

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

Pada Bab V berisi tentang kesimpulan, implikasi dan rekomendasi hasil dari seluruh kegiatan yang dilakukan. Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi ini mengacu pada seluruh kegiatan penelitian mengenai “Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental”.

A. Kesimpulan Hasil Penelitian

Kesimpulan penelitian mengenai analisis resep makan Oriental pada praktek pembuatan makanan Oriental, disusun berdasarkan tujuan penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan yang dapat dikemukakan dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil analisis resep masakan Thailand pada pembuatan *Tom Yam Goong* yaitu ketepatan mahasiswa dalam pemilihan bahan dan bumbu yang meliputi bahan dasar udang Jerbung dan jamur kancing. Jenis bumbu yang digunakan yaitu rempah dan tropis, analisis tentang penggunaan bahan dan bumbu sesuai dengan resep yang ada. Bahan yang khas pada pembuatan *Tom Yam Goong* yaitu *Nam Cheua Gai (Thai Chicken Stock.)* yang berfungsi sebagai kaldu. Teknik memasak *simmering* digunakan sesuai dengan resep yang ada. Konsistensi *Tom Yam Goong* berkuah dan memiliki tekstur basah. Karakteristik rasa dan aroma *Tom Yam Goong* yaitu pedas, asam, manis, asin, gurih dan memiliki aroma khas dari udang dan *lemonggraas*. Sebagian besar mahasiswa menghadirkan *Tom Yam Goong* dengan temperatur tinggi atau dihidangkan dengan panas. Garnish yang digunakan mahasiswa pada hidangan

Tom Yam Goong yaitu daun keturubar, daun bawang, irisan daun jeruk, irisan jeruk dan parsley. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Tom Yam Gong* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Tom Yam Goong*. Data hasil analisis resep Masakan Thailand pada hidangan *Tom Yam Goong* berada pada kriteria tinggi.

2. Hasil analisis resep masakan Thailand pada pembuatan *Tod Nam Pla* yaitu ketepatan mahasiswa dalam pemilihan bahan dan bumbu meliputi bahan dasar ikan tenggiri dan telur ayam, jenis tepung yang digunakan mahasiswa pada praktikum yaitu tepung jagung dan tepung beras. Analisis tentang penggunaan bahan dan bumbu sesuai dengan resep yang ada. Bahas yang khas pada *Tod Nam Pla* yaitu penggunaan kacang panjang yang diiris tipis. Teknik memasak *deef fat frying* digunakan mahasiswa dalam pembuatan *Tod Nam Pla*. Konsistensi dan tekstur *Tod Nam Pla* kering. Karakteristik rasa dan aroma *Tod Nam Pla* yaitu pedas, asin, gurih dan memiliki aroma khas dari ikan tenggiri. Garnish yang sebagian besar digunakan mahasiswa yaitu irisan cabe merah dan parsley. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Tod Nam Pla* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Tod Nam Pla*. Data hasil analisis resep Masakan Thailand pada hidangan *Tod Nam Pla* berada pada kriteria tinggi
3. Hasil analisis resep masakan Korea pada pembuatan *Bulgogi* yaitu ketepatan mahasiswa dalam pemilihan bahan dan bumbu meliputi penggunaan bahan dasar daging sapi bagian *sirloin* sesuai dengan resep yang ada. Bahan khas pada pembuatan *Bulgogi* yaitu penggunaan *kimchee* pada saat penyajian.

Ketelitian mahasiswa dalam pemilihan bahan dan bumbu sesuai dengan resep yang ada. Teknik memasak *pan frying* digunakan sesuai dengan resep yang ada. Konsistensi dan tekstur *Bulgogi* basah. Karakteristik rasa dan aroma *Bulgogi* pedas, asam, manis, gurih dan memiliki aroma khas dari wijen. Garnish yang digunakan mahasiswa pada pembuatan *Bulgogi* yaitu irisan cabe merah dan wijen. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Bulgogi* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Bulgogi*. Data hasil analisis resep Masakan Korea pada hidangan *Bulgogi* berada pada kriteria tinggi.

4. Hasil analisis resep masakan Korea pada pembuatan *Shinsollo* yaitu ketepatan mahasiswa dalam penggunaan bahan dan bumbu meliputi bahan dasar daging sapi *sirloin* dan ikan kakap sesuai dengan resep yang ada. Jenis jamur yang digunakan mahasiswa yaitu jamur *pyogo* dan jamur *sogi* sesuai dengan resep. Jenis sayuran yang digunakan mahasiswa yaitu lobak, wortel, buncis dan rebung sesuai dengan resep. Penggunaan bumbu *Shinsollo* terdiri dari dua jenis yaitu *soy sauce* dan *sesame oil*. Ketelitian mahasiswa dalam pemilihan bahan dan bumbu sesuai dengan resep yang ada. Teknik memasak *steawing* dan *balanching* digunakan sesuai dengan resep yang ada. Konsistensi dan tekstur *Shinsollo* basah dan berkuah. Karakteristik rasa dan aroma *Shinsollo* manis, asam, asin, gurih dan memiliki aroma khas dari kuahnya. Garnish yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum yaitu parsley. Khas dari *Shinsollo* yaitu pada saat penyajiannya menggunakan alat khusus yang dinamakan *pan juanlo*. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Shinsollo* terlihat dalam

penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Shinsollo*. Data hasil analisis resep Masakan Korea pada hidangan *Shinsollo* berada pada kriteria tinggi.

