

# PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP KUALITAS KULINER HASIL LAUT DI PANTAI NGRENEHAN, GUNUNGKIDUL

**Muhammad Zumar Rahafuna<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>*Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta*

*\*Email Corresponding Author: [zumarrahafuna@stipram.ac.id](mailto:zumarrahafuna@stipram.ac.id)*

## ABSTRAK

Gunung Kidul merupakan salah satu daerah di Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki kekayaan potensi jenis wisata alam yaitu gugusan pantai. Salah satu pantai yang tengah dikembangkan pariwisatanya adalah pantai Ngrenehan, khususnya kuliner olahan laut. Salah satu tuntutan pengembangan wisata kuliner adalah kualitas makanannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas makanan laut di pantai Ngrenehan. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dimana data diambil dari wawancara dengan wisatawan yang membeli produk kuliner olahan laut yang menilai enam variabel utama dengan 30 pertanyaan yang difokuskan pada kualitas produk kuliner olahan laut. Hasil penelitian ini adalah kualitas kuliner olahan laut di pantai Ngrenehan berada pada ambang diragukan artinya kualitas kulinernya masih belum baik untuk semua variabel yang diteliti.

**Kata kunci:** *Pantai Ngrenehan, Kuliner, Makanan Olahan Laut, Kualitas Makanan, Kualitas Produk*

## ABSTRACT

Gunung Kidul is one of the areas in the Special Region of Yogyakarta which has a wealth of potential natural tourism types, namely the beach cluster. One of the beaches that is developing tourism is Ngrenehan beach, especially seafood culinary delights. One of the demands of developing culinary tourism is the quality of the food. This research aims to determine the quality of seafood on Ngrenehan beach. The method used is descriptive qualitative where the data is taken from interviews with tourists who buy seafood culinary products who assess six main variables with 30 questions that focus on the quality of culinary seafood products. The results of this research are that the quality of seafood culinary delights on Ngrenehan beach is on the verge of doubtful, meaning that the quality of the culinary delights is still not good for all the variables studied.

**Keywords:** *Ngrenehan Beach, Culinary, Seafood, Food Quality, Product Quality*

### History Article

Submitted 19 February 2025 | Revised 28 June 2025 | Accepted 1 July 2025

### License and Copyright

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0  
International CC BY-NC-SA 4.0



### Website

<https://journal.bukitpengharapan.ac.id/index.php/JUPARITA/index>

### Email

[juparita@bukitpengharapan.ac.id](mailto:juparita@bukitpengharapan.ac.id)

## 1. PENDAHULUAN

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) merupakan salah satu destinasi wisata di Indonesia yang memiliki keanekaragaman jenis destinasi yang lengkap, yaitu destinasi alam (wisata bahari, pegunungan/perbukitan, sungai, taman nasional, dll.), destinasi budaya (Kraton Yogyakarta, candi-candi, cagar budaya peninggalan Belanda, adat istiadat, kearifan lokal, dll.), dan destinasi buatan (pusat perbelanjaan, taman hiburan, konser, dll.) (Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta, 2022). Dari hasil survei yang dilakukan ke wisatawan domestik, terdapat tiga aktivitas wisata terbanyak yang dilakukan saat mereka berwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu wisata kuliner (29%), wisata kota/pedesaan (12%), dan wisata bahari (10%), sisanya masing-masing dibawah 10 persen yaitu wisata petualangan, wisata sejarah atau religi, ekowisata, wisata kesenian, event tourism, wisata olah raga, wisata terintegrasi, dan wisata-wisata lainnya (Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta, 2022: 5).

Wisata Bahari yang menjadi salah satu kegiatan wisata favorit bagi wisatawan domestik yang berwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta tidak terlepas dari banyaknya destinasi wisata Bahari yang tersebar di kabupaten-kabupaten seperti Bantul, Kulonprogo, dan Gunung Kidul. (Berita Satu, 2023). Salah satu kabupaten yang memiliki pantai yang menjadi favorit wisatawan adalah Gunung Kidul seperti Kawasan Pantai Baron - Seruni, Pantai Glagah, Pantai Depok, Kawasan Pantai Gesing, Pantai Buron dan Pantai Kesirat (Airawati et al, 2023: 142).

Hal tersebut juga sejalan dengan perencanaan mengembangkan potensi pariwisata bahari yang terus dilakukan oleh berbagai pihak, khususnya Pemerintah Daerah Provinsi DIY dengan menetapkan arah kebijakan pengembangan destinasi pariwisata bahari yang tertuang dalam dokumen Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataan DIY. Penambahan akses serta fasilitas pariwisata juga terus diupayakan agar kenyamanan wisatawan dapat terjamin (Airawati et al, 2023: 142).

