

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka peneliti dapat memberikan kesimpulan bahwa:

1. Pemilihan bahan baku di MJS memiliki kriteria kualitas yang baik hal ini dibuktikan dengan faktor-faktor pemilihan bahan baku yang meliputi kualitas, ketersediaan, harga, dan kekuatan pada masing-masing bahan sesuai dengan kebutuhan produk. Bahan baku yang diperlukan pada pembuatan tahu takwa yaitu, kedelai, air, cuka landa, garam, daun pandan, dan kunyit. Sedangkan, untuk jenis kedelai yang biasa digunakan dalam pembuatan tahu takwa adalah jenis kedelai lokal. Akan tetapi, karena kendala dalam harga dan jumlah ketersediaan yang terbatas pemilik mengganti bahan baku dengan mencampur kedua jenis kedelai yaitu kedelai lokal dan kedelai impor. Kedua jenis kedelai tersebut dicampur dengan perbandingan 1:1, dengan jumlah komposisi yang sama dengan takaran produksi sebelumnya.
2. Pemilihan bahan baku yang ada di MJS ketika mengalami kendala pada ketersediaan dan harga pada bahan baku utama (kedelai), dengan mencampur kedua jenis kedelai yaitu lokal dan impor. Keputusan dalam pemilihan bahan baku tersebut, mampu mempertahankan kualitas produk tahu takwa di MJS Kota Kediri. Hal ini dapat dibuktikan dengan hasil wawancara kepada kepala dapur, karyawan, dan pelanggan MJS yang menyatakan bahwa kualitas tahu takwa selama kenaikan harga kedelai tidak mengalami perubahan. Kualitas produk tahu

takwa dapat dilihat dari tingkat kepadatan, adanya bau asam, penampilan, cita rasa, dan daya tahan tahu takwa. Hasil penelitian juga menunjukkan perbandingan mutu tahu di MJS mampu memenuhi kualitas standar mutu tahu menurut Badan Standardisasi Nasional (BSN).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka peneliti dapat memberikan saran kepada beberapa pihak sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Usaha Tahu Takwa MJS

Bagi pemilik, perlu adanya penentuan harga jual yang tepat dan kompetitif dengan menyesuaikan jumlah biaya anggaran dan besar keuntungan yang ingin diperoleh. Mulai berinovasi dan menambah jenis produk yang diproduksi dan menjaga kualitas produknya dengan baik. Supaya pelanggan dan konsumen yang membeli lebih banyak lagi. Pengelolaan promosi atau pemasaran produk yang lebih baik lagi agar usaha dagang MJS mampu bersaing dengan produsen tahu lainnya di Kawasan Desa Tinalan dan lainnya.

2. Bagi Peneliti Berikutnya

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan lebih mengembangkan dan mendalami penelitian mengenai pemilihan bahan baku pada kualitas produk lebih detail dengan data dan informasi yang lebih banyak lagi. Selain itu kriteria pemilihan bahan baku dan kualitas produk setiap jenis produk pasti berbeda, memahami strategi atau cara pemilihan bahan baku yang sesuai dalam mempertahankan kualitas produk merupakan upaya dalam solusi dalam menjaga citra merek usaha dan loyalitas pelanggan.