

RAGAM PRODUK KULINER DI WISATA PANTAI PURUS: KAJIAN ANALISIS KUALITAS

RIMA MAHARANI PRATITASARI¹; LISE ASNUR²

Universitas Negeri Padang
Jln. Yos Sudarso Km 08 Rumbai Telp. (0761) 52581 Fax. (0761) 52581
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Koresponding)

Submit: 02 Februari 2022

Review: 15 Februari 2024

Publish: 26 Februari 2024

Abstract: This research is intended to explore the variety of culinary products offered at the tourist destination of Purus Beach, Padang City by conducting in-depth analyses related to product quality and consumer preferences. The research methods included consumer surveys, interviews with local culinary businesses, and direct observation of the available culinary products. The findings are supported by the large number of culinary providers offering signature dishes, such as langkitang, pensi, karupak kuah, soto ceke, pisang kapik, bakso bakar, and drinks such as young coconut ice with a wide variety, which are served to tourists. The analysis of product quality includes aspects such as raw materials, processing, presentation, and flavour. This research is expected to provide valuable insights for culinary businesses, local government, and related parties to improve the quality of culinary products and support tourism development in Purus Beach. In addition, this research can be a reference for more effective marketing strategies and continuous improvement in culinary services at the beach tourist destination.

Keywords: *Culinary products, Tourism Destinations, Quality Analysis, Marketing Strategy*

Saat ini, sektor wisata kuliner menjadi bagian penting dalam industri pariwisata yang mengalami perkembangan pesat dan sering kali terhubung dengan berbagai kegiatan budaya (Isnaini 2014:22). Wisata kuliner diartikan sebagai aktivitas para wisatawan dalam mencari pengalaman kuliner yang unik dan berkesan. Dengan kata lain, wisata kuliner tidak hanya sekadar mencicipi kenikmatan makanan, melainkan lebih fokus pada keunikan dan kenangan yang dihasilkan setelah menikmati hidangan tersebut.

Selain itu, kebermaknaan kualitas suatu produk kuliner menjadi fokus utama bagi pembeli. Kotler dan Keller (2016:37) mengemukakan bahwa kualitas produk mencakup kemampuan produk dalam menjalankan fungsi-fungsinya, termasuk daya tahan, kehandalan, dan ketelitian yang dihasilkan oleh produk secara keseluruhan. Perusahaan atau penjual perlu berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas produk atau jasanya, karena peningkatan tersebut dapat menciptakan kepuasan pelanggan terhadap produk atau jasa yang mereka

terima, sehingga berpotensi memotivasi pelanggan untuk melakukan pembelian ulang.

Sumatera Barat telah menjadi destinasi menarik bagi para pelancong yang tertarik dengan keindahan wisata kuliner. Fenomena ini dapat diidentifikasi melalui beragam masakan dan restoran di daerah tersebut yang menawarkan cita rasa khas, khususnya cita rasa pedas. Ragam kuliner di Sumatera Barat membuka peluang besar untuk dijadikan sebagai layanan pendukung dalam mengembangkan potensi pariwisata kuliner. Meskipun secara umum, masyarakat lebih mengenal kuliner khas Minang, seperti *rendang*, *dendeng balado*, *gulai kapau*, dan *itik lado hijau*, kenyataannya, masih terdapat berbagai kuliner khas Sumatera Barat lainnya di berbagai Kota dan Kabupaten yang belum sepenuhnya dikenal secara luas.

Produk kuliner menjadi pilihan yang signifikan dalam mendukung potensi wisata alam, wisata budaya, dan wisata sejarah. Meskipun sering dianggap sebagai elemen pelengkap, wisata kuliner memiliki potensi besar untuk pengembangan, karena

pengunjung cenderung tertarik untuk menikmati hidangan lokal di setiap destinasi yang mereka kunjungi (Besra, 2012). Dengan adanya berbagai inovasi dalam dunia kuliner, minat terhadap wisata kuliner semakin meningkat, menarik perhatian berbagai kalangan, mulai dari generasi muda hingga kalangan lanjut usia. Suatu perjalanan ke daerah wisata pun terasa kurang lengkap tanpa mencicipi hidangan khas setempat, termasuk di antaranya adalah Kota Padang.

