

HASIL PENELITIAN

MAKANAN TRADISIONAL  
SEBAGAI POTENSI DAYA TARIK WISATA  
DI PROVINSI SULAWESI SELATAN



Peneliti:

Nur Salam  
Muhadjir Suni  
Wim Johannes Winowatan

UNIT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
AKADEMI PARIWISATA MAKASSAR

2011

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, bahwa dengan Rahmat dan Ridho-Nyalah sehingga penyusunan Hasil Penelitian ini dapat terselesaikan. Kami tim peneliti sengaja mengambil Judul Penelitian “Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Provinsi Sulawesi Selatan (*Studi Kasus : Hotel dan Restoran di Kota Makassar, Kota Parepare, Kota Palopo, dan Kabupaten Toraja Utara*)”. dengan dua pertimbangan, yakni akademis dan praktis. Secara akademis, kajian tentang makanan tradisional sebagai daya tarik wisata perlu dijadikan sebagai prioritas sehingga penanganan makanan tradisional sebagai pendukung kompleksifitasnya pengembangan kepariwisataan Sulawesi Selatan.

Secara praktis hasil dari penelitian ini nantinya diharapkan akan membantu para pengelola menu pada hotel dan restoran atau jasa boga khususnya di daerah Provinsi Sulawesi Selatan, agar lebih profesional dalam menyajikan menu tradisional dan menjadi masukan bagi pemerintah agar dapat menjadikan daerahnya sebagai obyek wisata kuliner yang bersih mengingat beragamnya makanan tradisional dari berbagai etnik yang ada di Sulawesi Selatan.

Team Peneliti

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>0</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1. 1 Latar Belakang .....	1
1. 2 Rumusan Masalah .....	5
1. 3 Tujuan Penelitian.....	6
1. 4 Manfaat Penelitian .....	7
<b>II. KAJIAN TEORITIS</b>	
2. 1 Landasan Teori .....	8
2.1.1 Menu Makanan Tradisional .....	8
2.1.2 Hotel dan Restoran.....	10
2.1.3 Penyusunan Menu .....	12
2.1.4 Wisata Kuliner .....	13
2.1.5 Daya Tarik Wisata .....	15
2.1.6 Kebijakan Pengembangan Produk Makanan Tradisional	17
2. 2 Kerangka Pemikiran .....	19
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3. 1 Bahan Penelitian .....	20
3.1.1 Jenis Makanan Tradisional Sulawesi Selatan .....	20
3.1.2 Jenis Data .....	20
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	21
3.2.1 Populasi .....	21
3.2.2 Sampel .....	21

3.3	Alat Penelitian .....	22
3.4	Jalan Penelitian .....	22
3.4.1	Tahap Awal .....	23
3.4.2	Tahap Pemecahan Masalah .....	24
3.4.3	Tahap Analisa Data .....	25
3.4.4	Tahap Perumusan Hasil .....	25
3.4.5	Tahap Akhir .....	25
<b>IV. PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>		
4.1	Sekilas Provinsi Sulawesi Selatan .....	28
4.2	Jenis Makanan Tradisional Sulawesi Selatan .....	29
4.3	Makanan Tradisional Menjadi Identitas Masyarakat Sulawesi Selatan .....	32
4.4	Jenis Makanan Tradisional yang diujakan Hotel/Restoran dan Diminati Wisatawan .....	34
4.5	Metode Penyusunan Menu Makanan Tradisional Hotel dan Restoran.....	39
4.5.1	Metode Penyusunan Menu Melalui Daftar Menu Makanan .....	39
4.5.2	Metode Penyusunan Menu Melalui Bahan Baku.....	42
4.5.3	Metode Penyusunan Menu Melalui Cara Pengangkutan	43
4.5.4	Metode Penyusunan Menu Melalui Penyimpanan .....	45
4.5.5	Metode Penyusunan Menu Melalui Pengolahan .....	46
4.6	Upaya Pihak Usaha jasa Boga dalam Mengembangkan Menu Tradisional .....	46
4.7	Analisis SWOT .....	50
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
5.1	Kesimpulan .....	52
5.2	Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	: Jenis Makanan Tradisional Masyarakat Sulawesi Selatan .....	31
Tabel 2	: Jenis Makanan Tradisional Jajanan Hotel Dan Restoran Yang Diminati Oleh Wisatawan .....	36
Tabel 3	: Jumlah Hotel Dan Restoran Yang Menjajakan Makanan Tradisional Sulawesi Selatan .....	37
Tabel 4	: Presentasi 16 Hotel Dan Restoran Yang Menyajikan Makanan Khas Sulawesi Selatan .....	38
Tabel 5	: Analisis Swot Terhadap Penyajian Dan Pengembangan Menu Tradisional Yang Disajikan Oleh Hotel Dan Restoran .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	: Daftar Menu tradisional yang tidak memenuhi syarat dan tidak menarik .....	41
Gambar 2	: Daftar Menu tradisional yang diharapkan dan menarik .....	41
Gambar 3	: Coto Makassar dan Pallu Basa .....	42
Gambar 5	: Kendaraan pengangkut makanan di Hotel dan Restoran .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Kuesioner .....	57
Daftar Wawancara .....	59

## ABSTRAK

Penelitian berjudul “ Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Provinsi Sulawesi Selatan” ini membahas tentang masalah Makanan Tradisional jajanan Hotel dan Restoran di daerah-daerah kabupaten dan Kota yang ada di Provinsi Sulawesi Selatan dan menjadi identitas masyarakat Sulawesi Selatan dengan metode penyusunan menu seperti melalui; daftar Menu / Makanan, Bahan Baku, Cara Pengangkutan, Penyimpanan, Pengolahan dan upaya-upaya dalam pengembangannya sebagai potensi daya tarik wisata di Provinsi Sulawesi Selatan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Data tersebut dianalisis dengan mengklasifikasi jenis makanan tradisional serta menyusun metode penanganan menu tradisional dan memberi gambaran upaya yang dilakukan pihak hotel dan restoran.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa di Provinsi Sulawesi Selatan dengan empat kabupaten dan kota terdapat 70 Jenis makanan tradisional dengan 10 jenis makanan tradisional yang terfavorit diminati oleh wisatawan. Metode penyusunan menu yang melalui daftar menu / makanan kurang komunikatif, bahan baku kurang bervariasi, cara pengangkutan yang tidak mengikuti prinsip pengangkutan yang benar, penyimpanan yang tidak memperhatikan prinsip *hygiene* dan *sanitasi*, pengolahan yang tidak memenuhi syarat seperti; tidak memiliki label dan pengawasan pengaturan zat pewarna yang tidak terkontrol. Makanan tradisional yang dikembangkanpun oleh hotel dan restoran hanya mengandalkan prodak dan modal saja, sehingga popularitas pengembangan makanan tradisional khas Sulawesi Selatan belum optimal sehingga ditawarkan beberapa strategi pola perencanaan pemasaran bisnis makanan tradisional selain dari kualitas prodak dan modal yaitu dengan menerapkan strategi pemasaran yang menggabungkan metode periklanan tradisional, pemasaran online, pemasaran langsung dan memimpin pembeli serta dapat pula bereksperimen dengan bentuk-bentuk pemasaran 'dari mulut ke mulut.

**Kata kunci:** Makanan Tradisional, Jenis, Metode penyusunan , pengembangan.

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara yang terdiri dari beberapa pulau-pulau besar dan memiliki banyak suku, adat istiadat, bahasa dan aneka ragam makanan tradisionalnya merupakan modal besar untuk dijadikan destinasi unggulan dan menjadi tujuan kunjungan utama bagi wisatawan Nusantara maupun wisatawan Mancanegara. Indonesia sebagai salah satu pusat keanekaragaman hayati yang banyak menyimpan kekayaan flora dan fauna yang melimpah, sebagian diantaranya berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan pangan. Berbagai kelompok masyarakat (kelompok etnik) yang tersebar di seluruh kepulauan nusantara juga memiliki beraneka-ragam makanan tradisional, terutama yang bahan dasarnya non-beras. Akan tetapi, sebagian besar dari makanan tradisional tersebut hanya dikenal dan dikonsumsi secara lokal. Misalnya saja aneka ragam makanan tradisional khas Sulawesi Selatan, seperti; Coto Makassar, Sop Konro, Barobbo, Pa'piong, Cucurbayao, Sokko dan Kapurung yang biasanya disajikan panas-panas dan dimakan dengan berbagai macam sayuran yang direbus.

Sejak tahun 2008 Pemerintah telah mencanangkan tahun kunjungan wisata Indonesia (*Visit Indonesian Year*), yang bertemakan "100 tahun kebangkitan nasional". Menurut Menteri Kebudayaan dan Pariwisata RI, Jero Wacik sebagai Menteri Pariwisata, telah menyiapkan lebih dari 100 event seni budaya, dalam rangka

menyambut tahun kunjungan wisata tersebut (Abdul Razak, Liputan 6, SCTV, 9 September 2008 09:13). Seiring konsep tahun kunjungan wisata tersebut, maka dapatlah dijadikan momen refleksi bagi pengelolaan kapariwisata kita, dengan tolak ukur seberapa jauh kemajuan kepariwisataan yang telah dicapai untuk menyusun strategi pencapaian tujuan selanjutnya dan apakah sudah *sustainable* pengelolaan pariwisata di Indonesia, dengan berbagai potensi yang ada.

Selama empat dasawarsa pembangunan nasional, kebijakan kepariwisataan telah mengalami perubahan yang signifikan. Awalnya, pariwisata dipandang sebagai kegiatan pembangunan yang berbasiskan kebudayaan, kemudian sebagai salah satu andalan sektor ekonomi terutama bagi peningkatan penerimaan devisa. Terakhir, sejak tahun 1999 sampai sekarang pariwisata dikembalikan pada konsep semula sebagai program pembangunan sosial budaya. Perubahan kebijakan tersebut telah membawa implikasi luas, baik pada kegiatan kepariwisataan itu sendiri, maupun bagi pengelolaan lingkungan alam, sosial dan budaya sebagai sumber daya yang menjadi andalan utama dalam kegiatan pariwisata. (Adriwijaya, 1 : 2007).

Kepariwisataan merupakan suatu industri yang berkembang dan ditawarkan kepada wisatawan atau masyarakat dengan segala bentuk dan keunikannya (Godfrey dan Clarke, 2000). Oleh karena itu setiap Negara atau daerah yang menonjolkan kepariwisataannya akan berusaha untuk lebih menonjolkan karakteristik yang dimilikinya untuk mendatangkan minat wisatawan berkunjung ke negara atau daerah tersebut.

Berdasarkan data kunjungan wisatawan yang terlihat peningkatannya dari tahun ke tahun, Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi budaya yang menarik untuk dikembangkan khususnya pada sektor usaha jasa boga yaitu makanan tradisional yang memberi ciri khas dan mencerminkan identitas daerah masyarakat Sulawesi Selatan. Sulawesi Selatan yang memiliki bermacam-macam etnik dan kebudayaan daerah yang dapat dilihat pada aspek kehidupan masyarakatnya, memiliki ciri khas kebudayaan yang berbeda mulai dari rumah adat, tarian, lagu, musik, alat musik dan jenis-jenis makanan tradisional yang sangat menarik untuk dikembangkan. Kebutuhan akan makanan merupakan kebutuhan pokok bagi wisatawan yang datang berkunjung ke suatu daerah, Sulawesi Selatan misalnya yang memiliki berbagai macam makanan tradisional dapat menjadikan semakin kompleksnya aktivitas kepariwisataannya. Makanan tradisional yang dulunya banyak diujakan pada restoran-restoran kelas menengah dan bawah seperti warung-warung makan, rumah makan, kedai-kedai makanan pada tepi jalan, sekarang kita sudah dapat menemui di restoran-restoran hotel yang berkelas, namun belum mampu menembus selera wisatawan manca negara. Oleh karena itu diperlukan makanan yang khas dan berkualitas dengan metode penyajian yang menarik sehingga dapat menjawab dan memenuhi selera wisatawan.

Menurut Saragih, (1998) bahwa faktor yang perlu diperhatikan untuk menuju era industrialisasi adalah dengan penentuan adanya jenis produk yang menjadi unggulan, dimana produk wisata yang dihasilkan tidak hanya kompetitif di pasar domestik tetapi juga di pasar internasional. Karena makanan tradisional masyarakat

Sulawesi Selatan memiliki potensi dalam pengembangannya, maka diharapkan industri besar ataupun kecil makanan khas tradisional di Sulawesi Selatan, dapat menjadikan salah satu produk unggulan dalam menarik wisatawan berkunjung ke Sulawesi Selatan.

Dalam Undang-Undang RI No 10 Tahun 2009, yang menyatakan bahwa restoran merupakan sarana penunjang pariwisata dan merupakan tempat menyantap makanan dan minuman yang disediakan dengan dipungut bayaran, tidak termasuk usaha jenis tata boga atau catering, sudah banyak menyediakan menu makanan tradisional ini dikarenakan makanan tradisional bukan saja banyak diminati oleh wisatawan domestik tetapi juga terkadang diminati oleh wisatawan manca negara dengan memesan secara khusus pada karyawan restoran hotel .

Selain itu, potensi budaya masyarakat Sulawesi Selatan juga dapat ditandai dari tradisi makan, pilihan makanan tertentu, dan metode penyajiannya sehingga dapat menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat yang dapat dikembangkan dan menjadi salah satu potensi daya tarik wisata, hal tersebut sesuai dengan apa yang dikemukakan oleh Marsum (1994), bahwa yang mendasari potensi dikembangkannya usaha jasa boga dalam hal ini makanan tradisional adalah : (1) Karena potensi pasar yang besar dan akan selalu bertambah, (2) Alat-alat penghidangan makanan, sistem, kontrol serta pertolongan fisik lainnya yang telah berkembang, (3) Meningkatnya kunjungan wisatawan dan kecendrungan masyarakat yang senang makan di luar rumah, (4) Harga makanan yang baik merupakan kesempatan untuk mendapatkan dan meningkatkan pendapatan/penjualan.

Kemajemukan dan dinamika masyarakat Sulawesi Selatan dapat dilihat dari keanekaragaman budaya makanannya. Hampir setiap suku yang ada di Sulawesi Selatan memiliki satu atau beberapa jenis makanan sebagai bagian dari jati diri kesukuannya. Seringnya dianggap bahwa setiap sukubangsa memiliki makanan khas tertentu, terutama pada saat mereka sudah berada dalam interaksi luas lingkup Indonesia, seperti orang Aceh yang dikenal dengan makanan jualan pasar, mie Aceh; orang Palembang dengan pempek; orang Pontianak dengan lempok durian; orang Betawi dengan kerak telur, dodol dan roti buaya; orang Sunda dengan lalapan dan jeroan gorengnya; orang Yogyakarta dengan gudek; orang Makassar dengan coto dan sop konro, orang Papua dengan ubi jalar, sagu serta teknik memasak bakar batu, dan sebagainya, membuat adanya perbedaan antar suku. Kerena di Sulawesi Selatan terdapat beberapa jenis makanan tradisional yang khas namun belum dapat menjadi salah satu obyek yang meningkatkan minat wisatawan berkunjung ke Sulawesi Selatan, maka dipandang perlu kajian tentang makanan tradisional sebagai daya tarik wisata.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari Latar belakang yang telah diuraikan, maka dalam penelitian ini ditarik beberapa rumusan yang menjadi pokok penelitian, yaitu :

1. Makanan Tradisional apa saja yang menjadi identitas masyarakat Sulawesi Selatan dan diminati wisatawan.

2. Bagaimana Metode penyusunan menu tradisional pada hotel dan restoran di Sulawesi selatan
3. Bagaimana upaya pihak hotel dan restoran di Sulawesi Selatan dalam mengembangkan menu tradisional sebagai potensi daya tarik wisata.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Teoritis**

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui secara teoritis tentang penyusunan menu makanan tradisional pada hotel dan restoran sebagai potensi daya tarik wisata di Sulawesi Selatan dan diharapkan dapat digunakan sebagai landasan pengembangan ilmu pengetahuan terutama pada bidang jasa boga.

#### **1.3.2 Tujuan Praktis**

- 1) Mengungkap jenis makanan tradisional yang menjadi cirikhas masyarakat Sulawesi Selatan dan diminati oleh wisatawan.
- 2) Mengungkap metode penyusunan menu tradisional pada Hotel dan Restoran di Sulawesi Selatan
- 3) Mengungkap upaya pihak Hotel dan Restoran dalam mengembangkan menu tradisional Sulawesi Selatan

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Pihak Hotel dan Restoran sebagai masukan untuk menentukan metode penyusunan menu tradisional Sulawesi Selatan yang baik dalam rangka pengembangannya dan peningkatan penjualan.
2. Dapat dijadikan pertimbangan investasi bagi pengusaha pada usaha jasa boga.
3. Pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang pariwisata, khususnya usaha jasa boga.
4. Pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan, khususnya di kota dan kabupaten tempat penelitian.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORITIS**

#### **2.1 Landasan Teori**

##### **2.1.1 Menu Makanan Tradisional**

Sejarah peradaban bangsa-bangsa di dunia ini menunjukkan bahwa berbagai upaya yang dilakukan berbagai bangsa untuk mempertahankan dan meningkatkan kesehatannya pada awalnya berbasis pada sumberdaya alam yang ada disekitarnya. Demikian halnya dengan nenek moyang kita. Mereka telah mempunyai pengalaman panjang dan turun temurun dalam menyeleksi berbagai sumberdaya hayati disekitarnya, yang mereka anggap dan yakini bermanfaat bukan hanya sebagai makanan dalam peningkatan kesehatan dan terapi penyakit, tetapi juga menjadi makanan pokok sehari-hari. Makanan pokok yang dahulu dikonsumsi sehari-hari kini menjadi makanan tradisional yang memberi citarasa dan kekhasan suatu daerah.

Menurut Made Astawan (2 : 2010) bahwa Pangan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut dan bahan atau materialnya berdasarkan kepada sesuatu yang dekat dengan lingkungannya, yang terdiri dari flora dan fauna, misalnya material makanan tradisional yang berasal dari tanaman dan tumbuh-tumbuhan antara lain adalah; padi, sagu, kelapa, cempedak, paku-pakuan, dan rebung.

Sedangkan makanan tradisional yang berasal dari hewan adalah; kerbau, sapi, kambing, ayam, itik dan ikan (ikan air tawar dan ikan laut laut untuk di pesisir). Selain itu pula, Bambang Hariyadi (1 : 2007) juga mengemukakan bahwa Pangan tradisional meliputi berbagai jenis bahan pangan seperti; bahan asal tanaman (kacang-kacangan, sayuran hijau, umbi-umbian, buah-buahan), asal hewani (kerang, ikan, unggas), dan bahan rempah-rempah (jahe, kunyit, ketumbar, salam, sereh, beluntas, sirih, pinang, dll).

Berbagai kelompok masyarakat (kelompok etnik) yang tersebar di seluruh kepulauan nusantara yang memiliki beraneka-ragam makanan tradisional, terutama yang bahan dasarnya non-beras sebahagian besar diolah dengan menggunakan campuran rempah-rempah yang umumnya mengandung komponen bioaktif yang bersifat antioksidan (zat pencegah radikal bebas yang menimbulkan kerusakan pada sel-sel tubuh), dan dapat berinteraksi dengan reaksi-reaksi fisiologis, sehingga mempunyai kapasitas antimikroba, anti pertumbuhan sel kanker, dan sebagainya.

Indonesia yang memiliki pesona dan *eksotisme* alam yang luar biasa, yang juga mempunyai produk dan nilai tradisi budaya yang tiada tertandingi seperti makanan tradisional yang telah diuraikan merupakan warisan nenek moyang yang terus terjaga dan terpelihara dengan baik sehingga memungkinkan banyaknya wisatawan mancanegara yang tertarik datang ke Indonesia untuk melihat langsung dan menikmati produk dengan nilai tradisi budaya yang ada. Pengalaman dan pengetahuan yang unik dengan makanan tradisional merupakan salah satu unsur-unsur yang membentuk nilai tradisi budaya yang khas setiap suku bangsa di tanah air

karena selain hanya dikonsumsi oleh masyarakat lokal itu sendiri bahan bakunya juga cuma berada pada daerah tersebut. Sejarah kehidupan atau nilai kebudayaan yang mengakar ke dalam dunia kepariwisataan dengan premise (dasar pikiran) bahwa seorang wisatawan datang ke suatu tempat wisata adalah untuk menikmati pesona keindahan dan eksotisme alam, akan mulai luntur karena perilaku wisatawan sekarang ini yang sudah mulai jenuh akan *ekspose* (tampilan) keindahan alam sehingga mulai memungkinkan akan berpaling mencari bentuk kenikmatan lainnya yakni produk dan nilai tradisi budaya. Jadi dengan demikian kebudayaan makanan tradisional di masa mendatang akan memegang peranan penting dalam memajukan pariwisata. Dengan kata lain makanan tradisional akan menjadi daya tarik wisata yang utama untuk menjaring lebih banyak wisatawan mancanegara datang ke Indonesia.

### 2.1.2 Hotel dan Restoran

Usaha pelayanan jasa dalam penyediaan akomodasi merupakan kegiatan yang sangat besar dan kompleks dalam suatu kegiatan penunjang kepariwisataan, seperti Hotel dan Restoran yang kedua-duanya tidak dapat dipisahkan dalam pemberian fasilitas penginapan, makanan dan minum bagi para wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah.

Hotel dan restoran merupakan suatu bisnis yang berkecimpung dalam jasa pelayanan yang berhubungan dengan penyediaan akomodasi hal ini sesuai dengan apa yang dikemukakan oleh Agus Sulastiyono (3 : 2007) yang mengatakan bahwa

Hotel adalah segala bentuk usaha yang berhubungan dengan penyediaan akomodasi dalam penginapan, makanan dan minuman dari berbagai jenis jasa lainnya yang saling berhubungan dan bentuk pelayanannya ditujukan pada masyarakat, baik yang menggunakan fasilitas penginapan atau yang hanya sekedar menggunakan jasa atau produksi tertentu dari hotel tersebut. Sedangkan restoran menurut Marsum (7 : 1993) adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Rachman Arief Abdul (31 : 2005) mengatakan bahwa "Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, dimana industri ini melayani makanan dan minuman bagi semua orang yang jauh dan dekat dari rumahnya". Dari uraian tersebut maka dapat dikatakan bahwa hotel dan restoran merupakan penunjang yang diharapkan dapat memberi kepuasan pelayanan kepada para pengunjung (wisatawan) sehingga memungkinkan untuk dapat kembali berkunjung.

Maju mundurnya suatu jasa usaha perhotelan dan restoran dapat ditentukan oleh kedua unsur yakni *Accommodation Industry* dan *Food Service Industry*. Bahkan suatu hotel dikatakan berhasil dalam pencapaian tujuan apabila pendapatan dari *Food Service Industry* lebih besar dari pada *Accommodation Industry*.

Industri jasa perhotelan, yang biasa disebut sebagai *Hospitality Industry* atau industri yang menjual jasa keramah tamahan, terdiri dari :

- *Accommodation Industry* (penjualan kamar-kamar hotel/motel)
- *Food Service Industry* (penjualan makanan di restoran)

Cara yang dahulu dipakai oleh hotel untuk menarik para tamu agar berkali-kali datang dan betah tinggal di hotel itu adalah dengan memberi makan yang banyak dan lezat kepada para tamu karena pada waktu itu restoran yang ada di sebuah hotel hanya disediakan untuk makan tamu-tamu yang menginap di hotel. Tamu dari luar hotel tidak boleh makan di dalam restoran yang ada di hotel. Sebaliknya, para tamu yang menginap di suatu hotel tidak boleh makan di restoran yang ada di luar hotel. (Marsum 14 : 1993). namun sekarang restoran yang ada di suatu hotel terbuka bagi siapa saja, baik bagi tamu yang menginap di hotel itu ataupun mereka yang datang dari luar dan tidak menginap di hotel itu. Begitu juga, para tamu yang menginap di suatu hotel bebas makan di mana saja; di restoran yang ada di dalam hotel, restoran hotel lain, atau restoran yang tersebar di luar bangunan hotel, dengan demikian peranan restoran menjadi semakin penting dan menjadikan restoran saling berlomba untuk meningkatkan mutu makanan serta pelayanan dengan sebaik-baiknya dengan harapan bisa mendapatkan tamu sebanyak-banyaknya sehingga penjualan/ hasil serta keuntungan yang setinggi-tingginya.

