

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan oleh penulis, mengenai inovasi produk roti goreng isi kacang hijau sebagai alternatif pengganti daging dari protein nabati, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Setelah melakukan uji organoleptik kepada 15 panelis ahli, roti goreng isi kacang hijau dilakukan melalui tiga proses formula resep yaitu roti goreng isi kacang hijau dengan penambahan rasa kari, roti goreng isi kacang hijau dengan rasa original, dan roti goreng isi kacang hijau dengan penambahan rasa rendang. Roti goreng isi kacang hijau yang paling disukai oleh panelis adalah roti goreng isi kacang hijau dengan rasa original karena rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik memiliki kualitas terbaik.
2. Berdasarkan uji daya terima konsumen, data yang diperoleh dari panelis konsumen rata-rata menjawab dengan skala lima atau suka. Produk inovasi roti goreng isi kacang hijau rasa original lebih disukai dibandingkan dengan produk kontrol baik dari segi rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik.
3. Perhitungan yang penulis lakukan pada penelitian ini menghasilkan beberapa aspek keuangan seperti berikut, harga jual roti goreng isi kacang hijau sebesar Rp2.350,- per buah dengan keuntungan Rp. 600,- per buah, *Break Event Point* usaha pada penjualan 9 resep per bulan

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian diatas, adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai beriku :

1. Produk roti goreng isi kacang hijau perlu memperbaiki ukuran, bentuk dan rasa yang lebih baik lagi sehingga dapat bersaing dengan produk roti goreng yang berada di pasaran.
2. Kacang hijau dapat lebih dimanfaatkan lagi untuk membuat inovasi-inovasi produk pastry dan bakery khususnya dan kuliner pada umumnya.
3. Penulis berharap agar hasil penelitian ini dapat dikembangkan lagi untuk menjadi penelitian dalam bidang inovasi produk yang lebih baik lagi.