

kacang tanah. Sedangkan kacang almond hanya digunakan pada variasi A (0%:100%) sehingga, pada cookies tersebut memiliki nilai *food cost* yang lebih tinggi.

Sesuai dengan hasil analisis pada uji organoleptik, produk yang akan dipasarkan adalah produk dengan variasi B. Pada produk variasi B memiliki daya terima yang paling mendekati control (variasi A) menurut panelis. Panelis digambarkan sebagai calon konsumen. Produk yang akan dipasarkan sesuai dengan jumlah pada resep asli. Sehingga menarik dari tabel 13, perhitungan *unit cost* tiap kemasan yaitu

Tabel 14 Analisis *Unit Cost Green Tea Soybean Crispy Cookies*

		Variasi A	Variasi B	Variasi C	Variasi D
Nama	%	Rp	Rp	Rp	Rp
Food					
cost	40%	Rp10.686	Rp8.263	Rp8.280	Rp8.297
overhead	25%	Rp6.679	Rp5.165	Rp5.175	Rp5.186
labor	15%	Rp4.007	Rp3.099	Rp3.105	Rp3.111
profit	20%	Rp5.343	Rp4.132	Rp4.140	Rp4.149
Unit cost	100%	Rp26.714	Rp20.658	Rp20.700	Rp20.743

Berdasarkan perhitungan *unit cost* seperti yang tertera pada tabel 14, diketahui bahwa cookies pada variasi D lebih murah daripada cookies pada variasi A,B, dan C. Produk yang memungkinkan dipasarkan sesuai uji organoleptic yaitu produk B dengan harga 1 kemasan Rp20.658,00. Pada produk B harga lebih murah daripada produk A karena topping yang digunakan adalah kacang tanah. Sedangkan pada produk A menggunakan kacang almond. Kacang almond tiap 50 gram harganya mencapai

Rp13.500,00. Selain itu, tepung kedelai memiliki harga yang lebih murah tiap kg yaitu Rp13.500,00. Pada variasi A, hanya digunakan tepung terigu, yang mana harganya lebih mahal daripada tepung kedelai. Sedangkan pada produk B menggunakan tepung kedelai sebanyak 25% dan tepung terigu hanya 75%. Sehingga harga yang diperoleh menjadi lebih rendah.

5. Kelemahan Penelitian

Kelemahan penelitian ini terdapat pada proses pembuatan *green tea soybean crispy cookies* yang dilakukan secara manual tanpa menggunakan cetakan. Sehingga, cookies yang dihasilkan memiliki ketebalan yang berbeda-beda. Selain itu penggunaan oven tangkring juga membuat beberapa produk tidak matang secara merata karena terdapat perbedaan suhu di dalam oven.