

## **BAB V** **SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian mengenai pelestarian makanan tradisional dalam upacara hajat laut sebagai wisata gastronomi, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Inventarisasi makanan tradisional dalam upacara hajat laut  
Inventarisasi mencakup pengumpulan, pencatatan, serta dokumentasi makanan yang disajikan dalam rangkaian upacara hajat laut. Makanan yang selalu hadir adalah *pindang gunung* dan *tumpeng*. Bahan baku yang digunakan didominasi oleh hasil lokal Pangandaran, seperti honje, pucuk kedongdong, ikan mangmung, cabai rawit, kunyit, bawang merah, kelapa, dan ayam. Dokumentasi sudah dilakukan dalam bentuk foto dan video, namun kajian akademik khusus tentang kuliner hajat laut masih terbatas. Hal ini menunjukkan bahwa inventarisasi makanan tradisional baru mencapai tahap awal dan perlu diperkuat secara sistematis.
2. Komponen gastronomi dalam makanan tradisional upacara hajat laut mencakup berbagai aspek yang saling melengkapi. Penelitian menemukan bahwa makanan tradisional dalam hajat laut memenuhi sembilan komponen gastronomi yaitu kuliner proses memasak *pindang gunung* dan *tumpeng* dengan teknik tradisional, bahan baku lokal, aktivitas mencicipi yang diwujudkan melalui *cucurak* (makan bersama), cara penyajian dengan peralatan tradisional seperti daun pisang, nampang anyam, dan piring klasik, aktivitas belajar, meneliti, dan menulis terkait filosofi dan resep, pengalaman unik wisatawan yang dapat menyaksikan prosesi sekaligus mencicipi makanan, pengetahuan gizi dari kandungan protein, karbohidrat, dan mineral, filosofi, sejarah, dan tradisi yang melekat dalam setiap hidangan; serta etika dan etiket, di mana makanan dikonsumsi secara kolektif dengan nilai gotong royong. Keseluruhan komponen ini menegaskan bahwa

upacara hajat laut memiliki potensi besar sebagai destinasi wisata gastronomi berbasis pengalaman budaya.

3. Peran Nona Helix mencakup sembilan stakeholder yang saling berkolaborasi. Pemerintah daerah melakukan upaya perlindungan hukum, termasuk pendaftaran hak cipta resep tradisional. NGO dan pemerhati budaya menjaga kesinambungan pelaksanaan upacara dengan menghadirkan makanan tradisional secara konsisten. Pengusaha dan pekerja mengelola penyajian makanan tradisional di masyarakat maupun rumah makan. Pemasok menjamin ketersediaan bahan baku lokal. Pakar memberi masukan inovatif dan mengusulkan festival/lomba kuliner. Media dan teknologi informasi mempromosikan kuliner tradisional melalui publikasi digital. Penikmat atau wisatawan menunjukkan apresiasi dan memperkuat eksistensi makanan tradisional sebagai simbol identitas budaya. Kolaborasi ini memperlihatkan bahwa teori Nona Helix relevan dalam menjelaskan dinamika pelestarian kuliner tradisional di Pangandaran.
4. Pelestarian dilakukan melalui tiga indikator utama: perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan. Perlindungan dilakukan dengan adanya aturan tidak tertulis untuk menyajikan makanan tradisional dalam setiap upacara. Pengembangan diwujudkan melalui inovasi seperti festival kuliner, lomba memasak, adaptasi menu di rumah makan, serta suvenir bertema kuliner tradisional. Pemanfaatan tampak dari promosi melalui media sosial dan penyelenggaraan event budaya, yang sekaligus menjadi sarana edukasi dan penguatan identitas lokal. Dengan demikian, makanan tradisional berfungsi ganda sebagai warisan budaya dan daya tarik wisata gastronomi yang mampu mendukung ekonomi lokal.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan sebelumnya, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi masukan konstruktif bagi pihak-pihak terkait, yaitu sebagai berikut :

1. Panitia upacara hajat laut Pantai Pangandaran dalam bidang dokumentasi dan pengusaha sebaiknya ada dokumentasi resep, filosofi, dan proses masaknya perlu dilakukan secara akademik serta audiovisual sebagai warisan budaya yang lestari. Koordinasi antar stakeholder perlu diperkuat, terutama antara pemerintah, masyarakat lokal, dan komunitas budaya. Promosi upacara hajat laut dan makanan tradisional harus lebih terintegrasi serta konsisten melalui media sosial, website pariwisata, dan kerja sama dengan influencer dan travel blogger. Pengalaman wisata tidak hanya fokus pada konsumsi makanan, tetapi juga edukasi mengenai nilai-nilai budaya di baik setiap hidangan.
2. Untuk Pemerintah DISPARBUD Pangandaran sebaiknya mempercepat proses hak cipta terhadap resep asli makanan tradisional, seperti pada pindang gunung serta memberikan pelatihan kepada pelaku UMKM agar tetap menjaga keaslian resep dan makanan tradisional harus memenuhi standar kelayakan konsumsi serta gizi. DISPARBUD Pangandaran dan masyarakat lokal upacara hajat laut sebaiknya dilakukan secara bersamaan antara pihak pemerintah dan masyarakat lokal, sehingga akan menciptakan upacara hajat laut yang luar biasa dan meriah. Diharapkan bisa menarik wisatawan untuk melihat budaya lokal Pangandaran dan bisa meningkatkan ekonomi masyarakat lokal.
3. Untuk pengusaha rumah makan daerah Pangandaran sebaiknya pindang gunung juga bisa dimasukkan dalam menu di setiap rumah makan yang ada di Pangandaran. Pindang gunung ada dalam menu bisa menarik wisatawan untuk mencicipi makanan tradisional dan memperkenalkan makanan khas Pangandaran.