

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan data penelitian yang telah diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa Abangan adalah makanan tradisional yang berasal dari Pundong Bantul. Abangan ini tercipta karena kreativitas dari masyarakat pundong dimana pada awalnya masyarakat Pundong memproduksi singkong menjadi tepung tapioka, dimana patinya digunakan untuk tepung tapioka, ampasnya untuk pakan ternak dan terdapat pati dasar atau abangan yang pada saat itu hanya dibuang. Inovasi yang dilakukan masyarakat Pundong adalah memanfaatkan pati dasar tersebut untuk diolah menjadi sesuatu produk makanan yang dapat dijual.

Nama abangan sendiri tidak banyak yang tau dari mana asalnya, beberapa informan menjelaskan konon nama tersebut di ambil dari warna dari pati yang sedikit keruh dan kecoklatan, dan orang tua jaman dahulu menyebutnya “abang” atau yang dalam bahasa Indonesia berarti “merah” sehingga disebut dengan “Abangan” . Ada pula yang menyebut nama Abangan tersebut diperoleh dari warna merah yang dihasilkan oleh banyaknya cabai merah yang digunakan saat dahulu pembuatannya sehingga ketika matang warna dari abangan terlihat abang atau merah.

Dari hasil penelitian yang penulis lakukan, salah satu informan atau selaku penjual Abangan dapat disimpulkan juga bahwa Abangan masih cukup diminati oleh orang asli Srihardono Pundong bantul, hal ini karena rasa yang terdapat pada olahan Abangan cukup unik, dan untuk pertama kali orang yang mencoba pasti kurang begitu tertarik, begitu pula beberapa responden

yang menyatakan bahwa abangan harus di inovasi dalam hal rasa agar penikmatnya tidak hanya masyarakat sekitar Srihardono saja.

B. Saran

Sebagai salah satu makanan kuliner khas suatu daerah di Bantul Yogyakarta tentu membutuhkan berbagai inovasi yang harus semakin dikembangkan agar tidak kalah oleh pesaing lalin. Juga peran dari berbagai pihak juga harus di tingkatkan agar olahan makanan ini semakin berkembang dan semakin banyak penikmatnya.

Setelah penelitian ini dilakukan, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Masyarakat khususnya pelaku usaha yang membuat makanan olahan Abangan harus berani berinovasi lagi, dimana dalam hal ini adalah rasa dari Abangan itu sendiri. Rasa harus disesuaikan oleh minat konsumen tanpa harus menghilangkan ciri khasnya yaitu adanya tempe busuk untuk penyedap rasanya. Selain itu juga dalam hal pengemasan harus lebih kreatif agar menarik pelanggan untuk membelinya.
2. Kegiatan promosi harus dilakukan lebih giat lagi, seperti mengikuti kegiatan atau *event-event* festival budaya dan wisata kuliner di berbagai macam tempat agar olahan Abangan semakin banyak dikenal oleh masyarakat luas.
3. Membuat kerjasama dengan pemerintah, hal ini agar pemerintah dapat membantu pelaku usaha dalam segi modal, promosi dan peningkatan mutu dari pelaku usaha itu sendiri supaya makanan Abangan tersebut dapat semakin berkembang dan terjamin mutunya.
4. Diadakannya pelatihan oleh pemerintah agar lebih terbuka wawasannya terhadap kemajuan kuliner.

5. Dibentuknya suatu organisasi atau PKK dimana dalam hal ini agar memudahkan sesama pedagang atau pembuat Abangan dalam menjalankan usahanya. Dimana didalam organisasi tersebut nantinya di bentuk sistem simpan pinjam untuk membantu modal usaha para pedagang.