

pariwisata.

ata sungai  
di kota

elaksanaan

ung : Cv.

radnya

## ANALISIS PARTISIPASI MASYARAKAT DAN PEMERINTAH DALAM PENGELOLAAN USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN DI SULAWESI SELATAN

**Andi Hasbi**

Politeknik Pariwisata Negeri Makassar

Jl. Gunung Rinjani, Metro Tanjung Bunga, Kota Mandiri, Sulawesi Selatan

Email: andihasbipoke@rocketmail.com

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis partisipasi masyarakat lokal dan pemerintah dalam pengelolaan usaha jasa makanan dan minuman di provinsi Sulawesi Selatan. Tujuan dari penelitian ini untuk melihat partisipasi masyarakat dalam pengelolaan makanan, penyajian makanan dan minuman yang lebih menekankan pada penyajian secara tradisional, pemanfaatan perangkat makanan dan minuman, pencatatan pesanan makanan dan minuman, kecepatan dan ketepatan layanan yang lebih profesional, penguasaan menu, terutama dalam memberikan informasi tentang berbagai macam sajian makanan dan minuman, makanan serta teknik penjualan minuman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa partisipasi masyarakat khususnya pada kecepatan dan ketepatan dalam mempersiapkan makanan dan minuman sangat menunjang dalam penyajian makanan dan minuman dengan penanganan makanan yang mengutamakan keakuratan dalam presentasi makanan, penggunaan perangkat makanan yang tepat, serta komunikasi yang efektif pada sejumlah pelanggan pada usaha bisnis jasa makanan dan minuman.

**Kata kunci:** Partisipasi masyarakat, pemerintah, usaha jasa makanan dan minuman

## PENDAHULUAN

Sektor usaha jasa makanan dan minuman merupakan salah satu sumber pendapatan asli daerah dan sudah menjadi tren di berbagai wilayah termasuk pendapatan nasional pada umumnya. Hal ini menunjukkan pertumbuhan wisata kuliner dan pergerakan manusia memperlihatkan tren positif yang terus berkembang seiring dengan perbaikan ekonomi pada suatu wilayah serta kebutuhan manusia yang sangat hakiki untuk mengenal lebih banyak tentang aneka ragam makanan dan minuman pada suatu daerah seperti yang kita lihat dan dengar diberbagai media yang tersedia.

Sektor usaha jasa makanan dan minuman memang cukup menjanjikan untuk turut membantu menaikkan kesan bagi daerah yang secara pragmatis mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Situasi daerah khususnya di Sulsel yang kini mulai memperlihatkan perkembangan ke arah kestabilan khususnya dalam bidang politik dan keamanan akan memberikan jaminan kepercayaan kepada wisatawan untuk masuk ke wilayah Sulsel. Dilihat dari prospek industri pariwisata Indonesia berdasarkan hasil diprediksikan WTO bahwa pada tahun 2010 yakni 1,046 milyar orang atau 1,602 milyar orang, diantaranya masing masing 231 juta dan 438 juta orang berada dikawasan Asia Timur dan Pasifik, dan akan mampu menciptakan pendapatan dunia sebesar USD 2 Triliun pada tahun 2020. Sektor industri pariwisata nasional memberikan kontribusi nasional bagi program pembangunan. Sebagai contoh, pada tahun 1999 sektor pariwisata menghasilkan devisa langsung sebesar US\$ 4,7 juta, serta menyumbang 9,61% pada PDB dan menyerap 8% angkatan kerja nasional (6,6 juta orang pada tahun yang sama). Selain faktor-faktor di atas, industri pariwisata memiliki karakter unik, bahwa sektor pariwisata memberikan efek berantai (multiplier effect) terhadap distribusi pendapatan penduduk di kawasan sekitar pariwisata, elastis terhadap krisis nasional yang terjadi dalam bidang pariwisata, tidak terlalu terpengaruh oleh krisis keuangan dalam negeri, serta kenyataan bahwa industri pariwisata merupakan industri yang nir konflik.

Implementasi pembangunan yang berkelanjutan juga menyempitkan bidang usaha jasa makanan dan minuman. Hal ini dapat dipahami bahwa usaha jasa makanan dan minuman akan terus berkelanjutan yang berorientasi kepada kelestarian sumber daya yang dibutuhkan untuk masa mendatang dalam hal ini dapat dilihat pada pengertian pembangunan pariwisata yang berkelanjutan diartikan 'Form of tourism that are consistent with natural, social, and community values and which allow both hosts and guest to enjoy positive and worthwhile interaction and shared experiences' (Eadington dan Smith, 1992;3). Penekanan pembangunan pariwisata berkelanjutan tidak hanya pada ekologi dan ekonomi, tetapi juga berkelanjutan kebudayaan

karena kebudayaan juga merupakan sumber daya penting dalam pembangunan kepariwisataan (Wall, 1993).

Dalam laporan World Commission on Environment and Development (WCED), 1987) disebutkan bahwa "Sustainable Development is Development that meets the needs of present without compromising the ability of the future generation to meet their own needs". Demikian pula WTO (1993), mengedepankan prinsip – prinsip pembangunan berkelanjutan yang mencakup : (1) Ecological sustainability ; (2) Social and Culture sustainability; dan (3) Economic sustainability, baik untuk generasi yang sekarang maupun generasi yang akan datang.

Dalam kaitannya pada interaksi dan perubahan berpikir masyarakat lokal secara sosiologis dapat membentuk interaksi bisnis, interaksi politik dan interaksi kultural (Sunaryo, 2000). Interaksi bisnis adalah interaksi dimana kegiatan ekonomi yang menjadi basis materialnya dan ukuran-ukuran yang digunakannya adalah ukuran-ukuran yang bersifat ekonomi, sedangkan interaksi kultural adalah suatu bentuk hubungan di mana basis sosial budaya yang menjadi modalnya.

Masyarakat lokal berperan sebagai penyedia jasa produksi dan jasa layanan makanan dan minuman akan kebutuhan wisatawan atau pengunjung. Kontak ini apabila terjadi secara passif akan terjadi ketergantungan pada perilaku, pola hidup dan budaya masyarakat setempat. Menurut Soekandar Wiraatmaja (1972) yang dimaksud dengan perubahan sosial adalah perubahan proses-proses sosial atau mengenai susunan masyarakat. Sedangkan perubahan budaya lebih luas dan mencakup segala segi kebudayaan, seperti kepercayaan, pengetahuan, bahasa, teknologi, dsb. Perubahan dipermudah dengan adanya kontak dengan lain-lain kebudayaan yang akhirnya akan terjadi difusi (percampuran budaya). Kita lihat misalnya bagaimana terjadinya pergeseran kultur kehidupan masyarakat yang awalnya pekerjaannya adalah nelayan berubah menjadi masyarakat cenderung menjadi penyelam membantu para wisatawan untuk lebih mengenal kehidupan bawah laut, menjadi masyarakat pedagang dan penjual jasa.

