

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Ikan bakar Manokwari adalah makanan khas dari Papua Barat tepatnya di kota Manokwari. Makanan ini berbahan dasar ikan tongkol yang dibakar kemudian di beri sambal yang terbuat dari bawang merah, cabai rawit, gula dan garam yang ditumbuk kasar kemudian dilumuri di bagian atas ikan. Ciri khas dari hidangan ini adalah rasa manis dan gurih dari ikan tongkol segar dan rasa pedas yang berasal dari sambal.

Hasil dari uji coba yang telah dilakukan sebanyak 3 kali, diharapkan ikan bakar Manokwari memiliki hasil kualitas yang baik melalui penilaian dari beberapa komponen aspek seperti aspek warna, rasa, aroma, tekstur, konsistensi kekentalan, dan komposisi bumbu dan cairan.

Hasil nilai rata-rata yang didapatkan dari aspek warna adalah 3 berada pada kategori hitam, aspek rasa dengan nilai rata-rata 4 berada pada kategori agak gurih dan manis khas ikan, aspek aroma dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara beraroma ikan bakar dan agak beraroma ikan bakar, aspek tekstur dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara agak lembut dan sedikit lembut, aspek tingkat kematangan dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat matang dan matang, aspek tingkat kepedasan dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori antara sangat pedas dan pedas, aspek komposisi bumbu dan bahan dengan nilai rata-rata 4,5 berada pada kategori agak seimbang.

Metode yang digunakan pada perhitungan analisis harga jual, penulis menggunakan metode konvensional karena metode ini mudah digunakan dan mudah dimengerti. Untuk produk ikan bakar Manokwari yang sudah dianalisis bisa dijual kepada masyarakat dengan harga yakni Rp. 59.000 per porsi dengan berat hidangan 500 gram per porsi.

4.2 Saran

Ikan bakar Manokwari merupakan hidangan khas Papua Barat yang perlu dilestarikan karena belum banyak masyarakat yang mengetahui hidangan ini. Ditambah lagi kuliner yang berasal dari Papua Barat jarang dilirik oleh masyarakat. Terdapat beberapa alasan mengapa hidangan ikan bakar Manokwari perlu terus dikembangkan dan dilestarikan, diantaranya :

1. Ikan bakar Manokwari mudah dibuat di rumah dengan alat yang sederhana.
2. Bahan pembuatan ikan bakar Manokwari mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional.
3. Ikan bakar Manokwari memiliki cita rasa yang lezat dan sederhana.
4. Standard resep yang sudah diuji coba dapat digunakan untuk mempermudah proses pembuatan.

