

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sebuah produk kuliner inovatif berbasis bahan lokal, yaitu getuk *klapertart*, yang merupakan perpaduan antara dua makanan tradisional Indonesia dari daerah yang berbeda. Getuk merupakan jajanan pasar khas Jawa berbahan dasar singkong, sementara *klapertart* adalah makanan penutup khas Manado dengan tekstur lembut dan rasa manis gurih. Melalui pendekatan *fusion food*, produk ini diharapkan mampu menarik minat konsumen modern tanpa menghilangkan cita rasa lokal yang khas.

##### 4.1.1 Pengembangan Getuk

Pengembangan Getuk *Klapertart* sebagai produk *fusion food* dapat dilihat dari proses produksi yang inovatif dan kreatif. Tradisionalnya, getuk dibuat dengan teknik menumbuk singkong hingga halus dan kemudian dibentuk sesuai keinginan, seperti getuk lidri pada umumnya. Namun, dalam pengembangan Getuk *Klapertart*, teknik ini diadaptasi dengan menggunakan *chopper* untuk mempermudah proses pengolahan dan meningkatkan efisiensi produksi. Dengan demikian, proses pengolahan getuk dapat dilakukan dengan lebih cepat dan efektif, sehingga memungkinkan produksi dalam jumlah besar tanpa mengorbankan kualitas.

Inovasi juga terlihat dalam bentuk penyajian Getuk *Klapertart* yang menyerupai *pie*. Getuk dibentuk sebagai *crust*, sementara *klapertart* digunakan sebagai *filling* yang lembut dan kaya rasa. Inspirasi ini diambil dari kue *pie* tradisional yang memiliki *crust* dan diisi dengan *pastry cream*. Namun, Getuk *Klapertart* menawarkan pengalaman rasa yang unik dengan tekstur *chewy* dan lembut yang berbeda dengan *pie* pada umumnya yang memiliki tekstur *crunchy*.

Proses pembuatan Getuk *Klapertart* juga melibatkan penggunaan oven untuk memberikan tekstur yang lebih renyah pada bagian luar getuk, sementara bagian dalam tetap lembut dan *chewy*. Hal ini memberikan kesan yang lebih premium dan menarik bagi konsumen. Dengan demikian, Getuk *Klapertart*

berhasil memadukan elemen-elemen tradisional dengan sentuhan modern, menciptakan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual.

Inovasi ini membuka peluang bagi pengembangan produk kuliner yang lebih kreatif dan beragam, serta memberikan kesempatan bagi konsumen untuk menikmati pengalaman rasa yang baru dan autentik. Getuk *Klapertart* dapat menjadi simbol perpaduan harmonis antara warisan kuliner nusantara dan sentuhan kreativitas kontemporer, sehingga mampu memikat konsumen yang mencari pengalaman rasa yang unik dan berbeda dari biasanya. Dengan demikian, Getuk *Klapertart* dapat menjadi salah satu contoh produk *fusion food* yang sukses dan dapat menjadi inspirasi bagi pengembangan produk kuliner lainnya.



Gambar 4.1 Getuk *Klapertart*

#### 4.1.2 Keunggulan Produk

Produk Getuk *Klapertart* merupakan inovasi kuliner yang menggabungkan unsur tradisional dan modern dalam satu sajian berbasis bahan lokal. Keunggulan utama dari produk ini terletak pada cita rasa khas yang dihasilkan dari perpaduan getuk berbahan dasar singkong dan *klapertart* berbasis kelapa muda. Selain itu, produk ini dikembangkan dengan pendekatan *fusion food*, yang tidak hanya mempertahankan nilai budaya, tetapi juga disesuaikan dengan selera konsumen masa kini, khususnya generasi muda.

