

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan peneliti dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Potensi Sate Ayam Blora Sebagai Produk Unggulan Gastronomi Khas Kabupaten Blora Jawa Tengah”, dapat peneliti simpulkan sebagai berikut :

1. Hasil identifikasi sate ayam khas Blora menunjukkan bahwa produk ini memiliki sejarah filosofi dan tradisi sosial yang khas, bahan baku, cara memasak, cara menghidangkan, cara mencicip, etika dan etiket, diwariskan turun temurun, bernilai gizi baik bagi tubuh, hingga membuat konsumen memiliki pengalaman unik saat mencicipinya. Berdasarkan pemenuhan sembilan komponen gastronomi tersebut, maka sate ayam khas Blora dapat dikatakan sebagai gastronomi khas daerah Kabupaten Blora.
2. Sate ayam khas Blora memenuhi enam dari tujuh kriteria produk unggulan daerah. Kriteria yang belum dapat dipenuhi adalah ekspor. Sate ayam khas Blora sudah sepatutnya mendapat perhatian dari pemerintah dan berbagai pihak terkait karena memiliki potensi sebagai produk unggulan khususnya bagi dunia wisata gastronomi.
3. Peran nona helix dalam pengembangan potensi sate ayam khas Blora sangat penting untuk mewujudkan sate ayam khas Blora sebagai produk unggulan gastronomi. Kontribusi sinergis antar stakeholder diantaranya; pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, akademisi, pemerhati, *Non Government Organization*, teknologi informasi, serta penikmat sangat diperlukan. Kolaborasi yang terjalin dengan baik diharapkan dapat meningkatkan dan menjaga kualitas atau mutu produk hingga mempromosikan produk tersebut baik secara lokal maupun internasional yang mendorong sate ayam khas Blora sebagai produk unggulan gastronomi daerah yang berdaya saing.
4. Potensi sate ayam khas Blora sebagai destinasi wisata gastronomi memenuhi tiga prinsip *One Village One Product* diantaranya; *local but global, self reliance and creativity*, serta *human resources development*.

Selanjutnya ditinjau dari sisi daya tarik wisata, sate ayam khas Blora hanya memiliki atraksi secara produk saja, namun telah memiliki amenitas, aksesibilitas, dan pelayanan tambahan yang cukup baik. Berdasarkan pemenuhan prinsip *One Village One Product* dan pemenuhan kriteria daya tarik wisata, dapat disimpulkan bahwa sate ayam khas Blora potensial untuk dikembangkan menjadi wisata gastronomi yang komprehensif agar semakin berdampak bagi warga setempat.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran mengenai potensi sate ayam Blora sebagai produk unggulan gastronomi yang dapat ditindaklanjuti oleh pihak-pihak terkait, serta beberapa rekomendasi bagi pihak pedagang sate ayam khas Blora, sebagai berikut :

1. Bagi pemerintah, diharapkan dapat memberikan perhatian pada potensi yang ditemukan dari sate ayam khas Blora dan memprioritaskan pengembangan produk sate ayam khas Blora ini agar dapat didaftarkan menjadi produk unggulan daerah. Secara khusus membantu menjalin relasi dengan perusahaan yang dapat melakukan pengemasan untuk pengiriman jarak jauh bagi makanan basah (contoh perusahaan : Skyeats) seperti sate ayam serta mendorong masyarakat Blora untuk bertani bumbu dan rempah juga beternak ayam kampung sehingga membantu pemenuhan kebutuhan produksi sate ayam khas Blora agar dapat terjadi sirkular ekonomi bagi masyarakat Blora.
2. Bagi pengusaha, diharapkan bersikap lebih dinamis dalam hal perluasan jangkauan pemasaran dengan mempelajari platform-platform online seperti Instagram, Youtube, serta Tiktok yang dapat menjadi wadah promosi sehingga dapat branding yang lebih baik dan mendatangkan konsumen baru. Kemudian, penting bagi pengusaha untuk dapat meningkatkan kualitas produk dengan tidak mengurangi takaran bumbu dan mengutamakan pelayanan yang ramah dan menyenangkan layaknya kerabat, serta menjaga kebersihan baik di tempat produksi sate ayam

maupun di tempat berjualan sehingga konsumen menjadi loyal dan diharapkan dapat mendatangkan konsumen baru.

3. Bagi masyarakat, diharapkan dapat terlibat dalam hal penyediaan bahan baku sate ayam khas Blora seperti; menanam bumbu dan rempah serta beternak ayam kampung. Selain itu, potensi gastronomi pada sate ayam khas Blora dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat dalam bentuk menjalankan *gastronomy tour*. Tidak hanya mendatangkan keuntungan secara personal atau kelompok, *gastronomy tour* juga membantu promosi serta kelestarian sate ayam khas Blora sehingga dapat bertahan dan berkelanjutan.
4. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan melakukan penelitian lanjutan khususnya mengenai metode pengawetan maupun kemasan yang dapat menunjang bertambahnya umur simpan sate ayam khas Blora sehingga memungkinkan untuk di ekspor. Jika kriteria ekspor dapat terpenuhi, maka sate ayam khas Blora dapat benar-benar didaftarkan menjadi produk unggulan daerah dari Kabupaten Blora.