

**MODEL EKONOMI PRODUKTIF
MASYARAKAT PESISIR MELALUI
PENGEMBANGAN WISATA
BERBASIS KULINER
(Studi Kasus Masyarakat Pesisir Pantai
Tobilolong Kecamatan Kupang Barat
Kabupaten Kupang)**

Hapsa Usman, Donny T. S. Djunias dan B. Bowakh
LPPM Politeknik Negeri Kupang
E-mail : st_hapsa@yahoo.com

Abstract

In research was conducted in the District of West Kupang Tabilolong Village with the object of research is the economic potential and local culinary tourism. Methods of data collection through field survey, interviews, and questionnaires. Primary and secondary data sources of data analysis techniques qualitative descriptive approach SWOT analysis. Research results show that excellent potential villagers Sea Tabilolong is the result in the form of fish and seaweed are abundant in number, and tourist beaches Tabilolong very potential to be developed with an average value of tourism potential Tabilolong by 37 of 21 high-potential tourist factor. From the aspect of visitors average 56% of respondents did not agree with the conditions of the state of the object culinary tour today, while the level of interest of the tourists to the development of culinary travel an average of 89% so that the chances of developing a culinary tourism in coastal Tabilolong very promising it needs the development of culinary tourism Tabilolong Beach. Whereas the results of SWOT analysis showed some strength and weakness of the average value of IFAs by 2.56, with the weakness of the tourist Tabilolong is inadequate access to transportation, limited human resources,

infrastructure is inadequate, the absence of tourist ecosystem maintenance, sanitation and hygiene the bad, and no eating it needs the attention of all parties. External analysis results (EFAS) with an average value was 2.17 higher opportunity and chance when compared to the threat level of 0.47. By chance culinary high tourism this it is necessary the development of economic culinary local attractions through.

Keywords: Productive Economic Model, Coastal Communities, Tourist Culinary Tabilolong, Marine Products

A. Pendahuluan

Salah satu pengembangan wisata yang ada di Desa Wisata Tabilolong adalah pengembangan wisata kuliner dengan memanfaatkan hasil laut yang dikelola oleh masyarakat kelompok ekonomi produktif. Sebagai kawasan tujuan wisata, desa tersebut memiliki sumber daya hayati, non hayati, serta kondisi sosial ekonomi masyarakat.

Seni kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan mancanegara yang mengadakan perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan yang baru. Mengemas masakan menjadi produk wisata tentu harus memperhatikan berbagai standar, baik pada teknik pengolahan, rasa, maupun teknik penyajian. Pada penelitian ini, hasil produksi pertanian, peternakan dan perikanan yang dikembangkan menjadi produk wisata kuliner harus mengikuti standar tersebut sehingga hasil olahan dapat diterima oleh konsumen terutama wisatawan. Ariani (1994: 201) mengemukakan bahwa seni kuliner harus terus digali dan dikembangkan di Indonesia, khususnya NTT dan Kabupaten Kupang.

Pantai Wisata Tabilolong memiliki berbagai hasil laut yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman yang perlu mendapat perhatian. Selain itu, Pantai Wisata Tabilolong memiliki tingkat pengunjung yang semakin meningkat, berkisar 200 - 500 pengunjung setiap minggunya. Kondisi panorama pantai yang indah tidak

didukung dengan ketersediaan sumber makanan dan minuman yang memadai. Dengan melihat fenomena tersebut, penting bagi masyarakat untuk dapat mengoptimalkan hasil laut dalam bentuk produksi makanan atau kuliner. Sementara itu tipologi masyarakat desa dilihat dari aspek pengelolaan hasil laut masih tergolong rendah. Hal ini diperparah dengan minimnya sentuhan kebijakan pemerintah sehingga pola pengembangan ekonomi masyarakat pesisir pantai wisata Tabilolong juga lambat.

Adapun permasalahan utama dari penelitian ini adalah melakukan kajian tentang mengidentifikasi potensi dan model ekonomi produktif masyarakat pesisir pantai melalui pengembangan obyek wisata berbasis kuliner wisata produk kelautan Pantai Tabilolong Kecamatan Kupang Barat Kabupaten Kupang.

B. Landasan Teori

1. Pariwisata dan Industri Pariwisata

Industri pariwisata saat ini merupakan usaha jasa yang kemajuannya sangat pesat dan telah menjadi salah satu sektor penghasil devisa yang cukup potensial. Kegiatan sektor pariwisata telah berkembang pesat selaras dengan perkembangan kehidupan sosial, ekonomi, dan juga tingkat pendidikan. Sektor pariwisata juga turut menggali dan memanfaatkan potensi yang ada di masyarakat dikarenakan pariwisata bersifat *multiplier effect*

Menurut A.J Burkart dan S. Medik (1987) pariwisata adalah perpindahan orang untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan diluar tempat dimana biasanya hidup dan bekerja serta kegiatan-kegiatan selama tinggal di tempat tujuan tersebut. Para pemikir sosial berpendapat bahwa penduduk wilayah pesisir juga dapat lepas dari permasalahan sosial ekonomi yang selama ini selalu dihadapi.

Happy Marpaung (2002: 19) berpendapat bahwa perkembangan kepariwisataan bertujuan memberikan

keuntungan baik bagi wisatawan maupun warga setempat. Pengembangan pariwisata secara tepat dapat menaikkan taraf hidup masyarakat tuan rumah melalui keuntungan secara ekonomi yang dibawa ke kawasan tersebut. Pengembangan infrastruktur dan menyediakan fasilitas rekreasi yang memadai menimbulkan simbiosis mutualisme yang saling menguntungkan antara wisatawan dan penduduk setempat.

Penelitian terkait dengan pengembangan kuliner wisata yang dilakukan oleh Ketut Margidkk. mengenai Identifikasi potensi wisata kuliner berbasis bahan baku lokal di kabupaten Buleleng Bali menyatakan bahwa hasil produksi unggulan masyarakat yang dapat dimanfaatkan menjadi produk wisata kuliner ada tiga jenis yakni buah duren, singkong/ubi jalar/ubi ungu, dan buah anggur. Ketiga hasil produksi unggulan ini dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman yang telah diuji kualitas baik dari segi rasa, bentuk, maupun tekstur.

2. Seni Kuliner

Seni kuliner merupakan suatu seni yang mempelajari tentang berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian maupun penyimpanan. Sedangkan seni kuliner adalah seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman yang memiliki ciri khas yang spesifik dari hidangan tradisional di seluruh pelosok Nusantara (Fadiati dalam Ariani, 1994:5).

Selain itu Wisata kuliner dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis, yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan, akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah sendiri. (*Culinary Tourism is defined as the pursuit of unique and memorable*).

Wisata kuliner (*culinary tourism*), meliputi berbagai pengalaman akan beragam kuliner. Wisata kuliner melebihi dari tuntunan makan malam dan restoran akhir pekan. Akan tetapi wisata kuliner meliputi beberapa unsur yaitu : kursus

memasak, buku panduan memasak dan toko-toko penjual perkakas dapur, tur kuliner (culinary tours) dan pemandu wisata, media kuliner dan buku panduan, pemborong makanan untuk pesta/katering, penyalur anggur (wineries), pengusaha dan penanam tumbuhan pangan, atraksi kuliner seperti festival jajanan yang diadakan suatu produk usaha swasta (Kuliner Jajan Airmata/JAM)

Dari seni kuliner tersebut berkembanglah tren yang sangat marak pada dewasa ini yaitu wisata kuliner. Wolf dalam Suriani (2009:12) menyatakan bahwa *“Culinary tourism is not prentious for exlusive. Its includes any unique and memorable gastronomic experience, not just restaurant rate four star or better and include both food and all type of beverages”* bahwasanya wisata kuliner bukanlah suatu yang mewah dan eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman bukan pada kemewahan Restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia.

World Culinary Tourism Association (WCTA) dalam Suriani (2009:13) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Wisata kuliner dapat memajukan pengalaman gastronomi yang khusus dan mengesankan. Jika ditengok dari belakang, wisata kuliner adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat ditemukan baik di daerah perkotaan maupun perdesaan. Untuk membantu perkembangan wisata kuliner, sebuah produk makanan maupun minuman harus disajikan secara unik dan mengesankan bagi wisatawan.

