

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Pelestarian Rengginang Sebagai Makanan Tradisional Khas Desa Cikoneng Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Komponen gastronomi dari Rengginang pada aspek filosofi, sejarah, tradisi & sosial cukup menonjol. Berdasarkan data yang didapat, Rengginang telah menjadi roda perekonomian bagi masyarakat di Desa Cikoneng sejak tahun 1970. Pada awalnya Rengginang dibuat hanya untuk konsumsi pribadi sebagai upaya untuk mengawetkan makanan, Rengginang mentah pada dasarnya memiliki daya simpan hingga 1 tahun dalam penyimpanan kering dan kedap udara. Namun seiring berjalannya waktu, Rengginang di jual ke pasar tradisional dan toko oleh-oleh oleh masyarakat Desa Cikoneng.
2. Masyarakat dan pemerintah daerah di Desa Cikoneng telah melakukan upaya pelestarian dan pengembangan terhadap Rengginang, yaitu dengan cara tetap memproduksi Rengginang dengan mutu dan kualitas yang baik sehingga mempunyai keunggulan dari segi rasa yang dimiliki. Pemerintah daerah pun telah berupaya untuk memberikan pelatihan mengenai pangan dan pengemasan kepada para produsen Rengginang agar dapat bersaing di pasar modern dengan produk-produk baru.
3. Persepsi generasi muda terhadap Rengginang di Desa Cikoneng dapat dikatakan cukup tinggi, karena pengetahuannya mengenai proses pembuatan makanan tersebut. Namun generasi muda berpendapat bahwa kemasan Rengginang tidak menarik. Generasi muda di Cikoneng setuju bahwa Rengginang perlu di lestarikan, cara yang paling efektif yaitu dengan di jual secara luas di toko oleh-oleh, pasar tradisional dan pasar modern.
4. Pelestarian Rengginang telah memberikan beberapa kontribusi terhadap Desa Cikoneng yaitu meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Cikoneng, membuat lapangan pekerjaan bagi para ibu rumah tangga sebagai pengrajin Rengginang dan juga mengasah sisi kreativitas

masyarakat dalam berinovasi di bidang makanan khususnya inovasi penganan Rengginang. Selain itu karena Desa Cikoneng merupakan salah satu jalur alternative menuju beberapa tempat wisata, para wisatawan biasanya berhenti sejenak di Desa Cikoneng untuk membeli Rengginang sebagai oleh-oleh atau bekal untuk di perjalanan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa permasalahan yang perlu ditindak lanjuti oleh pihak-pihak terkait dengan pelestarian Rengginang sebagai makanan tradisional khas Desa Cikoneng Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung. Adapun saran dari penulis adalah sebagai berikut:

1. Melakukan lebih banyak penelitian tentang Rengginang karena kurangnya informasi mengenai makanan tradisional Rengginang.
2. Produsen Rengginang diharapkan mampu mengembangkan produknya dengan cara mengasah sisi kreativitasnya dalam berinovasi dalam pembuatan Rengginang baik dari segi rasa, bentuk, warna mengikuti *trend* kudapan kering yang ada agar dapat bersaing dengan produk-produk baru.
3. Membuat kemasan baru untuk Rengginang yang lebih baik, menarik dan aman supaya konsumen lebih tertarik untuk mengkonsumsi makanan tradisional Rengginang. Serta menambahkan label nilai gizi pada kemasannya.
4. Membuat bentuk Rengginang yang baru. Rengginang dibuat dengan ukuran untuk sekali makan atau *one bite* dan dikemas seperti makanan ringan seperti *chiki*.
5. Mencoba memasarkan produk Rengginang di pasar modern, baik di minimarket atau supermarket dan melalui media online atau *convience store*.
6. Pemerintah Desa Cikoneng diharapkan dapat merealisasikan pasar tematik untuk Rengginang di Desa Cikoneng agar menjadi daya tarik wisata bagi wisatawan dalam maupun luar kota sehingga dapat menambah pemasukkan bagi Desa.

7. Pemerintah Desa Cikoneng senantiasa memeberikan bimbingan kepada produsen dengan cara memberikan pelatihan-pelatihan manajemen bisnis, kemasan dan pangan agar produknya terkelola dengan baik.