

MODIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL BALI BERBAHAN DASAR AYAM SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DESA MENGWI BADUNG

I Nyoman Tri Sutaguna
Universitas Udayana, Bali
Surel: nsutaguna@yahoo.com

ABSTRACT

The study, entitled “Modified Traditional Food made Basis Support Chicken For Tourism Industry in Mengwi” againts the background by the recent development of world tourism with tourist from the massive shift of interest in tourist to the tourism ethnic. Traveler began to look for unique tours are very concerned with the original character of the local community. One of which is owned by the culinary tourist destination. The research was conducted through descriptive interpretative study that aims to identify the presence of both interms of culinary tourism: (1) The modification of traditional foods made from chicken, (2) Traveler’s perception of the traditional foods, (3) Attempts a restaurant or dinner in developing traditional food, the most common data collection method is observation, questionnaires, interviews and documentation while the theoretical basis used is the theory of perception and marketing strategy. Modification process that served traditional food is traditional food made from chicken that has been modified as traditional betutu chicken, chicken betutu modification and crispy chicken, have some process modifications such as: (1) Seasoning, (2) Procesing, (3) Taste, (4) Presentation. Traveler have a positive perception of the traditional food made from chicken in Mengwi tourist area. Based on the results of research, an effort that is suitable for the development of culinary tourism in the village of Mengwi to see the existing constraints are combined with the advantages that exist in traditional food is offered to tourists in the village of Mengwi is as follows efforts to develop food product made from chicken both in terms of seasoning, processing, taste and presentation, and menu variations based chickens among other things: add a menu like the chicken for example by treatment with the way steam, braising, and roasted by changing some traditional recipe with modifications such as roast chicken in orange.

Keywords: *Modification, Traditional Food, Tourist Culinary*

I. PENDAHULUAN

Penelitian ini dilator belakang karena Bali sebagai destinasi wisata yang mempunyai aneka ragam budaya serta kesenian, baik itu seni tari, seni musik, seni lukis, seni patung maupun seni olahan makanan yang sering disebut seni kuliner. Pulau Bali memiliki budaya yang sangat terkenal seperti kesenian, ritual keagamaan maupun olahan kuliner yang dapat menggugah selera wisatawan yang datang ke Bali. Seni kuliner atau seni mengolah makanan dan minuman memang sudah terkenal sejak jaman dahulu. (Suriani, 2009).

Untuk itu diperlukan usaha keras agar makanan Bali memiliki nilai dimata wisatawan yang berkunjung, sehingga makanan asli Bali akan menjadi kebutuhan pokok dari wisatawan yang berkunjung ke Bali. Menurut Suci (1986) dalam Suriani (2009), bahwa Bali masih memiliki makanan khas daerah terutama aspek pengolahan dan penyajian yang perlu dikembangkan dalam

kehidupan modern untuk dapat menarik minat wisatawan yang ingin menikmati hal-hal yang tidak dapat dialami dalam kehidupan sehari-hari dari wisatawan tersebut.

Salah satu daerah di Bali yang sudah menjadi desa wisata yaitu Desa Mengwi merupakan tempat yang sangat asri dan memiliki budaya daerah yang kental. Wisatawan yang berkunjung ke Bali, umumnya menyempatkan diri untuk berkunjung ke Desa Mengwi, baik itu untuk jalan-jalan, mempelajari tentang kebudayaan Bali yang bernafaskan agama Hindu atau untuk mencicipi hidangan tradisional khas Bali. Berikut rata-rata pertumbuhan wisatawan yang datang ke daerah tujuan wisata Mengwi dari tahun 2015-2016 sebesar 6,24 % (Diparda Badung, 2016).

Semakin beraneka ragam jenis makanan yang disuguhkan ke konsumen di daerah Mengwi, maka akan menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin berlibur ditempat tersebut. Salah satu jenis makanan Bali

yang sangat terkenal di Bali adalah ayam betutu ataupun babi guling. Makanan ini memiliki rasa daging yang lembut dengan bumbu khas Bali yang enak, gurih dan pedas. Pada penyajiannya ke konsumen atau wisatawan, ayam betutu mengalami perubahan (modifikasi) baik itu dari bentuk, tekstur, warna, rasa, aroma, bumbu, pengolahan maupun dari cara penyajiannya yang akan disesuaikan dengan kualitas dan permintaan pasar.

Banyak dari para pengusaha-pengusaha (*stakeholders*) yang menemukan peluang ini untuk dijadikan lahan bisnis yang menjanjikan, sehingga di kawasan Mengwi tidak hanya menjual barang-barang kerajinan seni barang saja tetap juga menjual produk dari seni kuliner tradisional khas Bali. Dengan bermodal pengetahuan, pengalaman, disiplin ilmu yang didapatkan di industri serta modal yang cukup maka para wirausahawan ini terlibat dalam bisnis yang bergerak dibidang produk makanan tradisional.

Dengan menelaah berbagai aspek teoritis tersebut, khususnya pada modifikasi produk kuliner di Mengwi, maka akan menjadi hal yang menarik untuk dikaji dan diteliti sebagai suatu objek penelitian yang bersifat akademis. Oleh karena itu dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu kajian yang memperlihatkan bahwa proses modifikasi makanan tradisional Bali dengan aneka bumbu dasar, sehingga makanan tradisional Bali tersebut menjadi gastronomi berstandar internasional yang akan mendukung industri pariwisata di Bali umumnya dan Mengwi pada khususnya.

Berdasarkan pada pemaparan diatas maka tujuan penelitian ini untuk mengetahui bentuk modifikasi makanan tradisional berbahan dasar ayam ditinjau dari segi pengolahan dan bumbu, rasa serta cara penyajian yang akan dihidangkan oleh restoran kepada wisatawan di Mengwi, mengetahui persepsi wisatawan terhadap modifikasi makanan tradisional berbahan dasar ayam yang ada di daerah tujuan wisata Mengwi, mengetahui upaya-upaya apa yang akan dilakukan oleh restoran di Mengwi dalam pengembangan usaha makanan tradisional berbahan dasar ayam agar dapat diterima oleh wisatawan.

II. KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Modifikasi

Modifikasi berasal dari istilah *modification* menjadi modifikasi, yang artinya

perubahan (<http://www.total.or.id>). Menurut Salim (1991) modifikasi adalah perubahan. Sedangkan modifikasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah pengubahan atau perubahan, jadi modifikasi adalah mengubah sesuatu baik dalam proses maupun dalam teknik. Modifikasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perubahan dalam proses pengolahan, rasa serta penyajian makanan tradisional yang akan dibuat dan disajikan kepada wisatawan.

B. Makanan Tradisional Dengan Bumbu Dasar Bali

Makanan tradisional adalah suatu makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa yang khas dan dapat diterima oleh masyarakat tersebut. Masyarakat Indonesia meyakini bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah makanan tradisional tersebut mempunyai manfaat yang baik bagi kesehatan dan memiliki rasa makanan yang enak, seperti tahu, tempe, petis, kacang hijau dan sebagainya.

Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan pelengkap, selingan dan minuman yang cukup kandungan gizi serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Adapun cirri-ciri makanan tradisional adalah: 1) Mengandung aneka ragam makanan pokok, seperti padi, ubi, sagu dan lain sebagainya, 2) Mengandung gizi yang cukup, 3) Kaya akan ramuan bumbu dan rempah alami, 4) Bahan makanan yang mudah didapat, 5) Sesuai dengan selera masyarakat.

Pengolahannya relatif sulit karena membutuhkan banyak waktu. Karena dengan beragam dan bervariasinya bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa macamnya, sehingga menjadi makanan yang lezat dan dengan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti dengan membakar (memanggang), pengasapan, pengukusan ataupun penggorengan, dimana makanan tradisional memiliki keunggulan tersendiri antara lain: a) Diolah dari bahan segar dan alami, b) Kandungan lemak relatif rendah, c) Tidak menggunakan zat aditif, d) Relatif aman bagi kesehatan, f) Biaya relative murah dan gampang untuk didapatkan dan g) Sangat bervariasi. Disamping keunggulan-keunggulan yang dimiliki makanan tradisional, terdapat juga kekurangan pada makanan tradisional antara lain: a) Pengolahan relative sulit dan perlu waktu

lama, b) Sanitasi kadang-kadang kurang diperhatikan, c) Penampilan (kemasan) bersifat tradisional.

Makanan tradisional berdasarkan nama makanan, bisa dikelompokkan sebagai berikut: 1) Makanan pokok seperti: Nasi liwet, nasi kuning, nasi uduk, nasi goreng, ketupat, lontong, bubur manado, papeda, nasi jagung, sagu Ambon dan lain-lain., 2) Lauk pauk seperti: Dendeng, aneka gorengan serta bakaran, aneka lauk berkuah misalnya gulai, kari, opor, rawon, soto dan lain-lain., 3) Sayur dan buah seperti: Sayur lodeh, sayur asem, karedok, gado-gado, pecel, urap, asinan, trancam dan lain-lain., 4) Dodol seperti: Dodol garut, jenang kudus, jenang kacang merah, dodol buah-buahan lainnya., 5) Kletikan (nyamikan) seperti: Aneka keripik, rempeyek, kacang bawang, kacang mede, kacang telur, pisang sale dan lain-lain., 6) Kue basah seperti: Lemper, onde-onde, nagasari, kue lumpur dan lain-lain., 7) Minuman seperti: Dawet, cingcau, bandrek, bajigur, sekoteng, es teller dan lain-lain.

Kemajuan industry pariwisata membawa dampak positif terhadap makanan tradisional Bali, karena makanan tidak hanya mengandung nilai ritual dan nilai social, tetapi juga mengandung nilai ekonomis sehingga makanan berfungsi sebagai salah satu aspek pelayanan wisata atau sebagai mata pencaharian. Hal ini dapat dilihat dengan semakin banyaknya rumah makan atau restoran yang menyediakan makanan tradisional berbahan ayam di kawasan wisata desa Mengwi.