Dalam hal kepedulian masyarakat lokal dalam mengelola usaha jasa makanan dan minuman di Sulsel cukup memberikan kontribusi yang sangat bermanfaat baik kepada pemerintah maupun kepada para pengunjung, namun dalam hal pengelolaannya masih jauh dari yang diharapkan dimana kesadaran masyarakat akan pentingnya standar hygiene dan sanitasi masih perlu untuk selalu digiatkan dengan melakukan pendekatan Agama, budaya serta pemahaman akan pentingnya pengelolaan secara professional dan keterlibatan pemerintah dalam memberikan pelatihan yang berkelanjutan.

Masyarakat lokal yang mengelola usaha jasa makanan dan minuman meliputi rumah makan, warung, kedai dan lain-lain disekitar lokasi wisata

belum menggali sepenuhnya produksi bahan yang ada di sekitar wilayahnya masing-masing sehingga masyarakat lokal kesulitan dalam hal kelanjutan bahan makanan dan material serta bagaimana mengelolah limbah hasil dari produksi bahan makanan dan minuman tersebut, misalnya kesulitan mendapatkan produksi ikan tawar dan laut yang berkelanjutan yang sangat tergantung pada kondisi alam dimana nelayan dalam hal mendapatkan ikan tersebut sangat tergantung terhadap cuaca dan lain-lainnya. Hal ini belum terpikirkan untuk membuat teknologi tepat guna yang mampu menampung ikan serta hasil olahan lainnya serta limbah tersebut dapat diolah menjadi pakan ternak.

Demikian pula kemunculan bertitik tolak yang dijelaskan pada proses interaksi tersebut, maka usaha jasa makanan dan minuman, maupun toko-toko cinderamata di sekitar kawasan wisata kuliner adalah variabel yang turut membantu menjelaskan apa yang menjadi penyebab terjadinya perubahan pola perilaku masyarakat sekitar kawasan wisata kuliner. Dengan adanya berbagai sarana penunjang bagi usaha jasa makanan dan minuman, maka masyarakat menjadi pahamakan adanya pola/sistem yang bersifat komersial, logika pasar tradisional akan sedikit tergeser dari pola penjualan konvensional atau tawar-menawar menjadi model harga pas.

Seperti pada penjelasan diatas bahwa model penjualan makanan dan minuman belum sepenuhnya menetapkan harga pas atau belum sepenuhnya tertera dalam daftar harga makanan dan minuman (menu) dan cenderung masih transaksional sehingga pengunjung belum merasakan layanan yang maksimal oleh karena bervariasinya harga makanan dan minuman kepada para pelanggan. Hal ini memungkinkan harga pokok penjualan tidak terkontrol sehingga dapat merugikan pihak konsumen. Pendekatan penetapan harga masih belum banyak diterapkan di setiap daerah yang menyediakan layanan makanan dan minuman.

Pola aktivitas masyarakat lokal sedikit banyak telah terjadi pergeseran perilaku, artinya cara-cara konvensional akan mengalami proses adaptasi yang diakibatkan oleh adanya interaksi dengan para pelancong tersebut. Hal itu dimungkinkan juga karena sifat dari perilaku masyarakat di sekitar wisata kuliner itu sendiri yang dinamis terhadap perubahan yang terjadi. Segala aktivitas masyarakat serta layanan yang telah terdapat tersebut memang telah mampu memberikan pengaruh yang cukup signifikan bagi perubahan masyarakat baik secara ekonomi, sosial maupun budaya. Hal itu menuntut adanya perhatian yang lebih dari para pengambil kebijakan sektor pariwisata (pemerintah) untuk mempertimbangkan kembali pengembangan dan pengelolaan usaha jasa makanan dan minuman serta layanannya agar masyarakat sekitar lebih dapat merasakan manfaatnya. Dengan kata lain bagaimana pengelolaan usaha jasa makanan dan minuman

mampu membuka peluang pelibatan aktif masyarakat sebagai subyek dalam kegiatan usaha pariwisata bukan hanya sekedar sebagai obyek. Sekaligus menjadi catatan, bahwa faktor kemanusiaan dan entitas budaya lokal tidak boleh diabaikan, artinya kehidupan masyarakat tidak boleh tercerabut dari akar budayanya hanya karena adanya penekanan segi komersial dari pengunjung atau wisatawan, serta jangan sampai penekanan pada aspek ekonomi mengabaikan dimensi lain seperti dimensi ketahanan perilaku sosial budaya, karena perkembangan mutakhir dari dunia kepariwisataan adalah beralihnya minat wisatawan dari massive tourism ke ethnic tourism, wisata-wisata unik yang sangat peduli pada karakter asli masyarakat setempat. Bertitik tolak pada latar belakang masalah, maka masalah pokok yang akan dikaji dalam penelitian ini, dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana partisipasi masyarakat lokal dalam mengelola layanan, produksi serta penjualan makanan dan minuman?
2. Bagaimana keterlibatan pemerintah membantu masyarakat lokal dalam usaha jasa makanan dan minuman?

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diungkapkan di atas, dapat dikemukakan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis partisipasi masyarakat lokal dalam mengelola layanan, produksi serta penjualan makanan dan minuman.
2. Untuk menganalisis keterlibatan pemerintah membantu masyarakat lokal dalam mengelola usaha jasa makanan dan minuman.

## TINJAUAN PUSTAKA

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas tentang pariwisata, berikut beberapa batasan pendapat yang dikemukakan oleh para ahli. Mc. Intosh dan Goeldner dalam Sulastiyono (2002:4), memberikan definisi pariwisata sebagai : Sekumpulan fenomena dan hubungan yang tumbuh dari interaksi antara para wisatawan (para pelancong), para pengusaha dengan pemerintah dan masyarakat tuan rumah. Interaksi itu terjadi dalam suatu proses dimana pemerintah dan masyarakat tuan rumah berusaha untuk mempengaruhi para wisatawan dan pengunjung lainnya tersebut untuk singgah ditempat/ daerah atau negara yang mereka kunjungi.

Batasan pariwisata yang lebih bersifat teknis dikemukakan oleh Krapf (dalam Dimiyati ; 1989 : 6) sebagai berikut : Tourism is the totality of the relationship and phenomena arising from the travel and stay, does not imply the establishment of a permanent resident. (Kepariwisataan adalah keseluruhan hubungan dan fenomena yang timbul dari perjalanan dan tinggalnya manusia, yang bertujuan tidak untuk membangun/menciptakan tempat tinggal tetap).

Dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, dijabarkan sebagai berikut :

- a. Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela dan bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata;
- b. Wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata;
- c. Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan obyek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut;
- d. Kepariwisataan adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan penyelenggaraan pariwisata;
- e. Usaha pariwisata adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata atau menyediakan atau mengusahakan obyek dan daya tarik wisata, usaha sarana pariwisata dan usaha lain yang terkait dengan bidang tersebut;
- f. Obyek dan daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang menjadi sasaran wisata;
- g. Kawasan pariwisata adalah kawasan dengan luas tertentu yang dibangun atau disediakan untuk memenuhi kebutuhan pariwisata.

#### **Pengolahan Makanan (Food Production)**

Bagian pengolahan makanan (food production department) merupakan salah satu bagian yang berfungsi dalam membuat produk makanan yang akan dikonsumsi oleh tamu, baik di restoran maupun di kamar serta outlet lain yang dimiliki oleh hotel. Sebagai salah satu bagian yang menjadi sumber pendapatan utama bagi hotel, maka bagian pengolahan makanan perlu melakukan pengendalian produksi makanan serta biaya dan tingkat keuntungan yang diharapkan pada periode operasional tertentu sehingga dapat terlaksana sesuai dengan target operasional yang diharapkan.

#### **Pengertian partisipasi masyarakat**

Partisipasi merupakan kata yang berasal dari bahasa Inggris yaitu participation, berarti pengambilan bagian, pengikutsertaan (Echols, 1992). Sedangkan menurut atau dalam bahasa Indonesia, partisipasi berarti turut berperan serta dalam suatu kegiatan. Menurut ahli ekonomi, (Mabyarto (1984) yang dikutip oleh Nurtjahyo (1984) dalam Ira zuraida; 18) partisipasi secara umum berarti kesediaan untuk membantu keberhasilan suatu program sesuai dengan kemampuan setiap orang tanpa mengorbankan kepentingan diri sendiri. Sedangkan menurut ahli sosiologi, (Santoso (1986) dalam Ira Zuraida; 18) partisipasi merupakan keterlibatan mental serta kesediaan memberikan sumbangan dan rasa tanggung jawab dalam suatu kegiatan untuk

mencapai tujuan dari usaha yang bersangkutan. Berdasarkan pada tingkatan organisasi partisipasi dibedakan menjadi dua bagian, yaitu :

1. Partisipasi yang terorganisasikan, yakni partisipasi yang terjadi bila suatu struktur organisasi dan seperangkat tata kerja dikembangkan atau dalam proses persiapan.
2. Partisipasi tidak terorganisasikan, yakni partisipasi yang terjadi karena peristiwa temporer seperti bencana alam dan kebakaran.

#### **Masyarakat**

Menurut kamus besar Bahasa Indonesia (1998), Masyarakat adalah sejumlah manusia dalam arti seluas luasnya dan terikat oleh suatu kebudayaan yang mereka anggap sama. Beberapa tahun terakhir ini, partisipasi masyarakat dalam proses pembangunan menjadi aktivitas yang dianggap penting berkenaan dengan meningkatnya jumlah program yang bersifat publik. Pembangunan sebagai proses peningkatan kemampuan manusia untuk menentukan masa depannya yang mengandung arti bahwa masyarakat perlu dilibatkan dalam proses tersebut, artinya masyarakat perlu berperan serta (Bryanc and white, 1987 dalam Ira Zuraida) dengan demikian partisipasi masyarakat dalam proses pembangunan tidak dapat diingkari keberadaannya. Tanpa adanya partisipasi masyarakat pembangunan tidak akan mendapat dukungan dan hal ini akan mengancam berkelanjutan proses pembangunan itu sendiri.

Untuk memahami konsepsi partisipasi masyarakat yang banyak digunakan dalam ilmu sosial, maka perlu dipahami pengertian partisipasi masyarakat dalam konteks pembangunan yang menjadi kajian. Dalam konteks yang umum definisi partisipasi adalah : "Participation is defined as an individual emotional involvement in a group situation that encourages him to contribute to group goals and to share responsibility for them (David, 1987)". Berdasarkan pengertian ini partisipasi masyarakat menekankan pada beberapa masalah pokok, yaitu :

1. Partisipasi menghendaki adanya keterlibatan individu baik secara mental maupun emosional, artinya kehadiran fisik individual dalam suatu kelompok perlu diikuti dengan keterlibatan mental dan emosional.
2. Kehadiran individu tersebut diharapkan dengan kesungguhan hati memberi sumbangan pada pencapaian tujuan kelompok.
3. Individu dalam kelompok diharapkan dengan sungguh-sungguh mau menerima pembagian tanggung jawab atau diberi tanggung jawab demi kepentingan umum.



SEMIMINAR NASIONAL  
EKSPLOKASI POTENSI PARIWISATA INDONESIA MENUJU DESTINASI  
UNGGULAN  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR, 2018

### Peran Serta Pemerintah Dalam Pembangunan Pariwisata

Pembangunan kepariwisataan nasional yang dilaksanakan selama ini telah menunjukkan keberhasilan dan kemajuan sekaligus mampu menunjukkan keberhasilan dan kemajuan sekaligus mampu meletakkan landasan yang kuat dan memasuki tahapan pembangunan kepariwisataan nasional selanjutnya, sumber daya yang dimiliki Indonesia baik alam, budaya dan sumber daya manusia yang didukung dengan pengembangan prasarana umum dan sarana pariwisata memberikan harapan untuk meningkatkan nilai tambah dari pelaksanaan pengembangan kepariwisataan nasional.

Visi pengembangan pariwisata adalah pariwisata yang secara ekonomis berkelanjutan dan menguntungkan (economically viable and profitable); secara sosio kultural dapat diterima dan kesetaraan (socio-cultural acceptable and equitable); secara ekologis berkelanjutan (ecologically sustainable) dari segi pertahanan dan keamanan "manageable" dan dari segi ideologi dan politik tidak bertentangan dengan garis-garis yang telah ditunjukkan dalam Pancasila. Prinsip-prinsip lain adalah jenis pariwisata yang "generative" yaitu yang memiliki kaitan ke depan dan ke belakang yang luas sehingga efek bergandanya tinggi dan yang tahan banting terhadap gejolak-gejolak atau dinamika pasar. Misi merupakan pernyataan tentang tujuan organisasi yang diekspresikan dalam produk dan pelayanan yang dapat ditawarkan, kebutuhan yang dapat ditanggulangi, kelompok masyarakat yang dapat dilayani, nilai-nilai yang dapat diperoleh, serta aspirasi dan cita-cita di masa depan.

### METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif yakni partisipasi masyarakat lokal dalam mengelola layanan, produksi makanan dan minuman serta keterlibatan pemerintah membantu masyarakat lokal dalam usaha jasa makanan dan minuman. Menurut Bogman dan Taylor (1975) dalam (Moleong, 2000) mengemukakan metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.

Populasi adalah segenap masyarakat lokal yang berada disekitar usaha jasa pariwisata yang menggeluti usaha jasa makanan dan minuman meliputi Kabupaten, Bantaeng, Takalar dan Bulukumba, maka sampel dilakukan secara purposive sampling, yakni dipilih 3 kabupaten dan kota, masing-masing : Kabupaten Takalar, Bantaeng dan Bulukumba. Selanjutnya dari masing-masing kabupaten dan kota ditarik sampel sebanyak 15 unit usaha jasa makanan dan minuman. Alat utama yang digunakan dalam mengumpulkan data adalah peneliti sendiri.

SEMIMINAR NASIONAL  
EKSPLOKASI POTENSI PARIWISATA INDONESIA MENUJU DESTINASI  
UNGGULAN  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR, 2018

Data diperoleh dengan cara :

1. Observasi lapangan, di mana hal-hal yang diamati adalah partisipasi masyarakat disekitar usaha jasa makanan dan minuman.
2. Wawancara, sambil melakukan observasi, peneliti melakukan wawancara dengan informan/responden untuk mendapatkan pemahaman secara mendalam menurut pandangan informan tentang aktivitasnya sehubungan dengan kegiatan usaha jasa makanan dan minuman.
3. Pencatatan dari data statistik yang relevan dengan tujuan penelitian. Sesuai metode penelitian ini, maka analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif disesuaikan dengan data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara serta data statistik yang sesuai dengan tujuan penelitian.

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### Partisipasi Masyarakat Lokal Dalam Mengelola Layanan, Produksi Serta Penjualan Makanan Dan Minuman Ramah Lingkungan.

Pada proses observasi dilapangan sampai dengan pengumpulan dokumen-dokumen yang ada disekitar objek penelitian meliputi Kabupaten Takalar, Bantaeng dan Bulukumba khususnya pada partisipasi masyarakat lokal dalam layanan makanan dan minuman meliputi tata cara penyajian, produksi bahan makanan dan minuman, dan pemanfaatan piranti makanan dan minuman, usaha jasa pangan meliputi rumah makan, kedai serta warung yang menyajikan makanan dan minuman belum menampilkan pencirian pada setiap daerah dimana layanan yang diberikan masih bersifat umum dengan menampilkan penyajian makanan dengan a la Amerika (American service) dengan memberikan layanan yang sangat menjeneralisir dan belum memperlihatkan kemampuan yang maksimal dalam menggali potensi daerah masing-masing. Hal ini dapat kita lihat dalam berbagai layanan seperti yang dijelaskan diatas meliputi :

- Penyajian makanan
- Penyajian makanan dan minuman seharusnya menampilkan tata cara penyajian family service atau melayani pelanggan dengan sistem menghadirkan makanan dan minuman diatas meja dengan terlebih dahulu tamu memesan serta menjelaskan jenis hidangan makanan dan minuman tanpa harus menunggu makanan satu persatu dihadirkan diatas meja makan. Peneliti melakukan pengkajian secara mendalam bahwa adat Sulsel pada umumnya lebih menghargai tamu dengan melayani terlebih dahulu baru menjelaskan maksud dan tujuannya, artinya maksud dan tujuannya dapat



diartikan dalam bentuk menjelaskan menu sampai dengan harga makanan dan minuman.

Pada bagian objek yang diteliti khususnya tampilan layanan makanan dan minuman belum terlihat mencirikan daerah masing-masing yang selama ini kita kenal misalnya Kabupaten Takalar dengan "Kaddo Bulu" yang dipresentasikan dengan menghadirkan makanan didalam bambu yang sudah dibakar yang sedikit banyaknya lebih mencirikan ciri khas Kabupaten Takalar, demikian halnya Kabupaten Bantaeng dengan layanan makanan dengan menghadirkan Famili service yang digabung dengan Russian Service makanan "Lawara raca taipa" bersama dengan aneka makanan hasil olahan Laut, serta olahan lainnya yang dipresentasikan terlebih dahulu serta "Tape ketan hitam" yang dipresentasikan dengan menggunakan "bosara" yang kesemuanya akan mencirikan setiap daerah masing-masing.

Berdasarkan hasil wawancara oleh pengelola usaha jasa pangan yang dilakukan oleh peneliti dilapangan menunjukkan pada umumnya mereka lebih menginginkan layanan makanan dan minuman yang lebih mencirikan presentasi makanan lokal dengan penyajian secara tradisional dibandingkan dengan penyajian secara praktis dan cepat saji serta cenderung mengedepankan komersialiasi serta trend gaya "ready on the plate" atau makanan sudah tertata diatas piring.

Untuk membandingkan hasil penelitian dilapangan serta pengolahan data yang dilakukan penulis, diperoleh gambaran mengenai layanan makanan dan minuman, dapat dilihat dari tabel 1 sebagai berikut :

**Tabel 1**  
Tanggapan responden  
tentang penyajian makanan dan minuman

No	Jawaban	Jml. responden	(%)	Skor
1	Sangat Setuju	33	33.00	4
2	Setuju	33	33.00	3
3	Kurang Setuju	14	14.00	2
4	Tidak Setuju	20	20.00	1
Jumlah		100	100	

Dari 100 responden dalam hal ini adalah pengunjung yang datang ke rumah makan, kedai dan warung diperoleh gambaran mengenai penyajian makanan dan minuman dijelaskan bahwa 33 responden atau 33.00 persen yang memilih Sangat Setuju(ST) dengan nilai skor 4 menghendaki penyajian makanan secara tradisional, yang menjawab Setuju (S) sebanyak 33 responden atau 33.00 persen dengan skor nilai 3 menghendaki penyajian

makanan secara tradisional, yang menyatakan Kurang Setuju (KS) yang menjawab sebanyak 14 responden atau 14.00 persen dengan skor nilai 2 menghendaki penyajian makanan secara tradisional, sedangkan responden yang menjawab Tidak Setuju (TS) sebanyak 20 responden atau 20.00 persen dengan skor nilai sebesar 1 menghendaki penyajian makanan secara tradisional.

Dari hasil kuesioner yang diberikan pada responden menggambarkan bahwa masyarakat lebih cenderung memilih untuk dilayani dengan penyajian makanan dan minuman dengan cara tradisional yakni makanan dan minuman sudah ditata diatas meja makan dengan menjelaskan beberapa sajian menu yang mencirikan setiap daerah masing-masing dibandingkan dengan makanan yang sifatnya cepat saji dan cenderung bersifat umum.

