

SKRIPSI - DS234801

**ANALISIS UPAYA *STREET FOOD VENDORS* DALAM
MENGEMBANGKAN USAHA KULINER DAN PERSEPSI
WISATAWAN TERHADAP DAYA TARIK KULINER
PADA WISATA ALUN-ALUN TRUNOJOYO,
KABUPATEN SAMPANG**

JUWITA APRILYANA ZAIN

NRP 5033201006

Dosen Pembimbing

Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D

NIP 197901202002122002

Program Studi Studi Pembangunan

Departemen Studi Pembangunan

Fakultas Desain Kreatif dan Bisnis Digital

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Surabaya

2024



SKRIPSI - DS234801

**ANALISIS UPAYA *STREET FOOD VENDORS* DALAM
MENGEMBANGKAN USAHA KULINER DAN PERSEPSI
WISATAWAN TERHADAP DAYA TARIK KULINER
PADA WISATA ALUN-ALUN TRUNOJOYO,
KABUPATEN SAMPANG**

JUWITA APRILYANA ZAIN

NRP 5033201006

Dosen Pembimbing

Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D

NIP 197901202002122002

Program Studi Studi Pembangunan

Departemen Studi Pembangunan

Fakultas Desain Kreatif dan Bisnis Digital

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Surabaya

2024



THESIS- DS234801

**ANALYSIS OF STREET FOOD VENDORS' EFFORTS IN
DEVELOPING CULINARY BUSINESSES AND
TOURISTS' PERCEPTIONS OF CULINARY
ATTRACTIVENESS AT ALUN-ALUN TRUNOJOYO
TOURISM, SAMPANG DISTRICT**

JUWITA APRILYANA ZAIN

NRP 5033201006

Advisor

Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D

NIP 197901202002122002

Development Studies Study Program

Department of Development Studies

Faculty of Creative Design and Digital Business

Sepuluh Nopember Institute Of Technology

Surabaya

2024

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS UPAYA *STREET FOOD VENDORS* DALAM MENGEMBANGKAN USAHA KULINER DAN PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP DAYA TARIK KULINER PADA WISATA ALUN-ALUN TRUNOJOYO, KABUPATEN SAMPANG

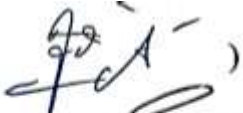


PROPOSAL TUGAS AKHIR


Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar sarjana pada
Program Studi S-1 Studi Pembangunan
Departemen Studi Pembangunan
Fakultas Desain Kreatif dan Bisnis Digital
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh : **JUWITA APRILYANA ZAIN**

NRP. 5033201006

Disetujui oleh Tim Penguji Tugas Akhir :

- | | | |
|---------------------------------------|------------|---|
| 1. Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D | Pembimbing | () |
| 2. Dr. Soedarso, S.S., M. Hum | Penguji | () |
| 3. Dr. Windiani, S.Sos., M.Si | Penguji | () |

Kepala Departemen Studi Pembangunan

Dr. Arfan Fahmi, S.S. M.Pd.
NIP. 197101111998031016

SURABAYA
Juli, 2024

APPROVAL SHEET

ANALYSIS OF STREET FOOD VENDORS' EFFORTS IN DEVELOPING CULINARY BUSINESSES AND TOURISTS' PERCEPTIONS OF CULINARY ATTRACTIVENESS AT ALUN-ALUN TRUNOJOYO TOURISM, SAMPANG DISTRICT

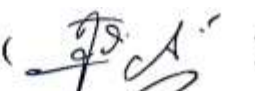


FINAL PROJECT PROPOSAL

Submitted to fulfill one of the requirements
for obtaining a degree at
Undergraduate Study Program of Development Studies
Department of Development Studies
Faculty of Creative Design and Digital Business
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

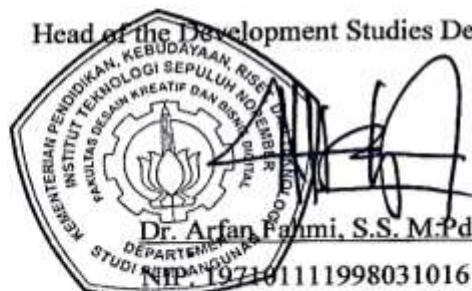
By: **JUWITA APRILYANA ZAIN**

NRP. 5033201006

Approved by Final Project Examiner Team:

- | | | |
|---------------------------------------|----------|---|
| 1. Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D | Advisor | () |
| 2. Soedarso, S.S., M. Hum | Examiner | () |
| 3. Dr. Windiani, S.Sos., M.Si | Examiner | () |

Head of the Development Studies Department



SURABAYA
July, 2024

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama mahasiswa / NRP : Juwita Aprilyana Zain / 5033201006

Program studi : Studi Pembangunan

Dosen Pembimbing / NIP : Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D / 197901202002122002

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal Tugas Akhir dengan judul “Analisis Upaya *Street Food Vendors* Dalam Mengembangkan Usaha Kuliner Dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner Pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang” adalah hasil karya sendiri, bersifat orisinal, dan ditulis dengan mengikuti kaidah penulisan ilmiah.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Surabaya, 11 Juli 2024

Mengetahui
Dosen Pembimbing



Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D
NIP. 197901202002122002

Mahasiswa



Juwita Aprilyana Zain
NRP. 5033201006

STATEMENT OF ORIGINALITY

The undersigned below:

Name of student / NRP : Juwita Aprilyana Zain / 5033201006

Department : Studi Pembangunan

Advisor / NIP : Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D / 197901202002122002

Hereby declare that the Final Project Proposal with the title "Analysis of Street Food Vendors' Efforts in Developing Culinary Businesses and Tourist Perceptions of Culinary Attractions at Trunojoyo Square Tourism, Sampang Regency" is the result of one's own work, is original, and written by following writing rules scientific.

If in the future there is a discrepancy with this statement, I am willing to accept sanctions in accordance with the provisions in force at the Sepuluh Nopember Institute of Technology.

Surabaya, 11 July 2024

Acknowledged
Advisor



Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D
NIP. 197901202002122002

Student



Juwita Aprilyana Zain
NRP. 5033201006

ABSTRAK

ANALISIS UPAYA *STREET FOOD VENDORS* DALAM MENGEMBANGKAN USAHA KULINER DAN PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP DAYA TARIK KULINER PADA WISATA ALUN-ALUN TRUNOJOYO, KABUPATEN SAMPANG

Nama Mahasiswa / NRP : Juwita Aprilyana Zain / 5033201006
Departemen : Studi Pembangunan FKBD - ITS
Dosen Pembimbing : Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D

Abstrak

Pariwisata kuliner telah menjadi bagian integral dari industri pariwisata modern. Pengembangan pariwisata kuliner yang berkelanjutan memainkan peran penting dalam mempertahankan keberlanjutan ekonomi, budaya, dan lingkungan. Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang merupakan salah satu destinasi wisata yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *street food vendors* di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, menerapkan berbagai strategi untuk mengembangkan usaha kuliner termasuk promosi *online* dan *offline*, adaptasi cepat terhadap perubahan tren kuliner, serta kolaborasi dengan sesama pelaku usaha. Strategi-strategi ini terbukti efektif dalam meningkatkan keberlanjutan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pelaku usaha kuliner juga menghadapi tantangan signifikan, seperti masalah perizinan yang kompleks, persaingan yang ketat, dan akses terbatas terhadap sumber daya dan infrastruktur. Di sisi lain, persepsi pengunjung menunjukkan bahwa keunikan kuliner lokal, kebersihan tempat makan, dan harga terjangkau sangat mempengaruhi daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo. Keunikan kuliner tradisional seperti bebek Madura dan rujak Madura menjadi daya tarik bagi pengunjung, sementara suasana sejuk dan fasilitas yang tersedia juga memberikan pengalaman positif. Hasil ini memberikan wawasan mendalam tentang dinamika pasar kuliner lokal dan menyarankan kebijakan yang dapat meningkatkan kondisi sosial dan ekonomi bagi *street food vendors* di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

Kata kunci: *Strategi, Pariwisata Kuliner, Street Food Vendors, Alun-Alun Trunojoyo.*

ABSTRACT

ANALYSIS OF STREET FOOD VENDORS' EFFORTS IN DEVELOPING CULINARY BUSINESSES AND TOURISTS' PERCEPTIONS OF CULINARY ATTRACTIVENESS AT ALUN-ALUN TRUNOJOYO TOURISM, SAMPANG DISTRICT

Student Name / NRP : Juwita Aprilyana Zain / 5033201006
Department : Development Studies F-CREABIZ - ITS
Advisor : Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D

Abstract

Culinary tourism has become an integral part of the modern tourism industry. Sustainable culinary tourism development plays a crucial role in maintaining economic, cultural, and environmental sustainability. Alun-Alun Trunojoyo, Sampang Regency, is one such tourist destination with potential for development. This study aims to analyze the efforts of street food vendors in developing their culinary businesses and tourists' perceptions of culinary attractions at Alun-Alun Trunojoyo, Sampang Regency. The research employs a qualitative method with a phenomenological approach. Data were collected through observation, interviews, and documentation. Findings reveal that street food vendors in Alun-Alun Trunojoyo, Sampang Regency, employ various strategies such as online and offline promotions, rapid adaptation to culinary trends, and collaboration with fellow entrepreneurs. These strategies have proven effective in enhancing the sustainability of culinary businesses in the area. However, vendors face significant challenges including complex licensing issues, intense competition, and limited access to resources and infrastructure. On the other hand, tourists' perceptions indicate that the uniqueness of local cuisine, cleanliness of dining venues, and affordability significantly influence the culinary appeal at Alun-Alun Trunojoyo. Traditional culinary delights like Madura duck and Madura fruit salad attract visitors, while the serene ambiance and available facilities contribute to positive experiences. These findings provide deep insights into the dynamics of the local culinary market and suggest policies to improve social and economic conditions for street food vendors in Alun-Alun Trunojoyo, Sampang Regency.

Keywords: *Strategy, Culinary Tourism, Street Food Vendors, Trunojoyo Square.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul "Analisis Upaya *Street Food Vendors* Dalam Mengembangkan Usaha Kuliner Dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner Pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Studi Pembangunan, Fakultas Desain Kreatif dan Bisnis Digital, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Arfan Fahmi, SS., M. Pd., selaku kepala departemen Studi Pembangunan yang telah memberikan dukungan dan fasilitas selama proses penyusunan Tugas Akhir.
2. Adi Suryani, SS., M.Ed (LM)., Ph.D, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan yang sangat berharga selama penyusunan Tugas Akhir.
3. Soedarso, S.S., M. Hum, dan Dr. Windiani, S.Sos., M.Si., selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran yang bermanfaat untuk menyempurnakan Tugas Akhir.
4. Seluruh Dosen Departemen Studi Pembangunan, yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan bekal selama menempuh pendidikan.
5. Kedua orang tua tercinta penulis, Zain Farid dan Juwairiyah, yang selalu memberikan kasih sayang yang tiada henti, doa, nasehat, serta kesabaran yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dengan lancar.
6. Adik penulis, Deny Pramadana Zain dan Dimas Pramadana Zain, terimakasih atas doa dan segala dukungan.
7. Bapak Mukid, Ibu Zoya, dan Informan lainnya yang telah bersedia meluangkan waktu untuk diwawancarai dan memberikan informasi yang bermanfaat bagi penelitian ini.
8. Kakak Has, terimakasih sudah memberikan materi dan *support* dalam mengerjakan skripsi ini hingga selesai.
9. Ahmad Firdaus yang selalu memberikan semangat, perhatian, kesabaran, dan dukungan doa, serta telah menjadi tempat keluh kesah dan selalu ada dalam suka maupun duka selama proses menyusun skripsi ini.
10. Teman-teman angkatan 2020, atas dukungan dan semangatnya selama masa perkuliahan.
11. Terimakasih seluruh pihak yang terlibat dalam proses penelitian yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca untuk perbaikan Tugas Akhir ini di masa depan.

Surabaya, 11 Juli 2024

Juwita Aprilyana Zain

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
APPROVAL SHEET	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
STATEMENT OF ORIGINALITY	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan.....	6
1.4 Manfaat.....	6
1.4.1 Akademis.....	6
1.4.2 Praktis.....	6
1.5 Fokus Penelitian.....	7
1.6 Signifikansi Penelitian.....	8
1.7 Kerangka Berpikir Permasalahan.....	9
1.8 Pra-Observasi Penelitian.....	10
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	12
2.2 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu.....	16
2.3 Dasar Teori.....	20
2.3.1 Konteks Umum Pariwisata.....	20
2.3.2 Kuliner dan Budaya.....	21
2.3.3 Pengembangan Pariwisata Kuliner.....	24
2.3.4 Masyarakat Lokal, Kuliner dan Pengembangan Pariwisata Kuliner.....	27
2.3.5 UMKM Kuliner.....	29
2.3.6 Pariwisata Kuliner yang Berkelanjutan.....	30
BAB 3 METODOLOGI	33
3.1 Metode Penelitian.....	33
3.2 Jenis Pendekatan.....	33
3.3 Lokasi dan Waktu.....	33
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	34
3.5 Informan Penelitian.....	36
3.6 Metode Analisis Data.....	38
3.7 Uji Keabsahan Data.....	40
3.8 Alur Metode Penelitian.....	40
3.9 Instrumen.....	42
3.10 <i>Timeline</i> Penelitian.....	43
3.11 Etika Dalam Penelitian.....	45
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Hasil Penelitian.....	46
4.1.1 Kondisi Wisata Alun-Alun Trunojoyo.....	46
4.1.2 Kondisi <i>Street Food Vendors</i> di Wisata Alun-Alun Trunojoyo.....	51

4.1.3 Profil Informan	52
4.1.4 Strategi <i>Street Food Vendors</i> dalam Mengembangkan Usaha Kuliner.....	55
4.1.4.1 Strategi <i>Street Food Vendors</i>	55
4.1.5 Tantangan yang dihadapi <i>Street Food Vendors</i> dalam Mengembangkan dan Mendukung Keberlanjutan Kuliner.....	59
4.1.5.1 Tantangan dalam Mengembangkan Kuliner	59
4.1.5.2 Tantangan dalam Mendukung Keberlanjutan Kuliner.....	62
4.1.6 Persepsi Pengunjung terhadap Daya Tarik Kuliner	66
4.2 Pembahasan.....	71
4.2.1 Strategi <i>street food vendors</i> dalam Mengembangkan Usaha Kuliner	71
4.2.2 Tantangan yang dihadapi <i>Street Food Vendors</i> dalam Mengembangkan dan Mendukung Keberlanjutan Kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang	78
4.2.2.1 Tantangan dalam Mengembangkan Kuliner	78
4.2.2.2 Tantangan dalam Mendukung Keberlanjutan Kuliner.....	84
4.2.3 Persepsi Pengunjung Terhadap Daya Tarik Kuliner	89
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	96
5.1 Kesimpulan	96
5.2 Saran.....	97
5.3 Arahan untuk penelitian selanjutnya	98
DAFTAR PUSTAKA	99
LAMPIRAN	104
Lampiran 1. Pedoman Observasi	104
Lampiran 2. Pedoman Wawancara untuk Pelaku Usaha 1 dan Pelaku Usaha 2.....	105
Lampiran 3. Pedoman Wawancara Pengunjung Individu.....	106
Lampiran 4. Pedoman Wawancara Pengunjung Kelompok	107
Lampiran 5. Pedoman Wawancara Pengunjung Keluarga.....	108
Lampiran 6. Pedoman Wawancara untuk Pengunjung Kuliner Umum	109
Lampiran 7. <i>Informed Consent</i>	110
Lampiran 8. Template <i>Field Note</i>	111
Lampiran 9. Surat Permohonan Pengambilan Data Penelitian	112
Lampiran 10. Klasifikasi Data	114
Lampiran 11. Pernyataan Klasifikasi	117
Lampiran 12. Daftar Informan	120
Lampiran 13. <i>Member Check</i>	121
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian.....	132
Lampiran 15. <i>Logbook</i> Bimbingan	134
Lampiran 16. Biodata Penulis	136

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Potensi Alam, Budaya dan Sejarah di Kabupaten Sampang.....	3
Gambar 1.2	Kekayaan Kuliner Madura di Kabupaten Sampang.....	3
Gambar 1.3	Peran Masyarakat Madura dalam Mendukung Pariwisata.....	4
Gambar 1.4	Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang	5
Gambar 1.5	Kerangka Berpikir Permasalahan.....	9
Gambar 1.6	Pra-observasi Wisata Kuliner di Alun-Alun Trunojoyo	11
Gambar 3.1	Denah Alun-Alun Trunojoyo.....	34
Gambar 3.2	Kondisi di Alun-Alun Trunojoyo.....	34
Gambar 3.3	Metode Analisis Data.....	38
Gambar 3.4	Alur Metode Penelitian	40
Gambar 3.5	Instrumen Penelitian.....	43
Gambar 4.1	Taman Alun-Alun Trunojoyo.....	47
Gambar 4.2	Area Alun-Alun Trunojoyo secara menyeluruh.....	47
Gambar 4.3	Kuliner Tradisional di Alun-Alun Trunojoyo	48
Gambar 4.4	Kuliner modern di Alun-Alun Trunojoyo	49
Gambar 4.5	Daya tarik budaya dan rekreasi	49
Gambar 4.6	Lahan Parkir di Alun-Alun Trunojoyo.....	50
Gambar 4.7	Fasilitas pendukung di Alun-Alun Trunojoyo	51
Gambar 4.8	Gerobak Makan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang	51
Gambar 4.9	Media Sosial Instagram.....	72
Gambar 4.10	Analisis Promosi Kuliner	73
Gambar 4.11	Analisis Perubahan Tren Kuliner	75
Gambar 4.12	Bazar Ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo	76
Gambar 4.13	Analisis Strategi Kolaborasi antar Pelaku Usaha.....	77
Gambar 4.14	Kombinasi nasi kobel dan bebek Madura di Alun-Alun Trunojoyo.....	77
Gambar 4.15	Analisis Tantangan Keterbatasan Sumber Daya	79
Gambar 4.16	Pelaku usaha kuliner menjual sarkoyo di Alun-Alun Trunojoyo.....	80
Gambar 4.17	Pelaku usaha kuliner menjual kebab di Alun-Alun Trunojoyo.....	81
Gambar 4.18	Analisis Tantangan Produk kuliner dengan varian yang sama	81
Gambar 4.19	Pelaku usaha kuliner menjual seblak di Alun-Alun Trunojoyo	82
Gambar 4.20	Analisis Tantangan dalam Mengelola Manajemen Keuangan.....	83
Gambar 4.21	Analisis Tantangan Persaingan Tingkat Harga	85
Gambar 4.22	Pengunjung berdiri di Alun-Alun Trunojoyo.....	86
Gambar 4.23	Analisis Tantangan Keterbatasan Fasilitas	87
Gambar 4.24	Analisis Tantangan Kebijakan Pemerintah saat diadakan Acara Kuliner.....	88
Gambar 4.25	Bebek Madura di Alun-Alun Trunojoyo.....	90
Gambar 4.26	Rujak Madura di Alun-Alun Trunojoyo	90
Gambar 4.27	Analisis Keunikan kuliner Lokal	91
Gambar 4.28	Sate Madura di Alun-Alun Trunojoyo	91
Gambar 4.29	Pengunjung duduk dibawah pepohonan Alun-Alun Trunojoyo	92
Gambar 4.30	Analisis Kebersihan dan Kenyamanan.....	93
Gambar 4.31	Analisis Harga Terjangkau.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	12
Tabel 2.2 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu	16
Tabel 3.1 Rekapitulasi Metode Pengumpulan Data.....	35
Tabel 3.2 Timeline Penelitian	44
Tabel 4.1 Informan Pelaku Usaha Kuliner.....	52
Tabel 4.2 Informan Pengunjung dari Pelaku Usaha 1	53
Tabel 4.3 Informan Pengunjung dari Pelaku Usaha 2	53
Tabel 4.4 Informan Pengunjung Umum	54
Tabel 4.5 Strategi Promosi Kuliner	55
Tabel 4.6 Strategi Beradaptasi dengan Cepat terhadap Perubahan Tren Kuliner.....	56
Tabel 4.7 Strategi Kolaborasi dengan Pelaku Usaha lainnya	58
Tabel 4.8 Tantangan Keterbatasan Sumber Daya.....	59
Tabel 4.9 Produk Kuliner dengan Varian yang sama	60
Tabel 4.10 Tantangan Keterbatasan dalam Mengelola Manajemen Keuangan.....	61
Tabel 4.11 Persaingan Tingkat Harga.....	62
Tabel 4.12 Tantangan Keterbatasan Fasilitas	64
Tabel 4.13 Tantangan Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner.....	65
Tabel 4.14 Keunikan Kuliner Lokal	66
Tabel 4.15 Kebersihan dan Kenyamanan	68
Tabel 4.16 Harga Terjangkau	69
Tabel 4.17 Strategi promosi kuliner	71
Tabel 4.18 Perubahan Tren Kuliner.....	73
Tabel 4.19 Strategi Kolaborasi dengan Sesama Pelaku Usaha Kuliner Lainnya	75
Tabel 4.20 Tantangan Keterbatasan Sumber Daya.....	79
Tabel 4.21 Tantangan Produk Kuliner dengan Varian yang sama	80
Tabel 4.22 Tantangan dalam Mengelola Manajemen Keuangan.....	82
Tabel 4.23 Tantangan Persaingan Tingkat Harga.....	84
Tabel 4.24 Tantangan Keterbatasan Fasilitas	85
Tabel 4.25 Tantangan Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner.....	87
Tabel 4.26 Keunikan kuliner lokal.....	89
Tabel 4.27 Kebersihan dan Kenyamanan	92
Tabel 4.28 Harga Terjangkau	94

BAB 1

PENDAHULUAN

Bab Pendahuluan membahas hal-hal yang mendorong atau menjadi latar belakang dilakukannya penelitian. Bab pendahuluan ini dibagi menjadi beberapa sub-bab, diantaranya adalah latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, fokus penelitian, signifikansi penelitian, alur berpikir dalam penelitian dan pra-observasi penelitian.

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari sekitar 17.000 pulau besar dan kecil. Keberadaan pulau-pulau tersebut membentuk keunikan geografis yang menciptakan keanekaragaman lingkungan, kehidupan budaya seluruh nusantara dan keberagaman destinasi pariwisata (Dwi & Subekti, 2017).

Indonesia memiliki potensi wisata yang sangat besar karena memiliki kekayaan alam, budaya dan keragaman destinasi. Indonesia dianugerahi keindahan alam yang luar biasa, termasuk pantai-pantai eksotis, gunung berapi, hutan tropis, dan terumbu karang. Salah satu contoh destinasi wisata seperti Bali, Raja Ampat, Pulau Komodo, dan Yogyakarta menarik wisatawan domestik dan internasional. Indonesia juga kaya akan keanekaragaman budaya karena memiliki lebih dari 300 suku bangsa dan bahasa (Wijayanti, 2020). Warisan budaya seperti wayang kulit, tari tradisional, batik, dan candi-candi sejarah dapat menjadi daya tarik budaya bagi wisatawan yang ingin mengetahui, menikmati pengalaman budaya yang unik. Masakan Indonesia yang kaya rasa dan beragam menciptakan daya tarik tersendiri bagi para pecinta kuliner (Tyas, 2017).

Pemerintah Indonesia terus berusaha untuk meningkatkan infrastruktur pariwisata termasuk bandara, jalan raya, dan akomodasi untuk memudahkan aksesibilitas ke berbagai destinasi pariwisata. Pemerintah Indonesia juga membangun dan memperbaiki infrastruktur pariwisata dan melakukan pemasaran, salah satunya adalah beberapa kota di Indonesia menjadi tuan rumah berbagai acara internasional, konferensi, dan pameran, meningkatkan profil negara sebagai destinasi bisnis (Kristianto et al., 2023).

Indonesia mempunyai potensi pariwisata yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman. Minat wisatawan juga mengalami perubahan di era digital. Sebagai contoh, wisatawan mencari destinasi pariwisata dengan menggunakan media sosial. Wisatawan dapat berbagi pengalamannya melalui platform seperti Instagram, Facebook dan TikTok. Perubahan minat wisatawan didukung oleh teknologi yang berkembang sehingga memudahkan dalam memilih destinasi pariwisata. Dengan memanfaatkan potensi pariwisata secara berkelanjutan, Indonesia dapat terus memperkuat posisinya sebagai destinasi pariwisata unggulan di Asia Tenggara dan dunia (Kahar & Asrilisyak, 2021). Peran digital terhadap kuliner yaitu memperluas jangkauan pasar dan mempromosikan produk (memasarkan produk secara *online*).

Wisata yang berkembang di Indonesia salah satunya adalah jenis wisata kuliner (*culinary tourism*). Kuliner merupakan salah satu potensi wisata yang populer saat ini dan menjadi salah satu daya tarik wisata (Ratnasari et al., 2020). Pengunjung dapat menikmati beragam daya tarik wisata dan menikmati makanan yang tersedia di destinasi pariwisata tersebut.

Kuliner mempunyai peran yang penting dalam perkembangan pariwisata. Kuliner dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menikmati berbagai jenis macam makanan khas daerah yang disajikan di setiap destinasi pariwisata yang dikunjunginya. Makanan khas daerah dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Wisatawan dapat mencoba makanan lokal yang unik dan autentik. Hal ini dikarenakan selain berfungsi sebagai daya tarik

wisata, kuliner juga dapat menjadi salah satu cara untuk memahami sosial budaya dan tradisi suatu masyarakat.

Kuliner terkenal dan berkualitas tinggi dapat dikembangkan menjadi produk unggulan wisata yang dapat menarik minat pengunjung di destinasi pariwisata. Dewasa ini berkembang banyak destinasi pariwisata yang mengelola daya tarik kulinernya dengan memadukan makanan tradisional lokal dan modern (Antara, 2022). Sebagai contoh, Bali dan Yogyakarta menggabungkan kekayaan kuliner tradisional Indonesia, yaitu nasi goreng, sate, dan rendang.

Kuliner lokal merupakan produk makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat atau disajikan pada perayaan dan *event-event* tertentu, diwariskan secara turun-temurun, dibuat menurut resep dari generasi ke generasi. Kuliner lokal dapat disebut identitas provinsialisme atau bersifat kedaerahan karena keberadaannya merupakan bagian dari budaya lokal, seperti mempunyai metode khusus pengolahan bahan-bahan yang terkandung dalam budaya lokal (Tyas, 2017).

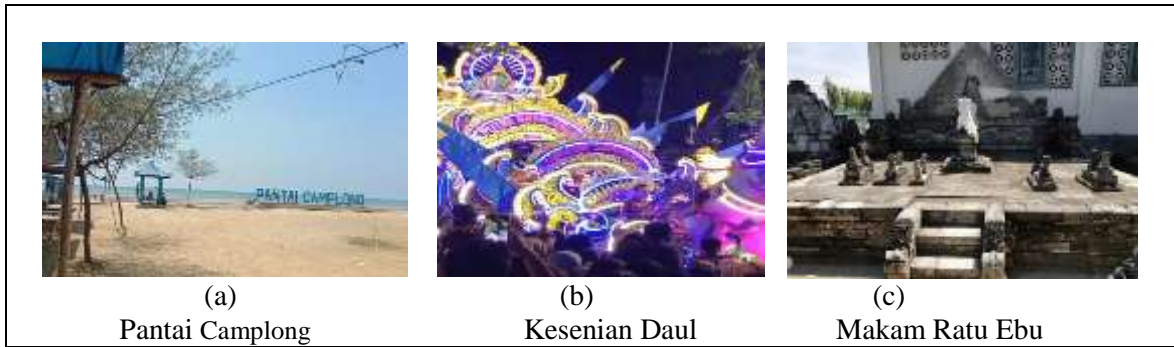
Kuliner modern lebih fokus pada penggabungan inovasi dan tren terkini dalam penyajian makanan, diantaranya adalah bereksperimen dengan teknik memasak modern, presentasi kreatif, atau menyajikan hidangan tradisional dengan sentuhan kontemporer. Kontemporer adalah gaya seni atau desain yang mencerminkan unsur modern dan tren budaya atau seni terkini (Tyas, 2017).

Kuliner memainkan peran penting dalam perkembangan masyarakat melalui berbagai aspek, baik melalui segi ekonomi, budaya, maupun sosial. Industri kuliner menciptakan lapangan kerja, mewariskan dan mempertahankan identitas budaya, memfasilitasi pertukaran budaya dan memicu inovasi. Selain itu, perkembangan tren kesehatan dan gaya hidup juga mempengaruhi cara masyarakat memandang dan mengonsumsi makanan.

Masyarakat dapat berperan aktif dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan. Beberapa peran yang dapat dilakukan oleh masyarakat adalah pertama, masyarakat dapat mendukung usaha kuliner lokal dengan cara memberikan dukungan dana, meningkatkan promosi dan memperluas kerjasama untuk meningkatkan kualitas daya saing kuliner lokal. Kedua, masyarakat dapat berpartisipasi dengan cara menjaga keaslian atau kelestarian resep kuliner tradisional. Ketiga, sebagai penerima manfaat dimana masyarakat tidak terlibat dalam pengembangan pariwisata, akan tetapi menerima manfaat dari adanya pengembangan pariwisata (Herdiana, 2019).

Wisata kuliner berperan penting dalam memperkuat identitas destinasi pariwisata, melestarikan warisan budaya dan memerangi homogenitas kuliner global. Kuliner juga berperan sebagai medium atau sarana seseorang untuk menikmati berbagai jenis makanan dan mendukung ekonomi lokal (Antara, 2022).

Provinsi Jawa Timur merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keberagaman destinasi pariwisata dan daya tarik wisata yang tidak kalah menariknya dengan provinsi-provinsi lainnya. Kabupaten Sampang adalah salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Batas wilayah Kabupaten Sampang adalah Laut Jawa di utara, wilayah administratif Kabupaten Pamekasan di sebelah timur, wilayah administratif Kabupaten Bangkalan di sebelah barat, dan Selat Madura di sebelah Selatan (Rukmana & Armono, 2013). Dewasa ini, Kabupaten Sampang banyak mengembangkan destinasi pariwisata yang beragam, yang meliputi ragam wisata alam, wisata budaya dan wisata sejarah. Berikut ini merupakan gambar kekayaan pariwisata yang ada di Kabupaten Sampang, Madura.



Gambar 1.1 Potensi Alam, Budaya dan Sejarah di Kabupaten Sampang
 Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Potensi alam, budaya dan sejarah terdapat pada Gambar 1.1, yang mencakup gambar (a) Pantai Camplong, gambar (b) Kesenian Daul dan gambar (c) Makam Ratu Ebu. Pantai Camplong kawasan wisata alam yang terletak di Desa Dharma Camplong, Kecamatan Camplong, dengan jarak ± 9 km dari pusat Kota Sampang. Destinasi wisata Pantai Camplong dilengkapi dengan tempat penginapan berupa hotel *resort* bintang dua, restoran, warung makan tradisional, pasar wisata, tempat parkir yang memadai, musala, taman bermain, dan keamanan yang terjamin. Daul Dug-Dug salah satu ciri khas seni pertunjukan di Pulau Madura, Indonesia. Pertunjukan kesenian Daul Dug-Dug menonjolkan gerakan dinamis yang disertai dengan penggunaan alat musik tradisional, seperti rebana, kendang, dan gendang. Selain sebagai hiburan, kesenian Daul Dug-Dug juga memiliki peran penting dalam mempertahankan identitas budaya dan nilai-nilai tradisional yang tercermin dalam kehidupan masyarakat Madura. Makam Ratu Ebu situs bersejarah berupa tempat peristirahatan terakhir seorang tokoh yang dianggap istimewa dalam sejarah lokal Madura. Selain sebagai tempat peristirahatan, Makam Ratu Ebu juga, mencerminkan kearifan lokal dan nilai-nilai historis yang diwariskan secara turun-temurun di Madura. Dengan dihiasi oleh elemen arsitektur dan ornamen tradisional, Makam Ratu Ebu menjadi saksi perkembangan seni dan kepercayaan masyarakat Madura.

Selain potensi alam, budaya dan sejarah di atas, Kabupaten Sampang memiliki wisata kuliner yang beraneka ragam seperti, rujak Madura, sate Madura, sarkoyo dan bebek goreng. Berikut ini merupakan gambar kekayaan kuliner Madura yang ada di Kabupaten Sampang.



Gambar 1.2 Kekayaan Kuliner Madura di Kabupaten Sampang
 Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 1.2 diatas merupakan kekayaan kuliner Madura yang ada di Kabupaten Sampang, yaitu Rujak Madura, Sate Madura dan Sarkoyo. Gambar (a) Rujak Madura salah satu kuliner khas yang memiliki tempat istimewa dalam ranah kuliner lokal dan memperkaya pengalaman gastronomi dengan cita rasa yang unik. Berakar dari tradisi kuliner Madura, Rujak Madura menonjolkan keunikan melalui paduan bumbu yang khas dan bahan-bahan segar dengan campuran buah-buahan, sayuran, dan saus kacang. Pengunjung dapat merasakan

harmoni yang unik antara pedas, asam, manis, dan gurih, menciptakan pengalaman kuliner yang tak terlupakan. Gambar (b) Sate Madura salah satu makanan tradisional yang berasal dari Pulau Madura. Sate Madura terbuat dari daging sapi atau ayam yang digabungkan dalam bentuk tusuk sate. Proses penyajiannya memakai saus kacang yang terbuat dari berbagai bumbu, seperti kacang tanah, bawang bombay, cabai, kecap manis, dan garam. Sate Madura disajikan dengan lontong (ketupat) dan dihias dengan bawang merah dan mentimun. Gambar (c) Sarkoyo adalah kuliner tradisional yang terbuat dari roti dan potongan pisang. Proses pengolahannya memakai berbagai varian bahan, seperti keju, susu kental manis, coklat dan selai. Harmonisasi kelembutan roti dengan kelezatan manis pisang menjadi ciri khas dari hidangan Sarkoyo. Sarkoyo tidak hanya mencerminkan kekayaan kuliner Madura, tetapi juga memberikan alternatif menarik bagi para penggemar makanan manis. Keberlanjutan kuliner lokal di Kabupaten Sampang dapat terus diperkuat melalui upaya pelestarian resep, pemanfaatan bahan-bahan lokal, promosi kuliner tradisional, dan pendekatan berkelanjutan dalam pengelolaan kuliner. Masyarakat Madura tidak hanya dikenal dengan keberagaman wisata kuliner, akan tetapi juga berperan aktif dalam mengembangkan pariwisata melalui berbagai kegiatan, seperti aktivitas rokat dan kerapan sapi.

Masyarakat Madura dapat berperan aktif dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan. Beberapa peran yang dapat dilakukan oleh masyarakat Madura adalah pertama, masyarakat Madura dapat menciptakan peluang ekonomi lokal. Kedua, masyarakat Madura dapat melestarikan keunikan budayanya dan menciptakan destinasi pariwisata budaya. Ketiga, masyarakat Madura dapat berpartisipasi aktif dalam festival dan *event* pariwisata Madura. Beberapa gambar berikut ini menggambarkan peran masyarakat Madura dalam mendukung pariwisata.



Gambar 1.3 Peran Masyarakat Madura dalam Mendukung Pariwisata
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Peran masyarakat Madura dalam mendukung pariwisata terdapat pada Gambar 1.3, yaitu gambar (a) Aktivitas Roket dan gambar (b) Kerapan Sapi. Aktivitas Roket ritual yang bertujuan untuk menghindari bahaya atau menghilangkan kejahatan dalam suatu rumah masyarakat. Masyarakat Madura mempunyai orientasi pada kehidupan dua alam, yaitu alam makrokosmos dan mikrokosmos. Keseimbangan antara dua alam tersebut senantiasa diupayakan dan dijaga agar hidup dan kehidupannya selalu harmonis (Rahayu et al., 2018).

Tradisi Roket, sebagai peristiwa aktivitas sosial adat yang telah mengakar dan menyatu dalam kehidupan masyarakat Madura, terus bergerak secara dinamis sesuai dengan nilai-nilai budaya pemiliknya. Tradisi Roket menjadi bagian integral dalam kehidupan masyarakat Madura, khususnya di wilayah pedesaan, di mana warisan leluhur masih dijunjung tinggi dan dilestarikan dengan dilakukan secara turun-temurun.

Kerapan Sapi tradisi unik yang erat kaitannya dengan masyarakat setempat. Kerapan Sapi bukan hanya sekedar balapan sapi, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya dan kehidupan masyarakat Madura. Tradisi Kerapan Sapi memperlihatkan semangat

kebersamaan, kegigihan, dan kompetisi yang merupakan bagian integral dari kehidupan sehari-hari.

Kerapan Sapi tidak hanya menjadi hiburan, tetapi juga mengakar dalam kehidupan ekonomi dan sosial masyarakat Madura. Karapan Sapi dapat berperan dalam memperkuat ikatan antar warga, memajukan ekonomi lokal melalui perjudian atau dukungan sponsor, serta melestarikan kearifan lokal yang diwariskan secara turun temurun.

Salah satu destinasi pariwisata di Kabupaten Sampang Madura yang banyak menarik minat wisatawan adalah wisata kuliner Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan gambar Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.



Gambar 1.4 Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 1.4 di atas merupakan Alun-Alun Trunojoyo salah satu destinasi pariwisata yang terletak di pusat Kota Sampang, Provinsi Jawa Timur. Alun-Alun Trunojoyo Sampang memiliki luas sekitar 2 hektar dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas, seperti taman, air mancur, dan panggung kesenian. Selain itu, Alun-Alun Trunojoyo juga menjadi tempat penyelenggaraan berbagai acara, seperti festival, karnaval, dan pertunjukan seni. Potensi Alun-Alun Trunojoyo belum sepenuhnya dikelola secara optimal. Belum optimalnya pengelolaan Alun-Alun Trunojoyo dapat dilihat dari beberapa hal, seperti terbatasnya fasilitas pendukung, kurang promosi yang maksimal, dan belum adanya koordinasi yang baik antara pemerintah dengan masyarakat.

Kondisi Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang dari awal resmi dibuka hingga saat ini banyak didatangi pengunjung. Pengunjung atau wisatawan yang berasal dari luar daerah Kabupaten Sampang seperti Kabupaten Sumenep, Kabupaten Pamekasan, Kabupaten Bangkalan hingga turis asing datang untuk menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Di pagi hari, suasana Alun-Alun cenderung tenang dan dimanfaatkan oleh para pedagang kaki lima untuk menjajakan beragam makanan dan minuman. Di siang hari, wisatawan menghabiskan waktu dengan bermain atau menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo. Di sore hari, Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat berkumpulnya masyarakat atau wisatawan yang ingin bersantai setelah seharian beraktivitas. Di malam hari Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat pesta atau pertunjukan. Wisatawan berkunjung untuk menikmati suasana malam dan menjelajahi berbagai kuliner yang tersedia.

Jenis makanan yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo sangat bervariasi, mulai dari makanan tradisional seperti rujak madura, sate madura, sarkoyo, dan bebek Madura hingga makanan modern seperti hamburger, pizza, sushi, cimol, sempol, pentol, telur gulung, sablak dan kebab. Kisaran harga makanan yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo relatif terjangkau mulai dari Rp. 3.000 hingga Rp. 20.000.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Upaya *Street Food Vendors* dalam Mengembangkan Usaha Kuliner dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner Pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang”. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini dikarenakan Alun-Alun

Trunojoyo, Kabupaten Sampang merupakan salah satu destinasi wisata yang terkenal di Jawa Timur dan menjadi tempat untuk acara seni atau budaya serta memiliki potensi sebagai destinasi pariwisata kuliner yang menarik perhatian pengunjung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang pada sub-bab sebelumnya, maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?
2. Tantangan apakah yang dihadapi *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?
3. Bagaimana persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?

1.3 Tujuan

Beberapa tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
2. Untuk mengetahui tantangan yang di hadapi *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
3. Untuk mengetahui persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan memberikan sejumlah manfaat baik dari segi akademis maupun praktis. Manfaat tersebut adalah:

1.4.1 Akademis

Manfaat akademis penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat akademik bagi pengembangan ilmu pengetahuan tentang makanan tradisional dan makanan modern serta keunikan cita rasa yang terdapat pada masakan tersebut.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baru dalam kajian strategi pengembangan daya tarik kuliner pada destinasi pariwisata lokal.
3. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya yaitu di bidang ekonomi, industri kuliner dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan di tingkat lokal. Di bidang budaya, makanan sering mencerminkan identitas suatu daerah dan dapat menjadi bagian penting dari warisan budaya. Di bidang pemasaran atau manajemen bisnis dapat membantu meningkatkan daya tarik makanan lokal. Di bidang inovasi, kuliner dapat menciptakan peluang baru, menarik pelanggan, dan meningkatkan daya saing dalam pasar.

1.4.2 Praktis

Manfaat praktis penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. *Street Food Vendors*

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan kepada *street food vendors* agar dapat mengetahui strategi yang digunakan *street food vendors*

Kabupaten Sampang dalam mengembangkan dan mendukung daya tarik kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

2. Pengusaha dan Investor

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang relevan kepada pengusaha dan investor serta memotivasi investor untuk membantu *street food vendors*, agar dapat mengembangkan usaha kulinernya dengan memberikan investasi langsung kepada *street food vendors*.

3. Media

Penelitian ini diharapkan dapat memainkan peran penting dalam memberikan liputan positif terhadap kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang dengan memanfaatkan media massa ataupun media sosial.

- Bagi Masyarakat Luas

Memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

4. Bagi Pemerintah Daerah

Menjadi sumber informasi yang berharga untuk memberikan liputan positif terkait upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Temuan penelitian ini dapat membantu pemerintah dalam menganalisis program yang dilaksanakan dan merancang program yang lebih tepat sasaran dan efektif untuk mendukung pertumbuhan ekonomi lokal serta meningkatkan potensi pariwisata kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

1.5 Fokus Penelitian

Fokus penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini berfokus pada ragam kuliner yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Penelitian ini mencakup dua aspek utama. Aspek pertama adalah jenis makanan yang tersedia, seperti makanan tradisional dan makanan modern. Aspek kedua adalah keunikan cita rasa yang terdapat pada masakan tersebut, keunikan cita rasa dapat berasal dari penggunaan bahan-bahan lokal, resep tradisional atau teknik khusus dalam pengolahan makanan yang memberikan cita rasa khas dan menggambarkan identitas kuliner suatu daerah atau budaya.
2. Wawancara akan dilaksanakan dengan beberapa pihak yang memiliki keterkaitan dengan wisata kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pihak-pihak tersebut mencakup pelaku usaha kuliner dan pengunjung. Melalui wawancara ini, diharapkan dapat diperoleh beragam perspektif mengenai pengalaman kuliner, preferensi, serta harapan mereka terkait pengembangan wisata kuliner di destinasi tersebut.
3. Mengetahui strategi yang digunakan oleh *street food vendor* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang terdiri dari dua aspek utama. Aspek pertama adalah melibatkan upaya penjual dalam merintis dan mengembangkan usaha kuliner (upaya produksi dan strategi pemasaran) di Alun-Alun Trunojoyo. Aspek kedua adalah upaya penjual mempertahankan cita rasa khas kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang, serta berkontribusi atau berkolaborasi dalam meningkatkan daya tarik wisata Alun-Alun melalui potensi kuliner mereka.
4. Mengetahui tantangan yang dihadapi pelaku kuliner dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten

Sampang dengan melihat melalui faktor internal yaitu dari personal dalam diri pelaku usaha kuliner dan eksternal yaitu dari kondisi yang ada di lingkungan masyarakat, termasuk kondisi di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

5. Mengetahui persepsi pengunjung (wisawatan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

1.6 Signifikansi Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa signifikansi, diantaranya adalah:

1. **Potensi Wisata Kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang**

Penelitian ini membahas potensi wisata kuliner yang berkembang di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Alun-Alun Trunojoyo mempunyai berbagai macam potensi, diantaranya adalah peningkatan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Alun-Alun Trunojoyo dan berkembangnya usaha kuliner tradisional dan modern. Dengan memanfaatkan potensi wisata kuliner tersebut, Alun-Alun Trunojoyo dapat menjadi pusat kegiatan yang menggugah semangat masyarakat lokal dalam mengembangkan dan mendukung daya tarik di wisata Alun-Alun Trunojoyo dan membangun nilai-nilai sosial budaya.

2. **Menggali Strategi *Street Food Vendors* di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang**

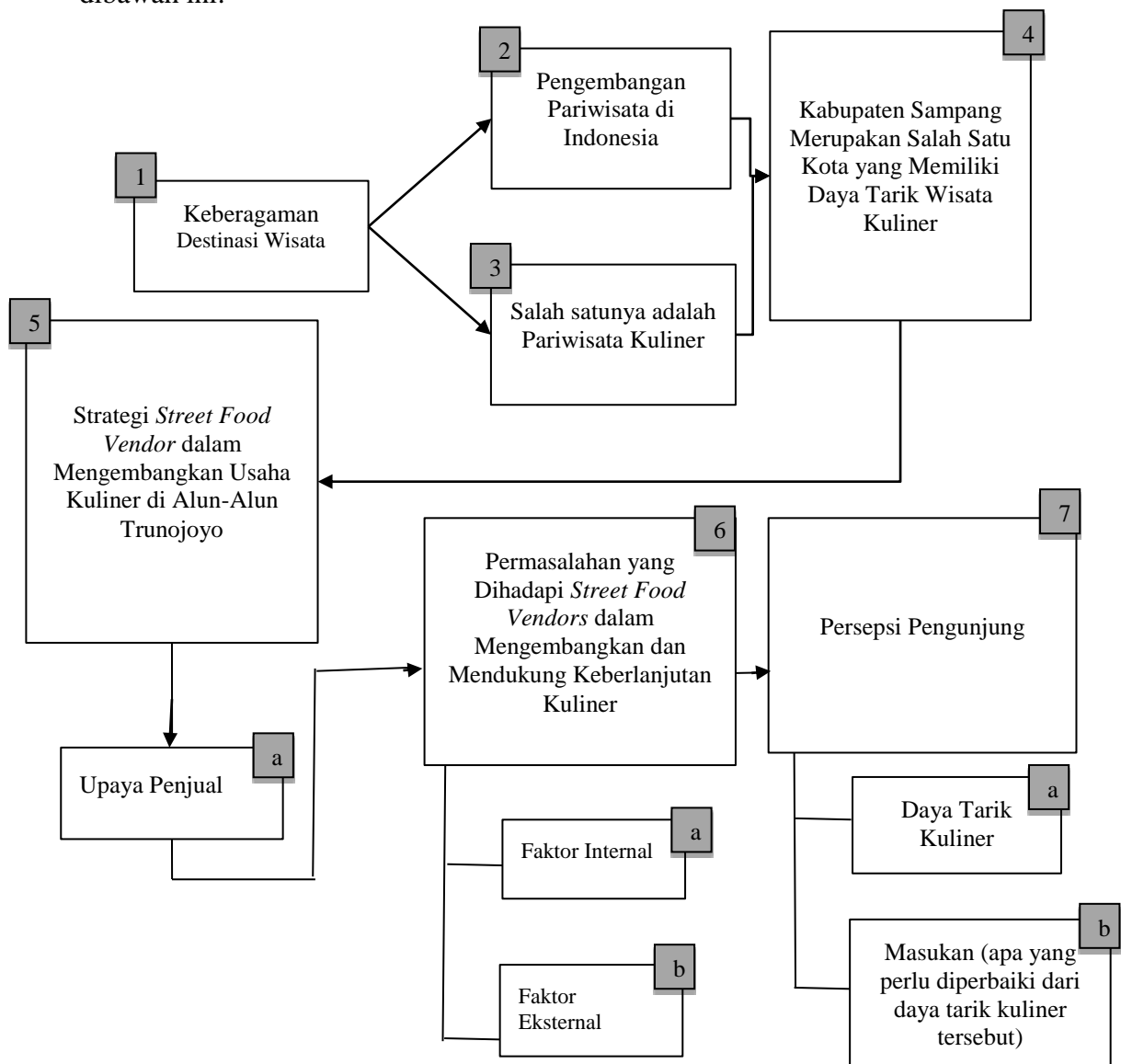
Dalam bidang akademik, penelitian ini terkait dengan strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi para pembaca. Manfaat yang diperoleh pembaca adalah pembaca dapat memperoleh pemahaman mendalam mengenai strategi *street food vendor* dalam mengembangkan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, termasuk potensi pengembangan bisnis, upaya produksi, motivasi mengenai usaha kuliner, kendala, serta kontribusi penjual/pemilik usaha kuliner untuk meningkatkan daya tarik wisata Alun-Alun Trunojoyo.

