

## **BAB 5**

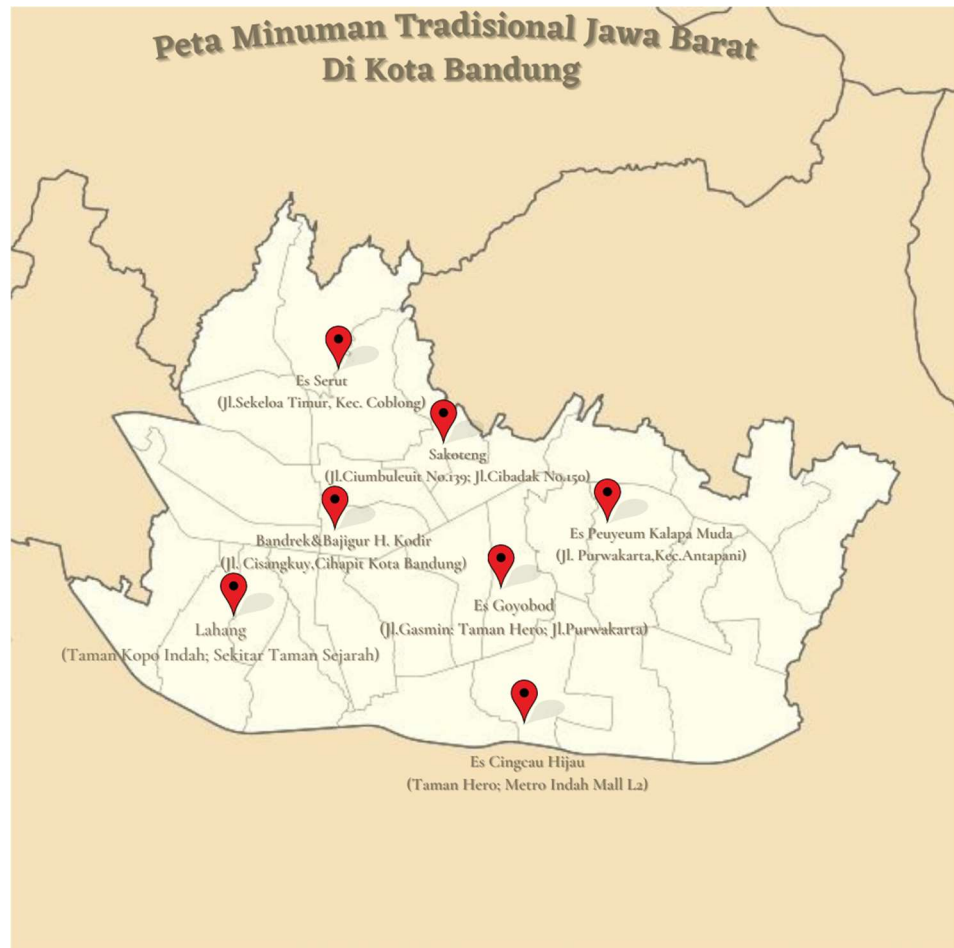
### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan temuan data dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai Analisis Tingkat Eksistensi Minuman Tradisional Jawa Barat sebagai Warisan Budaya Sunda dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil analisis eksistensi minuman tradisional Jawa Barat di Kota Bandung sebagai warisan budaya Sunda menurut konsumen dilihat dari garis kontinum bahwa eksistensi minuman tradisional Jawa Barat sebagai warisan budaya Sunda berdasarkan pengetahuan dan pola konsumsi masyarakat, ketersediaan produk, pemasaran produk dan waktu penyajian berada di kategori kurang baik.
2. Hasil analisis tingkat eksistensi minuman tradisional Jawa Barat menurut responden yang diurutkan dari yang paling eksis sampai yang kurang eksis di Kota Bandung ialah Es Cingcau, Bajigur, Bandrek, Es Goyobod, Sakoteng, Es Serut, Sirop Tjampolay, Es Peuyeum, Lahang, Es Pala, Es Cuing, Es Bojong. Jenis minuman yang masih perlu ditingkatkan eksistensinya ialah Lahang, Es Pala, dan Es Bojong.
3. Kesimpulan yang di dapat dari beberapa narasumber bahwa eksistensi minuman tradisional Jawa Barat memang tidak eksis seperti dahulu namun keberadannya masih ada dan memiliki peminat setia. Kegiatan promosi bisa dibilang masih sangat kurang. Produsen dan penjual minuman tradisional masih menjual produknya secara sederhana dengan berjualan kaki lima atau membuka warung atau kios, belum secara daring. Produsen dan penjual berharap agar masyarakat terus mempelajari ragam minuman tradisional Jawa Barat dan memperkenalkannya ke generasi muda supaya tidak hilang seiring berjalannya waktu, para

produsen dan penjual juga mengharapkan dibuatkannya sentra penjualan minuman tradisional agar lebih terpusat. Selain itu produsen dan penjual meminta pemerintah giat mengadakan bazaar, festival dan pameran tentang minuman tradisional Jawa Barat.



**Gambar 5.1** Peta Keberadaan Minuman Tradisional Jawa Barat di Kota Bandung

Sumber: *Penulis*, 2020

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan melalui metode kuisisioner, wawancara langsung, dan wawancara daring yang telah dilakukan sebelumnya maka penulis memberikan saran seperti berikut:

1. Lembaga pendidikan harus dapat mengedukasi kepada generasi muda rasa memiliki dan rasa cinta akan produk Indonesia dan turut serta melestarikan budaya lokal khususnya pada bidang kuliner agar minuman tradisional dapat lestari hingga nanti.
2. Pemerintah Kota Bandung khususnya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata diharapkan dapat sering mengadakan festival, pameran atau bazaar minuman tradisional secara rutin atau berkala dalam rangka meningkatkan minat masyarakat terhadap minuman tradisional Jawa Barat sekaligus memperkenalkan berbagai minuman tradisional kepada masyarakat. Dan juga sebaiknya pemerintah bergerak aktif mempromosikan minuman tradisional Jawa Barat ke luar daerah Jawa Barat baik itu di dalam negeri maupun luar negeri agar minuman tradisional Jawa Barat dapat dikenal dan dinikmati secara global
3. Produsen minuman tradisional Jawa Barat diharapkan dapat menjaga kualitas dan keaslian rasa produk agar konsumen selalu setia mengonsumsinya. Dan meningkatkan kegiatan promosi melalui media sosial secara daring.
4. Penjual minuman tradisional Jawa Barat diharapkan meningkatkan daya saing penjualan dengan jenis minuman non tradisional dengan cara gencar mempromosikannya secara daring atau media sosial, media cetak, dan secara langsung kepada konsumen. Agar masyarakat tertarik kembali untuk mengenal, kemudian mengonsumsi minuman tradisional Jawa Barat.
5. Restoran dan café di Kota Bandung diharapkan dapat memasukkan minuman tradisional sebagai menu di tempatnya, agar dapat

menjangkau konsumen remaja dalam rangka memperkenalkan minuman tradisional Jawa Barat.

6. Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu semoga penelitian ini dapat menjadi acuan dan berguna dalam meningkatkan eksistensi minuman tradisional Jawa Barat sebagai warisan budaya Sunda di Kota Bandung. Selain itu diharapkan peneliti selanjutnya mengkaji lebih banyak sumber maupun referensi yang terkait dengan minuman tradisional Jawa Barat lebih baik dan lebih lengkap lagi.

