

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pengujian yang telah dilakukan menghasilkan perbandingan produk baru yaitu produk risoles dengan pengembangan bahan baku asli Indonesia yaitu buah durian menjadi produk risoles durian dengan rasa manis khas buah durian, dengan kandungan gizi dan daya simpan yang berbeda dengan produk risoles original dan melakukan pengujian daya terima konsumen untuk melihat respon konsumen pada produk risoles durian. Dalam pengujian ini permasalahan yang diangkat formulasi durian sebagai bahan isi risoles, uji organoleptik untuk mengetahui standar resep terbaik, uji daya terima konsumen untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk risoles durian dan studi kelayakan bisnis aspek keuangan.

#### 1. Formulasi buah durian sebagai bahan isi produk risoles

Setelah melakukan pengujian, konsentrasi buah durian dalam pengujian ini dilakukan dengan tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk risoles durian, yang diantaranya adalah:

1. Kandungan 250 gr daging buah durian dalam satu resep isi risoles
2. Kandungan 350 gr daging buah durian dalam satu resep isi risoles
3. Kandungan 450 gr daging buah durian dalam satu resep isi risoles

Berdasarkan dari ketiga formulasi tersebut formulasi ke dua yaitu (350gr daging buah durian) merupakan formulasi resep yang dipilih oleh panelis ahli sebagai formulasi terbaik dengan nilai yang paling tinggi diantara formulasi satu dan tiga. Berikut merupakan cara pembuatan formulasi risoles durian.

Tahap pembuatan isi risoles durian adalah campurkan tepung terigu segitiga 85gr, tepung maizena 28gr, *custard powder* 28gr dengan susu cair 750ml dan krim 225gr lalu kocok menggunakan *ballon whisk* dengan teknik *au bain marie*, setelah tercampur masukan gula pasir 225gr, lalu masukan daging buah durian (350gr), kocok sampai adonan padat tidak cair.

## 2. Uji organoleptik risoles durian

Hasil pengujian yang dilakukan oleh 15 panelis ahli, perbandingan konsentrasi terbaik adalah RD2 (350gr) buah durian. Perbandingan formulasi pada risoles durian dapat diterima dengan kandungan buah durian sebesar 350 gr pada standar resep. Sesuai dengan pengujian ANOVA dan uji LSD dengan taraf 5% atau 0,05. Jika penggunaan durian < 350 gr karakteristik aroma dan rasa akan berkurang dan apabila penggunaan durian > 350 gr karakteristik rasa dan aroma dinilai terlalu banyak dan berlebih sehingga akan membuat pusing ketika di konsumsi.

## 3. Tingkat daya terima konsumen pada produk

Hasil pengujian pada daya terima konsumen pada produk risoles durian dilakukan kepada 100 orang responden dengan berbagai latarbelakang jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, dan pekerjaan pengujian ini meliputi lima parameter kualitas produk yaitu parameter penampilan fisik, rasa, tekstur, warna, dan aroma. Hasil dari pengujian yang telah dilakukan dengan menggunakan uji-T pada produk risoles durian dengan perbandingan risoles original menghasilkan produk risoles durian lebih diterima oleh masyarakat dengan perbandingan yang tidak berbeda nyata dengan skala 4 atau suka.

## 4. Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan

Hasil perhitungan yang penulis lakukan mendapatkan hasil sebagai berikut, harga jual risoles durian sebesar Rp.5.000 perbuah, dengan keuntungan Rp.900 perbuah, break event point usaha pada penjualan 82 buah perhari serta jangka waktu operasional penjualan selama 3 bulan 7 hari. Persentase Return on investment sebesar 27% dengan minimal investasi usaha Rp. 10.000.000,-

## 5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan buah durian sebagai isi dari risoles ini diantaranya sebagai berikut :

1. Formulasi resep sebagai bahan isi dari produk risoles durian sebagai bahan baku lokal dapat di variasikan dengan buah lain seperti mangga, jagung manis, atau nangka yang memiliki tingkat kemiripan dari segi warna serta aroma yang khas dari setiap produk nya.
2. Dari ketiga konsentrasi melalui uji organoleptik ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat diterima di masyarakat, dan memperbaiki penampilan fisik produk dari segi warna dan bentuk produk risoles durian menjadi lebih menarik lagi.
3. Agar lebih memperhatikan promosi kepada konsumen dengan cara mendeskripsikan kepada konsumen produk risoles durian dalam segi aspek rasa, harga dan kandungan gizi agar konsumen lebih tertarik dengan produk risoles durian.
4. Dalam mengembangkan produk risoles ini sebaiknya mampu meningkatkan kepuasan konsumen sehingga tingkat daya terima konsumen meningkat.
5. Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat menjadi studi selanjutnya dalam pengembangan ilmu pengetahuan dibidang inovasi produk kuliner.