

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dari pengujian yang telah dilakukan oleh penulis, maka diperoleh perbandingan produk inovasi baru yaitu Kelor *Cake* dengan penambahan tepung daun kelor, daun kelor yang melimpah di Indonesia dan kaya akan manfaat serta vitamin memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan. Pemanfaatan tepung daun kelor sebagai bahan tambahan makanan sebagai pewarna alami menjadi salah satu hal yang menarik untuk dikembangkan. Dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kelor *cake* dengan bahah tambahan tepung daun kelor. Pengujian daya terima dilakukakan dua tahap yaitu uji organoleptik dan uji hedonik. Dalam pengujian ini, permasalahan yang diangkat yaitu formulasi kelor *cake* dengan formulasi terbaik.

1. Formulasi Kelor *Cake*

Setelah dilakukan pengujain konsentrasi tepung daun kelor dilakukan tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk kelor *Cake* yaitu:

- Komposisi tepung daun kelor sebesar 10 gr setiap 1 loyang
- Komposisi tepung daun kelor sebesar 20 gr setiap 1 loyang
- Komposisi tepung daun kelor sebesar 30 gr setiap 1 loyang

Berikut adalah konsentrasi terbaik yang sudah terpilih oleh panelis ahli dan daya terima konsumen:

Tabel 5.1 Standar Resep Kelor *Cake*

Bahan-Bahan	<i>Quantity</i>
Tepung Terigu	140 gram

Bahan-Bahan	Quantity
Margarin Cair	20 gram
Gula Pasir	200 gram
Susu Bubuk	30 gram
Telur	5 butir
Maizena	60 gram
Emulsifiler	4 gram
Tepung daun Kelor	10 gram

Sumber: Data diolah, Juni 2016

Dari ketiga formulasi resep tersebut formulasi pertama yaitu KL A (10 gr tepung daun kelor) merupakan formulasi resep yang terpilih dan terbaik diantara formulasi resep lainnya dan formulasi resep KL A tersebut dipilih oleh panelis ahli sebanyak 15 orang melakukan uji organoleptik dan uji hedonik oleh panelis konsumen sebanyak 50 orang.

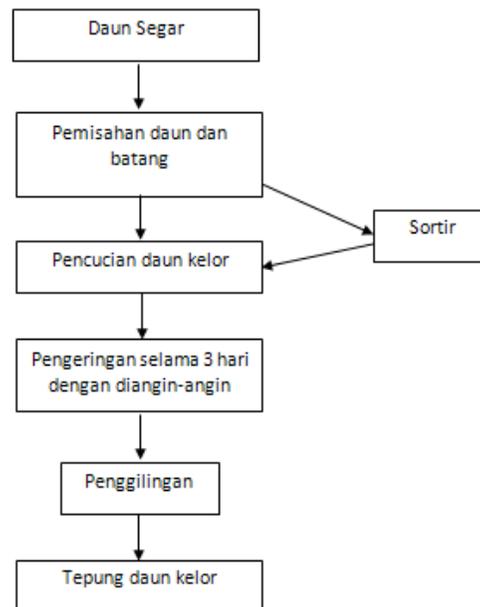
A . Tahap pembuatan kelor *cake*

Campuran telur 5 butir, gula pasir 200 gram dan TBM 4 gr hingga mengembang setelah mengembang masukan tepung terigu 140 gr, tepung maizena 60 gr dan tepung daun kelor 10 gr aduk hingga tercampur setelah tercampur masukan mentega cair sebanyak 20 gr lalu aduk, tuang adonan ke dalam loyang 20x20x3 cm yang sudah diolesi *margarine* dan kertas roti, *oven* kurang lebih selama 20 menit dengan suhu 180' c. Setelah *cake* matang dan dingin, bagi dua bagian *cake* tersebut dan beri *filling* berupa coklat *ganache* dan *toping* parutan keju.

B .Uji organoleptik kelor *cake*

Dari hasil pengujian yang dilakukan oleh penulis pada panelis ahli sebanyak 15 orang dengan perbandingan konsentrasi tepung daun kelor terbaik yaitu GLC A (10 gr) pada standar resep. Sesuai dengan pengujian ANOVA dan uji LSD dengan taraf 5% atau 0,005.

2. Proses Pengolahan Tepung Daun Kelor



Sumber: Hasil olahan penelitian, Juni 2016

3. Tingkat daya terima konsumen pada produk

Pengujian daya terima konsumen pada produk kelor *cake* ditujukan kepada 50 orang responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, pekerjaan, dan pendidikan. Pengujian ini dilakukan dengan menggunakan uji-T pada produk kelor *cake* dengan produk pembanding *sponge cake* dengan pewarna sintetis atau produk kontrol, menunjukkan bahwa kelor *cake* dapat diterima dibandingkan *sponge cake* dengan pewarna sintetis. Dengan perbandingan yang tidak berbeda nyata dengan skala 4 atau suka.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penambahan tepung daun kelor pada produk kelor *cake* diantaranya sebagai berikut:

1. Formulasi resep dengan penambahan tepung daun kelor pada produk kelor *cake* dapat divariasikan dengan bahan tambahan lainnya yang serupa seperti menggunakan daun pandan atau daun suji yang telah diolah menjadi tepung dan memiliki kemiripan warna serta aroma yang khas pada setiap produknya.
2. Dari ketiga konsentrat melalui uji organooptik sebaiknya dapat menekan bahan baku agar dapat diterima di masyarakat dan memperbaiki penampilan fisik produk, dari segi warna, aroma sehingga dapat menarik minat beli konsumen.
3. Agar lebih memperhatikan aspek promosi kepada konsumen akan manfaat tepung daun kelor bagi kesehatan yang begitu melimpah.
4. Untuk kedepanya produk kelor *cake* dengan penambahan tepung daun kelor dapat diuji di laboratorium agar dapat meyakinkan konsumen akan manfaat dan kandungan gizi yang baik bagi kesehatan.