

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

1. Mutu organoleptik diperoleh persentase mutu warna sebesar 54,3%, mutu rasa diperoleh persentase sebesar 60%, mutu aroma diperoleh sebesar 51,4% dan mutu tekstur diperoleh sebesar 68,6%. Hasil persentase tersebut dalam kategori sangat suka.
2. Kepuasan konsumen terkait harga diperoleh persentase sebesar 62,9% dan kepuasan konsumen terkait kemasan sebesar 68,6%. Hasil persentase tersebut dalam kategori sangat suka.
3. Analisis SWOT dari Nugget seyamshi dalam kekuatan adalah bahan mudah diperoleh, nilai gizi tinggi dan Lokasi pemasaran strategis. Kelemahan dari produk ini yaitu modal terbatas, persaingan harga, dan kurangnya variasi rasa. Peluang usaha nugget seyamshi yaitu tren makanan sehat, inovasi produk dan meningkatkan kesadaran terhadap gaya hidup sehat. Ancaman usaha nugget seyamshi adalah persaingan pasar, perubahan harga bahan baku dan perubahan selera konsumen.
4. Analisis finansial nugget seyamshi mendapatkan keuntungan sebesar Rp 84.752 dari penjualan 49 mika plastik dari total pendapatan sebesar Rp 392.000. Harga pokok produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 6.270 dengan menetapkan harga jual diatas HPP dengan persentase mark up sebesar 30% untuk mencapai target keuntungan
5. Keberhasilan usaha nugget bayam merah dan teri adalah dengan menambah sasaran pemasaran seperti menitipkan di toko kue basah dan toko kelontong.

### **B. Saran**

1. Menambah variasi rasa produk nugget seyamshi seperti rasa keju dan pedas untuk menarik lebih banyak konsumen.
2. Memperluas pemasaran melalui kerjasama dengan toko-toko seperti menitipkan toko *frozen food*, toko oleh-oleh dan gerai di pasar tradisional.