

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari data kunjungan dan penelitian yang telah kami lakukan yang membedakan Laksa Tangerang dengan laksa dari kota lainnya adalah komposisinya seperti yang telah dijelaskan pada scene 5 dan 8. Di jelaskan bahwa Laksa Tangerang memiliki bahan yang special yaitu mie tepung berasnya, sedangkan laksa betawi dengan komposisi yang memiliki aroma khas yaitu kemangi dan sedikit perasan jeruk sedangkan laksa bogor terkenal dengan kuah kentalnya yang di hasilkan oleh oncom.

Melalui dokumentasi ini diharapkan kami dapat memperkenalkan apa itu kuliner Laksa Tangerang dan pada scene ke 5 terdapat sejarah singkat mengenai bagaimana perkembangan dan bagaimana Laksa Tangerang memasuki Indonesia.

Kami juga berharap melalui video dokumenter ini kami dapat berpartisipasi dalam melestarikan kuliner Laksa Tangerang dan juga kami memberikan informasi kuliner laksa terbaik di Tangerang pada scene 2 dan 8 yang berisikan informasi dan lokasinya. Yaitu Laksa Tangerang Nyonya dan Nyai. Untuk Laksa Tangerang Nyai yang dapat di temukan di M. Yamin, Babakan, Tangerang, sedangkan untuk Laksa Tangerang Nyonya dapat di temukan di gg setia 3 no 28.

Dengan adanya informasi-informasi tersebut diharapkan para penonton lebih tertarik dan ikut berpartisipasi untuk mencoba laksa Tangerang sehingga kuliner Laksa Tangerang tidak kalah bersaing dengan kuliner zaman sekarang yang telah maju dan tetap terlestarikan keberadaannya sebagai kuliner khas kota Tangerang.

5.2 Saran

Agar kuliner laksa Tangerang dapat lebih dikenal ada beberapa saran yang mungkin dapat diterapkan :

- Mendaftarkan kuliner laksa Tangerang ke aplikasi seperti go-food atau

- grabfood agar lebih dapat dijangkau oleh kaum millenials
- Mempermudah dan mengikuti sistem pembayaran saat ini. Seperti contohnya pembayaran dengan menggunakan *e-money* (OVO,DANA, dll)
 - Melakukan promosi seperti *cashback* atau mengikuti bazar-bazar kuliner.

5.3 Rekomendasi / *Further Research*

Kami telah membuat dokumenter tentang laksa Tangerang itu sendiri namun pembahasan yang kami lakukan masih kurang mendalam jadi bila selanjutnya ada project yang akan membahas laksa Tangerang maka kami menyarankan untuk membahas bahan-bahan pembuat laksa tersebut secara detail agar orang-orang mengerti nilai gizi dan kekayaan rempah yang terkandung dalam laksa Tangerang itu sendiri.