

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti mengenai Dodol Jawadah Sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Budaya Gastronomi di Kecamatan Gununghalu, peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Komponen Gastronomi pada dodol jawadah dilihat dari cara pengolahan yang digunakan masih secara tradisional begitupun peralatan yang digunakan dalam proses pengolahannya. Berbeda dengan jenis dodol lainnya, dodol jawadah memiliki bentuk dan warna yang unik sehingga akan memberikan pengalaman baru bagi yang pertama kali mencoba memncicipinya. Dilihat dari sejarahnya, dodol jawadah kemungkinan besar merupakan hasil akulturasi budaya antara Jawa, Tionghoa dan Sunda. Pada dasarnya, dodol jawadah ini dihidangkan ketika ada acara hajatan seperti pernikahan dan pertunangan sehingga dilihat dari filosofinya, adanya makanan ini diharapkan dapat merekatkan tali silaturahmi antara dua keluarga. Bahan baku yang digunakan merupakan hasil potensi lokal yang ada di daerah Kecamatan Gununghalu. Dilihat dari bahan baku yang digunakan yaitu tepung beras ketan, kelapa, dan gula, secara kasat mata makanan ini mengandung gizi yang baik, seperti karbohidrat, gula, dan lemak. Rasanya yang manis dan legit sangat cocok dihidangkan dengan minuman tawar seperti air teh.
2. Dodol jawadah memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi di Kecamatan Gununghalu. Dengan menggunakan pendekatan konsep gastronomi, kegiatan wisata akan menjadi pengalaman baru karena wisatawan tidak hanya datang ke tempat pembuatannya saja. Wisatawan akan diajak untuk mempelajari sejarah, filosofi, keunikan, mengunjungi tempat penanaman dan pengolahan bahan baku, serta cara pembuatan dari bahan baku mentah menjadi produk yang siap untuk disajikan.. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar wisatawan dapat memperoleh wawasan, kesan, serta pengalaman yang unik dalam

menikmati dodol jawadah. Dalam hal promosi, perlu adanya dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah dan media informasi untuk lebih mengekspos dan menyebarkan informasi sehingga dapat menjangkau pasar lebih luas.

3. Ekonomi kreatif berperan penting dalam pertumbuhan usaha dalam bidang makanan. Dengan menggunakan konsep ekonomi kreatif, pelaku usaha dodol jawadah diharapkan dapat terus berinovasi dengan menciptakan ide-ide kreatif serta mengikuti perubahan preferensi konsumen sehingga dapat memberikan atau menawarkan produk baru yang tidak dimiliki bahkan lebih baik dari kompetitornya. Persaingan dalam usaha bidang makanan terbilang sangat ketat sehingga pelaku usaha dituntut untuk terus menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang. Bentuk inovasi pada dodol jawadah dapat dilakukan dengan menciptakan varian baru dari produknya dan membuat kemasan yang lebih menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Kolaborasi dengan pemerintah dan akademisi juga diperlukan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi serta mendukung perkembangan sumber daya manusia khususnya para pelaku usaha dodol jawadah. Selain itu, perlu adanya dukungan dari pihak lain seperti Dinas Kesehatan dan MUI mengenai jaminan keamanan pangan, informasi kandungan gizi, serta kehalalan pada produk dodol jawadah.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan beberapa saran agar produk dodol jawadah lebih banyak diminati yaitu sebagai berikut:

1. Melakukan inovasi dengan menciptakan varian rasa yang baru, namun tetap harus melestarikan varian aslinya. Varian rasa baru ini dapat memanfaatkan pemasok atau potensi lokal yang ada seperti buah-buahan yang dihasilkan di daerah Gununghalu. Dengan begitu akan menciptakan simbiosis mutualisme dimana pelaku usaha dan pemasok akan saling mendapatkan keuntungan.

2. Meningkatkan kualitas kemasan agar terlihat lebih premium dengan ciri khasnya sehingga memiliki daya tarik dan nilai jual. Pelaku usaha dapat menggunakan kemasan dus yang diberi sekat di dalamnya sehingga dodol jawadah akan terlihat rapi.
3. Bekerja sama dengan Dinas Kesehatan untuk mengetahui keamanan pangan terutama dalam aspek kandungan gizi dan daya tahan produk. Makanan merupakan hal yang sensitif karena berhubungan dengan kesehatan. Dodol jawadah merupakan kudapan yang tidak bertahan dalam waktu yang lama karena tidak menggunakan pengawet. Oleh karena itu, butuh bantuan akademisi yang berkecimpung di dunia kesehatan atau teknik pangan.
4. Melakukan promosi dengan memanfaatkan media informasi seperti media sosial Instagram, YouTube, TikTok, dan lain sebagainya. Saat ini, semua kalangan masyarakat menggunakan *platform* sosial media. Hal ini harus dimanfaatkan pelaku usaha untuk dapat menjangkau pasar lebih luas.
5. Melakukan penjualan secara *online* di *e-commerce* seperti Shopee, Tokopedia, dan TikTokshop. Dengan berjualan secara *online*, akan memberikan kemudahan bagi pelaku usaha maupun pembeli karena dianggap cukup praktis.
6. Memperhatikan sanitasi *hygiene* di area produksi untuk menjamin kualitas produknya. Sanitasi *hygiene* harus diperhatikan dari mulai peralatan yang digunakan, area produksi, dan para pekerja untuk menghindari adanya kontaminasi pada makanan.
7. Pemerintah membuat sebuah aturan dengan mewajibkan menghadirkan dodol jawadah pada kegiatan atau acara sebagai upaya melestarikan dodol jawadah sebagai makanan tradisional.
8. Pelaku usaha dan pekerja aktif mengikuti berbagai pelatihan yang diselenggarakan pemerintah maupun lembaga lain. Serta masyarakat juga diharapkan dapat aktif terlibat sebagai potensi lokal yang menyediakan bahan baku dalam pembuatan dodol jawadah.