

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Setelah penulis menyusun dan melaksanakan Tugas Akhir *food presentation* dengan judul “Eksplorasi Cita Rasa Kuliner Poso, Sulawesi Tengah” penulis dapat menyimpulkan beberapa hal mengenai hasil ujian *food presentation* yang telah dilaksanakan pada tanggal 14 Januari 2020, yaitu sebagai berikut:

1. Kegiatan *food presentation* yang telah dilaksanakan menjadi ajang untuk memperkenalkan makanan khas Poso kepada masyarakat luas, karena makanan yang disajikan sudah diuji oleh beberapa dosen STP NHI Bandung.
2. Presentasi masakan Poso dapat diusulkan menjadi sebuah bisnis dalam bidang kuliner dengan beberapa pengembangan lagi.
3. Presentasi masakan Poso dapat menjadi salah satu sarana dalam mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama belajar di STP NHI Bandung.
4. Dari segi produk, apa yang telah penulis buat sudah cukup bagus. Mulai dari komposisi menu dan pemilihan bahan dasar.
5. Masakan Poso sudah cukup baik untuk disajikan dalam bentuk *rijsttafel* karena bahan yang beragam namun relatif murah serta citarasanya yang dapat dinikmati secara universal sehingga bisa dijadikan alternatif produk kuliner yang dapat disajikan sebagai sajian bagi penikmat wisata kuliner nusantara.
6. Untuk menu masakan Palumara penulis harus lebih memerhatikan dalam penambahan bumbu pada masakan agar masakan memiliki rasa yang sesuai dengan seharusnya
7. Untuk menu masakan Kaledo penulis harus lebih memerhatikan dalam segi waktu pemasakan agar sumsum pada kaledo tidak hancur

8. Untuk menu masakan Uta kelo penulis harus lebih memerhatikan dalam pengaplikasian teknik memasak agar masakan sesuai dengan seharusnya
9. Untuk menu masakan Apang paranggi penulis harus lebih memerhatikan suhu dalam oven agar bagian kue tidak terlalu kering
10. Untuk menu masakan Wayawo masapi penulis harus lebih memerhatikan dalam pemilihan ukuran belut dan lebih baik belut dalam keadaan *fillet*

10.2 Saran

Setelah penulis melaksanakan ujian presentasi produk, penguji memberikan saran terhadap hasil dari presentasi produk untuk meningkatkan kualitas presentasi kedepannya.

Berikut saran yang penulis dapatkan:

1. Menyusaiakan penyusunan daftar pustaka mengikuti standar yang sudah ditetapkan oleh STP NHI Bandung.
2. Perhitungan dalam melaksanakan proses pemasakan agar tidak ada makanan yang *overcook*.
3. Tugas akhir penulis dengan tema kuliner Poso dapat dikembangkan untuk menjadi sebuah bisnis dalam bidang kuliner.