

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembuatan cerita dari "Gado-gado Betawi Kuliner Legendaris Indonesia yang Mendunia", dapat disimpulkan bahwa gado-gado merupakan salah satu kuliner tradisional Indonesia yang tercipta dari pengaruh berbagai kebudayaan terutama budaya Tionghoa yang masuk ke Batavia pada tahun 1800an. Gado-gado pun memiliki berbagai macam versi yang kemudian disesuaikan dengan ciri khas masing-masing daerah di Indonesia sehingga kuliner ini sangat mudah untuk ditemukan. Akan tetapi, gado-gado ditetapkan menjadi makanan khas Betawi karena dianggap sebagai warisan masyarakat yang sudah ada sejak era tersebut. Untuk membuat sepiring gado-gado, bahan yang diperlukan sangat sederhana dan tidak sulit untuk ditemukan seperti sayuran, kacang tanah atau mete, serta bumbu-bumbu lainnya.

Semua bumbu pun dicampur menjadi satu dan diolah menggunakan alat cobek atau blender. Selain itu, tingkat kepedasan dari gado-gado dapat disesuaikan dengan selera masing-masing peminatnya. Pada umumnya, gado-gado disajikan dengan satu potong lontong atau disantap bersamaan dengan nasi sebagai lauk serta dapat dinikmati setiap saat. Meskipun terlihat tradisional dan sederhana, gado-gado sangat populer secara nasional maupun internasional. Ini didukung oleh pernyataan narasumber bahwa gado-gado sudah diminati dan banyak diminati oleh orang di luar negeri. Hal ini terbukti dari terpilih gado-gado ke dalam 30 bahkan 5 ikon kuliner Indonesia di mata dunia karena mempunyai citra rasa yang pasti akan disukai oleh semua lapisan masyarakat. Hal ini meyakinkan untuk berkarya dalam mendokumentasikan dan membagikan kisah tersebut melalui *platform* Youtube dan akun media sosial lainnya, sebagai bentuk partisipasi rasa cinta sebagai generasi muda dan penerus bangsa terhadap warisan budaya serta kuliner Indonesia.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil pemaparan dari penelitian di atas, maka saran untuk penjual gado-gado adalah menjaga serta mempertahankan citra rasa yang sudah ada sejak zaman dahulu agar dapat dinikmati oleh generasi berikutnya. Penjual gado-gado juga dapat mengemas gado-gado ke dalam kemasan yang lebih unik dan higienis agar masyarakat lebih tertarik untuk mencoba. Sedangkan, kepada pemerintah melakukan upaya untuk lebih mempromosikan gado-gado secara nasional maupun internasional serta dimasukkan ke UNESCO sebagai situs warisan dunia dalam kategori warisan kebudayaan tak benda yang akan memperkenalkan kuliner Indonesia dan diakui menjadi milik Bangsa Indonesia. Selain itu, pemerintah juga dapat melakukan upaya berupa pinjaman modal untuk memajukan serta mengembangkan usaha gado-gado khususnya bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) agar kualitas serta kebersihan dapat meningkat. Lalu, bagi masyarakat Betawi untuk tetap mempopulerkan makanan khas Betawi ini agar makin dikenal kalangan masyarakat serta menjaga kelestariannya agar tidak punah. Masyarakat Betawi juga dapat menyelenggarakan bazar secara khusus yang berisi beraneka ragam kuliner Betawi agar semakin mengenal kuliner Betawi dengan lebih dalam. Terakhir, untuk generasi muda jangan pernah melupakan sejarah tetapi tetap diingat agar cerita ini dapat diteruskan kepada generasi esok serta terus melakukan inovasi baru terhadap kuliner yang ada sehingga berkembang dan tidak punah. Penelitian lebih lanjut tentang Gado-gado Betawi terutama sejarah serta filosofi penggunaan setiap bahannya juga sangat disarankan untuk dilakukan karena sampai saat ini masih belum ada penelitian lebih mendalam mengenai hal tersebut.

5.3 REKOMENDASI PENELITIAN LANJUTAN

Kemudian, maka dari itu sangat direkomendasikan untuk diadakan penelitian lebih lanjut lagi tentang kuliner Betawi terutama Gado-gado Betawi. Penelitian tersebut dapat berupa sejarah agar lebih jelas serta filosofi di setiap bahan yang digunakan untuk membuat sepiring gado-gado karena sampai saat ini belum ada penelitian lebih dalam mengenai hal tersebut. Tujuannya agar dapat mengulik sejarah serta membuat dokumentasi dari makanan legendaris ini yang masih kurang diketahui secara umum walau makanan khas ini sudah menjadi makanan yang sangat umum di masyarakat.