

Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata di Kabupaten Gianyar Provinsi Bali

Aulia Shyaqilla Al Picha¹⁾, Ni Made Ariani²⁾, I Nyoman Tri Sutaguna³⁾

^{1,2,3}Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana
E-mail: ¹pichaaulia@gmail.com, ²ayukariani97@yahoo.com, ³trisutaguna@unud.ac.id.

Abstrak

Kabupaten Gianyar merupakan salah satu dari sembilan kabupaten yang berada di Provinsi Bali. Kabupaten Gianyar tersohor akan ragam kuliner yang dimiliki khususnya kuliner tradisional. Terbukti dengan data jumlah rumah makan dan restoran yang ada menempati posisi kedua terbanyak di Provinsi Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi dan karakteristik wisatawan terhadap kuliner tradisional sebagai salah satu daya tarik wisata di Kabupaten Gianyar. Jenis data yang digunakan adalah kualitatif dan kuantitatif dengan teknik penentuan sampel *quota sampling* dengan cara pengambilan sampel *accidental sampling* sebanyak 50 responden. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menginterpretasikan data yang diperoleh dan analisis kuantitatif menggunakan skala likert, uji validitas dan realibilitas. Karakteristik wisatawan berdasarkan asalnya adalah 52% dari luar Bali, berdasarkan jenis kelamin perempuan sebanyak 60% dengan persentase umur tertinggi pada usia 21-25 tahun sebanyak 76%, pendidikan terakhir SMA/SMK sebanyak 50%, status perkawinan lajang 94%, pekerjaan didominasi oleh pelajar sebanyak 68%, pendapatan Rp. 500,000 – 2,000,000 sebanyak 42% dan tujuan perjalanan rekreasi sebanyak 58% dan lama tinggal lebih dari 7 hari sebanyak 38%. Persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar indikator kualitas makanan, harga dan kualitas pelayanan secara keseluruhan adalah baik dengan skor 3,99. Indikator harga mendapatkan skor tertinggi dan indikator kualitas pelayanan mendapatkan skor terendah dari 3 indikator yang digunakan dalam penelitian ini. Hal ini berarti pelayanan harus terus ditingkatkan dengan tujuan konsumen yang berkunjung akan datang kembali.

Kata kunci: Persepsi Wisatawan, Kuliner Tradisional, Daya Tarik Wisata, Kabupaten Gianyar

Abstract

As one of the nine regencies in Bali, Gianyar regency has its own popularity when it comes to variety of food especially for its traditional culinary. This data is proven by the number of restaurants ranked the top two highest in Bali province. This research aims to determine perceptions and characteristics of tourists on traditional culinary as one of the tourist attractions in Gianyar regency. The sources and type of data used are qualitative and quantitative using accidental sampling of 50 respondents. The analytic techniques used are analytic descriptive qualitative to interpret data and analytic quantitative which are the likert scale and inferential statistical consisting of validity test and reliability test. The characteristic of tourist based on their origin is 52% coming from outside of Bali, the highest percentage of gender is female at the percentage of 60%, the range of age 21 to 25 years old at 76%, education of High School / Vocational School is 50% percentage, marital status as single is 94%, professional job is dominated with student with the percentage of 68%, the percentage of highest income is Rp. 500,000 – 2,000,000 is 42%, characteristic based on their recreational stay is 58% and the period of stay is more than 7 days with the percentage of 38%. Tourists perception based on the indicators of the food quality, pricing, and the service quality has the average score of 3.99 (good). Pricing indicator has the highest score among other two indicators. Therefore, the service need to be improved in order to maintain the number of customers that will come to revisit the place.

Keywords: Tourist Perception, Traditional Culinary, Tourist Attractions, Gianyar Regency, Bali Province

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang dalam jangka waktu tertentu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke sebuah destinasi dengan suatu perencanaan untuk memenuhi kebutuhan *leisure*. Menurut Kodhyat (1998) “pariwisata ialah perjalanan dari suatu tempat ke tempat lainnya, bersifat sementara dilakukan perorangan atau kelompok sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu”. Adanya kegiatan pariwisata ditunjang oleh keberadaan industri pariwisata yang merupakan salah satu industri yang memiliki keterkaitan yang kuat dengan sektor lainnya dikarenakan pariwisata merupakan gabungan fenomena dan hubungan timbal balik akibat

adanya interaksi dengan wisatawan, *supplier* bisnis, pemerintah, destinasi tujuan wisata dan masyarakat setempat.

Sebagaimana yang tertuang pada Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 bahwa industri pariwisata merupakan kumpulan usaha yang terkait dalam rangka menghasilkan barang dan jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggara pariwisata. Industri pariwisata di Indonesia merupakan salah satu sektor yang paling efektif untuk mendongkrak devisa Indonesia dikarenakan sumber daya yang dibutuhkan untuk mengembangkan pariwisata di dalam negeri. Hal ini dibuktikan dari data *The World Travel and Tourism Council* (WTTC) pada tahun 2018 yang menyatakan bahwa pariwisata Indonesia tercatat sebagai pertumbuhan tertinggi peringkat ke-9 di dunia. Provinsi Bali merupakan salah satu destinasi yang digemari oleh wisatawan domestik maupun mancanegara dikuatkan dengan penghargaan *Trip Advisor Traveller's Choice Award* dalam kategori destinasi terbaik dunia pada tahun 2017 dimana provinsi Bali mengungguli destinasi wisata lainnya seperti London, Paris, Roma, New York, Kreta, Paha dan Phuket. Hal ini diperkuat dengan data kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Bali pada periode tahun 2015 hingga 2018 yang bersumber dari Badan Statistik Provinsi Bali yang tertera pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1: Kunjungan Wisatawan Domestik dan Mancanegara ke Bali Tahun 2014 - 2018

Tahun	Angka Wisatawan Domestik	Angka Wisatawan Mancanegara	Total Wisatawan	Pertumbuhan (%)
2014	6.394.307	3.776.638	10.160.945	-
2015	7.147.100	4.001.835	11.148.935	9,72
2016	8.643.680	4.927.937	13.571.617	21,7
2017	8.735.633	5.697.739	14.433.372	6,3
2018	9.385.633	6.070.473	15.456.046	7,1

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2020

Berdasarkan data pada Tabel 1 kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara ke Bali mengalami peningkatan setiap tahunnya terhitung dari periode 2014 hingga 2018. Kenaikan kunjungan wisatawan didukung dengan adanya promosi wisata yang dilakukan oleh Kementerian Pariwisata dan pemerintah daerah guna mendongkrak kunjungan wisata di setiap destinasi tujuan wisata, khususnya provinsi Bali. Terbukti dengan angka kenaikan kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara di Bali pada tahun 2016 dengan persentase kenaikan sebesar 21,7% dengan total wisatawan sebanyak 13.571.617 wisatawan yang berkunjung. Kenaikan yang terjadi merupakan hasil dari gencarnya promosi yang digaumkan dan dirancang oleh Badan Promosi Wisata Daerah (BPPD) untuk meningkatkan kunjungan wisata ke Bali. Sedangkan kunjungan wisatawan mancanegara pada tahun 2018 tidak mengalami kenaikan yang signifikan dikarenakan adanya bencana alam erupsi Gunung Agung pada bulan Juli 2018 dengan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara sebanyak 6.070.473 dikarenakan penutupan bandara hingga waktu tertentu yang menyebabkan pembatalan penerbangan dan rencana *travel* calon wisatawan.

Sebagai salah satu destinasi unggulan, Provinsi Bali terkenal akan keindahan alam, budaya, adat dan istiadat yang unik sehingga menarik banyak wisatawan untuk berkunjung. Hal tersebut didukung oleh komponen 4A yakni atraksi wisata, aksesibilitas, *amenity* atau fasilitas dan *ancillary* atau organisasi yang mengurus kepariwisataan. Berdasarkan keempat komponen tersebut pengeluaran yang cukup banyak dilakukan oleh wisatawan ialah aspek *amenity* yang berhubungan dengan pembelian produk *food and beverages*. Kondisi ini didukung dengan data pengeluaran wisatawan dari Kementerian Pariwisata (2014), menunjukkan pengeluaran wisatawan terhadap pembelian makanan berada di posisi kedua setelah angka persentase 19,6%. *Master Card Crescent Rating Muslim Shopping Travel Index* pada tahun 2014 juga mencatat bahwa pengeluaran wisatawan di Asia Pasifik sebesar US\$26 milyar untuk makanan dan minuman (Purnama dalam Auzan, 2017: 154).

Pariwisata di Bali tidak terlepas dari adanya kuliner sebagai salah satu daya tarik wisata. Menurut Muhilal (1995) "kuliner tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak zaman nenek moyang". Sehingga dapat

ditarik kesimpulan bahwa kuliner tradisional merupakan warisan turun temurun yang harus dipertahankan eksistansinya. Kuliner tradisional adalah komponen fundamental dari atribut sebuah destinasi, menambah berbagai atraksi dan keseluruhan pengalaman wisata (Symins,1999). Wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah, khususnya di Bali tentunya ingin mencoba kuliner tradisional yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Terlebih dengan penetapan Kementerian Pariwisata bahwa provinsi Bali termasuk kedalam lima destinasi wisata kuliner di Indonesia dengan 4 destinasi diantara lainnya adalah Daerah Istimewa Yogyakarta, Solo, Semarang dan Bandung (Bali Post, 2015).

Berkembangnya minat wisatawan dalam mencicipi kuliner tradisional yang bertujuan untuk menambah pengalaman rekreasi dalam mengunjungi suatu destinasi wisata mampu menciptakan lapangan usaha bagi masyarakat lokal untuk membangun usaha kuliner. Terdapat banyak usaha- usaha bidang kuliner tradisional yang tersebar di seluruh kabupaten dan kota yang ada di Provinsi Bali. Selain bertujuan untuk menyediakan kebutuhan wisatawan akan pengalaman mencicipi kuliner tradisional, adanya usaha kuliner tradisional Bali membantu masyarakat dalam menciptakan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar dan merupakan salah satu bentuk pelestarian budaya nenek moyang yang berlangsung secara turun-menurun. Meningkatnya usaha kuliner atau penyedia makanan berupa restoran di Bali dibuktikan dengan data resmi yang bersumber dari Dinas Pariwisata Bali mengenai banyaknya jumlah restoran dan rumah makan yang tersebar di 9 kabupaten dan kota yaitu Jembrana, Tabanan, Badung, Gianyar, Klungkung, Bangli Karangasem, Buleleng dan Denpasar dari periode tahun 2013 hingga 2019 pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2: Jumlah Restaurant dan Rumah Makan di Provinsi Bali

Kabupaten	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Jembrana	136	76	76	76	76	76	134
Tabanan	40	32	32	32	40	40	80
Badung	96	833	825	823	823	823	823
Gianyar	378	405	504	504	505	622	612
Klungkung	31	31	31	31	31	146	243
Bangli	17	17	17	22	30	36	44
Karangasem	246	70	70	118	118	120	146
Buleleng	53	145	173	173	173	200	200
Denpasar	72	449	449	438	455	455	582
Jumlah	1.069	2.058	2.177	2.217	2.251	2.518	2.864

Sumber: Dinas Pariwisata Provinsi Bali, 2020

Berdasarkan Tabel 2 peningkatan kepemilikan usaha kuliner yang tersebar di Provinsi Bali mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kabupaten Badung menduduki peringkat tertinggi dengan jumlah keberadaan restoran tercatat sebanyak 823 restoran dan warung makan pada tahun 2019. Kabupaten Gianyar merupakan kabupaten dengan jumlah restoran dan rumah makan kedua terbanyak di Provinsi Bali dengan jumlah 612 pada tahun 2019. Peningkatan jumlah restoran dikarenakan meningkatnya jumlah kedatangan wisatawan ke objek-objek wisata yang berada di destinasi wisata yang terpusat di Kabupaten Badung dan Kabupaten Gianyar. Mengutip dari artikel yang diterbitkan oleh baliexpress.jawapos.com menyatakan bahwa salah satu kabupaten di Bali yang terkenal akan kuliner tradisionalnya ialah Kabupaten Gianyar. Kabupaten Gianyar memiliki beragam hidangan makanan tradisional yang berpeluang besar untuk menjadi produk wisata berupa daya tarik wisata kuliner. Terdapat 108 jenis makanan tradisional di Kabupaten Gianyar yang terdiri dari 44 lauk pauk, 47 jajanan dan 17 jenis minuman (Yusa dan Suter, 2013).

Pemerintah Kabupaten Gianyar pun menyelenggarakan acara tahunan yang berkaitan dengan kuliner yang diselenggarakan di beberapa kawasan di Kabupaten Gianyar yang diantaranya adalah *Gianyar Culinary Exhibition: Ruang Kreasi dan Promosi Jajan Bali* yang diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata Bali Kabupaten Gianyar. Adanya pameran kuliner

Gianyar bertujuan untuk memperkenalkan bahwa Kabupaten Gianyar mempunyai potensi sebagai wisata kuliner selain wisata seni dan budaya (Kasi Promosi Dinas Pariwisata Gianyar, 2017) dan *Ubud Food Festival* yang rutin diselenggarakan setiap tahunnya di Kecamatan Ubud dimana kecamatan Ubud ditetapkan sebagai destinasi gastronomi berstandar internasional oleh *United Nations World Tourism Organization (UNWTO)* dikarenakan telah memenuhi persyaratan gastronomi dunia dikarenakan memiliki warisan budaya, kualitas produk lokal dimana industri wisata kuliner telah berkembang dan tersedianya amenities gastronomi yang cukup mumpuni dan berkelanjutan.

