

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1. Simpulan

Sejarah penamaan ini dikarenakan warna putih pada kulit “Kue Mayit” yang mirip seperti “mayit” atau mayat, kemudian bagian kiri dan kanannya yang ditekan sehingga membentuk seperti mayat yang diikat. Diperkirakan kue ini sudah ada sejak generasi nenek pada tahun 1920 dan diturunkan pada anak dan cucu-nya. Namun belum diketahui siapa dan sejak kapan kue ini dinamakan “Kue Mayit”.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan “Kue Mayit” yaitu tepung beras ketan berkualitas baik yang ditumbuk secara tradisional, gula merah yang berkualitas baik dan kelapa parut.

Peralatan yang digunakan yaitu alat persiapan seperti alat penumbuk beras seperti alu, *jubleg*, lesung, kemudian saringan plastik, waskom, tampah, gelas. Alat pengolahan diantaranya wajan dari besi, sasangraian, kompor, sendok kayu, saringan aluminium, spatula kayu.

Proses pengolahan “Kue Mayit” dilakukan dengan cara mencuci, merendam, meniriskan, menumbuk beras, menyaring, *membibis*, menyaring, mengisi, membentuk.

Cara pengemasan “Kue Mayit” biasanya dikemas ke dalam *sasak*, plastik, plastik mika/kap, tampah, dus, waskom, sedangkan untuk penyajian dapat menggunakan baki, dan toples, apabila disimpan di toples dapat sampai 20 hari.

Upaya pelestarian “Kue Mayit” oleh pemerintah yaitu dengan cara mengenalkan kue pada saat jamuan makan tamu-tamu yang datang, terutama tamu luar daerah, memasukkannya ke dalam buku Warisan Budaya Tak Benda, membahas mengenai kue tradisional yang ada di Garut, yang telah tercatat di dinas kebudayaan dan pariwisata, dalam hal ini “Kue Mayit”. Akan tetapi masih belum menjelaskan bagaimana proses pembuatan serta bahan, alat apa saja yang digunakan, sehingga dibuat video dokumenter dan video tutorial yang menjelaskan bagaimana proses pembuatan “Kue Mayit”.

Upaya pembuat “Kue Mayit” dalam melestarikan kue ini yaitu dengan cara tetap membuat “Kue Mayit” dan mengajarkannya pada anak-anaknya.

5.2. Implikasi

Meskipun cara membuat dan peralatan yang digunakan setiap pembuat berbeda, disarankan agar tetap mempertahankan bahan utama yaitu beras ketan dan proses penumbukan tepung beras ketan menggunakan alat tradisional.

5.3. Rekomendasi

- a. Untuk penelitian selanjutnya dapat meneliti mengenai minat meneruskan pembuatan kue tradisional pada generasi penerus pembuat kue tradisional. Hal ini dikarenakan kurangnya minat dari anak-anak pembuat “Kue Mayit” untuk belajar meneruskan pembuatan “Kue Mayit”.
- b. Dalam penelitian ini masih belum dijelaskan mengenai resep standar yang digunakan, sehingga perlu dilakukan penelitian selanjutnya.
- c. Sebenarnya “Kue mayit” dapat dijadikan sebagai oleh-oleh, hal ini karena tekstur “kue mayit” yang kering, apabila disimpan di udara terbuka, sehingga dapat memungkinkan kue ini tahan lama. Pemanggangan dapat dilakukan untuk membuat tekstur kue kering dan tahan lama.
- d. Untuk pengembangan produk, dapat dilakukan dengan cara penambahan bahan agar daya simpan lama dan memberikan aroma serta warna yang baru, salah satunya dengan penambahan air pandan.
- e. Pengembangan produk dapat pula dilakukan dengan cara mengganti tepung beras ketan putih dengan menggunakan tepung beras ketan hitam, hal ini untuk memberikan warna baru, dan rasa dari tepung beras ketan hitam yang lebih legit.
- f. Pemasaran produk dapat dilakukan untuk mengembangkan pemasaran, tidak hanya dari mulut ke mulut.