

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan pada BAB sebelumnya mengenai inovasi produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok, menghasilkan produk cincau yang berbeda dari produk cincau biasanya berdasarkan kandungan gizi, daya tahan simpan dan kualitas produk menurut para panelis konsumen. Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Terdapat 3 formulasi resep dengan kode yang berbeda yang menjadi bahan percobaan atau *kitchen project* pada penelitian ini, yaitu penambahan cincau sebanyak 1:2 dengan susu segar dengan kode PP1, perbandingan cincau 1:1 dengan kode PPC2, dan perbandingan 1:2 dengan kode PPC3. Adapun dari hasil penilaian uji organoleptik para panelis ahli, menghasilkan formulasi yang paling disukai yaitu PPC2 dengan rata-rata nilai kesukaan >3 diantara cukup suka dan sangat suka berdasarkan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan fisiknya. Adapun formulasi resep PPC2 yaitu :

Tabel 5.1

Formula Resep Puding Cincau Vla Bir Pletok “Cincau Pletok”

Name of dish : *Cincau Pletok*

Yield : *20 cups*

<i>Preparation</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Qty</i>	<i>Remark</i>
Puding	<i>Fresh Milk</i>	ml	1,100	
	<i>Jelly powder</i>	gr	10	
	<i>Sugar</i>	gr	110	
	<i>Maizena</i>	gr	8	
	<i>Vanilla essence</i>	ml	2	
Cincau	<i>Cincau</i>	gr	1,000	
	<i>Jelly powder</i>	gr	7	

Ilmiati Tsaniah, 2016

INOVASI PRODUK PUDING CINCAU DENGAN TAMBAHAN VLA BIR PLETOK BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Vla Bir Pletok	Air	cc	300		
	Daun pandan	lembar	1		
	Jahe	gr	25	Bakar dan geprek	
	Serai	Batang	1	Geprek	
	Kayu manis	cm	1		
	Pala	gr	1		
	Kayu secang	gr	5		
	Daun jeruk	lembar	1		
	Gula pasir	gr	50		
	Cengkeh	gr	1		
	Maizena	gr	6		
	<i>Equipments and utensils</i>				
	1. Panci			5. Wadah/baskom	
2. Timbangan			6. Saringan		
3. <i>Ballon whisk</i> kecil			7. Timbangan		
4. Mangkok kecil			8. Kompor		
Cara membuat puding:					
1. Timbang semua bahan. Campurkan <i>jelly</i> bubuk dan maizena dengan sedikit susu segar. Agar mempermudah dalam pelarutan ketika dimasukkan ke dalam panci.					
2. Didihkan susu segar dan gula pasir sambil diaduk, setelah mendidih masukan campuran maizena dan <i>jelly</i> bubuk tadi. Aduk sampai tercampur.					
3. Tuangkan adonan puding kedalam wadah/ <i>cups</i> .					
Cara membuat cincau :					
1. Bersihkan daun cincau perdu dari kotoran atau debu. Siram dengan air bersih, kemudian rendam sebentar dan rendam lagi dengan air dingin bersih.					
2. Buang tangkai daun cincau menggunakan gunting atau bisa disobek langsung untuk memudahkan proses pelumatan.					
3. Bila perlu, rendam daun cincau dengan air panas sesaat. Pelayuan ini berguna					

agar menghilangkan aroma langu dan menghilangkan lapisan lilin.

4. Tampung daun dalam wadah, tambahkan air, kemudian remas-remas sebentar.
5. Segera saring larutan yang masih cair dengan saringan di dalam wadah bersih, buang ampasnya dan buang juga buih yang muncul.
6. Siapkan panci di atas kompor, tuangkan larutan gel cincau, didihkan. Setelah mendidih, masukan *jelly* bubuk yang sebelumnya sudah dicampur dengan air agar encer. Aduk-aduk sampai mendidih kembali. Matikan api.
7. Tuang larutan cincau ke atas puding dalam *cups*.

Cara membuat vla bir pletok :

1. Taruh air dalam panci bersama daun pandan, jahe, serai, cengkeh, kayu manis, pala, kayu secang, daun jeruk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih.
2. Tutup panci, kecilkan apinya, masak hingga aroma rempah-rempah keluar (kurang lebih 30 menit). Angkat dari atas api, sisihkan hingga dingin. Saring minuman dan buang ampasnya.
3. Larutkan maizena dengan sedikit cairan minuman/bir pletok yang sudah dingin di dalam wadah kecil.
4. Didihkan kembali bir pletok, kemudian masukan larutan maizena. Aduk sampai tercampur dan cairan bir pletok mengental.

Angkat,dinginkan. Sajikan bersama puding cincau.

