

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 1.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Tradisi Makan *Botram* Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kreatif di Kampung Wisata Kreatif Cibiru Kota Bandung”, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kajian komponen gastronomi tradisi makan *Botram* dalam Masyarakat sunda, *Botram* adalah tradisi makan bersama yang dipegang erat oleh masyarakat Sunda, mengedepankan nilai kesederhanaan dan kebersamaan. Tradisi ini tidak hanya sekadar acara makan, tetapi juga mencerminkan interaksi sosial yang kuat dan semangat gotong royong dalam komunitas. Hidangan yang disajikan dalam *Botram* terdiri dari makanan khas Sunda seperti nasi *liwet*, lalapan, ayam goreng, ikan asin, dan sambal. Pemanfaatan bahan-bahan lokal yang kaya nutrisi menunjukkan kebiasaan makan sehat dan penghargaan terhadap kearifan lokal. Persiapan *Botram* melibatkan partisipasi seluruh anggota masyarakat, di mana setiap keluarga atau tetangga berperan dalam penyediaan makanan. Makanan yang disajikan di atas daun pisang tidak hanya menambah kesan tradisional tetapi juga ramah lingkungan. Acara *Botram* tidak hanya berfokus pada makan bersama tetapi juga diiringi dengan berbagai kegiatan budaya seperti pertunjukan wayang golek, tarian jaipongan, dan musik tradisional Sunda. Ini memberikan nilai edukatif dan hiburan bagi para wisatawan. Tradisi *Botram* menawarkan pengalaman kuliner yang autentik dan mendalam. Partisipasi aktif wisatawan dalam acara ini memberikan wawasan tentang budaya Sunda dan dapat meningkatkan perekonomian lokal melalui penggunaan bahan-bahan lokal serta keterlibatan masyarakat dalam kegiatan wisata .
2. Implementasi makan *Botram* menjadi daya tarik wisata gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru sudah terbentuk namun masih belum menjadi wisata gastronomi karena wisatawan yang datang hanya untuk menikmati makan saja tidak sembari mempelajari atau menggali lebih dalam tentang *Botram* itu. mplementasi makan *Botram* sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru dapat dilakukan melalui beberapa langkah strategis yang mencakup berbagai aspek dari persiapan hingga promosi. Penyusunan program *Botram* regular dengan membuat jadwal mingguan atau bulanan tergantung Tingkat kunjungan wisatawan, berkolaborasi dengan pengusaha lokal untuk

menyediakan bahan makanan yang segar dan berkualitas, penyediaan fasilitas memadai, promosi dan pemasaran, penyediaan panduan dan edukasi, pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia dan yang terakhir adalah monitoring dan evaluasi. Melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk mengetahui respons wisatawan terhadap acara *Botram*. *Feedback* dari wisatawan dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik acara di masa mendatang.

3. Pengembangan wisata gastronomi di Kampung Wisata Kratif Cibiru melalui Tradisi Makan *Botram* memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi kreatif. Potensi ini didukung oleh keunikan tradisi, suasana alam yang menarik, serta antusiasme masyarakat yang tinggi untuk berkunjung ke kawasan ini. Untuk mewujudkan hal tersebut, diperlukan kolaborasi antara berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah daerah, dinas kebudayaan dan pariwisata, pengusaha lokal, komunitas, serta pokdarwis. Pokdarwis di Cibiru telah menyatakan kesiapan mereka untuk mendukung inisiatif ini. Semua pihak harus bekerja sama untuk memberdayakan masyarakat setempat, sehingga mereka dapat aktif berpartisipasi dalam pengembangan wisata gastronomi ini. Dengan kolaborasi yang efektif, potensi tradisi makan *Botram* sebagai daya tarik wisata gastronomi dapat dioptimalkan, memberikan manfaat ekonomi dan budaya bagi masyarakat lokal.

## 1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan rekomendasi terkait Tradisi Makan *Botram* Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru agar potensi ini bisa menjadi daya tarik wisata gastronomi kreatif :

1. Diperlukan pembenahan organisasi, kepengurusan, serta pengelolaan internal di Kampung Wisata Kreatif Cibiru untuk memastikan optimalisasi manajemen dan operasional yang berkelanjutan.
2. Menjaga dan mempertahankan elemen tradisional dalam pembuatan makan *Botram* dapat meningkatkan daya tarik dan autentisitas wisatawan.
3. Kualitas makanan yang sudah baik dan diterima dengan baik oleh wisatawan harus dipertahankan untuk memastikan kepuasan pengunjung.
4. Perlu adanya rancangan kontingensi untuk menanggulangi dampak musim kemarau yang menyebabkan tanaman mati dan kering, guna menjaga keberlanjutan ekosistem lokal.

5. Upaya perluasan promosi dan pemasaran harus terus ditingkatkan untuk menjangkau lebih banyak wisatawan, baik domestik maupun internasional.
6. Pengelola dan staf perlu mengikuti pelatihan pemandu wisata serta pelatihan sapta pesona untuk meningkatkan kualitas layanan dan pengalaman wisatawan.
7. Kolaborasi antara pengelola dengan pemerintah perlu ditingkatkan untuk kepentingan bersama dan pengelolaan yang lebih efektif.
8. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi pengembangan lebih lanjut daya tarik wisata gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru dan memberikan manfaat bagi seluruh pemangku kepentingan.