

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 menyebutkan bahwa "Pariwisata melibatkan berbagai kegiatan wisata dan didukung oleh beragam fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah". Di era modern seperti saat ini, banyak daerah di Indonesia mulai intensif dalam pengembangan wilayah mereka melalui sektor pariwisata. Peningkatan jumlah wisatawan dapat menjadi pendorong untuk mengembangkan fasilitas pendukung, seperti meningkatkan kapasitas akomodasi atas keperluan aktivitas wisata, baik dari wisatawan domestik maupun wisatawan asing. Karakteristik industri pariwisata secara umum dapat rincikan menjadi tiga jenis, meliputi atraksi atau acara pariwisata yang menjadi salah satu bagian pelayanan wisatawan, akomodasi yang merupakan sarana perjalanan wisata, dan penyedia jasa makanan dan minuman. Selain pelaku usaha, dukungan dan hubungan antar organisasi diperlukan untuk melancarkan kegiatan pariwisata dengan cara meningkatkan komitmen, modal sosial, dan ketergantungan atas kepemilikan (Widyashtiti et al., 2016)

Pariwisata dinilai sebagai satu di antara sektor pembangunan yang mampu mendongkrak pembangunan wilayah sehingga sektor pariwisata terus dikembangkan hingga saat ini. Pariwisata merupakan salah satu sektor penghasil devisa dalam rangka mendapatkan modal produksi, sebagai industri yang memicu investasi negara pada bidang pembangunan, sebagai pendorong pengembangan sektor lainnya melalui berbagai efek, dan menjadi penyebab pengembangan skala ekonomi (Yakup & Haryanto, 2019)

Menurut Cohen (2004), saat ini industri perjalanan wisata tidak hanya menjadi salah satu industri yang berkembang pesat dan banyak diminati oleh wisatawan, tetapi wisata makan juga turut berkembang dengan signifikan. Bahkan, tidak dipungkiri bahwa sektor makanan dan minuman menjadi salah satu aspek pendukung yang penting dari suatu kegiatan pariwisata. Selain itu, sektor kuliner membantu menaikkan

Negel Sigit, 2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sektor lainnya dengan menunjukkan pertumbuhan yang baik di bidang pariwisata. Hal ini juga dibuktikan melalui menjamurnya program kuliner, penjualan paket wisata kuliner, dan penjualan makanan dan minuman yang mempengaruhi harga hotel. Oleh karena itu, sektor kuliner dan wisata kuliner dapat disimpulkan sebagai suatu faktor yang penting dalam meningkatkan sektor pariwisata. Wisata kuliner merupakan suatu wisata dengan tujuan untuk mendapatkan suatu pengalaman baru melalui aktivitas memasak atau sekedar menikmati hidangan dari aneka ragam makanan khas suatu daerah, bukan hanya sekedar wisata dengan tujuan untuk mengenyangkan saja (Kristiana et al., 2018)

Usaha gastronomi yang menyajikan suatu hidangan serta menyediakan sarana berupa tempat untuk menikmatinya dengan ketetapan tarif tertentu bagi makanan dan pelayanan yang diberikan umumnya disebut dengan industri rumah makan. Rumah makan umumnya menyediakan dan melayani sistem makan di tempat (*dine in*). Namun, untuk kenyamanan bersama, beberapa rumah makan juga menyediakan pelayanan berupa pesan antar (*delivery order*) dan *take-out dining*. Rumah makan juga memiliki jenis atau spesialisasi berdasarkan hidangan yang ditawarkan, seperti rumah makan *Chinese food*, rumah makan tradisional, rumah makan Padang, rumah makan khas Tegal, rumah makan *western food*, rumah makan cepat saji, dan sebagainya. (Irawan & Fikri, 2018). Turgarini et al., (2023) pula menyatakan bahwa gastronomi ialah suatu konsep yang melibatkan pemahaman mendalam tentang makanan dan minuman yang kemudian diterapkan dalam berbagai konteks dan situasi yang beragam.

Selain dari sektor pariwisata, meningkatnya pertumbuhan sektor ekonomi di Indonesia cukup didominasi oleh industri makanan dan minuman. Meskipun dinilai sebagai salah satu industri yang potensial, industri makanan dan minuman tentunya menghadirkan berbagai keuntungan dan resiko. Tidak heran jika terdapat usaha yang tidak mampu mempertahankan bisnisnya sehingga mengalami kerugian. Kesuksesan yang terjadi pada industri ini tidak hanya ditentukan pada jumlah pengunjung, namun berbagai strategi perlu dilakukan untuk menjaga kelangsungan usaha ini untuk meningkatkan kemampuan dalam meningkatkan angka kunjungan dan pembelian konsumen (Ling, 2013) Sebagai salah satu sektor potensial, para pelaku usaha restoran

Negel Sigit, 2024

**STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI
GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

atau rumah makan tentunya harus memiliki berbagai peranan dan strategi untuk mempertahankan usaha agar dapat menjaga eksistensi dan bersaing dengan kompetitor lainnya. Maka dari itu, pelaku usaha restoran atau rumah makan penting untuk mengembangkan usahanya.

Specialty restaurant merupakan suatu tempat makan minum yang dibuat untuk menyajikan menu makanan dengan citarasa khas wilayah atau daerah tertentu serta memiliki tema khusus yang membuat restoran tersebut berbeda dengan restoran lain (Marsum, 2005). Restoran ini sering kali menekankan pada pengalaman makan yang unik, khusus, dan menu mereka biasanya terbatas pada jenis makanan atau tema tertentu. Dalam klasifikasinya, terdapat beberapa indikator yang merupakan ciri-ciri dari *specialty restaurant*. Soekresno (2000) menyebutkan bahwa *speciality restaurant* adalah suatu industri layanan yang menyediakan makanan dan minuman secara komersial dan profesional serta menawarkan hidangan dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara atau wilayah tertentu.

Sebagai salah satu daerah pariwisata berkembang, Kabupaten Belitung merupakan daerah yang cukup potensial untuk pengembangan pariwisata. Pada 14 Maret 2019, Pantai Tanjung Kelayang di Kabupaten Belitung telah ditetapkan sebagai salah satu Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) yang diresmikan oleh Presiden Republik Indonesia (Peraturan Pemerintah No. 6 Tahun 2016, 2016). Dengan total luas wilayah kurang lebih 324,4 Ha menjadikan Tanjung Kelayang sebagai penarik wisatawan potensial yang diproyeksikan mampu menarik keuntungan sebesar Rp.10,3T pada tahun 2036. Selain itu, penetapan Tanjung Kelayang sebagai 10 destinasi Bali Baru oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI membuat Belitung menjadi salah satu destinasi favorit bagi wisatawan nusantara maupun wisatawan asing. Sejak novel dan film *Laskar Pelangi* yang menampilkan keindahan alam di daerah tersebut, Kabupaten Belitung mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam sektor pariwisata akibat melejitnya popularitas novel dan film *Laskar Pelangi*. Jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Belitung terus meningkat dari tahun ke tahun (Arista, 2015). Berikut tabel kunjungan wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara ke Kabupaten Belitung periode 2019-2022.

Negel Sigit, 2024

STRATEGI PENGEMBANGAN RUMAH MAKAN BELITONG TIMPA DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 1. 1
Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Belitung Periode 2019-2022

Tahun	Wisatawan		Jumlah Wisatawan
	Mancanegara	Domestik	
2019	19.063	329.091	348.154
2020	6.280	126.829	133.109
2021	1.583	182.987	184.570
2022	3.749	298.157	301.906
2023	7.093	294.777	301.870

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan – Open Data Kabupaten Belitung. 2023

Data di atas menunjukkan bahwa kunjungan ke Kabupaten Belitung sempat mengalami penurunan pada era COVID-19 di tahun 2020. Angka tersebut kemudian mengalami kenaikan jumlah wisatawan sebesar 38% setelah dicabutnya peraturan pembatasan kegiatan pada tahun 2021 dan mengalami kenaikan kembali sebesar 39% untuk tahun 2022.

