

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Dari hasil pembahasan yang telah dipaparkan dalam bab sebelumnya dapat ditarik beberapa kesimpulan. Jenang Mirah merupakan makanan khas Kabupaten Ponorogo yang kini telah berkembang menjadi industri rumah tangga. Pusat industri ini terletak di Desa Josari, Kecamatan Jetis, Kabupaten Ponorogo. Memiliki rasa yang khas, makanan ini seperti dodol namun berpedaannya terletak pada rasa dan tekstur dan tidak lengket. Jenang Mirah terbuat dari bahan seperti ketan, gula jawa dan santan. Dalam proses pembuatan jenang Mirah ini menggunakan peralatan yang masih tradisional. Aksesibilitas menuju pusat industri ini sudah sangat bagus dan mudah dijangkau.

Pengelola tetap menjaga rasa dan kualitas produk. Mengingat makanan ini merupakan makanan khas sehingga ke khasan dari makanan ini perlu dijaga. Untuk menjaga ke khasan ini pengelola tidak merubah komposisi jenang, sehingga komposisi yang digunakan turun temurun. Proses pengolahannya pun juga masih menggunakan tungku dan kayu bakar. Produk ini hanya bertahan beberapa hari karna tidak menggunakan bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi.

Membuat inovasi pada kemasan yang memberikan tampilan baru dan lebih efisien. Seperti mengganti kemasan jenang yang dulunya plastik menjadi kotak box atau yang lain. Apabila promosi sudah baik maka produk juga harus baik pula. Tidak hanya memperhatikan segi kualitas dan rasa namun kemasan produk juga perlu diperhatikan. Kenyaman konsumen adalah faktor terpenting agar makanan ini tetap memiliki banyak peminat sehingga kelestarian jenang tetap terjaga.

Pemerintah memberikan dukungan dalam bidang promosi yang merupakan salah satu bentuk upaya agar jenang Mirah khas Kabupaten Ponorogo ini tetap dikenal sehingga terjaga kelestariannya. Bentuk dukungan yang dapat dilakukan untuk melestarikan jenang Mirah adalah dengan cara membuat pameran / festival makanan khas Kabupaten Ponorogo. Sehingga masyarakat tahu akan keberadaan makanan khas ini sehingga masyarakat ikut mempromosikannya.

## B. Saran

Dari hasil simpulan yang telah dipaparkan, penulis memberikan beberapa saran diantaranya :

1. Mengenalkan Jenang Mirah kepada masyarakat Kabupaten Ponorogo terutama generasi-generasi muda
2. Bagi pengelola tetap mempertahankan rasa dan kualitas dari Jenang Mirah
3. Melakukan inovasi-inovasi pada produk sehingga dapat menarik konsumen
4. Menggunakan media informasi dengan baik sebagai media promosi. Agar jangkauannya luas tidak hanya masyarakat Kabupaten Ponorogo tetapi juga masyarakat luar Kabupaten Ponorogo.
5. Mengikuti pameran makanan dan mengikut sertakan Jenang Mirah sebagai makann khas Kabupaten Ponorogo
6. Program yang diadakan oleh Dinas Perindustrian mengenai pengadaan penyuluhan tentang pengenalan jenang sebagai makanan khas dan cara pembuatannya dilakukan secara rutin dan bergantian agar masyarakat lebih mengenal keberadaan makanan khas ini dan ikut serta dalam mempromosikannya baik dari mulut-kemulut atau media sosial.