

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, pengolahan data dan analisis data pada bab sebelumnya maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Buah sukun yang digunakan adalah buah sukun yang berkualitas baik dan tidak busuk. Buahsukun yang telah dipilih kemudian dikupas dan dicuci dengan hingga bersih menggunakan air bersih sehingga tidak ada kotoran dan getah yang menempel. Buah sukun yang telah bersih, selanjutnya dibelah menjadi bagian kecil yang nanti agar buah sukun cepat kering dalam proses penjemuran dibawah sinar matahari. Buah sukun yang sudah kering lalu di haluskan dengan mesin penggiling hingga lembut selanjutnya di ayak menggunakan pengayak hingga menjadi berupa tepung.
2. Berdasarkan formulasi resep yang digunakan untuk produk choco chips cookies yaitu 2 buah kuning telur dan 250 gram gula halus dikocok dalam baskom sampai mengembang kurang lebih selama 3 menit. Langkah selanjutnya mencampur 500 gram tepung sukun, 1½ sdm coklat bubuk dan 1 gram baking soda dengan mixer hingga adonan menjadi kental, selama kurang lebih 15 menit. Setelah adonan jadi, dijadikan menjadi cetakkan kecil-kecil menggunakan sendok. Kemudian dioven pada suhu 150 – 200 ° selama kurang lebih 30 menit. Berdasarkan formulasi resep yang digunakan untuk produk bolu kukus yaitu 6 buah kuning telur dan 250 gram gula halus dikocok dalam baskom sampai mengembang kurang lebih selama 3 menit. Langkah selanjutnya mencampur 500 gram tepung sukun, 2 gram baking powder dan 5 gram ovalet dengan mixer hingga adonan menjadi kental, selama kurang lebih 15 menit. Setelah adonan jadi, masukkan

adonan dalam loyang. Kemudian dioven pada suhu 150 – 200 ° selama kurang lebih 30 menit.

3. Respon daya terima konsumen terhadap inovasi produk choco chips cookies dan bolu kukus berbasis tepung sukun cukup baik. Sebanyak 30 orang panelis menyukai produk dari olahan berbahan buah sukun ini. Hal ini ditunjukkan dari hasil penilaian tanggapan panelis terhadap produk choco chips cookies dan bolu kukus. Produk inovasi ini dapat dikatakan berhasil karena hampir seluruh konsumen menyukai produk inovasi choco chips cookies dan bolu kukus berbasis tepung sukun ini. Berdasarkan hasil penilaian penerimaan produk oleh responden terhadap produk choco chips cookies dan bolu kukus berbasis tepung sukun dari 30 responden, sebanyak 76% responden menerima produk choco chips cookies dan 63% responden menerima produk bolu kukus tersebut.
4. Pada analisis kelayakan bisnis berdasarkan aspek finansial dinyatakan layak, hasil perhitungannya nilai NPV yang diperoleh selama periode 1 tahun usaha sebesar 1,228,503 yang artinya NPV bernilai positif dan lebih dari 0, sehingga, pada aspek finansial untuk perhitungan NPV dinyatakan layak. Sedangkan nilai IRR selama periode 4 bulan sebesar -3 % dan perhitungan IRR selama 1 Tahun adalah 20%, sedangkan tingkat suku bunga pengembalian yang ditentukan adalah 5%. Hal ini menunjukkan perbandingan tingkat pengembalian IRR lebih tinggi dari tingkat suku bunga pengembalian.

6.2 Saran

1. Dalam pembuatan tepung sukun disarankan untuk memilih buah sukun yang muda agar di dapatkan hasil olahan yg baik dalam pembuatan olahan produk berbahan dasar tepung sukun.
2. Dalam penelitian selanjutnya pada analisis studi kelayakan dapat menambahkan aspek yang lain misalnya aspek teknis dan aspek pasar dan pemasaran.
3. Dalam penelitian selanjutnya pada teknik olahan produk dapat menggunakan formulasi resep yang berbeda agar diperoleh hasil yang beda.
4. Dalam penelitian selanjutnya pada aspek finansial studi kelayakan dapat menambahkan menggunakan metode yang berbeda misalnya metode *Break event point* dan *Net Benefit Cost Ratio*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugroho, Hamdan Adma dan Kartikawati, Noor Khomsah. 2012. Variasi Morfologi Dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal WANA BENIH*. Vol. 13.No. 2. ISSN: -.
- Aprilliani, Ifa Putri. 2018. Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Puff Mr.Bean Sebagai Inovasi Produk Berbasis Kacang-Kacangan Lokal. *Skripsi. Fakultas Teknik*. Universitas Negeri Yogyakarta
- Hartanti, Feni Dwi, Amanto, Bambang Sigit dan Rahadian, Dimas. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknoains Pangan*. Vol. 2.No. 4. ISSN: 2302-0733.
- Ibrahim, Y. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Penerbit: Rineka Cipta. Jakarta
- Kasmir, & Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit: Predana Media Gruo. Jakarta
- Oktaviani, Santi, Priatini, Woro dan Andriatna, Wendi. 2015. Pengembangan Produk Brownies Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial*. Universitas Pendidikan Indonesia
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Penerbit: IPB Press. Bogor
- Sidabutar, W. D. R. 2016. Kajian Penambahan Tepung sukun dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 1.No. 4. ISSN: -.
- Sunyoto, Danang. 2014. *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran (Konsep, Strategi, dan Kasus) Cetakan ke-1*. Penerbit: CAPS. Yogyakarta
- Ulrich, Karl T dan Eppinger, Steven D. 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. Penerbit: Salemba Teknik. Jakarta. Diterjemahkan Nora Azmi dan Iveline Ane Marie.
- Umar. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan kedua*. Penerbit: PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.