

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen pembuatan *tartlet* dengan tepung wortel dan melakukan uji organoleptik kepada panelis ahli serta uji daya terima konsumen untuk mengetahui minat konsumen serta menghitung harga pokok produksi dari produk *tartlet* tepung wortel menghasilkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Tepung Wortel dan Formulasi Resep *Tartlet* Tepung Wortel

Setelah melakukan eksperimen pembuatan tepung wortel, ada 6 tahap pembuatan tepung wortel yaitu :

- a. Persiapan
- b. Pengupasan
- c. Pencucian
- d. Perajangan menjadi bagian lebih kecil
- e. Penjemuran dan Pengeringan
- f. Penggilingan
- g. Pengayakan

Setiap prosesnya dilakukan agar menghasilkan kualitas tepung wortel yang baik. Setelah mendapatkan hasil tepung wortel yang diinginkan, dilakukan pembuatan *tartlet* tepung wortel dengan tiga formulasi yaitu :

- a. Pembuatan adonan *tartlet* dengan 10% Tepung Wortel dan 90% Tepung Maizena
- b. Pembuatan adonan *tartlet* dengan 30% Tepung Wortel dan 70% Tepung Maizena
- c. Pembuatan adonan *tartlet* dengan 50% Tepung Wortel dan 50% Tepung Maizena

Berdasarkan dari ketiga formulasi tersebut, yang dipilih oleh panelis ahli yaitu formulasi kedua dengan 30% Tepung Wortel dan 70% Tepung Maizena, formulasi kedua memiliki nilai yang paling tinggi dibandingkan dengan formulasi lainnya. Setelah dipilih formulasi mana yang memiliki hasil terbaik, maka selanjutnya adalah proses pembuat isi *tartlet* tepung wortel. Isian *tartlet* tepung wortel ini adalah wortel yang telah direbus *diblender* dengan susu bebas lemak serta gula *low calories* dan ditambahkan tepung maizena saat proses pemasakan untuk mengentalkan isian / *custard*. Lalu setelah isian selesai, masukan kedalam adonan kulit *tartlet* kemudian ratakan serta tambahkan buah-buahan segar dan beli agar-agar untuk membuat *topping tartlet* lebih mengkilap.

2. Daya Terima Konsumen

Hasil pengujian daya terima konsumen terhadap *tartlet* dengan tepung wortel dilakukan kepada 50 orang konsumen dari beberapa aspek yaitu pasien rumah sakit, peserta *fitness/gym centre*, dan masyarakat umum serta dari berbagai pekerjaan, usia, pendidikan dengan kriteria penilaian penampilah fisik, rasa, warna, tekstur, dan aroma. Hasil dari pengujian Uji-T pada produk *tartlet* tepung wortel dan produk kontrol, yaitu menghasilkan produk *tartlet* tepung wortel yang diterima oleh konsumen dengan skala 4 atau suka. Formula ini dipilih karena penampilan fisik yang lebih menarik, rasa dan aroma yang khas dari tepung wortel, warna orange yang cerah, serta tekstur yang renyah karena memakai substitusi tepung maizena dibandingkan dengan produk kontrol yang terlalu manis serta warna yang pucat.

3. Harga Jual

Hasil perhitungan yang penulis lakukan terhadap harga pokok produksi mendapatkan hasil sebagai berikut : Biaya yang diperlukan untuk satu *pack* kemasan dengan 3 buah *tartlet* tepung wortel adalah Rp. 6.209,- Dalam 1 hari produksi dilakukan 1 kali, serta dalam 1 bulan membuat 26 kali produksi hari kerja, *food cost* dari *tartlet* tepung wortel adalah Rp. 126.128 untuk 80 buah *tartlet* sedangkan harga per 3 buah *tartlet* sebesar Rp. 4.730 dan untuk biaya pertahunnya sebesar Rp. 38.367.986 dengan biaya *overhead* per tahun Rp.

2.640.000, biaya kemasan produk per tahun Rp. 9.360.000 serta biaya depresiasi per tahun Rp. 702.333 adapun biaya penunjang produk sebesar Rp. 2.640.000 pertahun dan biaya kemasan Rp. 1.154 perbuah. Sebelum menentukan harga jual, penulis sebelumnya menghitung harga pokok produksi dengan total harga Rp. 6.209, serta harga jual yang telah ditetapkan dari responden yaitu sebesar Rp. 12.000 dengan rincian *food cost* dan *overhead* sebesar 51%, *labour* 24% dan *profit* 25%.

5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen *tartlet* dengan tepung wortel adalah sebagai berikut :

1. Tekstur dari tepung wortel ini sebaiknya diperbaiki lagi agar lebih halus dan lembut tetapi tanpa mengurangi ciri khas tepung wortel itu sendiri. Yaitu dengan mengayak sebanyak kurang lebih 2 kali tepung wortel dan memisahkannya dengan fraksi kasar sehingga fraksi halus tepung wortel menjadi lebih lembut.
2. Karena konsumen sudah menyukai produk *tartlet* dengan tepung wortel ini maka sebaiknya *tartlet* dengan wortel diberikan varian *topping* lain agar lebih menarik serta kemasan dengan desain yang lebih berwarna. Sehingga meningkatkan ketertarikan bagi konsumen dan membuat produk ini semakin menarik untuk dicoba.
3. Demi meningkatkan mutu produk *tartlet* tepung wortel kedepannya agar daya terima konsumen meningkat dapat dilakukan dengan mengajukan sertifikasi pada produk seperti sertifikasi halal, keamanan pangan, serta menggunakan promosi penjualan dengan iklan atau secara online.