

**ANALISIS PRODUK KULINER DI DESTINASI WISATA
PANTAI PURUS KOTA PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Tugas Akhir Departemen Pariwisata Sebagai Salah
Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan*



OLEH :

**RIMA MAHARANI PRATITASARI
NIM. 19135044**

**PRODI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS PRODUK KULINER DIBESTINASI WISATA PANTAI PURUS
KOTA PADANG

Nama : Rima Maharani Pratitasari
NIM/BP : 19135044/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Maret 2024

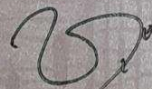
Disetujui Oleh

Pembimbing



Lise Asnur, S.Pd, M.Pd
NIP. 196608221990102001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Analisis Produk Kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota Padang
Nama : Rina Maharani Pratitasari
NIM/BP : 19135044/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, S.Pd, M.Pd

1. 

2. Anggota : Dr. Yuliana, S.P, M.Si

2. 

3. Anggota : Adek Kurnia Fiza, S.ST, Par, M.Par

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131

Telp. (0751) 7051186

Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id

Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Rima Maharani Pratitasari
NIM/TM : 19135044 / 2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Analisis Produk Kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota Padang ” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012

Saya yang menyatakan,



Rima Maharani Pratitasari
NIM. 19135044

ABSTRAK

Rima Maharani Pratitasari, 2024 : ANALISIS PRODUK KULINER DI DESTINASI WISATA PANTAI PURUS KOTA PADANG.

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa produk kuliner di destinasi wisata pantai Purus Kota Padang serta mengeksplorasi beragam produk kuliner yang ditawarkan di destinasi wisata Pantai Purus, Kota Padang dengan melakukan analisis mendalam terkait produk dan preferensi konsumen. Metode penelitian mencakup survei konsumen, wawancara dengan pelaku usaha kuliner lokal, dan observasi langsung terhadap produk kuliner yang tersedia. Temuan ini didukung oleh banyaknya penyedia kuliner yang menawarkan hidangan khas, seperti *langkitang*, *pensi*, *karupuak kuah*, *soto ceke*, *pisang kapik*, *bakso bakar*, dan minuman seperti es kelapa muda dengan variasi yang beragam, yang disajikan kepada wisatawan. Analisis kualitas produk mencakup aspek-aspek seperti bahan baku, proses pengolahan, presentasi, dan cita rasa. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan berharga bagi pelaku usaha kuliner, pemerintah setempat, dan pihak terkait guna meningkatkan kualitas produk kuliner serta mendukung pengembangan pariwisata di Pantai Purus. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi acuan untuk strategi pemasaran yang lebih efektif dan peningkatan berkelanjutan dalam pelayanan kuliner di destinasi wisata pantai tersebut.

Kata kunci: *Produk kuliner, Destinasi Wisata, Strategi Pemasaran.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi. Dalam penulisan skripsi ini, peneliti banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Feri Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D, CHe. selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur, M.Pd selaku Dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan dan masukan kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi hingga akhir.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
5. Bapak Adek Kurnia Fiza, SST.Par, M.Par selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
6. Bapak Arif Ardian, SE., M.SM selaku Dosen Penasehat Akademik Peneliti di Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Staf administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi administrasi yang dibutuhkan selama proses perkuliahan dan proses skripsi pada departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

8. Orang Tua dan seluruh keluarga besar peneliti yang telah memberi dukungan moril dan materil selama Perkuliahan dan pembuatan skripsi.

Dalam penulisan Skripsi ini tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki. Oleh karena itu, kritik dan saran untuk membangun kesempurnaan skripsi ini sangat dibutuhkan agar menjadi hasil yang bermanfaat.

Padang, Februari 2024

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Masalah	7
C. Rumusan Masalah	8
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	12
A. Kajian Teori	12
1. Pengertian Wisata Kuliner	12
2. Pengertian Produk.....	13
3. Pengertian Kuliner	Error! Bookmark not defined.
4. Indikator Produk Kuliner	13
5. Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner	15
B. Kerangka Konseptual.....	16
C. Pertanyaan Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian	19
C. Informan Penelitian	19
D. Instrumen Pengumpulan Data	20
E. Teknik Pengumpulan Data.....	20
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	21
G. Teknik Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	24

B. Pembahasan.....	27
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	34
A. Kesimpulan	34
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Langkitang	3
2. Pensi	Error! Bookmark not defined.
3. Karupiak Kuah	4
4. Pisang Kapik	5
5. Bakso Bakar	Error! Bookmark not defined.
6. Soto Ceker	Error! Bookmark not defined.
7. Kelapa Muda	Error! Bookmark not defined.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata di Indonesia memegang peranan penting dalam menunjang perekonomian suatu daerah . Pariwisata adalah salah satu sektor yang merupakan sumber pajak dan pendapatan negara untuk perusahaan yang menjual jasa kepada wisatawan atau pengunjung (Widyatama, 2017: 15). Pariwisata juga dirancang sebagai sektor strategis dan diharapkan memiliki kontribusi positif terhadap perekonomian daerah umumnya dan masyarakat di sekitar objek wisata khususnya. Salah satu sektor pariwisata yang diminati oleh wisatawan adalah di bidang makanan atau kuliner.

