

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh penulis dan telah dipaparkan pada bab sebelumnya mengenai pelestarian Gepuk sebagai warisan Gastronomi Jawa Barat. Kesimpulan tersebut sebagai berikut:

1. Gepuk menjadi salah satu makanan khas Sunda berperan sebagai variasi lauk pauk dalam memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat Sunda. Lalu menjadi sajian yang cocok dibawa saat berpergian. Gepuk dapat dikonsumsi kapanpun selama menginginkannya. Gepuk hanya sebagai makanan awetan saja. Tidak ada perlambangan khusus pada Gepuk. Selain itu, Gepuk menjadi makanan kelas menengah atas dan istimewa di lingkungan masyarakat Sunda. Tidak ada aturan khusus yang khas pada Gepuk. Selama orang yang akan mengonsumsi memiliki gigi dan pengolahannya secara halal. Adapun kembali lagi kepada kemampuan daya beli seseorang. Lalu tidak ada tata cara dan penyajian khusus pada Gepuk. Semua kembali pada keoriginalitasan orang Sunda. Penggunaan peralatan makan pun yang ada tidak menjadi masalah. Gepuk pun biasa disajikan bersama nasi, sambal dan lalap sebagai pelengkap. Saat ini pun sayur asam telah menjadi menu pendamping yang cocok disajikan dengan Gepuk. Lalu adapun Gepuk khas Sunda berbeda dengan olahan yang sama di Jawa. Gepuk di Jawa lebih dikenal dengan nama Empal dengan tekstur dan rasa sesuai dengan ciri khas di daerahnya.
2. Gepuk merupakan sajian yang memiliki karakteristik khusus yaitu terbuat dari bagian paha belakang daging Sapi. Gula merah dan Gula sebagai bumbu yang digunakan. Lalu penggunaan lengkuas, ketumbar dan bawang putih menjadi rempah-rempah yang khas pada Gepuk. Bumbu dan rempah khas yang digunakan pada dasarnya mengandung bahan pengawet alami. Kemudian tidak ada peralatan khusus yang mesti digunakan pada saat proses pengolahannya. Adapun Gepuk harus melewati proses pemasakan dengan beberapa tahap yaitu perebusan daging mentah, pemotongan dan pengepukan

daging, perebusan kembali dengan bumbu yang telah dihaluskan, terakhir melewati proses pengorengan. Diketahui teknik memasak yang digunakan pada Gepuk adanya pengaruh dari budaya Portugis. Gepuk pun telah mengalami beberapa perubahan terkait dengan adanya penemuan inovasi teknologi yang semakin berkembang. Saat ini sudah ada Gepuk yang dimodifikasi sehingga menjadi sajian yang dengan mudah disukai oleh semua kalangan.

3. Pelestarian Gepuk yang dilakukan bermanfaat untuk menjaga eksistensi, harkat derajat, identitas, regenerasi dan memperkuat ketahanan pangan yang dimiliki suatu bangsa. Upaya pelestarian yang harus terus dilakukan masyarakat yaitu sering membuat dan memperkenalkan Gepuk terutama di lingkungan keluarga. Lalu masyarakat juga harus ikut serta dalam pengembangan Gepuk menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomis dan mendukung setiap program yang telah disediakan oleh Pemerintah dalam upaya pelestarian makanan. Adapun upaya yang harus terus dilakukan oleh Pemerintah yaitu memfasilitasi para pelaku usaha Gepuk. Lalu mendorong masyarakat untuk mengolah dan mengembangkan potensi yang ada di daerahnya. Kemudian mendokumentasikan Gepuk dan makanan tradisional lainnya dalam bentuk buku maupun digital.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ditemukan beberapa permasalahan yang perlu ditindaklanjuti oleh pihak yang terkait dengan pelestarian Gepuk sebagai warisan Gastronomi Jawa Barat. Saran tersebut adalah sebagai berikut:

1. Para pelaku usaha Gepuk yang telah berinovasi hendaknya mulai meluaskan pasar dan mengembangkan usahanya dengan cara menjual makanan ini di sentra oleh-oleh khas Jawa Barat.
2. Masyarakat lebih sering untuk menyajikan Gepuk dan makanan tradisional lainnya di lingkungan keluarga dibandingkan menyajikan makanan modern yang berkembang di masa sekarang.

3. Masyarakat mau mendukung setiap program dan kebijakan yang telah dibuat Pemerintah dalam rangka melestarikan Gepuk dan makanan tradisional lainnya.
4. Pemerintah perlu memperbanyak acara bertema tematik berupa festival atau bazaar makanan dan minuman tradisional dalam rangka memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat. Kemudian melibatkan para generasi muda untuk ikut serta menjadi bagian dalam terselenggaranya acara tersebut. Sehingga dapat menumbuhkan rasa semakin cinta terhadap makanan khas daerahnya. Oleh karena itu proses estapet kebudayaan akan terus berjalan ke generasi-generasi selanjutnya.
5. Pemerintah perlu melakukan kerja sama dengan pihak-pihak yang berkompeten agar dapat mempromosikan dengan lebih gencar dan menarik. Sehingga program dan kebijakan yang telah dibuat Pemerintah terkait pelestarian Gepuk sebagai makanan tradisional Jawa Barat dapat diketahui oleh masyarakat secara luas dari berbagai kalangan.
6. Perlu adanya kerjasama dan tindak lanjut dari kedua pihak yaitu masyarakat dan pemerintah. Sehingga upaya yang telah dilakukan dalam rangka melestarikan Gepuk dan makanan tradisional lainnya dapat memperoleh hasil yang maksimal.
7. Perlu adanya inventori makanan tradisional lebih lanjut. Upaya itu dapat dilakukan melalui kajian atau penelitian tentang makanan tradisional Indonesia dari setiap daerah.