

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam penelitian pembuatan bumbu *dry rub* palekko dengan metode *dehydrate* berdasarkan rumusan masalah yang ada, dapat di simpulkan bahwa:

1. Proses Pembuatan Bumbu *Dry Rub* Palekko Menggunakan Metode *Dehydrate*
Proses pembuatan bumbu *dry rub* palekko dengan menggunakan metode dehidrasi melibatkan beberapa tahapan penting untuk memastikan kualitas dan efektivitas bumbu akhir. Proses dimulai dengan pengupasan dan pemotongan bahan-bahan, diikuti dengan pengeringan menggunakan alat *dehydrator* pada suhu 80 derajat celcius dengan durasi yang bervariasi untuk setiap jenis bahan. Setelah pengeringan, bahan-bahan dihaluskan menggunakan blender, kemudian disaring untuk memperoleh tekstur yang halus dan seragam. Proses berikutnya adalah penimbangan bahan sesuai resep yang telah ditentukan untuk memastikan proporsi yang tepat. Tahapan terakhir adalah pencampuran bahan yang ditimbang dan penyimpanan *dry rub* dalam wadah kedap udara untuk menjaga kualitas dan daya tahan. Dengan langkah-langkah ini, *dry rub* palekko dapat diproduksi dengan kualitas yang terjaga, siap untuk diaplikasikan pada produk *poultry*.
2. Hasil Akhir Penerapan *Dry Rub* Palekko pada Produk *Poultry*
Dalam penerapan *dry rub* palekko pada produk *poultry*, hasil akhir menunjukkan variasi dalam rasa dan aroma tergantung pada metode memasak yang digunakan. Pengaplikasian *dry rub* menggunakan teknik *pan sieder* menghasilkan rasa yang cukup gurih dengan tekstur rempah-rempah yang terasa, namun tidak sepenuhnya menyerupai *nasu* palekko asli. Metode *foil-wrapped smoke* memberikan rasa yang cenderung asam dan pedas, dengan perbedaan signifikan dari cita rasa *nasu* palekko tradisional. Sebaliknya, teknik *stewing* terbukti paling efektif dalam mereproduksi citarasa dan aroma *nasu* palekko yang asli. Metode ini menghasilkan rasa yang sebanding dengan

hidangan tradisional dan aroma yang kuat dengan karakteristik asam dan pedas yang mirip dengan *nasu* palekko asli. Dengan demikian, meskipun metode memasak berbeda menghasilkan hasil yang bervariasi, teknik stewing secara keseluruhan berhasil menciptakan rasa dan aroma yang paling mendekati keaslian *nasu* palekko.

B. Saran

Dalam penelitian pembuatan *dry rub* bumbu palekko ini, terdapat saran untuk penelitian berikutnya, yaitu sebagai berikut.

Untuk mengoptimalkan hasil akhir penelitian ini, disarankan untuk melanjutkan dengan penerapan proses dan metode yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya. Langkah pertama adalah melakukan marinasi dengan waktu yang lebih lama lagi agar bumbu sebab pada pengaplikasian yang telah dilakukan sebelumnya hanya dimarinasi selama 30 menit dan selanjutnya, mengeksplorasi penggunaan campuran kaldu bubuk produk poultry sebagai tambahan dalam bumbu kering yang digunakan. Penelitian akan difokuskan pada evaluasi bagaimana kombinasi ini dapat mempengaruhi kompleksitas rasa dan aroma dari produk *poultry* yang dimasak, dengan tujuan untuk meningkatkan karakteristik produk secara menyeluruh. Selain itu, perlu untuk lebih mendalami pengaruh penggunaan minyak kulit ayam atau bebek dalam campuran bumbu kering. Penggunaan minyak kulit ini dapat memberikan dimensi baru dalam hal kelembaban dan rasa yang diserap oleh daging ayam selama proses memasak. Penelitian mendetail akan mengeksplorasi cara-cara di mana minyak kulit ayam atau bebek yang dapat memberi pengaruh terhadap bumbu kering ke dalam daging, serta dampaknya terhadap tekstur dan cita rasa akhir produk.

Dengan pendekatan yang terstruktur dan eksperimental ini, diharapkan penelitian dapat menjadi referensi dalam pengembangan produk yang inovatif dan efektif, serta memperluas pemahaman tentang penggunaan bumbu kering dan bahan tambahan seperti kaldu bubuk dari daging hewani dan minyak dari kulit hewani *dry rub*.