

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi kekayaan berbagai macam olahan kuliner. Beragamnya sumber pangan yang dapat dikembangkan dan diolah menjadi kuliner menjadi salah satu faktor pendukung Indonesia kaya akan kuliner. Kekayaan kuliner tersebut nampak dari luasnya negara Indonesia. Beberapa daerah memiliki cara memasak dan bahan-bahan yang khas sesuai dengan kondisi wilayah dan preferensi masyarakat.

Salah satu faktor penyebab Indonesia kaya akan kuliner adalah karena keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Kuliner menjadi salah satu elemen budaya yang menjadi identitas masyarakat. Keanekaragaman kuliner antar daerah ini sendiri memiliki kearifan lokal yang harus dijaga dan dilestarikan keberadaannya. Oleh karena itu, kekayaan kuliner Indonesia masih terjaga sampai saat ini. (Wongso, 2015 & Utami, 2018)

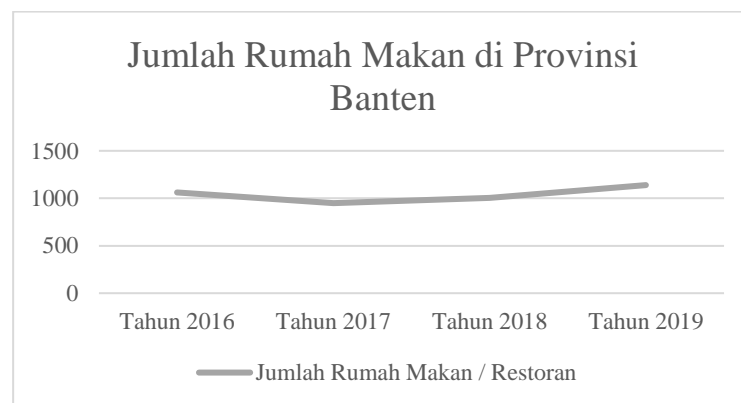
Faktor penyebab lain dari kekayaan kuliner Indonesia karena adanya pengaruh sejak masa kolonial. Indonesia yang menjadi jalur perdagangan dunia membuat tingginya interaksi masyarakat lokal dengan bangsa lain. Hal inilah yang menjadi penyebab masuknya budaya dari beberapa negara dan menghasilkan lintas budaya baru. Beberapa negara yang seni kulinernya ditemukan di Indonesia yaitu Eropa, Tiongkok, India dan Timur Tengah. Sehingga, di Indonesia banyak ditemukan beberapa jenis kuliner yang tercermin negara-negara tersebut (Rahman, 2018).

Majunya globalisasi memunculkan perubahan yang signifikan pada kehidupan manusia. Salah satunya adalah teknologi informasi yang dapat dengan mudah dan cepat tersebar di seluruh dunia. Informasi tentang kuliner Indonesia yang nikmat dan lezat dapat dengan mudah diakses. Banyak masyarakat mancanegara yang dapat ikut menikmati sajian kuliner Indonesia. Terbukti dengan masuknya beberapa kuliner Indonesia yang masuk kedalam 15 daftar makanan terenak di dunia dari hasil survei yang dilaksanakan CNN. Makanan tersebut yaitu Rendang, Nasi Goreng dan Sate. (CNN Travel, 2017)

Sektor Industri makanan pada tahun 2020 memiliki nilai investasi mencapai Rp.293,2 triliun. Nilai investasi tersebut dipresentasikan sebesar 21,7% dari total investasi yang terjadi di Indonesia. Data tersebut dapat direfleksikan bahwa sektor industri makanan dan minuman menjadi industri yang menjadi tulang punggung making Indonesia 4.0. Hal ini dapat menjadi peluang untuk para pemilik usaha di bidang kuliner untuk berpacu mengembangkan usaha. Dan kedepannya, diharapkan akan banyak investor yang datang untuk menanamkan modal (Badan Koordinasi Penanaman Modal, 2020).

Perkembangan wisata kuliner di Indonesia memunculkan keinginan masyarakat untuk dapat mencicipi berbagai jenis kuliner. Trend tentang wisata kuliner membuat rumah makan pun setiap tahunnya mengalami perkembangan. Hal tersebut membuat pertumbuhan jumlah rumah makan mengalami peningkatan di beberapa Provinsi di Indonesia, salah satunya adalah Provinsi Banten. Berikut adalah Grafik Jumlah Rumah Makan / Restoran di Provinsi Banten:

Gambar 1.1 Grafik Jumlah Rumah Makan / Restoran di Provinsi Banten



Sumber : Badan Pusat Statistik Banten (2020)

