

PERAN USAHAWAN PEREMPUAN TERHADAP PENGEMBANGAN USAHA KULINER DALAM MENINGKATKAN KUNJUNGAN WISATAWAN PANTAI LOANG BALOQ KOTA MATARAM

Havivah Anwar¹, Muh. Baihaqi², Tati Atmayanti³, Nurul Susianti⁴

Universitas Islam Negeri Mataram¹²³⁴

180503006.mhs@uinmataram.ac.id¹, baihaqi@uinmataram.ac.id²,
tatiatmayanti@uinmataram.ac.id³, nurulsusianti@uinmataram.ac.id⁴

ABSTRAK

Peran perempuan terhadap Pengembangan usaha pedagang kuliner di kawasan wisata Pantai Loang Baloq memang tidak dapat dikesampingkan lagi. Berkembangnya industri pariwisata tidak hanya didukung oleh sumber daya alam yang dimiliki akan tetapi juga karena sumber daya manusia yang memadai. Dilihat dari dukungan usaha-usaha kuliner yang disajikan oleh para pedagang ikan bakar di kawasan ini yang menjadi kuliner lokal dan mendorong pengembangan wisata kuliner secara luas. Dengan adanya kuliner ikan bakar ini maka kawasan wisata Pantai Loang Baloq dapat dikatakan kawasan yang terkenal dengan kulinernya. Selain itu juga dapat mendorong kunjungan dari para wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi pengembangan usaha pedagang kuliner dan juga faktor-faktor yang mempengaruhi. Jenis penelitian yang digunakan untuk menganalisis data adalah metode studi kasus dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peran pedagang atau usahawan perempuan terhadap pengembangan usaha pedagang kuliner ikan bakar sudah ada sejak lama. Sebagian besar pelaku wisata kuliner ini adalah perempuan yang sangat hebat dan tangguh yang tidak hanya berperan sebagai ibu rumah tangga akan tetapi sebagai pencari nafkah dan juga berperan dalam kegiatan masyarakat. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi strategi pengembangan usaha pedagang kuliner diantaranya adalah kebutuhan ekonomi dan ingin eksis di dunia pariwisata khususnya usaha kuliner.

Kata Kunci: Perempuan, Pengembangan, kuliner, wisatawan.

Pendahuluan

Pembangunan di sektor pariwisata telah tumbuh dan berkembang menjadi suatu industri yang diprioritaskan di setiap tahunnya. Karena, pariwisata adalah salah satu penyumbang devisa terbesar bagi negara. Industri pariwisata adalah serangkaian perusahaan yang satu sama lain terpisah, sangat beraneka ragam dalam skala, fungsi, lokasi, dan bentuk organisasi, namun mempunyai kaitan fungsional terpadu dalam menghasilkan barang atau jasa bagi kepentingan kebutuhan wisatawan dalam perjalanan dan keperluan lainnya yang berkaitan. Dalam hal ini perusahaan primer mengurus keperluan transportasi, akomodasi, makanan dan minuman, untuk persiapan perjalanan. Sementara perusahaan sekunder memasok cenderamata dan barang lain keperluan wisatawan, menyediakan hiburan, dan kegiatan, asuransi, jasa bank, dan sebagainya. (Yoeti:2016)

Berdasarkan barometer pariwisata dunia UNWTO (*world tourism organization*) terbaru total pergerakan wisatawan internasional sepanjang tahun 2018 mencapai 1,4 milyar. Di Indonesia pembanguna di sektor pariwisata terus dilakukan dengan mendayagunakan sumber daya pariwisata, untuk dimanfaatkan sebagai sumber kegiatan ekonomi yang dapat diandalkan. Sejalan dengan itu, model pariwisata juga diterapkan diberbagai daerah. Diantaranya adalah pariwisata yang mengedepankan aspek tradisi dan

budaya yang diaplikasikan lewat kuliner yang dibuat oleh masyarakat setempat. (Iwan:2015).

Data Neraca Satelit Pariwisata Nasional (NESPARNAS) tahun 2017 bahwa dari 270,82 juta perjalanan wisatawan, jumlah pengeluaran konsumsi mencapai Rp. 253,47 triliun atau rata-rata pengeluaran perperjalanan mencapai Rp. 935,54 ribu. Bagian terbesar dari pengeluaran ini adalah digunakan untuk makanandan minuman, yaitu 30,20% sementara pengeluaran akomodasi mencapai 6,43%. (Katalog BPS: 8401007)

Menurut Mosse (2007) dalam Desti pada kehidupan saat ini peran perempuan terus berkembang, perempuan tidak hanya berperan pada sektor domestik namun juga pada sektor publik. Keterlibatan perempuan di sektor publik kini juga layak diperhitungkan karena sumber daya perempuan telah menjadi isu penting dalam berbagai sektor pembangunan baik di dunia maupun di Indonesia. Berdasarkan pendekatan feminis Neo Marxis dalam kaitannya dengan perempuan dan pembangunan, menyatakan bahwa perempuan selalu penting secara ekonomi. Kerja yang dilakukan di rumah tangga dan komunitasnya sangat mendasar untuk mempertahankan masyarakat mereka. Perempuan juga diharapkan mempunyai peran dalam mempertahankan pembangunan yang berkelanjutan dan bersifat melestarikan, salah satunya adalah pembangunan di sektor pariwisata. (Ariani:2019)

Tidak ketinggalan pula, kuliner yang ditawarkan dari berbagai kawasan wisata yang menjadi daya tarik tersendiri. Dengan kemampuan luar biasa perempuan dalam melestarikan dan menjaga kekhasannya sampai turun temurun atau berkelanjutan, salah satunya adalah di Kota Mataram. (Zahrulianingdyah:2018).

Mataram adalah ibu Kota dari Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kota Mataram menyimpan daya pikat pada keunikan budaya dan alam. Keunikan budaya tersaji dalam tradisi adat, kuliner, dan gaya hidup masyarakatnya. Karya alam-NYA menciptakan bentangan alam yang begitu indah, sehingga dijadikannya sebagai salah satu dari 11 kawasan strategis pariwisata daerah (KSPD). Daya Tarik wisata yang ditetapkan pada KSPD memiliki 8 ruang lingkup pengembangan berdasarkan rencana induk kepariwisataan daerah (RIPPARDA) tahun 2013-2028, meliputi kota Mataram, Islamic Center, Loang Baloq, Taman Mayura, Sekarbela, Taman Narmada, Suranadi, dan Lingsar. (PDNTB:2013).

Masuknya Pantai Loang Baloq sebagai salah satu ruang lingkup pengembangan pariwisata di Mataram menjadikan Pantai Loang Baloq sangat diperhatikan oleh pemerintah. Kendati demikian, idealnya pengembangan pariwisata harus melibatkan masyarakat sebagai elemen kunci di setiap destinasi wisata. Setiap sumber pariwisata, baik itu kekayaan alam yang indah, eksotis kebudayaan, kuliner lokal dan kearifan lokal yang ada merupakan kekayaan masyarakat yang mendiaminya kawasan wisata tersebut. (Nugroho:2019)

H. Nizar Cahyadi selaku kepala dinas pariwisata dan kebudayaan menyatakan bahwa, pada bulan Agustus 2020 Dispar Kota Mataram merencanakan penataan pedagang kaki lima (PKL) yang berada di sekitar Pantai Loang Baloq. Pada lokasi tersebut terdapat aktifitas dari pedagang yang sebagian besar adalah perempuan. Pada tanggal 17 September 2020 Dispar Kota Mataram memulai proyek pembangunan lapak kuliner di wisata Loang Baloq, dengan pembangunan fisik berupa lapak kuliner dengan nilai proyek Rp. 2,1 miliar yang besumber dari kementerian pariwisata. Pengerjaan ditargetkan selesai pada pertengahan Desember 2020 dan jumlah lapak yang telah dibangun adalah 25 lapak. Konsep pembangunan lapak menghadap pantai agar wisatawan yang berkunjung secara langsung menikmati pemandangan alam yang disuguhkan sekaligus menyantap makanan khas di Pantai Loang Baloq.

Jika kita cermati nilai-nilai lokal mampu menginspirasi tumbuhnya kearifan lokal untuk mengembangkan potensi lokalitas dalam pengembangan pariwisata. Ide tersebut dikembangkan berdasarkan asumsi bahwa pembangunan daya tarik wisata didasarkan pada pembangunan masyarakat masyarakat dan budaya setempat. Dalam hal kuliner juga terlihat budaya masyarakat setempat masih kental. Makanan yang diujakan tidak terlepas dari

makanan yang ada didaerah masing-masing. (Zahrulianingdyah :2018). Seperti halnya di kawasan Pantai Loang Baloq yang masih melestarikan kuliner ikonnya yaitu ikan bakar.

Berdasarkan hasil wawancara bersama bapak Rusmaladi selaku kepala Kelurahan Tanjung Karang pada tanggal 15 Februari 2021, diperoleh keterangan bahwa sebagian besar yang menjajakan makanan dan minuman khususnya ikan bakar adalah kaum perempuan. Selain itu juga diperoleh keterangan bahwa sebagian besar pedagang masih belum terdata secara resmi di Kantor Kelurahan Tanjung Karang. Untuk saat ini, baru terdapat 15 lapak yang sudah dihuni oleh para pedagang dari total 25 lapak yang telah dibangun. Terdiri atas 6 pedagang laki-laki dan 9 pedagang perempuan. Jika dipersentasekan maka 80% pedagang di Pantai Loang Baloq adalah perempuan. (Rusmaladi:2021)

Berdasarkan hasil observasi awal peneliti serta diperkuat oleh hasil penelitian terdahulu di atas, maka peneliti tertarik untuk mensoroti Pengembangan Usaha Pedagang Kuliner Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq serta faktor-faktor yang mempengaruhi, khususnya pada kuliner ikan bakar yang menjadi ciri khas kuliner di sekitar kawasan tersebut.

KERANGKA TEORI

A. Penelitian terdahulu

M. Setyo Nugroho, telah melakukan penelitian yang berjudul “Sikap Masyarakat Terhadap Pengembangan Pantai Loang Baloq Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Mataram”, pada tahun 2019. Peneliti membahas tentang sikap masyarakat terhadap pengembangan atraksi wisata Loang Baloq. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap masyarakat terhadap lokasi pantai Loang Baloq sebagai daya tarik wisata di Kota Mataram memperlihatkan sikap setuju. Terlihat dari berbagai partisipasi masyarakat terhadap perkembangan dengan sikap ingin memperbanyak wisatawan untuk berkunjung. Penelitian sebelumnya menggunakan metode penelitian kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif.(Nugroho:2019).

Novia Sridewi, telah melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pedapatan Pada Rumah Makan Sukma Rasa Labuapi Kabupaten Lombok Barat” tahun 2020. Penelitian kualitatif dengan teknik pengambilan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian di lapangan menyatakan bahwa strategi pengembangan usaha di rumah makan Sukma Rasa yaitu menambah varian produk, meningkatkan kualitas pelayanan, meningkatkan sumber daya manusia dan menggunakan konsep penjualan baru. Perbedaannya terletak pada subyek yang diteliti dan tempat penelitian. (Sridew:2020).

Ajat Sudrajat, telah melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengembangan Bisnis Kuliner Dalam Prespektif Etika Islam” di Malang. Penelitian kualitatif teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi yang digunakan adalah strategi kombinasi bersama, yakni strategi integratif vertikal, strategi integritas horizontal dan integritas intensif (penetrasi pasar dan pengembangan produk) dan strategi diversifikasi. (Sudrajat:2020)

B. Teori

Pengembangan usaha

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia pengembangan adalah proses, cara, perbuatan mengembangkan. Pengembangan merupakan usaha yang terencana dari organisasi untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan pegawai. Pengembangan lebih ditekankan pada peningkatan pengetahuan untuk melakukan pekerjaan pada masa yang akan datang, yang dilakukan dengan pendekatan yang terintegrasi dengan kegiatan lain untuk mengubah perilaku kerja. (Sudrajat:2020) Dalam memenuhi kebutuhan manusia, maka usaha dapat menimbulkan adanya dunia usaha yang menciptakan barang dan jasa. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, usaha adalah

kegiatan dengan menggunakan tenaga pikiran atau badan untuk menyatakan suatu maksud. (Sugiharto, Abdullah, dkk:2016).

Wisata Kuliner

Pada konsep wisata kuliner menurut Echols dan Shadily menyatakan bahwa berdasarkan asal kata pariwisata kuliner terdiri dari kata pariwisata yang berarti perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan untuk bersenang-senang. Sedangkan kuliner berasal dari Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti yang berhubungan dengan dapur dan masakan. Wisata kuliner berarti perjalanan wisata yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok orang pada suatu negara atau daerah, dimana mereka (wisatawan) menikmati masakan khas negara atau daerah yang dikunjungi. (Suteja:2020)

Selain itu, Mason & O'Mahony memberikan pandangan bahwa seseorang memungkinkan untuk melihat wisata kuliner dari sudut pandang yang lebih luas. Dalam hal ini makanan akan mampu mengekspresikan keragaman dan perbedaan tujuan dari wisata kuliner sebagai tindakan yang disengaja untuk menikmati keragaman suatu wilayah melalui makanan dan minumannya. Selain itu, pentingnya produksi dan konsumsi pangan agar keragaman tempat produk kuliner dapat dirasakan.

Lebih lanjut, Harvey menjelaskan bahwa wisata kuliner mampu menceritakan tentang warisan budaya, gambaran kehidupan masyarakat dan *landscape* suatu kawasan geografis. Selain itu juga mampu memperkaya pengalaman dan bias menjadi alat yang berharga untuk mendorong pembangunan ekonomi, sosial dan masyarakat. Serta bagi sebuah destinasi, wisata kuliner dapat menarik lebih banyak wisatawan untuk datang dan menciptakan keunikan serta kekhasan dari daerah itu sendiri.

Untuk meningkatkan kunjungan wisata ke suatu kawasan atau destinasi wisata diperlukan peningkatan daya saing pariwisata yang didalamnya terdapat komponen-komponen pembentuk pengembangan wisata kuliner di kawasan wisata. Citra kuliner juga dapat mempengaruhi keinginan wisatawan untuk mengunjungi destinasi tersebut. Semakin wisatawan tertarik untuk mencicipi makanan khas yang disediakan di kawasan wisata, maka pengembangan wisata kulinerpun perlahan akan menjadi lebih luas dan banyak.

Peneliti juga menggunakan teori Manajemen Pariwisata, manajemen pariwisata adalah proses perencanaan, pengkoordinasian sumber daya yang guna mencapai tujuan secara efektif dan efisien. Secara umum fungsi manajemen pariwisata meliputi 4 hal sebagai berikut:

- a. Perencanaan, berawal dari pemikiran tentang apa yang harus dikerjakan, tentunya perencanaan harus mengarah pada target dan tujuan yang ingin dicapai.
- b. Pengorganisasian, fungsi ini membagi satu bagian yang lebih sederhana sesuai perencanaan. Siapa saja dan apa saja yang dibutuhkan harus diorganisasikan dengan baik. Dalam hal ini harus ada penanggung jawab untuk pengawasan.
- c. Pengarahan, agar semua kegiatan bisa terlaksana oleh anggota kelompok atau instansi, maka perlu adanya pengarahan.
- d. Controlling, adalah pengendalian, maksudnya agar semua berjalan dengan semestinya yang benar dalam mencapai target sasaran. (Darsiharjo:2013)

Pada dasarnya agar manajemen dalam pariwisata bisa sukses, dibutuhkan prinsip-prinsip sebagai berikut:

- 1) Melibatkan kearifan lokal: dalam setiap pengembangan wisata baru maupun yang sudah ada harus melibatkan kearifan lokal. Dengan demikian, akan terselenggara wisata yang unik, seperti budaya dan tradisi daerah serta keunikan alam serta lingkungan.
- 2) Pengelolaan sumber daya: prinsip yang satu ini sangat penting untuk pengembangan wisata. Setiap potensi wisata harus diproteksi dan dipelihara agar tetap terjaga dan bernilai jual bagi wisatawan.

- 3) Pengembangan atraksi: hal ini tak kalah penting karena atraksi dan pertunjukan merefleksikan kearifan lokal. Manusia dan budaya turut terlibat dalam hal ini.

Dari uraian di atas, teori manajemen pariwisata yang dapat diaplikasikan dalam penelitian ini adalah melihat bagaimana peran pedagang perempuan dalam pengembangan wisata kuliner di Pantai Loang Baloq dengan memperhatikan 3 aspek manajemen pariwisata di atas. Yakni: 1) Dilihat dari kearifan lokalnya adalah bagaimana mereka memperkenalkan kuliner khas masyarakat sekitar Pantai Loang Baloq. 2) Dilihat dari pengelolaan sumber dayanya adalah bagaimana strategi para pedagang perempuan ini dapat mempertahankan cita rasa lokal sebagai daya tarik yang memiliki nilai ekonomi bagi perkembangan wisata kuliner di Pantai Loang Baloq. 3) Dilihat dari pengembangannya adalah bagaimana para pedagang perempuan ini menampilkan dan memberikan pelayanan yang mencerminkan tradisi masyarakat Lombok.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah suatu proses yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian, mulai dari proses penentuan sampai saat penelitian dilakukan. Adapun jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah studi kasus. Studi kasus adalah jenis penelitian yang digunakan untuk memahami latar belakang masalah atau sebuah persoalan, interaksi individu di dalam suatu unit sosial atau mengenai suatu kelompok atau individu. Penelitian kasus adalah suatu proses pengumpulan data dan informasi secara mendalam, mendetail dan sistematis tentang orang, kejadian, latar belakang sosial itu berfungsi sesuai kontesnya. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik sampling yang dinamakan *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu, misalnya orang tersebut yang dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan, atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga akan memudahkan peneliti menjelajahi objek/situasi sosial yang diteliti. (Sugiyono:2019)

Dalam hal ini peneliti memilih 9 pedagang perempuan untuk dijadikan sebagai informan, karena berdasarkan hasil wawancara sebelumnya dengan bapak Rusmaladi tanggal 15 Februari 2021. Diperoleh keterangan bahwa baru ada 9 pedagang perempuan yang tercatat di Kantor Kelurahan Tanjung Karang. Sementara ini, peneliti belum bisa memastikan kriteria yang pasti sebagai syarat untuk memilih sampel atau informan (pedagang perempuan) karena masih menunggu perkembangan di lapangan. Dengan demikian, diputuskanlah 9 pedagang perempuan yang ini. Sebagai data tambahan dan pendukung, maka peneliti juga akan mewawancarai pengelola kawasan wisata Pantai Loang Baloq beserta beberapa pengunjung yang ada. Diharapkan nantinya dapat diperoleh data yang valid dan kredibilitas yang sesuai dengan tujuan penelitian ini. (Rusmaladi:2021). Teknik pengumpulan data, diantaranya adalah: *Interview* (wawancara) dan Dokumentasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran Perempuan terhadap Pengembangan Usaha Kuliner Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq Kota Mataram Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara peneliti sebelumnya, peneliti memilih 9 (Sembilan) orang perempuan pedagang ikan bakar yang ada di sekitar Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq, Kelurahan Tanjung Karang, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Usaha kuliner ikan bakar di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq merupakan usaha yang didirikan oleh para pedagang perempuan dan seluruhnya dikelola oleh perempuan. Berikut ini para usaha ikan bakar di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq.

1. Usaha Ikan Bakar Milik Ibu Milah Kurniawati

Ibu Milah Kurniawati adalah salah satu pemilik usaha kuliner ikan bakar. Beliau berumur 40 tahun dan memiliki 3 orang anak. Ibu Milah berasal dari Sembalun Kelurahan Tanjung Karang. Usaha kuliner ikan bakar milik Ibu Milah merupakan kuliner ikan bakar yang paling pertama ada di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Usaha kuliner ikan bakar yang dikelola Ibu Milah merupakan usaha kuliner ikan bakar yang didirikan oleh ibunya pada tahun 2010 yang kemudian dikelola oleh Ibu Milah karena ibunya sudah tua. Penghasilan yang didapat Ibu Milah tiap bulannya adalah kurang lebih 1.000.000.

Pengembangan yang dilakukan oleh Ibu Milah dalam mengembangkan usaha kuliner yang dimilikinya adalah kreativitas dalam memvariasikan jenis ikan bakar yang akan dihidangkan baik dari bumbu-bumbu yang digunakan sampai rasa yang dihasilkan dan juga selalu menerapkan sistem pelayanan prima.

Sebagaimana yang dikatakan Ibu Milah bahwa:

“Usaha kuliner ini didirikan oleh ibu saya. Dulu dia hanya menjual ikan tongkol saja dengan bumbu yang sederhana. Penghasilannya pun cukup untuk beli beras dan sayur saja. Seiring berjalannya waktu, melihat banyaknya pembeli akhirnya ibu saya menjual berbagai macam jenis ikan yakni, ikan baronang, tengiri dan ikan kembung. Begitupun dengan bumbu-bumbunya, dulu hanya menggunakan olesan kecap manis dan minyak namun sekarang ditambahkan cabe dan lain-lain. Belum lagi sambal pendamping ikan bakar sendiri. Sekarang ibu menambahkan lagi jenis ikan bakarnya karna banyak pembeli yang meminta jenis ikan yang berbeda. Ibu menjual ikan bakar dengan jenis kakap merah, kakap putih, langon, baroneng, tengiri, kembung, ikan tongkol dan juga cumi. Harganya pun standar mulai dari 10-70 ribu tergantung jenis dan ukurannya. Selain ibu menjual ikan bakar, ibu juga tetap menyediakan makanan khas dari daerah Lombok yaitu plecing dan terong bakar. Jadi, tetap ada makanan khas Lombok. Selain rasa yang harus enak di lidah pembeli peran ibu dalam melayani juga sangat penting. Karena, jika pelayanan dan tutur kata kita sopan maka pembeli akan senang membeli dagangan kita. Satu lagi, harus diolah dan disajikan dengan bersih.” (Kurniawati:2021)

2. Usaha Ikan Bakar Milik Ibu Sri Lestari Mawarni

Ibu Sri merupakan salah satu pedagang perempuan yang sudah berjualan sejak 2018 silam. Beliau berumur 45 tahun dan berasal dari Lingkungan Bendega Kelurahan Tanjung Karang. Ibu Sri pun melanjutkan usaha kuliner ibunya yang sudah dirintis sejak tahun 2014. Jenis ikan bakar hampir serupa, yaitu ikan tongkol, ikan kakap merah, ikan kakap putih dan baroneng. Penghasilan Ibu Sri berkisar Antara 500-1.000.000 per/bulannya.

Strategi pengembangan yang dilakukan oleh Ibu Sri dalam mengembangkan usaha kuliner adalah menjajakan tanpa memaksa pembeli/pengunjung untuk membeli serta mempromosikan kepada pengunjung/pembeli bahwa di kawasan wisata Pantai Loang Baloq terdapat kuliner khasnya sendiri yaitu ikan bakar.

Sebagaimana dikatakan oleh (Sri:2021) bahwa:

“Selain saya bergadag disini saya juga ingin memperkenalkan pada orang-orang bahwa di sekitaran pantai Loang Baloq terdapat kuliner khas yakni ikan bakarnya. Kalau soal plecing dan pecel selalu tersedia. Penghasilan saya dengan bergadag kuliner

ikan bakar sangat lumayan untuk membiayai anak sekolah dan membeli bahan-bahan makanan. Memang pendapatan saya lumayan tetapi, tetap kurang karna dari penghasilan yang saya dapat, saya harus membaginya untuk bayar ikan mentah dari nelayan. Bukan hanya membeli ikan mentah dari nelayan, saya juga harus membeli beberapa bumbu-bumbu untuk ikan bakar dan bahan lainnya yang diperlukan. Setelah semuanya sudah tersedia saya mulai mengolah dan menjajakannya. Hal terpenting adalah bagaimana kita melayani pembeli tanpa pemaksaan dan tanpa mengeluh jikalau pembeli hanya membeli sedikit saja. Kalau pembeli senang dengan kita maka dia akan terus berbelanja.”