### Pemanfaatan Piranti Makanan dan Minuman.

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan, dapat digambarkan bahwa penggunaan peralatan makanan dan minuman (*food and beverage equipment*) masih banyak ditemukan bahan dari plastik, aluminium yang sangat rentang resiko kesehatan (*health and security procedures*) belum lagi dampak lingkungan yang sangat sulit diurai oleh alam. Penggunaan peralatan sebaiknya memanfaatkan produksi olahan kerajinan tangan yang akrab dengan alam seperti yang berasal dari rotan, tanah liat (mangkuk, piring dan sebagainya), daun pisang yang sangat mudah didapatkan dari pasar-pasar tradisional. Dari tampilannya lebih terkesan alami dan menimbulkan ekonomi kreatif dari masyarakat lokal serta dampak *multiplier effect* kedepan. Jika hal ini dilakukan tentu saja menampilkan pencirian dari masing-masing daerah. Lain halnya jika peralatan tersebut didapatkan di daerah perkotaan yang bentuknya sama dan tidak memberikan pencirian khusus dari masing-masing daerah.

Hasil wawancara dari pihak pengelola dan pelaku pasar tradisional didapatkan informasi bahwa belum adanya inisiatif untuk melakukan hal ini dikarenakan rumah makan, warung dan kedai belum sepenuhnya menjadi primadona bagi masyarakat lokal yang pada umumnya masih mengandalkan pekerjaan sebagai pegawai negeri, petani dan nelayan, sementara usaha jasa pangan seperti rumah makan, warung dan kedai masih sebatas pekerjaan tambahan. Dapat digambarkan bahwa pekerjaan tersebut belum dapat dijadikan sebagai pekerjaan utama atau dikelola secara professional. Hasil kuesioner terhadap 100 responden yang dilakukan pada beberapa rumah makan, warung dan kedai diperoleh gambaran pada tabel 3 sebagai berikut

**Tabel 3**  
Tanggapan responden  
tentang pemanfaatan piranti makanan dan minuman

No	Jawaban	Jumlah responden	(%)	Skor
1	Sangat Setuju	27	27.00	4
2	Setuju	33	33.00	3
3	Kurang Setuju	22	22.00	2
4	Tidak Setuju	18	18.00	1
Jumlah		100	100	

Sumber : hasil olahan data tahun 2014

Dari 100 responden dalam hal ini adalah pengunjung yang datang ke rumah makan, kedai dan warung diperoleh gambaran tentang pemanfaatan piranti makanan dan minuman dijelaskan bahwa 27 responden atau 27.00 persen yang memilih Sangat Setuju(ST) dengan nilai skor 4 ketertarikan menggunakan piranti makanan dan minuman tradisional, yang menjawab Setuju (S) sebanyak 33 responden atau 33.00 persen dengan skor nilai 3 tertarik menggunakan piranti makanan dan minuman tradisional, yang menyatakan Kurang Setuju (KS) yang menjawab sebanyak 22 responden atau 22.00 persen dengan skor nilai 2 tertarik akan penggunaan piranti makanan dan minuman tradisional, sedangkan responden yang menjawab Tidak Setuju (TS) sebanyak 18 responden atau 18.00 persen dengan skor nilai sebesar 1 yang tertarik menggunakan piranti makanan dan minuman dari bahan lokal tradisional.

Pemanfaatan piranti makanan dan minuman yang selama ini kita lihat adalah terbuat dari bahan stainless, plastic, rotan, dan kayu. Namun untuk memunculkan pencirian setiap daerah dapat saja dilakukan dengan partisipasi masyarakat lokal dalam menampilkan jenis-jenis peralatan untuk ditampilkan di setiap rumah makan, kedai dan warung sebagai ajang promosi dan pengenalan produksi peralatan serta bahan yang ramah lingkungan.

### Produksi Makanan dan Minuman Ramah Lingkungan.

Pada hasil pengamatan peneliti dilapangan diperoleh gambaran bahwa produksi makanan dan minuman yang berada disetiap daerah masing-masing masih banyak ditemukan produksi makanan dan minuman yang tidak sesuai dengan tema dari usaha jasa pangan misalnya rumah makan yang berada disekitar pantai Bantaeng dan Bulukumba yang seharusnya menampilkan makanan hasil olahan laut tapi pada kenyataannya

memanfaatkan makanan dari produksi unggas (Poultry) seperti ayam, bebek dan daging dengan menu Coto Makassar dimana pada proses olah makanannya dengan menggunakan gas dan kayu bakar yang menurut pemahaman bagi pengelola usaha jasa pangan dapat menyajikan makanan lebih cepat dan nikmat namun disisi lain tidak ramah lingkungan dikarenakan kecendrungan menggunakan kayu dan gas fosil yang sifat terbatas namun penggunaannya berkelanjutan.

Pada penelitian ini, peneliti mencoba untuk memperkenalkan proses memasak dengan menggunakan arang belum dapat diterapkan oleh karena produksi arang masih sangat langka. Padahal dengan menggunakan arang dapat menekan penggunaan kayu bakar dalam jumlah banyak serta produksi makanan dan minuman tidak kalah dengan menggunakan gas dan kayu bakar. Hal ini yang menjadi kendala oleh karena belum diperkenalkan atau belum terbiasa dengan menggunakan produksi makanan ramah lingkungan.

Permasalahan lain ditemukan bahwa proses pemeliharaan penangkapan hasil ikan belum diterapkan yakni sistem budidaya ikan laut dengan memanfaatkan sistem jaring atau dikenal dengan istilah "bagang" sehingga sangat tergantung pada hasil penangkap ikan oleh para nelayan. Sedangkan Nelayan sangat tergantung oleh cuaca pada saat melaut. Hal inilah yang membuat para pengelola lebih cenderung memilih unggas atau daging untuk produksi makanan, sedangkan minuman lebih cenderung memilih produksi pabrik dibanding minuman alami yang berasal dari daerah masing-masing.

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti pada beberapa pengelola usaha jasa pangan menjelaskan bahwa pengelola lebih memilih produksi olahan makanan dan minuman menyatakan bahwa proses pengadaan bahan makanan dan minuman sebagian besar didatangkan dari Makassar sehingga faktor-faktor produksi sangat mempengaruhi kenaikan harga bahan makanan dan minuman terlebih lagi jarak yang tentu saja dimasukkan dalam variable cost, belum lagi dampak dari limbah hasil produksi seperti limbah kaleng, plastik dan sebagainya yang sulit diurai oleh tanah.

