

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilaksanakan di Kabupaten Bekasi data temuan yang diperoleh dan penjabaran pada bab sebelumnya mengenai Pola Perjalanan dan Paket Wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi, dapat diambil beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Potensi wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi cukup banyak, peneliti menemukan 15 potensi wisata kuliner Betawi dan destinasi wisata dengan dua lokasi yang berbeda yakni di Kecamatan Babelan dan di Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat. Potensi wisata gastronomi Betawi yang berkembang di Kabupaten Bekasi yang ditemukan yakni: dondong burung, sayur gabus pucung, dodol bekasi, uli, geplak, wajik, pecak bo'ong, oblog tongki, kue cucur, kue jalabia, dan gondrong. Beberapa potensi kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi sudah eksis di kalangan masyarakat Kabupaten Bekasi bahkan luar Kabupaten Bekasi.

Kabupaten Bekasi juga memiliki potensi destinasi wisata yang telah dikelola dan dikembangkan yakni: Gedung Juang Tambun, Perguruan Cinong Kesenian Ujungan Babelan, Situ Binong, Sanggar Seni Cahaya Gumelar dan Pantai Muara Beting. Beberapa potensi destinasi wisata ini telah dikenal oleh masyarakat Kabupaten Bekasi hingga luar Kabupaten Bekasi bahkan biasa dijadikan salah satu destinasi wisata edukasi. Dengan potensi yang ada wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi sudah cukup mampu untuk dikelola dan dikembangkan.

2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, daya tarik dari potensi wisata kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi dengan teori sembilan komponen gastronomi didapatkan empat hidangan yang dapat memenuhi sembilan komponen gastronomi dan termasuk makanan tradisional serta lokal Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi yakni: dondong burung, sayur gabus pucung, dodol bekasi dan gondrong. Dan daya tarik dari potensi destinasi wisata yang

ada di Kabupaten Bekasi dengan teori komponen daya tarik wisata yakni atraksi, aksesibilitas, *amenities* dan *ancillary* didapatkan empat destinasi wisata yang memenuhi komponen daya tarik wisata yaitu: Gedung Juang Tambun, Perguruan Cinong Kesenian Ujungan Babelan, Situ Binong, dan Sanggar Seni Cahaya Gumelar. Analisis ini dilakukan melalui metode wawancara dengan narasumber dan observasi. Wawancara dilakukan dengan *stakeholder* atau pelaku Nona Helix yang berkaitan perkembangan dan pengelolaan destinasi wisata dan wisata kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi, yakni; 1.) Pengusaha kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi; 2.) Pemerintah Daerah (Dinas Pariwisata Kabupaten Bekasi, Dinas Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Bekasi, dan Badan Usaha Milik Desa Hegarmukti); 3.) Pakar dan Akademisi Gastronomi; 4.) Pemerhati; 5.) Pemasok; 6.) Pekerja; 7.) Penikmat; 8.) *Non-Government Organization* (NGO); 9.) Teknologi Informasi (Media Radar Bekasi). Potensi yang dimiliki Kabupaten Bekasi memiliki daya tarik yang kuat khususnya untuk masyarakat Kabupaten Bekasi karena kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi memiliki ciri khas dan juga wisata gastronomi di Kabupaten Bekasi dapat menjadi hal yang baru bagi masyarakat.

Destinasi wisata kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi digandrungi oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang unik dan jarang di temukan di wilayah lain karena kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi merupakan kuliner Betawi yang memiliki akulturasi dengan suku lainnya sehingga menciptakan cita rasa yang khas dan memberikan pengalaman yang unik. Selain menciptakan cita rasa dan pengalaman yang unik, kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi juga menggunakan bahan baku dari komoditas Kabupaten Bekasi dan memiliki cara pengolahan yang unik. Hal ini yang dapat menjadi nilai tambah dari daya tarik wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi. Saat ini perkembangan dan pengelolaan destinasi wisata yang ada di Kabupaten Bekasi sudah dilakukan dengan baik walau masih terdapat beberapa kendala yakni dana, status lahan destinasi dan bantuan masyarakat sekitar untuk mengelola. Ketiga hal ini yang cukup menghambat

pengembangan dan pengelolaan destinasi wisata yang ada di Kabupaten Bekasi.

