

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil eksperimen pemanfaatan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dalam pengolahan aneka puding dengan menerapkan metode *au bain marie* dapat disimpulkan bahwa

1. Tahapan pengolahan aneka puding dari tepung mocaf dengan menerapkan metode *au bain marie* melibatkan beberapa tahapan, diantaranya persiapan alat dan bahan yang mendukung proses penelitian, kedua penimbangan bahan sesuai dengan gramasi acuan resep masing masing puding, selanjutnya melakukan proses pembuatan aneka puding dalam hal ini termasuk proses pencampuran bahan, proses memasak, proses pembuatan *meringue*, proses persiapan pencetakan dan tahapan pencetakan, selanjutnya dilakukan metode pemanggangan *au bain marie*, dan penyajian/penyimpanan puding, terakhir ada tahap evaluasi hasil puding dengan meninjau beberapa aspek yang dinilai diantaranya, tekstur, rasa, aroma serta warna dari tiap produk.
2. Karakteristik akhir pengolahan aneka puding yang memanfaatkan tepung mocaf dengan menerapkan metode *au bain marie*, dinilai pada aspek tekstur, rasa, aroma dan warna menghasilkan bahwa, tekstur pada puding yang menggunakan tepung mocaf adalah lembut dan *moist*, memiliki rasa dan aroma tepung mocaf sangat yang ringan karena disebabkan adanya campuran bahan lain pada puding sehingga mampu menutupi aroma khas dan juga rasa dari tepung mocaf, dan dari aspek warna terlihat menarik.

#### **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti, adapun saran yang dapat diberikan, sebagai berikut ;

1. Inovasi produk yang menggunakan tepung mocaf harus terus di kembangkan sehingga produk makanan dengan pemanfaatan bahan lokal utamanya tepung mocaf menjadi suatu hal yang menarik untuk dikenali, dikonsumsi, bahkan dijadikan ide bisnis oleh masyarakat.

2. Penerapan metode *au bain marie* dalam pengolahan beberapa jenis makanan yang dipanggang utamanya *dessert* masih sangat jarang masyarakat ketahui, sehingga diperlukannya sosialisasi pada lingkup masyarakat terkait metode yang tepat untuk mengolah puding yang berbahan dasar tepung, telur dan bahan lain, sosialisasi ini bisa diterapkan pada kegiatan para mahasiswa(i) kuliner pada program yang sering diselenggarakan bernama ‘Pengabdian Kepada Masyarakat’.
3. Saat melakukan pemanggangan dengan metode *au bain marie*, selalu perhatikan volume air (*water bath*) yang ada pada *tray/insert* yang digunakan, hal tersebut juga mempengaruhi karakteristik akhir dari sebuah produk.