

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Pada bab ini, berdasarkan deskripsi dan uraian yang telah dilakukan berdasarkan hasil penelitian dari observasi dan wawancara dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Mengenai bagaimana penyajian Kaiseki Ryouri di Restoran Sakura, berdasarkan hasil penelitian dari observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa di Restoran Sakura penyajian yang diterapkan hampir sama penerapannya dengan yang dihidangkan di Jepang langsung. Hal itu dikarenakan memang restoran Sakura sendiri masih mempertahankan budaya yang ada pada Kaiseki Ryouri berdasarkan filosofi yang sudah terbentuk dari jaman dahulu. Bahan yang digunakanpun selalu diutamakan dari Jepang, mereka ingin melestarikan setiap hidangannya juga sesuai dengan musim yang sedang terjadi di Jepang.
2. Dan mengenai filosofi masakan Kaiseki Ryouri di Restoran Sakura, berdasarkan hasil penelitian adalah filosofi yang terkandung di dalam setiap rangkaian menu sangat lekat dengan nilai budaya yang menjadi sebuah acuan untuk selalu memberikan yang terbaik bagi setiap penikmatnya, sama halnya seperti negara Jepang yang selalu mengutamakan budaya serta adat istiadat yang mereka percayai sejak dahulu kala, oleh karena itu masakan Kaiseki Ryouri menjadi sebuah persembahan masakan yang sakral menurut masyarakat Jepang dimanapun berada. Menu kaiseki ryouri yang disajikan di

restoran Sakura yaitu, *welcome snack, sakizuke, sashimi, mushimono, agemono, nimono, yakimono, shoukuji/gohan, mizumono.*

Kendala memang selalu ada termasuk saat ada gangguan dalam pengiriman yang terkadang membuat pihak restoran sendiri kewalahan dan menjadi ekstra kerja untuk mendapatkan bahan yang memang khusus didatangkan langsung dari Jepang. *Skill* memasak yang diutamakan dalam Kaiseki Ryouryori sendiri karena memang mempunyai arti tersendiri dari setiap menu yang disajikan, ‘mudah mudah gampang’ jika menurut penuturan seorang *captain cheff* di restoran Sakura.

### 3. SARAN

Saran yang bisa peneliti sampaikan sesuai dengan hasil penelitian Filosofi Kaiseki Ryouryori (懷石料理) Di Restoran Sakura dapat merangkum beberapa saran yang dapat dijadikan masukan sebagai berikut :

1. Mengenai penyajian Kaiseki Ryouryori di Restoran Sakura, peneliti menyarankan untuk selalu mempertahankan pelestarian budaya tradisional Jepang pada Kaiseki. Dalam segi tampilan yang akan terus meningkat setiap tahun ke tahun, mempertahankan rangkaian sesuai dengan filosofinya sendiri, menyediakan dan menyajikan bahan bahan yang berkualitas. Pelayanan yang selalu baik terhadap tamu Indonesia maupun Jepang, dapat menjadikan contoh untuk kompetitor restoran Jepang lainnya.
2. Mengenai program magang yang diadakan oleh STBA-JIA dengan Hotel Sakura/Restoran Sakura, peneliti sangat berharap dan menyarankan untuk selalu menjalin hubungan yang baik agar mahasiswa angkatan selanjutnya dapat berkesempatan memiliki pengalaman sama seperti peneliti. Karena Hotel Sakura maupun Restoran Sakura sangat kooperatif dan saling

membantu untuk kemudahan peneliti dalam melakukan observasi sehingga dapat sedikit banyaknya terselesaikan dengan baik.

3. Untuk para pembaca perlu diketahui bahwa masakan Kaiseki Ryouryori ini sebuah penyajian masakan yang sangat kental kaitannya dengan budaya Jepang yang indah. Maka dari itu kita sebagai bangsa Indonesiapun seharusnya bisa melestarikan budaya makanan khas kita seperti masakan Kaiseki Ryouryori agar selalu dikenang juga dapat selalu dilestarikan dan dibanggakan kepada dunia.