

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Kesimpulan hasil penelitian yang dipaparkan penulis dengan judul “Modifikasi Selai Susu Rempah Berdasarkan Daya Terima Konsumen” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep pada uji organoleptik yang dilakukan pada selai susu rempah mendapatkan hasil yang paling disukai pada sampel SSR3, dengan formulasi rempah kayu manis sebanyak 9 gr, 10 gr kayu secang, 4 butir cengkeh dimana formulasi tersebut merupakan tingkat kesukaan tertinggi panelis dibandingkan dengan sampel SSR1 dan SSR2. Hasil produk selai susu rempah dengan perlakuan SSR3 menghasilkan warna selai yang cerah, tekstur yang lembut sebagai olesan roti, dan aroma dari kayu manis.
2. Produk selai susu rempah menggunakan kemasan dari botol kaca karena ditinjau dari keamanan dan higienisan bahan tersebut. Satu botol kemasan selai susu rempah, berisi sebanyak 120 ml selai susu rempah, pemberian nama merek, komposisi bahan, kandungan gizi, tanggal kadaluarsa terdapat pada bagian label kemasan agar konsumen dapat lebih jelas menerima informasi produk
3. Selai susu rempah dijual dengan harga Rp.35.000 per 120ml yang didapatkan dari jumlah perhitungan HPP.
4. Strategi pemasaran yang digunakan pada produk selai susu rempah adalah strategi pemasaran online, dimana marketplace shopee sebagai sarana pemasaran produk.
5. Hasil uji organoleptik produk selai susu rempah dengan parameter warna, rasa, tekstur dan tampilan selai susu rempah tidak terdapat perbedaan antara sampel SSR, SSR2 dan SRR3, namun pada parameter aroma terdapat perbedaan yang signifikan antara SSR1 dan SRR3. Untuk menunjukkan letak perbedaan setiap perlakuan maka dilakukan uji

lanjutan Duncan yang menghasilkan nilai tertinggi pada SSR3. Daya terima konsumen yang disebar pada 100 panelis menghasilkan jumlah skor interval sebesar 4.253, dimana skor tersebut masuk kedalam kategori DITERIMA.

5.2. Saran

Berikut merupakan beberapa saran yang penulis amati dari berbagai kegiatan yang dilakukan pada penelitian ini diantaranya adalah:

1. Harga jual produk selai susu rempah dapat dibuat menjadi lebih murah apabila diproduksi dengan jumlah yang relatif banyak.
2. Penyimpanan selai susu rempah sebaiknya disimpan di lemari pendingin, sebaiknya selai susu rempah dikonsumsi kurang dari 2 minggu tanggal produksi.
3. Proses perebusan rempah disarankan tidak terlalu lama, karena hal tersebut menyebabkan rasa selai menjadi sedikit getir.
4. Pengujian lab sebaiknya dilakukan karena untuk mengetahui pasti nilai gizi yang terkandung pada selai susu rempah agar nilai gizi yang didapatkan lebih akurat.