

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kesimpulan umum

Terdapat hubungan antara tindakan proses yang dilakukan pengrajin bakpia dengan karakteristik mutu dan tingkat kesukaan bakpia di daerah Pathuk. Tindakan pengrajin mempengaruhi umur simpan, tingkat kesukaan dan karakteristik mutu bakpia, tetapi umur simpan tidak dipengaruhi oleh tingkat kesukaan dan karakteristik produk secara umum. Tindakan pengrajin dengan tebal utuh bakpia menunjukkan korelasi terkuat dengan nilai $r^2 = 0,763$. Hal ini disebabkan oleh tindakan pengrajin dalam proses pencetakan yang dilakukan secara manual sehingga menghasilkan tebal bakpia yang berbeda-beda.

2. Kesimpulan khusus

- a. Karakteristik pengrajin yaitu jenis kelamin mempengaruhi tindakan pengolahan , karena wanita memiliki prospek kerja dan ketelitian yang lebih tinggi sebagai pedagang industri rumahan daripada pria, tetapi usia, pendapatan dan pendidikan tidak mempengaruhi tindakan pengolahan.
- b. Bakpia 73 B adalah bakpia yang paling disukai oleh konsumen secara keseluruhan berdasarkan hasil uji kesukaan karena memiliki nilai ketebalan kulit dan utuh yang tidak terlalu tebal dan tipis yaitu 1,13 mm dan 2,13 cm, serta kadar air yang sesuai dengan standar SNI sehingga menghasilkan tekstur yang lebih lembut.

- c. Kadar air isi dan kulit bakpia berbeda nyata antara satu sampel dengan sampel lain dan terjadi perubahan mutu selama penyimpanan yang disebabkan oleh cara pengukusan dan pemanggangan yang berbeda dari setiap industri.
- d. Tebal kulit dan tebal utuh bakpia berbeda nyata antara satu sampel dengan sampel lainnya sesuai dengan banyaknya bakpia yang dihasilkan dari bahan tertentu dan secara umum tekstur bakpia tidak mengalami perubahan selama penyimpanan.
- e. Umur simpan bakpia berdasarkan pengujian TPC adalah selama 3 hari setelah proses pembuatan dengan batasan 1×10^4 CFU/g sesuai dengan SNI 01 – 4291 – 1996 tentang Bakpia. Tindakan pengrajin dalam penggunaan alat sanitasi dan cara memperoleh bahan baku mempengaruhi umur simpan produk, tetapi karakteristik mutu mempengaruhi tingkat kesukaan produk.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian adalah sebaiknya pada proses pengolahan, pengrajin memperoleh bahan baku dengan melakukan survei terkait kualitas mutu dan meningkatkan penggunaan alat sanitasi dalam melakukan pembuatan bakpia sehingga mengurangi resiko adanya kontaminasi. Selain itu, pada saat proses pemanggangan sebaiknya pengrajin juga menutup oven dengan baik dan tepat sehingga panas yang diberikan dapat merata ke seluruh produk dan menghasilkan warna khas coklat bakpia yang disukai konsumen.