

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti dengan produk kue pretzel tepung kacang kedelai dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dengan menggunakan standar resep, bahwa kue pretzel dapat diinovasikan dengan tepung kacang kedelai yang menghasilkan tiga formulasi yaitu :
 1. 30% tepung kacang kedelai dan 70% tepung terigu
 2. 40% tepung kacang kedelai dan 60% tepung terigu
 3. 50% tepung kacang kedelai dan 50% tepung terigu.

Sehingga dari ketiga formulasi resep tersebut terpilih yang formulasinya 30:70 berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan dan mendapatkan hasil dengan nilai rata-rata.

2. Produk kue pretzel pada uji daya terima konsumen dilakukan dengan 100 orang responden untuk menilai produk kue pretzel yang dibandingkan dengan produk kontrol dengan lima kriteria penilaian dan hasil dari uji daya terima konsumen ini pada produk kue pretzel mendapatkan skor 1969 yang dikelas intervalnya pada skla 1701-2100. Berdasarkan Hasil uji daya terima konsumen maka produk kue pretzel diterima oleh konsumen dengan daya terima harga sebesar Rp.14.000,-
3. Pada Kelayakan bisnis terhadap kue pretzel setelah dilakukan perhitungan menggunakan rumus *Break Event Point*, *Payback Period*, dan *Return on Investment* dapat disimpulkan bahwa pada perhitungan *Payback Period* untuk 1bulan, apabila hasilnya memiliki jangka waktu yang pendek yaitu maka bisa dikatakan usaha ini dapat dijalankan atau layak untuk dilakukan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian inovasi kue pretzel substitusi tepung kacang kedelai sebagai daya terima konsumen peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Pada pengamatan yang dilakukan oleh peneliti. Masyarakat masih kurang mengetahui produk kue pretzel maupun bentuk dari kue pretzel itu sendiri. Kue ini dapat dibuat dengan menggunakan bahan baku tepung kacang kedelai. Penulis melakukan inovasi produk ini mendorong masyarakat untuk menggunakan tepung kedelai dalam pembuatan jenis kue kering.
2. Mendorong masyarakat untuk membuat olahan yang memiliki citarasa yang unik dan sehat. Selain itu pemanfaatan tanaman pangan, dapat memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh.
3. Proses pembuatan kacang kedelai harus lebih diperhatikan dari tingkat kekeringan kacang kedelai itu sendiri.
4. Harus ada inovasi rasa dalam pembuatan kue pretzel ini agar lebih bervariasi.
5. Peneliti berharap agar hasil penelitian ini dapat dilakukan studi lanjut untuk menjadi penelitian dibidang inovasi kuliner