
POTENSI WISATA KULINER DAN MOTIVASI WISATAWAN DI KOTA DEPOK JAWA BARAT TAHUN 2019

Ardi Mularsari¹

¹Program Studi Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Nasional
Email: ardimularsari@gmail.com.

(Submission 24-03-2022, Revisions 17-05-2022, Accepted 18-05-2022).

Abstract

The development of culinary tourism in the city of Depok, West Java Province needs to be appreciated. The Central Statistics Agency (BPS) noted that in 2012 Depok City's economic growth reached 7.1%. This figure far exceeds economic growth in West Java at 6.2%. Individual service businesses in Depok have also contributed to the economic growth rate of around 10.56 percent. Services that support the economy of Depok include laundry services, motorbike services, salons and private tutors. These businesses are in the midst of community settlements, especially culinary efforts. The study of culinary tourism potential in the city of Depok, West Java Province is expected to be a contribution of constructive thoughts and input on the development of culinary tourism as one of the mainstay tourism of Depok city.

Keywords: *culinary tourists, motivation, just regional income, tourism.*

Abstrak

Perkembangan wisata kuliner di kota Depok, Propinsi Jawa Barat perlu diapresiasi. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat pada 2012 pertumbuhan perekonomian Kota Depok mencapai 7,1%. Angka tersebut jauh melebihi pertumbuhan ekonomi di Jawa Barat sebesar 6,2%. Usaha jasa perorangan di Depok turut mendorong laju pertumbuhan ekonomi sekitar 10,56 persen. Layanan jasa yang menyokong perekonomian Depok antara lain dari jasa pencucian baju (laundry), servis motor, salon dan guru privat. Usaha-usaha itu berada di tengah-tengah pemukiman masyarakat, khususnya usaha kuliner. Studi potensi wisata kuliner wisatawan di kota Depok Provinsi Jawa barat diharapkan akan menjadi sumbangan pemikiran dan masukan konstruktif pada perkembangan wisata kuliner sebagai salah satu wisata andalan kota Depok.

Kata Kunci: wisatawan, kuliner, motivasi, hanya pendapatan daerah, pariwisata

PENDAHULUAN

Prospek kepariwisataan di Indonesia masih cerah dan sektor ini memiliki posisi strategis dalam kerangka pembangunan nasional. Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal,

terutama untuk pemantapan pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran pembangunan. Data statistik pada bulan Januari s/d. Desember 2015 menunjukkan bahwa capaian pembangunan pariwisata Indonesia telah mampu melampaui target yang ditentukan. Hal ini dibuktikan melalui kunjungan wisatawan mancanegara yang meningkat menjadi 10,4 juta orang, dari target 2015 sebesar 10 juta orang. Kunjungan wisatawan mancanegara tersebut berkontribusi terhadap penerimaan devisa sebesar Rp 144 triliun.

Dengan demikian nilai manfaat ekonomi yang didorong oleh sektor pariwisata berkontribusi signifikan bagi pembangunan nasional dan kesejahteraan masyarakat. LAKIP-KEMENPAR 2015-2019 melaporkan kondisi kepariwisataan nasional tahun 2015 secara makro menunjukkan perkembangan dan kontribusi yang terus meningkat dan semakin signifikan terhadap PDB nasional, yaitu sebesar 4,23% atau senilai Rp 461,36 triliun, dengan peningkatan devisa yang dihasilkan mencapai US\$ 11,9 milyar, dan tenaga kerja pariwisata sebanyak 12,16 juta orang. Pada kondisi mikro, juga ditandai dengan peningkatan jumlah wisatawan mancanegara (wisman) sebanyak 10,4 juta wisman dan wisatawan nusantara (wisnus) sebanyak 255,20 juta perjalanan.

Di sisi lain lain, salah satu indikator penting yaitu aspek daya saing kepariwisataan, berdasar penilaian WEF (*World Economic Forum*) posisi Indonesia juga meningkat signifikan dari ranking 70 dunia menjadi ranking 50 di tahun 2015. Pertumbuhan pariwisata Indonesia yang melebihi rata-rata dunia, sebagaimana tercatat di tahun 2015 sebesar 10,63% telah memberikan kepercayaan diri pada Kementerian Pariwisata untuk meningkatkan target kunjungan wisman pada tahun 2016 dari 10 juta menjadi 12 juta. Kondisi ini memberikan dorongan dan keharusan akan langkah-langka strategis dalam meningkatkan kinerja kepariwisataan nasional, maupun peningkatan daya saing yang semakin kuat agar mampu menarik kunjungan wisatawan mancanegara yang semakin besar, pergerakan wisatawan nusantara yang semakin merata serta minat investasi yang semakin tinggi di Indonesia.

Pengembangan kepariwisataan juga berkaitan erat dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia. Pemanfaatan di sini bukan berarti pengeksploitasian secara total untuk mengubah, tetapi lebih berarti mengelola, memanfaatkan, dan melestarikan setiap potensi yang dimiliki oleh bangsa Indonesia, potensi tersebut dirangkai menjadi satu daya tarik wisata yang sangat baik dan mumpuni.

Pemerintah Daerah memiliki peran strategis dalam meningkatkan potensi pariwisata daerahnya, terutama masing-masing untuk meningkatkan PAD (Pendapatan Asli Daerah). Usaha mengembangkan dunia pariwisata ini didukung dengan adanya Undang-undang No. 10 Tahun 2009 yang menyebutkan bahwa keberadaan obyek wisata pada suatu daerah akan sangat menguntungkan antara lain meningkatkan PAD, meningkatnya taraf hidup masyarakat sekitar dan memperluas kesempatan kerja, mengingat semakin banyaknya pengangguran pada saat ini, meningkatkan rasa cinta lingkungan serta melestarikan alam dan budaya setempat.

Pariwisata juga mulai berkembang menyesuaikan dengan minat dan motivasi wisatawan. Sektor pariwisata yang berkembang cukup pesat adalah wisata kuliner. Hampir sebagian besar wisatawan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah tujuan wisata. Istilah wisata kuliner pun kini sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Banyak orang yang mulai menaruh minat dan perhatiannya terhadap daya tarik dunia kuliner.

Meskipun secara nasional, saat ini kebutuhan rekreasi masyarakat belumlah dinyatakan sebagai kebutuhan primer masyarakat, tetapi cepat atau lambat semua pihak harus menyadari bahwa terpenuhi atau tidaknya kebutuhan rekreasi masyarakat adalah sangat erat hubungannya dengan kualitas kehidupan masyarakat di suatu wilayah tertentu secara keseluruhan. Hal ini sangat berhubungan erat karena masyarakat yang mempunyai kesempatan rekreasi yang baik dan cukup, akan jauh lebih kreatif dan produktif dalam berbagai hal daripada masyarakat yang tidak mempunyai kesempatan rekreasi yang cukup dan baik.

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya beradaannya tetap langgeng atau tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi yang berkembang sangat pesat. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalian jenis-jenis makanan tradisional yang ada dan hampir terlupakan, kemudian dilakukan pengembangan variasi dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional tersebut. Penggalian jenis makanan tradisional ini salah satunya dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang jenis-jenis makanan tradisional serta berbagai cara atau teknik olah dari masing-masing makanan tradisional tersebut.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produksi makanan tradisional Indonesia disesuaikan dengan kondisi yang ada pada saat ini. Misalnya saja dengan pengemasan yang menarik, atau makanan tradisional yang dikemas dalam kemasan kaleng agar lebih awet, atau dengan cara lainnya yang dapat memberikan nilai tambah terhadap makanan tersebut.

Perkembangan pariwisata kuliner di kota Depok, Jawa Barat, sebagai kota penyangga ibu kota Jakarta, dapat menjadi bahan studi pariwisata yang menarik. Pariwisata kuliner di Depok, sangat pesat. Selama tahun 2015 hingga 2019, terdapat lebih 850 usaha kuliner di Depok. Sementara jumlah kunjungan wisata di Kota Depok, Jawa Barat pada tahun 2016 tercatat 1.872.085 orang.

Banyaknya jenis makanan dan minuman serta beragamnya karakter dan motivasi wisatawan dalam melakukan kegiatan wisata menyebabkan persepsi masing-masing wisatawan terhadap kekayaan kuliner di Kota Depok berbeda-beda. Persepsi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia atau KBBI (2007:863) adalah tanggapan atas sesuatu. Menurut (Kotler, 2002), persepsi diartikan sebagai proses di mana individu memilih, merumuskan, dan menafsirkan masukan informasi.

