

## POTENSI DAN PROSPEK MAKANAN LOKAL KHAS DAERAH DALAM MENINGKATKAN MINAT WISATAWAN SETELAH MELAKUKAN PERJALANAN WISATA DI PROVINSI KALIMANTAN BARAT

Syarif agussaid Alkadrie,  
Ramadania , Heriyadi  
Universitas Tanjungpura

**Abstrak-** Kalimantan Barat selain memiliki pesona keindahan alamnya yang indah, juga memiliki masakan local khas yang beragam sebagai kuliner khas daerah setempat baik di setiap daerah kabupaten dan kota. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk menggali potensi dan menentukan prospek makanan Khas Lokal daerah yang relative diminati oleh wisatawan pernah berkunjung di daerah Provinsi Kalimantan Barat. Metode penelitian peneliti membutuhkan sejumlah data lapangan dengan menggunakan metode kualitatif sebagai primer yang berisi pernyataan hasil wawancara di setiap daerah dan diperluas dengan menggunakan metode kuantitatif sebagai sekunder untuk menguji hasil hipotesis analisis data kualitatif tentang makanan local di masyarakat sehingga terlihat seberapa besar minat wisatawan pada makanan local setelah mereka berkunjung. Kedua, pendekatan mixed method yang didalamnya tergabung pendekatan kualitatif dan kuantitatif, menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dengan responden. Ketiga, dalam pendekatan mixed method digunakan sebagai bukti empiris. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh wisatawan yang menikmati makanan local di daerah. Dalam penelitian ini teknik sampling yang digunakan yaitu nonprobability sampling dengan teknik purposive sampling. Pendekatan penelitian ini adalah pendekatan kualitatif fenomenologi.

**Kata Kunci:** *Potensi, Prospek, Makanan Lokal, Minat Wisata Manajemen Pemasaran.*

### Latar belakang

Kuliner menjadi daya tarik yang kuat untuk mendatangkan wisatawan. Wisata kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan sebagai subyek dan media, tujuan dan kendaraan untuk wisata. Wisata kuliner juga berhubungan dengan makanan local dari daerah destinasi wisata. Makanan local adalah hal yang sangat diperlukan dari pengalaman wisata ketika dapat menyajikan kedua aktivitas budaya dan hiburan (Hjalager and Richards, 2002).

Wisatawan dapat menikmati estetika makanan dan minuman dalam beragam cara, seperti berkunjung ke restoran local, festival, pasar, dan kelas memasak (Hall dan Sharples, dalam Redl, 2013). Maslow (Potter et.al 1997) dalam teori Hirarki menyatakan bahwa setiap manusia memiliki lima kebutuhan dasar, yaitu kebutuhan fisiologis, keamanan, cinta, harga diri dan aktualisasi diri. Satu hal yang tidak bisa dipungkiri setiap manusia di dunia ini membutuhkan suasana yang berbeda dari kondisi rutinitas yang membuat kejenuhan dan rasa bosan dari segala kepenatan pikiran yang terus bekerja dan berpikir tanpa henti.

Penelitian empiris tentang makanan local sebagai atribut destinasi wisata telah menarik berbagai peneliti di berbagai belahan dunia. Kajian terdahulu mengkaji tentang makanan local yang disajikan oleh restoran local (Yurtseven dan Kaya, 2011)), makanan local sebagai suatu strategi diferensiasi destinasi wisata dan membangun identitas merek dan pemasaran (Lin, Pearson dan Cai, 2011; (Okumus et al., 2013); pengembangan produk wisata (Cohen dan Avieli, 2004), pengembangan wilayah (Björk dan Kauppinen-Räsänen, 2016), perilaku wisatawan dalam menikmati wisata gastronomi (Leong et al., 2017). Kajian tentang wisata kuliner menjelaskan bahwa konsumsi makanan local oleh wisatawan di suatu destinasi memiliki berbagai tujuan (Tikkanen, 2007) dan berperan penting bagi pengalaman wisata (Kauppinen-Räsänen, Gummerus dan Lehtola, 2013). Kim, Eves dan Scarles (2009) menyatakan bahwa makanan local dapat menjadi suatu kajian ilmiah yang sangat menarik untuk digali lebih dalam karena masih sedikit kajian yang meneliti tentang konsumsi makanan local oleh wisatawan selama berada di suatu destinasi wisata. Menurut Heri Setiawan, Abd. Hamid, Ummasyroh, Jusmawi Bustan. 2020 bahwa Model daya tarik kuliner local sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner melihat keterlibatan wisatawan dengan kuliner local berpengaruh positif dan tidak signifikan terhadap daya tarik kuliner local. Pengetahuan wisatawan tentang kuliner local berpengaruh positif dan tidak signifikan terhadap daya tarik kuliner local. Pengalaman wisatawan dengan kuliner local berpengaruh positif dan signifikan terhadap daya tarik kuliner local. Daya tarik kuliner local berpengaruh positif dan signifikan terhadap daya tarik wisata kuliner.

Sebagaimana kita ketahui bahwa di Provinsi Kalimantan Barat ini memiliki ciri-ciri spesifik yang berbatasan langsung dengan negara asing, yaitu dengan Negara Bagian Sarawak, Malaysia Timur dan yang secara resmi telah mempunyai akses jalan darat untuk masuk dan keluar dari negara asing. Peran wisatawan yang membuat usaha kuliner local yang awalnya hanya usaha kecil kemudian meningkat menjadi usaha kuliner local berskala besar, tidak dapat dianggap remeh. Kalimantan Barat termasuk salah satu daerah yang dapat dijuluki provinsi “Seribu Sungai”. Dengan wilayah yang cukup luas Provinsi Kalimantan Barat memiliki 584 destinasi wisata yang tersebar di 14 kabupaten/kota, yakni 18 destinasi kota Pontianak, 25 destinasi kota Singkawang, 23 destinasi di kabupaten Mempawah, 53 destinasi kabupaten Kuburaya, 32 destinasi di kabupaten Landak, 59 destinasi dimiliki kabupaten Bengkayang, 67 destinasi di Sambas, 62 destinasi di Sanggau, 61 destinasi ada di Sintang, 30 destinasi kabupaten Melawi, 26 destinasi Sekadau, 46 destinasi dimiliki kabupaten Kapuas Hulu, 55 destinasi kabupaten Ketapang, dan 27 destinasi di kabupaten Kayong Utara. Dari 14 (empat belas) destinasi

wisata tersebut terdapat 8 (delapan) destinasi unggulan di Provinsi Kalimantan Barat, antara lain Kota Pontianak (Tugu Khatulistiwa), Kabupaten Bengkayang (Pulau Lemukutan), Kabupaten Sambas (Desa Wisata Tenun), Kabupaten Landak (Air Terjun 7 (tujuh) Tingkat Riam Manangar), Kabupaten Sintang (Cagar alam bukit kelim), Kabupaten Kapuas Hulu (Taman Nasional Betung Kerihun Danau Sentarum), Kayong Utara (Kepulauan Karimata) dan Kabupaten Ketapang (Taman Nasional Gunung Palung). . (Sumber Data : Bidang Pengembangan Destinasi dan Industri Pariwisata 2019)

Provinsi Kalimantan Barat memiliki keunikan beraneka makanan khas daerah dan sudah terkenal di tingkat nasional seperti makanan bubur pedas, sayur asam, masakan ikan pedas kue bingke, mie sagu dan masih banyak lagi kuliner khas lokal yang terdapat di Kota dan Kabupaten di Kalimantan Barat yang belum dikenal secara luas. Sebagaimana kita ketahui bahwa makanan dan minuman khas daerah saat ini sudah banyak dilakukan inovasi produknya seiring perkembangan dunia bisnis. Para penikmat kuliner tentu banyak menyukai kemasan dan keunikan dari kuliner yang disajikan. Beranekaragam produk kuliner lokal yang ada di Provinsi Kalimantan Barat, sudah tentu membuat pengunjung bingung untuk membedakan apakah makanan kuliner daerah ini merupakan khas daerah setempat atau tidak, karena mayoritas penduduk memiliki suku yang beragam juga di daerah tempatan. Hal inilah yang ingin penulis pilah-pilah untuk mengkaji produk kuliner makanan khas daerah itu sendiri, agar sajian menjadi lengkap dengan menu-menu kuliner lokal yang benar-benar perlu berdayakan kepada para wisatawan.

### Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah ingin memperkenalkan makanan lokal tingkat global, mengidentifikasi dan mendeskripsikan potensi serta prospek makanan Khas Lokal di Provinsi Kalimantan Barat dengan meningkatkan minat wisatawan setelah melakukan perjalanan wisata yang berkesinambungan.

