

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. SIMPULAN**

Pengembangan kuliner sate ikan tanjung yang tetap mempertahankan cita rasa khasnya yang sudah dilakukan meskipun belum maksimal, namun tidak menjadi hambatan untuk memasarkan produk pada konsumen. Meskipun belum memiliki surat izin produksi konsumsi, tidak menghalangi untuk menjadi kuliner andalan karena memang sate ikan tanjung ini sudah ada sejak lama dan sudah turun temurun, dan tidak ada isu negative mengenai sate ikan ini.

Berdasarkan hasil dari rumusan masalah, maka dapat disimpulkan bahwa sate ikan sudah dapat dikatakan menjadi wisata kuliner andalan di Kota Tanjung Kab.Lombok Utara. Hal ini dikarenakan penjual sate ikan tanjung sangat mudah ditemui di sepanjang jalan Kota Tanjung. Selain itu juga para pengelola sate ikan tidak perlu lagi melakukan promosi secara besar. Hal ini dikarenakan para wisatawan baik wisatawan local maupun asing sudah mengetahui bahwa sate ikan merupakan salah satu kuliner Lombok Utara, sehingga saat berkunjung ke Tanjung para wisatawan sudah menikmati sate ikan tanpa banyak bertanya karna sudah banyaknya para pedagang. Potensi yang dimiliki sate ikan sehingga menjadi wisata kuliner andalan adalah bumbunya yang sangat khas dan berbeda dari olahan sate ikan pada umumnya.

## **B. SARAN**

Sebagai salah satu andalan yang ada di Tanjung kab. Lombok Utara maka dari pihak pengelola harus mengembangkan pengelolaan sate ikan agar tidak kalah dengan kuliner lainnya. Dalam hal ini penulis memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Memperbarui fasilitas pengolahan sate
2. Memaksimalkan pelayanan kepada konsumen.
3. Menjaga cita rasa sate ikan tanjung.
4. Menyediakan tempat sampah.
5. Perlu kerjasama dengan pemerintah terkait.
6. Menambah papan-papan informasi tentang sate ikan tanjung.