

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil temuan dan pembahasan yang telah dijabarkan pada bab sebelumnya mengenai Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Sayur Besan merupakan salah satu makanan khas Betawi yang diperkirakan sudah ada sejak zaman perdagangan di Batavia. Sayur Besan menggunakan bahan baku yang beraneka ragam dan juga merupakan hasil akulturasi budaya dari beberapa etnis yang berpadu dalam makanan tersebut. Bahan-bahan yang digunakan dalam Sayur Besan sendiri yaitu terubuk, sohun, petai, kentang, dan beberapa bahan lainnya. Sayur Besan memiliki karakteristik rasa yang gurih, pedas, dan sedikit manis dengan warna kuning kemerah-merahan. Penamaan Sayur Besan sendiri berasal dari kegunaan makanan tersebut yang disajikan pada saat acara pernikahan etnis Betawi. Kemudian, Sayur Besan berkembang pada sekitar tahun 80-90an yang disajikan oleh masyarakat Betawi sebagai sajian pada hari-hari besar dan acara pernikahan. Sayur Besan dijadikan sebuah hantaran pada ritual *tande* putus dalam rangkaian pernikahan Betawi. Sayur Besan sendiri berkembang di daerah Pinggiran DKI Jakarta, dikarenakan bahan-bahan dari pengolahan Sayur Besan banyak ditemukan di daerah tersebut. Sudah terdapat beberapa penelitian yang dilakukan terkait Sayur Besan. Saat ini, Sayur Besan sudah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda yang berasal dari DKI Jakarta yang ditetapkan pada tahun 2014.
2. Sudah terdapat beberapa upaya yang dilakukan oleh pihak-pihak terkait dalam pengembangan Sayur Besan yaitu *Salapan Cinyusu* atau *Nona Helix*. Terdapat satu rumah makan Betawi yang masih menyediakan Sayur Besan dan menjadikannya sebagai menu utama dan unggulan di rumah makan tersebut. Meskipun cukup sulit ditemui, bahan-bahan dari Sayur Besan masih dapat ditemukan dari beberapa pemasok yang ada di beberapa pasar sekitar DKI Jakarta. Dalam menjaga kelestariannya

Pemerintah sudah berupaya menciptakan kebijakan dalam menjaga objek tersebut meskipun belum secara spesifik dalam membahas Sayur Besan. Pakar gastronomi dan juga pemerhati budaya selalu menggalakkan kegiatan-kegiatan terkait dalam hal upaya pengenalan Sayur Besan tersebut. Beberapa cara di antaranya seperti melakukan kerjasama penelitian dan juga penyelenggaraan acara yang menyajikan Sayur Besan. Dalam hal pengembangan, penikmat, komunitas, dan juga media informasi juga sudah menggiatkan langkah promosi seperti melalui media sosial, laman-laman internet dan juga media lainnya yang mudah diakses oleh berbagai kalangan mengenai Sayur Besan. Selain sebagai wadah informasi, media-media tersebut juga menjadi wadah edukasi bagi masyarakat untuk mengenali bukan hanya bentuk fisik Sayur Besan tetapi juga latar dan cerita di dalamnya. Komunitas pun juga sudah menyediakan beberapa program perjalanan mengenai wisata gastronomi, sehingga dalam mewujudkan kegiatan wisata gastronomi sangat memungkinkan untuk dikembangkan.

3. Sayur Besan berpotensi dijadikan sebagai daya tarik wisata gastronomi karena memiliki ciri khas tersendiri. Seperti di antaranya dalam penggunaan bahan baku yang jarang ditemukan ada makanan lain yaitu terubuk. Penyajian Sayur Besan yang unik juga sebuah ciri khas yang menyajikan cerita-cerita edukatif. Sayur Besan sendiri sudah menjadi identitas masyarakat Betawi Pinggiran, hal ini dapat menambah nilai daya tarik dikarenakan menggambarkan suatu kekhasan dari sebuah daerah dan layak untuk dijadikan sebuah ikon gastronomi daerah tersebut. Karakteristik rasa dari Sayur Besan cukup berbeda dari makanan lain. Meskipun memiliki kemiripan dengan beberapa makanan, tetapi Sayur Besan tetap memiliki ciri khas tersendiri baik dari rasa, bahan baku, dan juga cerita yang memang menggambarkan suatu kebudayaan di suatu daerah yaitu Betawi.
4. Dalam menyediakan wisata gastronomi Sayur Besan, diperlukan pengembangan aspek di dalamnya. Dari segi produk Sayur Besan, tidak ada yang perlu ditambahkan atau pun dikembangkan. Pengelola wisata

