

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dari pengujian yang telah dilakukan oleh penulis, maka diperoleh perbandingan produk inovasi baru yaitu bolu gulung beras merah dengan penambahan bahan baku tepung beras merah yang merupakan produk pangan yang melimpah diproduksi di Indonesia sehingga memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan sebagai pengganti bahan baku tepung terigu dengan kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu yang terbuat dari gandum. Dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap bolu gulung dengan bahan baku tepung beras merah dengan produk kontrol yang merupakan bolu gulung 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 formulasi bolu gulung beras merah yang terbaik.

1. Formulasi bolu gulung dengan penambahan bahan baku tepung beras merah

Setelah dilakukannya pengujian, konsentrasi tepung beras merah dalam pengujian ini dilakukan dengan tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik pada produk bolu gulung beras merah, yang diantaranya adalah :

- Komposisi tepung beras merah sebesar 38 gr setiap 1 *roll*
- Komposisi tepung beras merah sebesar 57 gr setiap 1 *roll*
- Komposisi tepung beras merah sebesar 76 gr setiap 1 *roll*

Dari ketiga formulasi resep tersebut formulasi ketiga yaitu BGBM 3 (76 gr tepung beras merah) merupakan formulasi resep yang terpilih dan terbaik diantara formulasi resep lainnya dan formulasi resep BGBM 3 tersebut dipilih oleh panelis ahli sebanyak 15 orang melalui uji organoleptik dan uji hedonik oleh panelis konsumen sebanyak 100 orang.

Tahap pembuatan bolu gulung beras merah yaitu kocok telur 3 pcs, gula pasir 65 gr, dan *quick* 8 gr hingga mengembang dan adonan berwarna putih, masukkan tepung beras merah 76 gr, dan *milk powder* 8 gr yang telah dicampurkan terlebih dahulu lalu ke dalam adonan telur, gula pasir dan *quick* sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan merata, masukkan *vanilla essence* 1 ml ke dalam adonan, aduk hingga merata, campurkan *melted butter* 75 gr ke dalam adonan, lalu aduk perlahan tuangkan adonan ke dalam loyang berukuran 22cm x 22 cm x 3 cm yang telah dilapisi dengan margarin dan kertas roti, kukus adonan ke dalam kukusan yang telah dipanaskan dengan api sedang selama 20 menit, dan kukus selama 15-20 menit , setelah adonan matang, keluarkan bolu gulung dari loyang dan dinginkan, untuk membuat selai tape ketan, cukup tambahkan tape ketan hitam yang telah dihaluskan dengan gula pasir lalu didihkan, dan tambahkan tepung maizena yang telah dicampur dengan air secukupnya lalu aduk hingga mengental, setelah adonan dalam keadaan dingin, padatkan adonan dengan cara diroll dengan *rolling pin*, lalu ratakan selai tape ketan hitam dengan ditambahkan sedikit di ujung bolu untuk bagian tengah bolu gulung, lalu gulung bolu secara perlahan dan padatkan

2. Uji Organoleptik Bolu Gulung Beras Merah

Dari hasil pengujian yang dilakukan oleh penulis pada panelis ahli sebanyak 15 orang dengan perbandingan konsentrasi tepung beras merah terbaik adalah BGBM 3 (76 gr) dengan penggunaan tepung beras merah sebanyak 100%. Sesuai dengan pengujian ANOVA dan uji LSD dengan taraf 5% atau 0,05 .

3. Tingkat Daya Terima Konsumen Pada Produk Bolu Gulung Beras Merah

Pengujian daya terima konsumen pada produk bolu gulung beras merah ditujukan kepada 100 responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia, pekerjaan, pendapatan dan pendidikan. Pengujian ini dilakukan dengan menggunakan uji-T pada produk bolu gulung beras merah dengan perbandingan produk bolu gulung original atau produk kontrol, dan menunjukkan bahwa bolu gulung beras merah dibandingkan dengan bolu

gulung original, bolu gulung beras merah lebih dapat diterima dibandingkan dengan bolu gulung original. Dengan perbandingan yang tidak berbeda nyata dengan skala penilaian 4 atau suka.

4. Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan

Perhitungan yang penulis lakukan pada penelitian ini menghasilkan beberapa aspek keuangan seperti berikut, harga jual bolu gulung beras merah sebesar Rp 41.000,- per *roll*, dengan keuntungan Rp 12.300,- per *roll*, *Break Event Point* usaha pada penjualan 15 *roll* per bulan serta jangka waktu operasional penjualan selama 2 bulan. Presentase *Return On Investment* sebesar 51% dengan minimal investasi usaha Rp 12.218.150,-

5.2 Saran

Setelah penulis melakukan pengujian, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penambahan tepung beras merah pada produk bolu gulung beras merah, adapun beberapa hal tersebut sebagai berikut :

1. Formulasi resep dengan penambahan bahan baku tepung beras merah pada bolu gulung beras merah dapat divariasikan dengan bahan tepung yang lain seperti tepung ganyong, tepung kentang, tepung ubi, atau tepung talas yang memiliki tingkat kemiripan yang hampir sama dengan tepung beras merah dilihat dari aspek pati, dan rasa dari setiap bahan baku yang akan memberikan cita rasa yang khas di setiap bahan baku yang digunakan sebagai bahan baku tepung.
2. Pada ketiga formulasi resep bolu gulung beras merah melalui uji organoleptik ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat sangat diterima di pasaran dan memberikan laba yang lebih besar bagi produsen sehingga saling menguntungkan, hal tersebut dapat dilakukan dengan menemukan bahan baku tepung yang memiliki harga jual yang lebih murah dibandingkan dengan beras merah sehingga biaya bahan baku dapat dminimalisir.
3. Produk bolu gulung beras merah perlu memperbaiki ukuran dan *volume* yang lebih proporsional lagi sehingga dapat bersaing dengan produk bolu

gulung yang berada dipasaran. Hal tersebut dapat dilakukan dengan melakukan formulasi resep kembali untuk menghasilkan bolu gulung beras merah yang memiliki ukuran dan *volume* yang lebih proporsional.

4. Agar lebih memperhatikan aspek promosi dengan dilakukannya sosialisasi produk atau mendeskripsikan produk dari berbagai aspek seperti rasa, kandungan gizi, bahan baku, dan harga agar konsumen mendapatkan informasi mengenai produk dan tertarik terhadap produk bolu gulung beras merah. Promosi dapat dilakukan melalui *social media*, media cetak, dan melalui pemberian sampel produk bolu gulung beras merah
5. Penulis berharap agar hasil penelitian ini dapat dikembangkan lagi untuk menjadi penelitian dalam bidang inovasi produk yang lebih baik lagi.

Devi Rahmawati, 2016

INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU
TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu