

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan industri pariwisata di tengah arus globalisasi saat ini menjadi objek perhatian yang substansial dalam berbagai kalangan di banyak negara, termasuk Indonesia, yang terus berupaya mengoptimalkan potensi industri pariwisatanya. Pengertian pariwisata menurut *International Tourism Society* (2024), merupakan fenomena sosial, budaya, ekonomi, dan lingkungan yang melibatkan pergerakan orang untuk tujuan rekreasi, bisnis, atau lainnya. Pariwisata menawarkan kesenangan dari berbagai hal yang bisa dinikmati, baik itu keindahan yang dihasilkan oleh alam maupun oleh buatan manusia. Indonesia menyimpan beragam potensi serta kekayaan SDA yang hingga kini belum dioptimalkan secara maksimal, termasuk dalam sektor pariwisata. Untuk mendorong pertumbuhan industri pariwisata yang selaras dengan tujuan pembangunan nasional, diperlukan langkah strategis dalam merancang dan mengembangkan produk-produk yang punya keterkaitan erat dengan sektor kepariwisataan.

Pemerintahan daerah kini gencar untuk meningkatkan potensi pariwisata daerahnya sebagai peningkatan PAD (Pendapatan Asli Daerah) melalui berbagai upaya pengembangan dunia pariwisata yang ditunjang dengan terdapatnya UU No. 10 Tahun 2009 mengatakan yaitu mengatur Pemerintah daerah memegang peranan strategis dalam optimalisasi potensi pariwisata sebagai salah satu sektor unggulan yang berkontribusi terhadap peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD). Peran tersebut diwujudkan melalui fasilitasi pengembangan pariwisata, mendorong masuknya investasi, pengelolaan destinasi secara berkelanjutan, serta pengalokasian anggaran daerah yang diarahkan untuk peningkatan kualitas dan daya saing pariwisata lokal. Pengembangan sektor kepariwisataan juga memiliki keterkaitan erat dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian bangsa dan penguatan kebudayaan nasional. Dalam hal ini, pemanfaatan potensi keindahan alam dan kekayaan budaya Indonesia tidak dimaknai sebagai eksploitasi secara menyeluruh, melainkan sebagai bentuk pengelolaan yang berkelanjutan, yang menekankan pada aspek konservasi, pelestarian, dan pemanfaatan yang bertanggung jawab terhadap

seluruh potensi yang dipunyai oleh bangsa, potensi tersebut dirangkai menjadi satu daya tarik wisata yang sangat baik dan mumpuni (Akbar, 2016).

Dinamika sektor pariwisata terus mengalami perkembangan yang selaras dengan perubahan minat serta motivasi para wisatawan. Salah satu subsektor yang menunjukkan pertumbuhan signifikan adalah wisata kuliner, yang kini menjadi komponen penting dalam pengalaman perjalanan wisata. Sebagian besar wisatawan menunjukkan kecenderungan untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah sebagai bagian dari eksplorasi budaya lokal. Indonesia sendiri, konsep wisata kuliner telah mendapatkan penerimaan yang luas di kalangan masyarakat dan mulai dipandang sebagai potensi strategis dalam mendukung pengembangan destinasi wisata secara holistik. Akibatnya, semakin banyak orang yang menunjukkan minat terhadap daya tarik wisata kuliner. Oleh sebab itu, penting untuk memahami alasan dan motivasi wisatawan dalam memilih wisata kuliner supaya bisa merancang strategi pemasaran yang efektif dan mampu menarik lebih banyak pengunjung.

Konteks pariwisata, kuliner menjadi sektor yang cukup berperan karena mampu menarik perhatian wisatawan sebagai daya tarik utama yang ingin mengeksplorasi keunikan sebuah destinasi. Kuliner tidak sekadar memanjakan lidah, tetapi juga memperkaya pengalaman wisatawan dengan mengenalkan cita rasa lokal yang khas, serta menciptakan kesempatan untuk mengenal tradisi dan kebiasaan masyarakat setempat. Kuliner merujuk pada segala jenis makanan dan minuman yang disajikan dalam suatu budaya atau daerah, yang tidak sekadar merefleksikan keanekaragaman bahan, tetapi juga proses pembuatan, penyajian, dan juga warisan budaya yang tersirat di dalamnya.

