

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil pengamatan dari pengujian yang telah dilakukan oleh penulis, diperoleh perbandingan produk inovasi baru yaitu inovasi tersebut gulung kacang tunggak dengan penambahan bahan baku tepung kacang tunggak yang merupakan produk pangan yang melimpah diproduksi di Indonesia.

Sehingga memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung terigu dengan kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. Dan untuk mengetahui daya terima konsumen dengan bahan baku tepung kacang tunggak dengan produk kontrol yang merupakan keripik gulung dengan bahan baku tepung terigu. Pengujian daya terima dilakukan dua tahap yaitu organoleptik dan uji hedonik. Permasalahan yang diangkat yaitu mengenai formulasi keripik gulung kacang tunggak yang terbaik.

1. Formulasi keripik gulung dengan penambahan bahan baku tepung kacang tunggak

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

- Komposisi tepung kacang tunggak sebesar 25 gr setiap 1 resep

Formulasi resep tersebut formulasi pertama yaitu KKT 1 (76 gr tepung kacang tunggak) merupakan formulasi resep yang terpilih dan terbaik diantara formulasi resep lainnya dan formulasi resep KKT 1 tersebut dipilih oleh panelis ahli sebanyak 15 orang melalui uji organoleptik dan uji hedonik oleh panelis konsumen sebanyak 100 orang.

- Uji organoleptik keripik gulung kacang tunggak

Dari hasil pengujian yang dilakukan oleh penulis pada panelis ahli sebanyak 15 orang dengan perbandingan konsentrasi tepung kacang tunggak terbaik

adalah KKT 1 (25 gr) dengan penggunaan tepung kacang tunggak sebanyak 75 %. Sesuai dengan pengujian ANOVA dan uji LSD dengan taraf 5 % atau 0,05.

2. Tingkat Daya Terima Konsumen Pada Produk Keripik Gulung Kacang Tunggak

Pengujian daya terima konsumen pada produk keripik gulung kacang tunggak ditujukan kepada 100 responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, uisa, pekerjaan, pendapatan dan pendidikan. Pengujian ini dilakukan dengan menggunakan uji-T pada produk keripik gulung kacang tunggak dengan perbandingan produk keripik gulung original atau produk kontrol, dan menunjukkan bahwa keripik gulung kacang tunggak dibandingkan dengan keripik gulung original, keripik gulung kacang tunggak lebih dapat diterima dibandingkan dengan keripik gulung original. Dengan perbandingan tidak berbeda nyata dengan skala penilaian 4 atau suka.

3. Studi kelayakan bisnis aspek keuangan

Penulis lakukan pada penelitian ini menghasilkan beberapa aspek keuangan seperti berikut, harga jual kerupuk gulung kacang tunggak sebesar Rp 6.303,- per kemasan dengan keuntungan Rp. 1.634,- per kemasan, *Break Event Point* usaha pada penjualan 192 unit.

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 kacang tunggak pada kerupuk gulung kacang tunggak dapat divariasikan dengan bahan tepung yang lain seperti tepung kacang hijau, tepung kacang kedelai, atau tepung kacang merah .
2. Yang memiliki tingkat kemiripan yang hampir sama dengan tepung kacang tunggak 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.

3. Pada ketiga formulasi resep kerupuk gulung kacang tunggak melalui uji organoleptic, ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat 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 kacang tunggak sehingga biaya bahan baku dapat diminimalisir.
4. Produk kerupuk gulung kacang tunggak perlu memperbaiki ukuran dan volume yang lebih proporsional lagi sehingga dapat bersaing dengan kerupuk gulung yang berada dipasaran. Hal tersebut dapat dilakukan dengan melakukan formulasi resep kembali untuk menghasilkan volume yang lebih proposional.
5. Agar lebih memperhatikan aspek promosi dengan dilakukannya sosialisasi produk atau mendeskripsikan produk dari berbagai aspek seperti rasa, kandungan gizi, bahan baku, dan harga.
6. Agar konsumen mendapatkan informasi mengenai produk dan tertarik terhadap produk kerupuk gulung kacang tunggak Promosi dapat dilakukan melalui sosial media, media cetak dan melalui pemberian sampel produk kerupuk gulung kacang tunggak.
7. Penulis berharap agar hasil penelitian ini dapat dikembangkan lagi untuk menjadi penelitian dalam bidang inovasi prodak yang lebih baik lagi.