BAB V
SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan yang diperoleh dan pada pembahasan di bab sebelumnya mengenai Laksa Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Akulturasi Tionghoa Di Kota Bogor, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil temuan penelitian tinjauan gastronomi makanan Laksa Bogor. Maka dapat dipahami dari analisis tinjauan makanan laksa Bogor di atas, makanan laksa Bogor memiliki banyak potensi untuk menjadi sebuah atraksi wisata gastronomi karena banyak keunikan serta rasa makanan ini sangat berbeda dengan makanan lainnya. Selain itu, sejarah makanan ini sangat unik apabila dinarasikan karena akan menimbulkan diskusi yang lebih mendalam mengenai asal-usulnya. Keunikan saat menghidangkan semangkuk laksa Bogor akan sangat di ingat oleh para wisatawan. Tetapi, tidak banyak penelitian yang membahas makanan laksa Bogor, sejauh ini jurnal mengenai makanan laksa Bogor dibahas oleh Heni pada tahun 2017.
2. Pengembangan Laksa Bogor dalam konsep teori *nona helix* dapat dipahami dari hasil temuan peneliti bahwa pengembangan makanan laksa Bogor dilakukan oleh para pemangku kepentingan dalam berbagai bentuk meputi yaitu, mendaftakan makanan laksa Bogor menjadi makanan warisan budaya tak benda oleh pemerintah kota Bogor, mengusung *sustainable tourisma* pada setiap sektor pariwisata kota Bogor tidak terkecuali pariwisata makanan, serta para pengusaha laksa Bogor mengembangkan makanan tersebut dengan cara melakukan kolaborasi dengan berbagai *influencer*. Oleh karena itu, pengaruh generasi muda akan sangat besar dampaknya kepada pelestarian makanan ini.
3. Atraksi wisata makanan Laksa Bogor berdasarakan hasil temuan peneliti ialah saat proses penyajian makanan, terdapat proses menuangkan kuah sebanyak 5x kedalam mangkuk saji sebelum akhirnya disajikan kepada

KRISNA BUDIARTA, 2022
LAKSA SEBAGAI ATRAKSI WISATA GASTRONOMI AKULTURASI TIONGHOA DI KOTA BOGOR
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

konsumen. Atraksi tersebut dapat dikembangkan dan disajikan melalui paket wisata, hal tersebut diperlukan untuk menarik minat masyarakat lokal maupun masyarakat asing karena dalam paket wisata tersebut wisatawan akan diberikan berbagai macam destinasi wisata kuliner gastronomi, wisata sejarah, dan wisata lainnya serta fasilitas berwisata yang memadai serta ilmu yang bermanfaat saat berada di objek wisata salah satunya saat di kedai laksa Bogor wisatawan akan dipandu oleh pemandu wisata yang menjelaskan mengenai makanan laksa Bogor dengan konsep gastronomi serta pengembangan yang sudah dilakukan oleh para pemangku kepentingan.

4. Hubungan budaya Tionghoa terhadap makanan Laksa Bogor ialah makanan laksa Bogor tidak memiliki hubungan yang melekat dengan budaya atau adat istiadat maupun ritual etnis Tionghoa. Berdasarkan hasil penelitian hubungan yang dimiliki makanan Laksa di Kota Bogor ini merupakan sebuah hubungan komunikasi sosial yang dibuat oleh etnis Tionghoa untuk dapat beradaptasi dengan lingkungan sosial yang ada di nusantara. Karena terdapat beberapa rezim pemerintah yang menolak adanya etnis Tionghoa, sehingga makanan ini dianggap menjadi salah satu bentuk komunikasi agar bisa diterima di lingkungan sekitar saat itu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal terkait Laksa Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Akulturasi Tionghoa Di Kota Bogor,yaitu sebagai berikut:

1. Diharapkan para produsen Laksa Bogor untuk bisa melakukan kolaborasi berupa bentuk kerja sama antara pengusaha makanan laksa Bogor dengan pemerintah maupun Lembaga penyedia jasa paket wisata serta bentuk pemasaran yang dilakukan tidak hanya mengunggah foto produk maupun harga tetapi dapat dibuat konsep pemsaran yang mengedukasi dengan memberikan penjelasan manfaat, sejarah, proses pembuatan maupun hal lainnya sehingga dapat menarik daya beli konsumen baru agar makanan laksa ini tetap lestari di kota Bogor maupun dikenal oleh masyarakat

nusantara yang belum pernah mencicipi laksa serta para masyarakat lokal Kota Bogor.

2. Perlu adanya peran pemerintah tidak hanya sekedar memberikan pendampingan dan penyuluhan kepada para UKM makanan di Kota Bogor, khususnya kepada makanan - makanan tradisional seperti laksa. Tetapi, pemerintah daerah bisa ikut andil dalam pengelolaan pemasaran seperti membuat sebuah video iklan makanan yang ada di Kawasan jalan Surya Kencana ataupun pelestarian makanan laksa dengan melakukan kerja sama antara pemerntah kota dan pengusaha makanan laksa agar makanan ini tidak punah dengan cara memperbanyak penyelenggaraan budaya makanan yang akan mendukung umkm dalam menjalankan usahanya dalam bentuk kolaborasi secara tertulis dengan para pelaku usaha makanan laksa Bogor.
3. Diharapkan dengan adanya hasil penelitian ini bisa menjadi dasar dalam pengembangan makanan Laksa Bogor sebagai atraksi wisata gastronomi akulturasi Tionghoa di Kota Bogor.