

**MINAT MENGGONSUMSI MAKANAN INDONESIA
PADA WISATAWAN ASING DI RESTORAN
DAERAH MANTRIJERON YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

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



Oleh:

SYARAFSA SITI MIZANA

09511244026

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

MINAT MENGGONSUMSI MAKANAN INDONESIA DI RESTORAN DAERAH MANTRIJERON YOGYAKARTA

Disusun Oleh:

SYARAFI SITI MIZANA
NIM 09511244026

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Februari 2014

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Sutriyati Purwanti, M. Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Badraningsih L., M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir Skripsi

MINAT MENGGONSUMSI MAKANAN INDONESIA PADA WISATAWAN
ASING DI RESTORAN DI DAERAH MANTRIJERON YOGYAKARTA

Disusun Oleh :
Syarafa Siti Mizana
NIM 09511244026

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 3 Maret 2014

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Badraningsih L.,M.Kes. Ketua Penguji		3 Maret 2014
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. Sekretaris Penguji		3 Maret 2014
Dewi Eka Murniati, M.M. Penguji Utama		3 Maret 2014

Yogyakarta, April 2014
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Syarafa Siti Mizana

NIM : 09511244026

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Minat Mengonsumsi Makanan Indonesia Pada Wisatawan Asing Di Restoran Di Daerah Mantriheron Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Februari 2014
Yang Menyatakan,



Syarafa Siti Mizana
NIM. 09511244026

PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini saya persembahkan kepada

“ Tuhan Yang Maha Esa yang selalu menjadi penuntun hidupku disetiap waktu”

“Bapak tercinta yang mengajarkan ku tentang kerasnya hidup, pengorbanan, sekaligus penyemangat untuk terus maju”

“Ibu tercinta yang selalu mengajarkan kesabaran, keikhlasan, dan memanjaatkan lantunan doa untuk ku dalam setiap doanya”

“Kakak tersayang yang selalu memberikan nasehat yang selalu berguna untuk hidup kepada adiknya ini.”

“Keluargaku tersayang”

“James, M.Ervan Rozin, Rizka Amalia, Egiet W.Hapsari, Nadya Primahafni, Avissa Nathania, Hanum Evin, Herningtyas, Apsari Ayu Nooraina, Erlina Kartikasari, Antung Aprillia, Chamelia Nucivera, Irene Bayu, Iwe, Ayu, Raoul, Donna Niken, Hemas, Tursi, Qalbun, Valley, Donna, Eeyore, Ice Man serta teman-teman UKM Berkuda Ugm, dan semua teman-teman tersayang. *We've been passing through a lot of good things and faced the bad things together. Thankyou for being my bestfriend ever for about this 4 years, **That's what friends are for, Right?***”

“S1 NR 09, *Thank you for all the great memories!*”

“Almamaterku tercinta”

MOTTO

“God is Good”

“Never give up on our pray through the lowest part of our life, Because God always giving us the best!”

“ Tidak ada keberhasilan tanpa sebuah pengorbanan yang berarti”

“ Every good things always comes to those who wait, and every good thing always comes to an end...”

MINAT MENGKONSUMSI MAKANAN INDONESIA PADA WISATAWAN ASING DI RESTORAN DI DAERAH MANTRIJERON YOGYAKARTA

Oleh :
Syarafa Siti Mizana
09511244026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) minat wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron dan (2) menu makanan Indonesia yang diminati wisatawan asing di restoran daerah Mantrijeron.

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei. Populasi dalam penelitian ini adalah wisatawan asing yang sedang berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron sebanyak 137 orang. Teknik pengumpulan data menggunakan angket/kuesioner dan wawancara. Validitas instrumen dilakukan dengan menggunakan rumus *korelasi product moment* dan reliabilitas menggunakan rumus *Alpha Cronbach*. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) Minat Wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron distribusi data minat eksploratif dalam kategori tinggi (96,4%), minat referensial dalam kategori tinggi (97,1%), minat transaksional dalam kategori tinggi (88,3%), minat preferensial dalam kategori tinggi (99%), dan minat mengonsumsi makanan Indonesia pada kategori tinggi sebanyak (96,4%), dan (2) Identifikasi menu makanan Indonesia yang diminati wisatawan asing di restoran daerah Mantrijeron dari segi makanan adalah nasi dengan lauk pauk olahan daging ayam, daging sapi, tempe dan tahu, Sate ayam dan nasi goreng Indonesia yang disajikan dengan kerupuk juga sering dipesan dan berbagai macam menu makanan Indonesia lainnya.

Kata kunci: Minat, Wisatawan Asing, Makanan Indonesia

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan dengan rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa terselesaikannya skripsi ini berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini perkenankanlah penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Badraningsih L.,M.Kes. selaku pembimbing skripsi yang selalu memberikan bimbingan dan motivasi selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Badraningsih L.,M.Kes., Prishastuti Ekawatiningsih,M.Pd., Dewi Eka Murniati, M.M., selaku Ketua penguji, sekretaris, dan penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
3. Noor Fitrihana, M.Eng., dan Sutriyati Purwanti, M.Si., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, serta Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Sutriyati Purwanti, M.Si. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Negeri Yogyakarta.
5. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

6. Prof. Dr. Rachmat Wahab, M.Pd, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan karena terbatasnya kemampuan penulis. Penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan umumnya bagi khasanah ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, Februari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PERSETUJUAN.....	li
HALAMAN PENGESAHAN	lii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS.....	lv
PERSEMBAHAN.....	V
MOTTO.....	Vi
ABSTRAK.....	Vii
KATA PENGANTAR.....	Viii
DAFTAR ISI	X
DAFTAR LAMPIRAN.....	Xvi

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang	1
B. Identifikasi masalah	7
C. Batasan masalah	8
D. Rumusan masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9

BAB II. KAJIAN TEORI

A. Minat	10
----------------	----

B. Konsumsi.....	16
C. Makanan Indonesia.....	19
D. Wisatawan.....	28
E. Restoran.....	33
F. Kerangka Berpikir.....	39

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Pendekatan penelitian	41
B. Waktu dan Tempat penelitian	41
C. Definisi Operasional	42
D. Populasi dan Sampel.....	42
E. Teknik pengumpulan data dan instrument.....	44
F. Uji Validitas instrumen	47
G. Teknik analisis data	49

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian	51
B. Hasil Penelitian.....	51
1. Data Pengunjung.....	53
2. Karakteristik responden.....	44
3. Deskripsi jawaban Responden.....	56
C. Pembahasan Penelitian.....	57

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I : Instrumen Penelitian

Lampiran II : Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Lampiran III : Hasil Penelitian

Lampiran IV : Surat Ijin Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara di Benua Asia Tenggara, yang dilintasi oleh garis khatulistiwa dan berada di antara Benua Asia dan Australia dan diapit oleh 2 Samudera. Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beberapa pulau dan dibagi menjadi beberapa provinsi. Menurut *Jakartapost* (*Jakartapost*, 5 Juni 2013) Indonesia memiliki potensi wisata yang cukup besar, baik wisata alam maupun wisata budaya. Dalam hal ini, Indonesia telah menyiapkan serangkaian program pengembangan kepariwisataan guna untuk mempromosikan negara Indonesia di bidang *tourism* atau pariwisata. Dengan kata lain, pariwisata di Indonesia merupakan bisnis yang mempunyai peluang untuk dikembangkan. Salah satu upaya pengembangan kepariwisataan adalah dengan memanfaatkan potensi kepariwisataan.

Menurut UU PP No. 50 Tahun 2011 Pasal 1 tentang kepariwisataan berbunyi :

Kepariwisataan adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, Pemerintah, Pemerintah Daerah dan pengusaha.

Menurut Endah (2013) Indonesia berpotensi besar dalam wisata makanan (*Food Tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Masakan Indonesia sebagai salah satu aset nasional jika dikembangkan secara maksimal dan akan berdampak positif pada perekonomian nasional (Soediasih, 1994 : 13). Menurut Portal Negara Indonesia, Yogyakarta merupakan salah satu daerah tujuan wisata kuliner karena di wilayah ini dapat dijumpai keanekaragaman jenis makanan dan minuman khas dari kota ini yang menjadi daya tarik pariwisata

(www.Indonesia.go.id dan Dinas Pariwisata D.I Yogyakarta).

Menurut hasil perhitungan Badan Pusat Statistik (BPS) dan Dinas Pariwisata Yogyakarta (2013), jumlah data kunjungan wisatawan asing yang mengunjungi Kota Yogyakarta dari tahun 2011-2012 terdapat adanya peningkatan jumlah angka kunjungan. Dapat dilihat dari perbedaaan jumlah angka wisatawan pada tahun 2011 dengan tahun 2012. Tahun 2011 mendapatkan 7.538.474 jiwa yang mengunjungi Yogyakarta, namun dapat dilihat dari jumlah angka yang berbeda pada tahun 2012 adalah sebesar 8.155.719 jiwa, hal ini menjadi bukti bahwa terdapat adanya kenaikan jumlah wisatawan asing yang berkunjung ke Yogyakarta setiap tahun.

Yogyakarta adalah salah satu daerah yang dikenal di kalangan dalam dan luar negeri. Daerah ini sangat berpotensi untuk dijadikan salah satu tujuan wisata. Potensi wisata di kota ini bahkan bisa semakin dikembangkan melalui bidang kulinernya. Menurut seorang gastronomis dari Indonesia yang mengatakan bahwa berbagai macam kuliner Indonesia dan tata cara memakannya merupakan suatu daya tarik tersendiri bagi wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia. Melalui bidang kuliner inilah salah satu cara untuk menarik perhatian para wisata *domestic* dan mancanegara (Sumber: harian *Kompas*, 6 Juni 2013).

Menurut Jogianto (2000: 25) dalam Arifin (2010: 41) minat adalah kecenderungan seseorang untuk merasa tertarik pada objek tertentu yang dianggap paling penting, sedangkan *need for achievement* adalah kebutuhan untuk mencapai prestasi tertentu. Dari rasa ketertarikan terhadap sesuatu didukung dengan *need for achievement* ini akan membentuk motivasi yang akhirnya teraktualisasi dalam perilaku. Oleh karena itu, minat atau intensi (*intention*) merupakan keinginan untuk melakukan perilaku. Jadi, adanya minat individu ini dapat menimbulkan keinginan.

Daerah Yogyakarta yang relatif aman dan nyaman dengan ker-amah-tamahan masyarakatnya, menjadikan Yogyakarta banyak diminati orang/wisatawan untuk berkunjung ke daerah Yogyakarta. Selain itu, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) merupakan salah satu destinasi wisata favorit bagi wisatawan. Meskipun banyak daerah tujuan wisata yang menarik di Indonesia. Yogyakarta memiliki banyak keunggulan dibandingkan destinasi wisata lain di negeri ini. Selain itu, ada beberapa

alasan lain yaitu biaya hidup, harga cinderamata yang murah, lingkungan budaya lokal yang masih kental dan mengakar dalam kehidupan masyarakat di daerah ini, dan berbagai macam olahan makanan khas kota Yogyakarta.

Dalam sebuah artikel dari Wikipedia disebutkan bahwa salah satu kawasan di Yogyakarta yang banyak dikunjungi wisatawan asing adalah kawasan Mantrijeron, yang meliputi: Jalan Tirtodipuran, Jalan Prawirotaman dan Jalan Parangtritis. Daerah Mantrijeron adalah sebuah kecamatan di Yogyakarta, Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Nama Mantrijeron diambil dari nama salah satu kelurahan di kecamatan ini, yang merupakan tempat tinggal bagi para Mantri, yaitu kepala Kecamatan. Mantrijeron berbatasan dengan kecamatan Ngampilan dan Kraton di sebelah utara, Mergangsan di sebelah timur, Kabupaten Bantul di sebelah selatan, Wirobrajan dan Kabupaten Bantul di sebelah barat. Daerah ini adalah daerah yang sangat dekat jaraknya dengan area wisata di Yogyakarta seperti contohnya Istana Kraton, Pasar Beringharjo, Malioboro, Alun-alun utara, alun-alun selatan, dan juga berbagai macam pantai seperti pantai Parangtritis, Pantai Parangkusumo, dan Pantai Depok. Selain itu terdapat Pasar yang bernama pasar Pasty yang berlokasi di Jalan Bantul, di perbatasan Mantrijeron dengan Kabupaten Bantul. Pasar Pasty yang menjual aneka hewan peliharaan, dan aneka tanaman hias. Selain itu ada kawasan Tirtodipuran yang dijadikan sebagai penginapan turis dan sentra

kerajinan batik. Lalu tersedia juga fasilitas ibadah untuk umat muslim, yaitu Masjid Jogokaryan, dan juga pondok pesantren Ali Maksum dan pondok pesantren yang bernama Al-Munawir. Akan tetapi, aksesibilitas menuju tempat wisata dari daerah ini cukup tidak memadai para wisatawan asing untuk mengakses tempat tujuan wisata. Kurangnya alat transportasi sangat perlu ditindak lanjuti oleh para pemerintah setempat. Karena para wisatawan sering kesulitan untuk mencapai tempat wisata tersebut (<http://id.wikipedia.org/wiki/Mantrijeron,Yogyakarta>).

Daerah Mantrijeron adalah daerah yang dikenal sebagai sentra batik dan kerajinan tangan yang terbuat dari kayu dan yang lainnya ([http://id.wikipedia.org/wiki/Mantrijeron, Yogyakarta](http://id.wikipedia.org/wiki/Mantrijeron,Yogyakarta)). Barang-barang yang dijual di toko kerajinan adalah berbagai macam jenisnya, seperti contoh beberapa macam cinderamata atau *handicraft* yang dapat dibeli sebagai oleh-oleh atau digunakan sendiri oleh para pembelinya. Menurut hasil survey pada penelitian ini. Di sepanjang daerah ini terdapat toko-toko yang menjual aneka kerajinan tersebut. Hal ini adalah suatu hal yang dapat menarik minat wisatawan asing untung mengunjungi daerah Mantrijeron. Target pembeli pun adalah para wisatawan asing yang kebanyakan adalah pengunjung daerah tersebut. Selain kerajinan tangan yang antik dan beberapa souvenir atau *handicraft*, daerah Mantrijeron juga dikenal dengan wisata batiknya.

Batik yang paling dikenal adalah batik winotosastro dan batik plentong, serta terdapat juga toko batik Rara Jongrang. Setelah melakukan *survey*, ternyata hal ini adalah termasuk ke dalam minat para wisatawan asing untuk mengunjungi daerah ini. Oleh karena itu daerah ini dipadati oleh wisatawan asing yang datang dari berbagai macam negara dengan tujuan untuk melakukan perjalanan wisata.

Selain menjadi sentra batik dan kerajinan tangan atau souvenir khas Indonesia tersebut, daerah ini juga tersedia fasilitas hotel dan *guest house* untuk tempat tinggal sementara para wisatawan asing. Kisaran harga hotel dan *guest house* di daerah ini dapat dibilang relatif murah, harga atau tarif hotel per-kamar satu malam berkisar antara Rp 90.000- Rp 500.000 /malam. Harga ini dapat dibilang murah apabila dibandingkan dengan tarif menginap di hotel bintang lima. Hal ini juga cukup menarik minat para wisatawan asing untuk berkunjung dan memilih tinggal untuk di daerah Mantrijeron ini. Karena tarif menginap cukup murah, dan rata-rata wisatawan yang tinggal di Jogjakarta menginap untuk lebih dari 3 (tiga) malam sampai satu minggu lamanya. Maka dari itu kita dapat menemui banyak wisatawan asing di daerah ini. Namun dengan harga yang relatif murah, pelayanan hotel di daerah ini masih sedikit kurang baik. Fasilitas kamar mandi yang masih kurang bersih, mengurangi nilai keindahan sebuah tempat menginap. Selain

kamar mandi, area parkir pun kurang diperhatikan. Area parkir sangat sempit, maka sangat kesusahan apabila terdapat sebuah rombongan yang datang menggunakan mobil dan bus pariwisata. Hal ini dapat membuat wisatawan untuk malah berkunjung ke sebuah restoran tersebut.

Hasil *survey* pada penelitian ini ditemukan bahwa selain terdapat toko souvenir, batik dan tempat menginap, daerah ini juga terdapat berbagai macam restoran dan *cafe*, jumlah restoran dan *cafe* yang ada di daerah Mantrijeron terdapat 10 restoran dan 10 *cafe*. Restoran yang menjual makanan khas *western* yaitu *K'meals*, *Aglioo*, *Via Via*, *Easy Going*, *zango*, *Mediterranean* dan yang lainnya. Selain Restoran terdapat juga *cafe* yang biasa di datangi oleh wisatawan asing untuk sekedar menghabiskan waktu, mendengarkan musik atau sekedar bercengkrama dengan sesama wisatawan. Beberapa *cafe* ini menjual menu *western* yaitu *Banana cafe*, *Renzo cafe*, *Amor Cafe* dan yang lainnya. Walaupun lebih banyak yang menyediakan menu *western*, ada juga *café* yang menyediakan menu Indonesia seperti contohnya *Lecker cafe* dan *Monggo cafe*. Kedua *cafe* ini masih mempromosikan makanan dan minuman Indonesia dengan baik kepada wisatawan asing, agar mereka lebih mengenal makanan atau minumah khas Indonesia, seperti contohnya *Monggo café*. *Cafe* ini adalah sebuah *cafe* yang menawarkan menu spesial dari bahan coklat. Karena

Monggo itu sendiri adalah *brand* sebuah cokelat tradisional yang berasal dari Yogyakarta. Lalu, *Lecker cafe* adalah sebuah *cafe* yang menjual menu minuman dan makanan Indonesia, namun masih sedikit didatangi oleh para wisatawan asing. Selain itu, restoran atau *cafe* yang menjual makanan Indonesia pun kurang ramai didatangi para wisatawan asing, mayoritas adalah penduduk asli atau turis domestik. Hal ini disebabkan oleh kurangnya promosi dalam mempromosikan makanan Indonesia dan mempromosikan restoran tersebut. Promosi masih berupa baliho kecil yang terletak di depan restoran. Promosi yang kurang gencar membuat para wisatawan asing kurang mengetahui adanya sebuah restoran. Dari segi pelayanan di beberapa restoran tersebut pun kurang begitu baik, seperti kurang cepat dalam memberikan tanggapan kepada para pembeli dan tempat makan yang kurang higienis.

Berdasarkan pokok pikiran di atas, maka dalam rangka mempromosikan masakan Indonesia ingin diketahui minat dari para wisatawan asing yang berkunjung ke beberapa restoran tersebut. Penelitian ini akan meneliti sejauh mana tingkat kesukaan para wisatawan asing terhadap makanan yang ada di daerah Mantrijeron. Diharapkan wisata kuliner khususnya makanan Indonesia di kota Yogyakarta bisa semakin berkembang lagi, sehingga diharapkan informasi yang didapat bisa dimanfaatkan bagi restoran-restoran untuk

mengembangkan potensinya, dan juga dapat menarik wisatawan–wisatawan asing yang berkunjung ke kota Yogyakarta ini.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi permasalahan yang timbul guna proses meningkatkan promosi makanan Indonesia di kalangan wisatawan asing sebagai berikut :

1. Kurangnya fasilitas transportasi untuk aksesibilitas menuju tempat wisata bagi para wisatawan.
2. Fasilitas area parkir hotel dan restoran kurang memadai.
3. Restoran yang menjual menu *western* lebih dipadati oleh wisatawan asing dibandingkan restoran yang menjual menu masakan Indonesia.
4. Jumlah restoran atau *café* yang menjual menu masakan Indonesia masih lebih sedikit dibandingkan restoran atau *cafe* yang menjual menu *western*.
5. Promosi masakan Indonesia belum dilakukan secara efektif.
6. Pelayanan terhadap wisatawan asing kurang baik, seperti kurang cepat dalam memberikan tanggapan kepada para pembeli dan tempat makan yang kurang higienis.

C. Batasan Masalah

Masalah dalam penelitian ini dibatasi pada minat mengkonsumsi makanan Indonesia pada wisatawan asing berdasarkan minat eksploratif (mencari informasi), minat referensial (merekomendasi ke orang lain), minat transaksional (tindakan pembelian), dan minat preferensial (menjadikan yang utama).

D. Rumusan Masalah

Berpijak pada latar belakang masalah, identifikasi masalah dan batasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana minat mengkonsumsi masakan Indonesia pada wisatawan asing di beberapa restoran di daerah Mantrijeron?
2. Apa saja menu makanan Indonesia yang diminati wisatawan asing di restoran daerah Mantrijeron?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkapkan masalah pendapat para wisatawan asing yang secara rinci dapat di sebutkan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui minat wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron.
2. Untuk mengetahui menu makanan Indonesia yang diminati wisatawan asing di restoran daerah Mantrijeron.

F. Manfaat Penelitian

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

1. Manfaat Teoritis

- a. Manfaat teoritis penelitian ini adalah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan konsep mengenai minat wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron.
- b. Menambah khasanah ilmu tentang minat wisatawan asing mengonsumsi makanan Indonesia.

2. Manfaat Praktis

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

a. Bagi Pemerintah

Sebagai sumbang saran kepada pihak-pihak terkait dalam pengambilan kebijakan terkait promosi makanan Indonesia guna meningkatkan minat wisatawan asing dalam mengonsumsi makanan Indonesia.

b. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat menambah pengetahuan tentang faktor apa saja yang mempengaruhi minat wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia, serta menerapkan teori dan konsep yang telah dipelajari selama kuliah.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. KAJIAN TEORI

1. MINAT MENGONSUMSI

a. Pengertian Minat

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia minat mempunyai arti : 1) kecenderungan hati yang tinggi terhadap sesuatu, 2) keinginan terhadap sesuatu. Adapun menurut beberapa ahli psikologi minat didefinisikan berbeda namun memiliki tujuan yang sama, masing-masing ahli mendefinisikannya sesuai dengan pandangan dan disiplin keilmuan masing-masing. Keinginan atau minat dan kemauan atau kehendak sangat mempengaruhi corak perbuatan yang akan dilakukan seseorang. Minat/keinginan erat hubungannya dengan perhatian yang dimiliki. Karena perhatian mengarahkan timbulnya kehendak pada seseorang, kehendak atau kemauan ini juga erat hubungannya dengan fisik seseorang misalnya dalam keadaan sakit, capai atau mungkin sebaliknya sehat dan segar. Juga erat hubungannya dengan kondisi psikis seperti senang, tidak senang, tegangm bergairah dan seterusnya (Sobur, 2003:246).

Menurut Chaplin (2008 : 255) dalam kamus psikologi minat (*interest*) adalah:

1. Satu sikap yang berlangsung terus menerus yang mempengaruhi perhatian seseorang, sehingga membuat dirinya menjadi selektif terhadap objek minatnya.
2. Perasaan yang menyatakan bahwa satu aktivitas, pekerjaan atau objek itu berharga atau berarti bagi seorang individu.

3. Satu keadaan motivasi atau satu set motivasi yang menuntun tingkah laku menuju satu sasaran tertentu.

Namun menurut Crow & Crow (Abror, 1993:112) minat adalah sesuatu yang berhubungan dengan adanya daya gerak yang mendorong kita cenderung atau merasa tertarik pada orang, benda, kegiatan ataupun bisa berupa pengalaman yang efektif yang dirangsang oleh kegiatan itu sendiri.

Minat mempunyai pengertian yang berbeda-beda, menurut beberapa ahli yaitu Rast, Harmin dan Simon yang ditulis dalam sebuah buku oleh Mulyati (2004:46) menyatakan bahwa dalam minat itu terdapat hal-hal pokok diantaranya 1) adanya perasaan senang dalam diri yang memberikan perhatian pada objek tertentu, 2) adanya ketertarikan terhadap objek tertentu, 3) adanya aktivitas atas objek tertentu, 4) adanya kecenderungan berusaha lebih aktif, 5) objek atau aktivitas tersebut dipandang fungsional dalam kehidupan dan 6) kecenderungan bersifat mengarahkan dan mempengaruhi tingkah laku individu.

Definisi minat menurut Shaleh (2004:262) adalah suatu kecenderungan untuk memberikan perhatian dan bertindak terhadap orang, aktivitas atau situasi yang menjadi objek dari minat tersebut dengan disertai perasaan senang.

Dari beberapa pendapat yang dikemukakan oleh para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa minat adalah suatu perangkat mental yang merupakan kecenderungan individu untuk tertarik dan memikat hati serta menggugah seseorang untuk mengejarnya dan mengarahkan seorang individu pada suatu pilihan tertentu yang menyangkut kepentingan individu.

Juga terdapat dua unsur dalam minat yaitu motivasi dan perhatian. Motivasi merupakan daya gerak yang meliputi dorongan dan kemauan yang timbul dari diri seseorang yang menyebabkan dia berbuat sesuatu yang berhubungan dengan minatnya, sedangkan perhatian merupakan pemusatan kesadaran pada sebuah objek. Bila seseorang telah mempunyai minat pada sesuatu, maka dalam dirinya telah ada pemusatan perhatian terhadap objek tersebut.

Terdapat hubungan erat antara minat dan tindakan, seseorang tidak akan melakukan sesuatu untuk mendapatkan objek minat tertentu apabila seseorang tersebut tidak terpusat terhadap objek yang dimaksud. Minat berkembang karena adanya dorongan untuk berhubungan atau keterlibatan dalam aktifitas tersebut untuk memberi daya tarik yang kuat..

Minat dapat diartikan sebagai "Kecenderungan yang tinggi terhadap sesuatu, tertarik, perhatian, gairah dan keinginan". Pendapat lain tentang pengertian minat yaitu yang diungkapkan oleh T.Albertus yang diterjemahkan Sardiman A.M, minat adalah kesadaran seseorang bahwa suatu objek, seseorang, suatu soal maupun situasi yang mengandung sangkut paut dengan dirinya" (2006: 32).

Sedangkan menurut Sumadi Suryabrata (2002: 68) definisi minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa ada yang menyuruh. Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan suatu hal di luar dirinya. Semakin kuat atau dekat hubungan tersebut maka akan semakin besar minatnya.

b. Faktor – faktor yang Mempengaruhi Minat

Minat pada seseorang akan suatu objek atau hal tertentu tidak akan muncul dengan sendirinya secara tiba-tiba dalam diri individu. Minat dapat timbul pada diri seseorang melalui proses. Dengan adanya perhatian dan interaksi dengan lingkungan maka minat tersebut dapat berkembang. Banyak faktor yang mempengaruhi minat seseorang akan hal tertentu.

Menurut Crow & Crow yang dikutip dari sebuah buku (Dimiyati Mahmud, 2001: 56) yang menyebutkan bahwa ada tiga faktor yang mendasari timbulnya minat seseorang yaitu :

1. Faktor dorongan yang berasal dari dalam. Kebutuhan ini dapat berupa kebutuhan yang berhubungan dengan jasmani dan kejiwaan.
2. Faktor motif sosial. Timbulnya minat dari seseorang dapat didorong dari motif sosial yaitu kebutuhan untuk mendapatkan penghargaan dan lingkungan dimana mereka berada.
3. Faktor emosional. Faktor ini merupakan ukuran intensitas seseorang dalam menaruh perhatian terhadap sesuatu kegiatan atau objek tertentu.

Menurut Johannes (Bimo Walgito, 1999 : 35), menyatakan bahwa "Minat dapat digolongkan menjadi dua, yaitu minat intrinsik dan ekstrinsik. Minat Intrinsik adalah minat yang timbulnya dari dalam individu sendiri tanpa pengaruh dari luar. Minat ekstrinsik adalah minat yang timbul karena pengaruh dari luar". Berdasarkan pendapat ini maka minat intrinsik dapat timbul karena pengaruh sikap

c. Unsur-unsur Minat

Dari berbagai pendapat yang telah dikemukakan pada bagian pengertian tentang minat, dapat disebutkan bahwa unsur-unsur minat adalah :

1) Perhatian

Perhatian adalah perasaan tertarik pada suatu objek atau masalah yang sedang dibicarakan dan dipelajari.

2) Keinginan

Keinginan adalah dorongan yang tertuju pada objek yang kongkrit.

3) Kemauan

Kemauan adalah aktifitas psikis untuk mencapai tujuan yang baik dan bermanfaat.

4) Aktifitas

Aktifitas adalah kegiatan yang nyata dilakukan oleh individu untuk mencapai tujuan yang diinginkan.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa seseorang yang mempunyai minat terhadap sesuatu adalah seorang individu yang terlebih dahulu mempunyai perhatian atau rasa tertarik pada sesuatu. Setelah ketertarikan terhadap sesuatu tersebut, kemudian individu mempunyai kemauan dan akhirnya individu dapat melaksanakan suatu kegiatan atau aktifitas.

d. Mengadakan Pengukuran Minat

Minat merupakan faktor penting di dalam suatu usaha, tidak adanya minat di dalam diri seseorang akan memperlemah suatu dinamika aktifitas tidak efektif dan efisien. Oleh karena itu mengadakan pengukuran terhadap minat akan menjadi suatu kegiatan yang sangat bermanfaat.

Untuk mengetahui minat seseorang terhadap objek tertentu, Super dan Christ yang dikutip oleh Kusnadi (1989 : 26) mengelompokkan minat menjadi empat kategori yaitu :

- 1) *Expresia Intereset* yaitu minat yang diketahui dari pernyataan responden (subjek) tentang objek yang diketahui.
- 2) *Manifest Interest* yaitu minat yang dapat diketahui dari pengamatan terhadap kegiatan-kegiatan yang sering dilakukan subjek.
- 3) *Tested Interest* yaitu minat yang dapat diketahui melalui kesimpulan dari tes objektif.
- 4) *Inventoried Interest* yaitu minat yang dapat diketahui melalui daftar isian terhadap objek tertentu.

Menurut Ferdinand (2002: 129) minat dapat diidentifikasi melalui indikator-indikator sebagai berikut:

- 1) Minat transaksional, yaitu kecenderungan seseorang untuk membeli produk.
- 2) Minat *refrensial*, yaitu kecenderungan seseorang untuk mereferensikan produk kepada orang lain.
- 3) Minat preferensial, yaitu minat yang menggambarkan perilaku seseorang yang memiliki prefrensi utama pada produk tersebut. Preferensi ini hanya dapat diganti jika terjadi sesuatu dengan produk prefrensinya.
- 4) Minat eksploratif, minat ini menggambarkan perilaku seseorang yang selalu mencari informasi mengenai produk yang diminatinya dan mencari informasi

untuk mendukung sifat-sifat positif dari produk tersebut.

d. Timbulnya minat

Minat seseorang akan sangat bermanfaat apabila mendapatkan perhatian yang besar. Seseorang yang mempunyai minatm tidak ada perhatian atau dukungan dari lingkungan, maka individu tidak mendapatkan perasaan puas. Dari hal tersebut maka minat individu perlu ditimbulkan.

Sedangkan menurut Syamsudin timbulnya minat ada dua macam, yaitu :

- 1) Minat spontan yaitu minat yang timbul dengan sendirinya.
- 2) Minat yang disengaka, yaitu minat yang dibangkitkan karena ditimbulkan
(Syamsudin, 1978 : 8).

Dari dua pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa minat dapat ditimbulkan dengan dua cara, yaitu :

1.) Secara Intrinsik

Minat intrinsik adalah minat yang timbul dari dalam diri manusia itu sendiri, pihak lain hanya bisa mengembangkan atau menumbuhkan minat dengan sendirinya dan orang lain hanya sebagai pendukung atau pemberi motivasi.

2.) Secara Ekstrinsik

Minat secara ekstrinsik adalah minat yang ditimbulkan dari lingkungan dimana individu berada. Lingkungan mempunyai peran cukup besar dalam mengembangkan minat, pada diri individu. Lingkungan dapat berupa lingkungan keluarga, lingkungan teman, lingkungan sekolah, lingkungan

masyarakat, dan yang lainnya dapat mempengaruhi individu dalam mengembangkan apa yang menjadi minatnya.

Jadi pengertian dari minat adalah sebuah rasa tertarik yang ditunjukkan oleh individu kepada suatu objek, baik objek hidup maupun tidak hidup. Dan minat dapat dipengaruhi oleh dua faktor yaitu, faktor ekstrinsik dan faktor intrinsik.

e. Konsumsi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, konsumsi adalah: 1) pemakaian barang hasil produksi seperti contohnya pakaian, makanan dan yang lainnya. 2) barang-barang yang langsung memenuhi kebutuhan kita. Sedangkan menurut Anwar Prabu Mangkunegara (1988 :3), mengonsumsi didefinisikan sebagai tindakan-tindakan individu yang secara langsung terlibat dalam usaha memperoleh dan menggunakan barang-barang jasa ekonomis termasuk pengambilan keputusan yang mendahului dan menentukan tindakan-tindakan tersebut.

Perilaku konsumen dapat didefinisikan sebagai proses pengambilan keputusan dan aktifitas individu secara fisik yang dilibatkan dalam mengevaluasi, memperoleh, menggunakan atau dapat mempergunakan barang-barang dan jasa (David L.L., dan Albert J.D., 1984 : 6).

Menurut tujuan penggunaannya, barang dapat digolongkan ke dalam barang konsumsi dan barang industri. Yang akan dibahas di sini adalah barang konsumsi, barang yang dibeli untuk langsung dikonsumsi atau tidak diproses lagi melainkan dipergunakan sendiri.

Berdasarkan tingkat pemakaiannya dan wujud barang, konsumsi dapat digolongkan sebagai :

1. Barang tidak tahan lama (*nondurable goods*), yaitu barang-barang yang ada wujudnya secara normal hanya dapat digunakan sekali atau beberapa kali saja. Contoh : makanan, sabun dan sebagainya.
2. Barang tahan lama (*durable goods*), yaitu barang-barang yang berwujud secara normal dan dapat digunakan berkali-kali. Contoh : pakaian, komputer, tv, dan sebagainya.
3. Jasa (*services*), kegiatan, kegunaan atau kepuasa yang ditawarkan untuk dijual. Contohnya : salon, reparasi barang rusak, jasa konsultasi, hotel dan sebagainya.

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa mengonsumsi adalah menggunakan atau memakai produk untuk dirinya sendiri atau orang lain secara langsung maupun tidak langsung. Dalam hal ini makanan Indonesia adalah jenis produk yang dikonsumsi secara langsung dan termasuk produk tidak tahan lama (*nondurable goods*).

Konsumen membeli suatu produk karena ingin memuaskan kebutuhan dan keinginannya. Produk itu sendiri tidak sepenting kebutuhan dan keinginan manusia untuk dipenuhinya. Timbulnya kebutuhan dan keinginan tersebut disebabkan beberapa faktor seperti faktor sosial, ekonomi, psikologis, perkembangan fisik dan sebagainya.

Jeremi Bentham memandang manusia sebagai makhluk yang memperhitungkan dan mempertimbangkan untung dan rugi yang akan didapat dari segala tingkah laku yang akan dilakukan. Pembeli individual berusaha menggunakan barang-barang yang akan memberikan kepuasan paling banyak, sesuai dengan selera dan harga-harga relatif. Bila seorang konsumen telah mendapatkan kepuasan dari produk yang sama yang telah dikonsumsinya, maka konsumen akan meneruskan pembeliannya terhadap suatu produk dalam jangka waktu yang lama (berulang-ulang).