C. Metode Penelitian

Lokasi penelitian berada di 30 Km dari kota kupang yakni Desa Tabilolong dalam Kawasan Kabupaten Kupang dengan fokus penelitian adalah pengembangan obyek wisata kuliner masyarakat pesisir pantai bagi kelompok Ekonomi Produkti

dan lokasinya dapat dilihat pada gambar 3 peta wisata kabupaten kupang.

Jenis Penelitian menggunakan metode Deskriptif yaitu suatu metode dalam penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan, meringkaskan berbagai kondisi, berbagai situasi atau berbagai fenomena realitas sosial yang ada dimasyarakat yang menjadi obyek penelitian. Dalam penelitian ini dikumpulkan dapat dibedakan menjadi dua macam yaitu: data Primer dan Data Sekunder. Dengan Mempertimbangkan keterbatasan kemampuan penelitian dilihat 10 % dari total jumlah populasi yang memiliki kriteria seperti tersebut di atas dengan teknik pengambilan sampel teknik *purposive random sampling* dengan jumlah Responden 80 Orang. Metode penelitian deskriptif Kwalitatif, dengan teknik Analisis SWOT (*Strenght, Weakness, Opportunitis, Threat*).

D. Pembahasan

1. Potensi Ekonomi Produktif Masyarakat Tabilolong

Mata pencaharian penduduk Desa Tabilolong secara umum dapat dibedakan dalam tiga kategori yaitu Perikanan, Perdagangan, dan pertanian. Mata pencaharian terbesar adalah dari sektor Perikanan karena masyarakat adalah nelayan. Data mata pencaharian penduduk Desa Tabilolong dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1. Komposisi Mata Pencaharian Penduduk

No	Mata Pencaharian	Prosentasi		Jumlah
		L	P	
1	Petani Rumput Laut	50	180	220
2	Nelayan Lampara	55	-	55
3	Nelayan Rumput Laut	50	-	50
4	Pedagang	20	10	30
5	Jasa	2	-	2
Jumlah		177	190	357

Sumber: Data lapangan diolah

Tabel 2. Analisis Potensi Ekonomi Produktif Masyarakat Desa Tabilolong

No	Kelompok Masyarakat	Potensi Ekonomi Produktif
	Petani Rumput Laut	Sebagai mata pencaharian masyarakat Komoditas bahan industri tertentu Tingkat partisipasi tinggi namun pendapatan rendah
	Nelayan	Potensi Tangkapan Besar Mata Pencaharian dan sumber pendapatan Alat dukung sangat terbatas
	Pedagang/Pe ngrajin	Peluang usaha bagi masyarakat kota dan desa Pemasok kebutuhan pengunjung dan masyarakat Pemasaran hasil laut dan kuliner wisata
	Peternak	Sebagai mata pencaharian sampingan Lahan luas dan peluang rintisan usaha
	Pekerja bangunan	Peluang usaha Bagi Masyarakat Asli Didesa Dan Pendetang Sumber pendapatan keluarga sangat terbatas
	Industri Rumah Tangga	Banyak variasi produk baik produk wisata maupun lainnya termasuk kuliner wisata yang dihasilkan oleh ibu ibu rumah tangga Sumber pendapatan tambahan Berkontribusi ke pariwisata tapi kurang dukungan financial dengan sistem olah yang masih tradisional.
	Perangkat Desa	Pemilik Otoritas perencanaan dan pelaksanaan Desa Mediator antara Dunia Usaha dgn masy Rendah Kepentingan Sebagian Orang besar dan Peraturan desa

Sumber : Hasil primer diolah

Tabel 3 Potensi Wisata Desa tablolong

No.	Parameter	Nilai
1.	Jenis pantai	3
2.	Kejernihan air	3
3.	Bentuk tubir	2
4.	Keanekaragaman ekosistem	2
5.	Keaslian ekosistem	3
6.	Keanekaragaman ikan	4
7.	Keanekaragaman terumbu karang	3
8.	Estetika	2
9.	Aksesibilitas	1
10.	Keamanan dan keselamatan	1
11.	Rekreasi dibawah air	2
12.	Berlayar (perahu)	2
13.	Rekreasi pantai	3
14.	Memancing	2
15.	Transportasi	1
16.	Air bersih dan Listrik	1
17.	SDM wisata	1
18.	Ketersediaan fasilitas penginapan	0
19.	Jalan dan rumah makan	0
20.	Penataan dan kebersihan	0
21.	Rumah ibadah	0
Jumlah		37

