

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. *Aquafaba* dapat digunakan sebagai pengganti putih telur yang merupakan bahan utama dalam pembuatan *chocolate mousse*.
2. Menurut daya terima dari masyarakat dapat disimpulkan bahwa golongan anak muda yang berkisar umur 10-17 tahun lebih menyukai produk *chocolate mousse* yang terbuat dari *aquafaba* dibandingkan dengan masyarakat yang berumur lebih dari 37 tahun.
3. Terdapat perbedaan rasa yang signifikan terhadap produk kontrol dengan produk yang dihasilkan dari *aquafaba* dalam pembuatan *chocolate mousse* dikarenakan ada rasa asam yang terdapat dalam air rebusan kacang Arab (*garbanzo*). Sedangkan untuk aroma, tekstur dan warna tidak ada perbedaan yang signifikan antara produk kontrol dengan produk yang dihasilkan dari *aquafaba*.
4. Dari ke 4 jenis *aquafaba* yang diuji ternyata *aquafaba* merk Bonduelle yang paling mudah ditemukan di negara Indonesia, namun pada uji pembuatannya tidak menunjukkan hasil yang baik untuk disukai. *Aquafaba* merk Cirio ternyata lebih disukai oleh masyarakat dan harganya lebih murah walaupun merk ini lebih sulit ditemukan dibanding merk Bonduelle.

#### 5.2 Saran

Dari hasil uji coba yang telah dilakukan, terdapat saran yang dapat diberikan agar uji coba *chocolate mousse* dengan mengganti putih telur menjadi *aquafaba* ini dapat dikembangkan lebih baik lagi, diantaranya:

1. Dengan ditemukannya *aquafaba* sebagai pengganti putih telur dalam pembuatan produk *pastry* ini dapat menjadi pertimbangan bagi industri untuk menciptakan produk *dessert* yang lebih sehat, seperti *chocolate mousse* dalam peneltiain ini.

2. Produk *chocolate mousse* dengan menggunakan *aquafaba* dapat menarik perhatian anak muda zaman sekarang dikarenakan ini merupakan hal yang baru dan lebih sehat dibandingkan menggunakan protein hewani seperti putih telur. Selain itu, produk ini dapat dikreasikan dengan mengganti bahan *chocolate* dengan rasa lainnya seperti rasa buah-buahan supaya lebih variatif.
3. Rasa *chocolate mousse* yang dihasilkan dari *aquafaba* mempunyai rasa asam sehingga ini yang membuatnya berbeda daripada putih telur. Dengan adanya perbedaan rasa ini, maka harus diteliti lebih lanjut agar dapat menghasilkan rasa yang serupa dengan rasa *chocolate mousse* yang menggunakan bahan dasar putih telur.
4. *Aquafaba* dengan merk Cirio dapat ditemukan di pasar swalayan yang menyediakan barang *import* dan dapat dicari menggunakan aplikasi *online shopping*.