Dalam pasar produk getuk dan *klapertart*, terdapat beberapa kompetitor yang memiliki bentuk produk serupa, namun berbeda dari sisi bahan dan nilai inovasi. Kompetitor utama dari Getuk *Klapertart* antara lain:

##### 1. Keripik Gethuk Bunga Matahari

Salah satu kompetitor produk Getuk *Klapertart* adalah “Keripik Gethuk Cap Bunga Matahari”, yang juga memiliki konsep inovasi getuk dengan

bentuk dan elemen yang berbeda. Meskipun keduanya memiliki tujuan yang sama, yaitu memperkenalkan getuk dalam bentuk yang lebih menarik dan unik, namun keduanya memiliki pendekatan yang berbeda dalam mencapai tujuan tersebut. Getuk *Klapertart* dengan bentuk menyerupai *pie* dan perpaduan getuk dengan *Klapertart*, sedangkan Keripik Gethuk Cap Bunga Matahari dengan bentuk keripik yang renyah dan rasa asin gurih. Getuk *Klapertart* memiliki keunggulan yang unik dibandingkan dengan Keripik Gethuk Cap Bunga Matahari, yaitu dengan bentuk yang lebih kompleks dan menarik, serta perpaduan rasa yang lebih kaya dan kompleks. Dengan demikian, Getuk *Klapertart* dapat menawarkan pengalaman kuliner yang lebih unik dan beragam bagi konsumen, sehingga membedakannya dari kompetitor dan memosisikan dirinya sebagai produk kuliner yang inovatif dan menarik.

## **2. Bolu Kukus *Klapertart Holland Bakery***

Bolu Kukus *Holland Bakery* adalah produk *bakery* yang terkenal dengan rasa manis dan tekstur yang lembut, dibuat dengan proses kukus yang membuat tekstur menjadi lebih lembut. Sementara itu, Getuk *Klapertart* adalah produk inovasi yang unik dengan perpaduan getuk yang manis gurih dan *klapertart* yang manis dan harum, menawarkan tekstur *chewy* dan lembut yang berbeda dengan Bolu Kukus *Holland Bakery*. Getuk *Klapertart* juga memiliki penampilan yang menarik dengan bentuk menyerupai *pie*, serta rasa yang kaya dan kompleks dari perpaduan kedua bahan tersebut. Dengan demikian, Getuk *Klapertart* memiliki keunggulan dalam segi keunikan dan inovasi dibandingkan dengan Bolu Kukus *Holland Bakery* yang lebih klasik dan terkenal, baik dari segi rasa, tekstur, maupun penampilan. Getuk *Klapertart* dapat menjadi pilihan bagi konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang unik dan inovatif.

### **4.1.3 Tantangan**

Meskipun Getuk *Klapertart* memiliki nilai inovatif yang tinggi sebagai perpaduan dua kuliner tradisional Indonesia, terdapat beberapa tantangan yang perlu dihadapi dalam proses pengembangan dan pemasaran produk ini, terutama sebagai produk berbasis lokal:

### **1. Keterbatasan Daya Simpan**

Produk berbasis bahan alami seperti singkong dan kelapa muda memiliki masa simpan yang relatif pendek, yaitu hanya 12 jam di suhu ruang, 3 hari di *chiller*, dan 2 minggu di *freezer*. Oleh karena itu, kami menggunakan sistem penjualan *pre-order* untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga. Dengan sistem ini, produk diproses secara *fresh* setelah adanya pesanan, sehingga konsumen dapat menikmati produk yang segar dan berkualitas tanpa menggunakan pengawet berlebih. Dengan demikian, kami dapat menjamin kesegaran dan kualitas produk yang dikirimkan kepada konsumen.

### **2. Tingkat Persaingan dengan Produk Sejenis**

Getuk *Klapertart* beroperasi di pasar yang kompetitif dengan produk sejenis seperti Keripik Gethuk Cap Bunga Matahari dan Bolu Kukus *Holland Bakery*. Meskipun demikian, Getuk *Klapertart* memiliki keunggulan unik dengan perpaduan getuk dan klapertart yang menawarkan rasa dan tekstur yang berbeda dari produk lainnya. Dengan demikian, Getuk *Klapertart* dapat membedakan dirinya dari kompetitor dan menarik konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang unik dan inovatif. Keunggulan ini memungkinkan Getuk *Klapertart* untuk mempertahankan posisinya di pasar dan terus berkembang.

