

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian kualitatif yang melibatkan observasi, wawancara, dan dokumentasi di Kabupaten Bandung, serta data dan penjelasan yang telah disajikan pada bab sebelumnya mengenai potensi pola perjalanan wisata gastronomi di wilayah tersebut, beberapa kesimpulan dapat ditarik diantaranya:

- 1) Potensi wisata gastronomi di Kabupaten Bandung belum sepenuhnya dikembangkan. Saat ini Kabupaten Bandung lebih fokus pada wisata alam dan budaya. Pengembangan wisata di Kabupaten Bandung sudah berjalan baik, namun menghadapi kendala administrasi, ketidakpatuhan masyarakat, dan informasi yang terbatas. Penelitian ini menggunakan teori *nona helix* dan sembilan komponen gastronomi untuk mengidentifikasi tiga belas makanan lokal. Gastronomi Kabupaten Bandung masih serupa dengan wilayah sekitarnya dan lebih fokus pada produksi dan distribusi daripada sebagai daya tarik wisata. Pendekatan yang lebih baik adalah menjadikannya sebagai destinasi wisata.
- 2) Pemetaan potensi wisata di Kabupaten Bandung diidentifikasi memiliki 20 destinasi wisata gastronomi, termasuk lokasi wisata dan tempat makan tradisional seperti Kampung Adat Cikondang, Desa Wisata Tenjolaya Berbasis Kalua Jeruk, dan Rudjak Ciherang. Pemetaan menunjukkan bahwa potensi gastronomi cenderung mengelompok di sekitar kawasan Pasir Jambu, Ciwidey, Rancabali, dan Pangalengan, dengan pola sebaran yang signifikan dan tidak acak,
- 3) Perencanaan pola perjalanan dan paket wisata di Kabupaten Bandung memiliki bentuk pola perjalanan adalah pola *stop over* dengan rute *single loupe*. Peneliti telah merancang dua paket wisata yakni *Gastro Heritage Expedition di Pangalengan* dan *Gastro Nature Journey di Pacira*. Paket ini merupakan jenis paket wisata *ready made tour* yang dikembangkan melalui diskusi dengan berbagai pihak terkait. Paket wisata ini mencakup atraksi sejarah, budaya, alam, edukasi pembuatan hidangan, toko oleh-oleh, serta destinasi yang terdapat potensi gastronomi didalamnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, berikut adalah saran dan rekomendasi untuk pengembangan wisata gastronomi di Kabupaten Bandung:

- 1) Pemerintah daerah diharapkan fokus pada pengembangan dan pengelolaan wisata gastronomi melalui beberapa langkah strategis. Pertama, perlu dilakukan penelitian mendalam mengenai makanan dan minuman lokal untuk melestarikan warisan kuliner, termasuk dokumentasi resep dan teknik memasak. Investasi dalam infrastruktur seperti fasilitas kuliner dan pusat pengunjung akan meningkatkan kenyamanan bagi wisatawan. Dukungan untuk usaha lokal, seperti pelatihan pemasaran digital dan sertifikasi produk, juga penting. Mengadakan acara seperti festival makanan tradisional dapat meningkatkan visibilitas produk lokal dan menarik lebih banyak pengunjung. Dengan langkah-langkah ini, pemerintah dapat memperkuat promosi wisata gastronomi, meningkatkan daya tarik destinasi, dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pelestarian kuliner yang berkelanjutan.
- 2) Pekerja dan pelaku usaha diharapkan meningkatkan pengetahuan tentang produk yang mereka tawarkan, termasuk sejarah, filosofi, dan cara pembuatan makanan, untuk memperkaya pengalaman pengunjung dan memperkuat keautentikan produk. Pelatihan mengenai latar belakang makanan tradisional dapat membantu pengunjung menghargai keunikan kuliner. Selain itu, pemahaman mendetail tentang teknik pembuatan makanan penting untuk menjelaskan proses kepada pengunjung. Memanfaatkan platform online seperti media sosial dan e-commerce juga krusial untuk memperluas pasar, misalnya melalui Instagram untuk berbagi konten visual atau menjual produk secara daring. Perbaikan fasilitas, seperti desain interior restoran dan area interaktif, dapat meningkatkan pengalaman pelanggan. Dengan langkah-langkah ini, pelaku usaha dapat memberikan pengalaman yang lebih mendalam dan autentik, serta efektif memperluas jangkauan pasar.

