

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor ekonomi terpenting di Indonesia. Kekayaan alam dan budaya yang di milikinya merupakan komponen penting dalam pariwisata di Indonesia. Secara umum pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Lama-lama kegiatan wisata sudah menjadi sebuah kebutuhan manusia. Karena pariwisata akan memenuhi manusia untuk berlibur dan berekreasi setelah lelah melakukan kegiatan sehari-hari. Setiap orang membutuhkan suatu hal baru untuk menghilangkan rasa jenuhnya. Kegiatan dan suasana barulah yang dapat membangun kembali semangat bagi orang tersebut. Selain itu pariwisata juga memenuhi kebutuhan pendidikan, jasmani, keagamaan, kebudayaan, kesenian, mice, dan lain-lain.

Indonesia memiliki potensi wisata yang dapat dikembangkan. Jika potensi pariwisata di Indonesia terus dikembangkan akan memberikan dampak positif bagi masa mendatang karena kegiatan pariwisata akan terus berjalan sebagai kebutuhan wisatawan. Pariwisata sendiri memiliki jenis-jenis wisata yaitu ada

wisata budaya, berpetualang, industri, religi, kesehatan, olahraga, pertanian, komersial, politik, konvensi, maritim, cagar alam, kuliner, dan berburu. Di Indonesia terkenal dengan kuliner yang memiliki ciri khas masing-masing pada setiap daerahnya. Makanan khas merupakan salah satu kebanggaan suatu daerah sebagai identitas yang memiliki nilai unik tersendiri dan berbeda dari suatu daerah dengan daerah lainnya. Makanan khas harusnya tetap dilestarikan karena itu salah satu kekayaan budaya yang memiliki nilai sejarah tersendiri berdasarkan cara pembuatannya, cara penjualannya, serta bahan yang digunakan.

Wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan untuk mencicipi kuliner khas suatu daerah untuk memenuhi rasa ingin tahu akan cita rasa dan keunikan dari kuliner tersebut. Daya tarik utama wisata kuliner terdiri dari keragaman makanan khas suatu daerah, memiliki sejarah dan budaya yang terkandung dalam makanan khas. Tidak hanya makanan khas atau tradisional saja yang dapat dijadikan tujuan wisata kuliner, makanan nasional maupun internasional juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner.

Wisata kuliner akhir-akhir ini semakin populer di kalangan wisatawan. Hal itu disebabkan oleh keinginan wisatawan untuk mencicipi makanan khas daerah tertentu. Selain itu juga ada dukungan dari media cetak, media sosial, ataupun acara televisi yang juga menayangkan berbagai macam masakan atau kuliner khas dari suatu daerah. Kuliner saat ini menjadi pendukung bahkan dapat menjadi daya tarik utama pariwisata khususnya di suatu daerah. Turis atau wisatawan pendatang yang berkunjung ke suatu daerah pasti tidak akan terlepas dari kebutuhan makan dan minum. Namun banyak pula turis atau pengunjung yang sengaja mandati

suatu daerah untuk mencari kuliner khas daerah itu, yang pastinya dikenal enak dan tidak ada duanya di daerah lain meskipun biasanya ada yang menjiplak makanan khas tersebut akan berbeda rasanya jika tidak langsung datang ke daerah asal kuliner tersebut. Tentunya dengan hal tersebut juga menjadikan wisatawan tertarik untuk mencoba wisata kuliner dan mengenal berbagai macam makanan khas suatu daerah. Dengan berkembangnya wisata kuliner dapat membuka peluang bagi masyarakat di suatu daerah untuk lebih mengembangkan makanan khas daerahnya agar dapat lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia maupun Mancanegara yang berkunjung di Indonesia. Dengan datangnya wisatawan Macanegara datang ke Indonesia maka dapat menambah devisa atau pendapatan negara dan daerah yang dikunjunginya.

Kemampuan masyarakat lokal dalam mengemas suatu produk juga berpengaruh pada ketertarikan wisatawan untuk datang, karena itu berpengaruh pada penghasilan daerah. Selain itu, lokasi juga menjadi daya tarik wisata kuliner karena jika suatu tempat terletak di lokasi strategis, memiliki desain ruangan yang unik, menarik, nyaman, bersih, serta memiliki pelayanan yang baik terhadap wisatawan akan lebih menarik minat wisatawan untuk datang berwisata kuliner. Ketika wisatawan melakukan wisata kuliner memiliki peluang bersosialisasi dengan masyarakat setempat dan mengunjungi dari berbagai daerah sehingga akan menciptakan suasana kekeluargaan.

Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata umumnya, karena wisata ini lebih mengunggulkan makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian. Terlepas dari keindahan alam ataupun pernak-pernik lainnya. Wisatawan

domestik maupun mancanegara akan menambah pengetahuannya tentang makanan khas Indonesia dengan mengikuti wisata ini. Indonesia mempunyai berbagai keanekaragaman suku budaya yang sangat banyak, sehingga banyak berbagai anekaragam makanan yang dihasilkan tiap-tiap daerah. Selain bisa menikmati makanan khas suatu daerah, biasanya wisatawan juga dapat melihat langsung cara pembuatannya yang dilakukan dengan proses yang beragam, dari masakan tradisional hingga modern.

Makanan khas merupakan makanan yang diolah di suatu daerah dengan cita rasa yang khas sesuai dengan selera masyarakat setempat dan berbeda dari daerah lainnya. Setiap orang pasti memiliki selera masing-masing, karena itulah makanan khas suatu daerah memiliki beragam pilihan agar dapat menarik konsumen maupun wisatawan agar mencicipinya. Setiap orang juga memiliki pendapat yang berbeda mengenai makanan khas suatu daerah. Adanya keragaman budaya dan tradisi menciptakan keanekaragaman makanan di setiap daerah di Indonesia khususnya Kabupaten Nganjuk, hal ini dapat menjadi potensi wisata kuliner di Kabupaten Nganjuk.

Perancis, Italia, dan Thailand, populer dengan masakannya. Pentingnya hubungan antara makanan dan pariwisata tidak dapat diabaikan. Setiap destinasi memiliki berbagai tingkat daya tarik tersendiri yang dapat menarik wisatawan dari berbagai negara (Au & Hukum, 2002). Selain makanan, otentisitas memang dapat menarik pengunjung ke tujuan. Di sisi lain, destinasi menggunakan makanan sebagai daya tarik utama. Itu sebabnya, beberapa negara mengembangkan strategi pemasaran destinasinya dengan berfokus makanan. Karena itu, penting bagi

pemasar destinasi kuliner unuk mengetahui persepsi target konsumen tentang kuliner destinasi dan bagaimana mempengaruhi niat mereka untuk mengunjungi melalui strategi pemasaran yang efektif.

Kabupaten Nganjuk adalah kota kecil yang memiliki tempat wisata yang menakjubkan. Salah satunya adalah air terjun sedudo, air terjun ini sangat terkenal. Selain itu, Kabupaten Nganjuk dikenal sebagai kota angin karena anginnya yang cukup kencang saat musim kemarau membuat kabupaten ini di juluki sebagai Nganjuk Kota Angin. Selain itu Kabupaten Nganjuk juga di juluki sebagai Nganjuk Ijo Royo-Royo yang artinya tumbuh subur dan berkembang dengan daunnya hijau segar penuh keteduhan. Dan dapat membawa manfaat bagi insan lainnya. Ijo Royo-Royo adalah sebuah kata kiasan tentang kondisi yang sesungguhnya. Dimana daerah tersebut memiliki kepesonaan tersendiri.

Wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Nganjuk sebagian besar hanya untuk datang ke Air Terjun Sedudo. Masyarakat umum hanya tertarik untuk datang ke Air Terjun Sedudo, padahal masih ada objek wisata lainnya yang bisa dikunjungi oleh oleh wisatawan, salah satunya yaitu wisata kuliner. Keanekaragaman kuliner di Kabupaten Nganjuk seperti Asem-Asem Kambing, Dumbleg, Nasi Pecel Tumpang, dan Nasi Becek membuat kulier khas Kabupaten Nganjuk menyimpan potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai jasa penunjang dalam pengembangan potensi wisata kuliner. Wisata kuliner menjadi salah satu alternatif selain wisata religi, wisata alam, wisata edukasi, wisata sejarah, dan sebagainya yang sudah terlebih dahulu dikenal oleh wisatawan yang berkunjung ke Nganjuk.

Sektor pariwisata di Kabupaten Nganjuk membawa dampak positif yaitu dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat di Kabupaten Nganjuk karena semakin berkembangnya pembangunan hotel, restoran, toko souvenir, dan lain-lain yang berkaitan dengan sektor pariwisata. Karena salah satu kendala di Nganjuk adalah infrastruktur hotel yang kurang memadai.

Kabupaten Nganjuk memiliki berbagai hasil alam seperti hasil pertanian dan perkebunan sebagai bahan makanan sehari-hari, oleh karena itu makanan khas Kabupaten Nganjuk perlu digali ulang dan diperkenalkan kepada masyarakat luas agar keberadaannya tetap eksis dan menjaga kelestariannya. Selain itu juga dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata di suatu daerah tempat makanan khas itu di buat. Dengan adanya filosofi tentang makanan tersebut dapat memberi dampak positif bagi wisatawan.

