

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dalam penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik Usaha elompok Tani Sumber Pangan merupakan kelompok usaha produk telur asin dengan berbagai varian rasa seperti ikan, telur asin herbal dan rasa original berlokasi di Kampung Bebek dan Telur Asin Desa Kebonsari Sidoarjo yang memiliki anggota berjumlah 25 orang. Pemasaran telur asin melalui offline dan online. Proses pembuatan telur asin dilakukan dengan cara tradisional yaitu pencucian dan penyortiran, perendaman selama 7 hari, dan pemrosesan varian original dikukus, telur asin varian rasa ikan dengan cara dioven dan digoreng, dan perebusan 15 hari varian rasa herbal.
2. Penilaian preferensi konsumen berdasarkan tujuh atribut telur asin Desa Kebonsari memilih telur asin dengan tingkat keasinan yang sedang, ukuran sedang, varian ikan, harga sebesar Rp 3.000, tingkat keawetan selama 2-3 minggu, warna telur biru muda dan kemasan yang dipilih adalah aluminium foil.
3. Alternatif strategi usaha telur asin pada Kelompok Tani Sumber Pangan Desa Kebonsari Sidoarjo adalah dengan meningkatkan variasi produk sesuai dengan selera konsumen, membuat varian telur asin mentah tanpa cangkang, membuat kemasan kedap suhu agar lebih tahan lama, mengadakan bebas antar produk dengan minimum jumlah pembelian, mengadakan diskon atau potongan harga pada saat memproduksi varian baru. Alternatif strategi tersebut dapat diterapkan selama covid-19 ataupun pascapandemi covid-19.

5.2. Saran

Beberapa hal yang dapat di jadikan saran atau masukan kepada beberapa pihak yaitu:

1. Kepada Kelompok Tani Sumber Pangan Desa Kebonsari Sidoarjo untuk dapat mengelola manajemen dengan baik karena telah tersedia struktur organisasi secara jelas dan memanfaatkan koperasi dengan tepat, mengajak generasi muda disekitar untuk membantu dalam mengembangkan produk secara inovatif yang dapat memperbaiki kualitas telur asin, menjalin kerjasama dengan lembaga pemasaran seperti tani-hub Sidoarjo dan orang yang memiliki banyak pengikut di sosial media untuk menarik atau mengajak pengikutnya membeli produk telur asin.
2. Perlu adanya penelitian mengenai kemasan telur asin yang kedap terhadap suhu mengingat adanya peluang ekspor telur asin varian rasa sehingga dapat memberikan keawetan yang lebih lama.