

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Simpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti telah dijelaskan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk *Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun* yang berbeda dari produk yang ada. Berikut kesimpulan peneliti mengenai hasil penelitian inovasi produk *choux pastry* kering substitusi tepung sukun berbasis daya terima konsumen :

1. Tiga formulasi resep yang dilakukan pada inovasi ini yaitu dengan melakukan perbandingan resep dengan kode yang berbeda yaitu CPKS 1 yaitu perbandingan 50% tepung terigu dengan 50% tepung sukun, perbandingan 25%tepung terigu dengan 75% tepung sukun yaitu dengan kode CPKS 2 , dan terakhir CPKS 3 dengan perbandingan 0% tepung terigu dan 100% tepung sukun. Adapun hasil dari uji organoleptik yang telah dilakukan kepada 1 panelis ahli yaitu dari 3 formulasi resep didapatkan satu formulasi resep terbaik yang paling disukai oleh rata-rata panelis yaitu formulasi resep CPKS2 dengan perbandingan 25% tepung terigu dan 75% tepung sukun dengan nilai rata-rata sebanyak 22,33 di bandingkan dengan CPKS 1 yang memperoleh rata rata nilai 19,67 dan 17,87 untuk CPKS 3.
2. Uji daya terima konsumen yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu uji ini dilakukan kepada 100 orang responden yang berasal dari berbagai kalangan yang berbeda, baik dari segi usia, pekerjaan, latar belakang pendidikan, dan daya beli makanan ringan. Dari hasil uji daya terima konsumen ini didapatkan hasil nilai sebanyak 1945 yang berada pada kelas interval 1701 – 2100 yang menunjukkan bahwa produk diterima oleh konsumen/responden.
3. Harga jual yang diharapkan oleh panelis konsumen terhadap produk CPKS sebesar Rp. 10.000 dengan komposisi harga jual yaitu *Food cost* sebesar Rp. 5.000 dengan persentase 50%, *overhead* adalah Rp. 1.500 dengan persentase 15%, biaya *labour* Rp. 1.500 dengan persentase 15% dan *profit* Rp. 2.000 dengan persentase 20%. Dalam 1 kemasan tabung *Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun* ini memiliki harga jual Rp. 10.000/kemasan.

5.2 Saran

1. Sebaiknya dilakukan penelitian yang lebih mendalam mengenai olahan tepung sukun karena tepung sukun dapat diolah menjadi berbagai panganan lain yang lezat khususnya pada pembuatan prosuk *pastry*, misalnya pembuatan aneka jajanan pasar, sponge cake, brownies, pancake, dan lain sebagainya.
2. Melakukan penelitian lebih dalam mengenai produk *Choux Pastry Kering Tepung Sukun* ini untuk memiliki tingkat kerenyahan yang sempurna, rasa yang lebih bervariasi, warna yang lebih menarik, dan aroma yang menggugah selera makan sehingga dihasilkan inovasi yang lebih beragam misalnya dengan pemberian pewarna alami untuk meningkatkan warna pada produk, menambah rempah-rempah untuk membuat aroma lebih kuat dan membuat isian dengan berbagai macam rasa seperti rasa vanilla, mocca, strawberry dan lain sebagainya.
3. *Choux Pastry Tepung Sukun* ini dapat dijadikan sebagai suatu bisnis kuliner dibidang pastry yang dapat dijakian sebagai oleh oleh khas Kota Bandung yang memiliki inovasi yang baru seperti dibuat dengan berbagai isian yang bervariasi seperti rasa vanilla, strawberry, mocca dan lain sebagainya. Dapat juga dibentuk berbagai bentuk yang lebih menarik, kotak misalnya. Pemberian aroma rempah juga dapat digunakan untuk menghasilkan inovasi yang baru.