

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan data dalam percobaan yang diperoleh dari bahan tepung talas dapat disimpulkan:

1. Formula yang tepat untuk membuat produk *cake* seperti *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* dengan substitusi tepung talas yaitu menggunakan perbandingan 50 % : 50 % antara tepung terigu dan tepung talas.
2. Teknik olah yang digunakan pada produk *cake* seperti *cinnamon bohte cake* adalah *teknik sponge*, *cup cake chochip* teknik yang digunakan adalah *teknik creaming*, dan *brownies with pound cake* teknik yang digunakan adalah *teknik sponge* dan *teknik creaming* kemudian dari semua produk *cake* tersebut diselesaikan dengan cara pengovenan.
3. Teknik penyajian pada produk *cinnamon bothe cake* adalah *cake* dipotong kemudian dihias dengan dioles *butter cream*, ditabur dengan parutan keju, kemudian diberi irisan buah segar *strawberry*. Produk *cup cake chochip* teknik penyajiannya dengan ditopping *butter cream*, kemudian ditaburi *chocochip*, springkel, keju, dan coklat serta buah *strawberry*. Kemudian pada produk *brownies with pound cake* teknik penyajiannya dengan dipotong kemudian diberi *butter cream*, dan irisan buah segar *strawberry*.

4. Telah diketahui prosentase daya terima produk *cake* oleh masyarakat adalah *Cinnamon bothe cake* 83,3%, *Cup cake chocip* 70%, dan *Brownies with pound cake* 83,3% dengan masing-masing substitusi 50%:50% antara tepung terigu dan tepung talas.

B. SARAN

1. Formula yang direkomendasikan pada pembuatan produk *cake* dari tepung talas adalah 50% menggunakan bahan utama tepung talas boleh menggunakan formula 100% dari bahan lokal tepung talas tetapi hasil yang didapat kurang maksimal.
2. Perlunya diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan produk *cake* tepung talas agar dapat memanfaatkan sebagai produk makanan yang berbahan lokal.
3. Penyajian produk sebaiknya dilakukan yang lebih variasi, menarik dan simpel agar konsumen tertarik dengan produk yang dibuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2009. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Dini Mariadi. 2006. *Seri Basic Cake*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka utama Anggota IKAPI.
- Himagizi. 2009. *Diversifikasi Pangan*. <http://gizi.fema.ipb.ac.id/himagizi/?p=83>
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Rahmat Rukmana. 1998. *Budi Daya Talas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Siti Hamidah,. 2008. *Job sheet Patiseri I*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Siti Hamidah, dan Sutriyati Purwati. 2009. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- <http://Adobe Reader Document. Budi daya talas. Html. Diakses tanggal 20 Maret 2012 16:45.>
- <http://tatangkostaman.blogspot.com/2011/09/talas-dan-manfaatnya.html>. Diakses tanggal 26 Maret 2012, 14:33
- <http://cybex.deptan.go.id/penyuluhan/talas-sebagai-diversifikasi-pangan>, rabu : 20 juni 2012 21:16
- <http://tabloidsinartani.com/Pangan/Sikap-Malu-Makan-Pangan-Lokal-Kendala-Diversifikasi.html>, diakses hari/tanggal kamis: 19 Juli 2012, 18.00.
- <http://tanamanpangan.deptan.go.id/index.php/infokomoditi/detail/4/4>. Diakses hari kamis, 19 Juli 2012, 18.05 .
- <http://www.scribd.com/doc/77637758/diversifikasi-pangan>. Diakses hari kamis, 19 juli 2012, 18.15