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui potensi wisata kuliner yang ada di Depok, dan bagaimana karakteristik wisatawan kuliner terhadap sentra-sentra kuliner yang ada di Depok, yang menjadi motivasi

wisatawan. Dengan demikian, penelitian ini adalah studi potensi wisata kuliner di kota Depok, Provinsi Jawa Barat.

Tinjauan Pustaka

• Masakan Indonesia

Masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau berpenghuni, dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temu kunci, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal seperti dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa (terutama Belanda, Portugis, dan Spanyol).

Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada keanekaragaman masakan daerah yang dipengaruhi secara lokal oleh kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sebagai contoh, beras yang diolah menjadi nasi putih, ketupat atau lontong (beras yang dikukus) sebagai makanan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia, namun untuk bagian timur lebih umum dikonsumsi sagu, jagung, singkong, dan ubi jalar. Bentuk penyajian umum sebagian besar makanan Indonesia terdiri atas makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur di sisi piring.

Sepanjang sejarahnya, Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia berkat lokasi, dan sumber daya alamnya.

Menurut sejarahnya, jejak kuliner Indonesia telah didapati dalam sejumlah prasasti abad ke-8 sampai ke-10 Masehi. Ketika itu, istilah *boga* telah dikenal, yakni makanan yang berhubungan dengan dapur, dibuat dengan sentuhan seni dan memberikan kenikmatan. Hal itu banyak didapati pada prasasti Jawa dan Sumatera. Namun semakin ke timur Indonesia, tak banyak catatan, dan bahannya makin homogen, yakni sagu. Teknik memasak, dan bahan makanan asli Indonesia berkembang, dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, Cina, dan akhirnya Eropa (*Tempo*, 14-20 Mei 2018: *Menolak Lupa Jajanan Pasar*). Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Pulau Maluku yang termahsyur sebagai "Kepulauan Rempah-rempah", juga menyumbangkan tanaman rempah asli Indonesia kepada seni kuliner dunia. Seni kuliner kawasan bagian timur Indonesia mirip dengan seni memasak Polinesia dan Melanesia.

Masakan Sumatera, sebagai contoh, seringkali menampilkan pengaruh Timur Tengah, dan India, seperti penggunaan bumbu kari pada hidangan daging, dan sayurannya, sementara masakan Jawa berkembang dari teknik memasak asli nusantara. Unsur budaya masakan Cina dapat dicermati pada beberapa masakan Indonesia. Masakan seperti bakmi, bakso, dan lumpia telah terserap dalam seni masakan Indonesia. Beberapa jenis hidangan asli Indonesia juga kini dapat ditemukan di beberapa negara di benua Asia. Masakan Indonesia yang populer

seperti sate, rendang, dan sambal juga digemari di Malaysia dan Singapura. Bahan makanan berbahan dasar dari kedelai seperti variasi tahu dan tempe, juga sangat populer. Tempe dianggap sebagai penemuan asli Jawa, adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan fermentasi kedelai adalah oncom, mirip dengan tempe tetapi menggunakan jenis jamur yang berbeda, oncom sangat populer di Jawa Barat.

Makanan Indonesia umumnya dimakan dengan menggunakan kombinasi alat makan sendok pada tangan kanan, dan garpu pada tangan kiri, meskipun demikian di berbagai tempat (seperti Jawa Barat dan Sumatera Barat) juga lazim didapati makan langsung dengan tangan telanjang. Di restoran atau rumah tangga tertentu lazim menggunakan tangan untuk makan, seperti restoran boga bahari, restoran tradisional Sunda dan Padang, atau warung tenda pecel lele dan ayam goreng khas Jawa Timur. Tempat seperti ini biasanya juga menyajikan *kobokan*, semangkuk air kran dengan irisan jeruk nipis agar memberikan aroma segar. Semangkuk air ini tidak untuk diminum; hanya digunakan untuk mencuci tangan sebelum, dan sesudah makan dengan menggunakan tangan telanjang.

Menggunakan sumpit untuk makan lazim ditemui di restoran yang menyajikan masakan Cina yang telah teradaptasi ke dalam masakan Indonesia seperti bakmi atau mi ayam dengan pangsit, mi goreng, dan kwetiau goreng (mi pipih goreng, mirip char kway teow). Di berbagai kota besar lazim ditemui jajanan China seperti bakpao, bakmi, dan bakso yang dijual baik oleh pedagang kakilima di tepi jalan atau di restoran. Masakan Cina seringkali diadaptasi menjadi masakan Indonesia. Salah satu contoh adaptasi ialah daging babi jarang digunakan, dan diganti daging sapi karena menyesuaikan dengan mayoritas warga Indonesia yang kebanyakan muslim. Salah satu makanan jajanan pinggir jalan yang populer adalah siomay dan batagor (singkatan dari Bakso Tahu Goreng), pempek, bubur ayam, bubur kacang hijau, sate, nasi dan mie goreng, toge goreng, laksa, dan gorengan. Jajanan pinggir jalan Indonesia juga mencakup berbagai minuman manis, seperti es cendol atau es dawet, es teler, es cincau, es doger, es campur, es potong, and es puter. Kue khas Indonesia sering disebut sebagai *jajan pasar*. Indonesia memiliki kekayaan berbagai macam kudapan, dan kue, baik gurih maupun manis. Kue populer di antaranya risoles, pastel, lumpia, lempeng, lontong, tahu isi, lapis legit, getuk, bakpia, bika ambon, lupis, lempeng, timpan, klepon, onde-onde, nagasari, soes, dan bolu kukus.

Pedagang jajanan pinggir jalan lazim ditemukan di Indonesia, demikian juga pedagang keliling yang menggunakan gerobak, sepeda, atau pikulan. Pedagang makanan pinggir jalan atau pedagang keliling ini disebut *pedagang kaki lima* – (berdasarkan lajur trotoar selebar lima kaki di Indonesia, akan tetapi teori lain menyebutkan kata 'kaki lima' berdasarkan jumlah tiga kaki gerobak dengan dua kaki pedagangnya!). Kebanyakan pedagang keliling atau kakilima ini memiliki ciri khas, dan alat tertentu untuk mengumumkan kehadirannya, seperti pedagang sate berteriak "teeee sateee", pedagang gorengan memukul-mukul penggorengan, pedagang bakso memukul mangkok atau kentongan, atau pedagang mie ayam memukul kentongan atau balok kayu.

Pasar di Indonesia penuh dengan berbagai jenis buah tropis. Buah adalah bagian penting dalam pola makan Indonesia, baik dimakan langsung, dijadikan kudapan manis (seperti es buah), disajikan menjadi masakan gurih atau pedas seperti rujak, pisang goreng, diproses menjadi keripik seperti keripik nangka dan keripik pisang. Banyak jenis buah-buahan seperti manggis, rambutan, nangka, durian, dan pisang adalah tanaman asli Indonesia, sementara beberapa jenis buah-buahan diimpor dari negara tropis lainnya, meskipun demikian asal mula buah-buahan ini masih diperdebatkan. Pisang dan kelapa sangat penting, tidak hanya untuk masakan Indonesia, tetapi untuk berbagai keperluan seperti bahan bangunan untuk dinding atau atap, minyak, alas makan, kemasan, dan lain-lain.

- **Wisata Kuliner**

Minta Harsana (2008:27) menyebutkan bahwa wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela dan bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman khas. Hal ini dapat diartikan juga bahwa kegiatan manusia yang melakukan perjalanan dengan destinasi suatu tempat guna memperoleh atau menikmati makanan atau minuman khas yang hanya dapat dijumpai di daerah tersebut.

Wisata kuliner berasal dari istilah *food tourism* didefinisikan sebagai “*visitation to primary and secondary food producers, food festivals, restaurants, and specific location for which food testing and or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel*” (Hall dan Mitchel, 2003: 9-10). Jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia maka pengertiannya adalah kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen pertama maupun produsen kedua dari suatu bahan makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau juga untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah yang merupakan motivasi utama seseorang untuk melakukan perjalanan wisata.

Senada dengan definisi tersebut, *The Ministry of Tourism, Culture and Recreation* dan *The Wine Council of Ontario* dalam Hall dan Mitchel (2003:10) menyatakan bahwa wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah, perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman; serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.

