

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data temuan penulis di lapangan dan pembahasan mengenai “Preferensi Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Pada Tradisi Makan Berawang Sebagai Atraksi Wisata Warisan Gastronomi di Jambi Seberang Provinsi Jambi”, dapat disimpulkan bahwa :

1. Inventarisasi jenis makanan tradisional berdasarkan analisis komponen gastronomi dalam Tradisi Makan Berawang memiliki beberapa klasifikasi yaitu terdiri dari (a) makanan pembuka : buayo berendam dan pempek sambal, (b) makanan utama : nasi minyak, nasi ibat, gulai tempoyak, gulai tepek, ikan pindang, ikan seluang, gulai terjun, (c) makanan pendamping : lalapan, tahu tempe, (d) sambal : sambal nanas, sambal calok, sambal macang, (e) kudapan : kue gandum, kue muso, kue padamaran, (f) minuman : jus pinang, sirup kayu manis. Tradisi Makan Berawang memenuhi sembilan komponen gastronomi, yaitu dari sejarah, filosofi, tradisi dan nilai sosial, bahan baku, cara memasak, cara penyajian, cara mencicipi, etika dan etiket, menghadirkan pengalaman unik dan mengandung kecukupan gizi dan belajar, meneliti, menulis. Tradisi Makan Berawang layak disebut sebagai gastronomi Jambi Seberang karena memenuhi sembilan komponen tersebut.
2. Preferensi wisatawan terhadap jenis makanan tradisional yang disajikan dalam Tradisi Makan Berawang di Jambi Seberang yaitu Makanan pembuka yang paling disukai adalah buayo berendam, makanan utama yang paling disukai adalah tempoyak, makanan pendamping yang paling disukai adalah tahu dan tempe, kudapan yang

paling disukai adalah kue padamaran, sambal yang paling disukai adalah sambal nanas, minuman yang paling disukai adalah sirup kayu manis. Selain itu, hasil kuesioner juga menunjukkan bahwa tingkat preferensi wisatawan atau penikmat tergolong tinggi terbukti dengan ketertarikan untuk menjadi pelopor, pemrakarsa dan pemberi pengaruh untuk mempromosikan Tradisi Makan Berawang.

3. *Positioning* Tradisi Makan Berawang berdasarkan sudut pandang *Nona helix* dalam menjaga Tradisi Makan Berawang sebagai atraksi wisata warisan gastronomi yaitu diperlukan kolaborasi antara pemerintah, pengusaha, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, *Non Government Organization*, penikmat, serta teknologi informasi sangat diperlukan untuk melakukan inovasi, menjaga kualitas produk, menjaga ketersediaan bahan baku, kemudian mempromosikan Tradisi Makan Berawang untuk meningkatkan *brand awareness* sehingga tetap terjaga dan menjadi atraksi wisata warisan gastronomi Jambi Seberang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memiliki beberapa saran diantaranya sebagai berikut :

1. Pengetahuan masyarakat tentang tradisi atau budaya daerah khususnya di Kota Jambi masih sangat kurang. Perlu dilakukan lebih banyak penelitian-penelitian terkait hal tersebut sehingga semakin dikenal oleh masyarakat dan semakin banyak dokumentasi tertulis yang bisa diwariskan kepada generasi selanjutnya.
2. Pihak pemangku kepentingan harus lebih *aware* terhadap kebudayaan daerah Jambi dan bekerjasama dengan komponen lainnya untuk mempromosikan serta menghadirkan Tradisi Makan Berawang di *event* kebudayaan agar jangkauannya lebih luas.

3. Pengusaha harus lebih aktif lagi membuat paket wisata Jambi Seberang yang di dalamnya terdapat Tradisi Makan Berawang