

## BAB 5

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai *Pelestarian Dodol Moyog sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Kabupaten Cirebon*, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Dodol moyog adalah kudapan tradisional khas Kabupaten Cirebon yang pada saat ini mulai langka keberadaannya. Tidak ada yang mengetahui secara pasti bagaimana sejarah dodol moyog, kemungkinan dodol moyog tercipta karena adanya kreativitas dari masyarakat Cirebon dalam memanfaatkan bahan baku yang tersedia sehingga terciptalah dodol moyog kudapan yang tidak hanya enak namun juga memiliki nilai tambah yaitu lebih awet. Selain itu, dodol moyog merupakan kudapan manis, diperkirakan kudapan manis berkembang pada abad ke-15. Dodol moyog memiliki nama yang unik. Pemberian nama moyog berasal dari dialek Cirebon yang artinya capai atau sangat melelahkan, itu menggambarkan cara pembuatannya yang membutuhkan waktu cukup lama dari adonan cair hingga menjadi adonan dodol moyog yang kental. Selain itu, *oyog-oyog* memiliki arti diaduk-aduk sebagaimana cara pembuatannya yaitu dengan cara diaduk-aduk hingga mengental. Keunikan lain yang dimiliki oleh dodol moyog adalah terdapat motif marmer disetiap lapisan potongannya dan memiliki *topping* mata ula atau blondo, penamaan mata ula karena bentuknya dianggap mirip dengan mata ular. Mata ula atau blondo terbuat dari santan kental yang dimasak lama hingga hampir membentuk minyak. Dari awal terciptanya dodol moyog bentuknya masih tetap sama dan tidak ada perubahan. Dalam proses pembuatan dodol moyog diperlukan kesabaran karena membutuhkan waktu yang cukup lama dan kekuatan tenaga untuk mengaduk-aduk secara terus menerus sampai matang.

2. Bahan baku yang digunakan untuk membuat dodol moyog adalah tepung tapioka halus SPM, gula aren, garam dan air secukupnya. Sedangkan untuk membuat *topping* mata ulanya menggunakan santan diberi gula secukupnya. Proses pembuatannya masih tradisional seperti wajan, pengaduk kayu dan kayu bakar. Dodol moyog disajikan kepada konsumen menggunakan plastik mika, penyajian tersebut dianggap praktis untuk diberikan kepada konsumen. Tidak ada perbedaan rasa, aroma dan warna pada dodol moyog dari waktu ke waktu, sampai saat ini cita rasa dodol moyog yaitu manis dan gurih yang didapat dari mata ulanya. Tekstur dodol moyog yaitu kenyal dan licin karena terbuat dari tepung tapioka halus SPM. Dodol moyog biasa dimakan bersama dengan teh tawar hangat ataupun air putih karena dodol moyog sudah memiliki rasa yang manis. Dodol moyog bisa disantap kapan saja sebagai teman bersantai bersama keluarga,
3. Produsen dodol moyog mengatakan bahwa pernah memvariasikan rasa pada kudapan dodol moyog, namun karena pembuatan dodol moyog memerlukan waktu yang cukup lama, pembuatan varian rasa yang lain pada dodol moyog tersebut tidak berlangsung lama karena keterbatasan tenaga dan semuanya masih dilakukan sendiri. Selain itu, berdasarkan saran dari salah satu konsumen dodol moyog sebaiknya dibuat tetap dengan rasa original saja karena konsumen lebih didominasi menyukai rasa original dodol moyog,
4. Kerja sama antar pemangku kepentingan sangat dibutuhkan dalam melestarikan makanan tradisional khas Kabupaten Cirebon ini. Pemerintah terkait rutin dalam menggalakan festival yang berhubungan dengan makanan tradisional sebagai salah satu upaya dalam melestarikan dan mempromosikan pariwisata, budaya dan gastronomi di Kabupaten Cirebon. Selain itu pemerintah juga melakukan berbagai pelatihan dan juga binaan usaha kepada pelaku bisnis kuliner. Sedangkan upaya yang dilakukan oleh komunitas dan media informasi di Kabupaten Cirebon dengan menciptakan program-

program yang dapat memperkenalkan sekaligus mempromosikan gastronomi di Kabupaten Cirebon. Icip Uyup merupakan program yang dibuat oleh Radar Cirebon Televisi dalam rangka memperkenalkan gastronomi Cirebon dan membantu mempromosikan usaha-usaha kuliner yang sedang berkembang.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal terkait dodol moyog agar kudapan tradisional khas Kabupaten Cirebon ini tetap lestari yaitu sebagai berikut.

1. Memperluas pemasaran dodol moyog agar dodol moyog lebih dikenal oleh masyarakat dengan cara mempromosikan melalui media sosial, seperti membuat akun instagram khusus. Mengikuti festival makanan yang diadakan oleh pemerintah daerah maupun dari pihak lain agar memperluas jaringan pemasaran dan promosi dodol moyog,
2. Produsen diharapkan dapat mengembangkan produk dengan lebih baik dari segi rasa, aroma dan bentuk sehingga lebih menarik konsumen.
3. Mengganti kemasan dengan yang lebih baik dan juga aman namun tidak melupakan kesan artistik dan ramah lingkungan, sehingga diharapkan dapat menarik minat konsumen,
4. Tetap menjadikan dodol moyog sebagai kudapan yang hadir dalam acara-acara di masyarakat seperti hajatan dan upacara adat desa,
5. Diharapkan produsen dodol moyog dapat memperhatikan aturan kebersihan dan sanitasi yang lebih baik lagi dan mengikuti berbagai binaan usaha yang dilakukan pemerintah daerah maupun yang diadakan dari pihak lainnya,
6. Membawa dodol moyog ke sentra destinasi wisata dengan cara bekerjasama dengan destinasi wisata yang sudah ada di Cirebon dalam upaya pelestarian kudapan dodol moyog.
7. Diharapkan pemerintah daerah dapat lebih memperhatikan pelaku usaha kecil makanan-makanan tradisional agar tidak punah

keberadaannya dan dapat dikelola dengan baik sehingga mampu bersaing dengan makanan *modern* yang berkembang di masyarakat,

8. Dengan adanya hasil dari penelitian ini, diharapkan dapat bermanfaat dan menjadi dasar pengembangan wisata gastronomi kudapan tradisional di Kabupaten Cirebon.