

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh Kesimpulan bahwa :

1. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik terdapat pada formulasi tepung sorgum 20%, terigu 23% dan tepung tapioka 11% dengan nilai hasil masing-masing parameter yaitu protein 8,06, kadar air 5,79, kadar abu 3,82, serta penilaian dari panelis terhadap kukis jintan hasil penelitian menyatakan suka dengan skor pada ujimkesukaan rasa 4,57, uji kesukaan tekstur 4,08, uji kesukaan aroma 4,25 dan uji kesukaan warna 4,12.
2. Produksi kukis jintan layak untuk diusahakan. Dengan total biaya yang digunakan dalam pertahun sebesar Rp 268.901.556 dengan mark up yang diambil sebesar 62% sehingga harga jual untuk satu bungkus Rp 16.000. BEP unit dalam pembuatan kukis jintan dari tepung sorgum, terigu dan tepung tapioka sebesar 6.038 unit dan BEP harga sebesar Rp 96.609.610/pertahun. Nilai R/C sebesar 1,62 dan sudah melebihi 1 ($1,62 > 1$) sehingga dapat disimpulkan layak diusahakan.

5.2 Saran

1. Perlu adanya peningkatan dan pengembangan terhadap formulasi bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kukis jintan dari tepung sorgum, terigu dan tapioka.
2. Diharapkan mahasiswa dapat mengadakan pengembangan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan judul penelitian ini.