

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas pada bab sebelumnya mengenai Pelestarian Kue Bibika sebagai Warisan Budaya Khas Kampung Cibiru Kabupaten Bandung, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Gambaran kue bibika ditinjau melalui *Triangle Concept* yang meliputi aspek *food*, *history*, dan *culture*. Dari segi *food*, kue ini mencerminkan kearifan lokal melalui pemanfaatan bahan baku seperti tepung beras dan santan serta teknik pemanggangan tradisional yang memerlukan waktu dan ketelatenan, menghasilkan cita rasa khas melalui karamelisasi alami. Secara historis, kue bibika telah ada sejak tahun 1965 dan tumbuh bersama masyarakat agraris Kampung Cibiru, mencerminkan filosofi hidup tentang kesabaran dan kebersamaan. Dari aspek budaya, kue ini tidak hanya dikonsumsi, tetapi juga hadir dalam ritual adat, seserahan, dan tradisi lisan, menjadikannya bagian dari warisan budaya tak benda yang diwariskan lintas generasi. Kue bibika bukan sekadar makanan, melainkan identitas kuliner lokal yang terus hidup dan berkembang.
2. Pelestarian kue bibika mencakup tiga aspek utama perlindungan, pemanfaatan, dan pengembangan dengan melibatkan kolaborasi pentahelix. Dalam perlindungan, masyarakat dan pemangku adat mempertahankan teknik tradisional seperti tungku *hawu*, akademisi mendokumentasikan prosesnya, pemerintah desa mendukung legalitas usaha, dan media lokal mengangkat kisah budaya ini. Pada pemanfaatan, kue bibika menjadi ikon kuliner Kampung Cibiru sejak 2018, hadir di berbagai acara adat maupun pemerintah dan UMKM, menopang ekonomi warga meski menghadapi tantangan regenerasi serta bisa dijadikan studi budaya lebih lanjut tentang gastronomi lokal. Pengembangan dilakukan melalui inovasi rasa, kemasan, serta adaptasi alat produksi. Pemerintah daerah mendorong pengusulan kue ini sebagai Warisan Budaya Tak Benda, sejalan dengan pengusulan untuk

dikembangkan menjadi wisata gastronomi. Kolaborasi unsur pentahelix memastikan kue bibika terus hidup sebagai warisan budaya sekaligus penggerak ekonomi masyarakat.

3. Pelestarian kue bibika berdasarkan pendekatan *Triple Bottom Line* mencakup tiga aspek utama yang saling terintegrasi. Dari aspek *people*, melibatkan aktif komunitas lokal seperti ibu rumah tangga dan pelaku UMKM menjadi fondasi utama dalam menjaga kesinambungan produksi, didukung oleh fasilitasi dari pemerintah serta peran institusi pendidikan dalam edukasi dan pengabdian masyarakat. Dari sisi *profit*, potensi kue bibika sebagai oleh-oleh khas daerah dapat dioptimalkan melalui strategi *repackaging* dengan kemasan yang menarik secara visual namun tetap mencerminkan identitas budaya lokal, guna menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk generasi muda. Sementara itu, dari aspek *planet*, integrasi produk ini dalam konsep wisata gastronomi berbasis potensi agraris dan objek wisata lokal seperti kebun jeruk menjadi langkah strategis untuk memperkuat citra Kampung Cibiru sebagai destinasi yang mengedepankan keberlanjutan lingkungan dan pelestarian kuliner tradisional.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Diharapkan peran akademisi dapat diperkuat melalui pengintegrasian kue bibika ke dalam kurikulum muatan lokal, riset gastronomi, dan pengabdian masyarakat. Kue ini memiliki keunikan proses pengolahannya harus dipelajari lebih lanjut.
2. Para produsen kue bibika perlu mendapat pendampingan dan pelatihan dalam inovasi produk, pengemasan, dan strategi pemasaran modern. Kerja sama dengan akademisi dan pemerintah akan membantu meningkatkan nilai jual, menjaga keberlanjutan produksi, serta memperluas jangkauan pasar, disandingkan dengan makanan tradisional yang sudah populer dan dipasarkan ke *bakery shop* sebagai kue basah tradisional yang unik,

termasuk menargetkan segmen wisata kuliner dan pasar oleh-oleh khas Bandung Timur.

3. Pemerintah desa bersama dinas terkait perlu mendorong proses legalisasi kue bibika sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) dan menjadikan Kampung Cibiru sebagai kawasan wisata gastronomi. Dukungan berupa fasilitasi administrasi, promosi, serta pengembangan infrastruktur pendukung sangat dibutuhkan untuk memperkuat daya tarik wisata dan posisi kuliner ini dalam kebijakan daerah.
4. Media perlu mengambil peran strategis dalam menyebarkan cerita budaya dan nilai filosofis kue bibika melalui narasi visual dan digital. Ini penting untuk membangun citra positif dan menarik minat generasi muda serta wisatawan. Penguatan konten digital berbahasa Indonesia maupun Inggris juga mendukung promosi ke tingkat nasional dan internasional.
5. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi pijakan awal bagi kajian lanjutan terkait kue bibika, baik dalam bidang sejarah budaya, teknologi pangan tradisional, maupun potensi pengembangannya sebagai ikon gastronomi lokal.