3. **Berkembangnya Tren Global**

Wisata kuliner menjadi tren global yang paling dinamis. Tren global wisata kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, diantaranya adalah peningkatan minat wisatawan terhadap pengalaman kuliner lokal, integrasi teknologi dalam pemasaran kuliner.

1.7 Kerangka Berpikir Permasalahan

Kerangka berpikir permasalahan pada penelitian ini ditunjukkan pada Gambar 1.5 dibawah ini.



Gambar 1.5 Kerangka Berpikir Permasalahan
Sumber: Penulis (2024)

Berikut merupakan penjelasan bagan kerangka berpikir permasalahan yang terdapat pada Gambar 1.5.

1. Keberagaman Destinasi Pariwisata

Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki keberagaman destinasi pariwisata, seperti pariwisata alam, pariwisata religi dan pariwisata kuliner.

2. Pengembangan Pariwisata di Indonesia

Indonesia mempunyai potensi pariwisata yang terus berkembang mengikuti perubahan zaman. Minat wisatawan berubah di era digital, perubahan minat wisatawan ini didukung oleh teknologi yang berkembang dan memudahkan wisatawan dalam memilih destinasi pariwisata

3. Pariwisata Kuliner

Kuliner merupakan salah satu potensi wisata yang populer saat ini dan berpotensi untuk menjadi salah satu daya tarik wisata.

4. Salah Satu Kota yang Memiliki Daya Tarik Wisata Kuliner adalah Kabupaten Sampang

Kabupaten Sampang memiliki destinasi wisata kuliner yang cukup terkenal, memiliki keunikan rasa makanan tradisional khas Madura.

5. Strategi *Street Food Vendors* dalam Mengembangkan Usaha Kuliner di Alun-Alun Trunojoyo

- a. Upaya penjual dalam merintis dan mengembangkan usaha kuliner (upaya produksi)
- b. Strategi pemasaran (cara menyajikan makanan, promosi sosial media, desain stan dan inovasi pemasaran)
- c. Upaya penjual dalam mempertahankan cita rasa khas kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
- d. Upaya penjual dalam meningkatkan daya tarik kulinernya.

6. Permasalahan yang Dihadapi *Street Food Vendors* dalam Mengembangkan dan Mendukung Keberlanjutan Kuliner

Selain ketertarikan masyarakat lokal, peneliti juga ingin mengetahui tantangan yang dihadapi *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner pada wisata Alun-alun Trunojoyo Kabupaten Sampang adalah sebagai berikut:

- a. Faktor internal yaitu dari personal dalam diri *street food vendors*
- b. Faktor eksternal yaitu dari kondisi yang ada di lingkungan masyarakat, termasuk kondisi di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

7. Persepsi Pengunjung

- a. Daya Tarik
 - Jenis makanan yang tersedia, seperti makanan tradisional dan makanan modern.
 - Keunikan cita rasa yang terdapat pada masakan tersebut, keunikan cita rasa dapat berasal dari penggunaan bahan-bahan lokal, resep tradisional atau teknik khusus dalam pengolahan makanan yang memberikan cita rasa khas dan menggambarkan identitas kuliner suatu daerah atau budaya, keunikan cara penyajian dan keunikan tampilan kuliner.
- b. Masukan (apa yang perlu diperbaiki dari daya tarik kuliner tersebut).

1.8 Pra-Observasi Penelitian

Sebelum menyusun proposal penelitian, peneliti melakukan kunjungan pra-observasi. Pra-observasi ini merupakan langkah awal untuk mengetahui kondisi lingkungan dan kondisi pedagang di Alun-Alun Trunojoyo.

Alun-Alun Trunojoyo merupakan salah satu destinasi pariwisata yang terletak di pusat Kota Sampang, Provinsi Jawa Timur. Alun-Alun Trunojoyo Sampang memiliki luas sekitar 2 hektar dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas, seperti taman, air mancur, dan panggung kesenian. Selain itu, Alun-Alun Trunojoyo juga menjadi tempat penyelenggaraan berbagai acara, seperti festival, karnaval, dan pertunjukan seni.

Peneliti melakukan kunjungan dengan melihat kondisi Alun-Alun Trunojoyo secara langsung, berbincang dengan pelaku usaha kuliner dan bertanya secara singkat mengenai bagaimana kondisi Alun-alun Trunojoyo dahulu dan sekarang. Peneliti mengunjungi Alun-Alun Trunojoyo pada tanggal 4 November 2023 dan bertemu dengan Bapak Ahmad selaku salah satu pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Peneliti telah meminta izin kepada Bapak Ahmad untuk melaksanakan penelitian di lokasi tersebut.

Dokumentasi peneliti selama pra-observasi wisata kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang dapat dilihat pada gambar berikut ini.



(a)

Pada Siang Hari

(b)

Pada Malam Hari

(c)

Sate Madura

Gambar 1.6 Pra-observasi Wisata Kuliner di Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2023)

Pada Gambar 1.6 di atas merupakan pra-observasi wisata kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, yaitu kondisi pada siang hari, kondisi pada malam hari dan sate Madura. Gambar (a) kondisi Alun-Alun Trunojoyo di siang hari. Di siang hari wisatawan menghabiskan waktu dengan bermain atau menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo. Baris selanjutnya (b) kondisi Alun-Alun Trunojoyo di malam hari. Di malam hari Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat acara pesta atau pertunjukan. Gambar (c) Sate Madura. Sate Madura salah satu kuliner tradisional yang berasal dari Pulau Madura, Sate Madura terbuat dari daging sapi atau ayam yang digabungkan dalam bentuk tusuk sate. Proses penyajiannya memakai saus kacang yang terbuat dari berbagai bumbu, seperti kacang tanah, bawang bombay, cabai, kecap manis, dan garam. Sate Madura disajikan dengan lontong (ketupat) dan dihias dengan bawang merah dan mentimun.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Bab 2 atau Bab Tinjauan Pustaka membahas hasil-hasil dan konsep penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan. Dalam bab ini juga dibahas dasar pemikiran (teori dan konsep) yang dijadikan landasan dalam penelitian. Bab ini terdiri dari beberapa sub-bab, diantaranya adalah keterkaitan penelitian yang akan dilakukan dengan studi sebelumnya.

2.1 Hasil Penelitian Terdahulu

Tabel berikut (Tabel 2.1) berisi beberapa referensi dari studi-studi sebelumnya yang digunakan sebagai acuan serta perbandingan dengan penelitian yang akan dilakukan. Pembahasan dalam tabel 2.1 meliputi beberapa hal termasuk identitas publikasi seperti metode penelitian, hasil dan tujuannya.

Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu

No	Judul, Nama Pengarang, dan Jenis Publikasi	Metode Penelitian	Hasil dan Tujuan Penelitian
1.	Memaknai kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung Syarifuddin et al., (2018) Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 15 Februari 2018	Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Penelitian ini menggunakan kajian teori Damanik dan Weber yang memiliki empat hal kajian teori, diantaranya adalah keunggulan, kemampuan, otensitas, dan keberagaman. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara oleh para pengunjug kuliner.	Tujuan penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makanan lokal sebagai daya tarik wisata. Hasil penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa makanan lokal sebagai daya tarik Kota Bandung menawarkan 20 varian rasa dengan <i>topping</i> dan keunikan bahan dasar yang digunakan serta keunikan proses pembuatannya.
2.	Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal Ariani et al., (2022) Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, 1 Januari 2022	Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam kepada para penduduk desa dan penjual kuliner, khususnya praktisi wisata kuliner di lokasi penelitian.	Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi rencana pengembangan wisata makanan Desa Bukti, yang memanfaatkan potensi lokal menjadi Desa wisata. Hasil Penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa makanan khas tradisional berpotensi menjadi penunjang Desa Wisata. Pemerintah Desa Bukti menggunakan tiga strategi untuk mengembangkan wisata kuliner yaitu pelatihan produk kuliner inovatif berbahan mofaf, memanfaatkan produk pangan berkualitas, dan

			mempromosikan Desa wisata melalui media sosial.
3.	<p>Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan</p> <p>Suroto & Hermawati, (2023)</p> <p>Jurnal Pariwisata PaRAMA : Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility, 1 Juni 2023</p>	<p>Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara kepada para pedagang dan pengusaha kuliner.</p>	<p>Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dampak masakan lokal terhadap mengembangkan gastronomi berkelanjutan di Indonesia.</p> <p>Hasil Penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masakan lokal di Indonesia berperan penting dalam pengembangan gastronomi berkelanjutan dalam berbagai aspek, diantaranya adalah aspek lingkungan, sosial dan ekonomi.</p>
4.	<p>Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Pada Kegiatan Usaha Kuliner UMKM di Kota Sampang</p> <p>Khotijah & Irawati, (2023)</p> <p>Jurnal Ekonomi, Koperasi & Kewirausahaan, 6 November 2023</p>	<p>Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi serta dokumentasi. Metode analisis data dilakukan dengan model <i>Miles</i> dan <i>Huberman</i> yaitu pengurangan <i>information</i>, proses <i>information</i> dan temuan informan serta teknik menggunakan <i>purposive sampling</i>.</p>	<p>Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi dan rencana mengembangkan ekonomi kreatif pada kegiatan bisnis UMKM makanan.</p> <p>Hasil penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kendala yang dialami pelaku UMKM kuliner di kota Sampang terletak pada sumber daya manusia, pemanfaatan teknologi, dan pengelolaan keuangan. Selain itu, strategi yang dapat dilakukan pelaku UMKM dapat meningkatkan jumlah atau variasi produk sesuai dengan ketersediaan pasokan bahan baku untuk pengolahan dan produksi produk. Strategi lain yang dapat dilakukan oleh pelaku UMKM adalah dengan melakukan <i>quality control</i> untuk memastikan produk atau masakan yang dihasilkan dalam kondisi baik sebelum disajikan ke konsumen.</p>
5.	<p>Mengglobalkan Makanan Tradisional Lewat Media Sosial <i>YouTube</i> Sebagai Budaya Tandingan</p> <p>Effendy et al., (2021)</p> <p>Jurnal Nomosleca, 22</p>	<p>Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara terhadap beberapa audiens.</p>	<p>Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mencerminkan pemahaman penggunaan <i>Vlog</i> makanan <i>Nex Carlos</i> untuk menampilkan kuliner lokal melalui siaran <i>YouTube</i>, dengan menganalisis interaksi yang terjadi dan</p>

	Oktober 2021		<p>pengaruh yang dihasilkan dari interaksi tersebut.</p> <p>Hasil penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa <i>Youtube Nex Carlos Mampu</i> menyebarluaskan secara global kuliner tradisional yang efektif dan interaktif. Interaksi sosial yang terjadi menarik penonton yang melihatnya sebagai model, konselor, dan penghibur. Konsumsi makanan tradisional kini dinilai sebagai budaya saing terhadap penyebaran informasi makanan global.</p>
6.	<p>Keberlanjutan Usaha Mikro Bidang Kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran</p> <p>Aprilia et al., (2017)</p> <p>Jurnal Unnes, Juni 2017</p>	<p>Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Informan penelitian ini adalah pelaku usaha mikro sektor makanan, pedagang makanan, masyarakat sekitar dan pelanggan kuliner. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi. Metode analisis data dilakukan dengan pengurangan <i>information</i>, proses <i>information</i> dan pengambilan keputusan.</p>	<p>Tujuan penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi keberlanjutan usaha mikro sektor makanan di Alun-Alun lama Ungaran.</p> <p>Hasil penelitian: Penelitian ini menghasilkan beberapa hal:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kelangsungan hidup industri makanan dipengaruhi berbagai faktor yaitu adanya kemampuan dan ketertarikan mengolah makanan, rendahnya tingkat pendidikan, ambisi dan perolehan pendapatan, serta nilai-nilai sosial keagamaan. Budaya kerja dalam mempertahankan kesejahteraan usaha mikro di bidang gastronomi yaitu, pola hidup sederhana, ketetapan cita rasa dan berorientasi pada keuntungan. Peran budaya kerja dalam kelangsungan hidup usaha mikro di sektor pangan dapat dilihat dari dua hal yaitu meningkatkan hasil kerja dan memperluas jaringan dalam lingkup masyarakat.
7.	<p>Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Betawi di DKI Jakarta</p> <p>Untari et al., (2019)</p> <p>Jurnal Ekonomi dan</p>	<p>Penelitian ini menggunakan metode kualitatif berupa matriks EFAS/IFAS, Grand Matrix dan SWOT. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara kepada pengusaha kuliner dan</p>	<p>Tujuan penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan strategi pengembangan makanan Betawi di Jakarta dan memaksimalkan potensinya.</p> <p>Hasil penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan</p>

	Keuangan, September 2018	pengunjung kuliner.	bahwa ditemukan aspek utama yang harus ditingkatkan dalam mengembangkan masakan lokal khas Betawi diantaranya adalah semakin kuatnya kolaborasi, menguatnya sistem pemasaran, dan peningkatan nilai ekonomi masakan Betawi.
8.	Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Kota Kolaka Makaffan et al., (2023) Jurnal Arsitektur, Kota dan Permukiman, Agustus 2023	Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara kepada penjual kuliner dan pengunjung.	Tujuan penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan perencanaan arsitektur, diantaranya adalah kurangnya fasilitas pendukung, tidak jelasnya zonasi, dan buruknya sistem drainase. Hasil penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan kawasan wisata kuliner di Kota Kolaka harus memperhatikan orientasi matahari, proses pembangunan dan perencanaan lokasi pembangunan serta substrukturnya agar dapat menjadi kawasan wisata berkelanjutan, mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, mempromosikan keunikan warisan budaya dan kuliner perkotaan.
9	Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru Akbar & Pangestuti, (2017) Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), 1 September 2017	Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan pengamatan.	Tujuan penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi peran makanan dalam menaikkan profil destinasi wisata. Hasil penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa pandangan wisatawan terhadap sajian kuliner berbeda-beda berdasarkan pengalaman wisatawan yang berkunjung. Dampak positif peran seni kuliner dalam peningkatan citra antara lain adalah cita rasa kuliner, menggunakan bahan-bahan alami, keindahan alam, dan perizinan bisnis. Selain itu, ditemukan juga dampak negatif peran seni kuliner dalam meningkatkan citra destinasi antara lain adalah lemahnya sumber daya manusia dan pengolahan makanan yang

			masih belum memenuhi standar.
10.	Peran Masyarakat Dalam Pengembangan Pariwisata Berdasarkan Kearifan Lokal Di Desa Wisata Adat Pinge Tabanan Bali Saskarawati et al., (2023) <i>Majority Science Journal (MSJ)</i> , 1 Mei 2023	Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Metode analisa data menggunakan metode Tri Angulasi yang didahului dengan reduksi, dan penarikan kesimpulan.	Tujuan penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi peran penduduk Desa Pinge dalam upaya pengembangan Desa wisata adat Pinge Tabanan Bali. Hasil penelitian: Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penduduk adat Pinge mempunyai peranan penting dalam pembangunan dan pengembangan pariwisata. Masyarakat adat Pinge melestarikan peninggalan nenek moyang mereka secara turun-temurun dalam kerangka struktur organisasi Pokdarwis.

2.2 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu

Tabel berikut (Tabel 2.2) Perbandingan antara studi-studi sebelumnya dengan penelitian yang akan dilakukan.

Tabel 2.2 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu

No	Judul, Nama Pengarang, dan Jenis Publikasi	Persamaan	Perbedaan
1.	Memaknai kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung Syarifuddin et al., (2018) Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 15 Februari 2018	Studi no 1 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas kuliner lokal sebagai daya tarik. - Menggunakan metode kualitatif. - Berfokus pada suatu hidangan kuliner yang dapat menarik wisatawan. 	- Studi no 1 membahas makna makanan tradisional sebagai daya tarik wisata Kota Bandung secara umum, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner membahas analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
2.	Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal Ariani et al., (2022)	Studi no 2 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya	- Studi no 2 membahas strategi pengembangan wisata makanan di Desa Bukti berdasarkan potensi daerah untuk menjadi Desa wisata, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street</i>

	Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, 1 Januari 2022	tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas strategi pengembangan wisata kuliner - Menggunakan metode kualitatif 	<i>food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner membahas analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
3.	Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan Suroto & Hermawati, (2023) Jurnal Pariwisata PaRAMA : Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility, 1 Juni 2023	Studi no 3 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas peran kuliner - Menggunakan metode kualitatif 	- Studi no 3 berfokus pada mengeksplorasi pengaruh masakan lokal dalam mengembangkan gastronomi berkelanjutan di Indonesia, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
4.	Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Pada Kegiatan Usaha Kuliner UMKM di Kota Sampang Khotijah & Irawati, (2023) Jurnal Ekonomi, Koperasi & Kewirausahaan, 6 November 2023	Studi no 4 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas strategi pengembangan ekonomi kreatif dan juga sedikit menyinggung terkait kuliner UMKM - Menggunakan metode kualitatif 	- Studi no 4 berfokus pada tantangan yang dihadapi dan rencana pengembangan ekonomi kreatif pada aktivitas bisnis makanan oleh UMKM kuliner di Kota Sampang secara umum, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
5.	Mengglobalkan Makanan Tradisional Lewat Media Sosial YouTube Sebagai Budaya Tandingan	Studi no 5 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi	- Studi no 5 berfokus pada manfaat penggunaan <i>Food Vlogger Nex Carlos</i> untuk menampilkan makanan tradisional melalui siaran

	Effendy et al., (2021) Jurnal Nomosleca, 22 Oktober 2021	wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas tentang mengglobalkan makanan tradisional - Menggunakan metode kualitatif 	<i>YouTube</i> , menganalisis interaksi yang terjadi dan pengaruh yang dihasilkan dari interaksi tersebut, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
6.	Keberlanjutan Usaha Mikro Bidang Kuliner di Alun-Alun Lama Ungaran Aprilia et al., (2017) Jurnal Unnes, Juni 2017	Studi no 6 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas keberlanjutan usaha mikro dan juga sedikit menyinggung terkait bidang kuliner - Menggunakan metode kualitatif 	- Studi no 6 membahas usaha mikro bidang kuliner secara umum, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner membahas analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. - Studi no 6 berfokus pada menganalisis keberlanjutan usaha mikro bidang kuliner, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
7.	Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Betawi di DKI Jakarta Untari et al., (2019)	Studi no 7 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi	- Studi no 7 membahas strategi pengembangan makanan Betawi di Jakarta dan memaksimalkan potensinya, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street</i>

	Jurnal Ekonomi dan Keuangan, September 2018	wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas strategi pengembangan kuliner - Menggunakan metode kualitatif 	<i>food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner membahas analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
8.	Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Kota Kolaka Makaffan et al., (2023) Jurnal Arsitektur, Kota dan Permukiman, Agustus 2023	Studi no 8 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas pengembangan kawasan wisata kuliner - Menggunakan metode kualitatif 	- Studi no 8 berfokus pada permasalahan perencanaan arsitektur, diantaranya adalah kurangnya fasilitas pendukung, tidak jelasnya zonasi, dan buruknya sistem drainase, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
9.	Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru Akbar & Pangestuti, (2017) Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), 1 September 2017	Studi no 9 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal: <ul style="list-style-type: none"> - Membahas pengembangan kawasan wisata kuliner - Menggunakan metode kualitatif - Membahas peran kuliner lokal - Menggunakan metode kualitatif 	- Studi no 9 berfokus pada mengevaluasi peran makanan dalam meningkatkan citra destinasi wisata di Taman Nasional Bromo Tengger Semeru, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
10.	Peran Masyarakat Dalam Pengembangan Pariwisata Berdasarkan Kearifan Lokal Di Desa	Penelitian no 10 dan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha	- Studi no 10 berfokus pada peran masyarakat dalam pengembangan pariwisata berdasarkan pengetahuan lokal

	<p>Wisata Adat Pinge Tabanan Bali</p> <p>Saskarawati et al., (2023)</p> <p><i>Majority Science Journal (MSJ)</i>, 1 Mei 2023</p>	<p>kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner memiliki persamaan dalam beberapa hal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membahas pengembangan kawasan wisata kuliner - Menggunakan metode kualitatif - Membahas peran masyarakat - Menggunakan metode kualitatif 	<p>di Desa wisata adat Pinge Tabanan Bali, sedangkan penelitian analisis upaya <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner berfokus pada ragam kuliner, tantangan yang dihadapi <i>street food vendors</i> dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.</p>
--	--	--	--

2.3 Dasar Teori

Peneliti menggunakan dasar teori sebagai kerangka dan landasan keilmuan sehingga peneliti dapat mengeksplorasi dan menjelaskan secara mendalam fenomena atau masalah yang diteliti. Di bawah ini beberapa dasar teori yang mendukung penelitian. Dasar teori penelitian ini mencakup konteks umum pariwisata, kuliner dan budaya, pengembangan pariwisata kuliner, masyarakat lokal, kuliner dan pengembangan pariwisata, UMKM kuliner dan pariwisata kuliner yang berkelanjutan.

2.3.1 Konteks Umum Pariwisata

Pariwisata merupakan sektor penting yang mendukung perekonomian di berbagai negara, termasuk di Indonesia. Pariwisata menyimpan berbagai potensi yang kaya dan beragam dan dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk kesejahteraan masyarakat. Berikut ini adalah dasar-dasar teori yang menjelaskan tentang definisi pariwisata dan daya tarik pariwisata.

A. Definisi Pariwisata

Berdasarkan definisi secara umum, pariwisata merupakan perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain yang bersifat sementara dan dilakukan, baik secara individu atau kelompok. Pariwisata juga menciptakan hubungan antara pengunjung dan destinasi pariwisata yang mereka kunjungi, membawa manfaat dalam bentuk yang sangat beragam di bidang ekonomi, sosial dan budaya (Nggini, 2019).

Pariwisata berkembang dalam berbagai jenis, baik jenis pariwisata yang berdasarkan jenis atraksinya ataupun jenis berdasarkan kawasan perkembangannya. Salah satu contoh yang sedang banyak diminati adalah pariwisata budaya. Pariwisata budaya sering kali menekankan pada warisan sejarah, seni, dan tradisi suatu daerah dan menjadi daya tarik bagi mereka (wisatawan) yang ingin memahami kekayaan kultural. Selain pariwisata budaya, terdapat juga pariwisata alam. Pariwisata alam menghadirkan destinasi dengan keindahan alam yang menakjubkan, seperti pantai eksotis, gunung, dan taman nasional (Lasaiba, 2022). Selain itu, pariwisata juga dapat dilihat dari perspektif urban, di mana kota besar menjadi tujuan wisata dengan daya tarik kehidupan kota, pusat perbelanjaan, dan arsitektur modern (Lasaiba, 2022). Pariwisata urban memberikan pengalaman perkotaan yang unik dan

memungkinkan wisatawan untuk merasakan suasana kehidupan kota yang berbeda dari lingkungan perdesaan atau alam.

Pariwisata terbentuk dari komponen-komponen yang saling berkaitan. Menurut Pange (2009, dikutip dalam Rusyidi & Fedryansyah, 2018, hal. 155-165), terdapat lima pendekatan dalam pengembangan pariwisata yaitu: 1) *Booster approach*, yaitu keterlibatan masyarakat lokal dalam sebuah proses melaksanakan perencanaan dan dukungan di setiap daerah; 2) *The economic industry approach*, lebih menekankan pada tujuan ekonomi daripada tujuan sosial dan tingkat kepuasan wisatawan menjadi sasaran utama; 3) *The Physical spatial approach*, yang mempertimbangkan keberlanjutan pariwisata di masa yang akan datang dalam setiap sumber daya yang dikelola; 4) *The community approach*, menekankan pada pentingnya aspek kemasyarakatan dalam proses pengembangan pariwisata; dan 5) *Sustainable approach*, yaitu penekanan pada proses pembangunan berkelanjutan di setiap tempat pariwisata.

B. Daya Tarik Pariwisata

Daya tarik wisata dapat berasal dari berbagai macam aspek. Undang-undang Republik Indonesia Pasal 1 UU No. 10 Tahun 2009 menyebutkan bahwa daya tarik pariwisata merupakan segala sesuatu yang memiliki keunikan, kemudahan, dan keanekaragaman. Daya tarik pariwisata yang cukup berpengaruh yaitu daya tarik yang dapat menggerakkan pariwisata di sebuah destinasi, diantaranya dalam bentuk keunikan cinderamata, keindahan kompleks bangunan, dan keramahtamahan (Apriliyanti et al., 2020).

Daya tarik ini menjadi daya dorong utama yang mendorong orang untuk berkunjung, menjelajahi, dan menghabiskan waktu di destinasi tersebut. Dalam UU No 09 tahun 1990 daya tarik wisata merupakan suatu yang menjadi sasaran wisata. Daya tarik pariwisata dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok (Muliani, 2019). Pertama adalah daya tarik alamiah yang merupakan ciptaan Tuhan, termasuk keadaan alam, flora, dan fauna. Kedua adalah daya tarik buatan manusia seperti museum, peninggalan sejarah, seni dan budaya, taman rekreasi, dan kompleks hiburan. Ketiga adalah daya tarik pariwisata berdasarkan minat khusus, seperti berburu, mendaki gunung, menjelajahi gua, industri dan kerajinan.

C. Daya Tarik Pariwisata Kuliner

Daya tarik pariwisata kuliner merupakan elemen atau destinasi wisata yang berfokus pada pengalaman kuliner yang unik dan autentik. Daya tarik pariwisata kuliner terdiri dari beberapa aspek, yaitu cita rasa khas kuliner, sejarah kuliner, serta interaksi sosial yang terjalin antara wisatawan dan masyarakat lokal (Kristiana et al., 2018). Aspek pertama adalah cita rasa khas kuliner merupakan karakteristik unik yang membedakan suatu masakan dari masakan lainnya, dan terikat erat dengan identitas budaya, bahan-bahan lokal, serta metode memasak tradisional suatu daerah.

Aspek kedua adalah sejarah kuliner mencakup makanan tradisional dan cara penyajiannya dengan mencerminkan cerita sejarah, kebiasaan masyarakat, serta identitas budaya setempat. Aspek ketiga adalah interaksi sosial memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk berinteraksi langsung dengan penduduk lokal, baik itu melalui percakapan dengan penjual makanan, berbagi makanan dengan penduduk setempat. Interaksi ini memperkaya pengalaman wisatawan dan membantu membangun hubungan yang lebih personal dan bermakna (Mayasari & Pasaribu, 2021).

2.3.2 Kuliner dan Budaya

Kuliner dan budaya dewasa ini telah berkembang menjadi pilihan wisata yang menarik bagi semua orang. Dewasa ini, masyarakat dapat dengan lebih mudah menemukan destinasi

pariwisata berbasis kuliner dimana saja, di semua tempat, baik desa maupun kota dan dalam berbagai macam bentuk.

A. Definisi Kuliner

Pada dasarnya kuliner merupakan bagian dari pemenuhan kebutuhan hidup manusia sehari-hari. Kuliner merupakan bagian terpenting dalam hidup manusia karena mencakup segala aspek yang berkaitan dengan makanan dan minuman.

Dalam perkembangannya, kuliner sekarang tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan primer (pokok), tetapi juga berfungsi sebagai salah satu daya tarik dalam industri pariwisata. Bisnis kuliner secara makro memiliki kontribusi besar bagi pertumbuhan ekonomi nasional (Untari et al., 2018). Kuliner dalam sektor pariwisata bukan hanya sekedar berkaitan dengan jenis makanan, akan tetapi juga berkaitan dengan variasi atau modifikasi makanan, selera wisatawan, metode memasak, pengalaman kuliner atau budaya makanan suatu daerah atau negara. Kuliner juga merupakan salah satu produk budaya yang menjadi penanda atau identitas suatu daerah yang menunjuk keunikan atau kekhasan daerah tertentu, seperti Madura identik dengan soto dan sate, Jogja dengan gudegnya, atau Sumatera yang dikenal dengan nasi Padang (Sobirin, 2002).

Kebudayaan dapat berbentuk simbol atau tanda yang digunakan oleh masyarakat. Menurut Koentjaraningrat (2015, dikutip dalam Barus, 2014, hal. 137-146), Budaya dibedakan ke dalam tiga wujud. Wujud yang pertama adalah wujud kebudayaan yang memiliki karakteristik abstrak, seperti ide, pengetahuan, nilai, dan elemen-elemen lainnya. Wujud yang kedua adalah wujud kebudayaan yang bersifat nyata atau konkret yaitu perilaku yang dapat diobservasi dan terpola, seperti kebiasaan dan fenomena lainnya. Wujud yang ketiga adalah wujud kebudayaan yang terkait dengan objek fisik sebagai representasi dari ide dan karya manusia, seperti candi, peralatan rumah tangga dan benda seni. Selain itu, didalam budaya juga terkandung unsur makanan, yang mencakup berbagai aspek, diantaranya adalah konsumsi makanan masyarakat dan aspek aspek terkait bahan makanan, pengolahan makanan, keamanan dan kesehatan makanan (Barus, 2014).

B. Keterkaitan Kuliner dan Budaya

Kuliner dan budaya merupakan dua unsur yang saling melengkapi dan terintegrasi dalam kehidupan masyarakat. Kuliner bukan hanya mempunyai fungsi fisik dan biologis (untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia, kebutuhan estetika, sosial dan kultural manusia), akan tetapi kuliner juga mempunyai fungsi budaya (mencerminkan kekayaan suatu daerah). Setiap hidangan tidak hanya mencerminkan kreativitas masyarakat dalam memadukan cita rasa, namun juga mengandung nilai-nilai budaya, termasuk didalamnya filosofis yang melekat, sejarah, dan identitas budaya. Hidangan lokal dapat mengandung kearifan lokal dalam bentuk resep dan teknik memasak yang dapat diwariskan dalam setiap masakan tradisionalnya (Syarifuddin et al., 2018).

Kuliner dan budaya saling mempengaruhi. Kuliner tidak hanya mencerminkan budaya saja, namun kuliner juga dapat mempengaruhi perkembangan dan evolusi budaya. Sebuah kuliner tidak hanya dihasilkan dari suatu budaya, akan tetapi kuliner dapat menciptakan tren budaya baru. Tren tersebut memicu perubahan dalam perilaku makan, gaya hidup, dan bahkan kebiasaan sosial masyarakat (Candra et al., 2023). Proses perubahan tren seringkali menciptakan hubungan dinamis antara kuliner dan budaya. Sebagai contoh, munculnya tren makanan cepat saji, makanan organik, atau diet tertentu dapat berdampak besar pada pola makan dan masyarakat terhadap makanan dan minuman. Selain itu, popularitas suatu hidangan atau gaya memasak tertentu dalam industri kuliner berpengaruh signifikan pada tren

fashion dan hiburan. Kuliner mempengaruhi tren *fashion* melalui inspirasi warna, tekstur, dan motif dari makanan yang menjadi tren.

Makanan yang viral dapat memunculkan gelombang tren yang cepat menyebar, seperti *dalgona coffee*, *sushi*, donat dan makanan ala korea lainnya yang banyak disajikan. Makanan viral tersebut sering kali menggoda selera masyarakat dan menumbuhkan inovasi baru berdasarkan kuliner klasik. Makanan viral sering kali memadukan kreativitas dengan daya tarik visual yang kuat. Kuliner tidak hanya mengubah cara masyarakat melihat dan menikmati makanan, tren makanan viral juga mencerminkan kemampuan masyarakat untuk selalu berinovasi dan terus berkembang (Candra et al., 2023). Perubahan budaya makan dan pola makan suatu masyarakat akan membawa perubahan pada aspek aspek lain dari kehidupan masyarakat. Begitu pula sebaliknya.

Perubahan pada bidang-bidang lain dari kehidupan masyarakat dapat berdampak pada perubahan budaya dan pola makan. Salah satunya adalah perubahan gaya hidup masyarakat seperti perubahan jam kerja dan tren kebugaran yang dapat berpengaruh signifikan terhadap preferensi masyarakat terhadap makanan. Selain itu kesadaran akan kesehatan dan nutrisi semakin mendorong masyarakat untuk beralih ke pola makan yang lebih sehat dan berkelanjutan. Perubahan demografis dan struktur keluarga juga dapat berdampak, begitu pula dengan tren keberlanjutan yang mendorong menuju penggunaan bahan makanan yang ramah lingkungan (Effendy et al., 2021).

Melalui proses transmisi turun-temurun, resep tradisional menjadi warisan budaya yang bernilai. Sebaliknya, budaya juga dapat memberikan inspirasi untuk perkembangan inovasi kuliner, mendorong untuk terciptanya variasi kuliner dan mendorong ke arah adaptasi kuliner yang terus berkembang (Effendy et al., 2021). Berawal dari makanan tradisional, tercipta berbagai inovasi ide usaha yang dikembangkan sehingga menjadi sebuah makanan unik yang bernilai jual, seperti makanan tradisional yang kemudian terkenal dan menjadi ikon khas daerah tertentu, seperti rendang yang berasal dari daerah Sumatera. Ketika seseorang menyebut nama rendang, maka yang terbayang adalah Padang dan Sumatera. Sebaliknya, ketika mengunjungi Sumatera, pasti makanan rendang yang akan dicari oleh pengunjung.

Budaya kuliner tidak hanya berkaitan dengan jenis makanan, akan tetapi juga berkaitan dengan nilai-nilai sosial dan tradisi suatu masyarakat. Kegiatan kuliner dan budaya juga berperan penting dalam membangun identitas sosial. Kegiatan makan dan adat istiadat seputar makanan dapat memperkuat ikatan sosial serta membangun solidaritas dalam masyarakat. Masyarakat yang melestarikan warisan kuliner tradisionalnya seringkali dapat menjaga keutuhan budayanya di tengah arus globalisasi yang semakin meningkat (Syarifuddin et al., 2018).

C. Globalisasi dan Kuliner

Kuliner sebagai budaya kini berkembang seiring dengan globalisasi yang terjadi di seluruh wilayah di dunia. Globalisasi dapat semakin mempercepat proses akulturasi (percampuran dua kebudayaan atau lebih).

Proses akulturasi ini memungkinkan kuliner dari suatu negara dengan cepat menyebar, diketahui oleh masyarakat lainnya di luar negara asalnya dan memungkinkan masyarakat di negara atau daerah tersebut melakukan percampuran kebudayaan kuliner, seperti Pizza Rendang (kuliner yang memadukan elemen budaya Italia dengan cita rasa khas Indonesia), Sushi (kuliner yang memadukan elemen budaya jepang dengan cita rasa khas Indonesia) dan Kebab (kuliner yang memadukan elemen budaya turki dengan cita rasa khas Indonesia). Proses akulturasi kuliner ini dapat memperkaya potensi wisata suatu daerah melalui pengembangan daya tarik pariwisata yang dikemas satu paket dengan keunikan khas kuliner daerah tersebut.

Dampak globalisasi terhadap makanan menciptakan perubahan signifikan pada masyarakat dalam hal memandang, memproduksi, dan mengonsumsi makanan. Globalisasi semakin membuka akses masyarakat global untuk dapat mengetahui, menikmati beragam kuliner dan memperkaya pilihan makanan yang tersedia bagi konsumen (Sofyan, 2020). Selain membawa manfaat positif dari segi inovasi dan keberagaman makanan, globalisasi juga telah menjadi komoditas global yang dapat menjadi tantangan bagi keberlanjutan makanan tradisional daerah. Produksi pangan yang terpusat di beberapa wilayah dapat menimbulkan kesenjangan akses dan distribusi pangan yang beresiko bergantung pada pasokan global. Globalisasi juga membawa manfaat dalam hal akses terhadap keanekaragaman kuliner, tantangan terkait kesehatan dan pelestarian identitas budaya yang semakin meningkat (Sofyan, 2020).

Wisata kuliner lokal juga memiliki peluang yang besar untuk berkembang karena kuliner daerah memiliki cita rasa yang khas disetiap daerah yang berbeda, kekhasan ini juga diperkaya atau didukung dengan keindahan alam masing-masing daerah. Misalnya, daerah pegunungan yang dingin menawarkan wisata pesona keindahan gunung yang menarik wisatawan berkunjung. Gunung bromo yang terkenal dengan kawah ijennya menjadi daya tarik bagi wisatawan ditambah dengan nasi aron sebagai pelengkap wisata kulinernya. Wisata kuliner lokal mencerminkan kekayaan budaya suatu daerah yang terwujud dalam beragam hidangan dan bahan-bahan tradisional yang digunakan. Setiap hidangan memiliki cerita dan nilai-nilai tersendiri yang membawa makna mendalam bagi masyarakat setempat, misalnya hidangan tradisional yang disajikan pada acara perayaan atau ritual tertentu sering kali menjadi simbol kebersamaan dan kesatuan dalam komunitas (Effendy et al., 2021). Dengan menjaga keaslian dan kualitas kuliner lokal, sebuah daerah dapat mempertahankan identitas budayanya yang unik di tengah arus globalisasi.

2.3.3 Pengembangan Pariwisata Kuliner

Pengembangan pariwisata kuliner menjadi salah satu bagian penting dalam mempromosikan warisan budaya dan meningkatkan perekonomian masyarakat lokal. Berikut adalah pembahasan tentang definisi pariwisata kuliner, peran kuliner terhadap pengembangan dan pariwisata kuliner.

A. Definisi Pariwisata Kuliner

Secara sejarah, asal-usul pariwisata kuliner dapat dilacak hingga abad ke-19 ketika sekolah memasak pertama di Boston mengajar seni memasak dan membekali siswa dengan pengetahuan yang dapat mereka bagikan kepada orang lain. Buku masak pertama yang ditulis oleh Merrit Fannie Farmer pada tahun 1896, juga memperkenalkan sekolah memasak di Boston. Perkembangan berikutnya dalam sejarah seni kuliner melibatkan televisi pada tahun 1946 melalui kelas memasak reguler oleh James Beard di Amerika (Muliani, 2019).

Istilah pariwisata kuliner sendiri pertama kali dicetuskan pada tahun 1998 oleh Lucy Long, seorang profesor kuliner dan budaya di *Bowling Green State University* di *Ohio*. Pariwisata kuliner berasal dari kata atau istilah "*culinary tourism*," yang berarti menggabungkan perjalanan wisata dengan eksplorasi dan pengalaman kuliner. Pariwisata kuliner juga merupakan pariwisata yang berkaitan dengan festival makanan, restoran atau tempat dengan tujuan mencoba makanan. Pariwisata kuliner berkaitan dengan kuliner sebagai subjek, lingkungan, destinasi, dan kegiatan wisata yaitu mencicipi makanan di restoran nasional, dan jalan-jalan untuk mencoba makanan (Kristiana et al., 2018).

Pariwisata kuliner memiliki pengertian yang senada dengan *food tourism*. *Food tourism* mengembangkan makanan dan minuman khas Indonesia agar dikenal masyarakat dunia lebih luas. Berdasarkan *food tourism* tingkat ketertarikan wisatawan untuk mengunjungi suatu

destinasi pariwisata kuliner terdapat kategori, yaitu *Gastronomic Tourism*, wisatawan dengan motivasi tinggi terhadap makanan atau minuman tertentu di suatu wilayah, seringkali terkait dengan harga makanan yang tinggi, restoran bintang lima, perkebunan anggur, atau festival (Muliani, 2019).

B. Peran Kuliner

Kuliner memiliki peran yang sangat penting dalam pengembangan suatu daerah, baik dari segi ekonomi dan sosial. Peran pertama adalah dari aspek ekonomi. Industri kuliner dapat menjadi salah satu sektor yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi suatu wilayah.

Peran kedua adalah peran sosial. Kuliner dapat meningkatkan interaksi sosial masyarakat. Tempat-tempat makan dapat menjadi titik pertemuan atau interaksi sosial bagi berbagai lapisan masyarakat. Makanan menciptakan kesempatan untuk saling berinteraksi, dan mempererat hubungan antar-individu. Interaksi sosial yang muncul dari peran kuliner ini dapat menciptakan dan memperkaya kehidupan sosial suatu masyarakat (Akbar & Pangestuti, 2017). Melalui kegiatan kuliner seperti festival makanan atau kompetisi masak tradisional, masyarakat dapat mempererat hubungan sosial dan melestarikan tradisi kuliner yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Kuliner lokal bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol kebersamaan, identitas, dan kearifan lokal yang patut dilestarikan dan dihargai (Araujo, 2016).

C. Persepsi Kuliner

Persepsi kuliner adalah cara pandang atau penilaian seseorang terhadap makanan dan minuman. Persepsi kuliner mencakup aspek-aspek seperti rasa, tekstur, presentasi, keunikan, nilai gizi dan pengalaman seseorang dalam menghargai atau mengeksplorasi ragam kuliner (Lasaiba, 2022). Persepsi kuliner juga dipengaruhi oleh ekspektasi wisatawan terhadap makanan dari destinasi yang mereka kunjungi berdasarkan ulasan, rekomendasi, atau gambaran. Sebagai contoh, seseorang menganggap makanan tradisional sebagai puncak dari kekayaan budaya suatu daerah, sementara orang lain menilai makanan berdasarkan faktor nutrisi atau kesehatan (Barus, 2014).

D. Preferensi Kuliner

Preferensi kuliner adalah kecenderungan dan keinginan yang dimiliki oleh seseorang atau sekelompok orang dalam memilih, membeli dan mengonsumsi makanan. Preferensi kuliner juga mencakup keputusan atau kepuasan terhadap suatu produk yang diinginkan, sekaligus mencerminkan nilai-nilai sosial yang dianggap penting oleh wisatawan (Sofyan, 2020).

Preferensi kuliner meliputi dua aspek, yaitu selera konsumen dan kendala anggaran. Aspek pertama adalah selera konsumen merupakan minat konsumen untuk membeli suatu produk dalam rangka memenuhi kebutuhannya. Sebagai contoh, wisatawan menyukai makanan pedas, manis, atau asam, sementara wisatawan yang lain lebih memilih cita rasa gurih atau pahit (Sobirin, 2002).

Aspek kedua adalah kendala anggaran merupakan pengeluaran ketika membeli makanan di tempat tersebut. Sebagai contoh, keterbatasan anggaran dapat membatasi pilihan menu dengan lebih memilih makanan atau tempat yang sesuai dengan kisaran harga yang ditetapkan (Sobirin, 2002).

E. Inovasi dan Diferensiasi Produk

Inovasi dalam produk merupakan pengembangan ide atau pendekatan unik untuk menciptakan produk yang dapat berkembang dan bersaing di pasar. Proses inovasi mencakup pembaruan, modifikasi, atau produksi ulang produk agar lebih efektif, serta menciptakan produk lain yang lebih dinamis (Muliani, 2019). Sebagai contoh, kuliner tradisional melakukan inovasi versi baru dengan menggunakan teknik memasak modern dan penggunaan bahan-bahan lokal yang unik. Sementara itu, diferensiasi produk merupakan tindakan untuk membuat produk tersebut berbeda dengan produk lain (Lasaiba, 2022). Dengan adanya diferensiasi produk yang di hasilkan oleh perusahaan dianggap berbeda dari segi warna, rasa, kemasan, sajian atau keunikan. Sebagai contoh, varian produk kuliner mie goreng sudah banyak dijual dipasaran dan dikenal memiliki rasa gurih, sedangkan varian produk kuliner mie jontor hanya beberapa yang menjual (tidak banyak yang menjual) dan dikenal memiliki rasa manis (Candra et al., 2023). Kedua varian produk kuliner tersebut berbeda dari segi warna, rasa, kemasan, sajian atau keunikan.

F. Strategi Pemasaran Kuliner

Strategi pemasaran kuliner dilakukan oleh usaha kuliner sebagai upaya menarik konsumen dalam memilih produk. Strategi pemasaran terdiri dari beberapa aspek, yaitu produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), dan promosi (*promotion*) (Farisi et al., 2022). Aspek pertama adalah produk (*product*) merupakan sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan atau dikonsumsi. Sebagai contoh, wisatawan membeli produk kuliner yang menarik perhatian, yaitu "Pizza" memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan bagi pecinta pizza dengan mencari cita rasa yang unik.

Aspek kedua adalah harga (*price*) merupakan nilai yang ditetapkan untuk produk atau layanan yang dapat dibeli atau dijual. Sebagai contoh, wisatawan melihat harga produk yang akan di beli, membeli produk dengan mencari harga yang terjangkau.

Aspek ketiga adalah tempat (*place*) merupakan lokasi di mana konsumen dapat menikmati produk kuliner seperti restoran, kafe, *food court*, warung dan *street food*. Sebagai contoh, di warung menyajikan kuliner tradisional yang nyaman dan ramah lingkungan. Warung tersebut, menyediakan suasana yang cocok untuk masyarakat yang ingin menikmati hidangan kuliner tradisional.

