

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

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. Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan makanan dan minuman khas Indonesia agar bisa dikenal masyarakat dunia lebih luas lagi sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan mancanegara.

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 Indonesia yang kaya akan beraneka ragam bumbu dan rempah-rempah dapat disarankan menjadi

potensi yang sulit untuk ditiru negara-negara lainnya di dunia, mengingat keunikan dan keberagamannya. Makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekedar berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik yang kaya akan gizi makanan, akan tetapi juga berfungsi sebagai sumber gizi yang mengandung unsur obat-obatan dan perawatan kecantikan yang sulit dijumpai pada makanan-makanan nasional lainnya yang telah diterima secara internasional selama ini.

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). Makanan tradisional umumnya terdiri dari: (1) makanan pokok, (2) lauk pauk, (3) makanan selingan atau kudapan, dan ditambah dengan buah-buahan. Dari pengelompokan tersebut masih dibedakan menjadi (1) makanan biasa dan (2) makanan upacara untuk makanan istimewa yang dimakan pada waktu tertentu (Suryobroto, 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 ketradisionalan 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.

Restoran yang merupakan salah satu industri jasa dimana setiap pengusaha restoran berlomba-lomba menawarkan kualitas produk dan layanan yang maksimal kepada wisatawan yang datang. 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).

Berdasarkan data statistik Persatuan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) kabupaten Samosir tahun 2009 menunjukkan jumlah restoran yang ada di kecamatan Simanindo sebanyak 28 restoran dan 61 hotel atau accommodation. Dari 61 jumlah hotel dan accommodation tersebut mempunyai 38 restoran, jadi jumlah restoran keseluruhan yaitu 66 restoran.

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. Wisatawan seperti ini bersedia memanfaatkan fasilitas dengan standar lokal dan tingkat interaksinya dengan masyarakat lokal juga tinggi. Sedangkan *Individual Mass Tourist* adalah wisatawan yang menyerahkan pengaturan perjalanannya kepada agen perjalanan (*tour guide*) dan mengunjungi daerah tujuan wisata yang sudah terkenal. Hal ini berkaitan dengan kebutuhan mereka untuk makan, baik makan di restoran ataupun di restoran/rumah makan di luar hotel yang jenis atau rasa dan daya tariknya berbeda. Jika sekiranya cita rasa dari makanan atau hidangannya cocok dan selalu menarik selera akan selalu diingat dan selalu ingin berkunjung kembali tetapi sebaliknya jika kurang/tidak ada ketertarikannya terhadap makanan tersebut, sekiranya akan dapat terlupakan.

Melihat kenyataan yang ada bahwa banyaknya wisatawan yang datang dan berkembangnya restoran atau rumah makan yang ada di kecamatan Simanindo kabupaten Samosir maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka penulis mengidentifikasi masalah yang mencakup hal yang mempengaruhi wisatawan mengkonsumsi makanan tradisional yaitu produk restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir antara lain makanan dan minuman, pelayanan (*service*), kebersihan dan higienitas, harga dan atmosfer/suasana restoran.

C. Pembatasan Masalah

Mengingat kompleksnya ruang lingkup pembahasan pada identifikasi masalah di atas, serta keterbatasan kemampuan peneliti untuk meneliti keseluruhan permasalahan yang ada, maka peneliti perlu membuat batasan masalah sebagai faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan mengonsumsi makanan tradisional di restoran yaitu makanan dan minuman, pelayanan (*service*), kebersihan dan higienitas, harga, atmosfer/suasana restoran dan wisatawan mancanegara.

D. Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana produk makanan dan minuman tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir?
2. Bagaimana produk pelayanan (*service*) makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir?
3. Bagaimana produk kebersihan dan higienitas restoran di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir?
4. Bagaimana produk harga makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir?
5. Bagaimana produk atmosfer/suasana restoran di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini merupakan langkah utama agar dapat menentukan kemana arah dan sasaran yang ingin dicapai dalam suatu penelitian.

Penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui produk makanan dan minuman tradisional di restoran kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir.
2. Untuk mengetahui produk pelayanan (*service*) makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir.
3. Untuk mengetahui produk kebersihan dan higienitas restoran di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir.
4. Untuk mengetahui produk harga makanan tradisional di restoran Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir.
5. Untuk mengetahui produk atmosfer/suasana restoran di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir?

F. Kegunaan/Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat menjadi bahan masukan bagi para pengusaha restoran, khususnya restoran-restoran yang ada di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir dalam pengembangan gastronomi makanan tradisional dan juga kepada wisatawan untuk menambah pengetahuan tentang makanan tradisional di Kecamatan Simanindo Kabupaten Samosir. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan untuk penelitian selanjutnya.