BAB V
SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai studi pembuatan sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia, menghasilkan produk sambal terasi dan sambal hijau siap santap yang berbeda dari produk sambal siap santap yang beredar diapasaran berdasarkan kualitas produk dan kandungan gizi sambal. menurut para panelis konsumen. Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Terdapat enam formulasi resep dengan kode yang berbeda yang menjadi bahan percobaan atau *kitchen project* pada penelitian ini, yaitu tiga standar resep untuk sambal terasi menggunakan tiga jenis terasi yang berbeda yaitu terasi khas Toboali, Cirebon dan khas Medan dan tiga standar resep untuk sambal hijau menggunakan tiga jenis cabai hijau dengan formulasi berbeda yaitu cabai hijau, cabai keriting dan cabai rawit. Penilaian kualitas produk pada penelitian berdasarkan dari hasil uji organoleptik (uji mutu hedonik) dan uji daya terima konsumen. Hasil uji organoleptik berdasarkan penilaian panelis terlatih didapatkan bahwa produk sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia dengan nama ST1 dan SH1 lebih unggul jika dibandingkan dengan sampel lainnya dengan memperoleh nilai rata-rata keseluruhan masing-masing sebesar 22,08 dan 22,00.

2. Produk yang digunakan pada uji daya terima konsumen adalah produk dengan nama ST1 untuk sambal terasi dan SH1 untuk sambal hijau. Hasil uji daya terima konsumen berdasarkan kualitas produk menghasilkan skor total yaitu produk Sambal terasi dengan skor 5135 dan produk Sambal hijau dengan skor 5052.Sedangkan skor untuk penilaian daya terima konsumen terhadap produk sambal terasi yang ada dipasaran adalah 4245 dan sambal hijau yang ada dipasaran adalah 4278. Dapat disimpulkan bahwa produks sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia berada di kelas interval 4141 – 5220, maka produk dapat diterima oleh konsumen dan memiliki skor lebih tinggi dibandingkan produk sambal siap santap yang ada dipasaran, sehingga produk

sambal siap santap dengan bumbu khas Indonesia berdasarkan kualitas produk sambal mampu bersaing dengan sambal siap santap yang sudah beredar dipasaran.

3. Adapun harga jual yang diharapkan oleh para panelis konsumen terhadap prouk sambal siap santap ini adalah Rp 30.000 untuk sambal terasi siap santap dan Rp 25.000 untuk sambal hijau siap santap. Komposisi harga jual sambal terasi yaitu *food cost* sebesar Rp 15.000, *labour cost* sebesar Rp 3.000 atau 10 %, *overhead* sebesar Rp 3.000 atau 10% sedangkan *profit* (keuntungan) yang diambil sebesar Rp. 9.000 atau 30% untuk 1 toples-*jar* sambal terasi siap santap. Sedangkan, komposisi harga jual sambal hijau yaitu *food cost* sebesar Rp 10.500, *labour cost* sebesar Rp. 5.000 atau 20%, harga *overhead* sebesar Rp. 5.000 atau 20% sedangkan *profit* (keuntungan) yang diambil sebesar Rp. 4.500 atau 16% untuk 1 tople-*jar* sambal hijau siap santap.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dan penelitian yang telah dilakukan, penulis mengajukan saran yang diuraikan sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan hasil produk yang berkualitas, diharapkan melakukan pemilihan baku yang masih segar dan berkualitas baik yang berasal dari suplier terpercaya. Bahan baku harus dicuci bersih sebelum diproses. Membersihkan dan mensterilkan semua peralatan yang akan digunakan untuk proses pengolahan. Orang yang memproduksi harus selalu dalam keadaan bersih dan dipastikan selalu mencuci tangan sebelum memulai produksi. Sambal dimasukan ke dalam wadah yang sudah disterilkan terlebih dahulu dan ditutup rapat.

2. Sambal siap santap memerlukan Zat eksipen/ zat tambahan makanan yang bertujuan untuk menjaga kualitas produk sambal. Namun demikian dalam dosis tertentu zat eksipien dapat mempengaruhi cita rasa dari produk, sehingga diperlukannya penelitian terhadap jenis BTM dan takaran BTM yang digunakan agar tidak melebihi dosis.

3. Membuat sambal siap santap dalam produk massal. Produksi massal ini bertujuan untuk mendapatkan harga pokok bahan baku yang lebih rendah karena bahan baku yang dibeli dalam kuantitas yang banyak akan lebih murah harganya. Jika *foodcost* dapat ditekankan menjadi lebih rendah maka profit yang dihasilkan akan lebih tinggi. Kalkulasi harga jual sambal diharapkan mengambil laba antara 20 – 30% dari harga total produk agar harga jual tidak terlalu mahal dan mampu bersaing dengan produk sejenis dipasaran.

4. Saran penyajian untuk sambal siap santap yang akan dikonsumsi jika disimpan dalam suhu ruang harus dalam keadaan tertutup rapat atau bisa juga simpan produk sambal didalam lemari es. Dengan demikian kualitas dari produk akan terjaga.

5. Saran penelitian selanjutnya untuk menganalisis uji daya tahan simpan produk untuk mengetahui masa kadaluarsa produk. Penelitian harus dilakukan oleh orang yang memiliki keahlian dibidang pangan dan mengetahui tentang uji daya tahan simpan bardasarkan uji waktu papar.