Untuk mengetahui hasil penelitian tentang produksi makanan dan minuman dapat kita lihat pada tabel 2 sebagai berikut :

**Tabel 2**  
Tanggapan responden

No	Jawaban	Jumlah responden	Prosentase (%)	Skor
1	Sangat Setuju	25	25.00	4

2	Setuju	30	30.00	3
3	Kurang Setuju	24	24.00	2
4	Tidak Setuju	21	21.00	1
Jumlah		100	100	

Sumber : hasil olahan data tahun 2014 tentang produksi makanan dan minuman

Dari 100 responden dalam hal ini adalah pengunjung yang datang ke rumah makan, kedai dan warung diperoleh gambaran mengenai produksi makanan dan minuman dijelaskan bahwa 25 responden atau 25.00 persen yang memilih Sangat Setuju (ST) dengan nilai skor 4 menghendaki produksi makanan secara tradisional menginginkan jenis menu ditampilkan dengan responden atau 30.00 persen dengan skor 3 menjawab Setuju (S) sebanyak 30 menjawab sebanyak 24 responden atau 24.00 persen menghendaki produksi makanan secara tradisional, yang menyatakan Kurang Setuju (KS) yang menjawab sebanyak 21 responden atau 21.00 persen menghendaki produksi makanan secara tradisional, dengan skor nilai 2 yang menjawab Tidak Setuju (TS) sebanyak 21 responden atau 21.00 persen dengan skor nilai sebesar 1 menghendaki produksi makanan dari bahan lokal tradisional.

Dari hasil uraian tersebut diatas, dapat diperoleh gambaran bahwa untuk memudahkan mendapatkan bahan produksi makanan dan minuman sebaiknya mencari produksi bahan lokal yang mudah didapatkan, penggunaan teknologi tepat guna, serta keterlibatan masyarakat dalam masing-masing. Pola kerjasama bisa dilakukan dengan partisipasi masyarakat didalamnya untuk membentuk kerjasama dalam mengelola usaha jasa pangan produksi makanan dan minuman sehingga memenuhi kebutuhan bahan harga yang kompetitif.

### Penjualan Makanan dan Minuman

Penjualan makanan dan minuman yang dilaksanakan pada usaha jasa pangan harus memahami terlebih dahulu jenis makanan dan minuman yang akan dijual dengan cara mengetahui pengetahuan dan minat pembeli, menguasai jenis hidangan yang akan disajikan, teknik mencatat pesanan makanan, dan teknik penyajian sehingga pelaksanaan penjualan makanan dan minuman dapat tereselenggara dengan baik. Pada proses penetapan harga pokok penjualan makananpun sudah harus ditetapkan terlebih dahulu oleh

pihak pengelola usaha jasa pangan sehingga menghasilkan harga jual yang sudah dipajang pada daftar makanan dan minuman. Pada penelitian berlangsung, peneliti melakukan pengamatan dalam mengamati teknik penjualan makanan dan minuman yang dilakukan oleh pelayan/pramusaji (*waiter/ss*) yang berada pada usaha jasa pangan makanan dan minuman belum sepenuhnya menerapkan teknik penjualan secara menyeluruh. Dalam artian hanya menampilkan sajian makanan dan minuman tersebut dan menyerahkan sepenuhnya kepada tamu tanpa adanya penjelasan yang mendahului tentang informasi makanan dan minuman yang akan dipilih oleh pihak tamu. Hal ini dapat membuat tamu menjadi bebas memilih namun belum sepenuhnya mengetahui secara detail informasi pilihan yang akan dipilihnya.

Untuk mengetahui tanggapan responden tentang tanggapan responden tentang teknik penjualan makanan dan minuman dalam proses pelayanan dan penyajian makanan dan minuman dapat dilihat dari tabel 6 berikut dibawah ini :

Tabel 6  
Tanggapan responden

No	Jawaban	Jumlah responden	Prosentase (%)	Skor
1	Sangat Setuju	63	63.00	4
2	Setuju	11	11.00	3
3	Kurang Setuju	16	16.00	2
4	Tidak Setuju	10	10.00	1
Jumlah		100	100	

Sumber : hasil olahan data (2014) Tentang teknik penjualan makanan dan minuman

Dari hasil olahan data yang dilakukan penulis, tanggapan responden tentang teknik penjualan makanan dan minuman menunjukkan bahwa 63 responden atau 63.00 persen dengan skor nilai 4 menyatakan sangat setuju, 11 responden atau 11.00 persen dengan skor nilai 3 menyatakan setuju, 16 responden atau 16.00 persen dengan skor nilai 2 menyatakan kurang setuju serta 10 responden atau 10.00 persen dengan skor 1 yang menyatakan tidak setuju.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak penyelenggara usaha jasa pangan menyatakan teknik penjualan makanan dan minuman harus



memenuhi standar pelayanan berupa penguasaan menu dan cara penjualan makanan dan minuman berdasarkan informasi komunikasi yang interaktif antara pramusaji dan tamu/pelanggan. Hal inilah yang menjadi kendala utama dalam melakukan penjualan makanan dan minuman.

Untuk mengetahui tanggapan responden tentang kecepatan dan ketepatan dalam penyajian makanan dan minuman, dapat kita lihat pada tabel 7 dibawah ini :

**Tabel 7**  
 Tanggapan responden tentang  
 kecepatan dan ketepatan dalam penyajian  
 makanan dan minuman

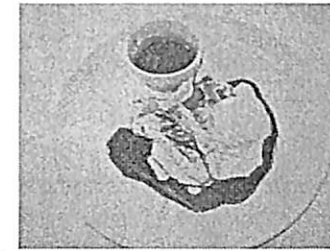
No	Jawaban	Jumlah responden	Prosentase (%)	Skor
1	Sangat Setuju	45	45.00	4
2	Setuju	10	10.00	3
3	Kurang Setuju	15	15.00	2
4	Tidak Setuju	30	30.00	1
Jumlah		100	100	

Sumber : hasil olahan data (2014)

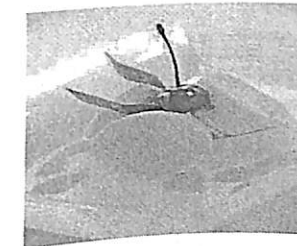
### Keterlibatan Pemerintah Membantu Masyarakat Lokal Dalam Usaha Jasa Makanan Dan Minuman

Dalam rangka menggalakkan wisata kuliner serta menggali potensi warisan budaya khususnya di daerah Kabupaten Takalar, Bantaeng dan Bulukumba, maka pemerintah kabupaten dan Kota perlu menggalakkan berbagai macam Festival kuliner yang pada intinya melibatkan segenap masyarakat lokal untuk berpartisipasi dalam menemukan warisa budaya yang kian hari semakin hilang oleh karena pengaruh makanan siap saji yang sudah merebah keberbagai wilayah. Bahkan budaya makanan cepat saji sudah sangat diminati oleh berbagai kalangan pada semua level sehingga makanan tradisional kita akan menjadi hilang bila tidak adanya keterlibatan pemerintah untuk cepat mengambil langkah langkah strategis dalam rangka menumbuhkan kembali minat untuk beralih kemakanan tradisional. Adapun contoh menu dan peralatan tradisional yang dapat dikembangkan menjadi makanan tradisional berskala Internasional dapat dikita lihat pada gambar dibawah ini.

