

**ANALISIS PERMINTAAN DAN PENAWARAN MAKANAN KHAS
SALA BULEK DI PANTAI GANDORIAH PARIAMAN**

SKRIPSI

***Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Terapan***



Oleh :

**JUNITA SARTIKA PUTRI
NIM/TM : 1302651/2013**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

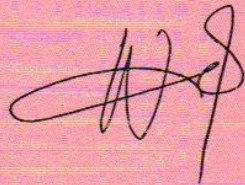
**ANALISIS PERMINTAAN DAN PENAWARAN MAKANAN KHAS SALA
BULEK DI PANTAI GANDORIAH PARIAMAN**

NAMA : JUNITA SARTIKA PUTRI
NIM/BP : 1302651/ 2013
PRODI : MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN : PARIWISATA
FAKULTAS : PARIWISATA DAN PERHOTELAN

Padang, Mei 2017

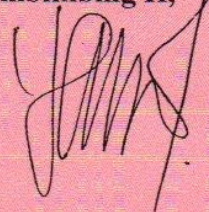
Disetujui Oleh

Pembimbing I,



Warvono, S.Pd, MM.Par
NIP. 19810330 200604 1003

Pembimbing II,



Youmil Abrian SE., MM
NIP. 19821002 200812 1002

Mengetahui,

**Ketua Jurusan Pariwisata
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang**



Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas
Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

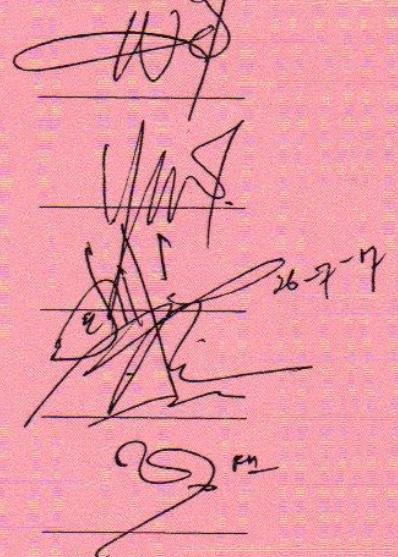
Judul : Analisis Permintaan dan Penawaran Makanan
Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandoriah Pariaman
Nama : Junita Sartika Putri
NIM / BP : 1302651/ 2013
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Mei 2017

Tim Penguji

	Nama
Ketua	: Waryono., S.Pd., MM.Par
Sekretaris	: Youmil Abrian., SE., MM
Anggota	: Dra. Silfeni., M.Pd
	Kasmita., S.Pd., M.Si
	Feri Ferdian., SST., MM

Tanda Tangan



Handwritten signatures of the examiners, including a date stamp "26-7-17".



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186
Email : tourismdepartmentunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Junita Sartika Putri

NIM / TM : 1302651/ 2013

Program Studi : Manajemen Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul :

“Analisis Permintaan dan Penawaran Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandorah Pariaman”
adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain.
Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima
sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di
institusi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP

Dra. Ira Meirina Chair., M.Pd
NIP. 19620530 198803 2001

Saya yang menyatakan,



Junita Sartika Putri
NIM. 1302651/ 2013

HALAMAN PERSEMBAHAN

Barangsiapa yang bertaqwa kepada Allah, Allah akan memberikan kepada orang itu jalan keluar (dari kesulitan). Dan memberikan rezeki kepadanya dari sumber atau arah yang tidak disangka-sangkanya.

(QS. AthThalaaq :2,3)

Rabbi.....

Aku selalu memuji-Mu dengan pujian yang kekal, sebagaimana sifat kekal-Mu.

Aku memuji-Mu dengan pujian yang tiada bertepi, kecuali hanya Engkau Yang Maha Tahu.

Aku memuji-Mu dengan pujian yang tiada batas, kecuali jika Engkau yang membatasinya.

