

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

Perancangan *Molecular Gastronomy Food Laboratory* memiliki tujuan untuk memfasilitasi pasar praktisi kuliner yang memiliki minat di *Molecular Gastronomy*. Dilandasi oleh perancangan *Food Laboratory* atau *Food Studio* yang telah ada hingga Lembaga riset *Molecular Gastronomy*. Perancangan ini mengolah kembali bagaimana merancang dapur *Molecular Gastronom* konvensional menjadi rancangan yang lebih kasual untuk digunakan untuk edukasi. Hingga merancang tempat yang dapat memfasilitasi kegiatan komunitas, himpunan, hingga asosiasi kuliner.

Perancangan *Molecular Gastronomy Food Laboratory* terbagi menjadi 3 aspek fasilitas yaitu teori, praktik, dan pendukung. Dimana teori memiliki fasilitas *Library*, *Community Center*, dan *Function Room*. Untuk praktik terdapat *Food Laboratory* yang memiliki 3 tipe unit yaitu untuk perseorangan, kelompok, juga demonstrasi memasak, untuk aktivitas pendukung terdapat *Supply store* yang difungsikan untuk mendukung kegiatan praktik *Laboratory* dari segi bahan baku, dan yang terakhir terdapat *Fine dining Molecular Gastronomy* yang tentunya restoran yang menyediakan hidangan *Molecular Gastronomy*, tidak hanya di fungsikan untuk public, Restoran *Fine dining* juga dapat digunakan untuk kaum komunitas atau pribadi untuk mengadakan acara *tasting food*.

Dalam seluruh rancangan yang telah di buat diharapkan, tempat *Molecular Gastronomy Food Laboratory* akan berjalan mendukung para praktisi kuliner untuk

melebarkan sayapnya ke bidang *Molecular Gastronom*, hingga para komunitas, himpunan ataupun asosiasi di Indonesia memiliki titik berkumpul sebagai tempat atau jantung aktivitas praktisi kuliner di Indonesia.

5.2. SARAN

Untuk mengembangkan dapur khusus hidangan *Molecular Gastronomy*, perlunya peralatan peralatan yang menunjang keselamatan berstandar lab, karena penggunaan bahan kimia memiliki standar yang lebih ketat dibanding dapur yang memang sudah cukup kompleks. Dua hal tersebut harus sangat di bandingkan dan di korelasikan, mana yang cocok dan tidak cocok. Contohnya dapur dan lab memiliki karakter suhu yang berbeda, Dapur memiliki elemen panas banyak, sedangkan laboratorium dingin, suhu panas dapur belum tentu dapat di tampung oleh standarisasi suhu laboratorium dikarenakan bahan bahan yang cenderung memiliki pantangan tertentu, dan itu akan di gunakan ke dalam makanan yang akan di konsumsi oleh public. Maka dari itu standar dapur atau aktifitas untuk dapur *Molecular Gastronomy*, masih sangat membutuhkan penelitian dalam standarisasi laboratorium.