

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen pembuatan mousses dengan penambahan tape ketan hitam dan melakukan uji organoleptik kepada panelis ahli serta uji daya terima kepada konsumen untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk mousses tape ketan hitam dan studi kelayakan bisnis dilihat dari aspek keuangan menghasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Standar resep pembuatan *mousses* tape ketan hitam.

Setelah melakukan pengujian, konsentrasi penambahan tape ketan hitam terhadap *mousses*, dalam pengujian ini dilakukan dengan membuat tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk mousses tape ketan hitam, yang diantaranya adalah :

- a. Penambahan 100 gr tape ketan hitam dalam satu resep pembuatan mousses.
- b. Penambahan 150 gr tape ketan hitam dalam satu resep pembuatan mousses.
- c. Penambahan 200 gr tape ketan hitam dalam satu resep pembuatan mousses.

Berdasarkan dari ketiga standar resep tersebut standar resep yang kedua yaitu dengan penambahan 150 gr tape ketan hitam terhadap satu standar resep pembuatan *mousses* merupakan standar resep yang terpilih. Berikut adalah standar resep dari mousses tape ketan hitam yang terpilih:

Waktu Penyajian: 2 jam			
Jumlah Porsi: 8 cup			
Menu: Mousses Tape Ketan Hitam			
No	Bahan	Quantity	Remark
1	<i>Fresh Cream</i>	200gr	
2	<i>White Chocolate</i>	80gr	Dicairkan
3	Tape Ketan Hitam	150gr	
4	<i>Fresh Milk</i>	40gr	
5	<i>Gelatine Powder</i>	2,5gr	Dicairkan
Cara membuat:			
1. lelehkan coklat yang sudah dicampurkan dengan fresh milk dan gelatin hingga mencir			
2. kocok krim hingga 3/4 kaku			
3. masukan tape ketan hitam kedalam lelehan coklat			
4. masukan coklat yang sudah dicampurkan dengan tape kedalam krim secara perlahan			
5. aduk hingga trcampur merata			
6. masukan kedalam gelas saji yang sudah ditambahkan bolu ketan hitam dan simpan di chiler 2-3 jam			
Menu: Bolu Ketan Hitam			
1	Telur	300gr	
2	Gula Pasir	75gr	
3	Tepung ketan hitam	90gr	
4	Minyak Kelapa	50ml	
5	<i>quick'75</i>	10gr	
Cara membuat:			
1. Kocok telur, gula pasir dan quick'75 hingga mengembang			
2. setelh mengembang masukan tepung sedikit demi sedikit			
3. masukan minyak kelapa aduk hingga merata dan masukan kedalam loyang berukuran 20x10 cm			
4. masukan kedalam oven panggang selama 60 menit dengan suhu 160 derajat celcius			

*Sumber: Data olahan penulis, Maret 2016*

## 2. Uji daya terima konsumen pada produk mousses tape ketan hitam

Hasil pengujian pada daya terima konsumen terhadap produk mousses tape ketan hitam dilakukan kepada 50 orang responden dengan berbagai latar belakang, jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, dan pekerjaan. Pengujian ini meliputi lima parameter kualitas produk yaitu parameter warna, parameter aroma, parameter rasa, parameter tekstur, serta parameter penampilan fisik. Hasil dari pengujian yang telah dilakukan pada ketiga produk mousses tape ketan hitam dengan produk mousses coklat menghasilkan produk mousses dengan penambahan tape ketan hitam 150 gr

Mochamad Idam Adriyan, 2016

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK MOUSSES TAPE KETAN HITAM DI KOTA BANDUNG

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

diterima oleh masyarakat dengan perbandingan tidak berbeda nyata dengan skala 4 atau suka.