Pengembangan potensi wisata Bahari terus diupayakan karena jika pariwisata bahari dikelola dengan baik akan memberikan efek positif terhadap perkembangan ekonomi regional di wilayah pesisir, sehingga secara tidak langsung memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat setempat (Zhang dan Xing, 2023). Kontribusi sektor ekonomi di Kawasan Pantai Selatan Daerah Istimewa Yogyakarta dapat dilihat dari Kontribusi PDRB kecamatan terhadap provinsi. Kontribusi PDRB kecamatan terhadap provinsi rata-rata per kecamatan di Kawasan Pantai Selatan Daerah Istimewa Yogyakarta adalah 0,74%. Total kontribusi PDRB Kawasan Pantai Selatan Daerah Istimewa Yogyakarta terhadap provinsi adalah 24,33% dari PDRB DIY (Bappeda DIY dalam Airawati et al, 2023: 143). Pariwisata di wilayah pesisir atau dapat disebut dengan istilah pariwisata bahari merupakan tulang punggung aktivitas perekonomian masyarakat (Airawati et al, 2023: 143).

Salah satu jenis wisata yang berkembang di kawasan bahari adalah wisata kuliner yang menekankan pada olahan hasil laut (seafood). Pantai Ngrenehan merupakan kawasan pantai yang mulai mengembangkan dan mempromosikan dirinya sebagai salah satu destinasi wisata kuliner olahan laut di kawasan pantai Gunung Kidul. Inovasi tersebut patut untuk diapresiasi, namun juga perlu untuk dilakukan evaluasi mengenai kualitas kuliner hasil laut untuk menjamin keberlanjutan dan daya saing dari tujuan pengembangan wisata kuliner hasil olahan laut di pantai Ngrenehan. Penelitian ini dilakukan untuk menjawab pertanyaan tersebut.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

Wisata bahari merupakan wisata yang dilakukan di kawasan pesisir, bawah air, dan bentang laut. Pengusaha pariwisata, pemerintah daerah dan atau lembaga yang ditunjuk berdasarkan aturan perundang-undangan untuk melakukan pengelolaan destinasi wisata bahari disebut sebagai pengelola wisata bahari (Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2020). Definisi wisata bahari adalah perjalanan wisata minat khusus yang bertujuan melakukan aktifitas di wilayah ekosistem pantai dan laut. Pariwisata bahari merupakan kawasan wisata dengan sumber obyek dan daya tarik wisatanya pada *sea scape* dan *coastal sea scape*. Konsep wisata pesisir dan

bahari didasarkan pada saujana, keunikan alam, karakteristik ekosistem, kekhasan seni budaya dan karakteristik masyarakat (Fandeli, 2002).

Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan (Blichfeldt et al, 2010). Hal itu karena makan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia meskipun pada perkembangannya, tujuan makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi menjadi sebuah pengalaman. Di daerah tujuan wisata, belanja wisatawan untuk keperluan makanan mencapai sepertiga dari total pengeluarannya (Hall et al 2003). Dengan menjelajahi daerah tujuan wisata, wisatawan akan mendapatkan pengalaman tentang makanan dan minuman di tempat yang dituju (Wolf, 2002 dalam Kivela & Crotts, 2005).

Wisata kuliner bukan hanya untuk mengetahui dan mengalami budaya lain, tetapi juga untuk merasakan petualangan, kemampuan beradaptasi, dan keterbukaan (Molz, 2007). Terkait hal itu, wisatawan sebenarnya mengonsumsi budaya tujuan tersebut (Beer, 2008). Selain mencari makanan untuk memenuhi kebutuhan primernya, wisatawan juga akan mencari makanan khas daerah setempat. Pada umumnya, makanan khas merupakan makanan tradisional yang hanya ada di daerah tujuan wisata. Wisatawan jenis ini bisa menjadi segmen pasar yang sangat loyal (Kivela & Crotts, 2005).

Schiffman dan Kanuk (2008) juga menyampaikan beberapa persepsi konsumen terhadap suatu produk yang dapat dilihat berdasarkan hal-hal seperti persepsi mengenai harga yaitu cara pandang konsumen terhadap harga tertentu, seperti tinggi, rendah, dan wajar. Harga mempunyai pengaruh kuat terhadap maksud untuk membeli dan kepuasan membeli. Selanjutnya adalah persepsi mengenai kualitas yang dirasakan, yaitu cara konsumen dalam memandang atau menilai kualitas produk atau jasa tertentu atas dasar berbagai macam isyarat informasi yang dihubungkan dengan produk. Terakhir adalah persepsi mengenai risiko yang dirasakan, yaitu ketidakpastian yang dihadapi para konsumen jika mereka tidak dapat meramalkan konsekuensi keputusan pembelian mereka. Tin & Duarte (2012) berpendapat bahwa persepsi kualitas dan harga akan sangat dipengaruhi oleh dengan karakteristik wisatawan, terlebih pada hal yang terkait dengan produk yang dibelinya dan pendukungnya seperti lokasi, akses, kualitas kuliner, keberagaman kuliner baik makanan maupun minuman, layanan, suasana, kebersihan, keamanan, dekorasi, harga, dan fasilitas pendukung.