Sumber: Data hasil penelitian diolah 2015

Berdasarkan pada 21 parameter potensi wisata, maka diperoleh nilai skor rata rata 37 yang berarti Wisata Pantai Tabilolong cukup berpotensi untuk dikembangkan. Sedangkan untuk potensi lain dilakukan analisis SWOT sebagai berikut:

Tabel 4 Analisis Kekuatan dan kelemahan

KEKUATAN	KELEMAHAN
Potensi dan daya tarik keindahan pantai	Kebersihan lingkungan wisata kurang memadai
Kegiatan wisata memancing	Belum ada jadwal berkunjung dan paket wisata
Minat dan jumlah pengunjung yang banyak dan beraneka ragam	Atraksi dan daya tarik wisata masih monoton pada wisata alam
Program pemerintah pengembangan sarana	Belum tersedia rumah makan dan kuliner wisata
Kondisi fisik obyek wisata	Sarana jalan masuk banyak yang rusak
Tempat perlindungan wisata	Tidak ada lampu penerangan dan penunjuk jalan
	Fasilitas kamar mandi dan WC tidak layak
	Tingkat keamanan untuk pengunjung yang rendah
	Jaringan air dan listrik belum memadai
	Kepemilikan tanah belum jelas antara pemerintah dan masyarakat
PELUANG	ANCAMAN
Minat pengunjung tinggi	Persaingan pasar wisata
Kebijakan pemerintah tentang pengembangan obyek wisata	Kondisi ekonomi dan politik serta kemandirian rentan konflik
Pemasaran wisata kuliner terbuka luas	Konflik ruang dengan kegiatan perikanan
Menciptakan masyarakat wirausaha Tabilolong	Pencemaran lingkungan karena tidak ada perawatan
Meningkatnya pendapatan masyarakat nelayan dan pedagang	Koordinasi antara pelaku usaha dan beberapa sektor lemah
Meningkatkan ketrampilan	Pemerintah membuat

masyarakat Tabilolong	program hanya sebatas slogan
Menciptakan kreatifitas dan produktifitas masyarakat	Koordinasi antara pengelola wisata dengan pemerintah kurang sejalan
Pasar desa wisata terbuka luas	
Meningkatnya aksesibilitas dan amenitas obyek wisata	
Menjadikan pantai wisata yang lebih unggul dan ramai	

Sumber: Data hasil penelitian diolah 2015

MATRIX IFAS DAN EFAS

Tabel 5. Matrix IFAS (internal factors Analisis Summary)

Variabel Internal	Bobot	Ratin g	Skor	Koment ar
Strength (S)				
Potensi daya tarik dan keindahan pantai	0,13	4	0,56	Sangat Indah
Kegiatan wisata dilokasi wisata	0,11	3	0,36 0,33	Memada i
Kondisi fisik obyek wisata	0,05	3	0,33	Baik
Fasilitas pendukung didalam obyek wisata	0,08	3	0,24	tersedia
Kejernihan air laut dan pasir putih	0,03	4	0,36	Sangat bagus
Kegiatan memancing	0,05	4	0,32	Tersedia
Aneka ragam pengunjung dan dalm jumlah banyak	0,02	4	0,08	Banyak
Ketersediaan pengelola wisata	0,05	3	0,15	Ada
Program pemerintah	0,02	3	0,21	Ada