### Tinjauan Literatur

#### Potensi dan Prospek Makanan Khas Lokal Daerah

Potensi daerah kabupaten di Provinsi Kalimantan Barat masih di dominasi potensi sector lapangan usaha yang Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan sedangkan Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum masih relative belum berkembang. Informasi ini berdasarkan hasil pengamatan sebelum tahun 2019. Hal ini menjadi acuan bahwa dalam pengembangan makanan khas perlu di kembangkan secara berkelanjutan dalam mempertahankan kualitas sosial budaya. Potensi makanan khas daerah yang di sukai oleh pengunjung saat ini di Kalimantan Barat, yakni : Mie Sagu, Mie Kepiting, Kerupuk Basah, Bubur Pedas, Sotong Pangkong, Bingka, Asam Pedas Tempoyak, Pengkang, Kwetiau, Ale Ale, Lek Tau Suan, Chai Kwe, dan Lempok Durian.

Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

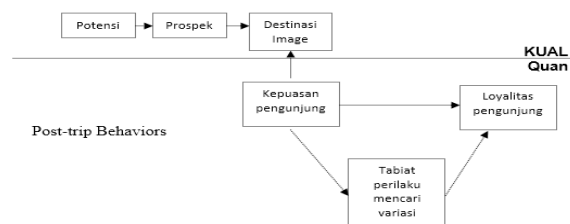
Masing-masing wilayah maupun suku bangsa di Indonesia memiliki makanan tradisional yang berpotensi untuk dijadikan daya tarik daerahnya. Namun demikian tidak sedikit pula makanan tradisional yang sebenarnya sangat berpotensi tersebut tidak terjaga kelestariannya dan bahkan mungkin sudah tidak dikenal lagi oleh sebagian besar penduduknya (Minta Harsana, 2005)

Kata wisata kuliner berasal dari bahasa asing yaitu voyages culinaires (Prancis) atau culinary travel (Inggris) yang artinya perjalanan wisata yang berkaitan dengan masak- memasak. Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (International Culinary Tourism Association/ICTA) wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata.

### Minat Wisatawan Setelah Melakukan Perjalanan Wisata

Minat Wisatawan yang ada di suatu kota atau Negara dengan kegiatan bepergiannya selalu berdasarkan pada karakteristik dan juga aktraksi yang disediakan oleh kota atau Negara tujuan. Aktivitas wisata kuliner bisa menjadi aktivitas pilihan yang dilakukan wisatawan dalam mencari kesan yang akan dibawa kembali ke tempat asalnya. Misalnya masakan lokal yang merupakan cerminan sejarah dan kebudayaan daerah tersebut sehingga mampu dijadikan sebagai salah satu atraksi wisata.

Keanekaragaman masakan lokal yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada didaerah tersebut dapat mempengaruhi kesukaan produk masakan lokal. Namun seiring berkembangnya zaman saat ini banyak dijumpai makanan dari barat yang mulai menggeser makanan tradisional. Hal ini menjadi suatu kekhawatiran apabila masyarakat lambat laun akan lebih tertarik dengan masakan luar daripada masakan lokal. Adapun kerangka konseptual dalam penelitian adalah :



Sumber: Dogan Gursoy, Joseph S. Chen, Christina G. Chi, (2014) "Theoretical examination of destination loyalty formation", International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol. 26 Issue.

Gambar.1

#### Kerangka Konseptual Makanan Lokal Khas Daerah

#### Metodologi Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kombinasi desain atau model concurrent embedded Penulis memandang bahwa pendekatan mixed methode sangat tepat digunakan dalam penelitian ini. Alasan penggunaan metode penelitian campuran (mixed method) karena permasalahan yang dikaji adalah " Potensi Dan Prospek Makanan Khas Lokal Daerah Dalam Meningkatkan Minat Wisatawan Setelah Melakukan Perjalanan Wisata Di Provinsi Kalimantan Barat". Maksudnya adalah peneliti membutuhkan sejumlah data dilapangan dengan menggunakan metode kualitatif sebagai primer yang berisi pernyataan hasil wawancara di setiap daerah dan diperluas

dengan menggunakan metode kuantitatif sebagai sekunder untuk menguji hasil hipotesis analisis data kualitatif tentang makanan local di masyarakat sehingga terlihat seberapa besar minat wisatawan pada makanan local setelah mereka berkunjung. Kedua, pendekatan mixed methode yang didalamnya tergabung pendekatan kualitatif dan kuantitatif, menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dengan responden. Ketiga, dalam pendekatan mixed methode digunakan sebagai bukti empiris dalam menjawab rumusan masalah penelitian. Konsekuensinya, dengan penggunaan metode campuran temuan penelitian akan lebih baik, lengkap dan komprehensif, maka pendekatan mixed methode tepat untuk digunakan dalam penelitian ini. Untuk memudahkan penelitian maka peneliti membuat alur penelitian Concurrent Embedded Dengan Metode Kualitatif Sebagai Metode Primer yang akan dilakukan sebagai berikut: Observasi, Wawancara, Dokumentasi, Pengumpulan data QUAL, Analisa data QUAL, Pengolahan Data, Hasil penelitian QUAL, Angket, Analisa data Quan, Pengolahan data Quan, dan Laporan hasil penelitian.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh wisatawan yang menikmati makanan local di daerah. Dalam penelitian ini teknik sampling yang digunakan yaitu nonprobability sampling dengan teknik purposive sampling. Pendekatan penelitian ini adalah pendekatan kualitatif fenomenologi maka partisipan adalah mereka yang telah mengalami fenomena yang sedang diteliti. Sedangkan ukuran sampel adalah sebanyak populasi yang diteliti.

