

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa permasalahan utama konsumen Dimsum Nusantara yaitu tekstur kulit dimsum yang dinilai terlalu tebal, adonan dengan campuran udang yang kurang diminati, serta variasi saus yang terbatas. Untuk menjawab permasalahan tersebut, Dimsum Nusantara menghadirkan solusi melalui penggunaan kulit dimsum yang tipis dan lembut, adonan dengan dominasi daging ayam segar agar menghasilkan tekstur kenyal dan padat, serta inovasi varian saus yang beragam seperti mentai, mentai keju, original, dan kacang. Selain itu, strategi pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan media sosial, mengikuti bazar, serta memperkuat brand identity, sementara strategi operasional difokuskan pada quality control, pemilihan bahan baku premium, dan efisiensi produksi. Dengan kombinasi strategi tersebut, Dimsum Nusantara mampu meningkatkan kepuasan konsumen, memperluas jangkauan pasar, dan memperkuat daya saing dalam industri kuliner.

5.2 Saran

1. penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam memahami strategi pengembangan usaha kuliner, khususnya pada produk dimsum, serta memberikan inspirasi untuk memulai usaha dengan memperhatikan inovasi produk dan kebutuhan konsumen.
2. Selalu menjaga kualitas bahan baku, meningkatkan variasi produk sesuai tren dan selera pasar, serta memanfaatkan media sosial dan platform digital dalam kegiatan promosi agar dapat menjangkau konsumen yang lebih luas.
3. hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan ajar maupun studi kasus dalam proses pembelajaran, khususnya terkait inovasi produk, strategi pemasaran, dan pengelolaan usaha makanan, sehingga dapat membekali mahasiswa dengan wawasan praktis yang relevan dengan kebutuhan industri.