Kota Padang sebagai salah satu pusat destinasi wisata yang dapat dipadukan dengan wisata kuliner. Salah satunya pantai purus, tujuan utama wisatawan berkunjung ke kota padang yaitu untuk menikmati destinasi wisata dan kuliner. Dengan beragam kegiatan yang dapat dinikmati oleh pengunjung, pengalaman wisata tidak sepenuhnya terpenuhi tanpa mencoba hidangan kuliner tradisional yang dijajakan di sepanjang pantai Padang. Beberapa contoh kuliner khas kota padang adalah sate padang, soto, dendeng batokok, ikan asam padeh dan lain-lain.

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

dijual tidak memiliki inovasi baru yang dapat menarik minat pembeli.

Di samping itu, kurangnya kebersihan dalam penyajian makanan terlihat dari beberapa pedagang yang tidak memadai dalam menutup makanannya dengan baik, menyebabkan polusi udara dari kendaraan dan mengurangi tingkat kebersihan pada produk makanan tersebut. Selain itu, keberadaan sampah yang cukup banyak di sekitar pantai juga dapat mengurangi minat pengunjung untuk membeli produk kuliner yang tersedia di sekitarnya. Dengan latar belakang masalah tersebut, penelitian ini akan difokuskan pada analisis produk kuliner di destinasi wisata Pantai Purus, Padang.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk menyelidiki kondisi objek secara alamiah. Penelitian ini memiliki tujuan untuk menggambarkan suatu variabel mandiri, sehingga memberikan gambaran yang akurat tentang suatu fenomena atau masalah yang sedang diamati (Anggito & Setiawan, 2018). Lokasi penelitian dilakukan di Wisata Pantai Purus, Padang, dengan sampel penelitian berfokus pada makanan lokal. Informan dalam penelitian ini melibatkan pengunjung dan pedagang di Pantai Purus, Padang, yang sedang melakukan kunjungan dan berusia 17 tahun ke atas, termasuk dalam kategori dewasa. Analisis produk kuliner menggunakan 5 indikator yang di kemukakan oleh (Michael & Adinugraha, 2014:645; Wijaya & Nurcaya, 2017).

HASIL

Berdasarkan hasil yang diperoleh makanan kuliner di Kawasan wisata Pantai Purus Padang, ada beberapa warung kaki lima dengan menu makanan yang dijual yaitu :



Gambar 1. Langkitang



Gambar 2. Pensi



Gambar 3. Karupuk Kuah



Gambar 4. Pisang Kapik



Gambar 5. Bakso Bakar



Gambar 6. Soto Ceker



Gambar 7. Kelapa Muda

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023

Pantai Purus Kota Padang memiliki wisata kuliner pada gambar 1 sampai 7 di atas yang dikembangkan seiring dengan wisata alam dengan melibatkan warga desa setempat sebagai pengelolanya.

PEMBAHASAN

Melakukan deskripsi analisis terhadap kualitas produk kuliner di destinasi wisata Pantai Purus, Kota Padang. Beberapa penelitian, termasuk karya Michael & Adinugraha (2014:645), yang merujuk pada pandangan West, Wood, Harger, Gaman, Sherrington, dan Jones, mengemukakan bahwa secara umum, kualitas produk kuliner dapat dinilai dari aspek penampilan, porsi, dan rasa. Sementara itu, pandangan Wijaya & Nurcaya (2017) menjelaskan bahwa kualitas produk kuliner dapat dianalisis melalui tiga aspek, yaitu penyajian, tingkat kematangan, dan variasi.

Kualitas produk merujuk pada faktor-faktor yang terdapat dalam suatu barang atau hasil, yang menjadikan barang atau hasil

tersebut sesuai dengan tujuan yang dimaksudkan (Assauri, 2018: 45). Kualitas produk mencakup usaha untuk memenuhi atau bahkan melebihi harapan pelanggan; dimensi kualitas melibatkan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan. Kualitas sendiri bersifat dinamis dan selalu berubah, di mana apa yang dianggap berkualitas saat ini mungkin dianggap kurang berkualitas pada masa mendatang (Kuspriyono, 2016). Kualitas produk menjadi daya tarik utama suatu produk untuk menarik perhatian pelanggan. Semakin menarik suatu produk, semakin besar ketertarikan konsumen untuk membeli atau memiliki produk tersebut, dan hal ini dapat membangun citra produk yang membuat pengunjung ingin kembali lagi.