## Referensi

1. Affuddin, Beni Ahmad Saebani, (2012), Metodologi Penelitian Kualitatif, CV Pustaka Setia, Bandung.
2. Burusnukul, P., Taylor, D.C. and Broz, C. (2015), "Relationships of involvement, ethnic food consumption, and food shows: an initial exploration", *International Journal of Hospitality & Tourism Systems*, Vol. 8 No. 2, pp. 32-38.
3. Çalis\_kan, O. and Yilmaz, G. (2016), "Gastronomy and tourism", in Avci\_kurt, C., Dinu, M.S., Hacı\_oglu, N., Efe, R., Soykan, A. and Tetik, N. (Eds), *Global Issues and Trends in Tourism*, St. Kliment Ohridski University Press, Sofia, pp. 33-50.
4. Chang, R.C.Y. (2017), "The influence of attitudes towards healthy eating on food consumption when travelling", *Current Issues in Tourism*, Vol. 20 No. 4, pp. 369-390.
5. Chang, R.C., Kivela, J. and Mak, A.H. (2010), "Food preferences of Chinese tourists", *Annals of Tourism Research*, Vol. 37 No. 4, pp. 989-1011.
6. Chang, R.C.Y., Kivela, J. and Mak, A.H.N. (2011), "Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: when East meets West", *Tourism Management*, Vol. 32 No. 2, pp. 307-316
7. Emzir, Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data, (2012), PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
8. Ensiklopedi Indonesia, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, (1997), Pakhi Pamungkas, Jakarta.
9. Erna Listiana, Barkah, Potensi, Daya Saing dan Konsep Pengembangan Pariwisata Kalimantan Barat, (2019), Seminar Nasional Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (PIPT).
10. I Gde Pitana, I Ketut S D, Pengantar Ilmu Pariwisata, (200); Andi, Yogyakarta.
11. John W. Creswell, Penelitian Kualitatif & Desain Riset, (2014), Penerbit Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
12. Made Wiratha, Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi (2006), ANDI, Yogyakarta.
13. Moh. Nazir, Metode Penelitian, (1988), Ghalia Indonesia, Jakarta Timur.
14. Nusa Putra, (2013), Metode Penelitian Kualitatif Manajemen, PT raja Grafindo Persada, Jakarta.
15. Nyoman. S. Pendi, 2002, Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana, Pradya Paramita, Jakarta.
16. Pusat Pembinaan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI, Kamus Besar Bahasa Indonesia (1994), Balai Pustaka, Jakarta.
17. Soeseno Bong et al, Manajemen Resiko, Krisis, & Bencana untuk Industri Pariwisata yang Berkelanjutan, (2019), PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
18. Sonny Leksono, Penelitian Kualitatif Ilmu Ekonomi Dari Metodologi ke Metode, (2013), PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
19. Spillane J.J; Pariwisata Indonesia Sejarah dan Prospeknya; (1987), Kanisius, Yogyakarta.
20. Sugiyono, Cara Mudah menyusun Skripsi, Tesis, dan Disertasi, (2016), Penerbit Alfabeta Bandung, Bandung.
21. Sugiyono, Metode Penelitian Manajemen, pendekatan : Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi (Mixed Methods), Penelitian Tindakan (Action Research), Penelitian Evaluasi; (2016) Penerbit Alfabeta, Bandung.
22. Sukandarrumidi, Metode Penelitian; Petunjuk Praktis untuk Peneliti Pemula; (2006), Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
23. Suyitno; Perencanaan Wisata; (2001), Yogyakarta.
24. Syaiful Sagala; Supervisi Pembelajaran dalam Profesi Pendidikan (2010); lfabeta; Bandung.
25. Wahyu Khalik, Kajian Kenyamanan dan Keamanan Wisatawan di Kawasan Pariwisata Kutai Lombok, (2014)