Aku selalu berusaha memuji-Mu, sebab tiada apa-hala yang akan dapatolehpemuji, kecuali bersama Ridho-Mu.....

Terimakasih Ya Allah..

Untuk kesempatan yang telah kau beri dengan jalan hidup yang sudah menjadi takdirku, sedih, bahagia, dan dipertemukan dengan orang-orang yang memberiku sejuta pengalaman, yang telah memberikan warna-warni kehidupanku. Ku bersujud dihadapan-Mu. Engkau berikan aku kesempatan untuk bisa sampai dipenghujung awal perjuanganku.. Sujud Syukur ku persembahkan kepada Mu ya Allah.. atas takdir-Mu telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berpikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga keberhasilan ini menjadi satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-cita besarku.

Lantunan Al-fatihah dan Shalawat dalam silahku merintih, menadahkan do'adalam syukur yang tiada terkir untuk-Mu.

Ku persembahkan sebuah karya kecil ini untuk Ayahanda (Awaluddin) dan Ibunda (Rosmita) tercinta yang selama ini tiada hentinya memberiku semangat, do'a, nasehat, kasih sayang dan pengorbanan yang takkan tergantikan hingga aku kuat melewati setiap rintangan yang ada..

Ayah..Ibu...

terimalah karya kecil ini sebagai kadok seriusanku untuk membalas semua pengorbanan mu.. dalam setiap langkahku, aku selalu berusaha mewujudkan harapan-harapan yang kalian impikan di diriku, meski belum semua itu kuraih, Insyaallah atas do'adan restu mu semua impiitua akan terjawab dimasa penuh kehangatan nanti..

Kepada Kakakku (Gomri Novita), Abangku (Rion dan Rival

) dan Teti Terimakasih selalu menyemangati ku untuk bisa menyelesaikan study ku..

Aku takkan mamputanpa kalian. Untuk Alm. Nenekku, Nek aku sangat merindukan mu, sebentar lagi aku akan di wisuda.. seperti harappan nenek☺. Untuk yang tersayang Adikku (Yoga dan Assyfa) Keponakanku (Adzki'a, Adzana, Raziq dan Farhan) do'akan Budes selalu..

I love you all ☺

"Hidupku terlaluberat untuk mengandalkandirisendiritanpa melibatkan bantuan Tuhan, keluargadan orang lain"

*Tak dapat tempat terbaik untuk berkeluh kesah selain bersama sahabat-sahabat terbaik,
Terima kasih ucapkan untuk sahabat kecilku Mbak Tri dan Ayyu
(Puyu). Terima kasih untuk Senior se-Jurusan Pariwisata, teman, saudaraseperjuangan
"Manajemen Perhotelan 2013 khususnya Bebeb-bebebaku... (Beb Fann, Beb Aii, Beb Lala, Beb
Iren, Bebsinta, Bebedew dan Bebeb yang lain hah..)
Kalian luar biasa Bebs, Tengku untuk 4 tahun ini yaah...*

Spesial buat seseorang yang jauh disana !!!

*Untuk seseorang yang ada di relung hati (Pratu. A. N.) terima kasih untuk segalanya yang
tak bisaku sebut satu persatu, meskipun mutak bisamendampingiku menyelesaikan semuanya disini,
cukup bagiku semangat darimu yang tiada hentidisetiap pagi.. Makasih ya.. ☺*

*Makasih banyak buat Bapak dan Ibu Dosen atas ilmu dan bimbingan yang
telah diberikan selama ini (Terutama Buat Pak Waryono, Pak Youmil, Bu Ira, Bu Yuliana, Bu
Elida, Bu silveni, Bu Kasmita, Pak Aan, Pak heru, Pak Feri, Kak Siti dan seluruh Bapak/
Ibu Dosen serta staff dan karyawan Jurusan Pariwisata FPP-UNP
..Makasih banyak atas bimbingan selama ini, semoga Allah membalas kebaikan Bapak/Ibu.*

