

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan data temuan penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Pengembangan Tradisi Nadran Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kreatif Kota Cirebon”, dapat peneliti simpulkan sebagai berikut:

1. Identifikasi makanan tradisional yang terdapat dalam Tradisi Nadran menunjukkan bahwa Tradisi Nadran menjadi wadah untuk makanan tradisional Kota Cirebon memiliki sejarah filosofi dan tradisi sosial yang khas, bahan baku yang berasal dari lokal, cara memasak, cara menghidangkan sesuai kebudayaan daerah, cara mencicipii, etika dan etiket, diwariskan menjadi turun temurun, bernilai gizi baik untuk tubuh, dan menjadikan pengalaman yang unik bagi konsumen untuk mencicipinya. Berdasarkan pemenuhan sembilan komponen gastronomi, maka Tradisi Nadran dapat dikatakan sebagai wadah yang menjadikan makanan tradisional Kota Cirebon sebagai gastronomi khas Kota Cirebon. Makanan tradisional identifikasi tersebut di antaranya adalah: tahu gejrot, empal gentong, dan docang.
  - d. Tahu Gejrot, Tahu Gejrot berasal dari akulturasi Tiongkok namun menjadi kuliner khas asli Cirebon, maka dari itu tahu gejrot eksis dari dulu hingga sekarang dan menjadi salah satu ikon yang tidak bisa terlepas dari Cirebon. Tahu Gejrot menjadi salah satu hidangan yang selalu ada dalam acara besar seperti hajatan, khitanan hingga acara-acara besar Kota Cirebon lainnya. Nama Tahu Gejrot berasal dari proses pembuatan bumbunya dengan cara di haluskan dengan ulekan, masyarakat Cirebon menyebutnya dengan sebutan gejrot, maka Tahu Gejrot adalah tahu yang di gejrot pada pembuatannya. Membuat kuah Tahu Gejrotnya terlebih dahulu dengan bahan air, gula merah, asam awa dan kecap manis yang direbus hingga mendidih. Kedua, siapkan Tahu Pong atau Tahu Kopong untuk tahunya, ulek bumbu seperti bawang merah, cabai sesuai selera, gula merah, dan sedikit garam, haluskan di atas ulekan gerabah atau piring gerabah hingga

hancur, siapkan tahu di piring gerabah lainnya, masukan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, siram dengan kuah yang sudah dibuat, tahu Gejrot memiliki keunikan dikarenakan tahu yang digunakan adalah Tahu Kopong yang dibuat oleh orang Cirebon, etika untuk memakan dan memasak Tahu Gejrot, etika yang digunakan sama seperti pada umumnya seperti berdoa sebelum makan, ketika memasak harus dalam keadaan bersih, memasak dengan urutan memasak yang benar. Di rekomendasikan untuk mencicipi langsung di atas piring gerabah langsung, citarasa khas ketika memakan Tahu Gejrot dengan piring gerabah akan lebih terasa otentik, citarasa dari Tahu Gejrot sendiri adalah gurih dan manis, ada citarasa pedas yang dapat ditambahkan ketika menambahkan cabai sesuai selera yang di inginkan. Tahu gejrot biasa disajikan dalam acara-acara hajatan dan acara tradisional, penelitian tahu gejrot sebelumnya sudah ada dan buku mengenai tahu gejrot pun ada dalam buku kuliner khas Cirebon. Pengalaman unik memakan tahu gejrot bisa di dapatkan dengan membuat tahu gejrot sendiri di tempat penjual, tahu gejrot memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang baik untuk tubuh,

