

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

Penelitian ini mendapatkan hasil bahwa keunggulan NC Cookies membuat brownies berdasarkan produk yang sudah ada tetapi dikembangkan menjadi brownies yang rendah kalori dengan bahan baku yang berbeda dari produk brownies yang sudah ada. Pada keunggulan relative (*relatif advantage*) bahwa NC Cookies membuat brownies berdasarkan produk yang sudah ada tetapi dikembangkan menjadi brownies yang rendah kalori dengan bahan baku yang berbeda dari produk brownies yang sudah ada.

Komponen kesesuaian / keselarasan (*compatibility*) NC Cookies memproduksi brownies dengan mengganti kadar gula dengan bahan gula rendah kalori, mengganti terigu dengan tepung gandum dan varian rasa yang dapat dikonsumsi oleh siapa saja dan tidak mengenal usia. Berbeda dengan brownies pada umumnya, NC Cookies menambahkan topping, warna dan kemasan yang menarik.

Pada komponen kekomplekan (*complexity*) masyarakat umumnya menerima produk brownies NC Cookies sebagai brownis dengan rendah kalori yang dapat dikonsumsi oleh siapa saja bahkan yang memiliki diabetes sehingga dapat dikonsumsi dengan aman. Selain itu tidak menjadi kendala dalam pembuatan dan pemasarannya.

Untuk komponen ketercobaan (*trialability*) NC Cookies telah melakukan percobaan kepada konsumen dan pelanggan untuk mengetahui respon yang

disampaikan selain itu produk yang dibuat dapat dianalisa besarnya biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi brownies rendah kalori.

Komponen Keterlihatan (*observability*) pengembangan dari produk brownis NC Cookies dapat dilihat dari informasi produk dan kontinuitas penjualan NC Cookies. pemakaian produk baru terlihat oleh teman dan tetangga. Brownies dapat dilihat perubahannya dari tampilan dan topping tetapi rasa manfaat yang tidak mudah untuk ditiru. Karena biasanya semakin mudah melihat hasil suatu inovasi, semakin besar inovasi diadopsi oleh orang atau sekelompok orang.

Untuk komponen *Competitive Advantage* Brownies NC Cookies memiliki rasa dan tampilan yang berbeda dengan brownis umumnya dengan bahan yang rendah kalori tetapi tidak menjadikan harga yang mahal. Keunggulan dari bahan dasar yang digunakannya, yang membedakannya lainnya tentunya dari rasa, pengolahannya juga selain di kukus juga di oven. Brownies NC Cookies dinilai mampu bersaing dengan produk sejenisnya

## 6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang didapat, maka peneliti dapat memberikan saran sebagai temuan pengembangan produk pada penelitian ini dapat menjadi acuan bagi kalangan akademisi untuk melakukan pengembangan penelitian lanjutan terkait dengan strategi bersaing UMKM produk kue di Bandung khususnya, dengan menjadikan hasil temuan ini sebagai bagian dari wahana ilmu pengetahuan baru.