

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan Penelitian

Kesimpulan dari penelitian berjudul “Pengetahuan Remaja Suku Sunda Tentang Masakan Khas Sunda” apabila dijabarkan menurut tujuannya adalah sebagai berikut :

1. Hasil dari presentase instrumen mengenai makanan pokok khas sunda menunjukkan bahwa responden Sebagian Besar mengenal nama dan ciri – ciri makanan pokok khas sunda dengan hasil angket tertinggi mengenai pengenalan nama makanan pokok khas sunda terdapat pada hidangan Nasi Liwet, dan hasil tes tertinggi mengenai pengenalan ciri makanan pokok khas sunda terdapat pada hidangan Nasi Tumpeng. Hasil perbedaan angket dan tes paling terlihat terdapat pada hidangan Nasi Tutug Oncom.
2. Hasil dari presentase instrumen mengenai lauk pauk hewani khas sunda menunjukkan bahwa responden Sebagian Besar mengenal nama dan ciri – ciri lauk pauk hewani khas sunda dengan hasil angket tertinggi mengenai pengenalan nama lauk pauk hewani khas sunda terdapat pada hidangan Ayam Bakar, Ikan Goreng dan Ikan Bakar, dan hasil tes tertinggi mengenai pengenalan ciri lauk pauk hewani khas sunda terdapat pada hidangan Ayam Bakar. Hasil perbedaan angket dan tes paling terlihat terdapat pada Ayam Serundeng dan Sate Maranggi.
3. Hasil dari presentase instrumen mengenai lauk pauk nabati khas sunda menunjukkan bahwa responden Sebagian Besar mengenal nama dan ciri – ciri lauk pauk nabati khas sunda dengan hasil angket tertinggi mengenai pengenalan nama lauk pauk nabati khas sunda terdapat pada hidangan Oseng Oncom dan hasil tes tertinggi mengenai pengenalan ciri lauk pauk nabati khas sunda terdapat pada hidangan Pepes Tahu.
4. Hasil dari presentase instrumen mengenai sayuran khas sunda menunjukkan bahwa responden Sebagian Besar mengenal nama dan ciri – ciri sayuran khas sunda dengan hasil angket tertinggi mengenai pengenalan nama sayuran khas sunda

terdapat pada hidangan Sayur Asem dan hasil tes tertinggi mengenai pengenalan ciri sayuran khas sunda terdapat pada hidangan Ulukutek Leunca. Hasil perbedaan angket dan tes paling terlihat terdapat pada hidangan Ulukutek Leunca dan Karedok.

5. Hasil dari presentase instrumen mengenai penyerta khas sunda menunjukkan bahwa responden Sebagian Besar mengenal nama dan ciri – ciri penyerta khas sunda dengan hasil angket dan tes tertinggi mengenai pengenalan nama dan ciri – ciri penyerta khas sunda terdapat pada hidangan Sambal Terasi, namun perbedaan hasil angket dan tes paling terlihat terdapat pada hidangan Sambal Tauco.

B. Implikasi

Implikasi dari penelitian ini apabila dilihat dari hasil kesimpulan adalah sebagai berikut :

1. Hasil dari tes dan angket tidak saling berkaitan, pengetahuan responden pada makanan pokok terutama pada hidangan Nasi Tutug Oncom terlihat perbedaan hasil antara pengenalan nama dan ciri – ciri Nasi Tutug Oncom, yang menunjukkan bahwa pengetahuan responden tidak menyeluruh tentang pengenalan nama dan ciri – ciri hidangan tersebut. Maka dari itu diperlukan pengenalan yang menyeluruh tentang makanan pokok khas sunda terutama pada hidangan Nasi Tutug Oncom.
2. Pada hidangan lauk pauk hewani khas sunda juga terdapat perbedaan antara hasil tes dan angket terutama pada hidangan Ayam Serundeng dan Sate Maranggi. Kedua hidangan tersebut memiliki perbedaan antara hasil pengenalan nama dan hasil pengenalan ciri – ciri. Maka dari itu, diperlukan pengenalan yang menyeluruh tentang lauk pauk khas sunda terutama hidangan Ayam Serundeng dan Sate Maranggi.
3. Hasil antara tes dan angket pada hidangan lauk pauk nabati khas sunda juga menunjukkan hasil yang berbeda antara pepes tahu dan oseng oncom. Kedua hidangan tersebut menunjukkan hasil yang berbeda, antara pengenalan nama dan ciri – ciri lauk pauk nabati khas sunda. Hidangan Pepes Tahu lebih dikenal nama hidangan, sedangkan hidangan Oseng Oncom lebih dikenal ciri – ciri hidangan.

Maka dari itu, diperlukan pengenalan yang menyeluruh terhadap lauk pauk nabati khas sunda terutama pada hidangan Oseng Oncom dan Pepes Tahu.

4. Hasil pada hidangan sayuran khas sunda menunjukkan perbedaan antara hasil tes dan angket, dapat dilihat pada hidangan Karedok yang memiliki hasil tes terendah dan Ulukutek Leunca yang memiliki hasil angket terendah. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengenalan tentang nama dan ciri – ciri tidak dikuasai secara menyeluruh. Maka dari itu, diperlukan pengenalan yang menyeluruh tentang nama dan ciri – ciri sayur khas sunda, terutama untuk Karedok dan Ulukutek Leunca.
5. Pada hidangan penyerta khas sunda secara keseluruhan responden dapat menjawab dengan baik, namun hasil tes dan angket yang paling rendah terdapat pada hidangan Sambal Tauco. Maka dari itu diperlukan pengenalan yang menyeluruh pada hidangan Sambal Tauco terutama bagi yang berada di luar daerah Cianjur, karena tauco lebih populer di daerah Cianjur.

C. Rekomendasi

Penulis memberikan rekomendasi untuk orang tua serta tenaga pendidik yang terkait untuk mengenalkan hidangan khas daerah, khususnya hidangan khas sunda agar generasi selanjutnya dapat mewariskan hidangan tersebut sehingga tidak punah. Pengenalan dapat dilakukan sejak dini dengan mengenalkan nama, ciri – ciri, bentuk, tekstur, dan rasa hidangan tersebut. Anak juga diajarkan untuk membandingkan antara hidangan satu dengan hidangan lain, sehingga pengetahuan anak mengenai masakan khas sunda tidak punah dan dapat dilanjutkan pada generasi selanjutnya.

Penelitian ini dapat digunakan sebagai rujukan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan masakan sunda. Kesulitan dalam penelitian ini adalah pengambilan objek atau jenis makanan sunda yang akan dijadikan bahan dalam penelitian karena sudah berkurangnya masakan sunda dan minat usia remaja dalam mengkonsumsi masakan sunda, sehingga dipilihlah masakan sunda populer yang banyak ditemukan di masyarakat, namun jika dilihat lebih dalam, masakan tersebut tidak hanya ada di kalangan sunda melainkan sudah menyebar di seluruh wilayah Indonesia.