- e. Empal Gentong. Empal Gentong sudah ada dari mulai sekitar abad 15 Masehi dimana masyarakat sekitar mempercayai bahwa empal gentong menjadi makanan media penyebaran Islam oleh para wali. Empal Gentong menjadi makanan yang cukup dominan dihidangkan untuk acara hajatan, acara tradisi dan acara-acara formal tentang Cirebon. Empal Gentong khas Cirebon identik dengan daun kucai sebagai taburan di atasnya, cara membuat empal gentong dilakukan dengan memasukan dua kali santan ke dalam makanan yaitu santan cair dan santan kental, memasak Empal Gentong harus menjaga santan agar tidak pecah karena akan membuat rasanya tidak sedap tidak ada, etika khusus untuk memakan dan memasak etika Empal Gentong yang digunakan sama seperti pada umumnya seperti berdoa sebelum makan, ketika memasak harus dalam keadaan bersih, memasak dengan urutan memasak yang benar. mencicipi Empal Gentong dengan cara menggunakan sendok dan garpu, Empal Gentong dinikmati

dengan taburan daun kucai dan bawang goreng sebagai pelengkap, Empal Gentong dapat ditambahkan dengan sambal kering kecap sesuai selera penikmat, empal gentong biasa disajikan dalam acara-acara hajatan dan acara tradisional. Penelitian empal gentong sebelumnya sudah ada dan buku mengenai empal gentong ada dalam buku kuliner khas Cirebon. Pengalaman unik memakan empal gentong bisa didapatkan dengan membuat empal gentong sendiri di tempat penjual, Empal Gentong memiliki kandungan protein dan lemak yang berfungsi untuk menambah energi dan membentuk masa otot.

- f. Docang. Docang dipercaya sebagai makanan para wali dahulunya yang merupakan makanan sisa-sisaan yang dikumpulkan menjadi satu dan diolah kembali menjadi makanan yang dikonsumsi. Dan sekarang docang digunakan sebagai makanan untuk sarapan dan makan sore karena cocok dengan situasinya. Docang juga biasanya ada pada acara tahlilan, maupun acara religious lainnya bagi masyarakat Kota Cirebon. Cara memasak docang memiliki beberapa cara. Pertama, buat lontong terlebih dahulu, kedua membuat kuahnya, haluskan bumbu yang dibutuhkan seperti bawang merah, kemiri, terasi, penyedap rasa dan gula, potong sayuran yang dibutuhkan seperti daun melinjo, kecambah kedelai, dan dage atau tempe gembos, kemudian rebus air dan masukkan bumbu halus kedalamnya, 109 aduk hingga rata, lalu masukkan sayur dan santan, tunggu hingga mendidih lalu sisihkan, potong lontong kedalam mangkok sesuai selera, tambahkan daun singkong yang sudah direbus lalu tambahkan tauge, parutan kelapa dan terakhir siram dengan kuah yang sudah dibuat. Etika untuk memakan dan memasak Docang, etika yang digunakan sama seperti pada umumnya seperti berdoa sebelum makan, ketika memasak harus dalam keadaan bersih, memasak dengan urutan memasak yang benar. Docang memiliki cita rasa yang gurih, asin dan pedas perpaduan dari kepala dan daun singkong dari kuahnya. Docang biasa dikonsumsi pada pagi hari dan sore hari dan tidak ada cara khusus untuk mencicipi docang. Docang biasa menjadi makanan untuk tahlilan dan sarapan, penelitian docang sebelumnya sudah

ada dan buku mengenai docang pun ada dalam buku kuliner khas Cirebon. Pengalaman unik memakan docang bisa di dapatkan dengan membuat docang sendiri di tempat penjual. khasiat dari docang adalah sebagai penambah energi sebelum melakukan aktifitas dikarenakan docang banyak dijual untuk sarapan dan dinilai mengenyangkan, terdapat tauge yang berkhasiat untuk kesuburan.