### 3. METODE

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kualitatif dengan metode pengumpulan data berupa kuesioner dan wawancara terbuka. Responden dipilih dengan kriteria sedang melakukan aktivitas mengonsumsi produk hasil laut di pantai Ngrenehan, Gunung Kidul dengan menggunakan teknik purposive sampling. Teknik purposive sampling adalah teknik mengambil data dengan tidak berdasar acak atau random, melainkan berdasarkan adanya pertimbangan-pertimbangan untuk mencapai target atau fokus tujuan tertentu. Responden pada penelitian ini berjumlah 200 orang. Penulisan berupa uraian yang merinci serta deskriptif dari serangkaian data yang didapatkan.

### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengambilan data lapangan untuk penelitian ini dilakukan pada tanggal 19 Oktober 2024 yang bertepatan pada akhir pekan. Waktu tersebut dipilih dengan maksud agar pengunjung pantai Ngrenehan banyak sehingga kemungkinan untuk mendapatkan responden semakin besar dan dapat dilakukan pada satu waktu penelitian saja.

#### 4.1 Kualitas Produk

Kualitas dari produk yang dibeli merupakan salah satu aspek yang menjadi penentu dari puas atau tidaknya konsumen setelah melakukan konsumsi terhadap produk tersebut. Terkait dengan produk kuliner makanan, kualitasnya dapat dinilai dari beberapa hal yaitu hiasan pada makanan

olahan laut memiliki ukuran dan bentuk yang tepat, dapat memberikan perasaan yang menyenangkan, terdapat berbagai pilihan makanan dan olahan, serta dapat menimbulkan kesan yang unik dibandingkan dengan produk olahan kuliner yang lain.

**Tabel 1. Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Produk**

| No.                       | Indikator                                                                             | STS         | TS           | RR            | S             | SS           | Rata-Rata | Keterangan   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| 1                         | Hiasan pada makanan olahan laut memiliki ukuran dan bentuk yang tepat                 | 1<br>(0.5)  | 9<br>(0.5)   | 148<br>(74)   | 31<br>(15.5)  | 11<br>(5.5)  | 3.21      | Ragu         |
| 2                         | Dapat memberikan perasaan yang menyenangkan                                           | 3<br>(3.0)  | 17<br>(17.0) | 111<br>(55.5) | 47<br>(23.5)  | 22<br>(11.0) | 3.34      | Ragu         |
| 3                         | Terdapat berbagai pilihan makanan dan olahan                                          | 0<br>(0.0)  | 6<br>(3.0)   | 13<br>(6.5)   | 124<br>(62.0) | 57<br>(28.5) | 4.16      | Setuju       |
| 4                         | Dapat menimbulkan kesan yang unik dibandingkan dengan produk olahan kuliner yang lain | 14<br>(7.0) | 29<br>(14.5) | 132<br>(66.5) | 16<br>(8.0)   | 9<br>(4.5)   | 2.88      | Tidak Setuju |
| Rata-rata Kualitas Produk |                                                                                       |             |              |               |               |              | 3.39      |              |

*Sumber Data: Hasil Olahan Peneliti, 2024.*

Responden mengatakan bahwa mereka ragu apakah lalapan pada hidangan yang disajikan dapat disebut sebagai hiasan karena rata-rata responden mengkonsumsi lalapan tersebut. Makanan olahan laut mayoritas dianggap sebagai makanan biasa oleh responden sehingga makanan tersebut dianggap sebagai makanan biasa yang tidak begitu istimewa. Pilihan bahan dan olahan membuat responden setuju bahwa pilihan makanan dan olahan dari makanan olahan laut di pantai Ngrenahan bervariasi, namun pilihannya cenderung standar (ikan dan cumi) dan olahannya pun demikian (goreng dan bakar). Mayoritas dari responden menganggap makanan hasil olahan laut bukan merupakan makanan yang unik karena dapat mudah ditemui bahkan di daerah yang jauh dari laut sekalipun, yang menjadi keunikan justru adalah lokasi. Lokasi pantai dianggap dapat memberikan keunikan tersendiri jika dipadukan dengan makanan hasil olahan laut.