### 2.1.3 Penyusunan Menu

Pada umumnya menu dapat dibagi menjadi 3 (tiga) macam, yaitu : (1) *ala carte* menu dimana tiap-tiap makanan dengan harga tersendiri, (2) *table d'hote* menu yaitu susunan hidangan makanan yang komplit dengan harga tertentu, (3) *buffet* menu yaitu hidangan secara prasmanan dimana tamu mengambil sendiri makanannya di meja prasmanan dengan bebas. (Marsum 141 : 1994).

Penyusunan menu tergantung pada beberapa faktor, antara lain ; (1) waktu makannya, (2) macam restorannya, (3) musim dalam setahun, (4) kemampuan staff di dapur dan staff pelayanan (5) harga makanan, (6) pengadaan bahan/ketersediaan bahan (7) jenis tamu dan kebangsaannya.

Setelah mengumpulkan data yang didapat dengan memperhatikan pertimbangan di atas, maka tindakan selanjutnya ialah menyusun menu dengan menggunakan pertimbangan penting yang perlu diperhatikan adalah : hindari pengulangan bahan pokok, hindari pengulangan warna, hindari pengulangan istilah, tekstur hidangan, penggunaan bumbu, penggunaan hiasan/garnish, kandungan nilai gizi, dan keseimbangan menu.

#### 2.1.4 Wisata Kuliner

Wisata kuliner sudah tidak asing lagi di masyarakat Indonesia. Banyak orang menaruh minat dan perhatiannya pada dunia memasak ini. Seperti dapat kita lihat dimana-mana bermunculan warung makan dan restoran yang menjajakan berbagai macam makanan baik makanan nasional maupun makanan tradisional.

Secara sepintas, pengertian wisata kuliner ini sebagai jalan-jalan yang tujuannya untuk makan. Meski konteks wisata kuliner menimbulkan beberapa pro dan kontra karena penggunaan kata 'wisata' yang digunakan bersamaan dengan kata kuliner dirasa kurang tepat, bagi beberapa pihak yang bergelut di bidang bahasa. Terlepas dari itu, maka umumnya wisata kuliner adalah kunjungan atau jalan-jalan

kesuatu tempat dengan tujuan makan-makan dan masyarakat sudah sangat familiar dengan istilah ini dalam kehidupan sehari-hari.(Anne Ahira.com, 1 : 2011).

Berdasarkan pengertian wisata kuliner tersebut, Anda yang memiliki hobi jalan-jalan dan makan sangat cocok untuk melakukan kegiatan ini. Bila Anda *dayan* makan, pasti Anda akan berusaha mencicipi makanan yang baru. Entah rasa makanan yang lebih sedap, inovasi makanan yang jadi baru, mencicipi cita rasa yang masih 'perawan' di lidah, atau makan sambil menikmati *city view* dari restoran yang dikunjungi, bisa menjadi kesenangan tersendiri. Terlebih ciri khas wisatawan yang suka mencoba hal baru, termasuk makanan. Selain itu, Indonesia yang juga disebut-sebut surga kuliner di dunia. Kedua hal tersebut merupakan kombinasi yang sempurna dalam industri perkulineran di tanah air. Tentu para pebisnis di bidang pemuas perut dan dahaga terus berlomba-lomba menangkap pasar di tanah air yang menggiurkan.

Menurut Anne Ahira (1 : 2011), bahwa dalam kegiatan wisata kuliner, setidaknya ada dua hal pokok yang harus anda siapkan sebelum melakukan perjalanan wisata kuliner yaitu :

1. Mencari informasi obyek wisata kuliner yang menarik

Sebelum kegiatan sebaiknya mencari informasi dari rekan kerja atau family untuk mendapatkan makanan yang di idam-idamkan tersebut. Informasi dari mulut ke

mulut merupakan salah satu referensi yang kuat sebelum mencoba hidangan. Tapi dengan berkembangnya zaman, pengaruh media termasuk media internet kini menjadi sumber informasi yang bisa di andalkan.

## 2. Menyiapkan perbekalan dan anggaran

Dalam melakukan kegiatan yang paling utama untuk tidak diabaikan adalah mengumpulkan berbagai informasi mengenai aneka kuliner khas dari tiap daerah atau negara yang akan dituju, serta menyiapkan dana khusus untuk transportasi selama berwisata agar nyaman, tenang, dan perjalanan anda menyenangkan.

### 2.1.5 Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan, (Undang-Undang Kepariwisataaan RI).

Ditinjau dari aspek daya tarik, terdapat banyak jenis daya tarik wisata yang dibagi dalam dalam berbagai macam sistem klasifikasi daya tarik. Secara garis besar daya tarik wisata dapat di klasifikasikan dalam tiga kategori yakni; daya tarik alam, daya tarik budaya dan daya tarik buatan manusia, Marpaung (2000 : 76).

Menurut Undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan Pasal 1 Ayat 1 ; dinyatakan bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk

menikmati obyek dan daya tarik wisata. Jadi pengertian wisata itu mengandung unsur yaitu : (1) Kegiatan perjalanan; (2) Dilakukan secara sukarela; (3) Bersifat sementara; (4) Perjalanan itu seluruhnya atau sebagian bertujuan untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata.

Sedangkan pengertian daya tarik wisata menurut Undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 yaitu segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.

Yang menjadi sasaran perjalanan wisata yang meliputi ; (1) Ciptaan Tuhan Yang Maha Esa, yang berwujud keadaan alam serta flora dan fauna, seperti : pemandangan alam, panorama indah, hutan rimba dengan tumbuhan hutan tropis, serta binatang-binatang langka. (2) Karya manusia yang berwujud museum, peninggalan purbakala, peninggalan sejarah, seni budaya, wisata agro (pertanian), wisata tirta (air), wisata petualangan, taman rekreasi, dan tempat hiburan. (3) Sasaran wisata minat khusus, seperti : berburu, mendaki gunung, gua, industri dan kerajinan, tempat perbelanjaan, sungai air deras, tempat-tempat ibadah, tempat-tempat ziarah dan lain-lain.

Yoeti (16 : 2006) dalam bukunya "*Pengantar Ilmu Pariwisata*" tahun 1985 menyatakan bahwa daya tarik wisata atau "*tourist attraction*", istilah yang lebih sering digunakan, yaitu segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi orang untuk mengunjungi suatu daerah tertentu

Dari beberapa pengertian diatas maka dapat dikatakan bahwa daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang mempunyai daya tarik, keunikan dan nilai yang tinggi, yang menjadi tujuan wisatawan datang ke suatu daerah tertentu.

#### 2.1.6 Kebijakan Pengembangan Produk Makanan Tradisional

Dalam pengembangan produk makanan tradisional, setidaknya terdapat dua faktor utama yang harus mendapat perhatian khusus dalam pengembangan produk industri kecil makanan tradisional yang menjadi produk unggulan lokal di Sulawesi Selatan yaitu bahan baku dan penanganan bahanbaku itu sendiri. Hal tersebut menunjukkan bahwa untuk pengembangan industri makanan tradisional di masa mendatang tidak boleh hanya terfokus sisi produk, karenakualitas produk sangat tergantung pada bahan baku dan penanganannya. Pengembangan sebaiknya dimulai dari aspek produksi bahan baku yang tidak lain adalah pengembangan industri peternakan untuk bahan dari daging hewan dan pelestarian tanaman sebagai produsen bahanbaku produk makanan tradisional Sulawesi Selatan.

Pengembangan industri peternakan dan pelestarian tanaman baku menjadi kunci untuk pengembangan industri makanan tradisional di Sulawesi Selatan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, serta faktor-faktor pendukungnya. Berdasarkan uraian tersebut maka pengembangan produk makanan tradisional sebagai produk unggulan lokal di Sulawesi Selatan dalam suatu strategi yang

komprehensif. Hal ini sejalan dengan arah dan kebijakan umum sektor pertanian Provinsi Sulawesi Selatan, yang terdapat beberapa komponen utama menjadi fokus, dua diantaranya yaitu: peningkatan promosi sektor pertanian termasuk di dalamnya sektor peternakan, dan peningkatan produksi komoditi unggulan daerah.

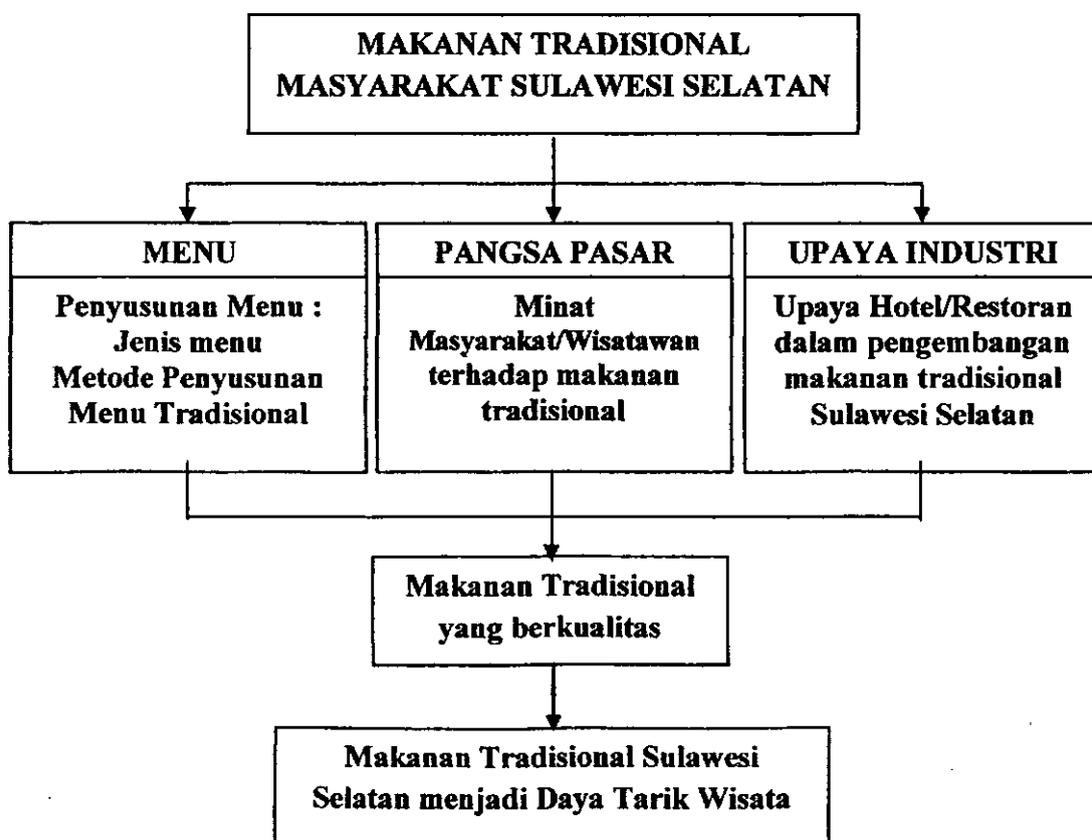
Dalam strategi bidang industri dan perdagangan Sulawesi Selatan tahun 2000-2004 yang mencanangkan beberapa program pengembangan diantaranya :

- 1) Program pengembangan industri rumah tangga, industri kecil dan industri menengah. Program ini bertujuan untuk mengembangkan dan meningkatkan produksi dan keanekaragaman Industri Kecil Menengah (IKM), meningkatkan nilai tambah dan pendapatan bagi IKM serta meningkatkan PDRB dari sektor industri.
- 2) Program peningkatan kemampuan industri. Program ini bertujuan untuk meningkatkan mutu dan daya saing melalui pengembangan dan penerapan teknologi, meningkatkan kemampuan dan keterampilan SDM, serta mendorong dan menumbuhkembangkan perusahaan daerah dan swasta lokal.
- 3) Program penataan struktur industri dan manajemen industri dan perdagangan. Program ini bertujuan untuk menjamin jalur tataniaga yang harmonis dan tidak monopolistik, perlindungan hak-hak konsumen, serta menumbuhkembangkan kegiatan industri dan perdagangan pada sentra-sentra ekonomi (pos ekonomi rakyat).

