

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian, inovasi produk *patty* jantung pisang dapat diterima konsumen dengan baik, karena berperan sebagai daging tiruan yang kaya serat, dan sebagai menu pilihan lain bagi vegetarian. Adapun beberapa kesimpulan yang dapat dipaparkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep dan Uji Organoleptik

Setelah melakukan rangkaian *kitchen project*, peneliti menentukan tiga formulasi berbeda yaitu 100% jantung pisang, 50% jantung pisang-50% kacang merah, dan 75% jantung pisang-25% kacang merah. Produk yang telah melalui uji organoleptik oleh panelis ahli, menghasilkan PJP 2 yang terpilih sebagai produk dengan formulasi terbaik yaitu 50% jantung pisang dan 50% kacang merah.

2. Tingkat Daya Terima Konsumen Terhadap Inovasi Produk *Patty* Jantung Pisang

Produk yang terpilih yaitu 50% Jantung Pisang-50% Kacang Merah. Kemudian diujikan kembali kepada 100 panelis konsumen dengan atribut yang meliputi tampilan, rasa, tekstur, aroma dan kemasan. Hasil penelitian ini didapatkan dengan media kuesioner untuk menilai produk *patty* jantung pisang. Perolehan skor yang didapatkan sebesar 2219 dari skor tertinggi 2500. Maka disimpulkan produk *patty* jantung pisang termasuk ke dalam kategori sangat suka dan diterima dengan baik oleh konsumen.

3. Harga Jual Produk *Patty* Jantung Pisang

Setelah menganalisis harga pesaing di pasaran, kemudian peneliti menetapkan harga *Patty* Jantung Pisang sebesar Rp 24.000 dalam satu kemasan. Konsumen juga lebih banyak yang mengharapkan harga Rp 24.000 yaitu dengan persentase sebesar 41%. Sehingga peneliti menetapkan harga Rp 24.000 dalam satu bungkus dengan rincian *food cost* Rp 9.748, *overhead* Rp 4.080, *labour* Rp 3.120, dan *profit* atau keuntungan sebesar 7.200 dalam satu kemasan.

4. Strategi pemasaran

Strategi Pemasaran yang digunakan oleh perusahaan yaitu Pemasaran Swadaya (*Entrepreneurial Marketing*) dikarenakan perusahaan masih kecil, dimana jumlah produk yang dijual belum banyak, dan produk belum banyak diketahui orang banyak, maka pemasaran yang dilakukan yaitu dari individu ke individu, dari pintu ke pintu, dan dari toko ke toko. Selain itu, dikarenakan sekarang sudah berada pada zaman serba teknologi maka promosi dapat dilakukan melalui media sosial seperti instagram, facebook, dan sebagainya dengan cara memasang iklan/foto/brosur dan lain-lain untuk menarik konsumen khususnya pengguna media sosial.

5.2 Saran

Setelah melakukan penelitian, peneliti mendapatkan beberapa saran untuk perbaikan kualitas produk kedepannya. Saran didapatkan dari pengalaman peneliti setelah melakukan produksi beberapa kali, kemudian saran juga didapatkan baik dari panelis ahli maupun panelis konsumen. Beberapa saran yang dapat dilakukan, diantaranya sebagai berikut.

1. Sebaiknya pilihlah jantung pisang dengan jenis dengan kualitas terbaik, karena tidak semua jenis jantung pisang bisa dipakai, jenis pisang yang enak dikonsumsi contohnya pisang kepok dan pisang manggala atau batu, itupun harus jantung pisang yang berukuran yang besar. Jika jantung pisang yang kecil dan jenis yang lain, rasanya pahit dan kesat. Bagian jantung pisang yang digunakan juga hanya bagian dalamnya saja tidak bagian kulit luar yang berwarna merah keunguan.
2. Sebaiknya sebelum diolah dengan bahan lain, jantung pisang di rebus dengan menambahkan garam pada air rebusannya, untuk menghilangkan getah dan untuk memberikan rasa gurih pada jantung pisangnya sendiri.
3. Dikarenakan rasa dari jantung pisang yang netral dan mudah dipadupadankan dengan bumbu apapun, maka salah satu panelis menyarankan untuk dibuat variasi

yang lain contohnya diberi bumbu rendang, lempur, bacem, dan bumbu khas masakan tradisional Indonesia lainnya.

