

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Didapatkan hasil uji proksimat karakteristik bahan baku kacang koro pedang yaitu kadar air 2,15%, kadar abu 2,43%, kadar protein 25,57%, kadar lemak 3,83%, kadar karbohidrat 54,79%. Sedangkan pada uji mutu produk sari koro pedang jahe dengan membandingkan pada sari kedelai jahe yaitu kadar lemak 0,17% dan sari kedelai jahe 1,95%, kadar protein 1,50% dan sari kedelai jahe 2,29%, pH 6,12 dan sari kedelai jahe 6,01, jumlah padatan 16,11 dan sari kedelai jahe 16,00% , Angka Lempeng Total $3,14 \times 10^7$ koloni/ml pada sari koro jahe dan $3,14 \times 10^6$ koloni/ml pada sari kedelai jahe. Berdasarkan hasil hasil dari pengujian karakteristik ini dapat disimpulkan bahwa produk sari koro pedang masih memerlukan optimalisasi tertentu agar dapat memenuhi seluruh ketentuan SNI. Upaya ini merupakan bagian dari proses peningkatan mutu produk secara berkelanjutan
2. Pada analisis preferensi minat beli konsumen terdapat 4 variabel yang bisa dianalisis dalam menentukan minat beli konsumen terhadap pengembangan produk sari koro jahe ini. Adapun variabelnya yaitu variabel kemasan, variabel kualitas produk variabel harga produk dan variabel pengembangan minat beli berdasarkan produk itu sendiri.
3. Pada pemetaan model bisnis menggunakan metode BMC dapat disimpulkan bahwa pengembangan produk Sari Koro Pedang Ekstrak Jahe memiliki model bisnis yang terstruktur dan saling terintegrasi. Produk ini menasaskan konsumen dari berbagai kalangan yang memiliki minat terhadap minuman sehat dan alami, dengan nilai utama berupa rasa khas jahe, kandungan lemak rendah, serta penggunaan bahan baku berkualitas. Proses distribusi dilakukan melalui outlet pribadi, *e-commerce*, dan media sosial, dengan hubungan pelanggan yang dibangun

melalui interaksi langsung dan platform digital. Sumber pendapatan berasal dari penjualan produk dan hasil samping, sementara sumber daya utama meliputi tenaga kerja, bahan baku, peralatan produksi, dan dukungan finansial. Aktivitas utama mencakup riset, produksi, pengemasan, dan pemasaran, yang didukung oleh kemitraan dengan beberapa UKM lokal. Seluruh elemen tersebut ditopang oleh struktur biaya yang mencakup biaya produksi, tenaga kerja, dan distribusi, sehingga membentuk model bisnis yang menyeluruh dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

4. Berdasarkan hasil penjabaran metode QFD melalui analisis HOQ, perankingan prioritas perbaikan yaitu menunjukkan bahwa prioritas utama pengembangan produk terletak pada pemenuhan standar mutu dan keamanan bahan, sementara aspek kemasan dan pemasaran menjadi faktor penunjang dalam meningkatkan daya saing produk di pasaran untuk memenuhi keinginan konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait optimasi formula bahan baku agar produk dapat memenuhi standar mutu yang ditetapkan. Selain itu, perlu dilakukan kajian mengenai tambahan penstabil untuk mencegah terjadinya pengendapan partikel padat pada minuman, sehingga diperoleh produk dengan kestabilan fisik yang lebih baik, kemudian umur simpan produk untuk menentukan kondisi penyimpanan yang tepat, serta pengembangan strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing produk sari koro pedang jahe di pasaran.