

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian, eksperimen, analisis dan hasil pengamatan terhadap data yang diperoleh mengenai jerami nangka yang dapat diolah menjadi produk selai dapat diterima oleh masyarakat luas, sehingga penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut :

1. Formulasi resep pembuatan selai jerami nangka yang dipilih oleh panelis ahli adalah :

**Tabel 5.1  
Formulasi Resep Terbaik Menurut Panelis Ahli**

Bahan	Unit	Kuantitas	Keterangan
Jerami Nangka	gr	250	Cuci Jerami Nangka sampai bersih, kemudian rebus sampai lembut sekitar 20-25 menit. Angkat lalu tiriskan. Kemudian blender jerami nangka sampai halus.
Gula Pasir	gr	75	
Garam	sdt	1/2	
Kayu Manis	sdt	1/2	
Maizena	sdm	1	larutkan
Gelatin	sk		
Santan	ml	75	
<b>Cara Membuat :</b> 1. masukkan santan dan gula masak sampai mendidih sekitar 10 menit. 2. Masukkan Jerami Nangka, garam, kayu manis, maizena, gelatin aduk sampai rata dan kental dengan api kecil selama sekitar 25-30 menit. 3. Tuangkan selai panas kedalam stoples panas yang steril. Sisihkan sampai dingin, kemudian tutup botol selai rapat-rapat.			

Sumber : Data diolah penulis 2018

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

2. Penilaian kualitas produk pada penelitian ini dapat dilihat dari pengujian daya terima konsumen. Hasil pengujian daya terima konsumen pada inovasi produk selai jerami nangka dilakukan kepada 100 orang responden dengan berbagai latar belakang, jenis kelamin, usia, pekerjaan dan pendidikan terakhir. pengujian inovasi produk selai jerami nangka meliputi lima karakteristik yaitu pengujian dari fisik, warna, rasa, tekstur dan aroma. Dari hasil pengujian terhadap penilaian daya terima, menghasilkan jumlah 2036 yang berada tepat di kelas interval 1701-2001 maka bisa disimpulkan bahwa inovasi produk selai jerami nangka diterima oleh responden.
3. Harga jual inovasi produk selai jerami nangka yang diharapkan oleh para panelis konsumen sebesar Rp. 20.000 dengan komposisi harga jual yaitu harga *food cost* sebesar 6957 atau 35%, harga *labour cost* sebesar 4.000 atau 20%, harga *over head* sebesar 4.000 atau 20%, sedangkan *profit* (keuntungan) yang di dapat adalah sebesar 5.000 atau 25% untuk satu jar selai jerami nangka sehingga total *selling price* adalah 100% dengan harga 20.000.

## 5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian inovasi produk ini penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut ;

1. Dalam pembuatan selai jerami nangka sebaiknya menggunakan jerami dari nangka yang matang di pohon agar mendapatkan warna jerami kuning sempurna. Agar mendapatkan warna selai yang maksimal. Kemudian cara menghilangkan getah pada jerami nangka dilakukan dengan cara direbus. Untuk penyimpanan sebaiknya disimpan, setelah jerami nangka direbus dan dihaluskan. Jerami tersebut disimpan didalam toples dalam suhu 15°C - 18°C agar jerami nangka tidak cepat basi atau busuk.
2. Proses pembuatan selai harus diperhatikan tingkat kematangan selai sampai menjadi kental yang pas. Masukkan selai dalam jar yang sudah di rebus, kemudian tutup rapat jar. Selanjutnya untuk proses sterilisasi dilakukan perebusan selama 1 jam supaya selai bertahan lebih lama.
3. Selai jerami nangka dapat dijadikan alternatif pilihan filling atau isian pada cake, roti, choux pastry dan olesan kue lainnya.

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

**INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

4. Inovasi produk selai jerami nangka bisa menjadi inovasi produk baru selai dan bisa menjadi satu peluang usaha yang baik di bidang kuliner, sehingga dapat bersaing dalam dunia bisnis.

**Agrismi Noor Zakiah, 2018**

*INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) |  
[perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)