

BAB IV

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Ayam tangkap adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari daerah Provinsi Aceh. Makanan satu ini terbuat dari bahan dasar daging ayam kampung atau ayam pejantan, yang dimasak serta digoreng dengan bumbu khusus dan disajikan bersama dengan daun-daunan yang renyah. Secara penampilan, ayam tangkap ini cukup unik dan berbeda dengan sajian ayam goreng lainnya. Namun dalam segi rasa, Ayam Tangkap juga memiliki cita rasa yang khas dan harum aroma daun kari, sehingga menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat Aceh maupun para wisatawan yang berkunjung ke sana.

Asal usul ayam tangkap menurut beberapa sumber merupakan jenis makanan yang sudah ada sejak dahulu. Nama ayam tangkap ini diambil dari kebiasaan masyarakat Aceh saat memasak daging ayam. Sebelum memasaknya, mereka harus menangkap ayam tersebut terlebih dahulu di pekarangan mereka. Sehingga banyak yang menyebutnya ayam tangkap.

Hidangan ayam tangkap dijuluki juga dengan istilah ayam tsunami dikarenakan masakan ini biasanya disajikan dengan ditebarkan di piring seperti ketidakteraturan setelah bencana tsunami. Masyarakat aceh menyajikan ayam pada piring, lalu daun-daunan ditebar di atasnya dalam jumlah banyak. Berdasarkan narasumber salah satu masyarakat Aceh, cara penyajian seperti ini juga membuat hidangan ini dinamakan ayam tangkap karena ayam yang disajikan “tertangkap” atau tersembunyi oleh daun-daunan.

Hasil uji validasi untuk standarisasi dilakukan oleh 2 penulis ahli yang menunjukkan pada beberapa aspek seperti: Aspek warna menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori kuning kecoklatan , Aspek aroma menunjukkan rata-rata 3,5 dengan kategori agak beraroma bumbu dan daun kari- beraroma bumbu daun kari, Aspek rasa menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori sedikit asin-gurih, Aspek tekstur pada makanan menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori empuk, Aspek konsistensi pada makanan menunjukkan rata-rata 5 dengan kategori kering, Aspek komposisi daun pada makanan menunjukkan rata-rata 4 dengan kategori sesuai. Hasil keseluruhan menunjukkan bahwa kualitas ayam tangkap yang dinilai dengan 6 aspek penilaian mendapatkan nilai rata-rata 4,08. Dengan demikian proses

standardisasi formula terbaik Ayam Tangkap didapatkan setelah melaksanakan kegiatan uji coba sebanyak dua kali. Kegiatan uji coba ini diharapkan dapat membantu mengenalkan makanan tradisional khas Aceh.

Terdapat hal-hal penting untuk menunjukkan kualitas dalam makanan sebagai suatu penilaian pada makanan, macam-macam kualitasnya seperti aspek warna, aroma, rasa, tekstur, konsistensi, dan komposisi daun.

Untuk aspek warna pada ayam tangkap dilihat dari warna kulit ayam luar yang seharusnya berwarna coklat keemasan dan berwarna putih pada bagian dagingnya. Dedaunan berwarna hijau tua kehitaman dikarenakan proses menggoreng.

Aspek aroma untuk hidangan ayam tangkapnya sendiri dinilai berdasarkan aroma daun kari yang dihasilkan. Hasil yang diharapkan aroma hidangan cukup beraroma bumbu dan daun kari.

Aspek rasa memiliki 2 poin yang diperhatikan, dinilai berdasarkan rasa ayamnya dan rasa daun kari yang dihasilkan dari hidangan ayam tangkap. Hasil yang diharapkan dari hidangan ayam tangkap ini gurih karena proses perebusan menggunakan air kelapa, daun kari, daun pandan, dan daun jeruk. Untuk sambal ijo, rasa yang diharapkan adalah pedas, gurih, dan tidak langu.

Aspek tekstur memiliki 2 poin yang diperhatikan, dinilai berdasarkan tekstur ayam dan tekstur daun kari yang dihasilkan dari hidangan ayam tangkap. Hasil yang diharapkan tekstur ayam empuk dan daun kari agak renyah.

Aspek konsistensi dinilai berdasarkan konsistensi bumbu yang dihasilkan dari hidangan ayam tangkap. Hasil yang diharapkan konsistensi bumbu ayam tangkap adalah kering tidak berkuah.

Aspek Komposisi daun dinilai berdasarkan ketepatan jumlah daun yang digunakan pada hidangan ayam tangkap. Hasil yang diharapkan adalah sangat sesuai.

1.2 Saran

Dalam uji coba ini harus dilakukan uji daya terima konsumen untuk mengetahui komponen yang perlu diperbaiki agar hidangan ini layak di berikan kepada masyarakat. Perlu juga diadakan kegiatan khusus pengenalan aneka masakan tradisional Indonesia khususnya kepada kalangan anak-anak dan remaja. Kegiatan pengenalan hidangan tradisional tersebut bisa diadakan di sekolah dengan tujuan anak-anak tidak menganggap remeh masakan tradisional Indonesia dan dapat berpartisipasi mengenalkan dan melestarikan masakan tradisional.