

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pengujian yang telah dilakukan menghasilkan perbandingan produk baru yaitu produk *Cheese Cake* dengan pengembangan bahan baku asli Indonesia yaitu beras merah yang dijadikan tepung beras merah menjadikan bahan dasar *cheese cake* dengan terktur berserat, dengan kandungan gizi yang berbeda dengan produk *cheese cake* original dan melakukan pengujian daya terima konsumen untuk melihat respon konsumen pada produk *cheese cake* beras merah. Dalam pengujian ini permasalahan yang diangkat formulasi *cheese cake* beras merah sebagai bahan yang diutamakan, uji organoleptik untuk mengetahui standar resep terbaik, uji daya terima konsumen untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk *cheese cake* beras merah, dan perhitungan DKBM untuk mengetahui kadar nutrisi dalam *cheese cake* beras merah dan studi kelayakan bisnis aspek keuangan.

1. Formulasi beras merah sebagai bahan *cheese cake*
 - a. Formulasi resep *cheese cake* beras merah

Setelah melakukan pengujian, konsentrasi beras merah dalam pengujian ini dilakukan dengan tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk *cheese cake* beras merah, yang diantaranya adalah:

1. Kandungan 270 gr tepung beras merah dalam satu resep *cheese cake*
2. Kandungan 310 gr tepung beras merah dalam satu resep *cheese cake*
3. Kandungan 350 gr tepung beras merah dalam satu resep *cheese cake*

Berdasarkan dari ketiga formulasi tersebut formulasi kesatu yaitu (270 gr tepung beras merah) merupakan formulasi resep yang dipilih oleh panelis ahli sebagai formulasi terbaik dengan nilai yang paling tinggi diantara formulasi dua dan tiga. Berikut merupakan cara pembuatan formulasi *cheese cake* beras merah .

Persiapkan bahan-bahan pembuatan biskuit beras merah, simpan mentega dan gula halus dalam mangkuk kocok dengan mikser hingga lembut. Masukkan telur, vanili dan garam aduk rata. Masukkan tepung beras merah, aduk pelan hingga menjadi adonan yang rata dan halus. Bungkus dengan plastic lalu simpan di lemari es. Gilas adonan setebal 3mm lalu panggang hingga kuning kecoklatan. Pembuatan cheese filling cheese beras merah, Persiapkan bahan-bahan sesuai dengan resep. Kocok cream cheese 250gr sampai lembut, masukan icing sugar 125 gr, dan tepung beras merah. Kemudian masukan whipped cream 175 ml, jangan dikocok terlalu lama. Penyatuan adonan base cheese cake dan filling cheese beras merah, Setelah adonan base cheese cake beras merah sudah jadi, haluskan base cheese cake beras merah. Siapkan butter untuk dilelehkan, setelah dilelehkan campur dengan base cheese cake. Masukkan dalam wadah untuk dasar cake lalu masukan adonan cheese filling di atas adonan base cheese cake. Bake dengan acara *aubainmarie*, kurang lebih selama 2 jam. Hasil pengujian yang dilakukan oleh 15 panelis ahli, perbandingan konsentrasi terbaik adalah R1 (270gr) tepung beras merah. Perbandingan formulasi pada hasil yang di dapat setelah uji organoleptik dengan uji mutu hedonic secara deskriptif bisa disimpulkan untuk *cheese cake 270gr* unggul dalam rasa dan tesktur. *Cheese cake 310gr* unggul dalam aroma, dan *cheese cake 350gr* unggul dalam penampakan produk. Bisa disimpulkan panelis ahli lebih menyukai *cheese cake 270gr* karena unggul dalam rasa dan tekstur.

2. Tingkat daya terima konsumen pada produk

Hasil pengujian pada daya terima konsumen pada produk *cheese cake* beras merah dilakukan kepada 100 orang responden dengan berbagai latarbelakang jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, dan pekerjaan pengujian ini meliputi enam parameter kualitas produk yaitu parameter penampilan fisik, rasa, tekstur, warna, aroma dan penampakan produk secara keseluruhan. Hasil dari pengujian yang telah dilakukan dengan menggunakan uji mutu terima kosumen dengan melihat rata-rata produk *cheese cake* beras merah dengan produk *cheese cake* original dengan perbandingan selisih rata-

rata menunjukkan hanya berbeda 0,16 untuk ke unggulan *cheese cake original* dengan skala 3 atau cukup suka. Maka *Cheese cake* beras merah cukup diterima oleh konsumen.

3. Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan

Hasil perhitungan yang penulis lakukan mendapatkan hasil sebagai berikut, harga jual *cheese cake* beras merah sebesar Rp.27.300 perpcs, dengan keuntungan Rp 6.300 perpcs, break event point usaha pada penjualan 14 buah perhari serta jangka waktu operasional penjualan selama 2 bulan 2 minggu. Persentase Return on investment sebesar 53 % dengan minimal investasi usaha Rp. 20.000.000,-

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan beras merah sebagai bahan untuk pembuatam *cheese cake* ini diantaranya sebagai berikut :

1. Formulasi resep sebagai bahan isi dari produk *cheese cake* beras merah sebagai bahan baku lokal dapat di variasikan dengan bahan yang lain seperti umbi-umbian, talas yang memiliki tekstur yang lebih lembut dan aroma yang lebih harum. Agar dapat perhatian lebih dan dapat semakin diterima oleh konsumen karena mempunyai kelebihan dari produk yang lain selain dari nilai gizi.
2. Dalam mengembangkan produk ini sebaiknya dari segi bentuk, tekstur, tampilan harus diperbaiki sehingga mampu meningkatkan kepuasan konsumen sehingga tingkat daya terima konsumen meningkat.
3. Dari segi kelayakan bisnis harga sudah menekan *food cost*, dengan harapan tidak mengurangi kualitas pada produk. Dari segi rasa, dan tampilan.