Makanan khas atau cemilan dapat dipandang sebagai salah satu bentuk kekayaan budaya nasional yang selayaknya dilestarikan demi menjamin keberlanjutan eksistensinya, agar tidak tergerus oleh dinamika zaman maupun arus percepatan teknologi yang kian modern. Salah satu pendekatan untuk melestarikan masakan khas adalah dengan menelusuri kuliner warisan leluhur yang nyaris tergerus oleh waktu, kemudian memperoleh perhatian kembali melalui upaya pelestarian membuat inovasi pada makanan tersebut, kemasan yang bisa memperpanjang masa simpan produk, atau cara lain untuk meningkatkan daya tarik, nilai tambah, dan permintaan tanpa menghapus integritas hidangan aslinya.

Indonesia dianugerahi keragaman gastronomi yang luar biasa, yang terwujud melalui keragaman olahan khas dari tiap-tiap daerahnya. Hal ini menggambarkan potensi Indonesia yang sangat besar dalam industri kuliner, dengan masing-masing daerah memamerkan makanan khas dan makanan tradisionalnya yang unik. Di antara daerah-daerah tersebut, Jawa Barat menonjol sebagai daerah yang menjanjikan untuk pariwisata, ditandai dengan kepadatan penduduknya yang tinggi, keanekaragaman alam yang melimpah, budaya yang kaya, signifikansi historis, kuliner yang lezat, dan aksesibilitas yang sangat baik. Provinsi ini menjadi tujuan utama di Indonesia, yang menarik bagi wisatawan lokal dan internasional (Alwanis, 2017).

Gastronomi Indonesia adalah sebuah ilmu yang mempelajari hubungan antara makanan dengan budaya, sejarah, dan lingkungan. Kekayaan alam dan keberagaman etnis di Indonesia telah menciptakan sebuah lanskap kuliner yang sangat beragam, dengan setiap daerah memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri. Gastronomi Indonesia tidak hanya mencakup resep dan cara memasak, tetapi juga menggali makna filosofis dan tradisi di balik setiap hidangan. Misalnya, penggunaan rempah-rempah yang melimpah mencerminkan jalur perdagangan kuno, sementara ritual makan bersama menunjukkan pentingnya ikatan sosial dalam masyarakat (Sari W. M., 2021).

Kawasan Rebana (Cirebon–Patimban–Kertajati) merupakan salah satu kawasan strategis nasional yang tengah dikembangkan oleh Pemerintah Provinsi Jawa Barat sebagai pusat pertumbuhan ekonomi baru. Wilayah ini mencakup tujuh kabupaten/kota, termasuk Kabupaten Indramayu, yang dikenal luas sebagai daerah agraris dengan kontribusi signifikan terhadap produksi padi nasional. Namun demikian, potensi Indramayu tidak hanya terbatas pada sektor pertanian. Kabupaten ini juga memiliki kekayaan budaya, kuliner, dan destinasi wisata alam yang menjadikannya sebagai wilayah strategis dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis lokal.

Kabupaten Indramayu terletak di pesisir utara Pulau Jawa, berbatasan langsung dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Cirebon di tenggara, Majalengka dan Sumedang di selatan, serta Subang di barat. Secara administratif, wilayah ini terdiri dari 31 kecamatan dan 315 desa/kelurahan, dengan karakteristik geografis yang

beragam. Kawasan pesisir Indramayu memiliki potensi gastronomi yang unik, yang lahir dari perpaduan antara hasil pertanian dan kekayaan laut. Kudapan tradisional seperti kue bugis, gemblong, jipang, dan kue rangi merupakan contoh produk kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai makanan ringan, tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai budaya lokal (Saparinto, 2020).

Potensi gastronomi ini semakin relevan dalam konteks ekonomi kreatif yang mengedepankan inovasi, kreativitas, dan kearifan lokal. Pengembangan kuliner tradisional sebagai bagian dari sektor ekonomi kreatif tidak hanya menuntut kualitas rasa, tetapi juga inovasi dalam aspek branding, kemasan, pemasaran, dan distribusi. Pemanfaatan platform digital seperti media sosial dan e-commerce dapat menjadi strategi efektif dalam memperluas akses pasar bagi pelaku UMKM lokal (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2021).

Dukungan dari pemerintah daerah sangat krusial dalam membangun ekosistem yang mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif. Program pelatihan kewirausahaan, fasilitasi sertifikasi halal, pemberian bantuan permodalan, serta pelibatan UMKM dalam event kuliner daerah menjadi langkah konkret yang dapat memperkuat daya saing produk lokal. Festival kuliner, khususnya yang menampilkan kudapan tradisional, dapat menjadi media promosi dan edukasi yang memperkuat identitas budaya sekaligus mendorong aktivitas ekonomi.

Selain gastronomi, Indramayu juga memiliki potensi wisata alam yang belum sepenuhnya tereksplorasi, khususnya kawasan pesisir seperti Pantai Karangsong, Pantai Tirtamaya, dan Pantai Cirebonan. Pantai-pantai ini menawarkan keindahan alam yang masih terjaga, dengan hamparan pasir putih, air laut yang jernih, dan suasana yang tenang. Potensi ini sangat sesuai untuk dikembangkan sebagai destinasi ekowisata yang mengedepankan pelestarian lingkungan, pemberdayaan masyarakat lokal, serta pengalaman wisata yang autentik.

Kawasan Kecamatan Jatibarang dan Haurgeulis menjadi dua wilayah strategis dengan mobilitas dan aktivitas ekonomi tinggi. Jatibarang terhubung langsung dengan jalur Pantura dan memiliki akses kereta api, menjadikannya poros perdagangan utama. Sementara itu, Haurgeulis memiliki konektivitas kereta yang mendukung distribusi barang dan pergerakan wisatawan, meskipun tidak langsung berada di jalur utama. Aksesibilitas ini menjadi faktor penting dalam mendukung

pengembangan pariwisata dan pemasaran produk kuliner tradisional secara lebih luas.

Dengan mengintegrasikan potensi alam, budaya, dan konektivitas wilayah, Indramayu memiliki posisi strategis dalam mendukung pengembangan kawasan Rebana Metropolitan. Penguatan sektor gastronomi dan pariwisata dalam kerangka ekonomi kreatif dapat menjadi motor penggerak pembangunan daerah yang inklusif, berkelanjutan, dan berdaya saing tinggi. Keterlibatan berbagai aktor, mulai dari pemerintah, akademisi, komunitas budaya, hingga pelaku industri kreatif, sangat diperlukan untuk menciptakan ekosistem yang kolaboratif dan berbasis nilai-nilai lokal. Hal ini juga sejalan dengan prinsip pembangunan berkelanjutan yang menekankan integrasi antara pertumbuhan ekonomi, pelestarian budaya, dan kesejahteraan masyarakat (UNESCO, 2019).

Indramayu tidak sekadar dikenal melalui pesona pantainya, tetapi juga memiliki potensi besar dalam sektor wisata agro yang patut diperhitungkan. Wilayah ini menawarkan lanskap sawah terasering yang hijau dan memukau, serta berbagai kegiatan pertanian yang memberikan pengalaman langsung mengenai kehidupan masyarakat pedesaan. Indramayu dikenal sebagai salah satu lumbung padi nasional dengan kontribusi signifikan kepada produksi beras di Indonesia, Indramayu menyuguhkan wisata edukatif yang memungkinkan pengunjung memahami secara mendalam proses budidaya padi dari awal hingga panen. Selain itu, wisatawan juga dapat menikmati ragam kuliner khas daerah yang diolah dari hasil pertanian lokal, alhasil memperkaya pengalaman berwisata dengan sentuhan budaya dan kearifan lokal.

Indramayu turut menyuguhkan kekayaan sejarah dan budaya yang tak kalah memikat, masing-masing punya ciri khas yang jadi daya tarik tersendiri. Dengan latar belakang historis yang kuat, wilayah ini menyimpan beragam peninggalan bersejarah yang kini menjadi destinasi wisata budaya, salah satunya adalah Situs Cirebonan yang berkaitan erat dengan perjalanan Kerajaan Mataram serta perkembangan budaya Islam di tanah Jawa. Selain itu, berbagai tradisi lokal seperti seni musik, tari tradisional, dan upacara adat terus dilestarikan, memberikan ruang bagi wisatawan untuk memahami lebih jauh kebudayaan masyarakat Indramayu

yang dinamis dan merupakan perpaduan harmonis antara unsur budaya Sunda dan Jawa.

