

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen produk *churros* pisang berbasis penambahan buah pisang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi pisang dalam pembuatan *churros* pisang yang memiliki kualitas terbaik adalah konsentrasi pisang dan tepung terigu dengan perbandingan 60:40 yaitu 60 gram tepung dan 40 gram pisang. Produk tersebut diberi kode CP₃. Sedangkan konsentrasi pisang dan tepung terigu pada perbandingan 40:60 dan 50:50 memiliki kualitas yang kurang baik.
2. Produk *churros* pisang dapat diterima atau disukai oleh konsumen dilihat dari uji daya terima konsumen, dilihat dari data yang diperoleh dari konsumen banyak yang menjawab dengan skala 4 sampai skala 5. Produk *churros* pisang dibandingkan dengan produk control tidak ada perbedaannya dari segi fisik dan bentuk sedangkan dari segi rasa dan aroma pun tidak jauh berbeda sedangkan pada warna lebih banyak yang menyukai produk kontrol, sehingga produk *churros* pisang mudah diterima oleh konsumen.
3. Usaha *churros* dengan penambahan pisang layak untuk dikembangkan yang dapat dilihat dari aspek keuangan. Dari hasil perhitungan, dapat diperoleh harga jual untuk *churros* pisang yaitu sebesar Rp.10,000- sedangkan perhitungan BEP waktu pengembalian total cost yaitu dengan memproduksi 7 unit *churros* perhari pada saat produksi ke 8 unit akan diperoleh keuntungan.

5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen *churros* pisang ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk para pengusaha kuliner khususnya dalam bidang pastry, perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produknya agar menjadi sajian yang unggul, menarik, dan dapat bersaing dengan produk lain serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan local seperti buah pisang ini.
2. Formulasi resep penting dibuat untuk menghasilkan produk yang berkualitas, konsumen sekarang banyak yang lebih memperhatikan kualitas produk yang akan dibeli. Tidak ada salahnya produk tersebut dikemas semenarik mungkin dari rasa, tekstur, bentuk, warna dan aroma.
3. Usaha *churros* pisang ini harus lebih dikembangkan dengan memproduksi lebih banyak dalam setiap harinya dan dapat memperluas pangsa pasar yaitu dengan mempromosikan produk ini melalui media social maupun mengikuti acara-acara bazar kuliner.