Selain memiliki pantai yang menakjubkan, Belitung juga terkenal dengan keberagaman makanan tradisional yang memiliki cita rasa tinggi. Berbagai hidangan hasil laut yang melimpah dan penuh dengan rempah-rempah menjadi karakteristik utama dari makanan khas Belitung. Penggabungan tradisi makan antara warga Tionghoa dan lokal di Kabupaten Belitung yang kaya kemudian menciptakan keragaman produk makanan yang unik di daerah tersebut (Pakpahan & Kristiana, 2019). Berdasarkan potensi akan wisata makan tersebut, pemerintah dan pelaku usaha kemudian melihat peluang terhadap fenomena tersebut dengan mendirikan restoran atau rumah makan. Adapun data yang memuat jumlah rumah makan atau restoran di Kabupaten Belitung adalah sebagai berikut :

Tabel 1. 2
Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan, 2019-2022

Kecamatan	2019	2020	2021	2022
Membalong	2	3	3	2
Tanjungpandan	114	121	126	92
Badau	5	5	5	5
Sijuk	13	14	14	14
Selat Nasik	2	2	2	2
Kabupaten Belitung	136	145	150	115

Sumber : *Badan Pusat Statistik* – (Open Data Kabupaten Belitung. 2023)

Tabel menyajikan data berisi jumlah rumah makan atau restoran di Kabupaten Belitung dengan jumlah yang cukup rendah bagi setiap kecamatan maupun total keseluruhan di Kabupaten Belitung. Data menunjukkan bahwa Tanjungpandan memiliki nilai modus, yaitu dengan jumlah 114 restoran pada tahun 2019 yang merupakan jumlah tertinggi daripada kecamatan lainnya. Pakpahan & Kristiana (2019) menyatakan bahwa tradisi makan sebagai magnet daya tarik pariwisata di Belitung memiliki beberapa nilai signifikan. Salah satu nilai pentingnya adalah untuk mengembangkan potensi makanan khas daerah yang saat ini mulai tergerus oleh modernisasi dan globalisasi. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan potensi ekonomi dengan memberikan perhatian atau dukungan agar dapat menarik minat wisatawan, baik dari lokal maupun asing, untuk menikmati kekhasan makanan daerah tersebut. Adapun jumlah restoran di Kabupaten Belitung dan *specialty restaurant* khas Masakan Belitung tersaji di dalam data berikut :

Tabel 1. 3
Data Rumah Makan Khas Belitung, 2022

Kecamatan	Jumlah Restoran di Kabupaten Belitung	Jumlah <i>Specialty Restaurant</i> Khas Belitung
Tanjungpandan	104	16
Badau	0	0
Sijuk	19	4
Membalong	2	0
Selat Nasik	0	0
Jumlah	125	20

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata – Open Data Kabupaten Belitung, 2022

Tabel di atas menyajikan data berupa jumlah rumah makan dan rumah makan khas Belitung pada tahun 2022. Nilai modus berada pada kecamatan Tanjungpandan dengan total 104 rumah makan dan 16 di antaranya adalah rumah makan khas Belitung sebesar 16%. Maka dari itu, untuk memaksimalkan persaingan, rumah makan di Kecamatan Tanjungpandan harus lebih memperhatikan strategi bisnisnya agar dapat menjadi lebih unggul daripada pesaing lainnya. Dari 20 rumah makan, peneliti kemudian mengelompokkan lima besar restoran sejenis dengan nilai popularitas tertinggi berdasarkan ulasan Google Review dengan uraian data sebagai berikut :

