

BAB 5

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan data temuan dan pembahasan pada bab sebelumnya mengenai “Pengembangan Potensi Paket Wisata Gastronomi pada Tradisi Nyuguh di Kampung Adat Kuta Kabupaten Ciamis”, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Makanan yang disajikan pada Tradisi Nyuguh kaya akan nilai gastronomi. Jenis makanan yang wajib disajikan pada pada Tradisi Nyuguh, hanya ada dua yakni: *Kupat Keupeul* dan *Kupat Salamet*. Sisanya makanan tambahan yang bersifat pilihan/tidak wajib dibawa oleh masing-masing warga. Selanjutnya, adalah sesaji/sajen yang berisi: *Kupat tangtang angin*, *Leupeut*, *Sepaheun* (*sirih*, *gambir*, dan *kapur sirih*), *Cara beureum* (bubur merah) dan *Cara bodas* (bubur putih), *Sambel Bakal*, *Cohok endog*, Air putih, Air teh, Air nira, Kopi pahit, Rujak *cau* (*pisang*), Rujak kelapa, *hahampangan* (makanan dari yang berasal dari tepung), *beubeutian* (umbi-umbian). Setiap sajian dan sesaji dalam Tradisi Nyuguh memiliki filosofinya masing-masing. Filosofi dan makna yang terkandung dalam setiap makanan merupakan nilai-nilai dan ajaran baik untuk manusia dalam berkehidupan. Kuliner/Masak-memasak yang masih menggunakan cara tradisional, menunjukkan kearifan lokal yang masih dipertahankan di Kampung Adat Kuta; Bahan baku yang digunakan pun berasal dari alam, “*dari Kuta, untuk Kuta*” menunjukkan keselarasan antara manusia dengan lingkungan sekitarnya; Cara mencicipinya pun sama dengan tradisi yang berada di Sunda pada umumnya, mencicipi makanan ini dapat menjadi pengalaman yang unik didapatkan oleh wisatawan; Kemudian, dalam menghadirkan, sajian dan sesajen dihidangkan dengan cara unik, selain untuk keperluan ritual dan upacara, makanan-makanan tersebut bisa dihidangkan untuk keperluan sehari-hari, tetapi bahan yang digunakan sedikit berbeda dengan yang dibuat untuk keperluan upacara; Dalam hal mempelajari, meneliti, dan menulis makanan dibuktikan dengan adanya penelitian terkait Tradisi Nyuguh yang dilaksanakan dan makanan apa yang disajikan; Selanjutnya, mengenai pengetahuan gizi, tiap sajian dan sesaji yang digunakan banyak mengandung karbohidrat, lemak, dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh;

Terakhir, mengenai etika dan etiket. Pada dasarnya, etika dan etiket dalam penyantapan, pengolahan, penyajian ini sama-sama menjunjung tinggi tata krama masyarakat Sunda. Misal, ketika makan tidak boleh banyak bicara dan *ceplak* (bersuara). Kemudian ketika menyantap makanan diharuskan untuk duduk *ipet* untuk perempuan, dan duduk sila untuk laki-laki.

2. *Nona helix* (sembilan pemangku kepentingan) memiliki peran penting, serta masing-masing perannya turut berkontribusi dalam pengembangan potensi paket wisata gastronomi Tradisi Nyuguh. Mulai dari pengusaha dengan produk unggulannya berupa kopi dan gula aren yang dapat dijadikan oleh-oleh wisata; kemudian pemasok yang turut berpartisipasi dalam suplai bumbu masakan ke Kampung Adat Kuta; Pemerintah pada tiap tingkatan yang memiliki peran tersendiri untuk mengembangkan kepariwisataan di Kampung Kuta; Pemerhati dari akademisi yang berperan aktif sebagai tenaga yang senantiasa meneliti, mengajar, dan menuliskan makanan; Penikmat yang memiliki peran sebagai target pasar dalam paket wisata ini; Pakar yang menjadi referensi dasar pengambilan keputusan; Pekerja yang menjadi pondasi untuk pelaksanaan Tradisi Nyuguh; LPM yang bertanggungjawab dalam hal pemberdayaan masyarakat; serta terakhir Media Informasi yang senantiasa bergerak aktif dalam memberikan informasi terkait Tradisi Nyuguh ini pada khalayak ramai.
3. Hasil akhir dari penelitian ini adalah peneliti menyusun sebuah paket wisata untuk mengakomodir makanan yang disajikan dalam Tradisi Nyuguh sebagai bentuk atraksi wisata gastronomi. Paket wisata ini dapat dijadikan pedoman awal bagi wisatawan yang datang ke Kampung Adat Kuta pada saat bulan Safar, serta dapat dimanfaatkan langsung oleh *stakeholder* terkait yang mendukung keberlangsungan wisata di Kampung Adat Kuta. Paket wisata ini menunjukkan beberapa kegiatan yang dapat dilakukan dan tempat yang bisa dikunjungi di sekitar lokasi terkait dengan proses pengolahan makanan sebagai sebuah atraksi wisata gastronomi. Paket wisata gastronomi ini juga dapat dijadikan bahan kajian bagi pemerintah daerah dalam mengembangkan dan mengelola wisata gastronomi di Kampung Adat Kuta. Paket tersebut dipromosikan dalam media informasi BP2D (Badan Promosi dan Pariwisata Daerah) Kabupaten Ciamis, Ciamis Info, dan Grup Facebook TSWC.

5.2 Implikasi

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi saran dan solusi bagi pelaksana pengembangan dan penelitian di bidang pariwisata Kabupaten Ciamis, khususnya yang berada di Kampung Adat Kuta. Sebab, penelitian ini menunjukkan bahwa dalam pelaksanaan pengembangan wisata, perlu adanya paket wisata yang berupa infografis tertulis agar khalayak umum dapat memahaminya dengan baik. Selanjutnya, perlu terjalin kerjasama dari semua pihak yang terkait dalam penyediaan layanan agar tercipta kegiatan wisata yang memberikan manfaat kepada semua pihak. Masyarakat sebagai pemilik kebudayaan sebaiknya dilibatkan dalam kegiatan wisata tersebut.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan temuan dari penelitian yang diperoleh, terdapat saran dan rekomendasi yang dapat diajukan untuk penelitian selanjutnya, yaitu: peneliti selanjutnya dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk dijadikan sebagai referensi dalam menerapkan paket wisata, serta peneliti selanjutnya harus melakukan kajian lebih mendalam mengenai sisi historis dan kebudayaan dari makanan-makanan tersebut untuk mendapatkan informasi yang utuh. Terakhir, peneliti selanjutnya dapat melakukan kajian mengenai pemasaran dan pengemasan dari atraksi wisata tersebut untuk lebih menarik minat wisatawan.