

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kue bingka atau bingke dalam dialek Melayu Pontianak atau Sambas adalah salah satu kue tradisional yang berasal dari Kalimantan. Tidak ada referensi buku-buku yang pasti menjelaskan asal muasal kue bingke. Namun demikian kue ini bisa ditemui di pulau Kalimantan baik Kalimantan Barat, Kalimantan Selatan, Kalimantan Tengah, maupun Kalimantan Timur. Kemudian bisa juga ditemui di pulau Sumatra. Dahulu kue ini merupakan penganan khas Ramadan di daerah Pontianak, namun kini Kue Bingke dapat mudah kita temui di bulan – bulan biasa, karena kue dengan rasa manis dan bertekstur lembut ini tidak lagi hanya menjadi makanan untuk berbuka puasa namun telah menjadi cinderamata bagi para wisatawan.

Bingke adalah kuliner yang menjadi ciri khas suku Melayu, Kalimantan Barat Bingke memiliki citarasa yang manis, legit dan lembut. Bingke merupakan salah satu kue yang digunakan dalam tradisi suku Melayu Pontianak untuk disajikan pada acara-acara istimewa seperti Pernikahan ataupun acara selamatan. Bahkan kue bingke identik dengan bulan puasa. Meskipun dapat ditemukan sepanjang tahun, bingka menjadi primadona pada bulan suci Ramadhan karena dianggap cocok menjadi hidangan untuk berbuka puasa.

Apabila diperhatikan maka ada ciri khas yang menjadi identitas unik dari kudapan ini. Salah satunya terlihat dari bentuknya yang kerap dibuat menyerupai sekuntum bunga. Warnanya yang kuning keemasan ketika dipanggang menggunakan cetakan berbentuk bunga menjadikan kue ini berbeda dari yang lain. Sementara itu, folisofi Kue Bingka menggambarkan dinamika kehidupan manusia. Apa yang dilalui dan dinikmati dalam kehidupan ini.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada referensi dan sumber-sumber buku yang menceritakan sejarah kue bingke di Kota Pontianak. Hasil wawancara dengan kepada owner Toko Bingke Al-Fajar menyatakan kepada peneliti bahwa bahwa usaha ini telah ada sejak zaman kakeknya atau sudah generasi ke 2 dan generasi ke 3. Sementara itu, folisofi Kue Bingka menggambarkan dinamika kehidupan manusia. Apa yang dilalui dan dinikmati dalam kehidupan ini. Karena kudapan kue ini sangat enak, maka penjual kue Bingke berkembang sangat signifikan di kota Pontianak, dengan menawarkan berbagai varian-varian rasa, seperti bingke berendam,

bingke keju, bingke pandan, bingke asin, dan lain-lain. Indikator pesatnya perkembangan penjual kue bingke khas Kota Pontianak adalah omset penjualan kue tersebut dan menjamurnya penjual-  
penjual kue Bingke.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka hasil penelitian menghasilkan beberapa saran sebagai berikut:

1. Kepada pembaca dan masyarakat umum diharapkan tetap bisa menjaga dan melestarikan kuliner khas Kalimantan Barat sebagai warisan budaya di bidang kuliner. Selain itu, kudapan kue Bingke ini bisa menjadi identitas suatu daerah agar lebih dikenal oleh daerah-daerah lain.
2. Kepada generasi muda yang ada di Pontianak agar bisa membaca peluang usaha, terutama dalam menjual varian-varian kue bingke.

Produsen kue bingke agar tetap menjaga kualitas citarasa kue yang terkenal ini sebagai upaya menarik wisatawan dari daerah lain, bahkan dari manca negara, seperti Malaysia, Brunai Darussalam, Taiwan, Hongkong, dan Singapura