Tabel 1. 4

Nilai Popularitas Kompetitor Rumah Makan Belitong berdasarkan ulasan Google

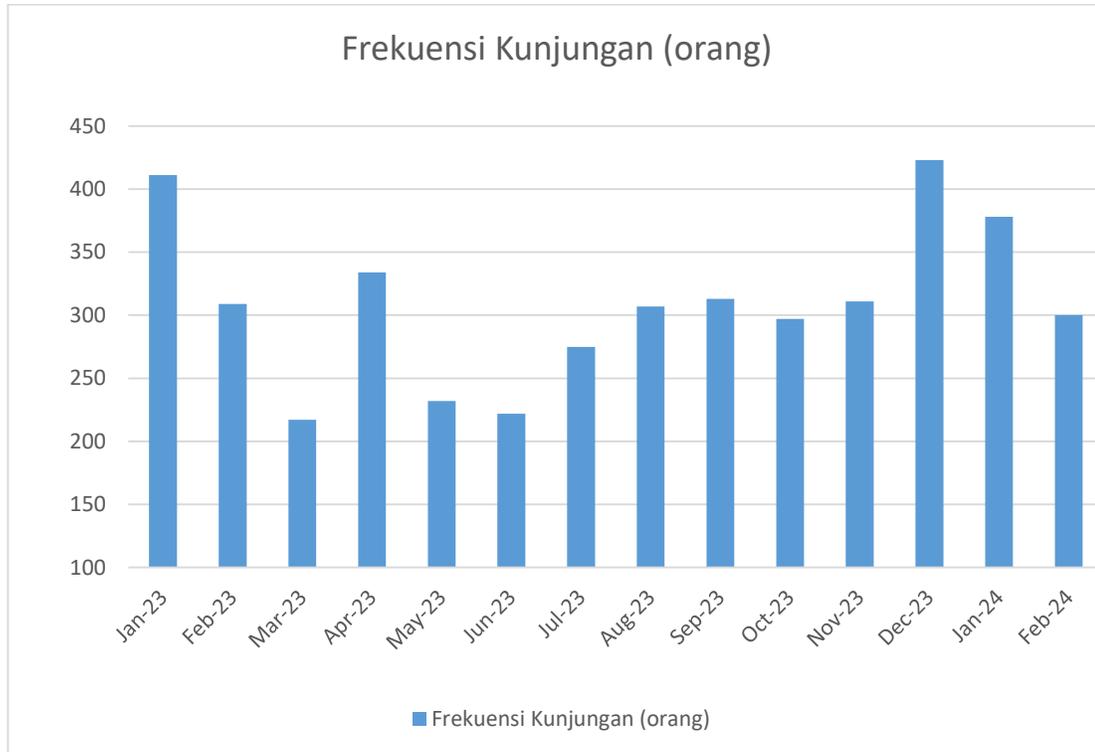
Nama Rumah Makan	Jumlah ulasan	Ranking
Mie Atep Belitong	808	3
Dapor Belitong	1033	2
Gangan Sari	690	4
Ruma Makan belitong Timpo Duluk	2274	1
Gangan RR	602	5

Sumber : Google Review – Open Data 2024

Data di atas menunjukkan bahwa Ruma Makan Belitong Timpo Duluk unggul dengan total 2274 ulasan berdasarkan penilaian Google Review, kemudian disusul oleh Dapor Belitong dengan 1033 ulasan, Mie Atep Belitong 808 ulasan, Gangan Sari dengan 690 ulasan, dan Gangan RR dengan 602 ulasan. Meskipun mendapatkan ulasan terbanyak dibandingkan restoran sejenis lainnya, namun angka tersebut mengalami perubahan seiring dengan berjalannya waktu.

Ruma Makan Belitong Timpo Duluk merupakan salah satu rumah makan tradisional Belitong yang terletak di Kecamatan Tanjungpandan. Arti nama rumah makan ini sendiri adalah “tempo dulu” yang mengusung tema tradisional ala zaman dahulu yang terletak di Jl. Lettu Mad Daud No.22, Parit, Kec. Tj. Pandan, Kabupaten Belitong. Dengan letak lokasi yang strategis, rumah makan yang telah berdiri sejak tahun 1918 ini tetap eksis dikunjungi oleh wisatawan maupun tamu pemerintahan. Ruma Makan Belitong Timpo Duluk menyajikan berbagai macam hidangan khas Belitong seperti gangan, ayam bumbu ketumbar, sate ikan, kangkung belacan, dan berbagai macam masakan khas lainnya. Menu unggulan yang banyak dipesan di Ruma Makan belitong Timpo Duluk adalah menu dulang set, yaitu satu set paket makan untuk empat orang yang sudah lengkap disajikan menggunakan nampan ala cara makan tradisional Belitong. Selain jumlah kunjungan dan popularitas yang cukup tinggi, faktor Ruma Makan Belitong Timpo Duluk yang merupakan rumah makan khas

Belitong pertama menjadi daya tarik dan keunggulan tersendiri untuk mendukungnya menjadi destinasi gastronomi unggulan di Kabupaten Belitong.



