

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan temuan dan pembahasan yang telah disampaikan pada bab sebelumnya mengenai "Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi di Desa Alamendah Kabupaten Bandung," maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Komponen gastronomi pada nasi liwet khas Desa Wisata Alamendah memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi. Berdasarkan sembilan komponen gastronomi, nasi liwet khas Alamendah tidak hanya menawarkan cita rasa khas tetapi juga memiliki nilai sejarah, filosofi, dan tradisi yang dapat memperkaya pengalaman wisatawan. Sejarahnya yang erat dengan kehidupan masyarakat Sunda, Filosofi kebersamaan yang terkandung dalam tradisi "botram" atau "bancakan" memberikan pengalaman sosial yang unik, di mana wisatawan dapat menikmati hidangan dengan cara tradisional. Dari segi bahan baku, nasi liwet khas Alamendah ini dapat menggunakan hasil pertanian lokal. Selain itu, dengan pembeda bahan utama pada nasi liwet dan menu pendamping sambal stroberi nasi liwet khas Alamendah mempunyai daya tarik tersendiri. Dengan kombinasi komponen gastronomi yang dimiliki, nasi liwet khas Alamendah memiliki potensi kuat untuk dikembangkan sebagai ikon wisata gastronomi di Desa Wisata Alamendah.
2. Strategi pengembangan wisata gastronomi di Desa Wisata Alamendah perlu mempertimbangkan berbagai aspek agar wisata ini bisa bertahan lama dan semakin menarik bagi wisatawan. berdasarkan analisis PESTEL, segi politik, diperlukan kebijakan yang lebih spesifik terkait perlindungan hak cipta makanan khas lokal, regulasi usaha gastronomi, serta dukungan pelatihan bagi masyarakat. Secara ekonomi, wisata gastronomi dapat meningkatkan pendapatan desa melalui diversifikasi paket wisata serta optimalisasi sumber daya lokal, terutama sektor pertanian. Faktor sosial menunjukkan bahwa keterlibatan masyarakat dalam pelestarian budaya makanan khas sangat penting. Dari sisi lingkungan, pengelolaan limbah makanan dan ketersediaan

bahan pangan lokal menjadi prioritas untuk mendukung keberlanjutan wisata gastronomi ini. Dalam aspek teknologi, pemanfaatan digital marketing dan sistem pemesanan online dapat memperluas promosi wisata gastronomi. Dan dari sisi hukum, diperlukan regulasi yang jelas terkait standar keamanan pangan serta perlindungan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) terhadap makanan khas daerah. Dengan strategi yang menyeluruh dan melibatkan berbagai pihak, Desa Wisata Alamendah memiliki peluang besar untuk mengembangkan wisata gastronomi yang tidak hanya menarik, tetapi juga berkelanjutan dan mampu memberikan manfaat bagi masyarakat lokal.

5.2 Saran

Berdasarkan data temuan peneliti dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi di Desa Alamendah Kabupaten Bandung”, berikut adalah beberapa saran yang dapat peneliti berikan untuk pengembangan dan promosi produk tersebut:

1. Melakukan pengembangan program wisata gastronomi melalui paket wisata yang menggabungkan pengalaman memasak dan mencicipi kuliner tradisional atau makanan khas.
2. Melakukan penguatan identitas kuliner tradisional atau makanan khas lokal, dengan menjadikan nasi liwet dengan tambahan ciri khas bahan pangan lokal yaitu stoberi sebagai daya tarik utama.
3. Mendorong penggunaan bahan pangan lokal untuk menjaga keberlanjutan sumber daya alam di Desa Wisata Alamendah.
4. Berkolaborasi dengan media lokal dan nasional untuk memperkenalkan nasi liwet khas Alamendah melalui artikel, video, dan media sosial.
5. Penguatan Kebijakan dan Regulasi seperti Perlindungan HKI, standar keamanan pangan, dan regulasi kuliner tradisional atau makanan khas makanan khas lokal.
6. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi pengembangan wisata gastronomi lebih lanjut di Desa Wisata Alamendah dan memberikan manfaat bagi seluruh pemangku kepentingan.