

**THE CULINARY TOURISM DESTINATION TRADITIONAL
CULINARY BASED IN THE REGENCY OF
TOBA SAMOSIR**

Syahrul¹ dan Sumardi²

¹ Politeknik Pariwisata Medan

² Politeknik Pariwisata Medan

Correspondence : Syahrul, Politeknik Pariwisata Medan

Email : syahrulnugraha27@yahoo.co.id

DOI: <https://doi.org/10.36983/japm.v7i2.51>

Abstracts

This research aims to know the impact of culinary tourism toward the interest of tourists visit tourism area in The Regency Of Toba Samosir, the perceptions of tourists towards the Batak traditional culinaries, and the suitable model for development of traditional culinary touris. The data analysis used in this research is descriptive analysis and the test of the correlations precessed by using SPSS 16.0 for Windows toward data got from the respondents answers. The type of this research is causality research that analyze how a variable influences other variable, where the independent variables will be controlled by the researcher to see the impacts to the dependent variabel. The independent variable is the availability of Batak traditional culinaries and the dependent variable is the interest of tourists in visiting the tourist area. The researcher involved 100 tourists those ever had meals in the Batak traditional restaurants in The District Of Ajibata. The research shows that the impact of the availibility of Batak traditional culinary tourism in The District Of Ajibata is 68,60 % towards the interests of tourists in visiting the tourism area and it also has positive and significant correlations towards the interests of tourists in visiting the place. Generally the services quality of the restaurants are positive perceived by the tourists. The models of the culinary tourism Batak traditional culinary base, particularly in The Distric Of Ajibata are suggested in two approaches, they are regarding to the menus and separated locations of the halal and non halal restaurants.

Key words : Culinary, Traditional, Special, Interest, Tourist

**DESTINASI WISATA KULINER BERBASIS MAKANAN
TRADISIONAL DI KABUPATEN
TOBA SAMOSIR**

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh wisata kuliner terhadap minat wisatawan berkunjung ke daerah wisata di Kabupaten Toba Samosir, mengetahui persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional Batak. dan membuat model pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional di Kabupaten Samosir. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dimana pengujian korelasi dalam penelitian ini diolah dengan menggunakan SPSS 16.0 *for Windows* terhadap data yang diperoleh dari jawaban responden. Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian kausal yang menganalisis bagaimana suatu variabel mempengaruhi variabel lain dimana variabel independennya diperlakukan secara

terkendali oleh peneliti untuk melihat dampaknya terhadap variabel dependen, yang menjadi variabel independen adalah ketersediaan kuliner tradisional khas Batak dan variabel dependen adalah minat wisatawan untuk mengunjungi daerah wisata tersebut. Responden dalam penelitian ini berasal dari wisatawan yang pernah makan di rumah makan tradisional khas Batak di Kecamatan Ajibata yang berjumlah 100 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan wisata kuliner makanan tradisional khas Batak di daerah wisata Kecamatan Ajibata memiliki pengaruh sebesar 68,60 % terhadap minat wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata tersebut dan memiliki hubungan positif dan signifikan terhadap minat wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata tersebut. Selanjutnya secara umum kualitas pelayanan yang diperoleh pelanggan selama berada di rumah makan di daerah wisata di Kecamatan Ajibata dipersepsikan positif oleh wisatawan. Sedangkan model pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional khas Batak khususnya di daerah wisata Kecamatan Ajibata dengan dua pendekatan, yaitu terhadap menu masakan tersebut dan lokasi.

Kata Kunci : Kuliner, Tradisional, Khas, Minat, Wisatawan.

PENDAHULUAN

Kabupaten Toba Samosir memiliki beberapa objek wisata yang menarik meliputi wisata alam, budaya, sejarah, ziarah, desa, kuliner dan sebagainya. Daerah ini merupakan salah satu daerah yang menjadi destinasi wisata favorit bagi wisatawan baik wisatawan domestik maupun internasional khususnya pada saat hari libur. Sejauh ini wisatawan/ pengunjung yang datang ke daerah ini lebih banyak mengenal objek wisata alam, peninggalan sejarah, dan budaya. Daerah ini juga kaya akan peninggalan sejarah yang masih terawat dan kondisinya masih cukup baik. Keunikan budaya masyarakat yang hingga saat ini masih terpelihara seperti tari-tarian tradisional, musik tradisional, bertenun tradisional, serta seni ukir tradisional juga cukup diminati oleh wisatawan. Di beberapa tempat wisata banyak ditemukan gerai-gerai yang menjual cendera-mata khas daerah tersebut. Saat ini industri pariwisata sudah berkembang begitu pesatnya dimana perkembangannya selalu mengikuti minat dan motivasi para wisatawan yang berkunjung ke satu daerah wisata. Berdasarkan pengamatan di lapangan yang terjadi di daerah wisata di Kabupaten Toba Samosir, terdapat satu potensi wisata yang

belum dikelola secara baik yaitu wisata kuliner. Kita ketahui bahwa sebagian besar wisatawan/ pengunjung yang berkunjung ke daerah wisata Kabupaten Toba Samosir selalu berupaya untuk mencoba menikmati makanan atau minuman khas daerah tersebut. Namun sejauh ini potensi wisata kuliner tradisional batak belum dikelola secara maksimal baik oleh masyarakat sebagai pelaku wisata, pemerhati wisata bahkan oleh pemerintah. Padahal jenis wisata yang satu ini memiliki peluang yang sangat besar untuk dikembangkan mengingat karakter makanan tersebut yang memiliki ciri khas tersendiri. Melalui wisata kuliner ada berbagai aktivitas yang dapat dikembangkan dimana wisatawan tidak hanya bertindak sebagai penikmat makanan saja namun dapat didukasi tentang belajar memasak, melihat proses pengolahan bumbu dan sebagainya sehingga ini akan menjadi sebuah mata rantai yang tidak terpisahkan pada sebuah aktivitas wisata. Makanan Batak itu sendiri pada umumnya berbahan dasar daging atau ikan, dimana daging yang banyak digunakan adalah daging babi, anjing, ayam, kerbau, sapi, dan ikan mas dengan menggunakan berbagai rempah-rempah khas yang tumbuh di daerah tersebut seperti andaliman, lengkuas, jeruk,

bawang batak dan lain sebagainya sehingga hal tersebut memberikan cita rasa tersendiri.

Masyarakat Toba Samosir yang pada umumnya adalah penganut Kristen dimana untuk hal yang terkait dengan masalah makanan tidak ada hambatan karena tidak adanya larangan terhadap binatang tertentu untuk dikonsumsi. Tentu hal ini akan menjadi sebuah kendala bagi masyarakat lain khususnya yang beragama Islam misalnya, dimana ada larangan-larangan untuk mengkonsumsi darah, babi dan anjing serta beberapa hewan lainnya.

Melalui kegiatan wisata kuliner beberapa rumah makan telah melakukan perubahan atau inovasi dengan pengembangan yang lebih variatif sehingga keberadaannya lebih menarik. Hal ini juga dapat memperluas pasar yang lebih luas dengan memodifikasi produk-produk tersebut. Disini terlihat jelas benang merahnya bahwa kegiatan wisata kuliner tidak hanya berfokus pada pemberian alternatif bentuk wisata lain kepada wisatawan sehingga akan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat tetapi juga sebagai upaya untuk melestarikan makanan tradisi-onal melalui pengenalan dan penggalian makanan-makanan dan minuman lain yang selama ini belum dilakukan secara lebih serius sehingga makanan-makanan tersebut tidak akan hilang ditelan arus perubahan jaman.

Berdasarkan uraian penjelasan pada latar belakang masalah di atas, maka penulis membuat 3 buah rumusan masalah yang terkait dengan permasalahan yang terjadi antara lain bagaimana pengaruh wisata kuliner terhadap minat wisatawan berkunjung ke daerah wisata di Kabupaten Toba Samosir, bagaimana persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional

Batak, dan bagaimana model pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional Batak di Kabupaten Toba Samosir.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengembangan Pariwisata

Pengembangan pariwisata merupakan usaha yang dilakukan oleh masyarakat atau pemerintah dalam upaya untuk memajukan objek wisata di suatu daerah sehingga objek wisata tersebut menjadi lebih baik daripada kondisi sebelumnya. Dengan dilakukannya upaya pengembangan wisata tersebut maka diharapkan akan dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung di daerah wisata tersebut.

Menurut Undang - Undang Pemerintah Pemerintah No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, disitu disebutkan bahwa pariwisata adalah kombinasi berbagai jenis kegiatan wisata yang dalam pelaksanaannya didukung oleh berbagai fasilitas pendukung dan juga layanan yang disediakan oleh masyarakat, pemerintah, dan pemerintah daerah. Dari sini terlihat dengan jelas bahwa untuk mendukung kelancaran dan keberhasilan sektor pariwisata, maka tidak hanya bisa dilakukan oleh pemerintah saja, namun juga perlu melibatkan peran serta masyarakat sehingga masyarakat lokal khususnya tidak akan bertindak sebagai penonton tetapi juga akan berperan aktif.

Pengembangan pada dasarnya merupakan suatu aktivitas yang dilakukan dengan tujuan memper-baiki dan meningkatkan sesuatu dalam upaya mensejahterakan masyarakat (Sukarsa,2009). Pengembangan destinasi wisata adalah proses melakukan kegiatan pembangunan, pemeliharaan, dan pelestarian pertanian, sarana dan prasarana maupun fasilitas lainnya.

Fandeli (2002) mengemukakan bahwa pengembangan pariwisata pada dasarnya adalah pengembangan masyarakat dan wilayah yang didasarkan pada :

1. Memajukan kualitas hidup masyarakat serta pelestarian identitas dan tradisi lokal.
2. Meningkatkan pendapatan secara ekonomis sekaligus mendistribusikan secara merata kepada penduduk lokal.
3. Berorientasi kepada pengembangan wisata berskala kecil dan menengah dengan daya serap tenaga kerja besar dan berorientasi pada teknologi kooperatif.
4. Memanfaatkan pariwisata seoptimal mungkin sebagai agen penyumbang tradisi budaya dengan dampak negatif yang seminimal mungkin.

Dalam Undang-Undang R1 No 10 Tahun 2009 Pasal 6 dan 7, tentang pembangunan pariwisata disebutkan bahwa pembangunan pariwisata haruslah memperhatikan keanekaragaman, keunikan dan kekhasan budaya dan alam serta kebutuhan manusia untuk berwisata (Pasal 6). Pembangunan pariwisata meliputi industri pariwisata, destinasi pariwisata, pemasaran dan kelembagaan pariwisata (Pasal 7).

Pada dasarnya pembangunan pariwisata bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya masyarakat lokal dimana destinasi wisata tersebut berada. Untuk mendukung tercapainya keberhasilan pembangunan pengembangan pariwisata itu maka keterlibatan berbagai pihak sangat diperlukan karena ini merupakan sebuah sistem yang tidak dapat berdiri sendiri. Peran masyarakat lokal sebagai tuan rumah penerima wisatawan akan sangat menentukan keberhasilan pembangunan pariwisata tersebut.

Menurut Pitana (2009) bahwa suatu kerangka untuk melakukan pengembangan

pariwisata minimal perlu mencakup beberapa komponen-komponen dibawah ini, yaitu :

- a. Obyek atau daya tarik (*attractions*), yaitu keindahan alam, kebudayaan, atau atraksi hasil buatan manusia.
- b. Aksesibilitas (*accessibility*), dimana hal ini terkait dengan masalah media dan rute transportasi, fasilitas terminal, bandar udara, pelabuhan laut dan moda-moda transportasi lainnya.
- c. Amenitas (*amenity*), yang berhubungan dengan fasilitas penunjang dan pendukung wisatawan dalam melaksanakan kegiatan wisata seperti ketersediaan fasilitas akomodasi, rumah makan (*food and beverage*), retail, toko cinde-ramata, fasilitas penukaran uang, biro perjalanan, pusat informasi wisata, dan fasilitas kenyamanan lainnya.
- d. Fasilitas pendukung (*ancillary services*) yaitu ketersediaan fasilitas pendukung yang digunakan oleh wisatawan, seperti bank, telekomunikasi, pos, rumah sakit, dan sebagainya.
- e. Kelembagaan (*institutions*) yaitu terkait dengan keberadaan dan peran masing-masing unsure dalam mendukung terlaksananya kegiatan pariwisata termasuk masyarakat setempat sebagai tuan rumah (*host*).

Untuk mencapai hasil seperti yang diharapkan dalam proses pengembangan pariwisata maka perlu dilakukan penggabungan beberapa aspek yang lainnya yang terkait. Menurut Pitana (2009) terdapat beberapa aspek yang perlu dipertimbangkan antara lain adalah aspek aksesibilitas (transportasi dan saluran pemasaran), karakteristik infrastruktur pariwisata, tingkat interaksi sosial, keterkaitan/ kompatibilitas dengan sektor lain, daya tahan akan dampak pariwisata, tingkat resistensi komunitas lokal, dan seterusnya.

Wisata Kuliner

Wisata kuliner dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan, akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah kita sendiri. Wisata kuliner meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner, wisata kuliner melebihi dari tuntutan makan malam dan restoran akhir pekan. Akan tetapi wisata kuliner meliputi beberapa unsur yaitu kursus memasak, buku panduan memasak dan toko-toko penjual perkakas dapur, tur kuliner dan pemandu wisata, media kuliner dan buku panduan, pemborong makanan untuk pesta/catering, atraksi kuliner seperti festival jajanan.

Wisata kuliner berasal dari istilah *food tourism* didefinisikan sebagai “*visitation to primary and secondary food producers, food festivals, restaurants and spesific location for which food testing and or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel*, (Hall, 2009).

Menurut Fadiati (2011) wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut. Saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya, kegiatan bersepeda (*cycling*), dan jalan santai (*walking*). Menurut Fadiati (2011), seni kuliner merupakan suatu seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan

minuman tersebut, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanannya.

Seni kuliner Batak Toba adalah suatu seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman yang memiliki ciri yang khas spesifik dari hidangan tradisional di seluruh pelosok Toba Samosir (detik.com). Dari seni kuliner berkembanglah istilah yang sangat marak dewasa ini yaitu wisata kuliner. Hall (2009) menyatakan bahwa: “*...culinary tourism is not pretentious or exclusive. It includes any unique and memorable gastronomic experience, not just restaurant rate four star or better, and include both and all type of beverages.*”

Wisata kuliner bukanlah sesuatu yang mewah eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia.

International Culinary Tourism Association (ICTA) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Wisata kuliner dapat memajukan pengalaman gastronomi yang khusus dan mengesankan. Jika ditengok ke belakang, wisata kuliner adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat mengemb- bangkan pemahaman antarbudaya. Wisata kuliner dapat ditemukan, baik di daerah perkotaan maupun pedesaan.

Selanjutnya Hall (2009) memberikan beberapa contoh dari aktivitas yang memenuhi persyaratan sebagai objek dan daya tarik wisata kuliner, yaitu kelas

memasak maupun semiloka dari suatu produk makanan, baik didaerah perkotaan maupun pedesaan; ruang mencicipi anggur yang menarik, misalnya didalam sebuah gudang tua; sebuah restoran di pedesaan yang membuat makanan terbaik sehingga orang-orang kota rela mengemudi lebih dari tiga jam untuk mencapainya; dan bir yang begitu unik (orang-orang melakukan suatu kunjungan ke daerah pembuatan bir tersebut, setidaknya sekali dalam seumur hidup). Untuk membantu perkembangan wisata kuliner, sebuah produk makanan maupun minuman harus disajikan secara unik dan mengesankan bagi wisatawan. Produk ini bisa dibuat dari perkebunan, pertanian, maupun peternakan yang diolah dengan resep rahasia turun-temurun yang memiliki kekhasan dan rasa terbaik, sehingga wisata kuliner menekankan pada pengalaman *gastronomi* yang unik dan mengesankan. Bukan suatu hal yang mewah, walaupun sederhana tetapi memberikan kesan lain dari biasanya, seperti makan *megibung*, ini adalah sesuatu yang unik yang tidak ditemukan di daerah asal wisatawan.

Dengan digalakkannya wisata kuliner maka hal tersebut akan dapat meningkatkan kesejahteraan petani di wilayah sekitarnya. Dan apabila direncanakan dengan baik, bisnis kuliner akan menumbuhkan rantai usaha, karena terjadi peningkatan permintaan produk petani (Harry, 2010). Bukan hanya petani yang akan diuntungkan, tapi juga berpeluang menumbuhkan usaha-usaha baru. Apabila usaha kuliner berkembang bagus, maka akan dibutuhkan berbagai usaha lainnya. Mulai dari produsen makanan, pemasok bahan baku, hingga ke usaha distribusi bahan makanan.

Kuliner sebagai salah satu objek wisata perlu dijaga dan dilestarikan sebab, kuliner merupakan bagian dari kebudayaan. Melestarikan wisata kuliner sebagai tujuan

wisata dapat dilakukan dengan mengadakan kegiatan promosi dan pembentukan lembaga asosiasi yang bergerak dibidang kuliner.

Makanan Tradisional

Menurut Nurdiyansah (2016) makanan adalah tradisi, yang menarik dari makanan adalah proses dan peran makanan pada berbagai ritual maupun upacara adat, secara turun temurun, resep-resep kuno dalam mengolah makanan terus diturunkan dari generasi ke generasi. Karena makanan bukan hanya sekadar dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya (akulturasi). Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.

Makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Toba Samosir sebagian besar berasal mengandung rempah-rempah dan tidak mengandung santan. Jadi sangat baik untuk kesehatan. Hanya saja disebabkan sebagian besar penduduknya beragama kristen, maka beberapa diantara makanan tradisioanl tersebut berbahan dasar babi, anjing atau darah hewan yang dijadikan sebagai bahan untuk olahan makanan tersebut. Ini menjadi kendala dalam memasyarakatkan kuliner tradisional batak secara lebih luas. Harus dilakukan

berbagai inovasi agar makanan tersebut dapat dikonsumsi oleh masyarakat secara lebih luas.

METODOLOGI

Jenis/Sifat Penelitian

Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian kausal yang menganalisis bagaimana suatu variabel mempengaruhi variabel lain dimana variabel independennya diperlakukan secara terkendali oleh peneliti untuk melihat dampaknya terhadap variabel dependen, yang menjadi variabel independen adalah program wisata kuliner dan variabel dependen minat wisatawan untuk berkunjung.

Penelitian ini bersifat eksploratif dengan melakukan survey langsung ke lapangan untuk mendapatkan data-data yang diperlukan dalam penelitian, baik itu data sekunder maupun data primer. Data sekunder merupakan data-data yang diperoleh secara tidak langsung dari responden tetapi terkait dengan data yang dibutuhkan dalam penelitian, sedangkan data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari responden.

Populasi dan Sample

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek/subyek yang mempunyai kualitas karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2014). Populasi dalam penelitian ini adalah para wisatawan yang berkunjung ke daerah wisata di Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir. Pemilihan sampel menggunakan *proportionate stratified random sampling*, responden yang dipilih sebanyak 100 orang yaitu wisatawan yang pernah mencicipi kuliner tradisional batak di rumah makan di Kecamatan Ajibata.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data dari responden, penelitian ini menggunakan alat pengumpulan data berupa :

- a. Observasi fisik, yaitu dengan mengamati kondisi, fenomena dan fakta yang terjadi pada objek penelitian di lapangan.
- b. Study kepustakaan yaitu menghimpun data yang diperlukan melalui data literature/buku-buku, jurnal-jurnal nasional dan internasional yang terakreditasi yang terkait dengan objek penelitian..
- c. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada responden dengan menggunakan instrumen berupa daftar pertanyaan dengan mengacu pada indikator-indikator penilaian yang berkaitan dengan objek penelitian.
- d. Kuesioner yaitu pengumpulan data dengan melakukan penyebaran angket/kuesioner kepada responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini. Penyebaran kuesioner dilakukan secara personal (*personally administered questionnaires*) di mana peneliti berhubungan langsung dengan responden dan memberikan penjelasan seperlunya tentang kuesioner dan dapat langsung dikumpulkan setelah dijawab oleh responden. Jawaban menggunakan skala likert 5 poin, dimana responden dimintai untuk memberikan jawaban seberapa jauh responden setuju atau tidak setuju terhadap pernyataan-pernyataan yang diajukan dalam kuesioner. Skor yang digunakan adalah sebagai berikut :
 - a. Jawaban sangat setuju (SS)
 - b. Jawaban setuju (S)
 - c. Jawaban netral (N)
 - d. Jawaban tidak setuju (TS)
 - e. Jawaban sangat tidak setuju (STS)

Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Dalam menganalisis pengaruh wisata kuliner terhadap minat berkunjung wisatawan ke daerah wisata di Kecamatan Ajibata kabupaten Toba Samosir menggunakan analisis deskriptif kuantitatif menggunakan *regression analysis* dengan bantuan SPSS (*Statistical Product and Service Solutions*).

Sedangkan untuk menganalisis persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional batak digunakan analisis deskriptif. Penilaian perolehan skor di setiap variabel dilakukan langkah-langkah analisis sebagai berikut: (1) Jawaban yang diberikan oleh responden terhadap setiap indikator variable/subvariabel diklasifikasikan ke dalam lima alternatif peringkat jawaban dengan menggunakan skala ordinal (setiap indikator diberi skor antara 1 s/d 5). (2) Setiap variable dihitung dari total skor setiap indikatornya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Wisata Kuliner (X) terhadap Minat Wisatawan Berkunjung ke Daerah Wisata Di Kecamatan Ajibata (Y)

Analisis pengaruh ketersediaan wisata kuliner terhadap minat wisatawan berkunjung ke daerah wisata di Kabupaten Toba Samosir tamu dapat dikemukakan melalui tahapan analisis yang digunakan melalui program SPSS atas data jawaban responden yang dijadikan sebagai objek penelitian.

Hubungan antara wisata kuliner yang tersedia di Kecamatan Ajibata dengan minat kunjungan wisatawan ke daerah tersebut dapat dianalisis dengan menggunakan uji korelasi dengan tahap-tahap sebagai berikut:

a. Menentukan hipotesis dengan uji satu sisi, dimana:

$H_0: \rho = 0$, Tidak ada hubungan antara ketersediaan wisata kuliner dengan minat wisatawan untuk berkunjung ke Kecamatan Ajibata.

$H_a: \rho < 0$, Terdapat hubungan antara antara ketersediaan wisata kuliner dengan minat wisatawan untuk berkunjung ke Kecamatan Ajibata.

b. Menentukan kriteria pengambilan keputusan dengan memberikan interpretasi pada nilai koefisien korelasi pada nilai r .

Adapun ketentuannya menurut Sugiyono (2013) pedoman untuk memberikan interpretasi koefisien korelasi sebagai berikut:

0,00 - 0,199 = sangat rendah

0,20 - 0,399 = rendah

0,40 - 0,599 = sedang

0,60 - 0,799 = kuat

0,80 - 1,000 = sangat kuat

c. Menentukan kriteria pengambilan keputusan dengan membandingkan nilai t hitung dengan t tabel, yaitu:

Nilai $t_{hitung} > \text{nilai } t_{tabel}$ maka H_0 ditolak.

Nilai $t_{hitung} < \text{nilai } t_{tabel}$ maka H_0 diterima.

Dalam menentukan t_{hitung} digunakan uji dua sisi:

Jika $\text{Sig. (2-tailed)} < \alpha$ maka H_0 ditolak.

Jika $\text{Sig. (2-tailed)} > \alpha$ maka H_0 diterima.

d. Interpretasi Hasil Analisis Data

Pengujian korelasi dalam penelitian ini diolah dengan menggunakan SPSS 16.0 for Windows terhadap data yang diperoleh dari jawaban responden. Dalam analisis untuk menentukan besarnya pengaruh ketersediaan wisata kuliner terhadap minat wisatawan berkunjung ke Kecamatan Ajibata, dapat dikemukakan dari nilai

determinasi pada model *summary* di bawah ini :

Tabel 1: Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.686 ^a	.742	.336	3.85909

a. Predictors: (Constant), Aktivitas yang Ditawarkan Pengelola Homestay

Sumber : Data diolah, 2019

Berdasarkan model *summary* di atas, dimana kriteria interpretasi koefisien determinasi menunjukkan, bahwa terdapat pengaruh ketersediaan wisata kuliner terhadap minat tamu untuk berkunjung ke daerah wisata di kecamatan Ajibata sebesar 68,60 % (0,686 x 100 %). Maka dapat disimpulkan bahwa ketersediaan wisata kuliner di daerah wisata Kecamatan Ajibata

mampu menarik minat wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata Kecamatan Ajibata pada posisi kuat, jika dibandingkan sisanya sebesar 31,40 % (100 % - 68,60 %) dipengaruhi faktor lain yang tidak masuk dalam penelitian ini. Dalam menganalisis korelasi diantara variabel maka dapat dikemukakan pada tabel di bawah ini

Tabel 2: Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	12.745	2.436		5.237	.000
Ketersediaan wisata kuliner	.381	.051	.686	7.500	.003

a. Dependent Variable: Minat wisatawan berkunjung

Sumber : Data diolah, 2019

Adapun nilai korelasi antara ketersediaan wisata kuliner dengan minat wisatawan berkunjung adalah sebesar 3,900, $t_{hitung} 3.900 > t_{tabel} 1,660$ maka H_0 ditolak. Hal ini berarti terdapat pengaruh yang positif antara ketersediaan wisata kuliner di daerah wisata di Kecamatan Ajibata dengan minat

wisatawan untuk berkunjung. Tingkat signifikansi sebesar $0,000 < \alpha$ maka H_0 ditolak, yang berarti ada pengaruh yang positif dan signifikan pada taraf nyata 0,05 antara adanya wisata kuliner di daerah wisata di Kecamatan Ajibata dengan minat wisatawan untuk berkunjung. Sementara itu

dalam menentukan kategori pengaruh diantara variabel, maka dalam hal ini dapat

dilihat melalui hubungan korelasi di bawah ini:

Tabel 3: Correlations

		Ketersediaan Wisata Kuliner	Minat Wisatawan untuk Berkunjung
Ketersediaan Wisata Kuliner	Pearson Correlation	1	.686**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	110	110
Minat Wisatawan untuk Berkunjung	Pearson Correlation	.686**	11
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	110	110

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Sumber : Data diolah, 2019

Berdasarkan hasil penilaian korelasi di atas, dimana nilai korelasi antara ketersediaan wisata kuliner di daerah wisata di Kecamatan Ajibata dengan minat wisatawan untuk berkunjung adalah sebesar 0,686. Sesuai dengan ketentuan dari kriteria pengaruh diantara variabel, maka kedua variabel dalam kategori “kuat” yaitu diantara 0,60 - 0,799. Maka disimpulkan bahwa pengaruh ketersediaan wisata kuliner di daerah wisata di Kecamatan Ajibata terhadap minat wisatawan untuk berkunjung dalam kategori kuat. Dengan demikian bahwa ketersediaan wisata kuliner di daerah wisata

di Kecamatan Ajibata dengan kategori kuat terhadap minat wisatawan untuk berkunjung ke daerah tersebut.

Persepsi Wisatawan terhadap Kuliner Tradisional Batak

Berikut akan dijelaskan tanggapan wisatawan mengenai beberapa aspek mengenai makanan khas tradisional dan pelayannya berdasarakna persepsi mereka selama mereka berada di daerah wisata di Kecamatan Ajibat.

Tabel 4: Persepsi Wisatawan mengenai Kualitas dan Pelayanan Makanan Khas Tradisional Batak di Daerah Wisata di Kecamatan Ajibata.

No	Keterangan	Sangat Setuju		Setuju		Netral		Tidak Setuju		Sangat Tidak Setuju		Skor
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
1.	Cita Rasa Makanan	28	28,00	37	37,00	18	18,00	7	7,00	10	10,00	3,66

2.	Keanekaragaman Makanan	17	17,00	22	22,00	11	11,00	16	16,00	34	34,00	2,72
3.	Porsi Makanan	23	23,00	25	25,00	17	17,00	16	16,00	19	19,00	3,17
4.	Keunikan Rasa	31	31,00	39	39,00	12	12,00	14	14,00	4	4,00	3,79
5.	Keaslian Bumbu	49	49,00	32	32,00	9	9,00	4	4,00	6	6,00	4,14
6.	Kebersihan	18	18,00	16	16,00	41	41,00	19	19,00	6	6,00	3,21
7.	Keramahan Karyawan	29	29,00	39	39,00	17	17,00	11	11,00	4	4,00	3,78
8.	Kesesuaian Harga	43	43,00	36	36,00	18	18,00	2	2,00	1	1,00	4,18
9.	Kenyamanan Tempat	17	17,00	12	12,00	32	32,00	15	15,00	24	24,00	2,83
10.	Kemudahan Menemukan Rumah Makan	37	37,00	26	26,00	27	27,00	7	7,00	3	3,00	3,37
11.	Fasilitas Rumah Makan	17	17,00	9	9,00	17	17,00	49	49,00	8	8,00	2,78
12.	Ketersediaan Area Parkir	6	6,00	5	5,00	28	28,00	47	47,00	14	14,00	2,42
	Total	315	26,25	298	24,83	247	20,58	207	17,25	133	11,08	3,33

Data diolah, 2019

Hasil tabulasi data pada tabel diatas diatas menggambarkan persepsi wisatawan terkait dengan kualitas dan pelayanan makanan khas tradisional batak yang mereka rasakan/dapatkan di daerah wisata di Kecamatan Ajibata. Terdapat dua aspek pelayanan yang dipersepsikan melebihi harapan mereka, yaitu aspek yang memperoleh skor 4 keatas, yaitu : aspek kesesuaian harga dengan perolehan skor tertinggi yaitu 4,18, kemudian diikuti oleh keaslian bumbu dengan perolehan skor sebesar 4,14.

