

STRATEGI PENGEMBANGAN RUMAH MAKAN DI KAWASAN PESISIR BERBASIS GEO-TOURISM

Ratnah R¹, I Putu Suarta², Murdiani Sukarana³, Hamsiati⁴

*1, 2, 3, 4 Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata
Makassar, Indonesia

Jl. Gn. Rinjani No.1, Tj. Merdeka, Kec. Tamalate, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90225

e-mail: ratna68@poltekparmakassar.ac.id¹, iputusuarta@poltekparmakassar.ac.id²,
murdianisukarana@poltekparmakassar.ac.id³, hamsiati@poltekparmakassar.ac.id⁴

(Received: Agu-2022; Reviewed: Agu-2022; Accepted: Okt-2022;

Available online: Okt-2022; Published: Okt-2022)

Abstrak

Potensi Rumah Makan di kawasan pesisir sangat menjanjikan untuk dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengembangan rumah makan di Kawasan pesisir khususnya pesisir Likupang di Minahasa Utara dan pesisir pantai Galesong Kabupaten Takalar. Penelitian ini termasuk jenis penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode survey. Populasi dalam penelitian ini adalah para pengelola rumah makan di kawasan pesisir dan konsumen. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik insidental sejumlah 256 responden. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah questionnaire, wawancara, observasi, FGD, dan studi Pustaka. Dan Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis dengan skala Likert dan analisis SWOT. Hasil analisis data menunjukkan bahwa eksistensi rumah makan di Kawasan pesisir mempunyai potensi yang sangat besar untuk dikembangkan, hal ini terlihat dari hasil persepsi responden yang sangat positif terhadap 4 indikator, yaitu pelayanan/SDM, produk, harga, dan sarana/prasarana. Adapun pada analisis faktor internal terlihat bahwa kekuatan (22) lebih besar dari kelemahan (19). Dan begitu juga pada analisis faktor eksternal, peluang (23) lebih besar dari ancaman (18) sehingga strategi pengembangan rumah makan di kawasan pesisir dirumuskan dengan 16 strategi yang terdiri atas Strategi W - O, Strategi W - T, Strategi S - O, dan Strategi S - T masing-masing dengan 4 strategi.

Kata kunci: strategi pengembangan; kawasan pesisir; rumah makan; Geo-Tourism

Abstract

The potential for restaurants in coastal areas is very promising to be developed. This study aims to identify the development of restaurants in the coastal area, especially the Likupang coast in North Minahasa and the Galesong coast of Takalar Regency. This research is a type of quantitative research using survey methods. The population in this study are restaurant managers in coastal areas and consumers. The sampling technique used is the incidental technique of 256 respondents. The data collection techniques used were questionnaire, interview, observation, FGD, and literature study. And the data analysis technique used is an analysis with a Likert scale and SWOT analysis. The results of data analysis show that the existence of restaurants in coastal areas has enormous potential to be developed, this can be seen from the results of respondents' very positive perceptions of 4 indicators, namely services/HR, products, prices, and facilities/infrastructure. As for the analysis of internal factors, it can be seen that the strength (22) is greater than the weakness (19). And so is the analysis of external factors, opportunities (23) are greater than threats (18) so that the restaurant development strategy in coastal areas is formulated with 16 strategies consisting of W-O Strategy, W-T Strategy, S-O Strategy, and Strategy S - T each with 4 strategies.

Keywords: development strategy; coastal areas; restaurants; Geo-Tourism

PENDAHULUAN

Indonesia disebut sebagai negara maritim karena wilayah laut Indonesia lebih luas daripada wilayah daratannya. Maka dari itu Indonesia harus bisa memaksimalkan sumber daya laut yang dimilikinya, salah satunya adalah dengan memanfaatkan kawasan pesisir pantai sebagai destinasi wisata karena pantai Indonesia kaya akan sumber daya dan keindahan. Ada banyak tempat yang dapat menarik perhatian masyarakat di dalam maupun luar negeri. Dan Indonesia terkenal dengan hal itu. Kawasan pesisir memiliki daya tarik yang besar dan dengan pengelolaan yang baik, maka sektor pariwisata dapat menjadi sektor yang strategis yang memiliki potensi untuk dikembangkan dan banyak diminati khususnya di era kebiasaan baru pasca pandemic Covid-19.

Wilayah pesisir menurut UU No.27 tahun 2007 didefinisikan sebagai wilayah peralihan antara ekosistem daratan dan laut yang ditentukan oleh 12 mil batas wilayah ke arah perairan dan batas kabupaten/kota ke arah pedalaman. Menurut Kesepakatan umum di dunia bahwa wilayah pesisir adalah suatu wilayah peralihan antara daratan dan lautan. Sedangkan menurut (Toimil et al., 2020) memberikan pengertian mengenai wilayah pesisir sebagai interface antara kawasan laut dan darat yang saling mempengaruhi dan dipengaruhi satu sama lainnya, baik secara biogeofisik maupun sosial ekonomi. Wilayah pesisir mempunyai karakteristik yang khusus sebagai akibat interaksi antara proses-proses yang terjadi di daratan dan di lautan. Ke arah darat, wilayah pesisir meliputi bagian daratan, baik kering maupun terendam air, yang masih dipengaruhi sifat-sifat laut seperti pasang surut, angin laut dan perembesan air asin; sedangkan ke arah laut, wilayah pesisir mencakup bagian laut yang masih dipengaruhi oleh proses-proses alami yang terjadi di darat seperti sedimentasi dan aliran air tawar, maupun yang disebabkan oleh kegiatan manusia di darat seperti penggundulan hutan dan pencemaran (Agoubi, 2021; Hantoro et al., 2019).

Sebagai negaran kepulauan, Indonesia dikelilingi oleh Kawasan pesisir dan memiliki pulau-pulau yang terletak di 34 provinsi. Dan pulau Sulawesi termasuk salah satu pulau besar sebagai kawasan bahari khususnya Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara. Provinsi Sulawesi Selatan memiliki garis pantai lebih kurang 1.993,7 km dengan luas wilayah lautan lebih kurang 94.399,85 km yang meliputi 4 kawasan laut Selat Makassar, Laut Flores, Laut Jawa dan teluk Bone. Sehingga provinsi Sulawesi Selatan memiliki pulau-pulau kecil sebanyak 332 pulau yang tersebar di kabupaten dan kota. Dan salah satu kabupaten yang mempunyai banyak pulau-pulau dan kawasan pesisir adalah kabupaten Takalar dengan memiliki 9 pulau dan banyak pantai antara lain pantai Galesong sebagai salah satu destinasi alam dan sebagai wisata kuliner yang diminati di kabupaten Takalar. Sehingga eksistensi Rumah Makan di Kawasan pesisir pantai Galesong mempunyai peluang yang cukup menjanjikan. Sementara itu, di Provinsi Sulawesi Utara, salah satu kabupaten yang mempunyai Kawasan pesisir dan pantai yang luas adalah Kabupaten Minahasa Utara khususnya di kecamatan Likupang (Otampi et al., 2017; Pollo et al., 2017).

Likupang merupakan salah satu Destinasi Pariwisata Super Prioritas (DPSP) dari 5 DPSP termasuk Mandalika, Borobudur, Labuan Bajo, dan Danau Toba yang telah ditetapkan oleh pemerintah melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Seperti halnya dengan Kawasan pesisir pantai Galesong, Kawasan pesisir Likupang juga memiliki beberapa pantai yang sangat indah dan diminati untuk dikunjungi. Karena itu, eksistensi Rumah Makan sebagai sarana dalam penyediaan kuliner di Kawasan pantai sangat menjanjikan.

Kawasan pesisir pantai Likupang dan Galesong memiliki keunikannya masing - masing salah satunya dibidang kuliner, hal ini dibuktikan oleh faktor geografi dan iklim tropis. Karakteristik kuliner di suatu daerah mencerminkan daerah tersebut, seperti daerah pegunungan menghasilkan sayur mayur dan masakannya cenderung pedas dan panas

karena iklim dipegunungan yang dingin, sebaliknya daerah pesisir kaya akan makanan hasil laut, selain itu masyarakat pesisir sering bersinggungan dengan warga asing sehingga tercipta berbagai macam masakan campuran yang memperkaya masakan daerah (Johns, 2017; Nabhan et al., 2022).

Dengan kehadiran kawasan pesisir ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu sumber daya pariwisata yang dapat dimasukkan dalam produk perjalanan wisata, khususnya dalam masa pandemic Covid-19, dimana masyarakat lebih banyak melirik ke wisata Alam. Hasil observasi peneliti menemukan bahwa setelah pandemic Covid 19 melanda Indonesia lebih dari satu tahun, sebanyak 38,5% dari 1.200 responden berusia 17-59 tahun dari 34 provinsi di Indonesia berdasarkan hasil survey yang dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2020 menyatakan mereka berminat untuk melakukan wisata selama pandemi Covid-19. Dan wisata yang paling diminati adalah wisata alam, yaitu 28,4% responden memilih untuk melakukan wisata bahari/laut, 19,5% memilih wisata alam/ekowisata, 12,2% memilih wisata belanja dan kuliner, 9,4% memilih wisata warisan budaya dan sejarah, dan 8,8% memilih wisata dalam kota/desa. Selanjutnya, 6,6% responden menyatakan bahwa mereka sama sekali tidak ingin berwisata dan 2,6% responden memilih untuk melakukan jenis wisata gabungan (Bascha et al., 2020; Jagadtya & Aisyianita, 2020; Susanti et al., 2021).

Daerah pesisir sebagai destinasi alam termasuk kawasan yang strategis karena medannya cenderung mudah dikembangkan dan sangat mudah dijangkau (laut merupakan "infrastruktur" navigasi) selain itu kaya akan sumber daya alam baik di darat maupun di laut. Berdasarkan hal tersebut, masyarakat pesisir khususnya di wilayah Likupang dan Galesong menjadikan usaha restoran sebagai peluang untuk mengembangkan ekonomi kerakyatan dan memberdayakan masyarakat di wilayah tersebut (Ratnah et al., 2022.; Syah et al., 2022).

Sebagai salah satu daerah pesisir, Kabupaten Minahasa terkhusus di pulau Likupang (Sulawesi Utara) dan Kabupaten Takalar (Sulawesi Selatan) yang kaya akan hasil lautnya, mempunyai peluang dalam pengembangan bisnis rumah makan yang sangat menjanjikan. Hal tersebut menarik wisatawan lokal maupun wisatawan asing untuk datang berkunjung dan menikmati makanan hasil olahan laut yang segar, selain karena makanan lautnya yang masih segar, wisatawan juga disuguhkan dengan pemandangan pesisir yang indah ditemani hamparan laut yang sangat indah.

Namun kecenderungan masyarakat yang ingin sesuatu yang praktis ditambah dengan masa pandemi yang masih menjadi kekhawatiran membuat masyarakat lebih memilih untuk "dirumah saja" atau didekat rumah saja, artinya masyarakat lebih cenderung untuk memesan makanan melalui jasa online atau makanannya dibungkus saja atau mereka menikmati makanan khususnya hasil laut yang berada ditengah kota daripada pergi ke daerah pesisir, Oleh karena itu tim penelitian kelompok program studi MTH mengangkat penelitian dengan judul "Strategi Pengembangan Rumah Makan Berbasis Inovasi Di Kawasan Pesisir" untuk meningkatkan jumlah peminat rumah makan di kawasan pesisir dengan menggunakan alternatif strategi pengembangan melalui analisis faktor internal dan faktor eksternal yang dimiliki sehingga tidak hanya dapat meningkatkan jumlah peminat tetapi juga eksistensinya serta mampu bersaing dengan bisnis rumah makan yang lain.

METODE

Jenis Penelitian

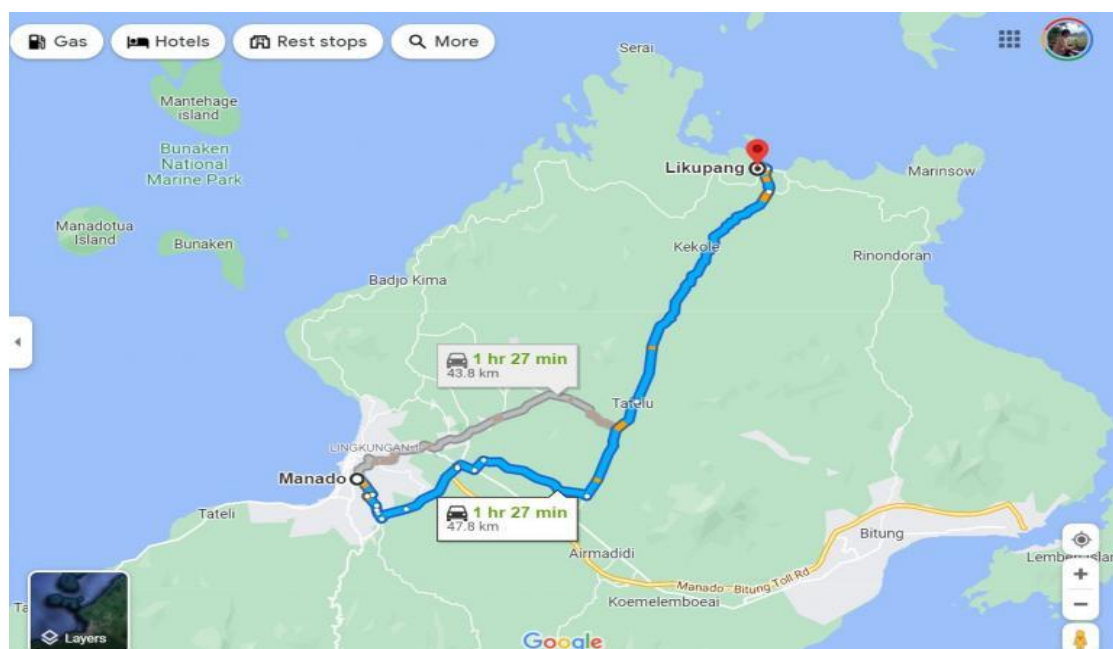
Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif.

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di beberapa Restouran dan rumah makan daerah di Kawasan Pesisir Likupang kabupaten Minahasa Utara dan pesisir Galesong di kabupaten Takalar. Likupang merupakan salah satu destinasi prioritas sehingga komponen pariwisata yang dimiliki perlu untuk dikembangkan termasuk pengembangan rumah makan atau restorannya.

Pemilihan kedua kawasan pesisir tersebut dijadikan sebagai lokasi penelitian karena keduanya memiliki pesisir pantai yang panjang dan indah disamping terdapat banyak rumah makan di sekitar pesisir tersebut. Kawasan pesisir dijadikan sebagai lokus pada penelitian ini untuk menyesuaikan dengan eksistensi Poltekpar Makassar sebagai pusat kajian Wisata Bahari salah satunya adalah Rumah Makan di Kawasan pesisir.

Adapun lokasi penelitian di Kawasan Pesisir pantai Likupang dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Peta Desa Likupang, Kabupaten Minahasa Utara

Likupang terdiri dari beberapa pantai biru yang terhampar luas, diantaranya yaitu Pantai Paal yang terkenal dengan pasir berwarna putih dan selaras dengan air lautnya yang membiru, Pantai Talise yang keindahan taman bawah lautnya, pantai Pulisan yang mempunyai hamparan pantai biru dari bukit savana Pulisan, Pantai Pulau Lihaya, Pulau Gangga, Pantai Sampiran, Pantai Surabaya yang semuanya menawarkan keelokan wisata lautnya. Pada penelitian ini, peneliti hanya membatasi untuk meneliti eksistensi rumah makan di Kawasan pesisir pantai Paal, Pantai Pulisan, dan Pantai Surabaya.

Sementara lokasi penelitian di Kawasan pesisir Galesong kabupaten Takalar dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 2. Peta Kawasan Pesisir Galesong, Kab.Takalar

Adapun ketersediaan rumah makan di Kawasan pesisir pantai Galesong dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 3. Rumah Makan Kawasan Pesisir Galesong, Kabupaten Takalar

Dari gambar di atas, dapat dilihat sejumlah rumah makan di Kawasan pesisir pantai Galesong antara lain: RM Beba, Warung Lesehan Barokah, RM Reztilla, RM Pesisir, Warung Makan PPI Beba, RM Ombak, dan RM 2K. Berikut foto salah satu Rumah Makan di pantai Galesong. Namun pada penelitian ini, peneliti hanya meneliti beberapa Rumah Makan yang ada di Kawasan pesisir, antara lain RM Daeng Taba, RM. Pesisir, RM. Tepi pantai, dan RM Pandanga. Karena Rumah Makan tersebut selalu ramai dikunjungi masyarakat.

Populasi dan Sampel

Adapun yang menjadi populasi dari penelitian ini adalah semua pengelola rumah makan di Kawasan pesisir Likupang dan Galesong dan para pengunjung rumah makan. Karena sampel merupakan sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi, maka teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini adalah nonprobability

sampling dengan metode accidental sampling. Jumlah sampel pada penelitian ini adalah 256 responden.

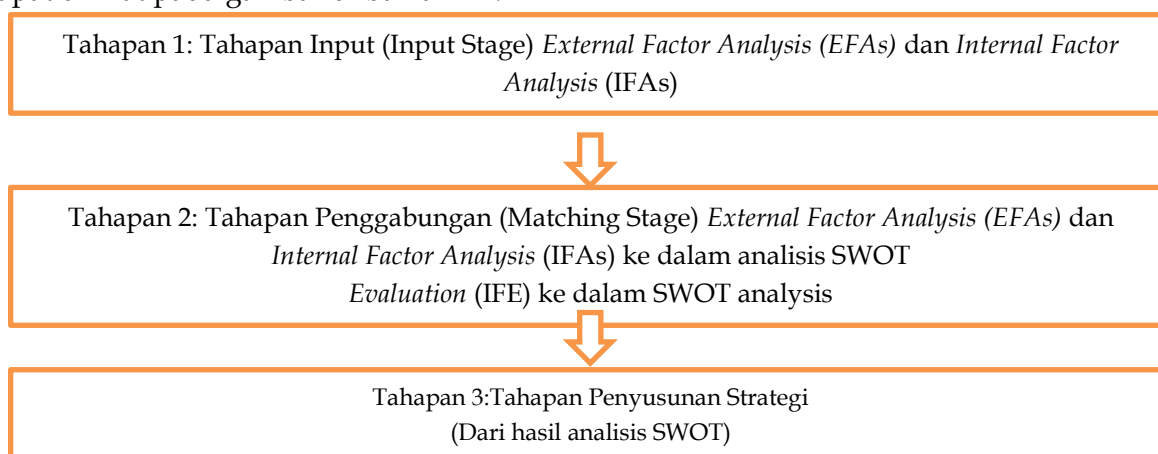
Teknik Pengumpulan Data

1. Kuesioner, yaitu berupa daftar pertanyaan tentang masalah penelitian yang harus dijawab dan dilengkapi oleh responden sebagai sampel yang dipilih untuk mengungkapkan pendapat atau sudut pandang terhadap subjek penelitian;
2. Focus Group Discussion, kegiatan mengumpulkan para responden untuk mendiskusikan faktor internal dan faktor eksternal substansi penelitian yaitu eksistensi rumah makan di Kawasan pesisir;
3. Wawancara, bermaksud untuk mendapatkan informasi lanjut yang bisa menerangkan atau menanggapi masalah analisis secara objektif;
4. Observasi, bertujuan untuk melihat secara langsung eksistensi rumah makan di kawasan pesisir; dan
5. Studi literatur, bertujuan untuk merumuskan konsep dan teori sebagai dasar penelitian, melalui studi berbagai literatur, buku, naskah ilmiah, laporan penelitian, dokumen, undang-undang pemerintah, yang dapat digunakan sebagai referensi dalam menggambarkan hasil penelitian.

Teknik Analisis Data

Dalam analisis ini menggunakan dua macam ketentuan analisis, diantaranya ketentuan deskriptif dan ketentuan kuantitatif. Data yang diperoleh dari kuesioner akan dianalisis dengan menggunakan *Likert Scale* (1 = sangat tidak setuju, 2= tidak setuju, 3= setuju, 4 = sangat setuju) untuk mendapatkan informasi tentang faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan faktor eksternal (peluang dan tantangan) dan selanjutnya strategi pengembangan akan dianalisis dengan matriks *Internal Factor Analysis* (IFAs) dan *External Factor Analysis* (EFAs) yang dilanjutkan dengan SWOT analisis untuk dapat menyusun strategi dalam pengembangan rumah makan di Kawasan pesisir.

Dalam merumuskan strategi pengembangan, dilakukan tiga fase analisis yaitu fase input yaitu memasukkan hasil *External Factor Analysis* (EFAs) dan *Internal Factor Analysis* (IFAs) ke dalam matriks, fusion (tahap pencocokan) memberikan kombinasi hasil matriks IFAs dan EFAs pada analisis SWOT dan terakhir adalah penyusunan strategi pengembangan rumah makan dari hasil analisis SWOT berdasarkan Inovasi di Kawasan pesisir. Kerangka analisa penyusunan strategi pengembangan seperti yang diuraikan di atas dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 4. Kerangka Analisis Data

Selanjutnya dalam merumuskan strategi, analisis digunakan sebagaimana yang tercantum pada tahapan 3 pada kerangka analisis data di atas. Adapun matriks SWOT dapat dilihat pada table berikut.

Tabel 2. Matriks SWOT

Faktor Internal Faktor Eksternal	KEKUATAN (S) 1. 2. Daftar Kekuatan 3. ...	KELEMAHAN (W) 1. 2. Daftar Kelemahan 3. ...
	PELUANG (O) 1. 2. Daftar Peluang 3. ...	Strategi SO 1. 2. Gunakan kekuatan 3. untuk memanfaatkan peluang ...
ANCAMAN (T) 1. 2. Daftar ancaman 3. ...	Strategi ST 1. Gunakan kekuatan 2. untuk mengatasi 3. ancaman ...	Strategi WT Meminimalkan 1. kelemahan 2. dan menghindari 3. ancaman ...

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Potensi Rumah Makan di Kawasan Pesisir

Penilaian potensi rumah makan di kawasan pesisir didasarkan dalam 4 aspek yaitu, kualitas pelayanan, harga makanan, produk, dan fasilitas. Dari keempat aspek tersebut akan dikembangkan menjadi beberapa pertanyaan yang digunakan untuk mengetahui pernyataan yang diberikan oleh responded terhadap ketiga aspek tersebut. Berikut ini adalah penjabaran dari keempat aspek yang telah disebutkan sebelumnya.

a. Kuisisioner Mengenai Kualitas Pelayanan Rumah Makan di Kawasan Pesisir

Pada aspek "kualitas pelayanan" dikembangkan menjadi 9 pertanyaan yang diberikan kepada responden. Pemaparan dari pertanyaan tersebut dapat dilihat pada tabel - tabel dibawah ini :

Tabel 2. Hasil kuisisioner mengenai kualitas pelayanan rumah makan di kawasan pesisir

No.	Pertanyaan	Persentase %				Total
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1.	Karyawan melayani konsumen dengan cepat	156	96	4	0	100
2.	Karyawan berpenampilan yang	164	84	8	0	100

No.	Pertanyaan	Persentase %				Total
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
3.	bersih dan rapi Karyawan melayani secara langsung konsumen yang sedang berkunjung	148	104	4	0	100
4.	Konsumen tidak menunggu terlalu lama	132	112	12	0	100
5.	Karyawan selalu sedia ketika dibutuhkan oleh konsumen	140	112	4	0	100
6.	Tersedia layanan pesan antar	148	96	12	0	100
7.	Tersedia pembayaran melalui kartu debit dan kredit	152	104	0	0	100
8.	Keramahan karyawan Kepada pengunjung dan penerapan 3S	144	104	8	0	100
9.	Makanan yang disajikan selalu higienis	160	92	4	0	100

Sumber: Hasil olah data, 2021

b. Kuisisioner mengenai harga makanan di rumah makan di kawasan pesisir

Pada aspek "harga makanan" dikembangkan menjadi 5 pertanyaan yang diberikan kepada responden. Pemaparan dari pertanyaan tersebut dapat dilihat pada tabel - tabel dibawah ini :

Tabel 3. Hasil kuisisioner mengenai harga makanan di rumah makan di kawasan pesisir

No.	Pertanyaan	Persentase %				Total
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1.	Harga makanan yang terjangkau	132	116	8	0	100
2.	Harga makanan yang sesuai dengan daya beli konsumen	136	112	8	0	100
3.	Harga makanan yang sesuai dengan kuantitas makanan	144	108	4	0	100
4.	Harga makanan yang sesuai dengan jenis makanan	148	108	0	0	100

No.	Pertanyaan	Persentase %				Total
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
5.	Tersedia harga khusus dalam pembelian paket besar	148	104	4	0	100

