

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Upaya Pelestarian Gastronomi Lokal Potensial Khas Karawang”, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Beberapa makanan tradisional maupun lokal khas Karawang yang terkenal di antaranya adalah bolu kijing berasal dari Kutawaluya, surabi hijau berasal dari Rengasdengklok, semprong kerucut berasal dari Karawang Barat, bontot berasal dari Rengasdengklok, kue gonjing berasal dari Telagasari, rengginang ketan berasal dari Rengasdengklok, pindang cicinde berasal dari Banyusari, dan mi kristal berasal dari Tirtajaya. Peneliti kemudian memilih bolu kijing karena produk tersebut memenuhi sembilan komponen gastronomi.
2. Bolu kijing dipastikan sudah ada sejak tahun 1980. Berawal dari Mak Uta yang sengaja membuatnya untuk dijadikan kudapan sehari-hari, terus berlanjut hingga generasi ketiga yang saat ini pemilik usaha yaitu Pak Yayat. Dinamakan bolu kijing karena bentuknya yang mirip kerang hijau. Tidak ada tradisi atau sosial tertentu mengenai bolu kijing, bahan yang digunakan adalah telur bebek, terigu, gula dan isian selai apabila menggunakan rasa nanas. Alat yang digunakan merupakan alat tradisional yaitu dulang, paso, kompor tungku, dan cetakan. Rasa, aroma dan teksturnya manis, wangi kue dengan aroma telur yang khas, dan tekstur renyah di luar lembut di dalam.
3. Bolu kijing memiliki potensi yang besar untuk dijadikan wisata gastronomi karena memiliki nilai kelebihan yaitu dari bahan hingga cara pembuatan masih menggunakan bahan alami dan alat yang tradisional. Namun, hal itu dapat dilaksanakan dengan adanya dukungan dan bantuan terutama pemerintah daerah karena melihat kenyataan di lapangan yang belum cukup memadai. Masyarakat, pelaku usaha dan pemerintah harus bekerja sama saling membantu karena merupakan sembilan pemangku kepentingan gastronomi. Keberhasilan potensi

wisata gastronomi yang dimiliki bolu kijing selain sebagai salah satu upaya pelestarian, juga dapat menambah daya tarik wisata hingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

4. Kerja sama antara pemangku kepentingan sangat dibutuhkan dalam melestarikan dan mengembangkan bolu kijing yang merupakan salah satu makanan khas Karawang. Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah adalah melalui pemberdayaan UMKM, termasuk di dalamnya adalah pelaku usaha bolu kijing. Sedangkan upaya yang dilakukan oleh komunitas kuliner dan media informasi adalah dengan membuat program-program khusus untuk mengenalkan dan mempromosikan pariwisata dan gastronomi Karawang, salah satu program yang dilakukan oleh komunitas kuliner Karawang yaitu Foodkrw adalah melalui program Cemal-Cemil Krw dimana mereka memberikan wadah untuk mempromosikan produk UMKM secara gratis yang diadakan setiap pekan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan rekomendasi terkait bolu kijing agar salah satu makanan khas Karawang ini tetap bertahan dan lestari yaitu sebagai berikut:

1. Melakukan inovasi atau pengembangan terhadap bolu kijing salah satunya dengan menambah varian rasa tanpa mengubah bahan baku agar menarik perhatian masyarakat terutama generasi muda;
2. mempertahankan cara pembuatan yang tradisional yang merupakan daya tarik kue tersebut agar citarasa tidak berubah sehingga nilai historis tidak hilang;
3. mempertahankan kualitas kemasan yang terbaru agar produk tetap terjaga dengan baik dan terus menarik perhatian konsumen;
4. diharapkan produsen dapat memperhatikan aturan kebersihan serta sanitasi dan *hygiene* yang lebih baik lagi;
5. memperluas pemasaran, salah satunya dengan cara membuka *outlet* di daerah perkotaan Karawang agar konsumen dapat menjangkaunya lebih mudah;
6. serta meningkatkan strategi *advertising* terutama pada media *online*;

7. mengikuti kegiatan pelatihan atau pemberdayaan serta acara-acara seperti festival UMKM yang diselenggarakan oleh pemerintah daerah;
8. membawa bolu kijing ke sentra destinasi wisata dengan cara bekerjasama dengan pengelola wisata yang sudah ada di Karawang;
9. pemerintah daerah harus dapat lebih memperhatikan pelaku usaha kecil makanan tradisional agar keberadaannya tidak punah sehingga dapat dikelola dengan baik dan mampu bersaing dengan makanan modern yang berkembang di masyarakat, terutama bolu kijing;
10. diharapkan dengan adanya hasil penelitian ini, dapat bermanfaat dan menjadi dasar pengembangan wisata gastronomi makanan tradisional di Karawang khususnya bolu kijing.