Ragam kuliner tradisional khas Kabupaten Gianyar dikategorikan menjadi 4 jenis hidangan yaitu makanan utama, aneka lauk dan sate, aneka rujak dan sambal dan aneka kue. Jenis makanan utama terdiri dari babi guling, ayam betutu, nasi campur ayam, nasi be genyol, aneka nasi lawar (ayam, kuwir, kambing, sapi dan babi), nasi tepeng, nasi sela, bubuh bali, tipat cantok dan tipat pleceng. Aneka lauk dan sate terdiri dari serobotan, pepes klengis, tum, jukut ares, jukut undis, komoh, jukut urab, ayam suwir, sate babi, sate lilit ikan, sate kakul dan urutan. Aneka rujak dan sambal terdiri dari rujak kuah pindang, rujak gula, rujak uyah sere, rujak bulung, sambal matah, sambal embe, sambal sere tabia dan sambal rajang. Aneka kue atau jajanan pasar diantaranya adalah jaja wajik, lak-lak, sumping, jaja injin, klepon bali, cerorot, jaja bantal, jaja uli, jaja lukis, jaja begina, pisang rai dan kaliadrem. Kuliner tradisional khas Bali berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari dimana terdapat unsur kebudayaan, obat-obatan serta berfungsi sebagai sarana pelaksanaan adat dan tradisi yang dilakukan secara turun menurun. Dalam hal ini kuliner tradisional merupakan cara terbaik untuk melihat warisan budaya suatu destinasi. Selanjutnya, masyarakat mengembangkan usaha kuliner tradisional dengan menghasilkan makanan berkualitas bagi wisatawan. Terdapat tiga kecamatan di Kabupaten Gianyar yang terkenal akan destinasi wisata kuliner tradisionalnya, yaitu Kecamatan Sukawati, Kecamatan Ubud dan Gianyar Kota.

Identifikasi ragam kuliner khas di Kabupaten Gianyar berdasarkan dari ragam menu kuliner tradisional sebagai menu utama yang ditawarkan oleh rumah makan yang tersebar di tiga kecamatan. Diawali dengan Kecamatan Sukawati dengan rumah makan yang menawarkan menu kuliner tradisional diantaranya Babi Guling Raja, Lawar Kambing Warung Kita, Lawar Marlin Adi Dongker, Nasi Tahu Men Sarti dan Pasar Sukawati. Kedua adalah Kecamatan Ubud yakni Babi Guling Ibu Oka, Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku, Ayam Betutu Pak Sanur, Warung Sate Kakul, Warung Teges dan Warung Mek Juwel. Sedangkan di Gianyar Kota terdapat Warung Babi Guling Pande Egi dan Pasar Senggol Gianyar sebagai pusat wisata kuliner dengan berbagai menu pilihan seperti babi guling, ayam betutu, aneka lauk dan jajanan pasar.

Kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar memiliki tiga unsur produk wisata yaitu *something to see*, *something to do* dan *something to buy*. Perkembangan kuliner tradisional berkembang pesat sebagai salah satu sektor wisata di Kabupaten Gianyar yang tersebar di banyak kecamatan dan menawarkan inovasi serta kreativitas yang ditawarkan oleh produsen atau penjual makanan tradisional. Atraksi unggulan tersebut diantaranya adalah *cooking class* dan gala dinner yang merupakan perjamuan makan dengan pertunjukkan tari yang tersebar di beberapa kecamatan yang ada di Kabupaten Gianyar. *Cooking class* merupakan kelas masak yang ditujukan kepada wisatawan yang ingin mempelajari proses memasak makanan tradisional khas Gianyar. Rumah makan yang menawarkan kegiatan *cooking class* dan *gala dinner* salah satunya adalah rumah makan Babi Guling Raja *authentic recipe by* Gung Niang Oka yang berada di Kecamatan Sukawati sedangkan yang lainnya tersebar di Kecamatan Ubud yang diantaranya adalah Paon Bali, Canting Bali *Cooking Class*, Ketut's Bali *Cooking Class* dan *Plataran Ubud Balinese Cooking Class*.

Kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar berpeluang besar untuk menjadi salah satu produk wisata berupa daya tarik wisata kuliner yang ditujukan kepada wisatawan sebagaimana yang tertuang dalam Peraturan Bupati Gianyar nomer 127 tahun 2016 mengenai tata cara penetapan desa wisata di Kabupaten Gianyar, menyatakan bahwa untuk mewujudkan pariwisata berkelanjutan maka diperlukan upaya pembangunan daya tarik wisata yang berorientasi pada seni budaya yang diantaranya adalah kesenian, kuliner, sistem pengobatan, tradisi, situs dan pura. Guna meningkatkan potensi kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar maka perlu

diketahui persepsi atau tanggapan wisatawan terhadap ragam kuliner tradisional sebagai salah satu daya tarik wisata di Kabupaten Gianyar sebagai landasan untuk memperkuat identitas bangsa dan menjadi atraksi tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Gianyar.

2. METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian merupakan suatu tempat atau wilayah dimana penelitian tersebut dilakukan. Adapun penelitian ini dilakukan di Kabupaten Gianyar yang merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Bali. Kabupaten Gianyar terdiri dari 7 kecamatan yaitu Kecamatan Blahbatuh, Gianyar, Sukawati, Tampaksiring, Tegallalang, dan Ubud. Pada tahun 2019 jumlah penduduk di Kabupaten Gianyar tercatat sebanyak 512.200 jiwa dengan luas wilayah 368,00 km² dengan wilayah yang berbatasan dengan Kota Denpasar di barat daya, Kabupaten Badung di barat, Kabupaten Bangli di timur dan Kabupaten Klungkung di tenggara.

Adapun lokasi penelitian yang dipilih sebagai tempat penelitian adalah rumah makan yang berada di tiga kecamatan di Kabupaten Gianyar yakni Kecamatan Sukawati, Kecamatan Ubud dan Gianyar Kota. Rumah makan dengan menu utama hidangan khas Bali yang dijadikan lokasi penelitian adalah rumah makan yang memiliki ulasan terbanyak pada *Google Maps*. Rumah Makan tersebut antara lain:

1. Babi Guling Raja *Authentic Recipe by Gung Niang Oka*
Babi Guling Raja *Authentic Recipe by Gung Niang Oka* terletak di Puri Ageng Sukawati, Kecamatan Sukawati. Rumah makan ini menjual menu babi guling dengan bumbu masakan turun-menurun keluarga Puri Ageng Sukawati. Tak hanya menjual makanan, rumah makan ini juga menawarkan kegiatan *cooking class* dan *gala dinner* yaitu jamuan makan malam dengan pertunjukkan tari-tarian.
2. Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku
Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku terletak di Jalan Kedewatan, Kecamatan Ubud menjual nasi campur yang berisikan nasi, ayam betutu, tum ayam, ayam suwir, sayur urab, kacang, sate lilit, oseng ati ampela garing, telur pindang dan sambal. Rumah makan ini telah beroperasi semenjak tahun 1960 dan buka dari jam 08.30 pagi hingga 07.00 malam.
3. Pasar Senggol Gianyar
Pasar Senggol Gianyar terletak di pusat kota Gianyar tepatnya di Jl. Ngurah Rai, Kecamatan Gianyar menyuguhkan pilihan ragam kuliner tradisional khas Gianyar yang diantaranya adalah babi guling, ayam betutu, aneka lauk dan aneka jaja Bali.

