

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan Hasil Penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan beberapa point penting sebagai berikut :

1. Dengan pengamatan yang dikuantifikasi dari segi cara pengolahan dan bahan – bahan yang digunakan yaitu batang pohon pisang 1,300 gram, daging bebek 1,100 gram, bawang merah 103 gram, bawang putih 75 gram, jahe 60 gram, kunyit 45 gram, lengkuas 50 gram, kemiri 40 gram, cabai rawit 50 gram.

2. Daya Terima Makanan Tradisional Bali Jukut ares Bebek dikalangan remaja di Desa Pejeng Kawang, Sangat baik sehingga mendapatkan hasil pengamatan terhadap uji rasa, aroma, tekstur, aroma, warna, dan penerimaan keseluruhan hasil pengamatan terhadap uji organoleptik pada kalangan remaja. Mempunyai daya terima terhadap rasa , mencapai 70% nilai kesukaan terhadap rasa pada jukut ares. Aroma mencapai 46,7% nilai kesukaan terhadap aroma, tekstur mencapai 73,3% nilai kesukaan terhadap tekstur, warna mencapai 66,6% nilai kesukaan terhadap warna, penerimaan keseluruhan mencapai 70% nilai kesukaan terhadap penerimaan keseluruhan.

B. Saran

Untuk membuat jukut ares bebek ini sudah cukup baik tapi masi harus ada perbaikan dari segi cita rasanya yang dimana beberapa remaja masi ada yang kurang suka dengan rasanya yang identik dengan rempah – rempah yang autentik sehingga beberapa remaja ada yang merasa rasa dari Jukut Ares Bebek agak terlalu pedes.