

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data hasil temuan penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Strategi Pengembangan UMKM Berbasis Pangan Lokal Khas Ciamis dalam Mendukung Wisata Gastronomi” dapat penulis simpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis potensi UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi yang peneliti dapatkan dari hasil wawancara dengan aktor nona helix di lapangan yaitu : memperkaya atraksi wisata gastronomi, mendukung perekonomian daerah, promosi budaya dan identitas lokal, memperluas pasar melalui pemasaran digital, mendorong inovasi produk, serta memberdayakan masyarakat lokal
2. Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis pada produk UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis menggunakan komponen gastronomi, produk UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis yang dianalisis dan identifikasi tersebut diantaranya:

- a. Abon sapi Rajawali Khas Ciamis

Berdasarkan hasil wawancara dan analisis, abon sapi rajawali Ciamis merupakan produk UMKM berbasis pangan lokal yang telah ada sejak tahun 1968 dan saat ini berada pada generasi ketiga, menggambarkan warisan kuliner yang turun-temurun di Ciamis. Produk ini mencerminkan komponen gastronomi seperti filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial yang penting dalam kuliner lokal. Meskipun tidak secara spesifik terlibat dalam setiap acara tradisional, abon sapi sering dipamerkan dalam *festival* kuliner, menunjukkan perannya dalam mendukung identitas gastronomi Ciamis. Etika dan etiket yang diterapkan dalam pembuatan dan konsumsi abon sapi mengikuti standar kebersihan umum dan resep tradisional yang memastikan kualitas produk. Metode pembuatan yang masih menggunakan teknik tradisional, seperti hawu dan kayu bakar, serta proses dua hari untuk merebus dan menggoreng daging,

mempertahankan kekhasan dan keaslian abon sapi sebagai bagian integral dari kuliner lokal.

b. Brownies Galendo

Berdasarkan hasil wawancara dan kajian literatur, galendo merupakan produk pangan khas Ciamis yang terbuat dari ampas kelapa dan telah ada sejak lama, menjadi bagian dari warisan budaya lokal. Inovasi terbaru berupa brownies galendo merupakan langkah untuk memperkenalkan galendo ke pasar yang lebih luas tanpa menghilangkan cita rasa aslinya. Galendo, yang kerap disajikan dalam acara-acara tradisional dan situs bersejarah, kini juga dipamerkan dalam berbagai *festival* dan *event* oleh pemerintah sebagai bagian dari inovasi kuliner lokal. Dalam hal etika dan etiket, baik galendo maupun brownies galendo mengikuti standar umum kebersihan dan resep, dengan brownies galendo memanfaatkan alat-alat *modern* seperti *oven* dan kompor gas untuk efisiensi produksi. Cara pembuatan brownies galendo melibatkan teknik umum pembuatan brownies dengan tambahan galendo, yang diproses dengan standar resep yang memadukan bahan-bahan tradisional dan *modern*.

3. Identifikasi kendala dan hambatan nona helix dalam upaya pengembangan UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis berdasarkan hasil analisis yaitu Pengembangan UMKM berbasis pangan lokal Ciamis menghadapi berbagai tantangan, termasuk keterbatasan modal, ketidakpastian bahan baku, kurangnya pemahaman digital marketing, kesulitan pemasaran dan standarisasi, serta akses pasar yang terbatas. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan kerjasama yang solid antara pengusaha, pemerintah, masyarakat, dan teknologi informasi. Pendekatan yang terintegrasi dapat membantu mengatasi kendala ini, memungkinkan produk pangan lokal untuk berkembang dan mendukung pengembangan wisata gastronomi.
4. Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis peran nona helix dalam upaya pengembangan UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis dalam mendukung wisata gastronomi diantaranya :