Selanjutnya terdapat enam aspek penilaian yang dipersepsikan sesuai dengan harapan wisatawan. Keenam aspek tersebut adalah keunikan rasa yang memiliki skor 3,79, diikuti oleh aspek keramahan karyawan yang diberi skor 3,78, selanjutnya aspek cita rasa makanan yang memiliki skor penilaian sebesar 3,66. Aspek yang berhubungan dengan kemudahan menemukan rumah makan dipersepsikan baik oleh wisatawan dengan skor 3,37.

Selanjutnya aspek dalam hal kebersihan rumah makan memperoleh skor 3,21, selanjutnya aspek yang terkait dengan porsi makanan yang disajikan kepada wisatawan mendapat skor sebesar 3,17.

Selanjutnya terdapat empat aspek yang mendapat nilai kurang atau dipersepsikan kurang baik oleh wisatawan yang meliputi aspek kenyamanan tempat dengan skor 2,83, selanjutnya aspek fasilitas rumah makan dengan skor 2,78, keanekaragaman makanan dengan skor 2,72 dan aspek ketersediaan area parkir dengan skor 2,42.

Dari hasil tabulasi data tersebut jelas terlihat bahwa secara keseluruhan aspek yang terkait dengan kualitas pelayanan yang diperoleh pelanggan selama mereka berada di rumah makan dipersepsikan positif yaitu dengan skor rata – rata 3,33.

Model Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Batak di Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir.

Sebagaimana diketahui bahwa sebagian besar masyarakat suku Batak yang berada di Kecamatan Ajibata adalah beragama Kristen sehingga hal tersebut juga turut mempengaruhi jenis makanan yang mereka konsumsi sehari-hari. Terkait dengan hal tersebut, secara umum masakan khas suku Batak berbahan daging babi, anjing dan diolah menggunakan darah binatang tersebut dimana hal tersebut diharamkan menurut ajaran Islam. Hal ini tentu saja akan menjadi masalah bagi wisatawan Islam yang ingin menikmati masakan khas batak tersebut sebagai wujud pengalaman mereka ketika melakukan kunjungan ke daerah tersebut. Dengan kondisi demikian, maka wisatawan muslim cenderung memilih rumah makan Minang yang menjual masakan halal sebagai tempat mereka makan.

Melihat fakta demikian maka perlu dibuat model pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional khas Batak khususnya di daerah wisata Kecamatan Ajibata. Model dilakukan dengan dua pendekatan, yaitu terhadap menu masakan tersebut dan zonasi.

a. Pendekatan pertama yang menyangkut menu. Melihat menu masakan tradisional Batak seperti masakan tradisional suku-suku lain yang ada di Indonesia yang banyak penggemarnya, maka perlu dilakukan penyesuaian-penyesuaian yang bertujuan agar pasarnya lebih luas dan dapat dinikmati oleh kalangan yang lebih luas tanpa menghilangkan ciri khasnya. Maka yang dapat dilakukan adalah dengan cara mengganti daging babi dan anjing dengan daging lain yang halal menurut ajaran Islam dan mengganti darah dengan bahan lain seperti santan. Sedangkan metode memasak dan bahan bumbu lainnya tetap dipertahankan sebagai ciri khas makanan ini. Ini khusus dipasarkan bagi wisatawan muslim sedangkan wisatawan non

muslim dapat memilih menu yang asli dengan menggunakan daging babi, anjing dan darah sebagai salah satu unsur bumbunya.

b. Pemisahan area rumah makan khas tradisional yang halal dan tidak halal. Hal ini dilakukan untuk memudahkan masyarakat untuk memilih makanan yang sesuai dengan keyakinannya dimana dengan mengetahui lokasi atau area tempat penjualan makanan khas tradisional yang halal dan non halal. Pemisahan area yang dimaksud disini adalah dengan memisahkan lokasi rumah makan antara yang menyediakan masakan tradisional yang halal dan non halal di lokasi yang berbeda. Dengan demikian wisatawan penikmat masakan tradisional yang berbahan halal dapat mengetahui lokasi penjualannya demikian juga penikmat makanan non halal sehingga akan memperjelas perbedaannya.

PENUTUP

Berdasarkan uraian pada bab terdahulu, maka dapat ditarik beberapa simpulan dan saran sebagai berikut.

Simpulan

- a. Ketersediaan wisata kuliner makanan tradisional khas Batak di daerah wisata Kecamatan Ajibata memiliki pengaruh sebesar terhadap minat wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata tersebut sebesar 68,60 %. Adapun ketersediaan wisata kuliner tradisional khas Batak di daerah wisata Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir memiliki hubungan positif dan signifikan ($t_{hitung} 3,900 > t_{tabel} 1,660$) dalam kategori kuat ($r = 0,686$, kriteria penilaian 0,600 - 0,699) terhadap minat wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata tersebut.
- b. Terdapat dua aspek pelayanan rumah makan khas tradisional Batak di daerah wisata Kecamatan Ajibata yang

dipersiapkan melebihi harapan wisatawan selama mereka mengunjungi rumah makan di daerah tersebut. Kedua aspek tersebut adalah aspek kesesuaian harga dan keaslian bumbu yang digunakan. Selanjutnya terdapat enam aspek yang dipersiapkan sesuai dengan harapan konsumen yang meliputi aspek keunikan rasa, keramahan karyawan, cita rasa makanan, kemudahan menemukan rumah makan dan porsi makanan. Terdapat empat aspek yang dipersiapkan kurang baik oleh wisatawan yaitu aspek kenyamanan tempat, fasilitas rumah makan, keanekaragaman makanan dan ketersediaan area parkir. Secara umum kualitas pelayanan yang diperoleh pelanggan selama berada di rumah makan di daerah wisata di Kecamatan Ajibata dipersiapkan positif.