#### 4.2. Kualitas Makanan

Kualitas makanan merupakan salah satu aspek yang menarik minat wisatawan untuk membeli/mengonsumsi produk, khususnya produk makanan olahan laut di pantai Ngrenahan, Gunung Kidul. Kualitas dapat dinilai berdasarkan penggunaan bahan yang segar dan baik, standar porsi yang cukup, dan penampilan/penyajian yang menggugah selera. Bahan, standar porsi, dan penampilan/penyajian yang baik akan meningkatkan selera makan sehingga akan memberikan kesan dan pengalaman mengonsumsi makanan hasil laut yang baik.

**Tabel 2. Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Makanan**

| No. | Indikator                                                        | STS        | TS          | RR            | S             | SS           | Rata-Rata | Keterangan |
|-----|------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---------------|---------------|--------------|-----------|------------|
| 1   | Tekstur makanan olahan laut lembut (mudah dipotong dan dikunyah) | 0<br>(0.0) | 1<br>(0.5)  | 89<br>(44.5)  | 102<br>(51.0) | 8<br>(4.0)   | 3.58      | Ragu       |
| 2   | Aroma makanan olahan laut membangkitkan nafsu makan              | 0<br>(0.0) | 2<br>(2.0)  | 126<br>(63.0) | 65<br>(32.5)  | 5<br>(2.5)   | 3.35      | Ragu       |
| 3   | Makanan olahan laut memiliki aroma yang enak                     | 0<br>(0.0) | 2<br>(1.0)  | 144<br>(72.0) | 32<br>(16.0)  | 22<br>(11.0) | 3.37      | Ragu       |
| 4   | Porsi ukuran makanan olahan laut sudah tepat                     | 0<br>(0.0) | 16<br>(8.0) | 31<br>(15.5)  | 144<br>(72.0) | 9<br>(4.5)   | 3.73      | Ragu       |
| 5   | Makanan olahan laut bercita rasa pedas                           | 0<br>(0.0) | 7<br>(3.5)  | 9<br>(4.5)    | 167<br>(83.5) | 17<br>(8.5)  | 3.97      | Ragu       |
| 6   | Makanan olahan laut bergizi                                      | 0          | 2           | 7             | 92            | 99           | 4.44      | Setuju     |

|                           |                                                                          | (0.0)       | (1.0)         | (3.5)         | (46.0)       | (49.5)       |      |              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------|--------------|--------------|------|--------------|
|                           |                                                                          |             |               |               |              | )            |      |              |
| 7.                        | Makanan olahan laut tidak berminyak                                      | 9<br>(4.5)  | 117<br>(58.5) | 51<br>(25.5)  | 23<br>(11.5) | 0<br>(0.0)   | 2.49 | Tidak Setuju |
| 8.                        | Makanan olahan laut ringan (rendah lemak, rendah kalori, dan bebas gula) | 13<br>(6.5) | 89<br>(44.5)  | 87<br>(43.5)  | 9<br>(4.5)   | 2<br>(1.0)   | 2.49 | Tidak Setuju |
| 9.                        | Makanan olahan laut mewakili budaya                                      | 3<br>(1.5)  | 24<br>(12.0)  | 114<br>(57.0) | 36<br>(18.0) | 23<br>(11.5) | 3.26 | Ragu         |
| Rata-rata Kualitas Produk |                                                                          |             |               |               |              |              | 3.40 |              |

Sumber Data: Hasil Olahan Peneliti, 2024.

Secara umum tekstur dari olahan laut cenderung akan lembut dan mudah untuk dikonsumsi karena karakter dari daging itu sendiri, kecuali daging cumi-cumi yang teknik pemasakannya harus tepat agar tekstur dari dagingnya dapat dinikmati (lembut). Beberapa responden mengaku ada yang menerima hidangan cumi-cumi yang terlalu matang sehingga teksturnya menjadi terlalu keras sehingga tidak baik untuk dikonsumsi. Pengolahan yang dilakukan di kebanyakan restoran di pantai Ngrehen (bakar dan goreng) membuat aroma khas makanan olahan laut tidak terespos dengan maksimal, hal tersebut dapat terjadi karena proses pemasakan yang terlalu matang atau minyak yang terlalu sering digunakan sehingga meninggalkan bau yang akan menutup aroma asli makanan tersebut. Porsi makanan secara umum bagi responden sudah termasuk dalam taraf yang cukup.

