

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kuliner Bustaman merupakan usaha yang sudah turun temurun dan hingga saat ini sudah mencapai generasi ke-3. Kronologi awal munculnya kuliner khas Bustaman erat kaitannya dengan identitas Kampung Bustaman sendiri yang dikenal sebagai Kampung Kambing. Kuliner Bustaman lahir dari ide-ide dan kreativitas masyarakat Bustaman bersama warga boro yang memang sejak awal bekerja pada usaha jual-beli dan jagal kambing di Kampung Bustaman. Inisiasi datang dari masyarakat dan pekerja tersebut yang pada masanya melihat adanya peluang. Memanfaatkan bagian dari kambing yang mudah di dapatkan di dalam area kampung, sedang bumbu dan jenis masakan merupakan hasil akulturasi budaya dengan Arab atau Koja. Keberhasilan masyarakat dalam melahirkan kuliner khas Bustaman kemudian berkembang menjadi sebuah aktivitas ekonomi dan sumber pendapatan bagi masyarakat itu sendiri hingga generasi-generasi selanjutnya. Keberadaan warga boro yang menjadi pelaku usaha kuliner Bustaman hingga kini merupakan bagian dari kronologi dan sejarah yang tidak terpisahkan.

Usaha kuliner Bustaman mengandung unsur-unsur yang menjadi elemen penting dalam pengembangan ekonomi kreatif subsektor kuliner. Unsur *kreativitas* tertuang melalui berbagai kreasi kuliner baru dalam perkembangannya. Unsur *tradisi* terkandung dalam setiap aktivitas usaha kuliner Bustaman yang sudah dilakukan dan menjadi bagian dari kehidupan masyarakat sejak lama. Hal paling mendasar dari tradisi adalah adanya informasi yang diteruskan dari generasi ke generasi berupa transfer pengetahuan resep asli kuliner Bustaman agar terjaga warisan budaya kuliner tersebut. *Kearifan lokal* diwujudkan melalui kuliner Bustaman itu sendiri yang sudah menjadi identitas daerah atau Kota Semarang, lalu diangkat dan dikenalkan kepada masyarakat luas.

Usaha kuliner Bustaman dalam perkembangannya dihadapkan pada tantangan berupa kemunculan pandemi Covid-19. Dampak yang ditimbulkan berskala besar, termasuk sektor ekonomi dan segala aktivitasnya. Perlu mengambil langkah yang adaptif agar dapat bertahan dan mengembangkan usaha di saat bersamaan. Keberlanjutan usaha ekonomi kreatif kuliner Bustaman sebagai warisan turun-temurun merupakan hasil upaya pelaku usaha untuk beradaptasi terhadap sebuah perubahan kondisi yang dinamis. Berdasarkan pengembangan ekonomi kreatif, inovasi serta pemanfaatan teknologi internet merupakan kunci utama untuk beradaptasi dengan perubahan yang ada akibat pandemi Covid-19. Inovasi dalam usaha terjadi

pada aktivitas kuliner Bustaman seperti pengembangan kreasi produk, perluasan pasar, dan transfer pengetahuan untuk mewariskan keahlian usaha dan cara produksi. Kemunculan inovasi dari pelaku usaha didukung dengan pemikiran terbuka dan sikap yang adaptif sehingga mampu melahirkan ide-ide kreatif. Situasi pandemi tidak sepenuhnya dapat menghentikan pelaku usaha dalam menjalankan usahanya. Penggunaan internet pun menjadi salah satu langkah adaptifnya dalam menghadapi perubahan. Melalui pemanfaatan berbagai jenis layanan yang ditawarkan, pelaku usaha hingga kini terus melanjutkan usahanya.

Kuliner Bustaman yang termasuk ke dalam kategori jasa kuliner atau jasa boga dalam ekonomi kreatif berkembang hingga menjadi barang kuliner. Barang kuliner sendiri merupakan pengolahan makanan dan minuman yang pada umumnya berupa produk dalam kemasan (*specialty foods*). Produk ini berbeda dengan barang olahan makanan dan minuman regular, barang kuliner memiliki keunikan dibandingkan dengan barang regular. Nilai budaya dan konten lokal suatu daerah dapat menjadi salah satu sumber keunikan barang kuliner jenis ini (Lazuardi & Triandy, 2015).