- **Motivasi Wisatawan**

Sebagai motivasi yang mendorong perjalanan, McIntosh (1977) dan Murphy (1985) mengatakan bahwa motivasi dapat dikelompokkan menjadi empat kelompok besar yaitu sebagai berikut:

- 1) *Physical or physiological motivation* (motivasi yang bersifat fisik atau fisiologis), antara lain untuk relaksasi, kesehatan, kenyamanan, berpartisipasi dalam kegiatan olahraga, bersantai dan sebagainya.

- 2) *Cultural motivation* (motivasi budaya), yaitu keinginan untuk mengetahui budaya, adat, tradisi dan kesenian daerah lain. Termasuk juga ketertarikan akan berbagai objek peninggalan budaya (bangunan bersejarah).
- 3) *Social motivation* atau *interpersonal motivation* (motivasi yang bersifat sosial), seperti mengunjungi teman dan keluarga, menemui mitra kerja, melakukan hal yang dianggap mendatangkan gengsi (nilai prestise), melakukan ziarah, dan pelarian dari situasi-situasi yang membosankan dan sebagainya.
- 4) *Fantasy motivation* (motivasi karena fantasi), yaitu adanya fantasi bahwa di daerah lain seseorang akan bisa lepas dari rutinitas keseharian yang menjemukan, dan *ego-enhancement* yang memberikan kepuasan psikologis. Motivasi ini disebut juga sebagai *status and prestige motivation*.

Motivasi perjalanan seseorang dipengaruhi oleh faktor internal wisatawan itu sendiri dan faktor eksternal. Secara intrinsik atau internal, motivasi terbentuk karena adanya kebutuhan dan/atau keinginan manusia itu sendiri, sesuai dengan teori hirarki kebutuhan Maslow. Kebutuhan tersebut dimulai dari kebutuhan fisiologis, kebutuhan keamanan, kebutuhan sosial, kebutuhan prestise dan kebutuhan akan aktualisasi diri. Sedangkan dari faktor ekstrinsik atau faktor eksternal sendiri dapat dipengaruhi oleh lingkungan, perkembangan zaman, dan trend terkini.

Selanjutnya *explortion* atau eksplorasi tempat-tempat yang memiliki nilai sejarah dan tempat penting dalam sejarah atau mengunjungi tempat yang memiliki keajaiban alam dan *Romance and relaxation* atau kegiatan yang dilakukan untuk beristirahat atau ralisasi untuk kegiatan kekerabatan dan/atau romantis. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menghabiskan waktu yang berkualitas dengan keluarga dan/atau pasangan dengan lokasi yang relatif jauh dari tempat tinggal dan bertujuan untuk menjaga keharmonisan hubungan.

METODE

Lokasi penelitian adalah usaha kuliner di daerah kota Depok. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah kualitatif. (Nasution, 1996) menyatakan bahwa penelitian kualitatif disebut juga penelitian naturalistik. Disebut kualitatif karena sifat data yang dikumpulkan bercorak kualitatif bukan kuantitatif, karena tidak menggunakan alat ukur. Disebut naturalistik karena situasi lapangan penelitian bersifat natural atau wajar, sebagaimana adanya, tanpa dimanipulasi diatur dengan eksperimen atau tes. Metode ini dipilih karena memiliki keunggulan dalam memberikan pemahaman terhadap perilaku manusia (individu) berdasarkan kajian terhadap pandangan individu itu sendiri.

Nasir (1999: 64) menjelaskan pengertian penelitian kualitatif adalah “suatu metode penelitian untuk membuat gambaran mengenai situasi atau kejadian sehingga metode berkehendak mengadakan akumulasi data dasar belaka”. Pengertian lain dari Arikunto (2003: 9) mengemukakan bahwa penelitian yang dilakukan dengan menjelaskan atau menggambarkan variabel masa lalu dan sekarang. Mengacu pada teori di atas bahwa dalam penelitian kualitatif data yang diperlukan bukan berupa angka-angka akan tetapi data yang mampu menggambarkan suatu keadaan atau kejadian baik data yang diperoleh dari

wawancara maupun dari arsip atau dokumen pribadi mengenai sebuah kejadian, jadi penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif ini bertujuan mengkomparasikan antara fakta empiris pada sebuah realita lapangan dengan teori yang ada.

Ada beberapa pertimbangan kenapa peneliti menggunakan metode kualitatif, antara lain adalah metode kualitatif lebih mudah apabila berhadapan dengan kenyataan-kenyataan ganda. Metode ini menyajikan secara langsung hakikat hubungan antara peneliti dan informan. Metode ini lebih peka dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penajaman pengaruh bersama dan terhadap pola-pola nilai yang dihadapi.

Adapun data yang dimaksud dalam penelitian ini merupakan kumpulan dari informasi yang mampu menggambarkan suatu keadaan pada suatu obyek. Data bisa berupa angka-angka ataupun berupa pernyataan yang tertuang dalam kumpulan kalimat. Sumber data dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan, selebihnya data tambahan seperti dokumen dan lain-lain. Meleong (2006: 133-144) menjelaskan pada umumnya data terbagi menjadi dua yaitu :

1. Data primer

Data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli atau informan tanpa melalui perantara yang terdiri atas gambaran umum perusahaan, peraturan-peraturan perusahaan, struktur organisasi, serta hasil wawancara dan penyebaran kuisioner. Ada dua metode atau teknik dalam pengumpulan data, yaitu metode observasi dan wawancara (Indriantoro dan Supomo, 2002:146).

2. Data skunder

Data yang diperoleh langsung dari perusahaan dan literatur lainnya seperti buku-buku yang berhubungan dengan topik pembahasn serta laporan penelitian sebelumnya. Dengan kata lain data sekunder merupakan data yang dikumpulkan oleh pihak lain yang diperoleh dari data primer, data data skunder biasanya berupa karya ilmiah seperti jurnal dan buku. Ada juga yang bersifat publikasi seperti profil perusahaan, data penjualan, data produksi, dan lokasi perusahaan.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian dilakukan melalui metode wawancara. Menurut Prabowo (1996), wawancara adalah metode pengambilan data dengan cara menanyakan sesuatu kepada seseorang responden, caranya adalah dengan bercakap-cakap secara tatap muka. Pedoman wawancara digunakan untuk mengingatkan interviewer mengenai aspek-aspek apayang harus dibahas, juga menjadi daftar pengecek (*check list*) apakah aspek-aspek relevan tersebut telah dibahas atau ditanyakan.

Wawancara dalam penelitian ini menggunakan wawancara semi terstruktur. Menurut Patilima (2006: 75), wawancara semi terstruktur adalah jenis wawancara dimana peneliti mengajukan pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Panduan wawancara tersebut hanya untuk memudahkan dalam melakukan wawancara, penggalian data dan informasi, dan selanjutnya tergantung improvisasi peneliti di lapangan.

Di samping wawancara, penelitian ini juga melakukan metode observasi. Menurut Nawawi & Martini (1991) observasi adalah pengamatan dan pencatatan

secara sistematik terhadap unsur-unsur yang tampak dalam suatu gejala atau gejala-gejala dalam objek penelitian. Dalam penelitian ini observasi dibutuhkan untuk dapat memahami proses terjadinya wawancara dan hasil wawancara dapat dipahami dalam konteksnya. Observasi yang akan dilakukan adalah observasi terhadap subjek, perilaku subjek selama wawancara, interaksi subjek dengan peneliti dan hal-hal yang dianggap relevan sehingga dapat memberikan data tambahan terhadap hasil wawancara.

Menurut Patton (dalam Poerwandari, 1998) tujuan observasi adalah mendeskripsikan setting yang dipelajari, aktivitas-aktivitas yang berlangsung, orang-orang yang terlibat dalam aktivitas, dan makna kejadian dilihat dari perspektif mereka yang terlihat dalam kejadian yang diamati tersebut. Selain itu, salah satu hal yang penting, namun sering dilupakan dalam observasi adalah mengamati hal yang tidak terjadi. Dengan demikian Patton menyatakan bahwa hasil observasi menjadi data penting karena:

- a. Peneliti akan mendapatkan pemahaman lebih baik tentang konteks dalam hal yang diteliti akan atau terjadi.
- b. Observasi memungkinkan peneliti untuk bersikap terbuka, berorientasi pada penemuan dari pada pembuktiaan dan mempertahankan pilihan untuk mendekati masalah secara induktif.
- c. Observasi memungkinkan peneliti melihat hal-hal yang oleh subjek penelitian sendiri kurang disadari.
- d. Observasi memungkinkan peneliti memperoleh data tentang hal-hal yang karena berbagai sebab tidak diungkapkan oleh subjek penelitian secara terbuka dalam wawancara.
- e. Observasi memungkinkan peneliti merefleksikan dan bersikap introspektif terhadap penelitian yang dilakukan. Impresi dan perasan pengamatan akan menjadi bagian dari data yang pada gilirannya dapat dimanfaatkan untuk memahami fenomena yang diteliti.

