

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan penelitian mengenai hubungan faktor-faktor sosial produsen dengan penerapan teknologi pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes, Jawa Tengah adalah sebagai berikut:

Sebagian besar produsen sudah memilih menerapkan bahan pemeraman telur asin dengan garam, air, abu gosok, batu bata dan tanah liat atau menggunakan bahan pemeraman telur asin dengan kriteria ke 5 untuk menghasilkan produk telur asin yang berkualitas. Telur asin dengan rasa yang enak berminyak, gurih dan warna orange pada kuning telur.

Sebagian besar produsen sudah memilih menerapkan bahan pemeraman telur asin dengan garam, air, abu gosok, batu bata dan tanah liat atau menggunakan bahan pemeraman telur asin dengan kriteria ke 5 adalah produsen yang termasuk dalam usia produktif yaitu 40-49 tahun, dengan pendidikan sampai tingkat SMA, memiliki pengalaman selama 6-10 tahun, mengikuti pendidikan non formal dengan frekuensi rendah, termasuk dalam kategori sangat baik dan dengan tingkat kosmopolitan produsen yang cukup.

Faktor sosial umur dan motivasi mempunyai hubungan yang signifikan dengan penerapan teknologi pembuatan telur asin.

5.2. Saran

Sebaiknya diberikan sosialisasi dan pendampingan secara berkala baik dari pemerintah, akademik maupun swasta kepada produsen telur asin guna meningkatkan motivasi produsen telur asin dalam berwirausaha telur asin sehingga dapat membantu dalam menjalankan usaha telur asin terutama agar mendorong produsen dalam menerapkan bahan pemeraman telur asin yang baik dan berkualitas.