### **3. Edukasi Konsumen tentang Konsep *Fusion Food* Lokal**

Tidak semua konsumen memahami konsep *fusion food*, terutama jika mereka belum familiar dengan perpaduan antara makanan tradisional yang diolah secara modern. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan promosi dan edukasi yang tepat untuk membantu konsumen memahami dan mengapresiasi inovasi ini. Salah satu contoh konten edukasi yang efektif adalah melalui akun Instagram *@caramolla*, yang menampilkan informasi dan visualisasi produk Getuk *Klapertart* secara menarik dan informatif, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4.2. Dengan demikian, konsumen dapat lebih memahami nilai tambah dari produk ini dan melihatnya sebagai inovasi yang memperkaya pengalaman kuliner mereka.



Gambar 4.2 Instagram @Caramolla

#### 4.1.4 Hasil Penelitian

Berdasarkan kuesioner yang disebarakan untuk mengetahui tanggapan preferensi konsumen Surabaya terhadap produk *Getuk Klapertart*, yang merupakan perpaduan antara getuk (makanan tradisional berbahan dasar singkong) dan klapertart (makanan penutup khas Manado). Penilaian ini bertujuan untuk mengevaluasi sejauh mana produk dapat diterima berdasarkan (rasa, aroma, tekstur, penampilan dan Konsep Inovasi *Getuk Klapertart*)

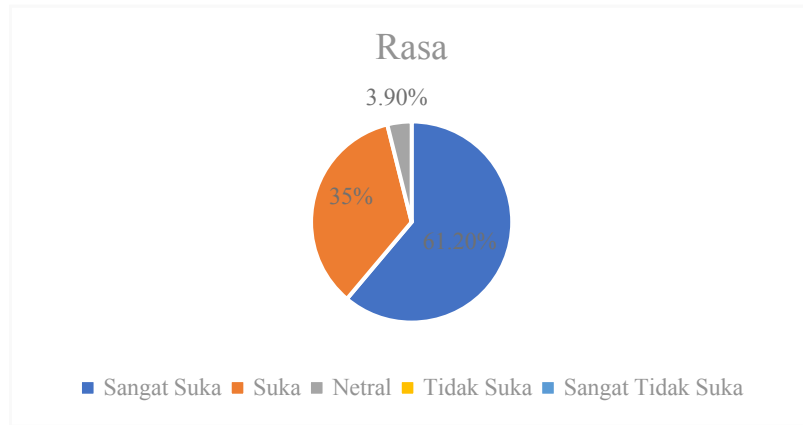
Penilaian dilakukan oleh 103 panelis tidak terlatih, yang merupakan individu dari kalangan umum dan termasuk dalam rentang usia 18–35 tahun. Panelis diminta untuk memberikan skor hedonik pada masing-masing atribut menggunakan skala Likert 1 hingga 5, di mana: 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka, dan 5 = sangat suka.

Adapun hasil rata-rata penilaian dari keenam atribut yang diuji dapat dilihat pada tabel berikut:

##### 1. Rasa

Berdasarkan hasil kuesioner, respon konsumen terhadap aspek rasa *Getuk Klapertart* sangat positif. Sebanyak 61,2% responden menyatakan sangat suka, diikuti oleh 35% yang menyatakan suka, dan 3,9% yang menyatakan netral. Tidak ada responden yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas konsumen memiliki respon yang

sangat positif terhadap rasa Getuk *Klapertart*, seperti yang dapat dilihat pada diagram *pie* pada Gambar 4.3.

