

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI WISATAWAN MENGGONSUMSI MAKANAN TRADISIONAL DI RESTORAN KECAMATAN SIMANINDO KABUPATEN SAMOSIR

Ade Ch Gultom

Dosen PKK Fakultas Teknik Unimed

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) produk makanan dan minuman tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir. (2) produk pelayanan (service) makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir. (3) produk kebersihan dan higienitas restoran di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir. (4) produk harga makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir (5) produk atmosfer/suasana restoran di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir. Populasi penelitian ini adalah wisatawan yang mengkonsumsi makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir selama satu bulan yang berjumlah 300 orang. Sampel penelitian di ambil secara kebetulan (accidentally sampling) yang berjumlah 75 orang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yaitu untuk mendapatkan gambaran tentang fenomena yang terjadi dimasa sekarang. Teknik pengumpulan data penelitian dengan menggunakan angket. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan perhitungan persentase. Hasil angket wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir pada indikator faktor makanan dan minuman sebaran jawaban Sangat Suka dengan persentase 38,67 % sebanyak 29 orang. Pada indikator faktor kebersihan dan higienitas sebaran jawaban Sangat Suka dengan persentase 36 % sebanyak 27 orang. Pada indikator faktor harga sebaran jawaban Sangat Suka dengan persentase 30,67% sebanyak 23 orang. Pada indikator faktor atmosfer/suasana sebaran jawaban Sangat Suka dengan persentase 30,67% sebanyak 23 orang.

Kata kunci : Makanan tradisional, wisatawan.

PENDAHULUAN

Indonesia terdiri dari beberapa pulau besar dan mempunyai banyak propinsi berpotensi besar dalam wisata makanan (*food tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki makanan khas yang bisa ditampilkan sebagai daya tarik bagi wisatawan misalnya dari daerah Tapanuli dan Samosir mempunyai Ikan Mas Arsik, Dengke Tombur, Napiadar, Naniura, Sayur Daun Ubi Tumbuk, Mi Gomak, Tuak dan lain-lain. Indonesia masih menyimpan ribuan jenis makanan dan minuman khas tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan secara global sebagai daya tarik wisata.

Makanan Tradisional Indonesia adalah semua jenis makanan yang dibuat dan diolah asli Indonesia, dengan menggunakan bahan lokal dan dengan cara pengolahan

yang beragam dan bervariasi, serta memiliki ciri khas daerah setempat, mulai dari makanan utama, makanan selingan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia di daerah setempat (Sastroamidjojo, 1995).

Berdasarkan hasil pengamatan awal dari produk restoran yang ada di kawasan Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir yang kebanyakan *freestanding restaurant* saat ini banyak sekali restoran yang menyajikan berbagai jenis makanan dan minuman ala Indonesia dan Eropa. Namun, hingga saat ini pengembangan produk makanan tradisional di restoran belum

optimal. Di Kelurahan Tuktuk contohnya, daerah ini merupakan salah satu penghasil ikan mas dan ikan mujair yang berasal dari danau. Banyak restoran yang kurang menawarkan variasi makanan tradisional seperti *Dengke Mas Simudur-udur* (arsik) melainkan makanan lainnya seperti Pizza, Salad, Steak dan makanan Eropa lainnya.

Pelayannya juga masih kurang untuk menunjukkan ketradisionalitas makanan tersebut baik dari segi penyajian makanan maupun penampilan pelayan atau nuansa restoran tersebut, padahal apabila ikan mas tersebut diolah dan disajikan dengan baik serta menarik tentu akan memberikan nilai tambah untuk restoran dan masyarakat setempat baik dalam segi budaya maupun segi budidaya perikananannya yang meningkatnya pendapatan nelayan. Sebuah restoran harus dapat membangun dan menjaga kualitasnya agar setiap pelanggan (wisatawan) yang datang mempunyai kesan yang positif bagi restoran tersebut dan nantinya akan dapat memberikan rasa kesenangan dan kepuasan bagi pelanggan (wisatawan). Selain menawarkan kualitas produk, sebuah restoran juga harus bisa memberikan sesuatu yang berbeda dari restoran lain yang dapat membuat nilai tambah bagi usahanya. Sebuah restoran harus dapat membangun dan menjaga kualitasnya agar setiap pelanggan (wisatawan) yang datang mempunyai kesan yang positif bagi restoran tersebut dan nantinya akan dapat memberikan rasa kesenangan dan kepuasan bagi pelanggan (wisatawan).