Sama halnya kuliner merupakan bagian integral dari identitas budaya Indonesia (Wongso, 2015). Kuliner mencakup berbagai olahan makanan, lauk pauk, dan minuman yang menarik perhatian pengunjung untuk dicoba di setiap daerah, mengingat setiap daerah memiliki ciri khasnya sendiri. Wisata kuliner di Pantai Purus, Kota Padang, telah berkembang seiring dengan perkembangan wisata alam, melibatkan warga desa setempat sebagai pengelolanya. Dalam penyajian makanan, kualitas produk kuliner dapat diukur berdasarkan beberapa indikator, antara lain: a) Tampilan makanan yang ditawarkan harus menarik dan baik dilihat saat disajikan, karena tampilan bersih dan menarik memengaruhi pengalaman menyantap makanan; b) Porsi makanan sebaiknya disesuaikan dengan jenis dan harga, dan rasa makanan menjadi ciri khas penting bagi pengunjung, memotivasi mereka untuk kembali mencicipi produk kuliner; c) Tingkat kematangan produk kuliner turut memengaruhi rasa dan keamanan konsumsi oleh pelanggan dan; d) Keberagaman atau variasi dalam penawaran makanan dapat menarik minat pengunjung untuk mencicipi berbagai jenis hidangan. Oleh karena itu, pengusaha kuliner perlu menyediakan beragam pilihan makanan.

SIMPULAN

Pariwisata khususnya bidang wisata kuliner saat ini menjadi daya tarik tersendiri dan berkembang sangat pesat. Kota Padang merupakan kota yang memiliki potensi wisata kuliner yang sangat besar. Hal ini terbukti dengan banyaknya penyedia kuliner yang menjual kuliner khas dari makanan; seperti langkitang, penci, karupuak kuah, soto ceke, pisang kapik dan bakso bakar serta minumannya seperti es kelapa muda dengan berbagai macam variasi, yang disajikan kepada wisatawan yang datang di kota ini. Oleh karena itu, referensi sangat diperlukan untuk membantu wisatawan dalam melakukan aktivitas pariwisatanya dan juga untuk mempromosikan wisata kuliner di Kota Padang. Selain itu, pengelolaan wisata kuliner masih sangat diperlukan mengingat terdapat beberapa ancaman dan kekurangan dalam pengembangan wisata kuliner.

DAFTAR RUJUKAN

- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). Metodologi penelitian kualitatif. CV Jejak (Jejak Publisher).
- Assauri, S. (2018). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Besra, E. (2012). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 12(1).
- Isnaini, A. (2014). *Studi Potensi Ekonomi Sektor Pariwisata terhadap Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Tulungagung* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Kotler, Phillip dan Kevin Lane Keller. (2016). *Manajemen Pemasaran* edisi 12 Jilid 1 & 2. Jakarta: PT. Indeks.
- Kuspriyono, T. (2016). "Pengaruh Ekuitas Merek, Kualitas Produk, Dan Iklan Terhadap Keputusan Pembelian Smartphone Merek Samsung (studi pada mahasiswa/i Universitas Gunadarma". *Jurnal Komunikasi*, Vol 7, hlm 1-7.
- Michael, A. A., & Adinugraha, A. T. (2014). Analisa pengaruh kualitas makanan dan persepsi harga terhadap

kepuasan konsumen D'cost Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*.

- Wijaya, I. P. S. A., & Nurcaya, I. N. (2017). Kepuasan Pelanggan Memediasi Kualitas Produk Dan Kewajaran Harga Terhadap Loyalitas Merek Mcdonalds Di Kota Denpasar. *E-Jurnal Manajemen Unud*, 6(3), 1534-1563.
- Wongso, W. (2015). *Kuliner Sebagai Identitas Budaya*. Indonesia: Info Budaya.