***"Tragedi terbesar dalam kehidupan bukanlah sebuah kematian, tapi hidup tanpa tujuan.
Karenaitu, teruslah belajar dan bermimpi untuk menggapai tujuan dan harapan, Agar
kau merasakannya indah nyasebuah pencapaian ☺"***

Padang, Mei 2017

Junita Sartika Putri, S.ST

ABSTRAK

Junita Sartika Putri, 2017 : “Analisis Permintaan dan Penawaran Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandorih Pariaman”

Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti terhadap permintaan makanan khas *Sala Bulek* yang ditawarkan pedagang yang memiliki kios/kedai di Pantai Gandorih Pariaman. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keseimbangan pasar antara permintaan dan penawaran yang dipengaruhi oleh 6 faktor, yaitu: harga barang itu sendiri, harga barang pengganti, pendapatan konsumen, jumlah pembeli, biaya produksi, dan jumlah produsen dipasar.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan metode survei, populasi dalam penelitian ini adalah pengunjung yang membeli makanan khas *Sala Bulek* dan seluruh pedagang makanan khas *Sala Bulek* yang memiliki kios/kedai di Pantai Gandorih Pariaman. Sampel dari penelitian ini berjumlah 10 orang pembeli dan 10 orang pedagang. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi dan kuesioner. Teknik pengambilan sampel adalah *non probability sampling* dengan jenis *purposive sampling*. Selanjutnya dilakukan Uji Asumsi Klasik yang terdiri dari Uji Normalitas dan Uji Heteroskedastisitas menggunakan aplikasi Eviews7 dan SPSS versi 16.0. kemudian alat analisis yang digunakan adalah Model Persamaan Simultan dengan metode *two stage least squares* (2SLS), selanjutnya menentukan model keseimbangan pasar melalui pendekatan matematika dan pendekatan grafik/kurva, setelah itu analisis *Break event point* (BEP) untuk mengetahui titik impas/ balik modal.

Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa terjadi keseimbangan pasar antara permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* yang dipengaruhi oleh: harga barang itu sendiri (P), harga barang pengganti (Ps), pendapatan konsumen (Y), jumlah pembeli (N), biaya produksi (C), dan jumlah produsen dipasar (Tp). Dari ke enam faktor yang mempengaruhi tersebut, faktor harga barang itu sendiri (P) memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap keseimbangan pasar karena memiliki angka dengan nilai negatif. Sementara itu, faktor lain selain harga barang itu sendiri memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap keseimbangan pasar. Hasil analisis model persamaan simultan menunjukkan keseimbangan antara permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* terjadi saat harga Rp. 400,00,- sedangkan kuantitas keseimbangannya sebesar 550 buah. Artinya keseimbangan pasar akan terjadi dengan harga keseimbangan (P*) yang lebih rendah, dan dengan demikian kuantitas keseimbangan (Q*) akan meningkat. Sementara itu, hasil Analisis BEP menunjukkan bahwa diperoleh perhitungan untuk BEP (unit) sebesar 260 unit, dan BEP (rupiah) sebesar Rp. 130.000, artinya pedagang akan balik modal jika menjual *Sala Bulek* sebanyak 260 buah, sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp.130.000. dengan penjualan tersebut setelah dikurangi dengan biaya produksi, pedagang memperoleh keuntungan sebesar Rp. 63.440 perhari.

Keyword: Permintaan, Penawaran, *Sala Bulek*, Keseimbangan Pasar.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Permintaan dan Penawaran Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandoriah Pariaman”**. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proposal hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., sebagai Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd., sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Waryono, S.Pd., MM.Par., selaku Penasehat Akademik dan sekaligus Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
4. Bapak Youmil Abrian, SE., MM., selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

5. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang telah membantu segala proses administrasi dan surat menyurat yang penulis perlukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Teristimewa untuk Ayah dan Ibu tercinta, serta kakak, abang, dan adikku tersayang yang telah memberikan kesungguhan doa, dukungan moril dan materil kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh rekan-rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2013 khususnya sahabat seperjuangan yang telah memberikan motivasi kepada penulis.
8. Serta berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Semoga bantuan dan dukungan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Aamiin.

