

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya terkait “Eksistensi Produk Bandrek Abah sebagai Wisata Gastronomi Nusantara Jawa Barat di Kecamatan Rancabali Kabupaten Bandung”, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat beberapa jenis minuman tradisional khas Jawa Barat yang tetap eksis sampai saat ini seperti bandrek, bajigur, cendol, goyobod, cincau, dan dawegan. Satu di antara merek bandrek yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat yaitu Bandrek Abah yang berasal dari Kecamatan Rancabali Kabupaten Bandung. Kemudian peneliti memilih produk Bandrek Abah karena produk tersebut memnuhi sembilan komponen gastronomi.
2. Bandrek Abah sudah ada sejak tahun 1982, berawal dari berjualan dengan cara dipikul. Sampai saat ini, produk tersebut tetap hadir di tengah-tengah masyarakat dan diberi nama Bandrek Abah yang merupakan sebutan untuk memanggil kakek narasumber yaitu Abah Mukmin. Tidak ada tradisi sosial tertentu, bandrek dapat dinikmati kapan saja ketika sedang berada pada cuaca dingin. Bahan utama dari pembuatan Bandrek Abah yaitu gula aren dan jahe lalu ditambahkan rempah-rempah lainnya yang membuat minuman tradisional tersebut kaya akan khasiat dan manfaat bagi tubuh. Terdapat makanan pendamping yang disajikan bersama yaitu aneka jenis rebusan, serta dapat menambahkan parutan kelapa, kuning telur bebek ataupun susu kental manis.
3. Eksistensi produk Bandrek Abah di Kecamatan Rancabali sudah cukup baik, namun jika diluar dari wilayah tersebut masih jarang ditemukan. Sebab hal tersebut juga dipengaruhi dengan kurangnya promosi di sosial media.
4. Peran dari setiap pemangku kepentingan sangat dibutuhkan dalam menjaga dan meningkatkan eksistensi produk Bandrek Abah yang menjadi satu di antara ikon Kecamatan Rancabali. Perlu diadakannya pelatihan, pemberdayaan, serta pengarahan dari pemerintah dan LSM terkait. Selain itu, peran dan upaya dari

media informasi dapat membantu untuk mengenalkan Bandrek Abah.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan rekomendasi terkait hal-hal yang peneliti temukan pada produk Bandrek Abah agar satu di antara minuman khas Jawa Barat di Kecamatan Rancabali tetap bertahan dan eksis di kalangan masyarakat yaitu sebagai berikut:

1. Melakukan inovasi atau pengembangan pada kemasan produk tersebut agar lebih menarik dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas terutama pada kalangan generasi milenial ataupun generasi Z;
2. mempertahankan keaslian produk yang tradisional yang dapat menjadi daya tarik produk tersebut juga mempertahankan pada aspek historis agar tidak hilang/punah;
3. mempertahankan kualitas produk dengan memperhatikan kembali kualitas bahan baku, alat yang digunakan, dan kebersihan diri maupun lingkungan dari pekerja dan tempat produksinya;
4. membuat akun media sosial seperti *Instagram*, *Facebook*, *Tiktok*, dan lainnya bertujuan untuk meningkatkan aspek promosinya;
5. membuat akun pribadi pada *platform online* seperti *Shopee*, *Tokopedia*, *Lazada*, *Tiktok Shop* agar penjualannya lebih luas;
6. mengikuti kegiatan pelatihan, pemberdayaan, dan pengarahan dari Lembaga Sosial Masyarakat terkait ataupun arahan dari pemerintah setempat;
7. bekerja sama atau berkolaborasi bersama destinasi populer di Kecamatan Rancabali seperti menjadikan minuman Bandrek Abah sebagai tester yang merangkap bersama tiket masuk sebuah destinasi bertujuan agar lebih banyak masyarakat yang mengenal dan mencicipi produk tersebut dan menciptakan rasa penasaran konsumen untuk membeli produk Bandrek Abah;
8. peran pemerintah daerah harus dapat lebih memperhatikan pelaku umkm tradisional agar dapat membantu dalam menjaga serta meningkatkan eksistensi produk tersebut dan mampu bersaing dengan minuman *modern* yang sedang eksis di tengah masyarakat;
9. diharapkan dengan adanya hasil dari penelitian ini, dapat memberikan manfaat

dan menjadi sebuah dasar pengembangan wisata gastronomi minuman tradisional Bandrek Abah di Kecamatan Rancabali Kabupaten Bandung.