

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk pie cake pandan, citrus fruit puff, dan sus vla pisang dengan bahan pangan lokal yaitu tepung pisang maka dapat disimpulkan adalah sebagai berikut :

1. Pembuatan tepung pisang yang tepat dengan cara pengupasan pisang $\frac{3}{4}$ matang, pemotongan pisang dan pengeringan atau penjemuran, penggilingan, dan pengayakan tepung pisang.
2. Formula yang tepat dalam pembuatan pie cake pandan adalah 20% untuk tepung pisang dan 80% untuk tepung terigu, citrus fruit puff menggunakan substitusi 10% untuk tepung pisang dan 90% untuk tepung terigu, sus vla pisang menggunakan substitusi 10% untuk tepung pisang dan 90% untuk tepung terigu.
3. Teknik pengolahan dan pembuatan *pie cake* pandan adalah teknik *mealy dough* untuk kulit *pie* dan teknik *sponge cake* untuk cake pandan. *Citrus fruit puff* menggunakan teknik olah *flaky dough*. Dan sus vla pisang menggunakan teknik olah *boiling* dan *baking*.
4. Hasil uji penerimaan produk dari 30 panelis menunjukkan bahwa pengembangan produk *pastry* dari tepung pisang sudah layak untuk dikonsumsi. Dilihat dari komentar yang paling disukai oleh panelis dari

tiga produk yaitu *pie cake* pandan, *citrus fruit puff*, dan sus vla pisang adalah sus vla pisang

B. Saran

1. Untuk mendapatkan tepung pisang yang baik maka sebaiknya dilakukan penyortiran terhadap pisang yang hendak diolah menjadi tepung agar kualitas lebih terjamin. Pada proses penjemuran, pisang punggul pisang harus benar-benar dalam keadaan kering karena jika masih basah maka tepung pisang akan cepat basi, dan setelah digiling dilakukan 2 kali pengayakan untuk mendapatkan tepung pisang yang halus dan lembut.
2. Agar tepung pisang lebih awet dan tidak berbau apek, sebaiknya setelah digiling dijemur kembali sampai kering dan disimpan ditempat yang sejuk serta bersih.
3. Pembuatan tepung pisang perlu dikembangkan di masyarakat, karena dapat dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga.
4. Selain dimanfaatkan sebagai produk *pastry*, tepung pisang dapat juga dimanfaatkan menjadi produk olahan lain seperti *cake*, kudapan, dll.

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S. (2010). Resep Masakan Indonesia. Diakses dari <http://resepmasakanindonesia.info/resep-kue-kue-sus/> diakses tanggal 13 Mei 2012, jam 21.00 WIB.
- Astawan, Made. (2009). Macam-macam Produk Pastry. Diakses dari <http://www.toque-magezine.com/articles/pastry/134-a-slice-of-pie.html> diakses tanggal 11 Mei 2012, jam 21.25 WIB.
- Aryasari, Devita. (2008). Resep Dasar Kulit Puff Pastry. Diakses dari www.resepmasakanbunda.com/resep-dasar-kulit-puff-pastry-langkah-sukses-membuat-pastry.html diakses tanggal 11 Mei 2012, jam 09.27 WIB.
- Emir Threes, (2011). *Aneka Pie*, Jakarta: PT Garamedia Pustaka Utama
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwati. (2009). *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hamidah, Siti. (2008). *Job Sheet Patiseri*, Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Maudi, Firza. (2009). Pemanfaatan Tepung Pisang Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/29286/4/Chapter%20II.pdf> diakses tanggal 3 Juni 2012
- Nafis Faizal. (2007). Aneka Produk Pie dan Puff Pastry. Diakses dari <http://www.toque.magazine.com/articles/pastry/134-a-slices-of-pie.html>, diakses tanggal 2 Juni 2012, jam 09.35 WIB.
- Oktaviani, Nurul. (2011). Pemanfaatn Pisang Pada Pengolahan Bakery. Diakses dari <http://banabakery.wordpress.com/2009/04/06/gizi-pisang-yang-mencengangkan-kaget-deh-lu/> Akses 14 Desember 2010