

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai uji banding *broccoli mousse* bilik dengan bahan dasar tepung gembili (*dioscorea esculenta*) dan tepung terigu, maka penulis mencoba menarik suatu kesimpulan, sebagai berikut:

1. Proses pembuatan tepung gembili cukup sederhana dan hanya membutuhkan waktu selama 3 hari. Hasil dari tepungnya berwarna kecoklatan. Tepung gembili diolah menjadi *cake* gembili yang diberi *mousse* sehingga membentuk lapisan yang dinamakan *broccoli mousse* bilik.
2. Konsentrasi tepung gembili (*dioscorea esculenta*) sebagai bahan dasar produk *broccoli mousse* bilik dengan kualitas terbaik yaitu perlakuan yang berkode BMB<sub>3</sub> dengan konsentrasi tepung gembili sebanyak 50 gram persatu standar resepnya.
3. Umur simpan dalam suhu ruang *broccoli mousse* bilik adalah selama satu hari dalam keadaan normal.
4. Kandungan gizi *Broccoli Mousse* Bilik yang dianalisis melalui analisis gizi bahan baku berdasarkan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) menunjukkan bahwa *Broccoli Mousse* Bilik berbahan dasar tepung gembili memiliki kadar lemak, protein, dan karbohidrat yang lebih rendah dibanding dengan *Broccoli Mousse* Bilik berbahan dasar tepung terigu. Kelebihan dari *Broccoli Mousse* Bilik berbahan dasar tepung gembili adalah dari segi warna kecoklatan yang ditimbulkan dari tepung gembili, sedangkan kekurangannya adalah dari segi aroma *Broccoli Mousse* Bilik berbahan dasar tepung gembili perlu diperbaiki.
5. Produk *broccoli mousse* bilik dengan bahan dasar tepung gembili (*dioscorea esculenta*) diterima atau disukai oleh konsumen.
6. Berdasarkan hasil perhitungan analisis studi kelayakan *finance* dengan komponen penilaian investasi NPV sebesar Rp 2.225.086.135 yang

Uswatun Hasanah, 2013

Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

menunjukkan hasil positif,  $Net\ B/C > 0$  sebesar 17,1898 berarti investasi usaha ini dinyatakan layak untuk dijalankan. BEP unit sebanyak 11,105.51, BEP dalam rupiah adalah Rp. 2.221.101.068, titik BEP berada pada 1,48 atau berarti 1 tahun 48 hari, dan *Payback Period* selama 3 bulan 16 hari.

7. Harga penjualan untuk *cake* ukuran 24 x 24 cm sebesar Rp 200.000/*cake*, sedangkan untuk *broccoli mousse* bilik berbahan dasar tepung terigu diperoleh harga *cake* ukuran yang sama sebesar Rp 250.000/*cake*.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai uji banding *broccoli mousse* bilik dengan bahan dasar tepung gembili (*dioscorea esculenta*) dan tepung terigu, maka penulis mencoba mengajukan saran, sebagai berikut:

1. Inovasi kuliner kuliner yang berbahan dasar tepung umbi lokal sebaiknya mulai dikembangkan agar menjadi satu sajian yang unggul dan dapat bersaing dengan kuliner lain yang berbahan dasar tepung terigu dan memiliki nilai tambah serta melalui olahan sajian lokal dapat meningkatkan budidaya umbi lokal khususnya di Pulau Jawa.
2. Alangkah lebih baiknya *broccoli mousse* bilik ditambah variasi rasa lain seperti *cheese*, coklat, vanilla, *strawberry*, dan *blueberry* agar lebih bervariasi lagi.
3. Untuk kedepannya apabila *broccoli mousse* bilik akan diproduksi dalam partai besar sebaiknya dapat di uji ke laboratorium untuk lebih meyakinkan konsumen bahwa produk *cake* ini memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan tubuh.
4. Apabila *broccoli mousse* bilik akan diproduksi dalam jumlah besar, sebaiknya memaksimalkan peralatan produksi dan SDM yang berkualitas agar perusahaan mendapatkan keuntungan yang lebih besar.