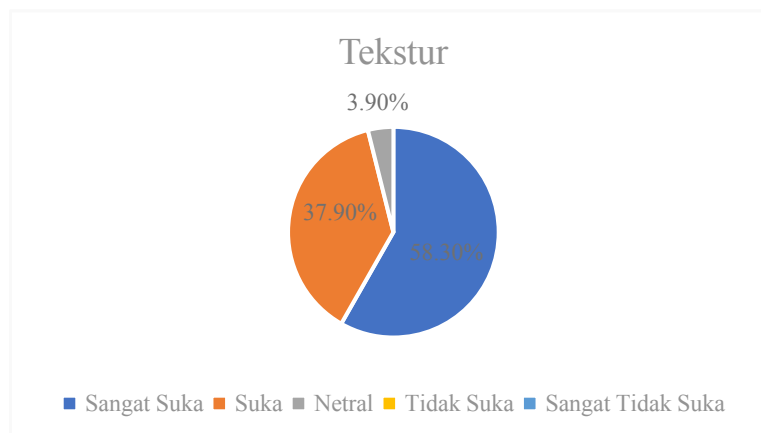


Gambar 4.3 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Rasa

## 2. Tekstur

Berdasarkan hasil kuesioner, respon konsumen terhadap aspek rasa Getuk *Klapertart* menunjukkan hasil yang sangat positif. Dari total responden, sebanyak 58,3% menyatakan sangat suka dengan rasa Getuk *Klapertart*, sementara 37,9% lainnya menyatakan suka. Hanya 3,9% responden yang menyatakan netral terhadap rasa produk ini. Menariknya, tidak ada satupun responden yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka terhadap rasa Getuk *Klapertart*.

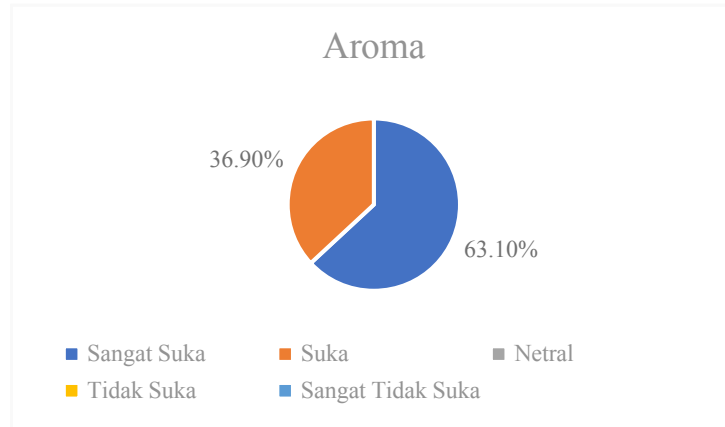
Hasil ini secara jelas menunjukkan bahwa mayoritas konsumen memiliki respon yang sangat positif terhadap rasa Getuk *Klapertart*. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa rasa Getuk *Klapertart* berhasil memuaskan dan menarik perhatian konsumen, seperti yang dapat dilihat pada diagram *pie* pada Gambar 4.4.



Gambar 4.4 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Tekstur

### 3. Aroma

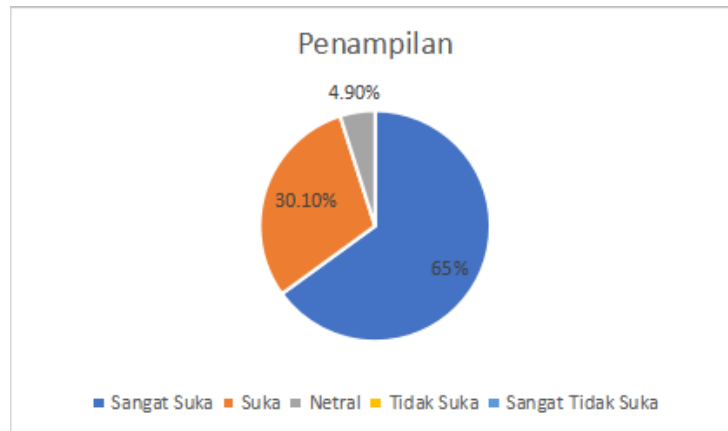
Respon konsumen terhadap aspek aroma Getuk *Klapertart* sangat positif. Sebanyak 63,1% responden menyatakan sangat suka, sementara 36,9% lainnya menyatakan suka. Tidak ada responden yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka, sehingga hasil ini menjadi sangat meyakinkan bahwa Getuk *Klapertart* dapat diterima dengan baik oleh konsumen di Surabaya. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa rasa Getuk *Klapertart* telah berhasil memuaskan konsumen dan memiliki potensi besar untuk diterima luas di pasar, seperti yang dapat dilihat pada diagram *pie* pada Gambar 4.5.