Makanan tradisional Bali yang dikemas dengan tujuan mendukung industry pariwisata, telah mengalami proses perubahan berupa adaptasi bentuk, fungsi dan makna yang mempunyai tujuan untuk wisata kuliner (boga). Hal ini memerlukan sebuah tuntunan gastronomi Internasional agar dapat diterima sesuai selera, keinginan dan harapan wisatawan yang menikmatinya. Berikut beberapa tuntunan gastronomi Internasional seperti yang diuraikan oleh Sudiara (2003: 13) antara lain:

- a. Kebersihan dan kesehatan yang menyangkut tentang keadaan bersih secara fisik (kesan bahwa makanan itu bersih), warna khas makanan, bentuk potongan makanan, penataan dipiring, peralatan penyajian, dan piranti saji, sikap atau perilaku para tukang masak (*cook*) dan pramusaji.
- b. Suhu makanan saat dihidangkan dalam gastronomi makanan Internasional ada

suatu keharusan atau kaidah dalam penyajian makanan untuk wisatawan yaitu: *“Hot food must be served hot and cold food must be served cold”*.

- c. Pengolahan makanan yang menyangkut tentang kebersihan area dan lingkungan kerja para pengolah makanan itu sendiri, peralatan dan perlengkapan bahan-bahan makanan serta metode pengolahan bahan makanan.
- d. Penataan makanan menyangkut tentang seni mengatur penempatan dan penataan makanan diatas piring saji, sehingga mampu mengundang selera makan pada pandangan pertama bagi wisatawan untuk menikmatinya.
- e. Rasa dan aroma yang merupakan masalah lidah, masalah selera dan masalah budaya dari wisatawan yang akan menyantap hidangan tersebut. Memadukan rasa dan aroma yang serasi dan seimbang sesuai dengan jenis dan karakter hidangan yang ditawarkan. Ini merupakan salah satu kemampuan juru masak dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan wisatawan yang menikmati hidangan tersebut.

C. Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata

Dilihat dari suatu kajian teori tentang pengembangan sebuah objek wisata, yaitu bahwa setiap daerah tujuan wisata yang dikembangkan dengan baik hendaknya memenuhi 12 elemen penting sebagaimana dikemukakan oleh Gunn dalam Gartner (1996) antara lain adalah: 1) *Natural Resources*, 2) *Cultural Resources*, 3) *Vailable Service Communities*, 4) *Access*, 5) *Market*, 6) *Favorable Development Image*, 7) *Local Acceptance of Tourism*, 8) *Favorable Government Control*, 9) *Available Land of Development*, 10) *Aviability of Entrepreneurs and Managers*, 11) *Aviability of Labour*, 12) *Aviability of Finance*.

Dari seluruh elemen tersebut keterkaitan pengembangan suatu kawasan pariwisata dengan pengolahan makanan tradisional sebagai pendukung industry pariwisata nampak jelas sekali bahwa beberapa elemen tersebut sangat terlihat keterkaitannya. Hal ini dapat dilihat pada elemen *Viable Service Communities*, yang mana masyarakat Mengwi telah terbiasa member pelayanan di bidang pariwisata secara baik termasuk dalam bidang penyajian produk-produk makanan tradisional. Selain itu elemen penting lainnya adalah *Aviability of Entrepreneurs and*

Managers serta *Availability of Labour*, dimana ketersediaan para wirausahawan termasuk pengelolanya dan ketersediaan tenaga kerja di kawasan pariwisata Mengwi sangat relevan dengan persyaratan pada elemen ini.

Pada dasarnya produk makanan dan minuman suatu Negara, khususnya yang digunakan untuk kepentingan pariwisata sangat diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tujuan wisata. Para wisatawan suka menikmati makanan asli khususnya hal yang bersifat lokal atau alami ketika melakukan perjalanan wisata. Mencoba makanan tradisional adalah bagian dari perjalanan yang menyenangkan bagi wisatawan (Mcintosh dan Goeldner: 1986). Pengembangan pariwisata sebagaimana yang dikemukakan oleh Gunn dalam Gartner (1996), sangat jelas memberi indikasi bahwa pengembangan produk makanan tradisional sangat memiliki keterkaitan dengan teori tersebut sebagai pendukung industri pariwisata di Mengwi. Konsep ini digunakan untuk mengkaji makanan tradisional sebagai daya tarik wisata di kawasan pariwisata Mengwi.

III. METODE PENELITIAN

Analisis dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif, ini diartikan sebagai metode dengan memberikan ulasan atau interpretasi terhadap data dan informasi yang diperoleh, sehingga menjadi lebih bermakna, meskipun demikian penelitian ini juga didukung dengan data kuantitatif. Hasil analisis data disajikan secara *deskriptif interpretative*, artinya hasil analisis dipaparkan sebagaimana adanya pada bagian tertentu interpretasikan sesuai dengan teori dan kerangka pikiran yang berlaku. Penyajian hasil yang diuraikan secara formal dan informal, dengan demikian akan diperoleh gambaran yang lebih jelas dan mendalam tentang penelitian yang dilakukan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Modifikasi Makanan Tradisional Ayam Yang Disajikan oleh Restoran atau Rumah Makan di Desa Mengwi

1. Proses Pembuatan Bumbu

Bumbu merupakan hal yang tidak bisa dilepaskan dalam memasak, dimana bumbu akan memberikan rasa pada makanan yang akan kita hidangkan. Ayam betutu pada mulanya adalah makanan tradisional Bali dan dalam perkembangannya untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang datang ke Desa Mengwi, mengalami proses modifikasi diantaranya bumbu yang dipakai.