### 3. Standar Harga Pokok Mousses Tape Ketan Hitam

Hasil perhitungan yang penulis lakukan terhadap perhitungan standar Harga pokok mendapatkan hasil sebagai berikut, Biaya yang diperlukan satu resep mousses tape ketan hitam sebesar Rp 3.833 dengan menghasilkan 1 pcs mousses tape ketan hitam. Dalam 1 hari dibutuhkan 32 pcs, sehingga biaya bahan baku untuk satu hari sebesar Rp 122.640,- . biaya satu hari kemudian dikalikan dengan 30 hari (satu bulan jadi biaya bahan bakunya untuk 1 bulan sebesar Rp 3.679.200,-. Metode yang digunakan untuk menghitung harga jual per unit adalah metode standart cost percentage yaitu cara menetapkan harga jual makanan yang berpedoman pada cost percentage yang sudah dipatok/ ditetapkan oleh pembuat produk. Dengan food cost sebesar Rp 9.900,- dengan presentase 66%, profit sebesar Rp 4.500,- dengan presentase 30%, dan overhead sebesar Rp 600,- dengan presentase 4% sehingga harga jualnya menjadi Rp 15.000,- per pcs.

### 4. Studi kelayakan bisnis aspek keuangan

Hasil perhitungan yang penulis lakukan mendapatkan hasil bahwa kelayakan bisnis dari usaha penjualan produk mousses tape ketan hitam layak untuk dijalankan. Dikarenakan setelah dihitung dari segi aspek keuangan penjualan produk mousses tape ketan hitam menghasilkan hasil sebagai berikut, untuk hasil break event point usaha ini pada penjualan 31 buah dan untuk penjualan ke 32 mendapatkan keuntungan serta hasil payback periode dengan jangka waktu 1,5 bulan. Presentase *return on investment* sebesar 66% dan *profit margin* 30% dengan minimal investasi Rp 6.538.200,-.

## 5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen mousses dengan penambahan tape ketan hitam ini adalah sebagai berikut:

1. Standar resep produk *mousses* tape ketan hitam ini sebaiknya diperbaiki kembali lagi dalam segi tekstur, dikarenakan tekstur dari *mousses* tape ketan hitam kurang lembut . Untuk memperbaiki segi teksur agar lebih lembut dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :
  - a. Dengan menambahkan putih telur yang dikocok hingga kaku dapat membuat *mousses* yang dihasilkan lebih lembut.
  - b. Penambahan putih telur tidak boleh terlalu banyak cukup 1 butir telur untuk 1 standar resep dikarenakan apabila terlalu banyak menambahkan putih telur akan mempengaruhi rasa.
  - c. Sebaiknya pada saat mengocok *cream* harus lebih diperhatikan kembali, pengocokan *cream* harus benar benar pas tidak boleh terlalu *over mix* agar *mousses* yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut.
2. Tidak semua orang menyukai tape ketan hitam terutama dari segi aroma dan rasa tape yang memiliki aroma dan rasa yang sangat kuat ketika dimakan. Maka harus ada penelitian lebih lanjut mengenai cara mengatasi agar aroma dan rasa yang dihasilkan oleh tape ketan hitam tidak terlalu kuat. Misalnya dengan penambahan selai apricot ataupun selai strawberry pada produk *mousses* tape ketan hitam yang dapat mengimbangi aroma dan rasa pada produk *mousses* tape ketan hitam sehingga prodk *mousses* tape ketan hitam dapat diterima oleh banyak konsumen.
3. Sebaiknya dalam usaha penjualan produk *mousses* tape ketan hitam agar lebih memperhatikan harga jual agar dapat dijangkau oleh segala kalangan masyarakat. Untuk mengenai perhitungan standar harga pokok dalam menentukan dan menghitung *food cost* agar dapat lebih menekan biaya *food cost* agar harga jual dari *mousses* tape ketan hitam sendiri lebih murah dan dapat dijangkau segala kalangan masyarakat.

4. Inovasi produk *mousses* dengan tambahan tape ketan hitam dapat menjadi salah satu peluang usaha dibidang makanan, sehingga dapat dikembangkan agar dapat memberikan *benefit* atau keuntungan.