

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian, eksperimen, analisis dan hasil pengamatan terhadap data yang diperoleh mengenai bunga mawar yang dapat dioalah menjadi produk selai yang di kombinasi dengan Kulit *Pie* sehingga menjadi sebuah inovasi produk baru yang ada di dunia *pastry*. Dan produk tersebut layak untuk di jual di pasaran.

1. Formulasi resep pembuatan produk *Pie* selai bunga mawar yang dipilih oleh panelis ahli dan bidang Fnb adalah :

Table 1.5 Formulasi Resep Terbaik Menurut Panelis

| Bahan <i>Pie</i> | | |
|--|--------------------|--------------|
| No | Bahan bahan | Berat |
| 1 | Tepung terigu | 200 gr |
| 2 | Butter | 75 gr |
| 3 | Gula halus | 60 gr |
| 4 | Garam | 2 gr |
| 5 | Vanili | 2 gr |
| 6 | Air es | 2 sdm |
| Bahan Pembuatan selai bunga mawar | | |
| 1 | Bunga mawar | 150 gr |
| 2 | <i>Pektin</i> | 70 gr |
| 3 | Lemon | 15 gr |
| 4 | Air | 250 ml |
| 5 | Gula | 50 gr |
| Cara pembuatannya | | |
| 1. Pembuatan Kulit <i>Pie</i> | | |
| <ol style="list-style-type: none"> a. Siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan dan kemudian timbang bahan bahan sesuai kebutuhan yang digunakan b. Masukkan butter yang udah di timbang ke dalam wadah yang telah disiapkan c. Campurkan bahan-bahan kering seperti tepung terigu, garam, gula halus dan vanili lalu saring adonan kering sebelum di campurkan dengan butter supaya tidak ada grejelan pada adonan d. adon butter dengan bahan-bahan kering sampai adonan kalis sekitar 10 menit menggunakan tangan maupun spatula, setelah kalis adonan siap di cetak dengan cetakan <i>Pie</i> yang sudah disiapkan e. setelah di cetak kulit <i>Pie</i> kemudian oven selam 25 menit dengan suhu 160°C f. setelah matang <i>Pie</i> dinginkan dengan suhu ruang. | | |
| 2. Pembuatan selai bunga mawar | | |
| <ol style="list-style-type: none"> a. Bunga mawar setelah di cuci dan dibersihkan dari benang sari, | | |

- masak bunga mawar dengan menggunakan air 250 ml dengan waktu 10 menit menggunakan api sedang.
- b. Setelah air bunga mawar mendidih masukan dengan penambahan pektin, gula pasir, lemon dan dimasak dengan waktu 10 menit dengan api sedang
 - c. Setelah masak selai bunga di diamkan dalam suhu ruang selama 2 jam sebelum bunga mawar di tambah dengan kulit *Pie*.
 - d. Setelah selai bunga mawar dingin, selai bunga mawar siap di tambahkan ke kulit *Pie* sebagai Filling *Pie*.

(Sumber : data diolah oleh penulis,2020)

2. Penilaian kualitas produk pada penelitian ini dapat dilihat dari pengujian panelis terhadap Rasa, aroma, tekstur, warna dan kemasan dari 11 orang panelis lebih memilih formulasi SBM 2 pada Produk *Pie* selai bunga mawar.

3. Harga jual

Harga jual yang di tentukan oleh penulis adalah standar dengan harga pasaran yang seperti harga pie pada umumnya

4. Strategi pemasaran

Penulis menargetkan strategi pemasaran adalah toko oleh-oleh yang ada di Bandung Barat dan memperkenalkan kepada masyarakat bahwa bunga mawar tidak hanya dijadikan sebagai bunga hias tetapi bisa dijadikan sebagai bahan baku makanan.

1.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian, eksperimen, analisis dan hasil pengamatan terhadap data yang diperoleh mengenai bunga mawar yang dapat dioalah menjadi produk selai yang di kombinasi dengan Kulit *Pie* sehingga menjadi sebuah inovasi produk baru yang ada di dunia *pastry*. Dan produk tersebut layak untuk di jual di pasaran.

Berdasarkan hasil penelitian inovasi produk ini penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan selai bunga mawar sebaiknya menggunakan bunga mawar dengan jenis bunga mawar kampung yang memiliki aroma yang khas jika menggunakan bunga mawar semi Holland tidak ada rasa aroma yang khas. Dan memetik bunga mawar untuk diolah sebaiknya bunga mawar di petik sebelum terpapar sinar matahari atau dnegan waktu pagi hari dan sore hari.

2. Proses pembuatan selai harus dengan api sedang jika tidak selai tersebut akan mengalami kerusakan terdiri dari segi rasa dan aromanya.
3. Selai bunga mawar dapat dijadikan sebagai bahan olahan makanan yang lain seperti sambal bunga mawar, teh bunga mawar, sirup bunga mawar dan bahan tambahan kue lainnya.
4. Inovasi produk selai bunga mawar bias menjadi inovasi produk baru dan bisa menjadi satu peluang bisnis usaha yang baik dan sekaligus melestarikan bunga mawar di perkarangan rumah kita atau pun rumah warga.