

BAB IV

PENUTUP

A. Simpulan

Kuliner merupakan salah satu faktor penting dari kegiatan pariwisata termasuk pariwisata Indonesia. Kota Lamongan juga merupakan salah satu kota yang memiliki beberapa jenis kuliner khas yang menjadi daya tarik bagi penikmat kuliner khususnya masyarakat setempat ataupun wisatawan di luar kota Lamongan. Beberapa kuliner tersebut diantaranya adalah soto lamongan, rujak cingur, tahu campur, tahu lontong atau tahu tek-tek, nasi lalapan bebek, ayam lele serta *seafood*, dan yang terakhir adalah nasi boranan. Diantara beberapa kuliner khas tersebut, nasi boranan atau *sego* boranan adalah kuliner khas dan tradisional yang otentik dan hanya dijual di kota Lamongan saja, sehingga potensi tersebut dapat dikembangkan, diperkenalkan dan menjadi daya tarik spesial bagi wisatawan untuk berkunjung ke kota Lamongan.

Keunggulan dari beberapa potensi tersebut juga didukung dengan aksesibilitas yang cukup baik karena nasi boranan dapat ditemukan di pusat kota yang tidak jauh dengan stasiun maupun terminal kota Lamongan. Akses jalan dan penerangan lampu jalan raya juga sudah cukup baik dan memadai. Selain itu, pemerintah melalui disparbud kota Lamongan juga telah berusaha memperkenalkan atau mempromosikan nasi boranan ini dengan mengadakan agenda tahunan Festival Nasi Boranan yang diadakan bertepatan dengan hari jadi kota Lamongan disetiap tahunnya. Kegiatan promosi dan memperkenalkan nasi boranan sebagai kuliner tradisional khas Lamongan juga dilakukan dengan menjadikannya menu suguhan kepada para pejabat yang datang ke kota Lamongan.

B. Saran

1. Tetap mempertahankan resep otentik nasi boranan yang telah di wariskan secara turun-temurun untuk terus menjaga keaslian cita rasa nasi boranan.
2. Meningkatkan mutu pelayanan dengan terus belajar untuk lebih kritis dalam menentukan lokasi berjualan yang strategis bagi para penjual, tanpa mengganggu kegiatan publik.
3. Tetap dan terus mempertahankan agenda festival nasi boranan bagi pemerintah kota Lamongan, untuk menumbuhkan dan meningkatkan kecintaan masyarakat kota Lamongan terhadap kuliner khas kota sendiri.

4. Mengadakan sosialisasi kepada para penjual nasi boranan mengenai regulasi terkait tempat maupun P-IRT dan penggunaan teknologi internet sehingga potensi nasi boranan dapat dilestarikan, dikembangkan dan dipromosikan dengan sangat baik dan mudah.
5. Meningkatkan kerjasama yang baik bagi pemerintah dengan para penjual nasi boranan dengan cara memberikan atau membangun tempat yang layak dan fasilitas yang baik untuk menampung para penjual nasi boranan,
6. Memperluas segmentasi atau target pasar dengan mengikuti atau ikut andil dalam kegiatan festival kuliner diskala nasional maupun internasional sehingga masyarakat diluar kota Lamongan mengetahui kuliner tradisional khas asli kota Lamongan.
- 7.