3. Usaha Kuliner Milik Ibu Sholekhah

Ibu Sholekhah adalah salah satu pemilik usaha kuliner ikan bakar. Beliau berumur 41 tahun dan berasal dari Lingkungan Bendega Kelurahan Tanjung Karang. Ibu Sholekhah mempunyai 2 anak yang masih duduk di bangku sekolah dasar. Beliau adalah adik dari Ibu Sri. Jenis ikan bakar yang disediakan tiap harinya sama, yaitu ikan tongkol, kakap putih, kakap merah, baroneng dan cumi-cumi. Penghasilan ibu Sholekhah berkisar antara 500-1.000.000.

Strategi pengembangan Ibu (Sholekah:2021) dalam mengembangkan usaha kuliner ikan bakarnya adalah bagaimana menyediakan makanan dan minuman sesuai dengan kebutuhan dan selera dari pembeli/pengunjung dengan kualitas yang terjamin serta menawarkan harga yang terjangkau untuk pembeli/pengunjung.

Sebagaimana kutipan wawancara sebagai berikut:

”Usahakuliner ikan bakar ini sudah saya jalani sejak 2015. Dimana kawasan ini masih rindang oleh pepohonan dan hanya beberapa pedagang saja yang berjualan disini. Penghasilan dari berjualan cukup untuk kebutuhan sehari-hari, misalnya membeli beras, daging ayam dan sayur-sayuran. Pantai Loang Baloq yang terbilang kawasan wisata harus bisa menyediakan apapun yang dibutuhkan pengunjung, misalnya seperti makanan dan minuman. Peran dari pedagang sangat penting karena, jika tidak ada pedagang maka pengunjung dan pembeli akan mencari kemana makanan dan minuman. Mereka tidak akan lama-lama di sini. Kami juga sebagai pedagang harus bisa melayani pembeli dengan baik, dengan bercanda dan tidak dengan muka murung. Harga ikan bakar yang kami jual juga harus terjangkau agar pembeli tidak keberatan dalam membeli. Selain ikan bakar, saya juga menyediakan plecing kangkung dan sate lontong.”

4. Usaha Kuliner Milik Ibu Destiwati

Ibu Destiwati adalah salah satu pemilik usaha kuliner ikan bakar. Usianya adalah 45 tahun. Beliau memiliki 9 orang anak. Anak yang pertama sampai dengan ke lima sudah lulus menjadi sarjana di berbagai jurusan. Sementara empat lainnya masih bersekolah. Ibu Desti berasal dari Lingkungan Batu Ringgit utara. Jenis ikan bakar yang disediakan tiap harinya adalah ikan kakap putih, ikan kakap merah, ikan baroneng, ikan kembung dan ikan tongkol. Menu yang tak terlupakan dan selalu ada adalah plecing kangkung.

Menurut Ibu Desti strategi pengembangan yang penting dari seorang pedagang ikan bakar adalah bagaimana menyajikan makanan yang enak dan menarik orang cicipi dan beli dan mempertahankan kekhasan dari Lombok sendiri.

Jika para pembeli/pengunjung sudah tertarik maka pembelian pun akan terjadi berulang-ulang. Seperti kutipan wawancara sebagai berikut:

“Usaha ikan bakar ini adalah milik ibu saya, akan tetapi telah lama dikelola oleh saya karena ibu sudah meninggal. Jenis ikan bakar yang disediakan hampir sama dengan pedagang lainnya dan dengan makanan khas yang disediakan yaitu plecing kangkung. Penghasilan saya tiap bulan sekitar 500-1.000.000. Itu sangat cukup untuk membantu penghasilan suami. Gaji suami cukup untuk bayar uang sekolah anak dan penghasilan saya sangat cukup untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga. Ikan bakar saya sudah dikenal banyak orang, karena anak saya selalu mempromosikan menu dagangan saya ke teman-teman kerjanya. Ikan bakar saya juga sudah dicicipi oleh salah seorang anggota DPR dari Jakarta. Menurut saya peran penting dari pedagang yaitu bagaimana menyajikan ikan bakar yang enak dan selalu mempertahankan rasa serta kekhasan dari Lombok sendiri. Karena banyak orang luar yang datang untuk menikmati makanan khas di sini. Sikap ramah pun harus selalu dilakukan agar pembeli merasa nyaman dan aman.”(Desti:2021).

5. Usaha Kuliner Milik Ibu Ropingatun

Ibu Rophingatun adalah salah satu pemilik usaha kuliner ikan bakar. Beliau berumur 41 tahun dan berasal dari Lingkungan Sembalun Kelurahan Tanjung Karang. Beliau memulai usahanya ikan bakar sejak tahun 2015, dengan modal Rp. 200,000,00 saja. Ibu Ropingatun memiliki 4 orang anak, dimana semuanya sudah lulus dari bangku sekolah.

Strategi Ibu Ropingatun dalam mengembangkan kuliner yang dijalaninya adalah bagaimana berkontribusi dengan kawasan wisata Pantai Loang Baloq baik kontribusi langsung dan tidak langsung.

“Mulanya saya adalah pedagang ikan bakar keliling di kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Kemudian, ditawarkan untuk berjualan di kawasan Pantai Loang Baloq saja. Menu yang disediakan tiap harinya masih sama seperti pedagang lain yaitu ikan bakar dan jenisnya pun sama. Terdapat ikan kakap merah, kakap putih, tengiri, tongkol dan kembung. Penghasilan perbulan ibu mencapai Rp. 500,000,00 jika ramai. Menurut Ibu para pedagang sangat berperan penting dalam hal pelayanan. Pelayanan yang baik yaitu dapat memuaskan hati para pembeli. Tidak hanya berperan dalam melayani pengunjung dan pembeli, peran terhadap kawasan wisata Pantai Loang Baloq pun ada. Walaupun tidak seberapa tetapi masih ada kontribusi pedagang pada kawasan wisata pantai Loang Baloq.”(Ropiantun:2021).

Sekali dalam seminggu para perempuan pedagang kuliner ikan bakar ini memberikan uang kepada sebesar Rp. 25.000,00 kepada pengurus. Uang tersebut dialokasikan untuk menyewa para penjaga keamanan dan penjaga kebersihan.

6. Usaha Kuliner Milik Ibu Rosmini

Ibu Rosmini adalah pedagang kuliner ikan bakar perempuan dari Lingkungan Batu Ringgit Selatan. Ia berumur 39 tahun dan memiliki 2 orang anak. Beliau mulai berjualan sejak tahun 2013 dengan dibantu adek perempuannya. Awalnya mereka berdagang ikan bakar jenis tongkol saja karena, modal yang masih sedikit. Setelah beberapa tahun berjualan, akhirnya mereka mendapatkan modal untuk membeli ikan jenis lain untuk bervariasi ikan bakar jualan

mereka. Terbukti setelah memvariasikan ikan bakar tersebut, penghasilan mereka bertambah.

Strategi pengembangan yang dilakukan oleh Ibu Rosmini dalam mengembangkan usaha kulinerinya adalah dengan mempertahankan sikap ramah tamah

“Awal berjualan kami hanya mendapatkan penghasilan Rp. 50.000,00 tiap hari jika ada pembeli. Namun, sekarang kami mendapatkan penghasilan yang lumayan untuk menunjang kehidupan. Hal terpenting dari berdagang adalah bagaimana caranya ramah terhadap pembeli ataupun bukan pembeli. Selain itu, harga juga yang terjangkau di kantong para pembeli dan pengunjung.”(Rosmini:2021)

7. Usaha Kuliner Milik Ibu Murdiah

Ibu Murdiah adalah salah satu pemilik usaha kuliner di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Beliau berumur 40 tahun dan memiliki 5 orang anak. Beliau berasal dari Lingkungan Bangsal Kelurahan Tanjung Karang. Ibu Murdiah menjadi tulang punggung keluarga sejak suaminya meninggal 3 tahun yang lalu.

Strategi Ibu Murdiah dalam mengembangkan kuliner yang dijajakannya di kawasan wisata Pantai Loang Baloq selain untuk mendapatkan keuntungan untuk dirinya dan keluarganya akan tetapi dengan adanya usaha kuliner ini menjadi pelengkap sarana dan prasarana di kawasan wisata Pantai Loang Baloq yang menjadi salah satu kawasan strategis pariwisata daerah. Maka, penyediaan makanan dan minuman menjadi hal yang paling penting.

“Usaha kuliner ikan bakar ini sudah saya geluti sejak 2014 lalu, dengan dibantu oleh suami dan anak saya. Dulu suami ibu yang akan membersihkan ikan, anak saya yang membakar ikan dan ibu sendiri yang meracik bumbu-bumbunya. Akan tetapi, sejak suami ibu meninggal ibu hanya dibantu oleh anak. Menu ikan bakar yang dijual pun sama seperti pedagang lainnya. Menurut Ibu peran pedagang perempuan di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq adalah sebagai pelengkap. Fasilitas yang ada di Pantai Loang Baloq sudah memadai, terdapat pantai yang indah sebagai daya tarik utama, toilet, musholah, dan lain sebagainya. Jika tidak ada pedagang makanan dan minuman dimana pengunjung akan mencari. Sementara, makanan seperti ikan bakar sangat dibutuhkan oleh pengunjung yang sudah lelah menikmati mandi di pantai atau sekedar berfoto-foto.”(Murdiah:2021)

8. Usaha Kuliner Milik Ibu Vera Wati

Ibu Vera Wati adalah salah satu pemilik usaha kuliner ikan bakar di sekitaran kawasan wisata pantai Loang Baloq. Beliau berumur 41 tahun dan memiliki 6 orang anak. Penghasilan Ibu Veradulu sangat lumayan untuk kebutuhan bahan pangan, karena dulu belum banyak keperluan yang di butuhkan. Beda dengan sekarang yang semuanya serba mahal. Dengan menjual ikan bakar seperti yang dijual ibunya dan juga dengan bumbu yang sama.

Menurut Ibu Vera bumbu dari ikan bakar yang dijual adalah bumbu turun temurun yang tidak pernah dikurangi kadar dan rasanya. Karena, jika rasa dari bumbu ini berkurang maka pembeli akan mempertanyakan kenapa bumbunya berbeda pada saat ibunya yang menjual rasanya enak dan sekarang rasa dari bumbu ikan ini seperti ada salah satu bahan yang kurang. Maka dari itu mempertahankan rasa hal yang paling penting. Sikap sopan santun dan murah senyum juga harus selalu diterapkan. Ibu Vera juga sering memberi potongan harga kepada pelanggan-pelanggan yang sudah berlangganan di tempatnya. Cara

ini sangat efektif menurutnya, sebab membuat pembeli/pengunjung senang dan tetap berlangganan padanya.

9. Usaha Kuliner Milik Ibu Sutisna

Ibu Sutisna adalah salah satu pemilik usaha kuliner ikan bakar di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Beliau berumur 40 tahun dan memiliki 3 anak. Ia berasal dari Lingkungan Bangsal Kelurahan Tanjung Karang. Menu ikan bakar yang disediakan tiap harinya adalah jenis ikan bakar kakap merah, baroneng, kembung dan tongkol. Harga sangat terjangkau dari harga Rp 10.000,00-60.000,00. Bumbu ikan bakar yang disediakan pun ada 2 macam, yaitu bumbu ikan bakar mentah dan bumbu ikan bakar matang. Biasanya para pembeli lebih menyukai bumbu ikan bakar yang sudah matang. Penghasilan Ibu Sutisna berkisar dari 100.000,00-500.000,00 per/bulannya. Dari penghasilan ini Ibu Sutisna dapat membantu membiayai sekolah anaknya dan membeli kebutuhan dapur. Penghasilan itu dirasa belum cukup mengingat modal yang digunakan untuk membeli ikan mentah masih lebih tinggi.

“Menurut Ibu hal terpenting dalam menyajikan ikan bakar yang fress adalah dengan memilih ikan bakar yang masih fress juga. Karena, ikan yang baru keluar dari laut lebih enak rasanya daripada ikan yang sudah lama dicampur dengan es batu. Jadi memilih ikan harus teliti dan juga pada saat proses pembakaran tidak boleh terlalu gosong dan juga mentah.” (Sutisna:2021)

Data di atas diambil untuk mengetahui sejauh mana pemahaman para pedagang perempuan ini mengenai Strategi Pengembangan Usaha Pedagang Kuliner Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq Kota Mataram Nusa Tenggara Barat.

Dari data yang diperoleh pada umumnya perempuan pedagang ikan bakar ini mengerti dan memahami strategi mereka dalam pengembangan kuliner yang mereka jual. Hal ini terlihat dari jawaban ke sembilan informan yang mengacu pada hal yang tidak berbeda dan pada bentuk peran yang sama. Hal tersebut diperkuat oleh Ibu Asmi salah seorang langganan ikan bakar. Ibu Asmi Mengatakan bahwa:

“Para perempuan pedagang ikan bakardi sekitaran kawasan wisata Pantai Loang baloq sudah memahami perannya dalam mengembangkan kuliner yang ada. Misalnya saja ikan yang mereka jual sangat fress dan bumbunya juga enak. Jika mereka mampu mempertahankan ini maka para pembeli akan selalu melakukan pembelian ulang atau berkelanjutan. Maka, semakin hari usaha kuliner ikan bakar ini akan semakin terkenal dan berkembang. Kebetulan saya langganan disini, jadi selalu dikasi potongan harga. Apalagi kalau beli banyak, kadang saya dikasi tambahan ikan kadang juga dikasi potongan harga.” (Asmi:2021)

Serupa dengan hal itu, pernyataan yang sama diungkapkan oleh ibu Ati, beliau mengatakan bahwa:

“Saya sudah beberapa kali makan disini dan melihat langsung cara mereka mengelolah ikan bakar ini. Mereka mengelolanya dengan cara yang sederhana yaitu dengan sabuk kelapa yang dibakar lalu terus dikipas. Namun, cita rasanya sangat enak. Saya juga sering dikasi nasi gratis kalau saya makan di tempat.

Perempuan sangat penting keberadaannya dalam mengembangkan usaha wisata kuliner, mengingat perempuan memiliki fungsi yang sama dalam rumah tangga. Perempuan memilih jenis makanan yang akan diolah dan mengolahnya

dengan kemampuan luar biasa mereka. Seperti yang dikatakan oleh pengurus sekaligus POKDARWIS kawasan wisata Pantai Loang Baloq, bahwa:

“Pedagang perempuan sangat penting dalam usaha kuliner. Mereka memiliki keahlian yang mempunyai ketimbang laki-laki. Sebab, mengolah dan menyajikan makanan adalah hal yang biasa dilakukan oleh kaum perempuan. Akan tetapi disini mereka dituntut untuk bisa mengembangkan kuliner yang mereka jual secara berkelanjutan. Maksudnya ialah bagaimana cara mereka agar ikan bakar yang mereka jual dapat dikenal dan disukai oleh pembeli. Sehingga ke depannya akan ada pembeli yang datang membeli kembali. Salah satu contohnya adalah menyajikan ikan bakar yang enak, terjangkau, dan layanan yang baik. Para pedagang perempuan yang ada disini adalah perempuan-perempuan tangguh dan harus diakui kehebatannya.”(Tamrin:2021)

Dari beberapa penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa peran perempuan terhadap pengembangan wisata kuliner di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq sangat membantu pengembangan pariwisata. Dari bentuk-bentuk peran yang mereka telah lakukan mencerminkan bahwa mereka sangat paham bagaimana mengembangkan kuliner yang mereka jual agar selalu berkelanjutan.

Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Strategi Pengembangan Usaha Pedagang Kuliner Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq Kota Mataram

Dalam sebuah usaha atau bisnis, tentunya tidak selalu berjalan dengan lancar dan sebaliknya tidak selalu mengalami kegagalan. Hal ini dikarenakan terdapat faktor-faktor pendukung dan faktor-faktor penghambat dalam melaksanakan sebuah usaha atau bisnis. Beberapa faktor yang mempengaruhi peran perempuan terhadap pengembangan wisata kuliner di kawasan wisata Pantai Loang Baloq sebagai berikut.

1. Faktor Pendorong Strategi Pengembangan Usaha Pedagang Kuliner Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq Kota

a. Kondisi Ekonomi

Kondisi ekonomi merupakan salah satu faktor yang mendorong seseorang untuk bekerja. Begitu juga bagi para pedagang perempuan ikan bakar di kawasan wisata Pantai Loang Baloq ini. Kebutuhan ekonomi yang selalu mendesak menjadi salah satu alasan masyarakat untuk harus tetap bekerja setiap hari.

Sebagaimana yang dikatakan dikatakan Ibu Milah bahwa:

“Gaji suami ibu tiap bulan memang ada mbak. Akan tetapi, kebutuhan tiap harinya harus terpenuhi, Seperti membeli sayur dan daging. Kalau menunggu gaji suami, ibu dan anak-anak tidak akan makan sayur. Kalau ibu kan berjualan tiap hari jadi penghasilan ini cukup untuk sayur-sayuran di dapur.”(Milah:2021)

Hal serupa disampaikan oleh Ibu Destiwati, beliau mengatakan bahwa: “Penghasilan ibu cukup untuk membantu penghasilan suami. Jika gaji suami difokuskan pada kebutuhan anak sekolah, maka penghasilan ibu untuk kebutuhan dapur dan rumah tangga. Sekarang susah nyari kerja mbak, kalau tidak membuat usaha sendiri. Penghasilan suami tidak dapat diandalkan karena masih tidak cukup.”(Destiwati:2021)

Selain itu, faktor pendukung peran perempuan dalam mengembangkan usaha dapat dilihat dari omset penjualan ikan bakar yang dijual oleh para pedagang perempuan ini. Rata-rata penghasilan yang mereka dapat mencapai Rp. 500.000,00-1.000,000 per bulannya. Dengan demikian, omset penjualan ini menjadi salah satu faktor pendukung atau pendorong peran perempuan dalam mengembangkan usaha kuliner yang mereka jalani. Data tersebut diperkuat oleh kutipan-kutipan wawancara yang telah dibahas sebelumnya.

Dari hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan, peneliti menemukan bahwa pedagang perempuan yang berdagang di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq semuanya adalah ibu rumah tangga. Salah satu alasan mereka berdagang dan berjualan ikan bakar adalah untuk mencukupi kebutuhan ekonomi yang dirasa belum cukup dan mampu mencukupi kebutuhan dapur dan rumah tangga.

b. Kemauan dan kemampuan para perempuan dalam menyajikan ikan bakar

Kemauan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi seseorang dalam melakukan sebuah tindakan, begitu juga dalam mengambil keputusan untuk bekerja. Dengan adanya kemauan, maka seorang akan melakukan pekerjaan yang mereka sukai dengan senang dan dengan nyaman tanpa ada rasa paksaan. Setelah adanya kemauan dalam diri maka muncul ketertarikan untuk membuat usaha atau menjual sesuatu. Sama halnya dengan para perempuan pedagang ikan bakar di sekitaran kawasan wisata Pantai Loang Baloq, mereka menjual atau berdagang karena kemauan sendiri tanpa paksaan dari suami, anak, dan keluarga.

Selain kemauan dan ketertarikan, kemampuan atau skill juga yang mempengaruhi dan mendorong para pedagang perempuan ini berjualan. Bapak Tamrin selaku ketua POKDARWIS sekaligus pengurus kawasan wisata Pantai Loang Baloq mengatakan bahwa, pengolahan dan penyajian ikan bakar dari pedagang perempuan ini sudah sangat bagus. Semua pedagang sudah mengetahui cara memilih ikan mentah, mengolah dan menyajikannya serta dapat meracik bumbu yang enak untuk para pembeli. Dengan hal itu, pembeli tidak ragu lagi dengan cita rasa ikan bakar yang dibeli. (Tamrin:2021).

Selain itu, mengolah dan menyajikan makanan adalah kemampuan mendasar sebagian besar perempuan. Maka, menjual ikan bakar akan sejalan dengan fungsi domestik perempuan sendiri. Disini lah para perempuan ini menyalurkan kemampuannya dalam mengolah dan menyajikan makanan yang akan dijual. Contohnya, para perempuan pedagang ikan bakar di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Mereka mengolah ikan bakar dengan tradisional dan sederhana hanya menggunakan bambu untuk ditusukan ke mulut ikan agar tangan tidak merasakan panas saat membakar ikan tersebut. Matareial yang digunakan sebagai bara api adalah sabuk kelapa. Dengan menggunakan sabuk kelapa cita rasa ikan akan semakin nikmat dan enak. Pernyataan di atas dikuatkan oleh Ibu Rophingatun, bahwa:

“Membeli ikan, mengolah, dan menyajikannya adalah kegiatan yang biasa ibu lakukan dirumah. Hanya saja, bedanya disini ibu sebagai pedagang. Dimana ibu harus mampu memberikan cita rasa yang terbaik untuk pembeli. Jika di rumah ibu hanya mengolah ikan seadanya maka disini ibu kreasikan lagi dengan lebih baik. Ibu mengolah ikan dengan cara tradisional dan sederhana hanya menggunakan sabuk kelapa, namun dari itu cita rasa ikan akan semakin nikmat” (Rophingatun:2021)

Menurut Ibu Rosmini selaku pedagang ikan bakar di sekitar kawasan wisata Loang Baloq, bahwa:

“Ibu bekerja disini karna keinginan dan tekad ibu sendiri. Karena ini adalah tempat wisata yang akan banyak dikunjungi orang. Mungkin hari ini sedikit sepi tapi suatu saat nanti pasti akan ramai lagi. Makanya ibu bertahan disini. Selain ibu berdagang, ibu juga mau terlibat dalam pariwisata, khususnya menyediakan makanan dan minuman bagi pembeli atau pengunjung. Ibu akan mengeluarkan kemampuan terbaik untuk menyajikan ikan bakar disini. Pengunjung tidak hanya datang untuk menikmati pemandangan melainkan juga untuk menikmati ikan bakar buatan ibu dan para pedagang lainnya.”(Rosmini:2021)

Tidak hanya keinginan dan kemampuan dalam menyajikan ikan bakar, cara pedagang perempuan dalam menarik konsumenpun sangatlah unik dan menarik. Para pedagang perempuan akan mengurangi harga ikan bakar jika pembeli membeli ikan bakar dalam jumlah yang banyak serta akan memberi diskon nasi atau gratis nasi jika membeli banyak dan menyantapnya di tempat. Pernyataan tersebut diperkuat oleh pernyataan ibu Rophingatun sebagai berikut:

“Ibu akan memberikan pengurangan harga pada pelanggan yang sudah sering berbelanja di warung ibu dan membeli banyak. Kadang juga ibu memberikan tambahan ikan bakar jika si pembeli membeli dalam jumlah yang sangat banyak. Kalau makan disini ibu akan berikan gratis satu piring nasi.”

Dari penjelasan para informan diatas dapat disimpulkan bahwa para pedagang perempuan ini berdagang karena keinginan sendiri dan untuk menyalurkan kemampuan memasak yang mereka miliki serta ingin eksis di dunia pariwisata sebagai penghasil makanan dan minuman untuk pengunjung.

c. Sosial Relasi

Perempuanbekerja bukan semata-mata ingin mendapatkan uang atau penghasilan. Kebutuhan khusus untuk perempuan adalah sosial relasional yang tinggi. Tempat kerja adalah tempat dimana mereka dapat berinteraksi dan bergaul dengan perempuan lainnya atau pedagang lainnya. Berinteraksi dengan perempuan lainnya menjadi suatu hal yang menyenangkan dari pada harus tinggal dirumah tanpa melakukan aktivitas apapun dan bertemu siapapun. Dipertegas oleh pernyataan Ibu Sri bahwa:

“Kalau di rumah bosan mbak, tidak ada aktivitas dan tidak dapat bertemu teman jualan. Walaupun banyak masalah kalau bertemu teman-teman jadi selalu bahagia mbak. Bercanda, tertawa, dan saling bertukar pikiran disini.”(Sri:2021)

d. Eksis Di Dunia Kuliner

Berkaca dari pedagang-pedagang kuliner di berbagai kawasan wisata yang sudah eksis di dunia kuliner. Pedagang perempuan di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq juga ingin seperti itu. Bukan hanya kuliner mereka yang dikenal tetapi yang mengolahnya juga. Contohnya saja di kawasan wisata Narmada, terkenal dengan sate bulayaknya. Jadi jika para pembeli ingin menikmati sate bulayak maka langsung datang ke kawasan wisata Narmada. Begitupun keinginan para perempuan pedagang ikan bakar di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq.

Seperti hal nya yang dikatakan Ibu Destiwati:

“Disinikan terkenal dengan tempat wisata dan pasti sudah diketahui semua orang. Mumpung ini adalah tempat wisata jadi kami sebisa mungkin untuk mampu bertahan dan berjaya di bidang ini. Kalau pariwisata sudah kembali seperti sedia kala lagi,

insya allah kami sebagai pedagang akan terus berjualan secara berkelanjutan.”(Destiwati:2021)

Mereka ingin di sekitar kawasan wisata pantai Loang Baloq terkenal di mata pembeli sebagai pusat kuliner ikan bakar. Jadi, jika pembeli ingin makan ikan bakar mereka pasti tahu akan pergi kemana.

e. Mengembangkan kuliner yang sudah ada

Selain faktor-faktor pendorong yang sudah dipaparkan di atas, faktor pendorong yang tidak kalah penting dan tidak dapat dilupakan adalah mengembangkan kuliner yang sudah ada. Di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq terkenal dengan ikan bakarnya. Berbagai jenis ikan bakar yang dijual dan dengan rasa yang beaneka ragam. Para perempuan pedagang ini tidak hanya ingin membuat kuliner ikan bakarnya saja yang dikenal. Akan tetapi, makanan khas Lombok pun selalu tersedia. Mereka ingin mengembangkan kuliner ikan bakar tanpa melupakan plecing khas Lombok dan sebagainya. Buktinya saja dari Sembilan pedagang perempuan yang telah diwawancarai mengatakan selalu menyediakan makanan khas Lombok juga, seperti plecing, pecel, sate lontong, dan lain-lain. Selain itu juga, budaya orang Lombok yang ramah tamah selalu mereka pertahankan.

Diperkuat oleh pernyataan salah satu pedagang yakni Ibu Milah sebagai berikut:

“Ibu memang menjual ikan bakar setiap harinya mbak. Tapi ibu selalu sediakan makanan khas Lombok yang selalu dicari oleh para pembeli/pengunjung yaitu plecing kangkung dan pecel. Karena, ibu ingin terus mengembangkan kuliner yang ibu jual juga tidak lupa makanan khas Lombok sendiri.”(Milah:2021)

f. Kemudahan fasilitas

Fasilitas adalah hal yang amat penting dalam membangun sebuah usaha. Seperti halnya para pedagang perempuan di kawasan wisata Pantai Loang Baloq yang sangat membutuhkan beberapa fasilitas dalam melancarkan usahanya. Contohnya saja lapak dan peralatan lainnya. Di kawasan wisata Pantai Loang Baloq telah disediakan lapak untuk para pedagang. Lapak tersebut berasal dari dana yang diberikan kementerian pariwisata kepada pengelola kawasan wisata. Dana tersebut sudah direalisasikan oleh pengelola dalam bentuk bukti fisik. Tidak hanya itu pedagang juga diberikan peralatan lainnya.

Pernyataan diatas dikuatkan oleh pernyataan Ibu Sutisna sebagai berikut:

“Ibu dan pedagang lain sangat senang mbak. Karena disini sudah disediakan lapak untuk kita. Kita hanya disuruh untuk membayar pajak tiap bulannya itupun kalau ramai pengunjung. Tidak hanya itu, ibu dan pedagang lain juga dikasih peralatan berupa blender dan penanak nasi. Pengelolanya datang ke setiap pedagang untuk menanyakan peralatan apa yang dibutuhkan dan kemudian langsung diberikan.”(Sutisna:2021).

2. Faktor Penghambat Strategi Pengembangan Usaha Pedagang Kuliner Dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Di Kawasan Wisata Pantai Loang Baloq Kota Mataram

a. Modal

Modal adalah hal yang paling penting untuk memulai usaha. Modalpun harus sesuai dengan bahan yang diperlukan dan dibutuhkan. Jika keinginan dan ketertarikan untuk memulai usaha sudah muncul maka yang dibutuhkan

selanjutnya untuk merealisasikan keinginan itu adalah uang atau modal. Jika modal kurang maka segala yang direncanakan tidak akan maksimal.

Menurut hasil wawancara peneliti bersama para perempuan pedagang ikan bakar di sekitar kawasan wisata pantai Loang Baloq sebagian besar menyatakan masih kekurangan modal. Hal ini dikarenakan modal yang dikeluarkan untuk membeli ikan tidak sesuai dengan modal yang kembali setelah berjualan. Ada juga yang mengatakan bahwa penghasilan mereka telah dibagi-bagi, untuk anak sekolah dan kebutuhan rumah tangga. Oleh karenanya, pada saat mereka akan melakukan pembelian ikan mentah uang yang mereka miliki tidak cukup.

Pernyataan di atas diperkuat oleh jawaban Ibu Vera Wati sebagai berikut:

“Memang kalau bicara soal modal mbak sangat kurang. Berhubung modal untuk membeli ikan mentah lumayan besar. Belum lagi hasil yang didapatkan tidak sesuai dengan modal yang dikeluarkan.”(Wati:2021).

b. Kurangnya pengetahuan dalam berkuliner

Sebagai perempuan pelaku usaha kuliner sadar diri masih banyak kekurangan, dalam hal keterampilan mengolah masakan kuliner yang ada karena kurangnya pengetahuan tentang kuliner yang lebih luas. Selama ini para pedagang perempuan kuliner ikan bakar hanya berjalan apa adanya, alami, hanya mengandalkan naluri masing-masing, dan dengan modal yang terbatas. Jika para pedagang perempuan ini memiliki wawasan luas tentang kuliner maka output yang dihasilkan akan sangat sempurna. Maka, sentuhan dari pemerintah kota maupun provinsi harus diadakan, seperti menghadirkan tokoh-tokoh yang paham tentang kuliner untuk memberi pemahaman dan membagi ilmunya kepada para pedagang ikan bakar perempuan di sekitar kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Dengan begitu wawasan para pedagang perempuan semakin luas.

