

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Kesimpulan

Setelah melakukan berbagai percobaan dan mengumpulkan penilaian dari panelis terhadap penggunaan 3 jenis *burmese tofu* dalam hidangan pepes tahu.

Penulis berhasil menemukan beberapa kesimpulan, sebagai berikut:

1. Penulis dapat mengetahui bahan apa saja yang digunakan untuk membuat *burmese tofu*. Komposisi dari *burmese tofu* antara lain: Tepung chickpeas, air, garam, bubuk kunyit dengan perbandingan air yang lebih banyak dari pada tepung, sehingga hasil akhir produk *burmese tofu* dapat dikatakan sempurna.
2. Dilihat dari nilai akhir produk yaitu 4,112 yang berarti hasil eksperimen pepes *burmese tofu* memiliki nilai yang cukup baik dan memuaskan. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa minat konsumen terhadap produk pepes *burmese tofu* mendapat respon positif.
3. Penulis dapat melihat peluang bisnis terhadap produk pepes *burmese tofu* ini agar dapat dipasarkan melalui warung makan vegetarian maupun *e-commerce*.

4.2 Saran

1. Saran untuk penelitian lanjutan, peneliti berikutnya bisa mengembangkan produk *burmese tofu* menjadi macam – macam olahan tahu seperti gehu, tahu bakso, dan tahu petis. Memilih merk tepung *chickpeas* yang sudah terjamin kualitasnya, karena akan mempengaruhi hasil dan kualitas *burmese tofu*. Sehingga peneliti menyarankan menggunakan tepung *chickpeas* merek MADAM. Berdasarkan hasil kesimpulan yang didapat oleh peneliti, aroma *chickpeas* dapat dihilangkan dengan cara menambah proses durasi pemasakan. Saran dari peneliti untuk peneliti selanjutnya dapat berfokus terhadap proses durasi pemasakan. Serta mendinginkan *burmese tofu* didalam kulkas selama seharian dapat membantu proses pematangan *burmese tofu* jauh lebih sempurna.

2. Berdasarkan hasil akhir penelitian ini, burmese tofu memperoleh nilai total sebesar 4,112, menunjukkan bahwa produk ini telah mendapatkan tanggapan positif dari konsumen atau panelis. Meskipun mendapatkan respons positif, produk ini masih memiliki ruang untuk dimodifikasi. Saran dari peneliti adalah untuk mengembangkan berbagai varian produk burmese tofu, seperti gehu, tahu bakso, dan tahu petis, sehingga dapat mengetahui minat pelanggan dengan lebih baik.
3. Berdasarkan kesimpulan, produk ini memiliki potensi sebagai peluang bisnis yang dapat dipasarkan melalui warung makan vegetarian. Saran untuk penelitian lanjutan adalah melakukan inovasi dengan mengembangkan variasi hidangan baru yang menggunakan burmese tofu sebagai bahan utama, sehingga dapat menggali peluang bisnis yang lebih luas dan menarik lebih banyak konsumen.