

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan yang peneliti peroleh mengenai “Pelestarian Kue Rangi Sebagai Warisan Budaya Gastronomi Betawi” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Komponen gastronomi yang terdapat pada kue rangi mulai dari sejarah hingga etika saat mencicipi maupun menghidangkannya. Kue rangi tercipta karena keadaan ekosistem di sekitarnya pada zaman penjajahan dahulu ditumbuhi banyak pohon kelapa dan mengandung nilai filosofi tersendiri yaitu saus gula merah yang sudah dikentalkan dengan sedikit sagu menandakan bahwa harus ada kekerabatan dalam persaudaraan. Kue rangi biasanya dihidangkan sebagai kudapan pelengkap minum teh/kopi dalam kebudayaan Betawi disebut *syahi*. Kue Rangi ini mirip dengan pancong karena cetakan yang digunakan hampir sama. Proses memasak dan bahan baku yang dipakai dari dahulu hingga sekarang masih sama namun perbedaannya terletak pada cetakan dan kompor yang digunakan. Tidak ada aturan khusus saat mencicipi dan menghidangkannya. Informasi terkait kue rangi sudah banyak di internet namun hanya sekedar bahan baku dan standar resep nya saja karena belum banyak yang meneliti kue rangi secara luas.
2. Potensi yang dimiliki kue rangi sebagai daya tarik wisata gastronomi yaitu menggunakan saus kental gula merah sebagai topping dan proses memasaknya masih menggunakan kayu bakar sehingga menimbulkan aroma wangi pada kue rangi. Pedagang kue rangi yang masih menggunakan gerobak harus tetap stay di titik tertentu agar wisatawan tidak kebingungan saat ingin makan kue rangi dan yang sudah memiliki kios/warung ditingkatkan kembali fasilitasnya dari menjaga higienitas, tersedianya mushola, toilet, dan parkir agar wisatawan nyaman saat ingin mencicipi kue rangi. Pemerintah seharusnya turun tangan membina pedagang kue rangi dengan memberikan workshop/pelatihan khusus berupa higienitas, melibatkan para pedagang di event tertentu seperti bazar dan festival kuliner, dan membuat pusat jajanan tradisional khusus. Kue Rangi ini sudah dinyatakan sebagai warisan budaya tak benda pada tahun 2013 di data kemendikbud.

3. Nona Helix sangat dibutuhkan untuk melestarikan kue rangi terutama harus ada pelaku usaha dan pekerja yang masih menjual kue rangi. Dengan bantuan nona helix, keberadaan kue rangi ini akan semakin dikenal masyarakat mulai dari pemerintah sudah mengusulkan ke Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk dijadikan sebagai warisan budaya tak benda, Media Informasi mengambil gambar lalu dibentuk dalam sebuah *content* kemudian diupload via youtube. Akademisi/Pakar dan Pemeharti sudah memberikan edukasi terlebih dahulu terkait kue rangi ke Instansi Pendidikan dan mengajak/mensosialisaikan masyarakat betawi untuk peduli dengan kekayaan mereka. Komunitas sudah mempopularkan dengan menambahkan informasi terkait kue rangi lewat channel media dalam bentuk *content* serta berencana untuk memperluas keberadaan kue rangi sebagai pokok kebudayaan. Pemasok sudah menjaga kualitas bahan baku dan harga semaksimal mungkin sesuai apa yang diinginkan konsumen.
4. Paket wisata yang dirancang untuk gastronomi kue rangi dapat memenuhi kapasitas sekitar 5 orang di tempat area produksi. Paket wisata ini dirancang bertujuan agar keberadaan kue rangi ini semakin diketahui wisatawan. Adapun yang didapat dari paket wisata ini adalah dua lonjor kue rangi, snack, informasi dan pengetahuan terkait kue rangi. Kemasan yang dirancang untuk paket wisata ini berisi informasi tentang cara penyajian, bahan baku, kandungan gizi, dan deskripsi tentang kue rangi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, peneliti memberikan saran agar keberadaan kue rangi ini lebih diketahui oleh masyarakat setempat sebagai berikut:

1. Pemerintah perlu memberikan pelatihan dan pembinaan lebih optimal terhadap pedagang kue rangi yang masih menjajakannya menggunakan gerobak karena kurang menjaga higienitas dan sanitasi mulai dari tidak menggunakan sarung tangan saat sedang memasak kue rangi seperti memberikan workshop dan dimasukkan ke pusat jajanan tradisional supaya mudah dijangkau masyarakat ketika ingin mencari kue rangi.
2. Pakar gastronomi/Akademisi perlu mengajarkan sebuah inovasi pada topping saus gula merah dengan menambahkan selain buah jadi tidak hanya rasa original saja atau bisa diganti dengan inovasi coklat atau strawberry dan packaging yang layak dipakai

tidak menggunakan kertas nasi tetapi bisa diganti dengan dus/mika agar saus gula merah nya tidak berceceran.

3. Pelaku usaha kue rangi yang masih menggunakan gerobak seharusnya tetap stay di satu titik tempat agar memudahkan masyarakat yang ingin membeli kue rangi tidak kebingungan mencari pedagang kue rangi dan bagi yang sudah memiliki kios tetap menjaga fasilitas mulai dari mushola, toilet, dan parkir
4. Promosi online yang sudah dilakukan oleh pekerja kue rangi yang memiliki kios atau warung seharusnya lebih ditingkatkan kembali tidak sekedar sesekali saja sehingga keberadaan kue rangi ini semakin diketahui masyarakat sekitar bahwa ada kue rangi yang dijual secara online dan sudah memiliki kios.
5. Media Informasi tidak sekedar hanya menampilkan gambar cara memasak dan bahan baku nya saja tetapi dibuat story telling nya juga agar semakin menarik.
6. Pemeharti tidak hanya sekedar mengusulkan kue rangi sebagai warisan budaya tak benda kepada pemerintah tetapi harus bekerja sama juga dengan pemerintah agar kue rangi ini terlestarikan kembali keberadaannya
7. Komunitas tidak hanya sekedar mengajak/mensosialisasikan masyarakat tentang keberadaan kue rangi tetapi menjalankan rencana untuk menjadikan kue rangi sebagai pokok kebudayaan Betawi
8. Pemasok harus tetap menjaga kualitas bahan baku utama kue rangi, yaitu kelapa agar kue rangi ini tetap ada di sekitar masyarakat.