Padang, 10 April 2017
Penulis

Junita Sartika Putri
NIM. 1302651

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Pembatasan Masalah	7
D. Perumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8

BAB II. KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori.	10
1. Konsep Analisis.....	10
2. Konsep dan Teori Permintaan (<i>Demand</i>)	10
a. Hukum Permintaan.....	11
b. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Permintaan.....	12
c. Elastisitas Permintaan.....	14
3. Konsep dan Teori Penawaran (<i>Supply</i>)	17
a. Hukum Penawaran.....	18
b. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Penawaran	18
c. Elastisitas Penawaran	20
4. Konsep Keseimbangan Pasar.....	21
5. Aplikasi Model Teori Permintaan dan Penawaran Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandorah Pariaman	21
6. Makanan Khas <i>Sala Bulek</i>	23
a. Definisi Makanan Khas.....	23
b. Definisi <i>Sala Bulek</i>	24
7. Objek Wisata	25
B. Kerangka Konseptual.....	25
C. Hipotesis Penelitian.....	27

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	28
C. Variabel Penelitian	29
D. Definisi Operasional Variabel.....	29
E. Populasi dan Sampel Penelitian	31
1. Populasi Penelitian.....	31
2. Sampel Penelitian.....	31
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	32
1. Jenis Data	32
2. Teknik Pengumpulan Data.....	33
G. Instrumen Penelitian.....	35
H. Teknik Analisis Data.....	36
1. Analisis Deskriptif	36
2. Analisis Induktif.....	36
1. Uji Asumsi Klasik.....	36
1) Uji Normalitas Sebaran Data	36
2) Uji Heteroskedastitas.....	37
2. Model Persamaan Simultan.....	37
1. Menentukan Persamaan Original	39
2. Menentukan Persamaan Struktural	40
3. Menentukan Nilai Keseimbangan	40
3. Model Analisis Keseimbangan Pasar.....	41
1. Pendekatan Matematika	41
2. Pendekatan Grafik atau Kurva	41
4. Analisis <i>Break Even Point</i> (Balik Modal).....	42

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	43
1. Gambaran Umum Wilayah Penelitian	43
2. Gambaran Karakteristik Responden	47
a. Karakteristik Responden dari Sisi Permintaan.....	47
1) Berdasarkan Jenis Kelamin	47
2) Berdasarkan Usia	48
b. Karakteristik Responden dari Sisi Penawaran	48
1) Berdasarkan Jenis Kelamin	49
2) Berdasarkan Usia	49
3. Deskripsi Data Variabel Penelitian	49
a. Deskripsi Indikator Permintaan Makanan Khas <i>Sala Bulek</i>	50
1) Deskripsi Harga Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	50
2) Deskripsi Harga <i>Rakik udang</i> dan <i>Rakik kepiting</i> Sebagai Makanan Substitusi	52
3) Deskripsi Pendapatan Konsmen Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	53

4) Deskripsi Jumlah Pembeli Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	55
b. Deskripsi Indikator Penawaran Makanan Khas <i>Sala Bulek</i>	57
1) Deskripsi Biaya Produksi Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	57
2) Deskripsi Jumlah Pedagang Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman (Pesaing).....	58
4. Analisis Induktif.....	59
a. Uji Asumsi Klasik Untuk Data Permintaan	59
1) Uji Normalitas Sebaran Data	59
2) Uji Heteroskedastistas.....	60
b. Hasil Analisis Empiris Persamaan Simultan Untuk Data Permintaan.....	62
1) Menentukan Model Persamaan Untuk Permintaan.....	63
a) Analisa Regresi Untuk Permintaan	64
c. Uji Asumsi Klasik Untuk Data Penawaran.....	66
1) Uji Normalitas Sebaran Data	66
2) Uji Heteroskedastistas.....	67
d. Hasil Analisis Empiris Persamaan Simultan Untuk Data Penawaran.....	69
1) Menentukan Model Persamaan Untuk Penawaran	69
a) Analisa Regresi Untuk Penawaran.....	70
e. Hasil Analisis Keseimbangan Antara Permintaan dan Penawaran.....	72
1) Pendekatan Matematika	74
2) Pendekatan Grafik/Kurva.....	76
f. Hasil Analisis <i>Break Even Point</i> (Balik Modal)	77
1) BEP Unit	77
2) BEP Rupiah.....	78
B. Pembahasan.....	79

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	84

DAFTAR PUSTAKA	87
-----------------------------	----

LAMPIRAN	89
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penjualan Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	5
2. Kisi-Kisi Operational Variabel Penelitian	35
3. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	48
4. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	48
5. Karakteristik Pedagang Berdasarkan Usia	49
6. Persentase Penjualan Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah.....	51
7. Penjualan Makanan <i>Rakik udang</i> dan <i>Rakik kepiting</i> di Pantai Gandoriah	53
8. Kategori Pekerjaan Konsumen Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	54
9. Persentase Pendapatan Konsumen Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	54
10. Persentase Seberapa Sering Konsumen Membeli Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	56
11. Biaya Produksi Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	58
12. Data Pedagang Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman	58
13. Uji Glejser Untuk Persamaan Permintaan.....	62
14. Hasil Estimasi Persamaan Simultan Untuk Permintaan.....	64
15. Uji Glejser Untuk Persamaan Penawaran	68
16. Hasil Estimasi Persamaan Simultan Untuk Penawaran	70
17. Hasil Regresi Keseimbangan Antara Permintaan dan Penawaran.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pedagang Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	3
2. Pedagang Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> berjejeran disepanjang Jalan Pantai Gandoriah Pariaman.....	6
3. Keseimbangan Pasar Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman.....	23
4. Kerangka Konseptual.....	26
5. Objek Wisata Pantai Gandoriah Pariaman.....	45
6. Jenis-jenis Makanan Khas di Pantai Gandoriah Pariaman.....	47
7. Hasil Uji Normalitas Dengan Analisis Jarque-Bera Untuk Persamaan Permintaan.....	60
8. Scatter Plot Persamaan Permintaan.....	61
9. Hasil Uji Normalitas Dengan Analisis Jarque-Bera Untuk Persamaan Penawaran	66
10. Scatter Plot Persamaan Penawaran	68
11. Kurva Tingkat Keseimbangan Permintaan dan Penawaran Makanan Khas <i>Sala Bulek</i> di Pantai Gandoriah Pariaman	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pedoman Wawancara Peneliti Untuk Pedagang	89
2. Pedoman Observasi Penelitian	90
3. Pedoman Dokumentasi Penelitian.....	91
4. Kuesioner Untuk Pembeli Makanan Khas <i>Sala Bulek</i>	92
5. Hasil Rekap Data Wawancara.....	95
6. Dokumentasi Proses Wawancara Dengan Pedagang	112
7. Dokumentasi Pengisian Kuesioner Oleh Pembeli.....	114
8. Surat Izin Penelitian dari Fakultas	116
9. Surat Izin Penelitian dari KESBANGPOL Kota Pariaman.....	117
10. Kartu Konsultasi.....	118

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata memiliki peranan penting dalam pembangunan nasional yang diarahkan sebagai sektor andalan untuk mendorong pertumbuhan dibidang perekonomian. Dalam era globalisasi saat ini, sektor pariwisata merupakan salah satu industri terbesar dan terkuat didunia, dan sektor pariwisata merupakan penyumbang terbesar bagi devisa Negara, selain sebagai sumber devisa Negara tujuan utama dari pengembangan pariwisata adalah untuk meratakan dan meningkatkan kesempatan kerja serta memperbaiki taraf kehidupan masyarakat. Menurut Undang-Undang No.10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah”. Pariwisata erat kaitannya dengan peranan masyarakat dan pengaruh yang mereka terima dengan adanya pengembangan pariwisata, baik yang menyangkut aktivitas sosial maupun aktivitas kebudayaan yang mereka miliki.

