

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian storytelling dan observasi lapangan yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Sejarah roti buaya, pada awalnya merupakan sebuah bentuk seserahan pada saat lamaran yang diberikan oleh mempelai pria kepada calon pasangannya sebagai sebuah simbol kegagahan atau keberanian serta kesetiaan dari mempelai pria. Simbol buaya yang diberikan oleh mempelai pria awalnya berupa kerajinan yang terbuat dari bahan kapas dan kain perca. Seiring berjalannya waktu dengan adanya pengaruh dari budaya Betawi Tengah (*modern*). Simbol buaya yang awalnya terbuat dari kapas dan kain perca tersebut kemudian diubah menjadi sebuah symbol yang terbuat dari bahan dasar roti. Namun roti buaya ini hanya menjadi sebuah pajangan hingga roti tersebut termakan usia dikarenakan tekstur roti yang pada awalnya sangat keras. Seiring berjalannya waktu terjadi perubahan fungsi dari roti buaya dengan adanya dorongan dari sisi keagamaan mengenai fungsi dari roti buaya yang awalnya hanya dijadikan sebuah pajangan hingga menjadi basi yang dianggap *mubazir* atau sangat disayangkan. Berdasarkan pernyataan narasumber budayawan Bapak Indra Sutisna, roti buaya yang beredar di era *modern* seperti pada saat ini dengan berbagai variasi resepnya merupakan hasil atau pengaruh dari para pengusaha yang mencari kesempatan untuk dapat memenuhi kebutuhan bagi suku Betawi yang tetap ingin memberikan seserahan yang dapat dikonsumsi pada saat pernikahan dengan adat Betawi.

2. Ragamnya budaya kuliner yang ada di Jakarta memicu terjadinya persaingan antar budaya kuliner itu sendiri. Baik secara langsung maupun tidak langsung, roti buaya yang merupakan makanan khusus untuk upacara adat pernikahan Betawi pun turut ikut terpengaruh dalam hal tersebut. Roti buaya merupakan kuliner yang dibuat secara khusus untuk sebuah acara adat pernikahan Betawi. Roti buaya memang tidak diperuntukkan untuk dapat dikonsumsi sehari-hari. Namun seiring berjalannya waktu muncul sebuah ide dari para pengusaha toko roti buaya untuk dapat membuat roti buaya yang dapat dikonsumsi sehari-hari dengan ukurannya yang lebih kecil serta harga yang relatif lebih murah. Hal ini dipicu karena para pengusaha toko roti buaya ingin mengimbangi jajanan roti yang dapat dikonsumsi sehari-hari seperti pada umumnya. Ukuran roti buaya yang kecil disebut-sebut bukanlah roti buaya yang asli bagi suku Betawi, karena roti buaya yang asli hanya digunakan sebagai simbolik dan hanya dapat dikonsumsi pada saat upacara pernikahan adat Betawi. Namun meskipun demikian, roti berbentuk buaya yang dibuat dengan ukuran yang kecil dan diperuntukkan untuk kebutuhan konsumsi sehari-hari tidaklah dipermasalahkan atau disalahkan oleh suku Betawi.
3. Beberapa faktor yang dapat berkontribusi dalam mendukung keberlangsungan roti buaya mencakup tiga komponen diantaranya adalah pemerintah, masyarakat dan swasta. Pemerintah memiliki peran dalam membuat aturan dan membina masyarakat terhadap budaya kuliner tradisional seperti roti buaya, serta masyarakat juga memiliki tanggung jawab dalam menjaga kelestarian kuliner tradisional tersebut dengan cara memiliki atau menjaga kesadaran diri terhadap roti buaya sebagai bagian dari budaya kuliner tradisional Betawi. Para penggiat usaha roti buaya harus turut mengikuti perkembangan zaman khususnya dalam bidang promosi, inovasi

resep, *packaging* serta harga yang dapat bersaing dengan kuliner sejenis apabila ingin terus dapat bersaing dengan ragamnya kuliner yang ada di Jakarta.

5.2 SARAN

Meskipun Merita Bakery merupakan toko roti buaya yang sudah lama beroperasi di Kota Jakarta. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dan bisa dijadikan masukan untuk Merita Bakery. Pertama, untuk kemasan dari roti buaya bisa diperindah dan lebih dipercantik atau bisa mengikuti konsep kemasan yang lebih modern. Kedua, untuk media promosi Merita Bakery sendiri untuk diperbanyak dan diperluas, seperti menggunakan Instagram, Facebook ataupun Twitter. Ketiga, tingkatkan inovasi pada produk-produk Merita Bakery. Bisa saja dengan menambahkan varian produk yang lebih banyak maupun inovasi resep yang mengikuti cita rasa modern, sehingga bisa menarik minat dari masyarakat lebih banyak.