Metode dokumentasi juga digunakan dalam penelitian ini. Metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda dan sebagainya (Arikunto, 2002: 2006). Dengan demikian metode ini bertujuan menghimpun data dari arsip dari kegiatan operasional perusahaan untuk mengetahui perkembangan perusahaan dari waktu ke waktu.

Dalam melakukan penelitian kualitatif maupun kuantitatif terdapat instrumen berbeda yang digunakan. Penelitian kuantitatif sebagai aktivitas untuk mengukur variabel memerlukan instrumen (alat) yang disebut kuisioner (Hamidi, 2007: 148). Kuisioner yang benar adalah kuisioner yang valid dan reliabel. Sedangkan dalam penelitian kualitatif seorang peneliti menjadi aspek paling penting dalam penelitian tersebut, peneliti adalah instrumen kunci dalam penelitian kualitatif (Herdiansyah, 2012:15).

Merujuk pada Moleong (1988: 103) menyatakan kedudukan peneliti dalam metode penelitian kualitatif merupakan perencana, pelaksana pengumpulan data, analis, penafsir data, dan pada akhirnya peneliti menjadi pelapor hasil penelitiannya. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah peneliti itu sendiri

dikarenakan penelitian penulis bersifat kualitatif dan kehadiran peneliti dilapangan menjadi syarat mutlak dalam memenuhi persyaratan reliabilitas.

- **Model Analisa**

Data Analisa merupakan langkah lanjutan untuk mengelola data yang telah yang diperoleh baik data primer maupun data sekunder dengan tujuan supaya penelitian ini lebih mudah di baca, dipahami, dan diinterpretasikan. Oleh karena itu metode analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Metode analisis deskriptif adalah suatu analisis yang mendeskripsikan (menggambarkan) data–data yang berkaitan dengan pokok permasalahan yang sudah dirumuskan baik berupa kondisi atau hubungan yang ada, pendapat yang sedang tumbuh, proses yang sedang berlangsung akibat yang sedang terjadi, kecenderungan yang telah berkembang.

Pada proses analisis data dalam pemeriksaan keabsahan data yang diperoleh oleh peneliti menggunakan metode triangulasi. Menurut Meleong (2010 ; 330), metode triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan suatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Adapun teknik triangulasi yang peneliti gunakan yaitu triangulasi dengan metode, menurut Patton dalam Moleong (2006 ; 331) yaitu :

- a. Pengecekan drajat kepercayaan penemuan hasil penelitian beberapa teknik pengumpulan data, peneliti mengecek data atau informasi yang diperoleh melalui metode wawancara kemudian data tersebut dicek melalui observasi (pengamatan) atau dokumentasi, dan begitu juga sebaliknya.
- b. Pengecekan drajat kepercayaan beberapa sumber data data dengan metode yang sama, peneliti mengecek data dan informasi yang diperoleh melalui wawancara dengan seorang informan.
- c. Kemudian data yang diperoleh tersebut dicek pada informan yang bersangkutan pada waktu yang berbeda.

Penelitian ini menggunakan wawancara dan observasi untuk mendapat data yang diperlukan. Karenanya, pada saat peneliti melakukan pendekatan dan menjalin hubungan dengan subjek penelitian, maka kegiatan tersebut juga merupakan proses pengumpulan data yang nantinya akan diolah. Pada penelitian kualitatif, bahkan proses *pre-eliminary* yang berfungsi untuk pembuktian awal sudah termasuk dalam proses pengumpulan data (Herdiansyah, 2012:164).

Setelah itu dilakukan reduksi data, yang bisa diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan, perhatian pada penyerderhanaan data yang muncul dari catatan-catatan di lapangan (Patilima, 2006:98). Inti dari reduksi data ini adalah proses penggabungan segala bentuk data yang didapat di lapangan menjadi suatu *script* yang selanjutnya dapat dianalisis. Dari hasil rekaman wawancara diformat menjadi bentuk verbatim wawancara.

Isi dari verbatim wawancara ini adalah proses wawancara yang berlangsung, inti dari wawancara, informasi informan, dan tema pertanyaan yang diajukan. Dan hasil dari observasi selanjutnya diformat menjadi lampiran hasil observasi yang berisi kolom indikator, dan informasi dari subjek yang diobservasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kota Depok adalah sebuah kota di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kota ini terletak tepat di selatan Jakarta, yakni antara Jakarta dan Bogor. Dahulu, Depok adalah kota kecamatan dalam wilayah Kabupaten Bogor, yang kemudian mendapat status kota administratif pada tahun 1982. Sejak 20 April 1999, Depok ditetapkan menjadi kotamadya (sekarang: kota) yang terpisah dari Kabupaten Bogor. Kota Depok terdiri atas 11 kecamatan dan 63 kelurahan.

Depok merupakan kota penyangga Jakarta. Ketika menjadi kota administratif pada tahun 1982, penduduknya hanya 240.000 jiwa, dan ketika menjadi kotamadya pada tahun 1999 penduduknya 1,2 juta jiwa. Universitas Indonesia berada di wilayah Kota Depok. Sejak bulan Juni 2012, Wali Kota Depok Nur Mahmudi Ismail telah menetapkan program *One Day No Car*, yaitu program satu hari tanpa mobil bagi pejabat pemerintahan Kotamadya Depok. Program ini dilakukan setiap hari Selasa.

Pada tahun 2015, Depok merupakan satu dari 10 kota di Indonesia yang mendapatkan 'Penghargaan Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah'. Penghargaan ini diberikan kepada pemerintah daerah yang mampu meningkatkan pendapatan daerah. Setiap tahun, Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah (LPPD) "disetor" ke Kementerian Dalam Negeri sebagai indikator tingkat keberhasilan suatu pemerintahan daerah dalam melaksanakan otonomi daerah.

• Produk Kuliner Wisata Depok

Dari hasil observasi lapangan dan penelusuran data melalui media sosial, tersaji beberapa produk kuliner di Kota Depok dengan berbagai ragam inovasi dan strategi penyajian, sebagai berikut:

1) Nasi Bebek Bumbu Wiko

Lokasinya ada di Jalan Kelapa Dua Raya. Produk ini memang mirip bebek goreng pada umumnya, tapi yang bikin beda adalah sambal cairnya yang merangkap jadi bumbunya sekaligus. Rasanya unik. Selain itu, dagingnya empuk dan gurih banget dengan kulit krispi yang masih berlemak. Seporsinya cuma Rp17 ribu.

2) Warung Nasi Timbel Si Tete

Lokasi warung Nasi Timbel Si Tete ada di Jalan Tole Iskandar 48, Sukmajaya. Nasi khas Sunda yang dikukus di dalam daun pisang. Satu porsinya Rp18 ribu, dengan lauk ayam kampung goreng, tempe, tahu, ikan asin, lalapan, serta sambal terasi, sayur asem.

3) Pecel Pincuk Bu Ida

Salah satu tempat terbaik masakan Jawa Timur adalah pecel pincuk Bu Ida. Seperti namanya, pecel disajikan dengan pincuk daun pisang, lengkap dengan peyek dan berbagai macam lauk, tersedia juga rawon, rujak cingur, lodeh, dan urap.

