

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan pengamatan, analisis, eksperimen dan data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah tepung daun sukun dapat diolah dan ditambahkan kedalam produk *butter cookies* dan dapat diterima oleh masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Formula resep *butter cookies* dengan penambahan bahan baku tepung daun katuk

Setelah melakukan *kitchen project*, formulasi resep untuk penambahan tepung daun katuk adalah seperti yang ditunjukkan tabel 5.1 dibawah ini.

**Tabel 5.1**

#### **Formulasi Resep *Butter Cookies* Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk**

Jumlah Porsi : 50 pcs			
Bahan – bahan			
<b>Bahan Baku</b>			
No	Bahan	Satuan	Jumlah
1	Mentega	Gram	200
2	Icing Sugar	Gram	200
3	Egg Yolk	Pcs	2
4	Tepung Maizena	Gram	50
5	Susu Bubuk	Gram	30
6	Tepung Terigu	Gram	250
7	Tepung Daun Katuk	Gram	25
7	Baking Powder	Gram	3
<b>Peralatan</b>			
1	Mixer		
2	Bowl		
3	Timbangan		

4	Loyang
5	Oven
6	Cetakan cookies
<b>Cara Membuat</b>	
1	Campurkan mentega, dan gula bubuk kedalam <i>bowl</i> lalu kocok dengan <i>mixer</i> hingga tercampur rata dan mengembang.
2	Tambahkan <i>baking powder</i> , <i>baking soda</i> dan kuning telur kedalam adonan lalu kocok hingga tercampur rata.
3	Tambahkan tepung maizena, susu bubuk, tepung terigu dan tepung daun katuk lalu uleni hingga semua bahan tercampur rata dan kalis.
4	Cetak adonan dengan cetakan cookies.
5	Taruh adonan yang sudah dicetak kedalam loyang yang sebelumnya sudah diolesi dengan mentega.
6	Bakar adonan didalam oven dengan suhu 180° s.d 200° C selama 15 s.d 20 menit hingga matang dan tekstur <i>cookies</i> renyah.
7	Diamkan adonan yang sudah matang hingga dingin pada suhu ruang.
8	<i>Butter cookies</i> daun katuk siap dihidangkan.

Sumber: Data diolah, Februari 2017

- b. Tingkat daya terima konsumen terhadap *butter cookies* dengan penambahan bahan baku tepung daun katuk.

Pengujian daya terima konsumen dilakukan mula-mula melalui uji hedonik kepada 15 orang panelis ahli yang terdiri dari chef, akademisi dan pelaku usaha makanan untuk mendapatkan produk yang terbaik. Setelah itu, dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang responden dari berbagai macam kalangan baik itu jenis kelamin, usia, pendidikan dan pekerjaan. Pengujian ini meliputi empat atribut penilaian yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil pengujian yang telah dilakukan dengan menggunakan kuisioner pada produk *butter cookies* dengan penambahan tepung daun katuk dengan pembanding produk *butter cookies* dipasaran, menghasilkan produk *butter cookies* dengan penambahan tepung daun katuk 10% yang diterima oleh konsumen dengan jumlah skor 1596 dari jumlah skor tertinggi 2000.

- c. Harga jual *butter cookies* dengan penambahan tepung daun katuk melalui uji daya terima konsumen.

Harga jual yang diharapkan oleh konsumen melalui uji daya terima konsumen adalah sebanyak 47% responden memilih harga untuk 1 toples *butter cookies* dengan penambahan tepung daun katuk dijual dengan harga Rp. 25.000,- dengan rincian *material cost* Rp. 11.114, *labour cost* Rp 3.750, *overhead cost* Rp. 5.136 dan *profit* atau keuntungan Rp. 5.000.

## 5.2 Saran

Setelah melakukan penelitian ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan bahan baku tepung daun katuk sebagai tambahan pada produk diantaranya sebagai berikut:

- a. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih mendalam mengenai olahan tepung daun katuk, karena tepung daun katuk dapat diolah menjadi beraneka panganan lain khususnya pada olahan produk *pastry* dan *bakery*, misalnya pembuatan *sponge cake*, roti, *pancake* dan aneka jajanan pasar
- b. Melakukan penelitian lebih mendalam mengenai produk *Butter Cookies* Tepung Daun Katuk ini untuk memiliki warna yang lebih menarik, rasa yang lebih bervariasi, aroma yang menggugah selera, dan tingkat kelembutan dan kerenyahan yang lebih sempurna misalnya dengan menambahkan rempah-rempah yang menghasilkan aroma seperti cengkeh, kapulaga, kayu manis, vanila untuk membuat aroma lebih kuat, membuat variasi rasa seperti rasa coklat, vanila, *strawberry*, *mocca* dan lain sebagainya.
- c. Untuk meningkatkan mutu produk *Butter Cookies* Tepung Daun Katuk kedepannya agar daya terima konsumen meningkat dapat dilakukan dengan mengajukan sertifikasi pada produk seperti sertifikasi izin usaha, sertifikasi halal dan sertifikasi keamanan pangan dari BPOM. Penjualan produk juga dapat dilakukan secara online untuk mempermudah penjualan.