

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan dalam penelitian Tugas Akhir ini, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan sari sorgum pada produk *pastry* menunjukkan beberapa temuan penting:

1. Proses penerapan yang dilakukan dalam pembuatan *pastry cream*, *talam susu*, *cream caramel* dengan memanfaatkan sari sorgum sebagai pengganti susu dan santan. Hasil yang didapatkan dapat diterima oleh panelis dari hasil uji kuesioner yang dilakukan oleh peneliti, dapat memberikan inovasi baru kepada masyarakat dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang masih kurang dalam pengolahan. Dengan pendekatan ini, peneliti tidak hanya menghasilkan produk yang inovatif dan diterima oleh panelis, tetapi juga memberikan kontribusi pada pemanfaatan bahan pangan lokal yang sering kurang diperhatikan dalam pengolahan makanan.
2. Karakteristik akhir yang dihasilkan dari *pastry cream*, *talam susu* dan *cream caramel* memiliki perbedaan yang tidak terlalu signifikan, pada *pastry cream* memiliki perbedaan warna dengan menggunakan *fresh milk* tekstur yang dihasilkan tidak memiliki perbedaan yang nyata. Sedangkan pada *talam susu*, kurangnya perbedaan sehingga beberapa panelis susah untuk membedakan dengan yang menggunakan *fresh milk* dan sari sorgum, perbedaan yang nyata hanya nampak di kue *talam susu* adanya ampas-ampas dari sari sorgum. Dan untuk pada *Cream caramel* terdapat perbedaan warna yang nampak, warna yang dihasilkan dapat pada *cream caramel* yang menggunakan *fresh milk* lebih cerah dan yang menggunakan sari sorgum lebih gelap. Tetapi ada beberapa panelis yang menyukai rasa warna dan aroma dan tekstur, tetapi jika dibandingkan dengan penggunaan sari sorgum kurang menarik dari segi warna.

B. Saran

Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan oleh peneliti pada penelitian Tugas Akhir ini, pemanfaatan sari sorgum pada produk *pastry* dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada proses pembuatan sari sorgum sebaiknya hasil sari yang akan digunakan di saring terlebih dahulu agar tidak memiliki ampas dan tidak mempengaruhi rasa dari produk yang dibuat, dan pada saat proses pembuatan *cream caramel* diperhatikan dengan penambahan air pada saat proses *ban-marie*, jika air yang digunakan habis maka produk tersebut tidak menjadi soft, melainkan kering dan hangus. Pada pembuatan *pastry cream* jika telah menuangkan *corn starch* sebaiknya diaduk dengan konsta agar tidak ada cream yang tertinggal pada *sauce pan* yang menyebabkan hangus pada produk tersebut. Dan memperhatikan suhu yang digunakan pada saat proses pengovenan, hal ini sangat mempengaruhi hasil akhir dari produk.
2. Berdasarkan temuan bahwa karakteristik akhir dari *pastry cream*, *talam susu*, dan *cream caramel* yang menggunakan sari sorgum memiliki perbedaan yang tidak terlalu signifikan dibandingkan dengan produk yang menggunakan *fresh milk*. Dengan menerapkan saran-saran ini, Anda dapat meningkatkan kualitas dan daya tarik dari *pastry cream*, *talam susu*, dan *cream caramel* yang menggunakan sari sorgum, serta menciptakan produk yang dapat disukai oleh masyarakat.