

## BAB 5

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan pada data yang telah dihasilkan terkait eksistensi gepuk sebagai warisan budaya gastronomi, maka penulis dapat menarik kesimpulan bahwa:

1. Eksistensi gepuk di Kota Bandung masih dapat kita jumpai. Bahkan masih ditemukannya usaha gepuk yang sudah berdiri lebih dari 50 tahun dan masih beroperasi sampai saat ini. Selain itu, ditemukan juga usaha gepuk yang baru dirintis kurang lebih satu tahun yang lalu. Hal ini tentu menjadi harapan baru untuk kelestarian gepuk. Gepuk yang ditemukan di Kota Bandung memiliki beragam ciri khas tersendiri dari masing-masing penjualnya. Dari segi bentuk ada yang berbentuk natural daging yang dipipihkan, ada pula yang berbentuk persegi. Dari segi komposisi ada gepuk yang menggunakan serundeng, ada gepuk yang polos, dan ada gepuk yang diberikan sambal di atasnya. Dari segi ukuran ada yang ukurannya besar ada yang ukurannya kecil. Perbedaan tersebut diakibatkan tidak adanya standarisasi yang jelas terkait gepuk.
2. Awal mula hadirnya gepuk adalah dari pemikiran masyarakat tentang bagaimana caranya mengawetkan daging agar tidak terbuang. Dimana pada masa itu belum adanya alat penyimpanan untuk mengawetkan daging. Sehingga masyarakat melakukan pengolahan daging dengan memanfaatkan beragam rempah dan bumbu yang berfungsi sebagai pengawet alami, dan membuat daging dalam bentuk pipih agar tekstur daging lebih kering sehingga awet untuk disimpan lama. Penamaan gepuk sendiri berasal dari suara yang dihasilkan ketika daging di tumbuk dan menghasilkan suara “*puk-pukan*”. Filosofi yang terkandung di dalam gepuk adalah pengolahan gepuk di ibaratkan sebagai pembentukan manusia yang ditempa agar menjadi manusia yang lebih baik. Bentuk persegi dari gepuk bermakna “*Hirup teh kudu masagi*”

manusia harus meningkatkan kualitas diri. *Alu* (alat penumbuk dari kayu) sebagai perlambang ketaatan kepada tuhan yang maha esa. Kemudian rasa yang manis pada gepuk memiliki makna bahwa menjadi manusia harus “*amis budi*” yaitu menjadi orang yang ramah dan suka membantu orang lain. Gepuk tidak disajikan dalam acara adat tertentu. Gepuk mengajarkan kita untuk berbagai terhadap sesama dan tidak serakah. Gepuk terbuat dari daging sapi yang dipipihkan kemudian diberi bumbu dan rempah yang sebagian besar merupakan pengawet alami. Gepuk biasa dihidang bersama nasi putih hangat, lalab, sambal, sayur asem dan perkedel kentang. Gepuk memiliki tampilan berwarna coklat, berbentuk pipih, memiliki rasa manis gurih, beraroma ketumbar. Belum banyak penelitian terkait dengan gepuk. Gepuk yang sudah ada sejak zaman dahulu, membuat orang yang mencicipinya merasakan nostalgia. Rempah yang digunakan dalam gepuk, selain sebagai pengawet alami, tetapi juga memiliki manfaat bagi kesehatan. Etika yang berusaha gepuk sampaikan adalah untuk tidak membuang-buang makanan dan menjunjung tinggi kebersamaan.

3. Sampai saat ini, gepuk belum memiliki hak paten sebagai warisan budaya gastronomi Kota Bandung. Dan belum adanya data tertulis secara lengkap tentang gepuk. Untuk itu diperlukan kajian lebih mendalam lagi terkait gepuk, dan diadakan beragam pengujian pada gepuk.
4. Pelestarian gepuk yang dapat dilakukan oleh masyarakat dengan cara mencitai warisan budaya gastronomi. Serta adanya kerjasama dari pihak pemerintah sebagai fasilitator untuk mengadakan program yang bertujuan untuk mengangkat warisan budaya gastronomi

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka penulis memberikan saran:

1. Para pelaku usaha gepuk hendaknya mempertahankan usahanya, namun dengan diiringi inovasi yang menarik guna menyesuaikan dengan minat masyarakat saat ini tanpa menghilangkan esensi dari gepuk itu sendiri agar gepuk dapat tetap eksis sebagai warisan budaya gastronomi.
2. Perlu diadakannya festival yang mengangkat warisan budaya gastronomi khususnya gepuk guna mengangkat kembali dan memperkenalkan gepuk ke masyarakat secara lebih mendalam.
3. Perlu diadakannya kerja sama dengan beragam pihak dalam menjadikan gepuk sebagai daya tarik wisata.