

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis dengan judul “Daya Terima *Drop Cookies* Ubi Jalar Ungu”, maka secara umum dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Hasil uji coba tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan *drop cookies* ternyata tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan dasar yang menggantikan tepung terigu pada pembuatan *drop cookies*.
2. Penggunaan gula halus dapat mempengaruhi rasa manis dan penampilan *cookies*, karena gula halus akan menghasilkan kue berpori-pori kecil dan halus, sedangkan gula pasir akan menghasilkan kue berpori-pori besar, selain itu juga gula halus dapat merenyahkan *cookies* karena didalam gula halus terdapat pati jagung atau maizena yang berfungsi agar gula halus tidak menggumpal. Isian seperti kismis, *choco chips* dan hiasan coklat pada *cookies* mempengaruhi rasa manis, selanjutnya penggunaan kacang almond mempengaruhi rasa gurih pada *cookies*, karena kacang almond memiliki cita rasa gurih. Maizena dapat merenyahkan tekstur *cookies* dan mempengaruhi warna pada *cookies*. Penggunaan vanilla bubuk dan mentega mempengaruhi aroma *cookies* karena mentega memiliki aroma yang khas yaitu beraroma susu, dan vanilla bubuk memiliki aroma vanilla.
3. 5 orang panelis ahli terhadap 4 produk hasil uji coba, yaitu DCUU 1, DCUU 2, DCUU 3, dan DCUU 4. Dari pengujian organoleptik didapatkan sampel dengan formulasi terbaik yaitu DCUU 4. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik (uji daya terima) kepada 30 orang panelis tidak terlatih dan hasil uji organoleptik menyatakan produk diterima secara positif oleh konsumen.

5.2. Implikasi, dan Rekomendasi

Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa temuan yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk merekomendasikan hal-hal berikut ini:

1. Pembuatan inovasi *drop cookies* ubi jalar ungu dapat menjadi acuan inovasi produk lain seperti dilakukannya substitusi tepung ubi ungu pada produk cake, pie, roti, maupun dalam pembuatan flakes.
2. Produk *drop cookies* ubi jalar ungu merupakan sesuatu hal yang baru dan dapat dikomersialisasikan untuk menjadi sebuah bisnis atau menjadi ikon sebuah daerah yang memiliki komoditas hasil panen berupa ubi jalar ungu.
3. Perlu dilakukan perhitungan modal pembuatan *drop cookies* ubi jalar ungu untuk menentukan harga jual, *operational cost* dan laba yang akan diambil ketika produk dijual dipasaran.
4. Perlu dilakukan analisis zat gizi pada produk inovasi *drop cookies* ubi jalar ungu untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam produk tersebut agar dapat melengkapi informasi yang dibutuhkan oleh konsumen, terlebih pada saat ini konsumen tidak hanya memperhatikan dari segi rasa saja akan tetapi konsumen juga lebih memperhatikan kandungan zat gizi yang terkandung didalam suatu produk yang akan dikonsumsi