BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari pembahasan yang telah peneliti sampaikan pada bab-bab sebelumnya mengenai PRODUKSI, KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN PRODUK SELAI KULIT CERI KOPI dapat peneliti ambil beberapa simpulan sebagai berikut :

1. Produksi selai kulit ceri kopi dilakukan dengan membuat formulasi resep yang diberikan satu faktor perlakuan yaitu *origin*/lokasi penanaman ceri kopi yang terdiri dari *Arabica* Ciwidey, *Arabica* Palasari dan *Arabika* Pacet. Ketiga perlakuan tersebut diproduksi dengan rumusan formulasi resep yang sama atau komposisi bahan baku yang sama yaitu dengan komposisi bahan baku gula pasri sebanyak 55%, kulit ceri kopi 45% dan CMC 0,5%. Pada tahap ini diperoleh produk selai kulit ceri kopi yang dapat digunakan sebagai pendamping produk *bakery* maupu *pastry* seperti roti, donat, soes, dan lain-lain.
2. Hasil uji organoleptik menemukan bahwa nilai signifikansi Kruskal-Wallis pada kelima aspek yang diujikan menunjukan nilai >0,05 yang artinya karakteristik ketiga sampel tidak berbeda nyata dan lokasi penanaman kulit ceri kopi tidak mempengaruhi karakteristik dari produk selai kulit ceri kopi. Selain itu melalui uji organoleptik juga peneliti dapat mengetahui tingkat penilaian Panelis terhadap ketiga sample yang diujikan dari beberapa aspek yang dijadikan penilaian melalui analisis deskriptif. Hasilnya, sampel dengan kode SKCK 3 menjadi produk dengan perolehan penilaian paling tinggi disemua aspek yang diujikan.
3. Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen yang merupakan masyarakat umum dari beragam usia, pekerjaan, latar belakang pendidikan, jenis kelamin dan pendapatan. Pengujian dilakukan dengan menilai aspek warna, rasa, aroma, tekstur, penampilan fisik dan penampilan kemasan dengan menggunakan skala hedonik. Hasil dari uji daya terima konsumen menunjukan total nilai yang diperoleh sebesar 2512 yang berada pada kelas dengan rentang nilai 2040-2520, sehingga dapat disimpulkan bahwa produk selai kulit ceri kopi diterima oleh konsumen.

Dila Fitri Adhisty, 2021
Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4. Harga jual produk selai kulit ceri kopi yang diharapkan oleh konsumen berdasarkan hasil survey yang telah Peneliti lakukan adalah sebesar Rp 25.000. Harga ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan Peneliti dengan menerapkan komposisi harga jual yaitu *food Cost* 35% atau Rp 8362, *Labour Cost* 20% atau Rp 4778, *Overhead Cost* 30% atau Rp 7173, *Profit* 15% atau Rp 3583 sehingga diperoleh harga jual atau *Selling Price* 100% sebesar Rp 23.896. Artinya harga hasil perhitungan berada pada nilai harga yang diharapkan oleh konsumen.
5. Kemasan yang digunakan untuk produk selai kulit ceri kopi adalah jar kaca dengan volume 250gr yang diberi design kemasan berupa stiker disekeliling jar. Informasi yang tercantum dalam kemasan terdiri dari nama produk, logo produk, komposisi produk, kontak produsen dan keterangan berat bersih produk. Dari hasil survey yang dilakukan kepada 100 orang responden yang sama diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kemasan memperoleh poin sebesar 460, dimana 67% dari responden memilih kategori "Sangat Suka" terhadap kemasan yang digunakan.

5.2 Saran

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan menunjukan bahwa produk selai kulit ceri kopi mendapatkan penilaian dengan karakteristik yang baik juga diterima di masyarakat, maka dari itu produk selai kulit ceri kopi ini memiliki peluang yang besar untuk dapat dipasarkan melihat belum adanya produk serupa dipasaran. Namun untuk memaksimalkan nilai produk selai kulit ceri kopi yang lebih baik, terdapat beberapa saran yang akan peneliti sampaikan diantaranya yaitu :

1. Melihat hasil daripada uji organileptik dan juga uji daya terima konsumen, Peneliti simpulkan bahwa sebagian besar panelis menginginkan produk selai kulit ceri kopi dengan cita rasa yang lebih segar disertai dengan rasa serta aroma kopi yang kuat. Hal ini dikarenakan sebagian besar panelis memiliki persepsi bahwa produk yang diajukan berasal dari kopi, padahal nyatanya kulit ceri kopi dan kopi itu sendiri memiliki rasa dan aroma yang berbeda. Maka Peneliti memberi saran untuk dilakukan penambahan sumber asam seperti lemon pada produk dan dibuat dua varian produk yaitu selai kulit ceri kopi original serta selai kulit ceri kopi dengan perisa kopi.
2. Untuk serat pada produk selai kulit ceri kopi Peneliti sarankan untuk dibuat dengan lebih halus, karena sebagian besar panelis menyukai tekstur selai yang tidak terlalu kasar. Hal ini terlihat dari hasil uji daya terima konsumen dimana karakteristik dari aspek tekstur memiliki nilai terendah yaitu dengan nilai 369.

Dila Fitri Adhisty, 2021
Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3. Produk selai kulit ceri kopi dapat dikembangkan lagi menjadi produk selai dengan varian *less sugar* atau produk selai yang lebih ramah untuk penderita diabetes.
4. Penggunaan kemasan dapat dibuat lebih menarik dengan bentuk jar yang berbeda serta dibuat kemasan dengan berbagai gramasi agar dapat menyesuaikan dengan kebutuhan serta harga yang dikeluarkan oleh konsumen. Selain itu alternatif lain dalam penggunaan jar dapat menjadi pilihan apabila pelaku usaha menginginkan perolehan *profit* yang lebih besar.
5. Untuk penelitian lebih lanjut sangat Peneliti rekomendasikan untuk meneliti mengenai daya tahan simpan produk serta kandungan gizi yang ada pada produk selai kulit ceri kopi sebagai informasi tambahan bagi konsumen apabila produk akan dipasarkan.

Dila Fitri Adhisty, 2021
Produksi, Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Pada Produk Selai Kulit Ceri Kopi Arabika Kabupaten Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu