

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji serta syukur senantiasa panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan karya ilmiah dalam bentuk skripsi. Dalam skripsi ini, penulis mengambil judul mengenai “Strategi Pengembangan RM. Nasi Bancakan sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Bandung”.

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat dalam menempuh Ujian Sidang Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Dengan segala kemampuan yang dimiliki dan tidak terlepas dari motivasi dan bimbingan dari dosen pembimbing, penulis berusaha menyajikan hasil penelitian terbaik agar dapat dipahami oleh pembaca. Penulis menyadari bahwa tidak menutup kemungkinan masih terdapat kesahan dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran guna memperbaiki dan mengembangkan kembali penelitian ini kedepannya.

Demikian skripsi ini dibuat, semoga dapat memberikan manfaat dan tak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang turut mendukung dan membantu penelitian dalam skripsi ini.

Bandung, 23 Juli 2014

Dani Ramdhani

UCAPAN TERIMA KASIH

Karya tulis ini merupakan salah satu syarat menerima gelar Sarjana Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia. Dimana skripsi dengan judul “Strategi Pengembangan RM. Nasi Bancakan sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Bandung” merupakan hasil dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak.

Oleh karenanya, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut terlibat dalam penulisan skripsi baik langsung maupun tidak langsung. Ucapan terima kasih tersebut penulis dedikasikan kepada :

1. Prof. Dr. H. Sunaryo Kartadinata, M.Pd. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. H. Karim Suryadi, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Agus Sudono, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Rini Andari, S.Pd., SE.Par., MM. dan Woro Priatini, S.Pd., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, nasihat dan ilmu-ilmu bermanfaatnya saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Mama dan Papa yang telah menyumbangkan dukungan baik moril dan materil sehingga penulis dapat termotivasi untuk berbuat lebih baik lagi.
6. Kakak dan Adik yang selalu memberikan perhatian dan doa sehingga menjadi motivasi bagi penulis selama penulisan skripsi ini.
7. Nadia Talita Putri yang telah memberikan inspirasi terbaik bagi penulis, sehingga penulis memiliki motivasi untuk dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu.

8. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Industri Katering utamanya Ibu Dewi Turgarini, SS., MM.Par. yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada penulis. Semoga penulis dapat mengaplikasikan ilmu tersebut sehingga dapat mengembangkan industri pariwisata khususnya wisata kuliner di Indonesia.
9. Seluruh staf Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah mempermudah dan memberikan pelayanan terbaik sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi tepat waktu, utamanya Bapak Endang Ruhatta dan Kang Ilham Fajri, S.Par.
10. Barna Sobarna selaku pemilik rumah makan Nasi Bancakan yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian dan pengembangan ilmu.
11. Suswanto selaku *Operational Manager* dari rumah makan Nasi Bancakan yang telah memberikan dukungan atas penelitian skripsi ini.
12. Bunda Amie selaku pustakawan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat yang telah memberikan sebagian waktunya untuk berbagi ilmu mengenai industri pariwisata Indonesia khususnya provinsi Jawa Barat.
13. Rekan-rekan HIMAMIKA yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk mengaplikasikan dan mengembangkan minat penulis pada bidang organisasi.
14. Rekan-rekan dari mahasiswa Manajemen Industri Katering angkatan 2010 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, penulis ucapkan terima kasih karena telah menjadi teman terbaik selama penulis menempuh masa studi.

Demikian ucapan terimakasih ini penulis sampaikan, mohon maaf apabila penulis tidak dapat menyebutkan satu persatu. Semoga apa yang telah diberikan mendapatkan balasan terbaik dari Allah SWT. Semoga penulisan karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pengembangan wisata kuliner nusantara dan akhir kata penulis sampaikan, Jazakallah Khoir.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Balakang Penelitian	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	11
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	11
1.4. Tujuan dan Manfaat Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Kajian Pustaka.....	13
2.1.1 Pariwisata.....	13
2.1.1.1 Pengertian Pariwisata dan Kepariwisataaan	13
2.1.1.2 Wisata dan Wisatawan	15
2.1.1.3 Daya Tarik Wisata.....	16
2.1.2 Restoran	18
2.1.2.1 Definisi Restoran.....	18
2.1.2.2 Macam – Macam Restoran.....	18

2.1.2.3 Teori Manajemen Restoran	23
2.1.3 Produk Wisata Kuliner.....	25
2.1.3.1 Definisi Produk Wisata Kuliner	25
2.1.3.2 Atribut Produk Wisata.....	26
2.1.3.3 Keputusan Berkunjung.....	27
2.1.4.Konsep Wisata Kuliner	28
2.1.4.1 Definisi Wisata Kuliner.....	28
2.1.4.2 Tipologi Wisatawan Kuliner	30
2.1.4.3 Jenis Wisata Kuliner	31
2.1.4.4 Daya Tarik Wisata Kuliner	33
2.1.5 Konsep Strategi Pengembangan	39
2.1.5.1 Konsep Manajemen Strategi	39
2.1.5.2 Konsep Pengembangan	44
2.1.6 Konsep Analisis SWOT.....	45
2.1.6.1 Pengertian Analisis SWOT	45
2.1.6.2 Matrik Analisis SWOT	46
2.1.6.3 Matrik Internal - Eksternal.....	48
2.1.7 Analisis Lingkungan Internal - Eksternal	49
2.1.7.1 Analisis Lingkungan Internal.....	49
2.1.7.2 Analisis Lingkungan Eksternal	51
2.2 Kerangka Pemikiran.....	53
2.3 Penelitian Terdahulu	54
BAB III METODE PENELITIAN	56
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	56
3.2 Metode Penelitian.....	56
3.3 Operasional Variabel.....	58
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	60

