

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian setelah menganalisa data mengenai *dessert mousse* yang menggunakan bahan campuran biji *barley* pada uji coba ataupun eksperimen kali ini, maka penulis menarik kesimpulan bahwa biji *barley* dapat dijadikan sebagai pengental ataupun pelembut dalam pengganti *gelatine* dalam pembuatan *dessert mousse*. Dimana para konsumen dapat mencegah bahan *gelatine* memiliki kandungan zat kimia, dan mencegah adanya makanan tersebut dengan kandungan babi dan sapi. Disamping itu, biji *barley* selain dapat menyelesaikan masalah kesulitan sebagai sifat pengental dan pelembut yang menggunakan bahan *gelatine* dalam pembuatan *dessert mousse*, penggunaan biji *barley* juga dapat berpotensi memberikan berbagai tambahan kandungan nutrisi dan gizi yang sangat banyak sehingga dapat memberikan manfaat yang banyak bagi tubuh manusia.

Dalam penelitian ini, penulis menggantikan bahan *gelatine* yang sebagai bahan dalam resep dasar dalam pembuatan *dessert mousse* dengan menggunakan bahan campuran biji *barley*. Tujuannya adalah untuk dapat menggantikan bahan *gelatine* dimana bahan dasar ini memberikan sifat sebagai pengental dan pelembut dalam pembuatan produk *dessert mousse*. Maka dengan hasil penelitian membuktikan bahwa biji *barley* dapat memberikan sifat sebagai pengental dan pelembut dalam pembuatan *dessert mousse*. Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat untuk para

pembaca serta penulis sendiri. Adapun resep dari hasil penelitian akhir oleh penulis, sebagai berikut:

**Tabel 5.1**  
**Bahan Eksperimen Pembuatan *Dessert Mousse Barley***

No	Bahan	Jumlah
1	Air putih	800 ml
2	Biji <i>barley</i>	180 gr
3	<i>Fresh milk</i>	100 ml
4	<i>Sugar</i>	100 gr
5	Susu kental manis	2 sdt
6	<i>Vanilli powder</i>	¼ sdt
7	<i>Egg yolk</i>	5 pcs
8	<i>Whipped cream</i>	200 gr

Sumber: Pengolahan data dan penelitian, 2016

Cara pembuatan:

1. Biji *barley* dan air putih dimasak di atas api kecil sampai biji *barley* lunak dan airnya hampir habis. (kurang lebih membutuhkan waktu kurang dari 1 jam)
2. Setelah lunak, biji *barley* disaring, sisa airnya dibuang, lalu biji *barley* diblender kasar. Didinginkan di suhu ruangan.
3. *Fresh milk*, *vanili powder*, susu kental manis, dan 90gr *sugar* dipanaskan di atas api kecil sampai *sugar* larut dan sedikit mendidih (jangan sampai susu pecah, cukup sampai terlihat sedikit buih). Disisihkan.

4. *Egg yolk* di *aunbainmarie* sampai mengental dan warnanya agak *cream* keputihan sambil diaduk terus. Jangan sampai *egg yolk* nya matang. Setelah itu, *sugar* dimasukkan dan sambil diaduk.

(*Aunbainmarie* : panaskan adonan di atas air yang sedang mendidih dengan kompor api tetap menyala)

5. Setengah adonan dari *egg yolk* dimasukkan ke dalam adonan nomor 3, sambil diaduk rata dan adonan tersebut dimasukkan kembali ke dalam sisa adonan *egg yolk*. Diaduk sampai rata. Kemudian disisihkan dulu.

6. *Whipped cream* di *mix* sampai 75% mengembang, setelah itu adonan nomor 2 dimasukkan dan di *mix* bersamaan dengan *whipped cream*.

Setelah sudah teraduk rata semua, setelah itu dicampurkan secara perlahan ke dalam adonan nomor 5 yang sudah dingin sambil diaduk menggunakan *balloon whisk* dengan pelan.

(cara mengaduknya secara memutar dari bawah ke atas dan kembali lagi ke bawah. Jangan sampai adonan pecah)

7. Adonan dicetak dalam ukuran gelas sesuai selera dan dapat ditambahkan buah-buahan sebagai *garnish*. Disimpan dalam kulkas. Disajikan.

## 5.2. Saran

Adapun saran dari penulis untuk para pembaca yang nantinya menjadi pertimbangan dan akan membantu pembaca dalam melakukan penulisan dan pengembangan produk untuk selanjutnya, antara lain:

1. Penulis berharap agar penelitian ini dapat dilanjutkan dengan cara menggantikan biji *barley* dengan cairan atau sirup atau *essence barley* yang dapat memberikan aroma yang lebih dan meningkatkan kelembutan dalam *dessert mousse barley* tersebut, serta juga dapat disimpan dalam waktu jangka panjang (tahan lama).
2. Biji *barley* yang telah diblender ini selain dapat digunakan dalam pembuatan *dessert mousse*, juga dapat digunakan untuk membuat produk *dessert* yang lain.