Aspek keempat adalah promosi (*promotion*) merupakan strategi untuk meningkatkan kesadaran dan minat konsumen terhadap produk makanan atau minuman mencakup berbagai kegiatan pemasaran seperti iklan, promosi penjualan, sponsor acara, dan media sosial untuk meningkatkan visibilitas dan menarik pelanggan. Sebagai contoh, *street food* atau restoran baru dapat menggunakan promosi dengan memberikan diskon khusus atau paket nilai tambah kepada wisatawan pada hari pembukaan sebagai cara untuk menarik perhatian dan meningkatkan kunjungan awal (Farisi et al., 2022).

G. Manajemen Kuliner

Manajemen kuliner merupakan upaya pengelolaan di bidang kuliner dalam mengelola Sumber Daya Manusia (SDM), pengaturan stok, dan pengadaan menu. Manajemen Kuliner terdiri dari beberapa aspek, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, dan pengkoordinasian kegiatan terkait kuliner (Araujo, 2016). Aspek pertama adalah perencanaan manajemen kuliner merupakan pemilihan menu yang tidak hanya menggoda selera tetapi juga mempertimbangkan aspek keuangan, pasokan bahan baku, dan tren kuliner terkini. Perencanaan manajemen kuliner juga mencakup pengembangan keahlian koki, identifikasi target pasar, dan penentuan harga yang strategis.

Aspek kedua adalah pengorganisasian dalam manajemen kuliner mencakup struktur organisasi dapur, alokasi tugas antar bagian. Pengorganisasian juga menciptakan alur kerja yang efisien dan memastikan staf memahami peran dan tanggung jawab mereka dalam mencapai kualitas dan konsistensi menu.

Aspek ketiga adalah pengendalian manajemen kuliner mencakup pemantauan stok bahan baku, pengelolaan inventaris, dan pengawasan kualitas makanan yang disajikan. Aspek keempat adalah pengkoordinasian merupakan bagian penting dari manajemen kuliner untuk memastikan kolaborasi yang baik antara dapur, pelayanan, dan bagian-bagian lainnya dalam sebuah restoran atau fasilitas kuliner (Araujo, 2016).

2.3.4 Masyarakat Lokal, Kuliner dan Pengembangan Pariwisata Kuliner

Pariwisata kuliner tidak dapat berkembang tanpa adanya sinergi dengan faktor-faktor pendukung. Masyarakat lokal, kuliner, strategi dan faktor-faktor pendukung sangat berperan dalam pengembangan usaha kuliner sebagaimana penjelasan berikut:

A. Peran Masyarakat Lokal

Masyarakat lokal mempunyai beberapa peran dalam mengembangkan dan mendukung daya tarik kuliner. Peran yang pertama adalah masyarakat lokal dapat berkontribusi dalam merintis dan mengembangkan usaha kuliner mereka melalui masakan-masakan tradisional. Peran yang kedua adalah masyarakat lokal dapat mempertahankan cita rasa khas kuliner tradisional, serta berkontribusi dalam meningkatkan daya tarik wisata kuliner melalui potensi kuliner mereka (Saskarawati et al., 2023). Selain itu, masyarakat lokal berperan dalam mempertahankan warisan kuliner lokal yang menjadi ciri khas di setiap daerah, makanan lokal yang disajikan dalam bentuk perayaan dan *event-event* tertentu, dan kuliner lokal yang dibuat dari resep yang diturunkan dari generasi ke generasi (Saskarawati et al., 2023).

B. Manfaat Kuliner bagi Masyarakat Lokal

Kuliner memberikan sejumlah manfaat dalam perkembangan sektor pariwisata. Bagi masyarakat lokal, kuliner memberikan beberapa manfaat. Manfaat yang pertama adalah adanya daya tarik kuliner dapat menjadi pendorong utama wisatawan untuk berkunjung. Wisatawan seringkali mencari pengalaman unik dan mencari makanan lokal yang autentik sebagai salah satu cara dalam menjelajahi budaya lokal.

Manfaat yang kedua adalah kuliner memberikan dampak ekonomi yang positif untuk masyarakat lokal. Kuliner menciptakan peluang bisnis untuk masyarakat lokal, produsen makanan lokal, dan pedagang pasar. Kuliner tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan masyarakat lokal, tetapi juga membantu lapangan pekerjaan di sektor makanan dan minuman. Selain itu, pengembangan kuliner seringkali mendukung pertumbuhan sektor pariwisata secara keseluruhan dengan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal (Untari et al., 2018).

Manfaat yang ketiga adalah kuliner yang dikembangkan dapat menjadi daya tarik pariwisata, mendukung pariwisata secara berkelanjutan sekaligus menjadi upaya pelestarian budaya. Berkembangnya kuliner lokal dalam pariwisata akan mendorong penggunaan bahan baku lokal, sehingga kegiatan kuliner dapat terus berkembang secara berkelanjutan. Pelestarian warisan kuliner juga dapat bertahan melalui penggunaan resep tradisional dan melibatkan komunitas lokal.

Manfaat yang keempat adalah berkembangnya kuliner dalam pariwisata dapat mendorong terjadinya interaksi secara langsung antara wisatawan dan komunitas lokal. Interaksi tersebut menciptakan pemahaman yang lebih baik tentang budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat setempat. Hal ini dapat mengenalkan budaya toleransi, saling pengertian, dan

apresiasi terhadap keberagaman budaya, yang pada gilirannya dapat membangun ikatan antar-bangsa.

Pengembangan kuliner yang sangat dinamis dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor pertama adalah tren dan preferensi konsumen menjadi peran kunci dalam mengarahkan inovasi kuliner. Faktor kedua adalah globalisasi memungkinkan pertukaran ide dan teknik memasak dari berbagai budaya sehingga dapat menciptakan variasi baru dalam masakan. Faktor ketiga adalah faktor ekonomi seperti daya beli dan kebijakan harga bahan baku juga mempengaruhi perkembangan kuliner (Makaffan et al., 2023).

C. Strategi Mengembangkan Pariwisata Kuliner

Masyarakat lokal umumnya menerapkan berbagai strategi kreatif untuk mengembangkan dan mendukung daya tarik kuliner di wilayahnya. Strategi pertama adalah masyarakat mengembangkan variasi menu yang mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi kuliner lokal (Khotijah & Irawati, 2023). Dengan menyajikan hidangan yang unik dan otentik, mereka tidak hanya dapat menarik penduduk lokal tetapi juga wisatawan yang mencari pengalaman kuliner berbeda dan khas daerah yang dikunjunginya.

Strategi kedua adalah masyarakat menggunakan sistem pemasaran yang efektif untuk dapat meningkatkan minat wisatawan dan mencapai khalayak yang lebih luas. Pengusaha kuliner dapat mengembangkan kemampuan juru masak untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan. Dengan demikian, masyarakat yang juga pengusaha kuliner ini dapat meningkatkan daya tarik kuliner mereka (Khotijah & Irawati, 2023).

Strategi ketiga adalah penjual kuliner dapat bekerjasama dengan petani atau produsen. Strategi ini diperlukan untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang berkualitas. Kerjasama tersebut tidak hanya dapat mendukung perekonomian lokal tetapi juga mendorong pelestarian lingkungan (Suroto & Hermawati, 2023). Melalui upaya kerjasama tersebut, masyarakat lokal dapat membangun ekosistem kuliner yang kuat dan berkelanjutan, sehingga dapat memperkuat daya tarik kuliner.

D. Faktor-faktor yang mempengaruhi Pariwisata Kuliner

Faktor-faktor yang mempengaruhi pariwisata kuliner menjadi bagian penting yang perlu diperhatikan dalam upaya pengembangan wisata kuliner. Faktor-faktor tersebut dapat berasal dari dalam (internal) dan dari luar (eksternal). Berikut ini adalah penjelasan terkait faktor internal dan faktor eksternal dalam keberhasilan usaha kuliner.

1. Faktor Internal

Keberhasilan destinasi wisata kuliner dapat dipengaruhi beberapa faktor internal. Faktor yang pertama adalah faktor penjual. Keberhasilan bisnis kuliner dipengaruhi oleh keahlian dan kreativitas penjual. Bahan baku yang berkualitas akan menghasilkan hidangan yang lezat dan memuaskan pelanggan. Selain itu, keahlian dan kreativitas penjual juga menjadi faktor internal utama. Kemampuan untuk mengolah bahan menjadi hidangan yang unik dan menarik dapat membuat sebuah tempat makan menjadi destinasi kuliner yang diminati (Ariani et al., 2022).

Faktor kedua adalah kemampuan penjual dalam manajemen operasional yang efisien. Dimulai dari perencanaan menu hingga penyediaan inventaris, setiap aspek operasional memengaruhi kualitas pelayanan dan produktivitas restoran. Menurut Ariani (2022), manajemen yang baik dapat meningkatkan efisiensi dalam proses memasak, layanan pelanggan, dan pengelolaan stok, yang semuanya berkontribusi pada kesuksesan bisnis kuliner.

2. Faktor Eksternal

Selain dipengaruhi faktor internal, keberhasilan usaha kuliner juga dipengaruhi oleh beberapa faktor eksternal. Faktor eksternal dalam industri kuliner mencakup berbagai aspek yang dapat memengaruhi bisnis kuliner. Faktor yang pertama adalah perubahan tren konsumen. Pergeseran selera masyarakat terhadap makanan sehat, berkelanjutan, atau berdasarkan kebutuhan hidup tertentu dapat mempengaruhi penjualan dan strategi pemasaran restoran atau kafe. Oleh karena itu, para penjual kuliner harus selalu memantau perkembangan tren konsumen dan bersiap untuk beradaptasi (Untari et al., 2018).

Faktor kedua adalah kondisi ekonomi suatu negara. Kondisi ini dapat mempengaruhi daya beli konsumen, yang pada gilirannya dapat merubah jumlah konsumen yang berkunjung ke tempat makan tersebut dan preferensi konsumen terhadap jenis makanan tertentu. Krisis ekonomi dapat menyebabkan perubahan dalam pola konsumsi masyarakat, sehingga untuk mengatasi perubahan yang disebabkan oleh krisis ekonomi, pengembangan dan keberlanjutan bisnis kuliner perlu menerapkan strategi yang fleksibel (Aprilia et al., 2017).

Faktor ketiga adalah kebijakan pemerintah. Kebijakan pemerintah juga merupakan faktor eksternal yang berdampak pada perubahan aturan kesehatan, perizinan, atau pajak terkait makanan dan minuman dapat memengaruhi operasional dan biaya bisnis kuliner. Penjual harus mengetahui dan mematuhi peraturan kesehatan, perizinan dan pajak untuk menjaga kelangsungan usaha. Oleh karena itu, pemilik bisnis kuliner perlu tetap mengikuti perkembangan regulasi yang berlaku dan beradaptasi sesuai kebijakan pemerintah yang dapat berubah seiring waktu.

2.3.5 UMKM Kuliner

UMKM menjadi salah satu bentuk usaha yang efektif untuk dikembangkan oleh masyarakat lokal. Berikut adalah hal-hal yang menjelaskan tentang definisi UMKM dan manfaatnya bagi pengembangan kuliner lokal.

A. Definisi

UMKM mengacu pada sektor bisnis yang melibatkan unit usaha kecil dan menengah. Menurut Effendy (2021), secara umum, UMKM berperan penting dalam perekonomian suatu negara, berdampak pada sektor ketenagakerjaan dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

Salah satu ciri utama UMKM adalah kemampuannya untuk beradaptasi dan menyesuaikan dengan kebutuhan pasar lokal akibat perubahan peluang usaha. Seringkali UMKM dapat memberikan solusi inovatif dan mendukung perekonomian lokal dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Meskipun sering dihadapkan pada kendala permodalan, UMKM dapat menjadi tulang punggung perekonomian. Di negara berkembang, UMKM dapat menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat luas.

Pemerintah dan lembaga keuangan perlu dukungan khusus terhadap pengembangan UMKM, seperti pelatihan, akses keuangan, dan insentif perpajakan. Pengembangan sektor ini diharapkan dapat merangsang pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Farisi et al., 2022).

B. Peran UMKM dalam mengembangkan Kuliner Lokal

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang kuliner lokal mempunyai beberapa peran yang signifikansi dalam mengembangkan dan memajukan kekayaan kuliner suatu daerah. Peran pertama adalah UMKM kuliner dapat menjaga keragaman budaya dan tradisi cita rasa. Masyarakat lokal dapat berperan dalam menghidupkan kembali resep-resep tradisional dan menyajikannya secara menarik dan autentik, dengan tetap menjaga keaslian

cita rasa yang merupakan bagian penting dari identitas lokal. Wisatawan seringkali mencari pengalaman kuliner yang menarik dan autentik. UMKM dapat menjadi bentuk atau media usaha yang dapat digunakan oleh masyarakat lokal untuk menyajikan masakan lokal. Dengan demikian, UMKM ikut berkontribusi dalam pelestarian kuliner warisan dan mengenalkannya kepada generasi muda (Khotijah & Irawati, 2023).

Peran kedua adalah UMKM lokal dapat mendukung perkembangan wisata kuliner. UMKM dapat membantu memperluas daya tarik wisata suatu lokasi, menciptakan peluang ekonomi di sektor pariwisata, dan memberikan paparan lebih luas terhadap keanekaragaman kuliner lokal. Menurut Effendy (2021), UMKM kuliner juga dapat menjadi agen pengembangan ekonomi lokal. Dengan mendukung produsen lokal, seperti petani dan pedagang bahan baku lokal, UMKM dapat membantu dalam menciptakan pengadaan persediaan yang berkelanjutan. Hal ini dapat berdampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi di tingkat lokal, penciptaan lapangan kerja, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar.

Peran ketiga adalah UMKM kuliner dapat meningkatkan pertumbuhan industri makanan dan minuman di tingkat lokal melalui inovasi penyajian dan pemasaran. UMKM dapat memasuki pasar yang lebih besar dan mengembangkan daya saingnya dengan mengintegrasikan teknologi, pemasaran *online*, atau kolaborasi dengan industri lain. Tidak hanya mendukung pertumbuhan individu, namun juga memberikan kontribusi positif terhadap perkembangan ekonomi kuliner di tingkat regional dan nasional (Khotijah & Irawati, 2023).

2.3.6 Pariwisata Kuliner yang Berkelanjutan

Pengembangan pariwisata kuliner yang berkelanjutan merupakan sebuah upaya yang dilakukan oleh para pelaku industri kuliner untuk menjaga keberlanjutan sumber daya alam, budaya dan ekonomi yang digunakan di industri kuliner tersebut. Upaya-upaya yang mendukung pengembangan pariwisata kuliner yang berkelanjutan meliputi berbagai berbagai bentuk upaya yang mendukung pemeliharaan lingkungan, memperkenalkan keberagaman budaya dan sekaligus secara ekonomi memberikan manfaat kepada komunitas lokal. Berikut merupakan definisi pariwisata kuliner dan upaya pengembangan pariwisata kuliner.

A. Definisi Pariwisata yang Berkelanjutan

Istilah “pariwisata kuliner yang berkelanjutan” merujuk pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif /Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia (Permenparekraf RI) Nomor 9 tahun 2021 yang menyatakan bahwa pembangunan pariwisata berkelanjutan adalah pembangunan yang mendukung kelestarian ekologis sekaligus layak secara ekonomi, adil secara etika dan sosial terhadap masyarakat. Menurut Araujo (2016), konsep berkelanjutan berawal dari munculnya istilah pembangunan berkelanjutan yang dikenal dengan istilah *sustainability*. Perhatian terhadap keberlanjutan (*sustainability*) tersebut dimulai sejak Malthus di tahun 1798 mengkhawatirkan ketersediaan lahan di Inggris akibat ledakan penduduk yang pesat, bahwa tersedianya sumber daya alam yang terbatas tidak akan mampu menghasilkan arus barang dan jasa dari sumber daya alam secara terus menerus (*on sustainable basis*).

Dengan mengacu pada konsep pembangunan berkelanjutan, maka pariwisata berkelanjutan atau *sustainable tourism* memiliki definisi sebagai pariwisata yang berkembang sangat pesat, baik dari pertambahan arus kapasitas akomodasinya dan lingkungan, dimana perkembangannya seharusnya tidak mengakibatkan dampak buruk serta dapat melestarikan lingkungan (Ciptari et al., 2022). Pariwisata berkelanjutan sebagai upaya terpadu dan terorganisasi untuk mengembangkan kualitas hidup masyarakat dengan cara mengatur

penyediaan, pemanfaatan, pengembangan dan pemeliharaan sumber daya secara berkelanjutan.

Pariwisata kuliner yang berkelanjutan juga dapat diartikan sebagai suatu proses secara ekologis (hubungan timbal balik antara makhluk hidup dan kondisi alamnya), sekaligus respons terhadap *overtourism* yaitu ketika jumlah wisatawan yang diterima suatu destinasi melebihi sumber dayanya. Apabila semua pelaku wisata kuliner dapat memperhatikan kelestarian sumber daya alam, pemanfaatan dan pengolahan sumber daya yang aman, maka alam akan memberikan timbal balik berupa hasil alamnya yang dapat terus digunakan oleh para pelaku usaha kuliner tersebut. Sebaliknya, *overtourism* membawa dampak negatif sebagai akibat terlalu banyaknya wisatawan yang mengunjungi destinasi wisata, menyebabkan kerusakan lingkungan karena peningkatan jumlah kunjungan memberi tekanan lebih besar pada sumberdaya alam seperti udara, air dan lahan. *Overtourism* juga dapat merusak integritas suatu budaya akibat pengaruh globalisasi dan komersialisasi (hilangnya tradisi dan nilai-nilai budaya sendiri) serta meningkatkan kenaikan harga barang dan jasa bagi penduduk setempat, sehingga keberlanjutan pariwisata kuliner mengakibatkan perubahan tren perilaku wisatawan yang semakin mencari keunikan dan autentisitas pariwisata kuliner (Ciptari et al., 2022).

B. Pariwisata Kuliner yang Berkelanjutan

Pesatnya usaha kuliner dinilai menjadi bagian penting dalam sistem pariwisata, bahkan dapat menarik perhatian bagi wisatawan yang berkunjung ke beberapa destinasi pariwisata. Keberlanjutan pariwisata kuliner memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian daerah dan menciptakan lapangan kerja. Menurut Ariani (2022), dalam konteks otonomi daerah, pemerintah daerah perlu memperhatikan keberlanjutan kawasan wisata kuliner untuk memastikan agar daerah tersebut tidak mengalami ketertinggalan dan pengucilan dari dinamika ekonomi masa depan yang dipengaruhi oleh pasar bebas.

Usaha kuliner bukan hanya dapat menjadi elemen penting dalam sistem pariwisata, melainkan juga dapat menjadi daya tarik utama di beberapa destinasi pariwisata. Melalui investasi dan promosi yang tepat, pengembangan usaha kuliner ini dapat menciptakan nilai tambah bagi komunitas lokal, mendukung keberlanjutan ekonomi, dan membentuk identitas kuliner yang khas untuk menarik perhatian wisatawan (Kristiana et al., 2018).

Pariwisata kuliner yang berkelanjutan dapat dikembangkan dengan mengacu pada prinsip-prinsip pembangunan pariwisata yang berkelanjutan, seperti partisipasi, keikutsertaan para pelaku (*stakeholder*), kepemilikan lokal, pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan, mewadahi tujuan dan kepentingan masyarakat, memperhatikan daya dukung, monitor dan evaluasi, akuntabilitas, pelatihan serta promosi (Araujo, 2016). Agar dapat berlanjut, pengembangan pariwisata kuliner diharapkan mengacu pada beberapa prinsip berikut.

1. Pariwisata kuliner harus dibangun dengan melibatkan masyarakat lokal. Masyarakat lokal dapat memberi ide dan masukan sehingga mereka ikut merasa memiliki, lebih peduli, bertanggungjawab, dan berkomitmen untuk meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap kelestarian alam dan budaya demi keberlanjutan pariwisata di masa sekarang sampai dimasa yang akan datang.
2. Pemerintah harus dapat menangkap peluang melalui kualitas daya dukung lingkungan kawasan tujuan wisata, pemanfaatan sumber daya lokal, sarana dan fasilitas daerah sehingga pemerintah dapat membuka lapangan kerja yang akan meningkatkan pendapatan masyarakat.
3. Menciptakan keseimbangan antara kebutuhan wisatawan dan masyarakat. Menurut Araujo (2016), keseimbangan dapat terwujud apabila semua pihak dapat bekerjasama dalam satu

tujuan sebagai sebuah komunitas (masyarakat lokal, pemerintah lokal, industri pariwisata dan organisasi masyarakat).

4. Pembangunan pariwisata harus melibatkan para pemangku kepentingan dan melibatkan banyak pihak agar mendapatkan input yang lebih baik.
5. Memberikan kemudahan kepada para pengusaha lokal dalam skala kecil dan menengah.
6. Pariwisata kuliner harus dikondisikan agar bisnis lainnya ikut bangkit, artinya harus memberikan dampak pengganda pada sektor lainnya.
7. Adanya kerjasama antara masyarakat lokal sebagai *creator* atraksi wisata dengan para operator penjual paket wisata, sehingga dapat meningkatkan pendapatan pemerintah daerah maupun pelaku usaha kuliner.
8. Pembangunan pariwisata kuliner harus memperhatikan perjanjian, peraturan perundang-undangan baik tingkat nasional maupun internasional, serta melibatkan masyarakat untuk melakukan pengawasan dan pencegahan terhadap dilanggarnya peraturan yang berlaku.
9. Pembangunan pariwisata kuliner harus mampu menjamin keberlanjutan, memberikan keuntungan bagi masyarakat saat ini dan tidak merugikan generasi yang akan datang.
10. Pariwisata kuliner harus bertumbuh dalam prinsip optimalisasi bukan pada eksploitasi.
11. Adanya monitoring dan evaluasi secara periodik untuk memastikan pembangunan pariwisata kuliner tetap berjalan dalam konsep pembangunan berkelanjutan dengan menggunakan prinsip pengelolaan manajemen kapasitas ekonomi, kapasitas sosial dan kapasitas sumber daya lainnya sehingga pembangunan pariwisata kuliner dapat terus berkelanjutan.
12. Melakukan program peningkatan sumber daya manusia dalam bentuk pendidikan, pelatihan dan sertifikasi untuk bidang keahlian pariwisata kuliner agar para pekerja ahli dalam bidangnya masing-masing
13. Terwujudnya tiga kualitas, yakni pariwisata kuliner harus mampu mewujudkan kualitas hidup “*Quality of life*” masyarakat lokal, memberikan kualitas berusaha atau “*Quality of opportunity*” kepada para penyedia jasa dalam industri pariwisata kuliner, dan terciptanya kualitas pengalaman wisatawan atau “*Quality of experience*” (Suroto & Hermawati, 2023).

BAB 3 METODOLOGI

Bab III membahas metode yang digunakan dalam penelitian yang akan dilaksanakan. Bab ini menguraikan tentang metode penelitian, jenis pendekatan, lokasi dan waktu, metode pengumpulan data, informan penelitian, metode analisa data, uji keabsahan data, alur metode penelitian, instrumen, *timeline* penelitian, serta etika dalam penelitian.

3.1 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bersifat deskriptif. Analisis tersebut melibatkan interpretasi (pendapat dan pandangan) mendalam terhadap data kualitatif yang telah dikumpulkan. Penelitian kualitatif menghasilkan kajian yang lebih komprehensif (menyeluruh) dan mengedepankan proses interaksi yang mendalam antara peneliti dengan fenomena yang ingin dibahas. Menurut Fadli (2021), penelitian dengan menggunakan pendekatan kualitatif pada dasarnya bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena yang dialami oleh individu atau sekelompok orang.

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif karena permasalahan yang diteliti bersifat kompleks, kontekstual dan mendalam. Penelitian bersifat kompleks karena terdapat fenomena yang berhubungan dengan berbagai aspek seperti kuliner dengan pariwisata, budaya, pelaku usaha (penjual) dan pengunjung (wisatawan). Penelitian bersifat kontekstual karena sesuai fakta di lapangan yaitu pelaku usaha kuliner sekaligus menjadi penjual kuliner. Penelitian bersifat mendalam karena peneliti dapat mengembangkan pertanyaan dengan lebih detail dan rinci selama proses penelitian berlangsung sehingga menghasilkan temuan yang kemudian dapat dianalisa secara mendalam

3.2 Jenis Pendekatan

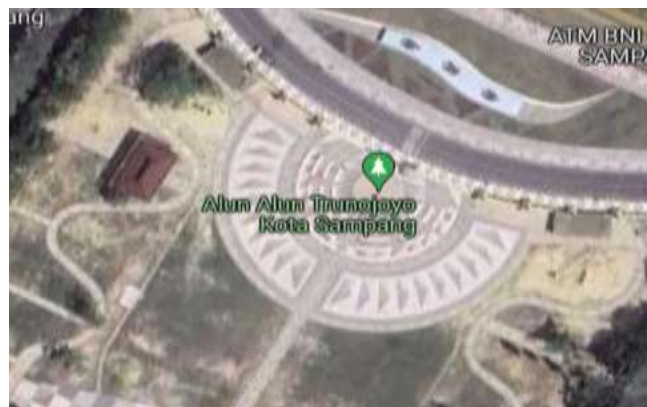
Dalam penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan fenomenologi. Menurut Suyanto (2019), pendekatan fenomenologi merupakan metode penelitian kualitatif yang digunakan untuk memahami, menyelidiki dan menafsirkan fenomena atau peristiwa tertentu.

Pendekatan fenomenologi pada penelitian ini relevan dengan topik yang akan diteliti, yaitu analisis upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Peneliti menggunakan pendekatan fenomenologi dengan alasan bahwa penelitian ini menginterpretasikan dan menjelaskan pengalaman-pengalaman yang dialami oleh informan (pelaku usaha kuliner dan pengunjung). Pelaku usaha kuliner harus mampu beradaptasi dengan perubahan tren kuliner dikarenakan perubahan selera konsumen dapat berubah seiring dengan berjalannya waktu dan pengunjung juga mendapatkan pengalaman kuliner yang tidak terlupakan (pengalaman kuliner yang terkesan), seperti mencoba hidangan yang unik atau khas dari tempat tersebut.

3.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi penelitian ini adalah Alun-Alun Trunojoyo Sampang yang beralamat di Jalan Wijaya Kusuma, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang, Jawa Timur. Kondisi Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang dari awal resmi dibuka hingga saat ini banyak didatangi oleh pengunjung. Pengunjung atau wisatawan yang berasal dari luar daerah Kabupaten Sampang seperti Kabupaten Sumenep, Kabupaten Pamekasan, Kabupaten Bangkalan hingga turis asing. Alun-Alun Trunojoyo Sampang memiliki daya tarik berupa patung Karapan Sapi dan ornamen Clurit yang menjadi ciri khas Madura. Selain itu, Alun-Alun Trunojoyo seringkali

menjadi tempat pesta bagi wisatawan yang datang berkunjung untuk menyaksikan pertunjukan dan berwisata kuliner.



Gambar 3.1 Denah Alun-Alun Trunojoyo
(Sumber: Google Maps, 2023)

Gambar 3.1 menunjukkan peta lokasi Alun-Alun Trunojoyo di Jalan Wijaya Kusuma, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang, Jawa Timur. Alun-Alun Trunojoyo Sampang memiliki luas sekitar 2 hektar dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas rekreasi, seperti taman, air mancur, dan panggung kesenian.



(a)

Pada Siang Hari

(b)

Pada Malam Hari

Gambar 3.2 Kondisi di Alun-Alun Trunojoyo
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023)

Berdasarkan Gambar 3.2 merupakan kondisi di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, yaitu gambar (a) kondisi Alun-Alun Trunojoyo di siang hari dan gambar (b) kondisi Alun-Alun di malam hari. Di siang hari wisatawan menghabiskan waktu dengan bermain atau menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo. Di malam hari Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat acara pesta atau pertunjukan.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yaitu:

A. Wawancara Mendalam

Penelitian ini menggunakan metode wawancara mendalam sebagai pendekatan utama dalam pengumpulan data. Wawancara mendalam merupakan metode pengumpulan data

untuk mendapatkan informasi langsung dari informan penelitian secara detail dan rinci dan meliputi berbagai aspek yang berhubungan dengan konteks penelitian (Tanujaya, 2017). Peneliti menggunakan wawancara mendalam untuk memperoleh informasi yang akurat tentang pandangan, pengalaman, dan persepsi informan. Selain itu, wawancara mendalam dapat memberikan wawasan yang kaya mengenai peran *street food vendors* dalam mendukung wisata kuliner lokal dan nuansa (variasi) kuliner seperti sejarah makanan, preferensi rasa (keunikan rasa) dan pengaruh budaya terhadap cita rasa serta persepsi pengunjung tentang ketertarikan makanan dan pengalaman terkait kuliner.

B. Observasi Langsung

Metode lain yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah observasi langsung. Observasi langsung merupakan suatu metode pengumpulan data yang melibatkan penelitian secara langsung terhadap suatu fenomena atau kejadian yang diteliti. Observasi langsung adalah metode pengumpulan data dengan cara melihat, mengamati dan merekam peristiwa atau perilaku secara langsung dalam suatu situasi atau kondisi tertentu (Pratiwi, 2017).

Melalui observasi langsung, peneliti akan mengamati beberapa aspek. Aspek yang pertama adalah hal-hal terkait upaya pelaku kuliner dalam mendukung daya tarik kuliner di Alun Alun Trunojoyo, yaitu upaya pelaku kuliner dalam meningkatkan kualitas masakannya, pemasaran, promosi, kolaborasi dengan pihak lain, dan upaya pelaku usaha mempertahankan cita rasa khas kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Aspek kedua adalah persepsi pengunjung dengan melakukan observasi pada makanan yang dibeli pengunjung, suasana yang dipilih, bagaimana mereka menghabiskan makanan, elemen-elemen sosial (misalnya keluarga, teman). Aspek ketiga inovasi vendor (desain vendor) dan keanekaragaman makanan yang dijual.

C. Dokumentasi

Dokumentasi dalam penelitian ini adalah usaha untuk mengumpulkan data dan menyimpan data atau informasi yang ditemukan selama proses penelitian. Menurut Apriyanti (2019), dokumentasi merupakan sebuah cara untuk mengumpulkan dan memperoleh informasi atau data dalam bentuk dokumen, buku, tulisan, gambar dan laporan yang bertujuan sebagai bahan pendukung dalam melakukan analisis lebih lanjut.

Dalam penelitian ini, peneliti menggali data berupa dokumen-dokumen yang dapat menjadi komponen penting termasuk diantaranya adalah dokumentasi visual (gambar dan video terkait kuliner), dokumentasi promosi dan pemasaran kuliner (festival makanan, pasar malam, atau pameran kuliner), catatan kegiatan atau *event*, catatan testimoni usaha kuliner (memberikan informasi tentang kualitas produk, kepuasan pelanggan, atau cara peningkatan layanan) dan catatan testimoni pengunjung (pendapat tentang kualitas produk dan kecepatan layanan). Berikut adalah Tabel 3.1 yang memuat rekapitulasi metode pengumpulan data yang terdiri dari jenis data tujuan penggunaan metode.

Tabel 3.1 Rekapitulasi Metode Pengumpulan Data

No	Jenis Data	Tujuan Penggunaan Metode
1.	Wawancara Mendalam	<ul style="list-style-type: none"> - Memperoleh informasi yang akurat. - Memberikan wawasan yang kaya mengenai peran <i>street food vendors</i>
2.	Wawancara Singkat (pengunjung)	<ul style="list-style-type: none"> - Mengapa tertarik dengan kuliner disana. - Apa yang bisa ditingkatkan dari daya tarik

		kuliner di Alun-Alun Trunojoyo.
2.	Observasi Langsung	<ul style="list-style-type: none"> - Mengamati kondisi Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. - Melihat beraneka ragam kuliner (produk yang unik) - Mengamati proses pembuatan kuliner. - Melihat strategi yang digunakan oleh <i>street food vendors</i> - Mengamati partisipasi pelaku usaha kuliner. - Mengamati partisipasi pengunjung. - Mengamati desain vendor. - Mengamati kreativitas packaging.
3.	Dokumentasi	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dapat menyampaikan kepada pihak yang berkepentingan (pelaku usaha kuliner dan pengunjung).

Sumber: Pemikiran Peneliti (2024)

3.5 Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini adalah pelaku usaha kuliner (penjual) dan pengunjung. Pemilihan informan pelaku usaha kuliner dipilih karena dapat memberikan informasi mengenai produk kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo. Pemilihan informan pengunjung (wisatawan) dipilih karena pengunjung membeli dan menikmati sajian kuliner yang dijual oleh pelaku usaha kuliner. Informan merupakan sumber yang memberikan informasi menyeluruh kepada peneliti melalui wawancara mendalam dan individu yang mempunyai keahlian dan pengetahuan terkait suatu topik penelitian (Pratiwi, 2017).

Pada penelitian ini, metode *purposive sampling* digunakan dalam penentuan informan. Metode *purposive sampling* merupakan pendekatan pemilihan informan yang dilakukan secara sengaja dan terencana (Lenaini, 2021). Informan penelitian dibagi menjadi 2 kelompok: kelompok 1 (pelaku usaha kuliner) dan kelompok 2 (pengunjung/wisatawan). Berikut ini merupakan kriteria yang digunakan untuk memilih kelompok informan 1 dan kelompok informan 2

1. Pelaku usaha kuliner (penjual)

Pelaku usaha kuliner adalah penjual yang langsung terlibat dalam menyajikan kuliner dan menjual produk kuliner kepada pengunjung.

- Pelaku usaha kuliner bekerja di Alun-Alun Trunojoyo kurang lebih 3 tahun
- Pelaku usaha kuliner bertempat tinggal di daerah Kabupaten Sampang
- Pelaku usaha kuliner memiliki pengalaman atau keahlian khusus dalam bidang kuliner
- Pelaku usaha kuliner bersedia menjadi informan penelitian
- Pelaku usaha kuliner dapat berkomunikasi dengan baik

2. Pengunjung (wisatawan)

Pengunjung kuliner atau wisatawan adalah individu atau sekelompok orang yang sengaja melakukan perjalanan atau kunjungan ke suatu tempat. Kelompok informan 2 dibagi menjadi 2: kelompok informan wisatawan yang membeli makanan ditempat atau vendor dari informan kelompok 1 (kelompok informan 2a) dan kelompok informan pengunjung atau wisatawan umum (kelompok informan 2b).

2a. Pengunjung Kuliner Tempat Pelaku Usaha (informan dari kelompok 1)

Informasi yang akan digali dari kelompok informan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha adalah ketertarikan membeli ditempat itu, keunikan rasa dan ragam kuliner di tempat itu dan menilai kualitas pelayanan yang diberikan di tempat tersebut.

- Wisatawan individual

- Wisatawan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- Wisatawan individu (satu orang) membeli produk makanan di tempat pelaku usaha kuliner
- Wisatawan bersedia menjadi informan penelitian

- Wisatawan berkelompok (teman)

- Wisatawan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- Wisatawan bersama-sama (berkelompok) membeli produk makanan di tempat pelaku usaha kuliner
- Wisatawan bersedia menjadi informan penelitian

- Wisatawan berkeluarga

- Wisatawan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- Wisatawan keluarga (ayah, ibu, anak) membeli produk makanan di tempat pelaku usaha kuliner
- Wisatawan bersedia menjadi informan penelitian

2b. Pengunjung Kuliner Umum

Informasi yang akan digali dari kelompok informan pengunjung umum adalah apa yang perlu ditingkatkan dari kuliner yang ada di Alun-Alun, motivasi utama dalam menikmati kuliner dan persepsi terhadap peran kuliner dalam meningkatkan daya tarik wisata di Alun-Alun.

- Wisatawan individual

- Wisatawan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- Wisatawan individu (satu orang) membeli produk makanan kepada pelaku usaha kuliner
- Wisatawan individu (satu orang) yang sedang bersantai menikmati sajian kuliner
- Wisatawan bersedia menjadi informan penelitian

- Wisatawan berkelompok (teman)

- Wisatawan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- Wisatawan bersama-sama (berkelompok) membeli produk makanan kepada pelaku usaha kuliner
- Wisatawan bersama-sama (berkelompok) yang sedang bersantai menikmati sajian kuliner
- Wisatawan bersedia menjadi informan penelitian

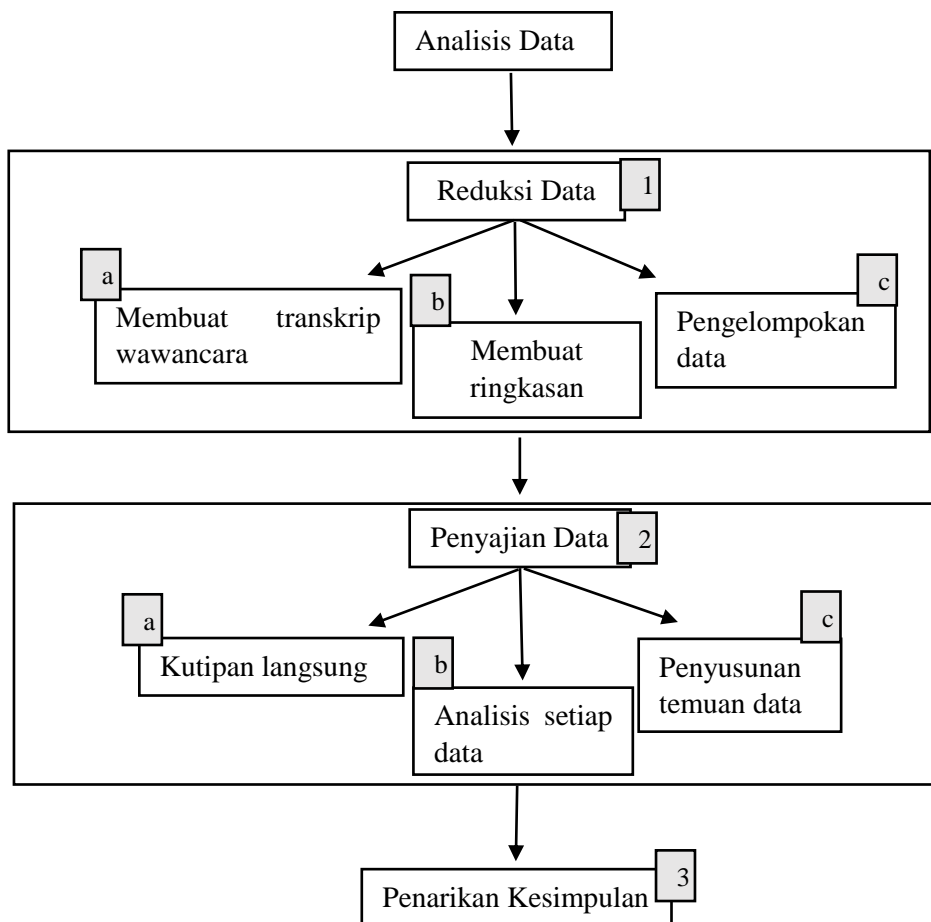
- Wisatawan berkeluarga

- Wisatawan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- Wisatawan keluarga (ayah, ibu, anak) membeli produk makanan kepada pelaku usaha kuliner
- Wisatawan keluarga (ayah, ibu, anak) yang sedang bersantai menikmati sajian kuliner
- Wisatawan bersedia menjadi informan penelitian

3.6 Metode Analisis Data

Data yang terkumpul kemudian dikelompokkan dan dianalisis menggunakan metode analisis data kualitatif. Metode analisis data dalam penelitian kualitatif dipilih karena metode ini berfokus pada penjelasan kata-kata dari pendapat informan, tanpa memerlukan proses analisis berbasis angka. Analisis data dalam penelitian kualitatif merupakan langkah sistematis dalam mencari dan mengorganisir catatan hasil observasi dan wawancara dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman peneliti terhadap kasus yang diteliti (Rijali, 2018).

Data kualitatif yang didapatkan akan dianalisa melalui tiga tahap utama. Tahapan pada analisa data diantaranya adalah analisa data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Tahapan tersebut diperlukan dilakukan agar hasil analisis data dapat dipahami dengan baik, informasi yang terkandung dapat disampaikan secara jelas, dan kesimpulan yang diambil didasarkan pada interpretasi yang tepat. Tahapan untuk menganalisis data pada penelitian ini merujuk pada metode analisis data, sebagai berikut:



Gambar 3.3 Metode Analisis Data
Sumber: Pemikiran Peneliti (2024)

Gambar 3.3 merupakan bagan metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini. Berikut merupakan penjelasan dari gambar 3.3.

1. Reduksi data

Reduksi data merupakan proses penyederhanaan dan pengurangan volume data tanpa mengorbankan informasi yang signifikan. Tujuan dari reduksi data adalah untuk membuat data set menjadi lebih fokus, ringkas, dan mudah diolah sehingga

mempermudah dalam melakukan analisis dan interpretasi data. Tahapan reduksi data dari penelitian ini adalah:

- a. Menulis transkrip wawancara atau seluruh informasi yang didapatkan dari pengumpulan data.
- b. Melakukan penyederhanaan/meringkas informasi yang telah dituliskan sebelumnya untuk mendapatkan poin penting dari hasil pengumpulan data.
- c. Mengelompokkan data sesuai dengan kategori yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

2. Penyajian data

Penyajian data merupakan proses mengorganisir, mengatur, dan menyajikan informasi atau fakta dalam bentuk yang lebih mudah dipahami dan diinterpretasikan oleh orang lain. Tujuan utama dari penyajian data adalah untuk mengomunikasikan informasi secara efektif sehingga dapat dengan mudah dipahami, dianalisis, dan digunakan untuk pengambilan keputusan. Terdapat tiga macam penyajian data yaitu:

- a. Kutipan langsung adalah penggunaan kata-kata atau ide secara tepat dan benar yang terdapat dalam sumber asli.
- b. Analisis setiap data adalah melakukan pemeriksaan pada setiap data secara terstruktur.
- c. Penyusunan temuan data adalah proses di mana hasil-hasil atau informasi yang dikumpulkan dari suatu penelitian, observasi, atau analisis data disusun dan disajikan secara sistematis.

3. Penarikan kesimpulan atau verifikasi

Verifikasi merupakan proses memeriksa atau mengonfirmasi kebenaran atau keabsahan informasi. Dalam konteks pengumpulan dan pengolahan data, verifikasi melibatkan pemeriksaan keandalan data, metode pengumpulan data, atau sumber informasi. Sedangkan kesimpulan merupakan proses mengambil inferensi atau kesimpulan dari informasi yang ada dengan melibatkan analisis data untuk mencapai pemahaman lebih mendalam dan membuat pernyataan yang lebih luas tentang suatu situasi atau fenomena.

Dalam menganalisis data pada penelitian ini, peneliti menggunakan analisis tematik. Menurut Heriyanto (2018), analisis tematik merupakan metode analisis data kualitatif yang berfokus pada identifikasi, pemahaman, dan interpretasi tema atau pola yang muncul dari data. Dalam analisis tematik terdapat langkah-langkah seperti pengkodean data, pencarian tema, dan penyusunan temuan data serta membantu memahami struktur makna dalam data. Berikut merupakan beberapa alasan peneliti dalam menggunakan metode analisis tematik:

1. Mengidentifikasi Tema

Analisis tematik memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi dan mengeksplorasi tema yang digunakan dalam penelitian dan membantu dalam pemahaman terkait topik penelitian.

2. Menggali Perspektif dan Nilai Lokal

Analisis tematik dapat membantu peneliti untuk menggali perspektif dan nilai lokal terkait wisata kuliner agar dapat memahami kontribusi atau kolaborasi pelaku kuliner dalam mendukung daya tarik kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner.

3. Fleksibilitas dalam Pengumpulan Data

Analisis tematik dapat diterapkan pada berbagai jenis data kualitatif, termasuk wawancara, observasi, dan dokumen serta memberikan fleksibilitas dalam mengumpulkan informasi dari berbagai sumber untuk memberikan gambaran yang komprehensif (menyeluruh).

3.7 Uji Keabsahan Data

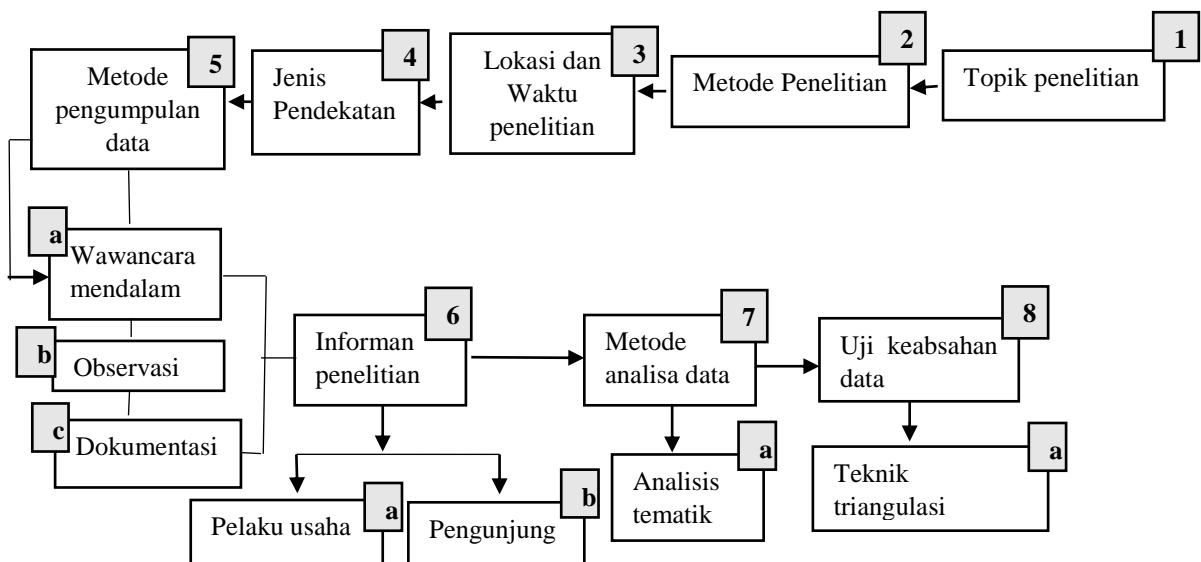
Pengujian keabsahan dan kepercayaan data dibutuhkan agar data yang diperoleh dapat dipertanggungjawabkan secara jelas. Uji keabsahan data merupakan serangkaian metode dan teknik yang digunakan untuk memastikan keandalan, keakuratan, dan validitas data yang digunakan dalam analisis atau penelitian (Kasiyan, 2015). Tujuan dari uji keabsahan data adalah untuk memastikan bahwa informasi yang dihasilkan dari data dapat diandalkan dan memberikan dasar yang kuat untuk penarikan kesimpulan atau pengambilan keputusan.