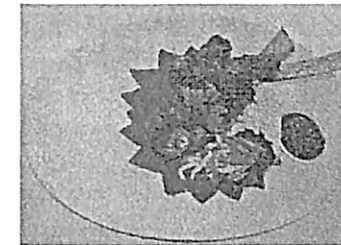
**Gambar 1**  
**Makanan tradisional**



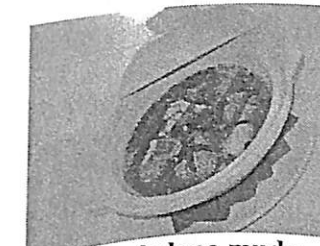
Pisang Epek disajikan dengan Ice Cream



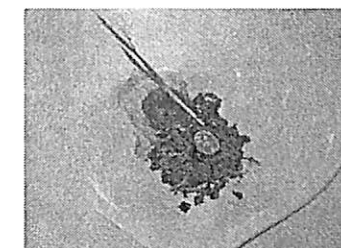
Kue Talam



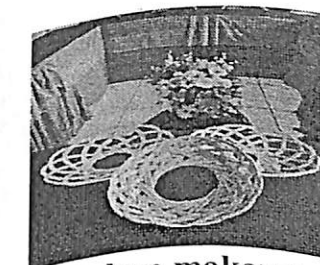
Konro Bakar disajikan dengan nasi dibungkus dengan telur dadar



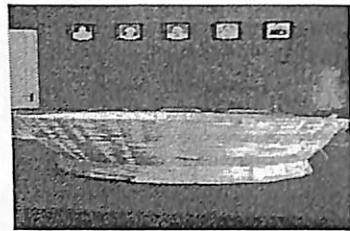
Bakso kelapa muda



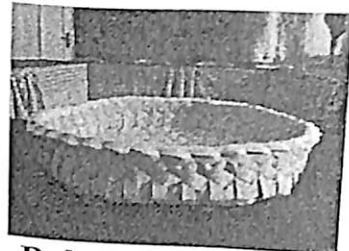
Lawara Ayam



Tatakan makanan



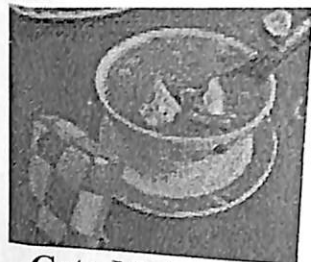
Bakul nasi



Bakul buah segar



Ikan bakar



Coto Makassar



Ayam panggang



Rujak buah lokal

Keterlibatan antara pemerintah, petani dan nelayan perlu dilakukan, pengelola usaha jasa pangan serta mendapatkan bahan pangan dan hasil laut mudah didapatkan dalam lingkungan yang baik. Seperti yang telah kita ketahui bersama bahan makanan tradisional sarat dengan bahan baku alam yang mudah didapatkan di lingkungan sekitarnya, namun untuk diolah menjadi usaha yang dikelola secara komersial, maka perlu keterlibatan pemerintah untuk menjaga bahan bakunya dapat terus berkelanjutan.

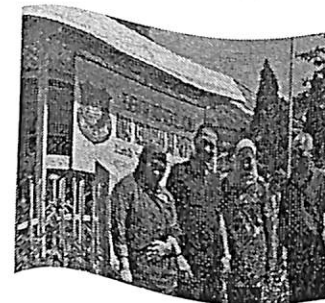
Gambar 2  
 Lokasi pasar tradisional



Pasar tradisional

Dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti mengenai keterlibatan pemerintah setempat dalam membantu masyarakat dalam usaha jasa pangan bahwa kegiatan usaha jasa pangan masih perlu untuk digalakkan, misalnya kemudahan mendapatkan bahan baku perlu keterlibatan dinas perkebunan dan pertanian, aksesibilitas menuju lokasi perlu melibatkan dinas pekerjaan umum dan lain sebagainya. Namun dalam hal ini pemerintah setempat segera membuat regulasi agar masyarakat sekitarnya dapat dengan mudah mendapatkan permodalan agar eksistensi usaha tersebut dapat berjalan dalam jangka waktu yang panjang.

Gambar 3  
 Kantor dinas Pariwisata Bantaeng, Takalar dan Bulukumba



Demikian pula pada hasil pengamatan dilapangan yang dilakukan oleh peneliti, usaha jasa pangan perlu untuk mendapatkan perhatian khusus bagi pemerintah setempat khususnya kemudahan didalam membuka peluang

usaha serta lokasi tempat dimana usaha tersebut akan dibuka misalnya dalam perizinan dan lain-lain sebagainya.

Dalam usaha menggalakkan wisata kuliner pada masing-masing daerah yang menjadi lokasi penelitian yakni Kab. Takalar, Bantaeng dan Bulukumba, peneliti melihat gambaran secara umum bahwa pemerintah setempat dalam menggiatkan usaha jasa pangan perlu memaksimalkan dinas terkait melalui penyuluhan, pendidikan dan pelatihan usaha jasa pangan, pelayanan prima (*quality customer service*), pameran makanan dan minuman tradisional (*Exhibition traditional food and beverage*) serta bentuk kegiatan lainnya dengan melibatkan organisasi profesi (PHRI, HPI) atau lembaga swadaya masyarakat yang berbasis wisata.

Pada hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti pada bagian dinas pariwisata menyatakan bahwa diperlukan hubungan kerjasama kelembagaan antara pemerintah setempat dengan Institusi pendidikan pariwisata serta organisasi profesi dalam rangka mendapatkan masukan dan langkah-langkah strategis dalam rangka mengembangkan usaha jasa pangan berbasis makanan tradisional serta bantuan permodalan bagi usaha kecil dan menengah dalam rangka menumbuhkan minat masyarakat dalam mengembangkan usahanya serta partisipasi aktif masyarakat dalam mengembangkan pangan dengan tidak mengganggu ekosistem yang berdampak pada kerusakan lingkungan.