Dari keterangan-keterangan di atas, timbul beberapa asumsi sebagai berikut :

1. Konsumen selalu mencoba untuk memaksimalkan kepuasannya dalam batas-batas kemampuan finansialnya.
2. Konsumen mempunyai pengetahuan tentang beberapa alternatif sumber untuk memuaskan kebutuhannya.
3. Konsumen selalu bertindak rasional.

f. Minat Mengonsumsi

Dari beberapa pengertian minat dan pengertian konsumsi yang ada di atas, maka dapat disimpulkan bahwa minat mengonsumsi adalah perhatian, keinginan, kemauan individu pada suatu produk tertentu yang timbul dari dalam diri sendiri ataupun pengaruh lingkungan sekitar, sehingga terdorong untuk menggunakan atau memakai produk tersebut untuk keperluan diri sendiri baik secara langsung maupun tidak langsung.

2. MAKANAN INDONESIA

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia makanan mempunyai arti: 1) segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti panganan, lauk pauk, kue), 2) segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh.

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

a. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki

- b. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya
- c. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- d. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*Food Bourne Illnes*).

Adapun fungsi dan kegunaan makanan menurut Anwar (1989 : 57) yaitu:

- a. Fungsi makanan adalah memberikan panas dan tenaga pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh baru, memelihara dan memperbaiki yang tua, mengatur proses-proses alamiah, kimiawi dalam tubuh.
- b. Kegunaan makanan terhadap tubuh yaitu memberikan tenaga untuk bekerja, untuk pertumbuhan badan, melindungi tubuh terhadap beberapa macam penyakit.

Terdapat berbagai macam jenis menu makanan Indonesia yang ada di daerah tujuan kuliner di Mantrijeron yang disajikan. Berikut adalah contoh makanan Indonesia :

1.Makanan Pokok :

a) Nasi Gudeg

Nasi gudeg adalah makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang

dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan ansi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek.

Ada berbagai varian gudeg, antara lain :

1. Gudeg Kering, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh kental, jauh lebih kental dari santan pada masakan padang.
2. Gudeg basah, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh yang lebih cair.
3. Gudeg Solo adalah nadi gudeg yang berasal dari daerah Solo, dan mempunyai perbedaan dengan Gudeg Jogjakarta yaitu arehnya berwarna putih (<http://id.wikipedia.org/wiki/Gudeg>).

b) Nasi Goreng

Nasi goreng adalah nasi liwet atau nasi kukus yang ditumis dengan bumbu. Bumbu nasi goreng antara lain adalah, bawang putih, bawang merah, cabai merah dan tomat. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan, kemudian ditumis dengan lemak, minyak atau mentega. Nasi goreng ini dihidangkan dalam keadaan panas, dan disajikan dengan lauk pauk seperti contohnya : ayam, udang, daging sapi, kepiting (Marwanti, 2000:51).

c) Nasi Uduk atau Nasi Gurih

Nasi gurih atau nasi uduk adalah nasi kukus yang dimasak dengan santan dan garam. Dapat juga diberi daun pandan dan serai sebagai penambah aroma. Nasi gurih atau nasi uduk dapat dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk menurut kebiasaan daerah masing-masing. Seperti contohnya : ayam goreng, ayam bakar, daging sapi, telur, sambal goreng, dan lalapan (Marwanti, 2000:51-52).

d) Nasi Kuning

Nasi kuning adalah nasi yang dibuat seperti cara membuat nasi gurih atau nasi uduk, akan tetapi ditambahkan pewarna kuning dengan cara menambahkan kunyit dan sedikit air jeruk nipis agar mendapatkan warna kuning cerah. Untuk mendapatkan nasi yang mudah dibentuk sebaiknya beras yang digunakan ditambahkan dengan beras ketan. Untuk lauk pauk pada nasi kuning. Nasi kuning dapat dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk seperti contoh : ayam goreng, ayam bakar, daging sapi, udang, telur, sambal goreng dan lalapan. Bentuk dari nasi kuning adalah bermacam-macam dan dapat dihias dengan hidangan pelengkap (Marwanti, 2000: 52).

e) Bubur

Bubur adalah masakan beras yang menggunakan bahan cair berupa air atau santan. Banyaknya bahan cair tergantung dari kehalusan bubur yang diinginkan. Bubur sangat baik diberikan kepada anak kecil atau orang yang sedang dalam keadaan sakit (Marwanti, 2000:49).

2. Lauk Pauk

Lauk pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang berasal dari bahan hewani dan produknya tumbuh-tumbuhan atau nabati, atau kombinasi dari bahan hewani dan nabati yang dimasak dengan bumbu tertentu (Marwanti, 2000 : 55).

Menurut Marwanti (2000), Contoh dari lauk pauk adalah

a) Telur

Dari berbagai macam telur yang ada, telur yang digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur yang berasal dari telur ayam, itik dan telur burung puyuh.

Teknik memasak telur dengan cara direbus, digoreng, diasinkan, dan dibuat berbagai macam masakan (Marwanti, 2000: 57).

b) Unggas

Unggas adalah hewan yang memiliki sayap dan bertelur. Unggas yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah ayam negeri atau ayam potong. Sedangkan itik pada umumnya dipelihara hanya untuk diambil telurnya (Marwanti, 2000 : 58).

Selain untuk dimasak, ayam biasa diambil kaldunya untuk masak-masakan tertentu, seperti contoh sop ayam atau soto ayam. Ayam dapat dimasak dengan berbagai cara, seperti direbus, digoreng, dibakar atau dipanggang.

c) Daging

Daging yang biasa digunakan dalam masakan Indonesia adalah daging sapi dan kambing. Cara memasak daging hampir sama dengan memasak ayam. Bagian-bagian daging yang biasa digunakan adalah bagian paha, lidah, buntut, jeroan, kikir dan otak. Olahan daging sapi biasanya dibuat seperti abon, kerupuk dan yang lainnya. Serta daging sapi dapat dimasak menjadi berbagai macam masakan, seperti sate, rendang, rawon, dan yang lainnya (Marwanti, 2000 : 58).

d) Ikan

Salah satu sumber protein kalsium dalam menu makanan Indonesia adalah ikan dan sejenisnya. Ikan merupakan bahan makanan yang mudah dicerna dan membutuhkan waktu memasak yang relatif singkat. Sebagai lauk pauk, ikan dapat dimasak dalam keadaan segar ataupun dalam keadaan yang telah diawetkan.

Berbagai macam masakan ikan yang dikenal biasanya diolah dengan cara digoreng, di sate, dikukus, dan dibakar (Marwanti, 2000 :59).

e) Tahu

Tahu adalah salah satu lauk pauk yang berasal dari bahan protein nabati. Tahu adalah olahan dari kacang kedelai. Ada berbagai macam tahu yang tersedia di pasaran, yaitu tahu putih, tahu asin, kembang tahu, tahu sutra. Tahu biasa diolah dengan cara di goreng, karena bahannya yang sangat halus dan rentan dapat pecah (Marwanti, 2000 : 62).

f) Tempe

Tempe adalah salah satu lauk pauk yang berasal dari bahan protein nabati dan sama seperti tahu. Tempe terbuat dari olahan kacang kedelai. Tempe biasa diolah dengan cara, digoreng, dibakar, dibuat pepes, botok, atau dibuat rolade (Marwanti, 2000 : 62).

3. Sayur

Sayur adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi dan dapat di sajikan dengan atau tanpa nasi. Bahan utama yang biasa digunakan adalah sayuran dan kacang-kacangan. Bahan cair yang dapat digunakan adalah air, kaldu atau santan.

a) Sayur yang Menggunakan Kuah Air atau Kaldu

Menurut Marwanti (2000:65-66), Golongan sayur yang merupakan sayur berkuah jernih adalah karena tidak menggunakan santan. Sebagian sayur ini dapat

digunakan sebagai santapan pembuka. Hidangan sayur yang menggunakan kaldu tersebut seperti contohnya adalah, sayur asam, sop, sayur bayam dan yang lainnya.

b) Sayur Berkuah Air atau Kaldu dan Menggunakan Santan

Santan yang digunakan dalam sayur bervariasi dari yang sangat cair hingga yang kental. Yang perlu diperhatikan di sini adalah ketika bumbu mulai direbus dengan santan cair dan ketika memasukan santan kentalnya agar dapat diperoleh konsistensi yang diharapkan. Untuk itu perlu memperhatikan waktu pemakaian santan. Berbagai macam masakan contohnya, cah kangkung, capcay, sayur daun singkong dan yang lainnya (Marwanti, 2000:67).

4. Makanan Sepinggan

a) Gado-gado

Gado-gado adalah hidangan sepindang yang isinya merupakan sayuran, hidangan ini hampir serupa dengan pecel, akan tetapi sayurannya hampir sebagian mentah dan matang. Selain bahan sayur-sayuran, juga disertakan tahu dan tempe goreng, telur, kentang rebus, kerupuk udang, dan disajikan dengan lontong, serta diberi taburan bawang merah yang digoreng sampai kering lalu ditaburi di atas gado-gado (<http://id.wikipedia.org/wiki/Gado-gado>).

b) Lotek

Lotek adalah hidangan sepinggan seperti gado-gado. Namun bedanya lotek tidak seperti gado-gado, isinya tidak ada protein hewani. Maka dari itu harga dari lotek jauh lebih murah (<http://id.wikipedia.org/wiki/Lotek>).

c) Rujak

Rujak adalah makanan yang menggunakan macam-macam sayuran, buah-buahan dan bahan makanan yang merupakan sumber protein. Bahan-bahan yang digunakan adalah taoge, tahu, mangga muda, tempe goreng, kol, dan disajikan dengan kerupuk (Marwanti, 2000:75).

5. Minuman

Minum adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi. Kegunaan dari minum adalah untuk mencegah rasa haus, menambah nilai gizi, serta memenuhi kebutuhan tubuh akan air.

1) Minuman Panas

Minuman panas adalah minuman yang dihidangkan dalam keadaan panas. Minuman panas dapat dibagi dua, yaitu panas tidak berisi dan panas berisi (Marwanti, 2000:94).

a. Minuman Panas Tidak Berisi

1. Teh

Teh adalah minuman yang terbuat dari pucuk daun teh yang telah diolah di pabrik. Minuman teh ada dua macam, yaitu teh tubruk dan teh yang sudah disaring. Minuman teh dapat disajikan dalam keadaan hangat dengan cara diberi air panas secukupnya dan ditambahkan gula, Serta dihidangkan di secangkir gelas.

2. Kopi

Menurut Marwanti (2000:94), kopi adalah minuman yang terbuat dari biji kopi yang dikeringkan kemudian digiling. Kopi dapat dibuat minuman

dengan cara ditubruk, direbus, atau kopi susu. Minuman kopi harus dihidangkan panas, agar kopi dapat menyatu dengan air. Kopi dapat disajikan menggunakan gelas cangkir yang serupa dengan teh.

3. Jeruk

Minuman Jeruk terbuat dari bahan jeruk nipis atau jeruk yang khusus dibuat minuman, minuman ini dapat disajikan panas atau dingin dan ditambah es batu. Sebagai bahan pemberi rasa bisa diberi gula pasir atau gula batu. Untuk tempat penyajiannya biasa digunakan gelas yang lebih besar dari cangkir (Marwanti,2000:95).

4. Jahe

Minuman ini terbuat dari jahe yang dibakar, dikupas, dipukul dan diberi gula pasir atau gula batu, kemudian dituangi air mendidih.

b. Minuman Panas Berisi

Minuman panas berisi adalah minuman hangat yang diberi isian, seperti contohnya isian roti, kolang-kaling, dan lainnya.

1. Wedang Ronde

Minuman panas dengan isi ronde yang terbuat dari tepung ketan dan kanji, lalu dituangi dengan air jahe dan ditambahkan kolang-kaling, roti, dan

kacang. Adonan ronde biasanya besarnya menyerupai biji kelereng. Wedang ronde dihidangkan di mangkuk dengan alas cawan dan disajikan menggunakan sendok bebek (Marwanti, 2000 : 96).

2) Minuman Dingin

Ada banyak macam minuman dingin yang pada dasarnya dapat dibedakan menjadi dua, yaitu minuman dingin yang berisi dan minuman dingin yang tidak berisi.

a. Minuman Dingin Tidak Berisi seperti contohnya : teh, kopi, sirup, dan jus.

b. Minuman Dingin yang Berisi

Menurut Marwanti (2000: 97-98), macam-macam minuman dingin yang berisi, contohnya sebagai berikut :

1. Es Cendol atau Dawet

Cendol atau dawet terbuat dari campuran tepung beras, maizena, dan tepung hunkwe.

2. Es Cincau

Cincau terbuat dari daun dan juga terbuat dari akar pohon yang berasal dari Tiongkok. Diminum bersama air sirup dan santan.

3. Es Kelapa Muda

Merupakan air kepala yang berisikan daging buah kelapa yang diserut. Lalu disajikan dengan menambahkan gula dan es batu. (Marwanti, 2000: 97-98)

Makanan Indonesia dibedakan menjadi beberapa jenis menurut Waluyo (1993: 54), yaitu makanan pokok, sayur mayur, lauk pauk, selingan atau kudapan, makanan sepinggan dan beberapa jenis minuman.

3. WISATAWAN ASING

a. Wisatawan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia wisatawan mempunyai arti orang yang berwisata, pelancong atau turis. Sehingga wisatawan dapat diartikan sebagai seseorang yang berkunjung ke suatu tempat dengan maksud berwisata. Sementara menurut pengertian G.A.Schmoll (1996: 25) wisatawan adalah individu atau kelompok individu yang mempertimbangkan dan merencanakan daya beli yang dimilikinya untuk perjalanan rekreasi dan berlibur, ketertarikan dan memiliki motivasi tertentu atas perjalanan, pengalaman perjalanan, keinginan untuk menambah wawasan, tertarik oleh pelayanan yang diberikan suatu daerah tujuan wisata yang dapat menarik pengunjung di masa yang akan datang. Menurut pengertian sukadijo (2000: 37), wisatawan adalah pengunjung di Negara yang dikunjunginya setidaknya – tidaknya tinggal 24 jam dan yang datang berdasarkan motivasi :

1. Mengisi waktu senggang atau untung bersenang – senang, berlibur, untuk alasan kesehatan, studi, keluarga, dan sebagainya.
2. Melakukan perjalanan untuk keperluan bisnis.
3. Melakukan perjalanan untuk mengunjungi pertemuan – pertemuan atau sebagai utusan (ilmiah, administratif, diplomatik, keagamaan, olahraga, dan sebagainya).
4. Dalam rangka pelayaran pesiar, jika kalau ia tinggal kurang dari 24 jam.

Berdasarkan sifat perjalanan, lokasi di mana perjalanan dilakukan wisatawan dapat diklasifikasikan sebagai berikut (Karyono, 1997 : 34) :

1. *Foreign Tourist* (Wisatawan Asing)

Orang asing yang melakukan perjalanan wisata, yang datang memasuki suatu negara lain yang bukan merupakan Negara di mana ia biasanya tinggal. wisatawan asing disebut juga wisatawan mancanegara atau disingkat wisman.

2. *Domestic Foreign Tourist*

Orang asing yang berdiam atau bertempat tinggal di suatu negara karena tugas, dan melakukan perjalanan wisata di wilayah negara di mana ia tinggal. Misalnya, staff kedutaan Belanda yang mendapat cuti tahunan, tetapi ia tidak pulang ke Belanda, tetapi melakukan perjalanan wisata di Indonesia (tempat ia bertugas).

3. *Domestic Tourist* (Wisatawan Nusantara)

Seseorang warga negara dari suatu negara yang melakukan perjalanan wisata dalam batas wilayah negaranya sendiri tanpa melewati perbatasan negaranya. Misalnya warga negara Indonesia yang melakukan perjalanan ke Bali atau ke Danau Toba. Wisatawan ini disingkat wisnus.

4. *Indigenous Foreign Tourist*

Warga negara suatu negara tertentu, yang karena tugasnya atau jabatannya berada di luar negeri, pulang ke negara asalnya dan melakukan

perjalanan wisata di wilayah negaranya sendiri. Misalnya, warga negara Perancis yang bertugas sebagai konsultan di perusahaan asing di Indonesia, ketika liburan ia kembali ke Perancis dan melakukan perjalanan wisata di sana. Jenis wisatawan ini merupakan kebalikan dari *Domestic Foreign Tourist*.

5. Transit Tourist

Wisatawan yang sedang melakukan perjalanan ke suatu Negara tertentu yang terpaksa singgah pada suatu pelabuhan/airport/stasiun bukan atas kemauannya sendiri.

6. Business Tourist

Orang yang melakukan perjalanan untuk tujuan bisnis bukan wisata tetapi perjalanan wisata akan dilakukannya setelah tujuannya yang utama selesai. Jadi perjalanan wisata merupakan tujuan sekunder. Setelah tujuan primer yaitu bisnis selesai dilakukan.

