

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, eksperimen serta data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah ubi merah sebagai salah satu pangan alternatif yang sangat baik untuk peningkatan gizi dan ketahanan pangan selain itu ubi merah dapat dimanfaatkan sebagai bahan penambahan pembuatan produk kue lumpur dan dapat diterima masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Formulasi resep pembuatan kue lumpur dengan penambahan ubi merah

Setelah melakukan eksperimen berupa *kitchen project*, dengan melakukan perbandingan komposisi ubi merah yang berbeda-beda dan melakukan perbedaan perlakuan pengolahan terhadap ubi merah, formulasi resep untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk kue lumpur yang ditambahkan dengan ubi merah ini ada pada resep kue lumpur penambahan ubi merah 3 (KLUMR 3).

Tabel 5.1 Resep Kue Lumpur Penambahan Ubi Merah (KLUMR 3)

Waktu penyajian ± 1 jam

Yield : 25 Portoin

<i>Preparation</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Qty</i>	<i>Remark</i>
Adonan Kue Lumpur	Margarin	Gr	75	
	Air	ml	250	
	Tepung Protein Rendah	Gr	150	
	<i>Sugar</i>	Gr	100	
	<i>Salt</i>	Gr	3	
	Vanili	Gr	3	
	<i>Egg</i>	Btr	6	
	Santan	ml	450	
	Ubi Merah Rebus	Gr	175	Hancurkan
	Kismis	Gr	200	<i>Topping</i>
<i>Method</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Masak margarin dengan air sampai mendidih, masukkan tepung terigu, mendidih, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan gula pasir, garam dan vanili, aduk rata, angkat dari api, dinginkan. 2. Pecahkan telur satu persatu ke dalam adonan kemudian tambahkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. 				

Diana Shorea Nur, 2016

Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen

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

3. Tambahkan ubi merah rebus kedalam adonan, campurkan menggunakan *mixer*. Lalu saring adonan.
4. Pecahkan cetakan kue lumpur diatas api kompor, olesi minyak tuang adonan setinggi $\frac{3}{4}$ lubang cetakan, tutup. Masak dengan setengah matang, tambahkan kismis.
5. Tutup lagi, tunggu hingga matang ± 5 menit, keluarkan dari cetakan.

Sumber: Data Diolah, 2016

Tahap pembuatan kue lumpur dengan penambahan ubi merah adalah panaskan margarin dan air, setelah mendidih tambahkan tepung terigu, gula, garam, dan vanili. Aduk di atas api kecil hingga tercampur, dinginkan. Setelah itu *mix* dengan ubi merah rebus hingga tercampur lalu tambahkan telur sedikit demi sedikit bergantian dengan santan cair. Setelah itu adonan di saring, agar menghasilkan adonan yang lembut. Dan panggang sekitar 15-30 menit, beri *topping* kismis atau keju diatasnya.

Dari hasil uji organoleptik kepada 15 panelis dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, dan pekerjaan. Dipilihlah produk KLUMR 3 sebagai produk terbaik dari lima produk lainnya yang dilihat dari pengujian karakteristik warna, karakteristik aroma, karakteristik penampilan fisik, karakteristik rasa dan karakteristik tekstur.

2. Tingkat daya terima konsumen pada produk

Hasil pengujian daya terima konsumen pada produk kue lumpur dengan penambahan ubi merah dilakukan 50 orang responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, dan pekerjaan. Pengujian ini meliputi lima karakteristik kualitas produk yaitu karakteristik warna, karakteristik aroma, karakteristik penampilan fisik, karakteristik rasa dan karakteristik tekstur. Hasil pengujian yang telah dilakukan dengan menggunakan kuisisioner pada produk kue lumpur dengan penambahan ubi merah dengan perbandingan kue lumpur yang dijual dipasaran, menghasilkan produk kue lumpur dengan penambahan ubi merah sebanyak 74% atau 37orang suka dengan produk kue lumpur dengan penambahan ubi merah.

3. Aspek keuangan dari produksi kue lumpur dengan penambahan ubi merah

Hasil perhitungan yang peneliti lakukan mendapatkan hasil harga jual kue lumpur dengan penambahan ubi merah sebesar Rp. 2.500,- per pcs, dengan keuntungan Rp 1.700,- per pcs. Titik impas untuk produk kue lumpur

Diana Shorea Nur, 2016

Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen

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

dengan penambahan ubi merah jika mencapai tingkat produksi sebanyak 407 pcs/bulan atau titik impas untuk produk kue lumpur dengan penambahan ubi merah ketika penjualan mencapai sebesar Rp. 1.018.000/bulan.

5.2 Saran

Adapun saran setelah melakukan penelitian inovasi produk kue lumpur dengan penambahan ubi jalar merah ini adalah:

1. Penelitian ini baru merupakan penelitian tahap awal sebaiknya juga dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi secara lengkap dengan peralatan yang memadai, sehingga dapat diketahui kekurangan dari nilai gizi pada inovas produk kue lumpur ini.
2. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut, terhadap mikrobiologis untuk melihat keamanan dan daya tahan produk.
3. Selanjutnya bagi para pengusaha kuliner dalam bidang *pastry*, perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produknya agar menjadi satu sajian yang unggul, menarik, dan dapat bersain dalam produk lain serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan lokal seperti ubi merah yang memiliki manfaat yang sangat baik untuk penambahan gizi yang diperlukan manusia.
4. Selanjutnya apabila inovasi produk kue lumpur dengan penambahan ubi jalar merah ini semakin digemari oleh konsumen yang kemudian diikuti oleh penambahan jumlah produksi. Maka kemasan dari produk ini perlu dipikirkan agar dikemas menjadi lebih menarik.
5. Apabila dalam skala produksi yang lebih besar juga perlu dipikirkan cara pemasaran yang lebih baik dalam memasarkan produk ini.
6. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai produk untuk industri kecil dimana dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas serta dapat menambah pendapatan masyarakat yang mendirikan industri kecil dengan produk kue lumpur penambahan ubi merah ini.