

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Proyek perancangan Pusat Konservasi Budaya Kuliner Etnis Tionghoa Indonesia ini cukup kritikal karena berkaitan dengan eksistensi budaya kuliner etnis tersebut. Proyek ini juga dirancang melalui proses riset yang cukup panjang dan didesain secara kontekstual dengan mempertimbangkan beberapa aspek penting seperti kondisi sekitar, isu yang diangkat dan konsep perancangan.

Pusat Konservasi Budaya Kuliner Etnis Tionghoa Indonesia dirancang untuk menanggulangi permasalahan yang ada. Pusat Konservasi ini bukan hanya mengkonservasi budaya kuliner Tionghoa Indonesia, tetapi juga mengedukasi orang-orang terutama generasi milenial terkait budaya kuliner etnis Tionghoa Indonesia ini. Proses edukasi tersebut dilakukan melalui studi analisa elemen gastronomi/ *food heritage* dari budaya kuliner etnis Tionghoa Indonesia.

Proyek ini juga diharapkan dapat menjadi panduan atau contoh bagi proyek-proyek lain yang hendak diajukan terkait krisis eksistensi kuliner etnis lainnya. Sehingga, diharapkan bukan hanya etnis Tionghoa Indonesia saja yang memiliki proyek serupa, tetapi juga etnis-etnis Nusantara lainnya.

6.2 Saran dan Masukan

Alangkah lebih baiknya apabila terdapat fungsi tambahan terkait gastronomi lainnya seperti proses persiapan bahan makanan pada proyek ini. Hal yang dimaksud adalah fungsi seperti area pertanian padi sebagai sumber utama beras yang menjadi makanan pokok etnis Tionghoa Indonesia. Akan tetapi akibat keterbatasan lahan pada proyek, sehingga fungsi tersebut terpaksa tidak diinjeksikan.