

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil penelitian yang telah peneliti lakukan telah dijelaskan pada bab-bab sebelumnya mengenai inovasi produk selai buah naga. Berikut adalah kesimpulan peneliti mengenai hasil penelitian inovasi produk *Selai Buah Naga Bercitarasa Rempah Berbasis Daya Terima Konsumen*:

1. Tiga formulasi yang diajukan oleh penulis kepada 15 panelis ahli di bidang kuliner meliputi *chef pastry*, akademisi, pengusaha kuliner dalam uji organoleptik adalah 3 formulasi selai buah naga dengan kode SBNBR1 yaitu selai buah naga dengan tambahan rempah pala, SBNBR 2 yaitu selai buah naga dengan tambahan rempah cengkeh, SBNBR 3 yaitu selai buah naga dengan tambahan rempah kayu manis, yang kemudian ketiga formulasi tersebut dinilai dari mulai kesesuaian rasa, aroma, tekstur, serta warna selai buah naga bercitarasa rempah tersebut. Dimana dari hasil uji organoleptik tersebut akan menghasilkan satu produk terbaik yang dipilih oleh ke 15 panelis ahli, dengan hasil terbaik jatuh kepada formulasi SBNBR 3 dengan rata-rata nilai sebesar 17,27 dengan formulasi tambahan rempah kayu manis, sedangkan nilai rata-rata SBNBR 1 sebesar 15,40, dan SBNBR 2 sebesar 16,40.
2. Setelah mendapatkan hasil dari uji organoleptik dilanjutkan dengan tahap uji daya terima konsumen. Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen dengan latar belakang pekerjaan, usia, pendidikan terakhir yang berbeda. Penilaian yang dilakukan pada tahap uji daya terima konsumen meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, serta penampilan kemasan selai buah naga bercitarasa rempah, dimana pada tahap ini menghasilkan nilai sebesar 2086 terhadap produk SBNBR 3 yang mana nilai tersebut berada pada kelas interval 1701-2100 yang menyatakan bahwa produk tersebut diterima oleh konsumen
3. Perhitungan harga jual produk per *pax* dengan berat bersih per *pax* sebesar 45 gram, memiliki *food cost* 40% Rp 4.786 , *labour* 15% Rp 1.796, *overhead cost* 15% Rp 1.796, serta *profit* 30% Rp 3.590, sehingga menghasilkan harga jual produk sebesar Rp 11.965 dimana

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

harga tersebut berbanding lurus dengan harapan konsumen adalah Rp 12.000/pax.

5.2 Saran

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, telah mendapatkan beberapa saran terhadap produk *Selai Buah Naga Bercitarasa Rempah Berbasis Daya Terima Konsumen* ini. Berikut saran yang akan dipaparkan oleh penulis:

1. Jika membuat produksi dalam skala besar menggunakan ukuran kemasan dalam pembuatan selai lebih diperhatikan lagi, kemasan harus sesuai dengan keinginan konsumen.
2. Untuk aroma rempah dapat menggunakan rempah lain seperti pala, cengkeh, dan bumbu segar seperti sereh, daun jeruk, dan *rosemary*. Tentu saja perlu uji coba lebih detail lagi, kemudian penggunaan rempah harus menggunakan rempah utuh agar memberikan aroma yang maksimal dan tidak merusak tekstur dan warna, dan menghindari kekhawatiran akan ketidakaslian 100% rempah yang digunakan dalam rempah instan yang ada di pasaran.
3. Bisa dijadikan produk lain seperti dodol, *spreading sauce*, keripik, pudding, dan lain sebagainya.