

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Rancangan Buku Resep Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian berisikan tentang 15 kreasi resep mochi menggunakan umbi yang berbeda-beda dan telah dipilih serta di uji coba. Berdasarkan tujuan awal pembuatan buku resep ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rancangan buku resep dengan judul “Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian” telah memperkenalkan 15 resep mochi dengan beraneka ragam umbi.
2. Buku resep dapat digunakan sebagai referensi olahan mochi.
3. Dengan banyaknya umbi yang terpakai, dapat memberikan peningkatan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal.
4. Berdasarkan dari kreasi dari olahan mochi dapat dijadikan sebagai ide bisnis baru.

Berdasarkan dari hasil kuisioner yang telah dilakukan, buku resep “Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian” dapat dimengerti dan dipahami dengan baik oleh para pembaca. Rancangan Buku Resep Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian berisikan 15 kreasi mochi yang terdiri dari mochi ubi cilembu isi kacang merah, mochi ubi ungu isi pasta ungu, mochi gulung kentang, mochi potong ubi putih kacang tanah, mochi lobak isi wijen putih, mochi potong wortel, mochi ubi merah isi kacang tanah, mochi talas isi wijen hitam, mochi bengkoang isi kacang manis, mochi gulung bit, mochi

kunyit wijen putih, mochi uwi putih isi pandan, mochi jahe dengan sup jahe, mochi bawang putih isi kacang asin, dan mochi singkong isi *vanilla custard*. Resep-resep tersebut diambil dari berbagai buku resep yang sudah ada dan telah dilakukan modifikasi yang sudah melalui tahap uji coba panelis ahli maupun panelis terlatih.

B. Saran

Pembuatan Rancangan Buku Resep yang berjudul “Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian” ini telah dibuat dan dilengkapi dengan maksimal, namun disadari bahwa buku resep ini masih belum sempurna karena masih terdapat beberapa kesalahan dan kekurangan. Rancangan buku resep ini juga diharapkan dapat dikembangkan menjadi lebih baik di masa yang akan datang. Saran bagi pembaca yang ingin membuat dan mengembangkan buku resep kedepannya adalah penambahan bahan umbi dan kreasi varian rasa yang lebih beragam, membuat rancangan buku resep yang lebih menarik, memberikan informasi serta wawasan yang lebih lengkap.