

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan terbaik terdapat pada perbandingan tepung sagu 60% dan tepung kacang merah 40% dengan kadar protein 3,58 %, tekstur 1,38N, serta penilaian dari panelis terhadap produk cendol hasil penelitian menyatakan agak suka.
2. Usaha pembuatan cendol berdasarkan perlakuan terbaik layak diusahakan dengan harga pokok penjualan (HPP) RP 4.655 dengan harga jual perkemasan 6000 dalam 200 gram cendol. Keunggulan produk penelitian ini terletak pada penambahan tepung kacang merah, yang memberikan nilai tambah berupa kandungan gizi protein , break event point (BEP) 7.785 unit, BEP harga RP 66.168.856 Sedangkan RCR sama dengan 1.83 yang berarti usaha cendol layak untuk diusahakan karena $RCR > 1$

5.2 Saran

untuk membuat cendol yang baik disarankan menggunakan perbandingan tepung sagu 60% dan tepung kacang merah 40%