Kuliner di Indonesia sangat beragam jenisnya disetiap daerah memiliki khas makanannya masing-masing. Kuliner merupakan salah satu bentuk wisata yang saat ini berkembang, sehingga saat ini ragam kuliner tersebut telah diperhitungkan sebagai potensi yang dapat mendatangkan keuntungan (Evanita dan Trinanda, 2017). Meskipun belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi sub produk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada.

Saat ini wisata kuliner sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya. (Isnaini 2014:22) wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi

nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut.

Sumatera Barat telah menjadi daya tarik wisata kuliner untuk para wisatawan. Hal ini bisa dilihat dari masakan dan restorannya dengan citarasa khasnya yang pedas. Keaneka ragaman kuliner di Sumatera Barat membuat kuliner khas tersebut menyimpan potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai jasa penunjang dalam pengembangan potensi wisata kuliner. Pada umumnya orang hanya mengenal kuliner khas Minang seperti rendang, dendeng balado, gulai kapau dan itik lado hijau. Padahal masih banyak lagi kuliner khas sumatera barat yang terdapat di Kota dan Kabupaten di Sumatera Barat yang belum dikenal secara luas.

Produk kuliner menjadi suatu alternatif dalam mendukung potensi wisata alam, wisata budaya, dan wisata sejarah. Meskipun wisata kuliner sering dianggap sebagai produk wisata pelengkap, tetapi wisata kuliner potensial untuk dikembangkan karena wisatawan yang datang biasanya tertarik untuk mencoba makanan lokal yang ada di daerah tersebut (Besra, 2012). Dengan berkembangnya berbagai macam inovasi dalam bidang kuliner membuat wisata kuliner semakin diminati oleh banyak orang, dan juga berbagai kalangan, mulai dari kalangan usia muda hingga kalangan lanjut usia. Tidaklah lengkap rasanya jika berkunjung ke suatu daerah wisata tanpa mencoba kuliner khas daerah tersebut, salah satunya kota padang.

Kota Padang sebagai salah satu pusat destinasi wisata yang dapat dipadukan dengan wisata kulinernya. Salah satunya pantai purus, tujuan

utama wisatawan berkunjung ke kota padang yaitu untuk menikmati destinasi wisata dan kulinernya. Dengan berbagai macam aktivitas yang bisa dilakukan oleh pengunjung maka tidak lengkap tanpa mencicipi kuliner tradisional yang dijual di sepanjang pantai Padang. Beberapa contoh kuliner khas kota padang adalah sate padang, soto, dendeng batokok, ikan asam padeh dan lain-lain.

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti pada tanggal 6 Juni 2023 diwisata Pantai Purus Padang peneliti melihat ada beberapa warung kaki lima dengan menu makanan yang dijual yaitu :

1. Langkitang

Langkitang adalah sejenis siput air tawar yang hidup didanau, siput ini memiliki cangkang hitam dan memanjang. Biasanya langkitang dimasak dengan kuah gulai dan sedikit pedas, lengkap dengan bumbu rempah yang menggugah selera. Sebelum digulai, ekor dari cangkang langkitang dipotong terlebih dahulu dan direbus.



Gambar 1. Langkitang

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

Dari gambar di atas dan hasil observasi peneliti dapat dilihat bahwa penampilan dari wadah langkitang sangat kurang menarik. Tidak adanya

inisiatif dan inovasi dari penjual untuk memberi wadah yang menarik pelanggan seperti cup makanan, kotak makanan plastik yang bisa membuat pelanggan tertarik untuk membelinya. Dari segi rasa menurut beberapa pengunjung mengatakan kurang konsistennya rasa dari langkitang tersebut, ada yang mengatakan terlaluasin da ada juga yang mengatakan terlalu pedas tetapi kembali lagi kepada selera para pengunjung yang berbeda beda, ada yang menyukai pedas dan ada juga yang tidak menyukai pedas.

2. Karupuk Kuah

Kerupuk bulat yang terbuat dari bahan singkong, biasanya kerupuk ini disajikan bersamaan dengan mie dan kuah yang disirami diatas kerupuk dengan kuah kental berwarna kemerahan. Biasanya kuah yang digunakan adalah kuah sate.



Gambar 2. Karupuk Kuah

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

Dari hasil observasi peneliti menemukan beberapa penjual di pantai purus menyajikan porsi kerupuk kuah ada yang terlalu kecil sehingga beberapa pengunjung merasa kurang puas terhadap porsi yang penjual sajikan. Dari segi rasa ada beberapa pengunjung mengatakan bahwa kurang menyukai sajian isi dari kerupuk kuah seperti bihun dan

mie kuning yang tidak semua pengunjung menyukainya, ada pengunjung yang menyukai bihun saja dan ada juga yang menyukai mie kuning saja tapi kembali keselera pengunjung masing-masing.

3. Pisang Kapik

Pisang kapik terbuat dari pisang kepok, biasanya cara menolah pisang ini yaitu dengan cara membakar pisang terlebih dahulu diatas bara api, selanjutnya pisang dijepit menggunakan alat penjepit sehingga berubah menjadi gepeng. Pada bagian atas pisang ditaburi *topping* parutan keju dan taburan mises cokelat.