Definisi Operasional Variabel

Variabel merupakan konsep yang memiliki bermacam-macam nilai berupa kuantitatif maupun kualitatif yang nilainya dapat berubah. Untuk memberikan keamanan pemahaman dalam penelitian ini, maka Variabel penelitian yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Karakteristik wisatawan domestik dengan ciri-ciri yang melekat pada wisatawan yang diklasifikasikan dengan 2 indikator yaitu *tourist descriptor* yang ditinjau dari jenis kelamin, umur, pendidikan, status perkawinan, pekerjaan dan pendapatan dan *trip descriptor* yang ditinjau dari tujuan perjalanan dan lama tinggal.
2. Persepsi merupakan tanggapan wisatawan domestik terhadap kuliner tradisional sebagai salah satu daya tarik wisata di Kabupaten Gianyar yang diklasifikasikan berdasarkan 9 sub indikator yakni variasi menu, cita rasa, porsi, penyajian makanan, harga, keramahan pramusaji, ketanggapan pramusaji dan kemampuan pramusaji dalam menanggapi keluhan.

Adapun penjabaran Definisi Operasional Variabel (DOV) dalam penelitian ini dijabarkan pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3: Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Indikator	Sub Indikator	Pendapat Ahli
			Jenis kelamin	
			Umur	
			Pendidikan	

1	Karakteristik Wisatawan	<i>Tourist Descriptor</i>	Status Perkawinan	Seaton dan Bennet (1996)
			Pekerjaan	
			Pendapatan	
		<i>Trip Descriptor</i>	Tujuan Perjalanan	
2	Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata		Lama Tinggal	Andrew Sudhir (2008)
			Variasi menu	
		Persepsi Terhadap Kualitas Makanan	Cita rasa	
			Porsi	
			Penyajian makanan	Schiffman dan Kanuk (2008)
		Persepsi Terhadap Harga	Harga sesuai dengan kualitas yang didapatkan	
			Harga terjangkau	
			Keramahan dan kesopanan pramusaji dalam melayani pelanggan	
	Persepsi Terhadap Kualitas Pelayanan	Pramusaji informatif dan cepat tanggap	Lovelock (2005)	
		Merespon keluhan dan kebutuhan pelanggan dengan baik		

Sumber: Hasil Modifikasi Peneliti, 2021

Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data menggunakan data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan *quota sampling* (50 wisatawan domestik). Analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan analisis kuantitatif yang terdiri dari analisis statistik deskriptif dan analisis skala likert. Deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan karakteristik responden dan juga menginterpretasikan data terkait persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Gianyar Provinsi Bali.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Gianyar terdiri dari 7 kecamatan, yang meliputi 64 wilayah desa, 6 wilayah kelurahan, 271 desa pekraman, dan 504 banjar dinas/dusun. Kabupaten memiliki persentase luas sebesar 6,53% dari luas Provinsi Bali sebesar 563.286 Ha. Melihat dari aspek luas wilayah, Kabupaten Gianyar menempati urutan ke tujuh dan berada di atas Kota Denpasar dan Kabupaten Klungkung. Wilayah Gianyar sebagaimana halnya wilayah Bali secara umum beriklim laut tropis, yang dipengaruhi oleh angin musim.

Uji Validitas

Suatu kuesioner dapat dikatakan valid apabila pertanyaan atau pernyataan yang ada pada kuesioner mampu mengungkapkan sesuatu yang akan diukur oleh kuesioner tersebut. Pengujian validitas dilakukan dengan menggunakan analisis korelasi *Product Moment Pearson* antara skor item dengan skor total yang terbentuk sehingga didapat nilai *Pearson Correlation*. Suatu item atau indikator dikatakan valid jika nilai korelasi *person* (r) lebih besar dari r_{tabel} ($N=50$) yaitu 0,279 dengan uji 2 sisi atau dengan taraf signifikansi sebesar 0,05. Pengujian validitas dilakukan dengan bantuan program SPSS versi 25 seperti yang terlihat pada Tabel 4:

Tabel 4: Uji Validitas Variabel Penelitian

No	Indikator	r_{hitung}	r_{tabel} (N=50)	Keterangan
----	-----------	--------------	--------------------	------------

1	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan			
	a. Variasi menu	0,778	0,279	Valid
	b. Cita rasa	0,771	0,279	Valid
	c. Porsi	0,767	0,279	Valid
	d. Penyajian makanan	0,706	0,279	Valid
2	Persepsi Terhadap Harga			Valid
	a. Harga sesuai dengan kualitas yang didapatkan	0,884	0,279	Valid
	b. Harga terjangkau	0,893	0,279	
3	Persepsi Terhadap Kualitas Pelayanan			
	a. Keramahan dan kesopanan pramusaji dalam melayani pelanggan	0,877	0,279	Valid
	b. Pramusaji informatif dan cepat tanggap	0,853	0,279	Valid
	c. Merespon keluhan dan kebutuhan pelanggan dengan baik			
		0,790	0,279	

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Uji Reliabilitas

Pengujian reliabilitas menggunakan *Cronbach's Alpha* (α) lebih besar dari 0,600 maka instrumen dikatakan reliable/handal. Hasil pengujian reliabilitas dapat dilihat pada Tabel 5 berikut:

Tabel 5: Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Nilai reliabilitas	Keterangan
Persepsi Terhadap Kualitas Makanan	0,746	0,600	Reliabel
Persepsi Terhadap Harga	0,732	0,600	Reliabel
Persepsi Terhadap Kualitas Pelayanan	0,785	0,600	Reliabel

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Pada tabel diatas hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua variabel mempunyai koefisien Alpha yang cukup besar yaitu di atas 0,600. Sehingga dapat dikatakan bahwa semua konsep pengukur dari masing-masing variabel dalam kuesioner adalah *reliable* yang berarti bahwa kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini merupakan kuesioner yang handal atau dapat dipercaya.

Karakteristik Wisatawan Yang Mencicipi Kuliner Tradisional Di Kabupaten Gianyar

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan kepada seratus (50) wisatawan diketahui karakteristik responden berdasarkan asal, jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, status perkawinan, pekerjaan, pendapatan, tujuan perjalanan, dan lama tinggal, berikut dijelaskan masing – masing karakteristik responden, yaitu:

Berdasarkan Daerah Asal

Tabel 6. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal

No	Daerah Asal	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Bali	24	48
2	Jawa Barat	9	18
3	Jakarta	8	16
4	Jawa Timur	4	8
5	Jawa Tengah	2	4
6	Kalimantan Timur	1	2

7	Sumatera	1	2
8	Banten	1	2
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Tabel 6 merupakan hasil data karakteristik wisatawan berdasarkan daerah asalnya. Terlihat bahwa responden dari Bali merupakan responden kuisisioner terbanyak sebesar 24 orang (48%), selanjutnya responden dari Jawa Barat sebanyak 9 orang (18%), Jakarta sebanyak 11 orang (16%), Jawa Timur sebanyak 4 orang (8%), Jawa Tengah sebanyak 2 orang (4%), dan sisanya berasal dari Kalimantan Timur, Sumatera dan banten dengan masing – masing sebanyak 2 orang (2%). Tabel 4.2 menjelaskan bahwa kuliner tradisional daerah Kabupaten Gianyar disukai oleh wisatawan dari berbagai daerah.

Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 7. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden (Orang)	Presentase (%)
1	Pria	20	40
2	Wanita	30	60
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Tabel 7 merupakan karakteristik responden yang dibedakan berdasarkan jenis kelaminnya. Jumlah responden yang berjenis kelamin pria sebanyak 20 orang (40%) dan proporsi wanita berjumlah sebanyak 30 orang (60%) dari total keseluruhan responden yang berjumlah 50 orang.

Berdasarkan Umur

Tabel 8. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia

No	Usia (Tahun)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	15 – 20	4	8
2	21– 25	38	76
3	26 – 30	7	14
4	31 – 35	1	2
5	36 – 40	0	0
6	41 – 45	0	0
7	46 – 50	0	0
8	<50	0	0
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan dari Tabel 8 dapat diketahui bahwa dari total 50 responden yang mengisi kuisisioner, sejumlah 38 orang (76%) berusia antara 21-30 tahun, 7 orang (14%) berusia antara 26 – 30 tahun dan 4 orang (8%) berusia antara 15 – 20 tahun serta 1 orang (2%) berusia 31 – 35 tahun. Selain itu, tidak didapati responden yang memiliki usia 36 – 40, 41 – 45 tahun, 46 - 50 dan 51 tahun ke atas.

Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Tabel 9. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan Terakhir

No	Pendidikan Terakhir	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	SD	0	0
2	SMP	0	0
3	SMA/SMK	25	50
4	Diploma/Akademik	6	12

5	S1	16	32
6	S2	1	2
7	S3	2	4
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Pada Tabel 9 terlihat bahwa responden yang memiliki jenjang pendidikan terakhir adalah SMA / SMK sebanyak 25 orang (50%), S1 sebanyak 16 orang (32%), Diploma / Akademik sebanyak 6 orang (12%), S3 sebanyak 2 orang (4%) dan yang terakhir adalah S2 sebanyak 2 orang (4%). Pada tabel 4.4 diketahui bahwa tidak ada responden yang memiliki pendidikan dibawah SMA / SMK hal ini berarti bahwa wisatawan yang mencicipi kuliner tradisional didominasi oleh wisatawan yang mempunyai latar belakang pendidikan yang cukup tinggi.

Berdasarkan Status Perkawinan

Tabel 10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Status Perkawinan

No	Status Perkawinan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Lajang	47	94
2	Menikah	3	6
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Diketahui bahwa mayoritas responden yang mencicipi kuliner tradisional masih berstatus lajang yaitu sebanyak 47 orang (94%) dan sisanya sebanyak 3 orang (6%) sudah berstatus menikah.

Berdasarkan Pekerjaan

Tabel 11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Pekerjaan

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Pelajar / Mahasiswa	34	68
2	Karyawan Swasta	12	24
3	Pegawai Negeri Sipil	0	0
4	Wiraswasta/Pengusaha	3	6
5	Ibu Rumah Tangga	0	0
6	Guru/Dosen	0	0
7	Lainnya	1	2
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Tabel 11 diketahui bahwa responden yang memiliki pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa adalah sebanyak 34 orang (68%), diikuti oleh karyawan swasta sebanyak 12 orang (24%), lalu wiraswasta/pengusaha sebanyak 3 orang (6%) dan 1 orang (2%) responden menjawab bekerja sebagai reporter.

Berdasarkan Pendapatan

Tabel 12 Tabulasi Responden Berdasarkan Pendapatan

No	Pendapatan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	<Rp 500.000	11	22
2	Rp 500.000 – Rp 2.000.000	21	42
3	Rp 2.000.000 – Rp. 4.000.000	7	14
4	>Rp4.000.000	11	22
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan data yang diperoleh pada Tabel 12, mayoritas responden memiliki penghasilan sebanyak Rp 500.000 – Rp 2.000.000 (42%) perbulannya, diikuti oleh responden yang memiliki penghasilan sebesar <Rp 500.000 dan >Rp4.000.000 dengan masing – masing sebanyak 11 responden (22%) perbulannya dan yang terakhir sebanyak 7 responden (14%) memiliki penghasilan sebesar Rp 2.000.000 – Rp. 4.000.000.

Berdasarkan Tujuan Perjalanan

Tabel 13. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tujuan Perjalanan

No	Tujuan Perjalanan	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	Mengunjungi keluarga	4	8
2	Bekerja	3	6
3	Rekreasi	29	58
4	Belajar	10	20
5	Bisnis	2	4
6	Tinggal	1	2
7	Lainnya	1	2
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Tabel 13 menunjukkan bahwa sebagian besar responden yang mencoba kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar memiliki tujuan perjalanan untuk rekreasi yaitu sebanyak 29 orang (58%) diikuti oleh responden yang menjalankan studi sebanyak 10 orang (20%), responden yang ingin mengunjungi keluarga sebanyak 4 orang (8%). Ada 3 responden (6%) yang memang bekerja di wilayah Gianyar, 2 orang responden (4%) memiliki bisnis di daerah Gianyar dan sisanya sebanyak masing – masing 1 orang adalah 1 responden (2%) yang memang tinggal di wilayah Gianyar dan 1 responden (2%) lainnya yang melakukan kegiatan *volunteer*.

Berdasarkan Lama Tinggal

Tabel 14. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Lama Tinggal

No	Lama Tinggal	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	1 Hari	14	28
2	2 – 3 hari	11	22
3	3 – 5 hari	2	4
4	5 – 7 hari	4	8
5	>7 hari	19	38
Total		50	100

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 14 diketahui bahwa responden paling lama tinggal di wilayah Gianyar adalah lebih dari 7 hari sebanyak 19 orang (38%), responden yang hanya mampir ke wilayah Gianyar selama 1 hari sebanyak 14 orang (28%), lalu 11 responden (22%) yang tinggal selama 2 – 3 hari di wilayah Gianyar, 4 responden (8) tinggal selama 5 – 7 hari dan yang terakhir 2 responden (4%) yang tinggal di wilayah Gianyar selama 3 – 5 hari.

2.1 Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Di Kabupaten Gianyar

Tabel 15. Rata-Rata Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Di Kabupaten Gianyar

Indikator	Pendapat Responden					Rata-rata Skor	Persepsi
	(STS)	(TS)	(N)	(S)	(SS)		
	Skor	Skor	Skor	Skor	Skor		
Persepsi Terhadap Kualitas Makanan							

Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	4	6	96	100	4.12	Setuju	
Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera.	0	36	88	80	4.08	Setuju	
Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	0	18	128	60	4.12	Setuju	
Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik	0	42	104	50	3.92	Setuju	
Total Rata – Rata Indikator			4.06			Setuju	
Persepsi Terhadap Harga							
Harga yang dibandrol untuk menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan kualitas yang didapatkan	2	21	104	80	4.14	Setuju	
Harga kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar terjangkau.	2	21	92	95	4.16	Setuju	
Total Rata – Rata Indikator			4.17			Setuju	
Persepsi Terhadap Kualitas Pelayanan							
Keramah-tamahan pramusaji saat memberikan pelayanan dirasa baik		14	36	104	45	3.80	Setuju
Kemampuan pramusaji dalam menangani keluhan berlangsung dengan baik (cepat dan tanggap).	0	8	36	104	40	3.76	Setuju
Kemampuan pramusaji maupun pemilik usaha kuliner tradisional Kabupaten Gianyar dalam memberikan informasi terkait menu dan hidangan tradisional khas.	2	6	36	100	40	3.68	Setuju
Total Rata – Rata Indikator			3.75			Setuju	
Total Rata – Rata Keseluruhan Indikator			3.99			Setuju	

