

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kuliner masa kini telah diakui sebagai salah satu unsur budaya lokal yang dinikmati wisatawan, klaim Misiura dalam Tikkanen (2007). Komponen pertumbuhan pedesaan dan ekonomi, serta pemasaran pariwisata. daerah, serta koefisien lokal yang dipengaruhi oleh pola konsumsi konsumen wisatawan. Beberapa produk kuliner diasosiasikan dengan fantasi dan memiliki simbol yang kuat, menurut Bessière dalam pembuatan simbol kuliner tahun 1998. Memasak sebagai tanda komunitas dan kelas.

Salah satu kuliner yang sangat digemari adalah kuliner dari olahan Mie. Sejarah Mie pertama kali diproduksi secara historis di Cina antara tahun 25 sampai 200 M, di bawah kekuasaan dinasti Han. Tahun 2005 ada penemuan mie tertua, yang berumur 4.000 tahun. Fakta bahwa mi pertama kali dibuat oleh warga Tionghoa ditunjukkan dengan ditemukannya mi dalam mangkok yang terkubur hingga kedalaman tiga meter.

Produksi mie di China telah meluas hingga mencakup negara-negara seperti Jepang, Korea, Taiwan, negara-negara Asia Tenggara, dan bahkan Eropa. Kemudian, melalui jalur perdagangan, mie pertama kali sampai ke Indonesia. Daging babi digunakan untuk membuat mi pertama yang sampai ke Indonesia. Tetapi daging ayam digunakan sebagai pengganti bahan dasar karena banyaknya kerajaan Islam di Indonesia.

Sajian selanjutnya adalah mie ayam yang hanya merupakan perpaduan langsung dari mie, daging ayam, dan bumbu yang kental, disajikan dengan sawi rebus sebagai lauknya. Salah satunya menyajikan mi ayam dengan berbagai lauknya, antara lain bakso, siomay, jamur, dan ceker. Selain itu, semangkok sup mie ayam dengan pangsit juga tersedia. Ide baru ini bertujuan untuk menarik perhatian konsumen.

Membahas mengenai perbedaan mie yang berada di Cina atau di Indonesia. Mie Cina dibuat dengan bahan yang berbeda dari mie Indonesia; mie cina ini juga mengandung tepung terigu cina. Hanya tepung terigu asal China dan Indonesia yang sedikit berbeda dengan tepung terigu biasa. Oleh karena itu, mayoritas orang Indonesia yang menyiapkan mie Cina takut menggunakan tepung atau tidak terlalu sering melakukannya. Maka hanya tepung yang digunakan untuk membuat mie Cina sebagai pengganti telur. Gunakan telur ekstra saat membuat adonan mie Indonesia.

Hidangan khas Indonesia yang disebut mie ayam terdiri dari daging ayam yang dibumbui. Metode penyajian makanan Cina berdampak besar pada cita rasa hidangan ini. Mie Ayam adalah hidangan Cina-Indonesia yang terkenal di Indonesia. Mie ayam Kumango, mie ayam Mas Long, dan mie ayam Jamur Spesial Haji Mahmud adalah contoh sejarah perkembangan mie ayam di Kota Medan.

Dalam hal ini peneliti melakukan observasi. Observasi adalah kegiatan aktivitas pengamatan mengenai suatu objek tertentu secara cermat secara

langsung di lokasi penelitian tersebut berada, yaitu di usaha mie ayam Kumango, usaha mie ayam Mas Panjang, dan usaha mie ayam jamur special H. Mahmud.

Masing-Masing memiliki ciri khas rasa yang berbeda dari berbagai menu yang disajikan, tekstur, dan latar belakang yang berbeda menjadi salah satu ciri khas mereka juga, Nama mie ayam kumango ini dikutip dari sebuah nama jalan agar masyarakat bisa mengenal lebih mudah. Mie ayam kumango berawal dari pedagang yang berjualan di jalan kumango dan ia membuat nama mie ayam kumango tersebut dari sebuah jalan yang dimana ia dedikasikan ke nama jualanannya ia memberi nama tersebut karena agar penikmat dari mie ayam mengingat nama tersebut dari sebuah jalan.

Mie ayam kumango ini memiliki 3 generasi dimana Pemilik utama dari mie ayam kumango ini ialah Bapak Acong, generasi kedua Bapak Tommy Tjoe dan, generasi ketiga adalah pemilik sekarang yang Bernama Ibu Desi.

Kemudian, mie ayam Mas Panjang ini adalah usaha milik keluarga secara turun temurun dan mereka Mie ayam mas Panjang ini memiliki tempat yang berada dipolonia di jalan perhubungan udara. mie ayam ini memiliki beberapa cabang dan mie ayam mas Panjang ini punya keluarga yang turun temurun. Mie ayam mas Panjang yang berada di polonia abang dari pemilik mie ayam mas Panjang setia budi yaitu adiknya.

Nama mie ayam mas panjang ini disebut karena keluarga memang bertubuh besar atau tinggi, mie ayam mas panjang di polonia yang dikelola oleh

abangnya bertubuh tinggi dan mie ayam mas panjang yang berada di setia budi juga dikelola oleh sang adiknya yang juga bertubuh tinggi.

Restoran mie ayam jamur special H.Mahmud S, sudah hadir selama 33 tahun di dunia perkulineran Indonesia. Dengan awal mula hadir untuk pertama kalinya di kota medan pada tahun 1988 yang bermula dari mie ayam gerobak, dan memiliki outlet pertamanya pada tahun 1990, pada tahun 2018, restoran mie ayam H.Mahmud S, sudah melaju secara nasional dengan dibukanya cabang di cikarang dan banjar baru.

Restoran mie ayam jamur Special H.Mahmud hadir dengan menawarkan menu andalannya yaitu mie ayam jamur sampai berbagai variasi jenis makanan sudah tersedia di restoran tersebut. Restoran mie ayam jamur special H,Mahmud S, mempunyai konsep makanan Chinese food yang bersertifikat halal.



## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan dalam penelitian ini, peneliti harap dapat menjadi pemicu untuk penelitian-penelitian ke depannya. Adapun beberapa saran yang ingin disampaikan penulis kepada pembaca sehubungan dengan penelitian penulis, yaitu:

1. Peneliti mempunyai harapan yang besar agar kedepannya banyak dari kalangan masyarakat yang ikut penasaran seperti apa kuliner di kota medan termasuk mie ayam yang sudah lama ada di medan saat ini.
2. Peneliti juga berharap agar masyarakat maupun pemerintah lebih peduli tentang sejarah dari kuliner dan diangkat agar banyak kalangan luar ikut serta dan menikmati kuliner lokal dari berbagai daerah.
3. Perkembangan Sejarah Mie Ayam di Kota Medan lebih bervariasi dan tidak lupa dengan ciri khas dari berbagai cita rasa Indonesia. Penulis juga ingin pembaca lebih tetap mencintai dan melestarikan kuliner lokal, khususnya tradisional khas setiap daerah,
4. Ikut serta dalam mempromosikan kuliner tradisional ke khalayak luas, terlebih ke wisatawan internasional atau wisatawan yang berpegegian bisa memperkenalkan kuliner di media sosial dan sebagainya.