4) Sop Durian Margando

Lokasinya di kawasan Margonda. Namanya Sop Durian Margando dengan harga Rp14 ribu rasa legit buah durian segar dengan berbagai *topping*, juga

- dapat beli langsung buah durian atau pancake durian dengan harga beragam.
- 5) Ketan bakar
Lokasinya di Pasar Depok Jaya, ketan bakarnya yang punel dicocol bumbu oncom, serundeng, atau gula pasir ada juga pukis, dan susu kedelai.
 - 6) Kue Pancong Mang Kumis
Lokasi Warung Pancong Mang Kumis ada di ujung Jalan Arif Rahman Hakim. Warung ini menjual mie rebus dan sari kacang hijau sebagai minuman utamanya dan buka 24 jam. Dibanding kue pancong yang pada umumnya ditaburi gula dan parutan kelapa, adonan di sini lebih mirip kue cubit setengah matang. Meski begitu, kue pancong legendaris di Depok ini punya rasa *creamy* dan tekstur empuk yang meleleh di lidah mirip burjo.
 - 7) Olahan belimbing
Depok terkenal dengan agrowisata belimbingnya.
 - 8) Saung Talaga
Lokasinya di kawasan Jalan Raya Sawangan No 1, Pancoran Mas. Untuk menu, Saung Talaga menawarkan hidangan khas Sunda. Beberapa di antaranya adalah karedok, sayur asem, ikan goreng, ikan bakar, serta aneka macam sambal untuk melengkapi santapan. Jika ingin berkunjung, tempat makan ini buka pukul 10:30– 20:30 setiap harinya.
 - 9) Pondok Laras
Lokasi Pondok Laras ada di Jalan Akses UI No.2, Cimanggis, Tugu, Depok, Jawa Barat. Sajian makanan dengan bahan dasar ikan gurame, karena pada tempat ini menyajikan berbagai masakan yang berbahan dasar gurame. Memberikan pengalaman makan di saung sangat mirip dengan tempat makan Sunda. Harga mulai Rp 15.000 saja, anda sudah bisa mencicip berbagai olahan ikan gurame yang sangat lezat. Di tempat wisata kuliner depok yang bernama Pondok Laras ini anda juga bisa memilih gurame yang anda makan apa dibakar pedas, penyet atau di goreng. Tentu sangat lezat ditambah dengan sambal cita rasa khas dari Pondok Laras. Tempat makannya berupa saung-saung di atas kolam ikan, dengan dikelilingi oleh aneka tanaman hijau sehingga menciptakan suasana yang begitu sejuk dan asri. Tak ketinggalan, ada juga area bermain anak-anak yang cukup luas, pukul 11:00 – 21:00 (khusus hari Selasa, buka pukul 11:00 – 19:30).
 - 10) Rumah Makan Mang Engking
Rumah Makan Mang Engking sudah membuka banyak cabang di berbagai kota, salah satunya di Depok. Lokasinya berada di kawasan Jalan Lingkar Utara Kampus Raya, Beji. Restoran ini mengusung konsep pedesaan dengan adanya deretan saung di atas kolam. Soal menu andalan, satu yang wajib kamu coba adalah udang bakar madu. Saat akhir pekan, tempat makan yang buka pukul 10:00 – 21:00 ini bisa lebih ramai dari biasanya. Oleh sebab itu, disarankan melakukan reservasi jika berencana mengadakan acara kumpul keluarga di sini. Waktu reservasi terbaik adalah sekitar dua atau tiga hari sebelumnya. Banyak menu makanan yang bisa anda cicipi di tempat yang satu ini seperti misalkan saja udang bakar, udang saos tiram, udang goreng

mentega, udang asam manis, ikan gurame, kepiting dan udang rebus. Mulai dari Rp 50.000 saja anda sudah bisa mencicipi makanan yang ada di tempat Mang Engking ini, biasanya tempat wisata kuliner depok bernama Mang Engking ini buka mulai jam 10 pagi hingga 9 malam.

11) Takarajima

Lokasinya di Jalan Margonda Raya, Beji, Kota Depok, Jawa Barat. Salah satu menu favorit di sini adalah Sushi Volcano, yakni *sushi* yang disajikan bertumpuk dengan dilengkapi mayones. Beberapa menu lain yang juga wajib dicoba adalah Nigiri Salmon, Miso Soup, dan Kani Salmon Mentai. Menu makanan dan minuman di sini dijual mulai dari Rp 15.000 saja. Uniknya Japanese resto yang satu ini mempunyai sajian menu makan yang enak akan tetapi bidikan pasarnya adalah menengah ke bawah, jadi anda tidak perlu takut untuk datang ke tempat ini apabila sedang mengalami kantong kering.

12) Waroeng SS

Lokasinya ada di Jalan Margonda Raya No 518H, Beji. Setiap harinya, tempat makan yang juga menyediakan area lesehan ini bisa kamu kunjungi sejak pukul 11:00 hingga 24:00. Rumah makan yang sering disebut Waroeng SS ini menyediakan sekitar 30 jenis sambal..

13) Soto Bu Tjondro

Lokasinya ada di Jalan Sersan Anning No 1, Pancoran Mas, Soto Bu Tjondro. Sesuai namanya, tempat makan ini menawarkan soto sebagai menu utamanya. Tempat makan ini pun juga menyediakan aneka menu lain seperti nasi gudeg, nasi rames, ayam kremes, karedok, dan gurami. Setiap harinya, Soto Bu Tjondro buka pukul 10:00 – 22:00. Usahakan untuk datang di luar jam makan siang atau jam istirahat kantor karena suasana di sini akan sangat ramai. Di samping itu, restoran Soto Bu Tjondro juga ramah anak-anak karena memiliki fasilitas dan area bermain khusus sehingga anak-anak tidak akan merasa bosan.

14) Mang Kabayan

Lokasi di Jalan Margonda Raya No 488, Beji. Mang Kabayan merupakan tempat makan yang menyajikan hidangan khas Sunda. Salah satu menu favorit di sini adalah gurami. Bisa emilih langsung gurami yang hendak dimasak sehingga kesegarannya pun terjamin. Bagian dalam ruangan dihiasi oleh berbagai ornamen unik seperti payung bersusun dan kereta kencana zaman dulu. Ada air terjun buatan yang mengalir menuju kolam ikan dan mendengar gemercik air yang menciptakan suasana asri di bagian luar ruangan.

15) Cerita Perut

Lokasinya ada di Jalan Cinere Raya No 12A. Cerita Perut lebih tepat dikatakan sebagai *food court* daripada restoran. Di dalamnya ada puluhan gerai yang menjual beragam menu makanan serta minuman, mulai dari kue cubit, panekuk durian, aneka pasta, hingga es krim rasa moka. Keluarga dapat memesan banyak menu dan saling mencicipi makanan. Cerita Perut juga memiliki fasilitas cukup lengkap, antaranya adalah lahan parkir yang

luas, *free* WiFi, dan area bermain anak-anak, ada pula *live music* yang semakin memeriahkan suasana.

16) Warung Pasta

Lokasinya di Jalan Margonda Raya No 51, Beji. Sesuai namanya, tempat makan di ini menawarkan bermacam menu pasta. Mulai dari spageti, fetucini, hingga ravioli bisa kamu pesan dengan rasa dan penyajian yang berbeda. Namun, jika ada keluarga yang kurang menyukai masakan Italia, tempat makan ini juga menyediakan beberapa menu khas Asia seperti Asian Salad, Minestrone Soup, dan Spicy Sour Seafood. Tak hanya memiliki menu lezat, Warung Pasta juga menyediakan tempat yang nyaman untuk berkumpul. Di lantai dua, telah disediakan beberapa sofa. Warung Pasta menyediakan berbagai menu berbahan pasta. Makanan dari Italia ini diolah dengan apik dan tentu saja, *yummy*. Disini anda dapat menemui berbagai varian pasta, mulai dari pasta biasa hingga pasta panggang. Selain itu, wisata kuliner di Depok yaitu Warung Pasta juga menyediakan berbagai camilan Italian. Jika anda tidak begitu menyukai makanan atau dessert dari Italia, Warung Pasta atau Warpas juga menyediakan berbagai makanan atau dessert dari western atau asian. Selain itu, anda tidak perlu khawatir kelebihan atau kekurangan porsi. Warpas menyediakan tiga ukuran porsi yang dapat anda pilih yakni small, medium dan regular. Jika anda berkunjung ke warung yang baru buka 3 tahun lalu ini, anda dapat mengajak keluarga atau kawan dekat. Harga berbagai menu mulai dari Rp 16.000. Warung Pasta selalu ramai pengunjung, apalagi di akhir pekan. Walaupun selalu ramai pengunjung, anda tidak akan kehabisan tempat.

17) Milan Pizzeria Café

Tidak jauh berbeda dari Warung Pasta, Milan Pizzeria Cafe juga menawarkan menu khas Italia. Bedanya, menu andalan di sini adalah piza. Di samping itu, menu lain yang ditawarkan adalah Sausage Roll, Bruschetta Beef, Baked Penne Cheese, Black Pepper Beef Fettuccine, dan masih banyak lagi. Tempat makan yang berlokasi di Jalan Margonda Raya No 514 ini juga memiliki suasana yang sangat nyaman. Desain interior kafe ini mengusung konsep minimalis dengan tata pencahayaan yang dibuat agak redup. Menariknya lagi, beberapa tempat duduknya dibentuk menyerupai ayunan sehingga menciptakan suasana yang unik.