Di Kabupaten Nganjuk, terdapat beberapa makanan khas yang belum sepenuhnya diketahui oleh banyak orang. Tidak banyak yang tahu bahwa Kota Nganjuk sendiri memiliki potensi wisata dari wisata alam, budaya, buatan, dan salah satunya kuliner. Memang di daerah Nganjuk tidak memiliki banyak makanan khas, namun jika kalian ke Nganjuk sudah tidak asing lagi dengan makanan nasi pecel. Nasi pecel memang banyak beredar di kalangan masyarakat namun pasti memiliki ciri khas sendiri-sendiri entah dari penyajian, bahan-bahannya, ataupun bumbunya. Nasi pecel umumnya banyak di kenal makanan khas Kota Madiun namun tidak hanya di Madiun saja, Nganjuk juga memiliki makanan khas berupa nasi pecel. Nasi pecel yang di sajikan di Nganjuk memiliki

ciri khas bumbu atau sambalnya yang pedas dan memiliki tambahan yaitu sambal tumpang.. Lalu ada lagi yang di bungkus menggunakan daun jati. Nah itulah yang menjadi ciri khas dari Nasi pecel Nganjuk yang menurut waga setempat lebih nikmat jika di bungkus dengan daun pisang segar.

Salah satu kuliner khas yang dimiliki oleh Kabupaten Nganjuk yaitu Nasi Becek. Nasi Becek merupakan salah satu makanan khas Kota Nganjuk yang populer di Kabupaten Nganjuk. Banyak orang yang tahu mengenai makanan khas Kota Nganjuk ini, bahkan warga luar Nganjuk. Memiliki kuah dengan warna kuning ditambah lagi dengan campuran santan, membuat Nasi Becek sering dianggap sebagai Soto Daging. Padahal kalau Nasi Becek ini telah masuk ke mulut, rasanya berbeda. Karena penyajian Nasi Becek ini selalu bersama dengan sambal kacang yang khas Nganjuk. Selain itu, bumbu rempah Soto Daging atau Gulai Kambing terasa lebih kuat. Nasi Becek memiliki lauk sate kambing yang telah dilepas dari tusuknya.

Keunikan ini dapat dijadikan sebagai harga jual atau daya tarik wisatawan, dan dapat di jadikan peluang sebagai wisata kuliner. Walaupun ada yang hampir menyerupai pengemasannya namun dari rasa sudah beda serta sejarah yang ada dan filosofi yang menjadi penguat ciri khas di suatu daerah. Selain itu masih banyak makanan khas Kabupaten Nganjuk seperti Kerupuk pecel, Asem-asem Kambing, serta Nasi Becek.

Seiring berjalannya waktu, kuliner modern di Nganjuk semakin bertambah dan mulai ramai di kunjungi oleh kalangan remaja, misalnya panties pizza,

dimsum, dan sebagainya. Jarang sekali para remaja makan di warung makan lokal, mayoritas yang berkunjung ke warung makan lokal adalah orang-orang dewasa yang lebih menyukai makanan lokal daripada makanan modern dan para wisatawan yang datang berkunjung menikmati makanan khas Kabupaten Nganjuk.

Hadirnya konsep makanan cepat saji yang praktis dan efisien semakin membuat masyarakat kurang berminat mengkonsumsi makanan lokal karena pembuatannya yang membutuhkan waktu yang tidak sebentar. Dan kebanyakan masyarakat lebih memntingkan gengsi dan berasumsi bahwa *Ndeso* kalo tidak mengikuti perkembangan zaman. Selain itu, hadirnya restoran dan cafe yang elit dan nyaman dengan fasilitas yang lengkap membuat para remaja lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan modern dan cepat saji. Kurangnya peminat makanan lokal akan membuat makanan lokal smekain tersingkirkan dan akan sulit ditemukan walaupun di tempat asalnya.

Sebenarnya makanan khas tidak kalah dengan makanan modern karena keberadaannya sudah lama dan banyak orang yang tahu. Makanan khas patut dilestarikan karena makanan khas berbeda disetiap daerah di Indonesia, jangan sampai makanan khas langka bahkan punah. Eksistensi merupakan keberadaan sesuatu yang dapat kita rasakan. Eksistensi memiliki sifat dinamis yaitu keberadaannya tergantung pada kemampuan kita untuk membuatnya tetap ada atau membuatnya hilang.

Makanan khas Nganjuk akan selalu eksis jika masyarakat Kabupaten Nganjuk tetap mengkonsumsinya, selain itu peran promosi juga berperan untuk menarik wisatawan dari luar daerah Kabupaten Nganjuk agar terusberdatangan untuk mencicipi makanan khas Kabupaten Nganjuk. Semakin banyak masyarakat yang mengkonsumsi makanan khas maka keberadaannya akan tetap ada dan tidak tergantikan oleh makanan modern.

Makanan lokal seharusnya dapat dijadikan sebagai potensi wisata kuliner, tetapi karena adanya globalisasi serta banyaknya makanan import yang masuk ke Indonesia mengubah pola konsumsi masyarakat dan menggantikan posisi makanan-makanan lokal. Perlu adanya pengembangan wisata kuliner khususnya di Kabupaten Nganjuk agar kuliner khas nganjuk dikenal oleh masyarakat luas, tetap diminati dan dinikmati oleh masyarakat serta tidak kalah dengan makanan modern yang merupakan hasil dari perkembangan globalisasi.

