

**STUDI POTENSI WISATA MAKANAN (*FOOD TOURISM*)
DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA
DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH**

Skripsi

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



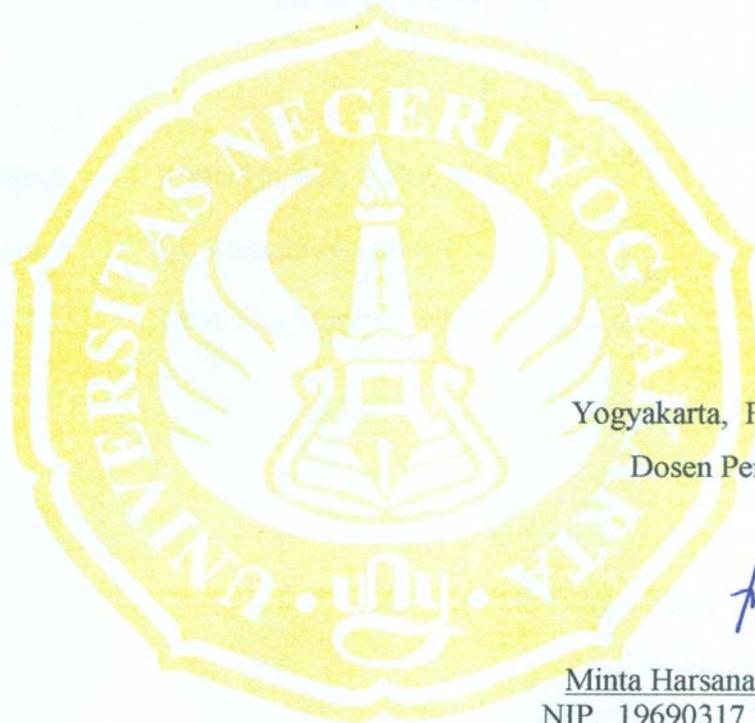
**Disusun oleh :
Pujiyati
NIM. 11511247007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2013

PERSETUJUAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul **“STUDI POTENSI WISATA MAKANAN (*FOOD TOURISM*) DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH”** ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Februari 2013

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Minta Harsana A.Par'.

Minta Harsana A.Par, M.Sc.
NIP. 19690317 200501 1 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul “**STUDI POTENSI WISATA MAKANAN (FOOD TOURISM) DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH**” telah dipertahankan di depan dewan penguji tugas akhir skripsi Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal february 2013 dan dinyatakan telah **Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik.**

DEWAN PENGUJI

		Tanda tangan	Tanggal
Ketua Penguji	: Minta Harsana A.Par, M.Sc.		22-02-13
Penguji Utama	: Dr. Mutiara Nugraheni		22-02-13
Sekretaris	: Dewi Eka Murniati. M,M		22-02-13

Yogyakarta, Februari 2013

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan




Dr. Moch Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Pujiyati
NIM : 11511247007
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi :

“STUDI POTENSI WISATA MAKANAN(*FOOD TOURISM*) DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH”

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir skripsi ini hasil pekerjaan saya sendiri tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan bagi penyelesaian studi pada perguruan tinggi lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, Februari 2013

Yang menyatakan,



Pujiyati

NIM. 11511247007

MOTTO

**KEBERHASILAN BERAWAL DARI KETEPATAN PENGAMBILAN KEPUTUSAN
YANG DIDASARI KE CERMATAN DALAM MENENTUKAN PILIHAN.
KEBERHASILAN AKANKITA RAHAPABILA KITA TEKUN BERUSAHA DAN BE
RDOA.
(PENULIS)**

A STUDY OF THE POTENTIALS OF FOOD TOURISM IN THE DEVELOPMENT OF TOURISM IN SEMARANG CITY, CENTRAL JAVA PROVINCE

**By
Pujiyati
(11511247007)**

ABSTRACT

The objectives that this study aims to attain are to (1) investigate and analyze special foods of Semarang City through mapping, (2) study and analyze culinary or food tourism areas in Semarang City through mapping, and (3) study and find out the characteristics of tourists in Semarang City to provide a description in the development of foods to make the city ready to be a destination of food tourism.

This was a quantitative descriptive study employing the survey approach. Selecting 100 respondents, this study used a non-probability sampling technique, namely the accidental sampling technique. The results namely those of Jl. Pandanaran, Simpang Lima, Jl. MT.Haryono, Taman KB, and Mall Sri Ratu.

Based on the results of the study, the following conclusions are drawn. (1) Foods of Semarang City comprise main dishes *soto Semarang*, *tahu gibal*, *miekopyok*, and *nasikucing*. Side dishes of Semarang City include *bandeng presto*, *lunpia*, and *wingkobabat*. Snacks of Semarang City comprise *gilo-gilo*, *blanggem*, *tahupetis*, and *gandos*. (2) Food areas of Semarang City can be mapped into five areas, namely those of Jl. Pandanaran, Simpang Lima, Jl. MT.Haryono, Taman KB, and Mall Sri Ratu. (3) The characteristics of visiting tourists are that most of them are at the age of 31-35 years (24%), senior high school graduates (39%), and civil servants (33%). Most of the tourists are female (53%), come from other cities in the province (47%), and obtain information from friends/relatives (41%) and travel mates with relatives (61%). Meanwhile, the tourists' earnings range from 2,000,000 to 2,999,999 (43%), their frequency of visits in a month is ≤ 3 times (67%), and their favorite food is *bandeng presto* (29%). The most visited location is the area of Jl. Pandanaran (23%), the tourists' most favorite food gift is *bandeng presto*(37%), and the accessibility is 44%.

Keywords: *food tourism, tourism development, Semarang City*

**STUDI POTENSI WISATA MAKANAN (*FOOD TOURISM*)
DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA
DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH**

Oleh :
Pujiyati
(11511247007)

ABSTRAK

Tujuan yang ingin dicapai dalam studi ini adalah (1). Mengetahui dan menganalisis melalui pemetaan makanan khas Kota Semarang. (2). Mengkaji dan menganalisis melalui pemetaan kawasan wisata kuliner rata-rata makanan di Kota Semarang, (3). Mengkaji sertamenemukan karakteristik wisatawan di Kota Semarang yang dapat memberikan gambaran dan dalam menumbuhkembangkan makanan, sehingga Kota Semarang siap menjadi daerah tujuan wisata makanan.

Penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey. Mengambil responden sebanyak 100 orang, penelitian ini menggunakan teknik *non-probability sampling* dengan jenis *accidental sampling*. Penelitian ini menitikberatkan di kawasan Jl. Pandanaran, Kawasan simpang lima, Kawasan Jl. MT. Haryono, Kawasan Taman KB, dan Kawasan Mall sriratu.

Berdasarkan hasil penelitian maka, (1). Diperoleh kesimpulan bahwa makanan Kota Semarang meliputi makanan pokok Soto Semarang, Tahu gimbal, Mie kopyok, dan Nasi kucing. Lauk-pauk Kota Semarang meliputi bandeng presto, lunpia, Wingkobat. Kudapan Kota Semarang meliputi gilo-gilo, Blanggem, Tahu petis, dan Gandos. (2). Makanan di Kota Semarang dapat dipetakan menjadi lima kawasan diantaranya Kawasan Jl. Pandanaran, Kawasan simpang lima, Kawasan Jl. MT. Haryono, Kawasan Taman KB, dan Kawasan Mall sriratu. (3). Karakteristik wisatawan yang berkunjung yang paling banyak adalah usia 31-35 tahun yaitu 24%, yang berlatar pendidikan SMA sebesar 39%, dan pekerjaan Pegawai Negeri Sipil (PNS) sebesar 33%, sebagian besar wisatawan makanan lebih dimintai Perempuan 53% dan berasal dari Luar Kota dalam Provinsi 47%, memperoleh informasi dari teman/keluarga 41%, dan teman perjalanan bersama keluarga 61%. Sedangkan penghasilan wisatawan kisaran 2.000.000-2.999.999 sebesar 43%, frekuensi kunjungan selama sebulan ≤ 3 kali 67%, makanan favorit wisatawan yakni bandeng presto sebesar 29%, Lokasi makanan yang banyak dikunjungi wisatawan Kawasan Jl. Pandanaran 23%, Bandeng Presto menjadi pilihan favorit wisatawan 37%, dan aksesibilitas/kemudahan pencapaian sebesar 44%.

Kata Kunci : *Wisata Makanan, Pengembangan Pariwisata, Kota Semarang.*

PERSEMBAHAN

Puji syukur hanya tercurah kepada Allah SWT atas segala nikmat yang telah diberikan. Sholawat dan salam senantiasa tercurah kepada junjungan alamna bibesar Muhammad SAW. Dengan rasa syukur dan hormat saya persembahkan karya ini kepada :

- Allah, SWT sumber nafas kehidupanku yang sering terlupa. Semoga Engkau mengampuni ku.
- Rosullullah, SAW yang telah memberikannya cahaya hidupku menuju jalan Allah
- Kedua Orang Tua-Ku, muara segala cinta dan cita. Aku bangga memiliki kalian. Semoga Allah memudahkan jalanKu untuk memudahkanKu untuk membahagiakan kalian.
- Kakak2ku: Mba' Asih, Mas' Hadi, Mba' Atun, Mas' Sardi, Mba' Janah, Mas' Ali, dan Keponakan-keponakanKu tersayang yang senantiasa menantikan kehadiran saya di tengah-tengah mereka.
- Sahabat perjuanganku dari kota kecil Brebes
- Teman-teman seperjuangan S1 boga PKS 2011
- Semuanya pihak yang membantudan mendukung terselesaikannya tugas ini.
- Almamater UNY yang telah memberikan berbagai pengetahuan dan keterampilan yang sedang saya alami.

Semoga Allah SWT membalas apa yang telah kalian berikan selamaini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT dengan sekuat tenaga, rahmat dan hidayah-

Nyasehingga laporan tugas akhir skripsi ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil objektif dari data yang diperoleh selama penelitian.

Dalam penyelesaian laporan ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan, serta pengarahan dari berbagai pihak maka laporan ini tidak dapat berjalan dengan lancar dan baik.

Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Moch Bruri Triyono. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M. Si. Kaprodi Pendidikan Teknik Boga
4. Minta Harsana A. Par, M.Sc. Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan pada penyusunan laporan ini.
5. Ichda Chayati, M.P. Penasehat Akademik mahasiswa PKS Pendidikan Teknik Boga 2011.
6. Seluruh pihak Pemerintahan Kota Semarang khususnya pada bidang Kebudayaan dan Pariwisata, yang telah membantudalam pengambilan data dan melayani dengan baik.
7. Seluruh staf pengajar dan karyawan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan pelayanan dengan baik.

8. Orang tuadanteman-teman yang
senantiasamensupportdengandoadansematnya.

Harapanpenulisdengansegalakekurangan yang ada, penulisberharap agar
laporaninidapatmenjadimanfaatbagiilmupengetahuandalambidangkulinari
yang
sedangdigeluti.Semogalaporantugasakhirskripsiinibermanfaatbagisiapasaja
yang membacanya.

Yogyakarta,Februari2013

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI.....	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR DIAGRAM.....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah.....	7

E. Tujuan dan Sasaran Penelitian.....	8
F. Manfaat Penelitian.....	8

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Definisi Wisata Makanan dalam Pengembangan Pariwisata.....	10
1. Tinjauan Umum Wisata Makanan.....	10
2. Pengembangan Pariwisata.....	13
B. Karakteristik Pasar Wisatawan.....	26
C. Kerangka Pikir.....	28
D. Penelitian Terdahulu.....	29

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	31
B. Definisi Operasi Variabel Penelitian.....	31
C. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	32
D. Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
1. Populasi Penelitian.....	32
2. Sampel Penelitian.....	32
E. Instrumen Penelitian.....	35
F. Teknik Pengumpulan Data.....	36
G. Teknik Pengolahan dan Penyajian Data.....	37
H. Analisis Data.....	38

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Suatu Makanan Kota Semarang.....	40
B. Pemetaan Potensi Wisata Makanan di Kota Semarang.....	41
C. Karakteristik Wisatawan Terhadap Makanan	
di Sentra-sentra Makanan Kota Semarang.....	48
1. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia.....	48
2. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	49
3. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pendidikan.....	51
4. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan.....	52
5. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jumlah Penghasilan.....	53
6. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal	55
7. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Memperoleh Informasi	
Tentang Obyek Makanan.....	56
8. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Teman Perjalanan	
Wisatawan.....	58
9. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Banyaknya Kunjungan	
Wisatawan dalam Sebulan.....	60
10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Makanan Favorit.....	61
11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Oleh-oleh Favorit.....	62
12. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Lokasi.....	64
13. Alasan Ketertarikan Wisatawan Pada Sentra-sentra Makanan.....	67
D. Pembahasan.....	69

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	74
------------------	----

B. Saran.....	75
---------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan di Kota Semarang.....	33
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	36
Tabel 3. Lokasi Tujuan Wisata Kuliner (Makanan).....	41
Tabel 4. Peta Makanan Berdasarkan Kecamatan dan Kawasan yang Berpotensi di Kota Semarang.....	46
Tabel 5. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia.....	48
Tabel 6. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin.....	50
Tabel 7. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	51
Tabel 8. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Pekerjaan Wisatawan.....	53
Tabel 9. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tingkat Penghasilan.....	54
Tabel 10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Wisatawan.....	56
Tabel 10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Informasi Wisatawan.....	57
Tabel 11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Banyaknya Kunjungan dalam Sebulan.....	59
Tabel 12. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Makanan Favorit Wisatawan...60	
Tabel 13. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Oleh-oleh Favorit Wisatawan..62	

Tabel 14. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Lokasi.....	65
Tabel 15. Alasan Ketertarikan Wisatawan Pada Sentra-sentra makanan.....	66

DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 1. Diagram Usia Wisatawan.....	51
Diagram 2. Diagram Jenis Kelamin Wisatawan.....	52
Diagram 3. Diagram Pendidikan Wisatawan.....	53
Diagram 4. Diagram Pekerjaan Wisatawan.....	54
Diagram 5. Diagram Jumlah Penghasilan Wisatawan.....	56
Diagram 6. Diagram Asal Wisatawan.....	57
Diagram 7. Diagram Asal Informasi Wisatawan.....	59
Diagram 8. Diagram Teman Perjalanan Wisatawan.....	61
Diagram 9. Diagram Frekuensi Kunjungan Wisatawan.....	62
Diagram 10. Diagram Makanan Favorit Wisatawan.....	63
Diagram 11. Diagram Oleh-oleh Favorit Wisatawan.....	65
Diagram 12. Diagram Lokasi Wisatawan.....	65
Diagram 13. Diagram Alasan Berkunjung Wisatawan.....	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Food Tourism</i>	12
Gambar 2. Kerangka Berfikir Studi Potensi Wisata Makanan (<i>Food Tourism</i>) dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Propinsi Jawa Tengah.....	29
Gambar 3. Peta Persebaran Makanan Kota Semarang.....	44
Gambar 4. Peta Kawasan Makanan Kota Semarang.....	45

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan Negara yang kaya akan budaya dan adat istiadat. Salah satu yang termasuk dalam bagian budaya adalah berbagai macam makanan tradisional (masakan khas daerah). Makanan tradisional yang ada di Indonesia berkembang sesuai dengan budaya yang ada pada masyarakat Indonesia tersendiri. Makanan daerah satu dengan daerah lainnya berbeda-beda, dan tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Makanan memiliki potensi cukup besar, bisnis oleh-oleh di jalanan saat ini menurut laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, mengalami kenaikan sebesar 20%-25% pada tahun 2012. Pertumbuhan ekonomi secara umum hanya mengalami kenaikan dengan kisaran 3%. Karena itu pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan, kuliner/makanan akan semakin cerah. Kini telah berkembang pesat bahkan telah menjadi salah satu andalan pemerintah daerah setempat dalam meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) (Sukmayadi, 2012).

Kata Makanan/kuliner berasal dari bahasa Latin, yaitu *culinarius* sesuatu yang berhubungan dengan masak-memasak serta *culina* atau dapur. Lebih lanjut, istilah makanan/kuliner bersumber dari *cuisine* atau produk yang berhubungan dengan masak-memasak dan *gastronomy* atau pola konsumsi, sehingga makanan dapat diserap sebagai *a given practice of consumption*, atau praktek konsumsi yang berbasis pada makanan/hidangan (Sandi, 2007:2). Wisata makanan menempatkan makanan

sekaligus sebagai subjek dan media, sebagai destinasi dan alat bagi pengembangan pariwisata. Wisata makanan sebagaimana yang dikatakan (Long, 1998:14) lebih dari sekedar mencicipi ataupun menikmati makanan baru nan eksotis. Kegiatan ini memerlukan pengerahan semua panca indra yang kita miliki seperti rasa, aroma, sentuhan, serta penglihatan. Konektivitas ini membidani lahirnya pengalaman dan sensasi tertentu yang hanya dapat dirasakan oleh penikmat. Dalam hal ini seseorang tidak hanya bertindak sebagai pengamat namun berpartisipasi secara fisik dalam kegiatan tersebut. Kembali menurut Long, wisata makanan secara definitif merupakan kegiatan partisipatif dalam berkonsumsi, preparasi dan penyajian hidangan, ataupun cara makan (*eating style*), yang tidak biasa dilakukannya.

Pariwisata dan makanan merupakan paduan ideal, pariwisata erat hubungannya dengan makanan karena sesuai dengan fitrah manusia atau wisatawan yang selalu tak bisa berhenti berkonsumsi. Jargon "*eating and tourism always go hand in hand*" diantaranya dibuktikan dari keberadaan berbagai fasilitas pendukung wisata seperti restoran, kafe, bar, atau bahkan warung kaki lima. Majalah gaya hidup tak ketinggalan dalam menyandingkan makanan dan pariwisata dengan pengemasan yang segar dalam berbagai rubriknya, contohnya *Travel and Leisure*, *Vogue Entertaining and Travel*, *DestinAsian*, dan lainnya. Namun demikian, ketika kegiatan makan dibalut dalam suatu bentuk wisata, lahirlah diskursus (wacana) mengenai hal tersebut. Bentuk wisata yang berhubungan kental dengan semangat makanan ini lebih dikenal sebagai wisata makanan.

Sebagai salah satu kota besar di Indonesia, Kota Semarang merupakan daerah tujuan wisata yang cukup dikenal, terutama oleh wisata Budaya di Jawa Tengah. Kota Semarang merupakan Ibu Kota Provinsi Jawa Tengah yang mengalami perkembangan setelah pendudukan Kolonial Belanda pada tahun 1918, secara administratif Kota Semarang terletak di Pantai Utara Jawa Tengah, tepatnya pada garis 6°,5'-7°,10' Lintang Selatan dan 110°, 35' Bujur Timur. Luas wilayah mencapai 37.366.838 Ha atau 373,7 Km². Kota Semarang terdiri dari 16 Kecamatan dan 177 kelurahan (RT/RW Kota Semarang). Letak geografis Kota Semarang yang strategis menjadikan Kota Semarang sebagai koridor pembangunan Jawa Tengah yang menjadi salah satu pintu gerbang Jawa Tengah. Kota Semarang merupakan simpul empat koridor, yakni koridor pantai utara, koridor selatan ke arah kota-kota dinamis seperti Kabupaten Magelang, Kota Surakarta yang dikenal dengan koridor Merapi-Merbabu, koridor timur ke arah Kabupaten Demak/Kabupaten Grobogan dan barat menuju Kabupaten Kendal. Oleh karena itu, Kota Semarang memiliki potensi besar dalam pembangunan salah satunya dalam pengembangan pariwisatanya (Erwin, 2008:3).

Saat ini Kota Semarang telah menjadi ikon Pariwisata di Jawa Tengah khususnya produk makanannya. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Kota ini untuk berekreasi atau melihat-lihat kekayaan dan kebudayaan seperti keindahan arsitektural Masjid Agung Jawa Tengah, Tugu Muda dan Lawang Sewu serta di Kawasan Kota Lama Semarang. Selain itu, terdapat obyek wisata lain seperti: Kawasan Simpang Lima, Wonderia, Goa Kreo, Taman Lele, Hutan Tinjomoyo,

Taman Margasatwa Wonosari, Pantai Marina, Pantai Maron, Puri Maerokoco, Gelanggang Pemuda, Ngaliyan Tirta Indah, International Sport Club, Oasis, Pondok Sehat, Taman Budaya Raden Saleh, Museum Ronggowarsito, Museum Mandala Bhakti, Museum Djamu Jago, Museum Nyonya Meneer, Taman Ria Wonderia, dan Vihara Budha Gaya. Namun, sarana pendukung adanya wisata belum terlihat optimal masih banyak yang perlu dibenahi terutama dalam hal sarana dan prasarana serta fasilitas penunjang seperti toko souvenir maupun toko menjual aneka makanan Kota Semarang sehingga akan mengurangi motivasi wisatawan untuk berkunjung.

Jumlah kunjungan wisatawan mengalami fluktuatif selama lima tahun terakhir, ini dikarenakan inkonsistensinya Pemerintah Kota dalam pembangunan pariwisata yang berkelanjutan, ini ditandai menurunnya jumlah kunjungan wisatawan dan sarana prasarana sebagai penunjang pariwisata dalam keadaan minim seperti kurangnya fasilitas umum seperti toilet, rumah makan, akomodasi. Menurunnya jumlah kunjungan wisatawan akan berdampak langsung pada potensi wisata makanan yang ada. Pengembangan potensi wisata makanan hanya merupakan *euforia* semata tanpa melalui *setting* atau perencanaan yang tertuang di dalam perencanaan pariwisata daerah. Hal tersebut terlihat dengan banyaknya bermunculan produsen makanan dengan rasa, bentuk, tekstur, penampilan yang kurang berbaur dengan lokal etnik dan dengan pengemasan belum terlihat tradisional, meskipun masakan/makanan kebanyakan mempunyai hubungan emosional dengan penciptanya dengan terciptanya *personal branding & location branding* seperti Lunpia, Bandeng Presto, Wingko Babat, Nasi Kucingan. Selain itu kegiatan-kegiatan tersebut hanya berorientasi pada

nilai komersial tanpa melihat potensi-potensi yang dapat dijadikan sebagai pedoman pengembangan pariwisata yang berkelanjutan.

Kota Semarang memiliki berbagai hasil alam seperti hasil pertanian, perkebunan, dan hasil laut sebagai bahan makanan lokal. Oleh karena itu, makanan tradisional Kota Semarang perlu digali ulang dan diperkenalkan kembali kepada masyarakat agar keberadaannya tetap eksis. Masyarakat yang menetap di Kota Semarang sebagian besar masyarakat keturunan Tiong Hoa dan Arab serta banyak juga perantau dari daerah lain seperti dari Pulau Kalimantan dan Sumatera. Sehingga dampak dari keanekaragaman suku ini adalah makanan yang mulai dipadukan dengan makanan masing-masing asal masyarakat perantau ini. Hal ini menyebabkan kombinasi jenis makanan tersebut oleh masyarakat disebut makanan Kota Semarang. Namun demikian, di Kota Semarang masih jarang ditemukan rumah makan ataupun restoran yang menyediakan makanan daerah, sehingga untuk mencari makanan harus bertanya penduduk lokal maupun mencari di internet. Wisatawan merasa kesulitan dalam mencari makanan tersebut, sehingga perlu dilakukan pemetaan tempat-tempat makanan Kota Semarang guna mempermudah wisatawan untuk memperoleh makanan Kota Semarang.

Kota Semarang memiliki ciri makanan yang manis. Ada beberapa lokasi yang menjual produk-produk makanan dan minuman yang menjadi obyek kunjungan sebagian besar wisatawan yakni di Jalan Pandanaran yang menjadi pusat sentra oleh-oleh makanan bandeng presto Kota Semarang, sepanjang jalan MT. Haryono yang

sebagian besar menawarkan produk Lunpia dan Jalan Bubakan yang terkenal dengan Makanan Wingko Babat.

Dari deskripsi di atas terlihat bahwa Kota Semarang memiliki banyak produk makanan yang dapat di jual kepada konsumen untuk daya tarik wisata. Oleh karena itu, melalui penelitian dengan judul studi potensi wisata makanan (*food tourism*) dalam pengembangan pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah ini diharapkan dapat menjawab dan memberikan solusi dan gambaran jelas tentang adanya potensi makanan di Kota Semarang. Penelitian ini memberikan gambaran tentang jenis makanan yang ada dikota semarang terutama untuk wisatawan, sehingga dapat menumbuh kembangkan minat wisatawan untuk berkunjung. Dinamisnya kegiatan pariwisata diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar dan pendapatan asli daerah serta dapat memperkenalkan produk makanan dan minuman asli daerah Kota Semarang.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah penelitian dalam studi ini adalah:

1. Pengembangan pariwisata di Kota Semarang belum efisien tanpa adanya perencanaan yang tepat
2. Jumlah pengunjung pariwisata mengalami frekuensi *fluktuasi (naik turun)*
3. Belum adanya infrastruktur khusus penjual makanan Kota Semarang
4. Belum adanya sarana dan prasarana yang memadai untuk wisatawan
5. Belum adanya pemetaan wisata makanan di Kota Semarang

6. Belum adanya identifikasi lokasi makanan di Kota Semarang

C. Batasan Masalah

Batasan masalah materi yang akan dibahas dalam penyusunan laporan ini adalah Studi Potensi Wisata Makanan (*food tourism*) Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah dalam rangka kesiapan menjadi daerah tujuan wisata makanan, sehingga perlu didukung dengan:

1. Identifikasi jenis makanan Kota Semarang.
2. Pemetaan makanan Kota Semarang.
3. Kajian tentang karakteristik wisatawan dapat diambil data baik dari wisatawan lokal maupun wisatawan asing di Kota Semarang meliputi aspek aspek demografis seperti usia, jenis kelamin, status Pendidikan, pekerjaan, dan penghasilan. Karakteristik dari wisatawan psikografis meliputi: motivasi, teman perjalanan. makanan meliputi: hidangan favorit, makanan favorit, oleh-oleh favorit serta ketertarikan wisatawan, dan geografis seperti asal daerah wisatawan.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain:

1. Apa makanan yang menjadi potensi wisata makanan di Kota Semarang?
2. Bagaimana persebaran/sentra tempat makanan di Kota Semarang?
3. Bagaimana karakteristik wisata pasar wisatawan makanan di Kota Semarang?

E. Tujuan dan Sasaran Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis melalui pemetaan makanan di Kota Semarang, yang dapat memberikan gambaran dalam menumbuh kembangkan makanan, sehingga Kota Semarang siap menjadi daerah tujuan wisata makanan. Sasaran yang ingin dicapai berdasarkan tujuan tersebut adalah:

1. Mengidentifikasi makanan di Kota Semarang.
2. Mengkaji dan menganalisis melalui pemetaan kawasan wisatawan makanan di Kota Semarang.
3. Mengkaji dan menemukan karakteristik wisata pasar wisatawan makanan di Kota Semarang.

F. Manfaat Penelitian

Melalui kegiatan penelitian yang dilakukan, maka manfaat penelitian dari studi ini antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis penelitian ini adalah:

- a. Sebagai salah satu karya ilmiah maka penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pariwisata melalui wisata makanan.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini meliputi manfaat bagi pemerintah dan masyarakat luas, dapat dilihat melalui uraian berikut ini:

a. Bagi Pemerintah

Sebagai Bahan Rujukan Pihak-Pihak Terkait (Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Kota Semarang dan pengelola obyek wisata) dalam pengambilan kebijakan terkait makanan yang ditawarkan. Selain itu, dapat juga digunakan sebagai upaya optimalisasi potensi wisata makanan yang ada di Kota Semarang untuk menarik dan memperkenalkan kepada wisatawan.

b. Bagi Masyarakat

Sebagai bahan rujukan untuk masyarakat agar lebih berperan aktif dalam pengembangan wisata khususnya wisata makanan di Kota Semarang sehingga masyarakat memperoleh dampak positif dari adanya obyek wisata.

c. Bagi Peneliti

Sebagai pengimplementasian ilmu pengetahuan yang baik dan tepat serta sebagai upaya peneliti untuk berkontribusi melalui karya ilmiah untuk kepentingan manusia baik pemerintah maupun masyarakat

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Wisata Makanan dalam Pengembangan Pariwisata

1. Tinjauan Umum Wisata Makanan

Kata makanan menurut kamus Inggris-Indonesia, berasal dari kata *culinary* yang mempunyai arti tentang masak memasak makanan. Sedangkan dalam kamus dwibahasa *An English-Indonesian Dictionary* karangan John M. Echols dan Hassan Shadily, istilah tersebut diartikan sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan dapur atau masakan (Isnaeni, 2008). Wisata makanan sebenarnya diambil dari bahasa Inggris yaitu *food tourism*.

Hall dan Mitchell (2008), menyatakan bahwa *Food Tourism* merupakan "*Visitation to primary and stealthily food producers, food festivals, restaurants, and specific locations for which food tasting and/ or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel*" (Hall, dkk. 2003, p. 10).

Dari pernyataan Hall dan Mitchell, diatas yang menjadi wisatawan datang untuk berkunjung ke produsen-produsen makanan primer dan sekunder, festival-festival makanan, restoran-restoran dan lokasi spesifik dengan tujuan mencicipi/menikmati makanan. Hall, dkk (2008) memberikan sebuah contoh bahwa seorang pengunjung Kota London dapat dikategorikan sebagai *food tourism* ketika ia pergi ke restoran Gordon Ramsay dari makan makanan lokal.

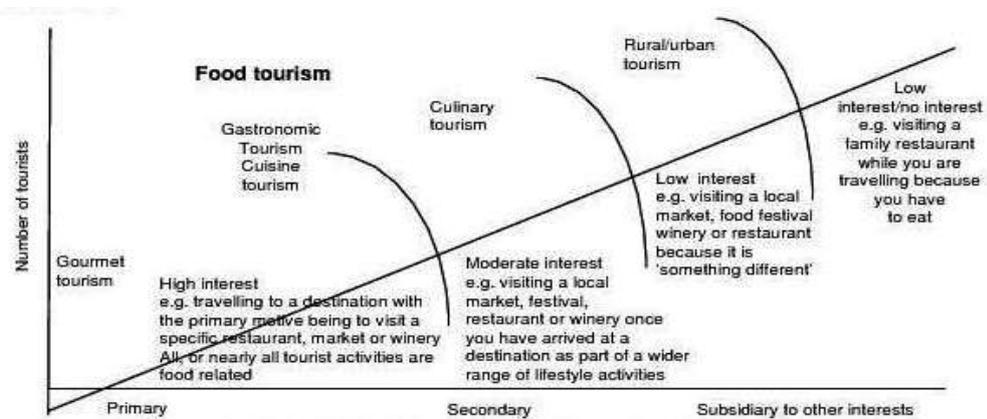
Long (2003:20) dalam bukunya yang berjudul : *Culinary Tourism*", "*Culinary tourism is about food as a subject and medium, destination and*

vehicle for tourism". Definisi diatas dapat diartikan sebagai berikut : wisata makanan adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan sebagai subyek dan media, tujuan dan kendaraan untuk wisata. Lebih lanjut, menurut definisi wisata makanan. Long (2003:11). menyatakan bahwa kegiatan dalam wisata makanan meliputi: mencicipi makanan di restoran-restoran etnik, mengunjungi festival makanan, mencoba makanan pada saat melakukan perjalanan wisata dan bahkan memasak di rumah

The Ministry of Tourism, Culture, and Recreation (MTCR) dan *The Wine Council of Ontario (WCO)*, makanan adalah:

- a. Perjalanan yang didalamnya meliputi kegiatan mengkonsumsi makanan local dari suatu daerah.
- b. Perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman atau untuk mengunjungi suatu kegiatan makan seperti: sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman.
- c. Mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengkonsumsi makanan dan minuman.

Perlu dipahami bahwa ada perbedaan antara turis yang mengkonsumsi makanan sebagai bagian dari pengalaman perjalanannya dengan turis yang aktivitasnya, perilakunya, dan bahkan daerah tujuannya terpengaruhi oleh hasrat akan makanan itu sendiri. (Hall, dkk, 2008:77). Menurut bagan di bawah ini ada 4 kategori yang termasuk dalam wisata makanan. Masing-masing kategori dibedakan menurut tinggi atau rendahnya minat terhadap makanan.



Gambar 1. *Food Tourism*

Jadi kebutuhan untuk menikmati makanan sebagai salah aktivitas *leisure* dan bukan hanya sebagai kebutuhan fisik itulah yang akan mempengaruhi perilaku seseorang sebagai konsumen selama berwisata makanan.

Produk wisata makanan dari suatu destinasi meliputi:

- a. *Local restaurants offering unique and memorable experiences* (Restoran lokal yang menyediakan pengalaman unik dan mengesankan).
- b. *The Nature of Your Local or Regional Cuisine* (Keaslian dari makanan lokal atau regional).
- c. *Farmers markets* (Pasar-pasar tradisional)
- d. *Traditional artisan product and locally made wines/beers* (Produk tradisional dan minuman-minuman buatan lokal).
- e. *Culinary festivals* (Festival-festival makanan).

Sumber: http://www.quantifieldmarketing.com/learning_center/restaurant-culinarytourism.php.

2. Pengembangan Pariwisata

Samsuridjal dan Kaelany (1997: 11), menyatakan bahwa Pariwisata merupakan manifestasi gejala naluri manusia sejak purbakala, yaitu hasrat untuk mengadakan perjalanan. Lebih dari itu pariwisata dengan ragam motivasinya akan menimbulkan permintaan-permintaan dalam bentuk jasa-jasa dan persediaan-persediaan lain. Dalam sudut pandang yang sosial bersamaan, Lundberg (1997: 12) menyatakan pariwisata mencakup orang-orang yang melakukan perjalanan pergi dari rumahnya, dan perusahaan-perusahaan yang melayani mereka dengan cara memperlancar atau mempermudah perjalanan mereka, atau membuatnya lebih menyenangkan. Kusmayadi (2000:4) menyatakan pariwisata dapat dilihat sebagai suatu kegiatan melakukan perjalanan dari rumah dengan maksud tidak melakukan usaha atau bersantai. Pariwisata dapat juga dilihat sebagai suatu bisnis yang berhubungan dengan penyediaan barang dan jasa bagi wisatawan dan menyangkut setiap pengeluaran oleh atau untuk wisatawan/ pengunjung dalam perjalanannya. Soetomo (1994: 25) yang didasarkan pada ketentuan WATA (*World Association of Travel Agent* = Perhimpunan Agen Perjalanan Sedunia), wisata adalah perjalanan keliling selama lebih dari tiga hari, yang diselenggarakan oleh suatu kantor perjalanan di dalam kota dan acaranya antara lain melihat-lihat di berbagai tempat atau kota baik di dalam maupun di luar negeri.

J.S. Badudu dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia, pengertian pengembangan adalah hal, cara, atau hasil kerja mengembangkan. Sedangkan

mengembangkan berarti membuka, memajukan, menjadikan jadi maju dan bertambah baik. Berdasarkan pengertian diatas penulis memberikan definisi pengembangan pariwisata adalah usaha ataupun cara-cara untuk memajukan bidang pariwisata.

Tujuan penyelenggaraan atau pengembangan pariwisata seperti tertuang dalam undang-undang No. 10 Tahun 2010 tentang kepariwisataan adalah sebagai berikut:

1. Memperkenalkan, mendayagunakan, melestarikan dan meningkatkan mutu obyek wisata dan daya tarik wisata.
2. Memupuk rasa cinta tanah air dan meningkatkan persahabatan antar bangsa.
3. Memperluas dan meratakan kesempatan berusaha dan lapangan kerja.
4. Meningkatkan pendapatan nasional dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran rakyat.
5. Mendorong pendayagunaan produksi nasional.

Pengembangan pariwisata pada suatu daerah sangat erat kaitannya dengan pembangunan perekonomian daerah tersebut, atau juga pengembangan pariwisata selalu diperhitungkan dengan keuntungan dan manfaat bagi rakyat setempat. Menurut Yoeti (1997:34) pengembangan pariwisata perlu dilakukan dengan alasan-alasan sebagai berikut:

- a. Pengembangan pariwisata disebabkan dengan masalah ekonomi

Dikembangkannya obyek wisata pada suatu daerah secara langsung dapat menciptakan lapangan kerja yang cukup bagi penduduk setempat. Penduduk

setempat dapat bekerja sebagai tenaga kerja dan fasilitas pendukung yang akan muncul didaerah sekitarnya. Dengan adanya wisatawan yang datang secara tidak langsung akan timbul permintaan akan hasil kerajinan, perkebunan dan lain-lain dan uang yang dibelanjakan oleh wisatawan sangat besar pengaruhnya terhadap penerimaan keuangan daerah.

b. Pengembangan pariwisata bersifat non ekonomis

Wisatawan yang datang akan melihat atraksi wisata yang ada seperti museum, bangunan kuno bersejarah. Demikian akan timbul hasrat dan keinginan untuk memelihara aset wisata yang ada. Semuanya ini memerlukan biaya yang tidak sedikit untuk pemeliharaan dan perawatannya. Dengan pengembangan pariwisata diharapkan terjadi kemajuan pariwisata sebagai suatu industri dan akhirnya dari hasil kegiatan kepariwisataan tadi diperoleh biaya untuk memelihara obyek wisata.

c. Adanya pengembangan pariwisata

Adanya pengembangan pariwisata diharapkan terjadi interaksi yang positif antara wisatawan yang datang dengan penduduk setempat. Perbedaan pendukung dan penafsiran serta salah pengertian akan dapat dihilangkan melalui kegiatan pariwisata.

Soekadijo (1996:10) tujuan pengembangan pariwisata diantaranya adalah untuk mendorong perkembangan beberapa sektor, antara lain :

1. Mengubah atau menciptakan usaha-usaha baru yang berkaitan dengan jasa-jasa wisata misalnya: usaha transportasi, akomodasi.

2. Memperluas pasar barang-barang lokal.
3. Memberi dampak positif pada tenaga kerja, karena pariwisata dapat memperluas lapangan kerja baru.
4. Mempercepat sirkulasi ekonomi dalam usaha negara kunjungan dengan demikian akan memperbesar *multiplier effect*.

Pengembangan kawasan sebagai tujuan wisata menurut Aiser, (1978:81) dalam tingkat perencanaan pariwisata daerah mencakup pembangunan fisik obyek dan atraksi wisata yang akan dijual, fasilitas akomodasi, restoran, pelayanan umum, angkutan wisata dan perencanaan promosi yang akan dilakukan. Sedangkan tahap-tahap selanjutnya akan banyak bergantung pada kondisi daerah tujuan wisata tersebut, bila ternyata meningkat atau banyak pengunjung, perlu dipikirkan pengembangan selanjutnya dengan sistem prioritas. Artinya pengembangan akan mendahulukan sesuai dengan permintaan pasar.

Pariwisata pada intinya adalah merupakan penawaran dan permintaan dari komponen-komponen pariwisata sedangkan pengembangan pariwisata adalah pengembangan atraksi wisata sebagai daya tarik utama. Keaslian dan kekhasan atraksi yang disuguhkan haruslah dipertahankan sehingga wisatawan merasa puas melihat dan menyaksikan hanya diobyek wisata tersebut. Oleh sebab itu obyek dan atraksi wisata haruslah memiliki *style* yang berbeda dari yang lain dan bisa memuaskan wisatawan. Dalam kepariwisataan *product style* yang baik misalnya:

- a. Obyek itu sendiri haruslah menarik untuk disaksikan maupun dipelajari.
- b. Mempunyai kekhasan dan berbeda dari obyek yang lain.