2. Proses Pengolahan

Sebelum hidangan disajikan bahan makanan akan mengalami proses pengolahan terlebih dahulu, pengolahan makanan yang disajikan oleh restoran atau rumah makan yang menyajikan makanan tradisional berbahan dasar ayam adalah telah mengalami beberapa perubahan. Hal ini dapat dilihat dari misalnya ayam memerlukan proses memasak selama 4 jam, tetapi dengan berkembangnya peralatan memasak proses ini dapat diminimalkan menjadi 2 jam.

Dimana salah satunya dalam proses perebusan daging dengan menggunakan panci presto dengan tekanan tinggi sehingga daging yang akan diolah akan lebih cepat empuk (matang). Berikut ini tahapan proses pembuatan berbagai jenis ayam, baik itu jenis ayam yang tradisional maupun yang telah dimodifikasi.

3. Proses Penentuan Rasa

Wisatawan yang berkunjung ke kawasan wisata Mengwi akan menikmati wisata kuliner yang ada di desa Mengwi. Kuliner yang terkenal dari desa Mengwi salah satunya adalah ayam betutu. Makanan ini sebelum dimodifikasi penyajian begitu sederhana dan rasanya yang cenderung pedas. Dari hasil observasi dan wawancara dengan beberapa wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara mengatakan bahwa makanan yang biasanya mereka makan adalah dengan rasa yang lembut atau tidak pedas untuk wisatawan mancanegara, sedangkan untuk wisatawan domestik mengatakan bahwa makanan yang mereka makan biasanya cenderung manis untuk wisatawan domestik dari Jawa.

4. Proses Penyajian

Bila mengacu pada tata cara penyajian dan pelayanan hidangan internasional, dikenal dengan 6 cara yaitu: 1) *American Service*, 2) *English Service*, 3) *Russian Service*, 4) *French Service*, 5) *Rijstafel Service*, dan 6) *Buffet Service*. Sedangkan tata cara penyajian tradisional yang biasa dilaksanakan masyarakat Bali, terutama dalam rangkaian pelaksanaan upacara adat ada dua macam yaitu megibung dan Rsi Bujana (Sumitro, 2006: 148).

Sudiara (1999: 52-56) menjelaskan mengenai megibung dan Rsi Bujana. Dijelaskan bahwa megibung adalah makan bergabung bersama-sama, dimana penyajian makanan dilakukan dengan cara:

- a. Makanan ditempatkan pada 2 nampan yang terdiri dari satu nampan untuk

- tempat nasi dan satu nampan untuk lauk pauk.
- Sejumlah tamu mengelilingi sebuah nampan yang biasanya terdiri dari 4, 6 atau 8 orang.
 - Satu orang tamu akan meletakkan lauk pauk sedikit demi sedikit di tengah-tengah nasi.
 - Sesama tamu saling mempersilahkan untuk memulai menikmati hidangan, dengan cara langsung mengambil makanan dengan menggunakan tangan kosong dan langsung memakannya. Disini berlaku prinsip semua untuk semua dengan memelihara hubungan saling menghormati dan menghargai satu dengan yang lainnya.

B. Persepsi Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Yang Berada Di Daerah Wisata Mengwi

Dalam menikmati wisata kuliner, tentunya wisatawan ingin menikmati sesuatu yang baru yang diperoleh dalam mencoba suatu makanan yang ada di kawasan Mengwi. Berdasarkan data sebanyak 50,91% wisatawan mengatakan rasanya fantastis sedangkan 43,64% mengatakan enak dan sisanya mengatakan standar sebanyak 5,45%. Pendapat wisatawan tentang kualitas makanan yang mereka nikmati adalah sebagian besar mengatakan bahwa kualitas makanan yang disajikan sangat bagus (*excellent*) yaitu sebesar 70% dan sisanya 30% mengatakan kualitasnya baik.

Produk dari suatu rumah makan atau restoran yang menyajikan makanan tradisional dipandang sebagai satu kesatuan antara produk makanan itu sendiri yang mencakup: porsi, penampilan dengan pelayanan. Kesan pertama dari seorang wisatawan yang makan pada suatu restoran sangat besar dipengaruhi penampilan fisik restoran itu sendiri yang mencakup bangunan dan fasilitasnya, dan setelah itu baru dipengaruhi oleh factor-faktor dari yang menurut standar kualitas produk dan pelayanan restoran dapat dilihat pada 5 dimensi, yaitu sebagai berikut.

1. Bukti Langsung (*Tangible*)

Dari dimensi bukti langsung (*tangible*) yang terdiri dari 5 indikator yaitu: bangunan restoran dan fasilitas lengkap (X1), media promosi dengan brosur (X2), penampilan staf rapi, menarik, dan simpatik (X3), lokasi restoran dekat dengan kawasan hotel (X4) dan jam operasi restoran disesuaikan dengan kebutuhan (X5) didapatkan rata-ratanya sebesar 4,6 yang artinya sangat puas terhadap dimensi bukti langsung (*tangible*).

Rumah makan tidak bisa terlepas dari bangunan dan fasilitas yang dimiliki, oleh karena bangunan dan fasilitas juga sekaligus memberi peranan terhadap puas atau tidaknya wisatawan yang menikmati makanan pada restoran atau rumah makan. Hal ini dapat dilihat berdasarkan hasil analisis didapatkan factor bangunan dan fasilitas yang tersedia pada rumah makan atau restoran (X1) yang terbesar yaitu sebesar 4,8 dibandingkan factor lainnya dan rata-rata dari kelima factor dalam dimensi bukti langsung (*tangible*).

Dari hasil perhitungan didapatkan bahwa wisatawan sangat puas terhadap dimensi bukti langsung (*tangible*), hal ini dapat dilihat dari rata-rata dimensi bukti langsung (*tangible*) sebesar 4,6. Sedangkan media promosi dengan brosur (X2), penampilan staf rapi, menarik dan simpatik (X3) dan jam operasi restoran disesuaikan dengan kebutuhan (X5) dari hasil analisis didapatkan rata-ratanya sebesar 4,6 yang berarti wisatawan sangat puas terhadap ketiga factor tersebut.

Berdasarkan 5 faktor dalam dimensi bukti langsung (*tangible*) ternyata wisatawan berpandangan bahwa lokasi rumah makan (restoran) dekat dengan kawasan hotel (X4) paling kecil memberikan pengaruhnya, hal ini dapat dilihat dari hasil analisis yakni diperoleh rata-ratanya sebesar 4,5 dan lebih kecil dari rata-rata dimensi bukti langsung (*tangible*) yang besarnya 4,6. Besarnya penilaian wisatawan terhadap dimensi bukti langsung (*tangible*) dan rata-rata 5 (lima) faktor (indikator) didalamnya berdasarkan pada Tabel 1 berikut ini

Tabel 1. Rata-rata Bukti Langsung dan Rata-rata Per Indikator

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
1	X1	<i>Building and Facilities are Complete</i>	4,8
2	X2	<i>Promotion Used Brochure</i>	4,6
3	X3	<i>Staff Performance Good</i>	4,6
4	X4	<i>Restaurant Located Near Hotel</i>	4,5
5	X5	<i>Open Hours Fits with Guest Need</i>	4,6

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
		Jumlah	23,1
		Rata-rata Dimensi	4,6

Sumber: Data diolah

2. Keandalan (*Reliability*)

Dimensi keandalan (*reliability*) adalah kemampuan karyawan restoran dalam memberikan layanan yang dijanjikan dengan akurat dan memuaskan yang meliputi 4 faktor/indicator yaitu peralatan restoran baik (X6), kurs mata uang disesuaikan dengan kurs mata uang umum (X7), penyajian menu (X8), dan staf selalu ada untuk membantu (X9).

Dari hasil analisis data diperoleh rata-rata factor/indicator peralatan restoran baik (X6), kurs mata uang disesuaikan dengan kurs mata uang umum (X7), penyajian menu (X8) sebesar 4,6 dan sama dengan rata-rata dimensi keandalan (*reliability*) yang artinya sangat puas

dengan pelayanan restoran, sehingga besar kemungkinan wisatawan akan datang lagi untuk menikmati makanan di restoran serta akan memberitahu teman, sanak dan saudaranya.

Sedangkan penyajian menu (X8) diperoleh perhitungan paling kecil yaitu sebesar 4,5 dan lebih kecil dari rata-rata dimensi keandalan (*reliability*) yang artinya wisatawan berpendapat bahwa diantara 4 faktor dalam dimensi keandalan (*reliability*), factor penyajian menu (X8) tidak mendapatkan perhatian besar. Besarnya penilaian wisatawan terhadap dimensi keandalan (*reliability*) dan rata-rata 4 faktor/indicator didalamnya berdasarkan pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Rata-rata Keandalan dan Rata-rata Per Indikator

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
1	X6	<i>Equipment is Good</i>	4,6
2	X7	<i>Currency Rate Fits with General Currency</i>	4,6
3	X8	<i>Menu is Various</i>	4,6
4	X9	<i>Design of Menu</i>	4,5
		Jumlah	18,3
		Rata-rata Dimensi	4,6

Sumber: Data diolah

3. Daya Tanggap (*Responsiveness*)

Dimensi ini adalah keinginan untuk membantu pelanggan dalam menyediakan layanan yang dibutuhkan dengan cepat, terdiri dari: standar porsi dari makanan (X10), kualitas makanan yang menyangkut penyajian dan kesegaran (X11), harga 116ndicator116n

bersaing (X12), staf restoran mampu melayani dengan cepat (X13), hiburan restoran disesuaikan dengan kebutuhan wisatawan (X14). Besarnya penilaian wisatawan terhadap dimensi daya tanggap (*responsiveness*) dan rata-rata 5 (lima) faktor/116ndicator didalamnya berdasarkan pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Rata-rata Daya Tanggap dan Rata-rata Per Indikator

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
1	X10	<i>Portion Size of Food</i>	4,6
2	X11	<i>Quantity of Food (Presentation, Freshness)</i>	4,7
3	X12	<i>Good Price</i>	4,5
4	X13	<i>Staff Able to Serve Quickly</i>	4,6
5	X14	<i>Good Entertainment</i>	4,6
		Jumlah	23,0
		Rata-rata Dimensi	4,6

Sumber: Data diolah

Dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa besarnya rata-rata dimensi daya tanggap (*responsiveness*) adalah sebesar 4,6 yang artinya wisatawan sangat puas terhadap layanan karyawan restoran untuk membantu pelanggan

dalam menyediakan layanan yang dibutuhkan dengan cepat. Rata-rata 4,6 juga didapat dari standar porsi makanan (X10), staf restoran mampu melayani dengan cepat (X13), hiburan

restoran disesuaikan dengan kebutuhan wisatawan (X14).

Dari 5 faktor dalam dimensi daya tanggap (*responsiveness*) ternyata wisatawan berpandangan bahwa harga standard an bersaing (X12) paling kecil memberikan pengaruhnya. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisis yakni diperoleh rata-ratanya sebesar 4,5 dan lebih kecil dari rata-rata dimensi bukti langsung (*tangible*) yaitu sebesar 4,6, artinya bahwa harga tidak begitu besar menjadi pertimbangan wisatawan karena faktor daya beli wisatawan yang besar dan mungkin ingin menikmati makanan khas tradisional Bali.

Sedangkan factor yang menjadi pertimbangan utama adalah kualitas makanan yang menyangkut penyajian dan kesegaran (X11) yang didapat rata-ratanya sebesar 4,7 dan lebih besar dari rata-rata dimensi daya tanggap (*responsiveness*).

4. Jaminan (*Assurance*)

Dimensi jaminan (*Assurance*) adalah kemampuan untuk menciptakan kepercayaan dan keyakinan pelanggan Restoran didasarkan atas

pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki karyawan sesuai dengan bidang kerjanya. Dimensi ini terdiri dari proses pelayanan mudah dan cepat (X15), staf selalu siap melayani (X16), image restoran (X17), kemampuan staf melayani wisatawan sesuai dengan bidangnya (X18).

Dari hasil analisis data didapatkan factor proses pelayanan mudah dan cepat (X15), dan image restoran (X17) yang perlu mendapat perhatian sangat besar karena wisatawan yang 117ndica ke restoran rata-rata sudah lapar sehingga akan sangat puas apabila proses pelayannya mudah dan cepat serta didukung dengan *image* baik restoran, ini terlihat dengan tingginya rata-rata yaitu sebesar 4,7.

Disamping itu juga kepuasan wisatawan juga harus didukung dengan factor staf yang selalu siap melayani (X16), dan kemampuan staf melayani wisatwan sesuai dengan bidangnya (X18) yang hasil analisis didapatkan rata-rata nilainya 4,6. Besarnya penilaian wisatawan terhadap dimensi jaminan (*Assurance*) dan rata-rata 4 faktor/117ndicator didalamnya berdasarkan pada Tabel 4 berikut ini

Tabel 4. Rata-rata Jaminan dan Rata-rata Per Indikator

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
1	X15	<i>Easy and Quickly Service</i>	4,7
2	X16	<i>Staff Always Ready</i>	4,6
3	X17	<i>Image Restaurant</i>	4,7
4	X18	<i>Staff Capability to Serve the Guest</i>	4,6
Jumlah			18,6
Rata-rata Dimensi			4,7

Sumber: Data diolah

5. Empati (*Emphaty*)

Dimensi Empati (*Emphaty*), adalah factor yang mempermudah dalam melakukan hubungan dengan pelanggan seperti menyesuaikan diri dengan perasaan dalam kebutuhan individu, mendengar secara empati dan memperlakukan pelanggan sebagaimana mereka ingin diperlakukan. Dimensi ini terdiri dari sarana dan prasarana beroperasi dengan baik (X19), penanganan pemesanan baik (X20), peralatan restoran standar internasional (X21), situasi lingkungan restoran aman dan nyaman (X22).

Dari hasil analisis data didapatkan factor situasi lingkungan restoran aman dan nyaman (X22) yang perlu mendapat perhatian sangat besar, hal ini dapat dilihat dari besarnya 4,7 karena wisatawan yang melakukan perjalanan wisata tujuannya adalah bersenang-senang termasuk juga pada saat menikmati masakan , mereka menginginkan situasi lingkungan restoran aman dan nyaman. Besarnya penilaian wisatawan terhadap dimensi empati (*emphaty*) dan rata-rata 4 faktor/indicator berdasarkan pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Rata-rata Empati dan Rata-rata Per Indikator

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
1	X19	<i>The Facility Works Well</i>	4,5
2	X20	<i>Good Reservation</i>	4,5

No	Variabel	Faktor/Indikator	Rata-rata
3	X21	<i>International Standard Service</i>	4,5
4	X22	<i>Restaurant Situation Safe and Comfort</i>	4,7
		Jumlah	18,2
		Rata-rata Dimensi	4,6

Sumber: Data diolah

C. Munculnya Upaya dalam Mengembangkan Makanan Tradisional yang Dimodifikasi di Desa Mengwi

Potensi Desa Mengwi yang memiliki beragam atraksi, wisata kuliner sebagai salah satu sarana pendukung industri pariwisata sangat menarik untuk dikembangkan, namun pengembangannya belum dapat dilaksanakan secara optimal, hal ini dikarenakan adanya beberapa hambatan yang harus diatasi secara bersama-sama. Pihak-pihak yang harus duduk bersama di dalam mengatasi kendala upaya-upaya pengembangan wisata kuliner di Mengwi seperti para pengusaha restoran atau rumah makan, pemerintah daerah, biro perjalanan wisata.