18) Es Pocong

Lokasinya di Jalan Margonda Raya No.519, Beji, Kota Depok, Jawa Barat. Tempat kuliner bernama Es Pocong ini mengusung konsep menyeramkan, hal ini tidak hanya pada nama tempat makannya saja, akan tetapi juga pada menunya juga. Nama makanan yang ada di menu pada Es Pocong ini sangat menyeramkan seperti misalkan saja kolor ijo, jenglot, mendoan iblis, voodoo dan masih banyak yang lainnya. Harga mulai dari Rp 5.000.

19) Soerabi Enhaii

Lokasinya di Jalan Margonda Raya nomor 427. Soerabi Enhaii adalah tetap menggunakan cara membuat yang tradisional yang tentu menjaga cita rasa yang enak. Berbagai macam rasa yang bisa anda dapatkan seperti surabi

coklat, surabi pisang, surabi es krim, surabi manis kinca dan original., di Soerabi Enhaii adalah tetap menggunakan cara membuat yang tradisional untuk menjaga cita rasa.

20) Ayam Bakar Christina

Lokasinya di Jalan Margonda Raya No.420, Jawa Barat. Ayam bakar yang di sajikan di tempat ini sangat empuk dengan bumbu yang mampu menyusup hingga kedalam-dalam, sehingga setiap gigitan akan sangat berarti.

21) Pecel Lele Lela

Lokasi di Jalan Margonda Raya No. 379, Depok dan tentu luar biasanya dari tempat makan enak yang satu ini mempunyai cabang di mana-mana, khususnya beberapa kota besar yang ada di pulau jawa. Salah satu makanan yang bisa membuat orang ingin menikmati sajian makanan yang ada di sini adalah lele saus padang yang tentu saja sangat nikmat. Lele di siram dengan saus yang bercampur dengan cuka dan cabe memberikan sensasi rasa pecel saus padang ini sangat lezat. Untuk harga dari makanan yang di sajikan di tempat ini tentu sebanding dengan rasa yang disajikan yakni mulai dari Rp. 25.000 sudah bisa menikmati sajian pecel lele enak di tempat ini.

22) Daebak Fan Cafe

Lokasinya di Jalan Jalan Margonda Raya 239, Depok. Daebak Fan Cafe ini merupakan sebuah tempat kuliner yang di tujukan bagi orang-orang yang suka dengan masakan Korea. Berbagai macam varian makanan korea bisa didapatkan di tempat wisata kuliner Depok ini, juga disuguhkan dengan fasilitas yang lainnya seperti nonton film Korea dan wifi gratis. Daebak Fan Cafe terdiri atas dua lantai. Lantai pertama digunakan sebagai dapur. Lantai kedua difungsikan sebagai ruang tamu untuk pengunjung menikmati makanan. Lantai dua terbagi menjadi dua ruang: Bukchon Room dan Hongdae Room. Tiap ruang dilengkapi televisi. Selain desain interiornya, tidak ada yang berbeda dari kedua ruangan tersebut. Bukchon Room ditata lebih lembut dan tenang serta damai dengan hiasan gambar alam dan kuil Korea. Sebaliknya Hongdae Room ditata berhias poster artis Korea dan tempelan post-it berisi pesan dari pengunjung cafe.

23) Gabus Pucung Leuwinanggung

Lokasinya di Jalan Leuwinanggung, Tapos, Depok membuat Gabus Pucung Leuwinanggung sebagai tempat wisata kuliner depok yang sangat layak untuk anda kunjungi. Jika para pengendara motor dan sepeda yang melintasi jalur Cibubur, Depok, Bogor, tentu saja sebuah tempat kuliner Depok yang direkomendasikan adalah Gabus Pucung Leuwinanggung ini.

24) Ketupat Sayur Pariaman

Lokasinya di Jalan Keadilan Raya, Depok Timur. Tempat makan ini menyediakan menu ketupat sayur. Tempat makan yang sudah sangat populer di Depok ini terkenal dengan nama Ketupat Sayur Pariaman. Kualitas makanan ketupat sayur di Ketupat Sayur Pariaman ini mengandalkan bumbu yang lebih berani dengan rasa yang lezat, hal ini

- membuat banyak orang rasanya ingin kembali menikmati Ketupat Sayur Pariaman ini.
- 25) Es Teler 88
Lokasinya di depan SMAN 1 Depok. Es Teler 88 ini merupakan sebuah tempat makan es yang enak ketika anda sedang berada di kawasan Depok, pasalnya memang Es Teler 88 ini merupakan tempat yang legendaris untuk makan es, salah satu menu es andalan dari Es Teler 88 ini yakni Es Sarang Burung 88.
 - 26) Delysh Coffee Shop
Lokasinya di pusat pembelanjaan D'Mall atau sebuah mall yang berada di Depok tepatnya di Margonda. Delysh Coffee Shop ini sangat dekat dengan pos parkir keluar dari pusat pembelanjaan di Depok tersebut.
 - 27) Pancong PLN
Lokasinya di Jalan Arief Rahman Hakim, lebih tepatnya di samping kantor Kelurahan Depok Jaya dan tentu saja letaknya tidak berjauhan dengan PLN Depok 1 di gardu utama. Di Pancong PLN ini juga terdapat sajian susu kacang ijo yang terkenal dengan sucang, jadi menu andalan dari Pancong PLN ini yakni sucang dan pancong.
 - 28) Bakso Hitam Pak Bewok
Lokasinya di Jalan Mohammad Ridwan Rais, Beji atau lebih tepatnya di Poltek UI dekat pintu masuk parkir motor. Untuk porsi yang memuaskan sekali, terlebih lagi di campur dengan tulang ayam.
 - 29) Martabak Bangka Ko Hery
Lokasi martabak Bangka Ko Hery ini berada di Jalan Arief Rahmat Hakim. Cirinya yakni Martabak Bangka Ko Hery tidak pernah sepi dari pembeli. Martabak Bangka Ko Hery ini merupakan salah satu tempat kuliner Depok yang legendaris, mempunyai rasa yang istimewa. Jangan lupa untuk mampir ke tempat makan di Depok yang satu ini, jika kebetulan anda sedang berada di Kota Depok atau di sekitarnya.
 - 30) Kami Ruang & Kafe
Lokasinya di Jalan Margonda Raya No. 485, Pondok Cina, Beji, Pondok Cina, Beji, Kota Depok. Buat yang mencari tempat tenang dan cocok buat mengerjakan tugas atau sharing bersama dengan komunitas, tempat ini *recommended*. Kami Ruang & Kafe menyajikan tempat enak buat nongkrong sambil makan, belajar dan ada wifi gratisnya. Di setiap tempat juga sudah difasilitasi dengan isi baterai. Salah satu makanan favorit yang disediakan di sini adalah Kami Signature Wings dengan campuran saus pedas dan manis. Ada juga menu lain yakni Seafood Curry Olio dan pastinya banyak menu lain yang bisa teman-teman pesan di sini, ada smoking areanya. Kisaran harga menu yang ada di Kami Ruang & Kafe ini mulai dari Rp 25.000
 - 31) Shirin
Lokasi Shirin ada di Jalan Margonda Raya, Beji, Kemiri Muka, Beji, Kota Depok, Jawa Barat. Menyediakan berbagai makanan khas Timur Tengah, salah satu menu andalannya adalah Nasi Kebuli Kambing. Untuk nasi kebuli

kambing ini di sajikan dengan porsi yang sangat besar. Ciri khas dari Shirin ini daging kambingnya itu empuk banget. Setelah makan nasi kebuli kambing, bisa pesan minuman segar yang diberi nama ice mocca lychee.

32) Ghawil Cafe & Coffee

Lokasinya di Jalan Grand Depok City Raya, Tirtajaya, Sukmajaya, Tirtajaya, Depok, Kota Depok, Jawa Barat. Ghawil Cafe & Coffee menyediakan tempat ngopi. Kopi yang disajikan di Ghawil Cafe & Coffee ini terkenal enak. Menu antara lain: roti bakar, chicken steak dan monster burger berdiameter 20 cm.

