

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Kudapan Colenak Sebagai Basis Daya Tarik Gastronomi Sunda di Kota Bandung” maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Dalam proses pembuatan colenak pemilihan tape dan gula harus diperhatikan, karena tape untuk membuat colenak dipesan khusus dan gula merah pun dipesan khusus.
2. Colenak sudah ada sejak tahun 1930 dibuat oleh Aki murdi yang berada di Jalan Ahmad Yani Cicadas Kota Bandung, Jawa Barat. Pada jaman dulu dikenal dengan nama “dicocol enak” lalu berubah menjadi colenak pada tahun 1955 saat mengikuti konferensi asia afrika (KAA), saat itu nama colenak dikenal banyak kalangan dan menjadi makanan favorit atau oleh-oleh khas Kota Bandung colenak selalu hadir dalam acara acara resmi, acara syukuran.
3. Salah satu upaya untuk melestarikan kudapan colenak adalah menggunakan pola kunjungan yang diharapkan pola kunjungan ini menjadi salah satu daya tarik wisata pilihan masyarakat, serta tetap menggunakan kemasan seperti yang sudah ada saat ini colenak tradisional dan ramah lingkungan.
4. Salah satu upaya untuk mempromosikan melakukan penjualan langsung, dengan cara ini lumayan efektif karena langsung bertemu dengan pembelinya dan bisa langsung promosikan makanan yang dijual. Pemasaran merupakan salah satu cara untuk bisa memperkenalkan produk dengan cara turun kelapangan membuat merek, logo, atau foto produk colenak.

5.2. Saran

1. Produsen colenak diharapkan memperhatikan penjualan dari berbagai aspek, seperti promosi yang harus dilakukan dengan berbagai hal seperti 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.

2. Harus adanya peran masyarakat untuk lebih aktif dalam menaikkan popularitas dari makanan tradisional colenak agar bisa dikenal seperti produk lainnya.
3. Adanya pihak seperti jasa tour yang bekerja sama dengan pelaku usaha colenak agar colenak dikenalkan melalui atraksi wisata gastronomi.
4. Harus adanya peranan aktif dari para komunitas pelestarian makanan melestarikan bahkan akademis dan para ahli gastronomi untuk terus melestarikan colenak agar tidak punah. Dengan cara membuat acara-acara yang berkaitan dengan makanan tradisional khususnya Jawa Barat yang dikemas secara menarik.