Berdasarkan Tabel 15 dapat dilihat bahwa total rata – rata indikator secara keseluruhan berdasarkan 3 sub indikator yaitu sebesar 3,99 dimana skor tersebut berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Hasil skor rata-rata tersebut dapat menunjukkan bahwa responden setuju dengan persepsi terhadap kualitas makanan, persepsi terhadap harga, dan persepsi terhadap kualitas pelayanan pada kuliner tradisional yang ada di Kabupaten Gianyar. Dari ketiga indikator yang ada, nilai persepsi tertinggi diberikan konsumen pada persepsi terhadap harga dimana skor rata – rata yang diperoleh yaitu sebesar 4,17 berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju selanjutnya diikuti oleh persepsi terhadap kualitas makanan dengan nilai rata – rata sebesar 4,06 yang berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju dan terakhir adalah persepsi terhadap kualitas pelayanan dimana nilai rata – rata yang diperoleh adalah sebesar 3,75. Meskipun persepsi terhadap kualitas pelayanan mendapatkan skor terendah tetapi skor tersebut masih berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju.

Dilihat dari masing – masing sub indikator pada ketiga indikator yang ada, maka kita juga dapat ketahui bahwa skor rata – rata tertinggi diraih oleh harga kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar terjangkau yakni sebesar 4.16 dimana skor tersebut berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju diikuti dengan porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan dengan nilai rata – rata skor yaitu 4.12 yang berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju, harga yang dibandrol untuk menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan kualitas yang didapatkan dengan nilai rata – rata 4.10 yang berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera mendapatkan nilai rata – rata sebesar 4.08 dimana nilai tersebut berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju.

Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam mendapatkan nilai rata – rata dari jawaban responden sebesar 4.04 yang mana nilai tersebut berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik termasuk salah satu sub indikaot yang mendapatkan nilai yang baik dimana rata – rata jawaban responden menunjukkan bahwa 3.92 nilai tersebut masih berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Sedangkan untuk keramah-tamahan pramusaji saat memberikan pelayanan dirasa baik mendapatkan nilai 3.70 yang mana nilai tersebut berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Sub indikator kemampuan pramusaji dalam menangani keluhan berlangsung dengan baik (cepat dan tanggap) mendapatkan nilai rata – rata sebesar 3.6 yang mana nilai tersebut berada pada rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Dan nilai rata – rata terendah dimiliki oleh kemampuan pramusaji maupun pemilik usaha kuliner tradisional Kabupaten Gianyar dalam memberikan informasi terkait menu dan hidangan tradisional khas dimana sub indikator ini hanya mendapatkan nilai sebesar 3.52 meskipun nilai yang diraih adalah nilai terendah bila dibandingkan dengan subindikator lainnya hanya saja nilai ini masih termasuk kedalam rentang nilai 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju.

Analisis Deskriptif Hubungan Antara Karakteristik Wisatawan Dengan Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Di Kabupaten Gianyar

Analisis deskriptif hubungan antara karakteristik wisatawan dengan persepsi merupakan nilai rata-rata jawaban responden berdasarkan karakteristik yang diantaranya adalah jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, status perkawinan, pekerjaan, pendapatan, tujuan perjalanan dan lama tinggal terhadap persepsi yang telah ditentukan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kecenderungan atau pengaruh wisatawan dengan karakteristik tertentu dalam berwisata kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar.

Tabel 16. Analisis Deskriptif Tanggapan Responden Mengenai Persepsi Terhadap Kualitas Makanan

Jenis Kelamin	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar		

	beragam	tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	pelanggan	menarik		
Perempuan	4,12	4,19	3,80	3,64	3,93	Setuju
Laki - Laki	4,35	4,20	4,40	4,15	4,27	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 16 diketahui bahwa dari hasil analisis deskriptif karakteristik wisatawan berdasarkan jenis kelamin terhadap persepsi wisatawan dalam kualitas makanan kuliner tradisional yang dimiliki Kabupaten Gianyar, dilihat dari hasil rata – rata skor diketahui bahwa baik perempuan maupun laki – laki setuju mengenai kualitas makanan yakni mulai dari variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam, cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera, porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan, dan penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik dimana penilaian rata – rata skor jawaban responden berjenis kelamin laki – laki adalah 4.27 yang berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju begitu juga dengan jawaban responden yang berjenis kelamin perempuan dengan rata – rata skor yakni 3,93 yang juga berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju.

Tabel 17. Analisis Deskriptif Karakteristik Berdasarkan Usia Terhadap Persepsi Kualitas Makanan

Usia	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik		
15 – 20	3,75	4,00	4,00	3,25	3,75	Setuju
21 – 25	4,47	4,23	4,23	4,05	4,25	Sangat Setuju
26 – 30	3,71	3,71	3,57	3,57	3,64	Setuju
31 - 35	4,00	3,00	4,00	4,00	3,75	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Tabel 17 memperlihatkan respon responden baik yang berusia 15 – 20 tahun , 21 – 25 tahun, 26 – 30 tahun dan 31 – 35 tahun, responden yang berada pada usia 15 – 20 tahun, 26 – 30 tahun dan 31-35 tahun merasa setuju sedangkan responden yang berada pada usia 21 – 25 merasa sangat setuju dengan kualitas makanan yang ada baik dari segi variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam, cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera, porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik. Rata – rata skor tertinggi mengenai kualitas makanan diberikan oleh responden yang berada pada rentang usia 21 – 25 tahun dengan nilai rata – rata yaitu 4,25 lalu diikuti oleh responden yang berusia 15 – 20 tahun dan 31 – 35 tahun dengan nilai rata - rata yaitu 3,75 dan yang terakhir yaitu pada usia 26 – 30 dengan nilai rata – rata 3,64.

