

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pengujian yang telah dilakukan menghasilkan perbandingan produk baru yaitu brownies dengan penambahan bahan baku buah lokal Kabupaten Subang yaitu buah nanas menjadi produk brownies nanas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep brownies dengan penambahan selai nanas

Setelah melakukan pengujian, konsentrasi selai nanas dalam pengujian ini dilakukan dengan enam formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk brownies nanas, yang diantaranya adalah:

- a. 30 gram (75%) penambahan selai nanas dengan teknik dipanggang
- b. 50 gram (125%) penambahan selai nanas dengan teknik dipanggang
- c. 70 gram (175%) penambahan selai nanas dengan teknik dipanggang
- d. 30 gram (75%) penambahan selai nanas dengan teknik dikukus
- e. 50 gram (125%) penambahan selai nanas dengan teknik dikukus
- f. 70 gram (175%) penambahan selai nanas dengan teknik dikukus

Berdasarkan dari keenam formulasi tersebut, formulasi dengan penambahan konsentrasi selai nanas 50 gram (125%) dengan menggunakan teknik dipanggang merupakan formulasi resep yang dipilih panelis ahli sebagai formulasi terbaik dengan nilai yang paling tinggi diantara formulasi yang lainnya.

2. Teknik terbaik pengolahan brownies dengan bahan tambahan selai nanas

Teknik terbaik yang dipilih oleh panelis ahli dalam proses pembuatan brownies dengan bahan tambahan selai nanas adalah dengan menggunakan teknik dipanggang, dibandingkan dengan menggunakan teknik dikukus.

3. Respon daya terima konsumen terhadap produk brownies nanas

Hasil pengujian terhadap 100 orang responden ini menyimpulkan bahwa produk Brownies Panggang 2 (BP2) dapat diterima dengan skala 4 (suka) dari 5 skala.

Erliana, 2016

***INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN***

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

5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen brownies nanas ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk para pengusaha makanan khususnya di bidang *pastry*, perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produknya agar menjadi salah satu sajian yang menarik unggul dan dapat bersaing dengan produk *pastry* yang lain serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan lokal seperti buah nanas ini.
2. Formulasi resep sebagai bahan tambahan pada produk brownies nanas dapat divariasikan dengan buah lain seperti durian, nangka atau mangga agar lebih inovatif dalam mengembangkan suatu produk.
3. Dari keenam konsentrasi melalui uji organoleptik ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat diterima di masyarakat dan lebih memperbaiki segi penampilan fisik produk agar lebih terlihat menarik lagi.
4. Hasil penelitian ini dapat diterapkan untuk mengembangkan produk brownies nanas, agar turut ikut membantu terciptanya hasil olahan buah nanas yang baru di Kabupaten Subang.