2. Penilaian kualitas produk pada penelitian ini dapat dilihat pada pengujian daya tahan simpan dan perhitungan kandungan gizi yang terdapat pada produk inovasi. Dari hasil pengamatan selama 24 jam menunjukkan bahwa daya tahan simpan produk puding cincau dengan tambahan vla bir pletok memiliki

Ilmiati Tsaniah, 2016

INOVASI PRODUK PUDING CINCAU DENGAN TAMBAHAN VLA BIR PLETOK BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

kekuatan daya tahan simpan yang lebih baik dibanding produk kontrol. Pada jam ke 24 baik produk inovasi maupun original sudah tidak bisa dikonsumsi karena mulai rusak, seperti tekstur sudah mulai mencair dan memiliki bau. Adapun kandungan gizi yang terdapat pada inovasi produk lebih tinggi dibanding produk kontrol dalam 1 takaran saji/*cups* berdasarkan perhitungan DKBM. Kandungan gizi untuk 1 *cups* atau 1 porsi puding cincau dengan vla bir pletok memiliki berat 124 gr dengan energi total 310,987 Kkal, protein total 15 gr, lemak total 14,361 gr dan karbohidrat total sebanyak 29,39 gr. Berbeda dengan kandungan gizi untuk cincau dengan berat 75 gr memiliki kandungan energi sebanyak 51,6, kandungan protein sebanyak 0,3 gram, lemak sebesar 0,05 gr dan karbohidrat total sebanyak 11,75 gr. Berdasarkan hal tersebut, terlihat jelas perbedaan kandungan gizi antara puding cincau dengan es cincau, puding cincau memiliki kandungan nutrisi yang lebih banyak dibanding es cincau.

3. Dari hasil pengujian terhadap penilaian daya terima tersebut, menghasilkan skor total 1.898 yang berada tepat di kelas interval 1701 – 2100 maka produk puding cincau bisa disimpulkan diterima oleh para responden. Adapun harga jual yang diharapkan oleh para panelis konsumen terhadap inovasi ini adalah sebesar Rp. 7,000 dengan komposisi harga jual yaitu total harga *labour cost* adalah Rp. 1,050 atau 15 %, harga *overhead* adalah Rp. 1,190 atau 17% sedangkan *profit* (keuntungan) yang diambil adalah sebesar Rp. 1,750 atau 25% untuk 1 *cups* puding cincau sehingga total selling price adalah 100% dengan harga Rp. 6,990 atau dibulatkan menjadi Rp. 7,000.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan penulis selama penelitian inovasi dari produk cincau, penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut :

1. Tidak semua orang suka akan produk cincau terutama aroma daun cincau yang masih sering terasa ketika dimakan, maka harus ada penelitian lebih lanjut mengenai cara penghilangan aroma daun cincau yang aman dan tidak

mengurangi nutrisi yang terkandungnya. Misalnya penambahan aroma rempah-rempah seperti serai ataupun daun jeruk yang memiliki aroma yang kuat dan dapat mengimbangi aroma daun cincau.

2. Adanya peran pemerintah Daerah (PEMDA) dalam mensosialisasikan tentang manfaat cincau serta mensosialisasikan cincau sebagai minuman warisan agar bisa lebih dikenal masyarakat luas terutama warga lokal Jawa Barat.
3. Melakukan sosialisasi kepada para pedagang cincau tentang proses pengolahan cincau dari segi keamanan pangan. Misalnya terhadap para pedagang cincau yang sering melakukan kecurangan atau penambahan zat pengental yang tidak aman untuk memperoleh hasil cincau yang lebih awet.
4. Kebersihan dan keamanan alat serta bahan dalam proses pengolahan daun cincau menjadi gel cincau harus diperhatikan agar dapat menghasilkan cincau yang baik dan aman. Contohnya ketika peremasan daun cincau menggunakan tangan, harus dipastikan tangan sudah dalam keadaan bersih.
5. Kemasan yang digunakan untuk produk harus sesuai standar dan aman digunakan, sehingga dapat menjaga kualitas makanan dan mengurangi resiko makanan terkontaminasi oleh bahan kemasan. Misalnya menggunakan kemasan dengan jenis PP (Polyethylene) kode 5 atau OTHER (Polycarbonate) kode 7, kedua kemasan tersebut merupakan kemasan yang paling baik digunakan untuk makanan karena kandungan bahannya tidak berbahaya meskipun sulit untuk didaur ulang.
6. Inovasi produk cincau dapat menjadi salah satu peluang usaha yang baik dibidang makanan, sehingga dapat dikembangkan agar bisa memberikan *benefit* atau keuntungan.