gastronomi Sayur Besan cukup menjaga keaslian Sayur Besan saja sehingga menjaga keotentikan makanan tersebut. Pengembangan Sayur Besan sendiri sebagai produk wisata gastronomi tersebut perlu ditingkatkan dalam hal penyajian dan unsur-unsur cerita yang dapat dijual. Dalam upaya pemasaran, saat ini wisata gastronomi Sayur Besan masih belum cukup ditemukan oleh wisatawan. Selain itu, kurangnya minat dari penikmat juga menjadikan kurang sumber daya manusia dalam pengembangan kegiatan wisata gastronomi Sayur Besan. Meskipun begitu, dalam pengelolaannya sudah tersedia fasilitas-fasilitas penunjang wisata gastronomi Sayur Besan sehingga dapat dilakukan penyesuaian dan pengembangan dari seluruh aspek yang diperlukan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian, penulis mengusulkan beberapa saran terkait Sayur Besan dalam pengembangannya sebagai daya tarik wisata warisan gastronomi di DKI Jakarta sebagai berikut.

1. Perlu adanya langkah-langkah pengarsipan dari latar belakang Sayur Besan. Seluruh masyarakat khususnya masyarakat Betawi diharapkan ikut berperan dalam menjaga nilai tradisi, filosofi, dan catatan sejarah dari Sayur Besan sendiri. Selain itu, beberapa ritual serta tradisi yang melekat pada Sayur Besan dapat diupayakan untuk dihidupkan kembali. Hal tersebut bertujuan untuk tetap menciptakan kesadaran masyarakat akan kekayaan budaya dan tradisi daerah setempat.
2. Perlu ditingkatkan integrasi peran antar pihak dalam langkah penyediaan kegiatan wisata gastronomi yang berkelanjutan dan terciptanya pengelolaan yang inklusif. Penyusunan kebijakan dan peraturan juga diperlukan agar mengajak berbagai pihak dan masyarakat ikut berperan dalam melestarikan Sayur Besan di DKI Jakarta. Dalam hal pengelolaan dapat diupayakan kemudahan distribusi bahan baku yang mudah ditemui di DKI Jakarta sehingga juga meningkatkan nilai ekonomi masyarakat daerah. Selanjutnya, menggalakkan dorongan kepada pelaku usaha dan pihak-pihak terkait agar dapat meningkatkan efektifitas produksi.

3. Dalam menjaga ketahanan Sayur Besan perlu dikembangkan upaya-upaya pelatihan kepada tenaga pengelola dari Sayur Besan itu sendiri. Salah satu caranya dengan menyediakan sanggar atau tempat pelatihan yang dapat digunakan oleh pengelola dan juga bisa menjadi sarana belajar mengolah Sayur Besan untuk umum. Begitu juga dalam pengembangan pembudidayaan bahan baku sehingga dapat meningkatkan keberlanjutan wisata gastronomi yang berasal dari perputaran sumber alam di daerah tersebut. Lalu, Sayur Besan dapat diupayakan untuk dijadikan ikon gastronomi di DKI Jakarta agar dapat meningkatkan upaya dari berbagai pihak dalam menjaga ketahanan dan kelestariannya. Beberapa cara yang bisa dilakukan seperti menginventarisasi dalam kegiatan dan acara-acara kebudayaan daerah, selain sebagai bentuk pelestarian juga dapat sekaligus menjadi daya tarik wisatawan.
4. Diperlukan pengembangan produk Sayur Besan seperti mengembangkan pengemasan dan juga inovasi pengolahan produk Sayur Besan sendiri seperti menjadikannya sebagai bumbu instan yang bisa digunakan kapanpun dan oleh siapa saja. Selain menambah nilai artistik, hal tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomi dan pemberdayaan UMKM setempat. Kegiatan wisata gastronomi Sayur Besan sendiri dapat dikembangkan kepada seluruh kalangan dengan menyediakan beberapa inovasi dan beberapa fasilitas perjalanan wisata. Selanjutnya, perlu meningkatkan cara-cara pemasaran Sayur Besan sendiri. Para pemangku kepentingan harus kreatif dalam meningkatkan pemasaran dengan memanfaatkan media-media informasi dan promosi yang ada dan ditargetkan kepada konsumen secara menyeluruh. Selanjutnya, perlu disediakan lahan pertanian sebagai media pengembangan bahan baku Sayur Besan sehingga dalam keberlangsungan kegiatan wisata gastronomi Sayur Besan dapat mengimbangi *supply and demand* produk wisata tersebut.