

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Pada hasil penelitian yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa hasil berdasarkan analisis 10 resep *crème brulee*, didapatkan resep *crème brulee* klasik sebagai dasar *starting recipe*. Formula resep awal *crème brulee* yaitu 700 ml *whipping cream* cair, 80 gr gula pasir, 5 butir kuning telur, 4 ml *vanilla essence*, 1 gr garam, dan 50 gr gula pasir untuk *topping crème brulee*.

Didapatkan langkah selanjutnya ialah pengembangan produk dengan menghasilkan 3 formulasi yaitu CBSKH01 30%, CBSKH02 60%, dan CBSKH03 90%.

Hasil uji QDA oleh tiga panelis ahli menunjukkan bahwa sari kacang hijau dapat digunakan sebagai substansi *whipping cream* dalam pembuatan *crème brulee* hingga batas 60%. Substansi 90% menghasilkan konsistensi cair dan rasa kacang hijau yang terlalu kuat, sehingga tidak dapat diterima masyarakat. Dari segi aroma, tidak terdapat perbedaan signifikan antara sampel kontrol (CBC-2) dan sampel perlakuan (CBSKH01, CBSKH02, CBSKH03), dengan aroma khas susu sapi dan kacang hijau yang serupa. Namun, dalam rasa, substansi 90% (CBSKH03) memiliki rasa kacang hijau lebih kuat dibandingkan kontrol dan substansi 30% (CBSKH01) serta 60% (CBSKH02). Konsistensi CBSKH03 juga lebih cair dibandingkan kontrol dan sampel lainnya. Sementara itu, warna semua sampel hampir sama tanpa perbedaan signifikan. Secara keseluruhan, sampel CBSKH02 (substansi 60%) memiliki karakteristik paling mendekati kontrol (CBC-3), meskipun konsistensi dan aroma sari kacang hijau cenderung meningkat pada tingkat substansi yang lebih tinggi.

Berdasarkan skor yang diperoleh, *crème brulee* sari kacang hijau dari segi rasa berada dalam kategori “suka”, dari segi aroma dalam kategori “suka”, dari segi konsistensi dalam kategori “suka”, dari warna dalam kategori “sangat suka”, dan dari segi penampilan keseluruhan dalam kategori “sangat suka”. Secara keseluruhan *crème brulee* sari kacang hijau memiliki rata-rata skor 122.

Produk substitusi yang dapat diterima oleh konsumen adalah substitusi 60% sari kacang hijau, sedangkan substitusi 90% sari kacang hijau belum diterima oleh masyarakat karena tekstur produk yang masih cair serta aroma dan rasa langu sari kacang hijau lebih kuat.

### **1.2 Implikasi**

Hasil penelitian ini memberikan implikasi bahwa sari kacang hijau dapat dijadikan sebagai bahan substitusi untuk mengurangi ketergantungan dalam penggunaan *whipping cream* dalam pembuatan *crème brulee* yang berasal dari 100% penggunaan *whipping cream* menjadi 40%. Selain itu, *crème brulee* sari kacang hijau memiliki kandungan lemak yang rendah dan tinggi protein sehingga lebih ramah untuk menurunkan berat badan dan dapat dikonsumsi bagi penderita intoleran laktosa.

### **5.3 Rekomendasi**

Saran yang diberikan peneliti bermanfaat pula sebagai inspirasi dalam eksperimen yang lebih baik kedepannya. Saran yang diberikan peneliti adalah *crème brulee* sari kacang hijau dapat dijadikan referensi untuk mengembangkan produk, khususnya dalam menciptakan *crème brulee* yang disukai dan diterima oleh masyarakat, diperlukan penelitian lanjutan untuk mengeksplorasi pengaruh waktu dan suhu dalam proses pemanggangan agar menghasilkan kualitas yang optimal, disarankan untuk menambahkan kulit lemon dan kulit jeruk untuk meminimalisir di aroma langu dari sari kacang hijau dalam resep *crème brulee* sari kacang hijau, disarankan untuk menambahkan bahan pengental lainnya seperti tepung maizena pada resep *crème brulee* sari kacang hijau agar konsistensi yang padat, perlu dilakukan analisis terkait kandungan gizi pada *crème brulee* sari kacang hijau untuk mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam produk tersebut.