Usaha kuliner akan terus berkembang dan tidak akan hilang karena makanan merupakan kebutuhan primer manusia dan makanan merupakan komponen penting dalam pariwisata. Adanya keragaman budaya dan tradisi menciptakan keanekaragaman makanan disetiap daerah di Indonesia khususnya di Kabupaten Nganjuk, hal ini dapat menjadikan daya tarik wisata di Kabupaten Nganjuk.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dituliskan, permasalahan yang akan di teliti yaitu :

1. Bagaimana pendapat pengunjung mengenai kuliner Nasi Becek di Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari penulisan ini yaitu :

1. Dapat mengetahui pendapat pengunjung mengenai makanan khas/kuliner di Kabupaten Nganjuk.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dari penulisan ini sebagai berikut :

a. Untuk Peneliti

1. Memberikan wawasan tentang potensi wisata kuliner di Kabupaten Nganjuk.
2. Mampu mengaplikasikan ilmu kepariwisataannya selama perkuliahan di lapangan.

b. Untuk Obyek

1. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan menambah pengetahuan tentang wisata kuliner.
2. Hasil dari penelitian dapat dijadikan acuan untuk mengembangkan wisata kuliner.

c. Untuk Pembaca

1. Memberikan informasi tentang kuliner di Kabupaten Nganjuk.
2. Memberikan informasi tentang pendapat pengunjung tentang makanan khas/kuliner di Kabupaten Nganjuk.

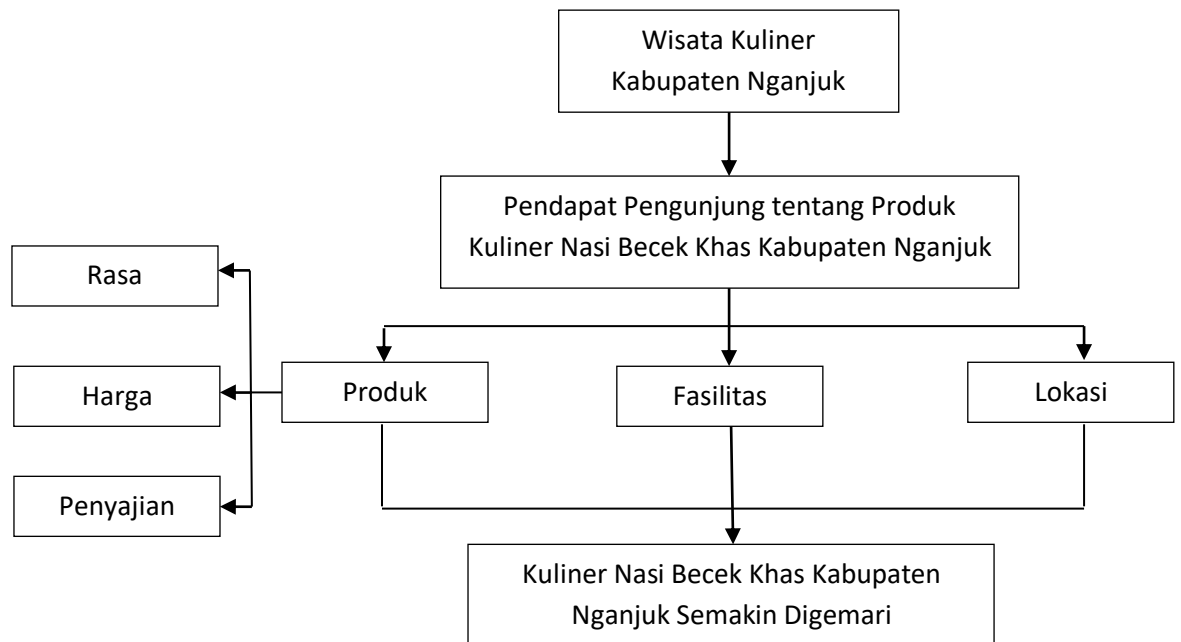
d. Untuk DIII Kepariwisata/Bina Wisata

1. Dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir.
2. Sebagai informasi pendukung ataupun masukan bagi DIII Kepariwisata/Bina Wisata.

1.4 Kerangka Pemikiran

Untuk mempermudah dan memperjelas hasil dari pembahasan, penulis menyajikan bentuk kerangka pemikiran yang digunakan untuk menentukan batasan sebagai landasan-landasan peneliti mencari bahan penelitian di lapangan. Landasan-landasan adalah sebagai berikut :

Kerangka Pemikiran



1.4.1 Wisata Kuliner

Wisata Kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah; perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman; serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman (www.digilib.petra.ac.id)

Menurut Minta Harsana (2008) dalam Lina Agustina (2012:24), wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman. Sedangkan menurut Suryadana (2009), wisata kuliner adalah wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang 25 terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan.

Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa wisata kuliner terdiri dari makanan dan minuman yang memiliki cita rasa khas dan keunikan tersendiri di setiap daerah, keragaman makanan, dan penyajian makanan itu sendiri. Pada awalnya makanan dan minuman hanya sebagai komponen pariwisata saja, namun seiring berkembangnya makanan dan minuman dapat dijadikan sebagai tujuan seseorang ketika mendatangi suatu daerah.

1.4.2 Pengunjung

Menurut *International Union of Official Travel Organization (IUOTO)*, pengunjung yaitu setiap orang yang datang ke suatu negara atau tempat tinggal lain dan biasanya dengan maksud apapun kecuali untuk melakukan pekerjaan yang menerima upah.

Pengunjung digolongkan dalam dua kategori, yaitu:

1. Wisatawan (*tourist*)

Pengunjung yang tinggal sementara sekurang-kurangnya selama 24 jam di negara yang kunjunginya dan tujuan perjalanannya dapat digolongkan kedalam klasifikasi sebagai berikut:

- a. Pesiari (*leisure*), untuk keperluan rekreasi, liburan, kesehatan, studi, keagamaan dan olahraga.
 - b. Hubungan dagang (*business*), keluarga, konferensi, misi, dan lain sebagainya.
2. Pelancong (*excursionist*)

Pengunjung sementara yang tinggal di suatu negara yang dikunjungi dalam waktu kurang dari 24 jam.

1.4.3 Produk

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk diperhatikan, dimiliki, dipakai, atau dikonsumsi, serta yang mungkin mampu memuaskan kebutuhan atau keinginan. (Kotler, 2002 : 14).

Sedangkan menurut (Suwanto, 1997:49) produk wisata adalah keseluruhan pelayanan yang diperoleh dirasakan atau dinikmati wisatawan semenjak ia meninggalkan tempat tinggalnya, sampai ke daerah tujuan wisata yang telah dipilihnya dan kembali ke rumah di mana ia berangkat semula. Ciri-ciri suatu produk wisata (Suwanto, 2004 :48):

1. Hasil atau produk wisata tidak dapat dipindahkan. Karena itu dalam penjualannya tidak mungkin produk itu dibawa kepada konsumen.

Sebaliknya, konsumen (wisatawan) yang harus dibawa ke tempat di mana produk itu dihasilkan.

2. Produksi dan konsumsi terjadi pada tempat dan saat yang sama.
3. Produk wisata tidak menggunakan standar ukuran fisik tetapi menggunakan standar pelayanan yang didasarkan atas suatu kriteria tertentu.
4. Konsumen tidak dapat mencicipi atau mencoba contoh produk itu sebelumnya, bahkan tidak dapat mengetahui atau menguji produk itu sebelumnya.
5. Hasil atau produk wisata itu banyak tergantung pada tenaga manusia dan hanya sedikit yang mempergunakan mesin.
6. Produk wisata merupakan usaha yang mengandung resiko besar.

1.4.4 Makanan Khas atau Tradisional

Edwards et al. (2000: 294) berpendapat bahwa kuliner merupakan elemen penting dari citra merek Alto Minho. Ini menunjukkan bahwa ada hubungan simbiosis antara makanan dan industri pariwisata. Lebih penting lagi, makanan diakui sebagai alat promosi dan positioning destinasi yang efektif (Hjalager & Richards, 2002). Kenapa, makanan memiliki kekhasan suatu daerah yang membedakan satu daerah dengan daerah lainnya. Demikian pula, dengan meningkatnya minat dalam masakan lokal, beberapa negara menetapkan fokus pada makanan sebagai produk wisata inti mereka. Sebagai contoh, Perancis, Italia, dan Thailand, populer dengan masakannya. Pentingnya hubungan antara makanan

dan pariwisata tidak dapat diabaikan. Setiap destinasi memiliki berbagai tingkat daya tarik tersendiri yang dapat menarik wisatawan dari berbagai negara (Au & Hukum, 2002). Selain makanan, otentisitas memang dapat menarik pengunjung ke tujuan. Di sisi lain, destinasi menggunakan makanan sebagai daya tarik utama. Itu sebabnya, beberapa negara mengembangkan strategi pemasaran destinasinya dengan berfokus makanan. Karena itu, penting bagi pemasar destinasi kuliner untuk mengetahui persepsi target konsumen tentang kuliner destinasi dan bagaimana mempengaruhi niat mereka untuk mengunjungi melalui strategi pemasaran yang efektif.

Menurut Marwanti (2000:112) dalam Lisa Agustina (2012:26), makanan tradisional adalah suatu makanan rakyat sehari-hari yang dikonsumsi oleh golongan etnik dalam wilayah yang spesifik yang diolah menurut resep-resep makanan atau masakan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dari nenek moyang.

Indonesia terdiri dari berbagai suku yang memiliki budaya yang berbeda-beda sehingga Indonesia memiliki beragam makanan maupun minuman tradisional yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Makanan dan minuman tradisional atau khas merupakan makanan dan minuman yang diolah secara tradisional dengan resep yang biasanya sudah turun-temurun, memiliki rasa yang cocok dengan masyarakat setempat, serta dapat menjadi makanan sehari-hari bagi masyarakat setempat.

