

## BAB V

### SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

#### 5.1 Simpulan

Simpulan yang dipaparkan merupakan susunan yang berdasarkan tujuan penelitian, temuan penelitian dan pembahasan penelitian mengenai “Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak.

“Pasir Eropa” merupakan kue tradisional Siak yang disajikan pada acara-acara tertentu khususnya hari raya, keberadaan “Pasir Eropa” juga diperkirakan muncul pada masa Sultan Syarif Hasyim karena Istana Siak Asserayah Al-hasyimiyah mulai didirikan pada tahun 1889 dan selesai pada tahun 1893 oleh Sultan Syarif Hasyim, dan lebih populer dari tahun 1915 hingga tahun 1946 karena Sultan Syarif Kasim II dinobatkan menjadi Sultan pada tanggal 3 Maret 1915-1946. Keberadaan “Pasir Eropa” yang muncul dari kalangan orang dalam menjadikan keberadaan “Pasir Eropa” jarang dikenal oleh masyarakat biasa. Masyarakat biasa dapat melihat “Pasir Eropa” ketika memenuhi undangan acara adat menjunjung duli, dengan demikian pengetahuan cara membuat “Pasir Eropa” hanya diketahui oleh orang dalam Istana. Hal lain yang menyebabkan “Pasir Eropa” tidak dikenal oleh masyarakat adalah bahan pembuatan “Pasir Eropa” pada waktu dulu termasuk ke dalam bahan-bahan yang mahal seperti telur dan gula.

Penamaan “Pasir Eropa” berasal dari dua kata yaitu “Pasir” karena bentuk “Pasir Eropa” seperti pasir dan “Eropa” berasal dari orang-orang kulit putih yang berarti warna “Pasir Eropa” adalah berwarna putih, serta disajikan kepada orang kulit putih pada waktu itu. Berdasarkan pernyataan di atas maka penamaan “Pasir Eropa” dikonotasikan dari bentuk “Pasir Eropa” yang berbentuk pasir dan warna “Pasir Eropa” yang berwarna putih dan disajikan kepada orang berkulit putih seperti Belanda.

Bahan utama pembuatan “Pasir Eropa” adalah kelapa, telur dan gula. Adanya perbedaan bahan tambahan pangan lainnya seperti pemberian aroma yaitu menggunakan daun pandan dan vanili bersifat subjektif tergantung tujuan dari pembuatnya, apabila pembuat “Pasir Eropa” menganggap bahwa menggunakan bahan alami seperti daun pandan tidak begitu memberikan pengaruh yang

signifikan terhadap aroma “Pasir Eropa” maka pembuat tersebut menggantikannya dengan vanili.

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan “Pasir Eropa” dapat menyesuaikan dengan pembuat “Pasir Eropa”, apabila keadaan dari pembuat “Pasir Eropa” adalah untuk mempertahankan teknik tradisional yang diajarkan secara turun temurun maka alat yang digunakan juga menggunakan alat-alat tradisional seperti parutan kelapa, alat memasak dan tempat pembakaran serta bahan bakar pembakarannya. Apabila keadaan pembuat “Pasir Eropa” tidak mendukung dalam membuat “Pasir Eropa” menggunakan alat-alat tradisional maka peralatan yang digunakan dapat menyesuaikan dengan perkembangan zaman untuk mengefektifkan waktu. Alat penyajian juga dapat disesuaikan dengan keadaan yang menyajikan “Pasir Eropa”.

Langkah pembuatan “Pasir Eropa” secara umum hampir memiliki kesamaan yaitu dimulai dari menguliti kelapa, memarut kelapa, mencampurkan bahan, memasak dan menyajikannya, adapun yang perlu diperhatikan di dalam memasak “Pasir Eropa” adalah menggunakan teknik gongseng atau sangrai yang menggunakan api kecil dan diaduk secara terus menerus. Waktu penyajian secara umum memiliki kesamaan yaitu disajikan pada Hari Raya Idul Fitri untuk menjamu tamu.

## **5.2 Implikasi**

Kesimpulan yang telah dijelaskan di atas mengandung implikasi bahwa apabila melakukan modifikasi maka modifikasi tersebut tidak merubah bahan utama dan karakteristik dari “Pasir Eropa” itu sendiri dan peralatan yang digunakan juga dapat menyesuaikan dengan tujuan dan atau perkembangan zaman.

## **5.3 Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai “Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak rekomendasi peneliti pada penelitian ini adalah:

1. Masyarakat secara umum harus meningkatkan kepeduliannya untuk melestarikan nilai-nilai tradisi khas daerahnya masing-masing yang menjadikan identitas daerah tersebut.

2. Masyarakat Siak khususnya perlu mempelajari cara membuat “Pasir Eropa” dengan pertimbangan bahwa pembuat “Pasir Eropa” di Siak sangat rendah.
3. Mahasiswa Tata Boga perlu mempelajari cara membuat “Pasir Eropa” dengan mempertimbangkan untuk menambah wawasan tentang kue tradisional bahwa “Pasir Eropa” merupakan salah satu jenis kue tradisional yang dapat diimplementasikan di dunia pendidikan.
4. Peneliti merekomendasikan untuk peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian terhadap makanan dan minuman tradisional khas Siak yang banyak tidak diketahui orang, seperti tai anjing melanco, otak nago, bejanggo, ontokusumo, dodol puan, sempolet, dan gulai daun turi