Banyak sekali alasan para wisatawan mengunjungi suatu destinasi wisata. Suatu tujuan destinasi wisata banyak dikunjungi wisatawan asing itu adalah karena banyaknya promosi yang beredar dan rasa keingintahuan para wisatawan akan suatu tempat destinasi tersebut

Menurut Oka Yoeti dalam bukunya (1996: 86), wisatawan mengunjungi suatu destinasi wisata adalah semata karena :

- a. Untuk tujuan santai dan kesegaran badan, pikiran yang padat saat terakhir dirasakan kebutuhannya dalam kehidupan modern yang selalu penuh dengan ketegangan (strain) dan tekanan (stress).
- b. Untuk tujuan kesehatan, yaitu untuk mendapatkan udara yang segar, cahaya matahari, mandi air panas, mandi lumpur, atau perjalanan untuk pengobatan khusus.
- c. Ikut aktif dalam berbagai kegiatan olah raga, seperti : mendaki gunung, bermain ski, berlayar, memancing, berselancar, berburu, dan lain-lain.
- d. Mencari kesenangan, kegembiraan dan hal-hal yang dibutuhkan individu untuk bersenang-senang. Dan perjalanan wisata merupakan salah satu cara untuk memenuhi permintaannya.
- e. Menaruh perhatian terhadap negara lain, terutama tempat-tempat yang mempunyai nilai sejarah dan kebudayaan yang tinggi serta mempunyai banyak upacara, festival, kesenian, musik, dan lain-lain.
- f. Alasan untuk mengunjungi famili, keluarga, kawan-kawan ingin berkenalan dengan orang baru, ingin melarikan diri dari kehidupan rutin sehari-hari
- g. Untuk tujuan mencari hal-hal yang bersifat spiritual, untuk mendalami hal-hal yang berhubungan dengan keagamaan, kebatinan, kerohanian, dan lain-lain.

h. Untuk tujuan usaha, aktivitas profesional. Seperti ikut dalam suatu konferensi, dan lain-lain.

b. Wisatawan Asing

Wisatawan asing adalah orang asing atau orang yang datang dari luar negara yang melakukan perjalanan wisata dan datang memasuki negara lain yang bukan merupakan negara asalnya. Wisatawan asing dibagi menjadi dua, yaitu :

1. Wisatawan asing (*foreign tourist*)

Orang asing yang melakukan perjalanan wisata yang datang memasuki negara lain yang bukan merupakan negara asalnya.

2. Wisatawan asing domestik (*foreign domestic tourist*)

Orang asing atau wisatawan asing yang berdiam di suatu negara yang melakukan perjalanan wisata di wilayah negara di mana ia berdiam.

Wisatawan asing merupakan sebuah sumber pemasukan untuk negara dibagikan sektor pariwisata. Karena mereka datang ke sebuah negara hanya untuk tujuan berwisata dan biasanya akan dikenai tarif untuk sebuah tempat wisata. Untuk wisatawan asing yang menikmati sebuah wisata di Indonesia biasanya akan dikenakan tarif yang lebih mahal dari tarif biasa (tarif lokal), ini adalah sebuah keuntungan bagi sektor pariwisata di Indonesia

Berikut tabel 1 terdapat data mengenai wisatawan yang datang ke Yogyakarta untuk menginap dan tinggal di berbagai macam hotel yang terdapat di Yogyakarta.

TABEL 4
DATA MENGENAI WISATAWAN ASING YANG MENGINAP DI
YOGYAKARTA

DISKRIPSI	2008	2009	2010
Jumlah Tamu yang datang	107.524	114.066	124.060
Tamu yang menginap (<i>Guest Night</i>)	205.434	229.990	242.994
Lama Tinggal Rata-Rata (<i>Lenght of stay</i>)	1,91	2,02	1,96

Sumber: Dinas Pariwisata D.I. Yogyakarta, 2011.

Data di atas menunjukkan banyaknya wisatawan asing yang menginap dan tinggal untuk beberapa lama di Yogyakarta. Para wisatawan asing memilih untuk tinggal di tempat penginapan yang tersedia di kota Yogyakarta. Hal ini merupakan sebuah keuntungan bagi sektor pariwisata di Indonesia khususnya untuk industri perhotelan.

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan asing merupakan seseorang yang berkunjung ke negara lain dengan maksud melakukan perjalanan wisata, pekerjaan, maupun kesehatan.

4. RESTORAN

Pengertian pertama *restaurant* sesuai dengan bahasa Inggris adalah sebuah tempat bangunan yang menyajikan makanan kepada pelanggan. Pengertian kedua restoran berasal dari kata "Restaurer" yang berarti *restore* atau restorasi yang dalam bahasa Indonesia memiliki arti "memperbaiki atau memulihkan". Memulihkan disini memiliki arti memulihkan kondisi seseorang dari suatu kondisi yang kurang baik ke

kondisi yang lebih baik. Jadi restoran menurut pengertian Mangkuwerdoyo (1999, 97-98) adalah suatu tempat yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi tamu sebagai kebutuhan dalam rangka memperbaiki/memulihkan kembali kondisi yang telah berkurang setelah melakukan suatu kegiatan.

Restoran yang menjadi tempat penelitian adalah restoran yang menyajikan masakan Indonesia terdiri dari 3 restoran yang menyajikan makanan Indonesia. Alasan pengambilan 3 restoran ini, karena restoran tersebut terdapat di kawasan daerah Mantrijeron yang berupa sebuah daerah yang dipenuhi oleh wisatawan asing. Masakan yang disajikan adalah dari berbagai daerah di Indonesia.

Restoran memiliki banyak pengertian. Restoran menurut definisi Kamus Besar Bahasa Indonesia restoran memiliki arti yaitu: 1) rumah makan. Artinya restoran adalah sebuah tempat yang digunakan untuk menyantap sebuah hidangan makanan maupun minuman yang dihidangkan oleh para penyaji. Sementara menurut pengertian Marsum (1994:65), Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minum.

Banyak sekali pengertian restoran, namun menurut pengertian Ir. Endar Sugiarto dan Sri Sulastiningrum di dalam bukunya (2000 : 77) , Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi dengan kehadiran orang, timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para

pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyi kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin, menyebabkan suasana hidup di dalamnya.

Menurut Soekresno (2000:50), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajianm restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu :

1) Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh : member restoran, *Gourmet, Main Dining Room, Grilled Restaurant, Executive Restaurant* dan sebagainya.

Ciri – ciri Restoran Formal adalah :

- a) Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- b) Para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi.
- c) Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik atau menu Eropa populer.
- d) Disediakan ruangan untuk cocktail, selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum minuman yang beralkohol sebelum menyantap hidangan.
- e) Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang, atau makan malam dan makan siang namun tidak dibuka untuk hidangan makan pagi.
- f) Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine* dan *champagne* dari beberapa negara penghasil *Wine* di dunia.

- g) Menyediakan hiburan musik hidup (*live music*) dan tempat untuk berdansa dengan suasana romantis dan eksklusif.
- h) Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding dengan harga makanan dan minuman di restoran informal.
- i) Penataan bangku dan kursi memiliki area servis yang lebih luas untuk dilewati oleh pramusaji.
- j) Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan pramusaji untuk melayani 4 – 8 pelanggan.

2) Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh : *Cafe, cafeteria, Fastfood restoran, Coffee shop, Bistro, Canteen, Family Restaurant, Pub, Burger Corner, Snack Bar*, dan sebagainya.

Ciri – ciri restoran Informal adalah :

- a) Harga makanan dan minuman relatif murah.
- b) Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- c) Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.

- d) Sistem penyajian yang dipakai American Service/ready plate bahkan *self service* ataupun *counter service*.
- e) Tidak menyediakan hiburan *live music*.
- f) Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- g) Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan, namun di pampang di counter atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- h) Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
- i) Jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji melayani 12 – 16 pelanggan.

3) *Specialities* Restoran

Specialities restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu Negara tersebut. Contoh : *Indonesian Food Restaurant, Chinese Food Restaurant, Japanesse Food Restaurant*, dan yang lainnya.

Ciri – ciri *specialities restaurant* :

- a) Menyediakan sistem pemesanan tempat

- b) Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- c) Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya Negara asal dan dimodifikasi dengan budaya Internasional.
- d) Menu ala carte dipresentasikan kepada pelanggan
- e) Biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
- f) Harga makanan relatif tinggi di banding informal restoran dan lebih rendah dibanding formal restoran.
- g) Jumlah tenaga servis sedang dengan standar kebutuhan ; 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan yang datang ke restoran tersebut.

Menurut Marsum (1994) ada beberapa tipe restoran, yaitu :

- a) **Table D' hote Restaurant** adalah suatu restoran yang khusus menjual makanan menu table d'hote, yaitu suatu susunan menu yang lengkap dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup dengan harga yang sudah ditentukan oleh pihak restoran.
- b) **Coffee Shop atau Brasserie** adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, yaitu suatu tempat dimana tamu biasa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang relatif murah. Terkadang penyajiannya dilakukan dengan cara prasmanan.

- c) **Cafeteria atau cafe** adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan **cake, sandwich**, kopi dan teh.
- d) **Canteen** adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik atau sekolah.
- e) **Dining Room** merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari tempat makan biasa. Dining room biasanya terdapat di dalam hotel dan pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun juga terbuka bagi tamu dari luar hotel.
- f) **Pizzeria** adalah suatu restoran yang khusus menjual Pizza, terkadang juga berupa makanan seperti berbagai macam pasta serta makanan khas Italia yang lain.
- g) **Speciality Restaurant** adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran – restoran semacam ini menyediakan masakan dari berbagai macam negara.
- h) **Family Type Restaurant** adalah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak begitu mahal, dan terutama disediakan untuk tamu – tamu keluarga maupun rombongan.

Dari beberapa pengertian restoran yang ada, maka dapat disimpulkan bahwa restoran adalah sebuah tempat atau sebuah industri jasa yang dikelola secara komersial dan profesional, yang menyediakan makanan dan minuman untuk tamu yang datang mengunjungi tempat tersebut dengan memberikan pelayanan kepada para tamu tersebut.

B. KERANGKA BERPIKIR

Makanan Indonesia sebagai salah satu aset nasional jika dikembangkan secara maksimal akan mengangkat harkat dan martabat bangsa dan negara dan berdampak positif pada perekonomian nasional.

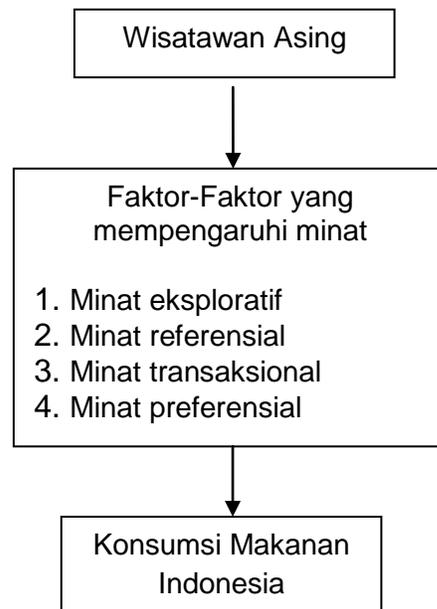
Daerah Mantrijeron adalah suatu daerah dimana banyak terdapat wisatawan asing di sekitar daerah tersebut. Banyak sekali terdapat hotel dan *guest house*, serta banyak terdapat restoran atau cafe di daerah tersebut. Namun, hanya sedikit sekali restoran atau cafe yang menjual makanan Indonesia. Selebihnya hanya menjual *western food*.

Dengan adanya permasalahan tersebut maka perlu adanya suatu penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan atau minat mengonsumsi makanan Indonesia pada wisatawan asing.

Minat mengonsumsi makanan Indonesia dimaksudkan untuk mengukur respon wisatawan asing terhadap apa yang telah disediakan oleh beberapa restoran yang menjual makanan Indonesia di daerah Mantrijeron. Bagaimana hubungan antara minat dan beberapa alasan yang mempengaruhinya sehingga konsumen tertarik pada makanan Indonesia.

Dengan diketahuinya tingkat minat dan alasan yang mempengaruhinya, diharapkan bagi industri di bidang jasa boga dapat meningkatkan kualitas produk makanan yang sesuai dengan minat konsumen.

Berikut adalah diagram untuk kerangka berpikir :



Gambar 1. Kerangka berpikir

C. PERTANYAAN PENELITIAN

1. Bagaimana minat mengonsumsi masakan Indonesia pada wisatawan asing di beberapa restoran di daerah Mantriheron?
2. Apa saja menu makanan Indonesia yang diminati wisatawan asing di restoran daerah Mantriheron?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan Penelitian

Penelitian tentang identifikasi makanan favorit para wisatawan asing merupakan penelitian survei dan tidak menguji hipotesis atau penelitian non hipotesis. Tujuan utama dari penelitian ini adalah mengumpulkan informasi mengenai variabel yang dibutuhkan.

Marsi Singarimbun (1998:7) mengatakan bahwa metode survei merupakan metode penelitian yang mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok.

Sesuai dengan jenis penelitiannya, penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif untuk mengetahui bagian-bagian yang mendukung pendapat konsumen terhadap menu makanan favorit yang terdapat di restoran Kedai Kebun yang terletak di jalan Tirtodipuran, serta menilai sejauh mana pendapat konsumen (wisatawan asing) terhadap hidangan Indonesia yang ada di daerah ini.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian : Restoran di daerah Mantrijeron

Alamat : Mantrijeron

Waktu Penelitian : Juli 2013-Desember 2013

Restoran yang menjadi tempat penelitian adalah restoran yang menyajikan masakan Indonesia terdiri dari 3 restoran yang menyajikan makanan Indonesia yang

meliputi: Easy going, Kedai Kebun, Aglloo. Alasan pengambilan 3 restoran ini, karena restoran tersebut terdapat di kawasan daerah Mantrijeron yang berupa sebuah daerah yang dipenuhi oleh wisatawan asing. Masakan yang disajikan adalah dari berbagai daerah di Indonesia.

C. Definisi Operasional

Minat dalam penelitian ini diartikan sebagai rencana pembelian wisatawan asing terhadap makanan Indonesia yang dijual di beberapa restoran di daerah Mantrijeron Yogyakarta. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan kuesioner yang dilengkapi dengan 20 item pernyataan. Skala pengukuran yang digunakan adalah skala Likert. Pengukuran minat menggunakan indikator yang diadopsi dari Ferdinand (2002: 129) yang meliputi:

1. Minat transaksional, yaitu kecenderungan wisatawan asing untuk membeli dan mengonsumsi makanan Indonesia.
2. Minat *refrensial*, yaitu kecenderungan wisatawan asing untuk mereferensikan makanan Indonesia kepada orang lain.
3. Minat preferensial, yaitu minat yang menggambarkan perilaku wisatawan asing yang memiliki prefrensi utama pada makanan Indonesia.
4. Minat eksploratif, minat ini menggambarkan perilaku wisatawan asing yang selalu mencari informasi mengenai makanan Indonesia yang diminatinya dan mencari informasi untuk mendukung sifat-sifat positif dari makanan Indonesia.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi adalah keseluruhan elemen yang menjadi perhatian dalam suatu penelitian (Supramono, 1993: 4). Menurut Suharsimi (1993: 102) populasi adalah keseluruhan subyek penelitian.

Dalam penelitian ini populasinya adalah seluruh wisatawan asing yang sedang berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron. Dalam penelitian ini jumlah sampel ditentukan berdasarkan ketentuan oleh Sugiyono dengan menggunakan sampling aksidental, yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan ditemui dan cocok sebagai sumber data. Jadi pada penelitian ini semua wisatawan asing yang datang ke restoran pada hari itu digunakan sebagai sampel.

Formulasi dalam penentuan besarnya ukuran sampel adalah sebagai berikut :

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

n = ukuran sampel yang dibutuhkan

N = ukuran populasi

e = ukuran tingkat kesalahan yaitu 8 %

Ukuran populasi diambil dari rata-rata jumlah pengunjung per minggu pada bulan Juli 2013 ke daerah Mantrijeron yaitu sejumlah 1050orang/minggu. Tingkat kesalahan yang ditetapkan adalah 8% dari

tingkat kesalahan antara 5-10% dalam penelitian social yang diperbolehkan (Kusmayadi dan Sugiarto: 2000). Jadi berdasarkan rumus diatas besarnya sampel yang digunakan adalah.

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

$$n = \frac{1050}{1+1050(0,08)^2}$$

$$n = \frac{1050}{1+1050(0,0064)}$$

$$n = \frac{1050}{1+6,72}$$

$$n = \frac{1050}{7,72}$$

$$n = 136,9$$

Dibulatkan menjadi 137. Jadi sampel yang digunakan adalah 137 orang.

E. Teknik Pengumpulan data

1. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini jenis data yang dikumpulkan adalah data primer. Data primer diperoleh langsung dari konsumen berupa jawaban-jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan dalam angket terhadap pendapat konsumen terhadap pelayanan dan hidangan di Rumah makan yang menjual makanan Indonesia di sekitar daerah Mantrijeron. Data sekunder diperoleh melalui data dari pihak lain yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dengan menggunakan kuesioner (angket dan wawancara).

a) Kuesioner(angket)

Kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan pribadinya, atau hal-hal yang ia ketahui (Suharsimi, 1993 : 124).

Dalam penelitian ini menggunakan kuesioner terbuka untuk identifikasi data konsumen dan kuesioner tertutup untuk menjawab pertanyaan dalam kuesioner. Dilihat dari bentuknya penelitian ini menggunakan skala bertingkat (*rating scale*) yaitu sebuah pertanyaan diikuti oleh kolom-kolom yang menunjukkan tingkatan-tingkatan. Penggunaan kuesioner ini ditujukan untuk para konsumen (turis asing) yang berkunjung ke restoran di daerah Mantrijeron.

b) Wawancara (*Interview*)

Menurut Suharsimi Arikunto (2005:132), wawancara (*interview*) adalah sebuah dialog yang dilakukan oleh pewawancara untuk memperoleh informasi dari narasumber. Ditinjau dari pelaksanaannya, wawancara dibedakan menjadi 3 (tiga) macam yaitu :

- 1) *Interview* bebas (*inguided interview*), yaitu interview yang dilakukan oleh pewawancara dengan tidak menggunakan pedoman wawancara terhadap apa yang ditanyakan.
- 2) *Interview* terpimpin, yaitu *interview* yang dilakukan pewawancara dengan membawa sederet pertanyaan lengkap dan terperinci seperti yang dimaksud dengan *interview* terstruktur.
- 3) *Interview* bebas terpimpin yaitu kombinasi antara *interview* bebas dan interview terpimpin.

