

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Peneliti disini akan memaparkan beberapa kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil penelitian yang telah didapat. Berikut merupakan kesimpulan yang dapat diambil:

1. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan pada 4 tempat yang menjual *edible flowers*, didapatkan setidaknya total 30 jenis *edible flowers* yang dapat dengan mudah didapat dan digunakan oleh mahasiswa untuk dijadikan sebagai *garnish*. Jenis-jenis bunga tersebut antara lain bunga anyelir, anyelir besar, *begonia*, *borage*, bunga adas, bunga bawang putih, bunga jagung, bunga lokio, bunga pacar air, bunga pentas, *calendula*, *daisy*, geranium, kamperfuli, kembang girang, kenikir, kenop, *lilac*, mahrit, mata kucing, mawar mini, *nasturtium*, *pansy*, *phlox*, saliera, *salvia*, bunga tahi ayam, telang, *verbena*, dan *viola*. Bunga ini bisa didapatkan secara satuan, perkemasan, atau perkemasan dan dicampur dengan beberapa jenis tergantung tempat yang menjualnya..
2. Berdasarkan pertanyaan terbuka tentang alasan mahasiswa menggunakan *edible flowers* sebagai *garnish* mereka, dapat disimpulkan bahwa 34 orang atau sekitar 98% orang responden beralasan menggunakan *edible flowers* karena mengikuti perkembangan zaman di dunia kuliner, dapat menambah daya tarik visual, rasa, dan aroma pada hidangan karena memiliki beragam variasi warna, bentuk, dan aroma, lebih simpel dan praktis jadi mudah digunakan dan hemat waktu. Sedangkan kurang lebih 2% dari responden mengatakan bahwa belum tentu memilih untuk menggunakan walau tersedia karena banyak bahan lain yang dapat menghasilkan bentuk, rasa, dan tekstur lebih beragam dan dilihat dari tema suatu masakannya terlebih dahulu.

3. Berdasarkan pertanyaan terbuka yang peneliti sematkan dalam kuesioner tentang perbedaan penyajian makanan dengan menggunakan *edible flowers* dan tanpa *edible flowers*, sekitar 53% responden atau lebih dari setengah dari total responden menjawab penyajian makanan dengan *edible flowers* lebih menarik dibanding dengan yang tidak. Dengan alasan makanan jadi terlihat lebih mewah, elegan, berwarna, segar, unik, hidup, dan estetik, dapat menambah pengalaman tersendiri bagi sebagian orang, membantu makanan lebih menarik perhatian, dan dapat menambah selera makan. Sedangkan 47% responden menjawab tidak juga atau belum tentu dengan alasan tergantung dari keahlian tangan dalam tata letak makanan dan mengatur warna di atas piring, tergantung pemakaian dari *edible flowers* dan konsep makanan itu sendiri, dan dapat menggunakan bahan lain yang tidak harus *edible flowers* untuk memberi kesan menarik.
4. Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti dapatkan, kesadaran responden terhadap penggunaan *edible flowers* sebagai *garnish* memiliki rata-rata dalam kriteria cukup baik. Nilai yang tertinggi dalam hasil penelitian ini berada pada minat responden terhadap penggunaan *edible flowers* dan yang terendah merupakan informasi mengenai rasa dan mengklasifikasikan bunga berdasarkan rasa.
5. Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti dapatkan, kesadaran responden terhadap dampak dari penggunaan *edible flowers* terhadap makanan mendapat rata-rata nilai dengan kategori baik. Nilai tertinggi berada pada pernyataan terkait dampak penggunaan *edible flowers* terhadap tampilan makanan. Sedangkan nilai terendah berada di pernyataan terkait dampak tekstur pada makanan yang disebabkan oleh penggunaan *edible flowers*.

## 5.2 Saran

Berdasarkan temuan peneliti selama penelitian ini berlangsung, terdapat beberapa saran dari peneliti yang ingin peneliti sampaikan, yaitu:

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

1. Berdasarkan hasil kuesioner sebanyak kurang lebih 8% responden menjawab sangat tidak setuju dan sebanyak kurang lebih 29% responden menjawab tidak setuju tentang pernyataan pernah mendapatkan materi tentang *edible flowers* di kampus, oleh karena itu peneliti menyarankan untuk pihak kampus atau program studi memberi materi tentang *garnish* terutama tentang *edible flowers* disinggung lebih dalam agar nantinya mahasiswa tahu lebih terhadap apa saja yang mereka letakkan di atas piring mereka, tidak hanya melihat dari tampilan yang menarik tetapi menaruh bahan yang tepat dan tetap memperindah tampilan makanan.
2. Berdasarkan temuan peneliti saat melakukan observasi, terdapat *edible flowers* dijual dalam keadaan sudah tidak segar dan berjamur. Untuk itu peneliti menyarankan kepada penjual *edible flowers* untuk memeriksa bunga yang dijual secara berkala untuk menghindari kejadian serupa.
3. Berdasarkan hasil penelitian, sekitar 4% dan 34% menjawab sangat tidak setuju dan tidak setuju pada pernyataan memiliki informasi cukup terhadap nama-nama *edible flowers* dan sekitar 6% dan 41% menjawab sangat tidak setuju dan tidak setuju pada pernyataan memiliki informasi cukup terkait rasa-rasa *edible flowers*. Ditambah dengan sekitar 4% dan 34% responden menjawab sangat tidak setuju dan tidak setuju pada pernyataan mengetahui tekstur dan pengaruh *edible flowers* terhadap makanan dan sekitar 5% dan 29% menjawab sangat tidak setuju dan tidak setuju pada pernyataan mengetahui rasa *edible flowers* dan dampaknya pada makanan. Oleh karena itu, peneliti menyarankan kepada mahasiswa untuk mencari tahu lebih tentang *edible flowers* karena pada seharusnya seorang pelaku kuliner harus mengetahui apa-apa saja yang mereka sajikan di atas piring.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

4. Diadakan untuk penelitian lebih lanjut terkait *edible flowers* atau dijadikan buku tentang *edible flowers* di Indonesia untuk dijadikan sebagai referensi dan inspirasi.

RICKY PRATAMA SUWANDI, 2021

**KESADARAN MAHASISWA TERHADAP PENGGUNAAN EDIBLE FLOWERS SEBAGAI GARNISH DALAM PENYAJIAN MAKANAN (STUDI KASUS: MAHASISWA PENGOLAH MAKANAN PADA UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA DAN STP BANDUNG)**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)