

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisis, eksperimen data yang diperoleh dan diolah dari hasil penelitian sambal bumbu tauco yang dapat diolah dan dijadikan sambal untuk pendamping makanan yang pada umumnya berbahan kacang kedelai namun tauco memiliki kadar gizi yang cukup tinggi serta produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan dalam beberapa hal sebagai berikut :

a. Formula Resep Sambal Bumbu Tauco

Setelah melakukan rangkaian *kitchen project*, penulis tiga formulasi yang berbeda yaitu LPJ 1 100% tauco dan 25% cabai bubuk, LPJ 2 100% tauco - 50% cabai bubuk LPJ 3 100% tauco - 75% cabai bubuk untuk formulasi resep yang terbaik dilakukan uji organoleptik yang dimenangkan oleh formulasi sambal bumbu tauco 3 yaitu dengan formulasi 100% tauco - 75% cabai bubuk (formulasi resep terlampir).

b. Tingkat daya terima konsumen terhadap inovasi produk Sambal Bumbu Tauco

Penguji daya terima konsumen dilakukan mula-mula melalui uji organoleptik kepada 15 orang penelis ahli yang terdiri dari chef, akademisi, serta praktisi makanan untuk mendapatkan produk terbaik. Setelah itu dilakukan uji daya terima konsumen kepada konsumen dan responden sebanyak 100 orang dari berbagai macam kalangan mulai dari anak muda sampai orang tuapun ikut serta merasakan sambal bumbu tauco. Pengujian ini memiliki 5 atribut penilaian yaitu rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan kemasan. Hasil pengujian yang dilakukan dengan menggunakan kuisioner pada produk sambal bumbu tauco , untuk menghasilkan produk sambal bumbu tauco dengan formulasi 100% tauco dan 75% cabai bubuk yang diterima oleh konsumen dengan jumlah skor 2.398.

c. Harga jual sambal bumbu tauco melalui uji data terima konsumen

Harga yang diharapkan oleh konsumen melalui uji daya terima konsumen adalah sebanyak 52% responden memilih harga untuk satu porsi sambal bumbu tauco dijual seharga Rp 19.500 dengan rincian *food cost* Rp 8.740 , *overhead* Rp 3.880 dan profit 6.790.

## 5.2 Saran

Setelah melakukan penelitian, ada beberapa hal yang harus di perhatikan dalam penggunaan bahan baku sambal bumbu tauco dan bahan bahan lainnya diantaranya sebagai berikut.

- a. Sebaiknya rasa pedas yang di pilih adalah rasa pedas yang di hasilkan dari cabai merah kering bubuk , karena selain rasa nya terasa akan sangat pedas cabai merah bubuk pun bagus untuk pewarnaan alami produk , dan produk tidak cepat basi atau rusak dan akan tahan lama.
- b. Karena rasa dari bumbu tauco yang mudah di padukan dengan berbagai masakan lain, maka menjadikan bumbu tauco mudah dibuat sebagai bumbu cah kangkung, bumbu coan (ikan nila dengan tauco), bumbu sate satean, dan lainnya. Hal itu akan lebih membuat bumbu tauco dapat di konsumsi oleh berbagai kalangan.
- c. Untuk kedepannya di harapkan terdapat inovasi dari bahan baku bumbu tauco, tidak hanya di jadikan untuk sambal saja tetapi bisa di inovasikan menjadi produk lainnya yang berbahan dasar dari bumbu tauco.
- d. Kemasan yang di gunakan harus sesuai standar. Jika ingin menggunakan kemasan botol harus di perhatikan apakah kemasan tersebut masih layak atau tidak. Kemasan yang tidak layak pakai akan merusak kualitas makanan bahkan dapat mengakibatkan kontaminasi.
- e. Untuk meningkatkan suatu produk sambal bumbu tauco kedepannya agar daya terima konsumen meningkat adalah dapat dilakukan dengan mengajukan sertifikasi pada produk seperti izin usaha, sertifikat halal, serta sertifikasi keamanan pangan dari BPOM. Penjualan produk juga dapat dilakukan secara online untuk memudahkan penjualan.
- f. Untuk riset selanjutnya di harapkan untuk lebih mempersiapkan dari segi bahan , rasa, resep, dan pemilihan harga jual yang tepat agar konsumen dapat tertarik pada produk yang di buat.