

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan *pastry shell* tepung beras merah, sama dengan proses pembuatan *pastry shell* pada umumnya sehingga tidak terdapat perlakuan khusus dalam pembuatannya seperti yang dipaparkan pada bab 4. Diantaranya persiapan alat dan bahan yang mendukung proses penelitian, penimbangan bahan sesuai dengan gramasi acuan resep *pastry shell*, selanjutnya melakukan proses pembuatan *pastry shell* dalam hal ini termasuk proses pencampuran bahan, proses *resting*, proses *modeling*, dan proses pembakaran, dan penyajian. Tahap terakhir ada evaluasi terhadap aspek yang dinilai diantaranya, tekstur, rasa, warna, dan aroma.
2. Setelah melakukan penelitian ini telah dipahami bahwa karakteristik *Pastry Shell* Tepung Beras Merah dan *Pastry Shell* pada umumnya memiliki perbedaan dari segi tekstur, rasa, warna dan aroma. Tekstur *Pastry Shell* pada penelitian ini memiliki tekstur yang berpasir dan kasar yang disebabkan oleh penggunaan tepung beras merah yang memiliki tekstur yang kasar, dikarenakan beras merah masih memiliki lapisan dedak. Rasa dari *Pastry Shell* yang dihasilkan pada penelitian ini tidak jauh berbeda, citarasa yang tidak terlalu manis sehingga saat diberi *filling* rasa yang dihasilkan tidak terlalu tajam. Warna yang dihasilkan pada *pastry shell* memiliki warna yang cenderung merah kecoklatan, dikarenakan penggunaan Tepung Beras merah yang pada umumnya berasal dari kulit ari beras merah yang melekat pada setiap butiran beras walaupun telah melalui proses penggilingan. Aroma yang dihasilkan pada *Pastry Shell* Tepung beras merah pada penelitian ini cenderung memiliki aroma *butter*, sebab penggunaan *butter* dalam jumlah banyak; *butter* memiliki peran penting dalam pembuatan *Pastry Shell* tepung beras merah seperti membantu tekstur yang berlapis.

B. Saran

Terdapat kekurangan pada penelitian ini yang sekiranya menjadi fokus pada penelitian berikutnya, beberapa diantaranya:

1. Tahap dan proses pembuatan *pastry shell*:

Pada proses *baking*, perlu diperhatikan suhu dan waktu pada proses *baking* sebab warna dari *dough pastry shell* tepung beras merah yang cenderung gelap menyebabkan resiko *pastry shell* untuk gosong cukup tinggi.

2. Karakter fisik

- a) Pada penelitian ini tekstur *pastry shell* yang masih terlalu rapuh, oleh sebab itu dibutuhkan tambahan bahan pengikat seperti *xanthan gum*;
- b) Pada penelitian ini aroma *butter* tidak terlalu nampak, oleh sebab itu disarankan untuk menggunakan *butter* yang memiliki aroma yang kuat.