Sumber: Hasil olah data, 2021

- c. Kuisisioner Mengenai Produk yang Disediakan Rumah Makan di Kawasan Pesisir
 Pada aspek “produk” dikembangkan menjadi 7 pertanyaan yang diberikan kepada responden. Pemaparan dari pertanyaan tersebut dapat dilihat pada tabel - tabel dibawah ini :

Tabel 4. Hasil kuisisioner mengenai produk yang disediakan rumah makan di kawasan pesisir

No.	Pertanyaan	Persentase %				Total
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1.	Rumah makan menyediakan paket menu yang bervariasi	144	112	0	0	100
2.	Ketersediaan daftar menu	164	92	0	0	100
3.	Rumah makan menyediakan variasi menu yang menarik	148	108	0	0	100
4.	Rumah makan menyajikan cita rasa yang selalu konsisten	156	96	4	0	100
5.	Rumah makan menyajikan porsi makanan yang sesuai dengan harapan konsumen	144	108	4	0	100
6.	Rumah makan menyajikan makanan yang selalu segar	164	92	0	0	100
7.	Rumah makan menyajikan minuman yang bervariasi	152	100	4	0	100

Sumber: Hasil olah data, 2021

- d. Kuisisioner Mengenai Lokasi dan Fasilitas yang Disediakan Rumah Makan di Kawasan Pesisir
 Pada aspek “lokasi dan fasilitas” dikembangkan menjadi 7 pertanyaan yang diberikan kepada responden. Pemaparan dari pertanyaan tersebut dapat dilihat pada tabel - tabel dibawah ini :

Tabel 5. Hasil kuisisioner mengenai lokasi dan fasilitas yang disediakan rumah makan di kawasan pesisir

No.	Pertanyaan	Persentase %				Total
		Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1.	Lokasi rumah makan di kawasan pesisir yang mudah dijangkau menggunakan transportasi	164	84	8	0	100
2.	Adanya Petunjuk Jalan Menuju Rumah Makan di Kawasan Pesisir	156	96	4	0	100
3.	Rumah makan berada didaerah masyarakat beraktivitas dan strategis	140	104	8	4	100
4.	Rumah Makan Memiliki Tempat Parkir yang Nyaman dan Luas	168	84	4	0	100
5.	Rumah makan memiliki ruang makan yang memadai dan bersih	172	80	4	0	100
6.	Rumah makan memiliki toilet yang bersih dan nyaman dipakai	168	76	8	4	100
7.	Rumah Makan memiliki Saran Penunjang Lainnya (Wastafel, Tempat Ibadah, dan Lain - lainnya)	168	76	8	4	100

Sumber: Hasil olah data, 2021

2. Strategi Pengembangan Rumah Makan di Kawasan Pesisir

Hasil dari tabel 6. dibawah ini menunjukkan hasil penggabungan atau pencocokan masing - masing faktor dalam menghasilkan rumusan strategi berjumlah 16 strategi dengan strategi S - O (4 strategi), strategi W - O (4 strategi), strategi S - T (4 strategi), dan strategi W - T (4 strategi), sebagai berikut:

Tabel 6. Analisis strategi SWOT rumah makan di kawasan pesisir

INTERNAL FACTOR	Kekuatan (<i>Strength</i>) 1. Sudah memiliki produk yang diunggulkan (S1) 2. Menyediakan bahan baku yang segar (S2) 3. Harga makanan yang terjangkau (S3)	Kelemahan (<i>Weaknesses</i>) 1. Promosi masih belum maksimal (W1) 2. Sarana dan prasarana belum layak dan memadai (W2) 3. Performa SDM masih kurang (W3)
EXTERNAL FACTOR		
Peluang (<i>Opportunity</i>) 1. Memiliki banyak konsumen yang potensial (O1) 2. Kesadaran konsumen akan kesehatan untuk konsumsi seafood (O2) 3. Bahan baku yang selalu tersedia (O3)	Strategy S-O 1. Mempertahankan produk yang diunggulkan untuk menarik minat konsumen (S1,O1,O2) 2. Menciptakan produk yang lebih bervariasi (S2, O1, O2,O3) 3. Meminta feedback dari konsumen mengenai harga dan produk yang dijual (S1, S2, S3, O1, O2) 4. Mengembangkan promosi dan iklan yang inovatif (S1,O1)	Strategy W-O 1. Memaksimalkan promosi secara offline dan melalui medsos (W1, O1) 2. Meningkatkan performa dan kualitas SDM (O1, W3) 3. Menyediakan sarana dan prasarana yang layak (W2, O1, O2) 4. Mengembangkan produk dengan bahan baku yang segar (W3, O1, O2, O3)
Ancaman (<i>Threats</i>) 1. RM sejenis banyak dibuka di kota (T1) 2. Aksesibilitas yang belum layak untuk dijangkau (T2) 3. Menu makanan kadang tidak konsisten (T3)	Strategy S-T 1. Memaksimalkan promosi dengan manonjolkan produk unggulan (S1, S2, T1) 2. Membuat papan bicara untuk memudahkan konsumen datang (S1, T2) 3. Menciptakan produk yang inovatif (S2, T3) 4. Menetapkan standar menu (S1, S2, T3)	Strategy W-T 1. Memperluas promosi dan iklan (W1, T1) 2. Meningkatkan ketersediaan Sarana dan prasarana (W2, T2) 3. Mempertahankan harga dengan menu yang standar (S3,T3) 4. Menyediakan ruangan dan fasilitas yang bersih dan nyaman (W2, T1, T2)

