

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu dengan Tepung Kacang Hijau terhadap Karakteristik Cendol Dawet serta Analisa Usahanya”, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan terbaik terdapat pada P3 (70% tepung sagu + 30% tepung kacang hijau), yang menghasilkan kadar protein tertinggi sebesar 2,72% dan kadar serat tertinggi sebesar 5,04%, skor uji organoleptik rasa 3,38, warna 2,73, aroma 3,50, tekstur 3,54.
2. Analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa produksi cendol dawet pada perlakuan terbaik layak dijalankan, dengan nilai HPP sebesar Rp 5.056 per cup, harga jual Rp 7.000 per cup, R/C Ratio sebesar 1,38, BEP unit 15.699 cup, serta laba bersih tahunan sebesar Rp 262.506.431.

Dengan demikian, formulasi P3 (70% tepung sagu + 30% tepung kacang hijau) dapat direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik dalam pembuatan cendol dawet baik dari segi mutu gizi, mutu organoleptik, maupun kelayakan usaha.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan analisis lebih mendalam terhadap kandungan gizi lain seperti lemak, karbohidrat, serta nilai energi total untuk memperkaya informasi nilai gizi produk.
2. Bagi pelaku usaha, formulasi P3 dapat dijadikan acuan produksi karena memiliki keunggulan dari segi gizi, mutu sensoris, dan keuntungan finansial.