

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa

1. Pemberdayaan masyarakat pedesaan melalui pusat kuliner Desa Gabus merupakan pemanfaatan lahan kosong menjadi lahan yang dijadikan pusat kuliner. Dengan pemanfaatan lahan tersebut maka dapat mengurangi angka pengangguran bagi masyarakat yang terkena dampak pandemi COVID-19. Pusat kuliner ini dibangun pada Agustus tahun 2020. Pengelola juga menggunakan metode pemberdayaan masyarakat yaitu tahap penyadaran, tahap perencanaan dan tahap kemandirian.
2. Dijelaskan bahwa pedagang yang ada di pusat kuliner bisa berdaya dengan adanya berbagai macam strategi bertahan di tengah pandemi COVID-19. Dengan perencanaan yang matang dalam menjalankan strategi, pedagang yang ada di pusat kuliner akan merasakan dampak yang dapat merubah kehidupannya menjadi lebih baik. Strategi bertahan yang dilakukan dalam pemberdayaan masyarakat adalah dengan menyediakan kios-kios, mengembangkan fasilitas, mempromosikan lewat social media, dan mengadakan acara disetiap minggunya.

B. Saran

Berdasarkan data hasil penelitian dengan judul “Strategi Bertahan Pusat Kuliner Desa Sebagai Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat di Era Pandemi COVID-19 (Studi Tentang Pusat Kuliner Desa Gabus Kecamatan Gabus Kabupaten Pati)”, saran yang diberikan oleh peneliti adalah sebagai berikut

1. Kepada Pemerintah Desa
Untuk kedepannya pemerintah Desa Gabus harus ikut berkontribusi dalam proses pemberdayaan masyarakat. Dengan adanya pusat kuliner tentunya dapat mengurangi angka pengangguran akibat terkena dampak pandemi COVID-19.
2. Kepada Pengelola Pusat Kuliner
 - a. Dalam pengelolaan pusat kuliner harus diperhatikan dan tentunya dibenahi kembali karena banyak fasilitas yang kurang memadai.

- b. Pengelola harus membentuk tim yang dikerahkan untuk menjadi petugas kebersihan di area pusat kuliner khususnya untuk menjaga kebersihan area toilet dan tempat ibadah.
3. Kepada Komunitas Pedagang Pusat Kuliner
Para pedagang harus tetap memperhatikan kualitas makanan, pelayanan dan penyajian serta berinovasi dalam membuat menu baru.

