

## **BAB 5**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data pada bab 4, ada tiga hal yang bisa disimpulkan yang berhubungan dengan sate maranggi sebagai atraksi wisata gastronomi Kabupaten Purwakarta. Tiga hal tersebut adalah: (1) aspek gastronomi, (2) peran *salapan cinyusu*, dan (3) paket wisata gastronomi.

*Pertama*, masih banyak penjual yang belum mengetahui komponen gastronomi dari sate maranggi pada aspek folosofi, sejarah, tradisi & sosial. Berdasarkan data yang diperoleh sate maranggi ada sejak tahun 1962. Sate maranggi merupakan makanan lokal yang banyak dijual dipinggir jalan. Setiap kecamatan mempunyai ciri khas sate maranggi itu sendiri. Kecamatan Wanayasa memiliki ciri khas sate yang sambalnya menggunakan oncom, sementara Cibungur menggunakan kecap dan acar, lalu Plered menggunakan sambal kecap yang mirip tauco dan sambal kacang.

*Kedua*, pemerintah telah melakukan upaya pengembangan sate maranggi dengan membangun tempat untuk para penjual sate maranggi yang dulunya berjualan di pinggir jalan, tempat tersebut diberi nama Kampung Maranggi. Kampung Maranggi dikelola oleh penjual – penjual sate tersebut yang tergabung dalam Paguyuban Kampung Maranggi. Terdapat ± 50 penjual yang berjualan di lokasi Kampung Maranggi, Kampung Maranggi berlokasi tepat berada di sebrang Kecamatan Plered.

*Ketiga*, hasil akhir dari penelitian ini adalah penulis membuat paket wisata gastronomi, dimana paket tersebut menyajikan atraksi pengolahan dan penyajian sate maranggi yang dapat dilihat oleh wisatawan, selain itu wisatawan juga dapat melihat peternakan kambing yang ada di Kecamatan Wanayasa, juga dapat melihat kawasan industry pertanian yang ada di Kecamatan Campakasari yaitu *urban farming*, di sana wisatawan dapat membeli sayuran dan buah hasil pertanian, serta dapat membeli bibitnya, dan yang terakhir wisatawan dapat membeli oleh – oleh khas purwakarta di Galeri Menong.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa kendala yang perlu ditindak lanjuti oleh pihak - pihak terkait. Adapun saran yang dapat penulis sampaikan:

1. Adanya kajian yang lebih mendalam mengenai sejarah karena banyak perspektif mulai dari proses pengolahan sate maranggi hingga asal muasal munculnya sate maranggi.
2. Dari jumlah hitungan gizi tersebut belum termasuk pada proses pembakaran sate, sehingga berat satuan daging dapat berubah dan dapat mempengaruhi hasil akhir kalori dari sate maranggi tersebut oleh karena itu perlu adanya perhitungan lebih spesifik dan mendalam mengenai gizi sate maranggi.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengembangkan potensi sate maranggi sebagai atraksi wisata gastronomi di kecamatan Plered, Purwakarta yang sudah diteliti sebelumnya.