

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan oleh penulis mengenai inovasi produk Ali Agrem dengan bahan dasar tepung ubi ungu, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

- a. Proses pengolahan kue Ali Agrem dengan tepung ubi ungu sebagai bahan utama dimulai dengan membuat tepung ubi ungu terlebih dahulu dari ubi jalar ungu yang dilolah melalui proses penepungan yang dilakukan sendiri oleh penulis. Setelah itu dilakukan beberapa proses eksperimen yang dilakukan penulis untuk menemukan konsentrasi terbaik yang akan dijadikan formula tetap inovasi produk Ali Agrem. Dari beberapa konsentrasi yang dilakukan, terpilih satu konsentrasi terbaik yang dipilih oleh panelis terlatih. Formulasnya yaitu sebesar 150 gram tepung ubi ungu, dan 100 gram tepung beras (bahan dasar asli dari kue Ali Agrem). Tepung ubi ungu dan tepung beras ini dicampurkan dengan gula merah yang telah dicairkan bersama 150-160 ml air dan gula pasir. Setelah adonan ini tercampur maka adonan didiamkan sebentar, barulah adonan tersebut digoreng dalam minyak goreng yang telah dipanaskan terlebih dahulu.
- b. Berdasarkan hasil dari uji daya tahan simpan yang dilakukan oleh penulis terhadap kue Ali Agrem dengan tepung ubi ungu sebagai bahan utama, inovasi dari kue Ali Agrem mempunyai daya tahan simpan yang lebih cepat basi / tidak layak untuk dikonsumsi bila dibandingkan dengan produk asli kue Ali Agrem.
- c. Potensi yang didapatkan setelah inovasi dilakukan, yaitu *value* dari produk inovasi kue Ali Agrem lebih baik dikarenakan banyak mengandung kandungan gizi yang didapatkan dari tepung ubi ungu yaitu mengandung beta karoten yang berguna bagi tubuh. Dari segi ekonomi, inovasi produk kue Ali Agrem ini memang agak mahal dibandingkan dengan produk kue Ali Agrem

asli. Oleh karena itu, produk inovasi ini sasaran pasar yang dituju adalah kalangan menengah ke atas.

- d. Respon daya terima konsumen terhadap inovasi kue Ali Agrem dengan tepung ubi ungu sebagai bahan utama cukup baik. Sekitar 30 orang menyukai rasa ubi ungu yang sudah tidak asing lagi pada lidah konsumen, dan tekstur dari inovasi produk ini lebih lembut dibandingkan dengan produk aslinya dengan bahan dasar hanya tepung beras saja. Walaupun beberapa orang tetap menyukai produk aslinya, namun produk inovasi dapat dikatakan berhasil karena hampir seluruh konsumen menyukai produk inovasi tersebut.

## 5.2 Saran

Dari hasil pengamatan yang dilakukan peneliti/penulis selama melakukan penelitian, penulis mengajukan saran sebagai berikut:

1. Diharapkan dalam pembuatan tepung ubi ungu hygiene dan sanitasi peralatan yang digunakan untuk mengolah diperhatikan dengan baik agar terjamin makanan yang dihasilkan sehat dan aman untuk dikonsumsi. Contohnya: alat tumbuk yang digunakan untuk pembuatan tepung ubi ungu harus selalu dalam kondisi yang baik.
2. Menggalakan atau lebih memperkenalkan kepada masyarakat luas mengenai inovasi kue Ali Agrem tepung ubi ungu. Agar masyarakat dapat merasakan manfaat dari hasil alam Indonesia sendiri. Contoh: menjual produk inovasi di pasar tradisional yang memang saat ini sudah jarang menjual produk kue Ali Agrem.
3. Agar inovasi kue Ali Agrem yang berbahan dasar tepung ubi ungu lebih dikenal dan dinikmati oleh masyarakat luas, dapat dilakukan dengan mempromosikan penjualan melalui mulut ke mulut dan juga sosial media internet.
4. Dilakukan pengujian laboratorium terhadap produk inovasi kue Ali Agrem, agar dapat diketahui lebih jelas mengenai kandungan gizi yang terkandung

dalam kue Ali Agrem tepung ubi ungu ini. Hal ini bertujuan agar peneliti selanjutnya dapat membuat produk inovasi sebagai produk healthy food.

5. Ukuran dari bentuk inovasi produk lebih diperkecil lagi dan takaran gula yang digunakan dikurangi, karena tepung ubi ungu mengandung gula yang cukup tinggi. Sehingga rasa manis didapatkan dari tepung ubi ungu itu sendiri.
6. Inovasi produk kue Ali Agrem ini dapat menjadi suatu bisnis kuliner yang baik apabila peneliti selanjutnya menambahkan studi kelayakan bisnis dari produk inovasi kue Ali Agrem ini.