Tabel 18. Analisis Deskriptif Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir terhadap Persepsi Kualitas Makanan

Pendidikan Terakhir	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik		
SMA/SMK	4,26	4,17	4,03	3,78	4,06	Setuju
Diploma / Akademik	4,83	4,33	4,33	4,33	4,45	Sangat Setuju
S1	4,11	3,88	4,05	3,88	3,98	Setuju
S2	5,00	5,00	5,00	4,50	4,87	Sangat Setuju
S3	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 18 menunjukkan bahwa hasil analisis deskriptif tanggapan responden berdasarkan tingkat pendidikan terakhir mengenai persepsi terhadap kualitas makanan, dilihat dari rata – rata skornya dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang berpendidikan S2 memberikan persepsi yang lebih tinggi terhadap kualitas makanan tradisional yang dimiliki Kabupaten Gianyar yakni sebesar 4,87 kemudian diikuti oleh wisatawan yang memiliki jenjang pendidikan Diploma/Akademik sebesar 4,45, kemudian SMA/SMK sebesar 4,06, wisatawan dengan pendidikan S3 sebesar 4,00 dan terakhir wisatawan dengan gelar S1 memberikan nilai rata – rata sebesar 3,98. Dari Tabel 4.28 kita juga ketahui bahwa seluruh wisatawan merasa setuju terhadap kualitas makanan tradisional yang ada di Kabupaten Gianyar

Tabel 19. Analisis Deskriptif Tanggapan Responden Berdasarkan Status Perkawinan Mengenai Persepsi Terhadap Kualitas Makanan

Status Perkawinan	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik		
Lajang	4,27	4,10	4,12	3,93	4,11	Setuju
Menikah	4,66	4,33	4,00	3,66	4,16	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan pada Tabel 19 dapat diketahui bahwa baik responden yang masih berstatus lajang maupun yang sudah menikah memiliki persepsi yang baik terhadap kualitas makanan dimana responden yang berstatus lajang memberikan nilai sebesar 4,11 dan responden yang sudah menikah memberikan nilai rata – rata sebesar 4,16.

Tabel 20. Analisis Deskriptif Karakteristik Jenis Pekerjaan Terhadap Kualitas Makanan

Jenis Pekerjaan	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik		
Pelajar / Mahasiswa	4,35	4,14	4,17	3,97	4,16	Setuju
Karyawan Swasta	4,58	4,33	4,16	4,00	4,27	Sangat Setuju
Wiraswasta/ Pengusaha	2,66	3,00	3,33	3,33	3,08	Netral
Lainnya	4,00	4,00	4,00	3,00	4,27	Sangat Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Perbedaan jenis pekerjaan wisatawan juga dapat menimbulkan sikap yang berbeda terhadap suatu penilaian. Karena setiap jenis pekerjaan membawa pengalaman pribadi, pengaruh orang lain, pengaruh kebudayaan tempat kerja yang cenderung berbeda sehingga selanjutnya akan membentuk pekerja yang memiliki sikap yang berbeda. Mata pencarian atau pekerjaan yang dilakukan oleh seseorang juga dapat mempengaruhi pola konsumsi. Berdasarkan Tabel 20, dapat dilihat bahwa hasil analisis deskriptif silang karakteristik berdasarkan pekerjaan terhadap persepsi wisatawan pada kualitas makanan dilihat dari nilai rata – rata dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang memiliki pekerjaan sebagai karyawan swasta dan lainnya memiliki jumlah nilai rata - rata yang lebih tinggi dibandingkan wisatawan dengan pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa dan wiraswasta/pengusaha, sehingga dapat dikatakan wisatawan yang bekerja sebagai karyawan swasta dan lainnya memiliki persepsi dalam kualitas makanan lebih tinggi dibandingkan yang lainnya.

Tabel 21 Analisis Deskriptif Tanggapan Responden Berdasarkan Pendapatan Mengenai Persepsi Terhadap Kualitas Makanan

Pendapatan	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik		
<Rp 500.000	4,36	4,09	4,09	3,90	4,11	Setuju
Rp 500.000 - Rp 2.000.000	4,36	4,27	4,31	3,95	4,22	Sangat Setuju

Rp 2.000.000	3,57	3,85	3,57	3,57	3,64	Setuju
- Rp 4.000.000						
> Rp 4.000.000	4,54	4,00	4,09	4,09	4,18	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Penilaian terhadap kualitas makanan di Kabupaten Gianyar salah satunya bergantung pada pendapatan yang dihasilkan seseorang individu. Berdasarkan Tabel 21 diketahui bahwa hasil analisis deskriptif hubungan karakteristik berdasarkan pendapatan yang dihasilkan oleh responden dan dilihat dari tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang memiliki penghasilan Rp 500.000 - Rp 2.000.000 merasa sangat setuju terhadap kualitas makanan tradisional yang ada di Kabupaten Gianyar lalu diikuti oleh wisatawan yang memiliki penghasilan > Rp 4.000.000, <Rp 500.000, dan Rp 2.000.000 - Rp 4.000.000 yang merasa setuju.

Tabel 22 Analisis Deskriptif Tanggapan Responden Berdasarkan Tujuan Perjalanan Mengenai Persepsi Terhadap Kualitas Makanan

Tujuan Perjalanan	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan				Rata-rata Skor	Persepsi
	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik		
Mengunjungi keluarga	4,75	4,50	4,00	3,75	4,25	Sangat Setuju
Bekerja	3,00	3,66	3,66	3,66	3,50	Setuju
Rekreasi	4,32	4,12	4,06	3,93	4,11	Setuju
Belajar	4,50	4,20	4,40	4,00	4,27	Sangat Setuju
Bisnis	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	Setuju
Tinggal	4,00	5,00	4,00	4,00	4,25	Sangat Setuju
Lainnya	4,00	3,00	4,00	4,00	3,75	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 22, dapat dilihat bahwa hasil analisis deskriptif karakteristik berdasarkan tujuan perjalanan terhadap persepsi wisatawan dalam kualitas makanan, dilihat dari nilai rata - rata dapat disimpulkan bahwa wisatawan dengan tujuan belajar memiliki jumlah nilai rata - rata yang lebih tinggi dibandingkan wisatawan dengan mengunjungi keluarga, rekreasi, bisnis, tinggal dan lainnya sehingga dapat dikatakan wisatawan dengan tujuan perjalanan untuk belajar memiliki persepsi dalam memberikan penilaian terhadap kualitas makanan.

Tabel 23. Analisis Deskriptif Tanggapan Responden Berdasarkan Lama Tinggal Mengenai Persepsi Terhadap Kualitas Makanan

Lama	Persepsi Terhadap Kualitas Makanan			Rata-	Persepsi
------	------------------------------------	--	--	-------	----------

Tinggal	Variasi menu kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar beragam	Cita rasa yang dihasilkan dari menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan selera	Porsi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan	Penyajian makanan tradisional Kabupaten Gianyar menarik	rata	Skor
1 Hari	4,50	4,14	4,14	3,92	4,17	Setuju
2 – 3 hari	4,25	4,25	4,30	4,00	4,20	Setuju
3 – 5 hari	4,50	3,50	4,50	4,50	4,25	Sangat Setuju
5 – 7 hari	4,50	4,50	4,00	4,25	4,31	Sangat Setuju
>7 hari	4,10	4,00	3,97	3,73	3,94	Setuju

