

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Standardisasi Resep Ikan Kuah Kuning dalam penulisan ini menggunakan teknik memasak *sauteing* dan *simmering*, dengan bahan utama menggunakan ikan kakap merah serta bumbu dasar seperti bawang merah, bawang putih, jahe, dan kemiri kemudian penggunaan bumbu ciri khas berupa kunyit yang berfungsi memberikan warna kuning yang khas pada hidangan ikan kuah kuning kemudian serai, daun salam, daun jeruk, cabai merah, cabai rawit, blimbing wuluh, jeruk nipis, daun jeruk nipis serta bumbu pelengkap seperti daun kemangi, daun bawang, tomat merah, tomat hijau dan penggunaan bahan cairan berupa air dan minyak goreng.

Hasil uji validasi oleh 2 panelis ahli menunjukkan bahwa aspek warna hidangan mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada dikategori 50% berwarna kuning dan 50% menyatakan berwarna kuning kemerahan, hasil aspek aroma bumbu mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada dikategori 50% beraroma matang dan wangi serta 50% menyatakan beraroma tidak langu, hasil aspek aroma kemangi mendapatkan skor rata-rata 4,5 yang berada dikategori 50% sangat beraroma kemangi dan 50% menyatakan beraroma kemangi, hasil aspek tingkat keamisan mendapatkan skor rata-rata 3 yang berada dikategori 50% sangat amis dan 50% menyatakan tidak amis, hasil aspek rasa asam berada pada skor rata-rata

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator. 2018. Gambaran Umum Maluku. <http://www.dpmpstsp-maluku.com/provinsi-maluku/gambaran-umum>, diakses pada 5 Mei 2021 Pukul 20.00
- Asnur, Lise. 2021. *Tata Boga I (Makanan Nusantara)*. Jakarta : Qiara Media
- Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. (2008). *Pangan Untuk Kehidupan Yang Lebih Baik*. Bogor : BBP2TP
- Berita Hari Ini. 2020. Kondisi Geografis Pulau Papua dan Maluku Berdasarkan Peta. <https://kumparan.com/berita-hari-ini/kondisi-geografis-pulau-papua-dan-maluku-berdasarkan-peta-1tqUeZ6VaoE>, diakses pada 3 Mei 2021 Pukul 17.00
- Candra. 2021. Makanan Khas Maluku. <https://makananoleholeh.com/makanan-khas-maluku/>, diakses pada 3 Mei 2021 Pukul 19.00
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosda Karya
- Indrawasih, Ratna. 2016. *Pola Konsumsi Ikan Oleh Masyarakat di Desa Hitumesing, Kabupaten Maluku Tengah*. Maluku : Pusat Penelitian Kemasyarakatan dan Kebudayaan LIPI
- Kordi, Ghufran. 2010. *Nikmat Rasanya, Nikmat Untungnya - Pintar Budidaya Ikan di Tambak Secara Intensif*. Yogyakarta : Penerbit Andi
- Lida Harryanto, Mia Kamila, Selusur Nusantara, dkk. 2015. *Travelnatic Magazine Vol 11 - AGT 2015 Nasionalisme adalah Kerja untuk Indonesia*. Jakarta : travelnatic.
- Lily Joris dan A.J. Riewupassa. 2007. *Pola Konsumsi Masyarakat Kecamatan Tanmibar Selatan (Tansel) Kabupaten MTB*. Maluku : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku.

- Mulyani, Neni. 2016. *Penerapan Standar Resep di Rumah Makan Riung Panyaungan Soreang*. Bandung : Repository STP Bandung
- Murdijati Gardjito, Eni Harmayani, Umar Santoso. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Murdijati Gardjito, Rhaesfaty Galih Putri, Swastika Dewi. 2017. *Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Oase. 2017. Ikan Kuah Kuning. <https://budaya-indonesia.org/Ikan-Kuah-Kuning-1>, diakses pada 5 Mei 2021 Pukul 19.30.
- Tim Locomotive. 2021. *Locomotive Healthy Recipes*. Sukabumi : CV Jejak (Jejak Publisher)
- Zuhra, Fatimah. (2019). *Ikan Kuah Kuning*. Jakarta : Scribd

