

Strategi Variasi Masakan Masyarakat Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Kupang Nusa Tenggara Timur

Strategy For Variation Local Society Food As A Culinary Tourist Attraction In Kupang City East Nusa Tenggara

Budi Setiawan¹⁾ Suyandar Marthen Giri²⁾

ABSTRACT

This study reveals an interesting potential tourist attraction to be developed in the city of Kupang, the cuisine of local communities as a culinary tourist attraction. Purpose of this research are: (1) To determine the management system of local cuisine in the city of Kupang, (2) Variation a strategy Knowing the local society as a day cuisine culinary tourism attraction in the city of Kupang East Nusa Tenggara. Data were collected using the method of observation, quisioners and documentation. This study used a qualitative approach is more focused more on the decomposition and holistic inference with a series of data or facts and generalizations that exist in the field according to the focus of the research problem. In the system of process local cuisine in the city of Kupang society there are some aspects that made use of management element in the management of the restaurant is a restaurant or restaurant management refers to the five elements, namely: (a) menu, (b) food production strategies, (c) service, (d) pricing, (e) decor / ambience / enviroment. There are several strategies that were made to develop the marketing of local cuisine in the city of Kupang, including: (a) adaptation of the menu, (b) adaptation of foodstuffs, (c) adaptation taste, (d) adaptation of process / how to cook, (e) adaptation of the presentation. Based on these descriptions can be suggested: (a) for the development of local society cuisine in the city of Kupang, so that businesses always optimistic that local communities cuisine has a very bright prospects for development, (b) the variation of local communities in the city of Kupang cuisine can be done with some alternative strategies , (c) to take advantage of opportunities that are so widespread, governments are expected to participate more intensively in the community to support the development of local cuisine in the city of kupang.

Keywords: Cuisine of local society, Development strategy, SWOT, Product culinary

Pulau Lombok, Pulau Bali dan wilayah Pulau Timor utamanya Kota Kupang memiliki potensi kepariwisataan yang tidak

PENDAHULUAN

Wilayah pulau Timor selama ini masih luput dari perkembangan pembangunan pariwisata yang pesat seperti halnya wilayah

kalah dengan daerah lainnya nampak tidak mengalami perkembangan berarti dari waktu ke waktu. Dilihat dari segi persyaratan pembagunan kepariwisataan yaitu adanya attraction, accesbilty,

accomodation dan ancellery memang tidak semuanya dapat dipenuhi oleh Kota Kupang. Seperti halnya accesbilty yang menjadi salah satu kelemahan nyata, untuk mencapai satu tempat wisata ke tempat wisata lainnya memerlukan waktu dan jarak yang cukup panjang. Hal ini disebabkan oleh sarana dan prasarana transportasi darat yang kurang memadai. Kota Kupang memiliki beberapa wilayah yang menjadi bagian 30 objek wisata alam, 20 wisata budaya, 12 objek wisata bahari, 1 objek wisata religi, 13 objek wisata atraksi yang ada di Kota Kupang.

Apabila dicermati lebih jauh, Kota Kupang memiliki potensi atraksi wisata yang sangat menarik untuk dikunjungi, baik itu atraksi budaya maupun alam yang tidak kalah bersaing dari segi kualitas dengan daerah lainnya. Contoh atraksi yang ada berupa keindahan alam pengunungan, danau, air terjun dan pantai yang indah, demikian pula dengan atraksi budaya berupa hasil kesenian lokal seperti kerajinan tangan dan seni musik tradisional serta yang tidak kalah menarik adalah masakan masyarakat lokal yang potensial untuk dipasarkan kepada wisatawan baik lokal, domestik dan manca negara.

Beberapa masakan masyarakat lokal yang sudah cukup terkenal selama ini yaitu jagung bosed, jagung katemak, nasi jagung, daging se'i goreng, daging se'i bakar, rumpu-rampe, tumis bunga pepaya buncis wortel, tumis bunga pepaya kangkung, sambal ikan teri, sambal lu'at, lawar teri mentah, sambal belimbing, ikan bakar, babi guling, kue boras, kue cucur. Beberapa contoh masakan masyarakat lokal di atas dari pengamatan selama ini telah menjadi ikon daerah Kota Kupang, banyak wisatawan yang tertarik untuk mengkomsumsinya pada kedatangan selanjutnya.

Bahan olahan, tampilan masakan, dan cita rasa yang menarik menurut selera wisatawan juga menjadi kelebihan masakan masyarakat lokal, sehingga masakan masyarakat lokal tersebut umumnya dapat diterima wisatawan. Potensi masakan masyarakat lokal dapat menjadi sebuah jalan atau jawaban untuk memulai atau membuka upaya pembagunan pariwisata di Kota Kupang melalui variasi wisata kuliner di Kota Kupang.