Melihat dari pernyataan yang tercantum dalam program pengembangan bidang industri dan perdagangan Sulawesi Selatan, maka upaya untuk mempopulerkan serta mengembangkan makanan tradisional Sulawesi Selatan perlu dilaksanakan dengan berbagai langkah-langkah strategi pemasaran dan mencari kunci Pengembangan yang tepat, dimana komponen kunci pengembangan makanan tradisional dipengaruhi oleh konsumen, bahan baku, kecenderungan perilaku (budaya), SDM, Teknologi, Produksi dan Produktifitas serta motivasi.

## 2.2 Kerangka Pemikiran

### KERANGKA PIKIR



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Bahan Penelitian**

##### **3.1.1 Jenis Makanan Tradisional Sulawesi Selatan**

Objek dalam penelitian ini adalah Jenis makanan tradisional daerah Sulawesi Selatan yang disuguhkan oleh hotel dan restoran di Kota Makassar, Kota Parepare, Kota Palopo, dan Kabupaten Toraja Utara yang di anggap dapat mewakili tiga etnik yang ada di Sulawesi Selatan seperti suku Makassar, Bugis, dan Toraja.

##### **3.1.2 Jenis data**

Data ini menggunakan jenis data primer yang diperoleh dengan menggunakan metode kualitatif yang akan mendeskripsikan kondisi faktual tersebut dengan data-data yang telah dikumpulkan melalui kata-kata tertulis, atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati melalui pengamatan langsung obyek atau observasi dan wawancara (Moleong, 4 : 2007). Selain itu, peneliti juga menggunakan data sekunder berupa kajian pustaka berupa buku-buku teks, jurnal, hasil-hasil penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

## 3.2 Populasi dan Sampel

### 3.2.1 Populasi

Menurut (Sugiono 3 : 2006). bahwa : “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek-obyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”.

Berdasarkan pendapat tersebut, maka populasi pada hakekatnya adalah keseluruhan obyek yang diteliti, dimana penelitian ini yang menjadi populasi penelitian adalah jenis makanan tradisional yang ada di 4 (empat) kabupaten/kota di Provinsi Sulawesi Selatan, yaitu; Kota Makassar, Kota Parepare, Kabupaten Palopo, Kabupaten Toraja Utara. Karena penelitian ini menyangkut tentang pengelolaan makanan tradisional pada hotel dan restoran maka populasi hanya dikhususkan pada produk bagian *Food Service Industry* saja (Bagian penjualan makanan di restoran).

### 3.2.2 Sampel

Populasi penelitian ini cukup besar maka digunakan sampel dengan teknik *purposive sampling*. Pengambilan *purposive sampling* dilakukan dengan mengambil sampel dari populasi berdasarkan suatu kriteria tertentu (Sugiyono, 68 : 2010). Peneliti menggunakan *purposive sampling* dengan melihat kriteria seperti produk makanan tradisional apa saja yang diproduksi Hotel dan restoran oleh Staf *Food Service Industry* yang berkenaan langsung dengan selera tamu dalam pemesanan makanan, sehingga peneliti hanya akan mewawancarai dan memberikan kuesioner kepada responden yang “berkepentingan”. Responden dipilih berdasarkan tujuan atau

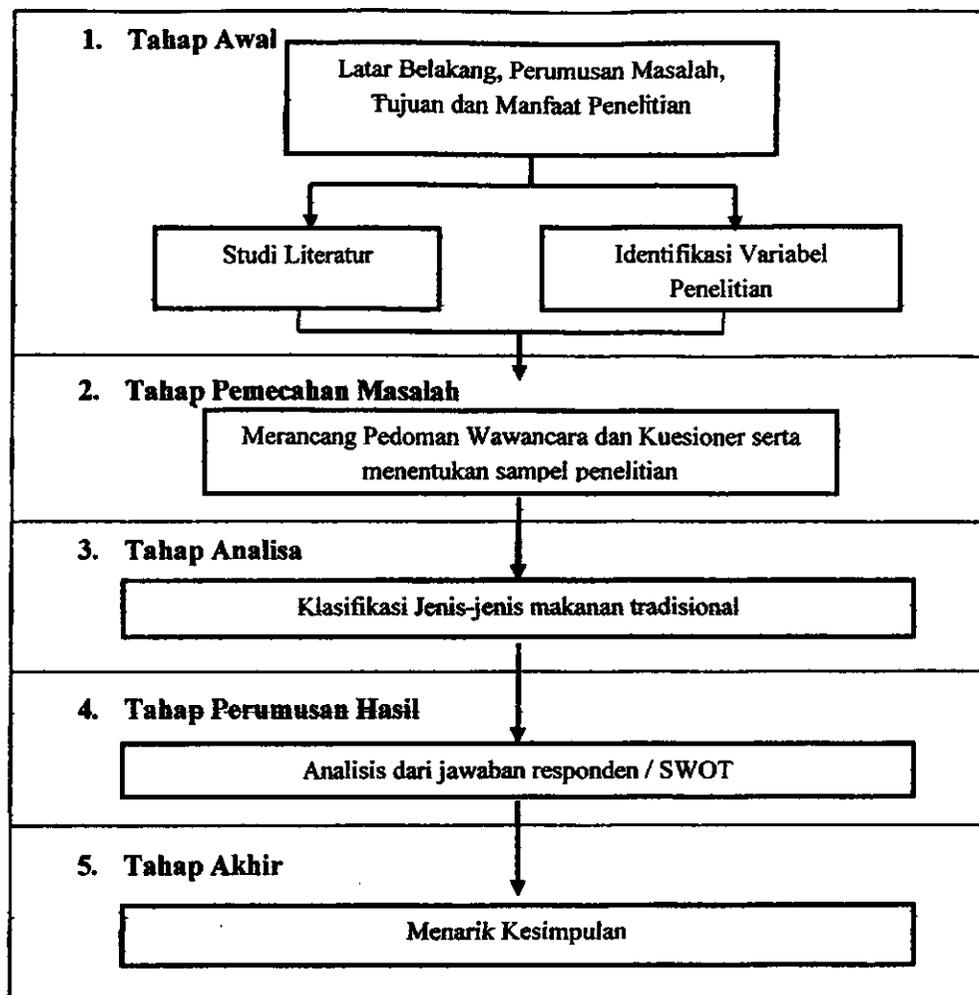
informasi yang ingin didapat. Artinya tujuan informasi yang ingin didapat akan menentukan responden yang tepat dan kompeten untuk memberikan informasi yang dibutuhkan. Jumlah responden sangat fleksibel tergantung dari informasi yang didapatkan.

### **3.3 Alat Penelitian**

Untuk memperoleh data primer, alat penelitian yang digunakan adalah pedoman observasi dan wawancara dengan indikator yang ada, serta kuesioner yang mendukung data penelitian dengan cara menyebarkan kepada staf bagian *Food Service Industry* (Penjualan makanan di restoran) untuk mendapatkan data opini individu untuk jenis-jenis makanan tradisional yang disuguhkan, mengetahui metode penyusunan menu tradisionalnya dan mengetahui sejauhmana upaya pihak hotel dan restoran di Sulawesi Selatan dalam mengembangkan menu tradisional sebagai potensi daya tarik wisata.

### **3.4 Jalan Penelitian**

Agar penelitian dapat berjalan secara sistematis dan tidak menyimpang dari tujuan penelitian, ada beberapa tahapan yang ditentukan sebelum penelitian dimulai, seperti terlihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1 Model Jalan Penelitian

### 3.4.1 Tahap awal

Pada tahap ini penelitian dimulai dengan pengumpulan data dengan melakukan studi literatur dari buku, jurnal dan artikel yang berhubungan dengan Jenis makanan tradisional Sulawesi Selatan yang potensial sebagai daya tarik wisata. Selanjutnya bahan yang telah terkumpul digunakan untuk menyelesaikan masalah. Tahap selanjutnya adalah ditarik perumusan masalah yang menjadi fokus dalam

penelitian ini dan merujuk pada tema dan obyek penelitian yang dipilih, sehingga penelitian ini dapat dilakukan.

#### 3.4.2 Tahap pemecahan masalah

Pada tahap pemecahan masalah peneliti mendeskripsikan permasalahan dengan mengacu pada masalah-masalah yang dapat diteliti serta mencari dan mengumpulkan informasi data mengenai gejala-gejala dan fenomena yang berkaitan dengan masalah penelitian. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Maret-Agustus 2011 dengan melibatkan staf *Food Service Industry* (Penjualan makanan di restoran) pada hotel dan restoran dari 4 (empat) daerah obyek penelitian sebagai responden dan sumber informasi penelitian, pada penelitian ini pengambilan data dilakukan dengan dua kali kunjungan selama 3 hari sekali kunjungan pada daerah luar kota Makassar. Sedangkan pada daerah Kota Makassar sendiri dilakukan kapan saja selama masih membutuhkan data dalam perampungan hasil penelitian.

Dari deskripsi masalah, peneliti kemudian melakukan perancangan penelitian secara terperinci yang meliputi penentuan daerah penelitian di Provinsi Sulawesi Selatan, menyusun daftar permasalahan seperti jenis-jenis makanan tradisional apa saja yang disuguhkan hotel/ restoran yang diminati oleh wisatawan, bagaimana metode penyusunan menu tradisionalnya dan upaya apa yang dilakukan pihak hotel/restoran dalam mengembangkan menu tradisional sebagai potensi daya tarik wisata serta menentukan tujuan penelitian dan menentukan metode pendekatan penelitian yang tepat. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif

dengan memberikan peluang bagi peneliti untuk mendapatkan data yang dibutuhkan karena dalam pelaksanaan penelitiannya, peneliti dapat berhubungan langsung dengan obyek yang diamati dengan melakukan observasi langsung pada daerah kabupaten yang memiliki makanan khas daerah, yang secara khusus diprioritaskan pada potensi makanan tradisional yang dikelola oleh Hotel /restoran menjadi daya tarik wisata.

### 3.3.3 Tahap analisa data

Dalam analisa data, kategori sumber data yang menghasilkan data penelitian kemudian dianalisa secara kualitatif dengan melalui beberapa tahapan, yaitu :

- a. *Kalsifikasi*, dengan menyusun, menggolongkan dan mengelompokkan;
- b. *Verifikasi*, dengan melalui pemeriksaan tentang kebenaran laporan, perhitungan dan sebagainya;
- c. *Interpretasi*, dengan pemberian kesan, pendapat atau pandangan teoritis terhadap sesuatu; tafsiran. Atau menginterpretasikan: menafsirkan, tafsiran. (Moleong, 6 : 2007).

### 3.3.4 Tahap Perumusan Hasil

Pada tahap ini merupakan tahap yang dilakukan dengan mengklasifikasi yaitu dengan menggolongkan dan mengelompokkan jenis makanan tradisional serta menyusun metode penyajian menu tradisional dan memberi gambaran upaya yang dilakukan pihak hotel dan restoran dalam mengembangkan menu tradisional Sulawesi

Selatan sebagai potensi daya tarik wisata. Data yang sifatnya kuantitatif diolah menurut prosedur yang dipakai dalam statistik. Sedangkan data yang sifatnya kualitatif di olah sesuai jenis data dan tujuan penelitian. Kemudian diverifikasi kebenaran data dan diinterpretasikan.

Selain itu, data yang diperoleh juga dianalisis menggunakan analisis SWOT. Analisis ini digunakan untuk mengetahui kekuatan (*Strength*) dan kelemahan (*Weakness*) dari kajian penyusunan menu tradisional dalam upaya mengembangkan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata serta mengetahui peluang (*Opportunity*), dan ancaman (*Threat*). Analisis kekuatan akan menunjukkan kemungkinan-kemungkinan adanya beberapa keunggulan, analisis kelemahan akan menunjukkan bahwa dalam pelaksanaan dan pengelolaan makanan tradisional terdapat hal-hal yang harus diperbaiki atau dikembangkan. Sedangkan peluang (*Opportunity*) adalah potensi yang dimiliki untuk menjadikan sebagai daya tarik wisata. Sedangkan ancaman (*Threat*) adalah kemungkinan-kemungkinan yang dapat mengancam makanan tradisional menjadi punah atau tidak lestari.

