

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Oseng-oseng mercon merupakan hidangan lauk pauk berkuah sedikit yang berasal dari provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Oseng-oseng mercon terbuat dari daging sapi bagian sandung lamur (*brisket*) dan dimasak dengan bumbu dasar merah. Oseng-oseng mercon memiliki ciri khas yaitu pedas dan beraroma daun jeruk, oseng-oseng mercon dihidangkan sebagai lauk pauk dengan makan pelengkap nasi hangat. Oseng-oseng mercon merupakan hidangan yang cukup populer di masyarakat, khususnya di Jawa Tengah dan Yogyakarta.

Hasil dari uji coba yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa untuk mendapatkan formula terbaik dari oseng-oseng mercon dilakukan uji coba sebanyak empat kali. Berdasarkan hasil uji validasi kualitas oseng-oseng mercon proses standardisasi resep oseng-oseng mercon diharapkan memiliki hasil kualitas yang baik melalui penilaian dari beberapa komponen aspek seperti aspek warna, rasa, aroma, tekstur, konsistensi kekentalan, dan komposisi bumbu dan cairan.

Dalam aspek warna mendapatkan rata-rata nilai 3 dengan skala coklat kemerahan, pada aspek rasa mendapatkan rata-rata nilai 4,5 dengan skala sangat pedas dan pedas, pada aspek aroma mendapatkan rata-rata nilai 4,5 dengan skala beraroma daun jeruk dan cabai dan agak beraroma daun jeruk dan cabai, pada aspek kelembutan tekstur warna mendapatkan rata-rata nilai 5 dengan skala empuk, pada aspek konsistensi kekentalan mendapatkan rata-rata nilai 4 dengan skala agak kental, dan pada aspek komposisi bumbu dan cairan mendapatkan rata-rata nilai 4,5 dengan skala agak seimbang dan seimbang.

Pada perhitungan analisis harga jual saya menggunakan metode konvensional karena metode ini mudah dipahami dan digunakan. Untuk produk oseng-oseng mercon yang sudah dianalisis dapat dijual kepada masyarakat dengan harga yaitu Rp. Rp 217,000,- untuk 1 porsi dengan berat hidangan 500 gram.

4.2 Saran

Oseng-oseng mercon merupakan hidangan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang cukup populer dimasyarakat, namun hidangan ini tetap perlu dilestarikan dan dikembangkan lagi di Indonesia khususnya di provinsi Yogyakarta. Terdapat beberapa alasan mengapa hidangan oseng-oseng mercon perlu terus dikembangkan dan dilestarikan diantaranya:

1. Bahan utama pembuatan yakni sandung lamur serta bumbu dasar dan ciri khas yang digunakan mudah diperoleh.
2. Pembuatan oseng-oseng mercon sangat mudah dan dapat dibuat sendiri di rumah dengan menggunakan alat yang sederhana.
3. Membuat kemasan produk yang praktis dan menarik agar meningkatkan harga jual.
4. Formula yang sudah diuji coba dapat digunakan sehingga memudahkan dalam proses pembuatan.

