

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Pengembangan Produk yang Dilakukan oleh Warung Bakso Pecel Ony

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, pengembangan produk yang dilakukan oleh owner bakso pecel ini dengan menerapkan indikatornya yaitu pertama melakukan perbaikan produk. Perbaikan produk yang dilakukan oleh Bakso Pecel Ony ini yaitu dengan mengganti bahan baku pembuatan pentol. Dimana yang sebelum melakukan pengembangan produk bahan baku pentolnya terbuat dari daging ayam dan setelah melakukan pengembangan produk bahan baku pentol diganti menjadi daging sapi. Kemudian melakukan modifikasi produk. Modifikasi produk yang dilakukan oleh Bakso Pecel Ony ini dengan tidak merubah produk lamanya yaitu bakso. Owner melakukan modifikasi ini dengan cara menambahkan campuran sayur dan sambal pecel saat penyajiannya. Dengan begitu, modifikasi yang dilakukan oleh owner bakso pecel ini menghasilkan rasa yang unik dan berhasil menarik rasa penasaran konsumen untuk membelinya. Selain itu, untuk mendukung keberhasilan pengembangan produk Bakso Pecel Ony ini, beliau juga melakukan beberapa tahap pengembangan produk. Tahap pengembangan produk yang dilakukan bakso pecel dalam meningkatkan profitabilitas penjualan yaitu dengan beberapa cara, yang pertama memunculkan ide atau gagasan berupa memvariasi produk yang sudah ada menjadi produk baru sehingga dapat menarik minat konsumen dengan tetap memperhatikan segi harga yang ramah di kantong. Kemudian setelah mengeluarkan ide, tahap selanjutnya yaitu

melakukan pengembangan produk lama berupa penambahan variasi pada bakso yaitu pecel dan pergantian bahan baku pembuatan pentol. Setelah itu tahap terakhir yaitu pengujian pasar dan komersialisasi. Pada pengujian pasar ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar reaksi dan minat konsumen terhadap suatu produk baru yang belum dikenal sebelumnya. Hal ini dilakukan dengan memberikan tester kepada pelanggan, kemudian apabila banyak peminatnya maka akan dilakukan peluncuran pemasaran secara terbuka atau komersialisasi. Dengan demikian lambat laun bakso pecel ini akan menjadi banyak dikenal oleh masyarakat luas.

2. Peranan Pengembangan Produk dalam Meningkatkan Profitabilitas Warung Bakso Pecel Ony

Peranan pengembangan produk yang diterapkan oleh warung bakso pecel Ony dalam meningkatkan profitabilitas penjualan ini telah mengalami kenaikan profit secara signifikan. Dilihat dari hasil observasi pada warung Bakso Pecel Ony diatas dapat dibuktikan bahwa profitabilitas yang didapat oleh Bakso Pecel Ony terus mengalami peningkatan di setiap tahunnya. Dan profitabilitas terbesar yang diperoleh warung Bakso Pecel Ony yaitu di tahun 2023 sebesar Rp Rp 247.536.000. Hal ini disebabkan karena sudah menyebar luasnya kuliner bakso pecel ini di seluruh daerah lokal.

B. Saran

Dari hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti akan memberikan beberapa rekomendasi dan saran sebagai berikut:

1. Bakso pecel Ony harus lebih mempertahankan pengembangan produk yang sudah diterapkan dengan tetap memperhatikan segi kualitas dan harga.

2. Penambahan pengembangan produk lainya untuk meningkatkan profitabilitas penjualan, misalnya dengan memvariasi campuran atau tambahan pada pentolnya seperti Bakso Pecel pentol puyuh, Bakso Pecel pentol lava, Bakso Pecel pentol urat, dsb.
3. Packaging yang digunakan untuk membungkus sebaiknya menggunakan bahan yang aman saat dibawa perjalanan jauh dan dapat menarik konsumen yaitu dengan menambahkan logo di kemasannya.
4. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti terkait dari aspek cara pengelolahanya dalam Perspektif Islam. Karena di bakso pecel ini belum ada yang meneliti terkait hal tersebut, sehingga bisa dijadikan bahan penelitian untuk peneliti selanjutnya.