

BAB IV

PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa Brem adalah makanan yang berasal dari sari ketan yang dimasak dan dikeringkan, merupakan hasil dari fermentasi ketan hitam yang diambil sarinya saja yang kemudian diendapkan dalam waktu sekitar sehari semalam. Brem Solo mudah didapatkan di toko oleh-oleh atau di pasar Solo. Brem dari Solo berbentuk lempeng pipih bundar dengan diameter rata-rata 5 cm dan ketebalan sekitar 0,3 cm. Brem asal Solo berwarna putih dan proses pengeringannya melalui dijemur langsung dibawah panas terik matahari selama tiga hari, Brem adalah makanan kecil yang bahannya dibuat dari kristal olahan air tape ketan.

Pabrik Brem Solo merupakan usaha yang diwariskan turun temurun sehingga semakin melengkapi pengetahuan dan wawasan para pengusaha tentang proses produksi brem. Pengalaman usaha tersebut menumbuhkan kemampuan dan kecakapan para pengusaha dalam memecahkan berbagai permasalahan dan kendala dalam proses produksi brem sehingga mereka mampu mengambil langkah-langkah terbaik dari keterbatasan-keterbatasan yang ada.

Pelestarian Brem Solo dapat dilakukan dengan memperkenalkan Brem Solo kepada generasi-generasi penerus dan mempertahankan cita rasa yang dimiliki Brem Solo dan membuat variasi baru agar menarik minat pembeli.

B. SARAN

1. Meningkatkan kesadaran generasi penerus agar ikut serta dalam melestarikan Brem Solo sebagai makanan favorit.
2. Lebih mempromosikan Brem Solo melalui web atau media sosial
3. Menambah varian rasa Brem Solo agar dapat bersaing dengan jajanan pasar yang lain