

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang penulis telah lakukan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk marshmallow dengan penambahan sari sayuran, menghasilkan produk marshmallow yang berbeda dari produk marshmallow biasanya. Adapun kesimpulan dari penelitian ini yaitu:

1. Penelitian ini terdapat dua formulasi resep dengan kode sampel yang berbeda sebagai bahan percobaan atau *kitchen project*, dua formulasi resep tersebut yaitu penambahan sari sayuran brokoli (50%) dan timun (50%) dengan kode sampel MBT, dan penambahan sari sayuran wortel (100%) dengan kode sampel MW. Penilaian uji organoleptik oleh 15 orang panelis ahli menghasilkan formulasi yang paling disukai yaitu pada produk marshmallow dengan kode sampel MBT (Marshmallow Brokoli Timun) dengan nilai rata-rata kesukaan sebesar 4,13 (diantara suka dan sangat suka) berdasarkan karakteristik rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan. Adapun formulasi resep MBT yaitu:

Tabel 5.1
Formula Resep Marshmallow Brokoli Timun (MBT)

Waktu Penyajian: 6 jam 45 menit			
Jumlah Porsi: 24 pcs			
Menu: Marshmallow Brokoli Timun			
No	Bahan	Quantity	Remark
1	Gelatin lembar	3 lembar/9 g	
2	Brokoli	70 g	Hancurkan dan ambil sarinya. Bagi dua bagian (45 ml suhu dingin, dan 30 ml suhu ruang)
3	Air	40 ml	
4	Timun	160 g	Kupas, hancurkan, dan ambil sarinya. Bagi dua bagian (45 ml suhu dingin, dan 30 ml suhu ruang)
5	Glukosa	30 g	
6	Gula pasir	75 g	
7	Maizena	10 g	Diayak

Cara membuat:

1. Rendam gelatin lembar dengan sari brokoli (30 ml suhu dingin) dan sari timun (30 ml suhu dingin) selama 10 menit.
2. Masukkan glukosa, gula pasir, sari brokoli (20 ml suhu ruang), dan sari timun (20 ml suhu ruang) ke dalam panci, lalu panaskan dengan api sedang hingga 115°C atau selama ± 10 menit tanpa diaduk.
3. Masukkan adonan gula panas ke dalam rendaman gelatin.
4. Kocok dengan *mixer* kecepatan tinggi sampai adonan mengental dan dingin atau selama ± 15 menit.
5. Cetak menggunakan cetakan *silicon*, lalu diamkan hingga memadat atau selama minimal 6 jam pada suhu ruang ataupun di lemari pendingin (*chiller*).
6. Keluarkan dari cetakan dan balut dengan maizena agar tidak lengket.

2. Uji daya terima konsumen dilakukan terhadap 50 orang responden, dimana responden merupakan anak usia sekolah (6-12 tahun). Penilaian terhadap pengujian daya terima tersebut menghasilkan skor total 862 yang berada tepat di kelas interval 850-1050 dengan pengertian bahwa produk marshmallow dengan tambahan sari sayuran brokoli dan timun dapat disimpulkan diterima oleh para responden anak usia sekolah (6-12 tahun).
3. Harga jual yang dibebankan pada inovasi produk marshmallow sayuran ini yaitu sebesar Rp. 22.000/*pack* dengan komposisi persentase biayanya yaitu *material/food cost* Rp. 14.812 atau 70%, *overhead cost* Rp. 2.166 atau 10%, dan *profit* yang diambil yaitu sebesar Rp. 4.232 atau 20%.
4. Hasil perhitungan pada kelayakan bisnis dari aspek keuangan didapatkan hasil bahwa usaha atau bisnis produk marshmallow sayuran ini layak untuk dijalankan. Hasil perhitungan pada aspek keuangan untuk usaha marshmallow sayuran ini adalah sebagai berikut; hasil *Break Event Point* (BEP) untuk usaha ini yaitu pada penjualan 217 *pack* atau Rp. 4.769.255, hasil *Payback Period* (PP) dengan jangka waktu 2,5 bulan, hasil persentase *Return On Investment* (ROI) sebesar 26 %.

5.2 Saran

Adapun saran pada penelitian eksperimen produk marshmallow sayuran ini yaitu sebagai berikut:

1. Formulasi resep marshmallow dengan tambahan sari sayuran ini sebaiknya diperbaiki sehingga menghasilkan aroma enak yang disukai terutama oleh anak-anak. Perbaikan formulasi yang dapat dilakukan agar menghasilkan aroma enak yang disukai dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:
 - a. Penambahan aroma alami. Aroma alami ini bisa diperoleh dari *vanilla bean* atau ekstrak vanilla alami.
 - b. Penambahan sari buah-buahan. Sari buah yang digunakan bisa dengan buah-buahan yang memiliki banyak kandungan air dan memiliki aroma yang kuat seperti jeruk, stroberi, melon, dll namun dengan perbandingan komposisi yang tidak melebihi takaran sari sayuran agar manfaat gizi dari sayuran masih bisa didapat.
 - c. Tidak terlalu lama memanaskan adonan gula agar sari sayuran tidak terbakar dan menjadi hangus sehingga menimbulkan rasa dan aroma yang tidak enak, serta memanaskan sari sayuran terlalu lama akan mengakibatkan beberapa gizi yang terkandung di dalam sari sayuran tersebut akan rusak dan hilang.
 - d. Serta pengalihan bahan pemanis yaitu glukosa dengan jenis pemanis yang lebih sehat dan rendah gula seperti madu, dan *tropikana slim*.
2. Penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan pasta, ataupun ekstrak sayuran yang menghasilkan aroma enak dan rasa sayuran yang bisa diterima oleh anak-anak usia 6-12 tahun, serta pasta ataupun ekstrak sayuran tersebut dapat digunakan pada pembuatan produk-produk yang disukai anak-anak seperti salah satunya marshmallow, agar anak-anak akan mendapat manfaat sayuran, juga untuk membiasakan anak-anak merasakan rasa dan aroma sayuran melalui produk olahan atau inovasi berbahan tambahan sayuran sehingga minat mereka untuk mengkonsumsi sayuran menjadi lebih tinggi.
3. Usaha penjualan produk marshmallow sayuran sebaiknya agar lebih memperhatikan pada harga jual dan kemasan sehingga dapat bersaing dengan produsen marshmallow lain namun tetap dapat dijangkau oleh

segala kalangan. Hal ini dapat dilakukan dengan cara memproduksi dalam jumlah banyak setiap satu kali produksi, setiap kemasan diisi dengan jumlah yang banyak agar dapat memperkecil harga jual, serta menggunakan kemasan yang menarik minat beli anak-anak seperti menggunakan gambar-gambar lucu (tokoh dalam film *Disney* misalnya).

4. Inovasi produk marshmallow sayuran ini dapat menjadi salah satu peluang usaha dibidang makanan terutama bagian coklat dan permen karena produsen marshmallow di Indonesia masih sedikit terlebih lagi belum ditemukannya produsen marshmallow yang memproduksi dan menjual marshmallow berbahan sayuran. Maka dari itu usaha marshmallow sayuran ini perlu dikembangkan agar menjadi trend dan daya tarik baru dibidang makanan terutama bagian coklat dan permen. Hal ini dapat dilakukan dengan cara membuka rumah produksi marshmallow yang dapat dikunjungi oleh wisatawan terutama anak-anak, dimana di dalamnya wisatawan dapat melihat proses pembuatan produk inovasi marshmallow dari awal produksi sampai akhir proses.