

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan mengenai inovasi produk dari hasil pengamatan, analisis, eksperimen serta pengumpulan data yang diperoleh inovasi produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah dapat diterima oleh masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Tahap uji *kitchen project* dilakukan dua kali, dan didapatkan perbedaan hasil akhir yang diperoleh dari formulasi yang dibuat. Perbedaan tersebut berpengaruh terhadap warna tampilan akhir yang ditampilkan pada produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah.
2. Uji daya tahan simpan dan uji kandungan gizi produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga dilakukan penulis ke Laboratorium Teknologi Pangan, Universitas Pasundan agar hasilnya akurat. Berdasarkan hasil uji lab menunjukkan bahwa produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah dapat bertahan selama 1 bulan dalam suhu ruang. Serta dalam 100 gr produk inovasi kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah terdapat nilai gizi diantaranya lemak total sebanyak 32.4349, protein sebanyak 5.4129, karbohidrat sebanyak 16.3540, dan kalori/energi sebanyak 25.7413. Hasil dari uji daya tahan simpan inovasi kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah dapat tahan selama 376, 6 hari dalam duhu ruang.
3. Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen pada inovasi produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga, dilakukan kepada 15 panelis ahli dan 100 responden dari semua kalangan masyarakat, dengan latar belakang, jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, dan pekerjaan yang berbeda. Pengujian inovasi produk ini meliputi karakteristik aroma, karakteristik warna, karakteristik tekstur, dan terakhir karakteristik bentuk atau penampilan. Hasil yang diperoleh dari pengujian kedua inovasi yang dilakukan dengan berbeda metode akhir, yaitu dikukus dan direbus.

Keseluruhan dari penilaian panelis ahli lebih menyukai produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga dengan metode pengukusan, lalu diteruskan kepada konsumen dan dibandingkan dengan produk terkontrol yaitu kerupuk *aci* pada umumnya, hasilnya masyarakat lebih menyukai produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah.

4. Hasil perhitungan yang peneliti lakukan mendapat hasil harga jual sebesar Rp.10.000 per bungkus, dengan BEP per unit 9 per hari dan pada unit ke 10 akan memperoleh keuntungan, sedangkan untuk BEP rupiah yang diperoleh sebesar Rp.62.280,26, dan *payback period* di 6,47 bulan dengan *Returt on Investment* usaha sebesar 118% dari investasi.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengujian ada beberapa hal yang harus diperhatikan, diantaranya:

1. Penelitian ini menggunakan dua metode pembuatan kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah, yaitu metode pengukusan dan perebusan. Dilakukan uji organoleptik kepada panelis terlatih, didapatkan hasil bahwa kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah dengan menggunakan metode pengukusan lebih disukai. Pada saat pembuatan inovasi produk kerupuk ini penulis memberikan saran agar memotong adonan kerupuk dengan ketebalan yang tipis, karena ketebalan kerupuk akan berdampak pada hasil kerupuk setelah proses penggorengan.
2. Produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah sebaiknya disimpan dalam wadah kedap udara pada suhu ruang agar dapat bertahan lama, teksturnya tetap renyah, dan nutrisi yang terkandung didalamnya tidak hilang.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi studi selanjutnya dalam pengembangan ilmu pengetahuan dibidang inovasi produk kuliner karena memang sudah cukup diterima dmasyarakat.
4. Harga kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah ini memang lebih mahal apabila dibandingkan dengan produk terkontrol.

Kedepannya diharapkan harga dapat bersaing dengan produk terkontrol.

5. Diharapkan adanya pembudidayaan buah naga di Kota Bandung khususnya, agar buah naga yang beredar di masyarakat bukan buah naga hasil dari kota atau daerah lain, apalagi di import dari negara lain. Mengingat Indonesia cukup berpotensi sebagai tempat pembudidayaan buah naga, khususnya Kota Bandung.