33) Kedai Kopi Kimung

Lokasinya ada di Jalan Pondok Cina, Beji, Depok. Kedai Kopi Kimung ini menyediakan tempat yang nyaman, kopi yang terkenal enak dan menu andalan yang ada di sini adalah pempek. Kopi yang dipakai di Kedai Kopi Kimung ini adalah kopi Aceh Gayo yang cita rasanya berbeda dengan kopi yang ada di Jawa. Kedai Kopi Kimung juga menyediakan wifi gratis yang memungkinkan teman-teman untuk main game online, streaming atau sekedar browsing.

• **Motivasi Wisatawan**

Motivasi merupakan dorongan manusia untuk melakukan sesuatu guna memenuhi kebutuhan atau keinginan mereka atau wisatawan (Sutujo 2009: 63). Sedangkan menurut Medik (1993: 102), motivasi pada umumnya merupakan dorongan psikologi atau aktivitas individual dalam bertindak laku pada suatu aturan. Psikologi ini menjelaskan faktor yang menumbuhkan pada pariwisata, karena wisatawan berharap perjalanan itu menjadi subjek dari dorongan atau motivasi dalam melakukan perjalanan.

Wisatawan di samping bertindak rasional, juga lebih mencari kepuasan dibandingkan pengalaman yang optimal. Dengan mengetahui keinginan wisatawan diharapkan kemudian dapat meningkatkan pelayanan seperti yang diinginkan oleh wisatawan nusantara atau wisnus dalam upaya dalam memaksimalkan jumlah kunjungan wisnus pada ke wisata kuliner. Dengan diketahuinya motivasi wisatawan yang datang, wisata kuliner bisa memenuhi kebutuhan wisnus, akhirnya keinginan wisnus terpenuhi dan meningkatkan jumlah kunjungan ke wisata kuliner.

Menurut Pitana dan Gayatri (2005:66), terdapat faktor-faktor pendorong (push factors) dan faktor-faktor penarik (pull factor) dalam mengunjungi tempat wisata. Faktor-faktor pendorong dan penarik ini sesungguhnya merupakan faktor internal dan eksternal yang memotivasi wisatawan untuk mengambil keputusan berkunjung untuk melakukan perjalanan ke wisata kuliner. Dalam penelitian ini, obyek yang diteliti adalah faktor-faktor pendorong yang umumnya bersifat sosial-psikologis, atau merupakan *person specific motivaton*. Menurut Alghamdi (2007:46), faktor-faktor pendorong (push factors) yang memotivasi wisatawan untuk berwisata terdiri dari:

- a. *Escape motives*
- b. *Relaxation*
- c. *Prestige*

- d. *Family and friend togetherness*
- e. *Knowledge*
- f. *Sport motivations*
- g. *Adventure*
- h. *Enjoying natural resources*
- i. *Desire for sex*
- j. *Motivations of alcohol consumption.*

Escape motives atau keinginan wisnus untuk melarikan diri dari lingkungan atau rutinitas sehari-hari dengan berkunjung ke wisata kuliner. Sedangkan *relaxation*, merupakan keinginan wisnus untuk menyegarkan diri secara mental dan fisik dengan berkunjung ke wisata kuliner. Adapun *family and friend togetherness*, merupakan keinginan wisnus untuk mempererat kekerabatan dengan berkunjung ke wisata kuliner. *Knowledge* merupakan keinginan wisnus untuk memperoleh/menambah pengetahuan dan wawasan dengan berkunjung ke wisata kuliner. *Sport motivation* merupakan dorongan ekstrim untuk berkunjung ke wisata kuliner. *Enjoying natural resources* merupakan keinginan wisnus untuk menikmati keindahan alam dengan berkunjung ke wisata kuliner.

Teori keputusan berkunjung dalam penelitian ini diadopsi dari teori keputusan pembelian karena variabel dan dimensinya yang sama sehingga memungkinkan untuk menggunakan teori keputusan pembelian menjadi keputusan berkunjung. Untuk mengukur keputusan berkunjung, menurut Kotler dan Armstrong (2008:129), terdapat enam model keputusan pembelian yang dilakukan oleh wisatawan. Kotler dan Armstrong (2008:129) merumuskannya sebagai: 1) pilihan produk atau jasa; 2) pilihan merek (brand); 3) pilihan saluran kunjungan; 4) pilihan waktu kunjungan; 5) jumlah kunjungan, dan; 6) metode pembayaran. Dalam penelitian ini yang dijadikan dimensi dan sesuai dengan keadaan di lapangan dalam keputusan berkunjung wisatawan ke wisata kuliner adalah pilihan produk atau jasa, pilihan merek (brand), pilihan saluran kunjungan, pilihan waktu kunjungan dan jumlah kunjungan.

• Sikap Terhadap Obyek

Sikap terhadap obyek merupakan orientasi yang bersifat menetap dengan komponen *cognitive*, *affective* dan *connative* (pemikiran, perasaan, kehendak). Keinginan seseorang untuk dapat keluar dari rutinitas kehidupannya sehari-hari mungkin merupakan suatu faktor pendorong (*push factor*) yang membuat masyarakat ingin bepergian ke tempat lain yang berada di luar lingkungan tempat tinggal. Sementara itu keinginan akan suasana untuk dapat beristirahat, rekreasi atau sekedar mencari tempat baru merupakan faktor penarik (*pull factor*) bagi orang-orang yang hendak memilih tempat tujuan yang ingin dikunjungi sesuai dengan kebutuhan masing-masing. Kondisi tersebut bersifat dapat dilihat (*tangible*), dan kondisi yang tidak dapat dilihat (*intangible*) seperti komponen *affective*, *cognitive* dan *connative*, juga mempengaruhi proses pengambilan keputusan untuk menentukan pilihan lokasi wisata (Gold, 1980; Golledge, 1997; Sears, 1985).

Dalam penelitian ini tidak digunakan data profil responden/latar belakang penduduk, karena penelitian ini membatasi penelitian pada potensi/seberapa sering

melakukan wisata kuliner. Menurut Cohen dalam Burton (1995) mengkaitkan tipe *tourist* dengan tingkat kebutuhan akan jasa pariwisata:

- a. *The drifter*, tipe ini tidak memiliki hubungan dengan jasa industri pariwisata.
- b. *The explorer*, wisatawan tipe ini mengatur sendiri perjalanan yang akan mereka lakukan, tetapi akan menggunakan fasilitas akomodasi wisata yang baik dan nyaman.
- c. *The individual mass tourist* adalah tipe wisatawan yang menggunakan berbagai macam layanan yang disediakan oleh jasa perjalanan wisata, tetapi *tourist* yang memutuskan kemana mereka akan pergi berekreasi.
- d. *The organized mass tourist*, tipe ini memberikan kepercayaan sepenuhnya kepada jasa perjalanan pariwisata untuk mengatur dan memilih tempat rekreasi yang akan mereka kunjungi secara lengkap.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa, tipe *tourist*/penduduk Depok yang berkaitan dengan kebutuhan jasa pariwisata, tidak ada perbedaan yang nyata baik yang tinggal di real estate, perumahan maupun perkampungan. Mereka termasuk dalam tipe *the explorer* yaitu memilih mengatur sendiri perjalanan yang akan dilakukan. Berkaitan dengan *coping strategy* untuk pergi ke lokasi wisata, ternyata penduduk Depok menyatakan tetap berangkat dengan beradaptasi terhadap kemacetan (80%) dan sisanya (20%) berusaha mencari alternatif jalan lain atau berangkat lebih pagi Penulis mengelompokan jenis motivasi dalam memilih lokasi wisata sebagai berikut :

- a. *Mental motivation*, yaitu motivasi yang erat hubungannya dengan kebutuhan untuk santai dari ketegangan mental dan situasi konflik, serta membebaskan dari kejenuhan atau kebosanan;
- b. *Physical motivations*, yaitu motivasi yang erat kaitannya dengan pengembalian kondisi fisik seseorang. Untuk beristirahat atau sekedar bersantai, olahraga maupun untuk pemeliharaan kesehatan, pemulihan kesegaran jasmani agar dapat menumbuhkan kembali gairah bekerja;
- c. *Intellectual motivation*, yaitu perilaku penduduk kota Depok dalam memilih lokasi wisata. Motivasi yang erat hubungannya dengan kebutuhan untuk istirahat karena kelelahan berfikir dan kebutuhan untuk mendorong kemampuan daya pikir;
- d. *Cultural motivation*, yaitu motivasi yang berhubungan dengan keinginan untuk melihat tata cara masyarakat hidup di negara lain, khususnya yang berkaitan dengan adat-istiadat, kebiasaan dan budaya negara tersebut;
- e. *Interpersonal motivations*, yaitu motivasi seseorang untuk melakukan perjalanan karena mengadakan hubungan dengan keluarga, teman atau sekedar untuk menghindarkan diri dari hal-hal yang bersifat rutin sehari-hari;
- f. *Status and prestige motivation*, yaitu seseorang yang melakukan perjalanan dengan maksud untuk memperlihatkan siapa dirinya, kedudukannya, statusnya dalam masyarakat untuk prestise pribadinya (Burton 1995, Rosyidle, 1998, Nagle, 2000, Gun Clare, 2002, Marpaung, 2002).

