

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang terkait dengan fortifikasi tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) pada pembuatan vla pie susu dapat diperoleh kesimpulan:

1. Perlakuan terbaik pada penambahan tepung daun kelor 15% (T3) menghasilkan nilai kadar protein 11,20%, Kadar air 20,12%, uji organoleptik rasa 3,75 (sangat suka), uji organoleptik aroma 3,85 (sangat suka), uji organoleptik warna 3,90 (sangat suka), uji organoleptik tekstur 3,85 (sangat suka).
2. Berdasarkan hasil analisis kelayakan usaha pada perlakuan terbaik (T3), pie susu dengan penambahan 15% tepung daun kelor layak untuk diusahakan. Hasil analisa menunjukkan: harga pokok produksi (HPP): Rp 9.790 per kemasan, harga jual: Rp 16.000 per kemasan, laba per tahun: Rp 186.291.518, rasio R/C: 1,63 (layak), break even point (BEP): 6.306 kemasan/tahun, kapasitas produksi: 30.000 kemasan/tahun.

Dengan nilai R/C > 1 dan BEP yang rendah dibandingkan produksi tahunan, serta laba yang signifikan, usaha ini terbukti menguntungkan dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk mendapatkan komposisi kimia dan fisik yang baik dalam pembuatan isian vla pie susu menggunakan tepung daun kelor (15%) dan diharapkan dapat memperhatikan proporsi bahan baku yang digunakan agar menghasilkan vla pie susu yang baik.