- 3) Pengelola destinasi dan penyedia teknologi informasi diharapkan menjalin kerjasama untuk mempromosikan makanan tradisional dan destinasi wisata secara efektif. Misalnya, mereka bisa bekerja sama dengan ahli pemasaran digital untuk merancang kampanye online yang menampilkan keunikan makanan tradisional dan atraksi budaya, seperti video promosi festival makanan yang diposting di media sosial dan YouTube. Pengelola juga dapat memanfaatkan platform e-commerce dan aplikasi wisata untuk menyediakan informasi terkini tentang makanan khas dan kegiatan wisata, termasuk peta interaktif dan panduan kuliner. Teknologi informasi dapat digunakan untuk membangun situs web atau aplikasi yang menampilkan pilihan kuliner dan informasi destinasi, lengkap dengan ulasan pengunjung. Dengan strategi ini, destinasi budaya dapat meningkatkan visibilitas di pasar global, menarik audiens lebih luas, dan memperkuat daya tarik sebagai tujuan wisata yang kaya pengalaman kuliner dan budaya.
- 4) Pemerhati, pakar, dan NGO diharapkan berperan aktif dalam meningkatkan kualitas dan edukasi wisata gastronomi dengan memberikan kritik konstruktif dan memperkuat kerjasama antara pemerintah dan organisasi non-pemerintah. Mereka bisa mengadakan seminar dan workshop untuk berbagi pengetahuan tentang praktik terbaik dalam pengelolaan dan promosi makanan tradisional, serta memberikan masukan untuk perbaikan. NGO yang fokus pada pelestarian budaya dapat bekerja sama dengan pemerintah untuk melaksanakan program pelatihan bagi pelaku usaha lokal dan memfasilitasi inisiatif pelestarian kuliner. Contohnya, mendokumentasikan resep makanan tradisional dan mengembangkan panduan edukasi untuk pengunjung, serta menyelenggarakan acara yang menghubungkan masyarakat lokal dengan wisatawan. Dengan kolaborasi ini, diharapkan kualitas wisata gastronomi meningkat, serta eksistensi dan pengembangan sektor tersebut dapat terjaga dan berkembang secara berkelanjutan.

- 5) Pemasok bahan baku diharapkan mempertahankan kualitas dan kuantitas untuk memenuhi permintaan produk gastronomi di Kabupaten Bandung. Mereka perlu memastikan penyediaan bahan segar dan berkualitas tinggi sesuai standar, serta mengelola rantai pasokan dengan efisien untuk menghindari kekurangan. Dengan bekerja sama dengan petani lokal, pemasok dapat menjamin ketersediaan bahan secara berkelanjutan dan membangun sistem logistik yang efektif untuk pengiriman tepat waktu ke restoran. Dengan menjaga standar kualitas dan memastikan ketersediaan bahan baku, pemasok dapat mendukung industri gastronomi, membantu pelaku usaha menjaga konsistensi produk, dan memenuhi ekspektasi pelanggan.
- 6) Penikmat diharapkan berperan aktif dalam mempromosikan dan melestarikan makanan serta minuman tradisional dengan memahami filosofi dan tradisi yang menyertainya. Dengan mengetahui latar belakang hidangan, mereka dapat menikmati cita rasa dan menyebarkan informasi ini melalui media sosial atau percakapan sehari-hari. Mereka juga bisa mendukung restoran lokal yang menjaga tradisi memasak otentik dan berpartisipasi dalam acara budaya, seperti festival kuliner. Misalnya, menghadiri "Festival Kuliner Sunda" dan membagikan pengalaman dapat menarik perhatian lebih banyak orang terhadap makanan lokal, berkontribusi pada pelestarian dan pengembangan gastronomi daerah. Dengan cara ini, penikmat tidak hanya merayakan tetapi juga melestarikan warisan kuliner yang kaya.