

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

1.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, eksperimen serta data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah buah sukun dapat diolah dengan dijadikan sebagai tepung dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan penambahan pembuatan produk *roll cake* kukus dan dapat diterima masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Formulasi resep pembuatan *roll cake* kukus berbasis penambahan tepung sukun

Setelah melakukan eksperimen berupa *kitchen project*, formulasi resep untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk *roll cake* yang ditambahkan oleh tepung sukun ini adalah :

Tabel 1 Formulasi Resep Terbaik Produk Roll Cake Sukun

No.	Bahan	Satuan	Jumlah
1	Kuning Telur	Butir	2
2	Putih Telur	Butir	1
3	Gula Pasir	Gram	60
4	Cake Emulsifier	Gram	10
5	Minyak goreng	ml	50
6	Susu cair	ml	60
7	Pasta vanilla	Sdt	½
8	Tepung sukun dan terigu A. (25:75) B. (35:65) C. (45:55)	Gram	50 A. (12,5:37,5) B. (17,5:32,5) C. (22,5:27,5)
9	Tepung maizena	Gram	10
10	Baking powder	Sdt	½

11	Garam	Sdt	½
----	-------	-----	---

Sumber : Data diolah, februari 2016

Tahap pembuatan *roll cake* kukus penambahan tepung sukun adalah kocok bahan telur, gula, dan *cake emulsifier* sampai mengembang. Setelah mengembang, tambahkan susu cair, pasta vanila dan minyak goreng. Dalam wadah lainnya, campurkan tepung sukun, tepung terigu, baking powder dan garam. Setelah adonan pertama siap, matikan *mixer* dan masukan campuran tepung lalu aduk menggunakan spatula.

2. Tingkat data terima konsumen pada produk

Hasil pengujian daya terima konsumen pada produk *roll cake* penambahan tepung sukun dilakukan kepada 15 panelis dan 30 orang responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, dan pekerjaan. Pengujian ini meliputi empat karakteristik kualitas produk yaitu karakteristik warna, karakteristik aroma, karakteristik rasa dan karakteristik tekstur. Hasil pengujian yang telah dilakukan dengan menggunakan kuisioner pada produk *roll cake* kukus penambahan tepung sukun dengan perbandingan *roll cake* yang dijual dipasaran, menghasilkan produk *roll cake* yang ditambahkan tepung sukun sebanyak 35% yang lebih diterima oleh masyarakat dengan jumlah skor 404 dari jumlah skor tertinggi 480.

3. Aspek keuangan dari produksi *roll cake* kukus penambahan tepung sukun

Hasil perhitungan yang peneliti lakukan mendapatkan hasil harga jual *roll cake* sukun sebesar Rp. 28.000,- per buah, dengan keuntungan Rp 12.369,- perbuah.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan buah sukun sebagai penambahan tepung terigu diantaranya sebagai berikut :

1. Formulasi resep tepung sukun sebagai penambahan tepung terigu dari produk *roll cake* kukus dapat divariasikan dengan buah atau umbi

Yulia Rachma, F, 2016

PENERAPAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE KUKUS

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

umbian lain seperti pisang, ubi, ganyol, ataupun dari kacang-kacangan seperti kacang tanah. Yang memiliki tingkat kemiripan dari segi warna serta aroma yang khas

2. Dari produk yang sudah jadi sebaiknya ditambahkan bahan lain yang lebih bervariasi untuk menambah kesukaan konsumen pada produk *roll cake* kukus ini. Misalnya selain selai untuk tambahan bahan yang ada ditengah *roll cake* diberikan keju parut agar tidak kalah dengan produk *roll cake* yang sudah terkenal yang dijual dipasaran. Atau penambahan rasa lain supaya konsumen tidak jenuh terhadap satu produk yang sama.
3. Agar lebih memperhatikan daya ketahanan produk, dimana produk *roll cake* penambahan tepung sukun ini hanya bertahan dua hari saja. Sebaiknya dilakukan penelitian selanjutnya untuk mengetahui penambahan bahan pangan atau penggantian bahan yang sudah ada dalam formulasi resep agar daya tahan produk lebih lama.
4. Dalam mengembangkan produk *roll cake* kukus sukun 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 di bidang inovasi produk kuliner.