

## BAB. IV

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa Bubur Pedas merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Kalimantan Barat. Bubur Pedas merupakan makanan yang mempunyai ciri khas dan cita rasa yang berbeda dari bubur pada umumnya. Yang membuatnya berbeda yaitu dikarenakan ada rasa pedas yang berasal dari daun kesum, dan daun kesum inilah yang merupakan bumbu khas yang terdapat dalam Bubur Pedas.

Bubur Pedas juga merupakan makanan yang kaya akan gizi, dikarenakan bubur ini terbuat dari beras yang ditumbuk halus serta kelapa parut yang dioseng dan kemudian direbus hingga menjadi bubur. Setelah itu bubur tersebut dimasak dengan berbagai macam rempah serta berbagai macam jenis sayuran seperti kangkung, pakis, kacang panjang, daun kesum dan sayur lainnya. Bubur Pedas juga biasanya disajikan dengan ikan teri, kacang tanah, sambal, jeruk kecil serta kecap sebagai pelengkap.

Bubur Pedas sebagai salah satu makanan khas saat ini sangat perlu dilestarikan, karena dilihat dari zaman yang terus berkembang perlahan-lahan Bubur Pedas sudah mulai kurang dikonsumsi oleh masyarakat lokal. Maka dari itu cara yang harus dilakukan yaitu dengan mempromosikannya baik secara langsung maupun melalui sosial media. Cara lainnya yaitu dengan

membuka *outlet*/rumah makan Bubur Pedas itu sendiri, menurun-temurunkan resep, mengikuti ajang kompetisi makanan daerah, membuat *event-event* kuliner maupun pelatihan tentang kuliner khas daerah.

Peran dari masyarakat juga sangat diperlukan dalam upaya pelestarian ini, yaitu seperti tetap mengkonsumsi Bubur Pedas sebagai salah satu upaya pelestarian, belajar membuat Bubur Pedas, mempromosikan Bubur Pedas hingga ke luar daerah, mengajak teman-teman yang belum pernah mencoba Bubur Pedas untuk mencobanya, serta dengan menjual Bubur Pedas itu sendiri.

Selain dari masyarakat yang harus berupaya melestarikan Bubur Pedas, alangkah baiknya semua pihak juga dapat bekerjasama yaitu antara pihak penjual, masyarakat serta pemerintah untuk dapat melestarikan serta memperkenalkan Bubur Pedas agar dapat dikenal di luar Kalimantan Barat hingga ke mancanegara, serta dapat terlestarikan hingga ke generasi mendatang.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat penulis berikan untuk dapat membantu dalam pelestarian Bubur Pedas, yaitu:

1. Mengadakan sosialisasi kepada masyarakat agar masyarakat lebih sadar tentang betapa pentingnya melestarikan makanan khas daerah salah satunya Bubur Pedas.

2. Memperbanyak *outlet*/rumah makan yang menjual makanan-makanan khas daerah salah satunya Bubur Pedas.
3. Menjual Bubur Pedas di luar Kalimantan Barat.
4. Membuat inovasi baru terhadap Bubur Pedas, tetapi dengan tetap menjaga ciri khas dari rasa Bubur Pedas tersebut.
5. Lebih mempromosikan Bubur Pedas kepada masyarakat luas melalui media sosial maupun media cetak.
6. Diharapkan pemerintah lebih aktif untuk mempromosikan Bubur Pedas di luar Kalimantan Barat salah satunya dengan mengikutsertakan Bubur Pedas di ajang kompetisi (*food festival*) sebagai salah satu kuliner yang ada di Kalimantan Barat.
7. Membuat *event* atau pameran kuliner setiap tahunnya, agar dapat memperkenalkan makanan-makanan daerah salah satunya Bubur Pedas kepada masyarakat.
8. Pemerintah dapat lebih memperhatikan wisata kuliner yang ada di daerahnya, karena dengan adanya wisata kuliner dapat menambah perekonomian daerah khususnya di Kalimantan Barat.
9. Membuat kepemilikan hak paten bahwa Bubur Pedas merupakan makanan khas yang berasal dari Kalimantan Barat agar tidak di *claim*/diakui daerah maupun negara lain.