

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Mangut Lele Mbah Marto adalah salah satu warisan kuliner Indonesia yang kami yakini dapat menginspirasi para pelaku bisnis kuliner tua maupun muda untuk tetap gigih dalam berbisnis dan melestarikan cara-cara tradisional. Mbah Marto merupakan satu dari sekian banyak pelaku kuliner yang sudah lanjut usia namun masih semangat bekerja. Film pendek ini akan memperkenalkan sosok wanita yang kuat dan gigih yang masih memegang prinsip-prinsip kewirausahaannya sampai hari ini.

Hasil penelitian pun meyakinkan kami untuk tetap mendokumentasikan serta mempublikasikan warisan kuliner tradisional Indonesia, dengan mengangkat Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi ikon kuliner kaki lima yang dibintangi oleh Mangut Lele Mbah Marto, diyakini merupakan seorang penjual mangut lele tertua di Yogyakarta yang masih menjalani tradisi leluhur yaitu proses masak yang otentik dengan kayu bakar serta keunikannya mengasap lele dengan serabut kelapa.

Ditambah Lokasi Mangut Lele Mbah Marto memang memiliki karakteristik yang sama pada ketiga pawon yang dimiliki oleh anak beliau yaitu jauh dari perkotaan dan identik dengan pemukiman warga. Semakin terpelosok namun semakin dicari, semakin terencil namun semakin pesat perkembangan bisnis mangut lele Mbah Marto.

Hingga sekarang anak-anak Mbah Marto telah membentangkan sayapnya ke pangsa pasar yang lebih luas lagi melalui aplikasi online seperti gofood. Kami simpulkan bahwa Mbah Marto merupakan pelaku bisnis yang cerdas yang hidup di era lama untuk hari ini karena beliau mewariskan cara memasak mangut lele yang masih tradisional kepada 3 anaknya dengan metode yang sama dan rasa yang konsisten.

## **5.2 SARAN**

Disarankan kepada generasi millenials untuk dapat lebih terbuka lagi terhadap makanan tradisional Indonesia yang kurang diekspos seperti Mbah Marto. Serta mengikuti jejak kami untuk dapat mendokumentasikan salah satu dari kekayaan warisan kuliner Indonesia, karena dibalik semangkuk Mangut Lele ada perjuangan, semangat dan cinta seorang Mbah Marto yang terus beliau berikan hingga usia lanjut untuk melengkapi keragaman warisan Kuliner Indonesia.

## **5.3 SARAN PENELITIAN LANJUTAN**

Bagi penelitian selanjutnya, untuk membuat penelitian ini lebih baik lagi disarankan agar dapat membuat dokumentasi mengenai Mangut Lele Mbah Marto dengan tema dan cara-cara berbeda. Pembuatan dokumentasi selanjutnya dapat diwujudkan mengenai metode-metode tradisional seperti metode memasak dengan menggunakan tungku kayu bakar yang digunakan oleh Pawon Mangut Lele Mbah Marto atau menelusuri dari hulu ke hilir pengembangbiakan Lele yang dipakai oleh Mangut Lele Mbah Marto selama 61 tahun berkecimpung di dunia kuliner.

Selain Mangut Lele Mbah Marto, Kota Yogyakarta memiliki banyak sekali tempat-tempat wisata kuliner yang melegenda seperti Gudeg Mbah Lindu, Gudeg Yu Djum, Gudeg Pincuk Mbok Sadhem, Sate Klathak Pak Pong, Sate Klathak Pak Bari, Warung Sate dan Gulai Kambing Mbah So, Warung Sate dan Tongseng Mas Nanang, Soto dan Sumsum Sapi Pak Syamsul, Soto Kadipiro, dan Ikan Bacem Pak Sukro serta kemajemukan warisan kuliner Indonesia lainnya yang ada di Yogyakarta. Ini semua merupakan warisan kuliner yang pernah kami telusuri selama menjajal kota Yogyakarta yang dapat menjadi refrensi bagi kelanjutan penelitian warisan kuliner yang ada di Jogja.