

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa sate lilit adalah varian sate yang berasal dari Bali yang sangat populer di kalangan masyarakat Bali. Sate lilit sangat mudah didapatkan di rumah makan Bali. Sate lilit memiliki ciri khas tersendiri yaitu bentuknya yang unik dan rasanya yang kaya akan rempah membedakannya dari sate pada umumnya. Sate lilit termasuk warisan budaya yang patut untuk dilestarikan karena mengandung nilai sejarah dan filosofi. Sate lilit dapat diolah menggunakan daging ikan, ayam, bebek, sapi, ataupun babi dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Sate lilit juga mengandung nilai-nilai gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia.

Pelestarian sate lilit dapat dilakukan dengan memperkenalkan berbagai keunggulan yang dimiliki oleh sate lilit, seperti rasa dan bentuknya yang berbeda dari sate biasanya kepada generasi-generasi penerus, mempertahankan cita rasa yang dimiliki sate lilit agar tetap menjadi ikonik wisata kuliner Bali, memasarkan sate lilit keluar negeri dengan memasang iklan wisata kuliner Indonesia seperti yang sudah dilakukan oleh Kementerian Pariwisata dalam memperkenalkan Indonesia dengan menunjukkan destinasi-destinasi wisata yang ada di Indonesia, serta menggelar suatu acara tahunan tentang makanan tradisional, khususnya

sate lilit sebagai tema dari acara tersebut yang diadakan oleh pemerintah dan mengajak masyarakat untuk berpartisipasi dalam acara tersebut.

B. Saran

1. Menjadikan sate lilit sebagai makanan khas yang fenomenal seperti rendang, dan digunakan dalam segala macam jamuan pertemuan
2. Mendaftarkan sate lilit sebagai makanan khas Indonesia sebelum diakui oleh negara lain.
3. Meningkatkan kesadaran generasi penerus agar ikut serta dalam melestarikan sate lilit sebagai ikon wisata kuliner khas Bali.
4. Membuat permainan berbasis android dengan menunjukkan cara pembuatan sate tersebut agar mampu meningkatkan minat generasi penerus terhadap sate lilit sebagai makanan khas Bali.