

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan oleh penulis yang telah di jelaskan di bab sebelumnya mengenai Inovasi Produk Cookies Dengan Tepung Biji Nangka Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Berbasis Daya Terima Konsumen yang mempunyai perbedaan dari produk-produk yang lainnya. Kelebihan dari cookies ini selain dapat dikonsumsi oleh masyarakat umum juga dapat di konsumsi oleh seorang vegetarian jenis apapun, sehingga dapat membantu keinginan mengonsumsi cemilan ringan oleh seorang yang vegetarian.

Berikut simpulan dari peneliti mengenai Inovasi Produk Cookies Dengan Tepung Biji Nangka Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Berbasis Daya Terima Konsumen

1. Standar pembuatan tepung biji nangka yang baik.
Setelah melakukan dua (2) kali pra penelitian membuat tepung biji nangka berikut merupakan standar pembuatan terbaik dengan cara. Pemilihan bahan yang baik, pencucian menggunakan air yang mengalir, perebusan dengan lama waktu 45 menit, pengupasan lapisan kulit biji nangka, penggilingan menggunakan gilingan kayu, pengeringan menggunakan oven, pengayakan atau menyaring tepung untuk memisahkan bagian kasar, dan yang terakhir pengemasan.
2. Standar resep cookies dengan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu.

Setelah melakukan kitchen project dengan tiga formulasi resep yang berbeda yaitu

- CTBN 1 menggunakan tepung biji nangka 100%,
- CTBN 2 dengan perbandingan 75% tepung biji nangka dan 25% tepung terigu,
- CTBN 3 dengan perbandingan 50% tepung biji nangka dan 50% tepung terigu.

Adapun hasil dari panelis ahli dengan tiga formulasi resep terbaik yang dapat disukai oleh rata-rata panelis meliputi CTBN 2 dengan perbandingan 75% tepung biji nangka dan 25% tepung terigu dengan memperoleh nilai rata-rata 28,4 .

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

3. Daya terima konsumen terhadap cookies dengan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu.

Pengujian dilakukan dengan 100 responden dari berbagai macam kalangan baik dari jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, dan pekerjaan. Pengujian meliputi dari nilai warna, rasa, tekstur, aroma, ukuran dan kemasan. Dari uji daya terima konsumen ini didapatkan hasil nilai rata sebanyak 2.464 yang berada pada kelas interval 600-3000 yang dapat ditarik kesimpulan bahwa produk cookies dengan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu dapat diterima.

4. Harga jual cookies dengan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu.

Berdasarkan data yang telah diolah mendapatkan kesimpulan bahwa harga jual yang diharapkan konsumen sebesar Rp. 7.500 per satu pcs, dengan komposisi harga jual yaitu Food Cost Rp. 3.347 dengan presentase 44 %, overhead Rp. 750 dengan presentase 10%, labor Rp. 1.153 dengan presentase 15% dan margin Rp. 2.250 dengan presentase 30%. Dalam satu kemasan cookies dengan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu dijual seharga Rp. 7.500.

5.2 Saran

Dalam Penelitian ini penulis memberikan saran untuk kedepannya supaya penelitian ini dapat dikembangkan lagi dengan baik :

1. Sebaiknya dilakukan penelitian mendalam terhadap pemanfaatan biji nangka untuk di jadikan tepung. Sehingga dapat memunculkan inovasi produk yang beragam dengan cita rasa khas Indonesia.
2. *Cookies* yang berbahan dasar tepung biji nangka ini dapat dijadikan suatu bisnis kuliner di daerah-daerah pembudidayaan pohon buah nangka, sehingga pemanfaatan biji nangka untuk dijadikan tepung dapat membantu perekonomian warga sekitar dan dapat memajukan sektor wisata gastronomi pemanfaatan bahan pangan lokal di daerah tersebut.
3. *Cookies* dengan tepung biji nangka sangat cocok untuk mendampingi saat *coffee or tea time* sehingga kedepannya dapat dipasarkan ke berbagai tempat *coffee shop* lokal untuk dijual dan dapat bersaing di pasaran. Tidak sampai disitu, bahwa kelebihan *cookies* ini dapat dikonsumsi oleh seorang *vegetarian* jenis apapun sehingga untuk

penelitian selanjutnya bahwa *cookies* ini dapat dipasarkan ke restoran khusus seorang *vegetarian* contohnya seperti restoran Kehidupan Tidak Pernah Berakhir.

Tanzia Nabila Riyuza, 2018

**INOVASI PRODUK COOKIES DENGAN TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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