Mayoritas makanan hasil laut yang ada di pantai Ngrehen akan diberikan sambal yang cukup pedas (tanpa harus meminta tambahan sambal), hal tersebut memudahkan konsumen untuk memberikan cita rasa yang pedas pada makanannya atau tidak. Responden menganggap bahwa makanan laut adalah makanan yang bergizi, hal tersebut terbukti dari hasil kuesioner dan wawancara yang dilakukan. Hal tersebut juga sejalan dengan fakta bahwa makanan hasil olahan laut memiliki kecenderungan untuk memiliki gizi yang lebih baik dengan jenis ikan yang ada di air tawar. Hampir seluruh olahan makanan laut di pantai Ngrehen melewati proses penggorengan (meskipun dibakar namun tetap digoreng dahulu) sehingga menimbulkan kesan berminyak pada makanan yang telah disajikan. Karena alasan tersebutlah mayoritas dari responden berpendapat bahwa makanan hasil laut berkalori tinggi karena adanya minyak dari sisa penggorengan yang ikut dikonsumsi. Responden cenderung ragu-ragu terkait dengan apakah makanan olahan laut dapat mewakili budaya, karena berdasarkan hasil wawancara kepada responden mereka tidak mengetahui apakah ada makanan khas dari Indonesia (terutama Daerah Istimewa Yogyakarta) yang berbahan dasar hasil olahan laut.

#### 4.3. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan salah satu aspek dalam dunia kuliner yang sangat penting dan perlu untuk diperhatikan karena aspek penyajianlah yang pertama kali dapat dirasakan oleh indera manusia (visual) dan akan menentukan apakah aspek penyajian tersebut dapat menggugah selera makan dari orang yang melihatnya atau sebaliknya.

**Tabel 3. Persepsi Wisatawan Terhadap Penyajian Makanan**

| No. | Indikator                                            | STS        | TS           | RR            | S             | SS          | Rata-Rata | Keterangan |
|-----|------------------------------------------------------|------------|--------------|---------------|---------------|-------------|-----------|------------|
| 1   | Makanan olahan laut disajikan bersih                 | 0<br>(0.0) | 6<br>(3.0)   | 39<br>(19.5)  | 143<br>(71.5) | 12<br>(6.0) | 3.80      | Ragu       |
| 2   | Makanan olahan laut disajikan dan diatur dengan baik | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0)   | 23<br>(55.5)  | 174<br>(11.5) | 3<br>(1.5)  | 3.90      | Ragu       |
| 3   | Makanan olahan laut memiliki warna yang menarik      | 0<br>(0.0) | 26<br>(13.0) | 123<br>(61.5) | 48<br>(24.5)  | 3<br>(1.5)  | 3.14      | Ragu       |

|                           |                                                             |            |               |               |               |            |      |              |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------|------------|---------------|---------------|---------------|------------|------|--------------|
| 4                         | Makanan olahan laut memiliki dekorasi yang menarik          | 0<br>(0.0) | 108<br>(54.0) | 71<br>(35.5)  | 21<br>(10.5)  | 0<br>(0.0) | 2.56 | Tidak Setuju |
| 5.                        | Makanan olahan laut memiliki suhu yang tepat saat disajikan | 0<br>(0.0) | 99<br>(49.5)  | 84<br>(42.0)  | 17<br>(6.5)   | 0<br>(0.0) | 2.56 | Tidak Setuju |
| 6.                        | Makanan olahan laut sangat menarik perhatian                | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0)    | 24<br>(12.0)  | 167<br>(83.5) | 9<br>(4.5) | 3.92 | Ragu         |
| 7.                        | Makanan olahan laut memiliki selera yang bagus              | 0<br>(0.0) | 8<br>(4.0)    | 151<br>(75.5) | 41<br>(20.5)  | 0<br>(0.0) | 3.16 | Ragu         |
| Rata-rata Kualitas Produk |                                                             |            |               |               |               |            | 3.29 |              |

*Sumber Data: Hasil Olahan Peneliti, 2024.*

Makanan yang disajikan ke responden dinilai memiliki kebersihan yang baik karena tidak nampak adanya objek asing atau warna yang aneh dari sajian yang mereka dapatkan. Tata letak penyajiannya pun sudah memenuhi ekspektasi dari responden sehingga mayoritas dari mereka setuju bahwa tata letak makanannya sudah baik, hal tersebut juga banyak dipengaruhi dari komponen makanan yang sederhana dan tidak terlalu banyaknya hiasan dalam sajian. Visual warna yang didapatkan disajikan juga tidak mendapatkan sentuhan kosmetik yang membuat makanan tersebut memiliki warna yang menarik atau mencolok, kecenderungan dari makanan yang responden terima adalah gelap karena teknik pengolahannya (goreng dan bakar). Makanan yang disajikan tidak diberikan ornamen dekorasi, namun lalapan yang diberikan diatur sedemikian rupa sehingga memberikan kesan bahwa hal tersebut adalah dekorasi pada makanan yang disajikan.

