

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan data penelitian yang telah diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa Rabeg adalah salah satu makanan khas yang legendaris di Provinsi Banten. Rabeg merupakan makanan peninggalan dari Sultan Pertama Kesultanan Banten. Keberadaan rabeg saat ini di era kehancuran Kesultanan Banten masih tetap ada di masyarakat Banten. Terbukti dengan selalu ada masakan ini di setiap hajatan-hajatan yang ada di Provinsi Banten. Bahkan menurut masyarakat Banten makanan rabeg ini wajib disajikan saat hajatan tersebut. Masakan rabeg ini juga biasa disajikan dalam acara aqiqah sebagai hidangan utama saat acara aqiqah bayi. Rabeg sendiri adalah olahan daging kambing yang dimasak dengan cara direbus dengan bumbu-bumbu, seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, pala, jahe, daun salam. Sekilas rabeg ini seperti olahan tongseng dan rawon, namun rabeg memiliki cita rasa yang berbeda dengan tongseng, dan rawon.

Menurut hasil penelitian dan wawancara penulis dengan informan selaku salah satu penjual Rabeg, dapat disimpulkan bahwa eksistensi rabeg saat ini masih tetap ada. Namun untuk wisatawan dari luar daerah masih perlu ditingkatkan lagi. Agar mereka juga banyak yang mengenal apa itu rabeg. Karena distribusi pemasaran yang dilakukan belum mencakup keluar Provinsi Banten, sehingga perlu ditingkatkan dalam promosi. Berdasarkan penelitian penulis di rumah makan rabeg tersebut dapat diketahui bahwa masyarakat Banten masih antusias dalam menikmati hidangan tersebut.

Adapun hambatan yang terjadi pada eksistensi rabeg sebagai makanan khas Provinsi Banten adalah karena rabeg tidak bisa dijadikan makanan oleh-oleh khas Provinsi Banten. Ketahanan masakan rabeg yang tidak tahan lama tidak bisa dijadikan oleh-oleh. Maka dari itu masakan rabeg kurang begitu

dilirik untuk dijadikan oleh-oleh. Pemerintah berharap agar rabeg bisa dijadikan oleh-oleh khas Provinsi Banten. Untuk itu perlu adanya inovasi dalam pengolahannya agar mendapatkan inovasi rabeg yang bisa dijadikan oleh-oleh.

## **B. SARAN**

Setelah pembahasan beberapa simpulan diatas, penulis juga memberikan beberapa saran atau harapan untuk melestarikan dan meningkatkan eksistensi terhadap rabeg yang merupakan salah satu makanan khas Provinsi Banten agar lebih dikenal oleh wisatawan luar Provinsi Banten.

Adapun beberapa saran yang penulis sampaikan untuk melestarikan rabeg kepada masyarakat luas, yaitu :

1. Mempromosikan rabeg ke luar Provinsi Banten, agar rabeg banyak dikenal dari wisatawan luar Provinsi.
2. Memperluas ruang lingkup penjualan atau distribusi rabeg.
3. Tetap menjadikan rabeg sebagai makanan wajib disetiap hajatan-hajatan di Provinsi Banten.
4. Memasarkan buku wisata kuliner Provinsi Banten yang telah dicetak oleh Dinas Pariwisata
5. Mengikuti event festival kuliner diluar Provinsi Banten.
6. Membuat inovasi rabeg agar bisa dijadikan oleh-oleh khas Provinsi Banten.
7. Agar tetap ada keberadaan rabeg, diperkenalkan kepada generasi muda.
8. Mewariskan resep turun-temurun rabeg dari generasi ke generasi.
9. Membangun kesadaran dan pola pikir masyarakat dengan cara mengadakan sosialisasi akan pentingnya pelestarian rabeg supaya terus terjaga keberadaannya.