbuat dari bahan baku Tepung Almond.

2. *Opportunity Recognition*

Pada tahap ini adalah tahap untuk melihat peluang internal maupun eksternal yang digunakan untuk menghasilkan produk inovasi kastengel. 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 yang lebih diminati oleh masyarakat adalah tepung tempe. 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*

Hasil dari tahap ini merupakan tanggapan dari responden mengenai produk hasil inovasi yang telah dipilih untuk direalisasikan menjadi produk nyata. Tahap ini di selaraskan dengan kriteria – kriteria yang di dapatkan pada tahap *opportunity recognition* sehingga didapatkan satu ide yaitu inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe.

4. *Development*

Tahap ini adalah tahap pengembangan produk inovasi kastengel berbahan dasar tepung tempe 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 kastengel berbahan dasar tepung tempe ini. Lalu, tidak diperlukan melakukan proses *redesign* karena produk inovasi kastengel tempe ini telah mendapatkan respon

positif dari masyarakat sehingga dapat dijadikan produk akhir yaitu kastengel yang berbahan dasar tepung tempe. Kemudian dilakukan juga perhitungan HPP pada produk akhir untuk menentukan harga jual per unit produk yaitu harga jual yang didapatkan untuk kastengel dengan berat 250gr yaitu sebesar Rp.95.000,00 dan untuk berat 300gr sebesar Rp.125.000.

5. *Commercialization*

Pada tahap terakhir ini adalah tahap untuk memasarkan produk ke masyarakat. Dari hasil yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada responden, hasil terbanyak yang didapatkan adalah pemasaran melalui Media Sosial, dimana responden merasa pemasaran melalui Media Sosial dapat memudahkan masyarakat mengetahui produk inovasi tersebut.

5.2. **Saran**

Saran yang dapat dikemukakan untuk hasil penelitian ini yaitu :

1. Melakukan perbaikan rasa karena bau khas tempe yang menyengat dengan cara memilih kualitas tempe yang baik serta melakukan pengolahan dengan baik.
2. Menciptakan standarisasi rasa pada bahan baku produk inovasi kastengel dengan membuat *Standar Recipe* pada Kastengel Tempe agar setiap melakukan produksi rasanya tetap sama serta dapat menjadikan patokan bagi *food cost*.