

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan :

1. Ekstraksi stevia dilakukan dengan 2 jenis pelarut yaitu aquadest dan etanol 96% menggunakan metode ultrasonik. Rendemen pelarut aquadest lebih tinggi yaitu (46,16%), sedangkan etanol (32,76%). Kadar air stevia dengan pelarut aquadest (8,62%) sedangkan etanol (7,77%). Aktivitas antioksidan dengan pelarut etanol lebih tinggi yaitu (37,93%) dibandingkan aquadest (27,10%).
2. Perlakuan terbaik dari penelitian ini adalah ekstraksi stevia dengan pelarut etanol pada konsentrasi stevia yang ditambahkan adalah sebesar 1%. Hasil analisis sifat kimia adalah kadar air (40,46%), kadar abu (1,27%), kadar protein (4,96%), kadar lemak (39,72%), kadar karbohidrat (13,59%), aktivitas antioksidan (34,67%), dan nilai kalori (6.549,07 kal/g). Analisis sifat fisik antara lain indeks warna ($L= 46,98$, $a =-19,76$, $b=26,93$), dan tekstur (26,96 N/m²). Hasil rata-rata uji organoleptik warna (4,20), aroma (3,76), rasa (4,00), tekstur (3,72) dan aftertaste (3,76).
3. Berdasarkan hasil analisa kelayakan ekonomi bolu kemojo dengan penambahan stevia sebagai pemanis dengan menggunakan asumsi yang ada mendapatkan nilai Net Present Value (NPV) sebesar Rp 279.583.647 dengan Incremental Rate of Return (IRR) sebesar 79% dan Net B/C senilai 2,22 kali. Berdasarkan kriteria atau asumsi yang ada menunjukkan usaha ini layak untuk dilaksanakan dengan Pay Back Period (PBP) selama 2 tahun atau modal yang ditanamkan pada usaha ini telah dapat dikembalikan sebelum umur proyek berakhir (3 tahun).

B. Saran

Adapun saran pada penelitian ini adalah diharapkan penelitian ini dapat diaplikasikan dalam skala industri maupun industr rumah tangga, terutama pada industri rumah tangga yang memproduksi bolu kemojo di daerah Riau.