

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dari pengujian yang telah dilakukan oleh penulis, maka diperoleh perbandingan inovasi baru yaitu *cookies cassava* dengan penambahan bahan baku tepung *cassava* yang merupakan produk pangan yang melimpah di Indonesia sehingga memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan sebagai pengganti bahan baku tepung terigu. Dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *cookies* dengan tambahan bahan baku tepung *cassava* dengan produk kontrol yang merupakan *cookies* dengan bahan baku tepung terigu. Pengujian daya terima dilakukan dua tahap yaitu uji organoleptik dan uji hedonik. Dalam pengujian ini, permasalahan yang diangkat yaitu mengenai standar resep *cookies cassava* yang terbaik.

1. Standar resep *cookies* dengan penambahan bahan baku tepung *cassava*.

Setelah dilakukannya pengujian, konsentrasi tepung *cassava* dalam pengujian ini dilakukan dengan tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk *cookies cassava*, yang diantaranya adalah:

- Komposisi tepung *cassava* sebesar 100 gr setiap 1 resep.
- Komposisi tepung *cassava* sebesar 50 gr setiap 1 resep.
- Komposisi tepung *cassava* sebesar 25 gr setiap 1 resep.

Dari ketiga standar resep tersebut standar pertama yaitu CC 1 (100gr tepung *cassava*) merupakan standar resep yang terpilih dan terbaik diantara standar resep lainnya dan standar resep CC 1 tersebut dipilih oleh panelis ahli sebanyak 15 orang melalui uji organoleptik dan uji hedonik oleh panelis konsumen sebanyak 50 orang.

Tahap pembuatan *cookies cassava* yaitu kocok mentega 120gr, gula palm 60gr, dan gula pasir 100gr sampai rata, lalu masukan telur 1 pcs, *vanilla essence* 3ml, setelah tercampur masukan *choco chip* 175gr, *dark chocolate* 160gr, tepung *cassava* 100gr, garam 1gr, *baking powder* 2,5gr dan kelapa kering 150gr. Aduk sampai rata, setelah tercampur rata cetak adonan dan simpan diatas loyang yang sudah diolesi *carlo*, lalu bakar selama 20 menit dengan suhu 180° sampai matang kecoklatan.

2. Uji Organoleptik *Cookies Cassava*

Dari hasil pengujian yang dilakukan oleh penulis pada panelis ahli sebanyak 15 orang dengan perbandingan konsentrasi tepung *cassava* terbaik adalah CC 1 (100gr) dengan penggunaan tepung *cassava* sebanyak 100%. Sesuai dengan pengujia ANOVA dengan taraf 5% atau 0,05.

3. Tingkat Daya Terima Konsumen Pada Produk *Cookies Cassava*

Pengujian daya terima konsumen pada produk *cookies cassava* ditujukan kepada 50 responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, pekerjaan, pendidikan. Pengujian ini dilakukan dengan *test homogeneity of variance* pada produk *cookies cassava* dengan perbandingan produk kontrol, dan menunjukkan bahwa *cookies cassava* dengan produk kontrol, *cookies cassava* lebih dapat diterima dibandingkan dengan *cookies original*. Dengan perbandingan yang tidak berbeda nyata dengan skala penilaian 4 atau suka.

4. Harga Jual Produk

Perhitungan yang penulis lakukan pada penelitian ini menghasilkan harga jual *cookies cassava* sebesar Rp. 18.000,- per toples dengan keuntungan Rp. 5.400 per toples.

5.2 Saran

Setelah penulis melakukan pengujian, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penambahan tepung *cassava* pada produk *cookies cassava*, adapun beberapa hal tersebut sebagai berikut:

1. Formulasi resep dengan penambahan bahan baku tepung *cassava* pada produk *cookies cassava* dapat divariasikan dengan bahan baku tepung yang lain seperti tepung pisang, tepung ubi, tepung talas, tepung ganyong yang memiliki tingkat kemiripan yang hampir sama dengan tepung *cassava* dilihat dari aspek pati, dan rasa dari setiap bahan baku yang akan memberikan cita rasa yang khas dari setiap bahan baku yang digunakan sebagai bahan baku tepung.
2. Produk *cookies cassava* perlu memperbaiki bentuk dari cookies nya sendiri agar terlihat sama ukurannya, sehingga dalam satu toples dapat tersusun rapih dan tidak rawan hancur. Hal tersebut dapat dilakukan dengan cara mengukur satu per satu ukuran *cookies* nya, misal satu *cookies* beratnya 10gr.
3. Bagi para pengusaha atau pemerhati kuliner perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi pembuatan produknya, dan dapat mengembangkan produk lokal kepada masyarakat.
4. Memberikan nama brand untuk tepung *cassava*, karena masyarakat mengetahui tepung *cassava* identik dengan tepung tapioka atau kanji. Sedangkan tepung *cassava* disini adalah tepung dari singkong murni yang ditepungkan.