

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan Penelitian

Hasil penelitian yang telah dibahas pada BAB sebelumnya mengenai kue basah dan tepung umbi gembili yang menghasilkan sebuah inovasi jajanan pasar yang baru dan berbeda diantara produk kue basah lainnya. Dapat menarik kesimpulan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Standar resep dengan 3 perlakuan berbeda menjadi bahan eksperimen pada penelitian ini, yaitu penambahan tepung umbi gembili sebesar 75% dan 25% tepung terigu dengan kode KBG1, penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung tapioka dengan kode KBG2, dan penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung beras dengan kode KBG3. Hasil penelitian uji organoleptik yang telah di dapat dari para panelis ahli yang terdiri dari chef, akademisi dan praktisi atau pengusaha di bidang makanan mendapatkan standar resep yang paling unggul yaitu KBG3 dengan nilai total total 55,6 dan rata-rata dengan nilai 3,90 yaitu dikategorikan suka berdasarkan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur dan tampilan bentuk. Dapat dilihat dari standar resep KBG3 sebagai berikut:

Tabel 5. 1 Resep Kue Basah Gembili

Preparation	Ingredient	Unit	Qty
Bahan Biang	Air Hangat	ml	50
	Gula Pasir	gram	25
	Tepung Beras	gram	25
	Ragi	gram	5
Bahan A	Kuning Telur	pcs	8
	Gula Pasir	gram	125
	Tepung	gram	75
Bahan B	Santan	ml	200
	Daun Pandan	lembar	5
	Serai	batang	2
	Daun Jeruk	lembar	3
	Garam	gram	5

Desi Rachmawati, 2018

INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

2. Uji daya terima konsumen dilakukan terhadap 100 orang responden yang berasal dari kalangan yang berbeda, baik dari segi jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan, maupu jumlah pendapatan atau uang saku perbulan. Hasil yang di dapat dari uji coba penilaian terhadap uji coba penilaian terhadap daya terima konsumen mendapat nilai dengan jumlah keseluruhan 2347 dikategorikan diterima oleh konsumen atau responden yang berada pada kelas interval 2100-2500.
3. Harga jual kue basah gembili yang diharapkan oleh para konsumen atau responden yaitu seharga Rp 3.000 dengan komposisi harga jualnya adalah food cost adalah Rp 1.790 atau 60%, labour adalah Rp 300 atau 10%, overhead adalah Rp 450 atau 15%, dan profit adalah Rp 450 atau 15% untuk 1pcs kue basah gembili. Sehingga Kue basah dengan penambahan tepung gembili dengan total selling price adalah 100% dengan harga Rp 3.000.

5.2 Saran

1. Penulis memberikan saran sebaiknya dilakukan inovasi lebih banyak agar dapat memanfaatkan bahan Umbi gembili karena umbi gembili adalah bahan pangan lokal yang melimpah dan mudah di budidayakan tetapi masih kurang pemanfaatannya.
2. Umbi gembili segar dapat dijadikan sebagai tambahan umbi-umbian di dalam usaha makanan tradisional terutama pada usaha umbi-umbian sebagai makanan kecil untuk pengiring minuman hangat seperti teh, wedang ronde dan sebagainya.
3. Makanan kue basah gembili menjadi makanan lokal oleh-oleh khas dari salah satu daerah terutama daerah yang banyak menghasilkan gembili.
4. Harga tepung gembili dipasaran mencapai Rp. 35.000/kg, sehingga difersifikasi dari petani untuk mengolah juga menjadi tepung gembili sehingga menekan harga jual dipasaran agar lebih murah yaitu Rp. 26.700/kg dan mendapat penghasilan lebih untuk para petani.
5. Untuk efisien dalam pemasaran kue basah gembili harus memfokuskan antara skala banyak seperti di tempat jajanan pasar dan makanan tradisional atau pada skala sempit seperti memasarkan di katering atau supplier jajanan pasar.

6. Cara membuat tepung pada tahap mengeringkan bisa menggunakan teknik menyangrai atau dibawah sinar matahari. Ada kelebihanannya dengan cara menyangrai yaitu prosesnya lebih cepat dan terhindar dari bahan asing yang tidak diinginkan karena kondisi lingkungannya terkontrol. Sedangkan kekurangannya adalah menghabiskan bahan bakar pada saat proses menyangrai. Untuk kelebihan mengeringkan dibawah matahari yaitu hemat biaya. Sedangkan kekurangannya adalah memakan waktu lama, suhu tidak bisa stabil dan cuaca yang tidak bisa diprediksi.
7. Cara pengembangan adonan atau proofing secara sederhana dalam pembuatan kue dilakukan dengan cara ditempat yang tidak gelap.