#### 3.3.5 Tahap akhir

Pada tahap ini dilakukan penarikan kesimpulan atas penelitian yang dilakukan. Setelah mendapat kesimpulan selanjutnya disusun sebuah laporan penelitian yang akan memuat data-data dan informasi lengkap mengenai penelitian yang telah dijalankan dan digunakan untuk memberikan masukan/saran kepada Unit

Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Akademi Pariwisata Makassar sebagai pengembangan ilmu pengetahuan di dunia Pariwisata khususnya.

## BAB IV

### PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

#### 4.1 Sekilas Provinsi Sulawesi Selatan



Sulawesi Selatan terletak di jazirah Selatan Pulau Sulawesi. Propinsi yang Beribukota di Makassar ini secara administratif berbatasan dengan Propinsi Sulawesi Tengah di sebelah Utara dan sebelah Barat dengan Selat Makassar. Di sebelah Timur berbatasan dengan Teluk Bone dan di sebelah Selatan dengan Laut Flores . Luas wilayahnya 62.482.54 km<sup>2</sup> berada di kawasan Timur Indonesia sehingga memungkinkan Sulawesi Selatan dapat berfungsi sebagai pusat pelayanan dan pintu gerbang internasional bagi kawasan ini. Secara geografis Selat Sulawesi (Makassar) dikenal sebagai daerah batas dari garis Wallace, mengisahkan dua satuan margasatwa yang berbeda, yaitu bagian timur dan bagian barat Indonesia. Jenis flora dan fauna dari pulau ini adalah spesifik seperti kayu ebony, babi, rusa dan burung butung maleo yang berwarna warni dengan telurnya yang besar. Penduduk Sulawesi Selatan terdiri atas empat suku bangsa utama. Suku bangsa Toraja terkenal mempunyai budaya spesifik, bernuansa religius tampak pada upacara-upacara kematian, rumah tradisional dengan atapnya melengkung, ukiran yang cantik dan warna yang alami. Suku bangsa Makassar, Bugis dan Mandar terkenal sebagai pelaut patriotik baik dimasa perang maupun dimasa damai. Dengan perahu layar tradisionalnya mengarungi lautan kepulauan Indonesia sampai kebagian utara Australia, beberapa

pulau di samudera Pasifik sampai kepantai Afrika. Latar belakang geografis, prasejarah dan sejarah Sulawesi Selatan telah melahirkan unsur budaya yang menarik. Seseorang dapat mengamati, menikmati dari pengalaman pada keunikan budayanya dan hanya ditemukan di daerah ini, termasuk di dalamnya upacara-upacara adat, tari-tarian, seni ukir, rumah-rumah adat dan makanan tradisional yang memiliki aroma dan citarasa tersendiri.

#### **4.2 Jenis Makanan Tradisional Sulawesi Selatan**

Makanan tradisional pada suatu daerah sangat potensi untuk dikembangkan menjadi suatu prodak wisata, khususnya wisata kuliner. Wisatawan yang mengunjungi suatu daerah tidak jarang mereka akan mencari dan mencoba makanan tradisional setempat, karena kegiatan berwisata belum bisa dikatakan lengkap apabila belum menikmati dan mencicipi makanan khas daerah tersebut.

Makanan tradisional masyarakat Sulawesi Selatan yang dibedakan berdasarkan kepada aktivitas budayanya merupakan makanan tradisional yang dikonsumsi sehari-hari dan makanan tradisional yang dikonsumsi dalam berbagai upacara baik upacara adat maupun upacara agama. Bahan atau materialnya berdasarkan kepada sesuatu yang dekat dengan lingkungannya, yang terdiri dari flora dan fauna, misalnya material makanan tradisional yang berasal dari tanaman dan tumbuh-tumbuhan antara lain adalah; padi, sagu, kelapa, cempedak, paku-pakuan, dan rebung. Sedangkan makanan tradisi yang berasal dari hewan adalah; kerbau, sapi, kambing, ayam, itik dan ikan (ikan air tawar dan ikan laut laut untuk di pesisir).

Jenis makanan tradisional terutama yang dihidangkan dalam upacara-upacara adat dan agama terdiri dari makanan pokok dan makanan pelengkap. Makanan pokok seperti; nasi dengan lauk pauknya; daging, ikan dan sayur-sayuran. Ciri utama dari laukpauk makanan pokok tradisional umumnya lauk pauknya berasa pedas dengan bumbu yang beragam, sedangkan kuahnya umumnya asem-asem manis. Sedangkan makanan pelengkap seperti; kue-kue tradisional yang terbuat dari tanaman dan tumbuh-tumbuhan.

Makanan sehari-hari umumnya lebih beragam tergantung kepada selera dan kondisi. Tetapi yang jelas, bahwa makanan masyarakat Sulawesi Selatan baik makanan sehari-hari atau makanan tradisi, mereka banyak mengandung rempah-rempah sebagai penyedap dan boleh dikata, makanan tradisional masyarakat Sulawesi Selatan terbebas dan terhindar dari efek samping bahan-bahan kimia yang dapat merusak tubuh dan kesehatan. Makanan tradisional Sulawesi Selatan dapat dibedakan berdasarkan cara pembuatannya dan cara menghidangkannya sehingga dalam perkembangannya mengalami berbagai perubahan diantaranya perkembangan dalam variasi: material, pengolahan, penyajian dan cita rasa.

Makanan tradisional masyarakat Sulawesi Selatan dulunya adalah makanan tradisional yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat daerah pedesaan, namun kini juga dikonsumsi oleh masyarakat di perkotaan bahkan ada diantaranya yang menembus kesejumlah negara lainya seperti Amerika Serikat dengan sedikit sentuhan teknologi dan pengelolaan yang lebih baik sehingga dapat merubah citra makanan "orang kampung" menjadi "makanan modern".

Berikut adalah Tabel Jenis makanan tradisional Khas Sulawesi Selatan hasil

wawancara dan kuesioner :

No	Jenis Makanan Tradisional		
1	Coto Makassar	37	Gagappe Cumi Isi
2	Pallu Basa	38	Cumi Gagappe
3	Sop Konro	39	Lagga Roko
4	Sop Saudara	40	Lappa-lappa
5	Sop Kadoppo	41	Katupa
6	Kapurung	42	Tumisi Kangkung
7	Parede	43	Tumisi Utan Paku
8	Baro'bo	44	Sop Kikil
9	Pappiong	45	Nasu Punti Digollai
10	Juku Tunu (ikan Bakar)	46	Kaddo Minyak
11	Juku Pallu Mara	47	Deppa cucuru
12	Nasu Palleko	48	Cucuru Bayao / Te'ne
13	Nasu Likua	49	Putu Pesse
14	Songkolo/Sokko	50	Bolu Peca
15	Burasa	51	Kue lapis
16	Gogoso	52	Tape
17	Ayam Nasu kari	53	Jalang Kote
18	Ayam nasi likku	54	Roko-roko unti
19	Tunu Manuk	55	Pisang Epe
20	Piong Manuk dimasai	56	Pisang Goreng
21	Pantollo lingkua	57	Pisang Ijo
22	Toppa lada	58	Pallu Butung
23	Sate Makassar	59	Dadara Gulung
24	Bolu Kambu	60	Barongko
25	Dapa Bale	61	Onde-onde
26	Lawa Bale	62	Lemang / Kaddo Bulo
27	Lawa Udang	63	Bikang Doang
28	Pallu Mara	64	Curi Tello
29	Pasere Bale	65	Dadara Gulung
30	Piong bale bulaan	66	Baroncog
31	Kepiting Kambu	67	Tarajong
32	Lawa Doke	68	Lacci-lacci
33	Lawa Paku	69	Putu Cangkir
34	Sambala Paria	70	Putu mayang
35	Sayur Santan		
36	Sayur Tutu		

Tabel. 1 Jenis Makanan Tradisional Masyarakat Sulawesi Selatan  
(Sumber : Olahan data wawancara dan kuesioner)

### 4.3 Makanan Tradisional Menjadi Identitas Masyarakat Sulawesi Selatan

Pengetahuan tentang upacara tradisi yang berlangsung pada masyarakat Sulawesi Selatan merupakan upaya meneguhkan identitas diri kita sebagai bangsa yang memiliki kebudayaan, sehingga modernitas dengan segala konsekuensi rasionalnya tidak melunturkan jatidiri. Makanan merupakan salah satu dari komponen pada proses tradisi yang tak terpisahkan yang sayangnya, perlindungan dan pengelolaan terhadap makanan khas, belum sepenuhnya menjadi perhatian pemerintah, sehingga keberadaannya (makanan Khas) hanyalah menjadi sebuah ritual tradisi biasa bagi masyarakatnya.

Jenis makanan tradisional Sulawesi Selatan umumnya jenis makanan yang dihidangkan dalam upacara-upacara adat dan agama pada masyarakat Sulawesi Selatan terdiri dari makanan pokok : nasi dengan lauk pauknya; daging, ikan dan sayur-sayuran. Sedangkan *Kande Pa'bissa* (*dessert*/makanan penutup) yang terdiri dari kue-kue dengan bahan beras dan beras ketan, dan tidak dikenal makanan pembuka (*appetiser*). *Kande Pa'bissa* atau makanan penutup pada masyarakat Sulawesi Selatan umumnya manis karena banyak memakai santan kelapa dan pemanis seperti gula yang diartikan oleh banyak masyarakat Sulawesi Selatan bahwa agar dikemudian hari akan ketemu dengan sesuatu yang baik-baik atau akan mendapatkan sesuatu kebahagiaan dalam hidupnya.

Makanan tradisional yang dikonsumsi dan memiliki arti dalam upacara adat berbeda dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Lauk pauk utama untuk

upacara adat biasanya gulai daging sapi dan ayam yang dalam bahasa daerahnya *Toppa Lada* dan *Pallu Kari*. Sedangkan *Kande Pa'bissa* seperti; barongko, onde-onde. Pisang ijo, pallu butung, pallu golla, dan lain-lain. Selain itu, makanan untuk upacara agama seperti pada acara hari raya Idul Fitri, Idul Adha, Maulud Nabi biasanya; Sokko, ikan, telur dan ayam atau biasa disebut *Kaddo Minyak*. Upacara-upacara yang spesifik seperti acara perkawinan, sunatan makanannya lebih beragam karena lebih banyaknya ragam makanan yang disajikan akan memiliki nilai ekonomi tinggi bagi yang melakukan hajatan. Makanan tradisional masyarakat Sulawesi Selatan yang memiliki makna tradisi umumnya tidak mengenal bumbu-bumbu penyedap, bumbu-bumbu pengawet dan bumbu-bumbu penyegar yang tanpa disadari telah terbebas dan terhindar dari efek samping bahan-bahan kimia yang terbukti lebih banyak merusak tubuh dan kesehatan dan makanan tradisional dapat dibedakan berdasarkan cara pembuatannya; direndang, digulai, dibakar, dilempap, direbus, diulam (makanan mentah).

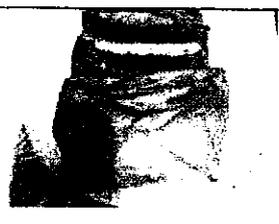
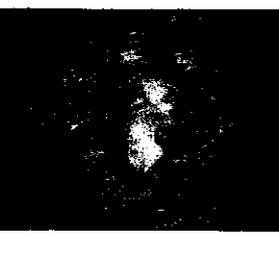
Di daerah-daerah masyarakat Sulawesi Selatan masih ada yang menggantungkan hidupnya pada tradisi, adat kebiasaan, serta proses interaksi sosial yang terjadi didalamnya menjadi tumpuan hidup kebanyakan masyarakatnya seperti kakayaan tradisi makanan khas yang biasanya menjadi kegiatan ekonomi bagi masyarakatnya, terutama bagi ibu rumah tangga, yakni dari ketrampilan yang dimiliki dalam membuat makanan khas tersebut, mereka biasa diupah orang yang minta dibuatkan atau membuat sendiri untuk dijual.

Cara menghidangkan makanan tradisional dalam upacara adat adalah: langsung menghidangkan makanan pokok dan kemudian baru makanan *Kande Pa'bissa*. Pola makanan tradisional Sulawesi Selatan seperti di atas dalam perkembangannya mengalami berbagai perubahan dan perkembangan dalam variasi: material, pengolahan, penyajian dan cita rasa.

#### 4.4 Jenis Makanan Tradisional Yang diujakan Hotel/Restoran dan Diminati Wisatawan

Sulawesi Selatan yang memiliki beberapa jenis makanan tradisional yang dihasilkan dari memanfaatkan beberapa kekayaan alam Sulawesi Selatan baik itu dari sumber daya hewani maupun tumbuh-tumbuhan yang tersebar diseluruh pelosok pedesaan dan perkampungan kini banyak dikonsumsi oleh wisatawan khususnya wisatawan domestik. Adapun hasil analisis kuesioner dan wawancara yang dilakukan, maka diperoleh jenis makanan tradisional yang laku dipasaran wisatawan baik domestik maupun manca negara antara lain, dapat dilihat pada tabel berikut :

No	Jenis Makanan Tradisional	Khas Daerah	Keterangan
1	Coto Makassar	Makassar	
2	Pallu Basa	Makassar	

No	Jenis Makanan Tradisional	Khas Daerah	Keterangan
3	Juku Tunu/ Ikan Bakar	Makassar / Bugis	
4	Barongko	Makassar/ Bugis	
5	Pisang Ijo	Makassar/semua etnik	
6	Kapurung	Palopo	
7	Parede	Palopo	
8	Pappiong	Toraja	

9	Nasu Palleko	Bugis	
10	Nasu Li'ku	Bugis	

**Tabel. 2 Jenis Makanan Tradisional Jajanan Hotel dan Restoran yang Diminati Oleh Wisatawan**  
(Sumber : Olahan data wawancara dan kuesioner)

Dari 70 jenis (pada tabel. 1) makanan tradisional daerah Sulawesi Selatan terdapat 10 (sepuluh) jenis makanan tradisional terengking teratas yang sering disuguhkan oleh pihak hotel dan restoran, dengan kata lain bahwa hanya terdapat 10 jenis makanan tradisional yang sangat diminati oleh wisatawan. (lihat tabel 4).

Berdasarkan jumlah Hotel dan restoran yang menjajakan makanan tradisional di Sulawesi Selatan dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

### Makanan Tradisional pada Hotel dan Restoran di Provinsi Sulawesi Selatan

No	Makanan Tradisional	Jumlah Hotel / Restoran (N)	Yang menjajikan	%
1	Makassar	7	6	85,7
2	Pare-pare	5	4	80
3	Toraja	3	3	100
4	Palopo	4	3	75
Jumlah Kuesioner		19	16	85

Tabel. 3 Jumlah Hotel dan restoran yang menjajikan makanan tradisional di Sulawesi Selatan

(Sumber : Olahan data wawancara dan kuesioner)

Berdasarkan hasil kuesioner terlihat bahwa makanan tradisional hampir rata-rata 100 % hotel/ restoran menjajikan makanan tradisional bagi tamunya, seperti pada hotel-hotel yang ada di Kota Makassar dengan persentasi 85,7 %. Hotel-hotel di Kota Pare-pare dengan persentasi 80 % menyajikan. Kabupaten Toraja dengan presentasi 100 % dan yang keempat Kota Palopo dengan presentasi 75 %.

Melihat presentasi hotel-hotel yang rata-rata 85 % menjajikan menu makanan tradisional, maka dapat dikatakan bahwa makanan tradisional khas Sulawesi Selatan merupakan salah satu menu yang menarik perhatian wisatawan dan perlu mendapatkan perhatian dalam usaha jasa hotel dan restoran.

Selain itu dari 16 Hotel/restoran yang menjajikan makanan tradisional ada 75 % yang menyajikan makanan tradisional Coto, 50 % yang menyajikan makanan tradisional Pallu Basa, 100 % yang menyajikan makanan tradisional Juku Tunu, 87,5 % yang menyajikan makanan tradisional Barongko, 56,3 % yang menyajikan

makanan tradisional Pisang Ijo, 43,8 % yang menyajikan makanan tradisional Kapurung, 56,3 % yang menyajikan makanan tradisional Parede, 37,5 % yang menyajikan makanan tradisional Pappiong, 31,3 % yang menyajikan makanan tradisional Nasu Palleko, dan 37,5 % yang menyajikan makanan tradisional Nasu Li'ku. Dari data tersebut maka disimpulkan bahwa 16 Hotel/Restoran yang ada di Sulawesi Selatan menunjukkan makanan tradisional banyak diminati karena dari 16 Hotel/restoran dengan 10 jenis makanan tradisional yang diujakan, rata-rata di atas 40 %.

Berikut Tabel Presentase 16 Hotel dan Restoran yang menyajikan makananan tradisional tersebut :

No	Jenis Makanan Tradisional	Jumlah Hotel / Restoran (N)				Total Pilihan Dari 16 H/R	%
		Makassar 6 H/R	Pare-pare 4 H/R	Toraja 3 H/R	Palopo 3 H/R		
1	Coto Makassar	6	3	1	2	12	75
2	Pallu Basa	6	1	-	1	8	50
3	Juku Tunu	6	4	3	3	16	100
4	Barongko	6	4	1	3	14	87.5
5	Pisang Ijo	6	3	-	-	9	56.3
6	Kapurung	3	1	-	3	7	43.8
7	Parede	3	2	1	3	9	56.3
8	Pappiong	1	1	3	1	6	37.5
9	Nasu Palleko	-	4	-	1	5	31.3
10	Nasu Li'ku	1	4	-	1	6	37.5

Tabel. 4. Persentasi 16 Hotel dan Restoran Yang menyuguhkan/menyajikan Makanan Tradisional Khas Sulawesi Selatan

(Sumber : Olahan data wawancara dan kuesioner)

Jenis makanan tradisional yang disuguhkan Hotel dan Restoran sangat bervariasi. Variasinya sesuai jenis yang terdapat pada tabel 1, dimana jenis-jenis makanan tradisional yang disajikan, diperoleh sepuluh urutan teratas (terbanyak) dipesan oleh tamu. (tabel 2 dan 4).

#### **4.5 Metode Penyusunan Menu Makanan Tradisional Hotel dan Restoran**

Umumnya Hotel/restoran yang ada di Sulawesi Selatan menyajikan makanan tradisional dengan model menu *table d'hote*, yaitu susunan hidangan makanan yang komplit dengan memperlihatkan daftar harga-harga tertentu, namun belum memperhatikan sumber bahan bakunya, pengangkutan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian-bahan makanan yang harus memenuhi standar nilai seni, ekonomis, dan higienis.

Berikut adalah hasil analisis data yang dikumpulkan dengan berbagai metode penyusunan menu :

##### **4.5.1 Metode Penyusunan Menu melalui daftar Menu / Makanan**

Sebagai alat komunikasi daftar menu makanan haruslah berfungsi komunikatif atau dapat dan mudah dimengerti oleh pihak pelanggan. Daftar menu makanan tradisional pada hotel dan restoran yang ada di Sulawesi Selatan umumnya biasa-biasa saja tidak memperhatikan kaidah dalam pembuatan daftar menu sehingga nampak lebih tidak menarik, seperti :

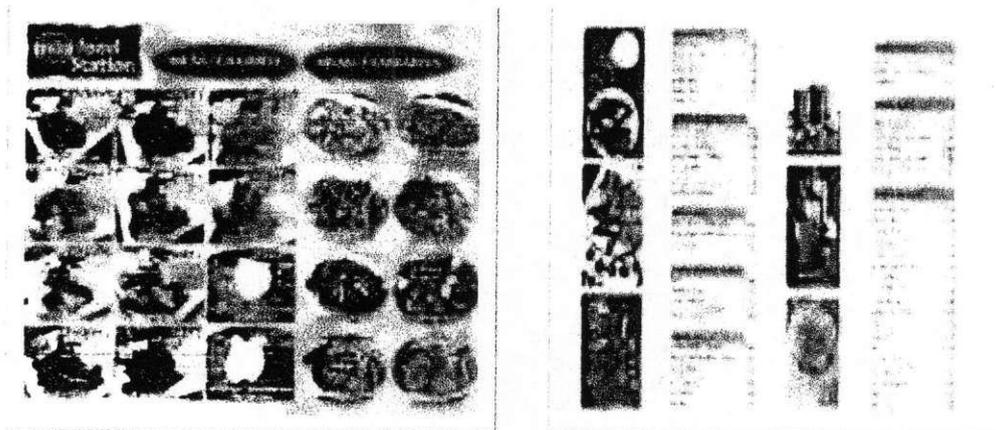
1. Kertas menu yang dipergunakan tidak begitu bersih, tidak efektif dalam penggunaan ruang penulisan dengan penulisan yang nampak berjejal.
2. Sampul menu tidak begitu bermutu karena mudah rusak dan desain (bentuk) yang tidak rapi dan menarik
3. Corak mode tata ruangnya tidak tepat dan benar
4. Cara penulisan daftar menu kurang diperhatikan
5. Penyusunan dan pengelompokan jenis-jenis makanan yang dijual kurang tepat dan rapi
6. Kombinasi warna tidak begitu diperhatikan
7. Umumnya tidak terdapat ruang khusus penulisan menu istimewa
8. Tidak memiliki keterangan atau penjelasan singkat pada menu yang dicantumkan.
9. Kurangnya perhatian pada menu yang tertera dalam arti bahwa tidak semua menu yang tercantum tersedia.
10. Informasi tentang fasilitas, alamat, nomor telpon, serta jam buka umumnya tidak tercantum
11. Ada beberapa menu yang mencantumkan harga namun menghapus dengan stipo dan mencantumkan harga baru.

Berikut adalah Gambar menu hasil observasi yang tidak memenuhi syarat dan tidak menarik :



Gambar 1. Daftar Menu Tradisional yang tidak memenuhi syarat dan tidak menarik  
(Dokumentasi Peneliti, 2011)

Sebaiknya :



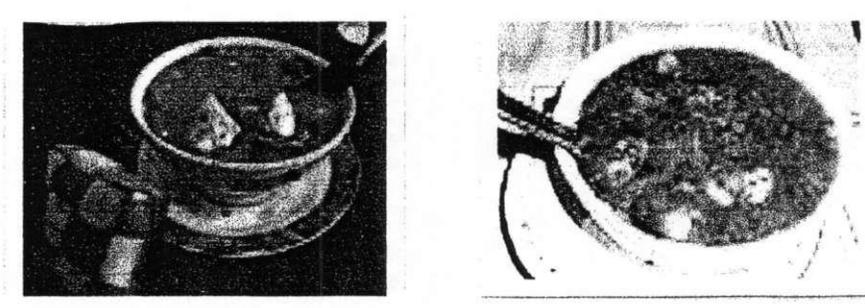
Gambar 2. Daftar Menu Tradisional yang diharapkan dan menarik  
(Dokumentasi Peneliti, 2011)

#### 4.5.2 Metode Penyusunan Menu Melalui Bahan Baku

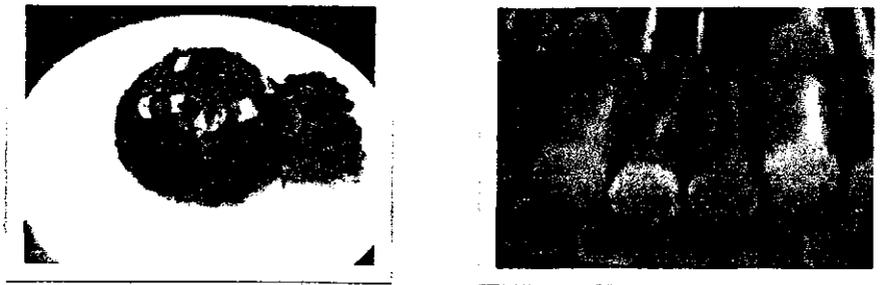
Bahan baku pada menu tradisional Sulawesi Selatan umumnya hampir sama karena didapat dari bahan baku hewan maupun tumbuhan yang berasal dari daerah lokal itu sendiri. Pengulangan bahan pokok dan pengulangan warna pada makanan khas Sulawesi Selatan dari berbagai daerah sulit dihindari karena umumnya bersifat alami dan berbahan sama namun nama yang berbeda, begitupun dari penggunaan istilah dan bumbu terkadang menu yang sama tetapi tiap daerah mempunyai nama makanan yang berbeda dikarenakan bahasa yang berbeda.