- c. Prasarana menuju ketempat tersebut terpelihara dengan baik.
- d. Tersedia fasilitas: *something to see, something to do, something to buy*.
- e. Kalau perlu dilengkapi dengan sarana akomodasi dan hal lain yang dianggap perlu.

Diperlukan suatu seni untuk mengolah obyek wisata sedemikian rupa sehingga dengan adanya obyek wisata tersebut dengan segala fasilitas yang tersedia dapat menjadikan daerah tersebut menjadi daerah tujuan wisata yang menarik untuk dikunjungi.

Perkembangan pariwisata erat sekali dipengaruhi oleh perjalanan atau perkembangan pembangunan pada umumnya. Perkembangannya diikuti dengan dikembangkannya berbagai atraksi dan pada saat bersamaan juga daerah pariwisata akan merespon perkembangannya dalam bentuk pelayanan dan fasilitas pariwisatanya. Tahapan pengembangan merupakan tahapan siklus evolusi yang terjadi dalam pengembangan pariwisata, sejak suatu daerah tujuan wisata baru ditemukan (*discovery*), kemudian berkembang dan pada akhirnya terjadi penurunan (*decline*).

Butler (dalam Pitana, 2005: 103) ada 7 fase pengembangan pariwisata atau siklus hidup pariwisata (*Destination Area Life cycle*) yang membawa implikasi serta dampak yang berbeda, secara teoritis diantaranya:

1. Fase *exploration* (eksplorasi/penemuan). Daerah pariwisata baru mulai ditemukan, dan dikunjungi secara terbatas dan sporadis, khususnya bagi wisatawan petualang. Pada tahap ini terjadi kontak yang tinggi antara

wisatawan dengan masyarakat lokal, karena wisatawan menggunakan fasilitas lokal yang tersedia. Karena jumlah yang terbatas dan frekuensi yang jarang, maka dampak sosial budaya ekonomi pada tahap ini masih sangat kecil.

2. Fase *involvement* (keterlibatan). Meningkatnya jumlah kunjungan, maka sebagian masyarakat lokal mulai menyediakan berbagai fasilitas yang memang khusus diperuntukan bagi wisatawan. Kontak antara wisatawan dengan masyarakat dengan masyarakat lokal masih tinggi, dan masyarakat mulai mengubah pola-pola sosial yang ada untuk merespon perubahan ekonomi yang terjadi. Disinilah mulainya suatu daerah menjadi suatu destinasi wisata, yang ditandai oleh mulai adanya promosi.
3. Fase *development* (pembangunan). Investasi dari luar mulai masuk, serta mulai munculnya pasar wisata secara sistematis. Daerah semakin terbuka secara fisik, dan promosi semakin intensif, fasilitas lokal sudah tesisih atau digantikan oleh fasilitas yang benar-benar berstandar internasional, dan atraksi buatan sudah mulai dikembangkan, menambahkan atraksi yang asli alami. Berbagai barang dan jasa impor termasuk tenaga kerja asing, untuk mendukung perkembangan pariwisata yang pesat.
4. Fase *consolidation* (konsolidasi). Pariwisata sudah dominan dalam struktur ekonomi daerah, dan dominasi ekonomi ini dipegang oleh jaringan internasional atau *major chains and franchises*. Jumlah kunjungan wisatawan masih naik, tetapi pada tingkat yang lebih rendah. Pemasaran semakin gencar

dan diperluas untuk mengisi fasilitas yang sudah dibangun. Fasilitas lama sudah mulai ditinggalkan.

5. Fase *stagnation* (kestabilan). Kapasitas berbagai faktor sudah terlampaui (diatas daya dukung, *carrying capacity*), sehingga menimbulkan masalah ekonomi, sosial dan lingkungan. Kalangan industri sudah mulai bekerja keras untuk memenuhi kapasitas dari fasilitas yang dimiliki, khususnya dengan mengharapkan *repeater guest* dan wisata konvensi/bisnis. Pada fase ini, atraksi buatan sudah mendominasi atraksi asli alami (baik budaya maupun alam), citra awal sudah mulai luntur, dan destinasi sudah tidak lagi populer.
6. Fase *decline* (penurunan). Wisatawan sudah mulai beralih ke destinasi wisata baru atau pesaing, dan yang tinggal hanya 'sisa-sisa', khususnya wisatawan yang hanya berakhir pekan. Banyak fasilitas pariwisata sudah beralih atau dialihkan fungsinya untuk kegiatan non-pariwisata, sehingga destinasi semakin tidak menarik bagi wisatawan. Partisipasi lokal mungkin meningkat lagi, terkait dengan harga yang merosot turun dengan melemahnya pasar. Destinasi bisa berkembang menjadi destinasi kelas rendah atau secara total kehilangan jati diri sebagai destinasi wisata.
7. Fase *rejuvenation* (Peremajaan). Perubahan secara dramatis bisa terjadi (sebagai hasil dari berbagai usaha dari berbagai pihak), menuju perbaikan atau peremajaan. Peremajaan ini bisa terjadi karena inovasi dan pengembangan produk baru, atau menggali atau memanfaatkan sumber daya alam dan budaya yang sebelumnya

Adapun beberapa kriteria sebagai arahan dalam pengembangan pariwisata menurut Grady (Soewantoro, 2002: 50) adalah sebagai berikut:

- a) *Decision making about the form of tourism in any place must be made in consultation with the local people and be acceptable to them* (Pengambilan keputusan tentang bentuk pariwisata di setiap tempat harus dilakukan melalui konsultasi dengan masyarakat lokal dan dapat diterima oleh mereka).
- b) *A reasonable share of the profit derived from tourism must be returned to the people.* (Sebagian dari keuntungan berasal dari pariwisata harus dikembalikan kepada rakyat).
- c) *Tourism must be based on sound environment and ecological principles, be sensitive to local culture and religious traditions and should not place any members of the host community in a position of inferiority.* (Pariwisata harus didasarkan pada lingkungan yang sehat dan prinsip-prinsip ekologi, peka terhadap budaya lokal dan tradisi agama dan tidak harus menempatkan setiap anggota masyarakat tuan rumah dalam posisi inferior).
- d) *The number of tourism visiting an area should not be such that they over the local population and deny possibility of genuine human encounter.* (Jumlah pariwisata mengunjungi suatu daerah tidak harus sedemikian rupa sehingga mereka atas penduduk lokal dan menyangkal kemungkinan pertemuan manusia .Pengambilan keputusan tentang bentuk pariwisata di setiap tempat harus dilakukan melalui konsultasi dengan masyarakat lokal dan dapat diterima oleh mereka).

Pariwisata adalah salah satu dari industri gaya baru, yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup dan dalam mengaktifkan sektor produksi lain di dalam negara penerima wisatawan. Lagi pula pariwisata sebagai suatu sektor yang kompleks, meliputi industri-industri dalam arti yang klasik, seperti misalnya industri kerajinan tangan dan industri cinderamata. Penginapan dan transportasi secara ekonomi juga dipandang sebagai industri. (Suwanto, 2004: 3).

Pariwisata didefinisikan sebagai total keseluruhan dari hubungan-hubungan dan gejala yang timbul dari perjalanan dan pendiaman orang-orang asing sepanjang pendiaman itu tidak bermaksud menjadi penduduk yang menetap dan tidak ada kaitannya dengan kegiatan mencari nafkah di tempat yang dikunjungi (Hunzieker, dkk. 2008: 18).

Wahab (1994: 116) menyatakan pariwisata adalah suatu aktivitas manusia yang dilakukan secara sadar yang mendapat pelayanan secara bergantian diantara orang-orang dalam suatu Negara itu sendiri/diluar negeri, meliputi pendiaman orang-orang dari daerah lain untuk sementara waktu mencari kepuasan yang beraneka ragam dan berbeda dengan apa yang dialaminya, dimana ia memperoleh pekerjaan tetap.

Sesuai dengan UU No 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataaan. Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek dan daya tarik wisata. Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut

yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. (Musaneff, 1999: 88). Wisata menurut bahasa Inggris disebut *tour* yang secara etimologi berasal dari kata *torah (ibrani)* yang berarti belajar, *tornus* (bahasa latin) yang berarti alat untuk membuat lingkaran, dan dalam bahasa Perancis kuno disebut *tour* yang berarti mengelilingi sirkuit. Pada umumnya orang memberi padanan kata wisata dengan rekreasi, wisata adalah sebuah perjalanan, namun tidak semua perjalanan dapat dikatakan wisata. Suyitno (2001:17).

Menurut Fandeli (2002: 58), Obyek wisata adalah perwujudan dari pada ciptaan manusia, tata hidup, seni budaya serta sejarah bangsa dan tempat atau keadaan alam yang mempunyai daya tarik untuk dikunjungi wisatawan..

Suatu daerah sebetulnya memiliki banyak potensi pariwisata yang dapat dijadikan sebagai sumber pemasukan daerah dan pendapatan masyarakat sekitar. Dalam potensi tersebut, wisata itu sendiri memiliki daya tarik yang akan menjadi sasaran wisata suatu wisatawan untuk berkunjung ke dalam obyek wisata yang dia minat. Potensi wisata secara umum dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

1. *Site attraction* (daya tarik obyek)

Yaitu suatu tempat yang dijadikan obyek wisata seperti tempat-tempat tertentu yang menarik dan keadaan alam.

2. *Event attraction*. (daya tarik peristiwa)

Yaitu: suatu kejadian yang menarik untuk dijadikan moment kepariwisataan, seperti: pameran, pesta kesenian, upacara keagamaan, konvensi, dan lain-lain.

(Yoeti, 2008: 158)

Ditegaskan Yoeti menyatakan bahwa pengembangan obyek dan daya tarik wisata mencakup pengembangan produk baru yaitu usaha yang dilakukan secara sadar dan berencana untuk memperbaiki produk yang sedang berjalan atau menambah jenis produk tersebut karena produk tersebut dapat dihasilkan dan dipasarkan.

Menurut <http://en.wikipedia.org/wiki/Tourism>, wisata minat khusus terdiri dari beberapa jenis, antara lain:

a. *Culinary Tourism* (Wisata Kuliner/Makanan)

Menurut *International Culinary Tourism Association*, wisata makanan adalah wisata yang didalamnya berisi kegiatan untuk mencari pengalaman makan dan minum yang unik dan mengesankan.

b. *Disaster Tourism*

Adalah kegiatan wisata yang mengunjungi wilayah yang terkena bencana yang didorong rasa ingin tahu.

c. *Ecotourism*

Adalah kegiatan wisata ke wilayah yang rentan, asli, dan biasanya dilindungi yang berusaha untuk memperkecil dampak negatif dari kegiatan berwisata terhadap lingkungan tersebut.

Menurut Inskeep (1991:38), di berbagai macam literatur dimuat berbagai macam komponen wisata. Namun ada beberapa komponen wisata yang selalu ada dan merupakan komponen dasar dari wisata. Komponen-komponen tersebut saling berinteraksi satu sama lain. Komponen-komponen wisata tersebut dapat dikelompokkan sebagai berikut:

1. Atraksi dan kegiatan-kegiatan wisata

Kegiatan-kegiatan wisata yang dimaksud dapat berupa semua hal yang berhubungan dengan lingkungan alami, kebudayaan, keunikan suatu daerah dan kegiatan-kegiatan lain yang berhubungan dengan kegiatan wisata yang menarik wisatawan untuk mengunjungi sebuah obyek wisata.

2. Akomodasi

Akomodasi yang dimaksud adalah berbagai macam hotel dan berbagai jenis fasilitas lain yang berhubungan dengan pelayanan untuk para wisatawan yang berniat untuk bermalam selama perjalanan wisata yang mereka lakukan.

3. Fasilitas dan pelayanan wisata

Fasilitas dan pelayanan wisata yang dimaksud adalah semua fasilitas yang dibutuhkan dalam perencanaan kawasan wisata. Fasilitas tersebut termasuk *tour and travel operations* (disebut juga pelayanan penyambutan). Fasilitas tersebut misalnya: restoran dan berbagai jenis tempat makan lainnya, toko-toko untuk menjual hasil kerajinan tangan, cinderamata, toko-toko khusus, toko kelontong, bank, tempat penukaran uang dan fasilitas pelayanan keuangan lainnya, kantor informasi wisata, pelayanan pribadi (seperti salon

kecantikan), fasilitas pelayanan kesehatan, fasilitas keamanan umum (termasuk kantor polisi dan pemadam kebakaran), dan fasilitas perjalanan untuk masuk dan keluar (seperti kantor imigrasi dan bea cukai).

4. Fasilitas dan pelayanan transportasi

Meliputi transportasi akses dari dan menuju kawasan wisata, transportasi internal yang menghubungkan atraksi utama kawasan wisata dan kawasan pembangunan, termasuk semua jenis fasilitas dan pelayanan yang berhubungan dengan transportasi darat, air, dan udara.

5. Infrastruktur lain

Infrastruktur yang dimaksud adalah penyediaan air bersih, listrik, drainase, saluran air kotor, telekomunikasi (seperti telepon, telegram, telex, faksimili, dan radio).

6. Elemen kelembagaan

Kelembagaan yang dimaksud adalah kelembagaan yang diperlukan untuk membangun dan mengelola kegiatan wisata, termasuk perencanaan tenaga kerja dan program pendidikan dan pelatihan; menyusun strategi marketing dan program promosi; menstrukturisasi organisasi wisata sektor umum dan swasta; peraturan dan perundangan yang berhubungan dengan wisata; menentukan kebijakan penanaman modal bagi sektor publik dan swasta; mengendalikan program ekonomi, lingkungan, dan sosial kebudayaan.

G. Karakteristik wisata pasar wisatawan

Karakteristik wisata pasar merupakan proses memilah atau membagi total daya serap pasar terhadap produk ke dalam subset atau bagian dimana di dalam masing-masing segmen terdapat konsumen potensial dengan karakteristik yang relatif sama sehingga mempunyai kebutuhan akan permintaan produk dan pelayanan yang sama pula. Beberapa karakteristik umum sebagai dasar segmentasi pasar menurut (Kotler, 2002: 45) antara lain:

a. Karakteristik wisata demografis

Karakteristik wisata ini membagi pasar kedalam kelompok-kelompok berdasar pada variabel demografis seperti usia, jenis kelamin, status, pendidikan, pekerjaan, dan penghasilan. Segmentasi ini paling banyak digunakan oleh para pemasar, karena kebutuhan dan keinginan konsumen paling sering dipengaruhi oleh variabel-variabel demografis ini.

b. Karakteristik wisata psikografis

Karakteristik wisata ini membagi pasar kedalam kelompok-kelompok berdasarkan motivasi melakukan perjalanan wisata dan kegiatan apa yang dilakukan wisatawan selama berada di obyek wisata. Seseorang yang berada pada kelompok demografis yang sama bisa memiliki profil psikografis yang berbeda.

c. Karakteristik wisata geografis

Karakteristik wisata ini membagi pasar kedalam unit-unit geografis, misalkan daerah/kota asal wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tujuan

wisata. Unit-unit geografis disini dapat berupa Negara, Kota, Provinsi, Kabupaten, dan Kecamatan.

Karakteristik wisata yang efektif Kotler (2002:48) menyatakan bahwa segmentasi yang berguna haruslah:

- Dapat diukur: Daya beli dan profil segmen dapat diukur.
- Besar: Suatu segmen harus merupakan kelompok homogen terbesar dalam artian besar pasarnya sehingga menjamin kontinuitas produksi sesuai harga yang bersedia dibayar konsumen.
- Dapat diakses: Segmen dapat dijangkau dan dilayani secara efektif baik secara fisik (distribusi) maupun nonfisik (komunikasi dan promosi).
- Dapat dibedakan: Segmen-segmen secara konseptual dapat dipisah-pisahkan dan memberikan tanggapan yang berbeda terhadap elemen dan program bauran pemasaran yang berbeda.
- Dapat diambil tindakan: Sejauh mana program-program yang efektif dapat dirumuskan untuk menarik dan melayani segmen-segmen tersebut.

H. Kerangka Pikir

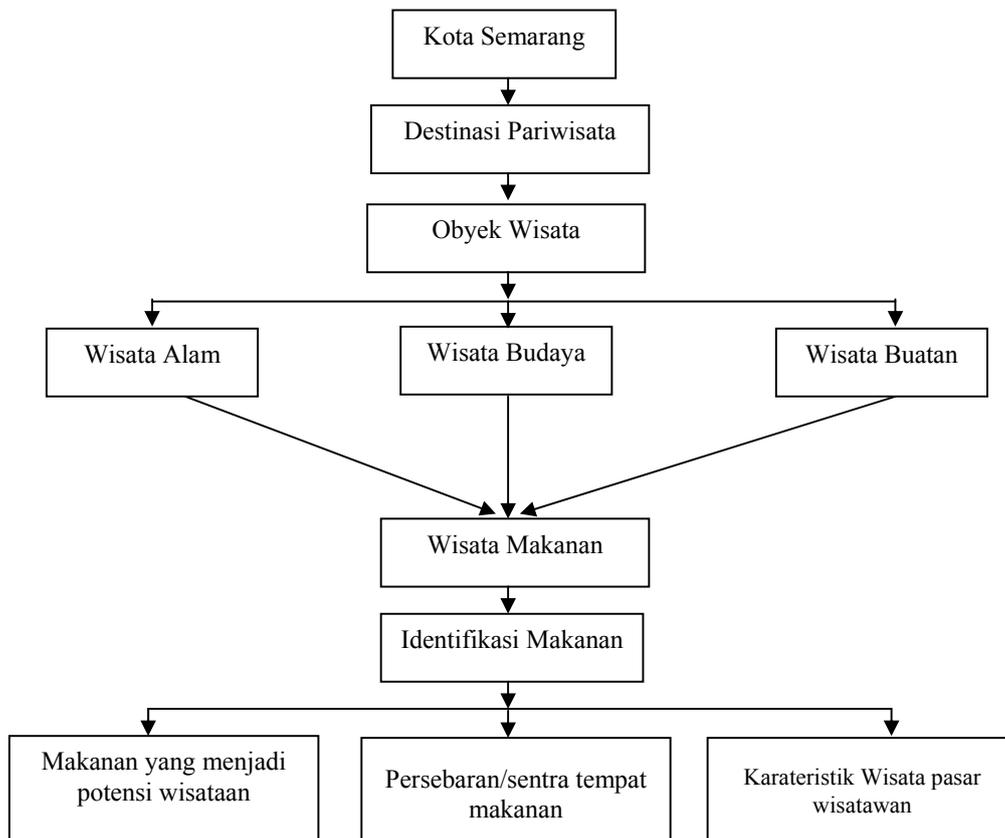
Pariwisata adalah salah satu dari industri gaya baru, yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup dan dalam mengaktifkan sektor produksi lain di dalam negara penerima wisatawan. Lagi pula pariwisata sebagai suatu sektor yang kompleks, meliputi industri-industri dalam arti yang klasik, seperti misalnya industri kerajinan tangan

dan industri cinderamata. Penginapan dan transportasi secara ekonomi juga dipandang sebagai industri.

Kecenderungan wisatawan untuk berwisata sudah bergeser menyesuaikan naluri keinginan wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata, termasuk naluri/motivasi mencicipi makanan dan minuman sebagai obyek alasan melakukan perjalanan wisata.

Wisatawan dapat dilihat dari : 1) usia, 2) pendidikan, 3) jenis pekerjaan, 4) jenis kelamin, 5) asal wisatawan, 6) penghasilan. Sedangkan pola pelaku wisatawan terhadap objek dan makanan dilihat dari: 1) sumber informasi, 2) frekuensi kunjungan, 3) budaya jajan, 4) oleh-oleh.

