

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa pengolahan siomay di Kayana Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center sebagai berikut menghaluskan daging ayam dan bawang putih hingga halus lalu masukkan bumbu halus dan tepung maizena perlahan sembari di aduk hingga merata, lalu isi kulit pangsit dengan adonan tersebut lalu kukus hingga matang. *Finishing* menyiram siomay dengan saus kacang beserta kondimennya seperti jeruk limau dan sambal.

B. Saran

Penulis menyarankan ketika mengukus siomay alangkah baiknya melapisi alas kukus dengan minyak terlebih dahulu agar tidak mempengaruhi hasil akhir. Hal ini dikarenakan sebelumnya menggunakan tepung, sehingga siomay yang matang dapat lengket di alas kukus.