3.4.1 Jenis Data.....	60
3.4.2 Sumber Data	60
3.5. Teknik Pengumpulan Data.....	61
3.5.1 Observasi	62
3.5.2 Wawancara.....	62
3.5.3 Kuesioner	63
3.5.4 Kepustakaan.....	63
3.6 Teknik Analisis Data.....	64
3.6.1 Analisis SWOT	64
3.6.2 Matriks <i>Internal Factor Evaluation</i> (IFE)	64
3.6.3 Matriks <i>External Factor Evaluation</i> (EFE)	67
3.6.4 Matriks Internal – Eksternal (IE).....	68
3.6.5 Matriks SWOT	70
3.6.6 Analisis QSPM	71
BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	72
4.1 Potensi Wisata Kuliner di Kota Bandung	72
4.2 Gambaran Umum Rumah Makan Nasi Bancakan	77
4.2.1 Deskripsi Objek Penelitian	77
4.2.2 Produk yang Ditawarkan	78
4.2.3 Struktur Organisasi	79
4.3 Demografi Responden Penelitian.....	80
4.3.1 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Asal Daerah.....	80
4.3.2 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Pekerjaan.....	81
4.3.3 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Usia	83
4.3.4 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Penghasilan	84
4.4 Analisis Data dan Pembahasan	85
4.4.1 Analisis SWOT	85

4.4.2 Matriks <i>Internal Factor Evaluation</i> (IFE)	93
4.4.3 Matriks <i>External Factor Evaluation</i> (EFE)	95
4.4.4 Matriks SWOT	96
4.4.5 Matriks IE	98
4.5 Interpretasi Hasil	99
4.5.1 Strategi <i>Strength – Opportunities</i> (SO)	99
4.5.2 Strategi <i>Strength – Treathness</i> (ST).....	101
4.5.3 Strategi <i>Weakness – Opportunities</i> (WO).....	102
4.5.4 Strategi <i>Weakness – Threatness</i> (WT).....	103
4.5.5 Pemilihan Prioritas Strategi dengan QSPM.....	104
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI	108
5.1 Simpulan	108
5.2 Rekomendasi	110
DAFTAR PUSTAKA	112
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan RM. Nasi Bancakan Tahun 2009 - 2013	8
Tabel 2.1 <i>Ingredients of Culinary Tourism</i>	30
Tabel 2.2 Hasil Penelitian Terdahulu.....	54
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel Penelitian	59
Tabel 3.2 Matriks <i>Internal Factor Analysis Strategy</i> (IFAS)	66
Tabel 3.3 Matriks <i>External Factor Analysis Strategy</i> (EFAS)	68
Tabel 4.1 Hal Yang Menarik Dalam Wisata Kuliner	75
Tabel 4.2 Produk yang Ditawarkan RM. Nasi Bancakan	79
Tabel 4.3 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Daerah Asal.....	81
Tabel 4.4 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Pekerjaan	83

Tabel 4.5 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Usia	84
Tabel 4.6 Karakteristik Pengunjung Berdasarkan Penghasilan	85
Tabel 4.7 Bobot, Rating dan Skor dari <i>Internal Factor Evaluation</i> (IFE).....	94
Tabel 4.8 Bobot, Rating dan Skor dari <i>External Factor Evaluation</i> (EFE).....	96
Tabel 4.9 Matriks SWOT RM. Nasi Bancakan.....	98
Tabel 4.10 QSPM RM. Nasi Bancakan	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Penerimaan Devisa Negara (juta US\$) Tahun 2007 - 2013	2
Gambar 1.2 Motivasi Pengunjung RM. Nasi Bancakan	7
Gambar 1.3 Posisi RM. Nasi Bancakan dalam <i>Life Cycle</i>	9
Gambar 2.1 Matrik SWOT	47
Gambar 2.2 Matrik Internal - Eksternal	48
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran	53
Gambar 3.1 Matrik Internal – Eksternal (IE) dan penerapannya	69

Gambar 3.2 Matrik SWOT dan penerapannya.....	70
Gambar 4.1 Aktivitas Yang Digemari Wisatawan Saat Berkunjung	73
Gambar 4.2 Persepsi Wisatawan terhadap Wisata Kuliner.....	74
Gambar 4.3 Posisi Kuliner Bandung dan Motivasi Perjalanan Wisata.....	76
Gambar 4.4 Struktur Organisasi RM. Nasi Bancakan	80
Gambar 4.5 Demografi Pengunjung Berdasarkan Daerah Asal.....	82
Gambar 4.6 Demografi Pengunjung Berdasarkan Pekerjaan.....	83
Gambar 4.7 Demografi Pengunjung Berdasarkan Usia	85
Gambar 4.8 Demografi Pengunjung Berdasarkan Penghasilan	86
Gambar 4.9 Matriks Internal-Eksternal (IE) pada RM Nasi Bancakan	99