Berikut cara menghadirkan makanan tradisional Coto Makassar dengan Pallu Basa, Sokko dengan Lemmang yang memakai bahan yang sama dan memiliki kandungan gizi yang sama.

Dokumentasi hasil Observasi :



Gambar 3. Coto Makassar dan Pallu Basa  
(Sumber : Dokumentasi Penulis 2011)



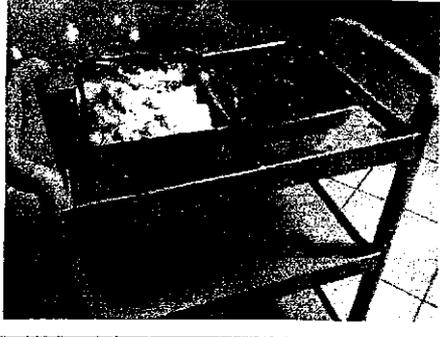
Gambar 4. Sokko dan Lammang  
(Sumber : Dokumentasi Penulis 2011)

#### 4.5.3 Metode Penyusunan Menu Melalui Cara Pengangkutan

Dalam kegiatan proses produksi makanan dan minuman tindakan *hygiene* dan *sanitasi* yang merupakan bagian dari kesehatan lingkungan juga analisis bahaya dan titik pengendalian kritis (*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan salah satu upaya yang penting untuk menghindari pencemaran terhadap hasil produksi. Terdapat enam prinsip *hygiene* dan *sanitasi* yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan makanan dan minuman salah satunya adalah pengangkutan makanan dalam penyajian makanan.

Pengangkutan makanan tradisional dari hasil produksi Hotel dan Restoran umumnya tidak memperhatikan prinsip-prinsip pengangkutan makanan matang / siap saji sehingga kualitas makanan tersebut tidak terjaga seperti hasil observasi dan wawancara pada tanggal 16 Juni 2011:

- 1) Masih terdapatnya Hotel dan Restoran yang tidak memiliki kelengkapan wadah masing-masing masakan, seperti; tidak mempunyai tutup makanan, terlampau penuh dalam penyajiannya sehingga sering tumpah karena tidak sesuai ukuran wadah dan porsinya, ada juga yang mempunyai tutup namun tidak tersedia lubang hawa (ventilasi) untuk makanan panas sehingga uap makanan tidak terbuang yang dapat mengakibatkan kondensasi untuk pertumbuhan bakteri sehingga makanan menjadi basi
- 2) Masih adanya restoran yang mempergunakan wadah yang tidak utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan berkarat atau bocor.
- 3) Masih tidak diaturnya antara waktu pengangkutan, suhu dan jarak penyajian sehingga memungkinkan makanan yang disajikan sudah dalam keadaan dingin.
- 4) Masih terdapatnya hotel dan restoran yang menyediakan kendaraan khusus pengangkut makanan dalam penyajian tetapi masih bercampur dengan keperluan mengangkut bahan lain, seperti kendaraan untuk makanan yang disajikan dipakai juga untuk mengangkut sisa-sisa makanan yang kemungkinan sudah bercampur bakteri.



Gambar 5. Kendaraan pengangkut makanan di Hotel  
(Sumber : Dokumentasi Penulis 2011)

#### 4.5.4 Metode Penyusunan Menu Melalui Penyimpanan

Penyimpanan makanan dalam produk makanan siap disaji, seperti pada penyajian makanan tradisional merupakan makanan yang memiliki resiko pencemaran bakteriologis yang tinggi terutama bila dalam penyimpanannya tidak memenuhi prinsip *hygiene* dan *sanitasi* makanan. Berikut hasil observasi pada tanggal tanggal 16 Juni 2011 antara lain adalah :

- 1) Masih adanya restoran dan beberapa hotel yang belum memiliki tempat penyimpanan makanan yang dapat mempertahankan suhu makanan yang akan disajikan sehingga dalam penyajian dengan memakan waktu masih tetap terjaga suhunya.
- 2) Masih adanya restoran yang belum memiliki wadah penyimpanan bahan baku yang dapat membekukan sehingga mencegah pertumbuhan bakteri.

#### 4.5.5 Metode Penyusunan Menu Melalui Pengolahan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara masih terdapat industri hotel dan restoran yang memproduksi makanan tradisional tidak memiliki label, sehingga dikhawatirkan makanan tradisional yang dihasilkan mengandung zat aditif khususnya zat warna yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya. Selain itu, ditemukan pula ada hotel dan restoran yang masih proses pembuatan makanannya merupakan produk industri rumah tangga, sehingga pengaturan terhadap zat pewarna yang digunakan belum jelas, tergantung pada keinginan produsen. Begitu juga pada pengolahan yang masih dikerjakan secara tradisional dimana para pekerja kurang memperhatikan *higiene sanitasi* pengolahan makanan tradisional yang dihasilkan. Sehingga rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme maupun pathogen penyebab penyakit. Hal inilah yang menyebabkan pentingnya penelitian ini agar dapat menjadi referensi penelitian selanjutnya untuk mengetahui jenis dan kadar zat pewarna yang digunakan oleh industri rumah tangga penghasil makanan tradisional, apakah sudah memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/LX/1988 atau tidak, serta untuk mengetahui gambaran hygiene dan sanitasi pengolahannya sesuai Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003.

#### 4.6 Upaya Pihak Usaha Jasa Boga dalam Mengembangkan Menu Tradisional

Perencanaan strategi pemasaran menjadi salah satu kunci utama kesuksesan sebuah usaha. Begitu pula dalam menjalankan peluang bisnis makanan tradisional.

Sebagus apapun kualitas hasil makanan tradisional yang didapatkan, bila tanpa dukungan strategi pemasaran yang tepat maka bisa dipastikan tidak banyak orang yang mengetahui keberadaan produk tersebut. Sehingga pemasaran produk makanan tradisional tersebut kurang berjalan lancar, dan akhirnya mengalami kerugian dan ditinggalkan.

Strategi pemasaran makanan tradisional memang bisa dilakukan dengan berbagai cara. Baik memasarkannya secara langsung kemasyarakat ataupun melalui permintaan langsung dari konsumen. Sampai hari ini potensi pasar bisnis makanan tradisional terbuka lebar. Kondisi ini tentunya mempermudah para pelaku bisnis makanan tradisional untuk memasarkan produk mereka. Berikut cara pemasaran makanan tradisional Sulawesi Selatan yang dikembangkan oleh para pengelola hotel dan restoran yang menjajakan makanan tradisional sebagai potensi wisata daerah, antara lain :

1. Pemasaran Melalui pengembangan Restoran

Seiring dengan meningkatnya jumlah konsumen yang mengkonsumsi produk makanan tradisional, maka semakin banyak pula masyarakat yang mulai tertarik dan menekuni bisnis makanan tradisional salah satunya di daerah Kota Makassar sebagai salah satu obyek penelitian. Hasil survei menunjukkan Di kota Makassar banyak dibangun restoran-restoran yang menjajakan makanan tradisional seperti; rumah makan Ulu Juku, rumah makan Luwu yang menjajakan masakan khas daerah luwu (seperti kapurung, barobbo, parede), rumah makan Pallu basa dan coto. Hal inilah

yang membuat makanan tradisional menjadi dikenal oleh masyarakat dan menjadi persaingan pasar antar pelaku bisnis kuliner makanan tradisional yang semakin hari semakin pesat.

## 2. Strategi pemasaran melalui Iklan.

Dalam menjalankan bisnis usaha makanan tradisional yang dilakukan oleh hotel dan restoran umumnya cuma mengandalkan modal dan produk berkualitas saja dan tidak memikirkan bagaimana trik pemasaran yang dapat menghasilkan omset sesuai target dan menjadikan makanan tradisional menjadi suatu icon hotel dan restoran atau menjadi icon suatu daerahnya, seperti hotel dan restoran yang ada di Kota Makassar, Pare-pare, Toraja, dan Palopo, yang sama sekali belum pernah mengkombain antara promosi hotel dan produk makanan tradisionalnya sehingga popularitas makanan tradisional Sulawesi Selatan yang ada di daerah tersebut belum banyak dikenal di luar Sulawesi maupun manca negara.

Melihat pola pengembangan yang dilakukan oleh pihak hotel dan restoran tersebut, maka berikut disarankan beberapa strategi pola perencanaan pemasaran bisnis makanan tradisionanl selain dari kualitas produk dan modal yaitu dengan menerapkan strategi pemasaran yang menggabungkan metode periklanan tradisional, pemasaran online, pemasaran langsung dan memimpin pembeli. Selain itu, dapat pula bereksperimen dengan bentuk-bentuk pemasaran 'dari mulut ke mulut' seperti memperluas jaringan atau melalui strategi berikut :

### a. Membuat Nama Bisnis Usaha yang Mudah Diingat

Sebelum anda membuka bisnis usaha makanan, ada baiknya anda telah menyiapkan nama untuk usaha anda. Pilih nama yang menarik, unik, dan mudah diingat oleh para konsumen. Karena nama usaha menjadi *image* dan *brand* yang akan tertanam pada konsumen, sehingga mereka mudah untuk mengingat usaha anda.

b. Memperkenalkan bisnis pada masyarakat

Dalam pemasaran dengan mengenalkan bisnis usaha kepada masyarakat sekitar lingkungan tempat tinggal. Dengan adanya pengenalan produk, masyarakat mengetahui apa kelebihan produk bisnis usaha makanan yang kita kelolah, harga makanan yang ditawarkan, serta pelayanan yang ditawarkan bisnis usaha yang kita miliki kepada para konsumen.

c. Memberikan Harga Spesial

Harga special pada pada event – event tertentu seperti pada saat *grand opening bisnis* yang kita miliki, atau pada saat ulang tahun usaha tersebut, sehingga dapat menarik perhatian pengunjung untuk datang .

d. Membangun Mitra Bisnis Usaha

Untuk membangun jaringan usaha memang tidaklah mudah, namun jaringan merupakan pemasaran yang sangat efektif. Mulailah dengan membuat jaringan usaha dengan rekan maupun kerabat dekat yang memang bisa membantu untuk mengembangkan bisnis.

e. Kreasikan menu yang ditawarkan

Untuk menghindari kejenuhan konsumen, ciptakan inovasi pada menu – menu yang ditawarkan bisnis usaha tersebut. Minimal 6 bulan sekali ciptakan menu baru

pada usaha. Banyaknya variasi menu yang ditawarkan, akan menjadi daya tarik tersendiri bagi bisnis usaha tersebut.

f. Meningkatkan kualitas pelayanan

Pelayanan merupakan perihal yang sangat penting diperhatikan utamanya bagi pelayanan yang secara langsung kepada tamu atau pembeli karena seenak dan semurah apapun suatu produk yang diujakan akan tidaklah ramai dikunjungi apabila pelayanannya kurang memuaskan. Dalam memberikan pelayanan bagi para konsumen, sebaiknya juga memperhatikan waktu penyajian makanan, kualitas cita rasa makanan serta kebersihan dan keamanan tempat usaha.

