## BAB 5

## SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam Bab IV, penelitian ini menghasilkan simpulan sebagai berikut:

## 5.1. Simpulan

- Potensi wisata gastronomi di Indramayu untuk makanan dan minuman tradisional di Kabupaten Indramayu terbagi kedalam enam klasifikasi. Klasifikasi lauk-pauk adalah Pindang Gombyang, Pedesan Entog, Sate Biawak, Krecek Urang, Mie Ragit. Klasifikasi makanan sepinggan adalah Rumbah, Burbacek, Ramusan Remucu. Klasifikasi Kudapan adalah Sempora, Blengep Cotot, Geblog, Belendung Jagung, Krawu Boled, Gonjing, Limpung, Botok Srikaya, Ongol-Ongol, Buras, Cikak, Jalabiya, Belencong. Klasifikasi oleh-oleh adalah Mangga Indramayu (Cengkir), Mangga Gedong Gincu, Keripik Melinjo, Keripik Tike, Dodol Enom, Lara Gudeg, Sirup Mangga, Juice Mangga, Dodol Mangga, Keripik Mangga, Terasi Junti, Sambal Mangga. Dan klasifikasi sambal adalah sambal Gecok. Serta minuman tradisional adalah Wedang Bantaran. Serta bagian Nadran, Ngarot, Jaringan, Ngunjung, Mapag Tamba, Mapag Sri, dan Sedekah Bumi.
- 2. Upaya pelestarian yang dilakukan *stakeholder* terkait dengan wisata gastronomi adalah dari pemerintah dengan mengikutsertakan setiap UMKM yang berada dalam bidang makanan dan minuman khas Indramayu dalam setiap event-event yang sifatnya promosi daerah yang di selenggarakan di tingkat nasional ataupun provinsi dan kabupaten. Dari Komunitas Bandar Cimanuk dengan menerima kunjungan publik yaitu memberi informasi, mengembangkan, memberikan perlindungan serta memberikan motivasi kepada anak-anak muda daerah untuk mengenal budaya daerah. Dari Komunitas SapuJogan dengan cara memasukkan festival kuliner dalam setiap kegiatan baik kegiatan komunitas maupun kegiatan-kegiatan kabupaten. Dari pakar yang bergerak di bidang makanan dapat dilakukan dengan memiliki sebuah standar resep yang sama antara desa yang satu dengan desa yang lain, dari pemerintah harus mendukung seperti mengadakan kegiatan pelatihan atau mengundang pakar gastronomi untuk mencari potensi makanan yang

lain, yang mungkin belum diketahui

3. Pengembangan wisata gastronomi Kabupaten Indramayu berada pada Kuadran 1 dengan strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*) dan mendapat 10 strategi yang dapat digunakan untuk mengembangkan wisata gsatronomi di Indramayu. Terkait dengan strategi dan model pengembangan gastronomi di Kabupaten Indramayu dapat dilakukan dengan mempertahankan cita-rasa dan aroma dari produk yang dipasarkan, juga menambah variasi dari bahan baku tersebut seperti buah mangga yang awalnya hanya dijadikan dodol ataupun manisan sekarang sudah dikembang menjadi keripik mangga, sirup mangga, manisan mangga, rujak mangga, hingga bijinya dapat dijadikan biji kopi mangga sehingga dapat menambah harga jual dari mangga tersebut. Untuk pengemasan, penyajian, pelayanan, sanitasi dan kebersihan sudah diterapkan baik oleh produsen pengolah mangga. Kedua produsen mangga tersebut, juga memiliki kelengkapan surat baik itu dari dinas kesehatan juga dari BPOM sehingga dapat menambah kepercayaan konsumen akan produk yang dipasarkan.

## 5.2. Saran

Penelitian ini menghasilkan beberapa saran yang diajukan kepada Dinas terkait dengan wisata gastronomi Kabupaten Indramayu, produsen makanan dan minuman tradisional dan komunitas pariwisata yang ada di Kabupaten Indramayu. Saran-saran tersebut adalah:

- 1. Membuat sebuah festival makanan tradisional di Indramayu.
- 2. Membuat sebuah paket wisata, mulai dari penginapan dapat menginap di rumah warga, makan di rumah makan yang menyajikan makanan khas Indramayu, berwisata ke wisata unggulan Indramayu
- Membangun sebuah sentral atau pusat dari makanan dan minuman Indramayu dengan memanfaatkan fasilitas yang ada, misal menjadikan Alun-Alun Indramayu sebagai pusat gastronomi
- 4. Memanfaatkan wisatawan untuk mengupload foto ataupun video ke media sosial masing-masing seperti di Instagram, Facebook atau Whatsapp selama berada di tempat wisata

- 5. Membuat pembaharuan akan kemasan, khususnya makanan jadi dengan menggunakan packaging dari kaleng atau kertas yang ramah lingkungan disertai dengan standar sebuah kemasan dan dapat dipasarkan di kereta api
- 6. Dalam event-event yang diadakan di Indramayu salah satunya event tahunan adalah Hut Indramayu, mengantikan makanan dan minuman yang dijajakan berbasis makanan lokal dan snack yang dihidangkan ke tamu buatan dari UMKM masyarakat Indramayu.
- 7. Memanfaatkan secara maksimal media internet seperti website dan youtube untuk membuat sebuah konten makanan tradisional di Indramayu mulai dari video pembuatan, resep bahan baku, hingga sejarah asal mula makanan tersebut
- 8. Mengoptimalkan semua potensi yang dimiliki khususnya potensi makanan tradisional dan melalukan hak paten untuk mengklaim semua makanan dan minuman tradisional yang ada di Indramayu
- 9. Membuat pelatihan seperti pelatihan berbahasa Inggris agar saat wisatawan asing datang tenaga kerja sudah siap melayani dan melakukan sosialisasi dengan masyarakat untuk dapat dijadikan *homestay* sehingga dapat memberdayakan masyarakat dengan arahan dari Komunitas dan UMKM.
- 10. Mengutamakan pekerja dari daerah destinasi wisata tersebut berada dengan memperhatikan persyaratan pekerja dan melakukan pelatihan kepada para calon pekerja agar para pekerja lebih siap dan sigap dalam melayani wisatawan
- 11. Membuat sebuah inovasi produk olahan mangga sehingga menambah variasi dengan menjadikan dessert seperti roti, kue atau cake yang berbahan dasar mangga dengan *packaging* yang dapat dibawa pulag atau dijadikan oleh-oleh.
- 12. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk dapat terjun langsung melihat dan mengecek sendiri setiap makanan dan potensi yang ada, sehingga penelitian dapat lebih akurat dalam pengumpulan data.