

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa formulasi dengan komposisi tepung terigu 60%, tepung sorgum merah 30%, dan tepung maizena 10% merupakan perlakuan terbaik dibandingkan perlakuan lainnya. Perlakuan ini menghasilkan karakteristik kimia dan fisik yang paling optimal, yaitu kadar air sebesar 5,54%, kadar protein sebesar 9,95%, kadar abu sebesar 1,89%, tekstur sebesar 12,90 N, serta penilaian dari panelis terhadap kue kipas hasil penelitian menyatakan suka dengan skor pada uji kesukaan rasa 3,57, uji kesukaan tekstur 3,52, uji kesukaan aroma 3,55 dan uji kesukaan warna 3,70
2. Usaha produksi kue kipas berbahan tepung sorgum merah pada perlakuan terbaik menunjukkan kelayakan finansial, dengan nilai HPP sebesar Rp 7.925. Kegiatan usaha ini berpotensi menghasilkan laba tahunan mencapai Rp 122.240.722. Nilai R/C ratio sebesar 1,51 menegaskan bahwa usaha kue kipas tepung sorgum merah tersebut layak dan menguntungkan untuk dijalankan.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan kue kipas berbasis tepung sorgum untuk mengetahui kestabilan mutu produk selama penyimpanan.
2. Diperlukan kajian lebih lanjut mengenai analisis biaya produksi secara rinci agar diperoleh perhitungan nilai HPP, BEP Unit, BEP Harga, dan R/C ratio yang lebih akurat dalam skala industri.