Berikut adalah hasil analisis SWOT terhadap penyajian dan pengembangan Menu Tradisional yang disajikan oleh Hotel dan Restoran

<b>No</b>	<b>Strengths + Weaknesses</b>	<b>Opportunities + Threats</b>	<b>Strategi + Solusi</b>
1.	<p><b>Strengths (Kekuatan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Memiliki bahan baku yang cukup pada masing-masing daerah</li> <li>- Memiliki cita rasa yang khas</li> <li>- Tidak memakai unsur bahan pengawet, pewarna yang dapat merusak kesehatan</li> </ul>	<p><b>Opportunities (peluang)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Masih di minati oleh wisatawan baik domestik maupun manca negara</li> <li>- Masih mencerminkan kekhasan suatu etnik daerah masing-masing.</li> <li>- Bahan baku masih mudah didapat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan pelestarian secara kontinu terhadap bahan pokok sehingga ketersediaan bahan pokok dapat terjaga.</li> <li>- Lebih memperhatikan sisi hygiene sanitasi dalam pengelolaan makanan.</li> <li>- Melengkapi</li> </ul>

2.	<b>Weakness (Kelemahan)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kurang perhatian terhadap hygiene dan sanitasi.</li> <li>- Kurang memperhatikan strategi pemasaran sehingga kurang popularitas.</li> <li>- Belum memiliki label, sehingga dikhawatirkan mengandung zat aditif</li> <li>- Belum lengkapnya fasilitas pendukung dalam menyajikan makanan tradisional</li> <li>- Kurangnya perhatian terhadap Kualitas pelayanan kepada konsumen</li> </ul>	<b>Threats (Ancaman)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan baku akan punah karena kurangnya perhatian terhadap pelestarian bahan baku.</li> <li>- Kurangnya perhatian terhadap sarana pendukung dalam pengelolaan makanan tradisional</li> <li>- Masih banyak terjadi pengulangan bahan pokok dan warna pada masakan sehingga dapat membosankan bagi peminatnya.</li> <li>- Menjamurnya makanan-makanan modern seperti sea food, KFC, dsb yang dapat menjadi pesaing</li> <li>- Kurangnya inovasi dalam pengolahan menu tradisional.</li> <li>- Kurangnya menjalin mitra usaha</li> </ul>	fasilitas pendukung dalam pengelolaan makanan, seperti ; wadah penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebih gencar melakukan promosi baik melalui media massa, elektronik, mulut ke mulut dan iven-iven kegiatan.</li> <li>- Lebih kreatif dan inovatif dalam pengelolaan cita rasa dan desain penyajian</li> <li>- Lebih memperhatikan porsi dan pemakaian bahan baku agar lebih seimbang.</li> <li>- Lebih memperhatikan kualitas pelayanan terhadap konsumen.</li> <li>- Lebih gencar melakukan hubungan dalam membangun mitra usaha.</li> </ul>
----	---	--	---

Tabel 5 : Hasil analisis SWOT terhadap penyajian dan pengembangan Menu Tradisional yang disajikan oleh Hotel dan Restoran

(Sumber : Penulis, 2011)

## BAB V

### P E N U T U P

#### A. Kesimpulan

Provinsi Sulawesi Selatan yang memiliki tiga etnik suku dengan berbagai macam makanan khas tradisional yang ada di dalamnya merupakan daerah yang sangat potensial untuk dijadikan daerah tujuan wisata khususnya wisata kuliner. Sebagai Propinsi yang berkembang, Sulawesi Selatan sudah memeperlihatkan fungsinya sebagai salah satu daerah tujuan wisata dengan wisata alam yang cukup rame dikunjungi, Akan tetapi hal ini belumlah cukup karena tujuan wisata bukan hanya sekedar menikmati alam yang indah namun, kenyamanan, ketenangan, dan kepuasan harus pula dirasakan.

Berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan dengan melalui beberapa tahapan analisis dapat disimpulkan :

1. Bahwa jenis makanan tradisional Sulawesi Selatan terdapat ± 70 jenis makanan dan 10 jenis makanan tradisional yang diminati dan disajikan oleh hotel dan restoran di Sulawesi Selatan karena dapat memberikan kepuasan dari citarasa masakan bagi para wisatawan yang berkunjung
2. Metode penyajian makanan tradisional khas Sulawesi Selatan pada Hotel/restoran yang umumnya disajikan dengan model menu *table d'hote*, yaitu susunan hidangan makanan yang komplit dengan memperlihatkan daftar

harga-harga tertentu pada lembar menu, masih perlu ditingkatkan khususnya dari segi pengolahan makanan sampai kepenyajian makanan.

3. Pola pengembangan makanan tradisional oleh hotel dan restoran yang ada di Sulawesi Selatan yang hanya mengandalkan modal dan produk saja belum dapat menjadikan produk makanan tradisional Sulawesi Selatan lebih populer dan menarik untuk itu perlu penanganan yang lebih optimal.

#### 5.1. SARAN.

Dalam rangka mengelola menu makanan tradisional khas Sulawesi Selatan yang cukup banyak agar lebih berkualitas dan dapat menjadi salah satu obyek daya tarik wisata, maka ada beberapa saran yang menjadi masukan dan perlu mendapatkan perhatian, antara lain :

1. Masyarakat Sulawesi Selatan sebaiknya melakukan pelestarian secara kontinu terhadap bahan pokok sehingga ketersediaan bahan pokok dapat terjaga.
2. Lebih memperhatikan sisi *hygiene sanitasi* dalam pengelolaan makanan.
3. Melengkapi fasilitas pendukung dalam pengelolaan makanan, seperti ; wadah penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian.
4. Lebih gencar melakukan promosi baik melalui media massa, elektronik, mulut ke mulut dan iven-iven kegiatan.
5. Lebih kreatif dan inovatif dalam pengelolaan cita rasa dan desain penyajian
6. Lebih memperhatikan porsi dan pemakaian bahan baku agar lebih seimbang.

7. Lebih memperhatikan kualitas pelayanan terhadap konsumen.
8. Lebih gencar melakukan hubungan dalam membangun mitra usaha.

**Pemerintah :**

1. Sebaiknya memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang *higiene* dan *sanitasi* makanan kepada keseluruhan karyawan hotel/restorant dan pedagang makanan jajanan makanan tradisional secara berkesinambungan, sehingga adanya peningkatan pengetahuan sebagai produsen makanan tradisional.
2. Sebaiknya melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap seluruh karyawan, pedagang dan pengusaha jasa makanan, dan utamanya bagi pengusaha hotel dan restoran yang menjajakan makanan-makanan tradisional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Razak 2008.  
*Ngarai Sianok*, Liputan 6, SCTV, 9 September 2008 09:13
- Anne Ahira. 2011  
*Mengenal pengertian wisata kuliner*. Download [www. Anne Ahira.com](http://www.AnneAhira.com)
- Ardiwidjaja, Roby.2007.  
*Memiliki Kebijakan Pembangunan Wisata* Download [www.Dieny-yusuf.com](http://www.Dieny-yusuf.com).
- Arief, Abdul Rachman, 2005.  
*Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Badan Ketahanan Pangan Sul-Sel. 2002. *Profil Makanan Tradisional Provinsi Sulawesi Selatan*.
- Bambang Hariyadi (2007).  
*Pengetahuan Lokal, Makanan Tradisional, dan Ketahanan Pangan*. Hawaii Forum. University of Hawaii at Manoa (UHM)
- Godfrey, K., & Clarke, J. .2000.  
*The tourism development handbook: a practical approach to planning and marketing*. London: Continuum.
- Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 *Tentang Hygiene dan Sanitasi Pengolahan makanan*
- Made Astawan. 2010.  
*Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Guru Besar di Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi-IPB serta Ketua I Perhimpunan ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Bogor.
- Marsum. 1994.  
*Restoran dan segala Permasalahannya*. Yogyakarta : CV. Andi.

Marpaung. 2000.

*Pengantar Pariwisata*. CV. Alfabeta : Bandung.

Moleong, Lexy. 2007.

*Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosada Karya.

Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 *Tentang Bahan Tambahan Makanan*

Saragih, Bungaran, 1998.

*Agribisnis: Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*, Bogor: Yayasan Mulia persada Indonesia, Pt.Surveyor Indonesia dan PSP Lemlit IPB.

Sugiyono. 2007.

*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung. CV Alfabeta

-----, 2010.

*Statistika Untuk Penelitian*. CV. Alfabeta : Bandung.

Sulastiyono, Agus. 2007. *Tehnik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung : CV, Alfabeta

Undang-undang Nomor 10 Tahun 2009 *Tentang Pengawasan Dan Pengendalian Kepariwisataaan*

Yoeti, Oka A. 2006.

*Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : Angkasa.

-----, 1993.

*Komersialisasi Seni Budaya Dalam Pariwisata*. Bandung : Angkasa.

-----, 1997.

*Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta : PT. Pradnya Pramita.

**Website :**

<http://chantika.com/tips-pemasaran-bisnis-usaha-makanan/> (diakses tanggal 11 Agustus 2011. Pukul 01 :12 Wita)

<http://www.damandiri.or.id/file/muhridwanipbbab7.pdf>. (diakses tanggal 11 Agustus 2011. Pukul 01 :15 Wita)

## KUESIONER

### Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Provinsi Sulawesi Selatan

---

*“Agar penelitian ini valid, mohon kerelaan Bapak/Ibu untuk mengisi secara lengkap data pribadi di bawah. Data akan kami pergunakan untuk keperluan penelitian ini saja dan kerahasiaan data pribadi dijamin.”*

---

#### Identitas Responden

Nama : .....(optional)  
Unit Kerja Hotel/Restoran : .....  
Jabatan : .....  
Kota / Kabupaten : .....

#### Karakteristik Responden

1. Jenis Kelamin
  - a. Laki-laki
  - b. Perempuan
2. Pendidikan
  - a. SLTA / Sederajat
  - b. D3
  - c. S1
  - d. S2
  - e. S3
3. Masa kerja di Hotel/Restorant
  - a. < 1 tahun
  - b. 1-5 tahun
  - c. 6-10 tahun
  - d. > 10 tahun



## DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA PENELITIAN

Nama Hotel/restoran : .....  
Nama Responden : .....  
Jabatan : .....  
Hari/Tanggal : .....

---

1. Seberapa besar jumlah tamu hotel/restoran setiap harinya?
2. Berapa jumlah rata-rata tamu wisatawan domestik dan wisatawan asing setiap harinya?
3. Dari negara mana saja yang pernah menginap di hotel anda?
4. Berapa lama rata-rata waktu tinggal yang digunakan oleh wisatawan domestik dan manca negara?
5. Berapa kali penyajian makanan dalam setiap harinya?
6. Menu apa saja yang disajikan setiap harinya?
7. Coba sebutkan menu tradisional daerah yang anda ketahui?
8. Menu tradisional apa saja yang di sediakan oleh restoran hotel anda?
  - a. ....g.....
  - b. ....h.....
  - c. ....i.....
  - d. ....j.....
  - e. ....k.....
  - f. ....l.....
9. Makanan Tradisional apa saja yang menjadi pavorit pengunjung domestik?
  - a. ....e.....
  - b. ....f.....
  - c. ....g.....
  - d. ....h.....
10. Makanan Tradisional apa saja yang menjadi pavorit pengunjung mancanegara?
  - a. ....e.....
  - b. ....f.....
  - c. ....g.....
  - d. ....h.....

11. Bagaimana cara pengelolaan makanan tradisional tersebut?
  - a. ....
  - b. ....
  - c. ....
  - d. ....
  - e. ....
  - f. ....
12. Bagaimana metode penyajian makanan tradisional tersebut?
  - a. ....
  - b. ....
  - c. ....
  - d. ....
  - e. ....
  - f. ....
13. Bagaimana tanggapan anda tentang makanan tradisional yang paling diminati oleh pengunjung domestik?
14. Bagaimana tanggapan anda tentang makanan tradisional yang paling diminati oleh pengunjung manca negara?
15. Apa dan bagaimana upaya pihak hotel/restoran dalam mengembangkan makanan tradisional ?
16. Bagaimana sejarah makanan tradisional yang anda sajikan menurut info masyarakat lokal?
  - a. ....
  - b. ....
  - c. ....
  - d. ....
  - e. ....
  - f. ....
17. Bagaimana fasilitas yang disediakan pihak hotel/restoran anda dalam mendukung pengelolaan menu tradisional?
18. Bagaimana ketersediaan bahan baku makanan daerah yang anda kelola, dan bagaimana upaya agar bahan baku tersebut tidak akan habis?
19. Dll.

---

**Terima kasih**

---