Uji keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Teknik triangulasi merupakan pendekatan yang melibatkan penggunaan beberapa metode, sumber data, atau sudut pandang untuk mengonfirmasi atau memvalidasi temuan penelitian (Kasiyan, 2015).

Penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber sebagai teknik dalam menguji keabsahan data karena melibatkan penggunaan berbagai sumber data seperti wawancara dengan pemilik usaha kuliner dan pengunjung di Alun-alun Trunojoyo. Selain itu, dalam uji keabsahan data diperlukan data dari pelaku usaha kuliner di uji dengan memeriksa dokumen bisnis seperti menu dan promosi. Dokumen bisnis tersebut dapat memberikan data tambahan atau informasi yang diberikan selama wawancara. Data dari pengunjung di uji dengan memeriksa dan memastikan bahwa temuan penelitian akurat terhadap pengalaman kuliner dan pandangan pengunjung terhadap kuliner. Data dari pengunjung di uji dengan menggunakan testimoni atau rekomendasi dari pengunjung sebagai bukti untuk mendukung temuan penelitian. Perspektif yang diperoleh dari berbagai kelompok informan menjadi sumber yang dapat digunakan peneliti untuk menguji konsistensi dan keandalan informasi yang diberikan.

3.8 Alur Metode Penelitian

Alur metode penelitian menggambarkan langkah-langkah dan tahapan yang diikuti oleh peneliti dalam merancang, melaksanakan, dan menganalisis suatu penelitian. Alur metode penelitian mencakup serangkaian langkah sistematis yang dimaksudkan untuk mencapai tujuan penelitian dengan cara yang terstruktur dan ilmiah.



Gambar 3.4 Alur Metode Penelitian
Sumber: Pemikiran Peneliti (2024)

Gambar 3.4 menunjukkan alur metode yang digunakan dalam penelitian ini. Alur tersebut adalah tahapan-tahapan yang digunakan dalam penelitian ini. Berikut merupakan penjelasan dari alur metode dalam penelitian:

1. Topik Penelitian

Penelitian yang akan diteliti yaitu mengenai analisis *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Peneliti mengambil topik penelitian tersebut didasarkan pada beberapa alasan, diantaranya:

- a. Alun-Alun Trunojoyo merupakan salah satu destinasi pariwisata kuliner di Kabupaten Sampang yang banyak menarik minat wisatawan dengan wisata kulinernya.
- b. Usaha kuliner semakin berkembang semenjak awal pembangunan Alun-alun Trunojoyo dan banyak didatangi oleh pengunjung.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis metode penelitian kualitatif. Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif karena permasalahan yang diteliti bersifat kompleks, kontekstual dan mendalam.

3. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi pada penelitian ini berada di Jalan Wijaya Kusuma, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang, Jawa Timur. Adapun penelitian dimulai dari proses kegiatan observasi lanjutan, yaitu mulai tanggal 4 November 2023 sampai dengan 10 Mei 2024.

4. Menentukan Jenis Pendekatan

Jenis pendekatan pada penelitian ini menggunakan pendekatan fenomenologi. Pendekatan fenomenologi digunakan untuk mengungkap secara detail bagaimana pelaku usaha kuliner dan pengunjung menjelaskan pengalaman-pengalaman terkait kuliner. Pelaku usaha kuliner harus mampu beradaptasi dengan perubahan tren kuliner dan pengunjung juga mendapatkan pengalaman kuliner yang tidak terlupakan (pengalaman kuliner yang terkesan).

5. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini yaitu:

- a. Wawancara mendalam
- b. Observasi langsung
- c. Dokumentasi untuk menguatkan bukti penelitian peneliti

6. Informan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling* dalam menentukan informan.

Kriteria dalam pemilihan informan dalam penelitian ini salah satunya adalah aktif terlibat dalam usaha kuliner di sekitar Alun-alun Trunojoyo, memiliki pemahaman yang mendalam terkait kuliner. Terdapat dua kelompok informan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

- a. Pelaku usaha kuliner sebagai pemilik modal dan penjual usaha kuliner.
- b. Pengunjung (pengunjung kuliner tempat pelaku usaha kuliner dan pengunjung umum)

7. Metode Analisis Data

Peneliti menggunakan metode analisis data kualitatif untuk mengolah hasil temuan penelitian terkait analisis upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Metode analisis data yang di gunakan dalam penelitian ini yaitu:

a. Analisis Tematik

Peneliti menggunakan analisis tematik. Peneliti menggunakan metode analisis tematik dengan mengidentifikasi tema, membantu dalam pemahaman terkait topik penelitian, menggali perspektif dan nilai lokal terkait wisata kuliner serta memberikan fleksibilitas

dalam mengumpulkan informasi dari berbagai sumber untuk memberikan gambaran yang komprehensif.

8. Uji Keabsahan Data

Peneliti melakukan uji keabsahan data dengan menggunakan teknik triangulasi sumber.

- a. Teknik triangulasi sumber yaitu dengan menggali kebenaran informasi dari berbagai sumber seperti hasil wawancara berbagai informan, dokumen dan hasil observasi.

3.9 Instrumen

Instrumen dalam konteks penelitian merujuk pada alat atau metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan analisa data. Instrumen dirancang sesuai dengan tujuan penelitian dan pertanyaan penelitian untuk menghasilkan informasi yang diperlukan. Instrumen dalam penelitian ini adalah instrumen pengumpulan data.

Dalam pengumpulan data, peneliti mengklasifikasi instrumen penelitian berdasarkan metode pengumpulan data. Berikut adalah klasifikasi yang digunakan oleh penelitian selama melakukan penelitian yaitu:

A. Wawancara

Dalam melakukan wawancara peneliti membutuhkan beberapa instrumen agar peneliti mendapatkan hasil yang ingin dicapai. Berikut adalah instrumen pada wawancara:

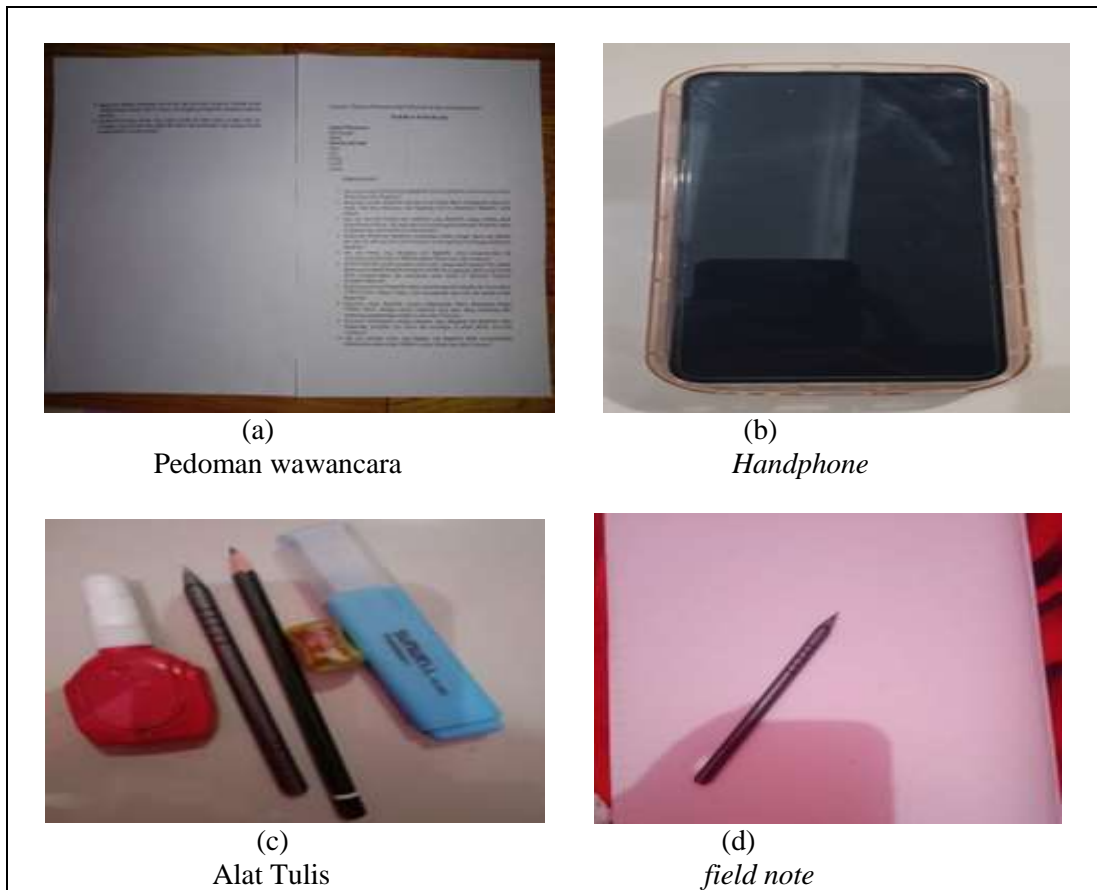
- Pedoman Wawancara: Serangkaian pertanyaan atau topik yang dirancang untuk membimbing seorang pewawancara selama sesi wawancara. Tujuan pedoman wawancara adalah memastikan bahwa peneliti dapat mengumpulkan informasi yang relevan dan komprehensif dari responden.
- *Handphone*: *Handphone* digunakan oleh peneliti sebagai media untuk dokumentasi serta merekam selama kegiatan wawancara berlangsung.
- Alat Tulis: Alat tulis digunakan oleh peneliti untuk mencatat selama kegiatan wawancara berlangsung.
- *Field note*: *Field note* digunakan oleh peneliti sebagai media untuk mencatat hasil informasi yang diperoleh selama kegiatan wawancara berlangsung.

B. Observasi Langsung

Dalam melakukan observasi, peneliti membutuhkan beberapa instrumen agar peneliti mendapatkan hasil yang ingin dicapai dan kegiatan observasi dapat berjalan sesuai dengan arahan. Berikut adalah instrumen pada kegiatan observasi:

- Pedoman Observasi: Pedoman observasi digunakan sebagai petunjuk bagi peneliti pada saat kegiatan observasi sehingga dapat mendapatkan hasil yang diharapkan.
- *Field Note*: *Field note* digunakan peneliti sebagai media untuk mencatat hasil observasi.
- Alat Tulis: Alat tulis digunakan oleh peneliti untuk mencatat hasil kegiatan observasi.
- *Handphone*: *Handphone* digunakan sebagai alat untuk mengambil gambar atau mengambil video pada objek yang diamati.

Berikut merupakan gambar instrumen yang digunakan dalam pengumpulan data selama melakukan penelitian:



Gambar 3.5 Instrumen Penelitian
 Sumber: Peneliti (2024)

Berdasarkan Gambar 3.5 di atas, terdapat instrumen penelitian yang terdiri dari gambar (a) pedoman wawancara, gambar (b) *Handphone*, gambar (c) alat tulis dan gambar (d) *field note*. Pedoman Wawancara merupakan serangkaian aturan atau arahan yang digunakan untuk membimbing pelaksanaan wawancara terkait topik penelitian. Pedoman wawancara tersebut dirancang untuk memastikan konsistensi, akurasi, dan objektivitas dalam pengumpulan informasi terkait dengan aspek-aspek kuliner seperti, pertanyaan peneliti terhadap informan. *Handphone* digunakan oleh peneliti sebagai media untuk membuat rekaman terkait informasi tentang kuliner kepada informan (usaha kuliner dan pengunjung), mengambil foto hidangan kuliner dan mendokumentasikan seluruh kegiatan terkait kuliner. Alat tulis digunakan oleh peneliti untuk mencatat informasi dalam penelitian; selanjutnya, *Field note* digunakan oleh peneliti sebagai media untuk mencatat hasil observasi dan wawancara.

3.10 *Timeline* Penelitian

Timeline penelitian memuat tahapan penelitian sesuai rentang waktu yang ditetapkan sampai batas penelitian. *Timeline* membantu peneliti mengatur aktivitas penelitian mereka secara efisien, mengelola waktu, dan memastikan bahwa proyek berjalan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan. Kegiatan penelitian ini direncanakan berlangsung selama sembilan bulan dengan alokasi waktu tercantum dalam tabel dibawah ini.

Tabel 3.2 Timeline Penelitian

KEGIATAN	Nov (2023)	Des (2023)	Jan (2024)	Feb (2024)	Maret (2024)	April (2024)	Mei (2024)	Juni (2024)	Juli (2024)
Penyusunan Proposal	■								
Revisi Proposal	■								
Seminar Proposal				■					
Pengumpulan Data					■				
Analisis Data					■				
Uji Keabsahan Data						■			
Laporan Akhir Penelitian							■		

Sumber: Pemikiran Peneliti (2024)

Tabel 3.2 menunjukkan timeline penelitian pada penelitian ini. Berikut adalah penjelasan mengenai tahapan-tahapan dalam timeline penelitian tersebut:

1). Penyusunan Proposal

Penyusunan proposal penelitian ini dimulai pada bulan november 2023 hingga pertengahan bulan Februari 2024. Peneliti melakukan beberapa observasi untuk menentukan dan memperkuat topik penelitian yang diajukan. Peneliti juga menyusun proposal penelitian yang memuat latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, tinjauan pustaka, metodologi penelitian. Proposal penelitian ini kemudian diajukan kepada pembimbing untuk mendapatkan masukan dan revisi.

2). Revisi Proposal

Berdasarkan masukan dan revisi dari pembimbing, peneliti merevisi proposal penelitian hingga proposal tersebut dianggap layak untuk diajukan dalam seminar proposal. Revisi proposal penelitian dilakukan pada bulan November 2023 hingga pertengahan bulan Februari 2024.

3). Seminar Proposal

Seminar proposal dilakukan setelah penyusunan proposal selesai. Seminar proposal dilakukan pada akhir bulan Februari 2024. Peneliti mempresentasikan proposal penelitian di hadapan tim penguji dalam seminar proposal. Pada tahap ini, peneliti mendapatkan masukan dan saran dari tim penguji untuk menyempurnakan proposal penelitian.

4). Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan oleh peneliti pada bulan Maret 2024 hingga akhir bulan April 2024. Peneliti mengumpulkan data sesuai dengan metodologi penelitian yang telah ditetapkan dalam proposal penelitian. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dapat berupa observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi.

5). Analisis Data

Analisis data dilakukan oleh peneliti pada pertengahan bulan Maret 2024 hingga pertengahan bulan Mei 2024. Peneliti menganalisis data yang telah dikumpulkan dengan menggunakan teknik analisis data yang sesuai dengan jenis data dan tujuan penelitian. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dapat berupa analisis kualitatif.

6). Uji Keabsahan Data

Uji keabsahan data dilakukan pada bulan April 2024 hingga bulan Mei 2024. Peneliti melakukan uji keabsahan data untuk memastikan bahwa data yang dikumpulkan dan dianalisis adalah data yang valid dan dapat dipercaya.

7). Laporan akhir Penelitian

Laporan akhir penelitian berisi hasil penelitian lengkap seperti pelaksanaan, analisis data, hingga kesimpulan dan saran. Penulisan laporan akhir peneliti dilakukan pada akhir bulan Mei 2024 hingga pertengahan bulan Juli 2024. Laporan akhir penelitian ini kemudian diajukan kepada pembimbing untuk mendapatkan persetujuan.

3.11 Etika Dalam Penelitian

Etika dalam penelitian merupakan seperangkat norma dan prinsip-prinsip moral yang mengatur perilaku para peneliti dalam melakukan studi atau penelitian. Tujuan dari etika penelitian adalah memandu peneliti supaya tidak melakukan penelitian yang berada di luar batas kewajaran, tidak menyalahi norma dan nilai-nilai kemanusiaan sehingga dapat menghindari timbulnya konflik di masyarakat (Murti et al., 2022). Peneliti mempertimbangkan beberapa segi etika yang perlu diperhatikan dalam penelitian:

1. Menghormati Manusia

Peneliti menghormati informan penelitian (pelaku usaha kuliner dan pengunjung) dengan mempersiapkan formulir persetujuan yang mencakup penjelasan manfaat penelitian, penjelasan kemungkinan risiko ketidaknyamanan yang ditimbulkan, penjelasan manfaat yang diperoleh informan, dan jaminan kerahasiaan terhadap identitas serta informasi yang diberikan.

2. Menghormati Privasi dan Kerahasiaan Subjek Penelitian

Peneliti harus menghormati keputusan informan atas segala hal yang dianggap privasi dan rahasia, seperti identitas informan dan resep kuliner yang menjadi rahasia bagi pelaku usaha dan penjual kuliner.

3. Kejujuran

Kejujuran digunakan untuk memastikan bahwa data yang di kumpulkan mencerminkan fakta yang sebenarnya.

4. Perhitungan manfaat dan kerugian yang ditimbulkan

Peneliti hendaknya memenuhi kaidah keilmuan yang dilakukan berdasarkan hati nurani, moral kejujuran, kebebasan dan tanggung jawab agar informan (pelaku usaha kuliner dan pengunjung) terhindar dari segala sesuatu yang merugikan atau membahayakan diri mereka dan terhindar dari plagiarisme, peneliti harus segera membenahi kesalahan tersebut pada tindakan mencuri atau menggunakan ide, kata-kata, hasil penelitian orang lain tanpa izin dan mencantumkan sumber informasi secara akurat dalam laporan penelitian.

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab 4 atau Bab Hasil dan Pembahasan berisi presentasi, analisis, dan interpretasi data yang telah dikumpulkan dari lapangan. Bab ini menyajikan data dan analisa mengenai kondisi Wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang, kondisi *street food vendors* di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner, tantangan *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan mendukung keberlanjutan kuliner serta persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner.

4.1 Hasil Penelitian

Dalam sub-bab ini dibahas hasil-hasil penelitian yang diperoleh dari berbagai metode pengumpulan data, termasuk wawancara, dan observasi. Penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam terkait strategi, tantangan yang dihadapi, serta mengeksplorasi persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Selain itu, sub-bab ini juga memberikan gambaran lengkap tentang potensi dan hambatan yang mempengaruhi pengembangan usaha kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo.

4.1.1 Kondisi Wisata Alun-Alun Trunojoyo

Identifikasi kondisi Wisata Alun-Alun Trunojoyo dilakukan dengan menggunakan metode observasi dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati Wisata Alun-Alun, dan mencatat kondisi fisik Wisata Alun-Alun Trunojoyo, daya tarik Wisata Alun-Alun Trunojoyo dan fasilitas pendukung Wisata Alun-Alun Trunojoyo. Metode observasi dilakukan untuk mendapatkan data tentang kondisi dan potensi Wisata Alun-Alun Trunojoyo tersebut, sedangkan dokumentasi digunakan untuk mendapatkan data gambar tulisan informasi terkait dengan Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Berikut ini merupakan hasil observasi terkait kondisi Wisata Alun-Alun Trunojoyo yang telah didapatkan. Hasil observasi diklasifikasikan dalam beberapa aspek, yaitu 1) kondisi fisik Wisata Alun-Alun Trunojoyo; 2) daya tarik Wisata Alun-Alun Trunojoyo; dan 3) fasilitas pendukung Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

A. Kondisi Fisik Alun-Alun Trunojoyo

Alun-Alun Trunojoyo merupakan salah satu destinasi pariwisata yang terletak di pusat Kota Sampang, Provinsi Jawa Timur. Alun-Alun Trunojoyo memiliki luas sekitar 2 hektar dan memiliki kondisi lingkungan yang bersih.

Selain itu, Wisata Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat publik di pusat kota yang digunakan masyarakat untuk melakukan kegiatan publik dan sebagai tempat penyelenggaraan berbagai acara seperti festival, karnaval dan pertunjukan seni. Penataan fisik Alun-Alun mencakup ruang terbuka di bagian tengah dengan fasilitas pendukung di bagian pinggirnya, seperti area tempat duduk atau area bersantai.

Lingkungan di Alun-Alun Trunojoyo juga terlihat rapi dan bersih, tidak ada sampah berserakan. Beberapa faktor yang memperindah Alun-Alun Trunojoyo adalah keberadaan tanaman yang terawat dengan baik, taman bermain dan ruang terbuka hijau yang memberikan suasana asri.



(a)



(b)

Taman yang berada di dalam Alun-Alun Trunojoyo Taman yang berada di luar Alun-Alun Trunojoyo

Gambar 4.1 Taman Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Taman Alun-Alun Trunojoyo terdapat pada Gambar 4.1, yaitu gambar (a) taman yang berada di dalam Alun-Alun Trunojoyo dan gambar (b) taman yang berada di luar Alun-Alun Trunojoyo. Taman di Alun-Alun Trunojoyo merupakan salah satu ruang terbuka hijau yang menjadi pusat aktivitas pengunjung. Pengunjung dapat menikmati keindahan suasana di Alun-Alun Trunojoyo dengan pepohonan rindang dan bunga-bunga yang tertata rapi. Pengunjung menggunakan taman ini untuk berbagai acara, seperti senam pagi, konser musik, dan pameran budaya dengan suasana yang sejuk dan asri. Selain itu, Taman Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat favorit bagi keluarga untuk berkumpul. Keindahan Alun-Alun Trunojoyo tidak hanya terlihat dari taman bermain saja, tetapi juga bisa dilihat secara menyeluruh. Berikut ini merupakan gambar Alun-Alun Trunojoyo yang dapat dilihat secara menyeluruh.



(a)



(b)

Area yang berada di luar Alun-Alun Trunojoyo Area yang berada di dalam Alun-Alun Trunojoyo

Gambar 4.2 Area Alun-Alun Trunojoyo secara menyeluruh

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Pada Gambar 4.2 di atas merupakan area Alun-Alun Trunojoyo secara menyeluruh yang terdiri dari gambar (a) area yang berada di luar Alun-Alun Trunojoyo dan gambar (b) area yang berada di dalam Alun-Alun Trunojoyo.

Pengunjung dapat duduk dan bersantai membentuk kelompok kecil yang menyebar di sudut dan tengah Alun-Alun Trunojoyo. Letak Alun-Alun Trunojoyo yang berada di bagian tengah Kota Sampang memudahkan pengunjung untuk berwisata dan menjadi tempat yang paling dicari untuk berfoto karena menyediakan *view* atau pemandangan yang luas ke semua area di sekelilingnya.

B. Daya Tarik Wisata Alun-Alun Trunojoyo

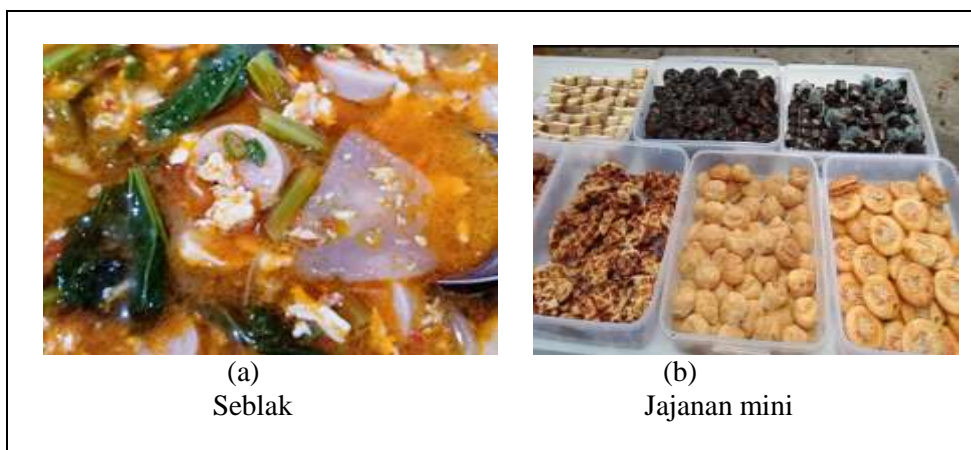
Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang memiliki beberapa daya tarik tersendiri. Daya tarik yang pertama adalah daya tarik kuliner tradisional dan kuliner modern. Daya tarik yang kedua adalah daya tarik odong-odong dan delman yang didesain dengan bentuk dan warna yang unik, sehingga banyak menarik minat pengunjung yang berwisata di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan gambar daya tarik kuliner tradisional di Wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.



Gambar 4.3 Kuliner Tradisional di Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Kuliner Tradisional yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang terdapat pada Gambar 4.3, yaitu gambar (a) Bebek Madura, gambar (b) Rujak Madura dan gambar (c) Sarkoyo. Kuliner Bebek Madura merupakan salah satu kuliner tradisional Madura yang terkenal di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Bebek Madura disajikan dengan nasi putih, sambal terasi atau sambal hitam, dan lalapan segar, seperti timun dan daun kemangi. Rujak Madura merupakan salah satu kuliner khas di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Rujak Madura memiliki cita rasa yang unik. Salah satu keunikannya adalah bumbu yang khas dan bahan-bahan segar dengan campuran rumput laut, tahu, tempe, ikan dan mentimun. Ciri khas rujak Madura di Alun-Alun Trunojoyo adalah penggunaan petis Madura yang memberikan aroma dan rasa khas pada kuliner ini. Sarkoyo merupakan salah satu kuliner tradisional Madura yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Sarkoyo terbuat dari roti dan potongan pisang, dan memakai berbagai varian bahan seperti susu, telur dan santan. Sarkoyo tidak hanya menjadi hidangan kuliner, tetapi juga menjadi simbol keanekaragaman kuliner dan identitas budaya yang melekat di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Selain kuliner tradisional yang menjadi daya tarik wisata, Alun-Alun Trunojoyo juga memiliki kuliner modern yang menjadi daya tarik wisata seperti, seblak, *brownies*, pizza, donat, kue sus, dadar gulung dan *waffle*. Berikut ini merupakan gambar kuliner modern di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.4 Kuliner modern di Alun-Alun Trunojoyo
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Berdasarkan Gambar 4.4 merupakan kuliner modern yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, yaitu gambar (a) seblak dan gambar (b) jajanan mini. Seblak merupakan salah satu kuliner modern yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Proses pengolahannya memakai berbagai varian bahan, seperti bakso, sosis, sayuran, kerupuk warna-warni, telur dan ayam. Pengunjung dari anak kecil hingga dewasa membeli seblak di Alun-Alun Trunojoyo karena memiliki aroma bumbu yang enak. Jajanan mini merupakan kuliner modern yang sangat terkenal di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Jajanan mini memiliki cita rasa yang unik, salah satunya adalah cara pembuatan kuliner modern dengan gabungan kuliner tradisional seperti pizza dengan topping sate ayam Madura yang dilengkapi dengan bumbu kacang. Jajanan mini seperti ini hanya ada di Alun-Alun Trunojoyo. Selain daya tarik kuliner modern, Alun-Alun Trunojoyo juga memiliki daya tarik berupa odong-odong dan delman. Berikut ini merupakan gambar odong-odong dan delman di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.5 Daya tarik budaya dan rekreasi
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

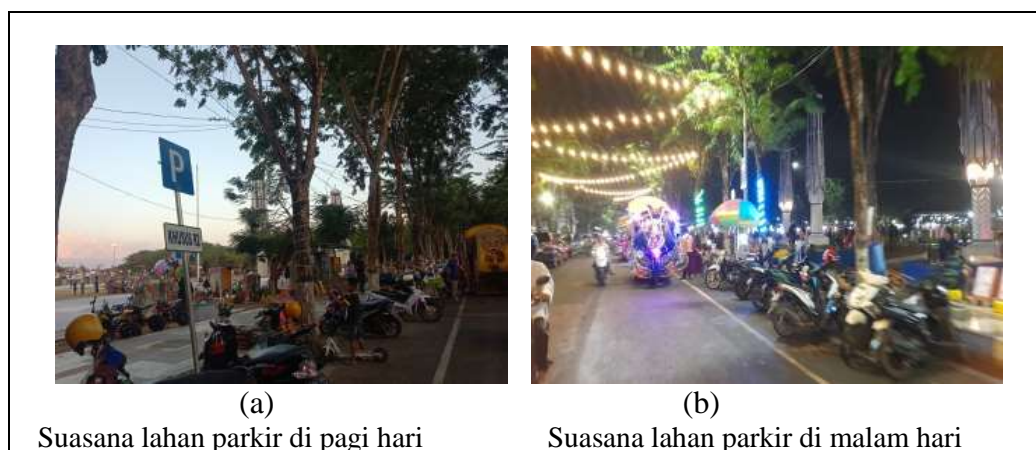
Daya tarik budaya dan rekreasi di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang terdapat pada Gambar 4.5, yaitu gambar (a) Odong-odong dan gambar (b) Delman. Odong-odong yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, merupakan salah satu wahana rekreasi yang sedang populer, terutama bagi anak-anak. Odong-odong tersebut dihias dengan berbagai karakter kartun dan dilengkapi dengan musik yang ceria. Selain memberikan hiburan, odong-

odong juga memberikan suasana yang lebih hidup dan meriah, terutama pada sore dan malam hari ketika banyak wisatawan berkunjung untuk menikmati suasana malam dan waktu bersama keluarga dan teman. Sementara itu, delman yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, menjadi daya tarik tersendiri, terutama bagi anak-anak yang ingin merasakan suasana di tengah Kota Sampang. Keberadaan delman membuat Alun-Alun Trunojoyo semakin banyak didatangi pengunjung, terutama di hari libur. Selain memberikan hiburan, delman juga membantu melestarikan budaya lokal dan memperkaya pengalaman wisatawan yang berkunjung ke Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

C. Fasilitas Pendukung Wisata Alun-Alun Trunojoyo

Fasilitas pendukung Wisata Alun-Alun Trunojoyo merupakan sarana dan prasarana yang disediakan untuk meningkatkan kenyamanan dan kepuasan pengunjung. Dengan adanya fasilitas pendukung yang lengkap dan terawat, pengunjung akan merasa lebih betah berlama-lama di Alun-Alun Trunojoyo. Beberapa fasilitas yang ada di Alun-Alun Trunojoyo diantaranya adalah adanya lahan parkir, toilet umum dan tempat duduk.

Lahan parkir merupakan salah satu fasilitas pendukung yang dibutuhkan untuk memudahkan aksesibilitas wisatawan yang akan berkunjung di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Saat ini, lahan parkir di Alun-Alun Trunojoyo cukup luas dan mudah diakses dari berbagai pintu masuk Alun-Alun, sehingga memudahkan pengunjung untuk menemukan tempat parkir yang tersedia.



Gambar 4.6 Lahan Parkir di Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.6 di atas merupakan lahan parkir Alun-Alun Trunojoyo, yaitu gambar (a) suasana lahan parkir di pagi hari di Alun-Alun Trunojoyo dan gambar (b) suasana lahan parkir di malam hari di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Lahan parkir di Alun-Alun Trunojoyo dijaga oleh petugas parkir yang berjaga sepanjang waktu, dari pagi hingga malam hari untuk memastikan kendaraan pengunjung aman selama mereka berada di Alun-Alun Trunojoyo. Selain itu, lahan parkir dilengkapi penerangan yang memadai, sehingga pengunjung merasa nyaman dan aman, terutama di malam hari.

Fasilitas pendukung lainnya adalah tersedianya toilet umum dan tempat duduk. Toilet umum merupakan salah satu fasilitas pendukung yang dibutuhkan oleh wisatawan sebagai tempat sarana yang digunakan untuk membuang air kecil dan membuang air besar selama berkunjung ke Alun-Alun Trunojoyo, sedangkan tempat duduk dibutuhkan oleh wisatawan sebagai tempat beristirahat dan bersantai. Saat ini, toilet umum di Alun-Alun Trunojoyo bersih dan terawat, sehingga pengunjung merasa nyaman menggunakannya. Di Alun-Alun

Trunojoyo juga terdapat banyak tempat duduk di bawah pepohonan atau di area teduh, memberikan perlindungan dari sinar matahari langsung, terutama saat cuaca panas.



Gambar 4.7 Fasilitas pendukung di Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Pada Gambar 4.7 di atas merupakan fasilitas pendukung di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang yang terdiri dari toilet umum dan tempat duduk. Gambar (a) toilet umum di Alun-Alun Trunojoyo. Toilet umum di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dijaga dengan baik oleh petugas untuk menjaga kebersihan dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, seperti air bersih. Gambar (b) tempat duduk di Alun-Alun Trunojoyo. Tempat duduk di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama, seperti beton atau kayu berkualitas, memastikan ketahanannya dalam berbagai kondisi cuaca.

4.1.2 Kondisi *Street Food Vendors* di Wisata Alun-Alun Trunojoyo

Berdasarkan observasi secara langsung, *street food vendors* yang ada di Wisata Alun-Alun Trunojoyo menata gerobak makan mereka dengan rapi di sepanjang jalan atau pinggir jalan Alun-Alun. Mereka mengatur gerobak makan dengan tatanan yang menarik dan menyenangkan bagi pengunjung. Dengan penataan yang teratur, pengunjung dapat dengan mudah melihat dan memilih berbagai macam kuliner yang ditawarkan oleh para *street food vendors*. Selain itu, penataan yang rapi juga membantu dalam menjaga ketertiban dan kelancaran pengguna jalan di sekitar area Alun-Alun Trunojoyo.



Gambar 4.8 Gerobak Makan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.8 menunjukkan gerobak makan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Gerobak makan di Alun-Alun Trunojoyo merupakan tempat yang menyediakan

berbagai macam kuliner tradisional dan kuliner modern yang menjadi daya tarik utama bagi pengunjung. Saat ini, gerobak makan yang ada di Alun-Alun bersih dan terawat, sehingga memberikan kenyamanan bagi pengunjung. *Street food vendors* menjaga kebersihan tempat usaha mereka dengan baik dan mengikuti standar kebersihan yang ketat. Lingkungan yang bersih dan higienis dapat menarik para pengunjung untuk datang dan menikmati sajian kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Selain itu, gerobak makan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo didesain dengan gaya yang modern dan menarik, sehingga dapat menciptakan suasana yang menyenangkan bagi pengunjung. Desain yang kreatif dan inovatif tidak hanya dapat menambah daya tarik visual, tetapi juga memudahkan pengunjung untuk menjelajahi berbagai jenis kuliner yang dijual oleh *street food vendors*.

4.1.3 Profil Informan

Data hasil wawancara diperoleh melalui interaksi dan komunikasi secara langsung dengan pelaku usaha kuliner dan pengunjung di Alun-Alun Trunojoyo sebagai informan, melalui wawancara mendalam. Proses wawancara melibatkan 2 orang informan pelaku usaha kuliner yang memberikan informasi mengenai peran *street food vendors*, 9 informan pengunjung yang terdiri dari pengunjung kuliner tempat pelaku usaha dan pengunjung umum yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Informan tersebut memberikan informasi mengenai daya tarik kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Data informan dapat dilihat pada tabel 4.1, tabel 4.2, tabel 4.3, dan tabel 4.4. Berikut ini merupakan tabel data pelaku usaha kuliner.

Tabel 4.1 Informan Pelaku Usaha Kuliner

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Pak Mukid	35	Pelaku Usaha Kuliner 1	A.I1
Bu Zoya	40	Pelaku Usaha Kuliner 2	A.I2

Keterangan: A.I1= Informan Pak Mukid; A.I2= Informan Bu Zoya

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.1 berisi tentang data dua informan yang berkontribusi dalam memberikan informasi tentang *street food vendors* yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Informan pertama adalah Pak Mukid yang merupakan pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang yang menjual kuliner modern, seperti seblak. Informan kedua adalah Bu Zoya. Bu Zoya adalah pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang yang menjual kuliner tradisional dan kuliner modern, seperti bebek Madura, sarkoyo, *brownies*, pizza dan dadar gulung. Dari wawancara dengan kedua informan tersebut, peneliti memperoleh informasi mengenai strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan nuansa atau variasi kuliner seperti sejarah makanan dan preferensi rasa (keunikan rasa).

Informan Pertama adalah Pak Mukid (A.I1). Pak Mukid adalah seorang pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pak Mukid berusia 35 tahun dan bekerja sebagai pedagang kaki lima. Pak Mukid adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir.

Informan kedua adalah Bu Zoya (A.I2). Bu Zoya adalah pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Bu Zoya berusia 40 tahun dan bekerja sebagai pedagang kaki lima. Bu Zoya adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Selain melakukan wawancara dengan informan pelaku usaha kuliner, peneliti juga melakukan wawancara dengan informan pengunjung. Adapun tabel data

pengunjung kuliner tempat pelaku usaha (pengunjung dari pelaku usaha 1) dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut.

Tabel 4.2 Informan Pengunjung dari Pelaku Usaha 1

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Alif	20	Pengunjung Individu (konsumen Pak Mukid)	B.1I1
Savira	18	Pengunjung Kelompok (konsumen Pak Mukid)	B.1I2
Bu Romlah	30	Pengunjung Keluarga (konsumen Pak Mukid)	B.1I3

Keterangan: B.1I1= Informan Alif; B.1I2= Informan Savira; B.1I3=Informan Bu Romlah
 Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.2 berisi tentang data tiga informan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 1, yaitu satu pengunjung individu, satu pengunjung kelompok dan satu pengunjung keluarga. Informan pertama adalah Alif (B.1I1). Alif adalah pengunjung individu (konsumen dari Pak Mukid/A.I1) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Alif berusia 20 tahun dan bekerja sebagai karyawan swasta. Alif adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Alif menikmati sajian kuliner yang di jual oleh Pak Mukid seperti seblak, setelah membeli kuliner tersebut, Alif segera pulang.

Informan kedua adalah Savira (B.1I2). Savira adalah pengunjung kelompok (konsumen dari Pak Mukid/A.I1) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Savira berusia 18 tahun dan merupakan seorang pelajar. Savira adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Savira menikmati sajian kuliner yang di jual oleh Pak Mukid seperti seblak bersama dengan temannya.

Informan ketiga adalah Romlah (B.1I3). Romlah adalah pengunjung keluarga (konsumen dari Pak Mukid/A.I1) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Romlah berusia 30 tahun dan bekerja sebagai pegawai negeri. Romlah adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Romlah menikmati sajian kuliner yang di jual oleh Pak Mukid seperti seblak bersama keluarganya.

Peneliti tidak hanya melakukan wawancara dengan informan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 1, akan tetapi juga melakukan wawancara dengan informan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 2. Berikut ini merupakan tabel data pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 2.

Tabel 4.3 Informan Pengunjung dari Pelaku Usaha 2

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Bu Nur Hasanah	30	Pengunjung Individu (konsumen Bu Zoya)	C.2I1
Putri	17	Pengunjung Kelompok (konsumen Bu Zoya)	C.2I2
Bu Ulfa	33	Pengunjung Keluarga (konsumen Bu Zoya)	C.2I3

Keterangan: C.2I1= Informan Bu Nurhasanah; C.2I2= Informan Putri; C.2I3= Informan Bu Ulfa
 Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.3 berisi tentang data tiga informan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 2, yaitu satu pengunjung individu, satu pengunjung kelompok dan satu pengunjung keluarga.

Informan pertama adalah Bu Nur Hasanah (C.2I1) adalah pengunjung individu (konsumen dari Bu Zoya/A.I2) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Bu Nur Hasanah berusia 30 tahun dan bekerja sebagai pegawai negeri. Bu Nur Hasanah adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Bu Nur Hasanah menikmati sajian kuliner yang di jual oleh Bu Zoya seperti *brownies*, *pizza*, dan *sarkoyo*. Setelah membeli kuliner tersebut, Bu Nur Hasanah segera pulang.

Informan kedua adalah Putri (C.2I2). Putri adalah pengunjung kelompok (konsumen dari Bu Zoya/A.I2) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Putri berusia 17 tahun dan merupakan seorang pelajar. Putri adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Putri menikmati sajian kuliner yang di jual oleh Bu Zoya, seperti *sarkoyo*, *pattola* dan *pizza* bersama dengan temannya.

Informan ketiga adalah Bu Ulfa (C.2I3). Bu Ulfa adalah pengunjung keluarga (konsumen dari Bu Zoya/A.I2) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Bu Ulfa berusia 33 tahun dan seorang Ibu rumah tangga. Bu Ulfa adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Bu Ulfa menikmati sajian kuliner yang di jual oleh Bu Zoya, seperti *bebek* dan *sarkoyo* bersama keluarganya. Selain mewawancarai informan yang merupakan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 1 dan informan pengunjung kuliner tempat pelaku usaha 2 peneliti juga mewawancarai dengan pengunjung umum yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut adalah Tabel 4.4 yang memuat data pengunjung umum yang terdiri dari nama, usia (tahun), peran dan kode informan.

Tabel 4.4 Informan Pengunjung Umum

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Savinatun Jannah	16	Pengunjung Individu	D.IU1
Eka	22	Pengunjung Kelompok (teman)	D.IU2
Rini	24	Pengunjung Keluarga	D.IU3

Keterangan: D.IU1= Informan Savinatun Jannah; D.IU2= Informan Eka; D.IU3=Informan Rini
 Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.4 berisi tentang data informan yang terdiri dari tiga pengunjung umum, yaitu satu pengunjung individu, satu pengunjung kelompok dan satu pengunjung keluarga. Informan pertama adalah Savinatun Jannah (D.IU1). Savinatun Jannah adalah pengunjung individu di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Savinatun Jannah berusia 16 tahun dan seorang pelajar. Savinatun Jannah adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Savinatun Jannah menikmati sajian kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo dan setelah membeli kuliner tersebut, Savinatun Jannah segera pulang.

Informan kedua adalah Eka (D.IU2). Eka adalah pengunjung kelompok di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Eka berusia 22 tahun dan merupakan seorang mahasiswa. Eka adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Eka menikmati sajian kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang bersama temannya.

Informan ketiga adalah Rini (D.IU3). Rini adalah pengunjung keluarga di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Rini berusia 24 tahun dan merupakan seorang pegawai swasta. Rini adalah warga asli Kabupaten Sampang yang telah tinggal di Kabupaten Sampang sejak lahir. Rini menikmati sajian kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang bersama dengan keluarganya.

4.1.4 Strategi *Street Food Vendors* dalam Mengembangkan Usaha Kuliner

Data tentang strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner diperoleh melalui wawancara mendalam dengan pelaku usaha kuliner dan didukung oleh data dokumentasi. Hasil wawancara tersebut menjadi data untuk memahami strategi yang dilakukan oleh *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

4.1.4.1 Strategi *Street Food Vendors*

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha kuliner, diketahui bahwa strategi *street food vendors* di Alun-Alun Trunojoyo mengembangkan usaha kulinernya dengan menerapkan tiga strategi utama, yaitu promosi kuliner, beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner dan kolaborasi dengan pelaku usaha kuliner lainnya. Promosi kuliner dilakukan oleh pelaku usaha secara *offline* atau *online*, beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner dilakukan oleh pelaku usaha dengan cara aktif di media sosial, memantau varian kuliner yang sedang viral dan kolaborasi dengan pelaku usaha lainnya yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner dalam bentuk kerjasama antar pelaku usaha agar dapat memperluas jangkauan pasar.

A. Promosi Kuliner

Promosi kuliner merupakan salah satu strategi yang dilakukan oleh *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner. Data strategi promosi kuliner dapat dilihat pada Tabel 4.5 berikut.

Tabel 4.5 Strategi Promosi Kuliner

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Promosi Kuliner	Beberapa strategi promosi kuliner yang dilakukan oleh pelaku usaha dan bagaimana strategi tersebut berkembang dengan baik.	Promosi saat acara atau <i>event</i>	<ul style="list-style-type: none">- Pelaku usaha kuliner melakukan promosi secara langsung (<i>offline</i>) (A.I1, A.I2)- Pelaku usaha kuliner melakukan promosi pada saat acara pameran kuliner (A.I1)- Pelaku usaha kuliner melakukan promosi ketika kuliner tersebut hampir terjual habis (A.I1, A.I2)
		Promosi di media sosial	<ul style="list-style-type: none">- Pelaku usaha kuliner melakukan promosi secara <i>online</i> seperti Instagram dan Whatsapp (A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.5 berisi beberapa data strategi promosi kuliner yang termasuk dalam strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Data strategi promosi kuliner mencakup promosi saat acara atau *event*, dan promosi di media sosial. Peneliti melakukan wawancara dengan informan pelaku usaha kuliner 1 (A.I1) dan informan pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) terkait strategi promosi kuliner. Berikut merupakan cuplikan wawancara dengan informan A.I1 dan informan A.I2:

“Ee.....promosi kuliner mon bedeh acara pameran kuliner e Alun-Alun Trunojoyo pokok sampe ejelling pengunjung se terro melleah, kuliner se engkok ejuel. Mon promosi gebei konsumen bedeh Mbak, yeh ben areh Jum’at bhi’ mon weljuel la tadhe’ yeh kol 23:30 WIB” (A.I1, 26 Maret 2024)

“Jadi, saya menggunakan sosial media seperti Instagram, Wa (whatsapp) di upload atau di story foto dan video kuliner yang saya jual kebanyakan sih yang suka jajanan mini-mini seperti pattola, brownies, wina pokoknya banyak sekali jenis kuliner modern dan kuliner tradisional, jadi yaudah saya meng-upload kuliner yang serba mini di Wa saya, kalau Instagram jarang sekali dan hanya dijajakan saja disekitar Alun-Alun Trunojoyo Mbak. Saya melakukan promosi pada saat kuliner yang saya jual sisa sedikit, konsumen membeli satu saya kasi gratis satu” (A.I2, 27 Maret 2024)

Informan (A.I1) menyatakan bahwa A.I1 melakukan promosi pada saat diadakan acara pameran kuliner agar dapat menarik minat pengunjung. A.I1 juga menyatakan bahwa A.I1 melakukan promosi setiap hari jum’at pada saat kuliner hampir terjual habis. Pernyataan A.I1 didukung oleh informan Bu Zoya (A.I2). Berdasarkan wawancara dengan informan (A.I2) mengatakan bahwa A.I2 melakukan promosi secara *online* di media sosial dengan cara meng-*upload* foto dan video kuliner di Instagram dan Whatsapp. A.I2 mengatakan menjual kuliner tradisional dan kuliner modern (jajanan mini), seperti pattola, *brownies*, dan Wina sehingga menarik minat pengunjung. A.I2 jarang sekali melakukan promosi di Instagram, tetapi lebih sering melakukan promosi di Whatsapp. A.I2 melakukan promosi secara *offline* atau dijajakan disekitar Alun-Alun Trunojoyo. A.I2 juga mengatakan bahwa promosi dilakukan saat kuliner hampir terjual habis dan ketika pengunjung membeli satu kuliner, mereka diberi tambahan satu kuliner.

Strategi promosi kuliner dilakukan oleh masing-masing informan pelaku usaha 1 (A.I1) dan informan pelaku usaha 2 (A.I2). A.I1, dan A.I2 setelah melakukan promosi kuliner pendapatan mereka semakin meningkat dan minat pengunjung yang membeli kuliner mereka semakin bertambah, sebagaimana diungkapkan oleh Pak Mukid (A.I1) dan Bu Zoya (A.I2).