Untuk lebih jelaskan akan diuraikan bagan alur pemikiran yang menjadi *grand desain* dalam penelitian ini,



Sumber: Analisis Penyusun, 2012

Gambar 2. Kerangka Fikir Studi Potensi Wisata Makanan (Food Tourism) dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Propinsi Jawa Tengah

I. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Fajri Kurniawan, yang berjudul “Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisata kuliner memiliki potensi dalam

pengembangan pariwisata di Yogyakarta. Pemerintah Yogyakarta terus berupaya melakukan pengembangan wisata kuliner, salah satu contohnya dengan diselenggarakannya kembali acara tahunan Festival Makanan Tradisional (FMT) ke-10. Melalui bantuan pemerintah berupa pembinaan untuk mempertahankan dan melestarikan makanan khas Yogyakarta menjadi salah satu produk unggulan.

Kesimpulan yang dapat diambil bahwasannya dengan mengangkat makanan khas sebagai icon, wisata kuliner menjadi salah satu keunggulan di sektor pariwisata Yogyakarta. Wisata kuliner di Yogyakarta merupakan hasil karya manusia sebagai aset budaya yang perlu di pertahankan dan dilestarikan keberadaannya guna untuk menjadi daya tarik pariwisata. Wisata kuliner mempunyai potensi besar untuk dikembangkan maka perlu penanganan dan pengelolaan lebih baik lagi dari sekarang dan dilakukan secara profesional.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey. Metode Penelitian kuantitatif menyatakan bahwa kebenaran tampak dalam perilaku yang dapat diukur sehingga dapat dikaji secara obyektif dan netral, diberi nama Kuantitatif karena kaulitas diskor ke dalam angka kuantitas dalam pengumpulan dan analisis datanya (Purwanto, 2007:34). Sedangkan Kusmayadi, (2004: 44) mengatakan sebagai suatu metode *expremental* satu test pada kondisi terkontrol yang dibuat untuk mempertunjukkan satu diketahui benar atau menguji kebenaran dari satu hipotesis.

B. Definisi Operasi Variabel Penelitian

Karakteristik wisata pasar wisatawan yang berkunjung ke sentra kuliner di Kota Semarang. Karakteristik wisatawan ini dibagi menjadi 3 segmen yakni:

- a. Karakteristik wisatawan pemografis meliputi: usia, jenis kelamin, status, pendidikan, pekerjaan, dan pendapatan.
- b. Karakteristik wisatawan psikografis meliputi: motivasi melakukan perjalanan wisata dan alasan ketertarikan wisatawan berkunjung ke sentra makanan di Kota Semarang
- c. Karakteristik wisatawan geografis meliputi: daerah/kota asal wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tujuan wisata

C. Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu penelitian : November 2012 s/d Januari 2013

Lokasi penelitian: Jalan Pandanaran (pusat sentra oleh-oleh Kota Semarang), Jalan MT. Haryono, dan Taman Bubakan.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah wisatawan sebagai pelaku kuliner, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Semarang. Wisatawan yang diambil dalam penelitian adalah jumlah wisatawan yang tercatat di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Semarang.

2. Sampel Penelitian

Dalam penelitian ini, teknik penentuan sampel menggunakan *non-probability sampling* dengan jenis *accidental sampling*, Teknik ini digunakan responden yang diminta informasinya benar-benar diperoleh secara kebetulan tanpa suatu pertimbangan tertentu (Kusmayadi, 2000: 141).

Tabel 1 .Jumlah Kunjungan Wisatawan Kota Semarang

No	Obyek Wisata	2007	2008	2009	2010	2011
1	Taman Lele	36,385	43,447	43,447	39,733	36,181
2	Hutan Tinjomoyo	18,732	1,449	1,449	2,013	2,716
3	Taman Margasatwa Mangkang	28,259	0	0	180,151	191,941
4	Tanjung Emas	51,200	39,578	39,578	34,391	64,773
5	Goa Kreo	22,111	31,597	31,597	34,686	22,272
6	Pantai Marina	30,892	22,994	22,994	8,538	2,100
7	Puri Maerokoco	107,092	91,633	91,633	28,998	27,047
8	Gelanggang Pemuda	119,957	152,979	152,979	103,265	96,414

No	Obyek Wisata	2007	2008	2009	2010	2011
9	Ngaliyan Tirta Indah	52,617	36,886	36,886	20,728	19,203
10	International Sport Club	62,681	45,070	45,070	31,974	33,584
11	Oasis	3,728	3,157	3,157	3,132	2,681
12	Villa Bukit Mas	1,920	4,371	4,371	1,588	1,588
13	Pondok Sehat	3,454	0	0	4,251	4,251
14	Taman Budaya Raden Saleh	5,246	3,637	3,637	14,709	13,709
15	Mus. Ronggowarsito	45,572	57,654	57,654	40,768	47,401
16	Mus. Mandala Bhakti	12,678	17,391	17,391	3,784	6,025
17	Mus. Djamu Jago	32,918	32,226	32,226	17,199	11,635
18	Mus. Nyonya Meneer	14,874	15,450	15,450	15,232	15,250
19	Taman Ria Wonderia	0	0	0	27,460	159,312
20	Vihara Budha Gaya	0	0	0	27,022	27,022
21	Masjid Agung Jawa Tengah	0	0	0	291,675	203,328
Jumlah		650,316	599,519	599,519	931,296	785,105

Sumber: Kota Semarang Dalam Angka, 2011

Berdasarkan Tabel 1, diperoleh total populasi selama 5 tahun terakhir 3,565,755 wisatawan. Kemudian, dihitung rata-rata pertahun sebesar 713.151. dikarenakan penelitian ini dilakukan sebulan maka jumlah populasi yang diambil dihitung dalam bulan, yakni:

$$N = \frac{713.151}{12}$$

$$N = 59.429$$

Untuk menentukan jumlah ukuran sampel dipakai formulasi dari *Slovin* dengan rumus sebagai berikut (Danang, 2002: 67):

Rumus:

$$n = \frac{N}{1+N \cdot (d^2)}$$

dimana,

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

d = presisi yang ditetapkan (batas ketelitian) 5% atau 10%

setelah ditemukan rata-rata populasi dalam sebulan, maka perhitungan menggunakan rumus diatas Sehingga perhitungan jumlah sampel dalam penelitian ini adalah:

n = jumlah sampel yang dicari

$$N = 59.429$$

$$d = 10\% (0,1)$$

maka,

$$\begin{aligned}n &= \frac{59.429}{1 + 59.429 (0,1^2)} \\&= \frac{59.429}{1 + 59.429 (0,01)} \\&= \frac{59.429}{1 + 594,29} \\&= \frac{59.429}{595,29} \\&= 99,83 \\&= 100\end{aligned}$$

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama penelitian, menunjukkan bahwa pada setiap wisata makanan terdapat pengunjung terbanyak pada kawasan Pandanaran. Sehingga sampel yang diambil sebanyak 23 responden, kedua kawasan Simpang Lima sebanyak 22 responden, ketiga pada kawasan jalan MT. Haryono sebanyak 21 responden, dan kelima adalah kawasan Mall Sri Ratu sebanyak 19 responden. Dari pengamatan tersebut dapat digunakan sebagai penentuan jumlah

sampel pada penelitian ini. Sehingga jumlah sampel dalam penelitian ini adanya sebanyak 100 responden.

E. Instrumen Penelitian

Instrumen adalah alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2006: 305). Secara spesifik fenomena ini disebut dengan variabel penelitian. Untuk memperoleh informasi mengenai pendapat/persepsi wisatawan terhadap wisata makanan, peneliti menggunakan angket/kuesioner sebagai bahan analisis yang diberikan kepada wisatawan. Kuesioner ini merupakan salah satu alat pengumpulan data yang memuat sejumlah pertanyaan atau pernyataan dari peneliti untuk dijawab oleh subyek penelitian (responden).

Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Item
Studi Potensi Wisata Makanan (<i>food Tourism</i>) dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Propinsi Jawa Tengah	Wisata Makanan	1. Potensi wisata makanan	1. Makanan yang ditawarkan 2. Pemetaan sentra makanan	Dinas Pariwisata dan Kebudayaan
		2. Karakteristik Wisatawan	3. Nama 4. Usia 5. Pendidikan 6. Pekerjaan 7. Jenis Kelamin 8. Asal wisatawan 9. Penghasilan 10. Informasi 11. Teman perjalanan 12. Hidangan favorit 13. Minuman favorit 14. Oleh-oleh	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Sumber: Hasil Analisis Penyusun, 2012

F. Teknik Pengumpulan Data

Merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena dengan tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer meliputi observasi, kuesioner, dokumentasi. Untuk lebih jelasnya data yang diperlukan adalah sebagai berikut:

Sumber Data Primer

Adalah merupakan suatu proses pengambilan data secara langsung yang ada di lapangan untuk mengetahui kondisi aktual pada kawasan studi. Dengan kata lain survei ini dimaksudkan untuk mengumpulkan data yang berupa fakta- fakta yang dijumpai di lapangan. Jenis sumber data primer ini meliputi:

a. Observasi

Adalah metode atau cara-cara yang menganalisis dan mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai tingkah laku dengan melihat atau mengamati individu atau kelompok secara langsung. Tujuan dari teknik ini adalah untuk melakukan *cross-check* terhadap jawaban- jawaban masyarakat (wisatawan).

b. Kuesioner

Angket (Kuesioner) adalah teknik pengumpulan data dengan menyerahkan atau mengirimkan daftar pertanyaan untuk di isi oleh responden. Responden adalah orang yang memberikan tanggapan (respon) atas atau, menjawab pertanyaan- pertanyaan yang diajukan. Untuk dapat menggunakan teknik ini,

diisyaratkan responden harus memiliki tingkat pendidikan yang memadai, walaupun tidak maka dalam menjawab pertanyaan tersebut harus didampingi/ dipandu untuk menjelaskan apa yang dimaksud dalam pertanyaan tersebut. Peneliti akan menggunakan jenis angket tertutup (*fixed-Alternative Question*)/ menggunakan skala likert dalam penelitian ini dan menggunakan angket terbuka.

c. Dokumentasi

Adalah catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen ini bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari seseorang. Hasil penelitian dari observasi akan lebih kredibel apabila didukung oleh salah satu dokumentasi yang ada di lokasi studi.

G. Teknik Pengolahan dan Penyajian Data

Pengolahan data adalah mentabulasi data, menjumlahkan atau memilah-milah data menjadi data siap di sajikan dan kemudian di analisis sesuai dengan kebutuhan peneliti. Proses pengolahan data yang akan dilakukan dalam kegiatan studi ini adalah sebagai berikut:

1. Klasifikasi data, yaitu melakukan pemilihan terhadap data-data yang digunakan dalam analisa data;
2. Tabulasi, bertujuan untuk menyusun data dalam bentuk tabel yang bertugas untuk meringkas data yang ada di lapangan.

3. Editing, yang bertujuan untuk mengecek kembali data yang telah diperoleh. Setelah dikelompokkan berdasarkan jenisnya, maka data tersebut dapat dipresentasikan atau disajikan dalam bentuk:
 - a. Tabelisasi, yaitu dengan menampilkan data yang diperoleh melalui tabel-tabel.
 - b. Diagrametik, yaitu dengan menampilkan data yang sudah diperoleh melalui grafik atau diagrametik, yaitu dengan menampilkan atau yang sudah diperoleh melalui grafik atau diagram.
 - c. Peta, yaitu menampilkan data yang diperoleh dalam bentuk peta sehingga bisa diketahui lokasi sebenarnya dilapangan.
 - d. Foto yaitu menampilkan gambar eksisting objek lokasi studi.

Selanjutnya data-data yang sudah dikelompokkan tersebut diolah sesuai dengan alat analisis yang digunakan dapat mencapai tujuan yang diinginkan.

H. Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu analisis kuantitatif dan analisis deskriptif. Berikut ini akan dijelaskan lebih lanjut:

1. Uji Validitas Instrumen

Validitas untuk mrngukur sutau kuesioner yang merupakan indikator dari variabel atau konstruk. Butir pertanyaan dikatakan reliabel atau andal apabila jawaban seseorang terhadap pertanyaan adalah konsisten.validitas yang dilakukan menggunakan cara *one shot* yaitu pengukuran butir pertanyaan sekali menyebarkan

kuesioner pada responden, dalam penelitian ini menggunakan uji validitas konstruk. Menurut *Sugiyono (2009: 125)*, untuk menguji validitas konstruk, dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgement experts*). Untuk itu kuesioner yang telah dibuat berdasarkan teori tertentu, dikonsultasikan kepada ahlinya (minimal tiga) untuk mendapatkan tanggapan atas kuesioner yang telah kita buat, saran para ahli dapat tanpa perbaikan, dengan perbaikan atau dirombak total

2. Distribusi Frekuensi

Alat analisis ini digunakan untuk melihat kecenderungan wisatawan dalam menjawab pertanyaan dari peneliti kemudian dicek dilapangan (observasi) kemudian dibandingkan dengan hasil observasi tersebut.

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Suatu Makanan Kota Semarang

Kota Semarang mempunyai beberapa makanan yang dapat dijadikan rujukan dalam pemilihan makanan favorit pengunjung. Berdasarkan data yang tercatat di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Semarang serta hasil survey primer yang dilakukan, diperoleh bahwa lokasi-lokasi makanan tersebar di beberapa kawasan yang bisa menjadikan sebagai tujuan wisata makanan, dengan harapan agar dapat memudahkan wisatawan dalam memperoleh informasi kuliner sehingga wisatawan dapat bebas untuk memperoleh/mencicipi makanan yang ditawarkan. Pemetaan lokasi-lokasi makanan tersebut dapat dilihat di tabel 3. berikut ini:

Tabel 3. : Lokasi Tujuan Wisata Makanan

No	Kawasan	Destinasi	Obyek Wisata	Makanan Unggulan
1	Sentra oleh-oleh Kota Semarang	Koridor Jalan Pandanaran	Wisata makanan	Bandeng Presto
				Lunpia
				Soto Semarang
				Wingko Babat
		Koridor Jalan MT. Haryono	Wisata makanan	Lunpia
Jalan Cendrawasih	Wisata makanan	Wingko Babat		
2	Masjid Agung Jawa Tengah	Masjid Agung Jawa Tengah	Wisata Religi	Tahu Gimbal
3	Taman KB	Taman KB	Wisata makanan	Tahu Gimbal Jagung Bakar

No	Kawasan	Destinasi	Obyek Wisata	Makanan Unggulan
4	Mal Sri Ratu	Bodjong Food Corner	Wisata makanan	Mie jawa, Tahu Gimbal
5	Simpang lima	Simpang lima	Wisata makanan	Soto Semarang
				Tahu Gimbal
				Mie jawa

Sumber: Analisis Penyusun dan Survey Primer, 2012

Makanan yang merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat setempat dan beberapa ada yang bisa menjadi oleh-oleh Kota Semarang, makanan dapat dideskripsikan berdasarkan kriteria yang dilihat dari segi resep makanan tersebut, bahan-bahan yang digunakan dan deskripsi hasil jadi dari segi rasa dan tekstur.

B. Pemetaan Potensi Wisata Makanan di Kota Semarang

Kota Semarang merupakan Ibu Kota Provinsi Jawa Tengah yang letaknya strategis di Pulau Jawa. Kota Semarang memiliki 16 Kecamatan diantaranya Kecamatan Banyumanik, Candisari, Gajahmungkur, Genuk, Gunungpati, Mijen, Ngaliyan, Pedurungan, Semarang Barat, Semarang Selatan, Semarang Tengah, Semarang Utara, Tembalang dan Tugu. Kota Semarang. Dilihat dari potensinya, Kota Semarang berpotensi dalam kulinernya, namun potensi tersebut belum digali dengan baik.

Secara garis besar Kota Semarang memiliki 3 jenis obyek wisata yaitu obyek wisata alam diantaranya Pantai Marina, Agro Wisata Sodong, Kampoeng Wisata Taman Lele, Hutan Wisata Tinjomoyo, Goa Kreo, dan Bumi Perkemahan Karang geneng. Obyek wisata budaya diantaranya Taman Mini Maerokoco, Museum Jamu

Jago & Muri, Museum Nyonya Meneer, Museum Jawa Tengah Ronggowarsito, Museum Mandala Bhakti, Gedung Lawang Sewu & Tugu Muda, Gereja Blendhuk & Kota Lama, Klenteng Sam Poo Kong, Klenteng Tay Kay Sie, Makam Sunan Pandanaran, Makam Kyai Soleh Darat, Masjid Agung Jawa Tengah, Masjid Besar Kauman, Vihara Budhagaya Watugong, Taman Budaya Raden Saleh, Taman Budaya Raden Saleh, Pasar Johar, Stasiun Tawang, dan Kampung Batik. Obyek Wisata Buatan diantaranya GOR Manunggal Jati, GOR Ngaliyan Tirta Indah, International Sport Club (ISC), Kolam Renang Diponegoro, Kolam Renang jatidiri, Kolam Renang, Villa Bukit Mas, OASIS Swimming Pool, Paradise Club, Wonderia, Simpang Lima, Matahari Mall, Citraland Mall, Duta Pertiwi Mall, Java Mall & Hypermart, paragon, Pantai Maron/Tirang, dan Polder Tawang.

Kota Semarang memiliki makanan khas salah satunya yaitu Soto Semarang. Dari hasil survay hanya ada empat warung Soto Semarang yakni warung Soto Bangkong yang teletak di perempatan bangkong, yang mana menjadi cikal bakal lahirnya Soto Semarang/Soto Bangkong dan yang lain seperti warung soto di Jalan Kelud Raya, warung Soto Bu Eny di Jalan Rakyat 1, warung Soto Bu Roso di Jalan Pandanaran. Selain itu, Kota Semarang juga memiliki ragam makanan khas yang lain namun tersebar tidak merata di beberapa tempat yang terdiri dari makanan pokok seperti Mie Kopyok, Tahu Gimbal, dan Nasi Kucing. Lauk pauk seperti Bandeng Presto dan Lunpia. Makanan kudapan seperti Gilo-gilo, Glanggem, Tahu Petis, dan Gandos. Minuman seperti Es Kelapa Muda, Sop Buah, Es Marem yang banyak di jual di sentra makanan, serta teh manis dan Jeruk sebagai minuman yang bersifat umum.

Berdasarkan data yang tercatat di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Semarang hanya ada 75 Rumah makan yang terdaftar secara legal. Namun demikian, masih ada yang belum tercatat warung makan yang terdaftar di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan. Selain itu, terdapat beberapa tempat strategis yang mendirikan tenda-tenda bongkar pasang atau yang permanen dan menjual makanan-makanan. Seperti para PKL di kawasan simpang lima yang buka dari pukul 15.00 s/d 23.00 WIB dan para PKL di kawasan Taman KB yang dimulai pukul 17.00 s/d 24.00 WIB, para PKL di kawasan wisata Masjid Agung Jawa Tengah dimulai dari pukul 09.00 s/d 17.00 WIB.

Dari data yang di peroleh dari hasil survay dan observasi, peneliti memetakan potensi makanan yang ada di Kota Semarang, sebagai berikut:



PROGRAM PRODI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
 JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
 FAKULTAS TEKNIK
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
 YOGYAKARTA

LAPORAN
 SKRIPSI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

PETA
 KAWASAN MAKANAN KHAS KOTA SEMARANG

KETERANGAN

- Batas Kabupaten
- Batas Kecamatan
- Batas Kelurahan
- Jalan Arteri
- Jalan Kolektor
- Sungai
- Lokasi Kuliner

INSET



SKALA

1 : 35/000

NONIOR GAMBAR

2

JUDUL PENELITIAN

STUDI POTENSI WISATA KULINER DALAM PENGEMBANGAN
 PARAWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH

SUMBER :
 BAPPEDA KOTA SEMARANG, 2012



Tabel 4. Peta Makanan Berdasarkan Kecamatan dan Kawasan yang Berpotensi di Kota Semarang.