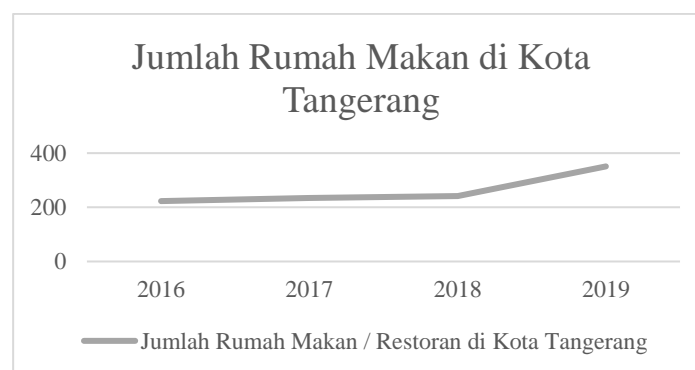
Grafik diatas menampilkan perkembangan jumlah rumah makan di Provinsi Banten dari tahun ketahun. Grafik tersebut menampilkan data yang mengalami fluktuasi. Pada tahun 2016 tercatat ada 1061 rumah makan / restoran. Penurunan terjadi pada tahun 2017 yaitu tercatat ada 949 rumah makan / restoran. Kenaikan kembali terjadi pada tahun 2018 yaitu sebanyak 1005 rumah makan / restoran. Data terakhir mencatat pada tahun 2019 ada 1139 rumah makan / restoran ada di Provinsi Banten.

Kota Tangerang merupakan Kota yang menjadi bagian administrasi Provinsi Banten. Kota Tangerang dengan beberapa Kabupaten dan Kota lain yang berbatasan langsung dengan ibukota menjadi salah satu daerah penyangga ibukota. Tingginya ekspektasi warga daerah tentang ibukota membuat banyak terjadinya Urbanisasi ke beberapa daerah penyangga ibukota untuk tinggal dan bekerja. Hal ini menjadi penyebab bahwa masyarakat di Kota Tangerang terdiri dari beraneka ragam suku bangsa, etnis dan agama.

Masyarakat Kota Tangerang yang beranekaragam etnis membuat beragam budaya ada di Kota Tangerang. Produk dari budaya yang dihasilkan salah satunya adalah kuliner. Dari adanya latar belakang tersebut, Kota Tangerang terkenal dengan wisata kulinernya. Wisata kuliner di Kota Tangerang menjadi salah satu pilihan alternatif bentuk wisata yang diperkenalkan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tangerang sejak tahun 2018 sampai sekarang. Terbukti adanya dukungan pemerintah tentang pembuatan kawasan kuliner yang ada di Kota Tangerang yang berada di Pasar Lama dan Kawasan Kuliner Laksa. (Kristiana, dkk. 2018)

Adanya perkembangan wisata kuliner di Kota Tangerang juga membuat para pemilik usaha banyak yang mendirikan usaha di bidang kuliner. Dengan harapan meningkatnya kedatangan wisatawan lokal maupun non lokal untuk datang ke Kota Tangerang dengan tujuan mendatangi destinasi wisata kuliner. Berikut adalah data perkembangan jumlah rumah makan di Kota Tangerang sejak tahun 2016 sampai 2019:

Gambar 1.2. Grafik Jumlah Rumah Makan di Kota Tangerang



Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Tangerang, 2020

Grafik diatas menampilkan data jumlah rumah makan di Kota Tangerang. Grafik tersebut menandakan bahwa jumlah rumah makan mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tercatat pada tahun 2016 ada 223 unit rumah makan. Tahun 2017 ada 234 unit rumah makan. Tahun 2018 ada 241 unit rumah makan. Pada tahun 2018 sejak pemerintah mulai mengembangkan wisata kuliner di Kota Tangerang, jumlah rumah makan pun mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Tercatat pada taun 2019 ada 351 rumah makan ada di Kota Tangerang.

Banyak pertimbangan yang harus diperhatikan pemilik usaha ketika memulai bisnis. Perencanaan awal seperti modal, rekan usaha, produk yang akan dijual dan proses pemasaran menjadi salah satu yang harus dipertimbangkan pemilik usaha. Proses pemasaran produk untuk mendatangkan produk ke tangan konsumen menjadi salah satu hal penting dalam melakukan jual beli. Selanjutnya pemilik usaha akan dihadapkan dengan penerapan strategi yang akan diimplementasikan dalam memasarkan produk.

Pemilik usaha yang akan membuka lokasi usaha di suatu tempat harus memperhatikan penentuan lokasi. Penentuan lokasi ini berhubungan langsung dengan upaya untuk mendapatkan konsumen sebanyak-banyaknya. Keberadaan lokasi usaha disuatu tempat juga akan mempengaruhi kedatangan seseorang untuk membeli produk yang ditawarkan. Oleh sebab itu, pertimbangan dalam memilih lokasi usaha berpengaruh terhadap keberhasilan pemilik usaha dalam menjual produknya. (Hanggini & Ujang Suwarman, 2018 dalam Sastrawan, 2015).

