

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Penggunaan umbi talas sebagai pengganti tepung dalam pembuatan jajanan tradisional pada onde-onde, mochi, dan choux paste menunjukkan berbagai manfaat dan potensi inovasi dalam industri pangan. Berikut merupakan beberapa kesimpulan dari penelitian dan eksperimen terkait penggunaan umbi talas dalam produk-produk tersebut:

#### 1. Onde-onde

Peningkatan Rasa dan Tekstur Penggunaan umbi talas dalam adonan onde-onde memberikan kelembutan dan kekayaan rasa yang khas. Tekstur umbi talas yang lembut dan kental membantu menciptakan isian onde-onde yang lebih creamy dan lezat. Kandungan gizi yang lebih baik Dengan menambahkan umbi talas, onde-onde tidak hanya menjadi lebih nikmat tetapi juga lebih bergizi. Talas menambah nilai gizi, termasuk serat, vitamin, dan mineral, pada jajanan ini. Tantangan Pengolahan umbi talas harus dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan konsistensi dan integritas adonan. Penyesuaian resep diperlukan untuk mencapai keseimbangan antara rasa dan tekstur.

#### 2. Mochi

Tekstur yang Unik Umbi talas memberikan tekstur mochi yang lebih kenyal dan lembut, serta menambah rasa manis alami pada produk akhir. Penambahan talas juga menciptakan variasi rasa yang menarik dalam mochi. Peningkatan Nilai Gizi Talas menambahkan kandungan nutrisi pada mochi, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dibandingkan dengan mochi tradisional yang hanya menggunakan tepung ketan. Keseimbangan Rasa Menggunakan talas dalam mochi membutuhkan perhatian khusus dalam hal proporsi dan pencampuran agar rasa talas tidak mengalahkan rasa asli mochi dan agar teksturnya tetap ideal.

### 3. Choux Paste

Kelezatan dan Kelembutan Dalam choux paste, umbi talas dapat memberikan rasa yang lebih kompleks dan kelembutan pada adonan. Penambahan talas memungkinkan pembuatan isian atau topping yang kaya rasa dan menarik. Pengembangan Rasa Baru Dengan mengintegrasikan umbi talas, *choux paste* dapat mengalami inovasi rasa yang menarik, memperluas variasi produk dan meningkatkan daya tarik konsumen. Tantangan Teknis Menggunakan umbi talas dalam *choux paste* memerlukan penyesuaian dalam proporsi bahan dan teknik pembuatan agar hasil akhir tidak mengubah struktur kue dan tetap memiliki volume dan tekstur yang diinginkan. Secara Keseluruhan Menggunakan umbi talas dalam pembuatan onde-onde, mochi, dan *choux paste* menawarkan peluang untuk inovasi dalam industri pangan dengan memperkenalkan rasa baru dan meningkatkan nilai gizi produk. Namun, proses ini memerlukan penyesuaian resep dan teknik yang cermat untuk memastikan kualitas produk akhir yang optimal. Dengan pendekatan yang tepat, umbi talas dapat menjadi bahan tambahan yang berharga dalam pengembangan jajanan tradisional, menawarkan manfaat gizi sekaligus menghadirkan pengalaman rasa yang unik dan menarik.

Mengganti tepung dengan umbi talas pada produk seperti onde-onde, mochi, dan choux paste menawarkan inovasi rasa dan tekstur, serta memberi alternatif yang menarik untuk bahan-bahan tradisional. Meskipun umbi talas bisa menggantikan sebagian besar tepung, dalam banyak kasus, tetap diperlukan tepung lain (seperti tepung ketan untuk mochi dan tepung terigu untuk choux paste) untuk mencapai tekstur dan konsistensi yang diinginkan. Penggunaan umbi talas bisa memperkaya pengalaman kuliner dengan menambahkan rasa dan warna baru pada produk-produk ini.

## B. Saran

Adapun saran yang peneliti rangkum dalam sub bab ini sebagai berikut:

### 1. Onde-onde

Pertama, menyusun resep Cobalah untuk membuat formula resep yang menggabungkan umbi talas dengan bahan-bahan tradisional onde-onde, seperti tepung ketan dan gula merah. Pertimbangkan untuk menggunakan pure talas sebagai isian atau mencampurkannya langsung ke dalam adonan untuk mencapai keseimbangan rasa dan tekstur. Kedua tehnik pengolahan bahan Pastikan umbi talas dimasak dengan baik sebelum digunakan untuk menghindari kelembapan berlebih yang dapat mempengaruhi konsistensi adonan. Pure talas yang kering dan halus lebih mudah untuk diintegrasikan dengan bahan lainnya. Ketiga varian rasa Eksperimen dengan menambahkan bahan tambahan seperti umbi talas atau rempah-rempah untuk menciptakan varian rasa onde-onde yang inovatif dan menarik.

### 2. Mochi

Pertama menyusun tekstur kombinasikan pure talas dengan tepung ketan secara bertahap untuk menemukan proporsi yang memberikan tekstur mochi yang ideal. Perhatikan agar adonan tetap kenyal namun tidak terlalu padat atau terlalu lembek. Kedua rasa yang manis umbi talas memberikan rasa manis alami, jadi sesuaikan jumlah gula dalam resep untuk menghindari rasa terlalu manis. Pertimbangkan menggunakan gula kelapa atau gula merah untuk menambah kedalaman rasa. Ketiga isian menambahkan umbi talas sebagai isian mochi untuk menambah variasi. Pure talas yang dimasak dengan gula dapat menjadi isian yang lezat dan menambah kekayaan rasa mochi.

### 3. *Choux paste*

Pertama, meningkatkan rasa dan tekstur pure talas ke dalam adonan *choux paste* untuk menambah rasa dan kelembutan. Pastikan pure talas cukup halus agar tidak mengganggu struktur adonan. Kedua, teknik pembuatan pada *choux paste*

menggunakan teknik yang stabil agar adonan mengembang dengan baik, pertimbangkan untuk mengurangi sedikit cairan dalam adonan jika menggunakan talas. Pastikan pure talas yang ditambahkan tidak mempengaruhi kestabilan adonan. Ketiga inovasi isian menggunakan talas sebagai isian pada *choux paste*. Isian krim talas dengan tambahan talas memberi pengalaman rasa unik.