

## BAB 5

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan Penulis mengenai Potensi Sentra Pengolahan Buah Pala Sebagai Wisata Gastronomi dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Es Pala merupakan minuman tradisional Khas Kota Bogor dan salah satu produk olahan berbahan baku buah pala yang diproduksi oleh Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar, menurut hasil wawancara Penulis dapat menyimpulkan bahwa Es Pala sudah tersebar di Kota Bogor mulai tahun 1950-an namun belum diketahui kebenarannya dikarenakan narasumber yang diwawancarai tidak mengetahui dengan pasti. Eksistensi es pala yang menurun setiap tahunnya, namun masih dapat ditemui di sekitar Jalan Suryakencana maupun di sentra oleh-oleh hasil produksi Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar dengan merek dagang MySari. Namun penjual Es Pala serta perwakilan dari Dinas Kebudayaan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Kota Bogor mengakui bahwa tidak mengetahui tentang sejarah serta filosofi dari minuman tradisional khas Kota Bogor tersebut. Tidak ada tradisi khusus dalam mengonsumsi Es Pala serta cara membuat dan menyajikannya yang terbilang sederhana namun terdapat banyak khasiat jika dikonsumsi secara rutin.
2. Sesuai dengan tiga hal utama yang terdapat dalam model pengelolaan gastronomi terdapat banyak khasiat yang terkandung dalam produk olahan buah pala seperti dapat mengatasi insomnia, dapat menyegarkan tubuh, memperbaiki fungsi kognitif pada otak serta bagus untuk ginjal dan hati, untuk kesan dalam mencicipi produk olahan buah pala baik dan bagi yang suka maka akan terasa sangat nyaman namun ada beberapa yang tidak suka karena hasil setelah memakannya merasa aneh atau tidak sesuai dengan lidahnya, cara memperkenalkan produk olahan buah

pala dengan cara mengikuti pameran yang diadakan oleh pemerintah dan terdapat galeri yang berada di *Botani Square Mall*. Rasa dari buah pala sendiri ada yang mengatakan asam, manis, pahit maka sulit untuk dideskripsikannya. Variasi yang di produksi oleh Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar cukup beragam seperti ada sirup pala, manisan pala, buah pala kering, permen pala, selai pala dan brownies pala. Kebersihan dalam memproduksinya tentu dijaga dengan cara menggunakan masker, sarung tangan serta apron saat melakukan proses produksi, keterampilan khusus yang dibutuhkan dalam KWT Bina Tani tidak ada, jika terdapat wisatawan yang datang dan ingin melihat proses produksinya maka diizinkan dan terdapat seseorang di Kampung Buntar yang dapat menjelaskan mengenai buah pala.

3. Variabel *Destination Attraction*, *Destination Support Service* dan *Destination People Related Factor* secara bersamaan berpengaruh signifikan terhadap Daya Tarik Wisata sebesar 70.8% dan sisanya sebesar 29.2% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti.
4. Strategi pengembangan yang dapat dilakukan oleh Sentra Pengolahan Buah Pala sesuai dengan hasil Analisis SWOT maka dapat diketahui urutan alternatif strategi prioritas yaitu dengan menambah pengetahuan pengrajin dan menjaga konsistensi rasa produk olahan buah pala, memanfaatkan daya tarik wisatawan dengan konsep jaminan halal, bekerjasama dengan pihak terkait mengenai produk, infrastruktur, menambah penginapan dan bekerjasama dengan *travel agent*, memaksimalkan media promosi, memanfaatkan media informasi, membuat kemasan lebih menarik dan disertakan informasi mengenai produk, memperbaiki infrastruktur dengan mengikuti birokrasi pemerintah kota, mengadakan pelatihan kepada para pengrajin.
5. Rekomendasi paket wisata gastronomi Sentra Pengolahan Buah Pala di Kampung Buntar Kota Bogor sesuai dengan hasil wawancara kepada berbagai pihak agar mengetahui paket wisata gastronomi seperti apa yang diharapkan dan juga dengan hasil berdiskusi dengan Bu Nurhasanah selaku ketua Sentra Pengolahan Buah Pala (KWT Bina

Tani) maka didapatkan hasil melaksanakan kegiatan seperti naik bis uncal, menyaksikan kesenian pencak silat, melakukan kegiatan perkebebuman seperti pembibitan, perah susu sapi, pengenalan mengenai pohon pala, cara mengolah dan dapat mengonsumsinya secara langsung, makan siang dengan salah satu makanan khas Kota Bogor seperti toge goreng/laksa Bogor, mendapat *goodie bag* dan dokumentasi yang bertujuan sebagai meningkatkan perekonomian masyarakat Kampung Buntar serta dapat mengenalkan mengenai produk olahan buah pala kepada masyarakat luas.

## 5.2 Saran

1. Mengadakan pelatihan bagi para pengrajin Sentra Pengolahan Buah Pala agar dapat lebih berkembang dan terampil dalam mengembangkan produk olahan buah pala.
2. Ditambahkan informasi secara jelas pada kemasan mengenai nilai gizi dan khasiatnya namun dapat ditekankan kepada konsumen bahwa khasiat tersebut didapat jika mengonsumsinya secara rutin.
3. Kemasan produk olahan buah pala dibuat lebih menarik.
4. Dapat dikembangkan kembali mengenai atraksi wisata lainnya yang terdapat di Kampung Buntar.
5. Pemerintah Kota Bogor diharapkan dapat memperbaiki infrastruktur menuju Kampung Buntar jika ingin menjadikannya sebagai Kampung Tematik serta melakukan perbaikan ataupun penambahan dalam sarana prasarana.