

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan, pembuatan *squid ink paste* memiliki karakteristik warna hitam dan gelap yang sesuai dengan warna bahan utama yaitu tinta cumi (*squid ink*) sebagai pewarna alami. Dan karakteristik rasa yang dihasilkan oleh *squid ink paste* pada pengaplikasian nasi goreng menghasilkan cita rasa yang berbeda dengan nasi goreng pada umumnya yang dimana cita rasa tinta cumi ini timbul pada saat dikonsumsi setelah dikunyah (*aftertaste*), kemudian dari segi karakteristik aroma pengaplikasian tinta cumi terhadap nasi goreng ini tidak menimbulkan rasa amis, melainkan aroma nasi goreng tinta cumi yang dibuat. Dalam pembuatan *squid ink paste* yang perlu diperhatikan adalah bahan-bahan yang digunakan harus bahan yang berkualitas sehingga produk yang dihasilkan juga memiliki hasil yang maksimal. Adapun teknik dan metode memasak yang diterapkan pada penelitian ini bukan hanya sekedar teknik biasa, melainkan adanya perlakuan teknik khusus dalam proses pembuatannya seperti penyaringan yang dilakukan dengan menggunakan kain penyaringan lalu disimpan dalam lemari pendingin selama satu malam. Pemanfaatan tinta cumi yang diterapkan pada pembuatan *seasoning paste* bisa dikatakan berhasil oleh peneliti sebab produk yang dihasilkan oleh penelitian ini mampu menjadi suatu inovasi yang baru dalam dunia kuliner.

#### **B. Saran**

Dalam suatu penelitian tentunya masih dapat kekurangan maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Tinta cumi yang tepat digunakan merupakan hasil dari jenis cumi bantolang.
2. Penggunaan bahan yang wajib dianjurkan adalah kulit ayam dan cumi kering asin yang dibutuhkan dalam penelitian ini.
3. Penggunaan alat pressure cook sangat diperlukan dalam penelitian ini.