

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh penulis dan telah dipaparkan pada bab sebelumnya mengenai Pelestarian Teh Kejek Sebagai Warisan Gastronomi Kabupaten Garut, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Teh Kejek merupakan teh khas Cigedug yang diolah secara manual dengan peralatan tradisional. Teh Kejek ini sudah ada sejak jaman Belanda. Nama kejek diambil karena proses pembuatannya yang menggunakan tenaga kaki. Kejek dalam Bahasa Indonesia yang berarti diinjak, hal tersebut dilakukan agar Teh Kejek mudah dikenal oleh masyarakat luas karena eksistensi Teh Kejek dikalangan masyarakat saat ini sangat kurang terkenal. Teh Kejek hanya diproduksi di Desa Cigedug, Kecamatan Cigedug, Kabupaten Bandung.
2. Proses pengolahan Teh Kejek cukup sederhana yaitu, daun teh yang sudah disangrai di-kejek, lalu dilakukan proses penggarangan atau penguapan, setelah itu kembali daun teh disangrai, kemudian teh siap disortir sesuai kualitasnya dan siap dijual.
3. Upaya pelestarian Teh Kejek yang dilakukan peneliti yaitu, dengan menjadikan Teh Kejek sebagai salah satu atraksi wisata gastronomi di Kecamatan Cigedug dengan membuat pola perjalanan wisata gastronomi dan membuat kemasan yang menarik dan inovatif. Upaya ini bertujuan untuk mempertahankan eksistensi Teh Kejek agar tidak punah dan tetap ada.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa permasalahan yang perlu ditindak lanjuti oleh pihak-pihak terkait. Adapun saran dari penulis adalah sebagai berikut:

1. Produsen Teh Kejek diharapkan bekerjasama dengan dinaa-dinas terkait untuk memajukan usahanya seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan agar produknya dapat dijual secara luas atau bekerjasama dengan Dinas Pariwisata agar bisa berjualan atau memasukkan produknya ditempat-tempat objek wisata.
2. Menjual Teh Kejek ditempat oleh-oleh Garut dan supermarket yang ada agar penjualannya semakin meluas.
3. Menggunakan sistem berjualan online seperti dimedia sosial, karena masyarakat lebih tertarik berbelanja melalui online agar lebih mudah dan praktis.
4. Mengganti kemasan yang lama dengan kemasan baru agar lebih inovatif dan menarik minat konsumen.
5. Melakukan lebih banyak penelitian tentang Teh Kejek karena sulitnya mendapatkan informasi mengenai minuman tradisional Teh Kejek.
6. Perlu adanya peran pemerintah untuk lebih aktif dalam mempromosikan minuman tradisional Teh Kejek.
7. Perlu adanya kerjasama antara pemerintah dan masyarakat, sehingga upaya yang dilakukan dalam melestarikan dan memperkenalkan Teh Kejek dapat terlaksana dengan maksimal.
8. Perlu adanya pencanangan hak paten terhadap Teh Kejek sebagai minuman tradisional khas Kabupaten Garut. Hal ini dilakukan agar Teh Kejek terjaga identitasnya.