

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dikemukakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kesimpulan empirik dari hasil penelitian ialah:
 - a) Kuliner tradisional etnik Mandailing terdiri dari acara khusus (adat), makanan sehari-hari (hari biasa), makanan jajanan (kudapan), dan minuman. Jenis kuliner berdasarkan acara khusus (adat) yaitu kuliner adat dalam acara *mangupa*, *sipulut* beserta *inti*, kuliner sajian dalam acara pesta (*horja*) yaitu itak poul-poul, kari kambing atau kerbau, dan nasi pulut kuning. Makanan sehari-hari (hari biasa) yaitu ikan sale, daun ubi tumbuk, sambal ikan haporas, sambal belut, rendang belut, sambal tuk-tuk, gulai telur bebek, gulai ikan mas, sambal udang kecepe (baring), gulai petai, gulai ikan teri, dan sambal borsang. Makanan jajanan (kudapan) yaitu toge panyabungan, *pangkat* (pucuk rotan), kipang pulut, lemang, anyang pakis, dan alame. Minuman tradisional etnik Mandailing ialah kopi takar.
 - b) Pandangan masyarakat terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing di kota Medan sangat beragam. Hasil wawancara di rumah makan Mandailing seperti Rumah Makan Mekar, Rumah Makan Jannah, Rumah Makan Fauzi, Rumah Makan Hikmah, Rumah Makan Tapsel Madina, Rumah Makan Mandailing (Jalan Sei Deli), Rumah Makan

Mandailing (Jalan Sisingamangaraja), dan Rumah Makan Rangkuti didapati pandangan pengunjung (masyarakat Mandailing dan *non* Mandailing) bahwa kuliner tradisional etnik Mandailing mempunyai ciri khas tersendiri baik itu dalam jenis kuliner, cara pengolahan, penyajian (kemasan) dan cita rasa yang dapat membedakan dengan kuliner tradisional etnik lain. Kuliner Mandailing mempunyai rasa tersendiri ketika dicicipi yang membuat pengunjung merasa ketagihan. Banyak pengunjung yang sudah terbiasa memakan kuliner Mandailing karena merasa cocok untuk dikonsumsi.

- c) Upaya yang dilakukan oleh pemilik dan pengelola rumah makan mengenai kuliner tradisional etnik Mandailing dalam upaya pengembangan pariwisata budaya di kota Medan bahwa tujuan utama pengelola rumah makan membuka rumah makan Mandailing dan menjual makanan tradisional Mandailing adalah untuk mencari nafkah (uang) demi memenuhi kebutuhan dan keperluan sehari-hari dan bukan untuk mengembangkan pariwisata budaya dalam segi kuliner tradisional. Pengelola juga berpendapat bahwa sebenarnya dengan menjual kuliner tradisional Mandailing, pengelola sudah ikut berpartisipasi dalam hal mempromosikan dan melestarikan kuliner tradisional Mandailing ini. Kemudian pandangan tokoh adat Mandailing mengenai kuliner tradisional etnik Mandailing dalam upaya pengembangan pariwisata budaya di kota Medan bahwa upaya pengembangannya tidak bisa dilakukan oleh tokoh adat saja dan bukan menjadi tanggung jawab tokoh adat semata tetapi harus ada

kerjasama antara semua kalangan seperti masyarakat dan pemerintah. Adapun upaya yang dilakukan oleh tokoh adat ialah menjalankan adat istiadat dan tradisi Mandailing agar tetap diketahui dan dijalankan oleh masyarakat etnik Mandailing. Tokoh adat Mandailing juga mengajari kaum muda (regenerasi) mengenai adat istiadat dan tradisi Mandailing agar kedepannya tetap dijalankan dan diwariskan ke generasi-generasi berikutnya. Upaya yang telah dilakukan oleh pihak pemerintah (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Medan) mengenai kuliner tradisional etnik Mandailing dalam upaya pengembangan pariwisata budaya di kota Medan adalah telah pernah membuat pameran kuliner tradisional 14 etnis yang ada di Sumatera Utara dengan tujuan untuk mempromosikan kuliner-kuliner tradisional Sumatera Utara (sebagai bagian dari pariwisata budaya) kepada wisatawan nusantara dan mancanegara. Selain itu Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Medan juga telah mempromosikan wisata budaya melalui brosur, jejaring sosial (internet) dan media cetak.

2. Kesimpulan teoritik dari hasil penelitian adalah Aplikasi teori interaksionisme simbolik terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing di kota Medan ialah etnik Mandailing mempunyai banyak jenis kuliner tradisional yang menjadi simbol bagi etnik Mandailing. Beberapa kuliner tradisional Mandailing dipakai dan wajib ada dalam acara adat dan dari acara adat itu telah terjadi interaksi antar masyarakat. Setiap kuliner tradisional Mandailing mempunyai fungsi dan tujuan masing-masing bahkan kuliner tradisional, acara adat dan masyarakat saling

ketergantungan. Di rumah makan Mandailing di kota Medan telah terjadi interaksi antar pengelola rumah makan Mandailing dengan pengunjung dari berbagai etnik. Fungsi, tujuan dan makna utama dari setiap jenis kuliner sudah mulai bergeser karena pengelola rumah makan Mandailing memasarkan kuliner Mandailing hanya untuk mencari nafkash. Aplikasi teori difusi kebudayaan terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing di kota Medan bahwa etnik Mandailing telah bermigrasi ke kota Medan yang menyebabkan adat istiadat dan tradisi etnik Mandailing menyebar dan berkembang di kota Medan dan salah satunya adalah kuliner tradisional Mandailing. Dengan adanya persebaran, rumah makan Mandailing yang menjual kuliner tradisional Mandailing sudah banyak dijumpai di kota Medan.

5.2. Saran

Sesuai dengan uraian kesimpulan, maka dikemukakan beberapa saran antara lain:

1. Kepada seluruh lapisan masyarakat khususnya masyarakat Mandailing agar tetap menjaga dan melestarikan seluruh jenis-jenis kuliner tradisional Mandailing agar tetap lestari dan terjaga sampai nanti dan tetap menjalankan adat istiadat dan tradisi yang ada kaitannya dengan kuliner tradisional Mandailing ini.
2. Kepada pihak pengelola rumah makan Mandailing agar ikut berperan dalam mengembangkan pariwisata budaya di bidang kuliner tradisional Mandailing supaya dikenal oleh lapisan masyarakat.

3. Bagi tokoh adat Mandailing agar tetap membimbing dan mengajarkan kepada kaum muda mengenai adat istiadat dan tradisi Mandailing.
4. Dengan memanfaatkan peluang yang begitu luas, pemerintah diharapkan berperan serta untuk lebih intensif menghimbau pengembangan kuliner tradisional Mandailing dalam kaitannya dengan pariwisata budaya. Kebijakan-kebijakan untuk lebih memperkenalkan produk kuliner tradisional kepada wisatawan guna mengangkat potensi yang ada pada setiap kuliner tradisional tersebut.
5. Bagi para akademisi atau peneliti selanjutnya, penelitian terhadap kuliner tradisional Mandailing sangat perlu dilanjutkan untuk menghasilkan strategi kuliner tradisional Mandailing dalam upaya pengembangan pariwisata budaya yang paling tepat, sehingga nantinya bisa dirangkum dan digunakan sebagai acuan pemerintah dalam mengambil kebijakan di bidang pengembangan kuliner tradisional Mandailing sebagai daya tarik wisata yang unik.