- c. Model pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional khas Batak khususnya di daerah wisata Kecamatan Ajibata dengan dua pendekatan, yaitu terhadap menu masakan tersebut dan lokasi. Pendekatan pertama yang menyangkut menu yaitu dengan melakukan penyesuaian-penyesuaian yang bertujuan agar pasarnya lebih luas dan dapat dinikmati oleh kalangan yang lebih luas tanpa menghilangkan ciri khasnya. Antara lain dengan cara mengganti daging babi dan anjing dengan daging lain yang halal dan mengganti darah dengan bahan lain seperti santan. Sedangkan metode memasak dan bahan bumbu lainnya tetap dipertahankan sebagai ciri khas makanan ini. Ini khusus dipasarkan bagi wisatawan muslim sedangkan wisatawan non muslim dapat memilih menu yang asli dengan menggunakan daging babi, anjing dan darah sebagai

salah satu unsur bumbunya. Pemisahan area makan khas tradisional yang halal dan tidak halal dengan tujuan untuk memudahkan masyarakat dalam memilih makanan yang sesuai dengan keyakinannya dimana dengan mengetahui lokasi area tempat penjualan makanan khas tradisional yang halal dan non halal. Pembagian area yang dimaksud disini adalah dengan memisahkan lokasi rumah makan antara yang menyediakan masakan tradisional yang halal dan non halal di lokasi yang berbeda.

Saran

- a. Agar masyarakat khususnya pelaku usaha rumah makan tradisional khas Batak di Kecamatan Ajibata dapat memaksimalkan pelayanan dan produk kuliner tersebut sehingga pasarnya akan lebih luas dan dapat dinikmati oleh kalangan yang lebih luas.
- b. Bagi pelaku usaha rumah makan tradisional khas Batak di Kecamatan Simanindo agar lebih memperhatikan beberapa aspek yang sangat membutuhkan perhatian khusus demi peningkatan pelayanan kepada pelanggan. Adapun aspek-aspek tersebut adalah aspek kenyamanan tempat, fasilitas rumah makan, keanekaragaman makanan dan ketersediaan area parkir.
- c. Pemerintah daerah sebagai regulator dan pengambil kebijakan diharapkan dapat memberikan pelatihan metode memasak kepada masyarakat atau pelaku usaha rumah makan di Kecamatan Ajibata sehingga mereka akan lebih inovatif sehingga makanan khas tradisional tersebut dapat dinikmati masyarakat muslim. Pemerintah juga sebaiknya menyediakan lahan tempat usaha dengan pembagian wilayah atau area

yang terpisah. Area-area tersebut adalah area yang menyediakan makanan khas tradisional Batak yang masih asli dimana pada pengolahannya masih menggunakan daging babi, anjing dan darah dimana hal tersebut dilarang dikonsumsi oleh muslim. Sedangkan di area lain disediakan warung yang menyediakan menu makanan tradisional khas Batak yang halal sehingga hal ini akan mengakomodir warga muslim yang ingin menikmati makanan tradisional khas Batak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada Direktur Politeknik Pariwisata Medan yang telah berkenan memberikan kesempatan dalam melaksanakan penelitian ini yang berjudul “Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Makanan Tradisional di Kabupaten Toba Samosir”.

DAFTAR PUSTAKA

- Detik, (2015). Sambal Matah dan Andaliman Pelengkap Hidangan. www.detik.com
- Fadiati, Ari, (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*, Bandung, Rosda.
- Fandeli, C, (2002). *Perencanaan kepariwisataan Alam*, Fakultas Kehutanan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Harry, Hikmat, (2010). *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung, Humaniora Utama Press.
- Michael Hall, (2009). *Food Tourism Around The World Development, Management and Markets*. Amsterdam : Butterworth-Heinemann.
- Muhammad Demas Nurdiansyah, (2016). *Pengaruh Kualitas Pelayanan, harga*

dan Atmosphere Toko Terhadap Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Lesehan Joyo Sidoarjo (Jurnal Ekonomi Manajemen, Vol. 1. Hal 1, Januari 2016).

- Pitana, I Gde, (2009). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Penerbit Andi, Jogjakarta
- Sugiyono, 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung, Alfabeta.
- Sukarsa, I Made, (2009). *Pengantar Pariwisata*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Timur.
- Undang-Undang Pemerintah Pemerintah No. 10 Tahun 2009.

Biodata :

Syahrul adalah dosen dengan jabatan *lektor kepala pada Politeknik Pariwisata Medan*.

Sumardi adalah dosen dengan jabatan *lektor kepala pada Politeknik Pariwisata Medan*