

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi kuliner melalui pengembangan produk Getuk *Klapertart* sebagai *fusion food* berbasis lokal mendapat tanggapan positif dari konsumen. Getuk *Klapertart*, sebagai produk *fusion food* yang inovatif dan kreatif, dapat diterima dengan baik oleh konsumen, khususnya generasi muda. Produk ini menawarkan kombinasi rasa yang unik dan pengalaman kuliner yang beragam bagi konsumen. Dengan proses produksi yang efisien dan efektif, Getuk *Klapertart* dapat diproduksi dalam jumlah besar tanpa mengorbankan kualitas. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa aspek penampilan, aroma, rasa, dan konsep *fusion food* Getuk *Klapertart* memperoleh nilai tinggi, menunjukkan bahwa produk ini dapat memberikan pengalaman makan yang menyenangkan bagi konsumen. Dengan demikian, Getuk *Klapertart* dapat menjadi salah satu pilihan produk kuliner yang inovatif dan menarik bagi konsumen.

#### **5.2 Saran**

Saran yang diberikan oleh responden adalah menyediakan penjualan secara *offline* dan membuat produk Getuk *Klapertart* tersedia di *marketplace*. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan aksesibilitas dan visibilitas produk, sehingga konsumen dapat lebih mudah menemukan dan membeli produk Getuk *Klapertart*. Dengan adanya penjualan *offline*, konsumen juga dapat langsung merasakan kualitas dan kelezatan produk, serta meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen. Selain itu, ketersediaan produk di *marketplace* juga dapat membantu meningkatkan jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan produk Getuk *Klapertart*.