

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan perolehan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis lakukan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah, maka tahap ini dapat diambil kesimpulan bahwa setelah penulis melakukan penelitian tahap *kitchen project*, penulis melanjutkan penelitian dengan mengujikan tiga sampel produk kepada 15 orang panelis terlatih dengan penelitian uji hedonik. Tiga sampel produk yang penulis ujikan kepada para panelis terlatih memiliki perbedaan dalam standar resepnya. Adapun tiga standar resep produk yang penulis ujikan kepada para panelis terlatih adalah sebagai berikut:

1. Cincau hijau 1 (Sampel 1)
Daun cincau hijau 2,04 gram, air 60 ML
2. Cincau hijau 2 (Sampel 2)
Daun cincau hijau 2,04 gram, serbuk jelly 0,84 gram, air 60 ML
3. Cincau hijau 3 (Sampel 3)
Daun cincau hijau 2,04 gram, serbuk jelly 0,84 gram, air 30 ML

Uji hedonik yang penulis lakukan mencakup aspek warna produk, aroma, rasa, tekstur, dan formulasi resep keseluruhan. Dalam tahap uji hedonik oleh para panelis terlatih, didapatkan sampel 3 sebagai hasil pemilihan dengan nilai yang paling tinggi.

Setelah melalui tahap uji hedonik oleh para panelis terlatih, penulis melanjutkan penelitian dengan melakukan uji daya terima konsumen terhadap produk sampel 3. Pada tahap ini penulis melakukan pengujian produk kepada 50 orang panelis umum. Para panelis dimintai penilaiannya terhadap beberapa aspek produk yang penulis cantumkan dalam kuisisioner. Aspek-aspek tersebut diantaranya yaitu warna produk, aroma produk, perbedaan aroma produk dengan

aroma produk yang ada di pasaran, rasa, tekstur, persetujuan produk sebagai produk inovasi, kelayakan produk menjadi suatu bisnis makanan, dan kemampuan produk bersaing di pasaran. Berdasarkan uji daya terima konsumen terhadap produk, didapatkan hasil yaitu produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah dapat diterima oleh konsumen, hasil ini berdasarkan pada tabel 4.19 mengenai penentuan kelas interval daya terima konsumen.

Tahap selanjutnya yaitu tahap analisis kandungan gizi produk. Dalam tahap ini penulis mendapatkan nilai kandungan gizi yang terdapat dalam 135 gram produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah. Adapun nilai kandungan gizi yang terdapat dalam 135 gram produk tersebut dapat dilihat dalam tabel 5.1

Tabel 5.1
Informasi Nilai Gizi Produk Es Cincau dengan Saus dari Tepung eras dan Sirup Merah

Informasi Nilai Gizi		
Takaran Saji		132 gram
Jumlah per sajian		
Energi Total		154.87 kkal
% AKG*		
Lemak	8.43 gr	0.42
Protein	1.44 gr	0.07
Karbohidrat Total	19.21 gr	0.96
Kalsium	0.25 mg	0.01
Vitamin B1	1.64 mg	0.08
Zat Besi	0.32 mg	0.16
*Persen AKG berdasarakan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

(Sumber : Data diolah, Mei 2016)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan dari awal sampai akhir mengenai inovasi produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah, penulis ingin memberikan saran kepada khalayak umum khususnya yang akan melakukan penelitian mengenai produk sejenis.

Adam Faizal, 2016

INOVASI PRODUK ES CINCAU HIJAU DENGAN SAUS DARI TEPUNG BERAS DAN SIRUP MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan adalah sebagai berikut:

1. Jika tanaman cincau hijau hendak dijadikan suatu produk kuliner khususnya *dessert* atau minuman, alangkah baiknya jika memilih item produk yang berasal dari Indonesia agar masyarakat Indonesia menjadi lebih tahu sumber daya alam Indonesia memiliki banyak keragaman dan manfaat.
2. Mengingat kandungan nilai gizi dalam produk ini banyak, begitupun dengan produk sejenis, maka alangkah baiknya jika masyarakat lebih memahami bahwa makanan atau minuman tradisional Indonesia memiliki banyak manfaat dan sudah seharusnya dimanfaatkan.
3. Untuk masyarakat yang ingin mencoba penelitian yang sejenis, penulis himbau agar menginovasi produk cincau hijau dengan bahan tambahan makanan yang lain, seperti gelatin, agar-agar dan sebagainya agar didapatkan produk dengan kualitas yang lebih baik.