

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada bab ini, peneliti akan memaparkan tentang kesimpulan dan saran dari hasil penelitian. Berdasarkan hasil temuan dilapangan mengenai pelestarian produk klepon sebagai objek gastronomi nusantara Jawa Barat di Kota Bandung, maka terdapat beberapa hasil yang ingin penulis simpulkan, sebagai berikut:

1. Kue tradisional klepon sudah ada sejak tahun 1980. Selain sebagai camilan kue tradisional tersebut disajikan di berbagai upacara adat yang ada di Kota Bandung diantaranya upacara adat sepitan atau khitanan, pernikahan, rajaban, sedekah munggah dan upacara adat netepkeun. Klepon sebagai kue tradisional dalam perjalanannya mengalami beberapa perubahan yaitu dalam cara pembuatannya. Pada tahun 1987 pembuatan klepon masih sangat tradisional. Pada saat itu belum ada yang menjual tepung beras ketan putih sehingga untuk mendapatkan tepung beras ketan putih harus menumbuk terlebih dahulu sampai berbentuk butiran halus seperti tepung. Warna hijau yang didapat dari daun pandan atau daun suji pun melalui beberapa tahapan proses dari mulai pencucian, pemotongan, penumbukan dan penyaringan. Berbeda dengan sekarang, pasta pandan sudah instan dan sudah banyak diperjual belikan di toko-toko. Selain cara pembuatannya yang berubah, cara berdagangnya pun saat ini sudah mengalami banyak perubahan. Pada tahun 1920 pedagang klepon menjajakan kue tradisional tersebut dipinggir jalan dengan cara diletakan diatas meja sehingga konsumen dapat langsung mengambil sendiri dan pada tahun 1930 pedagang klepon menjual dengan cara digendong. Sedangkan saat ini penjual klepon lebih banyak yang memakai gerobak, bahkan salah satu diantaranya sudah ada yang mempunyai toko sendiri. Sebagian besar masyarakat Kecamatan Lengkung mengetahui kue tradisional klepon. Namun pada saat ini memang hanya terdapat sedikit penjual kue

tradisional klepon yang masih aktif berjualan yaitu sebanyak 4 pedagang di Kelurahan Cijagra, 2 pedagang di Kelurahan Turangga, 1 pedagang di Kelurahan Paledang dan 2 pedagang di Kelurahan Malabar. Hal ini menyulitkan konsumen dalam membeli kue tradisional tersebut.

2. Di Kota Bandung khususnya Kecamatan Lengkong belum ada satu penjual pun yang mencoba untuk menginovasikan kue tradisional klepon dikarenakan beberapa hal diantaranya kue tradisional klepon dengan rasa original ini masih memiliki peminat yang cukup banyak dan pedagang klepon rata-rata adalah masyarakat biasa yang tidak memiliki latar belakang pendidikan mengenai kuliner. Sehingga mereka hanya mengetahui produk klepon yang asli tanpa ada kemauan untuk melakukan eksperimen. Selain inovasi produk, inovasi dalam hal pemasaran pun dianggap penting. saat ini, jajanan tradisional mulai banyak di jumpai di hotel-hotel yang berada di Kota Bandung, salah satunya di Hotel Ibis Trans Studio.
3. Pemerintah Daerah telah mengadakan *event* braga festival dalam upaya melestarikan makanan tradisional. Acara tersebut telah diadakan sejak tahun 2005 dan selalu diadakan kembali setiap tahunnya. Selain pesta kuliner makanan dan minuman khas Jawa Barat, dalam acara tersebut juga terdapat pagelaran seni tradisional dan pameran cinderamata khas Kota Bandung. Pemerintah Daerah juga memberikan pelatihan keterampilan pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) di Kecamatan Lengkong. Pada acara tersebut UMKM/IKM kami baik yang bergerak di bidang pangan, minuman, tekstil, dll akan diberikan pelatihan keterampilan dalam membuat desain kemasan serta mendapatkan desain kemasan secara gratis. Hal ini dapat membuat produk yang dijual memiliki kemasan menarik dan pembeli akan lebih tertarik membeli produk tersebut sehingga penjualan pun meningkat dan akan mendapatkan untung yang lebih banyak. Selain itu, dalam upaya pelestarian makanan tradisional pemerintah daerah juga mensosialisasikan kekayaan makanan tradisional khas Jawa Barat melalui mata pelajaran mulai dari tingkat sekolah dasar (SD) sampai tingkat

sekolah menengah atas (SMA), baik secara teori maupun praktek kedalam kurikulum.

5.2 Saran

Sehubungan dengan kesimpulan pada bagian sebelumnya, peneliti akan memberikan beberapa saran yang ingin peneliti sampaikan sebagai bahan dasar pertimbangan dalam rangka turut melestarikan makanan tradisional serta memupuk nilai-nilai budaya lokal yang terkandung didalamnya, saran tersebut antara lain sebagai berikut:

1. Hilangnya minat masyarakat terhadap makanan daerah menjadi faktor yang menyebabkan punahnya makanan tradisional. Agar makanan tradisional tidak hilang begitu saja, kita sebagai masyarakat harus bisa memberikan apresiasi yang lebih terhadap makanan tradisional dibandingkan dengan makanan modern yang berasal dari Negara lain. Masyarakat sekitar harus lebih peka dan sadar akan pentingnya mengetahui berbagai macam makanan tradisional yang dimiliki oleh setiap daerahnya, sehingga keberadaannya akan selalu diketahui oleh generasi penerusnya. Menumbuhkan rasa kecintaan terhadap makanan tradisional sejak dini diharapkan mampu untuk memperlambat laju kepunahan. Promosi besar-besaran juga dapat menjadi alternatif dalam melestarikan makanan tradisional.
2. Masyarakat khususnya pengusaha kuliner yang berdagang makanan tradisional perlu diberi pengetahuan lebih tentang inovasi-inovasi yang dapat dilakukan agar penyajian makanan tradisional dapat lebih menarik lagi. Di samping itu, hal tersebut juga dapat menjadi salah satu upaya yang cukup efektif dalam melestarikan makanan tradisional.
3. Memberikan motivasi untuk Pemerintah Daerah agar terus melakukan upaya-upaya yang dapat membangkitkan pengetahuan dan minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Selain itu juga Pemerintah Daerah harus dapat membatasi masuknya budaya luar ke Indonesia dan lebih memperhatikan pedagang-pedagang kecil makanan tradisional baik

dari segi pembinaan maupun pengelolaan agar lebih dapat bersaing dan berdaya guna dengan makanan modern yang berkembang di masyarakat.