B. Beradaptasi dengan Cepat terhadap Perubahan Tren Kuliner

Selain strategi promosi kuliner, pelaku usaha juga melakukan strategi beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner. Data perubahan tren kuliner dapat dilihat pada Tabel 4.6 berikut.

Tabel 4.6 Strategi Beradaptasi dengan Cepat terhadap Perubahan Tren Kuliner

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner	Pelaku usaha kuliner menerapkan berbagai strategi dalam beradaptasi dengan perubahan tren kuliner.	Memantau atau melihat di Media Sosial	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku usaha kuliner aktif di media sosial seperti Instagram, Tiktok dan Youtube (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha kuliner melihat berbagai macam kuliner yang sedang viral (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha kuliner meningkatkan memasak dengan menambah bahan-bahan baru (A.I2) - Pelaku usaha kuliner memperbaiki pelayanan dengan ramah seperti menyapa pengunjung dan memberikan senyuman (A.I1) - Pelaku usaha kuliner

			memasang lampu warna-warni di stan agar dapat menarik minat pengunjung (A.I1)
		Variasi Kuliner	Pelaku usaha kuliner menjual berbagai macam kuliner tradisional dan kuliner modern yang sedang viral, seperti bebek madura, sarkoyo, dan seblak (A.I1, A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.6 di atas, strategi perubahan tren kuliner yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner mencakup memantau perubahan tren kuliner, dan berbagai macam variasi kuliner. Terkait dengan strategi beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner, peneliti memperoleh beberapa informasi selama melakukan wawancara. Berikut ini merupakan pernyataan yang diperoleh peneliti setelah melakukan wawancara dengan A.I1, dan A.I2.

“Kan bennyak kakanan setiah se viral ye sala sittongngah jiah seblak nah deri jiah, engkok mengembangkan ide-ide anyar agebei seblak se engkok juel, engkok gun bermodal nyelling Tiktok atau Youtube tok Mbak, dari jiah engkok ajer makle penter amassak seblak tros nambah bahan-bahan anyar engak, seblak setiah bennyak ecampur so kerupuk nabernah. Dedhi deri jiah engkok ajer konsep atau carana aladhin pengunjung makle ramah ben stan eberrik sekoni’ hiasan lampu nabernah makle menarik minat pengunjung semelleh dhe’ seblaknah engkok” (A.I1/26 Maret 2024)

Dari wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan informan Pak Mukid (A.I1) beliau mengatakan bahwa seblak merupakan salah satu kuliner yang sedang viral saat ini. A.I1 juga mengatakan bahwa A.I1 mengembangkan ide melalui media sosial, seperti Tiktok dan Youtube dalam menjual seblak. Menurut A.I1 setelah melihat tren kuliner di media sosial, A.I1 belajar teknik memasak seblak dengan benar. A.I1 menambah bahan-bahan baru, seperti kerupuk warna-warni, memperbaiki cara pelayanan dengan baik, dan memperbaiki stan agar dapat menarik minat pengunjung. Data ini didukung informan Bu Zoya (A.I2) sebagai berikut:

“Saya terus memantau perubahan tren kuliner lewat media sosial, kuliner yang saya jual kebanyakan jajanan mini, nah saat ini yang menjadi menu spesial dan yang lagi viral di Madura adalah sarkoyo, pattola dan bebek Madura, banyak pengunjung yang dari luar Madura merasakan kuliner tradisional khas Madura yang saya jual Mbak” (A.I2, 27 Maret 2024)

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti dengan informan Bu Zoya (A.I2), A.I2 aktif di media sosial untuk melihat kuliner tradisional dan kuliner modern yang sedang viral. Menurut A.I2, kuliner yang jual salah satunya adalah jajanan mini. A.I2 menyatakan bahwa jajanan mini merupakan kuliner yang sedang viral saat ini dan menjadi menu spesial di Madura, seperti sarkoyo, pattola, dan bebek Madura sehingga dapat menarik minat pengunjung, terutama pengunjung dari luar Madura.

Beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner merupakan strategi penting yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan dan mempertahankan bisnis kuliner mereka. Informan Pak Mukid (A.I1), dan Informan Bu Zoya (A.I2) menyatakan bahwa cara untuk melakukan perubahan tren kuliner agar dapat menarik minat pengunjung adalah aktif di media sosial untuk memantau tren terbaru.

C. Kolaborasi dengan sesama Pelaku Usaha Kuliner lainnya

Kolaborasi antar pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo bertujuan untuk saling menguntungkan antar pelaku usaha kuliner, dan meningkatkan keunggulan bersaing antar pelaku usaha. Berikut adalah Tabel 4.7 yang memuat data kolaborasi antar pelaku usaha kuliner yang terdiri dari tema, deskripsi, sub tema, dan ekstrak data.

Tabel 4.7 Strategi Kolaborasi dengan Pelaku Usaha lainnya

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Kolaborasi dengan sesama Pelaku Usaha Kuliner lainnya (antar pelaku usaha)	Beberapa strategi kolaborasi antar pelaku usaha dan bagaimana strategi tersebut dapat meningkatkan penjualan.	Memperluas jangkauan pasar	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku usaha kuliner menyelenggarakan <i>event</i> atau festival kuliner bersama (A.I1) - Pelaku usaha kuliner memanfaatkan media sosial untuk saling mempromosikan (A.I1) - Produk unggulan dari masing-masing pelaku usaha untuk menciptakan varian menu baru (A.I1)
		Meningkatkan ide Memasak	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku usaha kuliner menggabungkan teknik memasak modern dengan resep tradisional (A.I2) - Pelaku usaha kuliner membuat kuliner modern dengan gabungan kuliner tradisional (A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.7 berisi strategi kolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner lainnya (antar pelaku usaha) yang mencakup jangkauan pasar, dan pertukaran ide dalam teknik memasak. Dari beberapa strategi kolaborasi yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner, peneliti melakukan wawancara dengan A.I1, dan A.I2. Adapun informasi wawancara peneliti dengan informan pelaku usaha kuliner 1 (A.I1), dan informan pelaku usaha kuliner 2 (A.I2), yaitu:

“Sengkok kiah bekerja sama so weljuel e dinna’ kiah Mbak, nah kerja sama riah kiah olle memperluas jangkauan pasar misallah, berpartisipasi pas acara bhereng entah jiah acara pameran kuliner atau festival kuliner” (A.I1, 26 Maret 2024)

“Saya juga bekerja sama dengan pelaku usaha lainnya demi meningkatkan pertukaran ide atau menggabungkan varian menu kuliner yang saya jual.Ya...Kuliner tradisional dan kuliner modern Mbak” (A.I2, 27 Maret 2024)

Dari hasil wawancara tersebut, informan Pak Mukid (A.I1) mengatakan bahwa A.I1 berkolaborasi dengan sesama pelaku usaha (antar pelaku usaha) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. A.I1 mengatakan kolaborasi antar pelaku usaha dapat memperluas jangkauan pasar, seperti pada saat diadakan acara pameran kuliner, sesama pelaku usaha (antar pelaku usaha) saling melakukan kolaborasi. Data ini kemudian didukung oleh informan lain (informan dari Bu Zoya/A.I2). Menurut A.I2 kolaborasi dengan pelaku usaha lainnya dapat meningkatkan pertukaran ide dan menggabungkan varian menu kuliner tradisional dan kuliner modern seperti bebek Madura, sarkoyo, pattola, kue sus, seblak, dan pizza. A.I2 membuat kuliner modern dengan gabungan kuliner tradisional seperti pizza dengan topping sate ayam Madura yang dilengkapi dengan bumbu kacang.

A.I1, dan A.I2 mengatakan strategi kolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner lainnya (antar pelaku usaha) adalah dapat memperluas jangkauan pasar, meningkatkan penjualan, pendapatan, dan pertumbuhan bisnis kuliner. Selain itu, meningkatkan pertukaran ide dalam teknik, resep, dan konsep memasak antar pelaku usaha, sebagaimana diungkapkan oleh informan Pak Mukid (A.I1) dan informan Bu Zoya (A.I2).

4.1.5 Tantangan yang dihadapi *Street Food Vendors* dalam Mengembangkan dan Mendukung Keberlanjutan Kuliner

Tantangan yang dihadapi *street food vendors* didapatkan melalui wawancara mendalam yang telah dilakukan oleh peneliti dengan informan (A.I1) dan A.I2. Berdasarkan wawancara diketahui berbagai tantangan yang dihadapi *street food vendors* di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Secara garis besar, tantangan *street food vendors* dikelompokkan menjadi dua, yaitu tantangan dalam mengembangkan kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo dan tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo.

4.1.5.1 Tantangan dalam Mengembangkan Kuliner

Tantangan dalam mengembangkan kuliner merupakan tantangan yang dihadapi oleh *street food vendors* agar usaha kuliner mereka dapat menjadi semakin luas dan besar dalam usaha kuliner. Beberapa tantangan yang dihadapi *street food vendors* dalam mengembangkan kuliner diantaranya adalah keterbatasan sumber daya, produk kuliner dengan varian yang sama, dan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan.

A. Keterbatasan Sumber Daya

Tantangan keterbatasan sumber daya merupakan salah satu tantangan yang dihadapi oleh *street food vendors* dalam mengembangkan kuliner. Tabel 4.8 memuat data tantangan keterbatasan sumber daya.

Tabel 4.8 Tantangan Keterbatasan Sumber Daya

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Keterbatasan Sumber Daya	Beberapa tantangan keterbatasan sumber daya yang dialami pelaku usaha kuliner	Kesulitan mendapatkan pegawai	- Pelaku usaha mengalami kesulitan menemukan karyawan yang memiliki keahlian memasak (A.I1, A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.8 di atas, tantangan keterbatasan sumber daya yang dialami pelaku usaha (A.I1 dan A.I2), yaitu kesulitan mendapatkan pegawai atau koki masak karena banyak orang yang belum mempunyai pengalaman dalam memasak. Berikut ini merupakan pernyataan dari A.I1 dan A.I2 terkait tantangan keterbatasan sumber daya.

“Oya hambatannah kiah pas engkokk nyareh pegawai se penter amassak melarat sarah Mbak, polannah bennyak se amassak sal-asalan otabe benseromben, mangkannah engkok tengateh nyareh pegawai se pengalaman amassak”(A.I1, 26 Maret 2024)

“Terbatas banget sih Mbak, mencari pegawai yang pintar masak Ya.... agak susah” (A.I2, 27 Maret 2024)

Berdasarkan wawancara yang dilakukann peneliti dengan A.I1 mengatakan bahwa A.I1 mengalami hambatan dalam mencari pegawai atau koki dalam memasak karena keterampilan atau pengalaman memasak yang masih kurang. Calon pegawai hanya memiliki pengetahuan dasar dan kurang memahami teknik memasak dengan benar, seperti pengaturan suhu yang tepat, penguasaan berbagai metode memasak, penataan hidangan, dan penggunaan bahan baku dengan benar. A.I1 juga menyatakan sangat berhati-hati dalam memilih pegawai atau koki yang berpengalaman dalam memasak untuk memastikan kualitas makanan tetap terjaga dan bisnis kuliner dapat berkembang dengan baik. Pernyataan A.I1, di dukung oleh pernyataan A.I2. A.I2 mengatakan bahwa A.I2 mengalami kesulitan dalam mendapatkan pegawai memasak karena populasi tenaga kerja yang ada di Kabupaten Sampang relatif kecil atau tidak banyak yang berada dalam usia produktif.

Tantangan keterbatasan sumber daya dialami oleh pelaku usaha, yaitu Informan (A.I1), dan A.I2. A.I1, dan A.I2 mengalami kesulitan dalam menemukan pegawai yang berpengalaman dan terampil dalam memasak.

B. Produk Kuliner dengan Varian yang sama

Produk kuliner dengan varian yang sama juga merupakan tantangan yang dihadapi oleh *street food vendors*. *Street food vendors* saling untuk menawarkan produk serupa. Data tantangan produk kuliner dengan varian yang sama dapat dilihat pada Tabel 4.9 berikut.

Tabel 4.9 Produk Kuliner dengan Varian yang sama

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Produk kuliner dengan varian yang sama	Beberapa tantangan produk kuliner dengan varian yang sama yang dialami oleh pelaku usaha kuliner	Kesulitan Menarik minat Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku usaha tidak menggunakan <i>packaging</i> yang berbeda atau unik (A.I1) - Pelaku usaha tidak banyak menjual kuliner dengan varian yang berbeda (A.I1, A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.9 berisi beberapa tantangan produk kuliner dengan varian yang sama yang dihadapi Pak Mukid (A.I1), dan Bu Zoya (A.I2) dalam mengembangkan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan informasi wawancara peneliti dengan Informan (A.I1) dan Informan (A.I2), yaitu:

“Edinnak bennyak sarah kakanan se padeh Mbak, apapole kakanan modern angak se engkok ajuel riah, dedhi kadheng kakanan se engkok juel pajuh nah abit, kadheng mon malem minggu atau malem sabtoh beih se pajuh tros apromosi kakanan se padeh jiah melarat sarah koduh pabhideh bi’ se laen ben melarat pengunjung se melleah” (A.I1, 26 Maret 2024)

“Terlalu banyak pilihan kuliner yang mirip membingungkan pengunjung Mbak, jadi pengunjung itu bingung untuk membeli ke stan yang mana. Kebingungan pengunjung dapat mengakibatkan keputusan pembelian yang lebih lama atau bahkan menunda pembelian, banyak sekali tuh Mbak, pengunjung yang seperti itu” (A.I2, 27 Maret 2024)

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, A.I1 mengatakan banyak pelaku usaha kuliner menjual kuliner yang serupa di Alun-Alun Trunojoyo, seperti gerobak satu menjual seblak dan gerobak lainnya juga menjual seblak. A.I1 menjual kuliner modern, seperti seblak dengan memakai berbagai varian bahan bakso, sosis, sayuran, dan ayam. A.I1 menyatakan kebanyakan kuliner yang dijualnya hanya laku pada saat *weekend*, yaitu malam Sabtu dan malam Minggu. Sedangkan pada *weekday*, yaitu hari Senin sampai Jumat, kuliner yang dijual hanya terjual sedikit. Informan (A.I1) juga mengatakan bahwa A.I1 kesulitan mempromosikan varian kuliner yang serupa karena membutuhkan strategi pemasaran yang unik dan berbeda dengan pelaku usaha lainnya. Pernyataan Informan (A.I1) didukung oleh A.I2. A.I2 menyatakan terlalu banyak kuliner modern dan kuliner tradisional yang serupa, sehingga dapat membingungkan pengunjung yang ingin membeli kuliner tersebut. A.I2 juga mengatakan banyak gerobak makan atau stan di Alun-Alun Trunojoyo banyak yang menjual kuliner yang serupa dan kesulitan menarik minat pengunjung.

Tantangan produk kuliner dengan varian yang sama merupakan tantangan yang dialami oleh *street food vendors* di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. A.I1, dan A.I2 menyatakan banyak pelaku usaha yang menjual jenis kuliner modern dan kuliner tradisional yang serupa, sehingga sulit menarik minat pengunjung.

C. Keterbatasan dalam Mengelola Manajemen Keuangan

Selain tantangan persaingan tingkat harga dan tantangan produk kuliner dengan varian yang sama, *street food vendors* juga mengalami tantangan dalam hal keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan. Berikut ini merupakan tabel yang berisi tantangan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan.

Tabel 4.10 Tantangan Keterbatasan dalam Mengelola Manajemen Keuangan

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Tantangan Keterbatasan dalam Mengelola Manajemen Keuangan	Segala tantangan yang terkait dengan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan yang dialami oleh pelaku usaha kuliner.	Anggaran tidak Jelas	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku usaha menggabungkan uang pribadi dan uang usaha (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha tidak memiliki kemampuan untuk mencatat keuangan dengan baik (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha tidak mencatat pengeluaran dan pendapatan dengan rinci (A.I1, A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.10 didapatkan bahwa A.I1 dan A.I2 mengalami tantangan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan, sehingga A.I1 dan A.I2 mengalami kesulitan dalam mengatur pendapatan dan membuat perencanaan keuangan dengan baik. Hal tersebut didasarkan pada ekstrak data wawancara peneliti dengan A.I1 dan A.I2 sebagai berikut.

“Sengkok dhibi’ melarat Mbak mengelola pesse jeddhi kadheng pesse pribadi ben pesse usaha so engkok kepesittong” (A.I1, 26 Maret 2024)

“Saya tidak pandai mengatur keuangan pendapatan usaha, yaa...kadang saya satukan dengan uang pribadi, itu lah kekurangan saya” (A.I2, 27 Maret 2024)

Dari hasil wawancara tersebut, Informan (A.I1) mengungkapkan bahwa A.I1 mengalami kesulitan dalam mengelola manajemen keuangan dan A.I1 mengatakan bahwa A.I1 menggabungkan uang pribadi dengan uang usaha. Pernyataan A.I1 tersebut juga didukung oleh A.I2. A.I2 mengakui bahwa salah satu tantangan terbesar yang dihadapi dalam menjalankan usaha adalah ketidakmampuan dalam mengatur keuangan pendapatan usaha. A.I2 mengatakan bahwa A.I2 menggabungkan uang pribadi dengan uang usaha yang menjadi salah satu hambatan utama dalam mengembangkan bisnis kuliner.

A.I1 dan A.I2 mengatakan tantangan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan menjadi hambatan bagi mereka untuk meraih kesuksesan bisnis kuliner yang lebih besar atau lebih maju dimasa yang akan datang. Selain itu, ketidakmampuan A.I1 dan A.I2 dalam mengelola keuangan dengan baik mengakibatkan hambatan dalam pengembangan usaha kuliner.

4.1.5.2 Tantangan dalam Mendukung Keberlanjutan Kuliner

Tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner yang dihadapi oleh *street food vendors*, yaitu persaingan tingkat harga, keterbatasan fasilitas, dan kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner. Persaingan tingkat harga dialami oleh pelaku usaha terhadap kualitas produk kuliner dan inovasi produk kuliner. Keterbatasan fasilitas dialami oleh pelaku usaha dalam menggunakan fasilitas yang kurang memadai, dan kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner dialami oleh pelaku usaha dalam mendapatkan izin kepada pemerintah untuk menggunakan stan atau gerobak makan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

A. Persaingan Tingkat Harga

Persaingan tingkat harga merupakan situasi dimana *street food vendors* bersaing mempromosikan produk kuliner untuk menarik minat pengunjung dengan menawarkan harga produk kuliner yang lebih rendah daripada pesaing mereka. Berikut adalah Tabel 4.11 yang memuat data tantangan persaingan tingkat harga yang terdiri dari tema, deskripsi, sub tema, dan ekstrak data.

Tabel 4.11 Persaingan Tingkat Harga

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Persaingan Tingkat Harga	Pelaku usaha kuliner mengalami tantangan persaingan	Produk Kualitas Rendah	- Pelaku usaha menggunakan bahan baku yang berkualitas dengan harga yang terjangkau (A.I1)

	tingkat harga dalam mendukung keberlanjutan kuliner	Kurangnya Inovasi	<ul style="list-style-type: none"> - Pelaku usaha menjual kuliner dengan harga yang terjangkau agar dapat meningkatkan target penjualan (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha berlomba-lomba menjual kuliner dengan harga yang terjangkau agar cepat laku (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha mengurangi porsi kuliner yang dijual (A.I2) - Pelaku usaha mengurangi takaran bahan baku (A.I2)
--	---	-------------------	---

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.11 berisi tantangan persaingan tingkat harga yang dihadapi oleh Informan (A.I1) dan A.I2. Berikut adalah cuplikan wawancara informan (A.I1) dan A.I2 dengan peneliti.

Ee...pelaku usaha kuliner abalomba memode kakanan se ejuel Mbak, deddhi sengkok ajuel se modhe tapeh kualitas bahan se bhegus, bahan se engkok bellih modhe kiah” (A.I1, 26 Maret 2024)

Pada wawancara tersebut, A.I1 menyatakan bahwa pelaku usaha kuliner berlomba-lomba untuk memeriahkan kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo. A.I1 menjual kuliner tersebut dengan harga yang murah dan dengan bahan yang berkualitas (bahan yang terjangkau). Dari pernyataan A.I1 menyatakan tantangan yang dihadapi menjadi salah satu bentuk persaingan antar-pelaku usaha kuliner dengan menjual kuliner dengan harga terjangkau. Pernyataan A.I1 juga didukung oleh informan A.I2 yaitu:

“Tantangannya itu ee... banyak di Alun-Alun pelaku usaha kuliner menjual kulinernya dengan harga yang murah Mbak, jadi mau gak mau saya menjual kuliner dengan harga yang murah, tetapi untuk masalah porsi atau bentuk tidak terlalu tebal dan banyak dan bahan-bahannya aman tidak mengandung zat kimia. Disini pelaku usaha kuliner berlomba-lomba untuk memurahkan kuliner mereka agar cepat laku aja sih Mbak, sehingga bahan yang di pakai lebih sedikit takarannya atau tidak sesuai ukuran, ya itu bisa mempengaruhi kualitas produk juga sih. bingung juga kalau di jual tidak dengan harga yang terjangkau atau murah takut gak laku Mbak. Saya cuman jualan kuliner modern sama tradisional pengen sih nambah varian baru yang lebih lengkap tapi masih kurang modal. Saya waktu itu juga pernah hampir setiap hari mengalami penurunan penjualan (kerugian) terkait harga mungkin menurut pengunjung kemahalan, gimana lagi Mbak, bahan-bahannya juga mahal. Ternyata kebanyakan konsumen atau pengunjung mencari kuliner dengan harga terjangkau, mau gak mau mengurangi porsi yang agak sedikit, kecuali pengunjung membeli banyak saya tambahkan” (A.I2, 27 Maret 2024)

Dari hasil wawancara tersebut, A.I2 menyatakan bahwa banyak pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo menjual kuliner dengan harga terjangkau, sehingga A.I2 juga mengikuti pelaku usaha kuliner lainnya dengan menjual kuliner dengan harga yang terjangkau. A.I2 menjual kuliner tradisional dan kuliner modern dengan harga yang terjangkau, misalnya dengan harga Rp. 5.000, pengunjung sudah bisa membeli jajanan mini seperti *brownies*, patola, sarkoyo, dan kebab. A.I2 mengatakan menjual kuliner dengan harga yang terjangkau dengan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan bagus, seperti sayuran segar, dan sosis ayam yang berkualitas. A.I2 mengatakan pelaku usaha kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo berlomba-lomba menjual kuliner mereka dengan harga yang terjangkau agar cepat laku dan agar menambah penghasilan dari penjualan. A.I2 merasa ragu menjual kuliner tradisional dan kuliner modern dengan harga yang mahal karena kemungkinan besar tidak laku atau tidak dapat menarik minat pengunjung yang ingin membeli. A.I2 mengalami kekurangan dana untuk inovasi produk kuliner dan terbatas dalam kemampuan untuk mengembangkan menu baru atau meningkatkan kualitas produk kuliner yang ada. A.I2 juga mempunyai pengalaman dalam menjual kuliner dengan harga mahal, ternyata tidak dapat menarik minat pengunjung yang ingin membeli, sehingga A.I2 mengalami kerugian. Menurut A.I2 juga, A.I2 mengurangi porsi kuliner yang dijual, kecuali bagi pengunjung yang membeli banyak kuliner, mereka diberi tambahan satu kuliner.

Informan pelaku usaha kuliner 1 (A.I1) dan Informan pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) berupaya untuk menyesuaikan harga produk kuliner mereka agar dapat menarik minat pengunjung yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. A.I1, dan A.I2 mengatakan pentingnya menjaga keseimbangan antara harga yang terjangkau dan kualitas produk yang baik (bahan baku yang berkualitas).

B. Keterbatasan Fasilitas

Tantangan keterbatasan fasilitas merupakan salah satu tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha dalam menjaga kelanjutan kuliner, seperti akses terhadap infrastruktur, teknologi, modal, dan akses pasar. Berikut ini merupakan tabel data keterbatasan fasilitas.

Tabel 4.12 Tantangan Keterbatasan Fasilitas

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Keterbatasan Fasilitas	Pelaku usaha kuliner mengalami tantangan keterbatasan fasilitas	Keterbatasan air bersih	- Pelaku usaha mengalami kesulitan mendapatkan air bersih (A.I1, A.I2) - Pelaku usaha mengalami keterbatasan dalam menggunakan air yang berlebihan (A.I1, A.I2)
		Keterbatasan tempat duduk atau area bersantai	- Kurangnya tempat duduk bagi pengunjung di Alun-Alun Trunojoyo (A.I1, A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.12 di atas, tantangan keterbatasan fasilitas yang dialami pelaku usaha mencakup keterbatasan air bersih, dan keterbatasan tempat duduk atau area bersantai di Alun-Alun Trunojoyo. Berikut keluhan kesah yang dialami oleh A.I1 pada saat wawancara:

“Edinnak kiah melarat sarah aeng berse ben juktetojuk en korang sarah Mbak, yeeh....tadhek tempat e setiap stan, gun bedeh jukketojuk en e trotoar Alun-Alun”
(A.I1, 26 Maret 2024)

Dari hasil wawancara tersebut, A.I1 menyatakan fasilitas yang ada di Alun-Alun Trunojoyo kurang memadai, terutama air bersih sangat terbatas dan terbatasnya tempat duduk bagi pengunjung di setiap stan atau gerobak makan. A.I1 juga mengatakan tempat duduk hanya ada di area atau di trotoar Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Data ini didukung Informan (A.I2) sebagai berikut:

“Ee.. disini air bersih sangat terbatas, tidak ada tempat duduk disetiap stan atau gerobak makan” (A.I2, 27 Maret 2024)

Dari wawancara yang dilakukan peneliti dengan A.I2, A.I2 mengatakan bahwa A.I2 mengalami keterbatasan dalam menggunakan air bersih, seperti mencuci peralatan masak. A.I2 juga menyatakan keterbatasan tempat duduk di setiap stan atau gerobak makan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Tantangan keterbatasan fasilitas yang dialami oleh pelaku usaha merupakan salah satu tantangan yang berdampak pada kenyamanan pengunjung, dan menurunkan tingkat kepuasan pengunjung dalam menikmati sajian kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. A.I1 dan A.I2 mengatakan hambatan yang paling dirasakannya, salah satu adalah keterbatasan dalam menggunakan air bersih. Oleh karena itu, A.I1 dan A.I2 mengalami kesulitan menjaga kebersihan dan kualitas makanan yang dijual.

C. Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner

Selain tantangan keterbatasan sumber daya dan tantangan keterbatasan fasilitas, pelaku usaha juga mengalami tantangan terkait kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner. Data tantangan kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner dapat dilihat pada Tabel 4.13 berikut.

Tabel 4.13 Tantangan Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner	Beberapa tantangan kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner dan bagaimana pelaku usaha menghadapi tantangan tersebut	Gerobak Makan atau Stan Kuliner	- Keterbatasan jumlah gerobak makan atau stan yang tersedia di acara pameran kuliner (A.I1, A.I2)
		Pajak Sampah	- Larangan ketat dalam membuang sampah sembarangan (A.I1, A.I2) - Pajak sampah dihitung berdasarkan volume sampah yang dihasilkan (A.I1, A.I2)
		Kualitas Bahan Baku	- Persyaratan ketat terkait kesehatan kuliner (A.I1, A.I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.13 berisi beberapa tantangan kebijakan pemerintah yang dialami pelaku usaha kuliner mencakup keterbatasan jumlah gerobak makan atau stan kuliner, membayar pajak sampah, dan kualitas bahan baku. Hal ini didasarkan pada wawancara dengan informan A.I1, dan A.I2 sebagai berikut:

“Oyeh... kodhuh izin gelluh mon enempat aghi stan edinnak pas teppa’en bedeh acara kuliner, pajek sasrakas kiah wajib e bejer ben kodhu berse bahan kakanan se massak” (A.I1, 26 Maret 2024)

“Harus izin dulu Mbak, ketika ada acara pameran kuliner di sini gak gampang menempati sembarangan, kalo hari-hari biasa yaa... tetap di stan masing-masing gausah izin, bebas-bebas aja, kalo pajak sampah dan peraturan kesehatan tetap berjalan” (A.I2, 27 Maret 2024)

Informan (A.I1) menginformasikan wajib izin untuk menempati stan ketika diadakan acara kuliner, seperti acara pasar malam, dan bazar takjil ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. A.I1 mengatakan pajak sampah yang ada di Alun-Alun wajib di bayar dan pajak sampah dihitung berdasarkan volume sampah yang dihasilkan. A.I1 juga mengatakan kualitas bahan baku harus terjaga semaksimal mungkin, agar menghasilkan produk kuliner yang baik dan berkualitas tinggi. Pernyataan A.I1 didukung oleh pernyataan A.I2. A.I2 mengatakan untuk menempati stan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, A.I2 harus mengajukan perizinan terlebih dahulu kepada pemerintah atau di kantor Dinas Perdagangan saat acara pameran kuliner. A.I2 menyatakan pada saat hari-hari biasa (tidak ada acara pameran kuliner) untuk menempati stan atau gerobak makan tidak perlu mengajukan perizinan kepada pemerintah. A.I2 juga mengatakan terdapat pajak sampah, dan larangan ketat dalam membuang sampah sembarangan, serta peraturan kesehatan terkait bahan baku yang digunakan.

Kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner menjadi salah satu tantangan pelaku usaha dalam menjalankan bisnis kulinernya. A.I1 dan A.I2 mengungkapkan bahwa A.I1 dan A.I2 merasa keberatan dalam mengurus atau melakukan izin kepada pemerintah karena perizinan tersebut menjadi hambatan dalam melakukan bisnis kuliner dan mendukung bisnis kuliner.

4.1.6 Persepsi Pengunjung terhadap Daya Tarik Kuliner

Persepsi Pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner merupakan pendapat atau cara pandang wisatawan dalam mengetahui kondisi daya tarik pariwisata kuliner. Beberapa persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo terkait keunikan kuliner lokal, kebersihan dan kenyamanan, dan harga yang terjangkau.

A. Keunikan Kuliner Lokal

Keunikan kuliner lokal merupakan persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Data keunikan kuliner lokal dapat dilihat pada Tabel 4.14 berikut.

Tabel 4.14 Keunikan Kuliner Lokal

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Keunikan Kuliner Lokal	Beberapa keunikan kuliner lokal yang dapat menarik minat pengunjung	Kuliner Tradisional	<ul style="list-style-type: none"> - Berbagai macam varian kuliner tradisional khas Madura (C.2I3) - Keunikan kuliner cita rasa khas Madura (C.2I3, D.IU1) - Pengunjung menikmati sajian kuliner khas Madura (C.2I3, D.IU1)

			- Kombinasi dari rasa manis, pedas, asam, dan gurih (D.IU2)
		Bahan Lokal	- Menggunakan bahan baku lokal seperti petis Madura (D.IU2) - Bahan baku lokal yang digunakan oleh pelaku usaha segar-segar, seperti ikan dan sayuran (D.IU2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.14 berisi beberapa persepsi pengunjung terkait keunikan kuliner lokal yang mencakup kuliner tradisional dan bahan lokal yang berkualitas. Berikut merupakan cuplikan wawancara dari informan pengunjung tempat pelaku usaha 2 (C.2I3), dan informan pengunjung umum (D.IU1, D.IU2):

“Saya tertarik karena kuliner yang Bu Zoya jual banyak kuliner khas Madura salah satunya sih pattola dan sarkoyo. Rasanya enak dan gurih, apalagi bebeknya bumbunya sangat kerasa khas Madura” (C.2I3, 14 April 2024)

“Ee....menurut saya dengan adanya berbagai macam kuliner khususnya kuliner tradisional khas Madura di Alun-Alun bisa menarik wisatawan yang berwisata sekaligus menikmati kuliner. Saya sangat suka sate Madura dan Bebek Madura di sini. Rasanya tuh autentik dan bumbu kacangnya sangat khas, jadi saya bisa mencoba banyak variasi makanan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo” (D.IU1, 18 April 2024)

“Kebanyakan yang saya lihat bahan-bahannya segar dan bumbunya berbeda dengan yang biasa saya temukan di tempat lain, misalnya rujak Madura yang di jual di Alun-Alun menggunakan bahan-bahan lokal, yaitu menggunakan petis khas Madura” (D.IU2, 21 April 2024)

Informan pengunjung dari tempat pelaku usaha 2 (C.2I3) mengatakan bahwa C.2I3 tertarik membeli kuliner yang dijual oleh informan pelaku usaha 2 (A.I2) karena A.I2 banyak menjual kuliner tradisional seperti pattola, bebek Madura, dan sarkoyo. Informan pengunjung dari tempat pelaku usaha 2 (A.I2) juga mengatakan bahwa keunikan dari segi rasa sangat enak dan gurih, terutama bebek Madura yang dijual oleh A.I2. Pernyataan C.2I3 didukung oleh pernyataan informan pengunjung umum (D.IU1). D.IU1 menyampaikan bahwa berbagai macam kuliner tradisional yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo dapat menarik minat pengunjung untuk menikmati sajian kuliner di Alun-Alun Trunojoyo. D.IU1 mengatakan bahwa D.IU1 sangat menyukai kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo, salah satunya adalah sate Madura dan bebek Madura. D.IU1 mengatakan bebek Madura dan sate Madura merupakan kuliner khas dan spesial yang ada di Alun-Alun Trunojoyo karena memiliki rasa yang enak, terutama bumbu kacangnya. D.IU1 juga mengatakan setelah menikmati sate Madura, dan bebek Madura, D.IU1 juga mencoba berbagai varian kuliner tradisional lain yang dijual Alun-Alun Trunojoyo, seperti patola, dan sarkoyo. Pernyataan D.IU1 didukung oleh pernyataan D.IU2. D.IU2 mengatakan bahwa D.IU2 melihat bahan lokal yang digunakan oleh

pelaku usaha sangat berkualitas, dan menjual banyak bahan yang segar, seperti ikan, dan sayuran. D.IU2 juga mengatakan bumbu yang digunakan oleh pelaku usaha tidak ada di tempat lain, selain di Alun-Alun Trunojoyo dan rasanya berbeda/khas.

Informan pengunjung tempat pelaku usaha 2 (C.2I3), dan informan pengunjung umum (D.IU1 dan D.IU2) mengatakan keunikan kuliner lokal yang ada di Alun-Alun Trunojoyo cukup terkenal dan menjadi daya tarik utama bagi para pengunjung. Selain itu, Informan (C.2I3), D.IU1, dan D.IU2 mengatakan beragam kuliner khas Madura yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo yang memiliki rasa enak dan gurih yang sulit ditemukan di tempat lain.

B. Kebersihan dan Kenyamanan

Kebersihan dan kenyamanan merupakan aspek yang dibutuhkan pengunjung ketika mereka berada di suatu tempat. Berikut ini merupakan tabel data kebersihan dan kenyamanan.

Tabel 4.15 Kebersihan dan Kenyamanan

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Kebersihan dan Kenyamanan	Aspek kebersihan dan kenyamanan yang dialami oleh pengunjung	Kebersihan Gerobak Makan Terjaga	<ul style="list-style-type: none"> - Tidak ada sampah yang berserakan di setiap stan (B.1I1) - Penataan stan di Alun-Alun Trunojoyo sangat rapi dan bersih (B.1I1)
		Suasana Sejuk	<ul style="list-style-type: none"> - Pengunjung menikmati suasana air mancur di Alun-Alun Trunojoyo (D.IU1) - Banyak pepohonan atau area hijau yang rindang (D.IU1)
		Kelengkapan Fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> - Ketersediaan fasilitas kebersihan, seperti toilet umum (D.IU3)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.15 berisi kebersihan dan kenyamanan yang dialami oleh pengunjung terkait kebersihan gerobak makan, suasana sejuk, dan kelengkapan fasilitas. Berikut wawancara peneliti dengan informan pengunjung dari tempat pelaku usaha 1 (B.1I1), dan informan pengunjung umum (D.IU1, D.IU3).

“Sengkok tertarik polannah edinnak kennengannah berse sarah” (B.1I1, 27 Maret 2024)

“Selain itu, suasana makan bersama teman-teman di Alun-Alun Trunojoyo juga sangat menyenangkan, kita bisa melihat suasana air mancur pokoknya sejuk banget deh Mbak” (D.IU1, 18 April 2024)

“Di setiap stan kuliner yang ada di sini nyaman Mbak, banyak pengunjung yang tertarik karena kebersihannya, tidak ada sampah yang berserakan atau di buang sembarangan. Selain itu juga fasilitas seperti tempat duduk, tempat sampah dan cuci tangan di Alun-Alun Trunojoyo sangat lengkap sehingga membuat saya dan keluarga nyaman nongkrong disini” (D.IU3, 25 April 2024)

Informan pengunjung dari tempat pelaku usaha 1 (B.1I1) mengungkapkan bahwa B.1I1 tertarik membeli kuliner ditempat pelaku usaha 1 (A.I1) karena gerobak makan di tempat

pelaku usaha 1 (A.II) sangat bersih, dan merasa puas dengan kebersihan stan tersebut. Pernyataan B.II1 didukung oleh informan pengunjung umum (D.IU1). D.IU1 mengatakan bahwa D.IU1 menikmati sajian kuliner bersama teman-temannya sambil menikmati suasana air mancur di Alun-Alun Trunojoyo. D.IU1 juga mengungkapkan D.IU1 tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena banyak pepohonan atau area hijau yang rindang, sehingga membuat D.IU1 betah dan nyaman duduk di sekitar Alun-Alun Trunojoyo. Pernyataan D.IU1 ini di dukung oleh pernyataan informan pengunjung umum D.IU3. D.IU3 menyatakan tidak ada sampah yang berserakan di sekitar Alun-Alun Trunojoyo, sehingga membuat D.IU3 betah berlama-lama di Alun-Alun Trunojoyo. D.IU3 mengungkapkan bahwa D.IU3 tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena ketersediaan fasilitas kebersihan, dan fasilitas tempat duduk di Alun-Alun Trunojoyo, seperti tempat sampah yang memadai, saluran pembuangan yang baik, dan tempat cuci tangan.

Kebersihan dan kenyamanan yang dialami atau diamati oleh pengunjung menjadi salah satu daya tarik utama yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Informan pengunjung tempat pelaku usaha 1 (B.II1), dan informan pengunjung umum (D.IU1, D.IU3) mengungkapkan bahwa informan (B.II1), D.IU1, dan D.IU3 fasilitas yang ada di Alun-Alun sangat lengkap, dan merekomendasikan tempat tersebut ke orang lain karena kebersihan dan kenyamanan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo sangat terjaga.

C. Harga Terjangkau

Kuliner dengan harga terjangkau merupakan aspek penting yang menarik pengunjung untuk menikmati kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut adalah Tabel 4.16 yang memuat tema, deskripsi, sub tema, dan ekstrak data.

Tabel 4.16 Harga Terjangkau

Tema	Deskripsi	Sub Tema	Ekstrak Data
Harga Terjangkau	Segala aspek terkait kuliner dengan harga yang terjangkau agar dapat menarik minat pengunjung yang membeli kuliner	Varian kuliner	<ul style="list-style-type: none"> - Kuliner yang dijual dengan harga terjangkau, seperti sarkoyo, dan seblak (B.1I3, C.2I1) - Uang Rp. 8.000 bisa membeli seblak (B.1I2, D.IU2)
		Kepuasan Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> - Memiliki rasa yang enak dan lezat (D.IU1) - Kuliner serba mini hanya ada di salah satu stan Alun-Alun Trunojoyo (C.2I2)

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.16 berisi persepsi pengunjung terkait kuliner dengan harga yang terjangkau yang mencakup varian kuliner dan kepuasan pengunjung. Terkait dengan kuliner dengan harga yang terjangkau, peneliti memperoleh beberapa informasi selama melakukan wawancara. Berikut merupakan cuplikan wawancara dari informan pengunjung tempat pelaku usaha 1 (B.1I2):

“Oyeh...seblak pak mukid kiah terkenal mode sarah Mbak, terserah oreng melleah berempah yeh paleng mode Rp. 8.000 saja” (B.1I2, 1 April 2024)

Informan pengunjung tempat pelaku usaha 1 (B.1I2), mengatakan bahwa kuliner modern, seperti seblak dijual dengan harga yang terjangkau oleh pelaku usaha 1 (B.1I). Informan (B.1I2) juga menyatakan bahwa B.1I2 tertarik membeli kuliner di tempat pelaku usaha 1 (A.1I) karena dengan harga Rp. 8.000 sudah dapat membeli dan menikmati seblak yang dijual oleh pelaku usaha 1 (A.1I). Pernyataan B.1I2 didukung oleh pernyataan informan pengunjung tempat pelaku usaha 1 (B.1I3) dan informan pengunjung tempat pelaku usaha 2 (2I1).

“Sengkok tertarik polannah se ejuel mode sareh Mbak” (B.1I3, 3 April 2024)

“Saya tertarik karena banyak berbagai macam kuliner yang tersedia disini dan harganya murah-murah” (C.2I1, 9 April 2024)

Informan (B.1I3) menyampaikan bahwa B.1I3 tertarik membeli kuliner di tempat pelaku usaha 1 (A.1I) karena kuliner yang dijual oleh pelaku usaha 1 (A.1I) dijual dengan harga terjangkau. Pernyataan B.1I3 tersebut didukung oleh pernyataan C.2I1. Informan (C.2I1) mengatakan tertarik membeli kuliner di tempat pelaku usaha 2 (A.1I2) karena berbagai macam kuliner yang dijual tempat pelaku usaha 2 (A.1I2), seperti pizza, seblak, sarkoyo, dan bebek Madura, dijual dengan harga yang terjangkau. Pernyataan B.1I3 dan pernyataan C.2I1 didukung oleh pernyataan informan pengunjung tempat pelaku usaha 2 (C.2I2), dan informan pengunjung umum (D.IU1, D.IU2) yaitu:

“Saya tertarik karena di stan lain tidak ada yang berjualan kuliner atau jajan mini seperti punya Ibu Zoya dengan harga yang murah” (C.2I2, 12 April 2024)

“Selain itu saya merasa puas juga sih Mbak, membeli kuliner di sini, karena harganya sangat murah” (D.IU1, 18 April 2024)

“Disini juga banyak kuliner dengan harga yang murah Mbak, ya sekitar Rp. 3.000 hingga Rp. 20.000, harga tersebut bisa membeli kuliner modern dan kuliner tradisional misalnya dengan Rp.12.000, saya bisa menikmati sate Madura, kebab, seblak dan rujak Madura yang enak, membuat saya datang kembali setiap minggu karena merasa puas terhadap kuliner yang saya beli” (D.IU2, 21 April 2024)

Informan (C.2I1) mengatakan tertarik membeli kuliner ditempat pelaku usaha 2 (A.1I2) karena berbagai macam kuliner yang dijual tempat pelaku usaha 2 (A.1I2), seperti pizza, seblak, sarkoyo, dan bebek Madura, dijual dengan harga yang terjangkau. Pernyataan C.2I1 didukung oleh informan pengunjung tempat pelaku usaha 2 (C.2I2). Informan (C.2I2) mengungkapkan bahwa informan (C.2I2) tertarik membeli kuliner ditempat pelaku usaha 2 (A.1I2), karena tidak ada yang menjual kuliner serba mini selain kuliner yang dijual oleh tempat pelaku usaha 2 (A.1I2). Kuliner serba mini tersebut terdapat beberapa varian, seperti kue sus, *brownies*, pattola, dan sarkoyo dijual dengan yang terjangkau. Pernyataan dari informan (A.2I2), didukung oleh pernyataan dari informan pengunjung umum (D.IU1). D.IU1 mengatakan bahwa D.IU1 merasa puas membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena dapat membeli berbagai macam varian kuliner tradisional dan kuliner modern yang dijual dengan harga yang terjangkau, dan memiliki rasa yang enak. Pernyataan D.IU1 didukung oleh informan pengunjung umum (D.IU2). D.IU2 mengatakan bahwa D.IU2 tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena berbagai macam kuliner dijual dengan kisaran harga Rp. 3.000 hingga Rp. 20.000. D.IU2 mengungkapkan bahwa D.IU2 tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena dengan harga Rp. 12.000, D.IU2 sudah dapat menikmati

kuliner tradisional dan kuliner modern, seperti sate Madura, kebab, seblak, dan rujak Madura di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. D.IU2 juga mengatakan bahwa D.IU2 menjadi pelanggan setia, dan merasa puas membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena memiliki rasa khas kuliner Madura.

Informan pengunjung tempat pelaku usaha 1 (B.1I2, B.1I3), informan pengunjung tempat pelaku usaha 2 (C.2I1, C.2I2), dan informan pengunjung umum (D.IU1, D.IU2) mengatakan bahwa kuliner yang dijual memiliki harga yang terjangkau, tersedia dalam berbagai macam pilihan mulai dari kuliner modern hingga kuliner tradisional. Selain itu, kuliner tersebut memiliki rasa yang enak, dan khas Madura, sehingga membuat Informan (B.1I2, B.1I3, C.2I1, C.2I2, D.IU1, dan D.IU2) merasa puas dan tertarik untuk kembali membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

4.2 Pembahasan

Sub-bab ini memuat pembahasan dari hasil-hasil penelitian yang telah diperoleh. Sub-bab ini terdiri dari pembahasan mengenai strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, tantangan apa saja yang dihadapi oleh *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, dan bagaimana persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

4.2.1 Strategi *street food vendors* dalam Mengembangkan Usaha Kuliner

Strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner adalah suatu tindakan, dan perencanaan yang diterapkan atau dilakukan oleh pelaku usaha dalam meningkatkan pendapatan serta keuntungan usaha mereka. Penelitian ini menemukan tiga tema utama terkait strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, yaitu promosi kuliner, beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner, dan kolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner.

A. Promosi Kuliner

Temuan penelitian menunjukkan bahwa salah satu strategi yang dilakukan oleh *street food vendors* adalah melakukan promosi kuliner secara *online* dan *offline*. Berikut ini merupakan strategi promosi kuliner.

Tabel 4.17 Strategi promosi kuliner

Promosi Kuliner	Ekstrak Data
Promosi saat acara atau <i>event</i>	Pelaku usaha melakukan promosi secara langsung (<i>offline</i>)
	Pelaku usaha melakukan promosi pada saat acara pameran kuliner
	Pelaku usaha melakukan promosi ketika kuliner tersebut hampir terjual habis
Promosi di media sosial	Pelaku usaha kuliner melakukan promosi secara <i>online</i>

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.17, terdapat berbagai strategi promosi kuliner yang dilakukan pelaku usaha dalam mengembangkan usaha kuliner. Strategi promosi kuliner terbagi menjadi dua kategori utama, yaitu promosi saat acara atau *event* dan promosi di media sosial.

Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang melakukan promosi secara langsung pada saat acara atau *event* kuliner, seperti acara pameran kuliner, pasar

malam, dan bazar takjil di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Promosi secara langsung merupakan bentuk pemasaran yang menggunakan berbagai media langsung (bertatap muka dengan konsumen) untuk berkomunikasi dengan konsumen, menawarkan produk, dan mendapatkan *respons* langsung (Panguriseng & Nur, 2022). Pada saat acara pameran kuliner, pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang menyediakan stan yang dapat menarik minat pengunjung untuk memperkenalkan produk mereka secara langsung dan memberikan pengalaman menikmati sajian kuliner kepada pengunjung.

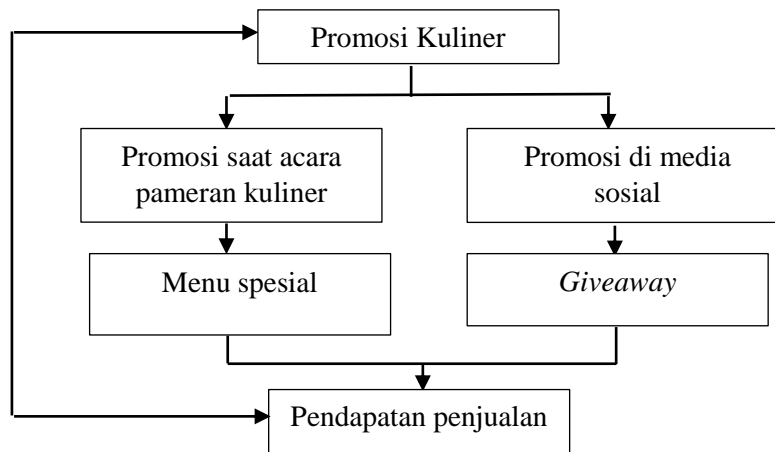
Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo melakukan promosi kuliner saat produk kuliner hampir terjual habis. Pelaku usaha kuliner menawarkan diskon atau penawaran khusus untuk menarik minat pengunjung agar membeli produk kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Misalnya, pelaku usaha memberikan potongan harga pada pembelian terakhir atau menawarkan paket hemat bagi pengunjung yang membeli kuliner.

Pelaku usaha kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang tidak hanya melakukan promosi secara langsung atau *offline*, tetapi juga melakukan promosi di media sosial atau *online*. Pelaku usaha memanfaatkan media sosial, seperti Instagram untuk meningkatkan pendapatan penjualan. Media sosial menjadi media yang efektif dalam mendukung sebuah bisnis yang bergerak dalam bidang wirausaha untuk mendukung promosi usahanya (Mauidzoh et al., 2023). Melalui media sosial, pelaku usaha kuliner dapat meng-*upload* foto atau video kuliner yang dijual agar dapat menarik minat pengunjung yang ingin membeli kuliner. Berikut ini merupakan gambar media sosial instagram yang digunakan pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) untuk melakukan promosi kuliner.



Gambar 4.9 Media Sosial Instagram
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.9 diatas merupakan media sosial instagram yang digunakan oleh pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) di Alun-Alun Trunojoyo untuk melakukan promosi kuliner. Akun tersebut didapat dari media sosial Instagram A.I2 yang sering membagikan berbagai informasi menarik tentang kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo. Pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang mempromosikan kuliner, seperti pizza, *brownies*, patola, sarkoyo, dan bebek Madura. Kuliner yang dipromosikan oleh pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) di media sosial terdapat berbagai jenis kuliner yang unik yang dapat menarik minat pengunjung yang ingin membeli kuliner. Pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) mengunggah foto atau video kuliner yang dijual. Pelaku usaha kuliner 2 (A.I2) memanfaatkan foto dan video berkualitas tinggi untuk memamerkan kelezatan pizza dengan *topping* yang melimpah, *brownies* yang lembut dan coklat, serta patola yang menggugah selera.



Gambar 4.10 Analisis Promosi Kuliner
Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.10, menunjukkan adanya keterkaitan antara strategi promosi kuliner dan pendapatan penjualan usaha kuliner. Dari analisis yang dilakukan terhadap strategi promosi kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, dapat diketahui bahwa promosi saat acara pameran kuliner terdapat menu spesial yang dapat menarik minat pengunjung. Menu spesial tersebut, seperti sarkoyo, bebek Madura, patola dan *brownies*. Pelaku usaha kuliner menawarkan atau memasarkan produk kuliner mereka kepada pengunjung yang berwisata di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, khususnya kuliner yang menjadi menu spesial yang ada di stan tersebut.

Pelaku usaha kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo juga mempromosikan kuliner mereka di media sosial, seperti Instagram dengan cara menyelenggarakan *giveaway*. Pelaku usaha menyelenggarakan *giveaway* dengan syarat tertentu, yaitu pengunjung membagikan postingan kuliner (foto dan video kuliner) di media sosial mereka dan mengikuti akun media sosial pelaku usaha. Menurut Suhardi et al., (2022), strategi promosi dengan cara menyelenggarakan *giveaway* saat ini cukup viral dilakukan oleh pelaku usaha kuliner karena dapat menarik minat pengunjung dengan jumlah besar dan pengguna Instagram yang lain dapat mengetahui produk kuliner tersebut. Dengan strategi promosi yang dilakukan pelaku usaha kuliner dengan cara menyelenggarakan *giveaway*, dapat meningkatkan penjualan kuliner mereka.

B. Beradaptasi dengan Cepat terhadap Perubahan Tren Kuliner

Strategi kedua berkaitan dengan pelaku usaha yang harus beradaptasi secara cepat terhadap perubahan tren kuliner. Strategi ini mencakup beberapa aspek sebagai berikut:

Tabel 4.18 Perubahan Tren Kuliner

Perubahan Tren Kuliner	Ekstrak Data
Memantau atau melihat di Media Sosial	Pelaku usaha aktif di media sosial
	Pelaku usaha melihat berbagai macam varian kuliner yang sedang viral
	Pelaku usaha meningkatkan memasak dengan menambah bahan baru
	Pelaku usaha memperbaiki pelayanan dengan baik, seperti menyapa pengunjung
Variasi Kuliner	Pelaku usaha kuliner menjual berbagai macam kuliner tradisional dan kuliner modern

Sumber: Data Peneliti (2024)

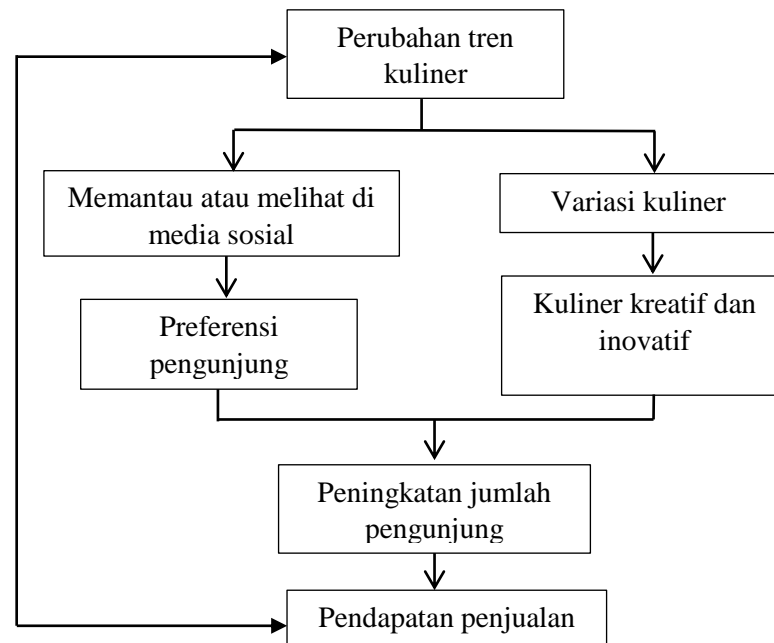
Berdasarkan Tabel 4.18, pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang memantau atau melihat perubahan tren kuliner di media sosial, seperti Youtube, TikTok, dan Instagram sebagai strategi beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner. Pelaku usaha kuliner juga menambah variasi kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo juga melihat berbagai varian kuliner yang sedang viral di media sosial, yaitu kuliner tradisional dan kuliner modern. Kuliner modern yang sedang viral di media sosial adalah seblak, *brownies*, dan kebab, sedangkan kuliner tradisional adalah patola, sarkoyo, dan sate Madura yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pelaku usaha kuliner mendapatkan informasi mengenai kuliner yang sedang viral melalui riset pasar (mengumpulkan, menganalisis, dan menafsirkan informasi, termasuk tentang target konsumen) secara teratur untuk mengetahui preferensi dan persepsi pengunjung. Pelaku usaha dapat mengamati tren di media sosial seperti Instagram dan pengunjung di Alun-Alun Trunojoyo dengan cara mengamati secara langsung. Selain itu, kuliner yang sering dipesan oleh pengunjung dan mengalami peningkatan penjualan dapat mencerminkan tren saat ini.

Dengan cara memantau perubahan tren kuliner di media sosial, pelaku usaha kuliner dapat belajar meningkatkan cara memasak dengan benar serta mengembangkan inovasi dalam varian menu. Selain itu pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo juga menambah berbagai bahan baru untuk memasak kuliner. Keberhasilan dalam mengikuti suatu tren kuliner sangat bergantung pada seberapa baik produk kuliner tersebut dapat memenuhi kebutuhan, baik dalam hal kenyamanan, peningkatan kesehatan, maupun cita rasa (Chayati, 2012). Penambahan bahan baru yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner, salah satunya adalah seblak yang cukup diminati oleh pengunjung. Penambahan bahan baru dapat membuat seblak lebih menarik dan bervariasi bagi pengunjung. Pelaku usaha kuliner membuat seblak dengan menggunakan bahan, seperti sosis, jamur, dan kerupuk.

Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo juga bisa meningkatkan pelayanan dengan ramah terhadap pengunjung, seperti menyapa dan memberikan senyuman. Salah satu kunci utama pelaku usaha terutama di bidang pemasaran pariwisata dan bisnis kuliner dalam meningkatkan kepuasan pengunjung, yaitu dengan memberikan pelayanan yang nyaman dan berkualitas (Manarung & Suriono, 2020). Menyapa dengan ramah dapat membuat pengunjung merasa dihargai dan disambut sehingga dapat meningkatkan suasana yang lebih hangat dan membuat pengunjung lebih menikmati sajian kuliner.

Pelaku usaha kuliner menjual berbagai macam kuliner tradisional dan kuliner modern di Alun-Alun Trunojoyo. Menurut Herdiana (2019), kuliner tradisional dan kuliner modern merupakan bagian penting dari budaya kuliner di Indonesia yang mencerminkan keragaman dan inovasi dalam dunia kuliner sehingga mampu menarik minat pengunjung. Kuliner tradisional yang dijual oleh pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, yaitu sarkoyo, patola, bebek Madura, dan rujak Madura, sedangkan untuk kuliner modern, yaitu pizza, kue sus, dan kebab. Berbagai macam kuliner yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo memungkinkan pengunjung untuk menikmati banyaknya cita rasa dari kuliner tradisional dan kuliner modern. Selain itu, adanya berbagai macam kuliner ini dapat memperkaya pengalaman kuliner pengunjung, memberikan wawasan tentang keanekaragaman kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo.



Gambar 4.11 Analisis Perubahan Tren Kuliner
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Berdasarkan Gambar 4.11, menunjukkan bahwa strategi perubahan tren kuliner dapat meningkatkan penjualan pelaku usaha kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Adanya peningkatan penjualan dibuktikan dengan pelaku usaha kuliner melakukan pemantauan atau melihat di media sosial. Pemantauan tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui preferensi pengunjung sehingga pelaku usaha kuliner dapat mengembangkan variasi menu baru, memperbaiki pelayanan dan meningkatkan kualitas dari produk kuliner mereka.

Pelaku usaha kuliner meningkatkan variasi kuliner tradisional dan kuliner modern yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Dengan adanya kuliner kreatif dan inovatif menciptakan varian menu baru, seperti variasi sarkoyo dengan *topping*, seperti oreo, keju, dan coklat yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Tren kuliner yang dilakukan oleh pelaku usaha menunjukkan bahwa inovasi dalam variasi menu dapat menarik minat konsumen yang lebih luas (Akbar & Pangestuti, 2017). Strategi tersebut dapat meningkatkan jumlah pengunjung yang menikmati sajian kuliner dan dapat meningkatkan pendapatan penjualan pelaku usaha yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

C. Kolaborasi dengan Sesama Pelaku Usaha Kuliner Lainnya

Kolaborasi antar-pelaku usaha merupakan strategi untuk memperluas *networking* atau jaringan bisnis kuliner dan mengakses peluang baru. Tabel 4.19 berikut berisi strategi kolaborasi antar-pelaku usaha.

Tabel 4.19 Strategi Kolaborasi dengan Sesama Pelaku Usaha Kuliner Lainnya

Kolaborasi dengan Sesama Pelaku Usaha Kuliner Lainnya	Ekstrak Data
Memperluas jangkauan pasar	Antar-pelaku usaha kuliner menyelenggarakan <i>event</i> atau festival kuliner bersama
	Produk unggulan dari masing-masing pelaku usaha untuk menciptakan varian menu baru

Meningkatkan ide memasak	Antar-pelaku usaha kuliner menggabungkan teknik memasak modern dengan resep tradisional
	Antar-pelaku usaha kuliner membuat kuliner modern dengan gabungan kuliner tradisional

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.19 berisi strategi kolaborasi antar-pelaku usaha kuliner dalam menjalankan bisnis kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pelaku usaha kuliner saling berkolaborasi dengan menyelenggarakan *event* atau festival kuliner bersama untuk memperluas jangkauan pasar. *Event* kuliner merupakan sebuah kegiatan atau acara yang diselenggarakan untuk mempertunjukkan atau mempromosikan berbagai macam kuliner yang dijual oleh pelaku usaha kuliner (Prabowo et al., 2024). Acara tersebut meliputi festival, bazar Ramadhan yang diadakan di Alun-Alun Trunojoyo. *Event* kuliner bertujuan untuk menarik minat pengunjung, menciptakan suasana yang meriah, serta memikat pecinta kuliner untuk datang dan menikmati sajian kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan gambar *event* kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.



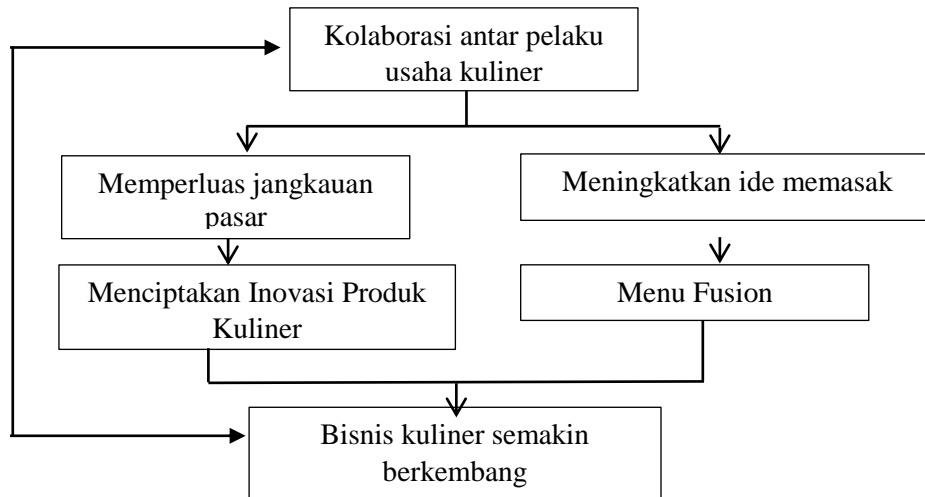
Stan Bazar Ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo Kuliner yang dijual di bazar Ramadhan

Gambar 4.12 Bazar Ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Pada Gambar 4.12 di atas merupakan bazar Ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, yaitu gambar (a) stan bazar Ramadhan dan gambar (b) kuliner yang dijual di bazar Ramadhan. Bazar Ramadhan yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang merupakan acara tahunan yang sangat dinanti oleh masyarakat Kabupaten Sampang. Acara bazar Ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo menghadirkan berbagai macam kuliner lezat untuk berbuka puasa dan menjadi ajang untuk berkumpul serta mempererat silaturahmi di antara pengunjung. Selain itu, bazar Ramadhan juga menarik pengunjung dari berbagai daerah untuk menikmati sajian kuliner dan keanekaragaman takjil serta hidangan khas Madura.

Kolaborasi antar-pelaku usaha dilakukan dengan memperkenalkan produk kuliner mereka kepada pengunjung dan menciptakan varian menu yang menggabungkan teknik memasak modern dengan resep tradisional dari masing-masing usaha. Dengan adanya kolaborasi, pelaku usaha kuliner dapat memperoleh informasi, dan pengetahuan memasak hingga peningkatan kapasitas organisasi dalam mengembangkan inovasi kuliner (Deviantri & Annisa, 2022). Pelaku usaha menggabungkan kuliner modern dengan kuliner tradisional, seperti pizza dengan topping sate Madura yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Strategi kolaborasi antar-pelaku usaha kuliner membuat mereka bisa saling belajar dan berbagi ide memasak, dan meningkatkan kualitas produk kuliner, serta memperkuat hubungan bisnis kuliner.



Gambar 4.13 Analisis Strategi Kolaborasi antar Pelaku Usaha
Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.13, menunjukkan bahwa kolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner lainnya dapat memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan ide memasak kuliner. Kolaborasi antar-pelaku usaha kuliner dapat menciptakan inovasi produk kuliner, seperti menciptakan varian menu baru, dan menggabungkan teknik memasak modern dengan resep tradisional. Dengan menciptakan inovasi produk kuliner dapat menjadi cara yang efektif untuk menarik perhatian minat pengunjung yang membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Selain itu, Inovasi produk kuliner dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan menciptakan produk baru, pelaku usaha kuliner dapat meningkatkan permintaan bahan baku lokal, menciptakan lapangan kerja, dan mendukung perekonomian masyarakat setempat.

Kolaborasi antar-pelaku usaha terdapat menu fasion (kombinasi berbagai gaya kuliner yang menciptakan hidangan baru melalui teknik, bahan, atau resep tradisional dari dua atau lebih budaya kuliner), seperti penjual nasi kobel dan penjual bebek Madura berkolaborasi dengan menggabungkan nasi kobel dan bebek Madura dengan bumbu hitam. Kuliner disajikan dengan baik, detail dan estetika, misalnya melalui pengaturan tata letak yang indah, penggunaan piring dan alat makan yang menarik, serta dekorasi kuliner yang kreatif. Kolaborasi antar-pelaku usaha kuliner juga dapat membuka peluang untuk mengembangkan bisnis kuliner yang lebih maju. Menurut Mustafa (2020), kolaborasi antar-pelaku usaha dapat meningkatkan daya saing, keterbukaan informasi antar-pelaku usaha khususnya mengenai kuliner, dan rasa saling percaya antar-pelaku usaha. Berikut ini merupakan gambar menu fasion yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.14 Kombinasi nasi kobel dan bebek Madura di Alun-Alun Trunojoyo
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.14, ilustrasi kombinasi nasi kobel dan bebek Madura yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Kombinasi nasi kobel dan bebek Madura merupakan kuliner tradisional yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Salah satu keunikan dari kombinasi nasi kobel dan bebek Madura adalah dengan campuran bumbu hitam khas Madura. Nasi kobel disajikan dengan nasi putih, mie, telur, tahu kuah santan, ikan cakalang dan *seafood*, seperti cumi dan udang. Sedangkan bebek Madura disajikan dengan nasi putih, sambal tarasi dan sambal hitam. Kombinasi kedua kuliner tersebut disajikan di atas piring anyaman bambu atau daun pisang untuk menambah kesan alami dan tradisional dalam penyajiannya.

4.2.2 Tantangan yang dihadapi *Street Food Vendors* dalam Mengembangkan dan Mendukung Keberlanjutan Kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang

Dalam menjalankan bisnis kuliner pelaku usaha menghadapi tantangan atau hambatan. Untuk dapat bertahan dan bersaing dalam bisnis kuliner, pelaku usaha *street food* di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang memiliki kemampuan dalam mengidentifikasi tantangan yang dihadapi. Penelitian ini menemukan dua pokok permasalahan yang dialami oleh pelaku usaha *street food*, yaitu tantangan dalam mengembangkan kuliner dan tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner.

Perbedaan antara tantangan dalam mengembangkan kuliner dan tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner, yaitu adanya tantangan dari pelaku usaha kuliner untuk menjadikan usahanya semakin besar dan maju (mengembangkan), serta tantangan pelaku kuliner untuk menemukan faktor apa saja yang dapat membantu kemajuan usaha kulinernya (mendukung). Ketika usaha kuliner semakin diminati pengunjung, maka pelaku usaha kuliner menemui hambatan untuk mengembangkannya karena adanya keterbatasan sumber daya, produk kuliner dengan varian yang sama dari pelaku kuliner lainnya dan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan. Sedangkan tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner berfokus pada upaya meningkatkan kemajuan dan menjaga kelangsungan bisnis kuliner. Pengunjung dan pemerintah memiliki peran penting dalam mendukung pelaku usaha kuliner secara konstan. Pelaku usaha kuliner perlu mempertimbangkan persaingan tingkat harga, keterbatasan fasilitas dan kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara pameran kuliner.

4.2.2.1 Tantangan dalam Mengembangkan Kuliner

Dalam penelitian ini, pelaku usaha *street food* merasakan berbagai tantangan dalam mengembangkan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Tantangan dalam mengembangkan kuliner berfokus pada aspek operasional sehari-hari (segala aktivitas harian yang diperlukan untuk menjalankan bisnis kuliner), kompetisi (persaingan) pasar, dan pertumbuhan bisnis kuliner. Tujuannya adalah untuk meningkatkan popularitas, pangsa pasar dan meningkatkan penjualan serta keuntungan dengan menambah kapasitas atau skala usaha. Tantangan tersebut berupa keterbatasan sumber daya, produk kuliner dengan varian yang sama, dan keterbatasan pelaku usaha kuliner dalam mengelola manajemen keuangan.

A. Keterbatasan Sumber Daya

Keterbatasan sumber daya menjadi salah satu tantangan yang dialami oleh pelaku usaha dalam mengembangkan kuliner. Berikut merupakan penjelasan mengenai tantangan keterbatasan sumber daya.

Tabel 4.20 Tantangan Keterbatasan Sumber Daya

Keterbatasan Sumber Daya	Ekstrak Data
Kesulitan Mendapatkan Pegawai	Pelaku usaha mengalami kesulitan menemukan karyawan yang memiliki keahlian memasak

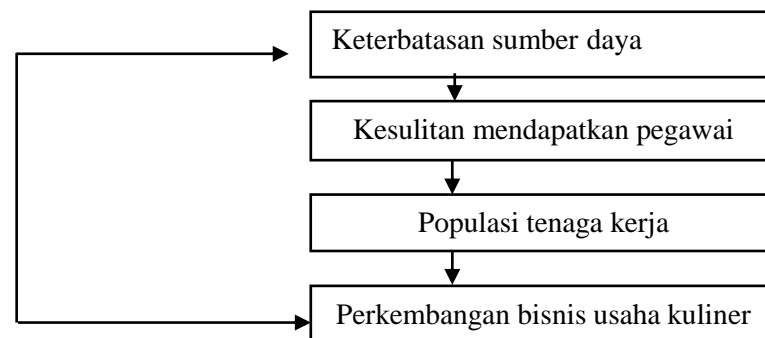
Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa pelaku usaha *street food* mengalami kendala atau tantangan dalam mengembangkan kuliner. Tantangan tersebut berupa kesulitan dalam mendapatkan tenaga kerja yang memiliki keahlian di bidang memasak.

Tantangan keterbatasan sumber daya yang dialami pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang mencakup kesulitan mendapatkan pegawai atau koki masak. Keterbatasan sumber daya merupakan kondisi di mana pelaku usaha menghadapi keterbatasan dalam akses atau ketersediaan sumber daya yang diperlukan untuk menjalankan bisnis kuliner dengan efektif (Yanto, 2015).

Pelaku usaha merasa kesulitan dalam mencari pegawai atau koki karena keterampilan dan pengalaman memasak yang masih kurang. Calon pegawai sering kali hanya memiliki pengetahuan dasar tentang memasak dan kurang memahami teknik memasak dengan baik, seperti pengaturan suhu yang tepat, penguasaan berbagai metode memasak, penataan hidangan, dan penggunaan bahan baku dengan benar. Dengan banyaknya masyarakat yang belum memiliki keterampilan yang sesuai dan memadai membuat pelaku usaha harus sangat berhati-hati dalam memilih pegawai atau koki yang berpengalaman untuk memastikan kualitas makanan tetap terjaga dan bisnis kuliner dapat berkembang dengan baik.

Kesulitan dalam mendapatkan pegawai atau koki yang terampil mempengaruhi berbagai aspek kinerja pelaku usaha kuliner. Menurut Satar (2019) menyatakan bahwa kurangnya tenaga kerja yang kompeten (memiliki kemampuan memasak) dapat berdampak pada efisiensi (kemampuan untuk mencapai hasil dengan baik yang diinginkan oleh pelaku usaha).



Gambar 4.15 Analisis Tantangan Keterbatasan Sumber Daya
Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.15 menunjukkan bahwa terdapat tantangan dalam mengembangkan usaha kuliner *street food* di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, yaitu adanya keterbatasan sumber daya. Ketersediaan sumber daya sendiri menjadi aspek penting dalam keberlangsungan sebuah bisnis kuliner. Tantangan yang sering dihadapi oleh pelaku usaha, yaitu kesulitan mendapatkan pegawai.

Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo kesulitan mendapatkan pegawai karena populasi tenaga kerja yang ada di Kabupaten Sampang relatif kecil atau tidak banyak yang berada dalam usia produktif dan keterampilan atau pengalaman memasak yang masih kurang. Kurang efektifnya dalam mendapatkan pegawai memasak disebabkan karena tingginya kemungkinan terjadi kekacauan dalam suatu usaha bisnis kuliner (Pratiwi et al., 2023). Masalah tersebut dianggap cukup serius karena mempengaruhi berbagai aspek penting dalam

bisnis kuliner dan menjadi hambatan dalam menjalankan bisnis usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

B. Produk Kuliner dengan Varian yang sama

Selain keterbatasan sumber daya, penelitian ini menemukan adanya tantangan lain dalam mengembangkan bisnis kuliner, yaitu banyaknya produk kuliner yang dijual cenderung memiliki varian yang sama. Berikut merupakan tantangan produk kuliner dengan varian yang sama.

Tabel 4.21 Tantangan Produk Kuliner dengan Varian yang sama

Produk Kuliner dengan Varian yang sama	Ekstrak Data
Kesulitan Menarik Minat Pengunjung	Pelaku usaha tidak menggunakan <i>packaging</i> yang berbeda atau unik
	Pelaku usaha tidak banyak menjual kuliner dengan varian yang berbeda

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.21 menunjukkan bahwa produk kuliner dengan varian yang sama menjadi tantangan pelaku usaha dalam menarik minat pengunjung untuk membeli produk mereka. Tantangan ini tentunya memberikan dampak yang signifikan kepada pelaku usaha jika tidak segera ditangani.

Para pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo mengalami kesulitan dalam menarik minat pengunjung, dikarenakan produk kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo serupa, baik kuliner modern maupun kuliner tradisional. Semakin bervariasi jumlah dan jenis produk kuliner yang dijual di suatu tempat, maka konsumen akan tertarik untuk berkunjung dan menikmati hidangan kuliner (Suhardi et al., 2022). Produk kuliner yang serupa di Alun-Alun Trunojoyo, yaitu, sarkoyo, dan kebab. Berikut ini merupakan gambar produk kuliner tradisional yang serupa di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.16 Pelaku usaha kuliner menjual sarkoyo di Alun-Alun Trunojoyo
 Sumber: Dokumentasi penulis (2024)

Pelaku usaha kuliner menjual sarkoyo di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang terdapat pada Gambar 4.16, yaitu gambar (a) pelaku usaha kuliner menjual sarkoyo di trotoar sebelah kiri Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dan gambar (b) pelaku usaha kuliner menjual sarkoyo di trotoar sebelah kanan Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Sarkoyo yang dijual antar-pelaku usaha kuliner terbuat dari roti dan potongan pisang dengan campuran *topping* seperti keju dan meses. Selain produk kuliner tradisional, terdapat produk

kuliner modern yang serupa di Alun-Alun Trunojoyo, seperti, kebab. Berikut ini merupakan kuliner modern yang serupa di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

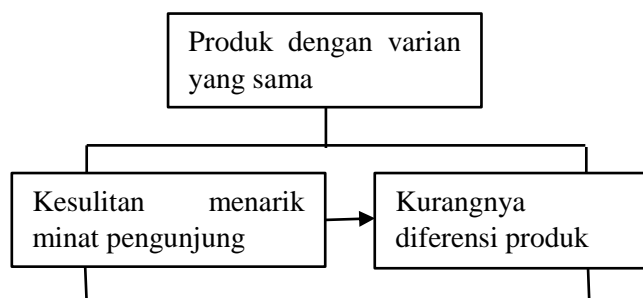


Gambar 4.17 Pelaku usaha kuliner menjual kebab di Alun-Alun Trunojoyo
 Sumber: Dokumentasi penulis (2024)

Berdasarkan Gambar 4.17 di atas, pelaku usaha kuliner menjual kebab di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang yang terdiri dari gambar (a) pelaku usaha kuliner menjual kebab di pintu masuk (sebelah kanan) Alun-Alun Trunojoyo dan gambar (b) pelaku usaha kuliner menjual kebab di pintu keluar (sebelah kiri) Alun-Alun Trunojoyo. Kebab yang di jual oleh antar-pelaku usaha kuliner disajikan dengan berbagai macam isian seperti daging, sayuran segar, dan saus.

Pelaku usaha tidak menggunakan *packaging* yang berbeda atau unik menyebabkan pengunjung merasa bosan dan kehilangan minat untuk membeli kuliner. Pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo menggunakan *packaging* dengan memakai plastik transparan atau toples yang tidak didesain sekreatif mungkin. Situasi ini semakin diperburuk dengan digunakannya model *packaging* yang tidak jauh beda dengan pelaku usaha lainnya. Kemasan atau *packaging* yang sederhana menyebabkan produk kuliner memiliki jangkauan pasar yang terbatas, penampilannya menjadi kurang menarik bagi pengunjung, dan sulit untuk bersaing di pasaran khususnya pasar modern (Widiati, 2019). Sehingga membuat produk yang mereka jual di Alun-Alun Trunojoyo terlihat sama di mata pengunjung.

Dengan banyaknya kuliner yang serupa dapat menyebabkan kebingungan di antara pengunjung. Pengunjung merasa kesulitan dalam memilih kuliner yang akan dibeli dikarenakan tidak ada perbedaan yang mencolok antara satu produk kuliner dengan produk kuliner lainnya. Kebingungan tersebut dapat mengakibatkan pembatalan pembelian, dimana pengunjung lebih memilih untuk tidak membeli kuliner daripada merasa tidak puas dengan pilihannya. Keputusan oleh konsumen untuk melakukan pembelian suatu produk diawali oleh adanya kesadaran atas pemenuhan kebutuhan dan keinginan (Meutia & Aulia, 2019).



Gambar 4.18 Analisis Tantangan Produk kuliner dengan varian yang sama
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.18 menunjukkan adanya produk kuliner dengan varian sama yang dihadapi pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo. Tantangan yang dihadapi menyangkut kesulitan pelaku usaha dalam menarik minat pengunjung.

Pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo mengalami kesulitan dalam menarik minat pengunjung disebabkan oleh kurangnya diferensi produk (membuat produk berbeda dan unik dibandingkan dengan produk yang ditawarkan oleh pesaing) dan kurangnya variasi produk kuliner. Produk kuliner yang ditawarkan terlalu mirip dengan yang sudah ada dipasaran, sehingga pengunjung tidak merasa tertarik untuk mencoba sesuatu yang baru. Misal produk kuliner yang di jual oleh pelaku usaha 1 adalah seblak dan pelaku 2 juga menjual seblak yang mengakibatkan kurangnya daya tarik yang unik atau berbeda di antara mereka atau antar-pelaku usaha. Berikut ini merupakan gambar antar-pelaku usaha menjual seblak di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.19 Pelaku usaha kuliner menjual seblak di Alun-Alun Trunojoyo
 Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Pada Gambar 4.19 merupakan pelaku usaha kuliner menjual seblak di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, yaitu gambar (a) pelaku usaha kuliner menjual seblak di trotoar sebelah kanan Alun-Alun Trunojoyo dan gambar (b) pelaku usaha kuliner menjual seblak di trotoar sebelah kiri Alun-Alun Trunojoyo. Seblak yang dijual antar-pelaku usaha kuliner disajikan dengan beragam tingkat kepedasan dan pilihan *topping* seperti sosis, bakso, cecek ayam, dan kerupuk.

C. Keterbatasan dalam Mengelola Manajemen Keuangan

Tantangan lain dalam mengembangkan kuliner yang ditemukan dalam penelitian adalah pengelolaan keuangan penjualan yang belum teratur dan sistematis dikarenakan anggaran penjualan yang tidak jelas. Berikut merupakan tantangan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan.

Tabel 4.22 Tantangan dalam Mengelola Manajemen Keuangan

Mengelola Manajemen Keuangan	Ekstrak Data
Anggaran tidak Jelas	Pelaku usaha menggabungkan uang pribadi dan uang usaha
	Pelaku usaha tidak memiliki kemampuan untuk mencatat keuangan dengan baik
	Pelaku usaha tidak mencatat pengeluaran dan pendapatan dengan rinci

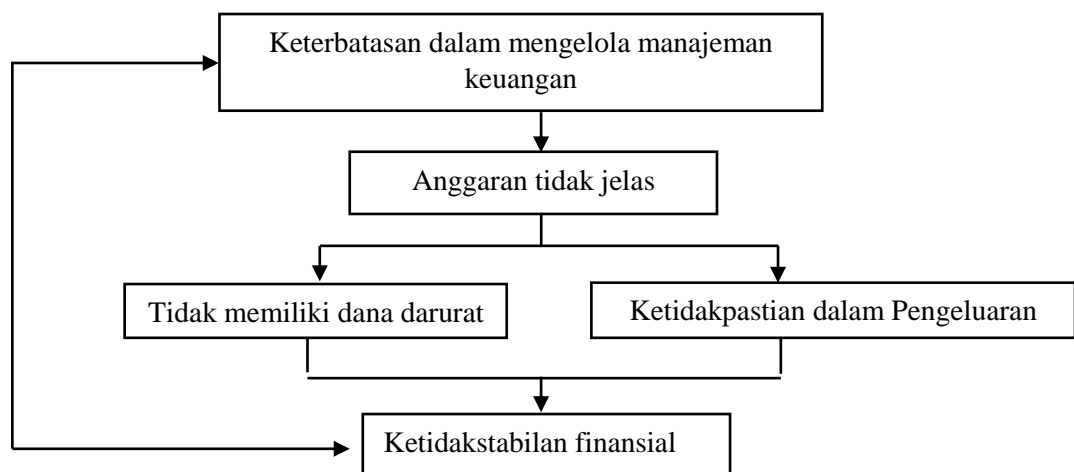
Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.22 menunjukkan bahwa keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan menjadi tantangan dalam mengembangkan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo. Tantangan yang dihadapi pelaku usaha berupa pengelolaan anggaran penjualan yang masih belum baik.

Tantangan keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan menjadi permasalahan serius bagi pelaku usaha *street food* di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Tantangan ini menyebabkan pelaku usaha kesulitan dalam mengatur pendapatan dan membuat perencanaan keuangan yang baik. Dalam menjalankan bisnis diperlukan adanya pengetahuan yang memadai terutama mengenai laporan keuangan (Ghasarma et al., 2022). Banyak pelaku usaha yang masih menggabungkan uang pribadi dengan uang usaha mereka, sehingga tidak ada pemisahan yang jelas antara keuangan pribadi dan bisnis. Pelaku usaha akan merasa kesulitan untuk mengetahui dengan pasti berapa banyak keuntungan yang dihasilkan dari usaha mereka dan berapa banyak yang digunakan untuk kebutuhan pribadi.

Masih banyak pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo yang belum memiliki sistem pencatatan yang terstruktur. Akibatnya, pelaku usaha tidak memiliki gambaran yang jelas mengenai arus kas untuk mengelola keuangan dengan baik. Selain itu, dengan tidak adanya data keuangan yang akurat dapat menghambat pelaku usaha dalam membuat keputusan bisnis kuliner yang tepat dikarenakan pelaku usaha tidak memiliki informasi yang diperlukan untuk dianalisis.

Adanya keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan menyebabkan serangkaian masalah yang saling terkait bagi pelaku usaha. Keterbatasan manajemen keuangan merupakan suatu hambatan dalam membuat anggaran, pengelolaan arus kas, dan membuat laporan keuangan yang akurat dan tepat waktu (Syaula et al., 2023). Ketidakmampuan untuk memisahkan keuangan pribadi dan uang usaha, kurangnya kemampuan pencatatan yang baik, serta tidak adanya pencatatan yang rinci, semuanya berkontribusi pada kesulitan dalam mengatur pendapatan dan membuat perencanaan keuangan yang efektif.



Gambar 4.20 Analisis Tantangan dalam Mengelola Manajemen Keuangan
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.20 menunjukkan bahwa keterbatasan dalam mengelola keuangan merupakan tantangan yang dihadapi pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Keterbatasan ini muncul karena tidak adanya pencatatan keuangan yang dilakukan oleh pelaku usaha.

Akibat keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan, pelaku usaha yang ada di Alun-Alun Trunojoyo tidak memiliki dana darurat. Dana darurat tersebut, seperti kenaikan harga bahan baku, tidak memiliki kepastian dalam pengeluaran keuangan tanpa anggaran

yang jelas (tidak memiliki anggaran yang terperinci), bisnis kuliner kesulitan untuk mengidentifikasi dan mengontrol pengeluaran keuangan dengan efektif. Keterbatasan dalam mengelola keuangan membuat pelaku usaha menjadi rentan terhadap ketidakstabilan finansial (urusan keuangan) yang dapat menghambat pertumbuhan bisnis kuliner.

4.2.2.2 Tantangan dalam Mendukung Keberlanjutan Kuliner

Tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner berfokus pada bisnis kuliner untuk dapat bertahan dalam jangka waktu panjang dengan meminimalkan dampak lingkungan. Tujuannya agar bisnis kuliner dapat beroperasi secara efisien, bertanggung jawab, dan tetap relevan di masa depan. Dalam penelitian ini, tantangan yang dihadapi pelaku usaha kuliner mencakup beberapa aspek penting yang saling berkaitan, yaitu adanya persaingan tingkat harga, keterbatasan fasilitas, dan kebijakan pemerintah saat diadakan acara kuliner.

A. Persaingan Tingkat Harga

Persaingan tingkat harga menjadi tantangan utama dalam mendukung keberlanjutan usaha kuliner. Berikut ini merupakan tantangan dalam persaingan tingkat harga.

Tabel 4.23 Tantangan Persaingan Tingkat Harga

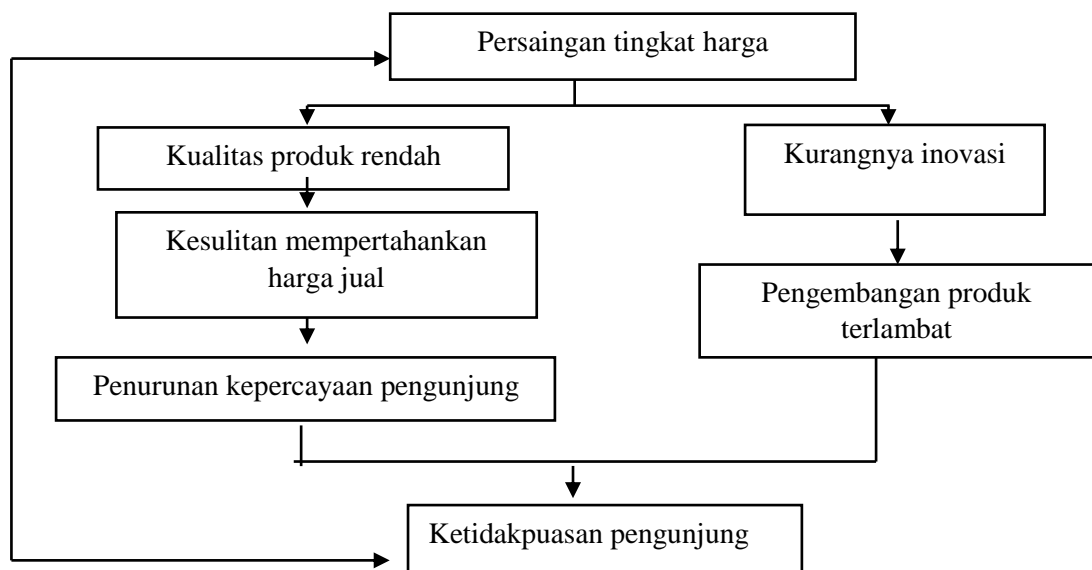
Persaingan Tingkat Harga	Keterangan
Kualitas produk rendah	Harga yang terjangkau memiliki kualitas produk rendah
Kurangnya inovasi	Menghambat kemampuan bisnis kuliner dalam inovasi produk

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.23, terdapat dua faktor dalam persaingan tingkat harga yang menjadi tantangan bagi pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo dalam bersaing dengan pelaku usaha lainnya. Faktor-faktor tersebut berupa kualitas produk rendah dan kurangnya inovasi.

Dalam menjual produk usahanya, pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo menggunakan bahan baku dengan harga yang terjangkau. Namun, hal tersebut mengakibatkan hasil produk kuliner di Alun-Alun tersebut memiliki kualitas rendah, misalnya cita rasa yang kurang baik dan kualitas penyajian yang kurang menarik karena mereka harus menekan biaya produksi. Hal ini dapat menjadi tantangan serius bagi bisnis kuliner mereka. Kualitas produk yang rendah dapat berdampak negatif pada reputasi dan pengalaman pengunjung. Menurut Khotijah & Irawati (2023), produk kuliner yang rendah adalah produk yang memiliki kualitas di bawah standar yang diharapkan konsumen atau pasar, seperti bahan baku yang kurang berkualitas. Namun, pengunjung akan lebih tertarik untuk membeli makanan dengan kualitas yang terjamin akan keamanannya (Iffathurjannah & Harti, 2021). Dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas dapat memberikan kepuasan pada pengunjung karena pengunjung cenderung memilih produk kuliner yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo selain mengalami kekurangan dana untuk inovasi produk kuliner, mereka juga memiliki kreativitas yang rendah sehingga muncul dampak yang signifikan terhadap kemampuan bisnis kuliner, misalnya pelaku usaha terbatas dalam meningkatkan kualitas produk yang ada. Pelaku usaha juga kesulitan melakukan inovasi karena sebuah inovasi memerlukan biaya untuk melakukan uji coba produk sehingga menghasilkan produk baru yang dihasilkan dari ide-ide baru. Kemampuan pelaku usaha untuk berinovasi seperti penjual sate Madura ingin menambah variasi menu baru, tetapi tidak mampu menambah variasi menu karena disebabkan kekurangan dana. Inovasi dalam menu sangat penting dalam industri kuliner untuk menarik dan mempertahankan minat pengunjung (Indra et al., 2023). Namun, tanpa dana yang cukup untuk riset bahan baku dan produk baru, pelaku usaha kuliner dapat tertinggal dari pesaing yang lebih inovatif.



Gambar 4.21 Analisis Tantangan Persaingan Tingkat Harga
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.21 menunjukkan adanya persaingan tingkat harga yang dihadapi pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo. Tantangan yang dihadapi berupa kualitas produk rendah dan kurangnya dana untuk inovasi produk kuliner. Pelaku usaha kuliner menggunakan kualitas produk rendah sehingga mengalami kesulitan mempertahankan harga jual, meskipun menggunakan bahan baku dengan harga terjangkau bisa menarik untuk mengendalikan biaya produksi. Namun, ketika kualitas produk rendah, bisnis kuliner mungkin kesulitan mempertahankan harga jual yang kompetitif dalam jangka panjang. Hal tersebut, dapat berdampak negatif pada profitabilitas (memperoleh keuntungan) bisnis kuliner. Kualitas produk rendah juga dapat mempengaruhi penurunan kepercayaan pengunjung. Pengunjung kecewa dengan kualitas produk yang tidak sesuai dengan harapan mereka. Sehingga dapat menyebabkan penurunan kepercayaan dan loyalitas pengunjung.

Pelaku usaha kuliner mengalami tantangan kurangnya dana untuk inovasi produk kuliner, yaitu pengembangan produk kuliner yang terlambat karena para pelaku usaha kuliner menghadapi kesulitan keuangan. Tantangan tersebut dapat menghalangi pelaku usaha kuliner untuk berinvestasi dalam inovasi produk baru. Akibatnya, pelaku usaha kuliner tidak dapat mengembangkan atau memperbarui produk kuliner mereka dengan cepat sehingga membuat mereka tertinggal dari kompetisi (persaingan) pasar. Bisnis kuliner seringkali memerlukan biaya tambahan untuk menguji resep baru, mengembangkan presentasi produk yang lebih menarik, atau memperkenalkan bahan baku berkualitas tinggi. Kurangnya dana dapat menghambat kemampuan pelaku usaha untuk mengembangkan dan meluncurkan produk-produk inovatif yang diinginkan oleh pengunjung (Wulandari, 2023).

B. Keterbatasan Fasilitas

Keterbatasan fasilitas menjadi tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner terutama dalam kuliner *street food* di Alun-Alun Trunojoyo. Berikut merupakan penjelasan mengenai tantangan keterbatasan fasilitas.

Tabel 4.24 Tantangan Keterbatasan Fasilitas

Keterbatasan Fasilitas	Ekstrak Data
Keterbatasan air bersih	Pelaku usaha mengalami kesulitan mendapatkan air bersih

	Pelaku usaha mengalami keterbatasan dalam menggunakan air yang berlebihan
Keterbatasan tempat duduk atau area bersantai	Kurangnya tempat duduk bagi pengunjung di Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.24 menunjukkan adanya keterbatasan fasilitas yang dialami pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo. Keterbatasan fasilitas tersebut mencakup keterbatasan air bersih dan tempat duduk atau area bersantai bagi pengunjung.

