

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Potensi *Foodscape* Desa Neglasari di Kabupaten Tasikmalaya sebagai Pendukung Daya Tarik Wisata Gastronomi”, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Daya tarik wisata Desa Neglasari mencakup enam komponen utama, yaitu atraksi berupa keindahan alam, budaya lokal, dan kuliner tradisional; amenitas berupa warung makan dan fasilitas sederhana; aksesibilitas yang dapat dijangkau meskipun transportasi umum dan infrastruktur masih terbatas; pelayanan pendukung dari pemerintah dan komunitas dengan fasilitas tambahan yang belum optimal; akomodasi berupa homestay sederhana yang dikelola masyarakat; serta aktivitas wisata seperti kunjungan budaya, mencicipi dan memasak kuliner khas, serta menikmati suasana pedesaan. Secara keseluruhan, daya tarik Desa Neglasari unik karena mengintegrasikan alam, budaya, dan kuliner, meskipun masih memerlukan penguatan fasilitas, aksesibilitas, dan layanan pendukung.
2. Komponen gastronomi dari hidangan khas Desa Neglasari meliputi bahan baku lokal berbasis pertanian, teknik memasak tradisional, cita rasa autentik, serta filosofi dan tradisi yang menyertainya. Hidangan seperti nasi tumpeng Kampung Naga, angeun gembrung, pindang lauk, dan wajit angleng tidak hanya bernilai konsumsi, tetapi juga mengandung aspek budaya, edukasi, dan sosial. Dengan demikian, komponen gastronomi tersebut berperan penting dalam memperkuat identitas kuliner lokal sekaligus mendukung daya tarik wisata gastronomi Desa Neglasari.
3. *Foodscape* di Desa Neglasari berperan penting dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi, terlihat dari kualitas hidangan yang

konsisten, rasa yang nikmat, tampilan menarik, serta penggunaan bahan baku yang segar. Selain itu, kuliner lokal memiliki nilai budaya yang kuat, mencerminkan tradisi dan adat setempat, sehingga memberikan pengalaman makan yang otentik dan menyenangkan bagi wisatawan. Meskipun mayoritas pengunjung menilai pengalaman kuliner positif, rendahnya frekuensi kunjungan ulang menunjukkan adanya tantangan dalam membangun loyalitas wisatawan. Hal ini menekankan perlunya inovasi dalam pengembangan menu, peningkatan kualitas pelayanan, serta strategi promosi yang lebih efektif agar wisata gastronomi di Desa Neglasari dapat menjadi daya tarik yang berkelanjutan dan mendorong kunjungan berulang.

4. Peran *Nona Helix* dalam pengembangan potensi *foodscape* terwujud melalui sinergi sembilan pemangku kepentingan, yaitu pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat, LSM, dan pelaku teknologi informasi. Kolaborasi ini mencakup pengolahan dan pemasaran produk pangan lokal, penyediaan infrastruktur dan pelatihan, penyediaan bahan baku berkualitas, Inovasi produk, promosi melalui media digital, serta penguatan kapasitas masyarakat. Sinergi tersebut menjadi kunci dalam mewujudkan pengembangan *foodscape* yang berkelanjutan, meningkatkan daya tarik wisata gastronomi, serta memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat Desa Neglasari.

5.2 Saran

1. Pelaku usaha kuliner di Desa Neglasari perlu mengembangkan Inovasi produk tanpa menghilangkan cita rasa autentik. Penerapan kemasan ramah lingkungan, diversifikasi menu, serta strategi pemasaran digital akan memperluas jangkauan pasar.
2. Pemerintah desa maupun daerah diharapkan memperkuat kebijakan pendukung pengembangan wisata gastronomi melalui penyediaan infrastruktur, promosi, dan pelatihan manajemen usaha. Kemitraan

publik-swasta perlu dioptimalkan untuk mempercepat pengembangan potensi wisata gastronomi.

3. Pekerja dan masyarakat lokal di sektor kuliner memerlukan peningkatan keterampilan teknis dan pelayanan, termasuk standar kebersihan, pengetahuan gizi, dan teknik penyajian yang menggabungkan unsur modern dan tradisional.
4. Pemasok bahan baku disarankan menjaga kualitas dan kontinuitas pasokan dengan menerapkan pertanian berkelanjutan, distribusi efisien, serta membangun kemitraan langsung dengan pelaku usaha kuliner guna menekan biaya rantai pasok.
5. Palar sebagai skademisi dan praktisi kuliner diharapkan aktif melakukan riset, Inovasi produk, serta pendampingan masyarakat. Publikasi hasil penelitian akan memperkuat citra Desa Neglasari sebagai destinasi wisata gastronomi.
6. Pemerhati budaya kuliner perlu mengangkat nilai-nilai kearifan lokal melalui publikasi, ulasan, dan kegiatan budaya, serta berkolaborasi dengan media massa dan digital untuk memperluas promosi.
7. Penikmat dalam hal ini wisatawan diharapkan memberikan masukan konstruktif mengenai rasa, kualitas, dan pelayanan. Program *customer feedback* yang terstruktur dapat membantu penyesuaian produk dengan preferensi pasar.
8. LSM diharapkan lebih berperan dalam pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan usaha mikro, fasilitasi pembiayaan, serta pembukaan akses ke jaringan pemasaran nasional dan internasional.
9. Media informasi harus bisa memaksimalkan pemanfaatan teknologi terlebih untuk promosi, pemesanan, dan edukasi kuliner lokal. Pengembangan platform digital terpadu yang memuat informasi destinasi, produk, agenda acara, dan sistem reservasi akan meningkatkan daya tarik wisata gastronomi.