

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilaksanakan oleh peneliti dalam kewajiban sebagai mahasiswa dalam penelitian Tugas Akhir, maka dapat disimpulkan Produk Ekstrak Vanili yang dihasilkan dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan ekstrak vanili menghasilkan produk yang berbeda dari segi karakteristik yang timbul pada kedua ekstrak vanili. Ekstrak vanili 1 pada proses pemotongannya dengan cara membelah menjadi dua bagian hanya mampu mengeluarkan aroma dengan progres yang lama dibandingkan dengan ekstrak vanili 2 yang perlakuan saat pemotongan *bean* dengan cara dikeruk dan memotong menjadi ukuran kecil, kulit lapisan luar dari *pod (bean)* dapat lebih mengeluarkan aroma yang lebih kaya. Hal yang mempengaruhi keberhasilan dari ekstrak vanili juga yaitu saat proses pengocokan wadah botol kaca tetap dibiarkan sambil tertutup supaya *vanillin* dalam vanili tidak menguap walau tidak sampai kepada aroma yang dihasilkan menghilang namun hal itu dapat mengurangi aroma vanili pada ekstrak.
2. Proses penerapan ekstrak vanili pada vanili dapat mempengaruhi dari segi rasa, pembuatan ekstraksi penggunaan gliserin sebagai cairan pelarut yang memiliki rasa yang sangat manis, sehingga saat pembuatan produk *pastry* yang menggunakan gula sebagai pemanis sebaiknya dikurangi menjadi sepertiga atau seperdua bagian sebab gliserin sudah memiliki rasa yang manis.

B. Saran

Berdasarkan pada uji coba yang dilakukan saat proses pembuatan ekstrak vanili, maka penulis menyarankan beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Gunakan *small knife* sehingga lebih mudah mengendalikan pergerakan saat mengeruk *vanilla bean*, dengan menggunakan *vegetable knife* yang

memiliki ukuran beberapa kali lipat dari *vanilla bean* hal itu dapat menyulitkan pengerukan menggunakan ujung pisau selain itu juga pengerukan menggunakan pisau yang besar jika tidak dilakukan dengan hati-hati *seed* akan berserakan tentu hal itu tidak diinginkan mengingat harga *vanilla bean* yang mahal, sayang sekali jika *seed* yang menghasilkan *vanillin* terbuang dengan percuma.

2. Proses pengecekan seperti yang di jelaskan simpulan diatas, baiknya tidak membuka tutup ekstrak vanili hingga kematangan ekstrak yang sesuai karena hal itu dapat mengurangi aroma dari vanili, setidaknya saat proses pengadukan tetap pada botol kaca yang tertutup sambil diguncangkan beberapa kali putaran kemudian simpan kembali ketempatnya, tidak baik jika ekstrak vanili dibiarkan lama di luar ruangan yang terpapar cahaya karena vanili sensitif terhadap cahaya dan suhu yang tinggi.
3. Satu hal yang sangat penting pada proses pembuatan produk *vanilla pudding* dan *pastry cream*, saat proses pencampuran likuid yang mendidih dengan likuid *egg*. Likuid yang sangat panas dapat membuat telur menjadi matang sehingga proses pencampuran terlebih dahulu suhu susu yang dimasak berada pada suhu di bawah titik didih air.