BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai analisis mutu organoleptik *cookies* lidah kucing dengan subtitusi tepung ketan hitam terhadap daya terima konsumen, maka penulis mencoba menarik suatu kesimpulan sebagai berikut.

1. Mutu organoleptik yang diujikan kepada 15 panelis ahli dilakukan untuk mendapatkan satu formula resep yang terbaik, hasilnya adalah CLK2 dengan perbandingan 50% tepung ketan hitam dan 50% tepung terigu yang memiliki nilai paling tinggi dibandingkan CLK1 dan CLK3 dengan jumlah nilai rata – rata 4,16 dari nilai tertinggi adalah 5. Produk *cookies* lidah kucing tepung ketan hitam ini dibuat menjadi tiga resep dengan melakukan perbandingan pada tepung ketan hitam dan tepung terigunya, yaitu CLK1 (10:90), CLK2 (30:70), dan CLK3 (50:50). Tiga perbandingan resep tersebut lalu diminta penilaiannya menggunakan lima karakteristik yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan.
2. Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 50 orang responden yang menyatakan suka dengan total jumlah rata-rata nilai 4,04/5 dan total jumlah *score* 1009 yang menyatakan diterima oleh konsumen. Respon daya terima konsumen terhadap produk CLK2 yang dilakukan kepada 50 panelis konsumen tersebut dilakukan dengan menilai produk tersebut menggunakan pernyataan suka atau tidak suka terhadap CLK2 yang dinyatakan dengan lima karakteristik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan).
3. Harga pokok produksi dan harga jual produk menghasilkan nilai Rp 17.250 per toples untuk harga pokok dan Rp 49.285 per toples untuk harga jual berdasarkan presentase yang digunakan pada perusahaan horeka. Jika di hitung berdasarkan presentase perusahaan rumahan, harga jual untuk produk ini adalah Rp 27.000 per toples.

Della Inten Kania, 2017
ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK COOKIES LIDAH KUCING DENGAN SUBTITUSI TEPUNG KETAN HITAM DAN DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang diberikan akan diuraikan sebagai berikut.

1. Diperlukannya modifikasi lanjut terhadap aspek warna, aroma, dan penampilan agar lebih menarik tanpa menghilangkan khas dari tepung ketan hitam itu sendiri.
2. Setelah mengetahui bahwa bahan pangan asli Indonesia dalam hal ini adalah tepung ketan hitam dapat dijadikan produk yang dapat diterima oleh konsumen, sebaiknya lebih banyak dilakukan inovasi yang terus menerus terhadap bahan pangan asli Indonesia untuk membantu meningkatkan perekonomian para petani Indonesia juga untuk menaikkan eksistensi bahan pangan asli Indonesia ke mancanegara.
3. Diperlukannya penyesuaian bahan baku dengan harga dan merk tertentu agar harga jual tidak terlalu mahal tetapi memiliki kualitas yang baik.