

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

1. Formula *American Risoles with Thousand Island puree* labu kuning menggunakan formula dengan perbandingan 1 : 1 (tepung terigu : *puree* labu kuning) dan cairan sebanyak 200 cc, dengan teknik olah *Deep Frying*, penyajiannya menggunakan *Dessert Plate* berwarna hitam berbahan *chinnesware* dan risoles diletakkan diatas plate yang sudah dilukis berbentuk bunga dengan saus tomat, dihias dengan peterseli dan *Thousand Island* disela-sela lukisan bunga. Hasil penerimaan saat uji panelis adalah diterima 100%.
2. Formula *Chicken Roll & Boilled Broccoli, Glazed Carrots, William Potatoes with Pumpkin Sauce puree* labu kuning menggunakan substitusi 3:1 (daging ayam : *puree* labu kuning ), dengan teknik olah *Simmering* pada pembuatan *stock* dan *Glazed Carrots, Boilling* pada pembuatan *Boilled Broccoli, Baking* dan *Shallow Frying* dalam pembuatan *Chiken Roll* dan *Deep Frying* pada pembuatan *William Potatoes*, penyajiannya menggunakan *Dinner Plate* berwarna hitam berbahan *Chinnesware*. *Pumpkin Sauce* dilukis zigzag dibawah *Chicken roll*. Hasil penerimaan saat uji panelis adalah dapat diterima 96,67% dan tidak menerima 3,33%, dikarenakan *side dishnya* keasinan, dan sudah diperbaiki sebelum pameran Proyek Akhir.

3. Formula *Pancake with Caramel Sauce puree* menggunakan substitusi 1:1 (tepung terigu : puree labu kuning) dan labu kuning cairan sebanyak 250 cc. Dengan teknik olah *Griddling* penyajiannya menggunakan *Dessert Plate* berwarna hitam, berbahan dasar *chinneware*. *Caramel Sauce* hanya disiram diatas *pancake*, digarnish dengan buah *cerry* dan daun mint. Hasil penerimaan saat uji panelis adalah dapat diterima 90% dan tidak diterima 10% dikarenakan rasa *caramel* sausnya sedikit pahit, dan sudah diperbaiki sebelum pameran Proyek Akhir.

## **B. Saran**

1. Teknik olah puree labu kuning yang disarankan yaitu dengan teknik olah *Steaming*, caranya labu kuning di kukus lalu dilumatkan, agar hasil maksimal dan tidak terlalu berair.
2. Untuk hasil yang lebih baik dalam membuat kulit risoles dengan *puree* labu kuning caranya mencampurkan *puree* labu kuning dan susu terlebih dahulu lalu diaduk, agar *puree* labu kuning tidak menggumpal.
3. Agar hasil *Chicken Roll* sempurna saat di oven, adonan dibungkus dengan *aluminium foil* sebanyak dua kali.
4. Untuk takaran adonan pancake *puree* labu kuning, agar hasilnya sama dengan penelitian yaitu 2(dua) sendok makan.