No	Kecamatan	Kawasan	Potensi Makanan
1.	Semarang Selatan	Sentra Oleh-oleh Kota Semarang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bandeng Presto 2. Wingko babat 3. Soto semarang 4. Ayam Kfc 5. Ayam Goreng 6. Sea Food 7. Steak 8. Burger
		Simpang Lima	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soto Semarang 2. Tahu Gimbal 3. Lombok ijo 4. Penyetan 5. Nasi kucing 6. Gilo-gilo 7. Nasi goreng 8. Bakso 9. Mie ayam 10. Mc Donald

No	Kecamatan	Kawasan	Potensi Makanan
			11. Burger 12. Pizza Hut 13. Bandeng Presto 14. Wingko babat 15. Ayam Kfc 16. Ayam Goreng 17. Sea Food 18. Steak
		Taman KB	1. Tahu Gimbal 2. Penyetan 3. Jagung Bakar
		Jalan MT. Haryono	Lupia
2	Gayamsari	Masjid Agung Jawa Tengah	Tahu Gimbal
3	Semarang Utara	Jalan Cendrawasih	Wingko Babat

Sumber: Analisis Penyusun dan Survey Primer, 2012

C. Karakteristik Wisatawan terhadap Makanan di Sentra-sentra Makanan

Kota Semarang

Karakteristik wisatawan yang berkunjung ke sentra-sentra makanan di Kota Semarang memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Berdasarkan 100 responden yang di sebar diperoleh statistik sebagai berikut:

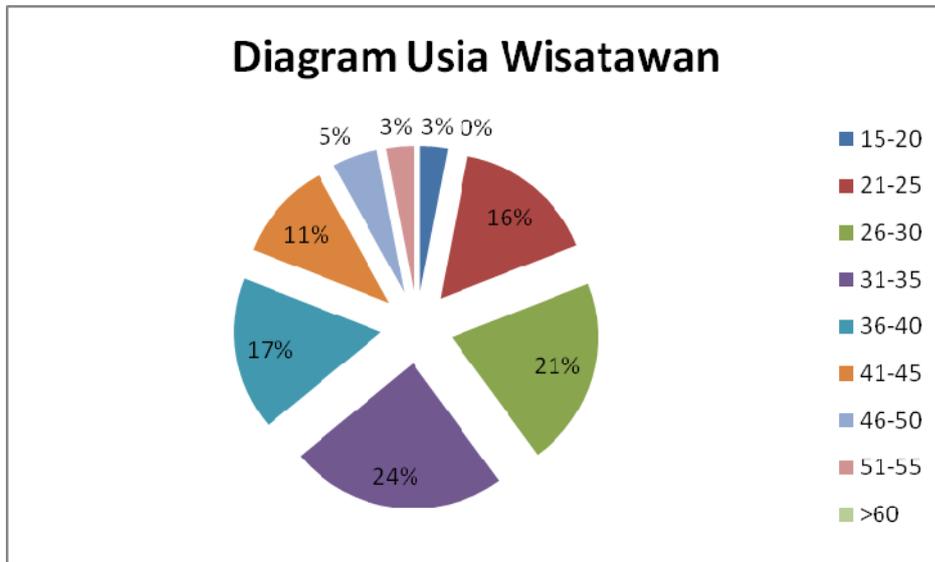
1. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Usia

Dari segi usia responden yang mengunjungi sentra makanan di Kota Semarang yang di jadikan sampel penelitian, diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 5. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah	Persentase (%)
1	15-20	3	3%
2	21-25	16	16%
3	26-30	21	21%
4	31-35	24	24%
5	36-40	17	17%
6	41-45	11	11%
7	46-50	5	5%
8	51-55	3	3%
9	>60	0	0%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 1. Diagram Usia Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, dari rentang usia 15 tahun hingga diatas 60 tahun dan yang paling banyak usia wisatawan adalah berusia 31-35 tahun yaitu 24% atau 24 orang, sedangkan usia >60 tahun tidak ditemukan. Hal ini dapat disimpulkan bahwa wisatawan yang berkunjung di Kota Semarang terbanyak pada usia dewasa (Orang tua).

2. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Jenis Kelamin

Dari segi jenis kelamin, responden yang dijadikan sampel diantaranya laki-laki dan perempuan yang berkunjung ke sentra-sentra kuliner di Kota Semarang, diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 6. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Laki-laki	47	47%
2	Perempuan	53	53%
Jumlah		100	100

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 2. Diagram Jenis Kelamin

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, jenis kelamin wisatawan (responden) yang paling banyak adalah perempuan sebesar 53 wisatawan (53%), kemudian laki-laki sebesar 47 wisatawan (47%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominasi wisatawan yang berkunjung berjenis kelamin perempuan.

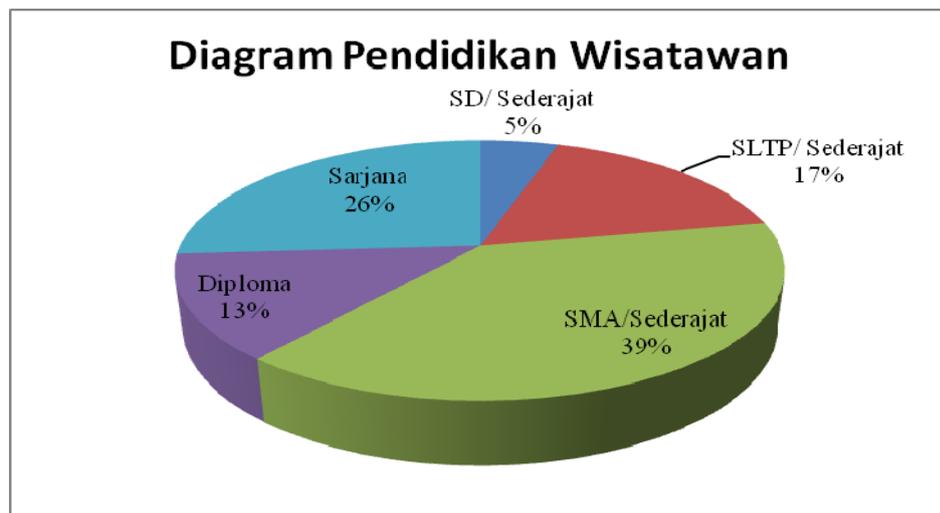
3. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan tingkat pendidikan, responden yang dijadikan sampel berasal dari tingkat pendidikan dasar (SD) hingga perguruan tinggi. Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 7. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1	Tidak Lulus SD	-	
2	SD/ Sederajat	5	5%
3	SLTP/ Sederajat	17	17%
4	SMA/Sederajat	39	39%
5	Diploma	13	13%
6	Sarjana	26	26%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 2. Diagram Pendidikan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, tingkat pendidikan responden yang paling banyak adalah lulusan SMA sebesar 39 wisatawan (39%), kemudian lulusan sarjan sebesar 26 wisatawan (26%). Sedangkan tingkat pendidikan yang paling kecil yakni lulusan SD sebesar 5 wisatawan (5%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominansi wisatawan yang berkunjung berasal dari tingkat pendidikan SMA dan perguruan tinggi (Sarjana).

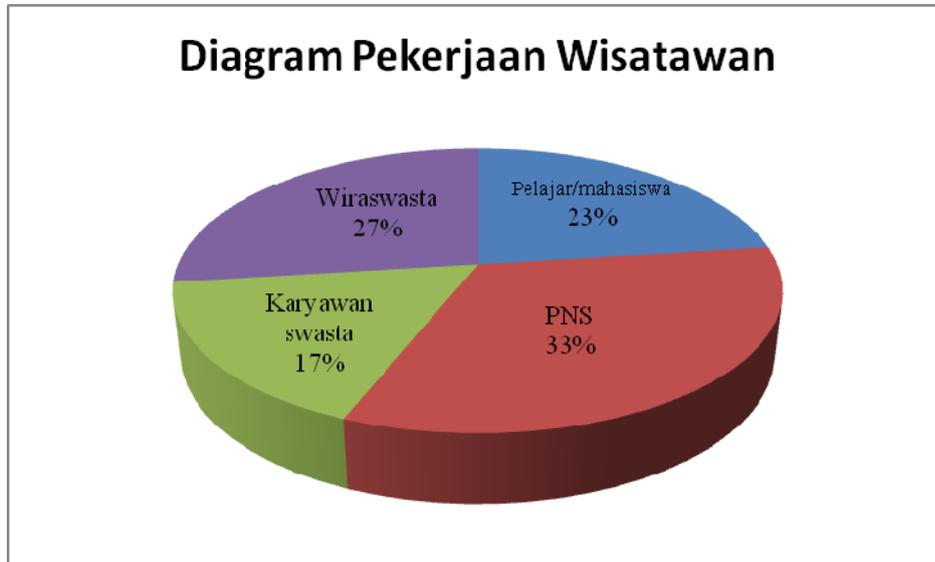
4. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Dari segi jenis pekerjaan responden yang mengunjungi sentra kuliner di Kota Semarang yang dijadikan sampel penelitian, jenis pekerjaan diantaranya pelajar/mahasiswa, PNS, Karyawan swasta dan wiraswasta. Diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel dan gambar sebagai berikut:

Tabel 8. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Jenis Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
1	Pelajar/mahasiswa	23	23%
2	PNS	33	33%
3	Karyawan swasta	17	17%
4	Wiraswasta	27	27%
Jumlah		100	100

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 4. Diagram Pekerjaan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, tingkat pekerjaan responden yang paling banyak adalah berprofesi sebagai pegawai negeri sipil (PNS) sebesar 33 wisatawan (33%), kemudian profesi wiraswasta sebesar 27 wisatawan (27%). Sedangkan pekerjaan wisatawan yang paling kecil yakni karyawan swasta sebesar 17 wisatawan (17%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominansi wisatawan yang berkunjung berasal atau dari tingkat pekerjaan Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan Wiraswasta.

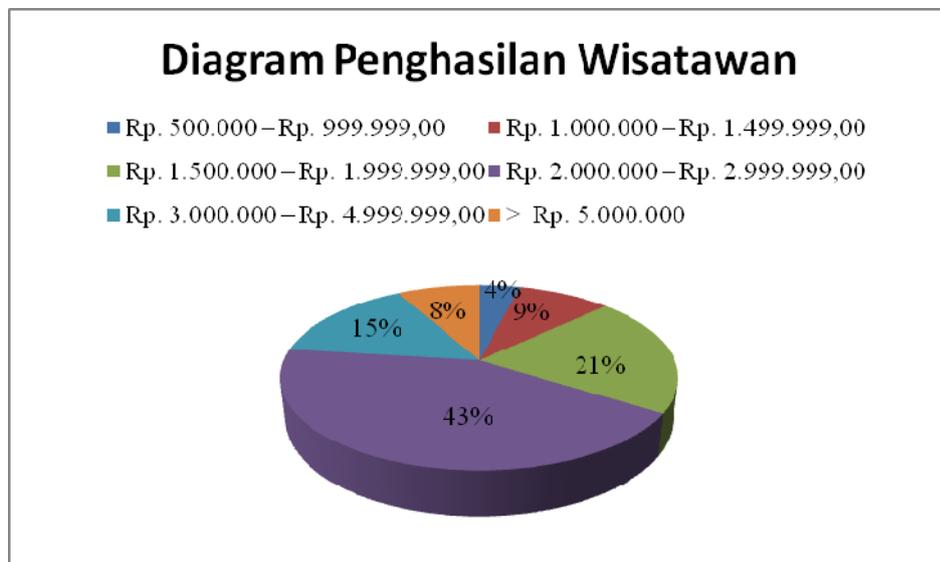
5. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Jumlah Penghasilan

Dari segi berdasarkan tingkat penghasilan wisatawan responden yang mengunjungi sentra-sentra kuliner yang dijadikan sampel dan mengisi angket. Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 9. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Tingkat Penghasilan

No	Penghasilan	Jumlah	Persentase (%)
1	≤ Rp. 500.000	0	0%
2	Rp. 500.000 – Rp. 999.999,00	4	4%
3	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	9	9%
4	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	21	21%
5	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	43	43%
6	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	15	15%
7	> Rp. 5.000.000	8	8%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 5. Diagram Penghasilan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, penghasilan wisatawan (responden) yang paling banyak adalah 2.000.000-2.999.999 sebesar 43 wisatawan (43%), kemudian 1.500.000- 1.999.999 sebesar 21 wisatawan (21%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu 500.000-999.999 sebesar 4 wisatawan (4%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominasi wisatawan yang berkunjung berpenghasilan antara 2.000.000-2.999.999.

6. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Asal Wisatawan

Dari segi asal responden yang mengunjungi sentra-sentra makanan yang dijadikan sampel dan mengisi angket asal responden antara lain Kota Semarang, luar kota dalam propinsi, pulau jawa, dan luar pulau jawa. Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 10. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Wisatawan

No	Asal Wisatawan	Jumlah	Persentase (%)
1	Luar Kota dalam Propinsi	47	47%
2	Kota Semarang	33	33%
3	Luar Kota dalam Pulau Jawa	14	14%
4	Luar Pulau Jawa	6	6%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 6. Diagram Asal Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, asal wisatawan (responden) yang paling banyak adalah luar kota dalam propinsi sebesar 47 wisatawan (47%), kemudian Kota Semarang sebesar 33 wisatawan (33%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu luar Pulau Jawa sebesar 6 wisatawan (6%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominasi wisatawan yang berkunjung masih skala lokal yakni masih dalam Kota Semarang.

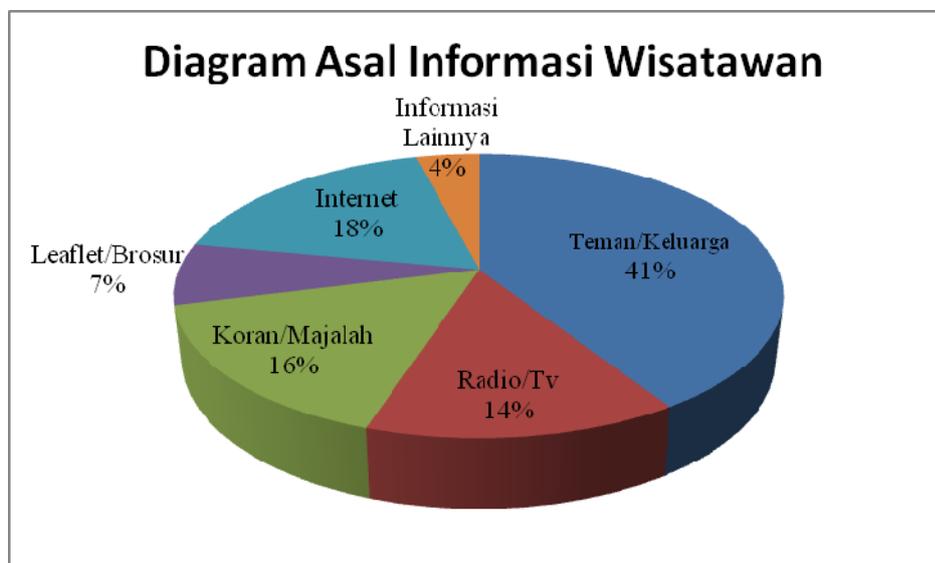
7. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Asal Memperoleh Informasi Tentang Obyek Makanan

Dari segi asal memperoleh informasi tentang obyek makanan responden yang mengunjungi sentra-sentra makanan yang dijadikan sampel dan mengisi angket asal responden antara lain melalui teman/keluarga, radio/tv, koran/majalah, leaflet/brosur, dan internet. Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 11. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Asal Memperoleh Informasi Tentang Obyek Makanan

No	Asal Informasi	Jumlah	Persentase (%)
1	Teman/Keluarga	41	41%
2	Radio/Tv	14	14%
3	Koran/Majalah	16	16%
4	Leaflet/Brosur	7	7%
5	Internet	18	18%
6	Informasi Lainnya	4	4%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 7. Diagram Asal Informasi Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, asal memperoleh informasi wisatawan (responden) yang paling banyak adalah dari teman/keluarga sebesar 41 wisatawan (41%), kemudian melalui internet sebesar 18 wisatawan (18%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu informasi lainnya seperti dari mulut ke mulut sebesar 4 wisatawan (4%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominasi wisatawan yang berkunjung memperoleh informasi dari teman/keluarga dan internet.

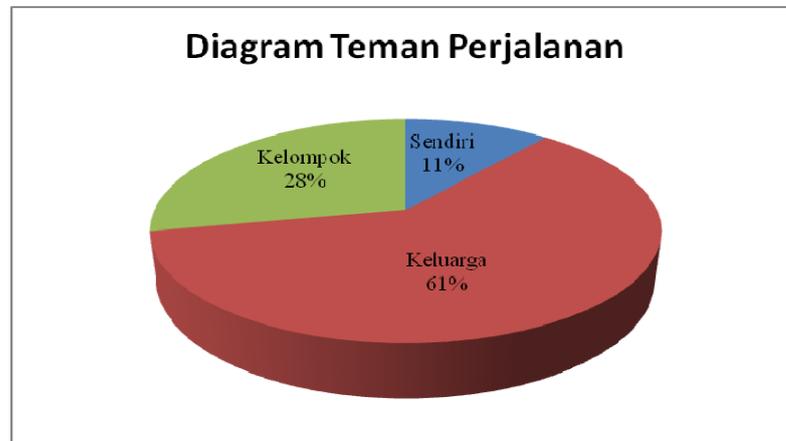
8. Karakteristik Wisatawan (Responden) berdasarkan Teman Perjalanan Wisatawan

Dari segi berdasarkan Teman Perjalanan Wisatawan responden yang mengunjungi sentra-sentra kuliner yang dijadikan sampel dan mengisi angket asal responden antara lain sendiri, keluarga, kelompok . Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 12. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Teman Perjalanan

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Sendiri	11	11%
2	Keluarga	61	61%
3	Kelompok	28	28%
Jumlah		100	100

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 8. Diagram Teman Perjalanan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, teman perjalanan wisatawan (responden) yang paling banyak adalah bersama keluarga sebesar 61 wisatawan (61%), kemudian kelompok (tamasya/tour) sebesar 28 wisatawan (28%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu sendiri dalam melakukan perjalanan wisata sebesar 11 wisatawan (11%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dominasi wisatawan yang berkunjung bersama keluarga sebagai teman perjalanan wisatawan.

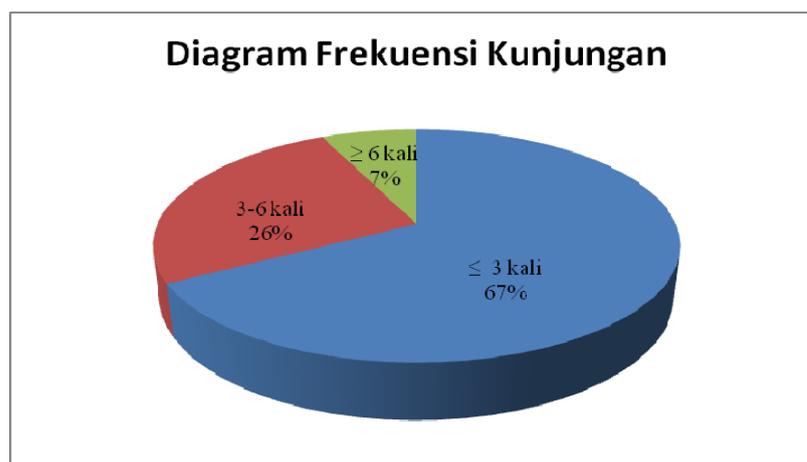
9. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Banyaknya Kunjungan dalam Sebulan

Berdasarkan banyaknya kunjungan dalam sebulan, responden yang mengunjungi sentra-sentra kuliner yang dijadikan sampel dan mengisi angket asal responden diberi alternatif jawaban antara lain ≤ 3 kali, 3-6 kali, dan ≥ 6 kali kunjungan dalam waktu sebulan. Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 12. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Banyaknya Kunjungan dalam Sebulan

No	Frekuensi Kunjungan	Jumlah	Persentase (%)
1	≤ 3 kali	67	67%
2	3-6 kali	26	26%
3	≥ 6 kali	7	7%
Jumlah		100	100

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 9. Diagram Frekuensi Kunjungan Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, frekuensi kunjungan wisatawan (responden) yang paling banyak adalah ≤ 3 kali sebesar 67 wisatawan (67%), kemudian 3-6 kali sebesar 26 wisatawan (26%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu ≥ 6 kali sebesar 7 wisatawan (7%). Hal ini dapat disimpulkan

bahwa dominasi wisatawan yang berkunjung selama sebulan ≤ 3 kali kunjungan wisatawan.