## KESIMPULAN

Pada penyajian makanan dan minuman lebih mengutamakan pada penyajian secara tradisional dimana responden lebih banyak yang setuju. Dari hasil kuesioner yang diberikan pada responden menggambarkan bahwa masyarakat lebih cenderung memilih untuk dilayani dengan penyajian makanan dan minuman dengan cara tradisional yakni makanan dan minuman sudah ditata diatas meja makan dengan menjelaskan beberapa sajian menu yang mencirikan setiap daerah masing-masing dibandingkan dengan makanan yang sifatnya cepat saji dan cenderung bersifat umum.

Pada hasil teknik penjualan makanan dan minuman, responden lebih menitikberatkan pada penjualan makanan dan minuman, responden lebih informasi komunikasi yang interaktif antara pramusaji dan tamu/pelanggan. Hal inilah yang menjadi kendala utama dalam melakukan penjualan makanan dan minuman. Dalam hal keterlibatan pemerintah dalam penjualan makanan warisan budaya khususnya di daerah Kabupaten Takalar, Bantaeng dan Bulukumba, maka pemerintah kabupaten dan Kota perlu menggali potensi berbagai macam Festival kuliner yang pada intinya melibatkan segenap masyarakat lokal untuk berpartisipasi dalam menemukan warisa budaya yang kian hari semakin hilang oleh karena pengaruh makanan siap saji yang

sudah merebah keberbagai wilayah. Bahkan budaya makanan cepat saji sudah sangat diminati oleh berbagai kalangan pada semua level sehingga makanan tradisional kita akan menjadi hilang bila tidak adanya keterlibatan pemerintah untuk cepat mengambil langkah langkah strategis dalam rangka menumbuhkan kembali minat untuk beralih kemakanan tradisional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chang, T.C dkk, 2001, *Interconnected Worlds Tourism dalam in Southeast Asia*. Ashworth & Tunbridge United Kingdom.
- Beirman, David. 2003. *Restoring Tourism Destinations in CRISIS (A strategic marketing approach*. CABI Washington DC.
- Buhalis, Dimitrois dan Costa Carlos (2006), *Tourism Management Dynamics, Trend Management and Tools*. Elsevier Butterworth Heinemann British London
- Butler, Pearce, 1999. *Contemporary Issues in Tourism Development*. Routledge, London.
- Damanik Janianton dan Weber Helmut F, 2006. *Perencanaan Ekowisata dari Teori ke Aplikasi*. Andy Offset, Yogyakarta.
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata. *Rencana Induk Pengembangan Pariwisata Daerah RIPPDA*, Kabupaten Selayar Tahun 2008
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, *Rencana Pengembangan Kawasan Ekowisata Kepulauan Tanakeke*, Kabupaten Takalar, Tahun 2008
- Echols & Shadily, 2005, *Kamus Inggris Indonesia*, edisi XXVI. Penerbit Gramedia Jakarta
- Fadiati Ari, 2011, *Mengololah usaha jasa boga yang sukses*, Bandung PT Rosda Karya.
- Fandeli, Chafid. Januari 2002. *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Yogyakarta. Fakultas Kehutanan Universitas Gajah Mada
- Fandeli, Chafid dan Mukhlison, 2000 *Pengusahaan Ekowisata* Pustaka Pelajar Offset UGM Fak. Kehutanan Yogyakarta.
- Goodman, Raymond J. 2002. *F & B Service Management*. Jakarta: Erlangga
- Hakim, Lukman. 2004. *Dasar-Dasar Ekowisata* Malang. Bayumedia
- Honey, Martha, 1999. *Ecotourism and Sustainable Development (Who own paradise)*. Island Press Washington DC- USA
- Irawan, Prasetya, 2005, *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: STIA-LAN Press..
- Maleong, J. lexy, 2007. *Metodologi penelitian Kualitatif (edisi revisi)*. Remaja Posdakarya, Bandung
- Mappi Sammeng, Andi. 2000. *Cakrawala Pariwisata*. Jakarta. Direktorat Jendral Pariwisata. Departemen Pariwisata Seni dan Budaya RI



- Michael, Collin, 1994. *Tourism and Politics (Policy, power and place)* Hall copy right and published 1994, University of Canberra-Australia. John Wiley & SONS
- Moore, Mark h. 1995, *Creating Public Value : Strategic Management in Government*, Cambridge Massschusetts, Harvard University press.
- Mathew, Harry. 1978. *international Tourism*. Schenkman Publishing Company, Inc.
- Phillimore, Jenny and Goodson Lisa, 2004, *Qualitative Research in Tourism, Ontologies, Epistemologis and Methodologies*. Routledge London
- Pitana, Gayatri, 2005. *Sosiolaogi Pariwisata*. Andi Offset Yogyakarta.
- Orams, Mark 1999. *Marine Tourism (Development, impacts and Management)*. Routledge London and New York.
- Richer dan linda 1989. *The Politics of Tourism in Asia*. The University of Hawai Press, USA.
- \_\_\_\_\_ 2008. *Rencana Pengembangan Kawasan Ekowisata Kepulauan Tanakeke*. Kabupaten Takalar. Laporan Akhir Kantor Pariwisata dan kebudayaan Kabupaten Takalar.
- Subroto, F.Y. Djoko, 2003, *Food & Beverage and Table Setting*, Jakarta : PT Grasindo
- Somekh, Bridget and Cathy Lewin, 2005, *Research Methods in the Social Science*, Sage publication, London
- Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Administrasi, Dilengkapi dengan metode R&D*. Bandung. Alfabeta
- Sugiyono. 2005. *Memahami penelitian Kualitatif*, alphabeta, Bandung.
- Usman, Sunyoto. 2006. *Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat*. JogyaKaTa. Pustaka Pelajar
- Stronza, Amanda & William H. Durham 2008. *Ecotourism and conservation in the Americas*. Cromwell Press UK.
- Suzhou, Guilin and Beidaihe. 1999. *Tourism and Local Economic Development in China*. Curzon Press 1999, Gang Xu. China
- Soekresno. 2000, *Manajemen Food and Beverange Service Hotel*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sihite, Richard. 2000, *Manajeme food product (Dasar-Dasar Tata Boga)*, Surabaya: Sic
- Tyler, Duncan Tyler dkk, 1998, *Managing Tourism in Cities (Policy, Process and Practice)* British Library Cataloguing England.
- Perundang-undangan dan peraturan lainnya :**
- DPR RI, Undang Undang RI NO 17 Tahun 2007, tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang 2005 – 2025. Fokusmedia- Bandung
- DPR RI 2009, Undang-Undang Kepariwisataan RI No 10 tahun 2009