

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen pembuatan ravioli dengan bahan dasar tepung jagung dan melakukan uji organoleptik kepada panelis ahli serta uji daya terima konsumen untuk mengetahui minat konsumen serta menghitung harga jual dari produk ravioli tepung jagung menghasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Tepung Jagung dan Formulasi Ravioli berbahan dasar Tepung Jagung

Setelah melakukan eksperimen pembuatan tepung jagung, ada lima tahap dalam pembuatan tepung jagung yaitu :

- a. Persiapan
- b. Sortasi
- c. Pencucian bahan baku, diperlukan waktu 10 menit.
- d. Pengeringan bahan baku, diperlukan waktu 20-25 menit dengan suhu 150°C.
- e. Penggilingan, diperlukan waktu 10 menit.

Setiap prosesnya dilakukan agar menghasilkan kualitas tepung jagung yang baik.

Setelah mendapatkan hasil tepung jagung yang diinginkan, dilakukan pembuatan ravioli berbahan dasar tepung jagung dengan dua formulasi yaitu :

- a. Pembuatan adonan ravioli dengan 30gr Tepung Jagung dan 70gr Tepung Terigu
- b. Pembuatan adonan ravioli dengan 50gr Tepung Jagung dan 50gr Tepung Terigu

Berdasarkan dari kedua formulasi tersebut, formulasi pertama yaitu pembuatan ravioli dengan 30gr tepung jagung dan 70gr tepung terigu yang dipilih oleh panelis ahli dan memiliki nilai yang paling tinggi dibandingkan dengan formulasi 50gr tepung jagung dan 50gr tepung terigu.

Setelah terpilih formulasi mana yang memiliki hasil yang terbaik, maka selanjutnya adalah proses pembuatan isi dari ravioli tepung jagung. Isian dari ravioli tepung jagung ini sendiri adalah bayam yang dimasak dengan campuran keju dan *fresh*

cream, proses ini memerlukan waktu sekitar 40 menit sampai ravioli direbus. Lalu setelah ravioli matang dengan baik, selanjutnya adalah pembuatan saus. Sampai saus matang dan ravioli bisa disajikan memerlukan waktu sebanyak 30 menit.

2. Daya Terima konsumen

Hasil pengujian daya terima konsumen terhadap produk ravioli berbahan dasar tepung jagung dilakukan kepada 50 orang responden dengan berbagai macam latar belakang, jenis kelamin, usia, pendidikan dan pekerjaan. Pengujian ini meliputi lima parameter kualitas produk yaitu parameter : rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan fisik. Hasil dari pengujian yang telah dilakukan dengan menggunakan uji-T pada kedua formulasi produk dengan satu produk kontrol yaitu ravioli original menghasilkan produk ravioli dengan bahan baku 30gr tepung jagung dan 70gr tepung terigu yang diterima oleh responden dengan skala 4 atau suka. Formula ini dipilih karena teksturnya yang tidak terlalu lembek seperti produk kontrol, tetapi tidak terlalu keras juga seperti formulasi ravioli tepung jagung dengan perbandingan 50:50.

3. Standar biaya pokok Ravioli Berbahan Dasar Tepung Jagung

Hasil perhitungan yang penulis lakukan terhadap perhitungan standar biaya pokok mendapatkan hasil sebagai berikut : Biaya yang diperlukan untuk satu porsi ravioli adalah Rp. 5.570,-. Dalam satu hari dibutuhkan sebanyak 15 porsi, sehingga biaya bahan baku untuk satu hari sebesar Rp. 83.550,-. Metode yang digunakan untuk menghitung harga jual adalah metode *standard cost percentage*, yaitu cara menetapkan harga makanan yang berpedoman pada *cost percentage* yang sudah ditentukan oleh pembuat produk. Dengan *food cost* sebesar Rp 5.570,- dengan presentase 45%, profit sebesar Rp 5.000,- dengan presentase 40%, dan overhead sebesar Rp1.875,- dengan presentase 15%, harga jual dari ravioli berbahan dasar tepung jagung adalah Rp. 12.500,- per porsi. Satu porsi dari ravioli tepung jagung ini berisi 10 buah ravioli dengan berat masing masing 7.5gram lalu ditambah saus tomat yang segar dan menjadikan berat total dari ravioli tepung jagung ini adalah 100 gram. Dengan harga jual sebesar Rp. 12.500,- tujuan pasar dari ravioli tepung jagung ini adalah kalangan pelajar dan mahasiswa. Kalangan ini adalah kalangan yang cukup mudah untuk

menerima produk baru dan unik, sehingga produk ravioli tepung jagung ini cocok untuk kalangan tersebut.

5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen ravioli berbahan dasar tepung jagung adalah sebagai berikut :

1. Tekstur dari ravioli berbahan dasar tepung jagung ini sebaiknya diperbaiki lagi agar lebih halus dan lembut tetapi tanpa mengurangi ciri khas dari tepung jagung itu sendiri. Yaitu dengan menggiling tepung jagung lebih dari satu kali dan mengayaknya sebanyak kurang lebih 2 kali. Selain itu isian dari ravioli pun sebaiknya lebih banyak dan bisa bertahan lama. Isian bisa diganti dengan daging ataupun sayuran lainnya agar lebih tahan lama.
2. Karena konsumen sudah menyukai produk ravioli tepung jagung ini maka sebaiknya ravioli tepung jagung pun diberikan varian isian baru agar menambah nilai jualnya. Selain itu dengan banyaknya varian isian akan menambah peminat dan membuat produk ini semakin menarik untuk dicoba.
3. Harga jual dari ravioli berbahan dasar tepung jagung ini sendiri sudah sesuai dengan harga untuk pasar mahasiswa dan pelajar yaitu Rp. 12.500,-. Harga pun akan meningkat jika produksi dan pasar dari ravioli berbahan dasar tepung jagung ini bisa maju dan berkembang.