

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Hasil penelitian ini telah dibahas pada bab sebelumnya mengenai *mousse* bajigur dengan pengental agar-agar yang menghasilkan sebuah inovasi dessert yang baru dan berbeda dengan *mousse* yang lainnya, dari inovasi dan penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Standar resep dengan beberapa perlakuan yang berbeda dan gramasinya berbeda, penelitian disini melakukan 3 formulasi yaitu : 2gr agar-agar dan 250 ml bajigur yang diberi tanda MBA1, 3gr agar-agar dan 250 ml bajigur yang diberi tanda MBA2, dan 4gr agar-agar dan 250ml bajigur yang diberi tanda MBA3. Hasil dari ketiga formulasi diatas diajukan atau diujikan kepada panelis ahli (*chef*, pengusaha makanan, akademisi dibidang kuliner.) dengan metode organoleptik yang memiliki beberapa karakteristik yaitu warna, rasa, tekstur. dari 3 formulasi diatas yang mendapatkan hasil atau formulasi yang baik adalah MBA2 karena mendapatkan nilai yang paling baik. Formulasi MBA2 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 5.1
Bahan Mousse Bajigur

Mousse Bajigur		Jumlah	Portion
No	Bahan - bahan	Qty	Unit
1	Cookies	180	gr
2	Butter	65	gr
3	bajigur	250	ml
4	Jahe	75	gr
5	Batang Sereh	25	gr
6	Gula Aren	50	gr
7	Santan	200	ml
8	Gula Pasir	135	gr
9	Garam	2	gr
10	Whipped cream	500	ml
11	Agar-agar	6	gr
12	Air	100	ml

- Uji daya terima pada konsumen pada produk mousse bajigu ini dilakukan kepada panelis umum sebanyak 100 panelis berdasarkan latar belakang yang berbeda , baik dari segi pekerjaan, pendidikan, dan pendapatan/uang perbulan yang berbeda. Hasil dari panelis umum ini menghasilkan nilai sebanyak 2100 dan dikategorikan menjadi di terima oleh panelis umu yang berada di rentang kelas interval 1701-2500.
- Menentukan harga jual *mousse* bajigur dengan pengental agar-agar berasal dari pilihan panelis umum yaitu sebesar Rp. 18.500 dengan perhitungan *fix cost*, *labour cost*, *overhead* dan *profit*. Masing-masing presentasinya dan total harga *fix cost* 40% sebesar Rp. 6.049 , *labour cost* 20% sebesar Rp. 3.025 , *overhead* 10% sebesar Rp. 1.512 dan *profit* 30% sebesar Rp. 4.537.

5.2 Saran

- Penulis memberi saran sebaiknya dilakukan inovasi yang lebih variatif dimulai dari produknya hingga kemasannya dan melakukan banyak inovasi lainnya seperti membuat produk seperti *cake* yang berbahan dasar minuman khas Indonesia karena beraneka ragamnya minuman traditional Indonesia.

2. *Mousse* Bajigur dengan pengental agar-agar dapat dijadikan makanan yang dapat menjadi bidang usaha yang baru atau penambahan resep baru disuatu bidang kuliner yang dapat bersaing dipasaran dan dapat diinovasikan menjadi ice cream bajigur atau dessert semacamnya.

3. Sebaiknya untuk penulis selanjutnya harus memperhatikan tentang kalangan konsumen atau segmen pasar dan ke siapa produk ini akan di pasarkan, penulis selanjutnya harus memperhatikan produk yang ingin dipasarkan.