Hasil inovasi kuliner Bustaman oleh pelaku usahanya menunjukkan adanya pola perkembangan menuju pasar baru. Dimulai dari adanya inovasi produk dalam kemasan, yaitu bumbu khas kuliner Bustaman. Ide kreatif dalam inovasi produk jasa kuliner hingga menjadi barang kuliner merupakan wujud dari proses kreatif, eksperimen ide-ide baru yang dapat menghasilkan bentuk metode produksi baru, sebagai upaya untuk membawa produk kuliner Bustaman ke pasar baru. Pemasaran kuliner Bustaman terbatas pada wilayah dengan jarak yang tidak memakan waktu tempuh selama sehari-hari, karena tidak memungkinkan menyimpan kuliner dalam waktu yang lama. Sehingga inovasi produk kuliner Bustaman berupa bumbu instan dalam kemasan memiliki potensi peningkatan skala wilayah pemasaran, dari wilayah yang lebih kecil menuju wilayah pemasaran yang lebih luas. Perluasan pasar di sisi lain merupakan upaya pelaku usaha untuk beradaptasi serta menumbuhkan lingkungan yang kompetitif.

Hasil pemanfaatan teknologi dan internet dalam usaha kuliner Bustaman menunjukkan adanya pengaruh terhadap penjualan dan jumlah pendapatan, serta jumlah *pre order* berupa katering. Penggunaan berbagai jenis layanan internet sebagai fungsi penjualan harian nyatanya mampu memberikan dampak positif terhadap pendapatan per hari bagi pelaku usaha kuliner Bustaman. Demikian juga dengan jumlah pemesanan *pre order* berupa katering untuk berbagai acara, hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan jenis layanan internet dalam hal ini membantu mempertahankan atau meningkatkan jumlah pemesanan *pre order*. Namun di sisi lain, penggunaan internet ternyata belum mampu mempengaruhi cakupan wilayah pemasaran baik dalam penjualan harian maupun *pre order*. Hal ini dikarenakan para konsumen cenderung mendatangi pelaku usaha secara langsung dan tidak menggunakan layanan internet tertentu

untuk melakukan pemesanan *pre order*. Sedangkan pemesanan kuliner harian memang cenderung berasal dari sekitar wilayah Kota Semarang mengingat kuliner Bustaman adalah jenis makanan *ready to eat* atau yang harus langsung dimakan.

Hasil dari penelitian ini selain menunjukkan fakta yang ada di lapangan, juga melihat perkembangan usaha kuliner Bustaman kedepan dihadapkan pada tantangan. Terkait bagaimana kemudian kuliner Bustaman sebagai salah satu ikon makanan khas Kota Semarang dapat lebih dikenal dan menjadi salah satu sektor (kuliner) yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakatnya. Inovasi yang ada dapat menjadi awal yang berdampak ke depan, pembuatan kerupuk dari tulang kambing misalnya merupakan inovasi yang sekaligus dapat menjadi *branding* atau identitas dari ‘Kampung Kambing’. Kerupuk tulang kambing adalah hasil kreasi kuliner yang jauh lebih tahan lama dan dapat menjadi makanan oleh-oleh khas Bustaman. Utamanya yang dapat dikembangkan adalah dari hasil inovasi barang kuliner berupa bumbu instan kuliner Bustaman yang dikemas dalam kemasan. Barang kuliner jenis ini dapat dipasarkan ke mana saja dan berbeda dengan bumbu instan lainnya, karena mengandung unsur tradisi dan kearifan lokal serta dapat digunakan untuk kebutuhan masakan berbagai acara selain dengan melakukan pemesanan *pre order* secara langsung.

