

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “pelestarian” Kudapan Kalua Kulit Jeruk sebagai Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat” maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kalua sudah ada sejak tahun 1940 dibuat pertama kali oleh petani asal Ciwidey, Jawa Barat. Dalam bahasa Sunda “kalua” memiliki arti manis jadilah dinamakan kalua kulit jeruk atau manisan kulit jeruk. Tradisi yang berkaitan dengan kudapan kalua kulit jeruk dahulu disantap sebagai pendamping minum teh kala sore hari dan selalu ada dalam acara-acara besar seperti lebaran, pernikahan dan acara lainnya.
2. Proses pembuatan Kudapan Kalua Kulit Jeruk tidaklah sulit, hanya ada beberapa cara yang harus diperhatikan agar kudapan yang dihasilkan berkualitas baik. Bahan- bahan yang digunakanpu mudah ditemui dipasaran.
3. Salah satu upaya penulis dalam melestarikan kudapan kalua kulit jeruk yaitu dengan membuat paket wisata “Gastronomi Heritage Tour” yang diharapkan tour ini menjadi salah satu daya tarik wisata pilihan masyarakat. Serta pembuatan kemasan kalua kulit jeruk agar kudapan tersebut bisa lebih menarik dan semakin banyak diminati.

#### **5.2 Saran**

1. Produsen kalua kulit jeruk diharapkan bisa mengaplikasikan saran kemasan baru yang dibuat oleh penulis agar kudapan kalua semakin menarik dan tidak kalah bersaing dengan produk lainnya.
2. Produsen Kalua Kulit Jeruk diharapkan memperhatikan penjualan dari berbagai aspek, seperti promosi yang harus dilakukan dengan berbagai hal seperti di media sosial, Produk yang harus tetap dijaga kualitasnya, Harga yang diharapkan tetap sesuai tidak terlalu mahal agar terjangkau oleh berbagai

kalangan masyarakat dan sumber daya yang akan terus menerus melanjutkan usaha tersebut.

3. Adanya peran pemerintah untuk lebih aktif dalam menaikkan popularitas dari kudapan Kalua Kulit Jeruk agar bisa dikenal seperti produk lainnya dengan terus melibatkan kudapan kudapan Kalua Kulit Jeruk dalam berbagai acara pemerintahan. Serta pemberian bantuan agar para produsen tidak kesulitan mendapatkan bahan baku yang dibeli dari daerah lainnya.
4. Adanya peranan aktif dari para komunitas pelestari makanan bahkan akademisi dan para ahli gastronomi untuk terus melestarikan kudapan Kalua Kulit Jeruk agar tidak punah, dengan membuat acara-acara yang berkaitan dengan makanan tradisional khususnya makanan tradisional Jawa Barat yang dikemas secara menarik.