Sumber: Hasil olah data, 2021

Pembahasan

Persepsi konsumen untuk rumah Makan di Kawasan pesisir secara umum baik di Kawasan pesisir pantai Likupang di Minahasa Utara, Sulawesi Utara maupun rumah makan di Kawasan pesisir pantai Galesong, kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan menunjukkan bahwa dari keempat indikator dalam pengembangan rumah makan di Kawasan pesisir: pelayanan (SDM), produk, harga, dan aksesibilitas/sarana prasarana menunjukkan ekspektasi yang tinggi dari konsumen.

Penyusunan strategi adalah salah satu Langkah yang digunakan dalam melakukan penggabungan atau pencocokan masing - masing faktor untuk dapat menghasilkan strategi alternatif. Penjelasan tabel 6. dapat disimpulkan bahwa faktor peluang yang dimiliki oleh

rumah makan di kawasan pesisir jauh lebih unggul dibandingkan dengan faktor ancaman dengan jumlah peringkat kekuatan yaitu 23 sedangkan jumlah peringkat untuk kelemahan hanya 18. Hal ini memberikan indikasi bahwa rumah makan di kawasan pesisir mempunyai keunggulan yang besar untuk dapat dikembangkan.

Faktor diatas menunjukkan bahwa potensi rumah makan di kawasan pesisir memiliki peluang yang sangat baik untuk dapat dikembangkan. Hal ini dapat dilihat melalui adanya harga khusus dalam pembelian paket besar, rumah makan mempunyai paket menu yang bervariasi, adanya daftar menu makanan dan minuman yang mudah dilihat oleh tamu, variasi menu yang sehat dan sesuai dengan kebutuhan konsumen akan seafood, rasa yang disajikan selalu konsisten dan tidak berubah - ubah, ketersediaan bahan baku yang selalu memadai, dan respon positif masyarakat terhadap kuliner sambal berwisata di alam. Berdasarkan hal diatas, diketahui bahwa peluang rumah makan di kawasan pesisir sangatlah besar dan juga didukung oleh kebanyakan responden.

Namun faktor diatas menunjukkan juga beberapa kelemahan yang dimiliki oleh rumah makan di kawasan pesisir. Beberapa kelemahan dari rumah makan di kawasan pesisir yaitu karyawan yang kurang cepat dalam melayani tamu yang sedang berkunjung, tamu yang menunggu terlalu lama terhadap makanan yang dipesan, tidak adanya layanan pesanan siap antar (delivery service), belum adanya cara pembayaran menggunakan kartu debit atau kredit, menu yang disajikan terdapat pada rumah makan yang lain, lokasi yang sulit dijangkau menggunakan transportasi, dan menu makanan yang kadang tidak konsisten. Hal ini menunjukkan bahwa disamping adanya peluang, ada juga ancaman terhadap rumah makan di kawasan pesisir. Hal tersebut membuktikan bahwa usaha rumah makan disekitar wilayah pesisir juga merupakan salah satu aspek penting dalam dunia industri pariwisata dimana dapat mempermudah wisatawan terutama dalam pemenuhan kebutuhan makan dan minum (Febrianti et al., 2021; Indiarito, 2018; Jasman & Ridwan, 2020; Rinaldi et al., 2020).

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dari pembahasan dan analisis data, hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa potensi terhadap eksistensi rumah makan di Kawasan pesisir sangatlah besar khususnya rumah makan yang berada sekitar pantai Likupang di Kabupaten Minahasa Utara dan pantai Galesong di Kabupaten Takalar. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya respon positif responden terhadap rumah makan di kawasan pesisir tersebut yang membuat eksistensi rumah makan tersebut sangatlah besar. Eksistensi rumah makan di kawasan pesisir dari hasil analisis yang dibagi menjadi beberapa bagian yaitu berdasarkan kualitas pelayanan rumah makan di kawasan pesisir, harga makanan rumah makan di kawasan pesisir, dan produk yang ditawarkan oleh rumah makan di kawasan pesisir, serta lokasi dan fasilitas yang dapat di akomodasi oleh rumah makan di kawasan pesisir. Rumah makan di kawasan pesisir juga memiliki nilai tersendiri dalam hal keindahan alam yang dapat langsung dinikmati oleh konsumen yang datang berkunjung karena berada di daerah kawasan pesisir sehingga memberikan nuansa alami yang berbeda dari rumah makan di tengah kota. 4. Strategi pengembangan rumah makan di kawasan pesisir disusun berdasarkan hasil dari analisis SWOT untuk dapat menyusun 16 strategi dengan strategi untuk Strength - Opportunities (S-O), Strength - Threats (S-T), Weaknesses - Opportunities (W-O), Weaknesses - Threats (W-T) masing - masing berjumlah 4 strategi. Hal ini dibuat untuk mempertahankan dan mengembangkan eksistensi dari rumah makan di kawasan pesisir.

