

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, eksperimen, analisis dan pengamatan terhadap data yang diperoleh dari hasil penelitian mengenai tepung ubi ungu yang dapat diolah menjadi produk kue mangkok dengan cara substitusi dengan tepung beras cukup dapat diterima oleh masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep pembuatan kue mangkok dengan penambahan tepung ubi ungu yang dipilih oleh panelis ahli adalah

Tabel 5.1 Formulasi Resep Terbaik Menurut Panelis Ahli

No.	Bahan	Spesifikasi	Unit	Jumlah
1	Tepung Ubi Ungu dan Tepung Beras (50:50)		gr	75:75
3	Tape Singkong		gr	31
4	Air soda		ml	75
5	Gula Pasir		gr	100
6	Baking Powder	Double Acting	ml	2,5
7	Kelapa Parut		gr	20

Sumber: Data diolah, Februari 2017

2. Penilaian kualitas produk pada penelitian ini dapat dilihat pada pengujian daya tahan simpan dan hasil dari pengujian daya terima konsumen. Hasil pengujian daya terima konsumen pada kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu dilakukan kepada 50 orang responden dengan berbagai latar belakang jenis kelamin, usia dan pekerjaan. Pengujian ini meliputi lima

karakteristik yaitu pengujian dari warna, rasa, tekstur, fisik. Dari hasil pengujian terhadap penilaian daya terima, menghasilkan skor total 900 yang berada tepat di kelas interval 701-900 maka bisa disimpulkan bahwa produk kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu cukup diterima oleh para responden.

3. Harga jual yang diharapkan oleh para panelis konsumen terhadap inovasi adalah sebesar Rp. 9.000 dengan komposisi harga jual yaitu harga *food cost* sebesar 2.702 atau 30%, harga *labour cost* adalah Rp. 1.800 atau 20 %, harga *overhead* adalah Rp. 2.250 atau 25% sedangkan *profit* (keuntungan) yang diambil adalah sebesar Rp. 2.250 atau 25% untuk 1 kemasan kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu sehingga total selling price adalah 100% dengan harga Rp. 9,000.
4. Aspek kelayakan bisnis pada aspek keuangan didapat titik impas kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu akan mencapai *break event point* pada saat total penjualan mencapai Rp 2.647.530, untuk jangka waktu atau *payback period* nilai pengembalian investasi usaha akan dicapai pada 9 bulan dari waktu operasional dan presentase *Returt on Investment* usaha sebesar 82,88% dari investasi maka yang didapat dari total investasi usaha sebesar 82,88% dari total penjualan kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu. Maka dapat dikatakan bahwa usaha ini layak untuk dilanjutkan.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian inovasi produk ini penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Formulasi resep kue mangkok dengan tambahan tepung ubi ungu ini dapat divariasikan dengan tepung lainnya seperti tepung pisang, ganyol, ketan buah-buahan atau inovasi kan kue mangkok dengan pewarna alami seperti warna alami dari tepung wortel yang memiliki tingkat kemiripan dari segi tekstur dan warna yang khas.

2. Adanya peran pemerintah daerah untuk lebih bisa memanfaatkan sumber daya alam di Indonesia seperti umbi-umbian dan kacang-kacangan agar produktivitasnya bertambah dan bisa menekan impor gandum.
3. Proses pembuatan kue mangkok penting untuk memperhatikan suhu dalam proses pengukusan, klakat harus selalu dalam keadaan panas dan tidak boleh dibuka tutup. Hal ini diperhatikan untuk mencegah terjadi kegagalan dalam proses pengembangan kue mangkok.
4. Inovasi produk kue mangkok bisa menjadi suatu contoh yang bisa menjadi satu peluang usaha yang baik dibidang makanan, sehingga dapat dikembangkan agar bisa mendapatkan keuntungan.