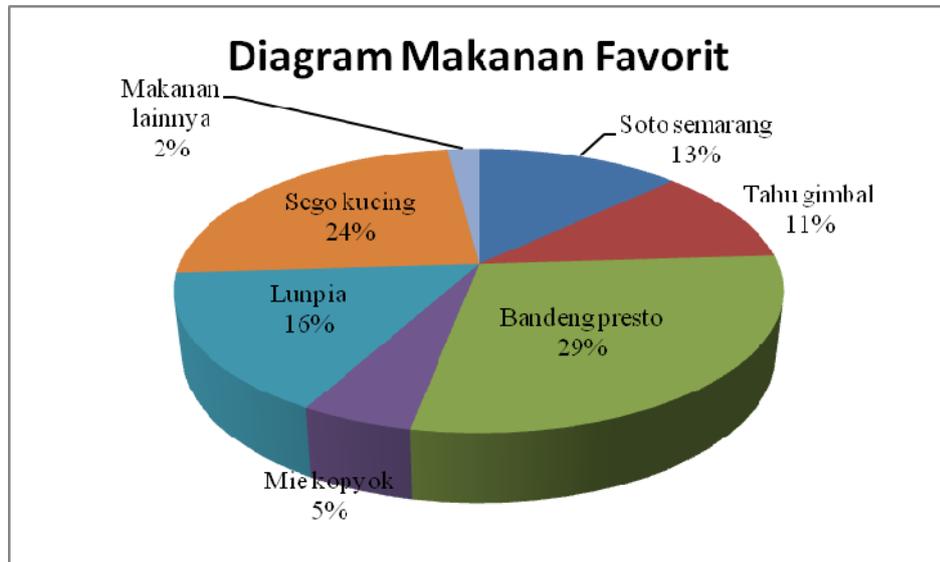
10. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Makanan Favorit

Dalam menentukan keputusan melakukan perjalanan wisata kuliner, sering kali wisatawan menentukan makanan yang menjadi favoritnya sebelum memiliki tempat makan. Data tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 13. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Makanan Favorit

No	Makanan Favorit	Jumlah	Persentase (%)
1	Soto semarang	13	13%
2	Tahu gimbal	11	11%
3	Bandeng presto	29	29%
4	Mie kopyok	5	5%
5	Lunpia	16	16%
6	Sego kucing	24	24%
7	Makanan lainnya	2	2%
Jumlah		100	100

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 10. Diagram Makanan Favorit

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, yang menjadi makanan favorit wisatawan (responden) yang paling banyak adalah bandeng presto sebesar 29 wisatawan (29%), kemudian sego kucing sebesar 24 wisatawan (24%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu makanan lainnya sebesar 2 wisatawan (2%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa makanan favorit pengunjung didominasi bandeng presto.

11. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Oleh-Oleh Favorit

Wisatawan

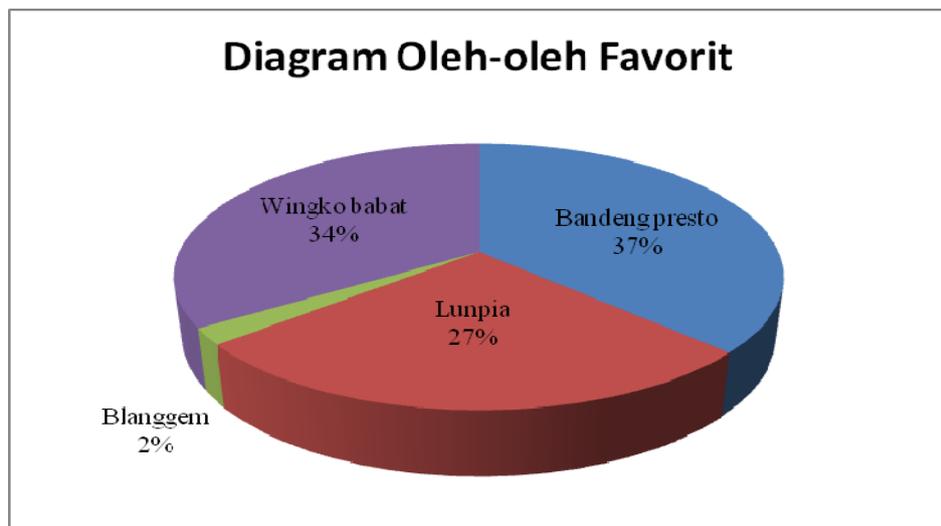
Dalam melakukan perjalanan wisata dan pada saat meninggalkan tempat wisata di Kota Semarang, sering kali wisatawan memilih oleh-oleh untuk sanak saudara sebagai buah tangan khas Kota Semarang. Dalam sebaran

angket oleh-oleh favorit, diberi alternatif jawaban pilihan oleh-oleh yaitu: bandeng presto, lunpia, blanggem, tahu petis, dan gandos.

Tabel 14. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Oleh-Oleh Favorit

No	Oleh-oleh Favorit	Jumlah	Persentase (%)
1	Bandeng presto	37	37%
2	Lunpia	27	27%
3	Blanggem	2	2%
4	Wingko babat	34	34%
5	Gandos	0	0%
6	Oleh-oleh lainnya	0	0%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 11. Diagram Oleh-oleh Favorit

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, yang menjadi oleh-oleh favorit wisatawan (responden) yang paling banyak adalah bandeng presto sebesar 37 wisatawan (37%), kemudian wingko babat sebesar 34 wisatawan (34%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu blanggem sebesar 2 wisatawan (2%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa oleh-oleh favorit wisatawan bandeng presto.

12. Karakteristik Wisatawan (Responden) Berdasarkan Lokasi

Dalam melakukan perjalanan wisata, wisatawan tak terlepas dari lokasi saat melakukan perjalanan wisata makanan. Kota Semarang memiliki berbagai lokasi untuk wisata makanan baik didaerah perkotaan maupun areal lainnya. Dalam persebaran angket, responden diberi alternatif jawaban diantaranya kawasan jl..Pandaran, Kawasan simpang lima, Kawasan jl. MT.Haryono, Kawasan taman KB, dan Kawasan mall sri ratu

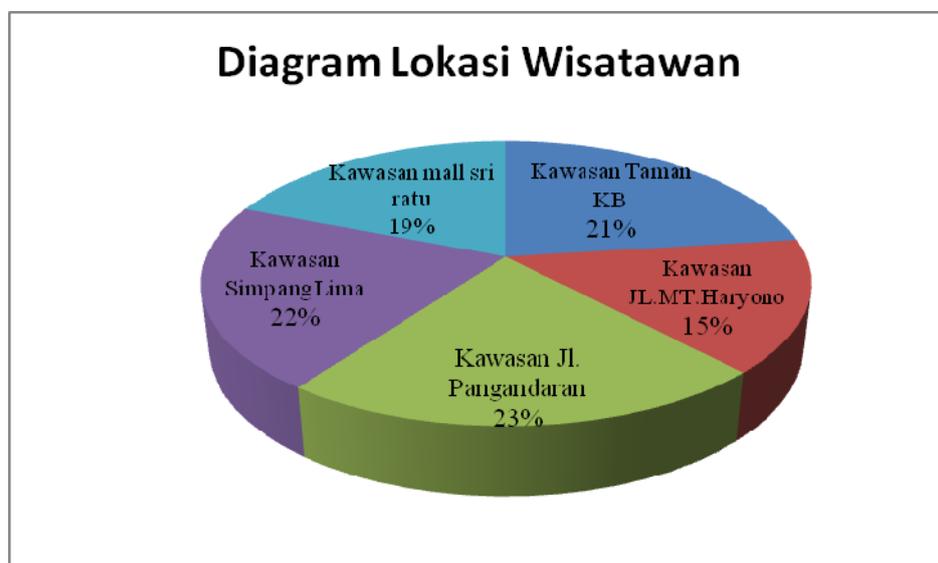
Dari penelitian tersebut, diperoleh data yang dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

Tabel 15. Karakteristik Wisatawan Berdasarkan Lokasi

No	Lokasi	Jumlah	Persentase (%)
1	Kawasan jl..Pandaran	23	23%
2	Kawasan simpang lima	22	22%
3	Kawasan jl. MT.Haryono	15	15%

No	Lokasi	Jumlah	Persentase (%)
4	Kawasan taman KB	21	21%
5	Kawasan mall sri ratu	19	19%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 12. Diagram Lokasi Wisatawan

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, yang menjadi lokasi favorit wisatawan (responden) yang paling banyak adalah Kawasan jl..Pangandaran sebesar 23 wisatawan (23%), kemudian Kawasan simpang lima sebesar 22 wisatawan (22%), Kemudian Kawasan taman KB sebesar 21 (21%), Kemudian Kawasan mall sri ratu sebesar 19 (19%), Sedangkan jumlah paling kecil yaitu Kawasan jl.MT.Haryono sebesar 15 wisatawan (15%). Hal ini

dapat disimpulkan bahwa lokasi favorit pengunjung dikawasan jalan pandanaran.

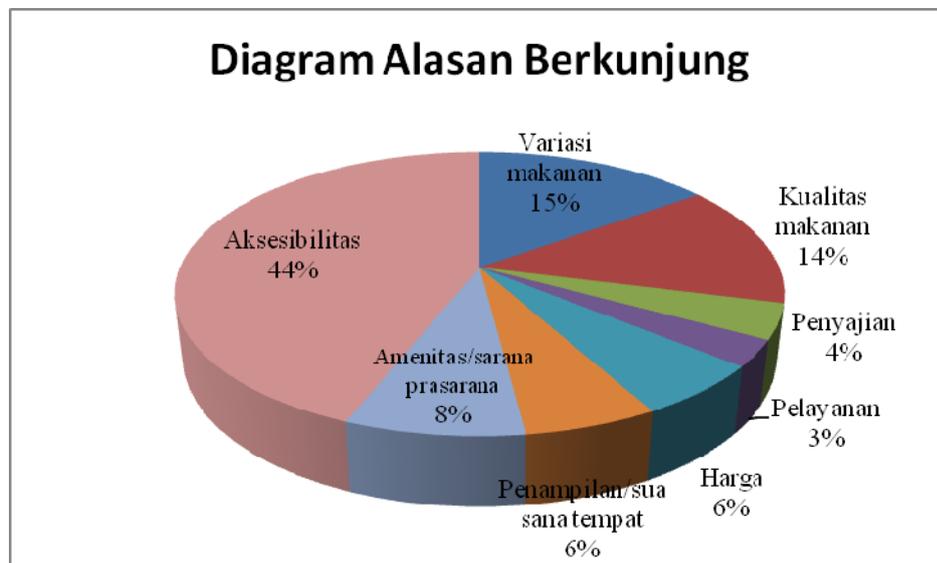
13. Berdasarkan Alasan Ketertarikan Wisatawan Pada Sentra-sentra Makanan

Untuk melakukan perjalanan wisata, tentunya wisatawan mempunyai alasan untuk melakukan wisata. Komponen yang biasa menjadi alasan untuk berwisata makanan yaitu karena variasi makanan, kualitas makanan, penyajian pelayanan, harga, penampilan/suasana tempat, amenities/sarana prasarana, dan aksesibilitas/kemudahan pencapaian. Dari sebaran angket yang diperoleh, maka dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 16. Berdasarkan Alasan Ketertarikan Wisatawan Pada Sentra-Sentra Makanan

No	Alasan Berkunjung	Jumlah	Persentase (%)
1	Variasi makanan	15	15%
2	Kualitas makanan	14	14%
3	Penyajian	4	4%
4	Pelayanan	3	3%
5	Harga	6	6%
6	Penampilan/suasana tempat	6	6%
7	Amenitas/sarana prasarana	8	8%
8	Aksesibilitas	44	44%
Jumlah		100	100%

Sumber: Analisis Penyusun dan Data Angket, 2013



Gambar 13. Diagram Alasan Berkunjung

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, yang menjadi alasan berkunjung wisatawan (responden) yang paling banyak adalah karena aksesibilitas/kemudahan pencapaian sebesar 44 wisatawan (44%), kemudian Variasi makanan sebesar 15 wisatawan (15%). Sedangkan jumlah paling kecil yaitu penyajian sebesar 4 wisatawan (4%). Hal ini dapat disimpulkan bahwa aksesibilitas/kemudahan pencapaian menjadi alasan yang kuat yang didominasi oleh wisatawan.

Dalam angket/kuesioner terdapat harapan baik saran atau kritik terhadap makanan yang ada di Kota Semarang, dari angket tersebut ada beberapa angket yang di kosongkan atau tidak ada jawaban, hal tersebut karena wisatawan tidak sempat menulis. Dari berbagai macam jawaban responden dapat ditarik kesimpulan dalam

bentuk point untuk harapan wisatawan kedepannya terhadap perkembangan wisata makanan di Kota Semarang, yaitu:

- a) Lokasi sentra makanan yang ada di Jalan Pandanaran masih belum tertata rapi karena sering terjadi kemacetan dan semrawut.
- b) Makanan Kota Semarang lebih dikenalkan lagi ke masyarakat luas
- c) Soto Semarang sebagai makanan khas utama harus dilestarikan
- d) Variasi makanan lebih ditingkatkan lagi terutama lumpia dan bandeng presto
- e) Kualitas makanan harus tetap terjaga
- f) Tingkatan pelayanan dan untuk pelayanannya agar lebih ramah dan akrab dalam melayani wisatawan (pembeli)
- g) Kebersiahan tempat makan dan lingkungan agar tetap terjaga
- h) Promosi harus lebih divariatifkan
- i) Cita rasa makanan khas agar tetap terjaga dan konsisten
- j) Harga perlu dicek kembali agar lebih ekonomis sehingga terjangkau mulai kalangan bawah sampai kalangan atas.

D. Pembahasan

Kota Semarang merupakan Ibu Kota Propinsi Jawa Tengah yang terletak strategis di Pulau Jawa, Kota Semarang berpenduduk dan memiliki luas $\pm 373,67 \text{ km}^2$ yang terdiri dari 16 Kecamatan, 177 Kelurahan. Kota Semarang memiliki banyak potensi terutama di sektor pariwisata khususnya wisata makanan. Kota ini dibagi menjadi 4 kawasan yang bisa menjadi tujuan wisata makanan.

Kawasan yang menjadi tujuan wisata makanan tersebut antara lain kawasan sentra oleh-oleh Kota Semarang berada di koridor Jalan Pandanaran yang memiliki tujuan makanan berupa makanan pokok Kota Semarang diantaranya bandeng presto, lunpia, wingko babat dan Soto Semarang, selain itu juga terdapat di koridor Jalan MT. Haryono yang menawarkan banyak variasi Makanan Lunpia dan di koridor Jalan Cendrawasih yang cukup terkenal dengan Wingko Babatnya. Kawasan Masjid Agung Jawa Tengah disamping menjadi destinasi wisata religi juga menawarkan makanan diantaranya Tahu Gimbal yang cukup banyak PKL dalam menjajakan dagangannya. Kawasan Taman KB yang memiliki tujuan wisata makanan diantaranya Tahu Gimbal, Seafood, Warung Pecel, Jagung bakar, dan Roti bakar. Kawasan Mal Sri ratu yang memiliki tujuan wisata makanan tradisional dan jajanan pasar seperti Belenggong, Gandos, Tahu Petis, Mie Kopyok, dan Tahu Gimbal.

Kota Semarang memiliki salah satu jenis makanan yaitu Soto Semarang (Bangkong). Soto Semarang memiliki ciri khas yang berbeda dengan daerah lain, karena Soto Bangkong menggunakan bumbu seperti jahe, daun jeruk serta kuah Soto ini berwarna bening dan dilengkapi dengan ayam kampung, emping goreng, sate telur puyuh, dan berbagai macam sate. Selain itu juga terdapat makanan pokok yang lain seperti Tahu Gimbal, Mie Kopyok, dan Nasi Kucing. Keunikan dari Nasi Kucing karena nasih dan lauk pauknya sedikit hanya segenggam telapak orang dewasa dan harga sangat ekonomis yang sering dan dapat dijumpai disudut-sudut gang dan dijalan, biasanya pedagang Nasi Kucing bukan hanya menjual Nasi Kucing tapi divariasikan dengan menambah aneka jajanan.

Lauk pauk yang biasa di temui di beberapa rumah makan dan menjadi lauk pauk favorit masyarakat Kota Semarang yakni Tahu Gimbal, Bandeng, dan Lunpia. Penyajian makanan pokok yang didampingi dengan lauk pauk, warga setempat tidak melupakan sambal sebagai salah satu pendamping yang harus ada. Sambal yang digunakan pada umumnya berupa sambal bawang, sambal tomat, dan sambal terasi.

Terdapat berbagai macam kudapan yang ada di Kota Semarang, namun ada yang benar-bener khas yaitu Tahu Petis dan blanggem. Tahu Petis dapat dengan mudah ditemukan di jalan-jalan di Kota Semarang, keunikan dari tahu petis sendiri karena di dalam tahu tersebut dioleskan dengan saus warna hitam atau yang disebut petis yang terbuat dari tahu putih yang digoreng sampai kecoklatan.

Oleh-oleh yang menjadi ciri khas Kota Semarang adalah bandeng presto, Makanan ini dibuat dari Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang dibumbui dengan bawang putih, kunyit dan garam. Ikan Bandeng ini kemudian dimasak pada alas daun pisang dengan cara presto. Presto adalah cara memasak dengan uap air yang bertekanan tinggi. Makanan yang dimasak dengan cara ini diletakkan dalam panci yang dapat dikunci dengan rapat. Air yang berada di dalam panci ini kemudian dipanaskan hingga mendidih. Uap air yang timbul akan memasak makanan yang berada di dalam panci ini. Karena Ikan Bandeng terkenal memiliki banyak duri, Bandeng presto adalah makanan yang digemari karena dengan cara masak presto duri-duri ini menjadi sangat lunak. Selain itu juga terdapat oleh-oleh yang tidak asing lagi di Kota Semarang yakni Lunpia, Lunpia Semarang adalah makanan semacam *rollade* berisi rebung, telur, dan daging ayam atau udang.

Selain potensi makanan, peneliti juga mencari karakteristik wisatawan. Wisatawan yang digunakan menjadi sampel penelitian adalah wisatawan lokal (dalam negeri). Alasan memilih wisatawan lokal dikarenakan jumlah wisatawan lebih banyak dibandingkan wisatawan asing yang berkunjung. Selain itu juga wisatawan lokal lebih mudah ditemui di kawasan-kawasan yang menjadi sentra kuliner Kota Semarang, sedangkan wisatawan asing yang berkunjung ke Kota Semarang sebagian besar hanya menuju tugu muda, lawang sewu, gereja blendhuk dan Kota lama yang menjadi *icon* Kota Semarang.