Gambar 3. Pisang Kapik

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

Masalah yang peneliti temukan pada produk kuliner pisang kapik ini adalah pada tingkat kematangan pisangnya terkadang ada beberapa pengunjung yang menemukan pisangnya terlalu masak dan ada juga yang menemukan pisangnya masih mangkal sehingga membuat pengunjung kurang tertarik untuk membelinya. Dari segi variasinya beberapa pengunjung mengatakan kurangnya variasi topping yang disajikan penjual sehingga membuat pengunjung kurang tertarik untuk membelinya.

Berdasarkan hasil observasi yang telah peneliti lakukan dengan mengunjungi Wisata Pantai Purus Kota Padang pada bulan Juni 2023, dapat ditarik kesimpulan bahwa Produk Kuliner di Wisata Pantai Purus Padang ini kurang memuaskan. Beberapa permasalahan yang menyebabkan wisatawan kurang puas dengan produk kuliner disini alasannya berikut ini. Pertama, Penampilan makanan yang kurang menarik, kurang menariknya penampilan makanan pada wisata ini disebabkan kurangnya inovasi baru yang dimiliki oleh para penjual oleh karena itu menyebabkan pengunjung tidak memiliki ketertarikan untuk membeli kuliner tersebut. Kedua, porsi makanan yang tidak sesuai dengan harga, maksudnya yaitu makanan yang dijual pada Wisata Pantai Purus Padang ini memiliki porsi makanan yang sedikit sedangkan harga penjualannya tergolong mahal di saku para pengunjung, hal tersebut menyebabkan ketidaksesuaian harga antara pengunjung dan penjual. Ketiga, rasa makanan yang berubah-ubah, dan variasi makanan yang itu-itu saja, maksudnya makanan atau kuliner yang dijual pada wisata pantai Purus Padang memiliki rasa yang tidak konsisten disisi lain makanan yang dijual tidak memiliki inovasi baru yang dapat menarik minat pembeli.

Selain itu peneliti juga melakukan wawancara, dari 10 orang pengunjung yang peneliti wawancarai mengatakan bahwa kurang bagusnya tempat penyimpanan makanan seperti langkitang yang letakkan dalam toples plastik sehingga membuat pengunjung kurang tertarik untuk membeli. Serta kurangnya variasi makanan yang membuat pengunjung kurang tertarik dengan menu yang disajikan oleh penjual kaki lima di Pantai Purus.

Berdasarkan fakta dan masalah diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian di Pantai Purus Kota Padang. Dengan judul “**Analisis Produk Kuliner Di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota Padang**”.

B. Identifikasi Masalah

1. Kurang menariknya penampilan produk kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota padang
2. Tidak konsistennya rasa produk kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota padang
3. Tidak konsistennya porsi produk kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota padang
4. Tidak konsistennya tingkat kematangan produk kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota padang
5. Kurangnya variasi makanan pada produk kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota Padang

C. Fokus Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas peneliti perlu membatasi masalah sehingga dapat terarahkan pada penelitian ini peneliti berfokus pada produk kuliner di Destinasi Wisata Pantai Purus Kota Padang meliputi beberapa indicator yaitu penampilan, porsi, rasa, tingkat kematangan, dan variasi makanan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian fokus masalah diatas Adapun rumusan masalah yang didapat sebagai berikut :

1. Bagaimana produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang di tinjau dari penampilan
2. Bagaimana produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang di tinjau dari porsi
3. Bagaimana produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang di tinjau dari rasa
4. Bagaimana produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang di tinjau dari tingkat kematangan
5. Bagaimana produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang di tinjau dari variasi makanan

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Analisis Produk Kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan penelitian ini dilakukan yaitu sebagai berikut :

- a. Untuk mendeskripsikan produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang terkait dengan penampilan
- b. Untuk mendeskripsikan produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang terkait dengan porsi

- c. Untuk mendeskripsikan produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang terkait dengan rasa
- d. Untuk mendeskripsikan produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang terkait dengan tingkat kematangan
- e. Untuk mendeskripsikan produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang terkait dengan variasi makanan

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ditujukan kepada :

1. Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 - a. Dapat menambah referensi di Universitas Negeri Padang terkhusus untuk Departemen Pariwisata Program Studi D4 Manajemen Perhotelan tentang Analisis kualitas produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang
 - b. Dapat menjadi acuan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan tentang Analisis produk kuliner di wisata Pantai Purus Kota Padang
2. Bagi tempat wisata
 - a. Dapat menambah wawasan ataupun pengetahuan dalam memanfaatkan produk kuliner di Pantai Purus Kota Padang
 - b. Sebagai bahan masukan dalam meningkatkan pengunjung pada wisata Pantai Purus Kota Padang
3. Peneliti Selanjutnya
Dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian berikutnya.

4. Bagi Peneliti

- a. Untuk mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan
- b. Untuk menambah ilmu pengetahuan tentang pariwisata sehingga dapat menjadi bahan perbandingan antara masalah nyata dengan teori-teori.