Berdasarkan hasil tersebut, peneliti juga menyarankan pengembangan rumah makan di kawasan pesisir dapat dimulai dengan banyak melakukan promosi dan juga iklan baik secara offline maupun melalui media sosial untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas terhadap rumah makan di kawasan pesisir. Pihak rumah makan di kawasan pesisir dapat memberikan lokasi terhadap tempat parkir yang luas sehingga memudahkan konsumen untuk parkir dan juga petunjuk yang jelas menuju rumah makan di kawasan pesisir.

DAFTAR RUJUKAN

- Agoubi, B. (2021). A review: saltwater intrusion in North Africa's coastal areas-current state and future challenges. *Environmental Science and Pollution Research*, 28(14), 17029-17043. <https://doi.org/10.1007/s11356-021-12741-z>
- Bascha, U. F., Reindrawati, D. Y., Witaningrum, A. M., & Sumardiko, D. S. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Minat Masyarakat dalam Berwisata dan Sosialisasi Penerapan Protokol New Normal Saat Berwisata. *Jurnal Abdidias*, 1(6), 560-570. <https://doi.org/10.31004/abdidias.v1i6.129>
- Febrianti, R., Waryono, W., & Ferdian, F. (2021). PENERAPAN STANDAR USAHA RUMAH MAKAN DIKAWASAN OBJEK WISATA PANTAI GANDORIAH PARIAMAN. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Hantoro, I., Löhr, A. J., Van Belleghem, F. G. A. J., Widianarko, B., & Ragas, A. M. J. (2019). Microplastics in coastal areas and seafood: implications for food safety. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36(5), 674-711. <https://doi.org/10.1080/19440049.2019.1585581>
- Indiarto, R. H. (2018). PERANCANGAN WISATA PESISIR DI KAWASAN KAKI JEMBATAN SURAMADU, SURABAYA. UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA.
- Jagadtya, K. H., & Aisyianita, R. A. (2020). Virtual Tour: Strategi Industri Pariwisata Selama Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Jakarta Good Guide). *Melancong: Jurnal Perjalanan Wisata, Destinasi Dan Hospitalitas*, 3(1), 48-60.
- Jasman, J., & Ridwan, M. (2020). Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Gunung Nona Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang, Indonesia. *LaGeografia*, 18(2), 187-190. <https://doi.org/10.35580/lageografia.v18i2.11853>
- Johns, A. M. (2017). The richness of food: a zooarchaeological analysis of Huaca Santa Clara and Huaca Gallinazo, north coast of Peru.
- Nabhan, G. P., Colunga-GarcíaMarín, P., & Zizumbo-Villarreal, D. (2022). Comparing Wild and Cultivated Food Plant Richness Between the Arid American and the Mesoamerican Centers of Diversity, as Means to Advance Indigenous Food Sovereignty in the Face of Climate Change. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 840619. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.840619>
- Otampi, R. S., Elly, F. H., Manese, M. A., & Lenzun, G. D. (2017). Pengaruh harga pakan dan upah tenaga kerja terhadap usaha ternak sapi potong petani peternak di desa Wineru kecamatan Likupang Timur kabupaten Minahasa Utara. *Zootec*, 37(2), 483-495. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16786>
- Pollo, J. Y., Tondobala, L., & Sela, R. L. E. (2017). KETERSEDIAAN INFRASTRUKTUR PERMUKIMAN KUMUH PESISIR STUDI KASUS: DESA LIKUPANG DUA DAN DESA LIKUPANG KAMPUNG AMBONG, KECAMATAN LIKUPANG TIMUR, KABUPATEN MINAHASA UTARA, PROVINSI SULAWESI UTARA. *SPASIAL*, 4(1), 44-58.
- Ratnah, R., Rinda, R., & Sarira, M. T. (n.d.). Strategi Pengembangan Gugusan Pulau-Pulau di Kepulauan Spermonde dalam Perencanaan Produk Perjalanan Wisata Berbasis Maritim. *LaGeografia*, 20(3), 354-365. <https://doi.org/10.35580/lageografia.v20i3.31604>
- Rinaldi, A., Citra, I. P. A., & Christiawan, P. I. (2020). Strategi Pengembangan Wilayah Pesisir di Kecamatan Seririt Kabupaten Buleleng. *LaGeografia*, 19(1), 71-87. <https://doi.org/10.35580/lageografia.v19i1.14323>
- Susanti, R., Yudistira, S., & Lisna, Y. P. (2021). Travel Pattern Wisatawan Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 13(01), 109-115.
- Syah, S., Yuniar, L. S., Ibrahim, I., & Syah, S. R. (2022). De Galesong: Sustainability Accounting dan

Dilema Masyarakat Pesisir. Perspektif Akuntansi, 5(1), 77-92.

<https://doi.org/10.24246/persi.v5i1.p077-092>

Toimil, A., Losada, I. J., Nicholls, R. J., Dalrymple, R. A., & Stive, M. J. F. (2020). Addressing the challenges of climate change risks and adaptation in coastal areas: A review. *Coastal Engineering*, 156, 103611. <https://doi.org/10.1016/j.coastaleng.2019.103611>