

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pangan khas Majalengka yang teridentifikasi terdapat 9 produk, yaitu gula cakar, kalua jeruk, jalakotek, Brem Rajakepok, oncom goreng, simeut goreng, keripik pisang mulli, oseng ampas kecap, dan manisan kolang – kaling.
2. Berdasarkan penentuan tingkat popularitas produk, pangan khas yang termasuk ke dalam kategori sangat populer adalah jalakotek. Pangan khas populer yaitu oncom goreng dan manisan kolang–kaling. Pangan khas cukup populer meliputi gula cakar, keripik pisang muli, dan oseng ampas kecap. Pangan khas yang termasuk dalam kategori kurang populer yaitu simeut goreng dan kalua jeruk. Sedangkan pangan khas tidak populer adalah Brem Rajakepok.
3. Brem Rajakepok terbuat dari pengeringan air tape beras ketan yang difermentasi oleh ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). Terdapat 17 atribut produk pangan khas brem yang telah melalui pengujian validitas serta reliabilitas dan diajukan dalam kuesioner tingkat kepentingan dan kepuasan konsumen.
4. Berdasarkan analisis menggunakan metode IPA, atribut Brem Rajakepok tersebar dalam 4 kuadran dengan 3 atribut yang termasuk ke dalam kuadran I (prioritas utama) meliputi kemampuan kemasan dalam melindungi produk, umur simpan/keawetan produk, dan sertifikasi/legalitas produk.
5. Strategi perbaikan dan pengembangan terhadap atribut kemampuan kemasan dalam melindungi produk adalah: 1) menyeragamkan bentuk dan tebal produk, serta 2) mengganti kemasan menjadi

plastik tertutup seperti *sealer* atau *zipper lock* atau atau penggunaan sekat pada kemasan primer yang dibuat kokoh dengan tambahan kemasan sekunder sebagai proteksi tambahan. Strategi perbaikan atribut umur simpan/keawetan produk yaitu: 1) pengeringan dilakukan lebih lama menggunakan alat pengeringan tipe rak seperti *oven/cabinet dryer*/pengeringan tenaga surya/modifikasi untuk membantu menghilangkan mikroba, dan 2) perbaikan proses produksi sesuai CPPOB, dan penggantian kemasan dan penambahan *silica gel* sebagai penyerap udara dan uap air. Strategi perbaikan untuk atribut sertifikasi/legalitas produk yaitu: 1) perbaikan sanitasi lingkungan produksi sesuai GMP, dan 2) dibutuhkannya pendampingan dari Lembaga/pemerintah setempat untuk membantu membimbing proses pengajuan sertifikasi/legalitas produk.



### **B. Saran**

Selama penelitian dan penyusunan skripsi, penulis menyadari bahwa diperlukan adanya pengembangan lebih lanjut dari penelitian ini, yaitu:

1. Diperlukan adanya inovasi oleh produsen Brem Rajakepok dalam variasi rasa, variasi warna, dan perbaikan sensori.
2. Diperlukan adanya perbaikan pada proses produksi dengan memperhatikan titik kritis produk, perbaikan kemasan, dan perbaikan sanitasi lingkungan produksi.
3. Dibutuhkan pendampingan dan bimbingan produsen Brem Rajakepok dari pihak pemerintah/lembaga setempat untuk mendapatkan sertifikasi/legalitas produk.