

BAB 5

SIMPULAN SARAN

5.1 Simpulan

Berikut adalah kesimpulan dalam hasil penelitian mengenai pelestarian produk opak linggar sebagai atraksi gastronomi nusantara Jawa Barat di Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung dengan variabel-variabel yang terdiri dari Kondisi Ekonomi (X1), Wawasan Pengetahuan (X2), Daya Tarik (X3), dan Promosi (X4) juga analisis wawancara narasumber yaitu produsen Cholid, Riadi Darwis, dan Aam. Berdasarkan tujuan yang ingin diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Opak Linggar merupakan makanan khas tradisional dari tatar Sunda Jawa Barat yang mulai berkembang dari zaman dulu tetapi untuk historinya spesifik dari tahunya sampai skarang belum diketahui. Dalam naskah Sanggyang Siksa Kandang Karesian. Teknik pembuatan pengolahan sudah ada pada s abad XV-XVI. Adapun teknik pengpolahan makanannya disebut (Hareup Catra) seperti hahayangan, beubeuleuman, papanggangan, amis-amis, nyeuseungit, ramesan, diruruum, diseuseungit, dsb. Pembuatan opak sendiri menggunakan teknik pengolahan beubeuleuman (dibakar), papanggangan (dipanggang), dan amis-amis (memberikan rasa manis atau penambahan gula pada makanan).. Tidak ada yang mengetahui pasti bagaimana sejarah Opak Linggar. Kemungkinan produk Opak Linggar tercipta dari hasil kreativitas masyarakat dalam meningkatkan nilai jual pada bahan baku yang tersedia. Awal mula terciptanya Opak di Desa Linggar itu di karenakan semua Masyarakat Desa Linggar pada zaman dulu bisa membuat Opak Linggar. Penamaan Opak Lingar tidak ada akronim khusus tidak ada singkatan hanya saja yang melatarbelakangi penamaan Linggar karena semua Masyarakat Desa linggar terampil membuat Opak maka dari itu sampai sekarang di kenal sebagai Opak Linggar. Dalam bentuk filosofis bentuk lingkaran pada

Opak diartikan sebagai simbolisasi tentang gender yaitu gender perempuan dan gender laki-laki. Opak merupakan salah satu bagian dari sesajen atau istilahnya yaitu “Hahampangan”. Makna dari kata “Hahampangan” ialah ringan yang mengandung makna filosofis dalam kehidupan manusia harus senantiasa berlapang dada dan ikhlas. Dalam pembuatan produk Opak Liggar masih menggunakan alat-alat tradisional diwariska secara turun temurun hingga sekarang. Produk Opak Liggar memiliki keunikan pada proses pembuatannya dan tidak banyak orang yang dapat mempraktikkan cara pembuatannya, butuh keahlian khusus sampai bisa terampil membuat produk Opak Liggar,

2. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk Opak Liggar adalah beras ketan, santan kelapa, gula merah, dan garam. Peralatan dan proses pembuatan Opak Liggar masih menggunakan cara tradisional diantaranya halu, lesung, nyiru, dan boboko, untuk proses pembuatannya masih menggunakan teknik ditumbuk dan dicetak menggunakan alat yang tradisional. Opak Liggar disajikan kepada konsumen menggunakan plastik toros dan blek dianggap praktis. Ketahanan kualitas produk Opak Liggar bergantung kepada bahan baku opak apabila bahan baku Opak Liggar sudah memakai kualitas nomer satu maka Opak akan bertahan lama. Adapun batas kadaluwarsa dari produk Opak Liggar yakni 30 hari didalam kedaan ditutupi dengan rapat sampai tidak ada angin masuk, bila tidak ditutup dengan rapat hanya bisa tahan 3 hari saja. Ciri-ciri Opak Liggar yang sudah tidak layak di konsumsi yaitu bila di cium terasa tengik dan apaul, tekstur opak akan layu, dan permukaan opak akan terlihat kropos tidak mengkilat lagi,
3. Faktor internal persepsi wisatawan skor tertinggi pada tradisi terdapat pada indikator wawasan pengetahuan yaitu keunikan tradisi Opak Liggar yang patut dilestarikan. Skor terendah terdapat pada indikator wawasan pengetahuan mengenai pemahaman informasi mengenai produk Opak Liggar. Adapun faktor

Septi Esa Putri, 2020

***PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

eksternal persepsi wisatawan skor tertinggi pada indikator kemasan dan varian rasa kemasan pada Opak Linggar setuju 86% apabila di perbaharui lebih ke milenial hal ini menjadi faktor pendukung bahwa Opak Linggar sebagai atraksi gastronomi Kabupaten Bandung,

4. Cara mempertahankan pengembangan atraksi wisata produk Opak Linggar dengan mempertahankan kualitas Opak Linggar dari segi bahan baku dan proses pembuatannya yang masih dijaga ke asliannya. Salah satu upaya pengembangan atraksi wisata produk Opak Linggar membuat beberapa varian rasa dan kemasan yang lebih menarik.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal terkait Produk Opak Linggar sebagai pelestarian produk Opak Linggar sebagai atraksi gastronomi nusantara Jawa Barat di Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung.

1. Dapat dilakukan kajian yang lebih mendalam mengenai sisi historis dan kebudayaan dari produk Opak Linggar untuk mendapatkan informasi yang lebih utuh,
2. Produsen Opak Linggar diharapkan mampu mengembangkan produk Opak Linggar baik dari segi citarasa, warna, dan bentuk sehingga dapat lebih menarik minat konsumen dan memberikan pilihan terhadap,
3. Menjadikan produk Opak Linggar sebagai hidangan dalam acara-acara di Masyarakat seperti acara hajatan, syukuran dan syukuran,
4. Mengganti kemasan dengan yang lebih baik, aman dan artistic, namun masih dengan harga yang ekonomis.
5. Memperluas pemasaran produk Opak Linggar, misalnya mendaftarkan produk Opak Linggar di *platform online* seperti Gofood. Kemudian membuat media social seperti *intagram* dan mengikuti berbagai *event bazaar* yang diadakan oleh

Septi Esa Putri, 2020

**PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

pemerintah daerah maupun pihak lain sehingga selain memperluas jaringan pasar dan promosi, produk Opak Linggar juga akan lebih dikenal oleh banyak orang,

6. Pemerintah daerah harus lebih memperhatikan produsen-produsen kecil makanan tradisional baik dari segi pembinaan maupun pengelolaan agar dapat bersaing dengan makanan modern yang berkembang di masyarakat.

Septi Esa Putri, 2020

***PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA
JAWA BARAT KECAMATAN RANCAEKEK KABUPATEN BANDUNG***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu