

BAB V

PENUTUP

1. Kesimpulan

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan cara menganalisis secara gastronomi dan hasil penelitian dibuat dengan pendekatan folklor dalam bentuk pendokumentasian. Penelitian ini membahas secara rinci dengan menganalisis gastronomi makanan Minangkabau yang terdapat di Nagari Kajai Kecamatan Talamau. Makanan tradisional Nagari Kajai dapat digolongkan kedalam masakan khas Minangkabau karena memiliki kemiripan dengan masakan Minangkabau secara umum dan masyarakat Nagari Kajai yang merupakan keturunan asli suku Minang, oleh karena itu budaya, kebiasaan dan makanan tradisional yang dimasak oleh masyarakat memiliki kesamaan.

Penelitian ini juga membahas bahan-bahan masakan yang sering digunakan dalam masakan khas Minangkabau yang berhubungan dengan filosofi penggunaan bahan, makna dan hubungan dengan kebiasaan masyarakat. Bahan yang dibahas adalah bahan utama dan bahan tambahan pada makanan. Beberapa bahan-bahan yang ditambahkan dalam makanan tradisional Nagari Kajai yaitu kelapa, gula aren, rempah-rempah (cengkih, kapulaga, bunga lawang, jintan, pala, kapulaga,merica, ketumbar, jahe, lengkuas, kunyit, kayu manis), bahan aromatic (daun jeruk, daun salam, pandan, serai, daun kunyit, bawang merah, bawang putih, kencur, daun bawang, seledri) dan cabai.

Penelitian ini membahas mengenai makanan tradisional Minangkabau yang dianalisis secara gastronomi, dan disusun dalam bentuk folklor. Makanan tradisional

yang dibahas merupakan makanan tradisional yang berasal dari Nagari Kajai, antara lain; *samba korambie, gule korambie, kokopa, korak manih, bubue bulek, gule sibusuak, gule lingkitang noneh mudo, gule pucuk sitopu bungo sambuang, gule durien, dan rason bada boniang*. Pada pembahasan penelitian ini berisi identitas narasumber, dokumentasi hasil masakan, penjelasan tentang makanan yang berisi filosofi bahan, bahan-bahan yang digunakan dalam masakan, cara memasak, makna yang terkandung pada makanan, dan penyajiannya.

2. Saran

Penelitian ini merupakan penelitian dengan narasumber primer, dimana resep dan cara memasak makanan yang dibahas diatas didapatkan langsung dari narasumber primer dan bersifat valid, kepada para peneliti selanjutnya yang mengambil objek kajian yang sama dapat menggunakan penelitian ini sebagai referensi dan semoga makanan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai dapat dikenal oleh semua orang