Sumber: Data Hasil Olahan Penelitian, 2021

Berdasarkan Tabel 23, dapat dilihat bahwa hasil tabulasi silang karakteristik berdasarkan lama tinggal terhadap persepsi wisatawan pada kualitas makanan, dilihat dari nilai rata - rata dapat disimpulkan bahwa wisatawan dengan masa tinggal 3 – 5 hari dan 5 – 7 hari memiliki jumlah nilai rata - rata yang lebih tinggi dibandingkan wisatawan dengan masa tinggal 1 hari, 2 – 3 hari dan >7 hari sehingga dapat dikatakan wisatawan dengan lama tinggal 3 – 5 hari dan 5 – 7 hari memiliki persepsi yang sangat baik terhadap kualitas makanan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan diatas, adapun kesimpulan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Karakteristik responden sebagian besar berasal dari Bali didominasi oleh responden berjenis kelamin perempuan memiliki bentang usia 21-25 tahun. Pendidikan terakhir didominasi oleh responden dengan Sekolah Menengah Atas (SMA) atau Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), dan sebagian besar masih berstatus lajang, pekerjaan terbanyak adalah sebagai pelajar atau mahasiswa dengan pendapatan rata – rata adalah Rp 500.000 – Rp 2.000.000. Berdasarkan tujuan perjalanan sebagian besar adalah rekreasi dengan rata – rata masa tinggal selama >7 hari.
2. Persepsi wisatawan terhadap kualitas makanan tradisional di Kabupaten Gianyar sudah baik hal ini ditunjukkan dengan hasil keseluruhan skor rata-rata kualitas makanan bernilai 4,06 dimana skor tersebut termasuk dalam rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Untuk persepsi wisatawan terhadap harga kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar menunjukkan responden setuju dengan harga yang dibandrol untuk menu kuliner tradisional Kabupaten Gianyar sesuai dengan kualitas yang didapatkan dan harga kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar terjangkau dimana skor rata- rata jawaban responden sebesar 4.17 yang berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju. Persepsi wisatawan terhadap kualitas pelayanan kuliner tradisional di Kabupaten Gianyar tetap mendapatkan nilai baik meskipun skor rata-rata jawaban responden sebesar 3.75 terbilang tidaklah besar tetapi skor tersebut berada pada rentangan 3,41-4,20 dengan interpretasi setuju, hasil penyebaran kuesioner kepada responden rata-rata menjawab setuju dengan alasan bahwa adanya standar pelayanan memudahkan responden untuk memberikan penilaian tentang tingkat pelayanan tersebut.
3. Analisis deskriptif hubungan antara karakteristik terhadap persepsi kualitas makanan, harga dan kualitas pelayanan berdasarkan karakteristik jenis kelamin laki-laki lebih tinggi dari perempuan. Usia responden 21-25 tahun (Generasi Z) memiliki penilaian lebih tinggi terhadap kualitas makanan, sedangkan usia 31-35 tahun memiliki penilaian lebih tinggi

terhadap kualitas pelayanan. Selain itu jenjang pendidikan terakhir S2 memiliki penilaian yang tinggi terhadap kualitas makanan dan juga harga dibandingkan dengan jenjang pendidikan lainnya. Responden dengan pendapatan sebanyak Rp. 500,000 – Rp. 2,000,000 memiliki nilai skor lebih tinggi terhadap kualitas makanan dan harga. Responden dengan status perkawinan sudah menikah memiliki skor penilaian lebih tinggi dibandingkan yang masih berstatus lajang dan responden dengan tujuan perjalanan mengunjungi keluarga memberikan nilai yang lebih tinggi terhadap kualitas makanan dan harga. Sedangkan responden dengan lama tinggal 5-7 hari memberikan nilai rata-rata lebih tinggi terhadap kualitas makanan dan harga.

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diajukan oleh penguji diantaranya adalah:

1. Upaya untuk mengembangkan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata adalah untuk bersama-sama melakukan kegiatan promosi wisata kuliner yang berada di Kabupaten Gianyar agar informasi tersebut sampai ke berbagai kalangan.
2. Aspek-aspek yang perlu direkomendasikan untuk diteliti lebih lanjut adalah penetapan standarisasi makanan tradisional, melakukan survei terhadap produk lokal di setiap daerah, khususnya daerah terpencil dan kualitas sumber daya manusia yang terampil dalam bidang industri pariwisata.
3. Diharapkan agar pemilik usaha di bidang kuliner tradisional khas Kabupaten Gianyar mampu mempertahankan kualitas pelayanan terhadap wisatawan.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada dosen pembimbing yang telah membimbing sedari awal penelitian hingga laporan akhir ini dapat terselesaikan, tidak lupa juga penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak dan Ibu dosen beserta staff tata usaha Fakultas Pariwisata Universitas Udayana yang telah membantu penulis dalam hal administrasi. Teruntuk responden yang berkenan untuk menjawab kuesioner, pemilik usaha kuliner di Kabupaten Gianyar yang telah bersedia saya datangi untuk wawancara dan dokumentasi beserta keluarga dan rekan-rekan terkasih atas dukungan yang telah diberikan kepada penulis.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, Risa Panti. 2017. Mengenal Kuliner Bali. Jakarta: Rajawali Pers.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 3 Desember 2018. Perkembangan Pariwisata Bali 2018. Berita Resmi Badan Pusat Statistik Provinsi Bali No. 77/12/51/Th. XII.
- Dinas Pariwisata Daerah Kabupaten Gianyar, Gianyar Culinary Exhibition: Ruang Kreasi dan Promosi Jajan Bali dari <http://diparda.gianyarkab.go.id/index.php/id/news/item/312-gianyar-culinary-exhibition-ruang-kreasi-dan-promosi-jajan-bali>. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2020.
- Gokceada”. *Tourismos*. Volume 6. Number 2. (2011). H: 263-275.
- Marpaung, Happy. 2002. Pengetahuan Kepariwisata. Bandung: Alfabeta.
- Moeriabrata, Arsiniati. 1997. Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya Dan Manfaatnya Sebagai Makanan Sehat Serta Upaya Pelestariannya. Surabaya: Airlangga University Press.
- Nummedal, M. dan Hall, C.M. 2006. Local Food in Tourism: An Investigation Of The New Zealand South Island’s Bed And Breakfast Sector’s Use and Perception of Local Food. *Tourism Review International*, Vol. 9(4) hlm 365-378.
- Peraturan Bupati Nomor 127 Tahun 2016 Tentang Tata Cara Penetapan Desa Wisata Di Kabupaten Gianyar.
- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suwantoro, Gamal. 2004. Dasar-dasar Pariwisata. Penerbit Andi Yogyakarta Yurtseven, H.R. dan Kaya, Ozan. 2011. “Local Food in Local Menu: The Case of
- Suwena, I Ketut dan Widyatmaja, I Gst Ngr. 2010. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Bali: Udayana University Press.

- Suyatra, I Putu. 2019. Menjajal Beragam Kuliner Di Pasar Senggol Gianyar. <https://baliexpress.jawapos.com/read/2019/09/14/155821/menjajal-beragam-kuliner-di-pasar-senggol-gianyar>
- Trip Advisor, *Asia's Top Traveller's Choice Destinations 2017* dari <http://www.tripadvisor.com/TravelersChoice-Destinations-cTop-g2>. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2020.
- UN World Tourism Organization, UNWTO and Ministry Of Tourism Of Indonesia *Join Forces To Promote Gastronomy Tourism In Ubud, Bali 2019* dari <https://www.unwto.org/global/press-release/2019-06-14/unwto-and-ministry-tourism-indonesia-join-forces-promote-gastronomy-tourism>. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2020.
- Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata.
- Yanthy, Putu Sucita. 2018. Exploring The Tourism Culinary Experiences: an Investigation Of Tourist Satisfaction In Ubud. *Udayana Journal of Social Sciences And Humanities*, Vol. 2(1) hlm 27-34.