

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Rasa

Rasa manis hanya dihasilkan dari gula pasir yang diberikan dengan takaran yang sesuai dengan resep. Untuk hasil olahan macaron dengan bahan dasar kacang almond menghasilkan macaron yang memiliki rasa gurih dan manis yang sama dengan macaron dengan bahan dasar kacang mete. Rasa manis yang ditimbulkan macaron berbahan kacang almond dan kacang mete ini selain penggunaan gula pasir peneliti juga menggunakan isian berupa coklat *ganache*. Rasa macaron berbahan dasar kacang almond dan kacang mete yang peneliti buat menurut expert sudah baik dimana rasa manis dan gurih ada di dalamnya tanpa penggunaan isi. Disamping penggunaan kacang premium, peneliti juga menggunakan putih telur yang sudah berumur 1 hari di dalam lemari pendingin, karena telur yang sudah sehari di dalam lemari pendingin biasanya menghasilkan rasa meringue yang lebih baik. Sebanyak dua puluh delapan dan dua puluh tujuh partisipan mengatakan “gurih” pada skala 2 semantic differential untuk rasa gurih yang terdapat pada macaron berbahan dasar kacang mete dan kacang almond, dimana rasa gurih ini menjadi keunggulan dalam macaron yang diperoleh dari kedua kacang tersebut, karena kacang yang digunakan berkualitas, sehingga rasa dan aromanya lebih terasa gurih dibanding dengan kacang dengan kualitas yang kurang baik.

2. Tekstur

Tekstur yang dihasilkan dari eksperimen keempat ini memiliki tekstur macaron yang tidak keras dan ketika dikonsumsi menghasilkan tekstur krispi dan lembut, tekstur luar macaron yang baik harus rata, mengkilat juga garing renyah. Tekstur macaron berbahan dasar kacang mete dan almond ini dikatakan lembut karena proses pemanggangan yang sesuai dengan standart resep yang peneliti buat, kemudian rasa lembut terjadi juga karena pada saat proses pengadukan adonan peneliti juga menjaga suhu adonan agar tetap dingin dan tidak cepat cair dengan cara melakukan pengadukan secara manual menggunakan spatula dengan pelan, tepat dan tidak terlalu lama. Sebanyak tiga puluh partisipan mengatakan “renyah diluar dan lembut didalam” pada skala 2 *semantic differential*, untuk macaron dengan bahan kacang mete yang dimana tekstur macaron eksperimen keempat ini menghasilkan macaron yang tidak bantat dan memiliki tekstur yang bagus dan baik. Kemudian sebanyak tiga puluh partisipan mengatakan macaron berbahan dasar kacang almond ini juga memiliki tekstur yang “renyah di luar dan lembut didalam” pada skala 2 *semantic differential*. Sehingga dapat diartikan bahwa macaron berbahan dasar kacang mete memiliki tesktur yang cukup baik sesuai dengan standart tekstur macaron pada umumnya yang menggunakan bahan dasar kacang almond. Maka dari itu kacang mete bisa dijadikan alternatif sebagai pengganti tepung kacang almond dalam pembuatan macaron.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Alasavar, C. dan Shahidi, F. 2009. *Tree Nuts: Composition, Phytochemicals, and Health Effects*. CRC Press, Boca Raton.
- Ardiansyah, A., 2007. *Optimasi Karbonatasi untuk Pemucatan Raw Sugar dengan Menggunakan Reaktor Venturi Bersirkulasi*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BA, YB Suhardjito. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Beyene, S., Chouinard, H., Minges, C., dan Kwon, S., 2016. *Effects of Aquafaba as an Egg White Substitute on the Tenderness of Meringues*. Department of Kinesiology and Health Nutrition Program, Miami University.
- Bretherton, Caroline. 2011. *Step By Step Baking*. DK Illustrated Cook Books.
- Cahyono, B. 2005. *Manfaat Jambu Mente*. Tarat, Baandung. Nunung. 2000. *Budidaya Jambu Mente*. Bina Aksarah, Jakarta.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup sehat tanpa gluten*. Elex media komputindo.
- Deming, W. Edwards. 1982. *Guide to Quality Control*. Cambirdge: Massachussetts Institute Of Technology.
- Duke, J.A. 2001. *Handbook of Nuts*. CRC Press, Boca Raton.
- Echols, John M. dan Hassan Shadily, *Kamus Inggris Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1988
- G. Ladizinsky (1999). "On the origin of almond". *Genetic Resources and Crop Evolution*. 46 (2): 143–147

James A Duke (1983). "[*Anacardium occidentale L.*](#)" Handbook of Energy Crops. (unpublished); In: NewCROP, New Crop Resource Online Program, Center for New Crops and Plant Products, Purdue University. Retrieved 10 December 2019.

Kiple, Kenneth F. & Kriemhild Conee Ornelas. World history of Food – Sugar. Cambridge University Press. Retrieved 9 January 2012

Kotler, Philip Dan Kevin Lane Keller. (2007). Manajemen Pemasaran. Edisi Kedua Belas. Jakarta: Indeks.

Kotler, Philip Dan Kevin Lane Keller. (2011). Manajemen Pemasaran. Edisi Keempat Belas. Jakarta: Indeks.

Sugiyono. (2011). Statistika untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta

Sugiyono, 2009. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung: CV.Afabeta.

Yamit, Zulian. (2010). Manajemen Kualitas Produk & Jasa (Vol. Edisi Pertama). Yogyakarta: Ekonisia.

Website :

Ketahui ciri-ciri Macaron Lezat <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/803437-ketahui-ciri-ciri-macaron-lezat>

[Wikipedia.com](https://www.wikipedia.com)