

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Wedang tahu merupakan hidangan penutup atau minuman tradisional yang diujakkan di beberapa provinsi terutama di Jawa Tengah, salah satunya di Daerah Istimewa Yogyakarta. Hidangan yang penuh khasiat ini sebenarnya memiliki potensi untuk bersaing di dunia kuliner terutama pada produk kekinian lainnya karena wedang tahu unik dan dapat menarik perhatian masyarakat.

Kuliner kekinian terutama hidangan penutup (*dessert*) saat ini sangat beragam, memiliki kemasan yang menarik, memiliki rasa manis dan lembut serta sangat digemari oleh generasi dominan di Indonesia, sehingga membuat hidangan penutup tradisional menjadi tertinggal dan ditinggalkan. Untuk itu strategi pelestarian penting dilakukan untuk mempertahankan hidangan tradisional sehingga tidak punah seiring berjalannya waktu.

Wedang tahu tetap memiliki potensi untuk memiliki eksistensi ditengah banyaknya ragam dari hidangan penutup kekinian di Indonesia terutama di Yogyakarta. Upaya pelestarian yang efektif untuk dilakukan adalah menjadikan wedang tahu menjadi produk oleh-oleh untuk memperkenalkan kembali maupun membuat konsumen bernostalgia dengan hidangan tradisional tersebut. Ketahanan wedang tahu yang hanya sebentar pada suhu ruang bisa diatasi dengan menggunakan kemasan khusus yang tahan dingin (*cooler bag* dan *ice gel pack*) ataupun menjadikan wedang tahu dalam bentuk produk instan untuk memudahkan pembeli.

Selain itu penjual wedang tahu sudah memberlakukan protokol kesehatan walaupun masih perlu ditingkatkan. Namun, dengan penerapan protokol kesehatan dapat meningkatkan rasa aman dan kepercayaan pembeli untuk membeli produk yang dijajakkan. Oleh karena itu, melakukan branding produk sangat penting untuk memengaruhi keputusan konsumen.

Berdasarkan hasil obeservasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka muncul analisis data dan pembahasan bahwa Wedang Tahu Bu Sukardi perlu melakukan kegiatan promosi lebih gencar lagi untuk meningkatkan branding produk sehingga dapat memengaruhi pembeli dalam membeli produk. Menginovasikan produk wedang tahu salah satunya dengan mengubah kemasan produk juga diperlukan untuk branding produk, selain itu wedang tahu yang dikemas menjadi produk instan dapat memudahkan wisatawan untuk menjadikan produk tersebut sebagai oleh-oleh.

Protokol kesehatan yang telah diterapkan di setiap lapak Wedang Tahu Bu Sukardi perlu ditingkatkan, salah satunya dengan cara menjaga kebersihan tangan sehingga dapat meningkatkan rasa aman pada pelanggan di era pandemi Covid-19 saat ini.

Bekerja sama dengan pemerintah dalam bentuk mendaftarkan Wedang Tahu Bu Sukardi menjadi bagian dari pelaku UMKM dapat memberikan simbiosis mutualisme antara pemerintah dan pelaku UMKM. Hal ini bisa meningkatkan ekonomi negara dan dapat memberikan keuntungan pula bagi pelaku berupa bantuan dana. Selain itu, mengurus sertifikasi halal juga diperlukan sebagai jaminan produk halal yang dapat memberikan

kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian produk halal bagi masyarakat yang mengonsumsi.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis dapat disusun strategi untuk pelestarian wedang tahu sebagai hidangan penutup tradisional di Yogyakarta pada masa pandemi Covid-19 sebagai berikut :

1. Perlunya penataan postingan di akun Instagram sebagai laman promosi untuk meningkatkan branding produk yang dapat memengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk,
2. Menerapkan protokol kesehatan lebih ketat untuk meningkatkan rasa kepercayaan dan keamanan pelanggan,
3. Menginovasikan wedang tahu dalam hal cita rasa maupun kemasan yang dapat menarik juga memudahkan pelanggan maupun wisatawan,
4. Memberikan jaminan produk halal dengan mengurus sertifikasi halal,
5. Pemerintah dapat memberikan bantuan fasilitas lokasi acara dengan tujuan melestarikan budaya dengan cara menyelenggarakan festival budaya atau pameran kuliner.