

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Proses pembuatan vanilla cream sauce berbasis sous vide dilakukan dengan menggunakan teknik sous vide sebagai metode memasak. Dalam penelitian ini, langkah-langkah yang dilakukan meliputi persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran, serta pengaplikasian produk. Hasil akhir dari pembuatan vanilla cream sauce berbasis sous vide menunjukkan bahwa saus tersebut memiliki kualitas yang baik dengan kandungan bahan yang tetap sama dan pati sari yang terjaga, karena teknik pemasakan yang digunakan, yaitu sous vide, di mana proses pemasakan dilakukan di bawah tekanan air menggunakan kantong vakum yang disegel. Warna saus menyerupai butter milk akibat penggunaan kuning telur dan susu murni, dengan aroma vanili yang dihasilkan dari biji vanili, tekstur encer yang dapat dituangkan, serta rasa vanili yang khas. Selain itu, hasil vanilla cream sauce yang disimpan selama 16 hari di dalam freezer menunjukkan bahwa warna, aroma, tekstur, dan rasa tetap sama tanpa mengalami perubahan. Teknik sous vide sangat cocok digunakan untuk produk yang ingin dijual dalam jumlah banyak karena produk yang dihasilkan tetap konsisten dan stabil baik dari segi warna, aroma, tekstur, maupun rasa. Hal ini disebabkan oleh teknik sous vide yang merupakan proses pemasakan dengan suhu yang terkontrol dan dilakukan di bawah tekanan air menggunakan wadah plastik yang terjaga kerapatannya.

### **B. Saran**

Berdasarkan uji coba yang dilakukan dalam pembuatan *vanilla cream sauce* berbasis *sous vide* maka peneliti memberikan saran sebagai yaitu; Pada proses pembuatan *vanilla cream sauce* perhatikan air rendaman *sous vide* sudah mencapai suhu 83<sup>0</sup>C dan atur waktu selama 2 jam sebelum merendam *vanilla cream sauce*. Sesuaikan ukuran wadah dengan *quantity* yang akan di *sous vide*. Serta pastikan

wadah plastik yang akan digunakan ter *seal* dengan sempurna agar adonan tidak bocor pada saat proses pemasakan berlangsung.