

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen Analisis Daya Terima Konsumen dan Kelayakan Bisnis Produk *Mousses* Berdasarkan Proses Berbahan Dasar Jagung Manis, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Inovasi produk *mousses* berdasarkan proses berbahan dasar jagung manis, membuat tiga konsentrasi yaitu *frozen jagung mousses*, *creamy jagung mousses*, *jelly jagung mousses*. Konsentrasi *mousses* yang mempunyai kualitas terbaik adalah *creamy jagung mousses*, dapat disimpulkan karena hasil daya terima konsumen dan penilaian panelis yang memiliki nilai tertinggi adalah *creamy jagung mousses* jika dibandingkan dengan konsentrat lainnya yaitu *frozen jagung mousses* dan *jelly jagung mousses*.
2. Produk jagung *mousses* dibandingkan dengan produk kontrol tidak berbeda nyata perbedaannya dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma, sehingga produk jagung *mousses* mudah diterima oleh konsumen. Dari segi kemasan dan logo pada kemasan, konsumen memberikan tanggapan yang positif. Dari segi kandungan gizi jagung *mousses* memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan produk kontrol yaitu *strawberry mousses*, dimana jagung *mousses* memiliki kandungan Protein, Lemak dan Karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan *strawberry mousses*.

3. Usaha produk *mousses* berdasarkan proses berbahan dasar jagung manis layak untuk dikembangkan yang dilihat dari aspek finansial, asumsi dasar, biaya investasi, biaya operasional, penilaian investasi (*NPV*, *Net B/C Ratio*, *BEP*). Adapun kekurangan produk jagung *mousses* ini yaitu memiliki warna yang agak pucat dan aroma yang tak begitu keluar. Daya tahan simpan produk jagung *mousses* ini mempunyai nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk kontrol dari segi tekstur, karena jagung memiliki kandungan asam yang lebih rendah jika dibandingkan dengan produk kontrol yang berbahan baku dari strawberry.

5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian eksperimen jagung *mousses* ini adalah sebagai berikut:

1. Produk jagung *mousses* sebaiknya diperbaiki lagi dalam segi tekstur dan tampilan. Tekstur yang dihasilkan harus lebih lembut dan tampilan harus lebih menarik dan variatif. Usaha produk jagung *mousses* ini dapat lebih dikembangkan lagi dengan memperluas pangsa pasar dan untuk kemudian meningkatkan produksi setiap harinya.
2. Produk jagung *mousses* tidak berbeda nyata dengan produk kontrol dilihat dari fisik/bentuk, rasa, warna, tekstur dan aroma. Untuk itu dapat memberikan peluang terhadap pengembangan kuantitas produksi.

3. Untuk para pengusaha kuliner khususnya dalam bidang *pastry* atau *dessert*, perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi dalam pembuatan produknya dan jagung sangat kompetitif selain memiliki rasa yang khas jagung pula memiliki harga yang ekonomis.