Makanan tradisional merupakan makanan yang paling banyak memiliki ciri-ciri dimana seseorang dilahirkan dan tumbuh (Winano, 1994 dalam Lisa Agustina, 2012:27). Secara lebih spesifik, kepekatannya tradisi-tradisi itu dicirikan antara lain:

- a. Makanan tradisional dikonsumsi oleh golongan etnik dalam wilayah tertentu.
- b. Makanan tradisional pada umumnya lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang menjadi daerah asal tersebut yang kemudian diperkenalkan kepada orang lain atau orang pendatang
- c. Makanan tradisional diolah mengikuti ketentuan (resep) yang diberikan secara turun-temurun. Pada umumnya resep dalam makanan tradisional yang dibuat oleh penduduk asli tersebut merupakan hasil resep turun temurun dan biasanya lebih banyak diturunkan di dalam keluarga., Hal ini dilakukan dengan tujuan supaya citarasa khas makanan tersebut dapat tetap terjaga.
- d. Makanan tradisional terbuat dari bahan-bahan yang diperoleh secara lokal dan disajikan sesuai selera dan tradisi setempat. Bahan-bahan untuk membuat makanan tradisional bisa dikatakan dapat mudah untuk diperoleh karena pada dasarnya bahan-bahan tersebut dapat dengan mudah dibeli di pasar-pasar daerah penghasil makanan tradisional tersebut dan biasanya disesuaikan dengan selera yang diinginkan sehingga ada makanan tradisional yang terasa pedas, manis, dan lainnya.

1.4.5 Rasa

Rasa adalah tanggapan indra pengecap terhadap rangsangan saraf seperti rasa manis, pahit, masam, asin atau panas, dingin. Rasa yang unik harus mampu memberikan kepuasan saat dikonsumsi pertama kali dan memberikan sesuatu yang lebih dari harapan. Ketika konsumen merasakan manfaat dari suatu produk pada saat mengonsumsi produk tersebut untuk pertama kalinya otomatis akan memberikan kepuasan dan konsumen pasti akan melakukan pembelian selanjutnya karena merasa terpuaskan pada saat mengonsumsi produk tersebut.

1.4.6 Harga

Harga adalah merupakan salah satu elemen dalam bauran pemasaran, menurut (Anderson, 2000) dalam penelitiannya mengungkapkan bahwa kombinasi nilai dan harga tidak terlepas dari keputusan pembelian. Sehingga harga menjadi pertimbangan yang sangat penting dalam keputusan pembelian. Sedangkan menurut (Kotler dan Armstrong, 2003:430) adalah jumlah semua nilai yang konsumen tukarkan dalam rangka mendapatkan manfaat dari memiliki atau menggunakan barang atau jasa. Selanjutnya Menurut (Tjiptono, 2005) Harga adalah satuan moneter atau ukuran lainnya termasuk barang dan jasa lainnya yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau pengguna suatu barang dan jasa.

Berdasarkan pengertian di atas maka dapat disimpulkan bahwa harga merupakan keseluruhan nilai atau suatu barang maupun jasa yang diberikan dalam

bentuk uang. Harga adalah segala sesuatu atau nilai yang ditetapkan bagi “sesuatu”.

1.4.7 Fasilitas

Fasilitas adalah sarana untuk melancarkan dan memudahkan pelaksanaan fungsi. Fasilitas merupakan komponen individual dari penawaran yang mudah ditumbuhkan atau dikurangi tanpa mengubah kualitas dan model jasa. Fasilitas juga adalah alat untuk membedakan program lembaga yang satu dengan pesaing yang lain. Wujud fisik (tangible) adalah kebutuhan pelanggan yang berfokus pada fasilitas fisik seperti gedung dan ruangan, tersedia tempat parkir, kebersihan, kerapian dan kenyamanan ruangan, kelengkapan peralatan, sarana komunikasi serta penampilan karyawan.

1.4.8 Lokasi

Buchari Alma (2003:103) mengemukakan bahwa “Lokasi adalah tempat perusahaan beroperasi atau tempat perusahaan melakukan kegiatan untuk menghasilkan barang dan jasa yang mementingkan segi ekonominya”. Menurut Ujang Suwarman (2004:280), “Lokasi merupakan tempat usaha yang sangat mempengaruhi keinginan seseorang konsumen untuk datang dan berbelanja”. Sedangkan pengertian lokasi menurut Kasmir (2009:129) yaitu “Tempat melayani konsumen, dapat pula diartikan sebagai tempat untuk memajang barang-barang dagangannya”.