Belum banyaknya variasi menu masakan masyarakat lokal yang ditawarkan di industri pariwisata, tidak disukai oleh tamu, kemampuan SDM dalam membuat masakan masyarakat lokal yang masih rendah, dan daya simpan masakan masyarakat lokal tidak bisa lama. Sedikitnya variasi masakan masyarakat lokal yang ditawarkan pada industri hotel tersebut tentunya akan berpengaruh pada penggunaan bahan baku seperti bahan baku hasil pertanian lokal tidak bisa dimanfaatkan lebih optimal dikarenakan lebih banyak menggunakan bahan makanan dari luar Kota Kupang.

Melihat perkembangan jumlah wisatawan yang meningkat serta berkembangnya wisata kuliner, prospek masakan masyarakat lokal di Kota Kupang sebagai menu untuk wisata kuliner masih sangatlah besar, untuk itu sangat diperlukan strategis bisnis yang tepat. Kurangnya perencanaan strategis atau diartikan dengan proses perencanaan jangka panjang dengan menggunakan analisis lingkungan baik lingkungan internal dan lingkungan eksternal, melalui perencanaan strategis yang tepat akan dapat tercapai.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa identifikasi masalah yang akan dibahas mengenai strategi variasi masakan masyarakat lokal sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Kupang antara lain:

- a. Belum banyaknya variasi menu masakan masyarakat lokal yang ditawarkan di industri pariwisata.
- b. Kemampuan SDM dalam membuat masakan masyarakat lokal yang masih rendah.
- c. Daya simpan masakan masyarakat lokal tidak bisa lama.

Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dipaparkan diatas, adapun permasalahan yang diangkat adalah:

- 1 Bagaimana sistem pengelolaan masakan masyarakat lokal sebagai daya tarik wisata kuliner yang ada saat ini di Kota Kupang ?
- 2 Bagaimana Strategi variasi masakan masyarakat lokal sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Kupang ?

Tujuan Penelitian

Tujuan umum Penelitian ini adalah untuk mengkaji secara lebih mendalam tentang sistem pengelolaan masakan lokal dan menganalisis secara mendalam strategi variasi masakan masyarakat lokal sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Kupang.

METODOLOGI

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif yang bersifat penelitian deskriptif kualitatif. Deskriptif dapat diartikan sebagai suatu sifat penyajian yang merincikan terlebih dahulu suatu hal yang akan dibahas. Dalam melaksanakan penelitian, metode Penelitian yang dipilih adalah metode deskriptif berkesambungan (continuity descriptive research). Metode deskriptif berkesambungan adalah kerja meneliti secara deskriptif yang dilakukan secara terus-menerus atas suatu objek Penelitian.

Unit Analisis

Unit analisis adalah satuan terkecil dari sumber informasi yang dianalisis. Unit

analisis yang digunakan oleh Peneliti adalah wisatawan di sekitar wilayah Kota Kupang dan Pengelola Masakan Masyarakat Lokal untuk menarik kunjungan wisatawan di Kota Kupang.

Prosedur Pengumpulan Data

Dalam Prosedur Pengumpulan Data, Peneliti menggunakan sumber data primer dan sumber data sekunder. Rincian sumber data yang digunakan dalam mengumpulkan data pada penelitian adalah sebagai berikut:

Data primer yang terdiri dari observasi, penyebaran kuesioner dan dokumentasi.

Datasekunder yaitu web dinas pariwisata dan kebudayaan, blog yang berkaitan dengan data penelitian dan buku referensi.

Metoda Analisis Data

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode analisis SWOT yang terdiri dari faktor IFAS dan faktor EFAS untuk menentukan alternatif strategi terbaik (Grand Strategi) yang nantinya akan diimplementasikan oleh pengelola masakan Masyarakat lokal di Kota Kupang

