

V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Hasil analisa HoQ tahap 1, karakteristik mutu produk akhir yang menjadi prioritas utama pada parameter teknis adalah biaya produksi per unit dan efisiensi penggunaan bahan baku, dengan tingkat kepentingan sebesar 16,53% dan parameter persyaratan konsumen yaitu cita rasa nasi yang sedikit asam, asin, dan gurih (7,13). Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi biaya dan pemanfaatan bahan baku yang optimal dan cita rasa menjadi faktor dominan dalam menghasilkan produk onigiri yang kompetitif di pasar.
2. Hasil analisa HoQ tahap 2, tahapan produksi yang menjadi prioritas utama adalah formulasi produk dengan bobot prioritas (12,89%). Formulasi yang tepat dianggap paling berpengaruh terhadap mutu sensorik dan daya terima konsumen
3. Hasil analisa HoQ tahap 3, bahan baku yang menjadi prioritas utama adalah daging ikan tuna (12,63%) dan beras (11,85%) merupakan dua komponen terpenting yang harus diperhatikan dalam perancangan produk.
4. Berdasarkan hasil pengujian hedonik dengan Interval Kepercayaan 95%, diperoleh bahwa formulasi terpilih untuk menghasilkan onigiri dengan mutu terbaik adalah perlakuan konsentrasi daging ikan tuna sebanyak 20 gram dan variasi merek beras Jepang Hideaki. Hal ini dikarenakan pada atribut rasa dan tekstur memiliki nilai interval kepercayaan tertinggi dan berbeda signifikan dengan perlakuan lainnya.

4.2. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang perbandingan produk dengan produk sejenis yang sudah ada dipasaran.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait aspek pemasaran produk
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait proporsi penggunaan bumbu sesame oil, shoyu sauce, dan cuka