

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai “Studi Pembuatan Kue *Brownies Stick* Berbahan Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Sebagai Sumber Pangan Lokal Pengganti Terigu Ditinjau Dari Daya Terima Konsumen.” maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil pengujian, maka diperoleh konsentrasi tepung ganyong sebagai bahan dasar pembuatan produk *brownies stick* dengan kualitas terbaik yaitu perlakuan dengan kode BST3 dengan konsentrasi tepung ganyong sebanyak 100 gram. *Brownies stick* tepung ganyong yang diujikan kepada panelis terdiri dari 3 konsentrasi, yaitu: BST1, BST2, dan BST3. Ketiga konsentrat produk memiliki nilai rata-rata yang berbeda dilihat dari penilaian warna, rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan tingkat kerenyahan. Dari ketiga konsentrat produk hasilnya yang jauh berbeda atau berbeda nyata adalah kode produk sampel BST3. Dengan rata-rata warna (5,93), rasa (5,73), aroma (5,47), tekstur (5,60), penampilan fisik (5,73), dan tingkat kerenyahan (5,93).
2. Produk *brownies stick* ganyong dibandingkan dengan produk kontrol tidak ada perbandingan dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, penampilan fisik, dan tingkat kerenyahan berdasarkan daya terima konsumen. Sehingga produk *brownies stick* mudah diterima oleh konsumen. Penulis melakukan penelitian kepada 75 orang konsumen yang menyukai produk *pastry* terhadap produk *brownies stick* tepung ganyong. Responden menyukainya dan mendapat respon positif dari segi daya terima konsumen.
3. Dari segi kandungan gizi, produk *brownies stick* memiliki kandungan karbohidrat lebih tinggi dibandingkan dengan produk kontrol dan mempunyai kadar lemak yang rendah dibandingkan dengan produk kontrol. Walaupun

secara ekonomis biaya produksi *brownies stick* bahan dasar tepung ganyong lebih tinggi dibandingkan dengan penggunaan tepung terigu, namun nilai gizinya lebih tinggi dibandingkan dengan penggunaan tepung terigu.

4. Usaha *brownies stick* dengan penambahan 100% tepung ganyong sebagai pengganti bahan baku layak untuk dikembangkan yang dilihat dari aspek finansialnya. Usaha *brownies stick* ganyong jika dilihat dari segi perhitungan NPV sebesar Rp. 158.764.482,-. Hal ini menunjukkan bahwa  $NPV > 0$ , maka usulan usaha *brownies stick* ganyong diterima. Jika dilihat dari perhitungan *Net Benevit Cost (Net B/C Ratio)* = 4,389 > 1, maka usaha layak untuk dijalankan.

#### 4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai “Studi Pembuatan Kue *Brownies Stick* Berbahan Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Sebagai Sumber Pangan Lokal Pengganti Terigu Ditinjau Dari Daya Terima Konsumen.” maka penulis mencoba mengajukan saran sebagai berikut:

1. Inovasi kuliner berbahan dasar tepung umbi lokal sebaiknya mulai ditingkatkan dan dikembangkan karena tepung dari umbi lokal kualitasnya sangat bagus untuk dijadikan bahan baku pembuatan kue.
2. Akan lebih baik jika mengembangkan penggunaan tepung ganyong pada produk kue lainnya, mengingat tepung ganyong bagus untuk dijadikan pengganti terigu serta pemanfaatan pangan lokal tetap terjaga.
3. Akan lebih baik jika juga melakukan pengembangan penelitian terhadap produk umbi lokal lainnya sebagai bahan baku jangan hanya pada produk kue saja. Sehingga kita akan lebih tau kegunaan dan manfaat dari produk lokal kita.
4. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya penelitian tentang kandungan, manfaat, dan fungsi umbi ganyong dilakukan di laboratorium

