

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan penulis yang dimuat pada bab sebelumnya mengenai “Strategi Pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai Destinasi Gastronomi Unggulan Kabupaten Belitong”, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Ruma Makan Belitong Timpo Duluk dapat diidentifikasi sebagai destinasi gastronomi Kabupaten Belitong karena telah memenuhi kesembilan komponen gastronomi yang digunakan oleh penulis. Restoran ini mempertahankan tradisi dalam proses memasak menggunakan metode tradisional seperti merebus, mengukus, dan memanggang, yang dipimpin oleh ahli masak berpengalaman disebut Mak Panggong. Meskipun menggunakan peralatan modern untuk efisiensi, esensi hidangan tetap terjaga. Penggunaan bahan baku eksotis seperti daging entok, rusa, dan kancil sekarang beralih ke bahan-bahan umum seperti ayam, sapi, dan ikan yang tetap menjaga kualitasnya dengan penggunaan dan pemberdayaan bahan baku lokal. Cara menyajikan makanan disesuaikan dengan jenis hidangan, dari menggunakan sendok untuk makan berkuah hingga menggunakan tangan secara langsung untuk makanan kering. Makanan khas seperti makan bedulang disajikan dengan tata cara tradisional serta mengalami beberapa modifikasi menyesuaikan dengan latar belakang wisatawan. Dengan staf terampil dan terdiri dari berbagai peran, termasuk mak panggong dan pramusaji, restoran ini menghadirkan pengalaman makan yang istimewa dengan menyajikan makanan dalam tradisi bedulang, dengan hidangan yang seimbang dan memperhatikan nilai gizi. Mereka juga berusaha mempertahankan nilai-nilai filosofis, sejarah, dan sosial dalam budaya makan Belitong. Pemesanan di Ruma Makan Belitong Timpo Duluk dalam dilakukan dengan melakukan reservasi sebelum kedatangan dan juga telah menyediakan opsi pembayaran non tunai. Dengan menjaga dan menyebarkan tradisi makan

Negel Sigit, 2024

*STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITONG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

bedulang, Ruma Makan Belitong Timpo Duluk tidak hanya menjadi tempat makan yang unik secara dekoratif, tetapi juga mampu menjadi pusat edukasi gastronomi bagi masyarakat lokal dan wisatawan.

2. Ruma Makan Belitong Timpo Duluk berkomitmen untuk mempertahankan warisan budaya tradisional Belitong, tidak hanya dalam penyajian makanan tetapi juga dalam desain bangunan dan dekorasi. Mereka menekankan kualitas dan keaslian hidangan dengan mengikuti standar operasional dan menggunakan resep turun-temurun sejak tahun 1918. Restoran ini menonjolkan sajian-sajian tradisional yang memperkaya kearifan lokal. Meskipun melakukan inovasi produk, restoran dapat mempertahankan unsur tradisional. Restoran juga mengikuti perkembangan zaman dengan melakukan pemanfaatan teknologi. Dalam penyajian dan pelayanan, Ruma Makan Belitong Timpo Duluk memastikan agar pengalaman wisatawan tetap menyenangkan dan mudah dipahami dari berbagai latar belakang tanpa menghilangkan esensi budaya lokal. Mereka juga sangat memperhatikan kebersihan lingkungan dan makanan, dengan karyawan yang aktif menjaga kebersihan produk dan area. Restoran ini tidak hanya menjadi tempat makan, tetapi juga menjadi elemen integral dalam pengembangan gastronomi lokal Belitong. Dengan dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah, LSM, media, pakar, pemerhati, pemasok, dan penikmat, restoran akan terus berkembang sebagai pusat pelestarian tradisi Belitong. Melalui kolaborasi yang kuat dengan stakeholder gastronomi, Ruma Makan Belitong Timpo Duluk berusaha untuk tetap menjadi pelopor dalam industri wisata makan. Dengan strategi pengembangan perusahaan yang telah disusun melalui analisis SWOT dan QSPM, prioritas utama yang perlu dilakukan adalah dengan cara mempertahankan penyajian menu khas Belitong, mempertahankan popularitas yang dimiliki, menguatkan branding prestasi sebagai peraih rekor MURI, menyediakan lahan parkir khusus yang memadai, menyediakan kapasitas ruang makan yang dapat menampung lebih banyak wisatawan, dan memanfaatkan lokasi yang berada di pusat kegiatan masyarakat dan daerah wisata.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran dari penulis terhadap Ruma Makan Belitong Timpo Duluk dan pihak terkait terhadap eksistensi restoran ini sebagai inisiator *specialty restaurant* yang mengangkat gastronomi Belitong. Adapun saran tersebut adalah sebagai berikut :

1. Ruma Makan Belitong Timpo Duluk diharapkan tetap mampu bertahan di era globalisasi sebagai bentuk pelestarian warisan budaya yang ada di Kabupaten Belitong. Kekayaan ragam variasi menu, keunikan desian interior, dan keunikan konsep diharapkan mampu bertahan dan bersaing dengan restoran sejenis. Peningkatan pelayanan yang lebih otentik dan maksimal dapat dilakukan untuk menambah keunggulan, serta dapat dilakukan *story telling* oleh internal restoran secara langsung ketika wisatawan menikmati hidangan.
2. Tetap menjaga relasi dan kolaborasi bersma *stakeholder* gastronomi lainnya yang telah terlibat dan memanfaatkan kolaborasi tersebut sebagai media untuk bersama-sama melestarikan adat budaya Belitong yang merupakan warisan budaya bersama.
3. Terus berinovasi tanpa menghilangkan unsur budaya yang ada serta memanfaatkan teknologi secara tepat guna untuk meningkatkan kualitas produk dan kualitas pelayanan.
4. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk untuk dapat terus mengembangkan usaha sehingga mampu menjadi destinasi gastronomi unggulan Kabupaten Belitong.