3. Pola perjalanan wisata yang sudah dianalisis berdasarkan teori pola perjalanan dengan metode survei dan observasi lokasi terdapat dua pola yang terbentuk yakni *Chaining Loop* untuk Kecamatan Babelan dan *Stop Over* untuk Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat. Berdasarkan pola perjalanan yang terbentuk, peneliti merancang tiga paket wisata untuk dua kecamatan, satu paket wisata untuk Kecamatan Babelan dan dua paket wisata untuk Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat yakni *Gastrobetawistory:Babelan*, *Gastroedu in Hegarmukti Village* dan *Gastrowalkingtour in Hegarmukti Village*. Paket wisata yang terbentuk berdasarkan jenis paket wisata ialah *ready made tour* dan *tailor made tour*. paket wisata ini dirancang dengan melakukan diskusi bersama beberapa pihak terkait di antaranya BUMDes Hegarmukti, Pokdarwis Situ Binong, pihak destinasi wisata, para pengusaha dan pengrajin kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi. Dalam paket wisata ini terdapat atraksi terkait dengan sejarah, kebudayaan, kesenian, edukasi pembuatan hidangan, toko perbelanjaan oleh-oleh dan tentunya tempat wisata kuliner gastronomi Betawi yang sudah mulai punah dan terkenal sekarang.

Potensi dan daya tarik wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi cukup menarik wisatawan baik domestik maupun asing. Hal ini dikarenakan wisata gastronomi jarang dilakukan di wilayah yang fokus pada kawasan industri. Wisata gastronomi ini dapat menjadi angin segar bagi wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Bekasi. Potensi dan daya tarik ini dilihat dari kelengkapan komponen daya tarik pada destinasi wisata yang dikembangkan dan dikelola oleh Kabupaten Bekasi sudah terpenuhi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan rekomendasi terkait wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi yang tetap berkembang, sebagai berikut :

1. Bagi Pelaku usaha dan Pekerja diharapkan lebih mengetahui terkait hidangan yang disajikan di tempat usahanya, di antaranya filosofi, sejarah, cara membuat, cara menghidangkan dan daya tarik dari makanan yang dihidangkan sehingga pengunjung selain dapat menikmati hidangan juga mendapatkan ilmu terkait makanan yang tersaji. Hal ini dapat menjadi nilai lebih untuk tempat usaha yang menjadi destinasi wisata kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi.
2. Bagi Pengelola tempat destinasi wisata dan Teknologi Informasi atau Media di Kabupaten Bekasi dapat bekerja sama untuk pemasaran kuliner dan destinasi wisata, khususnya pada destinasi wisata kesenian diharapkan dapat lebih mempromosikan atraksi yang didapatkan oleh wisatawan dan melakukan promosi melalui daring sehingga dapat menjangkau wisatawan lebih luas, dikenal masyarakat dan diketahui oleh masyarakat luar Kabupaten Bekasi.
3. Bagi Pemerintah daerah, terkhusus Pemerintah Kabupaten Bekasi diharapkan dapat meningkatkan perhatian pengembangan dan pengelolaan wisata kuliner Betawi pada wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi mulai dari penelusuran, penelitian, pelestarian, pengelolaan hingga pengembangan kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi. Hal ini dilakukan agar pelaku kuliner khas Kabupaten Bekasi tidak gugur dan kuliner khas Kabupaten Bekasi yang telah berkembang tidak langka dan menjadi punah. Diharapkan dapat memfasilitasi usaha-usaha terkait dengan kuliner di Kabupaten Bekasi terutama kuliner Betawi agar pelaku usaha lebih semangat dalam mengembangkan produknya. Diharapkan juga dapat meningkatkan pengembangan dalam promosi, infrastruktur, fasilitas dan aksesibilitas sehingga destinasi wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi dapat memiliki peminat yang lebih luas.
4. Bagi Pakar, Pemerhati dan *Non-Government Organization* (NGO) diharapkan dapat memperhatikan dan meningkatkan kualitas destinasi wisata dan wisata gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi dengan kritik dan saran yang disampaikan. Diharapkan dapat meningkatkan edukasi kepada masyarakat luas terkait kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi.

Diharapkan dapat menjaga dan meningkatkan eksistensi wisata Gastronomi Betawi di Kabupaten Bekasi.

5. Bagi Pemasok kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi, diharapkan tetap mempertahankan kualitas dan kuantitas pasokan bahan baku sehingga dapat menunjang permintaan dari kuliner Betawi yang ada di Kabupaten Bekasi.
6. Bagi Penikmat kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi, diharapkan dapat membantu melestarikan kuliner Betawi di Kabupaten Bekasi dengan cara tidak melupakan kuliner Betawi dan mempromosikan kepada orang terdekat hingga masyarakat luas sehingga pengusaha kuliner Betawi tidak punah. Diharapkan selain menikmati kuliner penikmat dapat memahami filosofi dan tradisi dari kuliner Betawi agar selain kuliner yang lestari tradisi yang bersangkutan juga ikut tetap lestari.