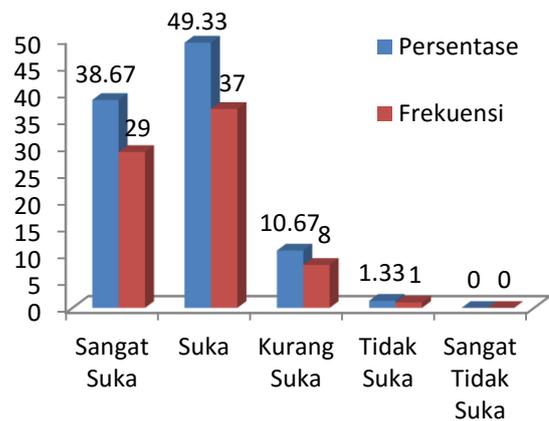
Wisatawan yang berkunjung ke kecamatan Simanindo kebanyakan adalah *Explorer* dan *Individual Mass Tourist*. *Explorer* adalah wisatawan yang melakukan perjalanan dengan mengatur perjalanannya sendiri, tidak mau mengikuti jalan-jalan wisata yang sudah umum melainkan mencari hal yang tidak umum. *Individual Mass Tourist* adalah wisatawan yang menyerahkan pengaturan perjalanannya kepada agen perjalanan (*tour guide*) dan mengunjungi daerah tujuan wisata yang sudah terkenal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yaitu untuk mendapatkan gambaran tentang fenomena yang terjadi dimasa sekarang. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif persentase. Uji persyaratan analisis data menggunakan uji coba instrument yaitu uji validitas dan uji reliabilitas. Populasi penelitian ini adalah wisatawan yang mengkonsumsi makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir selama satu bulan yang berjumlah 300 orang. Sampel penelitian di ambil secara kebetulan (*accidentally sampling*) yaitu memberikan kuesioner kepada konsumen yang ditemukan di restoran dan bersedia mengisi angket yang berjumlah 75 orang. Teknik pengumpulan data penelitian dengan menggunakan angket. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan perhitungan persentase.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN Faktor Makanan dan Minuman

Faktor makanan dan minuman merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi wisatawan. Persepsi wisatawan terhadap makanan tradisional yang disajikan pada restoran ditunjukkan pada Gambar 1.



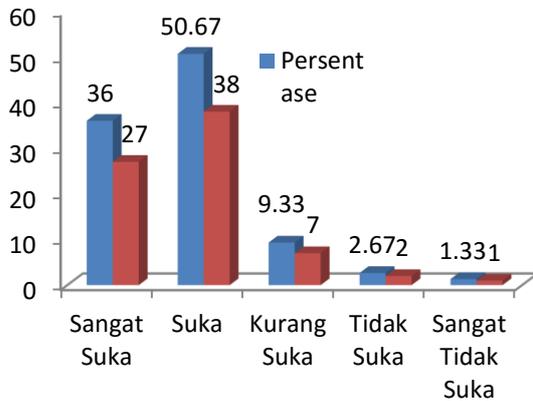
Gambar 1. Grafik Persepsi Wisatawan Terhadap Jenis Makanan dan Minuman

Berdasarkan Gambar grafik di atas dapat dilihat Makanan dan Minuman merupakan salah satu faktor dalam mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi

makanan tradisional di restoran yaitu sebesar 38,67 persen menyatakan Sangat Suka, 49,33 persen Suka, 10,67 persen Kurang Suka, 1,33 persen Tidak Suka dan nol persen Sangat Tidak Suka. Hal ini menggambarkan bahwa indikator makanan dan minuman yang ditawarkan kepada wisatawan memiliki pengaruh yang cukup tinggi. Hal ini terlihat dari data bahwa sebagian besar wisatawan suka dan sangat suka terhadap makanan dan minuman yang mereka makan.

Faktor Kebersihan dan Higenis

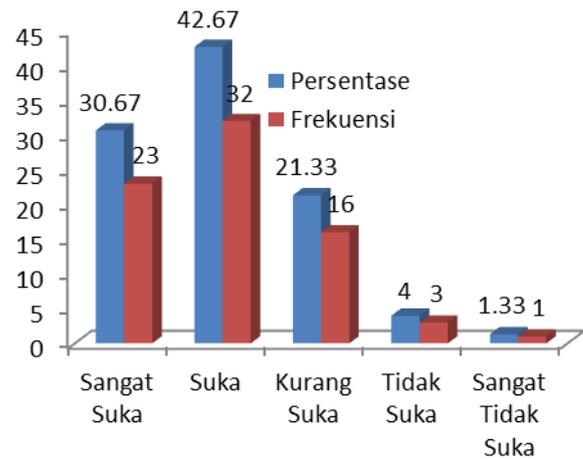
Faktor kebersihan dan higenis juga merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi wisatawan. Persepsi wisatawan terhadap kebersihan dan higenis ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik Persepsi Wisatawan Terhadap Kebersihan dan Higenis Makanan dan Minuman

Berdasarkan Gambar 2 di atas dapat dilihat Kebersihan dan Higienis merupakan salah satu faktor dalam mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran yaitu 36 persen wisatawan yang memilih Sangat Suka, Suka 50,67 persen, Kurang Suka 9,33 persen, Tidak Suka 2,67 persen dan Sangat Tidak Suka 1,33 persen. Hal ini menggambarkan bahwa indikator kebersihan dan higienis dapat membuat wisatawan lebih sering makan di restoran.

