

BAB V

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Pada pembahasan kali ini penulis akan mendeskripsikan kesimpulan dari hasil penelitian yang diperoleh setelah melakukan pengkajian terhadap permasalahan yang dikemukakan pada bab sebelumnya. Selain itu penulis memberikan rekomendasi yang diajukan kepada berbagai pihak yang berkaitan dengan penelitian ini. Adapun kesimpulan yang akan dipaparkan adalah sebagai berikut:

5.1 Kesimpulan

Pertama, pelestarian minuman tradisional Jawa Barat di kota Bandung yang terdiri dari Bandrek, Bajigur, Goyobod, dan Cendol memiliki sejarah yang bermacam-macam dan ada yang sudah diketahui maupun tidak. Ini bisa dilihat dari sejarah Bandrek dan Bajigur yang belum ada keterangan pasti mengenai lahirnya minuman tradisional ini akan tetapi bisa diperkirakan bahwa minuman Bandrek dan Bajigur lahir di jaman era penjajahan Belanda. Lalu adapun minuman Goyobod yang lahir karena kata Goyobod berasal dari kata Bahasa Sunda yang artinya basah kuyup. Minuman ini lahir di kota Garut lalu dibawa ke Jakarta pada tahun 1875 lalu berkembang di kota Bandung tahun 1950. Selain itu adapun sejarah minuman Cendol yang berasal dari kata “jendol” karena sensasi butiran jendolan melalui mulut saat dinikmati. Keberadaan berbagai sejarah macam-macam minuman tradisional ini sebagai tanda nenek moyang kita telah mewarisi harta yang berharga untuk kita terus jaga dan terlestarikan.

Kedua, dari keempat minuman tradisional Jawa barat ini semua memiliki proses pembuatan yang berbeda. Pada pembahasan Minuman Bandrek dijelaskan bahwa Bandrek terbuat dari Air, Jahe, Gula Aren dan Serai. Proses pembuatannya pun tidak rumit Semua bahan dicampur setelah itu dipanaskan disebuah panci hingga berwarna warna air coklat ke hitaman lalu ditambahkan sedikit garam dan gula putih. Lalu ada Bajigur yang memerlukan bahan air, gula aren, santan yang semua bahan dipanaskan hingga matang. Adapun minuman Goyobod yang harus menyediakan agar-agar, sekoteng, gula manis, santan, serutan kelapa. Cara proses pembuatannya santan dipanaskan bersama gula hingga matang, setelah dingin lalu tambahkan agar,sakoteng,alpuket, dan serutan kelapa. Selain itu adapun cendol

Mochamad Insan Fathurachman, 2016

TINJAUAN GASTRONOMI TERHADAP MINUMAN TRADISIONAL KHAS JAWA BARAT DALAM RANGKA MELESTARIKAN KULINER DI KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

yang memerlukan bahan air, tepung beras, sagu, daun suji, gula merah dan santan. Proses pembuatannya pun Tepung beras, sagu, daun suji direbus dengan air hingga kental lalu diayak menggunakan mesin pembuat cendol sehingga berbentuk jendil. Setelah itu santan dan gula aren di panaskan lalu campurkan bersamaan dengan cendol.

Ketiga, semua minuman tradisional Jawa Barat memiliki tata cara menghidangkan yang unik dan beraneka ragam. Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya dijelaskan bahwa Bandrek dan Bajigur dihidangkan dengan gelas kaca yang berukuran sedang lalu ditambah dengan cangkaleng dan serutan kelapa sebagai bahan tambahan. Adapun minuman Goyobod yang dihidangkan dengan gelas kaca ukuran sedang lalu ditambahkan dengan es, roti lalu susu kental manis sebagai bahan tambahan. Selain itu ada minuman Cendol yang dihidangkan dengan gelas kaca berukuran sedang lalu bisa ditambahkan nangka atau alpukat sebagai bahan tambahan.

Keempat, rasa dari semua minuman tradisional Jawa Barat memiliki cita rasa khas dan nikmat untuk dikonsumsi. Seperti pada minuman Bandrek yang memiliki rasa manis dan sedikit pedas serta terasa hangat sehingga bisa menghangatkan tenggorokan dan tubuh. Sedangkan Bajigur memiliki rasa yang manis yang cocok di diminum disaat masih hangat. Adapun minuman Goyobod yang memiliki rasa yang manis, gurih dan menyegarkan yang cocok dikonsumsi pada siang hari. Dan yang terakhir ada minuman cendol yang memiliki rasa yang manis dengan butiran Cendol yang gurih yang sangat cocok bagi penikmat minuman manis.

