

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tahapan pembuatan tempe pada UMKM Tempe Bang Jarwo memiliki beberapa perbedaan tahapan dengan literatur yang meliputi tidak adanya proses sortasi, proses perendaman yang dilakukan sebanyak dua kali, urutan tahapan proses pengupasan kulit ari yang berbeda, dan pencucian yang dilakukan sebanyak dua kali.
2. Varian produk yang ada pada UMKM masih kurang walaupun sudah memiliki berbagai macam produk seperti stick tempe, nugget tempe, botok tempe, dan sambel kering tempe namun produk tersebut telah banyak ditemukan di pasaran sehingga susah untuk dapat berkompetisi di pasaran.
3. Kualitas SDM kurang maksimal dikarenakan kurangnya pengetahuan mengenai bisnis, proses produksi, pemasaran sehingga usaha tempe susah berkembang. Sarana prasarana pada UMKM yang kurang dari segi luas bangunan dan perawatan alat produksi dapat menyebabkan proses produksi berjalan kurang maksimal. Produsen juga masih minim ilmu pengetahuan mengenai sanitasi sehingga kebersihan dari proses produksi berjalan kurang baik.
4. Uji organoleptik pada produk inovasi broniet dilakukan dengan metode uji hedonik. Parameter yang diujikan sebanyak 5 yaitu umur panelis, rasa, aroma, tekstur, penampakan dari produk broniet. Jumlah panelis atau responden yang berpartisipasi sebanyak 24 orang.

B. Saran

- Perlu adanya pengetahuan secara teoritis mengenai tahapan pembuatan tempe, sehingga tahapan yang dilakukan dan produk akhir yang dihasilkan maksimal dari segi kualitas maupun kuantitas.
- Perlu adanya peningkatan dalam hal inovasi produk terutama produk-produk yang jarang ditemukan di pasaran seperti perkedel tempe, churros tempe, siomay tempe, dan lainnya sehingga memiliki potensi lebih besar untuk dapat berkompetisi.

- Perlunya peningkatan kualitas SDM dan sarana prasarana sehingga mampu meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Serta perlunya peningkatan sanitasi dalam proses produksi, bahan baku, alat produksi, lokasi bangunan, dan pekerja.
- Uji organoleptik dengan metode hedonik memiliki syarat bahwa panelis atau responden yang berpartisipasi minimal sebanyak 80 orang. Pengukuran uji organoleptik idealnya sebanyak 7 opsi penilaian atau skor terhadap suatu parameter untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk.