

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dalam penelitian tentang etnobotani dalam inovasi kuliner magic mushroom ini bukan merupakan kuliner secara langsung menjadi bagian dari tradisi yang diwariskan melalui nenek moyang, akan tetapi ini akan menjadi suatu budaya dan akan menjadi tradisi baru di dalam kuliner khas dari masyarakat Batak Toba di Tuktuk Siadong . Kuliner yang akan menjadi kuliner etnis pada masyarakat Batak Toba khususnya di Desa Tuktuk Siadong masih memanfaatkan tumbuhan asli yang tumbuh di daerah sekitar sebagai bahan pembuatan kuliner magic mushroom. Jenis tumbuhan yang dimanfaatkan seperti bawang batak, jamur, bawang merah, cabe merah, cabe rawit. Inovasi kuliner magic mushroom ini dapat dirasakan manfaatnya bagi masyarakat sekitar untuk menambah *income* bagi keluarga dan menunjang daya tarik wisatawan yang datang ke daerah ini yang memiliki kerinduan rasa dan fantasi yang dirasakan setelah mengonsumsi kuliner ini .

Disetiap pengolahan makanan orang bebas untuk menikmati pemanfaatannya yang tergantung kepada pengonsumsi makanan tersebut, namun menurut pengetahuan masyarakat di Tuktuk Siadong, banyak kuliner dikonsumsi sesuai dengan keindahan alam yang dimiliki oleh daerah ini yang sesuai dengan keadaan yang membangkitkan gairah untuk mengonsumsi makanan sesuai dengan keadaan

hati kita yang dipergunakan secara bersamaan karena untuk mendapatkan rasa yang khas dari masakan tersebut. Sehingga dapat dikaitkan seperti menikmati keindahan alam sekitar dengan rasa dan sensasi yang luar biasa. Dibalik makanan yang sederhana yang berdasarkan pemanfaatan sedikit tumbuhan dan sedikit gaya masakan maka kuliner mushroom dapat dijadikan suatu masakan yang dikategorikan ajaib yang dapat memberikan efek yang luar biasa pada yang konsumsinya. Sehingga di setiap kuliner ini dapat dijadikan suatu hal yang berharga di kedepannya sebagai pusat pembelajaran dan pelestarian makan lokal yang sangat bermanfaat bagi pengola dan memiliki nilai estetika yang sangat menarik untuk dipelajari. Komposisi kuliner magic mushroom :

- Jamur *genus psilocybin* : bahan dasar pembuat kuliner magic mushroom yang memiliki efek luar biasa
- Telur : bahan dasar yang digunakan untuk memberikan tekstur pada masakan dan menetralsir rasa pahit pada jamur
- Bawang : memberikan aroma dan meningkatkan rasa sedap gurih dan renyah pada masakan
- Cabai : memberikan rasa pedas pada kuliner agar memiliki rasa semangat untuk mengkonsumsinya
- Garam : memberikan rasa asin dan biasa dijadikan bumbu masakan

Cara pengolaha kuliner ini sangat sederhana sama seperti cara membuat masakan telur dadar biasa seperti yang pada umumnya kita konsumsi sehari hari dan tidak memerlukan waktu yang lama. Dan bukannya sedikit masyarakat yang berinovasi dalam hal kuliner ini yang dapat dijadikan sebagai *pizza* (makanan khas italy) jus dan makanan yang lainnya yang bertujuan untuk memperkaya gaya pengolahan tumbuhan ini.

Beragam cara yang dilakukan untuk melestarikan kuliner sederhana ini diantaranya potensi sebagai *income* baik individu maupun kelompok yang dengan menjualnya kepada wisatawan lokal maupun mancanegara yang datang ke daerah ini sehingga dapat mendatangkan rejeki kepada orang yang menggelutinya . Dalam hal medis ternyata mengkonsumsi kuliner ini secara berlebihan dapat mengganggu kesehatan dan didalam hal medis juga pemanfaatan tumbuhan ini juga dapat dijadikan bahan dasar pembuatan terapi mental, ternyata makanan ini memiliki efek yang positif dan negatif akan tetapi semua tergantung kepada konsumennya kearah mana manfaat kuliner ini diarahkan.

Dengan demikian kuliner ini dapat diharapkan dimanfaatkan sebagai hal yang bertujuan positif dan dapat dilestarikan dengan berjuta manfaat, karena tanpa disadari aktivitas yang dilakukan masyarakat sehari-hari merupakan cara melestarikan dan mewariskan kebudayaan kepada generasi penerus. Karena sesuatu hal yang baru dapat dilestarikan akan menjadi suatu nilai budaya yang dapat kita jadikan bahan pelajaran untuk kedepannya.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan tentang Inovasi Kuliner *Magic Mushroom* di Tuktuk Siadong Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir. Kemudian diperoleh data yang sesuai dengan yang dibutuhkan, maka peneliti mencoba untuk memberikan saran yang mudah-mudahan dapat berguna sebagai buah pemikiran agar

kebudayaan yang telah diwariskan pendahulu sebelum kita dapat dilestarikan sebagai identitas suatu masyarakat tertentu. Maka peneliti memberikan beberapa saran yaitu:

1. Inovasi Kuliner merupakan warisan pendahulu sebelum kita yang harus dilestarikan. Oleh karena itu, sebagai pewaris inovasi kuliner *magic mushroom* seharusnya dapat mempertahankan dan melestarikan inovasi kuliner yang kita miliki.
2. Etnoboatani tumbuhan dalam kuliner harus diajarkan kepada generasi seterusnya terutama perempuan. Agar pengetahuan yang telah diwariskan dapat dilestarikan dengan sendirinya
3. Kuliner-kuliner masyarakat seharusnya semakin diperkenalkan kepada generasi muda, agar mereka mengetahui dan lebih menghargai inovasi budaya yang dimiliki. Dengan demikian generasi penerus dapat menganggap kebudayaan tersebut penting untuk dilestarikan.
4. Kegiatan yang memiliki nilai jual tinggi di masyarakat sebaiknya dibangkitkan kembali baik dari segi ekonomi dan segi pariwisata. Sehingga secara terstruktur akan menjadi suatu yang memiliki nilai yang berharga dimasyarakat dan untuk di jadikan milik bersama.