Tantangan lainnya adalah terkait penggunaan teknologi dalam produksi serta penyajian (dalam hal ini kemasan) sebagai upaya mengembangkan usaha ekonomi kreatif kuliner. Penggunaan teknologi dalam tahap produksi dan pengemasan belum sepenuhnya diterapkan oleh pelaku usaha kuliner Bustaman. Berdasarkan UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan, Fungsi kemasan dalam perkembangannya tidak hanya sekedar tempat menyimpan makanan, melainkan beralih fungsi untuk mencegah penurunan mutu, memperpanjang umur simpan, dan menjaga kualitas serta keamanan produk sehingga memudahkan penanganan dalam transportasi. Hal ini menjadi tantangan bagi pelaku usaha agar kuliner yang diproduksi secara langsung dapat dikemas dengan memenuhi fungsi-fungsi tersebut. Selain fungsi teknis, kemasan produk juga memiliki fungsi pemasaran seperti sebagai alat komunikasi, informasi, penjualan dan promosi. Pelaku usaha masih memiliki tugas terkait penggunaan teknologi produksi dan pengemasan kuliner Bustaman agar dapat menjangkau pasar baru dengan cakupan lebih luas. Penerapan penggunaan teknologi produksi dan penyajian atau pengemasan adalah upaya yang harus dilakukan kini guna mengembangkan usaha ekonomi kreatif kuliner Bustaman untuk kedepan.

5.2 Rekomendasi

Rekomendasi disusun berdasarkan pengalaman peneliti dalam melakukan penelitian ini baik dalam proses persiapan survei, pengumpulan data, kompilasi data maupun tahap analisis serta hasil temuan penelitian. Rekomendasi-rekomendasi yang disusun ditujukan kepada beberapa pihak seperti pemerintah atau *stakeholder* dalam rangka pengembangan usaha ekonomi kreatif kuliner Bustaman. Rekomendasi-rekomendasi tersebut dikelompokkan menjadi tiga poin utama, yakni rekomendasi bagi pemerintah, bagi pelaku usaha kuliner Bustaman, maupun bagi peneliti selanjutnya. Berikut merupakan rekomendasi-rekomendasi yang disusun berdasarkan hasil penelitian:

1. Rekomendasi Bagi Pemerintah

- a. Melihat dari perkembangan usaha kuliner Bustaman bahwa pemasaran kuliner Bustaman mengalami peningkatan skala wilayah. Dimana cakupan wilayah pemasaran tidak hanya pada lingkup wilayah Kota Semarang melainkan terus meluas hingga ke provinsi lain. Hal ini mengindikasikan bahwa produk kuliner Bustaman diminati oleh banyak kalangan dan memiliki potensi pengembangan yang lebih luas. Hal tersebut dapat menjadi acuan bagi pemerintah dalam menyusun program untuk memperkenalkan dan mengembangkan kuliner tradisional Bustaman ke tingkat nasional bahkan internasional.
- b. Memperkenalkan kuliner Bustaman terutama kepada seluruh masyarakat Kota Semarang perlu dilakukan. Pemerintah dapat menyediakan sarana maupun prasarana untuk memperkenalkan eksistensi kuliner Bustaman secara lebih intensif. Melalui penyediaan lapak *food court* pada setiap pengadaan event seperti Pasar Pagi, Pasar Minggu, Pasar Sehat, dan sebagainya.
- c. Mengadakan program untuk mempromosikan kuliner di mata internasional dilakukan melalui hotel dan restoran. Program ini menjadikan hotel atau restoran yang berskala internasional pun menawarkan kuliner tradisional yang berkualitas. Hal ini dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata yang memberikan pengalaman tersendiri bagi wisatawan dan juga menjadikan kuliner sebagai komoditas yang menarik untuk dikembangkan.
- d. Melihat adanya inovasi-inovasi dan kreativitas dari pelaku usaha, pemerintah perlu mewadahi kegiatan pelatihan dalam rangka mengembangkan kemampuan dan keterampilan para pelaku usaha tersebut untuk menciptakan produk-produk baru serta meningkatkan kualitas produk khas yang ada. Selain itu juga diperlukan sosialisasi dan pelatihan terkait cara penerapan pemanfaatan teknologi pengemasan

yang memenuhi standar pengemasan berdasarkan UU tentang Pangan dan Badan POM.

