

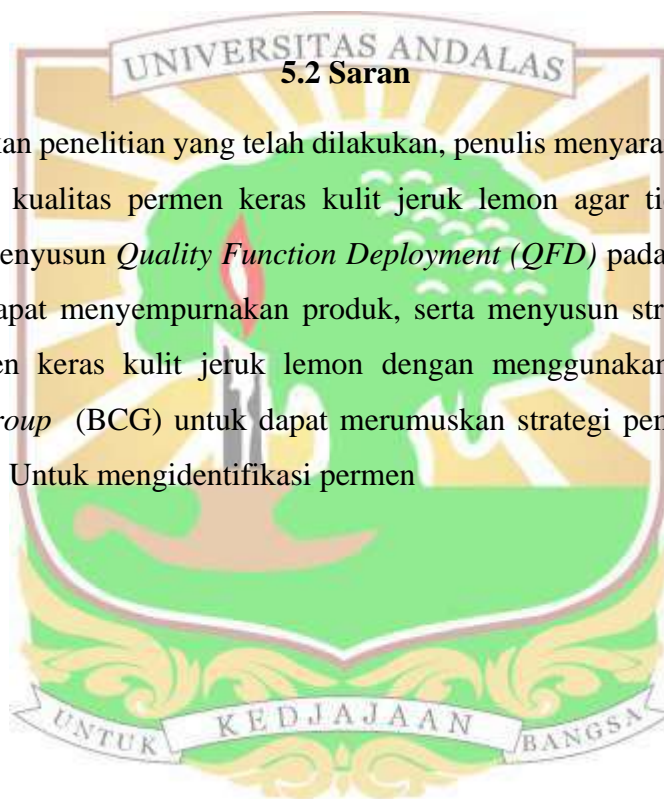
## V.PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwasanya permen keras kulit lemon dengan kode A1B1 memiliki tingkat kesukaan tertinggi jika dibandingkan dengan 8 kode sampel lainnya. Hal ini dikarenakan sampel A1B1 menggunakan oleoresin yang paling sedikit yaitu 10% (19 gram) dibandingkan dengan sampel lainnya. Namun, sampel A1B1 masih memiliki kekurangan yaitu; memiliki rasa asam, warna, dan aroma yang terlalu kuat sehingga perlu dilakukan studi kelayakan dan pengembangan pada sampel tersebut.
2. Peluang produk permen keras kulit lemon berada di fase-V (Kuadran III) pada matriks IE dengan nilai faktor internal sebesar 2,1257 dan nilai faktor eksternal sebesar 2,0416. Hal ini menunjukkan bahwa keadaan ini keadaan produk dibawah rata-rata, namun masih terdapat peluang yang bisa diambil untuk meningkatkan keadaan produk. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan terhadap produk permen keras kulit lemon dari segala aspek sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen.
3. Strategi dalam menghadapi peluang dan ancaman produk permen keras kulit jeruk lemon adalah (1) meningkatkan rasa permen keras kulit jeruk lemon, (2) melakukan promosi melalui pemasaran dan kemasan dengan menonjolkan keunggulan permen keras kulit jeruk lemon, (3) menonjolkan ciri khas permen keras kulit lemon yang berbeda dibandingkan dengan produk lainnya, (4) serta memvariasikan bentuk permen keras kulit lemon sehingga lebih menarik bagi konsumen.
4. Karakteristik teknis hal yang perlu dikembangkan dan ditingkatkan dari permen keras kulit jeruk lemon adalah (1) penggunaan persentase kulit lemon yang awalnya 10% (19 gram) perlu dikurangi menjadi 1% (3,23 gram) agar rasa asam pada permen menjadi lebih pas, warna permen menjadi lebih bening, dan aroma yang dihasilkan permen keras kulit lemon memiliki kesegaran yang pas dimulut; (2) teknis pemasakan permen keras kulit lemon perlu diperbaiki untuk menghasilkan permen keras yang tidak bergelembung disaat pencetakan,

dan untuk menghasilkan warna bening yang sempurna pada permen keras, (3) penggunaan sukrosa dan sirup glukosa perlu ditingkatkan agar permen keras kulit lemon memiliki rasa asam dan manis yang pas, (4) Permen keras kulit lemon harus teruji SNI 3547.1:2008, (5) penggunaan kemasan yang informatif dan menarik untuk menjaga kualitas dan daya simpan produk serta agar informasi terkait produk tersampaikan jelas kepada konsumen, (6) dilakukan pencetakan permen keras kulit lemon dengan berbagai variasi bentuk. Dan telah dilakukan pengembangan terhadap produk sehingga menghasilkan suatu produk yang komersial sesuai keinginan konsumen.



## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk terus meningkatkan kualitas permen keras kulit jeruk lemon agar tidak membentuk gelembung, menyusun *Quality Function Deployment (QFD)* pada fase 2, 3, dan 4 untuk lebih dapat menyempurnakan produk, serta menyusun strategi pemasaran produk permen keras kulit jeruk lemon dengan menggunakan teknik *Boston Consulting Group (BCG)* untuk dapat merumuskan strategi pemasaran dari sisi teknikal BCG. Untuk mengidentifikasi permen