Suhu makanan yang tersaji cenderung untuk tidak dapat tahan berada direntang yang ideal (hangat) karena faktor alam (angin) yang membuat suhu cepat turun dan makanan menjadi tidak berada pada rentang yang ideal, pada kondisi tersebut sulit untuk menjaga suhu makanan pada rentang ideal. Secara umum menurut hasil dari kuesioner dan wawancara makanan olahan laut menarik untuk diperhatikan karena olahan tersebut jarang dikonsumsi oleh responden sehingga responden mempersepsikan hal tersebut sebagai hal yang menarik karena diluar dari kebiasaan mereka sehari-hari. Terkait dengan selera, responden mengaku membeli masakan olahan laut karena momen yang tepat saat mengunjungi kawasan bahari adalah membeli makanan yang khas dari kawasan tersebut, makanan tersebut adalah makanan olahan laut, tidak ada kecenderungan atau niatan khusus bagi responden untuk berkunjung ke pantai demi menikmati makanan hasil olahan laut.

#### 4.4. Harga Makanan

Harga adalah salah satu pertimbangan apakah calon pembeli memutuskan untuk membeli atau batal/mencari produk serupa dengan harga yang lebih murah. Produk yang berkualitas dengan harga yang rendah akan memiliki nilai yang tinggi dibenak calon pembeli. Penentuan rentang harga juga akan sangat dipengaruhi dari target pasar yang dipilih. Rentang harga menentukan kualitas dari produk yang akan diterima oleh pembeli.

**Tabel 4. Persepsi Wisatawan Terhadap Harga Makanan**

| No.                       | Indikator                                  | STS        | TS         | RR         | S             | SS           | Rata-Rata | Keterangan |
|---------------------------|--------------------------------------------|------------|------------|------------|---------------|--------------|-----------|------------|
| 1                         | Harga makanan olahan laut cukup masuk akal | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0) | 4<br>(2.0) | 145<br>(72.5) | 51<br>(25.5) | 4.23      | Setuju     |
| Rata-rata Kualitas Produk |                                            |            |            |            |               |              | 4.23      |            |

*Sumber Data: Hasil Olahan Peneliti, 2024.*

Harga makanan olahan laut yang berada di kawasan pantai Ngrenahan memiliki kecenderungan untuk dikatakan murah jika dibandingkan dengan harga makanan olahan laut di restoran yang lebih mengkhususkan pada olahan laut. Jika dirata-ratakan setiap orang akan



mengeluarkan kurang lebih Rp 25.000 untuk satu porsi makanan sudah termasuk dengan minumannya. Tersedia harga untuk personal dan harga untuk paket, hal tersebut memungkinkan untuk penekanan harga yang bisa dibuat lebih murah lagi.

#### 4.5. *Kualitas Bahan Baku*

Bahan baku yang baik akan menciptakan hasil olahan yang baik, begitupun sebaliknya. Olahan laut adalah bahan yang mudah rusak karena pembusukan sehingga perlu untuk dijaga kesegarannya dan kualitasnya. Makanan yang datang dari kualitas bahan yang baik diharapkan dapat memberikan pengalaman yang baik.

**Tabel 5. Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Bahan Baku**

| No.                       | Indikator                                                                                        | STS        | TS            | RR            | S             | SS           | Rata-Rata | Keterangan   |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|---------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| 1                         | Garnish/hiasan (buah, sayuran, daun, atau bunga) di makanan olahan laut bisa dimakan             | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0)    | 7<br>(3.5)    | 161<br>(80.5) | 32<br>(16.0) | 4.12      | Setuju       |
| 2                         | Garnish/hiasan (buah, sayuran, daun, atau bunga) di makanan olahan laut dalam keadaan yang segar | 0<br>(0.0) | 3<br>(1.5)    | 171<br>(85.5) | 23<br>(11.5)  | 3<br>(1.5)   | 3.13      | Ragu         |
| 3                         | Bumbu (saus sambal, kecap kedelai, dll) dari makanan olahan laut dalam keadaan segar             | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0)    | 36<br>(18.0)  | 157<br>(78.5) | 7<br>(3.5)   | 3.8       | Ragu         |
| 4                         | Makanan olahan laut menggunakan bahan-bahan yang segar                                           | 0<br>(0.0) | 10<br>(5.0)   | 111<br>(55.5) | 67<br>(33.5)  | 12<br>(6.0)  | 3.30      | Ragu         |
| 5.                        | Makanan olahan laut menggunakan berbagai bahan yang mentah (daging, sayuran, ikan, dan telur)    | 9<br>(4.5) | 182<br>(91.0) | 9<br>(4.5)    | 0<br>(0.0)    | 0<br>(0.0)   | 2.00      | Tidak Setuju |
| 6.                        | Makanan olahan laut menggunakan bahan yang berkualitas tinggi                                    | 0<br>(0.0) | 8<br>(4.0)    | 167<br>(83.5) | 13<br>(6.5)   | 12<br>(6.0)  | 3.14      | Ragu         |
| Rata-rata Kualitas Produk |                                                                                                  |            |               |               |               |              | 3.27      |              |

