

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai pengaruh penambahan kulit manggis terhadap *cake* (*cheesecake*, bolu kukus, dan muffin) sebagai pewarna dan daya tahan simpan, maka penulis mencoba menarik suatu kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan ekstrak kulit manggis cukup sederhana dan hanya membutuhkan waktu sebentar dan cukup sederhana mulai dari pengupasan kulit, kerok bagian dalamnya, cuci kulit bagian dalamnya, tambahkan air dengan perbandingan yang sama, lalu parut kulit manggis tersebut dan peras kulit manggis itu hingga air nya habis. Hasil dari ekstrak kulit manggis bewarna oranye tua. Kulit manggis ditambahkan kedalam adonan *cake* yaitu *cheesecake*, bolu kukus dan muffin sebagai pengaruh warna kulit manggis dalam suatu produk *cake*. Bukan hanya sebagai pewarna, kulit manggis pun memiliki banyak manfaat yaitu sebagai anti kanker, anti inflamasi, anti diabetes, memperkuat sistem imun, anti bakteri, dan masih banyak manfaat lainnya.
2. Pengolahan *cake* kulit manggis hampir sama dengan mengolah *cake* biasa, hanya yang membedakan adalah dengan menambahkan ekstrak kulit manggis pada *cake* tersebut. Konsentrasi kulit manggis sebagai penambahan dalam suatu produk *Cake* dengan kualitas terbaik yaitu perlakuan yang berkode CKM<sub>1</sub>, BKKM<sub>1</sub>, dan MKM<sub>1</sub> dengan konsentrasi perbandingan kulit manggis 1:1 (100gr ekstrak kulit manggis : 100gr air ) persatu standar reseponya.
3. Umur simpan dalam suatu ruang *cheesecake* kulit manggis adalah selama satu hari dalam keadaan normal, bolu kukus kulit manggis selama tiga hari dalam keadaan normal, dan muffin kulit manggis selama empat hari dalam keadaan normal.

Lestari Wijayani, 2014

*Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4. Kandungan gizi *Cake Kulit Manggis* yang dianalisis melalui analisis gizi bahan baku berdasarkan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) menunjukkan:
  - a. *Cheesecake Kulit Manggis* memiliki total energi sebanyak 1206,6 kkal, lemak sebanyak 70,85 gr, protein sebanyak 53,55 gr, karbohidrat sebanyak 90,25gr dan kadar mineral sebanyak 10,6 mg.
  - b. Bolu kukus Kulit Manggis memiliki total energi sebanyak 1909,4 kkal, lemak 20,09 gr, protein 40,35 gr, karbohidrat 392,54 gr, dan mineral 4,03 mg.
  - c. Muffin memiliki total energi 1299,75 kkal, lemak 36,42 gr, protein 28,05 gr, karbohidrat 229,31 gr, dan mineral 2,575 mg.
5. Produk *Cake Kulit Manggis* diterima atau disukai oleh konsumen dilihat dari kualitas produk, dan konsumen banyak menjawab dengan skala 5/7 yaitu suka, karena walaupun dengan adanya penambahan kulit manggis tidak mengubah pada rasa ataupun aroma, itu yang membuat konsumen menyukainya dan menarik.
6. Berdasarkan hasil perhitungan analisis studi kelayakan *finance* dengan komponen nilai NPV sebesar Rp 428.543.402 yang menunjukkan hasil positif, Net B/C Ratio > 1 sebesar 4,63, maka usaha *Cake Kulit Manggis* layak untuk dijalankan. BEP *Cheesecake* (unit) sebanyak 18.993 unit, BEP Bolu Kukus (unit) sebanyak 31.742 unit, BEP Muffin (unit) sebanyak 33.200 unit, dan BEP (Rp) adalah Rp. 253.797.486, dan *Payback Period* selama 8 bulan 28 hari. Asumsi Harga per satu buah untuk *cheesecake* Rp 14.000, bolu kukus Rp8.000, dan muffin Rp7.000, sedangkan harga 1 box (isi 3 *cake* kulit manggis) adalah Rp 27.600.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai pengaruh penambahan kulit manggis terhadap *cake* (*cheesecake*, bolu

kukus, dan muffin) sebagai pewarna dan daya tahan simpan, maka penulis mengajukan beberapa saran yang mungkin dapat dijadikan penelitian di masa yang akan datang ataupun untuk para wirausaha yang dalam bidang *pastry* dan *bakery* sebagai berikut:

1. Inovasi produk dengan menambahkan ekstrak kulit manggis dapat dikembangkan lagi dalam produk *pastry* atau *bakery* lainnya agar menjadi sajian yang unggul dan dapat bersaing dengan kuliner lain dan produk *cake* kulit manggis memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan, selain itu dengan menambahkan ekstrak kulit manggis tidak akan mengubah rasa, warna menjadi lebih menarik karena warna alami dari kulit manggis, dan produk ini diterima di masyarakat.
2. Formula resep yang digunakan adalah formula resep yang standar dengan menambahkan ekstrak kulit manggis dan para konsumen sangat menyukai dari produk *cake* kulit manggis ini, dan bagi para wirausaha dapat menambahkan ekstrak kulit manggis pada produk *pastry* lainnya, agar lebih berkembang produk *cake* kulit manggis ini.
3. Untuk kedepannya apabila *Cake Kulit Manggis* akan diproduksi dalam jumlah banyak, sebaiknya di uji ke laboratorium untuk meyakinkan para konsumen bahwa produk ini memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi yang lebih baik bagi kesehatan.
4. Untuk tampilan dari produk *cake* kulit manggis dapat disesuaikan dengan keinginan dari para wirausaha.