- e. Adanya pandemi berdampak pada menurunnya modal usaha bagi para pelaku usaha kuliner Bustaman. Pemerintah hendaknya memaksimalkan fungsi koperasi dan usaha mikro agar tepat sasaran dan cepat dalam membantu memberikan pinjaman modal bagi pelaku usaha skala UMKM.

2. Rekomendasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner Bustaman

- a. Adapun rekomendasi untuk pelaku usaha kuliner Bustaman adalah memanfaatkan teknologi digital atau internet dengan maksimal agar bertahan dan mengembangkan usaha kuliner terutama pada situasi pandemi dan juga untuk kedepannya. Pelaku usaha kuliner Bustaman belum sepenuhnya memanfaatkan teknologi khususnya teknologi digital dan internet dalam upaya mengembangkan usaha. Jenis layanan internet yang digunakan pelaku usaha pada umumnya adalah untuk komunikasi seperti *whatsapp*. Penelitian ini menemukan bahwa aplikasi perpesanan bukan wadah yang maksimal dalam hal promosi dan penjualan. Untuk menjangkau konsumen yang lebih luas di era digital ini, perlu upaya dalam pemanfaatan internet secara lebih maksimal baik untuk melakukan promosi maupun penjualan. Terutama pada masa pandemi yang mana proses digitalisasi terhadap banyak aspek menjadi terakselerasi. Menghadapi perubahan tersebut harus dengan sikap yang adaptif agar dapat bertahan dan di saat bersamaan dapat mengembangkan usaha kuliner Bustaman yang dijalani.
- b. Analisis *linkage system* menunjukkan potensi pengembangan subsektor kuliner dengan memanfaatkan dukungan sektor lain melalui *backward* dan *forward linkage*. Pada setiap tahapan rantai nilai kreatif yang meliputi kreasi, produksi, dan penyajian atau presentasi terdapat berbagai subsektor yang dapat mendukung pengembangannya lebih lanjut. Pelaku usaha perlu melihat peluang tersebut dan menerapkan dalam usahanya sebagai upaya pengembangan ekonomi kreatif kuliner.

3. Rekomendasi Bagi Penelitian Selanjutnya

Rekomendasi bagi penelitian selanjutnya didasari oleh kelemahan-kelemahan yang ada pada penelitian ini, yang menurut penulis masih dapat disempurnakan. Rekomendasi-rekomendasi tersebut antara lain:

- a. Penelitian berfokus pada pelaku usaha kuliner Bustaman, penelitian ini hanya membahas mengenai bagaimana upaya pengembangan usaha ekonomi kreatif

kuliner pada masa pandemi. Dalam penelitian ini, peneliti belum melihat bagaimana peran dan keterlibatan aktor lain, karena dalam upaya melakukan pengembangan industri kuliner diperlukan pemetaan terhadap adanya aktor yang harus terlibat dalam ekosistem ini. Kolaborasi peran dan keterlibatan aktor dapat dilihat berdasarkan model *quintuple helix* dalam penelitian selanjutnya.

- b. Kuliner erat kaitannya dengan pariwisata, keterkaitan makanan dan pariwisata memunculkan istilah wisata kuliner. Kuliner yang memiliki unsur budaya asli suatu daerah dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk datang mengunjungi daerah tersebut.

Dalam penelitian ini telah memaparkan mengenai adanya potensi wisata melalui berbagai *event* kebudayaan di Kampung Busatman. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan melihat bagaimana keterkaitan wisata dengan kuliner Bustaman. Selain itu juga melihat bagaimana kuliner Bustaman dapat berpengaruh dalam pengembangan pariwisata di Kota Semarang secara lebih luas. Ataupun sebaliknya, bagaimana pariwisata juga berperan dalam pengembangan kuliner-kuliner khas Kota Semarang termasuk kuliner Bustaman.