

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pelaksanaan praktek produksi “*cookies daun kelor*” dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan *cookies* daun kelor meliputi penyiapan bahan dan penimbangan, pencampuran bahan basah, pencampuran bahan kering, pencetakan dalam loyang, pemanggangan, pendinginan dalam suhu ruang, dan pengemasan.
2. Pembuatan *cookies* daun kelor menggunakan 4 perlakuan formulasi yang berbeda, yaitu yang pertama dengan formulasi tanpa adanya tambahan kelor, formulasi kedua dengan penambahan kelor sebanyak 10%, formulasi ketiga penambahan kelor sebanyak 15%, dan yang terakhir penambahan kelor sebanyak 20%. Pengujian sensoris dilakukan menggunakan uji kesukaan dengan 30 panelis. Setelah dilakukan pengolahan data dengan Uji SPSS dihasilkan formulasi yang paling disukai adalah pada presentasi 15%.
3. Kandungan kimia pada formulasi *cookies* daun kelor yang terpilih, yaitu kadar zat besi sebanyak 20,6 mg/kg dan kadar protein sebanyak 7,08%.
4. Kapasitas produksi *cookies* daun kelor yaitu sebanyak 2.500 *pack*/bulan dengan harga pokok penjualan sebesar Rp. 5.570/*pack* dan harga jual sebesar Rp.7.000, sehingga memperoleh laba bersih Rp. 63.244.080 per tahun. Usaha *cookies* daun kelor layak dilaksanakan dengan NPV sebesar Rp.78.296.212, Net B/C sebesar 1,99 dan IRR sebesar 78% pada MARR 30% dan umur ekonomi 5 tahun

#### **B. Saran**

Berdasarkan proses praktek produksi dalam pembuatan *cookies* daun kelor terdapat beberapa hal yang perlu ditingkatkan untuk menambah daya tarik konsumen dan beberapa kualitas *cookies*, sehingga terdapat beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan kersja sama dengan pemasok bahan baku, agar bahan baku yang diperlukan dapat tercukupi selama proses produksi.
2. Perlu ditingkatkan penelitian lebih lanjut terhadap perbandingan formulasi agar dihasilkan *cookies* dengan kualitas baik
3. Perlu adanya konsistensasi proses pembuatan agar *cookies* yang dihasilkan selalu memiliki hasil yang sama.
4. Perlu diadakannya promosi secara kreatif agar produk dapat bersaing dengan produk lain dipasaran.