Permasalahan yang dihadapi dalam menjalankan upaya-upaya mengembangkan makanan tradisional di Desa Mengwi antara lain:

- a. Adanya persamaan menu diantara restoran atau rumah makan

Menu yang ditawarkan diantara restoran atau rumah makan yang ada di Mengwi hampir semuanya sama, khususnya set menu untuk makanan yang berbumbu dasar *base* seperti babi guling dan soto sapi, dimana selalu terdapat dua sambel yaitu sambel tabia dan sambel matah. Sedangkan konsumen ingin mencicipi menu yang memang benar-benar beda antara restoran atau rumah makan yang satu dengan lainnya.

Sehingga perlu adanya sebuah wadah yang mengakomodasikan komunikasi antar pemilik restoran atau warung untuk menghindari persaingan tidak sehat seperti pemberian *fee* pada travel agent yang berlebihan. Pemberian *fee* yang berlebihan atau terlalu tinggi berimplikasi pada harga jual produk yang tinggi, hal ini dapat berdampak dan memperburuk citra suatu restoran atau rumah makan yang ada di Desa Mengwi.

- b. Kurangnya variasi menu

Menu berbumbu dasar *base* yang telah dimodifikasi merupakan salah satu yang menjadi menu favorit wisatawan yang datang ke Desa Mengwi. Variasi menu yang ditawarkan pada restoran atau rumah makan kurang bervariasi sehingga konsumen yang

makan pada restoran atau rumah makan tidak dapat melakukan banyak pilihan. Tentu saja menciptakan menu-menu baru khususnya berbahan dasar ayam dapat menjadi peluang dalam meningkatkan pendapatan restoran atau rumah makan yang berimplikasi kepada kesejahteraan karyawan.

- c. Kurang Optimalnya Kemampuan Sumber Daya Manusia (SDM)

Kendala yang harus dapat perhatian dalam mengembangkan suatu restoran adalah Sumber Daya Manusia. Dimana kurang tanggapnya karyawan terhadap tamu akan berpengaruh negatif terhadap citra restoran atau rumah makan seperti tamu terlalu lama menunggu makanan yang dipesan atau bahasa yang dimiliki oleh karyawan juga akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap restoran atau rumah makan.

- d. Dukungan Pemerintah Daerah

Pengembangan suatu sarana pariwisata membutuhkan kerja sama dengan semua stakeholder yang terkait khususnya pemerintah daerah, namun kenyataannya yang terjadi di Desa Mengwi adalah kegiatan restoran atau rumah makan berjalan sendiri dan kurang adanya dukungan dinas terkait.

Pemerintah daerah belum mendukung sepenuhnya wisata kuliner di Desa Mengwi ini baik melalui program-program pembinaan tentang makanan, penyuluhan hygiene sanitasi. Sejauh ini pengelola restoran atau rumah makan membutuhkan adanya dukungan dan keterlibatan daerah secara aktif dalam mengembangkan wisata kuliner di Mengwi.

D. Pengembangan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Ayam di Desa Mengwi

Pengembangan adalah salah satu proses kegiatan aktivitas menggali potensi yang ada pada suatu daerah dan disertai pemahaman tentang karakter dan kemampuan unsur-unsur local yang dimiliki untuk sedemikian rupa sesuai dengan prinsip-prinsip yang telah disepakai, sehingga menjadi daya tarik serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil dari penelitian, upaya-upaya pengembangan yang cocok untuk restoran

atau rumah makan yang ada di Desa Mengwi dengan melihat dasar munculnya upaya pengembangan yang dikombinasikan dengan inovasi makanan yang akan ditawarkan adalah pengembangan menu berbahan dasar ayam.

Minat wisatawan terhadap makanan yang dimodifikasi lebih tinggi daripada makan yang diproses secara tradisional. Maka inovasi-inovasi makanan harus terus digali dalam menarik wisatawan untuk mencoba menu baru khususnya makanan berbumbu dasar *base* dalam mengembangkan produk makanan yang dapat dimodifikasi baik dari segi cara memasak, pengolahan, penyajian, rasa, dan variasi menu yang akan ditawarkan kepada konsumen.