pengembangan sarana wisata				
Potensi daya tarik dan keindahan pantai	0,05	3	0,15	Tersedia
Sub Total	0,59		2,00	
Weaaknesses (W)				
Kebersihan lingkungan obyek wisata	0,05	1	0,05	Kurang baik
Paket wisata dan hari kunjungan yang tepat	0,04	2	0,18	Tidak ada Jadwal Resmi
Tersedia rumah makan dengan kuliner lokal	0,04	1	0,07	Tidak Tersedia
Sarana jalan masuk ke wisata	0,03	1	0,03	Banyak yang rusak
Ketersediaan lampu penerangan dan petunjuk jalan	0,06	2	0,18	Tidak Ada
Fasilitas kamar mandi dan WC	0,03	1	0,03	Tidak Lengkap
Tingkat keamanan pengunjung didarat dan di laut	0,02	1	0,02	Tidak Nyaman
Ketersediaan kebutuhan makanan pengunjung	0,05	2	0,1	Tidak tersedia
Jaringan air dan listrik	0,06	1	0,06	Kurang lancar
Kepemilikan tanah wisata di obyek Wisata	0,03	1	0,04	Tidak Jelas
Sub Total	0,41		0,56	
Jumlah Total S dan W	1,00		2,56	

Sumber Data: hasil Penelitian 2015

Dari analisa Ifas menunjukkan nilai kekuatan sebesar 2,00 jika dibandingkan dengan nilai kelemahan sebesar 0,56, artinya

beberapa variabel kuat lebih besar dan dominan positif jika dibandingkan variabel lemah yang lebih kecil. Namun Variabel kekurangan tersebut harus diperhatikan adalah rumah makan dan makanan kuliner lokal, ketersediaan lampu penerangan dan petunjuk jalan, jaringan air dan listrik serta sarana jalan yang harus secepatnya di tangani.

Tabel 6 Matrix EFAS

Variabel Internal	Bobot	Ratin g	Skor	Komentar
Opportunity(O)				
Minat pengunjung tinggi	0,15	4	0,60	Sangat tinggi
Kebijakan pemerintah tentang pengembangan obyek wisata	0,11	3	0,36	Sangat Besar
Pemasaran wisata kuliner terbuka lebar	0,05	3	0,15	Peluang tinggi
Menciptakan masyarakat Tabilolong berwirausaha	0,11	3	0,33	Harapan yang baik
Meningkatnya pendapatan masyarakat nelayan dan pedagang	0,03	4	0,36	Sangat bagus
Meningkatkan ketrampilan masyarakat Tabilolong	0,05	4	0,32	Tersedia
Menciptakan kreatifitas dan produktifitas masyarakat	0,02	4	0,08	Banyak
Pasar desa wisata terbuka lebar	0,05	3	0,15	Ada
Meningkatnya aksesibilitas dan amenitas obyek wisata	0,02	3	0,21	Ada
Menjadikan pantai wisata yang lebih unggul dan ramai	0,05	3	0,15	Tersedia
Sub Total	0,64		2,17	
Threat (T)				

Persaingan pasar wisata	0,05	1	0,05	High Competicion
Kondisi Ekosospolhankam	0,04	2	0,18	Tidak Aman
Konflik ruang kegiatan perikanan	0,03	1	0,07	Rawan
Pencemaran lingkungan karena tidak ada perawatan	0,03	1	0,03	Banyak yang rusak
Koordinasi antara pelaku usaha dan beberapa sektor lemah	0,02	2	0,18	Beda visi
Pemerintah membuat program hanya sebatas slogan	0,05	1	0,03	Menghabiskan anggaran
Koordinasi antara pengelola wisata dengan pemerintah kurang sejalan	0,06	1	0,02	Tidak sejalan
<i>Softs skill</i> dan <i>Hardskill</i> masyarakat wisata rendah	0,03	2	0,1	Kurang perhatian pemerintah
Sub Total	0,36		0,47	
Jumlah Total S dan W	1,00		2,57	

Sumber Data: hasil Penelitian 2015

Hasil analisis diatas menunjukkan tingkat peluang pengembangan lebih besar dari pada ancaman yang di peroleh. Peluang yang besar memberikan efek multiplier baik bagi masyarakat maupun pihak pengunjung antara lain perlu ketersediaan makanan dan minuman, dan penataan tata ruang warung yang tepat, sedangkan ancaman memiliki nilai yang lebih rendah dari pada nilai kekuatan dan peluang maka pengembangan kuliner wisata dengan memberdayakan masyarakat ekonomi produktif perlu di lakukan demi

meningkatkan akses ekonomi dan sosial wisata Pantai Tabilolong

2. Persepsi Pengunjung Terhadap Wisata Kuliner

Berdasarkan 12 pertanyaan yang diberikan kepada 80 responden pengunjung diperoleh penilaian pengunjung terhadap wisata dan kuliner wisata Pantai Tabilolong sebagai berikut:

Tabel 7 Karakteristik dan Persepsi Pengunjung

No	Variabel	Responden	
		(N)	%
1.	Jenis kelamin		
	a. Laki laki	38	47,5
	b. Perempuan	42	52,5
	Jumlah	80	100
2.	Pendidikan terakhir		
	a. Tidak tamat SD	5	6,25
	b. Tamat SD	5	6,25
	c. Tamat SMP	10	12,5
	d. Tamat SMA/SMEA	18	22,5
	e. Diploma	12	15
	f. Sarjana	20	25
	g. Pasca Sarjana	10	12,5
	Jumlah	80	100
3.	Pekerjaan		
	a. PNS	28	35
	b. TNI/Polri	10	12,5
	c. Petani	3	3,75
	d. Nelayan	3	3,75
	e. Pedagang buruh	20	25
	f. Karyawan	3	3,75
	Jumlah	80	100
4.	Tujuan Kunjungan		
	a. Menikmati keindahan	38	47,5

	pantai		
	b. Mencari keramaian	6	7,5
	c. Mencari ketenangan	12	15
	d. Bisnis	20	25
	e. Lainnya	5	5
	Jumlah	80	100
5.	Alat Transportasi		
	a. Mobil pribadi	38	47,5
	b. Motor	18	22,5
	c. Bus /Travel	21	26,25
	d. Angkutan Umum	3	3,75
	Jumlah	80	100
6.	Hari kunjungan yg tepat		
	a. Setiap hari minggu	37	46,25
	b. Setiap minggu -sabt	22	27,5
	c. Setiap hari libur	18	22,5
	d. Setiap hari	3	3,75
	Jumlah	80	100
7.	Lama waktu berkunjung		
	a. < 4 jam	15	37,5
	b. 4 - 6 jam	45	56,25
	c. > 6 jam	20	25
	Jumlah	80	100
8	Kuliner lokal tersedia		
	a. Dibawa sendiri	74	92,5
	b. Tersedia di Pantai	6	7.5
		80	100
9	Even penting		
	a. Perlombaan pancing	22	27,25
	b. Lomba Kuliner Wisata	37	46,25
	c. Atraksi Budaya	18	22,5
	d. Lomba Menggambar	3	3,75
		80	100
10	Obyek wisata yg dilomba		
	a. Kuliner Seafood	32	40

	b. Jajanan Tradisional	30	37,5
	c. Aneka Budaya	15	18,75
	d. Aneka Permainan	13	16,25
	Jumlah	80	100
11	Sumber Informasi Kuliner		
	a. Brosur Wisata	38	47,5
	b. Internet	24	30
	c. Teman	28	35
	d. Lain Lain	10	12,5
	Jumlah	80	100
12	Jenis kuliner khas NTT		
	a. Satu Menu	10	12,5
	b. Menyunya Variasi	38	47,5
	c. Menu Berbasis Kuliner	35	43,75
	d. Kuliner Nasional	17	21,25
	Jumlah	80	100

Sumber : data diolah penulis

3. Tingkat Kepentingan Pengunjung Terhadap Kuliner Wisata

Berdasarkan hasil tanggapan responden, tingkat kepentingan wisatawan terhadap kuliner terutama berbasmakanan lokal sangat tinggi dengan nilai rata rata sebesar 89%, sedangkan nilai kepentingan yang mengatakan tidak penting sebesar 11% ini berarti bahwa tingkat pengharapan yang tinggi akan pengembangan kuliner wisata di pantai Tabilolong.

