

## BAB VI

### PENUTUP

#### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan dengan topik “Tempe sebagai Instrumen Gastrodiplomasi Indonesia di Jepang”, maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tempe sebagai makanan asli khas Indonesia telah memiliki eksistensi tersendiri dalam dunia kuliner Internasional, identitas nya sebagai sebuah *Super Food* yang kaya akan manfaat bagi tubuh membuatnya menjadi primadona bagi penikmat kuliner internasional. Potensi tempe sebagai makanan asli Indonesia yang mendunia membuatnya dapat menjadi sebuah instrumen bagi gastrodiplomasi Indonesia.
2. Sebagai salah satu negara pengonsumsi olahan kedelai terbanyak, Jepang merupakan pasar yang cocok bagi perluasan industri tempe Indonesia. Eksistensi tempe Indonesia di Jepang terlebih dahulu dikenal sebagai objek penelitian dalam bidang sains, hingga kemudian hal ini berkembang menjadi tren tersendiri di Jepang. Kebutuhan akan konsumsi kedelai yang tinggi membuat tempe cocok diterapkan dalam budaya kuliner Jepang, dan bagi Indonesia tempe dapat menjadi instrumen gastrodiplomasi nya di Jepang.
3. Gastrodiplomasi tempe Indonesia di Jepang lebih banyak dilakukan oleh aktor-aktor non negara seperti Rustono dengan usaha Rusto's Tempe nya, Taiki Miyazaki dengan hidangan tempe di *Restoran Huckleberry* miliknya, hingga kegiatan ekspor tempe lokal Rumah Tempe Azaki. Upaya gastrodiplomasi tempe Indonesia di Jepang oleh aktor-aktor ini merupakan pembuktian bahwa tempe dapat menjadi sebuah instrumen dalam lingkup kajian gastrodiplomasi Indonesia.

4. Meski gastrodiplomasi tempe Indonesia di Jepang terus berjalan, namun upaya pemerintah Indonesia dalam hal ini masih cukup minim. Tidak adanya *framework* strategi gastrodiplomasi yang jelas membuat peranan pemerintah dalam upaya gastrodiplomasi tempe di Jepang tidak dapat terlihat dengan jelas.
5. Kehadiran dan kerjasama antara negara dan aktor non negara sangat diperlukan untuk menciptakan framework yang efektif guna mewujudkan gastrodiplomasi tempe di Jepang yang berdampak. Pemerintah sebagai pembuat kebijakan perlu segera merumuskan pemetaan strategi gastrodiplomasi yang tepat.

## 6.2 Saran

Adapun saran dari penelitian ini penulis kelompokkan menjadi 2 bagian yakni Saran Praktis dan Saran Teoritis

### 6.2.1 Saran Praktis

Dari penelitian ini, penulis menyarankan agar potensi tempe sebagai kuliner Nusantara yang memiliki branding Super Food dapat digunakan secara maksimal sebagai sebuah instrumen dalam kajian gastrodiplomasi Indonesia khususnya di Jepang. Dalam upaya ini pemerintah, kementerian, lembaga, diaspora, hingga UMKM, diharapkan dapat menyelaraskan pemikiran dan menguatkan sinergi dalam upaya penguatan gastrodiplomasi tempe di Jepang. Indonesia sebagai aktor negara yang bertanggung jawab dalam penyusunan kebijakan perlu melihat secara lebih dalam bagaimana pelaksanaan gastrodiplomasi tempe yang dilakukan oleh aktor non negara seperti diaspora dan UMKM, Untuk mendukung gastrodiplomasi ini Pemerintah Indonesia perlu merumuskan *framework* khusus yang memetakan faktor, tantangan, aktor hingga tujuan dari pelaksanaan gastrodiplomasi tempe di Jepang.

Pemanfaatan tempe sebagai sebuah instrumen gastrodiplomasi di Jepang oleh aktor-aktor non negara dapat menjadi jalan pembuka bagi kuliner Indonesia lainnya untuk mengikuti tempe sebagai instrumen gastrodiplomasi, namun dalam pelaksanaannya perlu disadari bahwa keterlibatan aktor-aktor non negara sangat diperlukan kontribusinya oleh karena itu diperlukan suatu upaya untuk memberdayakan aktor-aktor non negara yang terlibat dalam pelaksanaan gastrodiplomasi tempe di Jepang.

### 6.2.2 Saran Teoritis

Dengan sedikitnya informasi yang tersedia terkait topik penelitian gastrodiplomasi Indonesia di Jepang, maka kedepannya penulis berharap penelitian ini dapat menjadi sebuah referensi dan acuan literasi untuk mendapatkan informasi dan juga memahami penggunaan tempe sebagai instrumen dalam kajian gastrodiplomasi Indonesia di Jepang. Penulis juga berharap penelitian ini dapat memberikan pemahaman bagaimana kuliner suatu bangsa dapat menjadi *soft power* bagi bangsa itu sendiri tergantung dari bagaimana kajian strategi dan harmonisasi kerjasama antar *stakeholder*. Indonesia Spice up the World di tahun-tahun awal pelaksanaannya.

Kemudian penulis menyarankan agar selanjutnya terdapat penelitian yang dapat menjelaskan lebih lanjut bagaimana kedudukan aktor non negara dalam kajian gastrodiplomasi Indonesia, sebab dalam penelitian ini penulis hanya berfokus kepada bagaimana penggunaan tempe sebagai alat diplomasi sehingga tidak banyak informasi terperinci mengenai peranan aktor non negara di dalamnya. Dengan adanya penelitian ini penulis juga menyarankan untuk Indonesia dapat lebih fokus kepada perumusan strategi gastrodiplomasi nya mengingat negara ini mempunyai keberagaman kuliner nasional yang sangat kaya, akan sangat sia-sia apabila kuliner nasional seperti tempe ini tidak dijadikan sebagai alat untuk mendapat *soft power* Indonesia dalam sistem Internasional.