

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan pengamatan, analisis dan eksperimen dan data yang diperoleh dan diolah dari hasil penelitian ini yaitu ubi jalar Cilembu sebagai hasil bumi lokal bisa dijadikan berbagai bahan tambahan pangan termasuk untuk produk *pastry* seperti produk pada penelitian ini yaitu Mini *Roll Cake* Ubi Jalar Cilembu. Ubi jalar Cilembu sudah tidak asing bagi masyarakat sehingga produk ini bisa diterima oleh masyarakat.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Formulasi mini *roll cake* ubi jalar Cilembu

Setelah penulis melakukan rangkaian tahap *kitchen project*, penulis membuat tiga formulasi resep yang berbeda yakni formulasi MRCUC 1 atau penambahan 50 gr *puree* ubi jalar Cilembu, formulasi MRCUC 2 atau penambahan *puree* ubi jalar Cilembu 75 gr dan formulasi MRCUC 3 atau penambahan 100 gr *puree* ubi jalar Cilembu. Kemudian penulis melakukan uji organoleptik kepada 15 orang panelis yang terdiri dari *chef*, bidang akademisi dan bidang praktisi atau pengusaha makanan yang menghasilkan berupa nilai yang akan menentukan formulasi MRCUC yang unggul dari ketiga formulasi yang ditentukan oleh penulis. Formulasi unggul yakni formulasi MRCUC 2 atau penambahan 75 gr *puree* ubi jalar Cilembu pada adonan *roll cake*.

2. Daya terima konsumen terhadap produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu

Uji daya terima dilakukan setelah mendapatkan formulasi unggulan dari hasil uji organoleptik kepada 15 orang panelis ahli. Uji daya terima dilakukan kepada 100 orang konsumen atau responden dengan memberikan sampel formulasi produk unggul beserta kuesioner mengenai kesukaan responden terhadap produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu. Responden dalam penelitian ini meliputi berbagai macam kalangan, baik itu dari jenis kelamin, usia, pekerjaan dan pengalaman responden mengkonsumsi ubi jalar Cilembu.

Pengujian ini meliputi lima aspek penilaian yaitu rasa, aroma, tekstur, penampilan dan kemasan. Hasil pengujian daya terima konsumen menunjukkan bahwa produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu dapat diterima dengan perolehan skor 2,467 dari skor total tertinggi 2,500.

3. Harga jual mini *roll cake* ubi jalar Cilembu melalui uji daya terima konsumen

Harga jual produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu yaitu Rp. 12,000,- dan respon tertinggi dari 100 orang responden dengan persentase 44% pada opsi pilihan murah. Harga jual satu mini *roll cake* ubi jalar Cilembu seharga Rp. 12,000 dengan rincian: *food cost* 43,11% atau Rp. 5,174, *overhead* 8,3% atau Rp. 1.000, *labour* 10,41% atau Rp. 1,250 dan *profit* 38,18% atau Rp. 4,582.

4. Strategi pemasaran produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu

Rencana pemasaran yang akan dilakukan dalam memasarkan produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu yaitu pertama melakukan *partnership marketing* dengan toko kue dan dibantu media sosial dengan meminta konsumen untuk mereview produk dan mempromosikannya melalui instagram nya masing-masing dan selain melalui media sosial para konsumen, pemasaran juga dibantu dengan membuat akun instagram khusus untuk produk sehingga dapat selalu mempromosikan produk.

5.2. Saran

Setelah melakukan penelitian inovasi produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu, terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan, diantaranya:

1. Untuk membuat produk mini *roll cake* dengan penambahan ubi jalar Cilembu harus diperhatikan pemilihan bahan baku yang digunakan dalam formulasi resep. Kualitas dari ubi jalar Cilembu harus diperhatikan karena jika ubi yang digunakan kualitas nya tidak bagus akan mempengaruhi rasa dan aroma dari produk. Ciri-ciri ubi jalar Cilembu yang baik yaitu penampilan luarnya masih segar atau tidak mengkerut dan tidak ada hama pada bagian daging ubi.

2. Untuk meningkatkan daya minat konsumen terhadap produk, diharapkan produk mini *roll cake* ubi jalar Cilembu terus mengalami perbaikan dalam segi rasa, aroma, tekstur, penampilan dan kemasannya.
3. Diharapkan produk ini dapat menjadi inspirasi bagi kalangan masyarakat untuk membuka usaha, terutama di daerah yang banyak terdapat ubi jalar Cilembu.
4. Strategi pemasaran yang bisa dilakukan selain yang sudah disebutkan yaitu bisa menjadikan produk sebagai souvenir dari sebuah acara seminar, *special event*, dan *event* lainnya yang dapat dimakan oleh pengunjung acara.
5. Terus dikembangkan inovasi dari ubi jalar Cilembu seperti penelitian untuk menghasilkan *essence* ubi jalar Cilembu, karena dalam pembuatan makanan terutama *pastry* penggunaan *essence* sangat membantu menambahkan aroma dan cita rasa.