Penelitian ini menggunakan jenis wawancara bebas terpimpin yang berarti pewawancara bebas menggunakan pokok permasalahan sesuai dengan kondisi dan situasi yang diwawancarai, tetapi tetap menggunakan pedoman wawancara yang telah dibuat sebelumnya. Wawancara yang dilakukan peneliti bersifat untuk melengkapi semua data-data yang dibutuhkan mengenai minat mengonsumsi makanan Indonesia pada wisatawan asing di beberapa restoran di daerah Mantrijeron.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen Penelitian merupakan suatu yang digunakan untuk mengumpulkan data. Dalam pembuatan instrumen diperlukan langkah – langkah yang teliti dan benar, agar dapat memperoleh data yang memenuhi syarat dan dapat mewakili objek penelitian untuk kemudahan dalam

penyusunan instrumen, Suharsimi(1993 : 78) menjelaskan langkah – langkah instrumen sebagai berikut :

- a. Mengadakan identifikasi terhadap variabel – variabel yang ada rumusan judul (penelitian)
- b. Menjabarkan variabel – variabel menjadi sub variabel
- c. Mencari indikator setiap variabel
- d. Merumuskan sub indikator menjadi butir instrumen pertanyaan atau pernyataan.
- e. Melengkapi instrumen dengan daftar isian identifikasi responden, kata pengantar dan instruksi penyusunan.

Instrumen penelitian ini menggunakan angket dengan skala Likert (*rating scale*) yang telah dimodifikasi dengan menggunakan empat alternatif jawaban : Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Kurang Setuju (KS), Tidak Setuju (TS), keempat penilaian diberikan bobot sebagai berikut :

- | | |
|--|---|
| a. Jawaban Sangat Setuju diberikan bobot | 4 |
| b. Jawaban Setuju diberikan bobot | 3 |
| c. Jawaban Kurang Setuju diberikan bobot | 2 |
| d. Jawaban Sangat Tidak Setuju diberikan bobot | 1 |

Tabel 1
Kisi – kisi Instrumen dari tingkat minat mengonsumsi makanan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron

No	Indikator	Sub Indikator	Nomor Item
1	Minat eksploratif	a. Mencari Informasi mengenai Makanan Indonesia b. Adanya perhatian terhadap Makanan Indonesia	1,2,3
2	Minat referensial	a. Merekomendasikan Makanan Indonesia kepada orang lain b. Memberikan sebuah Informasi mengenai Makanan Indonesia kepada orang lain	4,5
3	Minat transaksional	a. Memiliki ketertarikan terhadap Makanan Indonesia b. Melakukan sebuah tindakan pembelian terhadap Makanan Indonesia	6,7,8,9
4	Minat preferensial	a. Menjadikan Menu Makanan Indonesia sebagai pilihan utama. b. Memiliki sebuah kemauan untuk mengonsumsi makanan dan minuman Indonesia c. Memberikan sebuah penilaian sensoris terhadap Makanan Indonesia yang dihidangkan (Rasa, Aroma, tekstur, Porsi, Harga, dan penampilan)	10, 11, 12, 13, 14, 15,16,17, 18, 19, 20

F. Uji Coba Instrumen

Sebelum instrumen penelitian dipakai di lapangan untuk mengambil data sesungguhnya, terlebih dahulu dilakukan uji coba untuk menentukan validitas dan reliabilitas instrumen tersebut.

Uji coba instrumen tentang pendapat konsumen terhadap pelayanan dan hidangan pada restoran di daerah Mantrijeron sebanyak 30 orang.

a. Uji Validitas

Untuk menguji validitas instrumen dengan menggunakan *construct validity*, menurut Sugiyono (2009:125) untuk menguji validitas konstruksim dapat digunakan pendapat dari ahli (Judgement Experts). Dalam hal ini setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun tersebut. Uji validitas instrumen yang digunakan adalah validitas (*content validity*) diperoleh dengan uji validitas oleh para ahli yaitu dosen dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.

Hasil uji validitas menunjukkan bahwa dari 20 item pernyataan yang ada di kuesioner dinyatakan valid semua karena nilai r hitung $>$ r tabel. Sehingga semua pernyataan dalam kuesioner digunakan semua sebagai pengumpul data. Hasil uji validitas selengkapnya dapat dilihat di lampiran.

b. Uji Reliabilitas

Instrumen dikatakan reliabel apabila instrumen tersebut mampu mengungkapkan data yang bisa dipercaya dan sesuai dengan kenyataan yang sebenarnya. Suharsimi (2002: 154) menyatakan: "Reliabilitas menunjukkan pada satu pengertian bahwa instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data karena instrumen tersebut sudah baik". Dengan metode *Alpha Cronbach*, koefisien yang diukur akan beragam antara 0 hingga 1. Nilai koefisien yang kurang dari 0,6 menunjukkan bahwa keandalan konsistensi internal yang tidak reliabel (Suharsimi, 2010: 193).

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua item pertanyaan yang diteliti pada variabel pelayanan dan kualitas produk dinyatakan reliabel karena mempunyai nilai *Cronbach Alpha* sebesar 0,919. Nilai *Cronbach Alpha* tersebut sudah lebih besar dari 0,60, sehingga instrument penelitian dinyatakan reliabel.

H. Teknik Analisa Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan analisis data kuantitatif. Menurut Mulyatiningsih (2011: 38) analisis data deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Teknik ini digunakan untuk menganalisis dan menjelaskan data hasil penelitian tentang "Analisis Karakteristik Konsumen dan *Marketing Mix* Pada Wisata Kuliner Bantul". Penyajian hasil analisis data deskriptif dapat dilengkapi dengan menggunakan tabel, grafik dan diagram. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah dalam

memberikan gambaran tentang hasil penelitian. Langkah-langkah analisis data dalam metode deskriptif adalah sebagai berikut:

a. Mean, Median, Modus

Mean merupakan rata-rata hitung dari suatu data. Mean dihitung dari jumlah seluruh nilai pada data dibagi banyaknya data. Median merupakan nilai tengah data sedangkan modus merupakan nilai-nilai dari data yang paling sering muncul atau nilai data dengan frekuensi terbesar. Penentuan mean, median, dan modus dilakukan dengan bantuan SPSS.

b. Tabel distribusi frekuensi

1) Menentukan kelas interval

Untuk menentukan panjang interval digunakan rumus *Sturges* yaitu:

$$K = 1 + 3,3 \cdot \log n$$

Keterangan :

K : jumlah kelas interval
n : jumlah data observasi
log: logaritma

2) Menghitung rentang data

Untuk menghitung rentang data digunakan rumus berikut:

Rentang = skor tertinggi – skor terendah

3) Menentukan panjang kelas

Untuk menentukan panjang kelas digunakan rumus sebagai berikut:

Panjang kelas = rentang/ jumlah kelas

4) Diagram batang

Diagram batang dibuat berdasarkan data frekuensi yang telah ditampilkan dalam tabel distribusi frekuensi.

c. Tabel kecenderungan variabel

Deskripsi selanjutnya adalah melakukan pengkategorian skor yang diperoleh dari masing-masing variabel. Adapun berdasarkan kriteria yang dipakai pada kategori jawaban responden, maka untuk lebih memudahkan digunakan 3 kategori yaitu: tinggi, sedang, dan rendah. Cara pengkategorian data berdasarkan rumus dari Saifuddin Azwar, (2009: 108) adalah sebagai berikut:

- a. Tinggi : $X \geq M + SD$
- b. Sedang : $M - SD \leq X < M + SD$
- c. Rendah : $X < M - SD$

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui minat dan respon wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron. Pada bab ini akan menyajikan hasil penelitian yang meliputi: karakteristik responden, analisis deskriptif, dan pembahasan.

A. Hasil Penelitian

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dengan cara menyebarkan kuesioner untuk mendapatkan data-data penilaian wisatawan asing yang sedang berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 100 responden. Adapun hasil penelitian yang diperoleh dari lapangan disajikan sebagai berikut.

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden yang diamati dalam penelitian ini meliputi: jenis kelamin, negara asal, lama tinggal, tujuan perjalanan, dan pilihan tempat tinggal. Deskripsi karakteristik responden disajikan sebagai berikut:

a. Jenis Kelamin

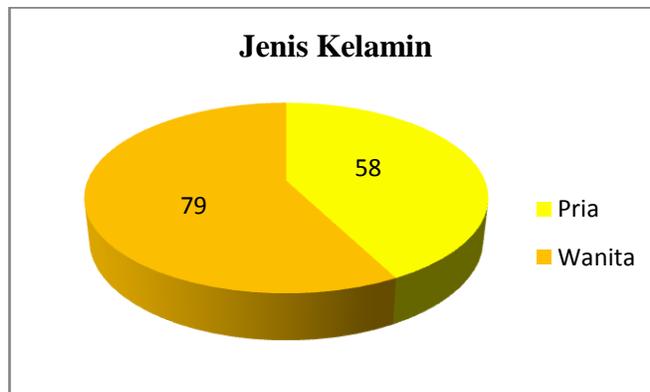
Deskripsi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin disajikan pada tabel berikut ini

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Pria	58	42.34
Wanita	79	57.66
Jumlah	137	100,0

Sumber: Data Primer 2013

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin juga dapat disajikan pada gambar berikut ini:



Gambar 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

b. Negara Asal

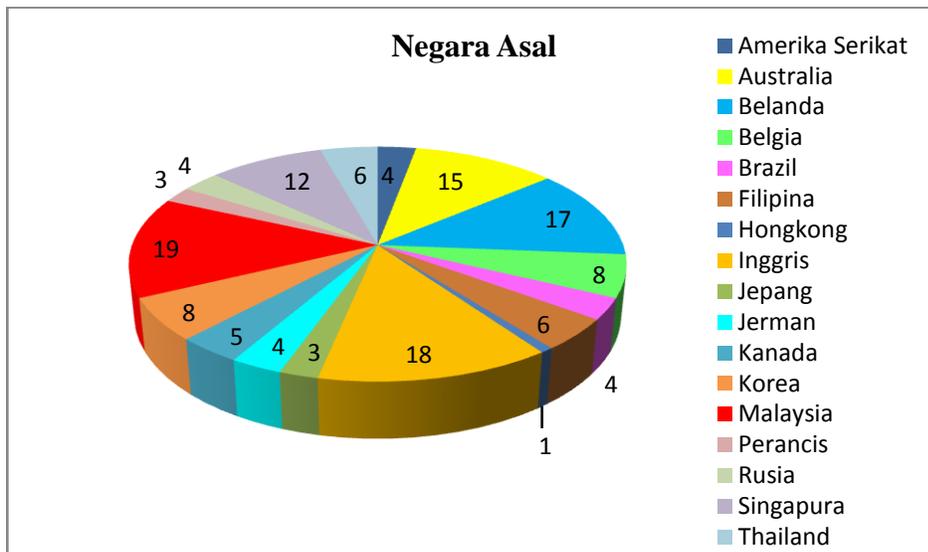
Deskripsi karakteristik responden berdasarkan negara asal disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Negara Asal

Negara Asal	Frekuensi	Persentase (%)
Amerika Serikat	4	2.9
Australia	15	10.9
Belanda	17	12.4
Belgia	8	5.8
Brazil	4	2.9
Filipina	6	4.4
Hongkong	1	0.7
Inggris	18	13.1
Jepang	3	2.2
Jerman	4	2.9
Kanada	5	3.6
Korea	8	5.8
Malaysia	19	13.9
Perancis	3	2.2
Rusia	4	2.9
Singapura	12	8.8
Thailand	6	4.4
Total	137	100

Sumber: Data Primer 2013

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan negara asal juga dapat disajikan pada gambar berikut ini:



Gambar 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Negara Asal

c. Lama Tinggal

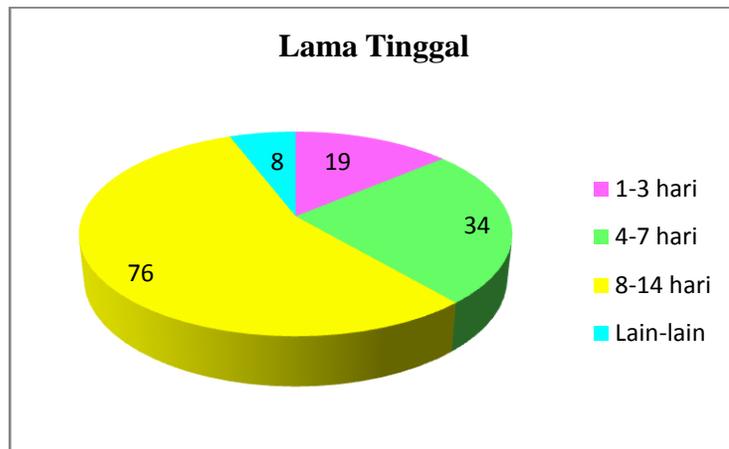
Deskripsi karakteristik responden berdasarkan lama tinggal disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Tinggal

Lama Tinggal	Frekuensi	Persentase (%)
1-3 hari	19	13.9
4-7 hari	34	24.8
8-14 hari	76	55.5
Lain-lain	8	5.8
Jumlah	137	100,0

Sumber: Data Primer 2013

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan lama tinggal juga dapat disajikan pada gambar berikut ini:



Gambar 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Tinggal

d. Tujuan Perjalanan

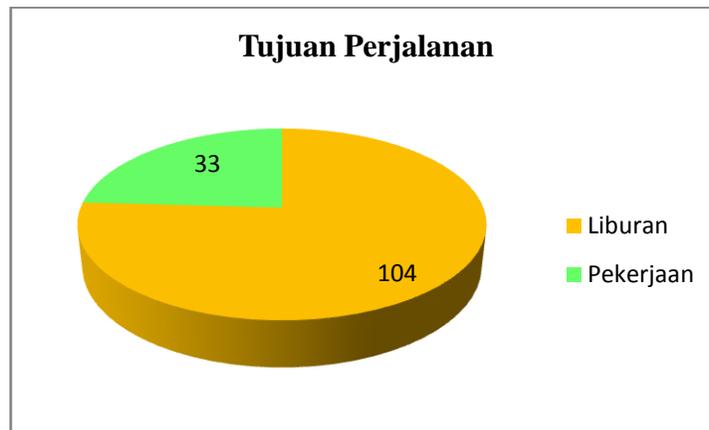
Deskripsi karakteristik responden berdasarkan tujuan perjalanan disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Tujuan Perjalanan

Tujuan Perjalanan	Frekuensi	Persentase (%)
Liburan	104	75.91
Pekerjaan	33	24.09
Jumlah	137	100,0

Sumber: Data Primer 2013

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan tujuan perjalanan juga dapat disajikan pada gambar berikut ini:



Gambar 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Tujuan Perjalanan

e. Pilihan Tempat Tinggal

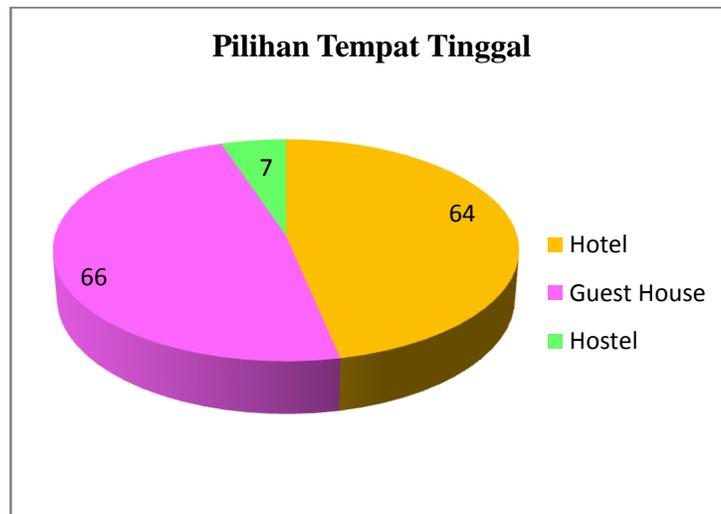
Deskripsi karakteristik responden berdasarkan pilihan tempat tinggal disajikan pada tabel di bawah ini:

**Tabel 6.
Karakteristik Responden Berdasarkan Pilihan Tempat Tinggal**

Pilihan Tempat Tinggal	Frekuensi	Persentase (%)
Hotel	64	46.7
Guest House	66	48.2
Hostel	7	5.1
Jumlah	137	100,0

Sumber: Data Primer 2013

Deskripsi karakteristik responden berdasarkan pilihan tempat tinggal juga dapat disajikan pada gambar berikut ini:



Gambar 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Pilihan Tempat Tinggal

2. Deskripsi Data Penelitian

Data variabel minat diperoleh melalui angket yang terdiri 20 item dengan jumlah responden 137 konsumen. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Dari variabel minat kemudian dipecah menjadi 4 sub variabel yaitu minat eksploratif, minat referensial, minat transaksional, dan minat preferensial. Pada bagian ini akan digambarkan atau dideskripsikan dari data masing-masing variabel yang telah diolah dilihat dari nilai rata-rata (*mean*), *median*, *modus*, dan *standar deviasi*. Selain itu juga disajikan tabel distribusi frekuensi dan diagram batang dari distribusi frekuensi masing-masing variabel. Berikut ini rincian hasil pengolahan data yang telah dilakukan dengan bantuan *SPSS versi 13.0*.