Indramayu juga memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata kuliner, yang jadi daya tarik utama bagi wisatawan. Beragam sajian khas daerah seperti ikan bakar, sate marica, serta berbagai olahan hasil laut lainnya dapat dijumpai dengan mudah di wilayah ini. Keberadaan pasar-pasar tradisional yang menawarkan penganan lokal dan buah-buahan segar semakin memperkuat daya pikat Indramayu sebagai destinasi wisata kuliner yang otentik. Potensi dalam bidang wisata kuliner ini memiliki peluang strategis untuk dikembangkan sebagai sektor unggulan guna mengakomodasi peningkatan arus kunjungan wisatawan, baik domestik maupun dari luar wilayah (Dinas Komunikasi dan Informatika, 2024).

Indramayu, melalui kekayaan SDA, warisan budaya, jejak sejarah, serta keunikan kulinernya, memiliki prospek menjanjikan untuk tumbuh sebagai destinasi wisata unggulan di wilayah Jawa Barat. Pengelolaan dan promosi yang baik, serta peningkatan fasilitas pendukung seperti akomodasi dan akses transportasi, akan sangat mendukung pengembangan sektor pariwisata di daerah secara berkelanjutan.

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Indramayu Tahun 2021-2023

Jenis Wisatawan Yang Berkunjung	Jumlah Wisatawan Kab. Indramayu		
	2021	2022	2023
Wisatawan Mancanegara	5	12	3
Wisatawan Domestik	411.913	547.986	836.782
Jumlah	411.918	547.998	836.785

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat 2024

Berdasarkan tabel 1.1 menunjukkan yaitu wisatawan mancanegara maupun lokal yang datang ke Indramayu mengalami kenaikan yang bisa mempengaruhi pelaku bisnis dibidang pariwisata, seperti bisnis akomodasi sampai dengan bisnis kuliner.

Kecamatan Karangampel, yang terletak di wilayah pesisir timur Kabupaten Indramayu, merupakan salah satu kawasan dengan potensi budaya kuliner yang cukup menonjol. Selain dikenal sebagai wilayah agraris dan nelayan, Karangampel juga menjadi pusat persebaran berbagai jenis kudapan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat setempat. Kudapan-kudapan ini bukan

sekadar makanan ringan, melainkan cerminan nilai historis, sosial, dan kultural yang membentuk identitas gastronomi masyarakat pesisir Indramayu bagian timur.

Beberapa jenis kudapan tradisional khas Karangampel antara lain sempora, blengep, geblog, belendung jagung, krawu boled, gonjing, limpung, dan botok sarikaya. Selain itu, terdapat pula olahan khas seperti ongol-ongol, buras, cikak, jalabiya, dodol enom, lara gudig, serta keripik berbahan lokal seperti keripik melinjo dan keripik tike. Kudapan-kudapan ini umumnya diolah dari bahan baku hasil pertanian dan perkebunan lokal, seperti singkong, ketan, jagung, ubi, dan kelapa, yang menunjukkan keterkaitan erat antara sektor pertanian dan subsektor industri kreatif berbasis kuliner.

Dari perspektif ekonomi kreatif, keberagaman kuliner tradisional Karangampel memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah. Potensi ini semakin relevan dalam konteks pengembangan kawasan Rebana, di mana sinergi antara sektor pertanian, pariwisata, dan ekonomi kreatif menjadi strategi utama pembangunan. Inovasi dalam aspek kemasan, sertifikasi, promosi digital, hingga penguatan branding produk lokal sangat diperlukan agar produk-produk ini dapat menembus pasar yang lebih luas, tidak hanya di tingkat regional tetapi juga nasional.

Lebih jauh, upaya pelestarian dan pengembangan kudapan tradisional Karangampel dapat dimasukkan dalam program-program edukatif dan festival kuliner yang mendorong partisipasi generasi muda. Keterlibatan pelaku UMKM, komunitas budaya, dan institusi pendidikan dalam mendokumentasikan, mengkaji, serta memodernisasi resep tradisional secara bijak dapat memperkuat posisi Indramayu, khususnya Karangampel, sebagai sentra kuliner tradisional di Jawa Barat. Pendekatan berbasis gastronomi ini tidak hanya berdampak pada peningkatan ekonomi lokal, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan penguatan identitas daerah dalam kerangka pembangunan berkelanjutan.

