

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk *Brownies Roll Cake*, *Pound Cup Cake* dan *Fruit Cake* dengan substitusi Tepung Kacang Hijau, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil formula *Brownies Roll Cake* substitusi Tepung Kacang Hijau yaitu 25 : 75 (tepung kacang hijau : tepung terigu) untuk produk *sponge cake* dan 75 : 25 (tepung kacang hijau : tepung terigu) untuk produk *brownies*. Dikarenakan jika lebih dari 25% produk *sponge cake* hasilnya kurang mengembang, sedangkan untuk *brownies* lebih banyak substitusi tepung kacang hijaunya karena produk ini tidak membutuhkan banyak pengembangan, *brownies* adalah jenis *cookies* dengan tekstur yang padat. Untuk produk *Pound Cup Cake* dan *Fruit Cake* yaitu 50 : 50 (tepung kacang hijau : tepung terigu), dikarenakan kedua produk ini tidak membutuhkan banyak pengembangan.
2. Cara penyajian *Brownies Roll Cake* Kacang Hijau, *Pound Cup Cake* Kacang Hijau dan *Fruit Cake* Kacang Hijau yang menarik untuk dikonsumsi adalah dengan aneka *topping* dan garnish yang disesuaikan dengan karakteristik masing-masing produk itu sendiri. Dari ketiga produk tersebut, masing - masing disajikan pada sebuah piring yang kemudian pada masing - masing produk diberi *topping* dan garnish yang

sesuai. *Brownies Roll Cake* Kacang Hijau disajikan dengan balutan keju parut, *topping butter cream* serta digarnish irisan buah cerri dan daun mint. Untuk *Pound Cup Cake* Kacang Hijau sama seperti *Brownies Roll Cake* Kacang Hijau yaitu *topping butter cream* dengan garnish irisan buah cerri dan daun mint, sedangkan *Fruit Cake* Kacang Hijau disajikan dengan topping buah-buahan segar.

3. Tingkat kesukaan remaja dari hasil uji penerimaan terhadap produk *Brownies Roll Cake* Kacang Hijau, *Pound Cup Cake* Kacang Hijau dan *Fruit Cake* Kacang Hijau yang meliputi rasa, warna, tekstur, aroma dan penyajian, dapat disimpulkan bahwa produk yang paling diminati adalah produk *Brownies Roll Cake* Kacang Hijau dengan tingkat penerimaan dari konsumen khususnya remaja sebesar 100 %, dikarenakan produk ini merupakan produk kombinasi antara *cake* dan *cookies*, sehingga produk ini layak untuk dikonsumsi dan dipasarkan. Namun berbeda ketika pameran, produk yang diminati adalah *Fruit Cake* Kacang Hijau sehingga dua produk tersebut layak dan pantas untuk dapat dikonsumsi. Namun bukan berarti produk *Pound Cup Cake* Kacang Hijau tidak layak dikonsumsi, produk ini meskipun hanya sedikit yang menyukainya namun tetap layak dikonsumsi dengan hasil uji penerimaan produk bahwa produk tersebut dapat diterima oleh panelis. Pada uji penerimaan produk, *Pound Cup Cake* Kacang Hijau dan *Fruit Cake* Kacang Hijau diterima oleh panelis dengan tingkat penerimaan sebesar 96,67 %.

B. SARAN

1. Penelitian tentang produk patiseri dengan substitusi tepung kacang hijau perlu dilanjutkan, terutama pada rasa, tekstur dan aroma.
2. Cara penyajian produk lebih ditingkatkan pada tampilan agar menjadi lebih menarik.
3. Kombinasi atau perpaduan antara dua jenis produk yang berbeda perlu ditingkatkan lagi untuk memunculkan inovasi-inovasi baru produk patiseri.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni Gigih S. (2012) *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods*. diakses tanggal 21 Juli 2012, 11:17 dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11908/F08ags.pdf>
- Anni Faridah,dkk. (2008). *Patiseri Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Dinarwi. (2012). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Kue Kering*. diakses tanggal 27 Maret 2012, 07:21 dari <http://surabaya.bpkimi.kemenperin.go.id/pengaruh-substitusi-tepung-kacang-hijau-terhadap-kualitas-kue-kering.html>
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta : UNY Press
- Masye Manaffe Sondakh, dkk. (1999). *Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung : Penerbit Angkasa
- Nani Ratnaningsih. (2008). *Bahan Ajar Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Purwono, MS dan Rudi Hartono. (2012). *Kacang Hijau*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Siti Hamidah. (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta : Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Siti Hamidah. (2008). *Job Sheet Patiseri I*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- _____. (2011). *Menghias Kue*. NOVA 1224/XXIV. 46
- _____. (2011). *Pesona Bakery*. Kulinologi Indonesia Vol.III
- _____. (2011). *Pedoman Proyek Akhir D3*. Yogyakarta: FT UNY
- _____. (2012). *Kacang Hijau*. diakses tanggal 27 Maret 2012, 07:46 dari http://id.wikipedia.org/wiki/Kacang_hijau

_____. (2012). *Kandungan dan Nutrisi Kacang Hijau*. diakses tanggal 27 Maret 2012, 09:04 dari <http://www.forumkami.net/fitness/34709-kandungan-nutrisi-kacang-hijau.html>

_____. (2012). *Kandungan Gizi dan Manfaat Kacang Hijau*. diakses tanggal 21 Februari 2012, 18:21 dari <http://cintaku.mywapblog.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-kacang-hijau.xhtml>