

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka diperoleh perbandingan produk inovasi baru yaitu bolu gulung bonggol pisang kelutuk dengan penambahan tepung bonggol pisang kelutuk yang merupakan salah satu produk pangan yang melimpah diproduksi di Indonesia, sehingga memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Selain itu, bonggol pisang kelutuk jarang sekali dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga perlu adanya pemanfaatan, dilihat dari kandungan gizi bonggol pisang kelutuk memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, sehingga dapat juga dimanfaatkan untuk bahan pengganti pangan. Dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap bolu gulung bonggol pisang kelutuk dengan produk kontrol yang merupakan bolu gulung dengan bahan baku tepung terigu. Pengujian dilakukan dua tahap yaitu uji organoleptik dan uji hedonik . Dalam pengujian ini , permasalahan yang diangkat yaitu :

1. Formulasi resep bolu gulung dengan penambahan tepung bonggol pisang kelutuk terbaik

Tepung bonggol pisang kelutuk memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 58,89%, sehingga daya serap air pun semakin tinggi. Daya serap air semakin tinggi pada suatu pangan maka akan mempengaruhi hasil akhir pada tekstur pangan tersebut, tekstur pangan akan menjadi semakin lunak. Selain itu berat pada tepung bonggol pisang jika dibandingkan dengan tepung terigu sangat ringan. Sehingga konsentrasi dalam penambahan tepung bonggol pisang kelutuk terhadap produk bolu gulung didupakannya tiga formulasi untuk menghasilkan standar resep terbaik dari bolu gulung bonggol pisang kelutuk, yaitu dengan penambahan tepung bonggol pisang kelutuk sebanyak 25%, 35%, dan 45% , hal ini juga mempertimbangkan dari hasil akhir produk bolu gulung dengan penambahan tepung bonggol pisang kelutuk

yang dimana jika terlalu banyak penambahan maka hasil produk akan kurang menarik.

Dari ketiga formulasi resep tersebut formulasi resep yang kedua yaitu BGBPK 2 (Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk) dengan perbandingan 35%:65% merupakan formulasi resep yang terpilih dan terbaik diantara formulasi resep yang lainnya. Formulasi resep BGBPK 2 dipilih oleh panelis ahli dari berbagai bidang sebanyak 15 orang panelis ahli melalui uji organoleptik, dengan penilaian beberapa aspek diantaranya aspek warna dengan perolehan 62 poin, aspek penampilan fisik dengan perolehan 65 poin, aspek tekstur dengan perolehan 62 poin, aspek rasa dengan perolehan 64 poin dan aspek aroma 63 poin, sehingga poin yang diperoleh untuk formulasi resep BGBPK 2 (35%:65%) adalah 316 poin.

2. Uji daya terima konsumen terhadap bolu gulung dengan penambahan tepung bonggol pisang kelutuk.

Setelah didapatkannya formulasi resep terbaik, selanjutnya penulis melakukan uji daya terima konsumen kepada panelis konsumen sebanyak 100 orang, dengan melakukan uji hedonik terhadap dua produk yaitu produk bolu gulung bonggol pisang kelutuk dan produk bolu gulung original. Hasil dari uji hedonik kepada 100 panelis konsumen, maka produk bolu gulung bonggol pisang kelutuk lebih disukai oleh panelis konsumen baik dari segi warna, rasa, aroma, penampilan fisik dan tekstur. Sehingga bolu gulung bonggol pisang kelutuk dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan 1.894 poin dibandingkan dengan bolu gulung original dengan 1.858 poin.

3. Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan

Perhitungan yang peneliti lakukan pada penelitian ini menghasilkan beberapa aspek keuangan seperti berikut, harga jual bolu gulung bonggol pisang kelutuk sebesar Rp.23.000,- per *roll*, dengan keuntungan Rp. 6.900,- per *roll*, *break event point* usaha pada penjualan 5 *roll* per hari .

Selain itu peneliti juga melakukan alternatif harga dengan menjual bolu gulung bonggol pisang kelutuk dengan ukuran lebar 11 cm dan panjang 5 cm harga produk Rp. 11.500,- produk selanjutnya dengan ukuran lebar 7 cm dan panjang 5 cm dengan harga Rp.7.700,- dan produk dengan ukuran lebar 2 cm dan panjang 5 cm dengan harga Rp. 2.000,-

5.2 Saran

Setelah penulis melakukan penelitian, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penambahan tepung bonggol pisang kelutuk, adapun beberapa hal tersebut yaitu sebagai berikut :

1. Formulasi resep dengan penambahan tepung bonggol pisang kelutuk perlu ditingkatkan kembali dengan mencari produk yang sesuai dengan karakteristik dari bonggol pisang kelutuk, sehingga tujuan dari pengurangan penggunaan tepung terigu dapat dicapai. Hal ini juga mempertimbangkan akan potensi dari bonggol pisang kelutuk yang berlimpah, selain itu bonggol pisang dengan jenis lain pun juga sangat berlimpah.
2. Pada ketiga formulasi resep bolu gulung bonggol pisang kelutuk melalui uji hedonik ini sebaiknya dapat menekan biaya bahan baku agar dapat sangat diterima oleh konsumen dipasaran dan dapat memberikan laba yang lebih besar.
3. Produk bolu gulung bonggol pisang kelutuk perlu adanya perbaikan ukuran dan volume yang lebih proporsional lagi, sehingga dapat bersaing dengan produk bolu gulung lainnya yang ada dipasaran dengan cara melakukan formulasi resep kembali untuk menghasilkan bolu gulung yang sesuai dengan proporsional.
4. Untuk pemanfaatan bonggol pisang kelutuk ini agar lebih memperhatikan aspek promosi dengan dilakukannya sosialisasi mengenai kandungan gizi dari bonggol pisang kelutuk , mengingat kandungan gizi bonggol pisang kelutuk yang cukup baik yang kaya akan serat dan karbohidrat sehingga dapat menjadi makanan pengganti sementara. .