

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan terhadap penelitian donat jahe untuk mengetahui kualitas produk dan layak atau tidaknya bisnis ini dijalankan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara umum kualitas produk donat jahe dianggap sudah layak konsumsi secara kualitas oleh panelis selaku responden penelitian. Hal tersebut terlihat dari mayoritas jawaban penilaian panelis dalam kategori pemberian skor tertinggi pada produk donat jahe kode AB₁₁ dengan penambahan air jahe 100 gram.
2. Secara umum gambaran produk donat jahe dilihat dari unsur parameter penilaian produk donat yang memiliki skor tertinggi terletak pada perlakuan AB₁₁ sebagai produk donat terbaik dan disukai oleh konsumen.
3. Berdasarkan kelayakan finansial produk donat jahe didapatkan:
 - a. Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp 2.640,47/ buah. Harga jual yang dihitung di tingkat produsen ke konsumen sebesar Rp. 3.500,00/ buah dengan *mark up* 30%.
 - b. Nilai *Break Even Point* (BEP) menunjukkan bahwa titik balik pokok akan dicapai pada volume penjualan 51.683,84 unit atau senilai Rp 162.780.312,00.
 - c. Nilai *Payback Period* (PP) dicapai pada 3 tahun 3 bulan 17 hari.
 - d. Nilai *Net Present Value* (NPV) bernilai positif atau lebih besar dari nol, yaitu sebesar Rp 52.416.984,79.
 - e. Nilai *Profitability Index* (PI) bernilai positif atau lebih besar dari nol, yaitu sebesar 1,42.

Dengan demikian unit usaha produksi donat jahe dilaksanakan.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian mengenai inovasi produk donat jahe berdasarkan analisis karakteristik kualitas produk, penyusun mencoba mengajukan beberapa saran yang mungkin dapat dijadikan penelitian di masa yang akan datang dalam pengelolaan usaha donat jahe diantaranya:

- Inovasi produk donat akan selalu dinanti oleh konsumen. Untuk kedepannya diharapkan akan ada inovasi produk lagi dengan menggunakan bahan baku rempah-rempah agar berbeda dari yang lain.
- *Standard Operasional Prosedure* (SOP) diberlakukan agar menghasilkan produk donat jahe yang konsistensi terhadap rasa, aroma, tekstur dan penampilan.
- Perlu dikaji penelitian lebih lanjut tentang lama penyimpanan donat jahe. Dalam ruang lingkup industri *bakery* terdapat pengawet Bacom Protec. Standar penggunaan pengawet ini adalah 5 gram per 1kg adonan. Untuk tempat penyimpanan donat dapat menggunakan *show case* yang memiliki pengaturan suhu.
- Bagi pemerintah kota Cimahi dan Bandung dan pemerhati kuliner, alangkah baiknya jika memberikan motivasi pada masyarakat agar lebih berani untuk memperkenalkan dan memasarkan produk inovasi yang mereka buat, agar kehidupan masyarakat dapat lebih maju.