

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan peneliti dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Daya Tarik Gastronomi Berbasis Bahan Baku Lokal”, dapat peneliti simpulkan sebagai berikut:

1. Hasil identifikasi komponen gastronomi, Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja, memiliki sejarah filosofi dan ciri khas atau identitas yang khas, etika dan etiket, cara memasak, bahan baku, cara mencicipi, cara menghidangkan, mempelajari makanan dan bernilai gizi baik untuk tubuh. Berdasarkan pemenuhan Sembilan komponen gastronomi tersebut, maka Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja dapat dikatakan sebagai gastronomi Di Kota Bandung.
2. Bentang pangan lokal pada, Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memenuhi empat dari kriteria bentang pangan lokal. Ketersediaan pangan yang baik, yaitu bahan baku diperoleh lebih banyak dari pemasok pasar Di Kota Bandung, pangan bisa diakses dengan baik seperti dari kebun pribadi atau bekerjasama dengan petani sekitar, ketahanan pangan juga secara alami tidak menggunakan pengawet dan ketahanan pangan. Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja bisa dikatakan sangat mengupayakan penggunaan bahan baku lokal, memanfaatkan bahan baku sekitar serta membantu petani ataupun pemasok kecil.
3. Peran nona helix dalam pengembangan daya tarik wisata gastronomi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sangat penting. Kontribusi sinergis antar stakeholder diantaranya: pengusaha, pemerintah, pekerja, pakar, pemerhati, penikmat, Non Government (NGO), dan teknologi informasi sangat diperlukan. Kolaborasi yang terjalin dengan baik diharapkan dapat meningkatkan dan menjaga kualitas hingga mempromosikan hidangan hingga menjadi ciri khas Kota Bandung.
4. Upaya Daya tarik wisata, Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memiliki *attraction* (atraksi), *accessibilities* (akses) cukup baik, *amenities* (fasilitas pendukung), *accomondation* (penginapan) cukup terjangkau karena berada di pusat kota, dan *activities* (aktivitas). Pemenuhan kriteria daya tarik wisata, dapat

disimpulkan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata gastronomi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran mengenai “Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Daya Tarik Gastronomi Berbasis Bahan Baku Lokal” yang dapat ditindaklanjuti oleh pihak-pihak terkait, serta beberapa rekomendasi bagi pihak pengusaha Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja, sebagai berikut:

1. Bagi pemerintah, diharapkan dapat memberikan perhatian pada potensi yang ditemukan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja dan memperkenalkan kepada wisatawan agar menjadi daya tarik Di Jawa Barat. Secara khusus juga berkolaborasi antar *stakeholder* lainnya seperti petani untuk persediaan bahan baku seperti sayur, buah, serta hewani.
2. Bagi pengusaha, mempertahankan kualitas produk serta visi misi restoran. Untuk hal perluasan jangkauan pemasaran dengan memperbanyak mengadakan *event* ataupun *popup* di daerah lain ataupun mengadakan kolaborasi dengan *stakeholder* agar semakin dikenal.
3. Bagi pemasok, dalam hal penyediaan bahan baku harus selalu mempertahankan kualitas bahan baku, serta berkolaborasi dengan *stakeholder* lain, sehingga pemasok kecil juga bisa tetap menjaga kelestarian sumber daya alam sehingga dapat bertahan dan berkelanjutan.
4. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan melakukan penelitian lanjutan khususnya mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal serta kolaborasi antar *stakeholder* terkait sehingga memaksimalkan potensi Restoran, Maka Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja menjadi daya tarik wisata Di Jawa Barat.