

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Pada bagian akhir skripsi ini, peneliti akan memaparkan kesimpulan yang berdasarkan hasil analisis pembahasan data dan wawancara yang peneliti peroleh dari penelitian mengenai Analisis Eksistensi Nasi Tradisional Sunda di Kota Bandung sebagai berikut:

1. Hasil analisis tingkat eksistensi nasi tradisional Sunda menurut responden yang diurutkan dari yang paling eksis sampai yang kurang eksis di Kota Bandung adalah Nasi Kuning, Nasi Liwet, Nasi Timbel, Nasi Uduk, Nasi Bakar, Nasi Tutug Oncom, Nasi Cikur, Nasi Lengko, Nasi Jamblang Nasi Bogana, dan Nasi Pulu. Jenis nasi yang masih perlu ditingkatkan kelestariannya adalah Nasi Pulu, Nasi Bogana dan Nasi Lengko.
2. Eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung menurut konsumen berada pada tingkatan “baik” ditinjau dari variabel gaya hidup, kualitas makanan, ketersediaan produk, dan bauran pemasaran. Masyarakat masih menggemari nasi tradisional Sunda sebagai makanan pokok untuk dikonsumsi.
3. Strategi dan solusi yang bisa digunakan untuk pelaku usaha agar eksistensi bisnis nasi tradisional Sunda tetap berjalan yaitu memanfaatkan media sosial sebagai media pemasaran untuk menjangkau pasar yang luas. Sementara masyarakat bisa berkontribusi memperkenalkan resep nasi tradisional Sunda melalui aplikasi media sosial. Peran pemerintah juga diperlukan untuk mempromosikan nasi tradisional ke kancah internasional melalui *event* seperti lomba, *bazaar*, dan festival yang dilakukan di luar negeri.

5.2 Saran

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Pemerintah Kota Bandung khususnya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata sebaiknya bergerak aktif mempromosikan makanan tradisional Indonesia khususnya nasi tradisional Sunda ke kancah internasional agar nasi tradisional Sunda dapat dikenal dan dinikmati secara global.
2. Pelaku usaha nasi tradisional Sunda yang merupakan pedagang kaki lima sebaiknya memperhatikan kebersihan dan cara pengemasan yang baik agar dapat meningkatkan minat masyarakat dalam membeli nasi tradisional Sunda dipinggir jalan.
3. Lembaga pendidikan seperti sekolah dan universitas harus dapat mengedukasi kepada generasi muda pentingnya mencintai dan melestarikan budaya lokal khususnya pada bidang kuliner agar makanan tradisional dapat bertahan lama dalam memenuhi kebutuhan masyarakat.
4. Pemerintah Kota Bandung diharapkan dapat mengadakan sebuah festival atau bazaar makanan secara berkala dengan tema makanan tradisional Sunda dalam rangka untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap makanan tradisional Sunda sekaligus memperkenalkan berbagai makanan tradisional khas kepada masyarakat.
5. Cafe di Kota Bandung diharapkan memasukkan menu nasi tradisional Sunda sebagai makanan utama agar dapat menjangkau konsumen remaja dalam rangka memperkenalkan nasi tradisional Sunda ke kalangan muda.
6. Adapun saran untuk penelitian selanjutnya yaitu diharapkan peneliti selanjutnya mengkaji lebih banyak sumber maupun referensi yang terkait dengan nasi tradisional Sunda di Jawa Barat terutama nasi berbahan dasar non beras padi seperti nasi hanjeli, nasi singkong, nasi ketan dan nasi lainnya agar hasil penelitiannya lebih baik dan lebih lengkap lagi.