

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan temuan penelitian yang telah dipaparkan penulis menyampaikan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Nasi Bogana memiliki potensi besar sebagai atraksi wisata budaya di Kota Cirebon, kuliner Nasi Bogana membantu wisatawan mempelajari sejarah dan nilai-nilai budaya Cirebon. Nasi Bogana juga memiliki daya tarik wisata karena nilai historisnya, filosofi, keaslian dan proses pengolahan yang masih tradisional. Selain mempertahankan nilai tradisionalnya, Pawon Bogana melakukan inovasi dalam penyajian dan pengembangan wisata budaya. Ini terlihat dalam penyajian yang lebih modern, dan integrasi Nasi Bogana ke dalam paket wisata budaya seperti Royal Dinner Experience, workshop budaya, dan mini museum keraton. Pengembangan ini menunjukkan bahwa Nasi Bogana telah berkembang dari hanya produk kuliner menjadi bagian dari pengalaman wisata budaya yang interaktif, edukatif, dan emosional.
2. Berdasarkan hasil analisis BMC Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana dalam 9 aspek BMC meliputi *customer segments*, *customer relationship*, *value proposition*, *channels*, *revenue streams*, *key activities*, *key resources*, *key partners*, dan *cost structure* telah menggambarkan model bisnis dan menggambarkan dasar pemikiran tentang bagaimana Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana menciptakan dan memberikan nilai dalam bisnisnya. Dalam kondisi tersebut Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana masih perlu dikembangkan untuk menunjang perkembangan Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana.
3. Penguatan pada aspek *customer segment*, *value proposition*, *channels*, *key activities*, dan *key partnerships* diperlukan untuk meningkatkan efektivitas pelestarian kuliner lokal. Strategi Pawon Bogana dalam

melestarikan kuliner lokal Nasi Bogana dipengaruhi oleh berbagai faktor pendukung seperti target pasar yang luas, keaslian cita rasa, pemanfaatan media sosial, kegiatan budaya, serta kerja sama dengan komunitas dan pemerintah. Strategi ini juga menghadapi hambatan berupa perubahan selera masyarakat, persaingan usaha, tantangan menjaga kualitas, jam operasional yang belum optimal, keterbatasan SDM dan biaya, serta kerja sama yang belum berkelanjutan.

4. Persepsi wisatawan terhadap Nasi Bogana di Pawon Bogana terbentuk dari pengalaman langsung, seperti rasa makanan, cara penyajian, suasana budaya, pelayanan, dan kenyamanan tempat. Banyak wisatawan awalnya belum mengenal Nasi Bogana dan datang karena media sosial, rekomendasi teman, atau rasa penasaran dengan suasana Keraton Kacirebonan. Setelah berkunjung, memberi penilaian positif terhadap rasa Nasi Bogana yang gurih dan berbumbu, penyajian yang estetik, serta suasana budaya yang nyaman dengan pertunjukan seni tradisional. Pengalaman ini membuat wisatawan merasa puas, terikat secara emosional, dan ingin kembali serta menunculkan loyalitas dan merekomendasikannya kepada orang lain. Nasi Bogana dipandang bukan hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata budaya Cirebon yang otentik dan berkesan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan di atas, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Pawon Bogana perlu meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) agar pelayanan tetap stabil dan optimal, terutama pada saat kondisi ramai pengunjung.
2. Pawon Bogana disarankan untuk meningkatkan fasilitas dan penataan area guna memberikan kenyamanan yang lebih bagi pengunjung saat kegiatan atau pertunjukan budaya berlangsung.

3. Masyarakat di Cirebon diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dalam menjaga dan melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya daerah, sehingga keberadaan Nasi Bogana tetap dikenal dan diminati oleh seluruh generasi mendatang