Beberapa aspek yang dipikirkan oleh konsumen saat membuat keputusan untuk membeli barang atau layanan mencakup faktor ekonomi serta faktor non-ekonomi. Faktor ekonomi terpengaruhi pendapatan, harga, kualitas, kuantitas, dan lain sebagainya. Sedangkan, untuk faktor non-ekonomi terpengaruhi kepuasan, selera, gaya hidup dan gengsi.

Konsumen yang berniat membeli produk pasti akan memilih sesuai dengan niat dan minatnya sendiri, salah satunya yaitu melihat dari harga. Adapun, faktor berkelanjutan yaitu kualitas produk dan kualitas pelayanan.

Tanggapan mengenai harga berperan sebagai parameter utama dalam proses pengambilan keputusan pembelian oleh konsumen, sebab harga dijadikan tolok ukur untuk menilai kelayakan suatu produk berdasarkan kualitas serta cita rasa yang dihadirkan.

Kualitas produk merupakan aspek esensial yang wajib diperhatikan oleh pelaku usaha dalam upaya memasarkan produknya kepada konsumen. Apabila konsumen merasakan kepuasan terhadap kualitas barang yang ditawarkan, besar kemungkinan mereka akan memiliki kecenderungan untuk membeli kembali produk tersebut, yang pada waktunya akan meningkatkan penjualan bagi pengusaha.

Di sisi lain, kualitas pelayanan merefleksikan aspek yang fluktuatif dan saling terintegrasi dengan unsur produk, bentuk layanan, kinerja tenaga kerja, mekanisme operasional, serta lingkungan yang mendukungnya. Suatu layanan dikatakan unggul apabila mampu terpenuhi ekspektasi pelanggan secara optimal, bahkan bisa melampaui apa yang pelanggan perkirakan sebelumnya.

Berangkat dari berbagai kondisi yang telah dijelaskan, penulis merasa perlu melakukan kajian dan analisis guna mengkaji persoalan ini secara lebih terstruktur dan mendalam terhadap unsur-unsur produk yang mencakup persepsi harga, kualitas produk, serta kualitas pelayanan sehubungan dengan keputusan pembelian, khususnya pada kudapan tradisional di era modern sekarang. Maka begitu, penulis berminat untuk mengkaji permasalahan tersebut melalui penelitian dengan judul **“Pengaruh Persepsi Harga, Kualitas Produk, dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kudapan Tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu.”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, terdapat beberapa masalah yang bisa diidentifikasi, antara lain:

1. Bagaimana pengaruh persepsi harga terhadap keputusan pembelian konsumen pada kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu?

2. Bagaimana pengaruh kualitas produk terhadap keputusan pembelian konsumen pada kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu?
3. Bagaimana pengaruh kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian konsumen pada kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu?
4. Seberapa besar pengaruh persepsi harga, kualitas produk, dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian konsumen kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu?

1.3 Tujuan Penelitian

Berlandaskan pada rangkaian permasalahan yang telah dipaparkan sebelumnya, arah utama dari riset ini ialah:

1. Mengidentifikasi, menganalisis, dan menguji pengaruh persepsi harga kepada keputusan pembelian konsumen kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu.
2. Mengidentifikasi, menganalisis, dan menguji pengaruh kualitas harga kepada keputusan pembelian konsumen kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu.
3. Mengidentifikasi, menganalisis, dan menguji pengaruh kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian konsumen kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu.
4. Mengidentifikasi, menganalisis, dan menguji seberapa pengaruhnya persepsi harga, kualitas produk, dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian konsumen kudapan tradisional di Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan yaitu hasil yang diperoleh melalui riset ini dapat dimanfaatkan secara optimal oleh:

A. Kegunaan Penulis

Diproyeksikan, studi yang penulis lakukan ini mampu memperluas pemahaman tentang manajemen pariwisata, terutama terkait persepsi harga, kualitas produk, dan kualitas layanan terhadap keputusan pembelian konsumen, ke area yang lebih luas dalam sektor kuliner.

B. Kegunaan Perusahaan

Output yang dihasilkan melalui riset ini diharapkan mampu membantu pengusaha kuliner kudapan tradisional untuk menentukan persepsi harga, kualitas produk, dan kualitas pelayanan yang tepat agar layak untuk mengembangkan bisnisnya.

C. Kegunaan Penelitian yang akan datang

Bagi penelitian selanjutnya riset ini dengan harapan bisa menjadi referensi dalam melakukan penelitian yang menggunakan topik yang sama di masa yang akan datang.