

BAB IV

PENUTUP

A. SIMPULAN

Masyarakat Jawa, khususnya di Kampung Inkgung, Pajangan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki pandangan segala sesuatu banyak yang tidak terucap tetapi tersirat lewat berbagai macam simbol tertentu, begitu juga makanan yang dipakai dalam upacara-upacara adat, salah satunya adalah Ayam Inkgung. Disebut Ayam Inkgung karena bentuknya yang manekung dan bentuk kepala yang menoleh kebelakang yang merupakan simbol bahwa manusia harus selalu ingat tentang apa yang sudah dijalani agar senantiasa memiliki rasa syukur terhadap sesuatu yang telah dimiliki.

Ayam Inkgung merupakan daya tarik pariwisata di Kampung Inkgung, Pajangan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, karena sifat awalnya yang sakral dan hanya bisa dimakan pada saat tertentu, sehingga membuat para wisatawan / pengunjung penasaran dan tertarik untuk mencobanya. Perkembangan Ayam Inkgung sebagai kuliner yang mengangkat budaya Jawa, yang kini dijual secara komersil di Kampung Inkgung, Pajangan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, tentu saja memberikan kemudahan bagi para wisatawan / pengunjung untuk mendapatkan Ayam Inkgung.

Penguatan citra dan pemasaran Ayam Inkgung, merupakan salah satu cara untuk melestarikan dan mempertahankan eksistensi Ayam Inkgung sebagai warisan budaya di Kampung Inkgung, Pajangan, Bantul. Yang tentu saja harus didukung dengan lebih menampilkan sisi budaya dan filosofi yang terkandung dalam penggunaan Ayam Inkgung sebagai ubo rampe pada upacara – upacara adat, agar daya tarik awal mula yang dimiliki Ayam Inkgung sebagai Ikon Budaya di Kampung Inkgung, Pajangan, Bantul,

Daerah Istimewa Yogyakarta dapat terus dipertahankan kelestariannya, dan lebih menarik minat wisatawan / pengunjung dari segi kebudayaan.

B. SARAN

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan untuk pelestarian Ayam Inkung sebagai Ikon Budaya di Kampung Inkung, Pajangan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta adalah sebagai berikut :

1. Memperkuat citra Ayam Inkung sebagai Ikon Budaya di Kampung Inkung, Pajangan, Bantul melalui *branding*, seperti mengadakan *Travel Dialog* untuk kegiatan pemasaran.
2. Menjalinkan kerjasama pemasaran dengan pihak – pihak yang terkait, seperti; *Travel Agent* dan industri perhotelan untuk mendatangkan tamu ke Kampung Inkung, Pajangan, Bantul.
3. Merancang paket – paket wisata guna memperkenalkan Ayam Inkung sebagai warisan budaya, misal; paket memasak Ayam Inkung dengan cara tradisional hingga penyajiannya.
4. Menduplikasi *display* penyajian Ayam Inkung seperti yang digunakan pada upacara – upacara adat.
5. Menambahkan narasi tentang sejarah budaya Ayam Inkung yang bertujuan untuk memberikan informasi / wawasan bagi pengunjung, seperti menceritakan sejarah Ayam Inkung dan budayanya yang kemudian dipasang di lokasi menggunakan *standing banner*, atau dengan media dokumentasi lainnya, seperti; foto dan video.
6. Menggelar *event* budaya dengan bantuan dari Dinas Pariwisata untuk mempromosikan, seperti; mengadakan pameran dan festival budaya dengan menampilkan Ayam Inkung sebagai kuliner yang mengangkat budaya Jawa yang masih tetap dilestarikan.
7. Dukungan lebih dari pemerintah daerah melalui APBD untuk meningkatkan pembangunan fasilitas, seperti *restroom* yang sesuai standar internasional, dapur dengan konsep tradisional yang ditata ulang agar tidak terlihat kotor, dan meningkatkan kualitas SDM agar lebih siap

menyambut pangsa pasar mancanegara, misal dengan mengadakan pelatihan bahasa asing bagi SDM.

8. Mempertahankan proses memasak Ayam Inkung yang masih tradisional, yaitu menggunakan kuahi dan kayu bakar, agar budaya yang diwariskan tidak hilang, serta menonjolkan ciri khas Ayam Inkung original agar tidak kalah dengan variasi menu yang sudah di modifikasi dengan perbedaan penyajian Ayam Inkung original hanya disediakan dalam porsi utuh, sesuai dengan makna / filosofi yang terkandung dalam budaya penggunaan Ayam Inkung.