Menurut Fandy Tjiptono (2002:92) "Lokasi adalah tempat perusahaan beroperasi atau tempat perusahaan melakukan kegiatan untuk menghasilkan barang dan jasa yang mementingkan segi ekonominya." Teori Lokasi dari August Losch (dalam Sofa, 2008) "melihat persoalan dari sisi permintaan (pasar)". Losch mengatakan bahwa "lokasi penjual sangat berpengaruh terhadap jumlah konsumen yang dapat digarapnya. Makin jauh dari tempat penjual, konsumen makin enggan membeli karena biaya transportasi untuk mendatangi tempat penjual semakin mahal". Pemilihan lokasi menurut Buchari Alma (2003:105) memilih lokasi usaha yang tepat sangat menentukan keberhasilan dan kegagalan usaha dimasa yang akan datang. Berdasarkan teori diatas dapat disimpulkan bahwa lokasi merupakan suatu tempat dimana perusahaan beroperasi dan menghasilkan barang dan jasa serta pemilihan suatu lokasi perusahaan sangat menentukan keberhasilan suatu usaha.

1.5 Metode Penelitian

Pada penelitian ini peneliti menggunakan penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Bogdan dan Taylor (1975:5) dalam Moleong (2002:4), metodologi kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.

Penelitian deskriptif adalah data yang dikumpulkan yakni berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Hal ini disebabkan oleh adanya penerapan metode kualitatif. Selain itu, semua yang dikumpulkan berkemungkinan menjadi

kunci terhadap apa yang sudah diteliti. Dengan demikian, laporan penelitian akan berisi kutipan-kutipan data untuk memberi gambaran penyajian laporan tersebut. Data tersebut mungkin berasal dari naskah wawancara, catatan-lapangan, foto, *videotape*, dokumen pribadi, catatan atau memo, dan dokumen resmi lainnya. (Moleong, 2011:11).

1.5.1 Batasan Konsep

Judul penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu Studi Deskriptif tentang Pendapat Pengunjung terhadap Produk Kuliner Nasi Becek Khas Kabupaten Nganjuk. Penulis akan memberikan batasan konsep pengertian apa yang dimaksud dari judul tersebut agar mudah dimengerti dan dipahami oleh pembaca.

Wisata

Menurut Richard Sihite dalam Marpaung dan Bahar (2000:46-47) Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan orang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain meninggalkan tempatnya semula, dengan suatu perencanaan dan dengan maksud bukan untuk berusaha mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Kuliner

Kuliner adalah suatu perjalanan yang didalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah perjalanan dengan tujuan

utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan atau minuman; serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman. (www.diglib.petra.ac.id)

1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi

Keterbatasan geografis dan praktis seperti waktu, biaya, tenaga, perlu dipertimbangkan dalam penentuan lokasi penelitian. (Moleong, 2012:128). Pada penelitian ini, peneliti memilih Warung Nasi Becek sebagai lokasi penelitian. Letaknya berada di Jl. DR. Soetomo, Payaman, Kec. Nganjuk, Kabupaten Nganjuk. Alasan peneliti memilih penelitian ditempat tersebut adalah karena akses yang mudah untuk melakukan penelitian dan juga lokasi yang dekat dengan rumah peneliti, jadi peneliti bisa menghemat biaya akomodasi penelitian.

1.5.3 Teknik Penentuan Informan

Menurut Moleong (1998:90) informan adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. Informan harus mempunyai banyak pengalaman tentang latar penelitian. Selain itu, seorang informan juga berkewajiban secara sukarela menjadi anggota tim penelitian walaupun hanya bersifat informal. Sebagai anggota tim dengan kebaikannya dan dengan sukarela informan dapat memberikan pandangan dari segi dalam tentang nilai-nilai, sikap, bangunan, proses, dan kebudayaan yang menjadi latar penelitian setempat. Dalam menentukan informan terdapat kriteria-kriteria tertentu yang

digunakan, yaitu seorang informan harus jujur, seorang informan harus taat pada janji, seorang informan harus patuh pada peraturan, seorang informan harus suka berbicara, seorang informan tidak termasuk dalam salah satu anggota yang bertentangan dalam latar penelitian, seorang informan harus mempunyai pandangan tertentu mengenai peristiwa yang terjadi.

Kegunaan informan bagi peneliti yaitu membantu agar secepatnya dan tetap seteliti mungkin dapat membenamkan diri dalam konteks setempat terutama bagi peneliti yang belum mengalami latihan etnografi (Lincoln dan Guba 1985:258) dalam (Moleong 1998:90). Selain itu pemanfaatan informan bagi peneliti yaitu agar dalam waktu yang relatif singkat banyak informasi yang terjangkau, jadi sebagai *internal sampling*, karena informan dimanfaatkan untuk berbicara, bertukar pikiran, atau membandingkan suatu kejadian yang ditemukan dari subjek lainnya (Bogdan & Biklen 1981:65).

Seperti yang telah diuraikan, maka ditentukan informan dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Pemilik warung Nasi Becek khas Nganjuk, hal ini ditujukan agar peneliti dapat mengetahui apa saja yang dilakukan dalam pengelolaan warung Nasi Becek dari awal hingga seperti saat ini.
2. Pengunjung yang nantinya akan diminta untuk memberikan pendapat dan alasan terhadap Nasi Becek.