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi wisata adalah Sumatera Barat. Sumatera Barat memiliki ciri khas kebudayaan, tradisi dan kuliner yang unik dan berbeda dari provinsi lain, seperti: Festival Budaya Tabuik, Festival Randang, Festival Silek, Tradisi Pacu Jawi, Pacu Itiak, Basapa, Mauluik Nabi dan kekayaan kuliner seperti *Randang*, *Dendeng Batokok*, *Sate Padang*, *Lamang Tapai*, *Sala Bulek* dan masih banyak lainnya.

Salah satu kotadi Sumatera Barat yang memiliki kebudayaan, tradisi dan kuliner yang khasakan daerahnya adalah Kota Pariaman.

Kota Pariaman merupakan hamparan daratan rendah yang landai yang terletak di pantai barat Sumatera dengan ketinggian antara 2 sampai 35 meter diatas permukaan laut, dengan luas daratan 73,36 km² dengan panjang pantai 12,7 km serta luas perairan laut 282,69 km². Kota ini berjarak sekitar 56 km dari Kota Padang atau 25 km dari Bandara Internasional Minangkabau. Kota Pariaman memiliki beberapa objek wisata pantai dengan keindahan yang berbeda-beda salah satu objek wisata andalan Kota Pariaman adalah Pantai Gandoriah.

Pantai Gandoriah merupakan sebuah ruas pantai dengan hamparan pasir putih yang memiliki panorama gugusan pulau-pulau kecil dengan pesona keindahan yang berbeda-beda. Keindahan sepanjang garis Pantai Gandoriah dapat dinikmati dari ketinggian (*mercusuar*) atau dengan sepeda santai, berjalan kaki, dan dengan transportasi lokal seperti kereta pantai (*odong-odong*). Pantai Gandoriah selalu dipadati pengunjung, terlebih sejak kereta api kembali beroperasi untuk melayani penumpang jurusan Padang-Pariaman yang memberikan dampak terhadap peningkatan jumlah kunjungan ke objek wisata pantai Gandoriah Pariaman. Sebagai daerah yang terletak dikawasan pesisir, Pantai Gandoriah Pariaman memiliki kekayaan kuliner yang tidak dapat dipisahkan dengan hasil lautnya yaitu makanan khas *Sala Bulek*.

Makanan khas merupakan salah satu faktor pendukung terkenalnya suatu daerah. Dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau

spesifik dari suatu daerah, sesuai dengan pendapat Winarno dalam Puspita (2015: 8), menyatakan bahwa “Makanan khas atau makanan tradisional merupakan makanan yang pekat dengan tradisi dan ciri khas daerah setempat”. *Sala Bulek* merupakan makanan khas berupa gorengan yang memiliki ciri khas aroma ikan dan berbentuk bulat sebesar bola pimpong dengan warna kuning keemasan, yang terbuat dari bahan baku tepung beras dilengkapi ikan asin, jahe, kunyit, bawang-bawangan, cabai, dan bumbu lainnya. *Sala Bulek* hanya dapat dijumpai di daerah Pariaman. Sehingga saat wisatawan berkunjung ke Kota Pariaman makanan pertama yang ingin dicicipi adalah makanan khas *Sala Bulek* Pariaman. Dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Pedagang Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandorah Pariaman

Oleh sebab itu, masyarakat dan pemerintah Kota Pariaman diharapkan dapat mempertahankan kekayaan kuliner yang dimiliki dengan memperhatikan keinginan dan kebutuhan wisatawan yang disebut dengan Permintaan (*demand*) dan diupayakan mampu diimbangi dengan pemenuhan

keinginan dan kebutuhan dari wisatawan tersebut dengan Penawaran (*supply*) yang sesuai.

Upaya untuk memahami karakteristik keinginan dan kebutuhan wisatawan adalah suatu hal yang penting untuk diketahui oleh pelaku pariwisata, agar perjalanan yang dilakukan wisatawan mendapat kenyamanan dan kepuasan. Menurut Sukirno (2002: 75), “Permintaan merupakan keinginan seorang konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga tertentu selama periode waktu tertentu”. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan adalah: 1) harga barang itu sendiri, 2) harga barang pengganti/substitusi, 3) pendapatan konsumen, 4) jumlah pembeli, dan 5) ekspektasi. Sementara itu menurut Gilarso (2003: 22), “Penawaran merupakan sejumlah barang, produk, atau komoditi yang tersedia dalam pasar yang siap untuk dijual kepada konsumen yang membutuhkan”. Faktor-faktor yang mempengaruhi penawaran adalah: 1) harga barang itu sendiri, 2) harga barang pengganti, 3) biaya produksi, 4) jumlah produsen dipasar, dan 5) teknologi yang digunakan.

Berdasarkan observasi dan dokumentasi penulis di objek wisata Pantai Gandorah pada tanggal 07 Januari 2017, serta wawancara kepada 10 orang wisatawan yang berkunjung ke objek wisata Pantai Gandorah dan beberapa orang pedagang makanan khas *Sala Bulek* yang berada di sekitar kawasan pantai. Permasalahan pertama yang penulis temukan adalah 60% wisatawan menyatakan belum adanya daftar harga pada makanan khas *Sala Bulek*. Sehingga tidak ada standarisasi harga pada makanan dari satu pedagang

dengan pedagang lain. Harga makanan yang di tawarkan terkadang berbeda antara wisatawan yang menggunakan kendaraan roda empat dengan wisatawan yang menggunakan roda dua atau berjalan kaki. Dapat diprediksi hal ini menyebabkan permintaan terhadap makanan khas *Sala Bulek* menurun.

Permasalahan kedua 70% pedagang *Sala Bulek* menyatakan setiap hari dagangannya tidak selalu habis terjual. Meskipun Pantai Gandorih selalu dipadati pengunjung, namun tidak setiap hari ramai pembeli serta karena banyaknya pesaing yang menjual makanan khas *Sala Bulek* di sekitar kawasan pantai. Sehingga prediksi awal penawaran melebihi permintaan karena tingkat persaingan yang tinggi dan rendahnya permintaan dari pengunjung. Dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut:

**Tabel 1. Penjualan Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandorih
Pariaman**

Kode Pedagang	Rata-rata diproduksi	Rata-rata terjual	Rata-rata tersisa
A01	420 bh	300 bh	120 bh
A02	400 bh	350 bh	50 bh
A03	400 bh	270 bh	130 bh
A04	410 bh	300 bh	110 bh
A05	420 bh	350 bh	70 bh
A06	420 bh	300 bh	120 bh
A07	430 bh	350 bh	70 bh
A08	410 bh	350 bh	60 bh
A09	400 bh	380 bh	20 bh
A10	400 bh	300 bh	100 bh
Rata-rata/hari		325 bh	85 bh

Sumber: Wawancara Peneliti (2017).

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa makanan khas *Sala Bulek* yang diproduksi oleh masing-masing pedagang rata-rata setiap hari tidak habis terjual. Dari hasil wawancara peneliti, beberapa pedagang menyatakan

makanan khas *Sala Bulek* yang tersisa akan di simpan dilemari es dan dipanaskan kembali untuk dijual keesokan harinya.



