

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai determinan pariwisata kuliner di Kabupaten Pacitan dengan kajian pada Nasi Tiwul sebagai produk unggulan, dapat disimpulkan bahwa faktor internal yang menjadi determinan utama dalam pengembangannya meliputi keunikan cita rasa, nilai historis yang kuat, serta proses pengolahan tradisional yang masih dipertahankan oleh masyarakat. Keaslian produk tersebut menjadi kekuatan utama yang mampu memberikan pengalaman autentik bagi wisatawan. Selain itu, ketersediaan bahan baku lokal yang relatif mudah diperoleh turut mendukung keberlanjutan produksi Nasi Tiwul sebagai kuliner khas daerah.

Dari sisi faktor eksternal, pengembangan Nasi Tiwul dipengaruhi oleh meningkatnya tren wisata berbasis pengalaman lokal, dukungan pemerintah daerah terhadap penguatan sektor pariwisata, serta perkembangan teknologi digital yang membuka peluang promosi secara lebih luas. Namun demikian, terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan, seperti persaingan dengan kuliner modern, perubahan preferensi masyarakat yang cenderung memilih makanan praktis, serta keterbatasan promosi yang masih dilakukan secara konvensional oleh sebagian pelaku usaha.

Dengan mempertimbangkan faktor internal dan eksternal tersebut, strategi pengembangan Nasi Tiwul perlu difokuskan pada peningkatan promosi berbasis digital, inovasi penyajian tanpa menghilangkan nilai tradisional, serta penguatan kerja sama antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat. Apabila strategi tersebut diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan, Nasi Tiwul berpotensi menjadi produk unggulan wisata kuliner yang mampu

meningkatkan daya tarik destinasi Kabupaten Pacitan sekaligus memberikan dampak ekonomi positif bagi masyarakat lokal.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan dalam mendukung pengembangan Nasi Tiwul sebagai produk unggulan wisata kuliner di Kabupaten Pacitan.

1. Pemerintah daerah diharapkan dapat memperkuat strategi promosi wisata kuliner melalui pemanfaatan media digital, penyelenggaraan festival kuliner, serta integrasi kuliner khas ke dalam paket wisata daerah. Langkah ini penting untuk meningkatkan visibilitas Nasi Tiwul sehingga tidak hanya dikenal oleh masyarakat lokal, tetapi juga oleh wisatawan dari berbagai daerah.
2. Pelaku usaha kuliner disarankan untuk melakukan inovasi dalam aspek penyajian, pengemasan, dan pemasaran tanpa menghilangkan keaslian serta nilai tradisional yang menjadi identitas utama Nasi Tiwul. Peningkatan kualitas pelayanan, kebersihan, serta pemanfaatan platform media sosial juga perlu diperhatikan guna meningkatkan daya saing di tengah persaingan industri kuliner yang semakin kompetitif.
3. Diperlukan sinergi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya daerah. Dukungan dalam bentuk pelatihan, pendampingan usaha, serta penguatan sumber daya manusia diharapkan mampu mendorong pengembangan wisata kuliner yang

berkelanjutan sekaligus memberikan dampak ekonomi positif bagi masyarakat.

Selain itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengkaji pengembangan wisata kuliner dengan pendekatan yang berbeda, menggunakan metode kuantitatif atau mixed methods, maupun memperluas lokasi penelitian agar diperoleh perspektif yang lebih komprehensif mengenai strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik pariwisata.