*Sumber Data: Hasil Olahan Peneliti, 2024.*

Hiasan pada makanan yang disajikan tidak dapat sepenuhnya disebut sebagai hiasan karena "hiasan" tersebut sebenarnya adalah lalapan yang ditata dengan baik sehingga muncul kesan yang baik secara visual. Respondenpun sudah mengetahui "hiasan" tersebut adalah lalapan yang bisa dimakan tanpa perlu untuk diberitahu terlebih dahulu. Namun demikian banyak lalapan yang disajikan kepada konsumen tampak kurang segar, hal tersebut dapat terjadi karena lalapan terkena suhu panas atau sudah diolah jauh sebelum lalapan tersebut disajikan. Indikator yang dipakai untuk menilai hal tersebut adalah indikator visual. Berbeda dengan lalapan yang diragukan kesegarannya, sambal yang didapatkan oleh responden dipersepsikan dalam keadaan yang baik/segar. Hal tersebut dapat terjadi karena visual sambal yang masih baik, warna yang cerah, dan tidak ada benda asing yang terdapat pada sambal tersebut.

Bahan makanan olah laut dipersepsikan ragu-ragu oleh responden terkait dengan apakah bahan tersebut segar atau tidak karena mereka tidak bisa melihat bahan baku tersebut. Berdasarkan indera yang lain (bau dan rasa) responden mempersepsikan bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang segar dan berkualitas. Responden tidak setuju jika bahan utama untuk makanan olahan laut adalah bahan mentah karena makanan yang mereka terima diluar pelengkap (sambal dan lalapan) dimasak secara sempurna sampai keadaan matang. Terkait dengan kualitas hasil olahan laut, responden ragu atas kualitasnya karena tidak bisa melihat bahan baku secara langsung, tetapi mereka mempercayai bahwa bahan tersebut masih berkualitas karena menurut indra yang lain (bau dan rasa) makanan hasil olahan laut yang mereka konsumsi tidak ada hal yang dapat menjadi dasar bahwa bahannya tidak berkualitas.

#### 4.6. Cara Pengolahan

Bahan baku yang baik tidak akan menjadi makanan yang baik tanpa adanya kemampuan seorang yang mengolah bahan tersebut dengan baik, baik secara rasa atau hal teknis seperti kebersihan dan higienitas.

**Tabel 6. Persepsi Wisatawan Terhadap Cara Pengolahan**

| No.                       | Indikator                                                                        | STS        | TS         | RR           | S             | SS           | Rata-Rata | Keterangan |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--------------|---------------|--------------|-----------|------------|
| 1                         | Makanan olahan laut disiapkan secara higienis                                    | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0) | 21<br>(10.5) | 157<br>(78.5) | 22<br>(11.0) | 4.00      | Setuju     |
| 2                         | Makanan olahan laut menggunakan berbagai metode menarik (panggang, manis, rebus) | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0) | 5<br>(82.0)  | 164<br>(11.5) | 31<br>(15.5) | 4.05      | Setuju     |
| 3                         | Makanan olahan laut dimasak dengan baik (tingkat kematangannya pas)              | 0<br>(0.0) | 0<br>(0.0) | 24<br>(18.0) | 146<br>(78.5) | 30<br>(3.5)  | 4.03      | Setuju     |
| Rata-rata Kualitas Produk |                                                                                  |            |            |              |               |              | 4.05      |            |

*Sumber Data: Hasil Olahan Peneliti, 2024.*

Responden mempersepsikan makanan hasil olahan laut yang mereka terima dalam keadaan yang higienis atau berarti tanpa ada cemaran bakteri didalam makanan hasil olahan laut tersebut. Responden juga mayoritas setuju dengan pertanyaan apakah makanan olahan laut disajikan dengan metode yang menarik karena pilihan olahan yang ditawarkan disana relatif cukup variatif meskipun metode dasarnya adalah bakar dan goreng. Tingkat kematangan dari makanan hasil yang diterima oleh responden dipersepsikan baik karena sesuai dengan observasi di lapangan bahwa minim ditemukan makanan yang berada pada tingkat kematangan yang tidak sesuai (kurang/terlalu matang).

## 5. KESIMPULAN

### 5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian dengan 6 variabel, 30 pertanyaan, dan wawancara terkait dengan kualitas produk, kualitas makanan, persepsi wisatawan terhadap dimensi penyajian makanan, persepsi wisatawan terhadap dimensi harga makanan, kualitas bahan baku, dan cara pengolahan menunjukkan bahwa mayoritas (4 dari 6 variabel) menunjukkan bahwa responden mempersepsikan bahwa daya tarik wisata kuliner yang ada di pantai Ngrehen, Gunung Kidul masih memiliki kualitas yang meragukan. Hanya 2 variabel (persepsi terhadap dimensi harga dan persepsi cara pengolahan) yang dipersepsikan baik (setuju) oleh responden.

