BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis serta pembahasan yang sudah dibahas pada ab sebelumnya mengenai inovasi produk *egg roll* dengan menggunakan biji durian sebagai bahan pengganti tepung terigu, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kitchen project dilakukan dengan cara uji coba terhadap produk *egg roll* dengan menggunakan biji durian sebagai pengganti tepung terigu. namun sebelumnya biji durian diberi tiga perlakuan berbeda terlebih dahulu, yaitu (1) biji durian direbus terlebih dahulu, lalu dikupas dan diambil inti putihnya saja; (2) biji durian direbus terlebih dahulu, lalu dikupas sebagain dan sebagian kulitnya ditumbuk bersama inti putihnya; (3) biji durian diolah menjadi tepung terlebih dahulu. Setelah melakukan pengujian organoleptik kepada 15 orang panelis ahli terhadap tiga sampel produk *egg roll* biji durian, formula terbaik yang dipilih oleh panelis ahli adalah produk *egg roll* yang diolah menggunakan biji durian rebus tanpa kulit.
2. Pada saat uji daya terima konsumen, penilaian yang diberikan oleh konsumen memiliki rata-rata empat atau dapat diterima oleh konsumen. Selain itu, *egg roll* biji durian lebih disukai dibandingkan dengan produk kontrol baik dari segi rasa, tekstur, dan aroma.
3. Harga jual yang ditentukan untuk satu toples *egg roll* biji durian dengan berat 150 gram adalah Rp 15.000, dengan komposisi harga jual 41% untuk bahan baku, 20% untuk tenaga kerja, 20% untuk biaya lain-lain, dan 19% untuk laba.
4. Daya tahan simpan untuk produk *egg roll* yang kemasannya sudah dibuka hanya mampu bertahan tiga minggu, sedangkan daya tahan simpan dengan kemasan yang masih tertutup rapat adalah 30 hari.

Dinar Muhfari Putri, 2018
AINOVASI PRODUK EGG ROLL DENGAN MENGGUNAKAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5.2 Saran

Adapaun saran yang dapat direkomendasikan kepada penulis dalam melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Perlu adanya standar operasional dalam proses pembuatan *egg roll* biji durian agar menghasilkan produk yang konsisten baik dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, dan tampilan.
2. Untuk mengurangi lendir yang terdapat pada biji durian rebus, maka disarankan sebelum dikupas sebaiknya biji durian yang sudah direbus ditiriskan hingga benar-benar kering. Selain ditiriskan, cara cepat yang dapat dilakukan untuk mengeringkan biji durian adalah dengan cara dijenur atau diangin-anginkan.
3. Rasa yang dihasilkan dari *egg roll* biji durian hampir mirip dengan *egg roll* original. Sehingga dalam pembuatannya dapat ditambah rasa lain. Hal ini dapat menjadi alternatif bagi orang yang ingin mencoba produk olahan dari biji durian namun masih takut untuk mencoba produk baru ini.
4. Produk *egg roll* dengan menggunakan biji durian berpotensi menjadi produk yang dapat dikonsumsi oleh anak berkebutuhan khusus karena tidak mengandung gluten. Untuk menarik minat anak-anak, maka dapat dilakukan inovasi terhadap tampilan dari *egg roll* baik dari segi bentuk maupun warna.
5. Menyimpan persediaan biji durian sebanyak mungkin ketika musim durian tengah berlangsung untuk mengantisipasi kekurangan bahan baku ketika musim durian telah berakhir.
6. Persiapkan strategi penjualan agar produk *egg roll* biji durian lebih dikenal oleh masyarakat luas.