

## BAB 5

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan yang diperoleh dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai *Pepes Intip Tahu Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Cirebon*, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pepes intip tahu adalah makanan tradisional khas Kabupaten Cirebon khususnya Desa Cipeujeuh Wetan yang banyak diminati masyarakat daerah maupun orang luar kota yang sudah mencicipinya. Namun masih jarang yang mengetahui tentang sejarah pepes intip tahu, namun melalui penelusuran budayawan lokal melalui para orang-orang yang bisa disebut saksi hidup, pepes intip tahu tercipta ketika para pekerja pabrik tahu yang memiliki kesejahteraan yang kurang di masa itu yakni di tahun 1960-an yang kemudian memanfaatkan kerak tahu yang biasanya hanya menjadi limbah untuk kemudian diolah kembali menjadi sarapan keluarga para pekerja. Dengan terus berinovasi agar semakin menambah citarasa para pembuat kerak tahu ini terus mengembangkan bumbu hingga cara pengolahan hingga di tahun 1970 bentuk dari pepes intip tahu ini seperti yang sekarang ini biasa dijual dan disajikan. Kata intip dalam pepes intip tahu adalah nama lain dari kerak yang didapat dari sisa penggodokan adonan tahu dalam proses pembuatan tahu yang biasanya menjadi limbah namun dimanfaatkan menjadi makanan agar tidak terbuang. Dari bentuknya pepes intip tahu memiliki filosofi tentang makhluk hidup akan mengalami kematian namun dalam kematian haruslah meninggalkan harum dan bermanfaat bagi manusia maupun alam.
2. Menurut narasumber pepes intip tahu memiliki filosofi tentang bagaimana kita harus memanfaatkan suatu hal yang mungkin awalnya dianggap tidak berharga, namun dengan kreatifitas hal itu justru dapat dijadikan sebagai hal yang bermanfaat dan menjadi suatu hal unik yang dapat bertahan terus menerus. Kemudian Riadi Darwis menambahkan

bahwa dari segi kepercayaan pepes intip tahu mengingatkan kita untuk tidak mubazir dan dapat mengubah suatu hal menjadi bermanfaat serta dari bentuk pepes itu mengingatkan akan kematian yaitu kita sebagai makhluk hidup pasti akan meninggal dan seharusnya meninggalkan harum dan enak dari dalam.

3. Pepes intip tahu memiliki keunikan dari makanan sejenis yang mirip, yang membedakannya yaitu penggunaan bahan utama tahu putih dan kerak tahu sebagai bahan utamanya.
4. Peralatan yang digunakan untuk membuat pepes intip tahu sudah banyak yang diperbaharui, seperti penggunaan lesung sebagai penghalus bumbu sudah digantikan dengan blender, dan bahan bakar kayu diganti dengan bahan bakar gas.
5. Dari segi rasa terdapat sedikit perubahan dikarenakan peralatan tradisional yang diganti dengan alat modern sedikit mempengaruhi aroma dan rasa asli dari pepes intip tahu.
6. Pepes intip tahu mengalami perkembangan dari proses pembuatan hingga penambahan bumbu. Dari awal ditemukan hanya dimasak hingga saat ini ditambahkan dengan tahu putih yang dihancurkan kemudian diberi bumbu untuk kemudian dibungkus daun pisang dan teknik memasak dengan cara digarang diatas lempengan besi.
7. Produsen pepes intip tahu berkaitan dengan industri tahu, sehingga bilamana produksi tahu sedang berkurang diakibatkan kenaikan bahan kedelai maka akan mempengaruhi produksi pepes intip tahu.
8. Produsen pepes intip tahu mengatakan terus mengembangkan variasi dari pepes intip tahu, yang sudah ada yaitu penambahan cabai sebagai rasa pedas dan penambahan jamur tiram, dan kini sedang mencoba untuk menambahkan kerupuk agar menambah tekstur seperti sumsum. Namun pepes intip tahu tidak bisa ditambahkan bahan yang berpotensi menutup bahkan menghilangkan rasa asli dari kerak tahu didalamnya. Kekurangan pepes intip tahu yaitu tidak bisa bertahan lama jika berada

di suhu ruang dikarenakan bahan baku yang didominasi oleh tahu dan tidak memakai bahan pengawet.

9. Kerja sama antar pemangku kepentingan dan komunitas sangat dibutuhkan dalam melestarikan makanan tradisional khas Kabupaten Cirebon ini. Komunitas dan para pemuda lokal sudah mulai mengadakan festival *Ngintip Tahu Fest* yang menampilkan budaya lokal dan pepes intip tahu sebagai objek utamanya, hal ini sebagai satu upaya dalam melestarikan dan mempromosikan gastronomi Desa Cipeujeuh Wetan sebagai daerah sentra pembuatan pepes intip tahu . selain itu komunitas taruna tani sudah sering mengadakan pelatihan yang bekerja sama dengan pemerintah dalam meningkatkan keterampilan masyarakat untuk sumber daya manusia yang lebih baik lagi.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal terkait pepes intip tahu agar makanan khas Desa Cipeujeuh Wetan ini tetap lestari yaitu sebagai berikut.

1. Mengembalikan proses penggarangan seperti dahulu dengan menggunakan tungku api dan kayu bakar, sehingga menambah aroma khas dari pepes intip tahu,
2. Mengganti kemasan ke yang lebih kekinian dan ramah lingkungan demi menambah minat beli konsumen dan meningkatkan nilai jual.
3. Untuk terus berbenah agar Desa Cipeujeuh Wetan terjaga kebersihan dan layak untuk dikunjungi wisatawan,
4. Diharapkan warga lokal beserta orang yang berpengaruh di Desa Cipeujeuh Wetan dapat berbenah dan merencanakan pembangunan desa berbasis pariwisata sehingga dapat mengajukan proposal kepada dinas pariwisata Kabupaten Cirebon dan dapat bersinergis dengan pemerintah daerah dalam pembangunan desa Cipeujeuh Wetan khususnya menjadi salah satu destinasi wisata gastronomi di Kabupaten Cirebon bagian timur dengan pepes intip tahu sebagai ikon makanan khas.

5. Diharapkan pemerintah daerah memperhatikan industri kecil agar makanan-makanan khas tradisional tidak punah keberadaannya dan dapat dikelola dengan baik sehingga akan tetap ada dan mampu bersaing dengan makanan *modern* yang berkembang di masyarakat,
1. Dengan adanya hasil dari penelitian ini, diharapkan bisa bermanfaat dan menjadi dasar dalam pengembangan wisata gastronomi makanan khas di Kabupaten Cirebon.