

## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan tentang Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ayam Lodho dan Sego Gegog merupakan makanan tradisional populer khas Kabupaten Trenggalek. Analisa komponen-komponen gastronomi yang dilakukan meliputi filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial, etika dan etiket, mempelajari, meneliti, dan menulis makanan, pengalaman makan yang unik, pengetahuan gizi, bahan baku, masak-memasak / kuliner, menghadirkan, dan mencicipi. Diketahui bahwa Ayam Lodho merupakan bagian menu kerajaan pada zaman Mataram Kuno, yang digunakan sebagai sesaji dan sebagai bentuk penghormatan dan penghargaan kepada Rasulullah SAW. Penamaan Ayam Lodho berasal dari Bahasa Jawa, *lodho* yang berarti empuk dan merupakan makanan dengan santan kental yang bercita rasa gurih. Ayam Lodho dimasak dengan bumbu-bumbu tradisional dan peralatan tradisional seperti tungku kayu bakar, pemanggangan menggunakan arang. Ayam Lodho biasanya disajikan bersama nasi gurih, pisang raja, dan urap sayur, biasanya disajikan pada saat acara-acara tradisi / adat, selamatan, dan Hari Raya. Ayam Lodho ditetapkan “Warisan Budaya Takbenda Indonesia dari Provinsi Jawa Timur” pada tahun 2016 dan ditandatangani oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Muhadjir Effendy. Sedangkan Segog Gegog atau *sego genem godhong gedhang* pertama kali dipopulerkan oleh Mbah Tumirah dari Desa Bendungan. Pada mulanya ditujukan sebagai bekal untuk dibawa ke ladang. Segog Gegog memiliki cita rasa yang pedas yang dianggap memiliki khasiat meningkatkan daya tahan tubuh yang diperoleh dari sambal (cabe yang memiliki kandungan vitamin C alami) dan sebagai

penambah stamina. Se-go Gegog dimasak dengan cara dikukus dan dibungkus menyerupai botok, menggunakan daun pisang. Se-go Gegog biasanya menggunakan sambal ikan teri *kresek*, ikan tuna, dan jeroan, kemudian disajikan bersama dengan tahu bulat dan tempe gaplek. Tidak ada aturan khusus yang mengatur mengenai cara menghidangkan dan mencicipi Ayam Lodho dan Se-go Gegog.

2. Ayam Lodho dan Se-go Gegog memiliki potensi untuk dijadikan sebagai atraksi wisata minat khusus. Berdasarkan prapenelitian yang dilakukan Ayam Lodho dan Se-go Gegog lebih banyak diminati oleh wisatawan dibandingkan dengan makanan tradisional khas Kabupaten Trenggalek yang lainnya. Ayam Lodho dan Se-go Gegog memiliki cita rasa yang unik dan memiliki kaitan yang erat dengan kebudayaan dan kehidupan sehari-hari masyarakat Kabupaten Trenggalek. Ayam Lodho sering digunakan untuk acara adat, selamat, dan peringatan hari besar.
3. Paket wisata gastronomi yang ditawarkan diantaranya, yaitu festival gastronomi (*cooking class* Ayam Lodho dan Se-go Gegog) yang meliputi kegiatan beternak ayam, memancing ikan, menanam dan memetik sayuran dan rempah-rempah, penjelasan mengenai filosofi, sejarah, budaya, dan tradisi dari Ayam Lodho dan Se-go Gegog, dan menikmati hidangan Ayam Lodho dan Se-go Gegog, penampilan kesenian turangga yakso, tradisi larung sembonyo, menikmati sajian pecel dan beras kencur, dan wisata selingan yang berupa wisata pantai dan *shopping* oleh-oleh. Paket wisata ini ditawarkan dengan harga Rp 3.000.000 untuk grup 15 orang.
4. Peran salapan cinyusu dalam mengembangkan dan mempromosikan paket wisata gastronomi Ayam Lodho dan Se-go Gegog di Kabupaten Trenggalek diantaranya, yaitu dengan cara menampilkan menu makanan tersebut pada *event-event* yang diselenggarakan, mengadakan lomba menu tradisional, melakukan inovasi agar semakin menarik minat konsumen, konsisten menjaga kualitas agar rasa tetap asli, dan melakukan liputan yang membahas mengenai Ayam Lodho dan Se-go Gegog, dan mengenalkan atau mempromosikan paket wisata gastronomi Ayam Lodho

dan Segog Gegog melalui media sosial agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat saran yang dapat dijadikan pertimbangan agar wisata di Kabupaten Trenggalek bisa lebih berkembang, diantaranya sebagai berikut :

1. Pemerintah harus membuat dokumen tertulis yang berisi informasi mengenai makanan-makanan tradisional di Kabupaten Trenggalek sebagai wawasan ilmu pengetahuan dan agar mudah untuk dipelajari generasi selanjutnya.
2. Berdasarkan pengolahan data kuesioner dan pengamatan yang dilakukan, perlu adanya lokasi khusus yang menyediakan berbagai macam makanan tradisional yang dekat dengan destinasi wisata populer. Seperti pembangunan pujasera yang menyediakan makanan-makanan tradisional di sekitar Pantai Karangoso.
3. Untuk pelaku usaha, perlu adanya inovasi kemasan, khususnya kemasan yang digunakan untuk oleh-oleh agar lebih menarik. Kemasan dengan metode *vacuum* dan *frozen* dinilai bisa membuat makanan lebih awet, sehingga makanan tradisional bisa dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan luar Jawa Timur. Selain itu, agar bisa mempertahankan unsur tradisional, untuk kemasan luar bisa menggunakan besek bambu.
4. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan membahas mengenai pindang sapi dan tempe kendil, karena makanan tersebut termasuk makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Kabupaten Trenggalek dan sedang dikembangkan agar menjadi makanan populer.