

BAB IV

PENUTUP

A. SIMPULAN

Nasi ampok adalah makanan pengganti nasi yang terbuat dari jagung. **Nasi Ampok** sangat lezat apabila disantap dengan sambal tomat dan sayur rebus (urap-urapan) dan ditambah dengan ikan asin, meski terdengar ndeso ternyata ampok ini mempunyai banyak manfaat. Tidak dipungkiri memang **Nasi Ampok** tidak semua orang doyan, namun tidak sedikit yang terus mengkonsumsinya. Apalagi dengan alasan kesehatan, **Nasi Ampok** menjadi alternatif yang bagus mengurangi kadar gula dalam tubuh

Untuk lebih melestarikan makanan khas atau makanan tradisional di Kota Blitar perlu mengenalkan makanan khas pada wisatawan yang berkunjung ke Kota Blitar serta mengembangkan inovasi dan kreativitas di Warung Prasmanan Buk Nung khususnya, karena Indonesia mempunyai peluang besar dengan memperkuat masyarakat untuk mencintai kuliner lokal dengan menggunakan konsep kuliner tradisional/kuliner lokal juga menunjukkan bahwa masyarakat adat memiliki kedaulatan pangan .

Melalui Warung Prasmanan Buk Nung kita akan lebih mengenal makanan-makanan tradisional terlebih makanan khas Kota Blitar ,dengan menggunakan konsep kuliner tradisional atau kuliner lokal. Dari penelitian penulis menyimpulkan bahwa Warung Prasmanan Buk Nung sangat mampu melestarikan Nasi Ampok sebagai makanan khas yang harus di lestarikan dan di kembangkan maka dari itu pemerintah harus ikut berpartisipasi dalam mengembangkan makanan tradisional dengan mengadakan event makanan jadul yang mana didalamnya menyajikan makanan-makanan tradisional yang budayanya harus di lestarikan.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan fakta yang ada, penulis menyarankan beberapa hal untuk melestarikan Nasi Ampok sebagai makanan khas di Kota Blitar Jawa Timur yaitu :

- a. Meningkatkan dan memaksimalkan fasilitas, pelayanan, aksesibilitas dan promosi yang ada
- b. Menjalin hubungan kerjasama antara pengelola dan pemerintah supaya potensi makanan tradisional dapat dikembangkan dan di tingkatkan, tidak hanya di dalam kota tetapi sampai luar kota
- c. Ikut serta dalam event-event kuliner terlebih kuliner tradisional yang menyajikan makanan jadul yang seharusnya di kembangkan dan dilestarikan
- d. Meningkatkan potensi makanan tradisional dengan menunjukkan bahwa masyarakat adat memiliki kedaulatan pangan untuk mendefinisikan sistem pangan untuk mereka