

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa pengolahan *wonton* di Kayana Restoran pada Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Center langkah pertama untuk *Crispy Wonton Chicken Rogout* adalah *chicken breast* harus dirajang terlebih dahulu selanjutnya bahan isian dipotong dengan potongan *brunoise*, setelah dicampur dan dibentuk dengan kulit pangsit lalu dikukus, dan digoreng lalu disajikan dengan *sauce bangkok*, untuk *Wonton Clear Soup* adalah buat *chicken stock* terlebih dahulu, lalu rebus bahan isian nya, selanjutnya *chicken breast* harus dirajang terlebih dahulu selanjutnya bahan isian dipotong dengan potongan *brunoise*, setelah dicampur dan dibentuk dengan kulit pangsit lalu dikukus dan direbus sebentar lalu siap disajikan, untuk *Steam Wonton Chicken Rogout* *chicken breast* harus dirajang terlebih dahulu selanjutnya bahan isian dipotong dengan potongan *brunoise*, setelah dicampur dan dibentuk dengan kulit pangsit lalu dikukus dan direbus sebentar lalu disajikan dengan *sauce bangkok*.

B. Saran

Penulis menyarankan ketika akan menggoreng *Crispy Wonton Chicken Rogout* harus menggunakan minyak yang bersih dan baru karena kualitas minyak akan mempengaruhi warna yang bisa menjadikan warna *Crispy*

Wonton Chicken Rogout menjadi lebih indah dan bagus. Selain itu, ketika akan merebus wonton untuk *Wonton Clear Soup* harus menggunakan metode *blanching* yaitu merebus sebentar dengan air panas agar tidak menjadikan tekstur kulitnya menjadi hancur.