- 1) Kualitas Produk : Meningkatkan inovasi dan mempertahankan kualitas produk pangan lokal khas Ciamis, seperti menambahkan varian rasa pada setiap produk yang dibuat, meningkatkan kualitas produk dengan menambahkan informasi nilai gizi pada kemasan sehingga respon pasar terhadap produk pangan lokal khas Ciamis semakin baik.
 - 2) Kualitas pelayananan : Memperbaiki dan meningkatkan kualitas pelayanan dari berbagai sisi seperti menyediakan transaksi non tunai untuk pelanggan atau konsumen untuk memberikan kenyamanan bagi wisatawan, menyediakan fasilitas pemesanan online dengan pengiriman yang cepat dan aman melalui market place seperti shopee dan tokopedia.
 - 3) Komunikasi Pemasaran : Meningkatkan komunikasi pemasaran dengan cara rutin memposting dan mengunggah konten-konten terkait promosi produk pangan lokal khas Ciamis sehingga brand image atau citra merek dari produk pangan lokal khas Ciamis tetap tertanam di hati wisatawan.
 - 4) Jaringan Distribusi : Memperluas jaringan distribusi dari produk pangan lokal khas Ciamis dengan menitipkan ke toko-toko oleh lainnya atau ke supermarket dan minimarket agar lebih luas jangkauan pasarnya. Perkuat juga jaringan distribusi melalui market place.
5. Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis strategi pengembangan pada UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis menggunakan analisis *Business Model Canvas* dan analisis SWOT UMKM Abon Sapi Rajawali dan Brownies Galendo Ciamis memiliki peluang besar untuk berkembang dengan strategi berbasis *Business Model Canvas*. Kedua UMKM ini menargetkan semua usia, menawarkan nilai tambah seperti kemasan ramah lingkungan, label halal, dan organik, serta memperluas saluran distribusi melalui toko *online*, toko lokal, dan *event*. Hubungan pelanggan diperkuat melalui program loyalitas, media sosial, dan survei. Pendapatan ditingkatkan melalui *bundling* produk, penawaran B2B, layanan kustomisasi, dan langganan. Investasi pada peralatan modern, pelatihan karyawan, serta kemitraan dengan pemasok dan distributor memastikan efisiensi operasional. Fokus pada inovasi produk dan kampanye pemasaran, termasuk kolaborasi dengan *influencer*, memperkuat daya saing. Strategi ini memberikan fondasi kuat bagi kedua UMKM untuk tumbuh secara berkelanjutan dan mendukung industri pangan lokal.

5.2 Saran

1. Saran dari penulis untuk pelaku UMKM berbasis pangan lokal khas Ciamis yang diharapkan usahanya dapat terus maju dan berkembang :

- 1) Inovasi Produk

Kembangkan variasi produk pangan lokal yang dapat menarik minat wisatawan. Misalnya, menciptakan produk baru dengan kemasan yang menarik dengan menambahkan informasi pengetahuan gizi atau saran penyajian, atau mengembangkan cita rasa yang lebih modern seperti penambahan varian rasa baru namun tetap mempertahankan keaslian bahan dan resep tradisional.

- 2) Peningkatan Kualitas dan Standar

Terapkan standar kualitas yang konsisten pada setiap tahap produksi, dari bahan baku hingga produk akhir. Sertifikasi produk (misalnya halal, organik, atau lainnya) juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.

- 3) Pemasaran Digital

Manfaatkan *platform digital* seperti media sosial yaitu *Tiktok, Instagram, Facebook* dan *e-commerce* seperti *shoppe* dan *tokopedia*, dan *situs web* untuk memperluas jangkauan pasar. Ada penguatan asal-usul produk dan keunikan budaya Ciamis sebagai bagian dari strategi branding.

- 4) Kolaborasi dengan *Stakeholder* terkait Pariwisata

Bekerja sama dengan penyelenggara *event* lokal seperti *Ciamis Creative Festival*, dan gerai UMKM Ciamis Manis untuk memasukkan produk UMKM ke dalam paket wisata atau sebagai oleh-oleh produk pangan lokal khas Ciamis.

- 5) Pengembangan Wisata Edukasi Gastronomi

Pengembangan Wisata Edukasi Gastronomi dengan cara membuat program wisata edukasi seperti kunjungan ke tempat produksi atau

workshop pembuatan produk pangan lokal. Ini bisa menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan yang ingin mengalami langsung proses pembuatan produk.

2. Saran dari penulis kepada pemerintah :

1) Pelatihan dan Pendampingan

Adakan pelatihan berkala untuk pelaku UMKM dalam bidang manajemen usaha, pemasaran digital, inovasi produk, dan peningkatan kualitas. Pendampingan dalam mendapatkan sertifikasi produk juga sangat penting.

2) Infrastruktur Pendukung

Pemerintah perlu meningkatkan infrastruktur pendukung seperti jalan, transportasi, dan fasilitas pariwisata untuk memudahkan akses wisatawan ke sentra-sentra produksi pangan lokal khas Ciamis.

3) Regulasi yang Mendukung

Buat regulasi yang mendukung pertumbuhan UMKM, seperti kebijakan fiskal yang mengurangi beban pajak untuk UMKM, atau insentif bagi usaha yang berbasis pada produk lokal dan ramah lingkungan.