Gambar 2. Pedagang Makanan Khas *Sala Bulek* berjejeran disepanjang jalan Pantai Gandoriah Pariaman

Permasalahan ketiga, 70% wisatawan menyatakan lebih suka membeli makanan lain seperti *Rakik udang* atau *Rakik kepiting*. Dengan ukuran rakik yang besar dengan uang Rp.10.000 pengunjung bisa mendapat 3 buah rakik. Sementara jika membeli *Sala Bulek* dengan uang Rp.10.000 hanya dapat 20 buah *Sala* dengan ukuran bulat kecil. Meskipun rasa dan kenikmatannya berbeda, karena faktor harga tersebut harus disesuaikan dengan uang saku yang dibawa saat berkunjung ke Pantai Gandoriah.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka perlu diketahui bagaimana tanggapan wisatawan dan pedagang makanan khas *Sala Bulek* terhadap kondisi permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* yang ada di objek wisata Pantai Gandoriah Pariaman, guna menghindari dampak jangka panjang yang akan ditimbulkan jika permasalahan tersebut tidak ditanggapi dengan baik, seperti wisatawan tidak mau membeli makanan dan minuman yang dijual dikawasan pantai karena tidak adanya standarisasi

hargadari produk yang ditawarkan tersebut. Dengan demikian penjual hanya akan meramaikan pasar sementara makanan yang ditawarkan tidak habis terjual dan *omset* tidak tercapai. Sehingga dalam penelitian ini penulis tertarik untuk meneliti tentang **“Analisis Permintaan dan Penawaran Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandoriah Pariaman”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas maka dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan sebagai berikut:

1. Tidak adanya daftar harga pada makanan khas *Sala Bulek* yang dijual di kawasan Pantai Gandoriah. Sehingga sebagian besar wisatawan tidak membeli makanan yang ditawarkan.
2. Banyaknya pedagang makanan khas *Sala Bulek* di sekitar kawasan Pantai Gandoriah dan rendahnya permintaan akan makanan khas tersebut sehingga dagangannya tidak selalu habis terjual.
3. Sebagian pengunjung lebih suka membeli makanan lain seperti *Rakik udang* atau *Rakik kepiting*, karena pertimbangan faktor harga, dan ukuran makanan.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka pada penelitian ini dibatasi menjadi Analisis Permintaan dan Penawaran Makanan Khas *Sala Bulek* di Pantai Gandoriah Pariaman ditinjau dari sisi permintaan yang dipengaruhi oleh: harga barang itu sendiri, harga barang pengganti, pendapatan konsumen dan jumlah pembeli. Dan dari sisi penawaran yang

dipengaruhi oleh: harga barang itu sendiri, harga barang pengganti, biaya produksi dan jumlah produsen dipasar.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah penelitian ini adalah, bagaimanakah kondisi permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* di Pantai Gandorih Pariaman ditinjau dari sisi permintaan dan sisi penawaran?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum tujuan penelitian ini bertujuan untuk menganalisis permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* di Pantai Gandorih Pariaman.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keseimbangan pasar yang dipengaruhi oleh harga barang itu sendiri, harga barang pengganti, pendapatan konsumen, jumlah pembeli, biaya produksi, dan jumlah produsen dipasar.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang khususnya pada Jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Perhotelan.

2. Bagi Pedagang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi pedagang makanan dan minuman, khususnya pedagang makanan khas *Sala Bulek* untuk berperan serta dalam memperbaiki kondisi permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* di Pantai Gandoriah Pariaman, agar kedepannya permintaan dan penawaran mencapai titik keseimbangan pasar.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi peneliti berikutnya.

4. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini digunakan untuk memenuhi persyaratan dalam mendapatkan gelar sarjana sains terapan (S.ST) dan meningkatkan wawasan pengetahuan penulis tentang Permintaan dan Penawaran, khususnya permintaan dan penawaran makanan khas *Sala Bulek* di Pantai Gandoriah Pariaman.