Kesenangan berwisata dapat ditimbulkan oleh bermacam-macam perasaan. Ada yang menyangkut kebutuhan akan menghilangkan perasaan tidak nyaman yang

terjadi pada mereka, seperti rasa jenuh, bosan, capai sehingga memerlukan kesenangan yang ditemui saat berwisata. Ada juga yang memerlukan untuk menyenangkan perasaannya dengan udara segar yang jarang ditemui pada hari-hari biasa, serta ada pula yang berwisata berkaitan dengan kebutuhan hubungan sosial, baik bagi keluarganya maupun sanak dan kerabatnya, adapula yang berwisata untuk menunjukkan kemampuan finansialnya. Alasan-alasan tersebut menyebabkan pemilihan lokasi wisata disesuaikan dengan kebutuhannya berwisata sesuai dengan perasaannya. pernyataan penduduk yang setuju bahwa wisata adalah untuk menyenangkan keluarga cukup besar.

Adapun wisata untuk menghilangkan kebosanan juga merupakan pernyataan sikap yang terbesar kedua setelah menyenangkan keluarga. Alasan melakukan kegiatan wisata adalah menghilangkan kebosanan, kemudian kecenderungan kedua adalah menghirup udara segar. Sementara alasan melakukan kegiatan wisata kuliner ditentukan oleh kepala keluarga hanya 44%, sedangkan yang ditentukan oleh seluruh anggota keluarga sebesar 55%.

Menurut Plog, ada 3 tipe tourist yang berbeda kebiasaannya yaitu *Psychocentric*, *Allocentric* dan *Midcentric*. Tipe *psycocentric* adalah tipe tourist non penjelajah, artinya tourist tipe ini memiliki kebiasaan hanya mengunjungi obyek rekreasi yang sudah terkenal dan banyak dikunjungi orang. Tipe *allocentric* merupakan tipe penjelajah, artinya selalu mencari tempat tujuan baru yang belum pernah ia kunjungi sehingga tourist tersebut selalu mendapatkan pengalaman yang baru sepulangnya dari perjalanan rekreasi.

Tipe yang berada di 2 tipe di atas, adalah tipe *midcentric*. Tourist tipe ini lebih menyukai melakukan perjalanan dengan tujuan relaksasi dan mencari kesenangan di tempat yang dikunjungi ataupun hanya sekedar melepaskan diri dari rutinitas sehari-hari misalnya dengan pergi ke tempat yang memiliki udara yang segar dan pemandangan yang indah (Mcintosh and Goelner, 1986, Burton, 1995, Golledge, 1997).

Hampir seluruh (99%) pelaku wisata kuliner di Depok adalah tipe *midcentric*, yaitu mereka menyukai melakukan perjalanan dengan tujuan atau hanya sekedar melepaskan diri dari rutinitas sehari-hari misalnya dengan pergi ke tempat yang memiliki udara yang segar dan pemandangan yang indah.

SIMPULAN

Tipe tourist atau penduduk Depok yang berkaitan dengan kebutuhan jasa pariwisata, tidak ada perbedaan yang nyata baik yang tinggal di real estate, perumnas maupun perkampungan. Mereka termasuk dalam tipe *the explorer* yaitu memilih mengatur sendiri perjalanan yang akan dilakukan. Berkaitan dengan *coping strategy* untuk pergi ke lokasi wisata, ternyata penduduk Depok menyatakan tetap berangkat dengan beradaptasi terhadap kemacetan (80%) dan sisanya berusaha mencari alternatif jalan lain atau berangkat lebih pagi (20%).

Alasan melakukan kegiatan wisata kuliner: ditentukan oleh kepala keluarga hanya 44%, sedangkan yang ditentukan oleh seluruh anggota keluarga sebesar 55%. Perasaan terhadap lokasi wisata yang dipilih sebagai tujuan wisata tergantung pada kebutuhan, (*interpersonal motivations*). Mengenai kebiasaan mengunjungi lokasi

wisata, ternyata hampir seluruh (99%) pelaku wisata kuliner di Depok adalah tipe *midcentric*, mereka menyukai melakukan perjalanan dengan tujuan atau hanya sekedar melepaskan diri dari rutinitas sehari-hari misalnya dengan pergi ke tempat yang memiliki udara yang segar dan pemandangan yang indah.(*)

DAFTAR PUSTAKA

- Alam ASN. (2009). Kajian Sumberdaya Setu Babakan untuk Pengelolaan dan Pengembangan Ekowisata DKI Jakarta [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Supomo, Bambang dan Nur Indriantoro. (2002). *Metodologi Penelitian Bisnis*, Cetakan. Kedua, Yogyakarta; Penerbit BFEE UGM. Gandang, 2003.
- [BPS] Badan Pusat Statistik (ID). (2016). Data Upah Minimum Regional/Provinsi (UMR/UMP) dan rata-rata Nasional per tahun (Dalam Rupiah) Tahun 1997-2016. [Internet]. [diunduh 01 September 2017]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/917>.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Jenjang Pendidikan yang Ditamatkan. Diunduh: 01 September 2017, tersedia di <https://www.bps.go.id/subject/28/pendidikan.html>.
- Fajriyah N. (2014). Revitalisasi Perkampungan Budaya Betawi di Setu Babakan, Srengseng Sawah, Jakarta Selatan [skripsi]. [internet]. [diunduh 01 Oktober 2017]. Tersedia pada: <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/68490/1/A14nfa.pdf>
- Resort dan Leisure. [Internet]. [dunduh: 25 April 2017]; Vol. 12 No. 2: 11-27. Tersedia pada: <http://ejournal.upi.edu/index.php/jurel/article/view/1462>.
- Keputusan Gubernur Provinsi DKI Jakarta Nomor 92 Tahun 2000 tentang Penataan Lingkungan Perkampungan Budaya Betawi. [Internet]. [diunduh: 23 September 2017]. Tersedia pada <http://jdih.jakarta.go.id/uploads/default/produkhukum/4bdc12cf30625014c49b5189a75e5695.pdf>.
- Kirom NR, Sudarmiati, Putra IWJ. (2016). Faktor-Faktor Penentu Daya Tarik Wisata Budaya dan Pengaruhnya terhadap Kepuasan Wisatawan. *Jurnal Pendidikan* [Internet]. [diunduh: 25 Maret 2017]; Vol. 1; No. 3: Hal 536-546. Tersedia pada: <http://journal.um.ac.id/index.php/jptpp/article/view/6184>.

- Kotler P. (2010). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta (ID): Salemba Empat.
- Kotler P dan Armstrong G. 2008. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12, Jilid 1. Jakarta (ID): Erlangga.
- Manafe JD, Setyorini T, Alang YA. (2016). Pemasaran Pariwisata Melalui Strategi Promosi Objek Wisata Alam, Seni dan Budaya (Studi Kasus Pulau Rote NTT). *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam* [Internet]. [diunduh 28 Mei 2017]; Vol. 4 No. 1: 101-123. Tersedia pada: <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/Bisnis/article/view/1687>.
- Nasution. (1996). *Metode Penelitian Kulaitatis Maturalistik*, Jakarta : Sinar Grafika.
- Purnomo H. (2011). Pengaruh Faktor Individual Wisatawan dan Kinerja Bauran Pemasaran terhadap Nilai Jasa Pariwisata Alam. *Jurnal Manajemen Hutan Tropika* [Internet]. [diunduh: 28 Mei 2017]; Vol. 17 No. 1: 10-16. Tersedia pada: <http://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jmht/a>.
- Portal Berita Resmi Pemerintah Kota Depok © 2015 Dikelola oleh : Dinas Kominfo Kota Depok ~ Jl. Margonda Raya No. 54. Gedung Dibaleka 2 Depok Lt. 7 ~ Phone : 08111232222.
- UNWTO Tourism Highlights, 2010 Edition Published: 2010 eISBN: 978-92-844-1372-0.