

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Kesimpulan hasil dari penelitian yang dipaparkan penulis dengan judul “Modifikasi Mie Dengan Penambahan Ampas Tahu Berbasis Daya Terima Konsumen” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep pada pengujian organoleptik yang dilakukan pada produk mie dengan penambahan ampas tahu mendapatkan hasil paling disukai pada sampel MPAT2, dengan formulasi tepung beras 35gr, tepung tapioka 35gr, ampas tahu 50gr mendapati tingkat kesukaan tertinggi diantara sampel MPAT1 dan MPAT3.
2. Produk mie ampas tahu menggunakan kemasan plastik vakum sebagai keamanan makanan, menghindari kontaminasi makanan oleh udara luar serta dapat memperpanjang masa simpan, lalu dikemas kembali menggunakan wadah *thinwall* bulat bersama bumbu pendamping supaya terlihat lebih menarik.
3. Mie ampas tahu dijual dengan harga Rp.15.000 per-porsi dengan berat bersih 170gr yang didapat dari jumlah perhitungan HPP.
4. Strategi pemasaran yang digunakan pada produk mie ampas tahu adalah dengan menganalisis *Business Model Canvas* (BMC) dan pemasaran melalui media sosial terutama instagram untuk menunjang *image branding* dari produk.
5. Hasil uji organoleptik produk mie ampas tahu dengan parameter aroma, bentuk, dan warna dari mie tidak terdapat perbedaan antara sampel MPAT1, MPAT2 dan MPAT3, namun pada parameter rasa MPAT1 terdapat perbedaan yang signifikan terhadap MPAT2 dan MPAT3, sedangkan pada parameter tekstur MPAT3 dan MPAT1 terdapat perbedaan signifikan dengan MPAT2. Untuk menunjukkan letak perbedaan setiap sampel, makan dilakukan uji lanjutan *Duncan* yang menghasilkan nilai tertinggi pada sampel MPAT2. Uji daya terima konsumen pada 100 panelis konsumen menghasilkan jumlah skor interval sebesar 3.930, yang mana skor tersebut termasuk dalam

kategori sangat DITERIMA.

6. Kontribusi AMDAL terhadap industri pariwisata berkelanjutan dengan pemanfaatan limbah padat dari tahu yaitu ampas tahu menjadi produk lain diantaranya *soes* okara dan selai ampas tahu dengan penambahan kulit jeruk yang mendukung perkembangan Generasi Z dan menjalankan peran dari *Sustainable Development Goals* (SDG) target dari 12.3.

5.2. Saran

Berikut adalah beberapa saran yang penulis amati selama penelitian di berbagai kegiatan yang dilakukan, diantaranya:

1. Bagi peneliti selanjutnya, sebagai penulis masih merasakan banyaknya kekurangan dalam penelitian ini dari segi produk maupun hal lain, namun tidak sedikit pula manfaat yang ada di dalamnya. Penulis berharap bahwa peneliti selanjutnya dapat lebih mengembangkan *food waste* khususnya dari ampas tahu ini menjadi olahan makanan lainnya.
2. Bagi masyarakat untuk terus berinovasi dan lebih *aware* bahwa limbah makanan dari tahu yaitu ampas tahu masih dapat dimanfaatkan kembali dengan berbagai olahan makanan. Hal ini diperkuat dengan masih adanya nilai gizi yang cukup tinggi pada ampas tahu, sehingga layak untuk digunakan sebagai inovasi berbagai olahan makanan.
3. Bagi pemerintah produk penelitian ini dapat menjadi manfaat untuk mengurangi *food waste* dari limbah padat tahu, mengurangi pencemaran lingkungan, dapat menjadi identitas untuk meningkatkan *image* Kota Kediri yang akan menjadikan produk unggulan setempat.