

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan pada BAB sebelumnya, mengenai inovasi produk cincau hijau dengan kuah jahe menghasilkan produk cincau yang berbeda dari produk cincau biasanya berdasarkan kandungan gizi, dan kualitas produk menurut para panelis konsumen. Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Terdapat 3 formulasi resep dengan kode yang berbeda yang menjadi bahan percobaan atau *kitchen project* pada penelitian ini, yaitu agar-agar cincau tidak ditambahkan bahan lain yang menjadi produk kontrol dengan kode CHKJ1, agar-agar cincau yang ditambahkan bubuk jelly dengan kode CHKJ2, dan agar-agar cincau yang ditambahkan dengan bubuk agar-agar dengan kode CHKJ3. Adapun dari hasil penilaian uji organoleptik para panelis ahli, menghasilkan formulasi yang paling disukai yaitu CHKJ2 dengan rata-rata nilai kesukaan >3 diantara cukup suka dan sangat suka berdasarkan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur, dan penampilan fisiknya. Adapun cara pembuatan cincau hijau dengan kuah jahe ini secara singkat adalah campur dan didihkan agar-agar cincau di atas api kecil sambil diaduk kemudian tambahkan bubuk jelly. Jika sudah mendidih, matikan api dan masukan adonan ke dalam cetakan, sisihkan. untuk ditambahkan kuah, bersihkan jahe yang sudah ditimbang lalu bakar dan pipihkan, siapkan air dan didihkan lalu masukan susu dan gula lalu aduk hingga mendidih. Siapkan agar-agar cincau yang sudah dibuat tadi masukan dalam kemasan lalu siram dengan kuah susu jahe yang telah mendidih tadi.
2. Uji data terima konsumen dilakukan terhadap 100 orang responden yang berasal dari kalangan yang berbeda, baik dari segi usia, pekerjaan, latar belakang pendidikan, maupun jumlah pendapatan perbulan. Dari hasil pengujian terhadap penilaian daya terima tersebut, menghasilkan skor total 3.705 yang berada tepat di kelas interval 3061 – 3780 maka produk cincau hijau dengan kuah jahe bisa disimpulkan diterima oleh para responden

3. Adapun harga jual yang diharapkan oleh para panelis konsumen terhadap inovasi ini adalah sebesar Rp. 5,000 dengan komposisi harga jual yaitu total harga *labour cost* adalah Rp. 1,004.76 atau 20 %, harga *overhead* adalah Rp. 1,858.80 atau 37% sedangkan *profit* (keuntungan) yang diambil adalah sebesar Rp. 1,018.32 atau 20.27% untuk 1 porsi/kemasan cincau hijau dengan kuah jahe sehingga total *selling price* adalah 100% dengan harga Rp. 4,995 atau dibulatkan menjadi Rp. 5,000.

5.2 Saran

1. Penulis memberikan saran sebaiknya dilakukan penelitian yang lebih mendalam tentang cincau karena cincau adalah bahan baku pembuat minuman alami yang sangat bermanfaat.
2. Perlunya penelitian yang lebih mendalam tentang membuat agar-agar cincau hijau dapat memiliki kekeyalan sempurna sehingga dapat dibentuk atau diinovasikan. Hal ini bertujuan agar peneliti selanjutnya dapat menemukan bahan tambahan untuk mendapatkan hasil kekenyalan yang sempurna dan dapat dibuat dengan waktu yang singkat.
3. Memperkenalkan kepada masyarakat luas mengenai inovasi Cincau hijau dengan kuah jahe. Agar masyarakat dapat manfaat dari hasil alam Indonesia sendiri. Contoh menjual produk inovasi kemasyarakat yang memang saat ini sudah jarang menjual produk cincau hijau dan perlunya dilakukan pengujian laboratorium terhadap produk inovasi Cincau Hijau dengan kuah jahe agar dapat diketahui lebih jelas mengenai kandungan gizi yang terkandung dalam cincau hijau dengan kuah jahe ini.