Gambar 4.5 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Aroma

### 4. Penampilan

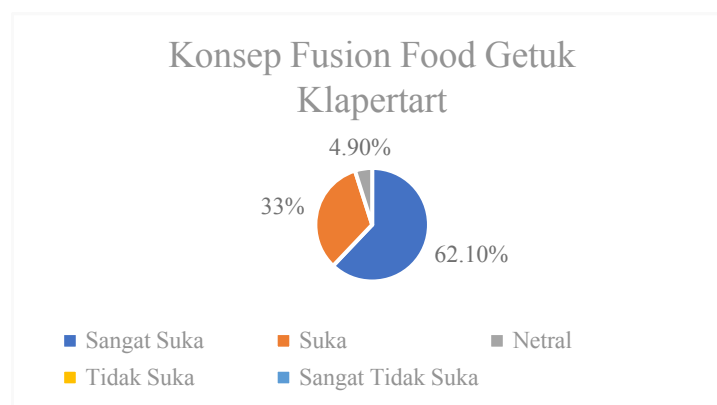
Respon konsumen terhadap aspek penampilan Getuk *Klapertart* sangat positif. Sebanyak 65% responden menyatakan sangat suka dengan penampilan produk ini, sementara 30,1% lainnya menyatakan suka. Hanya 4,9% responden yang menyatakan netral, dan tidak ada responden yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka. Hasil ini menunjukkan bahwa penampilan Getuk *Klapertart* yang unik dapat diterima dengan baik oleh konsumen di Surabaya, sehingga membuat produk ini memiliki daya tarik yang kuat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa Getuk *Klapertart* memiliki potensi besar untuk diterima luas di pasar, seperti yang dapat dilihat pada diagram *pie* pada Gambar 4.6.



Gambar 4.6 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Penampilan

### 5. Konsep *Fusion Food* Getuk *Klapertart*

Konsep *Fusion Food* Getuk *Klapertart* menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak 62,1% responden menyatakan sangat suka dengan konsep ini, sementara 33% lainnya menyatakan suka. Hanya 4,9% responden yang menyatakan netral, dan tidak ada responden yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas konsumen di Surabaya menerima dan menyukai konsep *fusion food* Getuk *Klapertart*. Dengan beberapa masukan dan saran dari responden, produk ini memiliki potensi besar untuk diterima luas di pasar dan dapat terus dikembangkan untuk meningkatkan kepuasan konsumen. Berdasarkan diagram *pie* pada Gambar 4.7, hasil ini memberikan gambaran yang jelas tentang preferensi konsumen terhadap Konsep *Fusion Food* Getuk *Klapertart*, sehingga membuat produk ini semakin yakin untuk diterima oleh konsumen Surabaya.



Gambar 4.7 Diagram Hasil Kuesioner Pada Aspek Konsep *Fusion Food* Getuk *Klapertart*

## 6. Masukan dan Saran dari Responden

Getuk *Klapertart* tidak hanya menunjukkan kepuasan terhadap rasa dan penampilan produk, tetapi juga memberikan masukan dan saran yang cukup bervariasi. Beberapa responden menyatakan keinginan untuk dapat membeli produk Getuk *Klapertart* secara *online* di *marketplace*, sehingga mereka dapat langsung merasakan pengalaman membeli dan mencoba produk tersebut. Selain itu, beberapa responden juga mengusulkan agar produk Getuk *Klapertart* selalu membuka *pre-order*, sehingga mereka dapat memesan produk tersebut sebelum kehabisan.

Menariknya, beberapa responden juga menyatakan bahwa mereka baru pertama kali melihat produk Getuk *Klapertart* dan sangat terkesan dengan bentuknya yang unik. Mereka juga menyatakan bahwa rasa Getuk *Klapertart* sangat enak dan menarik, sehingga membuat mereka ingin mencoba produk tersebut lagi. Dengan demikian, produk Getuk *Klapertart* tidak hanya berhasil memuaskan konsumen yang sudah familiar dengan produk tersebut, tetapi juga dapat menarik perhatian konsumen baru yang belum pernah mencobanya sebelumnya.

Dengan mempertimbangkan masukan dan saran dari responden, produk Getuk *Klapertart* dapat terus dikembangkan dan ditingkatkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Dengan demikian, produk Getuk *Klapertart* dapat menjadi salah satu pilihan yang menarik bagi

konsumen di Surabaya dan sekitarnya.

Gambar 4.8 Masukan dan Saran dari Responden

6. Masukan dan Saran  
13 jawaban

- Sediakan di marketplace karena perpaduan yang menarik
- Jarang ditemukan
- Tidak ada
- Baru pertama kali lihat produk seperti ini
- Tidak ada saran, semuanya sudah baik 👍
- Bentuknya seperti pie, gemoy
- Lucu banget getuk dengan bentuk berbeda
- Menurutku ini enak dan pas rasanya
- Open po kapan ya kk

## 4.2 Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi kuliner tradisional melalui pendekatan *fusion food* dapat diterima dengan baik oleh konsumen, khususnya generasi muda. Getuk *Klapertart*, sebagai produk *fusion food* yang inovatif dan kreatif, memadukan elemen tradisional getuk dan *klapertart* dengan sentuhan modern. Dengan proses produksi yang efisien dan efektif, Getuk *Klapertart* dapat diproduksi dalam jumlah besar tanpa mengorbankan kualitas.

Produk ini memiliki beberapa keunggulan, seperti cita rasa khas yang dihasilkan dari perpaduan getuk dan *klapertart*, serta penampilan yang menarik dengan bentuk menyerupai *pie*. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa aspek penampilan memperoleh nilai tertinggi sebesar 65%, diikuti oleh aroma, rasa, konsep *fusion food*, dan tekstur. Skor tinggi ini menunjukkan bahwa kombinasi bahan lokal seperti singkong dan kelapa dapat memberikan pengalaman makan yang menyenangkan apabila dipadukan secara tepat.

Getuk *Klapertart* juga memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan kompetitor, seperti Keripik Gethuk Cap Bunga Matahari dan Bolu Kukus *Holland Bakery*. Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu dihadapi, seperti keterbatasan daya simpan produk dan edukasi konsumen tentang konsep *fusion*

*food* lokal. Untuk mengatasi tantangan ini, Getuk *Klapertart* menggunakan sistem penjualan *pre-order* dan melakukan promosi dan edukasi yang tepat.

Hasil kuesioner yang disebarakan kepada 103 responden dengan usia produktif mendukung hasil tersebut, dengan 13 responden memberikan masukan dan saran kepada produk Getuk *Klapertart*. Masukan dan saran berupa keinginan responden menyediakan penjualan secara *online* di *marketplace*, dengan respon yang positif pula seperti menyukai tampilan, rasa, dan penampilan dari produk. Dengan demikian, Getuk *Klapertart* dapat menjawab kebutuhan konsumen terhadap makanan yang tidak hanya lezat dan khas, tetapi juga memiliki tampilan yang menarik serta praktis dalam penyajian.