

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi ditinjau dari karakteristik dapat disimpulkan:
  - a. Pada karakteristik tampilan, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan tampilan yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam sebanyak 26 orang (26%).
  - b. Pada karakteristik warna, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan warna yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam sebanyak 28 orang (28%). Warna jadah tempe gayam mempunyai daya Tarik tersendiri.
  - c. Pada karakteristik rasa, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan rasa yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam sebanyak 38 orang (38%). Jadah tempe gayam merupakan makanan yang banyak disukai masyarakat karena merupakan makanan lokal yang menggunakan bahan lokal sehingga menghasilkan rasa yang khas.

- d. Pada karakteristik tekstur, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan tekstur yang sangat disukai yaitu jadah tempe gayam sebanyak 28 orang (28%).
  - e. Pada karakteristik aroma, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk dengan aroma yang sangat disukai adalah jadah tempe gayam sebanyak 24 orang (24%).
  - f. Pada karakteristik keseluruhan, preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi tergolong sangat suka. Data menunjukkan produk secara keseluruhan yang paling disukai yaitu keripik gayam sebanyak 40 orang (40%).
2. Tanggapan atau alasan masyarakat menyukai makanan lokal, bahwa masyarakat menyatakan
- a. Alasan melestarikan pada produk keripik gayam sebanyak 52 orang (52%), pada produk emping melinjo sebanyak 44 orang (44%), pada produk entog-entog sebanyak 39 orang (39%), pada produk canguk sebanyak 34 orang (34%), dan pada produk geplak kelapa muda sebanyak 44 orang (44%).
  - b. Alasan ketersediaan pada produk keripik pisang sebanyak 33 orang (33%), pada produk jadah tempe gayam sebanyak 31 orang (31%), pada peyek kacang sebanyak 39 orang (39%), dan pada produk peyek kedelai sebanyak 35 orang (35%).
  - c. Alasan mencoba pada produk peyek cabe sebanyak 59 orang (59%).

## **B. Implikasi**

Berdasarkan kesimpulan diatas, hasil penelitian ini berimplikasi untuk:

1. Menjadi pedoman atau bahan acuan bagi desa, sekolah, maupun universitas untuk melakukan sosialisasi atau pengenalan makanan lokal kepada masyarakat maupun kepada siswa.
2. Meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap makanan lokal.
3. Meningkatkan kepedulian dan rasa memiliki masyarakat terhadap makanan lokal.

## **C. Keterbatasan Penelitian**

Penelitian ini tidak luput dari adanya hambatan dan keterbatasan yang dialami peneliti, yang mungkin dapat mempengaruhi hasil penelitian. Adapun keterbatasan dalam penelitian ini antar lain, keterbatasan tenaga dan waktu penelitian mengakibatkan peneliti tidak mampu mengontrol kesungguhan responden dalam mengisi soal terutama untuk responden yang belum memahami suatu produk makan yang terdapat dalam angket.

## **D. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat

Dari hasil penelitian ini, masyarakat di Desa Mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul diharapkan dapat lebih mengenal berbagai

makanan lokal terutama yang ada di Desa Mulyodadi, agar makanan lokal tidak punah dan tergeser oleh makanan modern.

## 2. Bagi Perangkat Desa

Makanan lokal merupakan suatu kekayaan budaya yang harus dilestarikan agar tidak tergeser oleh makanan modern. Oleh karena itu, pihak pemerintah melalui perangkat desa diharapkan dapat memberikan pengenalan atau sosialisasi tentang makanan lokal kepada masyarakat. Pengenalan makanan lokal Desa Mulyodadi dapat dilakukan dengan penggunaan media poster, spanduk, atau dengan mengadakan even tertentu seperti pameran, perlombaan atau festival makanan lokal. Hal ini sangat penting mengingat banyak masyarakat atau generasi muda yang tidak banyak mengenal makanan lokal terutama daerah sendiri, selain itu dapat juga untuk menarik minat masyarakat luas untuk lebih mengenal makanan lokal.

## 3. Bagi pengrajin

Dari hasil penelitian ini, pengrajin makanan lokal di Desa Mulyodadi diharapkan dapat memperbaiki produk makanan lokal agar menjadi lebih baik kualitasnya.

## 4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti ini memberikan informasi berupa preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di Desa Mulyodadi. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengadakan penelitian lebih lanjut tentang preferensi makanan lokal, mengingat dalam penelitian ini hanya memberikan informasi dan menguji perbedaan di antara beberapa jenis makan lokal.