Responden mempersepsikan bahwa kualitas produk meragukan karena faktor kualitas yang seadanya, kualitas makanan pun meragukan karena teknik pengolahan makanan yang biasa sehingga rasa yang dihasilkan biasa dan cenderung tidak sehat karena berminyak, penyajian juga dipersepsikan bisa karena tidak ada penataan dan hiasan yang berarti serta suhu yang cenderung sudah mendingin, bahan baku pun



dipersepsikan oleh wisatawan sudah tidak begitu segar dan higienis karena responden bisa melihat cara menyimpan dan tingkat higienitasnya yang buruk.

Harga yang relatif terjangkau dengan rata-rata pengeluaran per orang adalah Rp 25.000 dipersepsikan responden bahwa dengan harga yang demikian maka wajar kualitas kuliner olahan laut yang diberikan tidak istimewa. Pengolahan makanan olahan laut dipersepsikan sudah baik (setuju) oleh responden karena dirasa tidak ada makanan yang secara pengolahan salah dan membuat pengalaman makan menjadi tidak menyenangkan.

## 5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut terkait dengan faktor apa yang membuat 4 variabel yang dipersepsikan meragukan oleh responden perlu untuk dilaksanakan agar solusi dari permasalahan yang muncul dapat dipecahkan dengan tepat berdasarkan data yang ilmiah.

## 6. REFERENSI

- Airawati, Maria Noora; Fauzi, Ibnu; dan Putranto, Alan. (2023). Potensi Penerapan Ekonomi Biru Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Wilayah Pesisir Daerah Istimewa Yogyakarta. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan*, 8 (1), 133-142. <http://dx.doi.org/10.15578/marina.v9i2.12723>
- Arikunto, Suharsimi, (2006). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik, edisi revisi VI, Cetakan ke 13, PT. Asdi Mahasatya, Jakarta.
- Beer, S. (2008). Authenticity and Food Experience - Commercial and Academic Perspective. *Journal of Foodservice*. 19(3), 153-163. doi:10.1111/j.1745-4506.2008.00096.x
- Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta. (2023). Ringkasan Eksekutif Materi Pimpinan: ISU TERKINI DIY 2022. Yogyakarta: Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Berita Satu. 2023, Agustus 12. Rekomendasi 10 Wisata Pantai di Yogyakarta untuk Liburan Akhir Pekan. <https://www.beritasatu.com/lifestyle/1061647/rekomendasi-10-wisata-pantai-di-yogyakarta-untuk-liburan-akhir-pekan>
- Blichfeldt, B. S., Chor, J. & Ballegard, N. L. (2010). The dining experience: A qualitative study of top restaurant visits in a Danish context, *Journal of Tourism*, 11(1), 43-60
- Brooker, Ed dan Joppe, Marion. (2014). A critical review of camping research and direction for future studies. *Journal of Vacation Marketing*, 20, 335-351
- Fandeli, Chafid. (2002). Perencanaan Kepariwisata Alam (1st Edition). Yogyakarta: Fakultas Kehutanan UGM
- Guo, Q; Yang, X; dan Xie, H. (2024). The impacts of mountain campsites are attributed on tourists' satisfaction and behavioral intentions: The mediating role of experience quality. *Journal of Destination Marketing & Management*, 32, 100873. <https://doi.org/10.1016/J.JDMM.2024.100873>
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). The Consumption of Experiences or the Experiences of Consumption an Introduction to the Tourism of taste. C. In Hall, M., Sharples, L., Mitchell R., Macionis N., & Brock Cambourne (Ed.), *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets* (Chapter 1, p.1-24). Butterworth-Heinemann: Oxford.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). Peraturan Menteri Nomor 5 Tahun 2020 tentang Pedoman Pengelolaan Sampah Plastik. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif
- Kivela, J. & Croots, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*. 4 (2/3), 39-55.
- Molz, J. G. (2007). Eating difference: The Cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*. 10 (1), 77-93. doi:10.1177/1206331206296383
- Schiffman & Kanuk. (2008). Perilaku Konsumen (Edisi ke-7) Jakarta: Indeks.

- Tin, M.A. C. & Duarte, L. R. (2012). The main attributes of quality and price perception for Restaurant la Carte. Paulo Gama: Federal University of Rio Grande do Sul. *Tourism and Hospitality Research*, 40 (4) (2010), pp. 376-388
- Zhang, G., & Xing, L. (2023). Research on tourism economic effect under the threshold of new-type urbanization in coastal cities of China: From the perspective of development economics. *Ocean & Coastal Management*, 239. <https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2023.106587>.