Metoda Analisis Data

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode analisis SWOT yang terdiri dari faktor IFAS dan faktor EFAS untuk menentukan alternatif strategi terbaik (Grand Strategi) yang nantinya akan diimplementasikan oleh pengelola masakan Masyarakat lokal di Kota Kupang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Letak geografis Kota Kupang terletak pada 10°36'14"-10°39'58" LS dan 123°32'23"-123°37'01" BT; Luas wilayah 180,27 Km², dengan peruntukan Kawasan Industri 735,57 Ha, pemukiman 10.127,40 Ha, Jalur Hijau 5.090,05 Ha, perdagangan 219,70 Ha, pergudangan 112,50 Ha, pertambangan 480 Ha, pelabuhan laut/udara 670,1 Ha, pendidikan 275,67 Ha, pemerintahan/perkantoran 209,47 Ha, lain-

lain 106,54 Ha; Batas Wilayah Utara berbatasan dengan Teluk Kupang, Timur berbatasan dengan Kab. Kupang, Barat berbatasan dengan Selat Semau dan Kab. Kupang, sedangkan Selatan berbatasan dengan Kabupaten Kupang; Jumlah penduduk 286.299 orang; Wilayah Administrasi terdiri dari 4 kecamatan, dan 49 kelurahan.

Berdasarkan data diatas, Kota Kupang mempunyai sebagian besar dikelilingi perbukitan serta bagian barat dan utara merupakan dataran di sepanjang pantai. Dengan kondisi ini Kota Kupang memiliki karakteristik tersendiri dibandingkan dengan kabupaten/kota lainnya yang ada di daerah Propinsi Nusa Tenggara Timur, khususnya panorama alam yang indah dan menyatu antara panorama alam perbukitan dan panorama kawasan pesisir.

Strategi Variasi Masakanm Masyarakat Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Kupang

Pada bagian ini Peneliti mengungkapkan tentang bagaimana strategi variasi masakan masyarakat lokal sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Kupang. Analisis SWOT merumuskan strategi alternatif yang bertujuan untuk menetapkan kemenarikan relatif (relative attractiveness) dari strategi-strategi yang bervariasi yang telah alternatif strategi terbaik dan untuk menentukan strategi mana yang dianggap paling baik untuk diimplementasikan. Dipilihnya analisis SWOT dengan instrumen matriks SWOT dalam perumusan strategi variasi masakan masyarakat lokal sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Kupang didasari beberapa pertimbangan faktor internal dan faktor eksternal, antara lain:

Factor kunci kekuatan

Kualitas makanan dan minuman makanan lokal (penampilan, rasa, kesegaran)

Ukuran porsi dari makanan dan minuman makanan lokal

Variasi pilihan menu makanan lokal

Komposisi makanan lokal

Kandungan nutrisi makanan lokal

Factor kunci kelemahan

Jumlah produsen Masakan masyarakat lokal berkurang

Rasa yang tidak konsisten

Sedikitnya variasi pilihan menu masakan masyarakat lokal

Tidak tersedia restoran khusus masakan masyarakat lokal di Kota Kupang

Produk makanan yang mudah ditiru

Factor kunci peluang

Sedikitnya usaha jasa boga dalam menyajikan masakan masyarakat lokal di Kota lainnya

2.Himbauan pemerintah untuk lebih memperkenalkan masakan masyarakat lokal kepada pengunjung asing

Berkembangnya wisata minat khusus (wisata kuliner) di propinsi lain seperti bali dan Lombok

Penggunaan teknologi modern untuk pengembangan produk masakan masyarakat lokal dan pelayanannya

Banyaknya variasi menu seperti rumah makan di Kota lainnya

Factor kunci kelemahan

Produk makanan dari daerah/negara lain

Kompetitor yang menjual jenis masakan yang sama

Lunturnya rasa khas makanan akibat jenis aplikasi menu pada hotel berbintang diluar

Adanya kebijakan pemerintah yang menghambat kelancaran pasokan bahan baku

Persaingan modal dari investor luar

Elemen terpilih dari faktor Internal dan faktor eksternal ini disebut juga sebagai faktor kunci yang kemudian akan dimasukkan dalam Matrix SWOT. Dari Matrix SWOT inilah akan diperoleh alternatif Strategi yang harus diimplementasikan dalam strategi variasi masakan masyarakat lokal di kota kupang

agar lebih dilirik dan dikunjungi wisatawan baik domestik maupun mancanegara sehingga tingkat kunjungan wisatawan meningkat dan pendapatan asli daerah serta devisa Negara ikut meningkat. Faktor kunci tersebut diatas dibuatkan suatu Diagram Matriks SWOT lengkap untuk menghasilkan alternatif-alternatif strategi yang nantinya harus dilaksanakan dalam strategi variasi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang. Dan alternatif strategi tersebut menghasilkan 4 (empat) set pilihan strategi yaitu model alternatif strategi, alternatif strategi, matrik analisis SWOT, dan alternatif strategi. Pada tahapan ini peran seorang pembuat keputusan (planner) yaitu pengelola masakan Masyarakat Lokal di Kota Kupang dan peneliti ikut berperan dalam menentukan pilihan alternatif strategi yang telah dirumuskan sebelumnya. Jumlah alternatif strategi berjumlah 8, yang kemudian dipilih lagi oleh para responden dalam hal ini staff pengelolamasakan Masyarakat Lokal di Kota Kupang melalui pengisian kuesioner yang nantinya akan menghasilkan 5 keputusan alternative Strategi terbaik diantaranya :

