

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses dan faktor pendorong terjadinya akulturasi terjadi karena beberapa faktor, yaitu ketika ada wacana pemindahan Ibu Kota Hindia Belanda dari Batavia ke Bandung. Faktor kedua, akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung terjadi karena adanya interaksi antara orang-orang Belanda dengan penduduk lokal pribumi. Faktor ketiga, karena pada saat itu orang Belanda tidak memiliki bahan baku makanan yang sama persis seperti di negara Belanda sehingga mereka menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia di Indonesia, seperti penggunaan rempah-rempah Indonesia, serta melakukan substitusi bahan.
2. Makanan lokal hasil akulturasi Belanda-Indonesia yang dapat ditemukan di Kota Bandung yaitu kroket, perkedel, risol, bistik, semur, kue-kue khas lebaran seperti kue lidah kucing, kastengel, nastar, putri salju, semprit, kue mete serta lapis legit, lapis surabaya, ontjbijskoek, kue cubit, roti gambang, roti bluder, dan klappertaart. Adapun makanan lokal hasil akulturasi budaya Belanda-Indonesia yang merupakan khas Kota Bandung, yaitu kue balok.
3. Komponen gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia yang diteliti lebih dalam yaitu pada kue balok, dengan alasan karena kue balok merupakan makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia khas Kota Bandung, kemudian kue nastar karena di Kota Bandung terdapat produsen nastar yang masih mempertahankan cita rasa autentik dengan menggunakan resep turun temurun, dan bistik karena di Kota Bandung terdapat restoran yang menjual bistik dengan cita rasa tempo dulu.
4. Peran nona helix terkait dengan makanan akulturasi Belanda-Indonesia sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung yaitu masing-masing *stakeholders* memiliki peran yang berbeda-beda. Sudah terdapat upaya yang

telah dilakukan *stakeholders* terkait wisata gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia di Kota Bandung. Peran yang telah dilakukan komunitas yaitu mengadakan program *walking tour*, adapun peran dari pemerhati yaitu dengan *mempublish* artikel serta menerbitkan buku mengenai makanan akulturasi Belanda-Indonesia. Selanjutnya untuk peran media informasi yaitu dengan mereview tempat dan makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia di Kota Bandung. Sementara peran dari ahli gastronomi yaitu dengan mengemas sebuah paket wisata gastronomi. Namun, peran Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung saat ini masih hanya sebagai fasilitator.

5. Perencanaan pola perjalanan yang penulis rumuskan yaitu dengan menggunakan teori *continuous loupe*, dimana titik keberangkatan berbeda dengan rute perjalanan pulang. Sedangkan perencanaan paket wisata yang penulis rumuskan yaitu dengan mengunjungi berbagai tempat wisata yang berkaitan dengan budaya Belanda-Indonesia. Harga paket wisata gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia dibandrol dengan harga Rp100.000,00 sesuai dengan rancangan anggaran biaya yang telah dibuat.

5.2. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, berikut saran yang dapat penulis sampaikan :

1. Diperlukan adanya sinergi dari pelaku usaha, pemerintah, ahli gastronomi, pemerhati, komunitas, dan media informasi untuk saling bekerja sama membantu satu sama lain dalam rangka keberhasilan wisata gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia. Hal tersebut tentunya juga akan menambah daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung.
2. Bagi pemerintah, hendaknya terus melakukan pendataan mengenai wisata gastronomi khususnya gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia sebagai ajang promosi daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung.
3. Bagi pelaku usaha, diharapkan untuk selalu mempertahankan cita rasa autentik dengan menggunakan resep turun-temurun supaya orang-orang

dapat menikmati atau merasakan cita rasa makanan akulturasi Belanda-Indonesia tempo dulu.

4. Diharapkan dengan adanya hasil penelitian ini dapat menjadi dasar dalam pengembangan akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung.