

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil yang didapat dari penelitian tentang analisis strategi pengembangan makanan tradisional kue balok babakan sebagai potensi wisata kuliner bisa disimpulkan atau bisa dikatakan bahwa, sebagian besar informan yang diwawancarai mengungkapkan bahwa makanan tradisional kue balok babakan Hj. Djamsinah memiliki atau berpotensi sebagai wisata kuliner di Kabupaten Pandeglang, dikarenakan informan dapat dilihat dari cita rasa yang sudah melegenda serta dapat menikmati suasana yang ada bisa dilihat dari segi rasa, kenyamanan, sisi kebersihan warung *home industry* serta makanan tradisional yang sudah lama dikenal oleh warga lokal di Kabupaten Pandeglang.

Informan lebih menyukai memakan makanan tradisional ini sebagai kudapan atau cemilan, karena bentuk serta rasa yang enak dan mengenyangkan sehingga ketika wisatawan hanya memakan satu saja makanan kue balok ini, bisa kenyang sama seperti memakan nasi. Terlepas dari beberapa keluhan yang disampaikan oleh informan. Untuk *home industry* kue balok babakan strategi yang dilakukan dalam hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada beberapa aspek yang harus diperbaiki misalnya dari segi pemasaran yang seharusnya sudah mengikuti zaman yaitu menggunakan media sosial untuk media pemasaran, untuk *home industry* nya bisa diperluas lagi serta bisa menambah varian rasa yang baru adapun untuk hasil dari analisis menggunakan swot hasil yang ditemukan yaitu bisnis *home industry* kue balok babakan berada di *defense* artinya bisnis menghadapi peluang pasar yang tinggi namun ada beberapa kendala/kelemahan dalam internal. Strategi ini didukung dengan melakukan penetrasi pasar dan pengembangan produk serta meminimalkan masalah internal sehingga dapat merebut peluang pasar dengan baik.

Rasa yang tidak berubah menjadi hal yang paling utama bagi konsumen untuk singgah dan kembali lagi ke warung balok babakan Hj. Djamsinah Cikedal. Selain rasa yang tidak berubah konsumen juga menyukai makanan tradisional ini dari sisi bentuk serta namanya yang unik yaitu kue balok,

karena nama balok itu sendiri digunakan dalam hal seperti kayu dan besi. Adapun untuk keragaman didalam kue balok ini hanya ada satu macam, sedangkan untuk penjualan diwarung Hj. Djamsinah memiliki keragaman penjualan seperti kue kikiping, sunrek (susu bandrek), emping melinjo, keceprek serta kripik singkong yang biasa dijual pada warung tersebut.

Warung kue balok Hj.Djamsinah sejauh ini, tidak menerima barang atau jajanan yang dijual selain dari keluarga sendiri, dikarenakan lebih memilh untuk mengedepankan bagi keluarganya sendiri. Untuk makanan tradisional ini tidak perlu lagi untuk originalitas serta autentisitasnya karena masih sangat mempertahankan sekali sehingga rasa yang dihasilkan masih sama dengan zaman dahulu.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian ini adalah pada bidang manajemen pemasaran pariwisata yang berhubungan dengan strategi pengembangan makanan tradisional kue balok babakan sebagai potensi wisata kuliner yang berada di Kabupaten Pandeglang pada penelitian selanjutnya, adanya penelitian ini agar dapat menjadi gambaran-gambaran bagi UMKM khususnya *home industry* Warung Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal yang dapat memberikan gambaran bahwa bisnis tersebut berpotensi sebagai wisata kuliner di Kabupaten Pandeglang karena dilihat dari sisi keunikan makanan tradisional kue balok ini memiliki keunikan yang tidak dimiliki oleh makanan tradisional yang lainnya, mulai dari rasa serta bentuk dan nama dari makanan ini yaitu balok. Adapun untuk makanannya itu sangat autentik dan masih terjaga originalitasnya terbukti dari bahan utama yaitu singkong yang didapat dari petani pilihan warung ini sendiri, ehingga warung kue balok ini bisa lebih baik lagi kedepannya serta bisa menambah rasa dan varian yang baru serta bisa lebih bisa memperbaharui dengan zaman milenial seperti sekarang ini. Warung kue balok ini, tidak menerima makanan/*supplier* dari luar, melainkan harus dari keluarga sendiri, dimana warung kue balok ini milik keluarga yang sudah turun-temurun.

5.3 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka dapat disampaikan bahwa hal-hal yang berkaitan dengan strategi pengembangan makanan tradisional kue balok babakan sebagai potensi wisata kuliner saran yang diberikan adalah mengenai fasilitas yang perlu diperbaiki, baik dari sisi fasilitas misalnya warung tidak luas sehingga konsumen yang datang biasanya ngantri karena kursi yang tersedia tidak terlalu banyak. Maka dari itu, pelanggan akan merasa tidak nyaman saat membeli makanan tradisional kue balok babakan Hj.Djamsinah Cikedal.

Adapun untuk rekomendasinya itu sendiri, ialah makanan tradisional kue balok babakan ini sudah ada sejak tahun 80an sehingga rasa yang diberikan tidak akan mengecewakan, rasanya sama seperti dahulu tidak ada yang berubah, untuk cara pengolahannya masih sangat tradisional sehingga belum ada zat-zat atau campuran bahan pengawet yang lain maka dari itu makanan ini bisa juga dikatakan sebagai makanan sehat karena belum tercampur oleh bahan pengawet.

Rekomendasi selanjutnya mengenai keragaman makanan yang di sajikan pada warung kue balok babakan Hj.Djamsinah hal itu diutarakan oleh sebagian besar informan penelitian ini, diantaranya yaitu bentuk serta varian rasa yang begitu-begitu saja kurang *diupdate* dengan zaman yang sekarang ini. Maka dari itu untuk mengatasi masalah tersebut pihak *home industry* Hj.Djamsinah dapat mencari inovasi atau ide yang baru agar konsumen tidak bosan sehingga keberagaman dari makanan tradisional ini bisa dijadikan sebagai wisata kuliner di Kabupaten Pandeglang Perbaiki hal tersebut memungkinkan meningkatnya kepuasan pelanggan saat melakukan pembelian di warung kue balok Babakan Hj.Djamsinah tersebut. Untuk rekomenasi penelitian selanjutnya diharapkan dapat lebih dikerucutkan kembali pada proses pemilihan informan yang mengetahui seluk beluk makanan tradisional kue balok, serta informasi yang mendukung lainnya agar penelitain kedepannya ini dapat dilakukan dengan lebih baik lagi.