Pengembangan wisata kuliner di Kota Tangerang yang sudah berjalan sejak tahun 2018 juga perlu diadakan evaluasi. Evaluasi ini sebagai salah satu upaya agar kualitas produk, kesejahteraan para pemilik rumah makan dan pembangunan daerah dapat dimonitor. Evaluasi ini melibatkan seluruh pemilik rumah makan yang berada dalam wilayah administrasi Kota Tangerang. Adanya kegiatan evaluasi dapat menjadi kajian menyeluruh tentang sejauh mana pengembangan wisata kuliner yang ada di Kota Tangerang.

Evaluasi dapat dilakukan untuk pengembangan wisata kuliner adalah dengan mengevaluasi kesesuaian lokasi usaha menurut kriteria penentuan

lokasi usaha. Kriteria tersebut dibuat sebagai pertimbangan agar kegiatan usaha dapat berhasil dan memberikan keuntungan bagi pemilik usaha. Hasil dari evaluasi ini juga akan memberikan rekomendasi bagi pemilik usaha dengan memberikan gambaran ketertarikan konsumen untuk mendatangi lokasi usaha.

Kegiatan evaluasi dapat dilakukan dengan berbagai cara dan metode. Salah satunya dengan memanfaatkan Sistem Informasi Geografis. Sistem Informasi Geografis dapat mengolah data spasial dengan mudah yang dilakukan menggunakan bantuan komputer. Ada 4 kemampuan yang dimiliki Sistem Informasi Geografis, yaitu: pengukuran (*measurements*); pemetaan (*mapping*); pemantauan (*monitoring*) dan pembuatan model (*modelling*). Dengan menggunakan Sistem Informasi Geografis, pengolahan data spasial maupun data atribut dapat menghemat waktu dan biaya dibanding dengan cara konvensional. (Aronoff, 1989)

Sistem Informasi Geografis dapat diimplementasikan di berbagai bidang kehidupan. Salah satunya dalam menunjang sektor ekonomi yang ada di suatu daerah. Jenis analisis data yang bisa diimplementasikan antara lain Tumpang Susun (*overlay*), *Networking*, *Buffer* dan *3D Analysis*. Beberapa analisis data tersebut akan menghasilkan data sesuai dengan fungsinya masing-masing. Contohnya seperti *networking* yang bisa dimanfaatkan untuk menganalisis rute tercepat untuk distribusi barang.

Data yang dihasilkan dari pemrosesan data dalam Sistem Informasi Geografis dapat diambil untuk pengambilan keputusan. Salah satunya adalah keputusan untuk berkunjung ke lokasi atau mengevaluasi kesesuaian lokasi yang akan menunjukkan tingkat kesesuaian lokasi untuk penggunaan tertentu. Dengan memanfaatkan Sistem Informasi Geografis, kegiatan evaluasi akan lebih mudah dan cepat dalam prosesnya. Sehingga, tidak akan membutuhkan banyak biaya dan waktu.

Dalam kegiatan evaluasi kesesuaian lokasi ini mengacu pada beberapa kriteria dalam teori penentuan lokasi usaha. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah kombinasi metode agar hasil pemetaan spasial lebih terinci. Model perhitungan Analytical Hierarchy Process (AHP) sebagai model perhitungan dapat melakukan pemecahan suatu masalah dari beberapa kriteria yang akan

memberikan kesimpulan berupa nilai bobot atau prioritas. Dari hasil pembobotan yang didapat, dikombinasikan dengan analisis spasial. Sehingga, penggambaran spasial berupa evaluasi kesesuaian lokasi rumah makan dapat memberikan alternatif terbaik bagi pemerintah dalam pengembangan wisata kuliner dan pembangunan daerah.

Dari latar belakang yang sudah penulis paparkan, penulis akan melakukan penelitian di Kota Tangerang dengan judul "Evaluasi Kesesuaian Lokasi Rumah makan Di Kota Tangerang Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process". Dari adanya penelitian ini, penulis mengharapkan dapat diimplementasikan dalam kajian wisata kuliner di Kota Tangerang, sekaligus melestarikan kebudayaan yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang sudah dipaparkan sebelumnya, rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pola persebaran lokasi rumah makan di Kota Tangerang?
2. Faktor apa saja yang mempengaruhi penentuan lokasi rumah makan di Kota Tangerang?
3. Bagaimana tingkat kesesuaian lokasi rumah makan di Kota Tangerang menggunakan metode Analytical Hierarchy Process (AHP)?