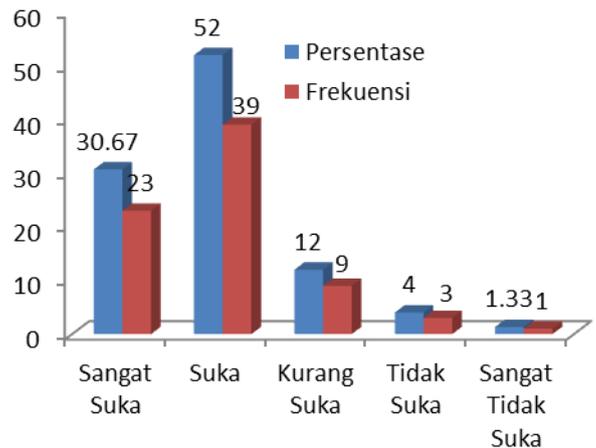
Faktor Harga



Gambar 3. Grafik Persepsi Wisatawan Terhadap Harga Makanan dan Minuman

Berdasarkan gambar grafik di atas dapat dilihat Harga merupakan salah satu faktor dalam mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran yaitu sebesar 30,67 persen wisatawan yang memilih Sangat Suka, Suka 42,67 persen, Kurang Suka 21,33 persen, Tidak Suka 4 persen dan Sangat Tidak Suka 1,33 persen. Hal ini menggambarkan bahwa indikator harga memiliki pengaruh kepada wisatawan memilih dan mengkonsumsi makanan tradisional.

Faktor Atmosfer/Suasana



Gambar 3. Grafik Persepsi Wisatawan Terhadap Atmosfer/Suasana

Berdasarkan gambar grafik di atas dapat dilihat atmosfer/suasana merupakan salah satu faktor dalam mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran yaitu sebesar 30,67 persen wisatawan yang memilih Sangat Suka, Suka 52 persen, Kurang Suka 12 persen, Tidak Suka 4 persen dan Sangat Tidak Suka 1,33 persen. Hal ini menggambarkan bahwa indikator Atmosfer/Suasana memberikan kesan sehingga wisatawan merasa senang untuk datang ke restoran.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil temuan, maka dapat diberikan simpulan bahwa (1) Hasil angket faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran pada faktor makanan dan minuman sebaran jawaban sangat suka 38,67% sebanyak 29 orang, suka 49,33% sebanyak 37 orang, kurang suka 10,67% sebanyak 8 orang, tidak suka 1,33% sebanyak 1 orang dan 0% sangat tidak suka; (2) Hasil angket faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran pada faktor kebersihan dan higienis sebaran jawaban sangat suka 36% sebanyak 27 orang, suka 50,67% sebanyak 38 orang, kurang suka 9,33% sebanyak 7 orang, tidak suka 2,67% sebanyak 2 orang dan 1,33% sangat tidak suka sebanyak 1 orang; (3) Hasil angket faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran pada faktor harga sebaran jawaban sangat suka 30,67% sebanyak 23 orang, suka 42,67% sebanyak 32 orang, kurang suka 21,33% sebanyak 16 orang, tidak suka 4% sebanyak 3 orang dan 1% sangat tidak suka sebanyak 1 orang.; dn (4) Hasil angket faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran pada faktor atmosfer/suasana sebaran jawaban sangat suka 30,67% sebanyak 23 orang, suka 52% sebanyak 39 orang, kurang suka 12% sebanyak 9 orang, tidak suka 4% sebanyak 3 orang dan 1,33% sangat tidak suka sebanyak 1 orang.

DAFTAR PUSTAKA

- Baskoro, Bra. 2010. *Wisata Kota Jalan Jaksa Sebuah Kajian Sisiologi Pariwisata*. Depok: Penerbit Koekoesan
- Cohen, E. 1972. "Toward a Sociology of International Tourism", *Sociological Research* 39(1):164-182
- Departemen Pariwisata, Seni dan Budaya. 1995. *Pariwisata Indonesia*. Jakarta: Direktorat
- Juwandi, Hendy Irawan. 2004. *Kepuasan Pelayanan Jasa*. Jakarta: Erlangga
- Ryu, K., & Jang, S. (2007). The effect of environmental perceptions on behavioral intentions through emotions: The case of upscale restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 31(1), 56-7
- Smith, V. L (Ed). 1977. "Host and Guest", Philadelphia: Philadelphia University Press
- Suwantoro, Gamal. 2004. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit Andi