4. Jenis Kuliner yang Berpotensi

Berdasarkan daftar pengisian jenis kuliner yang diberikan kepada 80 responden maka diperoleh sebanyak 74 nama kuliner yang dapat disediakan di tempat wisata ini dengan prosentasi pengunjung yang menyenangi jenis kuliner sebagai berikut:

Tabel 8 Jenis Kuliner

NO.	Nama Kuliner	Jumlah wisatawan	%	NO.	Nama Kuliner	Jumlah wisatawan	%
1	Jagung Bose - Sarding Lawar	55	68,75	38	Bubur Kacang Hijau	45	56,25
2	Bunga Pepaya - Nasi jagung	35	43,75	39	Sopi Rote	50	62,5
3	Sei Sapi - Jagung Bose	55	68,75	40	Kenari	20	25
4	Lawar Ikan - jagung Titi	52	65	41	Moke Maumere	35	43,75
5	Jagung Ketembak - lawar serdin	56	70	42	Teng Teng	35	43,75
6	Tumis Daun Ubi - Nasi Merah	45	56,25	43	Wolepa	35	43,75
7	Sambal Luat - Ikan Bakar - nasi	43	53,75	44	Ondel Ondel	25	31,25
8	Rumpu Rampe - Nasi - Ikan Sei	36	45	45	Kalesong dan Sate	52	65
9	Es Kelapa Muda - Roti Manis	60	75	46	Ayam bakar	40	50
10	Pisang Penyet - Kelapa Muda	50	62,5	47	Ayam Loma	48	60
11	Pisang Gepeng - Es syrup	45	56,25	48	Ikan Sei	41	51,25
12	Nasi jagung - Ikan Sei	40	50	49	Keripik Rumput Laut	40	50
13	Nasi jagung - Ikan Santan	40	50	50	Keripik Ubi / Pisang	40	50
14	Ubi Rebus - Sambal Mentah	50	62,5	51	Bakso	48	60
15	Pisang Bakar Teh Panas-	40	50	52	Gado Gado	46	57,5
16	Ubi Goreng - Kopi Flores	43	53,75	53	Mie Pangsit	43	53,75
17	Es Buah - Roti Manis	25	31,25	54	Soto Ayam	36	45

18	Ikan Bakar - Nasi _ cah kangkung	40	50	55	Mie Goreng	40	50
19	Aqua	60	75	56	Aneka Gorengan	45	56,25
20	Aneka Jus	60	75	57	Kue Rambut	40	50
21	Ikan Pepes - Nasi Jagung	30	37,5	58	Kuah Asem /Nasi Kuning	35	43,75
22	Jagung Bakar - Sambal Luat	40	50	59	Suwir Ikan Tuna	38	47,5
23	Gula Lempeng	30	37,5	60	Emping Jagung	30	37,5
24	Rumput Laut	40	50	61	Ikan Bakar Rica Rica	30	37,5
25	Tuak	47	58,75	62	Bumbu Sambal Pedas	30	37,5
26	Gula Air	30	37,5	63	Jagung Rebus	30	37,5
27	Rujak Manis	40	50	64	Nasi Kacang Hijau	25	31,25
28	Pisang pepes	40	50	65	Sagu	18	22,5
29	Jagung Titi	50	62,5	66	Rempeyek Ikan Teri	16	20
30	Aneka Keripik	50	62,5	67	Aneka Jajanan Tradisional	46	57,5
31	Lawar Rumput Laut	25	31,25	68	Buras - Soto Kambing	40	50
32	Agar Agar	55	68,75	69	Salome	35	43,75
33	Pisang Rebus - Sambal Terasi	35	43,75	70	Sub Ubi Kacang Merah	36	45
34	Aneka Seafood	60	75	71	Kolak Ubi Ungu	25	31,25
35	Kepiting Rebus	56	70	72	Nasi Pecel - Paru Sapi	34	42,5
36	Sambal Ikan Teri	22	27,5	73	Abon Ikan Tuna	36	45
37	Kue Putu	21	26,25	74	Dendeng Sapi	40	50

Sumber: data kuesioner diolah penulis

E. Simpulan dan Saran

1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitiandapat disimpulkan sebagai berikut:

- a) Karakteristik pengunjung pantai wisata Tobilolong bervariasi dalam jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, pendapatan dan durasi kunjungan.
- b) Partisipasi masyarakat ekonomi produktif yaitu nelayan dan petani rumput laut sangat tinggi dalam pengembangan daerah guna meningkatkan pendapatan masyarakat. Berdasarkan hasil analisa potensi ekonomi, sosial dan demografi, pantai wisata Tobilolong sangat berpotensi menjadi pantai wisata dengan nilai rata rata potensi 37 dari 21 faktor wisata dan hal ini berarti berpotensi tinggi, dan rata rata 56% responden tidak setuju dengan kondisi keadaan obyek wisata kuliner saat ini. Sedangkan tingkat kepentingan wisatawan terhadap pengembangan kuliner wisata rata rata sebesar 89% sehingga peluang pengembangan kuliner wisata di pantai Tabilolong sangat menjanjikan
- c) Berdasarkan analisa Internal (IFAS) menunjukkan bahwa wisata Tobilolong memiliki keindahan pantai yang menarik, tingkat promosi yang tinggi, dukungan masyarakat dan pemerintah, potensi SDM pariwisata yang besar, dan kelembagaan masyarakat lokal merupakan kekuatan besar bagi pengembangan wisata Tobilolong. Berdasarkan analisis SWOT menghasilkan nilai rata rata strength sebesar 2,00, sedangkan kelemahan meliputi akses transportasi yang belum memadai, SDM terbatas, sarana prasarana juga belum memadai, tidak adanya pemeliharaan ekosistem wisata, sanitasi dan kebersihan yang buruk, dan diversikasi dan inovasi yang belum bagus dengan predikat nilai rata rata weakness sebesar 0,56 maka perlu perhatian dari semua pihak.
- d) Berdasarkan analisa Eksternal (EFAS) maka peluang kuliner wisata tinggi yang harus direbut oleh wisata pantai Tobilolong yaitu jumlah pengunjung yang semakin banyak, minat penunjang meningkat, menyediakan restoran, kebijakan pemerintah dalam

bidang pariwisata, wawasan dan ketrampilan pengetahuan masyarakat meningkat, serta terbuka lebar pasar wisata dan desa wisata dengan nilai rata rata opportunity sebesar 2,17 dan tingkat ancaman sebesar 0,47 yakni persaingan, Kondisi Ekonomi Daerah, Konflik Ruang, pencemaran lingkungan, lemah koordinasi antara pihak pemerintah, masyarakat wisata dan swasta, dan rendahnya soft skills dan hard skills masyarakat ekonomi produktif Desa Tabilolong

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, beberapa saran yang dapat diberikan pada penelitian ini sebagai berikut:

- a) Perlu ada kerjasama antara pihak pemerintah Kabupaten Kupang, lembaga swasta dan bisnis, perbankan, perguruan tinggi, pengusaha, sekolah pariwisata, tokoh masyarakat, Kecamatan Kupang Barat dan Desa Tabilolong dalam memecahkan semua titik kelemahan dari pengembangan obyek wisata Tabilolong
- b) Perlu ada pertemuan ilmiah melalui seminar atau workshop guna memberikan pemahaman dan model pengembangan wisata kuliner Tabilolong.
- c) Usulan penelitian berikutnya akan dilakukan seminar dan pelatihan masyarakat ekonomi produktif dalam pengembangan wisata kuliner wisata Tabilolong dengan model pengembangan yang sudah di rancang dalam penelitian

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik, 2009, Kabupaten Kupang NTT .
- Dede dan Supriyatin, 2012, Penelitian pengembangan obyek pariwisata di Pantai Santolo Garut.
- Destinasi Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Pembentukan Saka Pariwisata (Bahan Ajar Krida Pemandu Wisata, Penyuluh Pariwisata dan Kuliner Wisata), <http://pramuka.or.id>, diakses 29/01/14 Harian Pos Kupang, 2010
- Haeruman.H ,2000, Peningkatan Daya Saing Industri Kecil. Graha Sucofindo: Jakarta.
- Marpaung, Happy, 2000, Pengetahuan Pariwisata. Alfabeta, Bandung.
- Nazir.M, 2005, Metode Penelitian, Bogor, Ghalia Indonesia.
- Nyoman S. Pendit, 1986, Ilmu Kepariwisata Sebuah Pengantar Perdana, Jakarta, PT. Pradaya Paramita.
- Pedoman Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Edisi IX, 2013, DP2M.
- Philip Khotler, 2004, Strategi Pengembangan Produk.
- Rangkuti F, 2001, Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, 2009, Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. Bandung. Alfa Beta.
- Sugiyono, 2013, Memahami Penelitian Kualitatif, Bandung, Alfabeta.
- Undang-Undang Nomor 10 tahun 2009 Tentang Kepariwisata