Kelima, pelestarian minuman Tradisional Jawa Barat akan terus terjaga apabila adanya upaya yang dilakukan baik pemerintah maupun masyarakat dalam melestarikan minuman tradisional Jawa Barat ini. Berdasarkan pembahasan bab sebelumnya bahwa upaya yang harus dilakukan menurut Budayawan Sunda dan Ahli Gastronomi yang pada intinya adalah selalu mencintai produk negeri sendiri agar minuman tradisional Jawa Barat selalu ada dan tetap lestari. Selain itu adapun peran manfaat dalam melestarikan minuman Tradisional adalah kita bisa menunjukkan identitas diri sebagai warga Negara Indonesia khususnya masyarakat Sunda yang selalu menjaga warisan nenek moyang kita.

Keenam, dalam hal ini Pemerintah tidak luput dari perhatian karena disini sebagai pembuat kebijakan dalam menjaga dan melestarikan minuman tradisional Jawa Barat. Pemerintah sudah berupaya dalam melestarikan minuman tradisional Jawa Barat diantaranya menyelenggarakan Food Festival Kota Bandung yang selalu ada tiap tahunnya di Kota Bandung, lalu menghimbau kepada para pengusaha kuliner di Kota Bandung agar menyediakan menu minuman tradisional Jawa Barat dan selalu menekankan bahwa menjual minuman tradisional Jawa Barat kepada masyarakat berarti kita sudah berperan aktif dalam melestarikan minuman tradisional sebagai wirausawan. Selain itu pemerintah sudah mensosialisasikan minuman tradisional baik secara terjun langsung ke masyarakat maupun melalui media sosial seperti internet. Semua upaya yang dilakukan adalah demi menjaga warisan nenek moyang agar selalu terlestarikan.

5.2 Rekomendasi

Pelestarian minuman tradisional Jawa Barat adalah salah satu bentuk nyata dalam menjaga warisan budaya lokal suatu daerah. Keberadaan minuman tradisional Jawa Barat juga sebagai anugerah ditengah maraknya minuman luar yang masuk ke negeri ini. Akan tetapi fakta dilapangan generasi muda saat ini lebih menyukai minuman luar ketimbang minuman lokal yang dimana pada dasarnya minuman tradisional secara kualitas tidak kalah dengan minuman luar. Fenomena ini tentunya tidak bisa dibiarkan begitu saja mengingat pentingnya mempertahankan produk minuman tradisional agar tidak tergerus jaman yang semakin modern. Dalam hal ini perlu adanya langkah-langkah maupun terobosan dalam melestarikan minuman tradisional Jawa Barat. Adapun saran atau rekomendasi yang diberikan penulis kepada pihak-pihak yang terkait demi melestarikan minuman tradisional Jawa Barat khususnya di Kota Bandung yaitu sebagai berikut:

1. Potensi keberadaan minuman Tradisional Jawa Barat harus dimanfaatkan sebaik mungkin khususnya para pedagang minuman Tradisional Jawa Barat dengan cara selalu mempertahankan rasa dan kualitas minuman tradisional

agar pelanggan selalu setia mengkonsumsinya dan semoga jumlah pelanggannya pun semakin banyak.

2. Perlu adanya keberanian dalam mengembangkan bisnis minuman tradisional Jawa Barat dengan cara memperluas usaha dan pasar agar masyarakat yang mengenal minuman tradisional Jawa Barat tidak hanya masyarakat Sunda akan tetapi warga luar pun bisa mengenal dan bisa mengkonsumsinya.
3. Adanya inovasi minuman tradisional Jawa Barat perlu ditambahkan disaat jaman yang saat ini serba baru dan kreatif, maka dari itu inovasi sangat bermanfaat untuk bersaing dalam dunia kuliner khususnya minuman tradisional.
4. Meningkatkan kerja sama antara pedagang minuman tradisional Jawa Barat dan pemerintah dalam mempromosikan minuman Tradisional agar pasar konsumen lebih luas.
5. Pemerintah harus memperbanyak berbagai acara festival makanan dan minuman di Kota Bandung khususnya dalam mempromosikan minuman Tradisional Jawa Barat.
6. Meningkatkan sosialisasi baik secara terjun langsung kelapangan maupun melalui internet yang dilakukan oleh Pemerintah dalam memperkenalkan minuman Tradisional Jawa Barat.