Gambar 1. 1

Frekuensi kunjungan wisatawan ke Ruma Makan Belitong Timpo Duluk tahun 2023

Sumber : Ruma Makan Belitong Timpo Duluk (2024)

Interpretasi data jumlah kunjungan tamu yang disajikan menunjukkan adanya variasi signifikan dalam tingkat kunjungan dari bulan ke bulan selama periode 2023 hingga awal 2024. Tingkat kunjungan tertinggi dicatat pada Desember 2023 yang mencapai 423 orang tamu, sementara yang paling rendah terjadi pada Maret 2023 yaitu sebanyak 217 orang. Penurunan kunjungan juga terjadi pada bulan Januari dan Februari 2024 secara berturut-turun. Fenomena ini menggambarkan adanya ketidakstabilan dalam jumlah pengunjung yang dapat menunjukkan masalah dalam strategi pemasaran dan daya tarik yang ditawarkan oleh Ruma Makan Belitong Timpo Duluk.

Meningkatnya jumlah pengunjung di bulan-bulan tertentu dapat menandakan bahwa restoran memiliki daya tarik musiman yang perlu dioptimalkan memanfaatkan sepanjang tahun. Sajian data tersebut kemudian mengarah pada rumusan masalah yang perlu diselidiki lebih lanjut, yaitu bagaimana strategi pengembangan yang komprehensif dapat diimplementasikan untuk memaksimalkan potensi restoran.

Oleh karena itu, manajemen Ruma Makan Belitong Timpo Duluk perlu memilah dan memilih strategi yang tepat untuk menjadi destinasi unggulan gastronomi di Kabupaten Belitong. Berdasarkan latar belakang, peneliti tertarik untuk mengkaji lebih dalam dan juga menjadi dasar penetapan judul dari penelitian ini yaitu “STRATEGI PENGEMBANGAN RUMA MAKAN BELITONG TIMPO DULUK SEBAGAI DESTINASI GASTRONOMI UNGGULAN KABUPATEN BELITONG”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana identifikasi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi Kabupaten Belitong?
2. Bagaimana strategi pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi unggulan Kabupaten Belitong berbasis analisis SWOT dengan peran *nona helix*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dilakukan untuk memperoleh hasil :

1. Mengidentifikasi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi Kabupaten Belitong
2. Menganalisis strategi pengembangan Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi unggulan Kabupaten Belitong berbasis analisis SWOT dengan peran *nona helix*

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan dari latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan yang telah dirumuskan oleh penulis, adapun kegunaan penelitian ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui strategi yang tepat bagi Ruma Makan Belitong Timpo Duluk sebagai destinasi gastronomi unggulan Kabupaten Belitong.
2. Untuk menganalisis langkah digunakan dalam meningkatkan peran *specialty restaurant* khas Belitong sebagai gastronomi unggulan.
3. Dapat digunakan sebagai referensi untuk strategi perusahaan dalam meningkatkan aspek manajemen internal maupun eksternal.
4. Sebagai bahan informasi, referensi, dan komparasi para pembaca yang akan melakukan penelitian pada bidang yang serupa.

1.4.2 Manfaat Praktis

Melalui penelitian ini, peneliti berharap bahwa hasil yang ditemukan pada penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan, serta dapat menjadi sebagai saran bagi pihak Ruma Makan Belitong Timpo Duluk dalam mempertahankan dan mengembangkan usahanya. Selain itu, harapan penulis melalui penelitian ini diharapkan mampu menjadi referensi bagi penelitian serupa, terutama bagi akademisi Kabupaten Belitong.