BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Setelah melakukan beberapa pengamatan dan pengujian maka peneliti menghasilkan satu produk baru dengan melakukan inovasi terhadap jajanan pasar Indonesia yaitu lemper, dimana isi lemper yang biasa terbuat dari daging ayam diganti menggunakan ampas tahu yang dapat menyerupai tekstur daging ayam kemudian peneliti pun menambahkan bumbu kari kedalam isian ampas tahu guna menambah variasi rasa dalam olahan lemper sehingga dihasilkan produk lemper ampas tahu dengan rasa bumbu kari. Adapun kandungan gizi serta daya tahan simpan yang dimiliki lemper ampas tahu berbeda dengan produk lemper original. Peneliti juga melakukan pengujian untuk daya terima konsumen guna melihat respon konsumen pada produk lemper ampas tahu. Dalam pengujian ini penelitian di fokuskan terhadap formulasi isian lemper yang di ganti menjadi ampas tahu dengan penambahan bumbu kari uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui standar resep terbaik dan uji daya terima konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap lemper ampas tahu.

1. Standar Resep Lemper Ampas Tahu

Setelah melakukan pengujian terhadap konsetrasi bumbu kari maka didapatkan tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk lemper ampas tahu, yang diantaranya sebagai berikut:

1. Penambahan 5 gr bumbu kari kedalam 60 gr ampas tahu dalam satu resep isi lemper ampas tahu
2. Penambahan 25 gr bumbu kari kedalam 60 gr ampas tahu dalam satu resep isi lemper ampas tahu
3. Penambahan 45 gr bumbu kari kedalam 60 gr ampas tahu dalam satu resep isi lemper ampas tahu

Berdasarkan ketiga formulasi tersebut maka terpilihlah formulasi kedua yaitu penambahan 25 gr bumbu kari kedalam 60 gr ampas tahu dalam satu

resep isi lemper yang didapatkan dari penilaian oleh panelis ahli sebagai formulasi terbaik dengan nilai yang paling tinggi diantara formulasi resep ke satu dan formulasi resep ke tiga. Berikut merupakan cara pembuatan formulasi lemper ampas tahu.

Tabel 5.1
Resep lemper isi ampas tahu dengan kandungan **25 gr** bumbu kari **(LAT2)**

waktu pembuatan: 45 menit **1 resep menghasilkan 20pcs lemper**				
Preparation	***Ingredients***	**Unit**	***Qty***	***Remark***
Nasi Ketan	Beras Ketan	Gr	250	1. Rendam beras ketan dengan air hingga semua permukaan tertutup air selama 2 jam 2. Kukus beras ketan menggunakan *screen* hingga ½ matang selama 30 menit 3. Angkat nasi ketan lalu aroni dengan menambahkan santan kelapa yang sebelumnya telah dipanaskan 4. Tambahkan garam lalu aduk merata dan diamkan selama 1 jam 5. Kukus kembali menggunakan screen selama ½ - 1 jam, angkat dan tiriskan.
	Santan	Ml	100	
	Garam	Sdt	1	
	Air	Secukupnya	-	
	Daun Pisang	Secukupnya	-	Panaskan atau bakar daun pisang diatas api agar

				tekstur daun pisang lebih lentur.
Isian Lemper	Bawang Merah	Butir	11	Haluskan bawang merah, bawang putih (yang telah dikupas) dan kemiri dengan blender (gunakan air untuk mempermudah dalam proses penggilingan).
	Bawang Putih	Siung	7	
	Kemiri	Butir	7	
	Ketumbar Bubuk	Sdt	1	
	Jinten Bubuk	Sdt	1	
	Daun Salam	Lembar	1	
	Daun Jeruk	Lembar	1	
	Garam	Sdt	1	
	Santan	Ml	85	
	Gula Putih	Sdt	1	
	Ampas Tahu Kering	Gr	60	Peras ampas tahu menggunakan *screen* dan saringan kemudian panggang ampas tahu menggunakan oven hingga teksturnya menyerupai gandum kering.
	Minyak Goreng	Sdm	3	
	Bumbu kari	Gr	25	
Method				
1. Panaskan minyak goreng kedalam wajan lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan dan tumis hingga harum 2. Tambahkan bumbu kari kedalam wajan lalu aduk hingga rata dan tambahkan daun salam, daun jeruk, aduk kembali hingga harum 3. Tambahkan santan, garam, gula, ketumbar, jinten lalu aduk hingga semua bumbu menyatu				

4. Setelah mendidih masukan ampas tahu kering kedalam wajan lalu aduk hingga bumbu meresap 5. Setelah bumbu meresap dan merata angkat lalu tiriskan, isian siap digunakan. 6. Ambil nasi ketan lalu pipihkan menggunakan tangan setelah itu masukan isian ke atas ketan lalu tutup kembali dengan nasi ketan, selanjutnya kepal-kepal dan bentuk menyerupai segitiga 7. Sebagai pemanis, bungkus lemper menggunakan daun pisang 8. Lemper ampas tahu siap disajikan.	
Kandungan Gizi	
Kandungan gizi dalam 1 resep lemper (1 resep menghasilkan 20 pcs lemper dengan berat bersih 110 gr) : Energi 1006,31 kkal Lemak 38,1456 gr Protein 28,403 gr Karbohidrat 145,0917 gr	Kandungan gizi dalam 1 pcs lemper (1 pcs lemper memiliki berat bersih 22 gr): Energi 50,32 kkal Lemak 1,91 gr Protein 1,42 gr Karbohidrat 7,26 gr
Waktu Penyimpanan	
Lemper ampas tahu baik di konsumsi sebelum satu (1) hari pada suhu ruangan dan tiga (3) hari pada suhu dingin.	

Sumber : data diolah penulis Februari 2016

Dari hasil pengujian yang telah dilakukan kepada 15 orang panelis ahli maka didapatkan perbandingan formulasi pada lemper ampas tahu dapat diterima dengan kandungan penambahan bumbu kari sebanyak 25gr pada standar resep. Sesuai dengan pengujian ANOVA dan uji LSD dengan taraf 5% atau 0,05. Jika penambahan bumbu kari < 25gr karakteristik warna, aroma dan rasa akan berkurang dan apabila penambahan bumbu kari > 25gr maka karakteristik warna, aroma dan rasa dinilai terlalu banyak dan berlebih sehingga aroma terlalu kuat, warna terlalu mencolok dan rasa akan terasa lebih pait ketika di konsumsi.

2. Tingkat Daya Terima Konsumen pada Produk Lemper Ampas Tahu

Uji daya terima konsumen dilakukan terhadap produk lemper ampas tahu kepada 100 orang responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, pekerjaan, dan pendidikan terakhir yang dinilai atas lima parameter kualitas produk yaitu bentuk, aroma, warna, rasa dan tekstur. Pengujian dilakukan menggunakan uji-T pada produk lemper ampas tahu dengan perbandingan lemper original menghasilkan produk lemper ampas tahu lebih diterima oleh masyarakat dengan perbandingan yang tidak berbeda nyata dengan skala 4 atau suka.

3. Studi Kelayakan Bisnis pada Produk Lemper Ampas Tahu

Setelah melakukan perhitungan dalam aspek keuangan dalam uji kelayakan bisnis maka didapat harga jual untuk satu bungkus lemper ampas tahu sebesar Rp. 10.000 dengan *break event point* pada penjualan 16 bungkus perhari serta jangka waktu operasional penjualan selama 3 bulan 3 hari.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian dan penelitian ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan ampas tahu sebagai pengganti daging ayam pada isi lemper serta penambahan bumbu kari pada isian lemper ampas tahu, diantaranya sebagai berikut:

1. Formulasi resep sebagai bahan isi dari produk lemper ampas tahu bumbu kari dapat di kembangkan variasinya dengan mengganti rasa bumbu kari dengan bumbu-bumbu khas lainnya seperti rendang, balado dan lain sebagainya yang akan menghasilkan aroma khas dari setiap produknya.
2. Formulasi resep isi ampas tahu ini diharapkan dapat menjadi alternatif isian bagi berbagai macam jenis olahan atau jajanan pasar lainnya yang memiliki isian berupa daging ayam atau daging sapi sehingga dapat menambah variasi makanan bagi para masyarakat yang menjalankan pola hidup vegetarian.
3. Dari ketiga konsentrasi yang didapatkan melalui uji organoleptik ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat di jangkau oleh

berbagai kalangan masyarakat serta perbaikan yang dilakukan dari segi penampilan fisik seperti bentuk, rasa dan aroma diharapkan dapat menjadi salah satu daya tambah agar masyarakat tertarik untuk membeli produk lemper ampas tahu ini.

4. Dalam melakukan pengembangan produk lemper ampas tahu ini sebaiknya mampu meningkatkan kepuasan konsumen dengan cara memperhatikan hygene dan sanitasi dalam proses pembuatan serta pemilihan bahan baku yang baik sehingga tingkat daya terima konsumen terhadap produk ini dapat meningkat.
5. Penulis berharap hasil dari penelitian ini dapat menjadi bahan untuk studi selanjutnya dalam pengembangan ilmu pengetahuan dibidang inovasi produk kuliner khususnya ampas tahu.