

BAB IV

PENUTUP

A. SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka bisa disimpulkan bahwa Pelestarian Kuliner Pempek Sebagai Makanan Khas Di Kota Palembang dapat dilaksanakan apabila terjalin hubungan baik antara masyarakat, wisatawan, pengelola, dan pemerintah. Pempek merupakan makanan khas Palembang yang telah terkenal di seluruh Indonesia. Dengan menggunakan bahan dasar utama daging ikan dan sagu, masyarakat Palembang telah berhasil mengembangkan bahan dasar tersebut menjadi beragam jenis pempek dengan memvariasikan isian maupun bahan tambahan lain seperti telur ayam, sosis, kulit ikan, maupun tahu pada bahan dasar tersebut. Ragam jenis pempek yang terdapat di Palembang antara lain pempek kapal selam, pempek lenjer, pempek telur kecil, pempek keriting, pempek adaan, pempek kulit, pempek tahu, pempek pistel, pempek lenggang, pempek panggang, pempek belah, pempek sosis dan rujak mie. Sebagai pelengkap menyantap pempek, masyarakat Palembang biasa menambahkan saus kental berwarna kehitaman yang terbuat dari rebusan gula merah, cabe, bawang putih dan asam jawa yang oleh masyarakat setempat disebut saus cuka (cuko).

Adapun upaya yang dapat dilakukan untuk melestarikan pempek sebagai makanan khas di kota Palembang yaitu melakukan pengiklanan yang berkaitan

dengan dikenalnya olahan pempek dengan masyarakat luas, mengenalkan *product knowledge* mengenai originalitas dan keautentifikasi produk Nusantara, pemasaran variasi produk pempek yang belum ada di luar wilayah Palembang, mempromosikan pempek dengan melalui media sosial maupun dengan cara mengadakan Festival, *Workshop* dan juga Seminar mengenai Pempek ke masyarakat luar, mempertahankan cara penyajian pempek, dan yang terpenting mempertahankan cita rasa dengan konsistensi penggunaan bahan-bahan baku dan cara pembuatan yang sama sehingga tidak dapat merubah cita rasanya pempek.

Adapun kendala yang dihadapi dalam pelestarian kuliner Pempek yaitu belum adanya regulasi mengenai kuliner pempek, teknologi pembuatan pempek masih tradisional/manual, Tingkat pesaing dengan pengusaha kuliner lain yang cukup tinggi.

B. SARAN

Dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan dalam Pelestarian Kuliner Pempek Sebagai Makanan Khas di Kota Palembang Sumatera Selatan penulis memberikan saran yang dapat dilakukan diantaranya sebagai berikut :

1. Pemerintah ikut serta dalam pelestarian Pempek mulai dari pembentukan regulasi, pembentukan kelompok sadar wisata, dan pembentukan organisasi pengelola pempek.
2. Melakukan strategi-strategi yang jitu agar dapat meningkatkan kunjungan wisatawan dengan melakukan promosi secara *online* maupun *offline*.

3. Mempertahankan cita rasa dari keaslian produk Pempek sehingga menimbulkan citra produk yang paten agar masyarakat luas dapat mengenali dengan mudah produk Pempek dan produk dapat bertahan serta bersaing di masyarakat.
4. Mempertahankan dan meningkatkan komunikasi yang baik antar SDM
5. Pengelola kuliner bekerja sama dengan *tour and travel* sebagai *include* makanan paket wisata agar wisatawan asing mengenal Pempek sebagai makanan khas kota Palembang.