

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Dari hasil penelitian yang telah diuraikan pada BAB IV, maka dapat disimpulkan :

1. Resep Standar untuk pembuatan *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas terdiri dari 3 komponen yaitu biskuit, sirup madu dan *frosting*. Untuk adonan biskuit madu diperlukan 23% Tepung Talas (Sangrai), 3,1% Madu, 10,7% Gula Pasir, 6,7% *Unsalted Butter*, 5,8% Putih Telur, 4% Kuning Telur, 0,3% Vanili, dan 0,3% Soda Kue. Untuk sirup madu 3,6% Air Hangat, 0,4% madu dan 0,9% Susu UHT Plain. untuk *frosting*. Terdiri dari 22,2% *Cream Cheese*, 4,4% *Sour Cream*, 11,5% *Whipped Cream*, 2,2% Madu, dan 0,9% gram Gula Halus.
2. Hasil uji sensori dari produk *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas menyatakan Atribut sensori biskuit teridentifikasi meliputi warna agak gelap, tekstur lunak, rasa manis kuat, rasa madu agak kuat, dan rasa talas agak kuat. Atribut sensori *frosting* meliputi warna terang, terktstur agak kental, rasa manis kuat, dan rasa asam agak kuat. Atribut sensori *crumbs* memiliki warna agak gelap. Atribut sensori keseluruhan teridentifikasi bahwa aroma madu masuk kategori kuat dan tampilan keseluruhan masuk kategori menarik.
3. Daya terima *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas secara keseluruhan dapat diterima dengan baik dan positif oleh konsumen

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Selama proses penelitian produk *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas, penulis mendapatkan beberapa temuan yang memberikan pengaruh terhadap penelitian, yaitu:

1. Semakin lama melakukan proses karamelisasi madu, maka rasa dan aroma madu akan menjadi lebih tajam
2. Saat pencampuran adonan, ketika menambahkan tepung talas tambahkan sedikit demi sedikit. Lalu hentikan saat adonan sudah cukup kalis.
3. Jenis madu sangat berpengaruh terhadap hasil akhir *Russian Honey Cake*
4. Tepung talas lebih baik jika disangrai dan disaring terlebih dahulu sebelum digunakan.

Selama proses penelitian berlangsung, peneliti mendapatkan banyak temuan yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk merekomendasikan hal – hal sebagai berikut :

1. Pembuatan *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas dapat menjadi acuan untuk pembuatan produk *pastry* dan *bakery lain* dengan memanfaatkan tepung talas.
2. *Russian Honey Cake* masih sangat jarang didengar sehingga bisa dijadikan sebagai ide untuk berwirausaha.
3. Perlu dilakukan penelitian terkait mengenai penggantian bahan alternatif agar saat produk dijual tidak terlalu mahal.
4. Perlu dilakukan analisis gizi mengenai *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas untuk melengkapi informasi yang akan disampaikan pada konsumen.