

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Cirebon merupakan kota yang terletak di pesisir pulau jawa, yang mayoritas penduduknya adalah nelayan. Cirebon juga memiliki tempat wisata bersejarah dan kuliner legendaris yang menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal. Nasi Jamblang yang merupakan kuliner khas Cirebon yang menggunakan daun jati sebagai pembungkus nasinya agar bisa bertahan selama 3 hari dan memanfaatkan potensi alam yang ada, dengan lauk sambal goreng, sayur tahu, dan ikan asin. Awal mulanya dibuat pada tahun 1847 untuk bersedekah kepada buruh pabrik dan kuli bangunan dan kemudian dijual dengan berkeliling seiring perkembangan zaman.

Nasi Jamblang Tulen didirikan untuk bertujuan untuk mempertahankan cita rasa Nasi Jamblang yang sebenarnya dari sang pelopor dikarenakan sudah mulai melenceng dari keasliannya. Menggunakan kayu bakar sebagai proses pembuatannya dan mempertahankan cita rasa bumbu membuat Nasi Jamblang Tulen tetap bertahan dari dulu hingga saat ini.

5.2 Saran

Disarankan kepada masyarakat Indonesia yang berkunjung ke kota Cirebon untuk mencoba makanan tradisional khas Cirebon yang masih menggunakan cara tradisional oleh leluhur. Serta dapat mendokumentasikan salah satu kekayaan kuliner Indonesia yang memiliki sejarah Panjang dibalik Nasi Jamblang dari dulu hingga saat ini.

5.3 Saran Penelitian Masa Mendatang

Bagi penelitian selanjutnya, untuk membuat penelitian ini lebih baik lagi disarankan agar dapat membuat dokumentasi ini menjadi part kedua. Pembuatan dokumentasi selanjutnya dapat dilakukan mengenai proses pembuatan dari menu andalan Nasi Jamblang Tulen seperti bumbu dari sate kentang, nasi laos atau seperti Balakutak yang menjadi icon kuliner di kota Cirebon.