a. Minat Eksploratif

Data sub variabel produk diperoleh melalui angket yang terdiri dari 3 item dengan jumlah responden 100 konsumen dengan bantuan SPSS Versi 13,00. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Penentuan

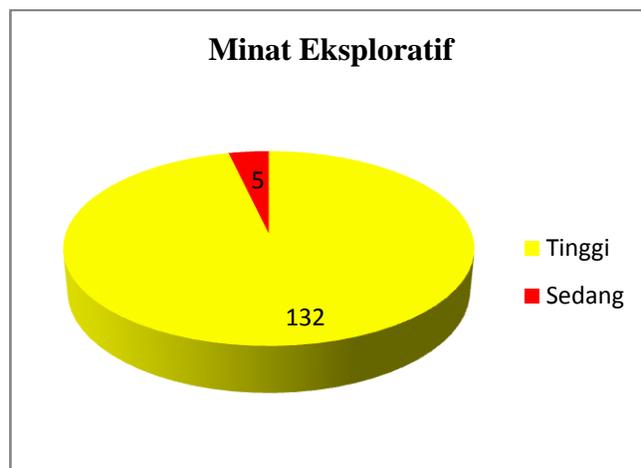
kecenderungan sub variabel minat eksploratif adalah setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel minat eksploratif adalah 7,5. Standar deviasi ideal adalah 1,5. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 7. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Minat Eksploratif

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 9$	132	96.4	Tinggi
2	$6,00 \leq X < 9$	5	3.6	Sedang
3	$X < 6,00$	0	0,00	Rendah
Total		100	100,00	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart seperti berikut:



Gambar 2. Pie Chart Sub Variabel Minat Eksploratif

b. Minat Referensial

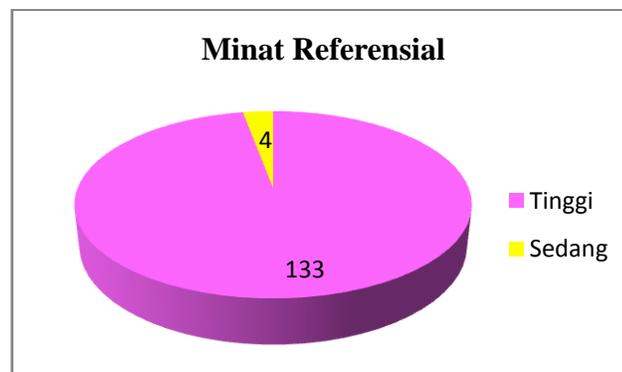
Data sub variabel minat referensial diperoleh melalui angket yang terdiri dari 2 item dengan jumlah responden 137 konsumen dengan bantuan SPSS Versi 13,00. Ada 4 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 4 dan skor terendah 1. Penentuan kecenderungan sub variabel minat referensial adalah setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel minat referensial adalah 5. Standar deviasi ideal adalah 1. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 7. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Minat Referensial

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 6,00$	133	97.1	Tinggi
2	$4,00 \leq X < 6,00$	4	2.9	Sedang
3	$X < 4,00$	0	0,00	Rendah
Total		137	100,00	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart seperti berikut:



Gambar 2. Pie Chart Sub Variabel Minat Referensial

c. Minat Transaksional

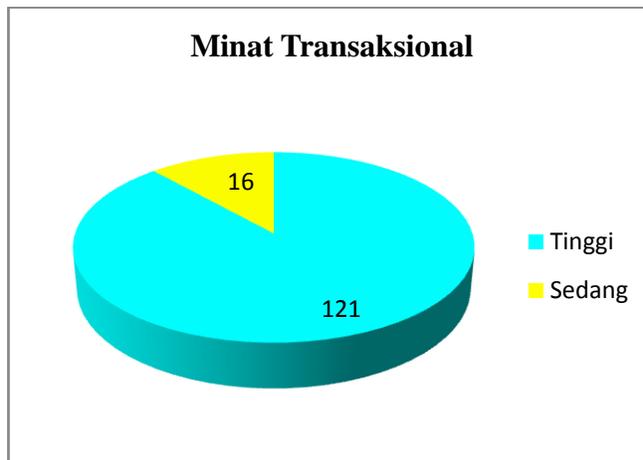
Data sub variabel minat transaksional diperoleh melalui angket yang terdiri dari 4 item dengan jumlah responden 137 konsumen dengan bantuan SPSS Versi 13,00. Penentuan kecenderungan sub variabel minat transaksional adalah setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel minat transaksional adalah 5. Standar deviasi ideal adalah 1. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 7. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Minat transaksional

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 12,00$	121	88.3	Tinggi
2	$8,00 \leq X < 12,00$	16	11.7	Sedang
3	$X < 8,00$	0	0	Rendah
Total		137	100,00	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart seperti berikut:



Gambar 2. Pie Chart Sub Variabel Minat transaksional

d. Minat Preferensial

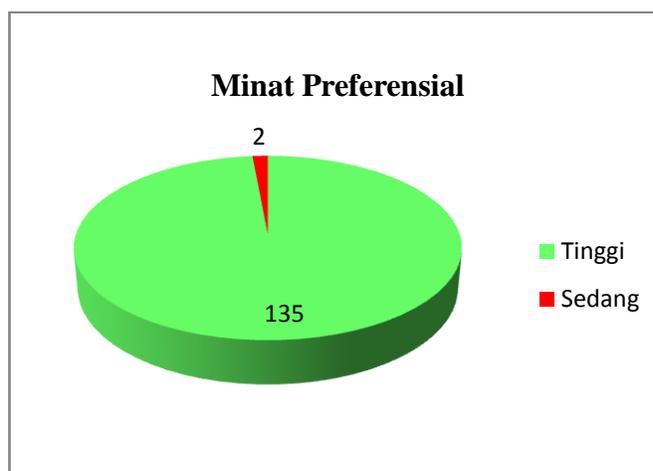
Data sub variabel minat preferensial diperoleh melalui angket yang terdiri dari 11 item dengan jumlah responden 137 konsumen dengan bantuan SPSS Versi 13,00. Penentuan kecenderungan sub variabel minat preferensial adalah setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel minat preferensial adalah 27,5. Standar deviasi ideal adalah 5,5. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 7. Distribusi Kategorisasi Sub Variabel Minat preferensial

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 33,00$	135	99	Tinggi
2	$22,00 \leq X < 33,00$	2	1	Sedang
3	$X < 22,00$	0	0	Rendah
Total		137	100,00	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart seperti berikut:



Gambar 2. Pie Chart Sub Variabel Minat preferensial

e. Minat Keseluruhan

Data variabel minat mengkonsumsi makanan Indonesia diperoleh melalui angket yang terdiri dari 20 item dengan jumlah responden 137 konsumen dengan bantuan SPSS Versi 13,00. Penentuan kecenderungan variabel minat mengkonsumsi makanan Indonesia adalah setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, mean ideal sub variabel minat

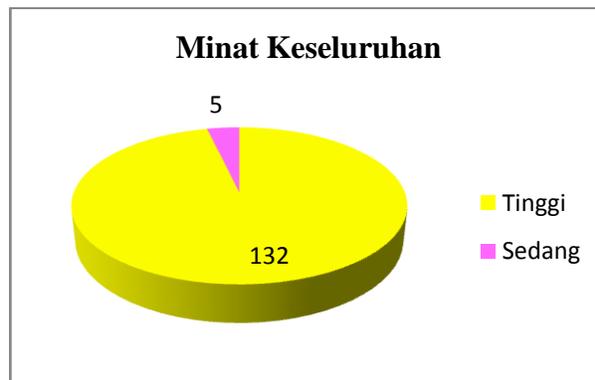
preferensial adalah 50. Standar deviasi ideal adalah 10. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut:

Tabel 7. Distribusi Kategorisasi Variabel Minat Mengkonsumsi Makanan Indonesia

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 60,00$	132	96.4	Tinggi
2	$40,00 \leq X < 60,00$	5	3.6	Sedang
3	$X < 40,00$	0	0,00	Rendah
Total		100	100,00	

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel di atas dapat digambarkan pie chart seperti berikut:



Gambar 2. Pie Chart Variabel Minat Mengkonsumsi Makanan Indonesia

f. Identifikasi Menu Makanan Indonesia yang Diminati Wisatawan Asing di Restoran Daerah Mantriheron

Menu makanan yang ditawarkan di restoran daerah Mantriheron hampir semua dipesan oleh wisatawan asing. Menu makanan yang sering dipesan

seperti nasi dengan lauk pauk ayam, daging, tempe, tahu, dll. Sate dan nasi goreng juga sering dipesan.

Menu yang disajikan di restoran di daerah mantrijeron menurut beberapa klasifikasinya dari makanan pokok nasi, lauk pauk, sayur, hidangan sepinggan, serta minuman. Dari makanan pokok nasi, di restoran di daerah Mantrijeron menyediakan nasi putih, nasi uduk, nasi kuning, Nasi bakar, *Indonesian fried rice* (Nasi goreng) dan nasi gudeg. Untuk hidangan lauk pauk, restoran di daerah Mantrijeron menyajikan menu seperti pepes kakap, pepes ayam, udang bakar lada hitam, rendang sapi, ayam rica-rica, *chicken satay* (sate ayam), *satay tempe* (sate tempe), plecing kangkung, pecel, gado-gado, oseng tempe dan yang lainnya. Lalu untuk hidangan sepinggan, restoran di daerah Mantrijeron menyajikan *rice plates* (nasi campur), soto, mie goreng, gudeg, nasi tumpeng dan yang lainnya. Untuk hidangan penutup atau kudapan, restoran di daerah Mantrijeron menyajikan carang gesing, pisang penyet, *corn shrimp fritters* (bakwan jagung), dan yang lainnya.

Kondisi dari restoran cukup ramai, dan akan sangat ramai menjelang jam makan malam (dinner). Apabila datang hari libur bagi para turis, maka restoran akan dipenuhi oleh turis asing. Akan tetapi apabila diluar dari hari libur, makan keadaan terbilang cukup sepi. Rata-rata jumlah pengunjung yang datang adalah 10-30 orang turis asing yang datang ke restoran. Apabila

hari libur dapat mencapai jumlah 50 orang perhari. Wisatawan asing sering berkunjung ke restoran di daerah Mantrijeron Yogyakarta pada waktu hari libur menjelang musim panas sekitar bulan Juni-Oktober.

Promosi yang dilakukan untuk menarik wisatawan asing datang ke restoran di Mantrijeron selama ini menggunakan brosur, web, tourism web, tourism agent, dan baliho. Untuk meningkatkan kualitas restoran di Mantrijeron, dengan melakukan survey kepada para turis. Sekedar menanyakan saran dan kritik ketika mencoba makanan yang disajikan. Dan juga disesuaikan dengan selera mereka seperti mengurangi rasa pedas yang berlebihan agar dapat diterima dengan lidah para turis asing.

Kendala-kendala yang di hadapi pengelola restoran di antaranya wisatawan asing belum begitu mengenal rasa dari makanan Indonesia, maka dari itu kebanyakan dari mereka menanyakan beberapa hal mengenai makan yang akan mereka pesan. Maka dari itu sang pelayan harus sangat mengerti betul rasa, tekstur, bahan-bahan yang digunakan dalam sebuah makanan. Maka kemungkinan tidak akan terjadi miss komunikasi. Selain itu bahasa asing para pelayan pun harus lebih memadai, agar para turis tidak kesulitan untuk berkomunikasi dengan para pelayan.

Langkah-langkah ditempuh pengelola restoran untuk mengatasi permasalahan yang ada antara lain

1. Di menu yang ditawarkan, diberikan info dengan jelas bahan-bahan apa saja dan pengolahan dengan cara apa saja. Harapannya untuk mempermudah wisatawan asing dalam memesan makanan.
2. Selektif dalam merekrut para pelayan yang dapat berbahasa Indonesia dan berbahasa asing (Inggris) dengan baik, agar para turis tidak mengalami kesulitan.

Sebelum dan sesudah restoran dibuka kami selalu membersihkan area dan interior secara detil agar tidak mengecewakan para turis yang datang. Interior yang unik khas Indonesia agar dapat menarik para turis. Selain itu ada fasilitas parkir, wifi, transport (becak).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa respon wisatawan asing setelah mengonsumsi makanan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron bahwa wisatawan asing belum begitu paham mengenai makanan Indonesia yang di tawarkan di restoran daerah Mantrijeron.

B. Pembahasan

1. Minat Wisatawan Asing Mengonsumsi Masakan Indonesia di Restoran Di Daerah Mantrijeron

Berdasarkan hasil penelitian analisis karakteristik responden secara mayoritas disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 12. Karakteristik Responden

Karakteristik	F	Persentase (%)
Jenis kelamin wanita	79	57.66
Negara asal Malaysia	19	13.9
Lama tinggal 8-14 hari	76	55.5
Tujuan perjalanan liburan	104	75.91
Pilihan tempat tinggal hotel	66	48.2

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa wisatawan asing yang sedang berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron mayoritas berjenis kelamin wanita sebanyak 57,66%, berasal dari Negara Malaysia 13,9%, lama tinggal 8-14 hari 55,5%, tujuan perjalanan liburan 75,91%, dan pilihan tempat tinggal di hotel 48,2%.

Sementara itu, hasil analisis minat mengkonsumsi makanan Indonesia menggunakan perhitungan berdasarkan deskriptif disajikan di bawah ini:

Tabel 13. Minat Mengkonsumsi Makanan Indonesia

Sub Variabel <i>Minat</i>	Kategori	Persentase (%)
Minat eksploratif	Tinggi	96.4
Minat referensial	Tinggi	97.1
Minat transaksional	Tinggi	88.3
Minat preferensial	Tinggi	99
Minat keseluruhan	Tinggi	96.4

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa minat wisatawan asing mengkonsumsi masakan Indonesia di restoran daerah Mantrijeron diketahui bahwa

minat eksploratif dalam kategori tinggi (96,4%), minat referensial dalam kategori tinggi (97,1%), minat transaksional dalam kategori tinggi (88,3%), minat preferensial dalam kategori tinggi (99%), dan minat mengkonsumsi makanan Indonesia pada kategori tinggi sebanyak (96,4%).

Mulyati (2004: 46) menyatakan bahwa dalam minat itu terdapat hal-hal pokok diantaranya 1) adanya perasaan senang dalam diri yang memberikan perhatian pada objek tertentu, 2) adanya ketertarikan terhadap objek tertentu, 3) adanya aktivitas atas objek tertentu, 4) adanya kecenderungan berusaha lebih aktif, 5) objek atau aktivitas tersebut dipandang fungsional dalam kehidupan dan 6) kecenderungan bersifat mengarahkan dan mempengaruhi tingkah laku individu.

Terdapat dua unsur dalam minat yaitu motivasi dan perhatian. Motivasi merupakan daya gerak yang meliputi dorongan dan kemauan yang timbul dari diri seseorang yang menyebabkan dia berbuat sesuatu yang berhubungan dengan minatnya, sedangkan perhatian merupakan pemusatan kesadaran pada sebuah objek. Bila seseorang telah mempunyai minat pada sesuatu, maka dalam dirinya telah ada pemusatan perhatian terhadap objek tersebut.

Minat wisatawan asing untuk mengkonsumsi makanan dan minuman Indonesia di Matrijeron juga ditentukan oleh tindakan. Seseorang tidak akan melakukan sesuatu untuk mendapatkan objek minat tertentu apabila seseorang tersebut tidak terpusat terhadap objek yang dimaksud. Minat berkembang karena adanya dorongan untuk berhubungan atau keterlibatan dalam aktifitas tersebut untuk memberi daya tarik yang kuat. Seseorang yang berminat terhadap suatu objek,

maka orang tersebut akan bertindak atau berusaha mendapatkan informasi yang lengkap, berusaha menyesuaikan diri dengan kondisi yang ada, berusaha mendekati dan berusaha memperhatikan.

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya.

Responden memiliki minat eksploratif tinggi berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron, hal ini berarti bahwa responden cukup berminat untuk mengetahui lebih banyak tentang Makanan Indonesia, responden ingin mencoba mencari informasi tentang Makanan Indonesia, dan responden cukup mempertimbangkan untuk memilih Makanan Indonesia.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) responden memiliki minat referensial tinggi berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron, hal ini karena responden memberikan informasi mengenai Makanan Indonesia kepada teman saya, dan responden tidak merekomendasikan Makanan Indonesia kepada teman atau keluarga saya, (2) responden memiliki minat transksional tinggi berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron, hal ini menunjukkan bahwa wisatawan asing akan membeli dan mencoba makanan Indonesia lagi di lain waktu, makanan Indonesia sebanding dengan Makanan di negara wisatawan asing, dan makanan Indonesia menjadi salah satu pilihan wisatawan asing, (3) responden memiliki minat eksploratif

tinggi berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron, hal ini menunjukkan bahwa responden cukup berminat untuk mengetahui lebih banyak tentang Makanan Indonesia, responden ingin mencoba mencari informasi tentang Makanan Indonesia, dan responden cukup mempertimbangkan untuk memilih Makanan Indonesia, dan (4) responden memiliki minat preferensial tinggi untuk berkunjung di restoran di daerah Mantrijeron, hal ini karena Makanan Indonesia cukup menarik, cukup nikmat, wisatawan asing cukup senang dengan Makanan Indonesia, wisatawan asing cukup menyukai rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan jumlah porsi makanan Indonesia, dan harga yang ditawarkan cukup wajar. Cukup banyak wisatawan asing yang memilih untuk mencoba makanan Indonesia, tetapi tidak begitu banyak yang menyukainya. Hal ini dikarenakan rasa dan aroma yang berbeda dari makanan Indonesia tersebut. Wisatawan asing yang ingin mencoba makanan Indonesia lebih banyak dikarenakan hanya sekedar ingin tau rasa dari makanan Indonesia saja.

2. Identifikasi Menu Makanan Indonesia yang Diminati Wisatawan Asing di Restoran Daerah Mantrijeron

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa menu makanan yang ditawarkan di restoran daerah Mantrijeron hampir semua dipesan oleh wisatawan asing. Menu makanan yang sering dipesan adalah nasi dengan lauk pauk Tumisan ayam tahu tempe, daging sapi lada hitam, tempe goreng, tahu goreng, dll. Sate ayam dan nasi goreng Indonesia (berisi ayam, udang dan sayuran serta ditambah krupuk) juga sering dipesan.

Makanan Indonesia sebagai salah satu aset nasional jika dikembangkan secara maksimal akan mengangkat harkat dan martabat bangsa dan negara dan

berdampak positif pada perekonomian nasional. Daerah Mantrijeron adalah suatu daerah dimana banyak terdapat wisatawan asing di sekitar daerah tersebut. Banyak sekali terdapat hotel dan *guest house*, serta banyak terdapat restoran atau *cafe* di daerah tersebut. Namun, hanya sedikit sekali restoran atau *cafe* yang menjual makanan Indonesia. Selebihnya hanya menjual *western food*.

Minat mengonsumsi makanan Indonesia dimaksudkan untuk mengukur respon wisatawan asing terhadap apa yang telah disediakan oleh beberapa restoran yang menjual makanan Indonesia di daerah Mantrijeron. Bagaimana hubungan antara minat dan beberapa alasan yang mempengaruhinya sehingga konsumen tertarik pada makanan Indonesia.

Agar makanan dapat berfungsi sebagaimana mestinya, kualitas makanan harus diperhatikan. Kualitas tersebut mencakup ketersediaan zat-zat gizi yang dibutuhkan dalam makanan dan pencegahan terhadap terjadinya kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Oleh karena itu, penanganan makanan yang benar dan pemilihan serta cara pembungkusan yang baik bisa menekan sekecil mungkin terjadinya kerusakan pada makanan, sehingga penyakit karena makanan pada pencernaan manusia bisa dikurangi.

Wisatawan asing sering berkunjung ke restoran di daerah Mantrijeron Yogyakarta pada waktu hari libur menjelang musim panas sekitar bulan Juni-Oktober. Strategi pengelola restoran untuk meningkatkan kunjungan wisatawan asing dilakukan dengan cara promosi menggunakan brosur, *flyer*, web, *tourism web*, *tourism agent*, dan baliho agar para wisatawan asing mengetahui keberadaan

restoran yang menjual menu makanan Indonesia. Untuk meningkatkan kualitas restoran di Mantriheron, dengan melakukan *survey* kepada para turis. Sekedar menanyakan saran dan kritik ketika mencoba makanan yang disajikan. Dan juga disesuaikan dengan selera mereka seperti mengurangi rasa pedas yang berlebihan agar dapat diterima dengan lidah para turis asing.

Selama melayani para wisatawan asing, para pengelola juga menghadapi berbagai kendala. Kendala-kendala yang di hadapi pengelola restoran di antaranya wisatawan asing belum begitu mengenal rasa dari makanan Indonesia, maka dari itu kebanyakan dari mereka menanyakan beberapa hal mengenai makan yang akan mereka pesan. Maka dari itu sang pelayan harus sangat mengerti betul rasa, tekstur, bahan-bahan yang digunakan dalam sebuah menu makanan yang ditawarkan. Maka kemungkinan tidak akan terjadi *missed* komunikasi. Selain itu bahasa asing para pelayan pun harus lebih memadai, agar para turis tidak kesulitan untuk berkomunikasi dengan para pelayan.

Langkah-langkah ditempuh pengelola restoran untuk mengatasi permasalahan yang ada antara lain: pada menu yang ditawarkan di buku menu, diberikan info dengan jelas bahan-bahan apa saja dan pengolahan dengan cara apa saja. Dan juga para pelayan harus menjelaskan dengan seksama menu makanan Indonesia yang ditawarkan di restoran tersebut agar wisatawan mengerti, selain itu para pelayan juga harus merekomendasikan menu makanan Indonesia yang terdapat di restoran tersebut dan juga menjelaskannya satu persatu bahan apa saja yang dipergunakan dan teknik olah apa yang dipergunakan. Harapannya untuk mempermudah

wisatawan asing dalam memesan menu makanan Indonesia. Pengusaha restoran juga harus selektif dalam merekrut para pelayan yang dapat berbahasa Inggris dengan baik. Agar para turis tidak mengalami kesulitan. Selain itu, untuk menjaga kebersihan restoran para pengelola membersihkan area dan interior secara detil agar tidak mengecewakan para turis yang datang. Interior yang unik khas Indonesia agar dapat menarik para turis. Selain itu ada fasilitas parkir, wifi, transport (becak).

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Minat Wisatawan asing mengonsumsi masakan Indonesia di restoran di daerah Mantrijeron distribusi data minat eksploratif dalam kategori tinggi (96,4%), minat referensial dalam kategori tinggi (97,1%), minat transaksional dalam kategori tinggi (88,3%), minat preferensial dalam kategori tinggi (99%), dan minat mengonsumsi makanan Indonesia pada kategori tinggi sebanyak (96,4%).
2. Identifikasi menu makanan Indonesia yang diminati wisatawan asing di restoran daerah Mantrijeron dari segi makanan adalah nasi dengan lauk pauk Tumisan ayam tahu tempe, olahan daging sapi, tempe goreng, tahu goreng, Sate ayam dan nasi goreng Indonesia (berisi ayam, udang dan sayuran serta ditambah krupuk) dan masih banyak lagi menu makanan Indonesia yang sering dipesan. Minuman yang sering dipesan adalah wedang jahe, *java coffee*, *java tea* dan air mineral, dan menu minuman Indonesia yang lainnya yang ditawarkan di menu makanan dan minuman Indonesia di restoran tersebut.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Wisatawan

Bagi para wisatawan asing yang pernah berkunjung ke restoran di Mantrijeron disarankan untuk lebih sering mengkonsumsi masakan Indonesia dan menginformasikan kepada teman-temannya di negaranya mengenai keberadaan makanan Indonesia, sehingga masakan Indonesia dapat mendunia.

2. Bagi Pemerintah Daerah

Bagi Pemerintah daerah bisa digunakan sebagai bahan untuk meningkatkan perhatian kepada pemilik tempat kuliner Mantrijeron dan diharapkan bisa membantu produsen dalam memasarkan dan mempromosikan kepada wisatawan lokal dan asing.

3. Bagi Pengelola Restoran

Sebaiknya pengelola restaurant meningkatkan kualitas produk, harga, tempat, promosi, fasilitas, tempat dan proses agar lebih baik lagi sehingga mampu bersaing dengan tempat kuliner lainnya, hal ini dilakukan supaya kuliner khas ini akan terus dicari oleh wisatawan.

Selain itu, para pengelola disarankan untuk lebih selektif dalam merekrut para pelayan yang dapat berbahasa Inggris dengan baik, agar para turis tidak mengalami kesulitan. Pengelola juga disarankan untuk selalu menjaga kebersihan restoran, membersihkan area dan interior secara detil agar tidak mengecewakan para turis yang datang, dan menyediakan interior yang unik khas Indonesia agar dapat menarik para turis.

DAFTAR PUSTAKA

- Abin Syamsuddin Makmun, Eskolggi Kependidikan, IKIP Bandung, 1984.
- Abror, Abrurrahmah. 1993. *Psikologi Pendidikan*. Yogyakarta : Tiara Wacana Yogya.
- Anwar Prabu Mangkunegara. (1988), *Perilaku Konsumen*, PT. Eresco,. Bandung.
- Anwar Prabu. 1989. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Arifin, Samsul. 2010. Pengaruh Celebrity Endorser Ridho Rhoma Dan Rhoma Irama Terhadap Minat Membeli Kartu AS (Studi Pada Masyarakat Desa Kertosuko Kecamatan Krucil Kabupaten Probolinggo). *Skripsi Tidak Diterbitkan*. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Bimo Walgito. 1999. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Chaplin, J.P. (2006). *Kamus Lengkap Psikologi*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- David L, Albert J. Della Bitta, *Consumer Behavior 4th Edition*, New York
- Dimiyati, Mahmud, *Psikologi Suatu Pengantar, Revisi 5*, Yogyakarta, BPFE, 2000.
- Endah Nurhidayati. 2013. *Potensi Wisata Makanan (Food Tourism)*. *Artikel Universitas Airlangga*.
- Endar Sugiarto dan Sulastiningrum, Sri. 2000. *Pengantar Akomodasi Dan Restaurant*. Gramedia.
- Ferdinand. 2002. *Structural equation modeling (SEM) dalam Penelitian Manajemen*. Program Magister Manajemen Universitas Diponegoro. Badan Penerbit.
- Karyono, Hari. 1997. *Kepariwisata*. Jakarta: Gramedia Widia Sarana Indonesia.
- Kusmayadi dan E. Sugiarto. 2000. *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kusnadi. (2003), *Akar Kemiskinan Nelayan*, Cetakan Pertama, Penerbit LKIS, Yogyakarta.
- Mangkuwerdoyo, 1999. *Pengertian Restoran*. <http://www.majalahpendidikan.com/2011/11/pengertian-restoran-merupakan-suatu.html>
- Marsi Singarimbun dan Sofyan Efendy, 1993. *Metode Penelitian*, Jakarta: Pustaka LP3S.
- Marsum, 1994. *Restoran dan segala Permasalahannya*, Andi offset, Yogyakarta.
- Mulyati. 1998. *Psikologi Belajar*. Yogyakarta : Andi Publisher
- Oka Yoeti. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa. Offset.
- Rasmaliah. 2004. *Infeksi Saluran Pernapasan Akut (ISPA) dan Penanggulangannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Saifuddin Azwar, (2009). *Penyusunan Skala Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sardiman AM. (2006) *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Shaleh, Abdul Rahman & Wahab, Muhib Abdul. 2004. *Psikologi Suatu Pengantar Dalam Perspektif Islam*. Jakarta : Kencana

Shaleh, Abdul Rahman. 2009. *Psikologi Suatu Pengantar Dalam Perspektif Islam*. Jakarta : Kencana

Soekadijo,R.G., 2000, *Anatomi Pariwisata*, Jakarta Gramedia Pustaka Utama
Soekresno. *Manajemen Food and Beverage*. 2000 Edisi ke II. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.

Suharsimi Arikunto. 1993. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta : Rineka Cipta

Sugiyono (2008). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.

Sumadi Suryabrata. (2002). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: PT Grafindo Persada.

http://id.wikipedia.org/wiki/Mantrijeron,_Yogyakarta diakses pada 17 September 2013 pukul 21:00 WIB

<http://id.wikipedia.org/wiki/Gudeg> diakses pada 17 September pukul 23:10 WIB

<http://id.wikipedia.org/wiki/Lotek> diakses pada 30 September pukul 09:55 WIB

<http://id.wikipedia.org/wiki/Gado-gado>Diakses pada 25 September pukul 08:00 WIB
www.kompas.com

LAMPIRAN

PEDOMAN WAWANCARA

Dengan segala kerendahan hati, diharapkan kesediaan Saudara untuk meluangkan waktunya guna mengisi daftar pertanyaan ini dengan sesungguhnya tanpa beban apapun, sehingga dapat membantu melengkapi data yang sangat saya butuhkan.

Adapun pertanyaan ini saya buat dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul “Tingkat Minat Mengonsumsi Makanan Indonesia Pada WisatawanAsing di Restoran Daerah Mantrijeron Yogyakarta”.

Selanjutnya skripsi ini disusun guna melengkapi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Jawaban yang Saudara berikan merupakan bantuan yang sangat berharga bagi penelitian saya dan akan memberikan banyak manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan. Oleh karena itu, atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Wassalamu’alaikumwr.wb.

Yogyakarta, Desember 2013

Penyusun

Syarafa Siti Mizana

NIM. 09511244026

1. Makanan favorit apa saja yang menjadi pilihan wisatawan asing saat berkunjung di restoran ini?

Jawab:

2. Bagaimana keadaan restaurant setiap harinya, apakah dalam kondisi ramai atau dalam kondisi sepi?

Jawab:

3. Berapa jumlah wisatawan asing per hari selama berkunjung kerestoran ini untuk menikmati makanan Indonesia?

Jawab:

4. Pada bulan apa wisatawan asing sering melakukan kunjungan ke restoran di daerah Mantrijeron Yogyakarta?

Jawab:

5. Promosi apa saja yang pernah dilakukan pihak pengelola restoran ini, sehingga wisatawan asing mengetahui keberadaan restoran di Mantrijeron?

Jawab:

6. Strategi apa saja yang ditempuh pengelola restoran untuk menciptakan makanan Indonesia agar sesuai dengan selera wisatawan asing?

Jawab:

7. Kendala-kendala apa saja yang pernah dihadapi pengelola restaurant selama melayani wisatawan asing yang sedang menikmati makanan Indonesia?

Jawab:

8. Langkah-langkah apa saja yang ditempuh pengelola restoran untuk mengatasi kendala tersebut?

Jawab:

9. Bagaimana strategi pengelola restaurant untuk menciptakan suasana ruangan yang nyaman dan bersih ditinjau dari interiornya?

Jawab:

10. Fasilitas apa saja yang didapat para wisatawan asing saat menikmati makanan Indonesia di restaurant ini?

Jawab:

QUESTIONNAIRE

A. RESPONDENT IDENTITY

Gender : Female Male

Country of Origin : _____

Length of Stay :

- a) 1-3 days
- b) 4-7 days
- c) 8-14 days
- d) etc _____

- a) holiday
- b) job
- c) etc _____

Housing Options :

- a) hotel
- b) Guest House
- c) Hostel
- d) etc _____

Main Purpose of Travelling :

B. PURCHASE INTENTION QUESTIONNAIRE

Filling Instruction

Please answer the following statements according to your opinion , by checking (x) in the columns provided in the following information :

SA = Strongly Agree

A= Agree

D = Disagree

SD = Strongly Disagree

INTEREST

No	STATEMENT	ANSWER			
		SA	A	D	SD
1.	I want to know more about Indonesian food	SA	A	D	SD
2.	I try to find more information about Indonesian food	SA	A	D	SD
3.	I have concern on Indonesian Food.	SA	A	D	SD
4.	I can give information to others about Indonesian Food.	SA	A	D	SD
5.	I will recommend Indonesian Food to my friends .	SA	A	D	SD
6.	I would like to buy Indonesian Food in the future.	SA	A	D	SD
7.	I would like to try other Indonesian Food in the future .	SA	A	D	SD
8.	Indonesian Food is comparable with my own Country Food.	SA	A	D	SD
9.	Indonesian Food would be one of my choice.	SA	A	D	SD
10.	I found Indonesian Food interesting.	SA	A	D	SD
11.	I found Indonesian Food enjoyable.	SA	A	D	SD
12.	I like Indonesian Food (e.g.	SA	A	D	SD
13.	I am glad eating Indonesian Food.	SA	A	D	SD
14.	Compared with other or my own country ethnic food, I prefer Indonesian Food.	SA	A	D	SD
15.	I found Indonesian Food taste is good.	SA	A	D	SD
16.	I found Indonesian Food Aroma is good.	SA	A	D	SD
17.	I found Indonesian Food texture is good.	SA	A	D	SD
18.	I found Indonesian Food appereance is attractive.	SA	A	D	SD
19.	I found Indonesian Food portion is adequate.	SA	A	D	SD
20.	I found Indonesian Food price is reasonable.	SA	A	D	SD

KUESIONER

A. IDENTITAS RESPONDEN

JENIS KELAMIN PRIA WANITA

NEGARA ASAL : _____

Lama Tinggal :

e) 1-3 hari

f) 4-7 hari

g) 8-14 hari

h) _____

d) Liburan

e) Pekerjaan

f) etc _____

PILIHAN TEMPAT TINGGAL :

e) hotel

f) Guest House

g) Hostel

h) etc _____

TUJUAN PERJALANAN :

B. KUESIONER PEMBELIAN

PETUNJUK PENGISIAN

Berilah jawaban pada pertanyaan berikut ini sesuai dengan pendapat Saudara, dengan cara member tanda (X) pada kolom yang tersedia dengan keterangan sebagai berikut :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

MINAT

No	PERNYATAAN	JAWABAN			
		SS	S	TS	STS
21.	Saya ingin tau lebih banyak tentang Makanan Indonesia.	SS	S	TS	STS
22.	Saya mencoba mencari informasi tentang Makanan Indonesia.	SS	S	TS	STS
23.	Saya mempertimbangkan untuk memilih Makanan Indonesia.	SS	S	TS	STS
24.	Saya dapat memberikan informasi mengenai Makanan Indonesia kepada teman saya.	SS	S	TS	STS
25.	Saya akan merekomendasikan Makanan Indonesia kepada teman atau keluarga saya.	SS	S	TS	STS
26.	Saya akan membeli Makanan Indonesia lagi di lain waktu.	SS	S	TS	STS
27.	Saya akan mencoba Makanan Indonesia lainnya di lain waktu.	SS	S	TS	STS
28.	Makanan Indonesia sebanding dengan Makanan di negara saya.	SS	S	TS	STS
29.	Makanan Indonesia menjadi salah satu pilihan saya.	SS	S	TS	STS
30.	Menurut saya Makanan Indonesia menarik.	SS	S	TS	STS
31.	Menurut saya Makanan Indonesia nikmat.	SS	S	TS	STS
32.	Saya suka makan Makanan Indonesia .	SS	S	TS	STS
33.	Saya senang makan Makanan Indonesia.	SS	S	TS	STS
34.	Dibandingkan dengan Makanan yang berasal dari negara lain, Saya lebih suka Makanan Indonesia.	SS	S	TS	STS
35.	Rasa dari Makanan Indonesia lezat.	SA	S	TS	STS
36.	Aroma dari Makanan Indonesia kuat.	SS	S	TS	STS
37.	Tekstur dari Makanan Indonesia cukup baik.	SS	S	TS	STS
38.	Penampilan dari Makanan Indonesia menarik.	SS	S	TS	STS
39.	Jumlah Porsi dari Makanan Indonesia layak dihidangkan.	SS	S	TS	STS
40.	Harga yang ditawarkan sangat wajar.	SS	S	TS	STS