Berdasarkan rentang usia, wisatawan yang paling mendominasi adalah usia 31-35 tahun yaitu 24% atau 24 orang, dengan Pendidikan terakhir lulusan SMA sebesar 39 wisatawan (39%). Dari jenis Pekerjaan, sebagian besar didominasi profesi Pegawai Negeri Sipil (PNS) sebesar 33 wisatawan (33%) dan sebagian besar wisatawan didominasi oleh perempuan yang lebih memiliki kemauan untuk melakukan perjalanan wisata sebesar 53 wisatawan (53%) dibandingkan laki-laki sebesar 47 wisatawan (47%). Sebagian besar wisatawan yang berkunjung berasal dari Luar Kota Semarang sendiri sebesar 47 wisatawan (47%),. Wisatawan mendapatkan informasi berasal dari dari teman/keluarga sebesar 41 wisatawan (41%).

Bersama keluarga merupakan teman perjalanan yang mendominasi di Kota Semarang sebesar 61 wisatawan (61%). Sedangkan penghasilan wisatawan yang paling dominan yakni kisaran 1.000.000-2.999.999 sebesar 43 wisatawan (43%) dan dalam waktu sebulan frekuensi wisatawan yang berkunjung ≤ 3 kali sebesar 67 wisatawan (67%), yang menjadi makanan favorit wisatawan yakni adalah bandeng

presto sebesar 29 wisatawan (29%). Sedangkan yang menjadi lokasi favorit wisatawan kawasan Jalan Pandanaran sebesar 23 wisatawan (23%), Bandeng Presto menjadi oleh-oleh favorit para wisatawan sebesar 37 wisatawan (37%). Sementara itu, alasan ketertarikan wisatawan berkunjung kesentra makanan karena aksesibilitas/kemudahan pencapaian sebesar 44 wisatawan (44%).

Sedangkan untuk harapan wisatawan diperoleh 10 jawaban yang disimpulkan dari berbagai macam harapan, bila dikaitkan dengan aspek produk wisata makanan, didapatkan bahwa dari 6 aspek yaitu harga, variasi makanan, kualitas makanan, penampilan/suasana tempat, amenitas, dan aksesibilitas. Dari 10 jawaban tersebut lebih mengacu pada 1) aspek harga, dikarenakan harga makanan yang dijual berkisar antara 15 ribu untuk makanan pada umumnya. 2) aspek variasi makanan, menu yang disajikan masih umum, sehingga perlu variasi makanan yang inovatif yang dapat menyesuaikan perkembangan jaman. 3) aspek kualitas makanan, penggunaan bahan, standar porsi makanan, dan penampilan penyajian harus tetap terjaga dan konsisten atau tidak berubah-ubah kualitasnya. Dan 4) aspek penampilan/suasana tempat, suasana tempat harus dibuat nyaman mungkin terutama keamanan, kebersihan dan keindahan sehingga dapat membuat wisatawan berlama-lama di lokasi makanan tersebut.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Studi Potensi Wisata Makanan (*food tourism*) Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah dalam rangka kesiapan menjadi daerah tujuan wisata makanan, maka peneliti dapat mengambil simpulan yaitu:

1. Makanan Kota Semarang meliputi makanan pokok Soto Semarang, Tahu Gimbal, Mie Kopyok, dan Nasi Kucing. Lauk Pauk Kota Semarang meliputi Bandeng Presto, Lunpia, Wingko Babat. Kudapan Kota Semarang meliputi Gilogilo, Blanggem, Tahu Petis, dan Gandos.
2. Makanan di Kota Semarang dapat dipetakan menjadi lima kawasan diantaranya Kawasan jalan Pandanaran, Kawasan simpang lima, Kawasan jalan MT. Haryono, Kawasan Taman KB, dan Kawasan Mall sri ratu.
3. Karakteristik wisatawan yang berkunjung adalah usia 31-35 tahun yaitu 24%, yang berlatar Pendidikan SMA sebesar 39%, dan pekerjaan Pegawai Negeri Sipil (PNS) sebesar 33% . sebagian besar wisata makanan lebih dimintai Perempuan 53% dan berasal dari Luar Kota dalam Provinsi 47%, memperoleh informasi dari teman/keluarga 41%, dan teman perjalanan bersama keluarga 61%. Sedangkan penghasilan wisatawan kisaran 2.000.000-2.999.999 sebesar 43%, frekuensi kunjungan selama sebulan ≤ 3 kali 67%, makanan favorit wisatawan yakni

Bandeng Presto sebesar 29%, Lokasi makanan yang banyak dikunjungi wisatawan Kawasan jalan Pandanaran 23%, Bandeng Presto menjadi oleh-oleh favorit wisatawan (37%), dan aksesibilitas/kemudahan pencapaian sebesar 44%.

B. Saran

Berdasarkan hasil keseluruhan dalam penelitian ini, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Pemerintah dan pedagang harus saling berkoordinasi untuk mempublikasikan sentra-sentra wisata makanan melalui berbagai media, salah satunya adalah dengan pemetaan makanan.
2. Mengajak para agensi yang bergerak dibidang pariwisata untuk ikut serta mempublikasikan berbagai sentra wisata makanan yang direkomendasikan oleh pemerintah Kota Semarang, agar wisatawan dapat direkomendasikan keberbagai sentra makanan yang diminati atau disukai oleh wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cooper, dkk. (2008). *Contemporary Tourism: An international approach*. Burlington MA: Butterworth-Heinemann. USA
- Fandeli, C. (2002). *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Fakultas Kehutanan Universitas Gadjah Mada.
- Sunyoto, D. (2002). *Analisis Regresi dan Uji Hipotesis*. Yogyakarta: PT. Buku Seru.
- Kaiser, Charles, Jr, Larry E. Helber. (1978). *Tourism, Planning and Development*. Boston: CBI Publishing Company Inc.
- Kotler, P. (2002). *Manajemen Pemasaran 1*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Kusmayadi dan Sugiarto, E. (2000). *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Kusmayadi. (2004). *Statistika Pariwisata Deskriptif*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Hall, dkk. (2003). *Food Tourism Around the world: development, management and markets*. Burlington MA: Butterworth-Heinemann.
- http://digilib.uns.ac.id/pengguna.php?mn=detail&d_id=15208
- Long, LM. (2003). *Culinary Tourism. USA*: University of Kentucky Press.
- Lundberg, D. (1997). *Ekonomi Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Musanef, (1999). *Manajemen Usaha Pariwisata Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Oka, A,Y. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- _____. (2008). *Ekonomi Pariwisata*. Jakarta: PT.Kompas Media Nusantara.
- Pendit, S. (1999). *Ilmu Pariwisata. Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Pitana, I. G. & Putu G. G. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Press
- Purwanto. (2007). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Samsuridjal dan Kaelany. (1997). *Peluang di Bidang Pariwisata*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.

Seputar Semarang. *Harian Semarang edisi 17-23 Oktober 2012*.

Soekadijo. (1997). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Soetomo. (1994). *Strategi-strategi Pembangunan Masyarakat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Gamal, S. (1997). *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.

Torkildsen, G. (2005). *Torkildsen's Sport and Leisure Management*. New York: Taylor and Franci e-library.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang *Kepariwisataan*.

Salah, W. (1992). *Pemasaran Pariwisata*. Jakarata: PT. Pradnya Paramita.

LAMPIRAN SURAT



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. 050/016/00

Nomor : 032/Un34.15/PL/2013
Lamp : 1 (satu) bendel
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

07 Januari 2013

Yth

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Propinsi DIY
2. Gubernur Provinsi Jawa Tengah c.q. Ka. Bappeda Propinsi Jawa Tengah
3. Gubernur propinsi Jawa Tengah c.q. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Propinsi Jawa Tengah
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi Jawa Tengah
5. Kepala Dinas Pendidikan Propinsi Jawa Tengah
6. Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Semarang

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memebrikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul “ **STUDI POTENSI WISATA KULINER DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH**”, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini :

No	Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
	Pujiyati	11511247007	Pend. Teknik Boga – S1	DINAS KEBUIDAYAAN DAN PARIWISATA KOTA SEMARANG

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Minata Harsana, M.Sc.
NIP : 19690314 200501 1 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 07 Januari 2013 sampai dengan selesai Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,
Wakil Dekan I,



Dr. Sumaryo Soenarto
NIP. 19580630 198601 1 001

Tembusan:
Ketua Jurusan



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

Yogyakarta, 07 Januari 2013

Nomor : 070/132/V/01/2013

Kepada Yth.

Gubernur Provinsi Jawa Tengah
Cq. Bakesbangpol dan Linmas
di -

Perihal : Ijin Penelitian

Tempat

Menunjuk Surat :

Dari : Wakil Dekan I Fak. Teknik UNY
Nomor : 032/UN34.15/PL/2013
Tanggal : 07 Januari 2013
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Setelah mempelajari proposal/desain riset/usulan penelitian yang diajukan, maka dapat diberikan surat keterangan untuk melaksanakan penelitian kepada

Nama : PUJIYATI
NIM / NIP : 11511247007
Alamat : Karangmalang Yogyakarta
Judul : STUDI POTENSI WISATA KULINER DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH
Lokasi : DINAS PARIWISATA DAN KEBUDAYAAN Kota/Kab. KOTA SEMARANG Prov. JAWA TENGAH
Waktu : Mulai Tanggal 07 Januari 2013 s/d 07 April 2013

Peneliti berkewajiban menghormati dan menaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah penelitian.

Kemudian harap menjadi maklum

A.n Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan

Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Hendar Susilowati, SH

NIP. 195801201985032003

Tembusan :

1. Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Wakil Dekan I Fak. Teknik UNY
3. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
BADAN KESATUAN BANGSA, POLITIK DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT

Jl. A. YANI NO. 160 TELP. (024) 8454990 FAX. (024) 8414205, 8313122
SEMARANG - 50136

SURAT REKOMENDASI SURVEY / RISET

Nomor : 070 / 0056 / 2013

- I. DASAR : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011. Tanggal 20 Desember 2011.
2. Surat Edaran Gubernur Jawa Tengah. Nomor 070 / 265 / 2004. Tanggal 20 Februari 2004.
- II. MEMBACA : Surat dari Gubernur DIY. Nomor 070 / 132 / V / 01 / 2013. Tanggal 7 Januari 2013.
- III. Pada Prinsipnya kami TIDAK KEBERATAN / Dapat Menerima atas Pelaksanaan Penelitian / Survey di Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Tengah.
- IV. Yang dilaksanakan oleh :
1. Nama : PUJIYATI.
 2. Kebangsaan : Indonesia.
 3. Alamat : Karangmalang Yogyakarta.
 4. Pekerjaan : Mahasiswa.
 5. Penanggung Jawab : Minta Harsana, M.Sc.
 6. Judul Penelitian : Studi Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah.
 7. Lokasi : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Semarang
- V. KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT :
1. Sebelum melakukan kegiatan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Setempat / Lembaga Swasta yang akan dijadikan obyek lokasi untuk mendapatkan petunjuk seperlunya dengan menunjukkan Surat /Pemberitahuan ini.
 2. Pelaksanaan survey / riset tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan. Untuk penelitian yang mendapat

dukungan dana dari sponsor baik dari dalam negeri maupun luar negeri, agar dijelaskan pada saat mengajukan perijinan. Tidak membahas masalah politik dan / atau agama yang dapat menimbulkan terganggunya stabilitas keamanan dan ketertiban.

3. Surat Rekomendasi dapat dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila pemegang Surat Rekomendasi ini tidak mentaati / Mengindahkan peraturan yang berlaku atau obyek penelitian menolak untuk menerima Peneliti.
4. Setelah survey / riset selesai, supaya menyerahkan hasilnya kepada Badan Kesbangpol Dan Linmas Provinsi Jawa Tengah.

VI. Surat Rekomendasi Penelitian / Riset ini berlaku dari :

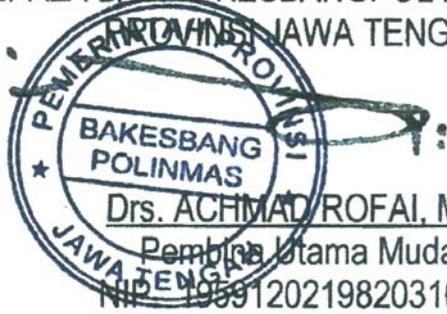
Januari s.d April 2013.

VII. Demikian harap menjadikan perhatian dan maklum.

Semarang, 10 Januari 2013

an. GUBERNUR JAWA TENGAH
KEPALA BADAN KESBANGPOL DAN LINMAS

PROVINSI JAWA TENGAH
PEMERINTAH PROVINSI
BAKESBANG
POLINMAS
Drs. ACHMAD ROFAI, MSi
Pembina Utama Muda
NIP. 196912021982031005





PEMERINTAH KOTA SEMARANG
**BADAN KESATUAN BANGSA, POLITIK
DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT**

Jl. Pemuda No. 175 Semarang Telp. 3584045 Hunting: 3584077 Pws. 2601,2602,2603,2604,2605,2606 Fax. 3584045

SURAT REKOMENDASI SURVEY / RISET

Nomor : 0/69/1/2013

- I. DASAR : 1. Peraturan Daerah Pemerintah Kota Semarang Nomor 13 tahun 2008, Tanggal 7 Nopember 2008 tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Teknis Daerah Kota Semarang.
2. Peraturan Walikota Semarang Nomor 44 Tahun 2008 Tanggal 24 Desember 2008 tentang Penjabaran Tugas dan Fungsi Badan Kesatuan Bangsa, Politik dan Perlindungan Masyarakat Kota Semarang.
- II. MEMBACA : Surat dari : Badan Kesbang Polinmas Provinsi Jateng
Nomor : 070/0056/2013 Tanggal 10 Januari 2013
- III. Pada Prinsipnya kami **TIDAK KEBERATAN / DAPAT MENERIMA** atas Pelaksanaan Penelitian / Survey di Kota Semarang.

IV. Yang dilaksanakan oleh :

1. Nama : **Pujiyanti**
2. Kebangsaan : Indonesia
3. Alamat : Gang Petc Raya Rt 01/Rw 01 Sckaran Gunungpati Semarang
4. Pekerjaan : Mahasiswa
5. Penanggungjawab : Minta Harsana, M.Sc.
6. Judul Penelitian : "Studi Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah"
7. Lokasi : Kota Semarang

V. **KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT:**

1. Sebelum melakukan kegiatan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Setempat/Lembaga Swasta yang akan dijadikan obyek lokasi untuk mendapatkan petunjuk seperlunya dengan menunjukkan Surat Pemberitahuan ini.
2. Pelaksanaan survey / riset tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintahan. Untuk penelitian yang mendapat dukungan dana sponsor baik dari dalam negeri maupun luar negeri, agar dijelaskan

pada saat mengajukan perijinan. Tidak membahas masalah Politik dan atau Agama yang dapat menimbulkan terganggunya stabilitas keamanan dan ketertiban.

3. Surat rekomendasi dapat dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila pemegang Surat Rekomendasi ini tidak mentaati / mengindahkan peraturan yang berlaku atau obyek penelitian menolak untuk menerima Peneliti.
4. Setelah survey / riset selesai supaya menyerahkan hasilnya kepada Badan Kesatuan Bangsa, Politik dan Perlindungan Masyarakat Kota Semarang

VI. Surat Rekomendasi Penelitian / Riset ini berlaku dari:

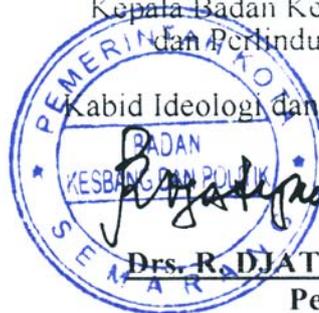
Tanggal 23 Januari s/d 24 April 2013.

VII. Demikian harap menjadikan perhatian dan maklum.

Semarang, 22 Januari 2013

A.n. WALIKOTA SEMARANG
Kepala Badan Kesatuan Bangsa, Politik
dan Perlindungan Masyarakat
Ub.

Kabid Ideologi dan Kewaspadaan Nasional



Drs. R. DJATI PRIJONO, M.Si

Pembina

NIP 19610214 198603 1 009

LAMPIRAN ANGKET

PENGANTAR

Perihal : Permohonan Pengisian Kusioner
Kepada : Yth. Responden
Di tempat

Assalamualaikum Wr.Wb.

Dengan Hormat,

Kuesioner ini diberikan sebagai bahan penelitian dalam penyusunan Skripsi Pendidikan yang dilakukan oleh:

Nama : Pujiyati
Nim : 11511247007
Fakultas : Teknik
Prodi/ Jurusan : Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Universitas Negeri Yogyakarta (UNY)
Alamat : Jln. Sunan Drajat Rt/Rw 002 No 002 Desa Sidamulya
Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes

Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan saudara/i meluangkan waktu untuk mengisi kusioner ini secara lengkap, benar dan jujur. Informasi yang diterima dari kusioner ini bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kepentingan akademis. Terima kasih atas bantuan dan kerjasama saudara/i.

Wassalamualaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, Januari 2013
Peneliti

PUJIYATI
Nim. 11511247007

KUESIONER

STUDI POTENSI WISATA MAKANAN(*FOOD TOURISM*) DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA SEMARANG PROVINSI JAWA TENGAH

Petunjuk : Berilah tanda silang (x) pada alternatif jawaban yang tersedia. Anda diperkenankan memilih lebih dari satu jawaban.