1.5.4 Teknik Pengumpulan Data

Dalam upaya memperoleh data, penulis menggunakan beberapa teknik pengumpulan data berupa observasi lapangan, wawancara, dan penggunaan bahan dokumen. Pengumpulan data tersebut diperoleh dengan cara sebagai berikut :

Observasi

Teknik yang digunakan penulis pertama kali adalah observasi. observasi merupakan teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan (Riduwan, 2004:104). Pengamatan mengoptimalkan kemampuan peneliti dari segi motif, kepercayaan, perhatian, perilaku tak sadar, kebiasaan, dan sebagainya; pengamatan memungkinkan pengamat untuk melihat dunia sebagai mana yang dilihat oleh subjek penelitian, hidup pada saat itu, menangkap arti fenomena dari segi pengertian subjek, menangkap kehidupan budaya dari segi pandangan dan anutan para subjek pada keadaan waktu itu.

Observasi ini dilakukan untuk mengetahui sejarah awal berdirinya Nasi Becek Khas Nganjuk sampai sekarang. Observasi ini dilakukan di area Nasi Becek dengan melakukan pengamatan sehingga dapat memperoleh data yang nyata.

Wawancara

Wawancara adalah suatu percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh kedua belah pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang

mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewer*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. (Moleong, 2002:135).

Peneliti menggunakan dua teknik wawancara yaitu wawancara terbuka dan wawancaraterstruktur. Wawancara terbuka adalah subjek atau orang yang diwawancarai tahu bahwa mereka sedang diwawancarai dan mengetahui pula apa maksud dan tujuan wawancara itu, sedangkan wawancara terstruktur adalah wawancara yang pewawancaranya menetapkan sendiri masalah dan pertanyaan yang akan diajukan yang bertujuan mencari jawaban. (Moleong, pertanyaan y 2002:137-138).

Dalam hal ini peneliti menentukan siapa yang harus menjadi informan yang memiliki pengalaman pribadi sesuai dengan permasalahan yang diteliti, dewasa, sehat jasmani dan rohani, dan memiliki pengetahuan yang has mengenai permasalahan yang diteliti. Peneliti membuat daftar pertanyaan yang akan diajukan kepada informan sebelum melakukan wawancara. Adapun cara pencatatan dari data wawancara yang dapat dilakukan, antara lain : pencatatan langsung, pencatatan dari ingatan dan pencatatan dengan alat recording. (Bungin, Burhan, 2001:101-103 dalam Marianti, 2012:25)

Bahan Dokumen

Bahan dokumen yang digunakan dalam penelitian yaitu penggunaan perpustakaan, hal ini sangat diperiukan untuk penelitian lapangan atau penelitian bahan data sekunder. Bahan dokumen yang digunakan olch penulis antara lain:

1. Dokumen Pribadi Peneliti menggunakan dokumen-dokumen pribadi seperti foto, hasil wawancara dan hasil observasi dari penelitian yang telah dilakukan sebagai bahan acuan untuk memperoleh analisis mengenai permasalahan yang diteliti.

2. Dokumen Resmi Peneliti menggunakan dokumen internal yaitu berupa pengumuman instruksi, memo, aturan suatu lembaga masyarakat tertentu dan dokumen eksternal yaitu berupa bahan informasi yang dihasilkan oleh suatu lembaga sosial, seperti majalah, pernyataan, bulletin, dan berita yang disiarkan kepada media massa.

1.5.5 Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mengorganisasikan dan mengurutkan data ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema dan dapat dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data. (Molcong 2002 103).

Dalam hal ini peneliti mengorganisasikan data berupa catatan lapangan, dokumen-dokumen, dan hasil wawancara kemudian disusun menjadi data yang relevan. Selanjutnya diolah menjadi data yang terkategori dan kemudian disusum dengan menggunakan metode deskriptif dimana data yang diperoleh merupakan informasi yang menitik beratkan pada kebenaran data yang bersifat kualitatif.

Adapun tahapan tahapan yang dilakukan dalam menganalisa data kualitatif menurut Seiddel(1998) dalam Marianti 2012.26) adalah scbagai berikut:

1. Mencatat yang menghasilkan catatan lapangan, dengan hal itu diberi kode agar sumber datanya tetap dapat ditelusuri.
2. Mengumpulkan, memilah- milah, mengklasifikasikan, mensintesiskan, membuat ikhtisar dan membuat indeksnya.
3. Berfikir, dengan jalan membust agar kategori dats itu mempunyai makna. dan menemukan pola dan hubungan-hubungan, dan membuat temuan temuan umum. (Molcong,2007:248 dalam Marianti 2012:26).

Dari langkah-langkah tersebut diatas penulis mampu atau bisa menganalisa lebih lanjut mengenai obyek penelitian yang akan diteliti. Sehingga nantinya akan mempermudah penulis dalam mengambil kesimpulan terhadap solusi permasalahan yang ada.