5. Hasil analisis resep masakan Malaysia pada pembuatan *Beef Coconut Curry* yaitu ketepatan mahasiswa dalam penggunaan bahan dan bumbu meliputi bahan dasar daging sapi. Jenis bumbu basah atau tropis yang digunakan pada praktikum pembuatan *Beef Coconut Curry*. Teknik memasak *simmering* dan *steawing* digunakan sesuai dengan resep yang ada. Konsistensi dan tekstur *Beef Coconut Curry* basah dan berkuah. Karakteristik rasa dan aroma *Beef Coconut Curry* pedas, asam, manis, gurih dan memiliki aroma khas dari bumbu-bumbu yang digunakan. Garnish yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum *Beef Coconut Curry* irisan cabe merah, daun bawang, daun selada dan parsley. Keterampilan mahasiswa dalam pembuaian *Beef Coconut Curry* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Beef Coconut Curry*. Data hasil analisis resep Masakan Malaysia pada hidangan *Beef Coconut Curry* berada pada kriteria tinggi.
6. Hasil analisis resep masakan Malaysia pada pembuatan *Fish Curry* yaitu ketepatan mahasiswa dalam penggunaan bahan dan bumbu meliputi bahan dasar ikan kakap dan jenis bumbu basah atau tropis yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum pembuatan *Fish Curry*. Ketelitian mahasiswa dalam penggunaan bahan dan bumbu sesuai dengan resep yang ada. Teknik memasak *fat frying* dan *simmering* digunakan mahasiswa sesuai dengan resep yang ada. Konsistensi rasa dan aroma *Fish Curry* pedas, asam, gurih dan memiliki aroma khas dari ikan kakap. Garnish yang digunakan mahasiswa

pada saat praktikum *Fish Curry* yaitu irisan daun ketumbar, irisan cabe merah dan parsley. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Fish Curry* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Fish Curry*. Data hasil analisis resep Masakan Malaysia pada hidangan *Fish Curry* berada pada kriteria tinggi.

7. Hasil analisis resep masakan Filipina pada pembuatan *Adobo* yaitu ketepatan mahasiswa dalam penggunaan bahan dan bumbu meliputi bahan dasar daging ayam sesuai dengan resep yang ada. *Adobo* menggunakan kaldu yang disebut *chicken stock* digunakan sesuai dengan resep yang ada. Bumbu kering atau rempah yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum *Adobo* sesuai dengan resep yang ada. Teknik memasak *steawing* digunakan mahasiswa pada saat praktikum *Adobo*. Konsistensi rasa dan aroma *Adobo* pedas, asam, gurih dan memiliki aroma khas dari bumbu-bumbu yang digunakan. Garnish yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum *Adobo* yaitu irisan cabe merah, irisan daun jeruk dan parsley. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Adobo* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Adobo*. Data hasil analisis resep Masakan Filipina pada hidangan *Adobo* berada pada kriteria tinggi.
8. Hasil analisis resep masakan Filipina pada pembuatan *Oxtail and Vegetable Stew* yaitu ketepatan mahasiswa dalam penggunaan bahan dan bumbu meliputi bahan dasar *oxtail beef* dan penggunaan beras melati sesuai dengan resep. Bumbu kering atau rempah yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum *Oxtail and Vegetable Stew*. Teknik memasak *steawing* dan *roasting* yang

digunakan mahasiswa pada saat praktikum *Oxtail and Vegetable Stew*. Konsistensi rasa dan aroma *Oxtail and Vegetable Stew* pedas, asam, manis, gurih dan memiliki aroma khas dari bumbu-bumbu yang digunakan. Garnish yang digunakan mahasiswa pada saat praktikum pembuatan *Oxtail and Vegetable Stew* yaitu irisan cabe merah, irisan daun jeruk dan parsley. Keterampilan mahasiswa dalam pembuatan *Oxtail and Vegetable Stew* terlihat dalam penggunaan garnish dan dalam menyajikan *Oxtail and Vegetable Stew*. Data hasil analisis resep Masakan Filipina pada hidangan *Oxtail and Vegetable Stew* berada pada kriteria tinggi.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Kesimpulan di atas mengandung implikasi yang berkaitan dengan analisis resep makanan Oriental pada praktek pembuatan makanan Oriental. Implikasi hasil penelitian dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Analisis resep Makanan Oriental pada praktek masakan Thailand *Tom Yam Goong* dan *Tod Nam Pla* berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa pada umumnya mahasiswa telah mampu membuat masakan Thailand mulai dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Kemampuan responden membuat masakan Thailand di dukung adanya kesiapan, keuletan dan kreatifitas mahasiswa di dalam melakukan praktek masakan Thailand, kondisi ini terjadi karena adanya kerjasama antara mahasiswa dengan dosen dalam praktek pembuatan masakan Thailand.
2. Analisis resep Makanan Oriental pada praktek masakan Korea *Bulgogi* dan *Shinsollo* berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung

- implikasi bahwa pada umumnya mahasiswa telah mampu membuat masakan Korea mulai dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Kemampuan mahasiswa membuat masakan Korea di dukung adanya kesiapan, keuletan dan kreatifitas responden di dalam melakukan praktek masakan Korea, kondisi ini terjadi karena adanya kerjasama antara mahasiswa dengan dosen dalam praktek pembuatan makanan Oriental
3. Analisis resep Makanan Oriental pada praktek masakan Malaysia *Beef Coconut Curry* dan *Fish Curry* berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa pada umumnya mahasiswa telah mampu membuat masakan Malaysia mulai dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Kemampuan mahasiswa membuat masakan Malaysia di dukung adanya kesiapan, keuletan dan kreatifitas responden di dalam melakukan praktek masakan Malaysia, kondisi ini terjadi karena adanya kerjasama antara mahasiswa dengan dosen dalam praktek pembuatan masakan Malaysia
 4. Analisis resep Makanan Oriental pada praktek masakan Filipina *Adobo* dan *Oxtail and Vegetable Stew* berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa pada umumnya mahasiswa telah mampu membuat masakan Filipina mulai dari persiapan, pengolahan dan penyajian. Kemampuan mahasiswa membuat masakan Filipina di dukung adanya kesiapan, keuletan dan kreatifitas responden di dalam melakukan praktek masakan Filipina, kondisi ini terjadi karena adanya kerjasama antara mahasiswa dengan dosen dalam praktek pembuatan masakan Malaysia.

C. Rekomendasi Hasil Penelitian

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang ditunjukkan kepada beberapa pihak, diantaranya :

1. Mahasiswa

Analisis resep makanan Oriental berupa masakan Thailand (*Tom Yam Goong* dan *Tod Nam Pla*), masakan Korea (*Bulgogi* dan *Shinsollo*), masakan Malaysia (*Beef Coconut Curry* dan *Fish Curry*) dan masakan Filipina (*Adobo* dan *Oxtail and Vegetable Stew*) berada pada kriteria tinggi. Keadaan ini hendaknya dapat dipertahankan dan lebih ditingkatkan lagi. Upaya yang dapat dilakukan dalam mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berkaitan dengan bidang boga, khususnya pada Makanan Oriental, diantaranya :

- a. Mahasiswa lebih mandiri, aktif dan kreatif dalam kegiatan belajar melatih diri di dalam pembuatan Makanan Oriental, baik di kelas maupun di laboratorium, dengan cara bertukar pengalaman dengan sesama mahasiswa, banyak melakukan uji coba resep Makanan Oriental.
- b. Mahasiswa terampil memanfaatkan sumber belajar berupa media cetak dan elektronik yang berkaitan dengan Makanan Oriental, sehingga memperoleh wawasan yang lebih luas.

2. Dosen Mata Kuliah Makanan Oriental

Dosen sebagai pendidik diharapkan dapat lebih mempertahankan, meningkatkan dan mengembangkan materi Makanan Oriental yang dapat dilakukan dengan cara :

- a. Mengembangkan materi pembelajaran Pembuatan Makanan Oriental untuk merintis usaha restoran Makanan Oriental.
- b. Menambah sumber belajar pada praktek pembuatan Makanan Oriental baik berupa bahan pengajaran, alat dan perlengkapan maupun suasana lingkungan perkuliahan seperti ruangan kelas dan laboratorium praktikum.
- c. Penggunaan media pembelajaran yang lebih bervariasi seperti penggunaan media nyata, media grafis, media tiga dimensi berupa model, media proyeksi dan multi media proyektor. Penggunaan media ini bertujuan agar dapat lebih meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam praktek pembuatan Makanan Oriental.

3. Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini masih dalam ruang lingkup yang terbatas, yaitu pada Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental. Penelitian ini dapat ditindak lanjuti pada masalah atau variabel lain, diantaranya :

- a. Kontribusi Hasil Belajar Resep Makanan Oriental Terhadap Kemampuan Pembuatan Makanan Oriental.
- b. Penerapan Hasil Belajar Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental.
- c. Relevansi Hasil Belajar Resep Makanan Oriental Terhadap Praktek Pembuatan Makanan Oriental.

Semua variabel tersebut perlu diteliti dengan harapan dapat memberikan sumbangan ilmu kepada siapa saja terutama pada mahasiswa sebagai peneliti selanjutnya.