4. Inovasi produk *patty* jantung pisang dapat ditawarkan kepada rumah sakit, restoran, café, atau perusahaan lainnya yang memang membutuhkan *healthy food* terutama konsumen yang membutuhkan seperti vegetarian dan vegan.
5. Untuk meningkatkan daya terima konsumen terhadap inovasi produk *patty* jantung pisang yaitu dengan mengajukan sertifikasi pada produk seperti izin usaha, sertifikasi halal, dan sertifikasi keamanan pangan kepada BPOM.
6. Untuk penjualan dapat dilakukan secara *mouth to mouth* dan dapat secara online, seperti di berbagai media sosial facebook, instagram, whatsapp, dan yang lainnya.
7. Untuk kemasan sebaiknya perbaiki desain logonya dan pertahankan dengan cara di vakum untuk menjaga kualitas produk *frozen food* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Muhammad Ismail, D. E. P. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang, *XIX*(1), hlm 46.
- Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. (2013), (mL), 5–10. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Astawan Made. 2009 . Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Penerbit Swadaya. Jakarta
Damodaran,
- Badan Pusat Statistik. 2016. Rata-rata Konsumsi Kalori Per Kapita Sehari Menurut Kelompok Makanan. <http://www.bps.go.id>. Tanggal akses: 20/01/2018
- Bartono PH, S., & E.M, R. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. (D. Hardjono, Ed.). Yogyakarta: C.V Andi Offset. hlm 193.
- Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara. (2012). Retrieved from <http://www.kemenpar.go.id/asp/ringkasan.asp?c=110>
- Dover. (1975). *Handbook of the Nutritional Contents of Foods*.
- Dr. Ir. Leni Herliani Afrianti, M. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*.
- Dr. K. H. L., & Kuntaraf, D. J. (1991). *Makanan Sehat*. (D. M. H. Wauran, Ed.) (9th ed.). Bandung: Indonesia Publishing House.
- Fitri Rahmawati, M. . (2013). Pengemasan Dan Pelabelan.
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75
- Indriyaningsih, I. (2006). Peramalan Volume Pengunjung Obyek Wisata Bendungan Jendral Soedirman Tahun 2007 Dengan Metode Dekomposisi di Kabupaten Banjarnegara. *Tugas Akhir*. hlm 15-18
- Informasi Kandungan Gizi Daging Sapi Per 100 g. (2015). Retrieved from <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi-ekstra-tanpa-lemak?portionid=50089&portionamount=100,000>
- Julianti, S. (2014). *The Art Of Packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kementrian Pariwisata. Undang-Undang Kepariwisataaan (2009), hlm 3

<https://doi.org/10.2174/138920312803582960>

- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kunaepah, U. (2008). Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah the Effect of Fermentation Duration and Glucose Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/17580/>
- Lubis, M. Z. (2015). Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan Serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi Pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor.
- M.Long, L. (2014). *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. hlm 3. <https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4>
- Marsella, M. (2012). Metodologi Penelitian. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), hlm 22.. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusia, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. D. (2013). Inovasi dari Jantung Pisang. *Jurnal KesMaDaSka*. <https://doi.org/10.1080/10408360701713104>
- Novitasari, K. (2018). Inovasi Produk Lasagna Jantung Pisang Sebagai Sumber Serat. hlm 97.
- Nuanda, I. W. (2014). Kebijakan penetapan Harga Jual Makanan dan Minuman Industri Jasa Perhotelan, 8(1978). hlm 3-7.
- Nugroho, A., & Priyatna, S. G. (2017). Aplikasi Manajemen Restoran Dengan Perhitungan Jumlah Kalori Pada Daftar Menu. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 217-234.
- Nuraidah. (2013). Studi pembuatan daging tiruan dari kacang merah. *Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin*.
- Oktadiana, H., & Pearce, P. L. (2017). The “bule” paradox in Indonesian tourism research: issues and prospects. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(11), h.1. <https://doi.org/10.1080/10941665.2017.1374987>

- Olin Yolina. (2017). Resep Daging Sapi Burger (Beef Patties). Retrieved from <https://cookpad.com/id/resep/1703258-daging-sapi-burger-beef-patties>
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Performa*, 1(1), 32–43. <https://doi.org/10.1177/088307389701200603>
- Rahman, E. (2015). Pengembangan Kualitas Produk Rendang Sintesis Texturized Vegetable Protein (TVP) dengan Bahan Baku Dasar Jantung Pisang, Jamur Tiram dan Daun Singkong, hlm 7.
- Rahma. 2014. Rumput Laut Sebagai Bahan Makanan Kaya Serat Untuk Penderita Obesitas Pada Remaja. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 4. No. 1 hlm. 1
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya *Magistra*, 35-40.
- Sari, N. W. (2018). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengelolaan Jantung Pisang untuk Meningkatkan kesejahteraan Masyarakat di Desa Gayam Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek. *Skripsi*, 300.
- Situmorang, S. H. (2007). *Studi Kelayakan Bisnis*
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Statistik, B. P. (2015). Produktivitas Pisang Menurut Provinsi, 90.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto. (2012). Kandungan Gizi Kacang Merah.
- Triwahyuni, Y., Nurhayati, A., & Yulia, C. (2016). Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan Dan Gizi II Di PG-PAUD UPI. *Media Pendidikan*, 78-90.
- Wahyuni, E., Sumiati, S., & Nurliani. (2012). Pengaruh Konsumsi Jantung Pisang Batu Terhadap Peningkatan Produksi ASI di Wilayah Puskesmas Srikunco, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah Tahun 2012. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 15(4), hlm 423.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business*, 5(1), hlm 59. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.90.6.1014>

Yunita, D. (2015). Pembuatan Patty Lembaran Menggunakan Tepung Kaya Protein, 3(Pembuatan Patty). hlm 1.