2. Peran *nona helix* dalam pengembangan daya tarik wisata gastronomi pada Tradisi Nadran sangat berperan penting untuk mewadahi kuliner tradisional yang ada dalam Tradisi Nadran terangkat. Kontribusi antar *stakeholder* di antaranya: pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, *Non-Government Organization*, teknologi informasi dan penikmat sangat diperlukan. Adanya saling kerjasama dan keterkaitan antara peran satu dengan lainnya diharapkan untuk dapat meningkatkan serta mengembangkan Tradisi Nadran sebagai warisan budaya yang memiliki daya tarik wisata gastronomi cukup banyak serta menjadi wadah untuk kuliner tradisional Kota Cirebon semakin meningkat serta menjadikannya sebagai salah satu ekonomi kreatif yang perlu dikemas.
3. Pedoman pengembangan gastronomi pada Tradisi Nadran memenuhi sembilan prinsip di antaranya: menyusun inventaris warisan makanan, stimulus proyek warisan gastronomi, pengembangan program, mempromosikan, merancang, menyusun program, bekerja sama, motivasi dan *labeling* produk. Bahwa dalam Tradisi Nadran ini kuliner tradisional yang ada dalam tradisi sudah memenuhi pedoman pengembangan gastronomi. Meskipun masih perlu diperhatikan serta ditingkatkan kembali akan kuliner tradisional yang terlibat dalam tradisi.
4. Tradisi Nadran dalam pengaruhnya terhadap ekonomi kreatif Kota Cirebon memenuhi salah satu dari kriteria di antaranya: kreativitas, inovasi, penemuan. Untuk kriteria kreativitas untuk semua pendukung terlaksananya dan hakikatnya tradisi dapat dikatakan kreativitas, namun dari segi gastronomi masih belum. Inovasi yang terjadi dalam Tradisi Nadran di sini adalah rangkaian acara tradisi yang berbeda pada setiap tahunnya serta penjual atau stand UMKMnya. Namun untuk inovasi produk gastronominya dikatakan tidak memenuhi kriteria. Dan

untuk kriteria penemuan tidak ada penemuan dalam Tradisi Nadran di sini baik secara tradisi maupun kuliner tradisionalnya.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran mengenai daya tarik Tradisi Nadran akan wisata gastronomi kreatifnya yang dapat ditindak lanjuti oleh pihak-pihak terkait, serta beberapa rekomendasi bagi pihak UMKM kuliner Tradisional Kota Cirebon, sebagai berikut:

1. Bagi pemerintah:
  - g. Di harapkan pemerintah untuk dapat memberikan perhatiannya pada potensi yang ditemukan pada Tradisi Nadran serta menjadikannya sebagai ekonomi kreatif budaya yang perlu disusun programnya agar menjadi pengembangan tradisi budaya yang memiliki nilai penting untuk masyarakat sekitar, masyarakat luar hingga wisatawan dari luar daerah. Yaitu dengan membentuk komiter ekonomi kreatif untuk Tradisi Nadran.
  - h. Adanya ecara khusus susun program kerjasama antara pihak pemerintah, UMKM kuliner tradisonal hingga warga Desa Pesisir. Agar Tradisi Nadran semakin menjadi daya tarik yang bisa dinikmati oleh banyak orang dalam banyak hal daya tariknya. Serta membantu warga maupun panitia Desa Pesisir agar mudah dalam mendapatkan dana yang dibutuhkan untuk kemeriahan Tradisi Nadran setiap tahunnya.
2. Bagi pengusaha atau UMKM.
  - a. Diharapkan untuk lebih terlibat dalam segala acara-acara kebudayaan tradisi yang ada di daerah sekitar.
  - b. Mengembangkan produk kuliner lokal menjadi produk yang menarik, unik dengan model penjualan yang modern mengikuti jaman, kemasan yang lebih bervariasi , bisa menjadi suatu makanan yang ada di tradisi sebagai oleh-oleh, namun tidak menghilangkan ciri khasnya.
  - c. Membantu penataan ekonomi khususnya pada Tradisi Nadran.
  - d. Serta jangkauan yang lebih luas untuk menarik partisipan mencintai kuliner tradisional.
3. Bagi masyarakat

- a. Di harapkan untuk lebih perhatian dan terlibat terhadap tradisi lokal yang sudah menjadi turun temurun, melihat banyak keunikannya dari segi budaya hingga kuliner tradisional yang dicintainya sebagai bentuk untuk membantu melestarikan budaya serta kuliner tradisional.
4. Bagi peneliti selanjutnya,
    - a. Di harapkan untuk melakukan penelitian lebih lanjut khususnya dalam keterlibatan UMKM tradisional yang menjadi wisata gastronomi dalam Tradisi Nadran,
    - b. Peran *nona helix* pada Tradisi Nadran,
    - c. Ekonomi kreatif pada tradisi yang diperhatikan oleh pemerintah dan
    - d. Pengembangan produk gastronomi pada Tradisi Nadran.