

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai sosis kacang merah dan jamur tiram maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Formulasi resep yang terpilih melalui uji organoleptik mendapatkan hasil baik dan disukai oleh panelis semi terlatih yaitu SKJ 2. Dengan perbandingan tepung terigu 45% : kacang merah 30 % : jamur tiram 25%. Bahan baku pembuatan sosis kacang merah dan jamur tiram menggunakan bahan baku dengan jenis, merek, dan kualitas yang sama di setiap perlakuan sehingga dalam penetapan formulasi standar resep tidak ada perbedaan lainnya selain perbandingan bahan baku. Hasil produk sosis kacang merah dan jamur tiram menghasilkan warna merah gelap, tekstur yang aga kenyal dan aroma yang cukup menarik.
2. Kemasan sosis kacang merah dan jamur tiram ini menggunakan plastik vakum yang berisi 5 pcs sosis dan diberi label. Label yang berisi tentang informasi nama produk, keterangan produk, komposisi, informasi nilai gizi, tanggal pembuatan dan kadaluarsa dan juga berat bersih. Pada kemasan terdapat logo, logo pada kemasan menjadikan sosis memiliki sebuah identitas. Logo sosis kacang merah dan jamur tiram di desain menggunakan lambang atau karakter dari sosis
3. Harga jual yang ditetapkan oleh peneliti berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan yaitu Rp. 15.000 dengan berat produk 150 gram yang berisi 5 pcs sosis.
4. Hasil uji daya terima konsumen dilakukan kepada 80 masyarakat umum dan 20 masyarakat *vegan* dengan total 100 orang panelis konsumen. Hasil dari uji daya terima konsumen yang diperoleh mendapatkan total skor sebesar 4.171 atau masuk kedalam interval kategori diterima.
5. Peneliti akan menggunakan media social Instagram untuk mempromosikan produk dan *marketplace* shopee untuk media penjualan sosis kacang merah dan jamur tiram.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat peneliti sampaikan yaitu :

1. Pada penelitian selanjutnya dilakukan penambahan rempah untuk membantu menghilangkan bau jamur tiram yang sangat kuat.
2. Bagi pihak pembisnis untuk menjadikan produk sosis kacang merah dan jamur tiram ini sebagai produk UMKM untuk meningkatkan kuliner lokal yang beragam.
3. Bagi pihak pemerintah dapat lebih memperhatikan dan mendorong pemanfaatan pangan lokal untuk menciptakan sebuah inovasi produk agar pencapaian ketahanan pangan.