Pernyataan di atas didukung oleh jawaban dari pengelola kawasan wisata Pantai Loang Baloq sebagai berikut:

“Memang pengolahan ikan bakar oleh pedagang-pedagang disini sudah bagus. Akan tetapi, kata bagus dan baik ini masih pada tataran pada pedagang saja. Tetapi jika dilihat dari tataran standarnya belum bisa dikatakan baik. Misalnya dari penyajian ikan bakarnya masih dengan cara yang diketahui oleh para pedagang tanpa mencari tahu cara-cara penyajian makanan yang unik dan menarik. Jadi, memang pengetahuannya para pedagang masih kurang dan butuh dibimbing atau diberitahu.”(Tamrin:2021)

c. Pandemi covid-19

Pandemi covid-19 memang sangat mempengaruhi semua sektor kehidupan salah satunya adalah sektor pekerjaan. Seperti para pekerja lainnya yang banyak dirumahkan oleh keadaan yang demikian. Begitu pula dengan pedagang ikan bakar di kawasan wisata Pantai Loang Baloq. Hampir beberapa bulan mereka di rumahkan dan kawasan tempat mereka berjualan ditutup. Setelah selang beberapa bulan para pedagang perempuan ini memaksakan untuk berjualan kembali karena uang yang dibutuhkan untuk membeli kebutuhan rumah tangga sudah tidak tersedia lagi. Pengolah kawasan wisata pun tidak dapat bertindak apa-apa karena keadaan ini. Pengolah wisata paham tentang apa yang dirasakan oleh para pedagang tersebut. Namun, pengolah tetap memberikan peraturan ketat kepada para

pedagang untuk selalu mematuhi protokol kesehatan. Pernyataan ini dikuatkan oleh pernyataan ibu Vera Wati sebagai berikut:

“Kami dirumahkan beberapa bulan mbak dan tempat ini ditutup. Karena sudah terlalu lama kami sepakat untuk memaksa masuk ke tempat ini dan berjualan kembali seperti biasa. Walaupun hujan dan angin kami selalu bertahan untuk berjualan karena masih ada saja orang yang akan membeli dagangan kami. Walaupun tidak seperti biasanya tapi kami sangat senang karena masih dapat penghasilan. Pengelola pun tidak dapat berbuat apa-apa hanya saja pesan pengelola untuk selalu menjaga protokol kesehatan. Jadi, menurut ibu pengaruh pandemic covid-19 ini memang ada. Tetapi, tidak bisa terpaku juga dengan hal tersebut.”(Wati:2021)

Selain faktor-faktor penting diatas, faktor yang menjadi pendukung atau pendorong strategi pengembangan usaha pedagang kuliner dalam meningkatkan kunjungan wisatawan di kawasan wisata Pantai Loang Baloq Kota Mataram adalah dukungan dari pengelola wisata Pantai Loang Baloq. Seperti kutipan wawancara berikut ini:

“Saya sangat bangga terhadap para pedagang perempuan yang ada disini. Saya kagum akan ketangguhan dan kesabaran mereka dalam menghadapi situasi apapun. Tidak sama dengan pedagang lain diluar sana, mereka sangat berbeda. Dalam keadaan apapun mereka selalu berjualan karena mereka menaruh prinsip bahwa akan tetap ada yang membeli jualan mereka. Sesepe apapun tetap mereka berjualan. Menjadi ibu rumah tangga dan pencari nafkah tambahan merupakan hal yang sulit. Akan tetapi, mereka membuatnya mudah. Perempuan-perempuan seperti inilah yang akan sukses dalam usaha khususnya di usaha kuliner.”(Tamrin:2021)

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dari bab-bab sebelumnya maka dapat ditarik kesimpulan, diantaranya adalah:

Strategi pengembangan usaha pedagang kuliner dalam meningkatkan kunjungan wisatawan di kawasan wisata Pantai Loang Baloq Kelurahan Tanjung Karang Kecamatan Sekarbela Kota Mataram Nusa Tenggara Barat sudah baik. Jika dilihat dari fasilitas yang disediakan oleh pemerintah kota sudah sangat memadai, ditandai dengan disediakan lapak khusus untuk wisata kuliner ikan bakar di Pantai Loang Baloq. Meskipun belum mampu mengembangkan ke tataran internasional dan masih dalam tataran domestik dan lokal. Dengan mengelola usaha kuliner ini para pedagang sudah berkontribusi langsung pada kawasan wisata Pantai Loang Baloq, dimana kuliner tersebut dapat menjadi salah satu alasan untuk wisatawan berkunjung. Jika wisatawan sudah ramai berkunjung maka dampak yang sangat besar dirasakan oleh kawasan wisata Pantai Loang Baloq.

Selain itu, dengan mengelola usaha kuliner tersebut para pedagang perempuan ini dapat menghasilkan pendapatan tambahan untuk ekonomi keluarga, mempunyai relasi sosial yang lebih luas, dan juga dapat mengembangkan kuliner khas Lombok sendiri. Proses pengembangan wisata kulinerpun masih terbilang sangat sederhana dan tradisional, seperti dalam memilih bahan mentah, mengolahnya, dan juga menyajikannya. Cara mempromosikanpun masih pada tataran mulut ke mulut, walaupun ada saja pihak yang mempromosikan juga lewat media sosial. Walaupun demikian cita rasa yang ditawarkan tidak akan mengcewakan dan budaya ramah tamah masyarakat Sasak yang masih sangat kental.

Faktor-faktor yang mempengaruhi strategi pengembangan usaha pedagang kuliner di kawasan wisata Pantai Loang Baloq Kelurahan Tanjung Karang Kecamatan Sekarbela Kota Mataram Nusa Tenggara Barat antara lain dilihat dari faktor yang mempengaruhi yaitu kondisi perekonomian, kemauan dan keterampilan, resalasi sosial dan mengembangkan kuliner yang ada. Dilihat dari faktor penghambat yaitu modal dan pengetahuan tentang kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Agung, Glory, Sugiharto.2016.*Strategi Pengembangan Bisnis Pada Bisnis Pariwisata*. Jurnal Ekonomi Vol. 7 No. 2.
- Rochmat Aldy Purnomo.2016.*Strategi Pengembangan Produk Kuliner Di Pusat Kuliner Pratishta Harsa Purwokerto*. Jurnal Ekonomi Vol. Xxi No. 2.
- Darmawani. 2013. *Peran Perempuan Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga*. Skripsi. Vol. 67.
- Desti Ariani. 2019. *Peran Perempuan Dalam Perkembangan Desa Ekowisata Berbasis Masyarakat Di Kaki Gunung Berapi Rinjani Desa Sembalun Lawang Kecamatan Sembalun Kabupaten Lombok Timur*. Skripsi. Vol. 68.
- Darsiharjo. 2013. *Pariwisata Dan Manajemen Pariwisata*. Bandung/<https://www.simpshortour.com/manajemen-pariwisata>.
- Mosse, Julia. 2007. *Gender dan Pembangunan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Naufal Hidayat Arika. 2019. *Ekofeminisme Dan Peran Perempuan Dalam Pariwisata Di Sabang*. Skripsi. Vol. 67.
- Nugroho, M. S. (2019). SIKAP MASYARAKAT TERHADAP PENGEMBANGAN PANTAI LOANG BALOQ SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KOTA MATARAM. *Journal of Enterprise and Development (JED)*, 1(2), 51–61. <https://doi.org/10.20414/jed.v1i02.979>
- Nugroho, M.S., 2019. Identifikasi Komponen Pendukung Daya Tarik Wisata Loang Baloq Sebagai Wisata Pesisir Di Kota Mataram, *Media Bina Ilmiah*, Vol.13 No.9 April 2019.
- Nugroho, Iwan. 2015. *Ekowisata dan Pembangunan Berkelanjutan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Sugiyono.2019.*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta.
- Suteja I Wayang, Kurniansah Rizal,Rosida Lia. 2020. *Peran Perempuan Dalam Mengangkat Citra Kuliner Lokal Di Kawasan Wisata Narmada*. *Jurnal Hospitality* 31 Vol. 9 No.1.
- Sujarweni V Wiratna. 2014. *Metodelogi Penelitian*.Yogyakarta:PT Pustaka Baru.
- Sridewi Novia. 2020. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Dalam Meningkatkan Pedapatan Pada Rumah Makan Sukma Rasa Labuapi Kabupaten Lombok Barat*. Skripsi Vol.113.
- Sudrajat Ajat. 2020. *Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner Dalam Prespektif Etika Islam Di Malang*.Skripsi Vol. 186.
- Yoeti Oka A.2016. *Pengantar Ilmu Pariwisata*.Bandung:Angkasa.
- Zahrulianingdyah Atiek. 2018. *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifal Lokal*. *Jurnnal* Vol. 6.