Meningkatkan promosi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang. Promosi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang, dapat dilakukan melalui: Pengiklanan Fungsi, pengiklanan adalah memberi informasi baik kepada pasar mengenai produk yang dijual dan untuk mempengaruhi konsumen agar tertarik. Iklan dapat dipasang pada media massa seperti televisi, surat kabar, majalah, ataupun melalui internet dengan memanfaatkan kerjasama teknologi digital melalui *website*.

Meningkatkan penawaran produk masakan lokal Kota Kupang. Strategi ini dapat dilakukan melalui program-program seperti: Melaksanakan secara rutin kegiatan penjualan masakan masyarakat lokal di Kota Kupang dalam bentuk *buffet dinner* di hotel-hotel Penawaran masakan masyarakat lokal Kota Kupang dalam bentuk *buffet*

akan sangat membantu pengunjung untuk mengetahui lebih banyak mengenai produk masakan masyarakat lokal Kota Kupang yang ada karena penyajian dalam bentuk *buffet* ini memberikan pilihan masakan yang lebih banyak kepada pengunjung.

b. *Cooking class*. Pelaksanaan *cooking class* sangat membantu untuk mempromosikan masakan masyarakat lokal Kota Kupang secara langsung kepada pengunjung karena dengan program tersebut pengunjung bisa terlibat langsung dalam menyiapkan dan membuat masakan masyarakat lokal, sehingga mereka bisa lebih mengenal dan menggemari masakan masyarakat lokal Kota Kupang.

c. Memperbaiki dan Menjaga konsistensi rasa masakan masyarakat lokal Kota Kupang. Strategi ini dapat dilakukan melalui program-program seperti: Membuat standard resep masakan tradisional Kupang. Rasa yang tidak konsisten terutama disebabkan oleh karena belum adanya suatu standar dalam pembuatan masakan masyarakat lokal di Kota Kupang sehingga ada perbedaan penggunaan bahan dan metode pengolahan dari masing-masing juru masak baik dalam rumah makan itu sendiri ataupun antar rumah makan yang satu dengan rumah makan lainnya. Dengan adanya suatu standarisasi pada masakan masyarakat lokal di Kota Kupang diharapkan dapat mengatasi kualitas rasa yang berbeda.

d. Melaksanakan pengawasan mutu produk masakan masyarakat lokal di Kota Kupang. Strategi ini dapat dilaksanakan dengan cara antara lain : Penggunaan resep baku masakan (*standard Recipe*) Resep memegang peranan yang sangat penting bagi seorang juru masak. Keberadaan resep yang baku akan membantu menghasilkan masakan dengan kualitas yang sama.

- e. Mengembangkan atau bekerja sama dengan outlet-outlet masakan masyarakat lokal Kota Kupang dengan hotel.Strategi ini dapat dilakukan melalui program antara lain:
- f. Menawarkan jasa katering masakan masyarakat lokal yang ada di Kota Kupang ke hotel-hotel.
- g. Menawarkan tenaga ahli masakan masyarakat lokal Kota Kupang yang dapat disesuaikan dengan gastronomi internasional.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka kesimpulan terhadap strategi Variasi Masakan Masyarakat Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Kupang adalah sebagai berikut

1. Strategi berdasarkan Analisa SWOT:

Meningkatkan promosi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang.

Meningkatkan penawaran produk masakan lokal Kota Kupang.

Memperbaiki dan Menjaga konsistensi rasa masakan masyarakat lokal Kota Kupang.

Melaksanakan pengawasan mutu produk masakan masyarakat lokal di Kota Kupang.

Mengembangkan atau bekerja sama dengan outlet-outlet masakan masyarakat lokal Kota Kupang dengan hotel.

2. Kesimpulan berdasarkan teori manajemen restoran oleh Hsu dan Powers (2002), Proses penentuan menu selain dimulai pada penentuan yang menyesuaikan tema dari restoran atau rumah makan juga tidak terlepas pada pemilihan bahan baku para pengelola masakan memperoleh bahan baku masakan dari sumbernya langsung dan dari pasar-pasar tradisional.

