

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data telah dipaparkan mengenai Kupat Tahu Mangunreja sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Tasikmalaya, penulis dapat mengambil empat hal yang bisa disimpulkan. Tiga hal tersebut diantaranya: (1) Aspek Gastronomi, (2) Daya Tarik, (3) Peran *creativepreneurship*, dan (4) Paket Wisata Gastronomi.

1. Kupat Tahu Mangunreja ini memenuhi delapan unsur gastronomi sebagai makanan lokal. Alat yang digunakan dalam membuat makanan ini masih menggunakan alat tradisional dan ada juga sebagian alat modern mengikuti zaman, tetapi tidak mengubah cita rasa khas makanan ini tetap sama dari dahulu. Aspek Gastronomi dalam Kupat Tahu Mangunreja ini dari segi sejarah berawal dari keinginan membuat kupat tahu yang berbeda dengan yang lain dari tekstur kupatnya padat dan bumbu kacang yang tidak ditumbuk halus dan rasanya pun berbeda dengan lain, filosofi kupat tahu Mangunreja hanya bertempat tinggal dan tempat usahanya di Kecamatan Mangunreja jadi di namakan Kupat Tahu Mangunreja, tradisi saat hari raya Idulfitri dan Iduladha yang sering dapat pesanan dari masyarakat. Etika dan etiket dalam proses pembuatan kupat tahu Mangunreja tidak ada ketentuan dan ritual, tetapi dalam proses pembuatannya harus menjaga konsisten dari bahan baku dan cara pengolahannya, serta etika dan etiket konsumen dalam mengonsumsi kupat tahu Mangunreja adalah berdoa dan duduk yang benar sopan. Pengetahuan Kupat Tahu Mangunreja yang diwariskan secara turun-temurun sebagai generasi penerusnya harus ikut serta dalam proses pembuatannya agar terciptanya cita rasa yang sama tanpa ada pelatihan khusus, dan penelitian mengenai Kupat Tahu Mangunreja sudah dilakukan

beberapa dari pihak kampus dan sudah ada rencana untuk diteliti oleh pihak Dinas Pariwisata, Olahraga, dan Pemuda Kabupaten Tasikmalaya. Bahan baku Kupat Tahu Mangunreja, yaitu beras, tahu, kacang tanah, cabe merah cabe rawit, santan kelapa bawang daun, garam, dan gula dari bahan baku yang sangat terjamin kualitasnya langsung dari pemasok. Cara pengolahan Kupat Tahu Mangunreja yang pertama kupat terlebih dahulu yang dimasak selama 6 jam dan yang kedua pengolahan bumbu kacang yang bahan bakunya terdiri atas bawang daun, cabe merah, cabe rawit, kacang tanah yang sudah di sangrai dan ditumbuk kasar, santan kelapa, garam dan gula merah. Menghidangkan kupat tahu Mangunreja masih sama dengan kupat tahu yang lainnya yang terdiri atas kupat dan tahu dipotong-potong lalu disiram dengan bumbu kacang di atasnya, kemudian dimakan bersama kondimennya, yaitu kerupuk. Mencicipi Kupat Tahu Mangunreja adanya kondimen, seperti kerupuk, bala-bala atau bakwan, dan lain-lain. Kupat Tahu Mangunreja per porsi memiliki kandungan energi sebesar 976,42 kalori, 152,4 g protein, 30,18 g lemak, 0,83 g karbohidrat. Manfaat karbohidrat sebagai sumber energi bagi tubuh. Keunikan Kupat Tahu Mangunreja pada tekstur kupatnya yang padat dan bumbu kacang yang tidak terlalu halus dan rasanya pedas sehingga bumbu tersebut berbeda dengan yang lain.

2. Kupat Tahu Mangunreja memiliki Daya Tarik yang positif pada *attraction* dan *facility* dengan besaran Nilai constanta adalah 10,670 satuan, kemudian yang terendah adalah nilai koefisien regresi *facility* adalah 0,645 jika *Attraction* (X1) meningkat sebesar 1% dengan asumsi variabel *Fasilitily* (X2) dan konstanta (a) adalah nol (0), maka Daya Tarik Wisata Gastronomi Kupat Tahu Mangunreja meningkat sebesar 0,645. Hal tersebut menunjukkan bahwa variabel *Attraction* (X1) yang disediakan berkontribusi positif bagi Daya Tarik Wisata sehingga makin komplit Atraksi yang disuguhkan Kupat Tahu Mangunreja maka makin melambung Daya Tarik Wisata Gastronominya.
3. Peran dari teori Nona Helix/Salapan Cinyusu atau *Creativepreneurship* yang sudah dominan berperan di Kupat Tahu Mangunreja adalah

Pengusaha sebagai owner Kupat Tahu Mangureja yaitu Ibu lala generasi ke empat, Pemasok sebagai peran yang sangat penting bagi Kupat Tahu Mangunreja di antaranya pemasok dari pasar Singaparna dan pabrik tahu, Pekerja sebagai peran utama terbuatnya Kupat Tahu Mangunreja setiap harinya. Penelitian Nona Helix/Salapan Cinyusu atau *Creativepreneurship* yang kurang dominan pada Kupat Tahu Manggunreja adalah Pemerhati, Ahli Gizi dan Teknologi Informasi/Media karena belum ada kekhususan penelitian tentang Kupat Tahu Mangunreja.

4. Paket wisata yang sesuai adalah paket wisata gastronomi *half day*, dimana paket tersebut menyajikan atraksi pengolahan dan penyajian Kupat Tahu Mangunreja yang dapat dilihat oleh wisatawan, selain itu wisatawan juga dapat melihat proses pembuatan tahu langsung ke pabriknya, dan wisatawan juga mengunjungi destinasi Taman Wisata Karangresik di Tasikmalaya serta wisatawan dapat membeli oleh-oleh khas Tasikmalaya yang berada di Rajapolah.

5.2 Saran

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

1. Dapat dikaji yang lebih mendalam mengenai Sejarah dari Kupat Tahu Mangunreja untuk mendapatkan informasi yang lebih utuh.
2. Hendaknya terdapat informasi tentang Kupat Tahu Mangunreja dengan aspek gastronomi agar mereka mengetahui darimana awal makanan lokal ini ada, sehingga menjadi nilai *plus* untuk daya tarik wisata.
3. Peran dari Nona Helix/Salapan Cinyusu yang belum berperan dalam Kupat Tahu Mangunreja adalah Pemerintah dan Lembaga Swadaya Masyarakat, belum adanya perhatian khusus dari pemerintah bahwa ada makanan yang harus dilestarikan, dan belum adanya seperti paguyuban khusus Kupat Tahu Mangunreja di daerah Kabupaten Tasikmalaya. Hendaknya pemerintah dan harus adanya paguyuban supaya Kupat Tahu Mangunreja dirangkul serius oleh Kabupaten Tasikmalaya