

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Pelestarian Borondong Warisan Budaya Gastronomi khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung, Jawa Barat” maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Borondong merupakan Makanan Tradisional Khas Kecamatan Ibum yang masih eksis di daerah Kabupaten Bandung, harus dipertahankan eksistensinya dan dilestarikan agar tidak kalah dengan makanan modern zaman sekarang. Ini merupakan wujud pelestarian budaya lokal dengan mempertahankan nilai-nilai tradisional, nilai seni budaya, serta menyesuaikan dengan situasi dan kondisi yang selalu berubah dan berkembang. Borondong yang pada zaman sekarang sudah mulai kurang dilirik dan tidak ada penerus untuk meneruskan Produksi Borondong khas Kecamatan Ibum. Ada berbagai permasalahannya mulai dari ketidaktahuan masyarakat tentang Borondong, karena banyak makanan yang sejenis dan hampir sama, tidak tertarik karena terlihat kemasannya yang sangat sederhana, bahkan anak-cucu produsen Borondong dan anak-anak daerah Kecamatan Ibum juga

enggan untuk menjadi pengrajin Borondong karena lebih memilih menjadi karyawan. Namun dengan kondisi tersebut kita harus tetap melestarikan keberadaan Makanan Tradisional Borondong karena ini merupakan salah satu warisan budaya lokal yang tidak boleh kita lupakan.

2. Proses pembuatan Makanan Tradisional Borondong cukup sulit, harus mempunyai keahlian dan sudah terbiasa. Perlu kesabaran, ketekunan dalam membentuknya. Gabah ketan yang digunakan sebagai bahan pokoknya tidak sembarangan, harus yang kering dan biasanya pengrajin disana mengambil gabah ketan dari Subang karena kualitasnya yang bagus. Borondong hingga saat ini masih menggunakan sistem *home industry* atau industri rumah tangga. Hal ini karena dilakukan di sekitar tempat tinggalnya di sekitar Kecamatan Ibum. Dalam proses sendiri, pembuatan Borondong menggunakan alat-alat yang sederhana dan cukup sulit ditemukan, dan ada juga yang membuat sendiri. Tidak ada bahan tambahan karena bahan dasarnya hanya ketan dan gula aren, untuk Borondong enten paling ditambah pewangi dari mangga kweni dan nanas, tidak ada bahan tambahan lainnya.

Ini adalah alat dan bahan dari pembuatan Borondong.:

Alat : Kompor, batok kelapa, *panyokel*, cup kecil, kayu tempat mencampur gabah ketan yang sudah di sangray dengan gula aren cair, *wadah*, *seserok*, *bolotong*, *nyiru*, sapu, *katel*, oven tradisional.

Bahan : Gabah Ketan, Gula Aren.

Cara membuat :

- a. Mempersiapkan gabah ketannya secukupnya, dan masukkan ke dalam kendi (*bolotong*) dengan api yang besar dan di putar2 menggunakan alat berupa pengaduk (*nyiru*) supaya rata. Proses ini biasa disebut *disangray*. Pekerjaannya biasanya disebut tukang sangray.
 - b. pemilihan, biasa disebut Tukang Pilih. Disini memilih hasil sangray yaitu gabah ketan yang tidak mengembang.
 - c. mencairkan gula merah untuk dicampur dengan hasil gabah yang disangray. Masukkan gula merah kedalam wadah dengan api yang besar dan terus diaduk dan apinya tidak boleh padam karena nantinya bisa jadi karamel. Tukang pengaduk ini selain mengaduk gula merah dia juga kadang mengaduk gula putih. Adonan untuk Borondong Enten juga diaduknya oleh pengaduk.
 - d. pencetakan, dicetak bulat dan pipih menggunakan alatnya khusus dan terbuat dari batok kelapa.
 - e. dijemur diatas sinar matahari sampai benar-benar kering atau di oven tradisional disimpan kurang lebih 1 jam.
3. Pelestarian Makanan Tradisional Borondong dalam penelitian ini meliputi kemasan, upaya yang dilakukan pemerintah adalah memberikan pinjaman modal kepada kelompok usaha Borondong, mempermudah perijinan seperti BPOM, P-IRT dan

perifikasi halal, Dan ada pembuatan kelompok Pengrajin borondong atas binaan dari Pertamina.

4. Borondong sebagai daya tarik yang dapat menarik minat pengunjung untuk datang ke kabupaten Bandung, hal ini menjadi pertimbangan untuk dijadikan salah satu upaya pelestarian Makanan Tradisional Borondong di Kabupaten Bandung khususnya di Kecamatan Ibum. Diharapkan Makanan Tradisional Borondong ini menjadi salah satu daya tarik karena keunikan bentuk dan ukurannya. Potensi makanan tradisional Borondong sangat menjadi daya tarik konsumen sangat banyak, dapat dijadikan objek untuk belajar agar lebih mengenal borondong. Sarana dan prasarana ditempat produksi juga sudah cukup menunjang untuk para konsumen melihat produksi Borondong, tetapi jalan dan jarak tempuh ke Kecamatan Ibum khususnya Desa sangkan cukup jauh, belum lagi jika hujan akan banjir dan susah sekali untuk sampai ke tempat produksi Borondong, dan tidak ada Destinasi Wisata yang jaraknya cukup dekat ke Kecamatan Ibum.

5.2 Saran

1. Melakukan lebih banyak kajian atau penelitian tentang Makanan Tradisional Borondong karena kurangnya informasi tentang makanan tradisional yang satu ini.

2. Produsen Borondong diharapkan mampu mengembangkan inovasi baru dari segi warna yang menarik dengan setiap rasa yang berbeda, agar borondong tidak monoton berwarna coklat.
3. Produsen Borondong juga diharapkan membuat kemasan baru yang lebih menarik jangan hanya plastik atau mika. Dibuat semenarik mungkin agar konsumen tertarik untuk membeli borondong.
4. Pelaku usaha Makanan Tradisional Borondong diharapkan bekerjasama dengan dinas-dinas terkait, diadakannya sosialisasi atau kelompok pengrajin untuk penerus Produsen Borondong agar memajukan kemauan anak-anak penerus produsen Borondong agar tidak punah.
5. Pemerintah untuk kemajuan produsen Borondong sangat berpengaruh, contohnya mengadakan bazaar di setiap acara dan memasukkan Borondong sebagai ciri khas dan oleh-oleh dari Kabupaten Bandung.
6. Membuat paket wisata yang bekerja sama dengan Travel atau wadah yang dapat menampung wisatawan supaya datang dan berkunjung ke Kecamatan Ibum agar dapat lebih mengenal Borondong, dan Produsen Borondongpun diharapkan dapat lebih bekerja dengan maksimal apabila dikaitkan langsung dengan wisatawan.
7. Adanya peran pemerintah untuk lebih aktif dalam menaikkan popularitas dari Borondong supaya bisa keluar tidak hanya di Kabupaten Bandung.

8. Lakukan promosi yang lebih untuk memperkenalkan Makanan Tradisional Borondong dengan menggunakan media cetak atau media sosial seperti Instagram dan lainnya.