1.3 Tujuan

Tujuan yang diharapkan dapat tercapai oleh penulis dalam penelitian ini diantaranya adalah:

1. Menganalisis pola persebaran lokasi rumah makan di Kota Tangerang
2. Menganalisis faktor apa saja yang mempengaruhi penentuan lokasi rumah makan di Kota Tangerang
3. Mengevaluasi tingkat kesesuaian lokasi rumah makan di Kota Tangerang menggunakan metode Analytical Hierarchy Process (AHP)

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan penulis dari adanya penelitian ini diantaranya terbagi menjadi manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat Teoritis

- a. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya
- b. Menambah pengetahuan tentang kajian ilmu geografi terutama tentang teori lokasi

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini bermanfaat untuk para pengelola dan masyarakat sekitar tentang pengembangan dan pengelolaan rumah makan di Kota Tangerang
- b. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan dan masukan bagi pemerintah setempat tentang Evaluasi Kesesuaian Lokasi Rumah makan di Kota Tangerang
- c. Penelitian ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan pengelola maupun pemilik rumah makan mengenai Evaluasi Lokasi Rumah makan.

1.5 Definisi Operasional

Untuk menghindari terjadinya salah penafsiran dalam kata-kata pada penelitian ini, dibawah ini penulis paparkan penafsiran dari kata-kata berikut:

1. Evaluasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, evaluasi adalah kegiatan untuk mengumpulkan dan mengamati berbagai bukti dengan tujuan mengukur dampak dan efektivitas suatu program, objek atau proses yang berkaitan dengan syarat atau spesifikasi pengguna yang terlebih dulu sudah ditetapkan. Pada penelitian ini, kegiatan evaluasi akan berfokus pada lokasi wisata kuliner yang ada di Kota Tangerang.

2. Lokasi

Menurut Kasmir (2006, hlm.129) lokasi merujuk pada suatu tempat untuk melayani konsumen. Selain itu, arti lain juga menyebutkan lokasi merupakan sebuah tempat bagi penjual untuk memajangkan barang-barang yang akan dijual. Pada penelitian ini, lokasi yang dimaksud adalah tempat usaha yang menjual produk di bidang kuliner seperti makanan dan minuman.

3. Rumah makan

Menurut Marsum (2005), rumah makan merujuk pada sebuah tempat dalam bentuk sebuah bangunan yang difungsikan secara komersial untuk melayani tamu yang datang dengan menghadirkan makanan dan minuman. Pada penelitian ini, rumah makan yang dimaksud adalah rumah makan yang ada di Kota Tangerang yang memberikan pelayanan bagi tamu yang datang dengan menyediakan makanan dan minuman sesuai pesanan.

4. Analytical Hierarchy Process

Menurut Munthafa, dkk (2017), adalah suatu metode yang dikembangkan oleh Thomas L. Saaty yang dapat membantu memecahkan permasalahan yang kompleks dengan cara memberi struktur hierarki dari setiap kriteria, sehingga dapat membantu pembuat keputusan untuk dapat menarik kesimpulan dan mengembangkan bobot atau prioritas. Pada penelitian ini, Analytical Hierarchy Process akan digunakan dalam menentukan pembobotan dalam setiap kriteria atau parameter dalam mengevaluasi kesesuaian lokasi rumah makan yang selanjutnya akan diolah analisis spasialnya menggunakan Sistem Informasi Geografis.

1. 6 Struktur Organisasi

Struktur organisasi dalam penyusunan skripsi ini terdiri dari 5 bab, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN. Pada bagian ini merupakan bagian pembuka dari penyusunan skripsi. Penulis memaparkan latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat, definisi operasional dan struktur organisasi.

BAB II KAJIAN PUSTAKA. Pada bab ini berisi tentang penjelasan mengenai kajian pustaka yang dapat mendukung pembahasan masalah. Diambil dari sumber-sumber yang relevan agar dapat menguatkan urgensi dari penelitian ini.

BAB III METODE PENELITIAN. Pada bab ini berisi tentang lokasi penelitian, variabel, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN. Pada bagian ini, penulis akan memaparkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan yang dilengkapi dengan teori-teori serta data yang ditemukan di lapangan. Penulis juga akan menjawab

serta membahas rumusan masalah yang telah diajukan sebelumnya dan telah ditemukan jawabannya ketika penelitian berlangsung.

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI. Pada bagian ini, penulis akan memaparkan kesimpulan dari hasil penelitian dan jawaban dari rumusan masalah yang telah diajukan penulis. Implikasi penelitian ini bagi bidang kehidupan manusia, khususnya pendidikan. Selain itu, penulis juga memberikan rekomendasi dari hasil penelitian maupun pengalaman yang didapatkan ketika pelaksanaan.