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Proses modifikasi makanan tradisional yang dihidangkan adalah makanan tradisional berbahan dasar ayam yang telah dimodifikasi seperti ayam betutu modifikasi dan ayam *crispy*, mengalami beberapa proses modifikasi seperti:
 - 1) Bumbu, yang bentuknya ada beberapa bahan yang dipakai hanya dalam bumbu dasar ayam seperti jepton tidak dipakai dalam ayam betutu modifikasi dan ayam *crispy*.
 - 2) Proses pengolahan mengalami perubahan dari langsung disekam yang membutuhkan waktu 6 – 10 jam untuk membuat ayam betutu tradisional sedangkan dalam pembuatan ayam betutu modifikasi terjadi beberapa perubahan seperti penambahan aluminium foil pada pembungkusan akhir atau ada juga yang merebus atau mengukus seblum di oven sehingga membutuhkan waktu 2 – 3 jam. Sedangkan untuk ayam *crispy*, proses yang dilakukan adalah merebus kemudian digoreng sebelum disajikan.
 - 3) Rasa, dalam proses modifikasi ayam betutu tradisional yang biasa disajikan pedas dimodifikasi menjadi ayam betutu yang rasanya lembut dan manis. Sedangkan untuk ayam *crispy* menghasilkan daging ayam yang renyah dan gurih.
 - 4) Penyajian, memodifikasi cara penyajian makanan ayam betutu tradisional, ayam betutu modifikasi dan ayam *crispy*

adalah gabungan antara tata cara tradisional yaitu *Rsi Buajana* dan *Megibung* dimana dalam teori lebih mendekati *Rijstafel Service* yang dipadukan dengan *American Service*.

- b. Persepsi wisatawan terhadap makanan tradisional berbumbu dasar ayam yang ada di daerah wisata Mengwi didapatkan bahwa wisatawan sangat puas menikmati wisata kuliner khususnya masakan tradisional yang berbumbu dasar ayam yang dilihat dari 5 (lima) dimensi yaitu bukti langsung (*tangible*), kehandalan (*reliability*), daya tanggap (*responsiveness*), empati (*emphaty*) dengan rata-rata 4,6 dan jaminan (*Assurance*) dengan rata-rata 4,7.
- c. Upaya yang dipakai dalam wujudkan pengembangan produk makanan yang dimodifikasi berbumbu dasar ayam adalah dengan memperhatikan dasar munculnya upaya dalam mengembangkan makanan tradisional berbumbu dasar ayam adalah dengan mengkombinasikan, kemampuan inovasi dari pihak restoran maupun rumah makan adalah dengan cara pengolahan bumbu, rasa serta penyajian, variasi menu yang berbumbu dasar ayam antara lain menambah menu makanan tradisional dengan pengolahan seperti *steam*, *braising* dan panggang.

B. Saran

Agar pengembangan wisata kuliner beserta restoran dan rumah makan di Desa Mengwi lebih cepat, maka dapat disarankan bahwa:

1. Melihat potensi budaya dan alam yang dimiliki Desa Mengwi, kuliner khas sangat mungkin dikembangkan untuk mendukung industri kepariwisataan Badung umumnya dan Desa Mengwi khususnya.
2. Peran serta pemerintah memberi perhatian dalam pengembangan industri pariwisata di Kabupaten Badung khususnya kuliner dengan cara mengadakan perlombaan makanan tradisional yang layak disajikan untuk wisatawan, serta pemerintah Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Badung sebagai institusi pembina pariwisata perlu melakukan pembinaan usaha kuliner yang berkelanjutan di Desa Mengwi, sehingga kepariwisataan di Kabupaten Badung semakin maju dan berkembang.
3. Salah satu keterbatasan dari penelitian ini adalah penelitian ini masih merupakan kajian awal bersifat *interpretative* dalam menggali secara umum tentang keberadaan wisata

kuliner di Desa Mengwi. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian dengan topik yang lebih spesifik

DAFTAR PUSTAKA

- Arcana, Nyoman. 2008. *Strategi Pemasaran Industri Restoran Untuk Meningkatkan Jumlah Kunjungan Wisatawan Makan Malam di Kawasan Pariwisata Ubud Kabupaten Gianyar Bali*. (tesis). Denpasar: Universitas Udayana
- Cooper, Chris. 2005. *Tourism Principles and Practice*. Third Edition. London: Pitman Publishing
- Indrawijaya, Ibrahim. 2000. *Perilaku Organisasi*. Bandung: Sinar Baru
- Pawito. 2007. *Penelitian Komunikasi Kualitatif*. Yogyakarta: LKIS
- Pendit, S. 1999. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita
- Pugra, I Wayan. 2011. *Kepuasan Wisatawan Terhadap Pelayanan Makanan Tradisional Bali Pada Tirta Restaurant Di Sanur Beach Hotel*. (tesis). Denpasar: Universitas Udayana
- Suci, dkk. 1986. *Pengolahan Makanan Khas Bali*. Denpasar: Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Bali Direktorat Jendral Kebudayaan Departemen P dan K
- Sudiara, Bagus Putu. 2003. *Wisata Boga Deversifikasi Produk Wisata Menyongsong Milenium Ketiga*. Jurnal Manajemen Pariwisata. Vol. 2 no.1 Oktober 2003. STIE Pariwisata Triatma Mulya. Bali
- Sujatha, Ketut. 2001. (Seni Kuliner Bali sebagai Aspek Kebudayaan dalam Menunjang Industri Pariwisata). Laporan Penelitian Universitas Udayana
- Suriani. 2008. *Seni Kuliner Bali Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Mengungkap Tentang Ketertarikan Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Bali (Babi Guling)*. Laporan Penelitian Universitas Udayana
- Wahab, Salah. 2003. *Manajemen Kepariwisataaan*. Jakarta: PT. Pradnya Paramit