NO : _____

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.919	20

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir1	61.2333	63.771	.616	.914
Butir2	61.2333	63.909	.602	.914
Butir3	61.2667	63.237	.541	.916
Butir4	61.0333	65.620	.502	.916
Butir5	61.1667	65.592	.465	.917
Butir6	61.5333	62.671	.586	.915
Butir7	61.4667	65.913	.522	.916
Butir8	61.6000	63.559	.482	.918
Butir9	61.2000	65.062	.529	.916
Butir10	61.2333	66.047	.491	.917
Butir11	61.3000	62.217	.638	.913
Butir12	61.3667	64.999	.550	.916
Butir13	61.4667	62.326	.714	.912
Butir14	61.5000	64.534	.446	.918
Butir15	61.3667	63.206	.677	.913
Butir16	61.3667	65.551	.490	.917
Butir17	61.4000	64.248	.658	.914
Butir18	61.4000	62.662	.693	.912
Butir19	61.0000	63.655	.653	.913
Butir20	61.0000	61.034	.739	.911

HASIL UJI KARAKTERISTIK RESPONDEN

Frequency Table

JENIS_KELAMIN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Pria	58	42.3	42.3	42.3
	Wanita	79	57.7	57.7	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

NEGARA_ASAL

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Amerika Serikat	4	2.9	2.9	2.9
	Australia	15	10.9	10.9	13.9
	Belanda	17	12.4	12.4	26.3
	Belgia	8	5.8	5.8	32.1
	Brazil	4	2.9	2.9	35.0
	Filipina	6	4.4	4.4	39.4
	Hongkong	1	.7	.7	40.1
	Inggris	18	13.1	13.1	53.3
	Jepang	3	2.2	2.2	55.5
	Jerman	4	2.9	2.9	58.4
	Kanada	5	3.6	3.6	62.0
	Korea	8	5.8	5.8	67.9
	Malaysia	19	13.9	13.9	81.8
	Perancis	3	2.2	2.2	83.9
	Rusia	4	2.9	2.9	86.9
	Singapura	12	8.8	8.8	95.6
	Thailand	6	4.4	4.4	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

LAMA_TINGGAL

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1-3 hari	19	13.9	13.9	13.9
	4-7 hari	34	24.8	24.8	38.7
	8-14 hari	76	55.5	55.5	94.2
	Lain-lain	8	5.8	5.8	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

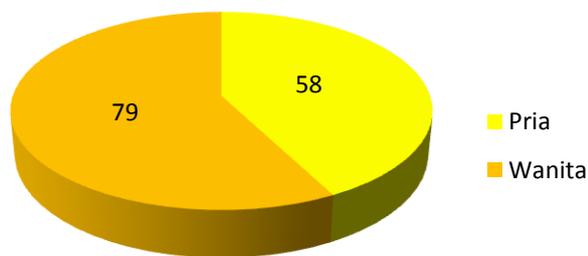
TUJUAN_PERJALANAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Liburan	104	75.9	75.9	75.9
	Pekerjaan	33	24.1	24.1	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

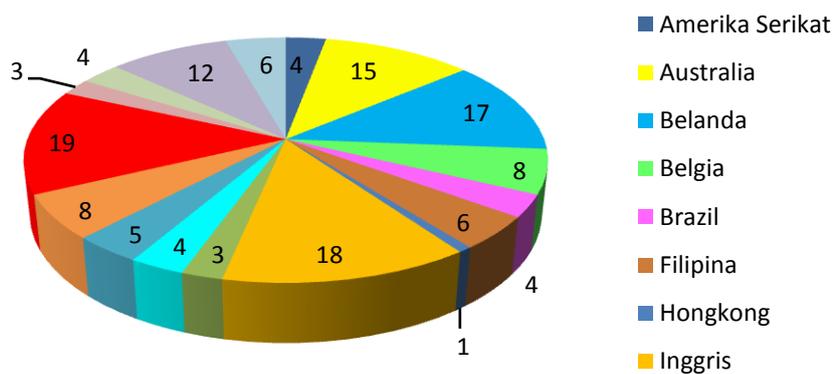
PILIHAN_TEMPAT_TINGGAL

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Hotel	64	46.7	46.7	46.7
	Guest House	66	48.2	48.2	94.9
	Hostel	7	5.1	5.1	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

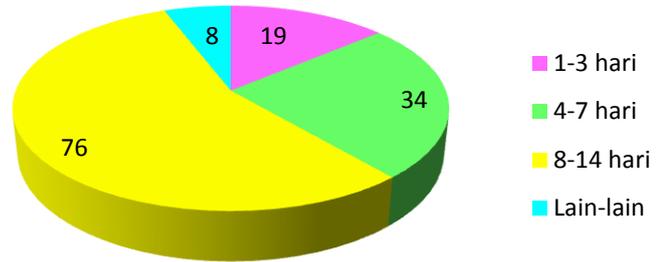
Jenis Kelamin



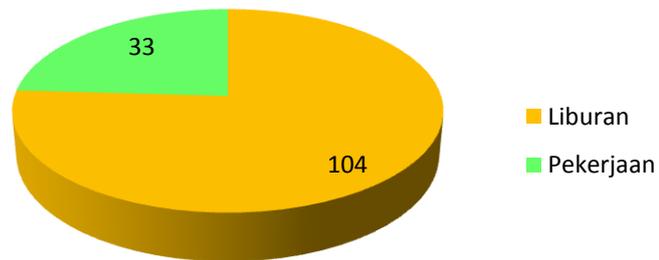
Negara Asal



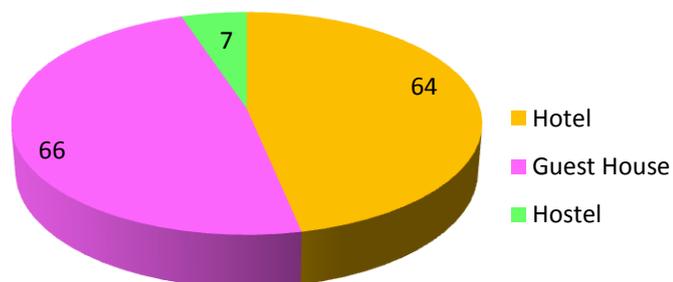
Lama Tinggal



Tujuan Perjalanan



Pilihan Tempat Tinggal



RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Minat Eksploratif																													
Skor Max	4	x	3	=	12																								
Skor Min	1	x	3	=	3																								
Mi	15	/	2	=	7.5																								
Sdi	9	/	6	=	1.50																								
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 20%;">Tinggi</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">:</td> <td style="width: 10%;">$X \geq M + SD$</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Sedang</td> <td></td> <td>:</td> <td>$M - SD \leq X < M + SD$</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rendah</td> <td></td> <td>:</td> <td>$X \leq M - SD$</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						Tinggi		:	$X \geq M + SD$			Sedang		:	$M - SD \leq X < M + SD$			Rendah		:	$X \leq M - SD$								
Tinggi		:	$X \geq M + SD$																										
Sedang		:	$M - SD \leq X < M + SD$																										
Rendah		:	$X \leq M - SD$																										
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 20%;">Kategori</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">Skor</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Tinggi</td> <td>:</td> <td></td> <td>X</td> <td>\geq</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Sedang</td> <td>:</td> <td></td> <td>6.00</td> <td>\leq</td> <td>X < 9.00</td> </tr> <tr> <td>Rendah</td> <td>:</td> <td></td> <td>X</td> <td>$<$</td> <td>6.00</td> </tr> </table>						Kategori			Skor			Tinggi	:		X	\geq	9.00	Sedang	:		6.00	\leq	X < 9.00	Rendah	:		X	$<$	6.00
Kategori			Skor																										
Tinggi	:		X	\geq	9.00																								
Sedang	:		6.00	\leq	X < 9.00																								
Rendah	:		X	$<$	6.00																								

Minat Referensial																													
Skor Max	4	x	2	=	8																								
Skor Min	1	x	2	=	2																								
Mi	10	/	2	=	5																								
Sdi	6	/	6	=	1																								
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 20%;">Tinggi</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">:</td> <td style="width: 10%;">$X \geq M + SD$</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Sedang</td> <td></td> <td>:</td> <td>$M - SD \leq X < M + SD$</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Rendah</td> <td></td> <td>:</td> <td>$X \leq M - SD$</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						Tinggi		:	$X \geq M + SD$			Sedang		:	$M - SD \leq X < M + SD$			Rendah		:	$X \leq M - SD$								
Tinggi		:	$X \geq M + SD$																										
Sedang		:	$M - SD \leq X < M + SD$																										
Rendah		:	$X \leq M - SD$																										
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 20%;">Kategori</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">Skor</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Tinggi</td> <td>:</td> <td></td> <td>X</td> <td>\geq</td> <td>6.00</td> </tr> <tr> <td>Sedang</td> <td>:</td> <td></td> <td>4.00</td> <td>\leq</td> <td>X < 6.00</td> </tr> <tr> <td>Rendah</td> <td>:</td> <td></td> <td>X</td> <td>$<$</td> <td>4.00</td> </tr> </table>						Kategori			Skor			Tinggi	:		X	\geq	6.00	Sedang	:		4.00	\leq	X < 6.00	Rendah	:		X	$<$	4.00
Kategori			Skor																										
Tinggi	:		X	\geq	6.00																								
Sedang	:		4.00	\leq	X < 6.00																								
Rendah	:		X	$<$	4.00																								

Minat Transaksional					
Skor Max	4	x	4	=	16
Skor Min	1	x	4	=	4
Mi	20	/	2	=	10
Sdi	12	/	6	=	2
Tinggi	: $X \geq M + SD$				
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Rendah	: $X \leq M - SD$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	12.00	
Sedang	:	8.00	\leq	X	< 12.00
Rendah	:	X	<	8.00	

Minat Preferensial					
Skor Max	4	x	11	=	44
Skor Min	1	x	11	=	11
Mi	55	/	2	=	27.5
Sdi	33	/	6	=	5.5
Tinggi	: $X \geq M + SD$				
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Rendah	: $X \leq M - SD$				
Kategori	Skor				
Tinggi	:	X	\geq	33.00	
Sedang	:	22.00	\leq	X	< 33.00
Rendah	:	X	<	22.00	

Minat Keseluruhan

Skor Max	4	x	20	=	80
Skor Min	1	x	20	=	20
Mi	100	/	2	=	50
Sdi	60	/	6	=	10

Tinggi	: $X \geq M + SD$
Sedang	: $M - SD \leq X < M + SD$
Rendah	: $X \leq M - SD$

Kategori	Skor
Tinggi	: $X \geq 60.00$
Sedang	: $40.00 \leq X < 60.00$
Rendah	: $X < 40.00$

HASIL UJI KATEGORISASI

Frequency Table

Minat_eksploratif

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	132	96.4	96.4	96.4
	Sedang	5	3.6	3.6	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

Minat_referensial

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	133	97.1	97.1	97.1
	Sedang	4	2.9	2.9	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

Minat_transaksional

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	121	88.3	88.3	88.3
	Sedang	16	11.7	11.7	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

Minat_preferensial

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	135	98.5	98.5	98.5
	Sedang	2	1.5	1.5	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

Minat_Keseluruhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tinggi	132	96.4	96.4	96.4
	Sedang	5	3.6	3.6	100.0
	Total	137	100.0	100.0	

HASIL UJI DESKRIPTIF

Frequencies

Statistics

		Minat_ eksploratif	Minat_ ref erensial	Minat_ transaksional	Minat_ pref erensial	Minat_ Keseluruhan
N	Valid	137	137	137	137	137
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		10.2409	6.8102	12.5693	35.7299	65.3504
Median		10.0000	7.0000	12.0000	36.0000	65.0000
Mode		9.00	6.00	12.00	34.00 ^a	64.00
Std. Deviation		1.23981	.94350	1.12978	2.06335	3.25303
Minimum		7.00	4.00	9.00	32.00	58.00
Maximum		12.00	8.00	16.00	42.00	72.00

a. Multiple modes exist. The smallest v alue is shown

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Nomor : 736/TA/PTBG TAHUN 2013**

**TENTANG
PENGANGKATAN PANITIA PENGUJI SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
ATAS NAMA SYARAFI SITI MIZANA
DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk mengikuti ujian **SKRIPSI** bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA, dipandang perlu untuk dilaksanakan ujian **SKRIPSI** dengan tertib dan lancar serta penentuan hasilnya dapat dinilai secara obyektif.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu mengangkat Panitia Penguji **SKRIPSI** dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor: 1160/UN34/KP/2011

**Mengingat
Pula :** Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

**Menetapkan
Pertama :** Mengangkat Panitia Penguji **SKRIPSI** bagi mahasiswa FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA yang susunan personalianya sebagai berikut:

1. Ketua : **Badraningsih L., M.Kes.**
2. Sekretaris : **Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.**
3. Penguji : **Dewi Eka Murniati, M.M.**

Bagi mahasiswa
Nama/No.Mhs. : **SYARAFI SITI MIZANA/09511244026**
Jurusan / Prodi : **PTBB/PT. Boga**

Kedua : Ujian dilaksanakan pada hari Senin tanggal 3 Maret 2014 mulai pukul 11.00.WIB sampai dengan selesai, bertempat di R. Ijlan Lt. 3
Ketiga : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.



di Yogyakarta
pada tanggal : 26 Februari 2014

Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

Tembusan Yth.:
1. Pembantu Dekan I, II, III FT UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FT UNY
4. Yang bersangkutan

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Nomor : 124/PMB/PTBG/TAHUN 2013

**TENTANG
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang** : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, perlu diangkat pembimbing.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.
- Mengingat** : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor 1160/UN34/KP/2011
- Mengingat
Pula** : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

- Menetapkan
Pertama** : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut :
Nama Pembimbing : Badraningsih L., M.Pd
Bagi mahasiswa
Nama : Syarafa Siti Mizana
NIM : 09511244026
Jurusan/Prodi : PTBB/PT. Boga
- Kedua** : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir.
- Ketiga** : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
- Keempat** : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta
Pada tanggal : 14 Januari 2012



Moch. Bruri Triyono
NIDK 9360216 198603 1 003

- Tembusan Yth.:**
1. Para Pembantu Dekan di lingkungan FAKULTAS TEKNIK UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FAKULTAS TEKNIK UNY
4. Yang bersangkutan



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH
Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN IJIN
070 / Reg / V / 8514 / 12 / 2013

Membaca Surat : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Nomor : 4169/UN34.15/PL/2013
Tanggal : 13 Desember 2013 Perihal : Izin Penelitian
Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006 tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam Melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011 tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008 tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah;
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : SYARAFI SITI MIZANA NIP/NIM : 09511244026
Alamat : Jl. Kolombo No 1 Yogyakarta
Judul : MINAT MENGONSUMSI MAKANAN INDONESIA BAGI WISATAWAN ASING DI BEBERAPA RESTORAN DI DAERAH MANTRIJERON YOGYAKARTA
Lokasi : KOTA YOGYAKARTA
Waktu : 16 Desember 2013 s/d 16 Maret 2014

Dengan Ketentuan:

- Menyerahkan surat keterangan/izin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui instansi yang berwenang mengeluarkan izin dimaksud;
- Menyerahkan *softcopy* hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam bentuk *compact disk* (CD) maupun mengunggah (*upload*) melalui website : adbang.jogjaprov.go.id dan menunjukkan naskah cetakan asli yang sudah di sahkan dan dibubuhi cap institusi;
- Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentatati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
- Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website : adbang.jogjaprov.go.id;
- Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta
Pada tanggal 16 Desember 2013

An. Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Tembusan:

- Yth. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan)
- Walikota Yogyakarta CQ Ka. Dinas Perizinan
- Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Kode Pos : 55165 Telp. (0274) 555241,515865,515866,502082
Fax (0274) 555241
EMAIL : perizinan@jogjakota.go.id
HOT LINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : unik@jogjakota.go.id
WEBSITE : www.perizinan.jogjakota.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/3380
7985/34

- Dasar : Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/8514/12/2013 Tanggal : 16/12/2013
- Mengingat : 1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah
2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2011 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
5. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta;

Dijijinkan Kepada : Nama : SYARAFI SITI MIZANA NO MHS / NIM : 09511244026
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Penanggungjawab : Badraningsih L., M.Kes.
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : MINAT MENGONSUMSI MAKANAN INDONESIA BAGI WISATAWAN ASING DI BEBERAPA RESTORAN DI DAERAH MANTRIJERON YOGYAKARTA

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 16/12/2013 Sampai 16/03/2014
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan -ketentuan tersebut diatas
Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Tanda tangan
Pemegang Izin

SYARAFI SITI MIZANA

Dikeluarkan di : Yogyakarta
pada Tanggal : 17-12-2013



Tembusan Kepada :

- Yth. 1. Walikota Yogyakarta(sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
3. Pengelola Restoran Kedai Bu Ageng Yogyakarta
4. Ybs.