

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dipaparkan oleh peneliti dengan judul Modifikasi Selai Kopi Susu Menggunakan Kopi Grade Rendah Berbasis Daya Terima Konsumen (Spesifikasi Grade 4- 6) adalah sebagai berikut:

1. Formulasi resep yang digunakan sebagai standar resep pembuatan selai kopi susu adalah formula SK1 dengan formulasi 30 ml kopi, 450 ml susu, dan 50 gr gula pasir. Bahan baku yang digunakan antar sampel pada dasarnya sama, hanya saja banyaknya cairan kopi yang dipakai diketiga sampel berbeda-beda. Hasil produk selai kopi susu dengan perlakuan SK1 menghasilkan warna selai coklat yang cukup gelap dengan aroma juga rasa kopi yang cukup kuat, dan tekstur selai yang lembut sudah menyerupai selai pada umumnya.
2. Kemasan yang digunakan untuk selai kopi susu menggunakan botol kaca berukuran 120 ml dengan tutup botol berbahan dasar aluminium. Sebelum digunakan, botol kaca disteril terlebih dahulu dengan cara direbus dalam air yang mendidih selama 5 menit. Untuk mempercantik tampilan produk, botol diberi label stiker yang mengelilingi diameter botol berbahan dasar *sticker vinyl glossy* yang tahan air. Label kemasan memuat informasi seputar produk seperti merk, nama produk, berat bersih, tanggal kadaluarsa, nilai gizi, komposisi, dan produsen. Desain kemasan berwarna dasar hitam dengan gambar pohon kopi juga butiran kopi.
3. Harga jual produk selai kopi susu ditetapkan berdasarkan perhitungan HPP dan *food cost* menghasilkan harga jual perbotol Rp34.281,- yang dibulatkan menjadi Rp34.000,- dengan berat bersih 120 ml.
4. Hasil uji organoleptik produk selai kopi susu dengan parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan tampilan menunjukkan terdapat perbedaan nyata disetiap perlakuan sampel SK1, SK2, dan SK3. Untuk menunjukkan letak perbedaan setiap perlakuan dilakukan uji lanjutan dengan uji Duncan yang

5. menghasilkan penilaian tertinggi yaitu pada SK1. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang masyarakat umum. Hasil uji daya
6. terima konsumen memperoleh jumlah skor 4.507. Apabila skor tersebut dilihat berdasarkan tabel distribusi masuk kedalam kategori produk **sangat diterima** oleh konsumen.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, produk selai kopi susu menunjukkan hasil penilaian uji organoleptik yang baik dan dapat diterima oleh konsumen sehingga produk tersebut memiliki peluang untuk di pasarkan. Akan tetapi, terdapat beberapa saran yang peneliti sampaikan untuk memaksimalkan kualitas serta nilai produk selai kopi susu, diantaranya:

1. Harga jual selai kopi susu dapat dibuat menjadi lebih murah apabila diproduksi dengan jumlah besar karena harga bahan baku akan relatif lebih murah bila dibeli dalam jumlah besar.
2. Penyimpanan selai kopi susu sebaiknya selalu di dalam kulkas, sebab produk akan lebih tahan lama sekitar 2 bulan. Apabila produk terlalu lama atau disimpan di suhu ruangan hanya akan bertahan sekitar kurang dari 2 minggu.
3. Gula pasir yang digunakan sebaiknya menggunakan gula pasir premium yang bermerk agar gula tidak mengkristal dan mengganggu tekstur selai apabila disimpan lama.
4. Pengujian Lab perlu dilakukan sebagai bentuk uji ulang dalam penilaian nilai gizi yang terkandung dalam selai kopi susu secara menyeluruh agar lebih akurat.