1. Nama :
2. Usia :
 - a. 15-20 tahun e. 36-40 tahun
 - b. 21-25 tahun f. 41-45 tahun
 - c. 26-30 tahun g. 51-55 tahun
 - d. 31-35 tahun h. > 60 tahun
3. Jenis kelamin : Laki-laki/Perempuan*
4. Pendidikan :
 - a. Tidak lulus SD
 - b. SD/ sederajat
 - c. SMP/ sederajat
 - d. SMA/ sederajat
 - e. Pendidikan diploma (D1, D2, D3)*
 - f. Pendidikan sarjana (S1,S2,S3)*
5. Pekerjaan :
 - a. Pelajar/ Mahasiswa
 - b. PNS
 - c. Karyawan swasta
 - d. Wiraswasta
6. Asal responden :
 - a. Kota Semarang
 - b. Luar Kota Semarang (Jateng)
 - c. Luar Provinsi Jawa Tengah, sebutkan :
 - d. Luar pulau Jawa, sebutkan :
7. Dari mana anda memperoleh informasi tentang sentra makanan ini ?
 - a. Dari teman/keluarga
 - b. Radio/tv
 - c. Koran/majalah
 - d. Panflet/brosur
 - e. Internet
 - f. Informasi lainnya

8. Dengan siapa saudara datang berkunjung ke sentral makanan ini?
 - a. Sendiri
 - b. Bersama keluarga
 - c. Bersama kelompok/rombongan/teman
9. Penghasilan rata-rata perbulan :
 - a. Kurang dari Rp. 500.000,-
 - b. Rp. 500.000 – Rp. 999.999,-
 - c. Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,-
 - d. Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,-
 - e. Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,-
 - f. Rp. 3.000.000 – Rp. 3.999.999,-
 - g. Diatas Rp. 5.000.000,-
10. Berapa kali rata-rata Anda berkunjung ke tempat ini dalam sebulan ?
 - a. Kurang dari 3 kali
 - b. 3-6 kali
 - c. Lebih dari 6 kali
11. Apa hidangan yang menjadi favorit anda :
 - a. Bakmi mie semarang
 - b. Soto semarang/soto bangkong
 - c. Pecel semarang
 - d. Gongso semarang
 - e. Tahu gimbal
 - f. Sego becak
 - g. Mie kopyok
 - h. Hidangan lain, sebutkan :.....
12. Apakah oleh-oleh favorit yang anda beli sebagai buah tangan khas kota semarang?
 - a. Lumpia
 - b. Wingko babat
 - c. Bandeng presto
 - d. Tahu bakso
 - e. Tahu pong
 - f. Lain-lain, sebutkan.....
13. Mengapa Anda tertarik mengunjungi sentral makanan ini ?
 - a. Variasi makanan
 - b. Kualitas makanan
 - c. Penyajian
 - d. Pelayanan
 - e. Harga
 - f. Penampilan/suasana tempat

- g. Amenitas/sarana prasarana
- h. Aksesibilitas/kemudahan menjangkaunya

14. Dimana lokasi anda ketika mengisi kuesioner ini?

- a. Kawasan JL. Pangandaran
- b. Kawasan Simpang Lima
- c. Kawasan JL.MT.Haryono
- d. Kawasan Taman KB
- e. Kawasan Mall Sri Ratu

15. Apa harapan anda terhadap makanan di Kota Semarang?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Semarang, Januari 2013

Responden

LAMPIRAN DOKUMEN

Rekapitulasi Jawaban Responden

No.	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan	Pekerjaan	Asal Wisatawan	Asal Informasi	Teman perjalanan
1	Nurfaedah	P	29	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Sendiri
2	Mulyadi Saputra	L	27	Diploma	PNS	Semarang	Internet	Keluarga
3	Esti Wibawat	P	27	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
4	Lia Rosmiati	P	33	SLTP	wiraswasta	Semarang	Koran/majalah	Kelompok
5	Marina Puspa Ningrum	P	24	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
6	Gilang Bintang	L	31	Sarjana	Karyawan	Kalimantan	Brosur	Kelompok
7	Syamsul Arif Billah	L	25	Sarjana	Karyawan	Semarang	Internet	Keluarga
8	Ruli Prasetya Hadi	P	33	Sarjana	Karyawan	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
9	Eva Fauziyyah Syahid	P	26	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Koran/majalah	Keluarga
10	Nugraha E	L	35	SLTP	wiraswasta	Semarang	Internet	Kelompok
11	Rizal Syandy	L	36	SLTP	wiraswasta	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
12	Surya Thalib	L	28	Diploma	wiraswasta	Semarang	Koran/majalah	Keluarga
13	Mia Rismayani	P	36	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
14	Myrna Anissaniwaty	P	36	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
15	Atty Resmiaty	P	28	Sarjana	wiraswasta	Surabaya	Brosur	Keluarga
16	Muhammad Baidawi	L	37	Sarjana	PNS	Semarang	Internet	Keluarga
17	Yuwono	L	40	SD	wiraswasta	Malang	Brosur	Keluarga
18	Sriyanti Mustafa	P	38	Sarjana	PNS	Semarang	Koran/majalah	Keluarga
19	Jausaf Ahda	L	24	Sarjana	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Kelompok
20	Sri Hariyani	P	39	SMA	Karyawan	Semarang	Koran/majalah	Keluarga
21	Baharullah	L	24	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Kudus	Radio/Tv	Kelompok
22	A Sofia Nurul Hidayah	P	23	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Kudus	Radio/Tv	Kelompok
23	Choiriyah Widyasari	P	23	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Kudus	Radio/Tv	Kelompok

24	Rahmad Agung Nugraha	L	29	Sarjana	PNS	Demak	Internet	Keluarga
25	Sumadi	L	51	SD	wiraswasta	Kalimantan	Teman/Keluarga	Keluarga
26	Kusnadi	L	52	SD	wiraswasta	Kalimantan	Internet	Keluarga
27	Yudi Hari Rayanto	L	28	SMA	PNS	Kalimantan	Koran/majalah	Keluarga
28	Firman Dwiyanto	L	29	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Sumatera	Internet	Keluarga
29	Sujito	L	23	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Magelang	Teman/Keluarga	Kelompok
30	Aryana	L	41	SLTP	wiraswasta	Batang	Internet	Keluarga
31	Dewa Atmaja	L	41	SLTP	wiraswasta	Batang	Radio/Tv	Keluarga
32	Alfiana Yuli Efiyanti	P	26	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
33	Dwi Ratna Kartikawati	P	20	SMA	PNS	Jepara	Teman/Keluarga	Kelompok
34	Erwin Susilo	L	28	SLTP	wiraswasta	Jepara	Brosur	Keluarga
35	Wiwin Triyunarti	P	25	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Magelang	Teman/Keluarga	Kelompok
36	Yeni Nuraeni	P	44	SLTP	wiraswasta	Magelang	Radio/Tv	Keluarga
37	Husaini	L	35	SD	Karyawan	Jakarta	Teman/Keluarga	Keluarga
38	amaludin	L	43	SMA	Karyawan	Kendal	Brosur	Kelompok
39	Syofyan Iskandar	L	35	SLTP	wiraswasta	Kendal	Teman/Keluarga	Keluarga
40	Ade Marfudin	L	32	Diploma	PNS	Pekalongan	Teman/Keluarga	Keluarga
41	Indra Yudha Koswara	L	24	Sarjana	PNS	Jakarta	Radio/Tv	Keluarga
42	Ria Yunitaria	P	31	Sarjana	PNS	Pekalongan	Radio/Tv	Kelompok
43	Indra Kusmadi	L	33	Diploma	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
44	Istuti Kurniati	P	33	Diploma	PNS	Pekalongan	Teman/Keluarga	Kelompok
45	Kami Milala	P	27	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
46	Dio Syuhada	L	31	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
47	Hikmatullah Firdaus	P	31	Sarjana	PNS	Kendal	Radio/Tv	Kelompok
48	Arief Firdaus Adnan	L	22	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Blora	Teman/Keluarga	Keluarga
49	Ahmad Nahrowi	L	29	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Rembang	Teman/Keluarga	Keluarga
50	Indra Lesmana	L	29	Sarjana	PNS	Kendal	Internet	Kelompok

51	Muhammad Ali Imron Rosadi	L	23	SMA	Karyawan	Rembang	Teman/Keluarga	Keluarga
52	Nita Listiani	P	26	SMA	Karyawan	Rembang	Internet	Kelompok
53	Sri Cahyati	P	20	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Jakarta	Teman/Keluarga	Keluarga
54	Iriani Cornelia	L	44	SMA	wiraswasta	Jakarta	Internet	Keluarga
55	Tomi Mulyana	P	33	SLTP	wiraswasta	Tegal	Brosur	Keluarga
56	Cucu Yanti	P	27	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Kendal	Teman/Keluarga	Keluarga
57	Maswati	P	53	SD	wiraswasta	Magelang	Internet	Keluarga
58	Khaerunnisa Karepesina	P	20	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Kendal	Koran/majalah	Kelompok
59	Sandi Prisma Putra	L	36	Sarjana	PNS	Bandung	Lainnya	Keluarga
60	Fennie Rufini	P	31	Sarjana	Karyawan	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
61	Gloria Asmarani	P	27	Diploma	PNS	Semarang	Koran/majalah	Keluarga
62	Ernani Setyawati	P	36	SMA	wiraswasta	Bandung	Koran/majalah	Keluarga
63	Ririn Indrawati Puspitasari	P	24	Sarjana	PNS	Semarang	Koran/majalah	Sendir
64	Ade Hoekamarman	P	36	Sarjana	Karyawan	Semarang	Koran/majalah	Sendii
65	Amang Subarna	L	25	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Sendri
66	Didah Maulidah	P	32	Diploma	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Kelarga
67	Siti Mariyam	P	21	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Yogyakarta	Brosur	Keuarga
68	Rinnie Riannydewi R	P	36	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
69	Rose Dita Prasetyawati	P	29	Sarjana	PNS	Semarang	Koran/majalah	Keluarga
70	Teguh Adiwijaya	L	25	SMA	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
71	Ida Nurdiah	P	37	SLTP	wiraswasta	Semarang	Internet	Sendiri
72	Ahmad Fadhli	L	55	SMA	PNS	Semarang	Internet	Sendiri
73	Diah Karnia	P	34	Diploma	PNS	Semarang	Koran/majalah	Sendiri
74	Al Husein	L	30	SMA	Karyawan	Surabaya	Teman/Keluarga	Kelompok
75	Laeli Yunia Wati	P	37	Sarjana	Karyawan	Pati	Lainnya	Kelompok
76	Rifqi Rif'an Fauzi	L	24	Sarjana	PNS	Pati	Radio/Tv	Keluarga

77	Fariz Saputra	L	39	SMA	Karyawan	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
78	Dian Novita	P	29	SLTP	Karyawan	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
79	Eva Ahsanti	P	21	SMA	Karyawan	Tegal	Radio/Tv	Keluarga
80	Majid	L	55	SLTP	wiraswasta	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
81	Nely Lailatul Maghfiroh	P	25	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Kendal	Radio/Tv	Keluarga
82	Muhammad Ali Nudin	L	37	Sarjana	PNS	Kendal	Radio/Tv	Keluarga
83	Imad Aqil Abdurahman	L	19	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Pati	Radio/Tv	Kelompo
84	Nurmala Sari	P	36	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarg
85	Tika Yulianti	P	32	SMA	wiraswasta	Semarang	Internet	Keluarga
86	Rizkyatul Hilwah	P	27	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Rembang	Internet	Keluarga
87	Syauqi Jazuli	L	34	SLTP	wiraswasta	Tegal	Lainnya	Keluarga
88	Muhammad Hafidz Andrian	L	24	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Kelompok
89	Fajar Khoirunisa	L	33	Diploma	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
90	Ayu Triana	P	33	Sarjana	PNS	Jakarta	Koran/majalah	Keluarga
91	Laeli Istiqomah	P	28	Diploma	Karyawan	Semarang	Teman/Keluarga	Sendiri
92	Septina Virgianty Putri	P	31	Sarjana	PNS	Semarang	Teman/Keluarga	Sendiri
93	Anisa	P	34	SLTP	wiraswasta	Bandung	Koran/majalah	Kelompok
94	Randi Hamdani F	L	27	Sarjana	wiraswasta	Bandung	Koran/majalah	Kelompok
95	Moh. Horri	L	39	SLTP	wiraswasta	Bandung	Radio/Tv	Kelompok
96	Nafi'ah Dwi Handayani	P	24	SMA	Pelajar/Mahasiswa	Semarang	Teman/Keluarga	Keluarga
97	Moh. Faisal Asadi	L	36	SLTP	wiraswasta	Semarang	Internet	Sendiri
98	Mujiati La Saadi S	P	24	Sarjana	Karyawan	Semarang	Internet	Sendiri
99	Iva Ani Wijjati	P	31	SLTP	wiraswasta	Semarang	Teman/Keluarga	Kelompok
100	Rita Kumala Sari	P	31	Diploma	PNS	Sulawesi	Lainnya	Kelompok

Rekapitulasi Jawaban Responden

Lanjutan....

No	Nama	Pendapatan	Kunjungan Perbulan	Makanan Favorit	Oleh-oleh Favorit	Lokasi	Alasan ke sentra makanan
1	Nurfaedah	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Sego kucing	Wingko babat	kawasan JL.Pangandaran	Penyajian
2	Mulyadi Saputra	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Lunpia	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Kualitas makanan
3	Esti Wibawat	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	kawasan JL.Pangandaran	Amenitas/sarana prasarana
4	Lia Rosmiati	Rp. 500.000 – Rp. 999.999,00	≤ 3 kali	Tahu gimbal	Wingko babat	kawasan JL.Pangandaran	Kualitas makanan
5	Marina Puspa Ningrum	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Soto semarang	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Amenitas/sarana prasarana
6	Gilang Bintang	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Variasi makanan
7	Syamsul Arif Billah	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
8	Ruli Prasetya Hadi	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Penampilan/suasana tempat
9	Eva Fauziyyah Syahid	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Tahu gimbal	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
10	Nugraha E	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
11	Rizal Syandy	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Blanggem	kawasan JL.Pangandaran	Kualitas makanan
12	Surya Thalib	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Tahu gimbal	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Amenitas/sarana prasarana
13	Mia Rismayani	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Sego kucing	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Variasi makanan
14	Myrna Anissaniwaty	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	kawasan JL.Pangandaran	Harga
15	Atty Resmiaty	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Soto semarang	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas

16	Muhammad Baidawi	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Bandeng presto	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
17	Yuwono	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
18	Sriyanti Mustafa	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Bandeng presto	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Variasi makanan
19	Jausaf Ahda	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Soto semarang	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
20	Sri Hariyani	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Bandeng presto	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
21	Baharullah	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Variasi makanan
22	A Sofia Nurul Hidayah	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
23	Choiriyah Widyasari	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Lunpia	Lunpia	kawasan JL.Pangandaran	Aksesibilitas
24	Rahmad Agung Nugraha	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan simpang lima	Penampilan/suasana tempat
25	Sumadi	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Soto semarang	Lunpia	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
26	Kusnadi	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Penampilan/suasana tempat
27	Yudi Hari Rayanto	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
28	Firman Dwiyanto	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan simpang lima	Variasi makanan
29	Sujito	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan simpang lima	Amenitas/sarana prasarana
30	Aryana	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	lainnya	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
31	Dewa Atmaja	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
32	Alfiana Yuli Efiyanti	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Mie kopyok	Lunpia	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
33	Dwi Ratna Kartikawati	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Lunpia	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Kualitas makanan
34	Erwin Susilo	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan simpang lima	Kualitas makanan
35	Wiwin Triyunarti	Rp. 2.000.000 – Rp.	≤ 3 kali	Bandeng	Wingko	Kawasan	Aksesibilitas

		2.999.999,00		presto	babat	simpang lima	
36	Yeni Nuraeni	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
37	Husaini	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
38	Amaludin	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan simpang lima	Kualitas makanan
39	Syofyan Iskandar	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Soto semarang	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
40	Ade Marfudin	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Soto semarang	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Amenitas/sarana prasarana
41	Indra Yudha Koswara	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan simpang lima	Amenitas/sarana prasarana
42	Ria Yunitaria	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan simpang lima	Penyajian
43	Indra Kusmadi	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan simpang lima	Pelayanan
44	Istuti Kurniati	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
45	Kami Milala	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Bandeng presto	Kawasan simpang lima	Aksesibilitas
46	Dio Syuhada	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan JL.MT.Haryono	Aksesibilitas
47	Hikmatullah Firdaus	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan JL.MT.Haryono	Aksesibilitas
48	Arief Firdaus Adnan	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Tahu gimbal	Bandeng presto	Kawasan JL.MT.Haryono	Harga
49	Ahmad Nahrowi	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Tahu gimbal	Bandeng presto	Kawasan JL.MT.Haryono	Kualitas makanan
50	Indra Lesmana	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan JL.MT.Haryono	Aksesibilitas
51	Muhammad Allmron Rosadi	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan JL.MT.Haryono	Harga
52	Nita Listiani	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan JL.MT.Haryono	Kualitas makanan
53	Sri Cahyati	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Blanggem	Kawasan JL.MT.Haryono	Aksesibilitas
54	Iriani Cornelia	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan JL.MT.Haryono	Aksesibilitas

55	Tom Mulyana	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan JL.MT.Haryono	Pelayanan
56	Cucu Yanti	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Lunpia	Kawasan JL.MT.Haryono	Aksesibilitas
57	Maswati	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan JL.MT.Haryono	Kualitas makanan
58	Khaerunnisa Karepesina	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan JL.MT.Haryono	Variasi makanan
59	Sandi Prisma Putra	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Soto semarang	Bandeng presto	Kawasan JL.MT.Haryono	Penampilan/suasana tempat
60	Fennie Rufini	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan JL.MT.Haryono	Amenitas/sarana prasarana
61	Gloria Asmarani	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan taman KB	Kualitas makanan
62	Ernani Setyawati	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
63	Ririn Indrawati Puspitasari	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Mie kopyok	Lunpia	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
64	Ade Hoekamarman	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Mie kopyok	Wingko babat	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
65	Amang Subarna	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan taman KB	Variasi makanan
66	Didah Maulidah	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
67	Siti Mariyam	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Tahu gimbal	Wingko babat	Kawasan taman KB	Penampilan/suasana tempat
68	Rinnie Riannydewi R	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Lunpia	Kawasan taman KB	Variasi makanan
69	Rose Dita Prasetyawati	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	lainnya	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
70	Teguh Adiwijaya	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
71	Ida Nurdiah	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Soto semarang	Lunpia	Kawasan taman KB	Kualitas makanan
72	Ahmad Fadhli	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Bandeng presto	Wingko babat	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
73	Diah Karnia	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan taman KB	Penampilan/suasana tempat
74	Al Husein	Rp. 3.000.000 – Rp.	3-6 kali	Bandeng	Lunpia	Kawasan	Pelayanan

		4.999.999,00		presto		taman KB	
75	Laeli Yunia Wati	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Mie kopyok	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Variasi makanan
76	Rifqi Rif'an Fauzi	Rp. 3.000.000 – Rp. 4.999.999,00	3-6 kali	Bandeng presto	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Variasi makanan
77	Fariz Saputra	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	3-6 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
78	Dian Novita	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan taman KB	Kualitas makanan
79	Eva Ahsanti	Rp. 500.000 – Rp. 999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Aksesibilitas
80	Majid	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Lunpia	Kawasan taman KB	Penyajian
81	Nely Lailatul Maghfiroh	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Tahu gimbal	Bandeng presto	Kawasan taman KB	Variasi makanan
82	Muhammad Ali Nudin	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Tahu gimbal	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
83	Imad Aqil Abdurahman	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Soto semarang	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Amenitas/sarana prasarana
84	Nurmala Sari	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Lunpia	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
85	Tika Yulianti	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Kualitas makanan
86	Rizkyatul Hilwah	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Soto semarang	Bandeng presto	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
87	Syauqi Jazuli	Rp. 500.000 – Rp. 999.999,00	≤ 3 kali	Mie kopyok	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Variasi makanan
88	Muhammad Hafidz Andrian	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Lunpia	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
89	Fajar Khoirunisa	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
90	Ayu Triana	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Soto semarang	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Kualitas makanan
91	Laeli Istiqomah	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Lunpia	Kawasan mall sri ratu	Harga
92	Septina Virgianti Putri	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	3-6 kali	Sego kucing	Bandeng presto	Kawasan mall sri ratu	Variasi makanan
93	Anisa	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Soto semarang	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas

94	Randi Hamdani F	> Rp. 5.000.000	≥ 6 kali	Tahu gimbal	Bandeng presto	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
95	Moh. Horri	Rp. 1.500.000 – Rp. 1.999.999,00	≤ 3 kali	Tahu gimbal	Lunpia	Kawasan mall sri ratu	Aksesibilitas
96	Nafi'ah Dwi Handayani	Rp. 2.000.000 – Rp. 2.999.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Bandeng presto	Kawasan mall sri ratu	Variasi makanan
97	Moh. Faisal Asadi	Rp. 500.000 – Rp. 999.999,00	≤ 3 kali	Lunpia	Lunpia	Kawasan mall sri ratu	Harga
98	Mujiati La Saadi S	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Bandeng presto	Kawasan mall sri ratu	Penyajian
99	Iva Ani Wijati	Rp. 1.000.000 – Rp. 1.499.999,00	≤ 3 kali	Sego kucing	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Harga
100	Rita Kumala Sari	> Rp. 5.000.000	3-6 kali	Tahu gimbal	Wingko babat	Kawasan mall sri ratu	Variasi makanan

LAMPIRAN DOKUMENTASI

DOKUMENTASI



Gambar 5 : Tempat makanan di Kawasan Simpang Lima



Gambar 6 : Tempat makanan di Kawasan Pandanaran



Gambar 7.: Tempat makanan di Kawasan Masjid Agung Jawa Tengah



Gambar 8. : Tempat makanan di Kawasan Mataram (Jl. MT. Haryono)



Gambar 9. : Cetakan pembuatan Wingko Babat



Gambar 10. : Proses pembersihan rebung sebagai bahan dasar Lunpia

DOKUMENTASI



Gambar 11.: Suasana salah satu tempat makanan di Kawasan Pandanaran



Gambar 12. : Suasana salah satu tempat makanan di Kawasan Simpang Lima



Gambar 13. : Suasana kemacetan di Kawasan sentra oleh-oleh Pandanaran



Gambar 14.: Proses pembatan bandeng presto