

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil penelitian yang telah peneliti lakukan telah dijelaskan pada bab sebelumnya mengenai inovasi produk bubuk cincau hijau yang berbeda dari produk cincau hijau yang ada. Berikut adalah kesimpulan peneliti mengenai hasil penelitian inovasi produk bubuk cincau hijau berbasis daya terima konsumen :

1. Empat formulasi yang diujikan panelis ahli dalam uji organoleptik adalah empat formulasi bubuk cincau hijau dengan kode BCHAA 1 yaitu bubuk cincau hijau dengan tambahan 40% bubuk agar-agar, BCHAA 2 yaitu bubuk cincau hijau dengan tambahan 60% bubuk agar-agar, BCHJ1 yaitu bubuk cincau hijau dengan tambahan 40% bubuk jeli, dan BCHJ2 yaitu bubuk cincau hijau dengan tambahan 60% bubuk jeli. Keempat formulasi tersebut diujikan kepada 15 panelis ahli di bidang kuliner untuk menilai mulai dari kesesuaian rasa, aroma, tekstur, hingga warna cincau yang dihasilkan dari bubuk cincau hijau. Hasilnya satu produk terbaik yang dipilih oleh rata-rata panelis ahli adalah produk BCHJ1 dengan rata-rata nilai 25, sedangkan BCHAA1 23, BCHAA2 23.07, dan BCHJ2 dengan total rata-rata 24.13
2. Tahapan uji daya terima konsumen yang dilakukan peneliti untuk menilai daya terima konsumen terhadap produk terpilih sebelumnya, BCHJ1 kepada 100 panelis konsumen dengan perbedaan latar belakang mulai dari jenis kelamin, usia, jenis pekerjaan, hingga beragam jenis latar belakang pendidikan terakhir. Penilaian yang meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan kemasan bubuk cincau hijau ini menghasilkan nilai 3119 untuk produk BCHJ1 yang mana nilai tersebut berada pada kelas interval 2721 – 3360 yang menyatakan bahwa produk diterima oleh konsumen.
3. Harga jual produk bubuk cincau hijau yang diharapkan panelis konsumen adalah Rp. 6.000/*sachet* dengan berat bersih 200 grm. Memiliki *food cost* Rp. 2.400, *labour* dan *overhead* masing-masing Rp. 900 serta *profit* sebesar Rp. 1.800, sehingga menghasilkan harga jual produk bubuk cincau hijau ini adalah Rp. 6.000.

Hananul Umamah, 2018
INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

5.2 Saran

Atas penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka berikut ini adalah beberapa saran untuk produk bubuk cincau hijau ke depannya:

1. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih dalam lagi mengenai cara penanganan pengeringan daun cincau hijau, agar bisa menghilangkan aroma daun cincau hijau kering tapi tanpa menghilangkan *taste* dan aroma khas dari daun cincau hijau itu sendiri.
2. Bila dalam produksi yang lebih besar, proses penghalusan produk bubuk cincau hijau bisa dilakukan menggunakan alat pembuat tepung agar mendapatkan hasil yang lebih halus, dan nantinya akan lebih mudah larut dengan air dan hasil bubuk cincau hijau yang dihasilkan pun tentu akan jauh lebih banyak.
3. Teknik pengeringan dalam jumlah banyak menggunakan alat yang lebih memadai akan lebih membantu untuk menghilangkan aroma daun cincau hijau yang cukup mengganggu.
4. Membuat inovasi produk minuman kemasan siap santap dengan bahan dasar cincau hijau yang akan memudahkan konsumen untuk menikmati produk minuman cincau hijau.