

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan proyek rancangan menu catering diet, dapat disimpulkan bahwa produk ini dapat diterima oleh konsumen. Dengan adanya penyesuaian ide catering diet yang sudah ada sebelumnya, produk catering makanan rendah kalori dapat meraih segmen konsumen menengah ke bawah. Dengan harga yang ditawarkan antara 20-25 ribu rupiah dan dapat menghasilkan produk makanan gizi seimbang. Produk catering diet ini dapat menggambarkan bahwa produk makanan diet tidak harus hambar dan di rebus. Perancangan, pengolahan, dan pemilihan bahan yang tepat dalam memproduksi dapat menghasilkan sebuah produk yang dapat diterima oleh konsumen.

Dengan disediakannya kondimen yang beragam pada setiap porsi dapat memberikan kebebasan pada konsumen untuk dapat memilih makanan yang ingin mereka konsumsi. Pemilihan pasta, kentang, mie, dan beras merah sebagai karbohidrat dapat menarik perhatian konsumen yang ingin mencoba beragam makanan saat diet. Kemasan bersekat yang dipilih juga dianggap sudah tepat guna sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi produk, sebab kemasan bersekat dapat menjaga produk yang memiliki banyak kondimen agar tetap aman dan tidak tercampur.

Penambahan brosur sebagai informasi kalori juga dapat membantu konsumen dalam melakukan pemilihan menu. Dengan adanya brosur, konsumen memiliki informasi mengenai kandungan dan juga varian makanan

apa saja yang akan mereka konsumsi. Namun dengan tambahan sosial media, brosur yang telah dibuat akan dapat menjangkau lebih banyak pasar.

5.2 Keterbatasan Proyek

Setelah melakukan proyek, ditemukan beberapa keterbatasan dalam pelaksanaannya, yaitu:

1. Tidak banyaknya menu yang dibuat dalam proyek. Dalam sebuah catering, tentu menu yang dihasilkan akan berbeda setiap hari/minggu sehingga banyak ragam menu yang dihasilkan. Namun, karena pelaksanaan proyek ini masih berbentuk prototipe, menu yang dihasilkan terbatas. Sehingga hasil dari wawancara responden hanya didasarkan pada produk prototipe saja.
2. Keterbatasan informan. Karena informan yang diwawancara hanya berjumlah 7 orang, terdapat keterbatasan jangkauan tanggapan dari informan.
3. Karena proyek ini hanya menghasilkan beberapa prototipe, sehingga desain brosur yang dihasilkan bergantung pada menu prototipe tersebut dan tidak menggambarkan menu-menu lainnya.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil implementasi proyek, diberikan saran terhadap produk catering diet berupa:

1. Penambahan variasi menu. Penambahan variasi menu pada sebuah catering merupakan hal yang harus dilakukan. Sebab usaha catering merupakan usaha makanan yang tidak hanya terfokus pada satu menu sehingga diharapkan dengan adanya penambahan variasi menu baru dapat memberikan kesan baru

terhadap konsumen dan dapat menjadi salah satu keunggulan dari produk katering lain.

2. Pengolahan makanan yang ditingkatkan. Dengan adanya penambahan variasi menu, diharapkan juga diikuti dengan penambahan cara pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang tepat akan menghasilkan makanan dengan kualitas yang lebih baik dan dapat menghasilkan produk yang rendah kalori.

5.4 Agenda Perbaikan Proyek Selanjutnya

Perbaikan yang akan dilakukan untuk proyek selanjutnya adalah membuat identitas produk dan pemasaran. Untuk menghasilkan sebuah usaha yang siap untuk dijalankan, dibutuhkan identitas seperti merek produk dan juga logo sebagai bentuk branding produk. Merek atau logo yang dibuat dapat diimplementasikan ke dalam kemasan sehingga menambah nilai produk. Selain itu dilakukan uji coba pemasaran dengan membuat sosial media sebagai bentuk inovasi branding dan sebagai wadah promosi dan sehingga dapat menghasilkan proyek yang lebih matang.