- a. Strategi produksi masakan diperlukan sebagai bentuk sistem pengolahan yang efektif dan efisien dengan cita rasa yang menarik serta memenuhi kaedah-

kaedah terkait higiene dan sanitasi. Salah satu bentuk strategi produksi masakan adalah proses penyimpanan. Disamping itu yang perlu diperhatikan adalah bagaimana proses pemasakan sesuai dengan prosedur higiene dan sanitasi.

- b. Bentuk pelayanan yang ada dari restoran dan rumah makan masakan masyarakat lokal masih teramat sederhana, hal ini terlihat dari cara penyajiannya.

- c. Dalam penyajian hidangan lokal ini para pengusaha restoran dan rumah makan menyajikan masakan dengan tampilan yang sederhana seperti penyajian ikan bakar menggunakan daun pisang sebagai alasnya.

- d. Penentuan harga merupakan salah satu elemen penting dalam manajemen pengelolaan bisnis makanan dan minuman. Sesuai dengan tipe atau jenis restoran terdapat harga yang tinggi, sedang dan rendah. Pada sebagian restoran dan rumah makan yang menyediakan masakan masyarakat lokal di Kota Kupang rentang harga yang ditawarkan termasuk pada kategori sedang dan murah, hal ini berlaku pula pada restoran dan rumah makan yang berkategori standar cukup tinggi.

- e. Pada sebagian besar restoran dan rumah makan yang terdapat di Kota Kupang bentuk dekorasi yang ditampilkan relatif sederhana, dengan tidak menonjolkan pernak-pernik interior dan hiasan yang berlebih. Kecuali pada restoran kelas atas yang terdapat di hotel-hotel di Kota Kupang, bentuk interior pada restoran yang terdapat di dalam hotel lebih atraktif atau menarik. Terdapat beragam pernak-pernik interior yang *eye catching*.

SARAN

Berdasarkan uraian hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan, maka saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

Untuk variasi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang disarankan agar pelaku usaha selalu yakin dan optimis bahwa masakan masyarakat lokal memiliki prospek yang amat cerah untuk dikembangkan. Masakan masyarakat lokal pun merupakan masakan yang memiliki nilai keunikan citarasa dan aroma yang mampu menarik wisatawan untuk berkunjung.

Beberapa strategi alternatif yang dapat dipakai adalah meningkatkan promosi masakan masyarakat lokal Kota Kupang, meningkatkan kerja sama dengan pihak pihak terkait seperti, hotel, kelompok tani dan instansi lainnya dan mengembangkan cita rasa masakan masyarakat lokal agar dapat dinikmati oleh wisatawan mancanegara.

3. Pemerintah daerah Kota Kupang diharapkan berperan serta untuk lebih intensif dalam mendukung variasi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang. Seperti Pendanaan pemerintah daerah dapat menjadi jembatan dengan membantu rekomendasi pendanaan kepada pengusaha atau pengelola masakan masyarakat lokal melalui koperasi dan bank, salah satunya adalah bank yang dimiliki pemerintah daerah yaitu Bank NTT.

4. Bagi para akademisi atau peneliti, penelitian strategi variasi masakan masyarakat lokal Kota Kupang ini sangat perlu dilanjutkan untuk menghasilkan strategi perencanaan masakan masyarakat lokal yang paling relevan dan tepat untuk diimplementasikan, sehingga nantinya dapat dirangkum dan digunakan sebagai acuan pihak pemerintah daerah dan

pemerintah pusat dalam mengambil kebijakan pada bidang variasi masakan masyarakat lokal di Kota Kupang sebagai daya tarik wisata yang unik dan menarik bagi wisatawan domestik dan manca negara.

DAFTAR PUSTAKA

Fahmi, Irham. (2013). *Manajemen Strategis, Teori Dan Aplikasi*. Alfabeta. Bandung.

Hsu, C. H. C. dan Powers, T. 2002. *Marketing Hospitality, Third Edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Musanef. (1996). *Manajemen Usaha Pariwisata di Indonesia*. Jakarta: PT Gunung Agung.

Rangkuti, F (2006). *Analisis SWOT, Tehnik Membedah Kasus Bisnis-Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis Untuk Menghadapi Abad 21*. Cetakan ke 14. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sugiyono. (2011). *Metodologi penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suriani, Ni Made. (2009). *Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus Di Warung Babi Guling Ibu Oka Di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali*. Program Studi Magister (S2) Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun (2009) tentang Kepariwisata

Indriana, st. Zulfaidah (2013) pengertian, unsur dan kriteria masyarakat [online] Available <http://Zulfaidahinriana.blogspot.com/213/05/pengertian-unsur-dan-kriteria-masyarakat.html>.