Pelaku usaha *street food* di Alun-Alun Trunojoyo menyatakan bahwa fasilitas yang ada di Alun-Alun kurang memadai, terutama terkait ketersediaan air bersih yang sangat terbatas. Fasilitas yang kurang memadai dapat mengakibatkan penurunan standar kebersihan, kualitas produk yang dihasilkan atau dijual (Masjid, 2020). Air bersih menjadi kebutuhan vital (penting) bagi pelaku usaha kuliner, tidak hanya untuk memasak tetapi juga untuk mencuci peralatan masak dan menjaga kebersihan stan. Keterbatasan air bersih ini mengakibatkan pelaku usaha harus sangat berhati-hati dalam penggunaannya dan menghindari penggunaan yang berlebihan.

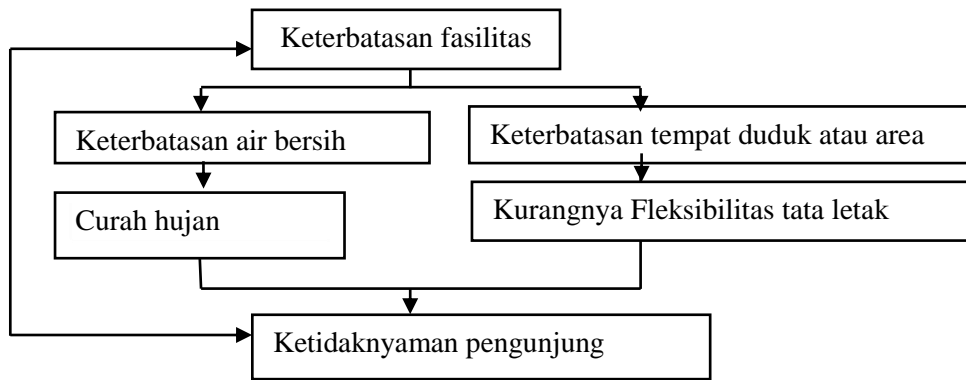
Selain masalah air bersih, keterbatasan tempat duduk bagi pengunjung juga menjadi tantangan yang signifikan. Tempat duduk hanya tersedia di area terbatas atau di trotoar Alun-Alun Trunojoyo. Tempat duduk tersebut tidak cukup untuk menampung semua pengunjung, terutama saat ramai, seperti akhir pekan atau acara khusus.

Kekurangan tempat duduk dapat mengurangi kenyamanan pengunjung yang ingin menikmati sajian kuliner dengan santai. Pengunjung harus berdiri atau mencari tempat lain untuk duduk, dimana hal tersebut dapat mengurangi kepuasan pengunjung dan bahkan mempengaruhi keputusan mereka untuk berkunjung kembali di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan gambar pengunjung berdiri di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.



Gambar 4.22 Pengunjung berdiri di Alun-Alun Trunojoyo
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.22 di atas merupakan pengunjung berdiri di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pengunjung berdiri karena keterbatasan fasilitas tempat duduk yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo, sehingga pengunjung terpaksa menikmati kuliner sambil berdiri. Keterbatasan fasilitas tempat duduk ini tidak hanya berdampak pada kenyamanan pengunjung, tetapi juga dapat mempengaruhi pengalaman mereka secara keseluruhan. Pengunjung merasa tidak nyaman dan terburu-buru dalam menikmati kuliner yang disajikan di Alun-Alun Trunojoyo karena tidak bisa menemukan tempat duduk.



Gambar 4.23 Analisis Tantangan Keterbatasan Fasilitas
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.23 menunjukkan bahwa keterbatasan fasilitas menjadi tantangan yang dapat mengganggu pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo dalam melakukan pekerjaannya. Terutama pada ketersediaan air bersih yang terbatas membuat pelaku usaha berpikir dua kali mengenai cara menghemat penggunaan air untuk mencuci peralatan masak. Pelaku usaha kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo dalam memakai ketersediaan air bersih yang terbatas disebabkan oleh curah hujan yang tidak menentu, sehingga mengakibatkan kekeringan yang panjang dan harus mengurangi ketersediaan air bersih.

Tempat duduk yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang hanya tersedia di area terbatas atau trotoar. Keterbatasan tempat duduk disebabkan oleh kurangnya fleksibilitas dalam tata letak, seperti kursi yang besar tidak dapat dengan mudah dipindahkan sembarangan. Area tempat duduk yang tersedia tidak dapat dengan mudah diubah atau diatur ulang untuk menampung jumlah pengunjung (Anditirini et al., 2020). Keterbatasan tempat duduk atau area bersantai menjadi tantangan yang dialami oleh pelaku usaha dikarenakan hal tersebut berkaitan dengan ketidakpuasan atau ketidaknyamanan pengunjung yang datang untuk menikmati sajian kuliner di Alun-Alun Trunojoyo. Adanya keterbatasan fasilitas membuat pengembangan kuliner menjadi terhambat.

C. Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner

Selain keterbatasan sumber daya dan keterbatasan fasilitas, *street food vendors* juga menghadapi tantangan lain, yaitu kebijakan pemerintah pada saat acara kuliner dilaksanakan setiap akhir pekan dan setiap acara khusus. Berikut merupakan penjelasan dari tantangan kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner.

Tabel 4.25 Tantangan Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner

Kebijakan Pemerintah	Ekstrak Data
Gerobak Makan atau Stan Kuliner	Keterbatasan jumlah gerobak makan atau stan yang tersedia di acara pameran kuliner
Pajak Sampah	Larangan ketat dalam membuang sampah sembarangan Pajak sampah dihitung berdasarkan volume sampah yang dihasilkan
Kualitas Bahan Baku	Persyaratan ketat terkait kesehatan kuliner

Sumber: Data Peneliti (2024)

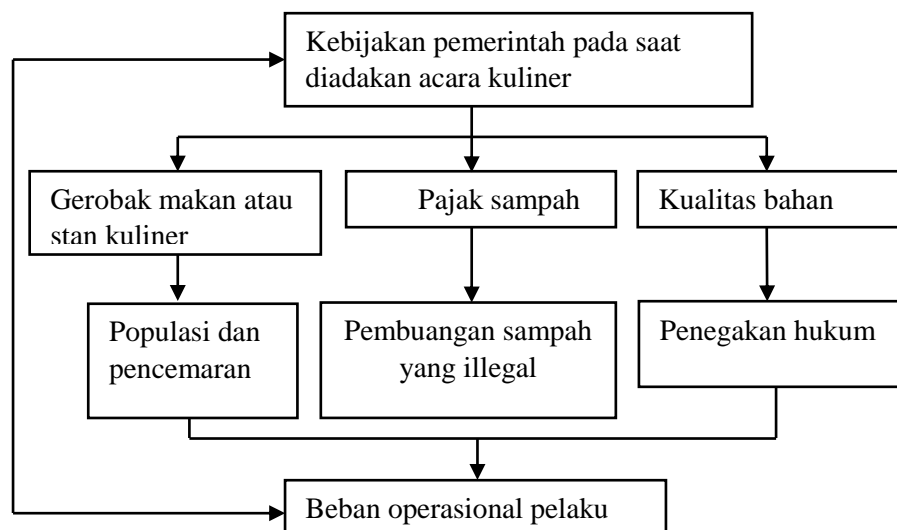
Tabel 4.25 menunjukkan bahwa adanya kebijakan pemerintah terutama saat diadakannya acara kuliner menjadi tantangan bagi pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Tantangan tersebut berupa keterbatasan jumlah gerobak

makan atau stan kuliner yang diizinkan untuk beroperasi, kewajiban membayar pajak sampah berdasarkan volume sampah yang dihasilkan, dan kebutuhan untuk menjaga kualitas bahan baku yang digunakan dalam produk kuliner.

Pelaku usaha kuliner diwajibkan memiliki izin resmi dari pemerintah setempat atau kantor Dinas Perdagangan untuk dapat menempati stan atau gerobak makan di acara kuliner, seperti pasar malam atau bazar takjil Ramadhan di Alun-Alun Trunojoyo. Izin tersebut merupakan syarat wajib yang harus dipenuhi agar pelaku usaha dapat berpartisipasi dalam acara kuliner (Rahmat et al., 2020). Sedangkan pada hari-hari biasa (tidak ada acara pameran kuliner), prosedur izin untuk menempati stan lebih mudah, meskipun tetap mengikuti aturan yang berlaku.

Selain perizinan, pelaku usaha juga dihadapkan pada kewajiban membayar pajak sampah sesuai dengan volume sampah yang dihasilkan oleh operasi kuliner mereka atau kegiatan yang terkait dengan proses memasak, menyediakan makanan, dan menjalankan bisnis kuliner. Pajak yang diberlakukan dianggap membebani pelaku usaha. Semakin banyak volume penjualan, volume sampah semakin bertambah, maka pajak yang harus dibayar semakin mahal. Pajak ini diberlakukan untuk membiayai pengelolaan sampah dan menjaga kebersihan lingkungan sekitar area Alun-Alun Trunojoyo. Sistem membayar pajak sampah menuntut pelaku usaha untuk memperhitungkan biaya tambahan dalam pengelolaan bisnis kuliner (Nasir, 2022).

Kualitas bahan baku juga menjadi aspek penting dalam menghasilkan produk kuliner yang baik dan berkualitas tinggi. Pelaku usaha kuliner perlu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memenuhi standar kesehatan dan keamanan yang ditetapkan oleh pemerintah. Persyaratan ketat yang diberlakukan oleh pemerintah meliputi larangan ketat terhadap penggunaan bahan baku yang tidak aman atau tidak sehat bagi pengunjung.



Gambar 4.24 Analisis Tantangan Kebijakan Pemerintah pada saat diadakan Acara Kuliner
Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.24 menunjukkan bahwa terdapat 3 aspek yang dirasakan oleh pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dalam menghadapi tantangan kebijakan pemerintah, yaitu adanya keterbatasan jumlah gerobak makan atau stan kuliner, pajak sampah, dan kualitas bahan baku.

Kebijakan pemerintah saat diadakan acara pameran kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, pemerintah mewajibkan pelaku usaha memiliki izin resmi dan membatasi untuk menempati gerobak makan di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pemerintah memberlakukan

izin tersebut agar terhindar dari penggunaan bahan bakar yang tidak ramah lingkungan, seperti pembuangan minyak goreng dan limbah lainnya dapat merusak kualitas udara dan area di sekitar Alun-Alun Trunojoyo. Pemerintah harus menjamin peralatan yang digunakan oleh pelaku usaha kuliner aman dan sesuai dengan standar keselamatan hal tersebut untuk menghindari resiko kebakaran.

Kebijakan pemerintah saat diadakan acara pameran kuliner juga mewajibkan pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo membayar pajak sampah disebabkan pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo membuang sampah sembarangan atau pembuangan sampah illegal agar terhindar dari pajak sampah. Pemerintah menetapkan jumlah denda yang signifikan, yaitu dua hingga tiga kali lipat dari jumlah pajak sampah yang dihindari.

Saat diadakannya acara pameran kuliner, pemerintah mewajibkan pelaku usaha untuk menggunakan bahan baku yang berkualitas. Menurut Njatrijani (2021), penggunaan bahan baku yang tidak memenuhi standar atau tidak layak konsumsi akan dikenakan sanksi yang jelas dan tegas sehingga mendorong para penjual untuk mematuhi peraturan dan menjaga kualitas bahan baku. Namun, kebijakan tersebut dapat menghambat kemudahan dalam menjalankan bisnis kuliner serta meningkatkan beban operasional pelaku usaha di Alun-Alun Trunojoyo.

4.2.3 Persepsi Pengunjung Terhadap Daya Tarik Kuliner

Pengunjung (wisatawan) memiliki persepsi masing-masing terhadap daya tarik kuliner, khususnya yang berada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Penelitian ini menemukan tiga tema utama, yaitu keunikan kuliner lokal, kebersihan dan kenyamanan, serta harga terjangkau.

A. Keunikan Kuliner Lokal

Keunikan kuliner lokal merupakan salah satu daya tarik utama yang dapat meningkatkan minat pengunjung dan memajukan pariwisata daerah. Temuan penelitian menunjukkan beberapa keunikan kuliner lokal yang dapat menarik minat pengunjung seperti pada tabel berikut.

Tabel 4.26 Keunikan kuliner lokal

Keunikan Kuliner Lokal	Ekstrak Data
Kuliner Tradisional	Berbagai macam varian kuliner tradisional khas Madura
	Keunikan kuliner cita rasa khas Madura
	Pengunjung menikmati sajian kuliner khas Madura
	Kombinasi dari rasa manis, pedas, asam, dan gurih
Bahan Lokal	Menggunakan bahan baku lokal seperti petis Madura
	Bahan baku yang digunakan oleh pelaku usaha segar-segar, seperti ikan dan sayuran

Sumber: Data Peneliti (2024)

Tabel 4.26 menunjukkan bahwa keunikan kuliner lokal yang dapat menarik minat pengunjung mencakup keunikan kuliner tradisional dan bahan lokal. Kuliner lokal tidak hanya menawarkan pengalaman kuliner yang unik bagi pengunjung, tetapi juga membantu melestarikan budaya kuliner daerah dan mendukung perekonomian lokal dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Kuliner lokal diangkat dengan alasan keunikan dan kentalnya budaya yang terkandung dalam proses pembuatan hingga proses menikmati makanan (Primasari, 2022).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beragam makanan tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah. Setiap menu tradisional memiliki cita rasa dan

keunikan tersendiri yang berpotensi menjadi daya tarik wisata untuk memperkenalkan budaya lokal dari makanan tradisional (Bagaihing & Mantolas, 2021). Bahan baku yang berbeda di tiap-tiap daerah juga mempengaruhi cita rasa yang berbeda.

Pengunjung tertarik berwisata di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang karena berbagai macam keunikan kuliner lokal yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang. Keunikan kuliner lokal merupakan kekayaan yang tak ternilai dari budaya dan tradisi suatu daerah (Ariani et al., 2022). Keunikan kuliner lokal yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang, seperti bebek Madura, sarkoyo, patola dan rujak Madura.

Pengunjung tertarik membeli kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo karena kuliner tersebut memiliki cita rasa khas Madura dengan kombinasi dari rasa manis, pedas, asam, dan gurih. Salah satu contoh kuliner yang banyak diminati oleh pengunjung adalah bebek Madura yang merupakan hidangan khas dari Madura dengan cita rasa yang khas dan lezat. Berikut ini merupakan gambar bebek Madura di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



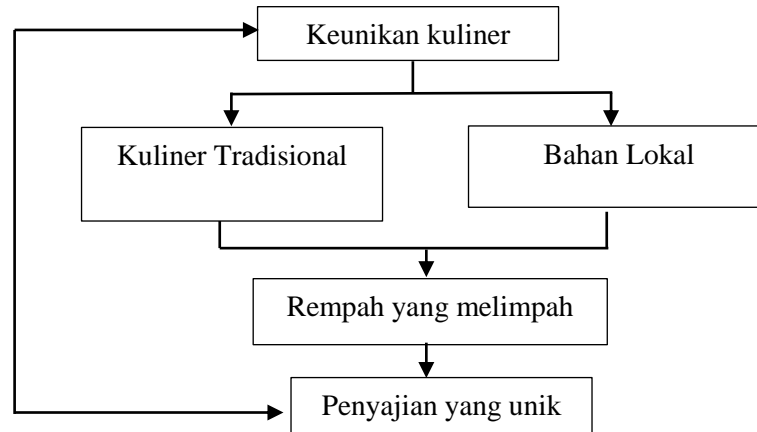
Gambar 4.25 Bebek Madura di Alun-Alun Trunojoyo
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.25 menunjukkan ilustrasi bebek Madura di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Bebek Madura disajikan dengan nasi putih, sambal hitam dan sambal tarasi. Pengunjung tertarik dengan kelezatan bebek Madura yang memiliki cita rasa khas, tekstur daging yang empuk, serta perpaduan sambal yang pedas dan menggugah selera. Selain bebek Madura yang dinikmati oleh pengunjung terdapat juga rujak Madura yang menjadi salah satu keunikan lokal yang ada di Alun-Alun Trunojoyo. Pengunjung juga melihat pelaku usaha menggunakan bahan baku lokal, seperti petis Madura dengan campuran ikan tongkol. Petis tersebut menjadi bahan untuk membuat rujak Madura yang di jual di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan gambar rujak Madura dengan campuran bahan petis Madura.



Gambar 4.26 Rujak Madura di Alun-Alun Trunojoyo
Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.26 diatas merupakan rujak Madura di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pengunjung tertarik menikmati rujak Madura karena bahan baku yang digunakan segar-segar, seperti ikan dan sayuran. Kualitas bahan baku yang segar ini memainkan peran penting dalam daya tarik kuliner lokal di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.27 Analisis Keunikan kuliner Lokal
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.27 menunjukkan keunikan kuliner lokal yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Pengunjung tertarik karena berbagai macam kuliner tradisional yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang menggunakan bahan lokal khas Madura.

Pengunjung juga tertarik karena kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo memiliki keunikan lokal, seperti sate Madura. Berikut ini merupakan gambar sate Madura di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.



Gambar 4.28 Sate Madura di Alun-Alun Trunojoyo
 Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.28 menunjukkan ilustrasi sate Madura di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Sate Madura salah satu kuliner yang terkenal di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Proses penyajiannya memakai bahan saus kacang yang manis dan gurih. Keunikan kuliner lokal menciptakan hidangan yang kaya akan rempah dan cita rasa yang kompleks, hingga dapat menarik minat banyak pengunjung untuk menikmati sajian kuliner khas Madura.

Selain itu, penyajian yang unik di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang, menambah daya tarik kuliner yang tersedia. Kuliner tradisional khas Madura memiliki ciri khas penyajian yang menarik dan berbeda dari kuliner dari daerah lain. Modifikasi bentuk dan tampilan makanan ketika disajikan dapat menarik perhatian pengunjung sehingga meningkatkan minat pengunjung untuk mencoba produk kuliner dan membeli produk kuliner tersebut (Triastuti et al., 2022). Ciri khas penyajian kuliner penggunaan bahan alami, seperti anyaman bambu, dan daun pisang.

B. Kebersihan dan Kenyamanan

Kebersihan tempat makan yang terjaga menciptakan keamanan dan kenyamanan bagi pengunjung dalam menikmati kuliner dan bersantai. Pengunjung akan lebih tertarik dan puas untuk mengunjungi tempat kuliner yang bersih dan nyaman. Pengunjung lebih cenderung untuk kembali lagi dan merekomendasikan tempat kuliner tersebut kepada orang lain. Dengan menjaga kebersihan dan kenyamanan, pelaku usaha dapat meningkatkan daya tarik kuliner dan menarik lebih banyak pengunjung. Kebersihan dan kenyamanan tempat makan mencakup beberapa aspek sebagai berikut:

Tabel 4.27 Kebersihan dan Kenyamanan

Kebersihan dan Kenyamanan	Ekstrak Data
Kebersihan Gerobak Makan Terjaga	Tidak ada sampah yang berserakan di setiap stan
	Penataan stan di Alun-Alun Trunojoyo sangat rapi dan bersih
Suasana Sejuk	Pengunjung menikmati suasana air mancur di Alun-Alun Trunojoyo
	Banyak pepohonan atau area hijau yang rindang
Kelengkapan Fasilitas	Ketersediaan fasilitas kebersihan, seperti toilet umum

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan Tabel 4.27, kebersihan dan kenyamanan tempat makan mencakup tiga hal yaitu kebersihan gerobak makanan, suasana yang sejuk, dan kelengkapan fasilitas. Gerobak makanan yang terjaga dengan baik tanpa ada sampah yang berserakan di setiap stan menjadi salah satu bentuk dalam menjaga kebersihan dan kenyamanan pengunjung. Penataan stan di Alun-Alun Trunojoyo yang rapi menciptakan lingkungan yang nyaman bagi pengunjung dan memungkinkan pengunjung untuk menikmati kuliner dengan santai serta suasana sejuk juga menjadi daya tarik pengunjung.

Stan di Alun-Alun Trunojoyo berjejer dengan rapi menghadap ke samping dan kedepan trotoar agar berbagai macam kuliner yang dijual dapat dilihat oleh pengunjung. Menurut Rusmawati (2018), kebersihan dalam konteks kuliner mengacu pada kondisi sanitasi, kebersihan bahan makanan, peralatan memasak, dan lingkungan tempat makan, sedangkan kenyamanan dalam konteks kuliner menjadi faktor yang sangat penting untuk memastikan pengalaman positif bagi pengunjung di tempat makan. Seluruh fasilitas di lingkungan restoran penting untuk selalu dalam keadaan bersih dan nyaman karena kebersihan dan kenyamanan menjadi kunci utama agar kesehatan pengunjung dapat selalu terjaga (Utami, 2022).

Alun-Alun Trunojoyo dikelilingi oleh pepohonan yang rindang dan area hijau yang luas, Alun-Alun Trunojoyo memberikan kesempatan bagi pengunjung untuk menikmati udara segar. Berikut ini merupakan gambar pengunjung duduk dibawah pepohonan Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

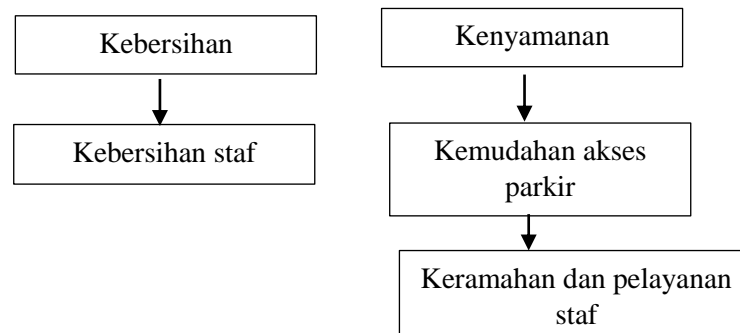


Gambar 4.29 Pengunjung duduk dibawah pepohonan Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Gambar 4.29 di atas merupakan pengunjung duduk di bawah pepohonan Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Suasana sejuk yang ada di Alun-Alun Trunojoyo juga menarik banyak pengunjung untuk berkunjung dan bersantai. Area tersebut menjadi salah satu tempat favorit bagi pengunjung untuk beristirahat dan menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Kebersihan area makan di setiap stan meliputi meja, kursi, dan lantai serta area memasak membuat pengunjung merasa aman dan nyaman dalam menikmati kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo. Peralatan memasak yang bersih dan berkilau menunjukkan profesionalisme (kualitas) dan perhatian terhadap detail oleh pelaku usaha. Toilet yang bersih dan terawat juga penting untuk menjaga kesehatan dan kenyamanan pengunjung.



Gambar 4.30 Analisis Kebersihan dan Kenyamanan
 Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.30 menunjukkan kebersihan staf memasak atau koki masak penting untuk memberikan kesan profesional dan higienis dalam berbisnis kuliner. Staf yang ada di Alun-Alun Trunojoyo menjaga kebersihan pribadi mereka, seperti mencuci tangan secara teratur, menggunakan perlengkapan pelindung untuk memasak, dan memakai pakaian kerja yang bersih. Tidak hanya menunjukkan komitmen terhadap kesehatan publik tetapi kebersihan staf juga bertujuan untuk membangun kepercayaan pengunjung.

Kenyamanan penting untuk pengunjung di area kuliner tersedia akses parkir yang memadai di Alun-Alun Trunojoyo memberikan kemudahan bagi pengunjung untuk mengakses area kuliner tanpa kesulitan mencari tempat parkir. Dengan demikian, ketersediaan akses parkir yang memadai di Alun-Alun Trunojoyo tidak hanya mendukung kegiatan wisata kuliner, tetapi juga menciptakan pengalaman kunjungan yang lebih menyenangkan bagi para pengunjung. Layanan yang ramah dan penuh perhatian membuat pengunjung merasa dihargai dan dihormati (Handayani et al., 2023). Dengan adanya staf yang ramah pengunjung akan semakin merasa diperhatikan saat membeli kuliner di stan Alun-Alun Trunojoyo, pengunjung disambut dengan sangat baik. Ketika pengunjung merasa diperlakukan secara ramah dan penuh perhatian, hal ini dapat meningkatkan suasana hati pengunjung dan membuat mereka merasa lebih nyaman untuk menikmati kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo.

C. Harga Terjangkau

Kuliner dengan harga terjangkau tidak hanya menawarkan penghematan pengeluaran, tetapi juga terdapat daya tarik lain. Berikut merupakan tabel kuliner harga terjangkau berdasarkan varian kuliner dan kepuasan pengunjung:

Tabel 4.28 Harga Terjangkau

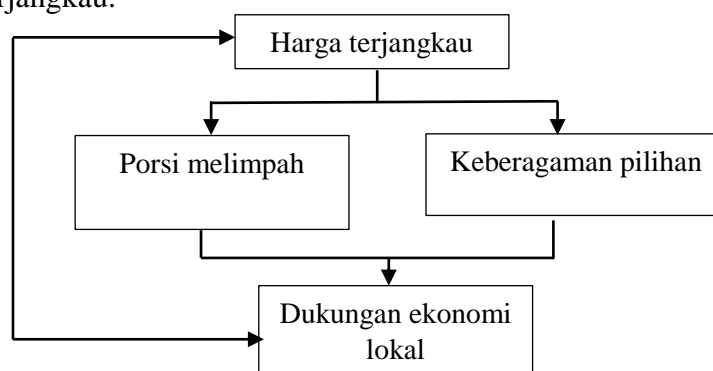
Harga Terjangkau	Ekstrak Data
Varian Kuliner	Kuliner yang dijual dengan harga yang terjangkau, seperti sarkoyo, dan seblak
	Uang Rp. 8.000 bisa membeli seblak
Kepuasan Pengunjung	Memiliki rasa yang enak dan lezat
	Kuliner serba mini hanya ada di salah satu stan Alun-Alun Trunojoyo

Sumber: Data Peneliti (2024)

Berdasarkan tabel 4.28, sarkoyo dan seblak merupakan kuliner yang dijual dengan harga yang terjangkau. Dengan menawarkan harga yang terjangkau, pelaku usaha kuliner dapat menarik lebih banyak pengunjung yang mencari nilai tambah dari pengeluaran mereka.

Pengunjung merasa puas karena kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo selain memiliki harga yang terjangkau juga mempunyai rasa yang enak dan lezat. Pentingnya keseimbangan antara rasa manis, asin, asam, pahit dalam sebuah hidangan dapat meningkatkan kompleksitas dan kelezatan makanan (Barus, 2014). Kuliner yang mempunyai rasa yang enak dan lezat di Alun-Alun salah satunya adalah bebek Madura dan rujak Madura. Kedua Kuliner tersebut menjadi daya tarik utama pengunjung yang datang untuk menikmati sajian kuliner di Alun-Alun Trunojoyo. Bebek Madura terkenal dengan dagingnya yang gurih dan teksturnya yang lembut, disajikan dengan berbagai pilihan sambal yang khas Madura untuk menambah cita rasa. Sementara itu, rujak Madura merupakan kombinasi buah segar yang dipadu dengan petis khas Madura yang pedas dan manis.

Pengunjung juga tertarik karena terdapat kuliner serba mini, seperti kue sus, pizza, *brownies*, patola, dan kebab yang dijual dengan harga yang terjangkau. Kuliner serba mini yang memiliki harga terjangkau hanya tersedia di salah satu stan Alun-Alun Trunojoyo, menjadikannya pilihan favorit bagi pengunjung yang ingin menikmati variasi kuliner dengan harga yang terjangkau.



Gambar 4.31 Analisis Harga Terjangkau

Sumber: Analisis Peneliti (2024)

Gambar 4.31 menunjukkan keterkaitan kuliner dengan harga terjangkau dengan dukungan ekonomi lokal. Pengunjung tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena harga sangat terjangkau dan porsi kuliner sangat melimpah. Contohnya seperti membeli sarkoyo diberi tambahan *topping* yang melimpah. Menikmati kuliner dengan harga yang terjangkau tidak hanya memuaskan rasa lapar, tetapi juga memberikan berbagai manfaat lainnya, seperti mendapatkan pengalaman kuliner yang terkesan.

Terdapat berbagai macam pilihan kuliner tradisional dan pilihan kuliner modern dengan harga yang terjangkau yang ada di Alun-Alun Trunojoyo. Kuliner dengan harga yang

terjangkau tidak hanya menawarkan produk kuliner, tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan memperkuat identitas lokal.

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V atau Bab Kesimpulan dan Saran berisi rangkuman keseluruhan penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, memuat temuan-temuan utama yang dihasilkan dari analisis data. Peneliti menarik kesimpulan dan saran yang didapatkan dari data observasi dan wawancara.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang yang mencakup promosi kuliner, beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner, dan kolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner lainnya. Beberapa strategi yang dilakukan oleh pelaku usaha dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dapat diidentifikasi sebagai berikut:
 - a. Promosi Kuliner
Pelaku usaha kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang melakukan promosi secara langsung atau *offline* dan secara *online* di media sosial dengan cara meng-*upload* foto dan video kuliner di Instagram.
 - b. Beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner
Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang memantau atau melihat perubahan tren kuliner di media sosial, seperti Youtube, TikTok, dan Instagram sebagai strategi beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan tren kuliner.
 - c. Kolaborasi dengan sesama pelaku usaha kuliner lainnya
Pelaku usaha kuliner saling berkolaborasi dengan menyelenggarakan *event* atau festival kuliner bersama untuk memperluas jangkauan pasar dan dapat meningkatkan penjualan, pendapatan, serta pertumbuhan bisnis kuliner.
2. Tantangan yang dihadapi oleh *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dapat dikelompokkan menjadi dua kategori, yaitu tantangan mengembangkan kuliner dan tantangan mendukung keberlanjutan kuliner. Beberapa tantangan yang dihadapi oleh *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner, diantaranya:
 - a. Tantangan dalam mengembangkan kuliner
 - Persaingan tingkat harga
Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo menggunakan bahan baku dengan harga yang terjangkau mengakibatkan hasil produk kuliner di Alun-Alun tersebut memiliki kualitas rendah dan tidak mampu menambah variasi menu karena disebabkan kekurangan dana.
 - Produk kuliner dengan varian yang sama
Para pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo mengalami kesulitan dalam menarik minat pengunjung, dikarenakan produk kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo serupa.
 - Keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan
Pelaku usaha tidak memiliki kemampuan untuk mencatat keuangan dengan baik sehingga menjadi hambatan dalam mengembangkan usaha kuliner.

- b. Tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner
 - Keterbatasan sumber daya
Pelaku usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo kesulitan mendapatkan pegawai karena populasi tenaga kerja yang ada di Kabupaten Sampang relatif kecil dan keterampilan atau pengalaman memasak yang masih kurang.
 - Keterbatasan Fasilitas
Pelaku usaha kuliner mengalami kesulitan mendapatkan air bersih dan keterbatasan tempat duduk bagi pengunjung di setiap stan atau gerobak makan. Tantangan tersebut dapat menjadi hambatan yang berdampak pada kenyamanan pengunjung di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.
 - Kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara kuliner
Pelaku usaha kuliner diwajibkan memiliki izin resmi dari pemerintah setempat atau kantor Dinas Perdagangan untuk dapat menempati stan atau gerobak makan di acara kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.
3. Persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut merupakan beberapa persepsi pengunjung terhadap daya tarik kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.
 - a. Keunikan kuliner lokal
Keunikan kuliner lokal yang ada di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang, seperti bebek Madura, sarkoyo, patola dan rujak Madura. Pengunjung tertarik membeli kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo karena kuliner tersebut memiliki cita rasa khas Madura dengan kombinasi dari rasa manis, pedas, asam, dan gurih.
 - b. Kebersihan dan kenyamanan
Pengunjung tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena fasilitas yang ada di Alun-Alun Trunojoyo sangat lengkap, seperti tempat sampah yang memadai.
 - c. Harga terjangkau
Pengunjung tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena kuliner dijual dengan harga yang terjangkau, sehingga pengunjung merasa puas dan tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis, terdapat berbagai tantangan yang dihadapi oleh *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Berikut ini merupakan beberapa saran yang dapat diterapkan untuk mengatasi tantangan-tantangan tersebut:

- a. Tantangan dalam mengembangkan kuliner
 - Dalam mengatasi tantangan persaingan tingkat harga dalam mengembangkan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, pelaku usaha kuliner dapat berkolaborasi dengan agen bahan baku untuk membeli bahan baku dalam jumlah yang cukup besar. Dengan demikian, pelaku usaha dapat memperoleh harga bahan baku dengan cepat dan juga mendapatkan potongan harga atau diskon.
 - Dalam meningkatkan produk kuliner dengan varian yang sama, pelaku usaha dapat melakukan survei atau uji coba rasa dengan pengunjung untuk menyesuaikan produk kuliner sesuai dengan preferensi pasar yang terus berubah. Adanya *feedback* dari pengunjung dapat membantu pelaku usaha dalam menemukan rasa kuliner yang paling disukai.
 - Keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan yang dialami pelaku usaha dapat diatasi melalui pembuatan anggaran dan perencanaan keuangan dengan detail, serta

menyusun laporan keuangan secara rutin. Sehingga para pelaku usaha dapat terbantu dalam mengelola pemasukan dan pengeluaran mereka.

b. Tantangan dalam mendukung keberlanjutan kuliner

- Keterbatasan sumber daya

Keterbatasan sumber daya dapat ditingkatkan dengan mengadakan pelatihan dan program pengembangan untuk pegawai atau karyawan agar mereka dapat bekerja lebih efisien dan produktif.

- Keterbatasan fasilitas

Dalam mengatasi tantangan keterbatasan fasilitas dalam mendukung keberlanjutan kuliner, pelaku usaha dapat berkolaborasi antar-pelaku usaha lainnya agar saling berbagi fasilitas, seperti peralatan atau ruang penyimpanan. Selain itu, pelaku usaha dapat mengajukan proposal kerjasama kepada pemerintah untuk mendapatkan tambahan akses fasilitas umum.

- Kebijakan pemerintah pada saat diadakan acara pameran kuliner dapat diatasi dengan memastikan pemahaman yang jelas mengenai semua peraturan dan kebijakan yang berlaku untuk acara pameran kuliner, termasuk izin, standar kebersihan, dan regulasi kesehatan.

5.3 Arahan untuk penelitian selanjutnya

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan, terdapat beberapa arahan yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya. Berikut adalah arahan-arahan yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya:

1. Metode penelitian

Peneliti melakukan penelitian ini dengan menggunakan metode penelitian kualitatif. Oleh karena itu, untuk penelitian selanjutnya disarankan dapat menggunakan metode penelitian kuantitatif.

2. Fokus penelitian

Peneliti berfokus pada ragam kuliner yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Penelitian ini mencakup beragam jenis kuliner yang tersedia, seperti kuliner tradisional, kuliner modern, dan keunikan dengan cita rasa yang terdapat pada masakan tersebut. Oleh karena itu, untuk penelitian selanjutnya disarankan dapat berfokus pada faktor-faktor yang mempengaruhi pilihan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo.

3. Signifikansi penelitian

Penelitian ini membahas mengenai potensi wisata yang berkembang di Alun-Alun Trunojoyo. Alun-Alun mempunyai berbagai macam potensi, diantaranya adalah peningkatan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Alun-Alun Trunojoyo dan berkembangnya usaha kuliner tradisional dan kuliner modern. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya dapat menggunakan signifikansi lain. Signifikansi lain tersebut yaitu, seperti peran teknologi digital dalam mempromosikan wisata kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 50 (1), 153-159.
- Anditiarini, D., Wahyuningsih, S., Afian, F., & Mulyawan, W. (2020). Pencegah *FoodBorne Disease* selama Penerbangan dengan Penerapan Prinsip Keamanan Pangan (*food safety*) oleh Awak Kabin Dalam Pesawat. *Jurnal Kedokteran*, 6(1), 68-76.
- Anggraini, N., Taufiqurokhman, Fauzi, M. D., & Watriningsih. (2020). Kebijakan Pelayanan Publik Pemerintah Daerah di Era Disrupsi. *Jurnal Ilmu Komunikasi dan Humaniora*, 3(1), 24-39.
- Antara, I. B. (2022). Eksistensi Dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Di Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 2(1), 11–20. <https://doi.org/10.51713/jotis.v2i1.64>
- Aprilia, S. A., Brata, N. T., & Mustofa, M. S. (2017). Keberlangsungan Usaha Mikro Bidang Kuliner Di Alun-alun Lama Ungaran. *Solidarity*, 06(01), 46–57. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/solidarity>
- Apriliyanti, E., Hidayah, S., & ZA, S. Z. (2020). Pengaruh daya tarik wisata, citra destinasi dan sarana wisata terhadap kepuasan wisatawan citra niaga sebagai pusat cerminan budaya khas kota samarinda. *JURNAL MANAJEMEN*, 145-153.
- Araujo, E. B. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili Timor Leste. *Jurnal Manajemen dan Perbankan*, 3 (1), 15-27.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13–23. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/view/41207%0Ahttps://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/viewFile/41207/21571>
- Bagaihing, M., & Mantolas, M. C. (2021). Kuliner Lokal sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada *On The Rock Hotel*, Kupang). *Jurnal Budaya*, 4(2), 211-224.
- Bakti, T., & Tiara, L. (2021). Pengaruh Variasi Produk, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk. *Jurnal Gici*, 13(1), 116-131.
- Barus, Z. (2014). Analisis Antropologi Hukum Tentang Pengaruh Nilai-Nilai Budaya Terhadap Budaya Hukum Masyarakat Batak-Toba Terkait Dengan Batas Usia Kawin Menurut Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1974. *Jurnal Hukum*, 3 (2).
- Candra, M. A., Enjeladinata, O. V., & Widana, M. R. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 352-361.
- Chayati, I. (2012). Peran Ilmu dan Teknologi Pangan Pada Perubahan Tren Produk Kuliner. *Jurnal Sosial*, 1-10.
- Ciptari, P. D., Wibawa, I. G., & Suardana, I. K. (2022). Pengelolaan Destinasi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Suranadi. *Journal of Finance and Business Digital*, 1 (3), 203-218. doi:<https://10.55927/jfbd.v1i3.1335>
- Deviantri, L., & Annisa, T.I. (2022). Peran Inovasi, Kolaborasi dan Media Sosial terhadap Kinerja Usaha UMKM di DKI Jakarta. *Jurnal Orientasi Bisnis dan Entrepreneurship*, 52-63.
- Dwi, H., & Subekti, B. (2017). Upaya Indonesia Meningkatkan Pariwisata Maritim melalui Diplomasi Kebudayaan di Asia Tenggara. *Indonesian Perspective*, 2(1), 51. <https://doi.org/10.14710/ip.v2i1.15554>
- Effendy, R., Wulandari, P. A., Setiyaningsih, L. A., & Mariani, A. (2021). Mengglobalkan Makanan Tradisional Lewat Media Sosial Youtube sebagai Budaya Tandingan (Studi

- Food Vlogger Nex Carlos sebagai Media Promosi Kuliner Lokal). *Jurnal Nomosleca*, 7(2), 148–159. <https://doi.org/10.26905/nomosleca.v7i2.6581>
- Endang Werdiningsih, A. H. (2022). Lima Pendekatan dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Ilmiah*, 39-50.
- Fanaqi, C., & Yatnosaputro, R. U. (2022). Strategi E-Marketing UMKM Produk Makanan 35 Opieun Nheunah di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Digital Media & Relationship*, 4 (1), 1-8.
- Farisi, S. A., Fasa, M. I., & Suharto (2022). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9 (1), 73.
- Felicia Angeline, E. K. (2024). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Kuliner. *Jurnal Review Pendidikan dan pengajaran*, 7(1), 830-833.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 33-54.
- Fajar Nurdiansyah, H. S. (2021). Strategi Branding Bandung Giri Gahana Golf Sebelum dan Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Purnama Berazam*, 2(2), 153-171.
- Herdiana, D. (2019). Peran Masyarakat dalam Pengembangan Desa Wisata Berbasis Masyarakat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6, 63. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p04>
- Halim, R. N., & Iskandar, A. D. (2019). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Persaingan Terhadap Minat Beli. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB)*, 4(3), 416-424.
- Handayani, S. W., Manife, L.A & Mulikhun. (2023). Peranan Waiters Dalam Menjaga Kepuasan Tamu di Alamanda Resto Sofia Hotel. *Jurnal Sosial*, 5(2), 1-8.
- Indra, R., Zuffan, M., & Sitepu, M. R. (2023). Pemanfaatan Inovasi dan Kreatifitas sebagai Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner di Desa Sipangan Bolon Kabupaten Simalungan. *Jurnal Darma Agung*, 31 (6), 94-100.
- Kasiyan. (2015). Kesalahan Implementasi Teknik Triangulasi Pada Uji Validitas Data Skripsi Mahasiswa Jurusan Pendidikan Seni Rupa FBS UNY. *Jurnal Pendidikan*, 13(1), 1-13.
- Kahar, A., & Asrilisyak, S. (2021). Pengaruh Nilai Harga Makanan Terhadap Sikap Turis Pada Makanan Lokal Sumatera Barat. *Jurnal Pariwisata*, 8(1), 43–50. <https://doi.org/10.31294/par.v8i1.8673>
- Khotijah, S., & Irawati, S. A. (2023). Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif Pada Kegiatan Usaha Kuliner UMKM Di Kota Sampang. *Jurnal Ekonomi, Koperasi & Kewirausahaan*, 14 (6).
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9 (1), 18-23.
- Kristianto, L., Indriastuti, W. A., Mandala, A. P., & Surakarta, B. (2023). Pengembangan Wisata Kuliner Ketandan Pasar Gede Surakarta. *HOTELIER JOURNAL Politeknik Indonusa Surakarta*, 9, 2442–7934.
- Lasaiba, M. A. (2022). Pengembangan Ekowisata Berbasis Masyarakat: Sebuah Studi Literatur. *Jurnal Jendela Pengetahuan*, 1-7.
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purpose dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33-39.
- Makaffan, S. R., Akbar, A. M., & Zaki, M. (2023). Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Kota Kolaka. *Jurnal Arsitektur, Kota dan Permukiman*, 8 (2), 150-160.
- Mayasari, I., & Pasaribu, A. S. (2021). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota Pontianak Kalimantan Barat. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 1 (1), 1-15.

- Miza Nina Adlini, A. H. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Jurnal Edumaspul*, 974-980.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 50 -56.
- Manarung, P. H., & Suriono, H. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Inovasi dan Cita Rasa Makanan terhadap Kepuasan Pengunjung Wisata Danau Buatan Kelapa Gading Kisaran. *E-Journal Universitas Asahan*, 487-500.
- Masjid, A. (2020). Pengobatan Sakit ditengah Keterbatasan Fasilitas Pelayanan Kesehatan Modern di Pulau Mare Kota Tidoro. *Jurnal Ilmiah Kebudayaan dan Kesenjaraan*, 7(2), 199-210.
- Mayasari, I., & Pasaribu, A. S. (2021). Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Kota Pontianak Kalimantan Barat. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 1 (1), 1-15.
- Miza Nina Adlini, A. H. (2022). Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka. *Jurnal Edumaspul*, 974-980.
- Meutia, R., & Aulia, I. (2019). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian pada Pusat Jajanan Kota Langsa. *Jurnal Manajemen Keuangan*, 8 (3), 366-376.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 50 -56.
- Nasir, M. (2022). Strategi Pemberdayaan Usaha kecil Menengah Oleh Dinas Koperindang Melalui Bantuan Usaha Gerobak Dagang Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Kecamatan Tunggal Ilir. *Jurnal Pendidikan*, 2(4), 165-171.
- Nggini, Y. H. (2019). Analisis SWOT (*Strength, Weaknes, Opportunity, Threats*) Terhadap Kebijakan Pengembangan Pariwisata Provinsi Bali. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 2581-2424.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Jurnal Sosial*, 4(1), 12-28.
- Panguriseng, A. A., & Nur, I. (2022). Analisis Strategi Promosi dan Pengaruh Promosi Terhadap keputusan Pembelian Konsumen. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Amsir*, 55-66.
- Prabowo, P. D., Lestariningsih, T., & Mau, P. D. (2024). Potensi Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Kota Malang. *Jurnal Industri Pariwisata*, 6(2), 143-146.
- Pratiwi, N., Octaviana, A., & Yulia, L. (2023). Strategi Penampatan Sumber Daya Manusia dalam Upaya Meningkatkan Kinerja Karyawan pada Ayam Tonk Cabang Andalas Padang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 101-108.
- Pratiwi, N. I. (2017). Penggunaan Media Video Call. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, 1(2), 202-224.
- Primasari, A. (2022). Promosi Kuliner Lokal sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia Untuk Backpacker Asing. *Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 1(3), 1-10.
- Rahayu, E. W., Nugraha, W., & Kusmayati, A. M. H. (2018). Roket Paná,Ēhã,Bã, Sebagai Pertunjukan Budaya Masyarakat Madura Di Kabupaten Sumenep. *GETER : Jurnal Seni Drama, Tari Dan Musik*, 1(1), 9–22. <https://doi.org/10.26740/geter.v1n1.p9-22>
- Ratnasari, K., Levyda, L., & Giyatmi, G. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Penunjang Pariwisata Di Pulau Belitung. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 93–106. <https://doi.org/10.26905/jpp.v5i1.4788>
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Alhadharah*, 17(33).
- Rukmana, C. S., & Armono, H. D. (2013). Studi Potensi Obyek Wisata Pantai di Kabupaten Sampang. *Teknik Pomits*, 2(1), 52–55.
- Rusyidi, B., & Fedryansah, M. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat. *Jurnal Pekerjaan Sosial*, 155 - 165.

- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1).
- Rahmat, Rohbiah, S., & Salim, M. (2020). Kajian Peran Pemerintah Terhadap Pengembangan UMKM Kuliner di Kabupaten Majeje, Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Agribisnis*, 3(2), 179-191.
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Alhadharah*, 17(33).
- Rusmawati. (2018). Pengaruh Faktor Kebersihan, Penerangan dan Peralatan Produksi Terhadap Produktivitas Karyawan pada CV Sinar Badja Electric di Surabaya. *Jurnal Penelitian Ilmu manajemen*, 3(3), 815-822.
- Rusyidi, B., & Fedryansah, M. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat. *Jurnal Pekerjaan Sosial*, 155 - 165.
- Saskarawati, N. P., Prismawan, I. K., & Erwanda, D. K. (2023). Peran Masyarakat Dalam Pengembangan Pariwisata Berdasarkan Kearifan Lokal Di Desa Wisata Adat Pinge Tabanan Bali. *Majority Science Journal*, 1 (1), 1-7. doi:<https://jurnalhafasy.com/index.php/msj>
- Saskarawati, N. P., Prisman, I. K., & Erwanda, D. K. (2023). Peran Masyarakat Dalam Pengembangan Pariwisata Berdasarkan Kearifan Lokal Di Desa Wisata Adat Pinge Tabanan Bali. *Majority Science Journal*, 1 (1), 1-7.
- Satar, M., & Israndi, A. (2019). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Efisiensi Biaya Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada CV. Granville. *Jurnal Ilmiah Akutansi*, 10(3), 89-101.
- Sobirin, A. (2002). budaya: Sumber Kekuatan Sekaligus Kelemahan Organisasi. *Jurnal Sosial Budaya*, 7(1), 1-23.
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi Megono Sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner dalam Dinamika Variasi Makanan Global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15 (1), 45-62.
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata PaRAMA : Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4 (1), 55-67. doi:10.36417/jpp.v4i1.621
- Sustiyo Wandu, T. N. (2013). Pembinaan Prestasi Ekstrakurikuler Olahraga Di SMA. *Journal of Physical Education, Sport, Health and Recreations*, 2(8), 524-535.
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (1), 55-64.
- Sulistiyawati, A. (2022). Perubahan Budaya Kuliner dan Adaptasi Bisnis Kuliner di Masa Pandemi Covid-19. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5 (2), 185-196.
- Syaula, M., Amelia, O., & Pramono, C. (2023). Analisis Pengelolaan Keuangan UMKM untuk Meningkatkan Ekonomi setelah Pandemi di Desa Kota Pari. *Jurnal Bisnis Net*, 6(1), 9-15.
- Tanujaya, C. (2017). Perencanaan Standart Operasional Procedure Produksi. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 90 – 95.
- Thio, S. (2008). Persepsi Konsumen Terhadap Makanan Organik di Surabaya. *Jurnal manajemen Perhotelan*, 4(1), 18-27.
- Tyas, A. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Untari, D. T. (2018). Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Betawi Di DKI Jakarta. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, 2 (3), 313-340.
- Utami, K. D. (2022). Penerapan Standar Kebersihan Fasilitas di Area Swan Restoran Pada masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 1(11), 3016-2037.

- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11, 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akutansi*, 8 (2), 67-76.
- Wulandari, A. C. (2023). Usaha Kuliner Kreatif Prospek Dari Strategi Pemasaran Syariah Pasca Pandemi Covid-19 Kota Jambi. *Jurnal Publikasi Manajemen Informatika*, 2 (2), 1-14.
- Yanto, S. E. (2015). Mengatasi Keterbatasan Sumber Daya Pengajaran dan Pembelajaran. *Jurnal Ilmiah Solusi*, 2(5), 58-73.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman Observasi

PEDOMAN OBSERVASI

Pedoman penelitian digunakan oleh peneliti sebagai pedoman untuk memperoleh data dan informasi yang sesuai dengan isu pada objek penelitian yang diangkat oleh peneliti. Pedoman observasi mengenai penelitian analisis upaya *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner dan persepsi wisatawan terhadap daya tarik kuliner pada wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang sebagai berikut:

- a. Peneliti mengamati dan menganalisis letak geografis Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang
- b. Peneliti mengamati proses kegiatan transaksi kuliner antara pelaku usaha kuliner (penjual) dan pengunjung (wisatawan) di Alun-Alun Trunojoyo
- c. Peneliti mengamati alat dan bahan serta proses pembuatan kuliner
- d. Peneliti mengamati dan menganalisis strategi yang digunakan oleh *street food vendors* dalam mempertahankan cita rasa khas kuliner lokal dan modern
- e. Peneliti mengamati upaya penjual untuk berkontribusi atau berkolaborasi meningkatkan daya tarik wisata Alun-Alun melalui potensi kuliner mereka.
- f. Peneliti mengamati desain gerobak makan
- g. Peneliti mengamati kreativitas *packaging*
- h. Peneliti mengamati variasi menu kuliner (keunikan produk)

Lampiran 2. Pedoman Wawancara untuk Pelaku Usaha 1 dan Pelaku Usaha 2

PEDOMAN WAWANCARA

Jadwal Wawancara

Hari/Tanggal :
Waktu :

Identitas Informan

Nama :
Usia :
Profesi :
No HP :
Alamat :

PERTANYAAN:

1. Apa yang menjadi motivasi utama Bapak/Ibu dalam menjalankan usaha kuliner di sekitar Wisata Alun-Alun Trunojoyo?
2. Bagaimana persepsi Bapak/Ibu terhadap peran kuliner dalam meningkatkan daya tarik wisata Alun-Alun Trunojoyo, dan bagaimana hal ini memotivasi Bapak/Ibu untuk terlibat?
3. Bagaimana keterlibatan Bapak/Ibu menciptakan kuliner sebagai bagian dari identitas khas dan ciri unik bagi Alun-Alun Trunojoyo, dan apakah hal ini dianggap penting oleh Bapak/Ibu?
4. Apa saja strategi yang diterapkan oleh Bapak/Ibu untuk mempromosikan dan memasarkan produk kuliner di sekitar Wisata Alun-Alun Trunojoyo?
5. Apakah ada berkumpul sesama vendor (berkolaborasi)?
6. Bagaimana keberlanjutan strategi pemasaran yang diterapkan oleh Bapak/Ibu dalam menghadapi perubahan tren kuliner dan persaingan di sekitar Wisata Alun-Alun Trunojoyo?
7. Apa saja tantangan utama yang dihadapi oleh Bapak/Ibu dalam mempertahankan keberlanjutan usaha kuliner di sekitar Wisata Alun-Alun Trunojoyo?
8. Bagaimana dampak perubahan tren kuliner dan preferensi konsumen terhadap pelaku kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, dan bagaimana Bapak/Ibu mengatasi tantangan tersebut?
9. Apakah ketersediaan sumber daya, seperti modal dan bahan baku, menjadi salah satu tantangan yang dihadapi oleh Bapak/Ibu dalam mengembangkan dan menjaga kualitas produk kuliner di wisata tersebut?
10. Apakah ada menu spesial pada saat *car free day* (CFD)?
11. Apa yang dilakukan Bapak/Ibu agar laris pada saat *car free day* (CFD)?
12. Keberlanjutan pariwisata di Alun-Alun Trunojoyo, apakah rajin mengadakan atraksi?

Lampiran 3. Pedoman Wawancara Pengunjung Individu

PEDOMAN WAWANCARA

Jadwal Wawancara

Hari/Tanggal :
Waktu :

Identitas Informan

Nama :
Usia :
Profesi :
No HP :
Alamat :

PERTANYAAN:

1. Apa yang membuat Ibu/Bapak tertarik untuk membeli di tempat itu?
2. Bagaimana pendapat Bapak/Ibu mengenai keunikan rasa dan ragam kuliner di tempat itu?
3. Bagaimana Ibu/Bapak menilai kualitas pelayanan yang diberikan di tempat ini?
Apakah ada pengalaman khusus yang membuatnya berkesan?
4. Setelah membeli kuliner apakah Ibu/Bapak langsung segera pulang?

Lampiran 4. Pedoman Wawancara Pengunjung Kelompok

PEDOMAN WAWANCARA

Jadwal Wawancara

Hari/Tanggal :
Waktu :

Identitas Informan

Nama :
Usia :
Profesi :
No HP :
Alamat :

PERTANYAAN:

1. Apa yang membuat Ibu/Bapak tertarik untuk membeli di tempat itu?
2. Bagaimana pendapat Bapak/Ibu mengenai keunikan rasa dan ragam kuliner di tempat itu?
3. Bagaimana Ibu/Bapak menilai kualitas pelayanan yang diberikan di tempat ini?
Apakah ada pengalaman khusus yang membuatnya berkesan?
4. Setelah membeli kuliner apakah Bapak/Ibu langsung segera pulang?

Lampiran 5. Pedoman Wawancara Pengunjung Keluarga

PEDOMAN WAWANCARA

Jadwal Wawancara

Hari/Tanggal :
Waktu :

Identitas Informan

Nama :
Usia :
Profesi :
No HP :
Alamat :

PERTANYAAN:

1. Apa yang membuat Ibu/Bapak tertarik untuk membeli di tempat itu?
2. Bagaimana pendapat Bapak/Ibu mengenai keunikan rasa dan ragam kuliner di tempat itu?
3. Bagaimana Ibu/Bapak menilai kualitas pelayanan yang diberikan di tempat ini?
Apakah ada pengalaman khusus yang membuatnya berkesan?
4. Setelah membeli kuliner apakah Bapak/Ibu langsung segera pulang?

Lampiran 6. Pedoman Wawancara untuk Pengunjung Kuliner Umum

PEDOMAN WAWANCARA

Jadwal Wawancara

Hari/Tanggal :
Waktu :

Identitas Informan

Nama :
Usia :
Profesi :
No HP :
Alamat :

PERTANYAAN:

1. Apa yang perlu ditingkatkan dari kuliner yang ada di Alun-Alun secara umum?
2. Apa yang menjadi motivasi utama Bapak/Ibu menikmati kuliner di Alun-alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?
3. Bagaimana persepsi Bapak/Ibu terhadap peran kuliner dalam meningkatkan daya tarik wisata di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?

Lampiran 7. *Informed Consent*

Informed Consent **(Lembar Persetujuan Informan)**

Dengan hormat,

Bersamaan dengan ini peneliti meminta izin untuk memberi penjelasan mengenai informasi penelitian yang dilakukan. Berikut informasi penelitian yang akan dilakukan:

Nama : Juwita Aprilyana Zain
Nrp : 5033201006
Departemen : Studi Pembangunan
Fakultas : Desain Kreatif dan Bisnis Digital
Instansi : Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Judul Penelitian : Analisis Upaya *Street Food Vendors* Dalam Mengembangkan Usaha Kuliner dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner Pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui strategi *street food vendors* dalam mengembangkan usaha kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
2. Untuk mengetahui tantangan yang di hadapi *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.
3. Untuk mengetahui persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode kualitatif dengan metode pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dokumentasi

Prosedur Penelitian

- Wawancara dilakukan atas kesepakatan dan ketersediaan peneliti dan informan sebagai narasumber dalam penelitian ini.
- Identitas informan akan tercantum dalam laporan akhir penelitian dan tidak disebarluaskan selain diluar kepentingan penelitian.
- Peneliti menghormati dan menghargai informan sebagai narasumber peneliti.

Peneliti

Juwita Aprilyana Zain

Lampiran 8. Template *Field Note*

Template *field note*

Tema Observasi	
Lokasi Observasi	
Hari/Tanggal	
Pukul	
Catatan	

Lampiran 9. Surat Permohonan Pengambilan Data Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER
FAKULTAS DESAIN KREATIF DAN BISNIS DIGITAL
DEPARTEMEN STUDI PEMBANGUNAN
Gedung S Lantai 2, Kampus ITS Sukolilo Surabaya 60111
Telepon: 031-5943686, <http://www.its.ac.id/sp>, Email: sp@its.ac.id

Nomor : 5661.2/IT2.IX.6.1.6/B/TU.00.09/III/2024

25 Maret 2024

Perihal : Permohonan Pengambilan Data Awal untuk Tugas Akhir

Yth. : Pelaku Usaha Kuliner (penjual) di Alun-Alun Trunojoyo
Jl. Wijaya Kusuma No.2, Rw. 1, Gn. Sekar, Kec. Sampang,
Kabupaten Sampang, Jawa Timur 69216

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya penelitian bagi mahasiswa Program Studi Departemen Studi Pembangunan F-DKBD ITS, maka kami mohon kesediaannya Bapak/Ibu untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa kami di bawah ini untuk mengumpulkan data sebagai bahan penyusunan penelitian tugas akhir

Nama : Juwita Aprilyana Zain

NRP. : 5033201006

Tanggal Pelaksanaan: 25 Maret 2024 - 30 April 2024

Judul Penelitian : Analisis Upaya Street Food Vendors dalam Mengembangkan Usaha Kuliner dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang

Dosen Pembimbing : Adi Suryani, SS, M.Ed (LM), Ph.D.

Demikian surat permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Kepala Departemen,

Dr. Arfan Fahmi

NIP. 19710111 199803 1 016



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER
FAKULTAS DESAIN KREATIF DAN BISNIS DIGITAL
DEPARTEMEN STUDI PEMBANGUNAN
Gedung S Lantai 2, Kampus ITS Sukolilo Surabaya 60111
Telepon: 031-5943686, <http://www.its.ac.id/sp>, Email: sp@its.ac.id

Nomor : 5661/IT2.IX.6.1.6/B/TU.00.09/III/2024
Perihal : Permohonan Pengambilan Data Awal untuk Tugas Akhir

25 Maret 2024

Yth. : Pengunjung (wisatawan) di Alun-Alun Trunojoyo
Jl. Wijaya Kusuma No.2, Rw. 1, Gn. Sekar, Kec. Sampang,
Kabupaten Sampang, Jawa Timur 69216

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya penelitian bagi mahasiswa Program Studi Departemen Studi Pembangunan F-DKBD ITS, maka kami mohon kesediaannya Bapak/Ibu untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa kami di bawah ini untuk mengumpulkan data sebagai bahan penyusunan penelitian tugas akhir

Nama : Juwita Aprilyana Zain

NRP. : 5033201006

Tanggal Pelaksanaan: 25 Maret 2024 - 30 April 2024

Judul Penelitian : Analisis Upaya Street Food Vendors dalam Mengembangkan Usaha Kuliner dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang

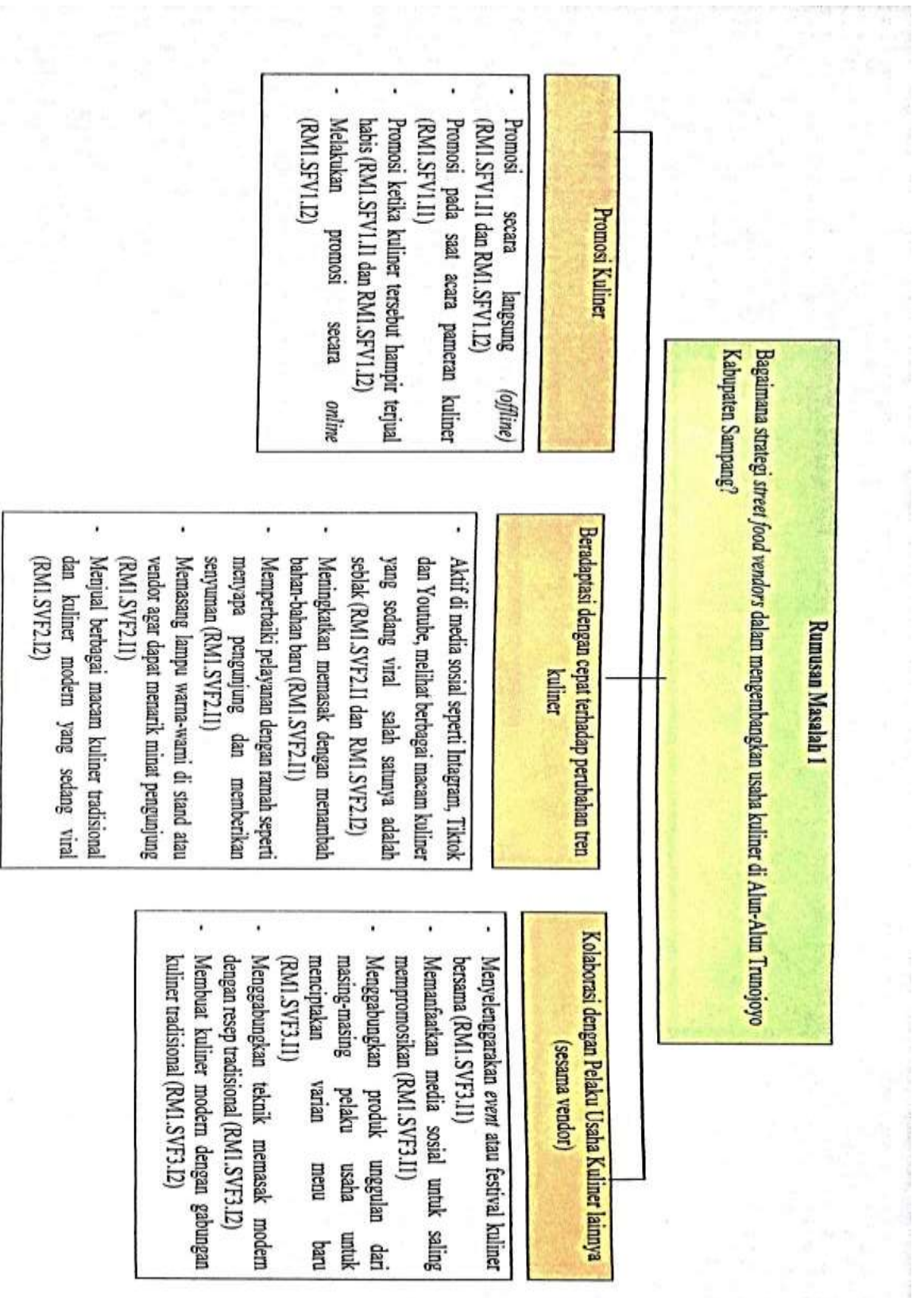
Dosen Pembimbing : Adi Suryani, SS, M.Ed (LM), Ph.D.

Demikian surat permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Kepada Departemen,

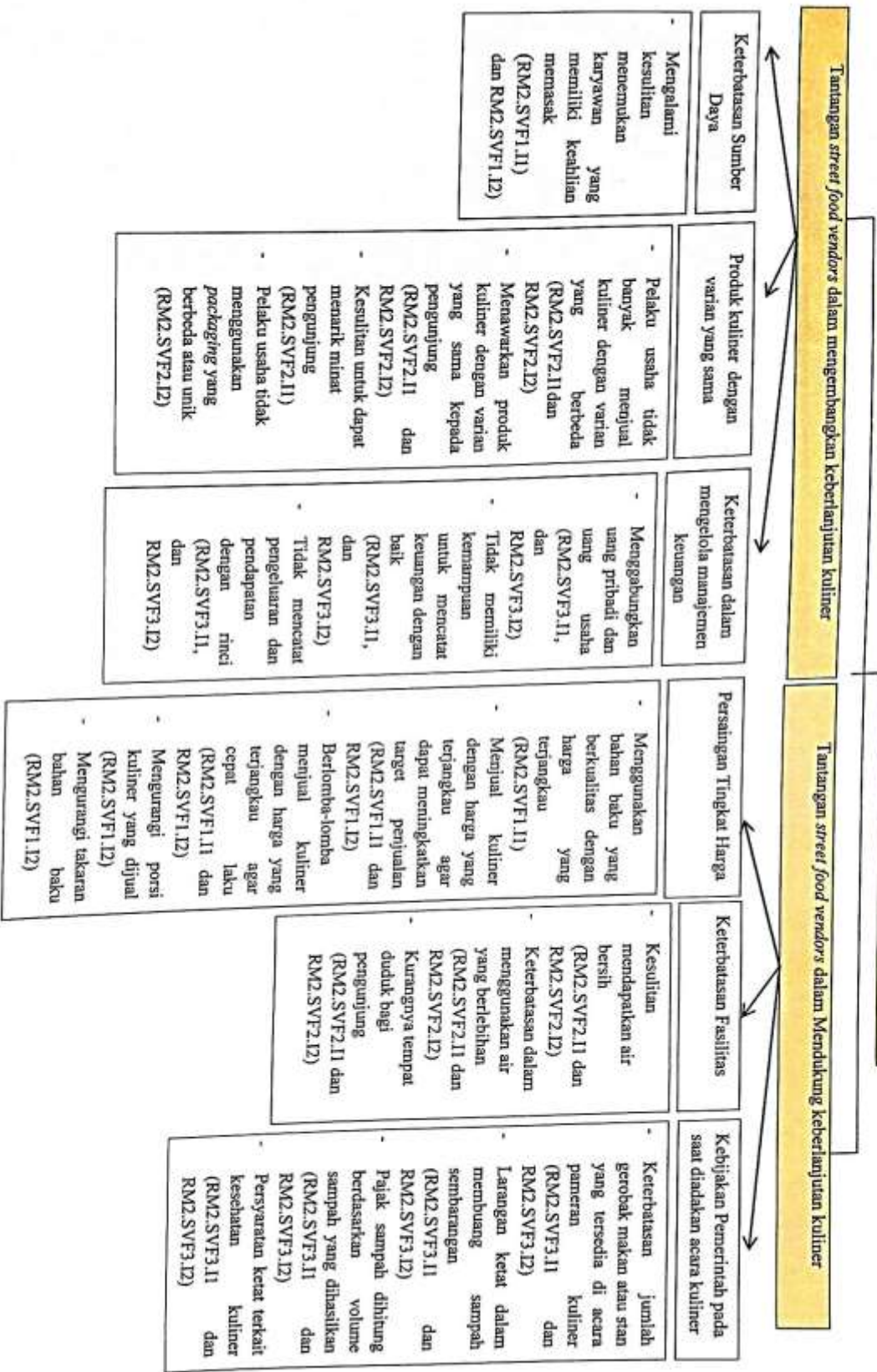
Arfan Fahmi
NIP. 19710111 199803 1 016

Lampiran 10. Klasifikasi Data



Rumusan Masalah 2

Tantangan apakah yang dihadapi *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?



Keterbatasan Sumber Daya

- Mengalami kesulitan menemukan karyawan yang memiliki keahlian memasak (RM2.SVF1.11) dan RM2.SVF1.12)

Produk kuliner dengan varian yang sama

- Pelaku usaha tidak banyak menjual kuliner dengan varian yang berbeda (RM2.SVF2.11 dan RM2.SVF2.12)
- Menawarkan produk kuliner dengan varian yang sama kepada pengunjung (RM2.SVF2.11 dan RM2.SVF2.12)
- Kesulitan untuk dapat menarik minat pengunjung (RM2.SVF2.11)
- Pelaku usaha tidak menggunakan *packaging* yang berbeda atau unik (RM2.SVF2.12)

Keterbatasan dalam mengelola manajemen keuangan

- Menggabungkan uang pribadi dan usaha (RM2.SVF3.11, dan RM2.SVF3.12)
- Tidak memiliki kemampuan untuk mencatat keuangan dengan baik (RM2.SVF3.11, dan RM2.SVF3.12)
- Tidak mencatat pengeluaran dan pendapatan dengan rinci (RM2.SVF3.11, dan RM2.SVF3.12)

Persaingan Tingkat Harga

- Menggunakan bahan baku yang berkualitas dengan harga yang terjangkau (RM2.SVF1.11)
- Menjual kuliner dengan harga yang terjangkau agar dapat meningkatkan target penjualan (RM2.SVF1.11 dan RM2.SVF1.12)
- Bertomba-tomba menjual kuliner dengan harga yang terjangkau agar laku cepat (RM2.SVF1.11 dan RM2.SVF1.12)
- Mengurangi porsi kuliner yang dijual (RM2.SVF1.12)
- Mengurangi takaran bahan baku (RM2.SVF1.12)

Keterbatasan Fasilitas

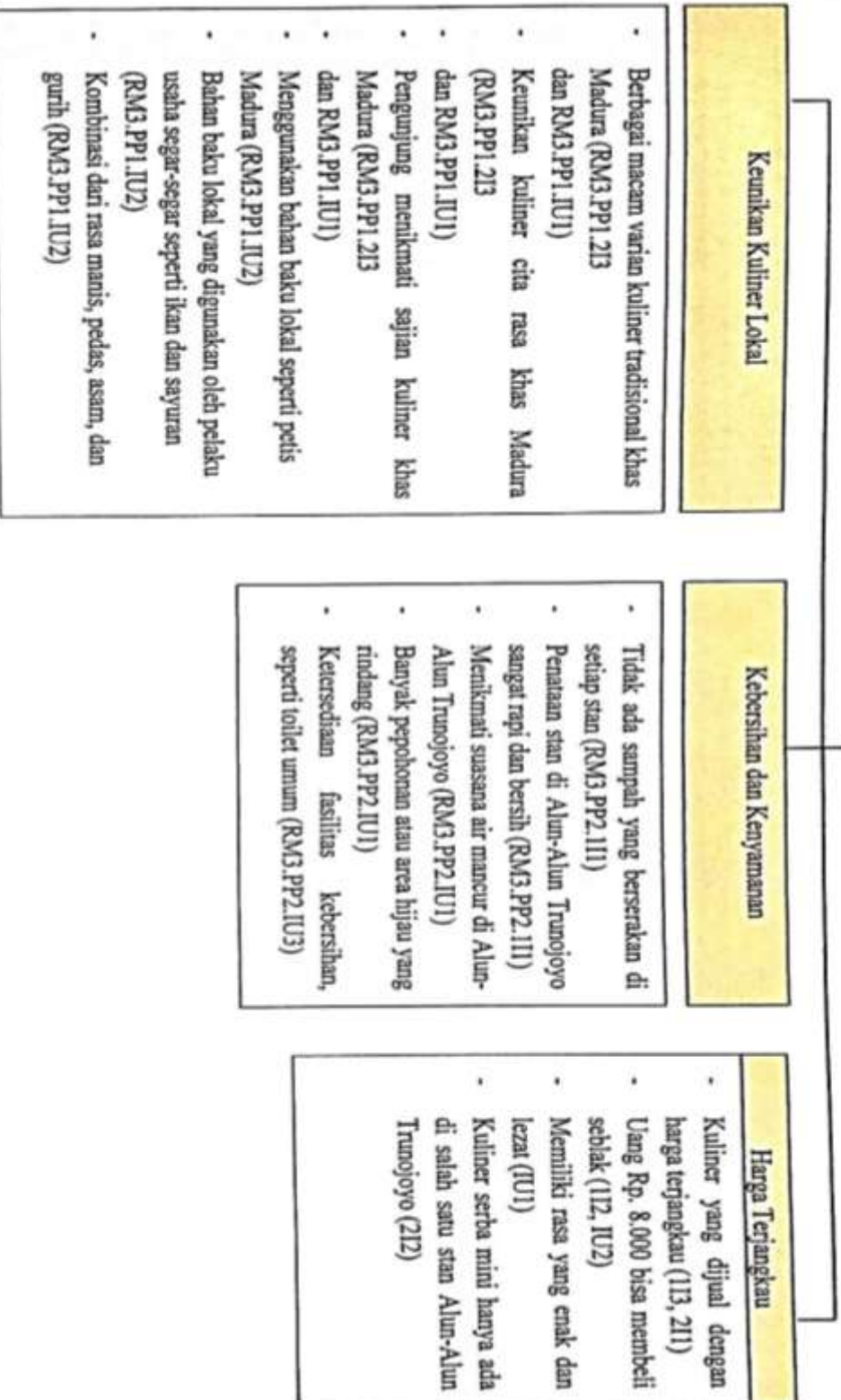
- Kesulitan mendapatkan air bersih (RM2.SVF2.11 dan RM2.SVF2.12)
- Keterbatasan dalam menggunakan air yang berlebihan (RM2.SVF2.11 dan RM2.SVF2.12)
- Kurangnya tempat duduk bagi pengunjung (RM2.SVF2.11 dan RM2.SVF2.12)

Kebijakan Pemrintah pada saat diadakan acara kuliner

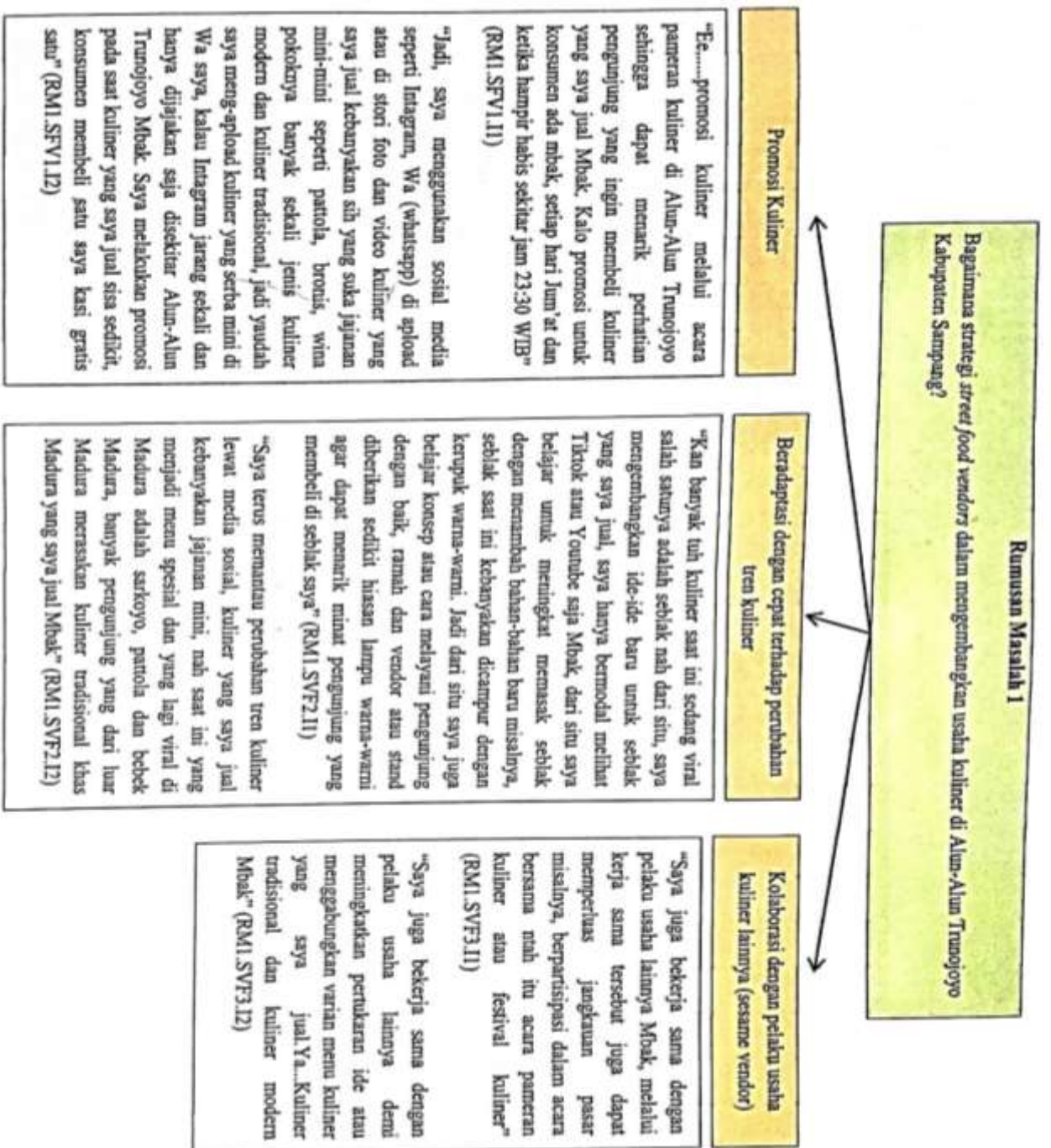
- Keterbatasan jumlah gerobak makan atau stan yang tersedia di acara pameran kuliner (RM2.SVF3.11 dan RM2.SVF3.12)
- Larangan ketat dalam membuang sampah sembarangan (RM2.SVF3.11 dan RM2.SVF3.12)
- Pajak sampah dihitung berdasarkan volume sampah yang dihasilkan (RM2.SVF3.11 dan RM2.SVF3.12)
- Persyaratan ketat terkait kesehatan kuliner dan (RM2.SVF3.11 dan RM2.SVF3.12)

Rumusan Masalah 3

Bagaimana persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?



Lampiran 11. Pernyataan Klasifikasi

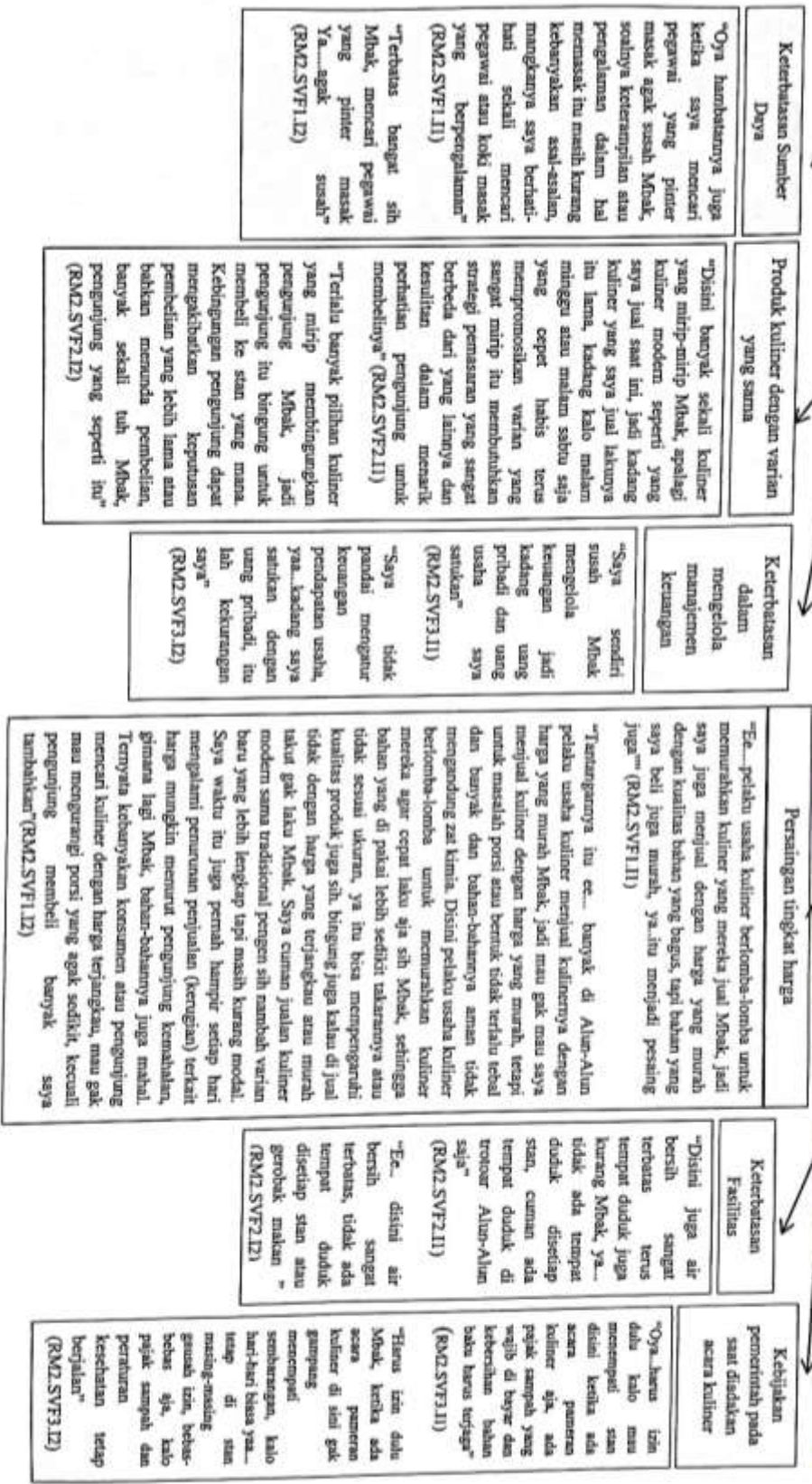


Rumusan Masalah 2

Tantangan apakah yang dihadapi *street food vendors* dalam mengembangkan dan mendukung keberlanjutan kuliner di wisata Alun-Alun Tumoyo Kabupaten Sampang?

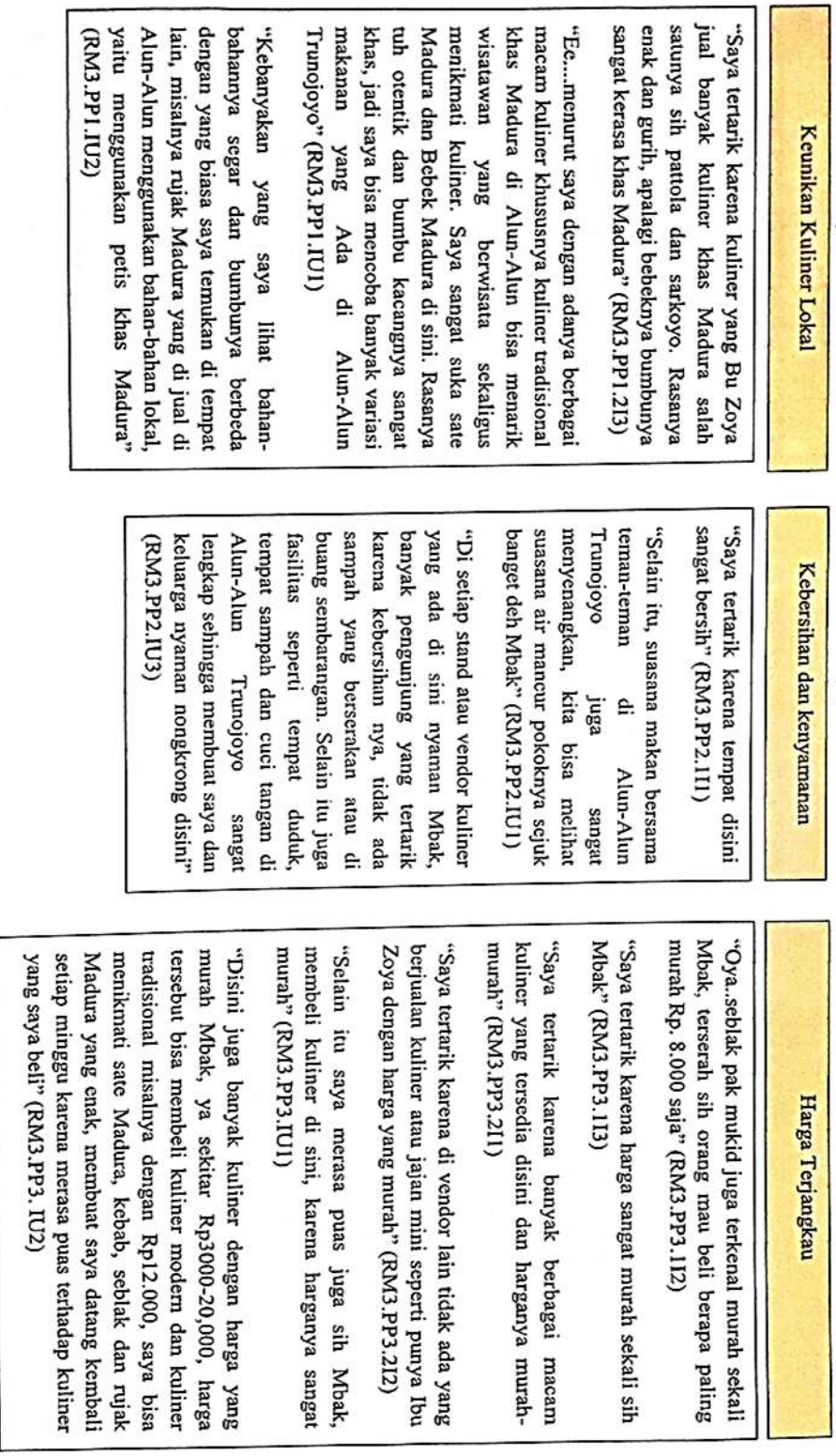
Tantangan *street food vendors* dalam mengembangkan keberlanjutan kuliner

Tantangan *street food vendors* dalam mendukung keberlanjutan kuliner



Rumusan Masalah 3

Bagaimana persepsi pengunjung (wisatawan) terhadap daya tarik kuliner di wisata Alun-Alun Trunojoyo Kabupaten Sampang?



Lampiran 12. Daftar Informan

Data Informan

Pelaku Usaha Kuliner

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Pak Mukid	35	Pelaku Usaha Kuliner 1	A.I1
Bu Zoya	40	Pelaku Usaha Kuliner 2	A.I2

Pengunjung Kuliner Tempat Pelaku Usaha (Informan dari Kelompok 1) = **Pengunjung dari Pelaku Usaha 1**

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Alif	20	Pengunjung Individu (konsumen Pak Mukid)	B.1I1
Savira	18	Pengunjung Kelompok (konsumen Pak Mukid)	B.1I2
Bu Romlah	30	Pengunjung Keluarga (konsumen Pak Mukid)	B.1I3

Pengunjung Kuliner Tempat Pelaku Usaha (Informan dari Kelompok 1) = **Pengunjung dari Pelaku Usaha 2**

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Bu Nurhasanah	30	Pengunjung Individu (konsumen Bu Zoya)	C.2I1
Putri	17	Pengunjung Kelompok (konsumen Bu Zoya)	C.2I2
Bu Ulfa	33	Pengunjung Keluarga (konsumen Bu Zoya)	C.2I3

Pengunjung Umum

Nama	Usia (Tahun)	Peran	Kode Informan
Savinatun Jannah	16	Pengunjung Individu	D.IU1
Eka	22	Pengunjung Kelompok (teman)	D.IU2
Rini	24	Pengunjung Keluarga	D.IU3

Lampiran 13. *Member Check*

Member Check

Member Check Informan Pelaku Usaha 1 (A.II)

Bapak Mukid di Alun-Alun Trunojoyo melakukan promosi pada saat diadakan acara pameran kuliner agar dapat menarik minat pengunjung dan melakukan promosi setiap jum'at pada saat kuliner hampir terjual habis. Selain itu Bapak Mukid mengembangkan ide memasak melalui media sosial, seperti Tiktok dan Youtube dalam menjual seblak dengan menambah bahan baru dan memperbaiki pelayanan dengan baik serta melakukan kolaborasi antar-pelaku usaha kuliner lainnya.

Namun, Bapak Mukid di Alun-Alun menghadapi tantangan signifikan. Tantangan utama adalah persaingan tingkat harga disebabkan kualitas produk rendah dan kurangnya inovasi produk kuliner, kesulitan menarik minat pengunjung disebabkan tidak banyak menjual kuliner dengan varian yang berbeda, anggaran tidak jelas disebabkan menggabungkan uang pribadi dan uang usaha, dan mengalami keterbatasan fasilitas disebabkan kekeringan yang panjang dan harus mengurangi ketersediaan air bersih serta keterbatasan sumber daya disebabkan calon pegawai kurang memahami teknik memasak dengan baik.

Informan 1 (A.II)



Bapak Mukid

Member Check

Member Check Informan Pelaku usaha 2 (A.I2)

Ibu Zoya menjual kuliner modern dan kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang dengan harga yang terjangkau, misalnya dengan harga Rp. 5.000 pengunjung bisa membeli jajanan mini, seperti *brownies*, *pattola*, *sarkoyo*, dan *kebab*. Jajanan mini merupakan kuliner yang sedang viral saat ini dan menjadi menu spesial di Madura, sehingga dapat menarik minat pengunjung, terutama pengunjung dari luar Madura. Ibu Zoya menjual kuliner dengan harga yang terjangkau dapat menambah penghasilan dan penjualan usaha.

Ibu Zoya melakukan promosi secara *online* di media sosial dengan cara meng-*upload* foto dan video kuliner di Instagram dan Whatsapp dan promosi dilakukan saat kuliner hampir terjual habis. Selain itu, melakukan kolaborasi dengan pelaku usaha lainnya dapat meningkatkan pertukaran ide dan menggabungkan varian menu kuliner tradisional dan kuliner modern.

Ibu Zoya mengalami tantangan dalam mengembangkan kuliner dan mendukung keberlanjutan kuliner di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Tantangan tersebut, yaitu kurangan dana untuk inovasi produk kuliner dan terbatas dalam kemampuan untuk mengembangkan menu baru atau meningkatkan kualitas produk kuliner yang ada, menggabungkan uang pribadi dengan uang usaha yang menjadi salah satu hambatan utama dalam mengembangkan bisnis kuliner, kesulitan dalam mendapatkan pegawai memasak karena populasi tenaga kerja yang ada di Kabupaten Sampang relatif kecil atau tidak banyak yang berada dalam usia produktif, keterbatasan dalam menggunakan air bersih, dan keberatan dalam mengurus atau melakukan izin kepada pemerintah karena perizinan tersebut menjadi hambatan dalam melakukan bisnis kuliner dan mendukung bisnis kuliner.

Informan 2 (A.I2)



Ibu Zoya

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Individu/ Konsumen Bapak Mukid (B.II1)

Alif tertarik membeli kuliner di stan atau tempat Bapak Mukid karena gerobak makan di tempat Bapak Mukid sangat bersih, dan merasa puas dengan kebersihan stan tersebut. Selain itu, seblak yang dijual oleh Bapak Mukid rasanya enak dan lezat.

Alif sering kembali untuk membeli seblak karena pelayanannya ramah dan cepat. Alif merasa dihargai sebagai pengunjung Bapak Mukid karena Bapak Mukid dan stafnya selalu menyambut dengan senyuman dan sikap yang sopan. Kebersihan dan kualitas rasa makanan yang konsisten membuat Alif merekomendasikan tempat atau stan Bapak Mukid kepada teman-temannya. Alif menikmati sajian kuliner yang dijual oleh Bapak Mukid, setelah membeli kuliner tersebut, Alif segera pulang.

Informan (B. II1)



Alif

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Berkelompok/ Konsumen Bapak Mukid (B.112)

Savira dan teman-temannya tertarik membeli kuliner di stan atau tempat Bapak Mukid karena setiap hari, yaitu hari Senin sampai Minggu, seblak Bapak Mukid banyak pengunjung yang membeli. Savira bersama teman-temannya menjadi langganan di tempat seblak Bapak Mukid dan menikmati seblak yang dijual di sana.

Savira bersama teman-temannya menikmati seblak dan duduk di pinggir stan atau gerobak Bapak Mukid sambil menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo. Seblak yang dijual oleh Bapak Mukid memiliki harga yang terjangkau dengan rasa kuah yang gurih. Pelayanannya sangat baik dan sopan. Savira dan teman-temannya selalu disambut dengan ramah setiap kali berkunjung. Kenyamanan tempat dan lezatnya seblak membuat Savira dan teman-temannya sering menghabiskan waktu di stan Bapak Mukid.

Informan (B.112)



Savira

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Keluarga/Konsumen Bapak Mukid (B.113)

Ibu Romlah dan keluarganya tertarik membeli seblak di stan atau gerobak Bapak Mukid karena seblak yang dijual memiliki harga yang terjangkau dan memiliki rasa yang enak. Ibu Romlah bukan hanya menikmati seblak yang jual oleh Bapak Mukid tetapi juga menikmati suasana yang ada di Alun-Alun Trunojoyo bersama keluarganya.

Ibu Romlah juga tertarik karena pelayanannya sangat ramah dan menyenangkan. Setiap kali berkunjung, Ibu Romlah dan keluarganya selalu disambut dengan senyum dan sikap yang sopan oleh Bapak Mukid dan stafnya. Ibu Romlah dan keluarganya merasa dihargai sebagai pelanggan, dan membuat pengalaman membeli seblak menjadi lebih menyenangkan.

Informan (B.113)



Ibu Romlah

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Individu/Konsumen Ibu Zoya (C.211)

Ibu Nur Hasanah tertarik membeli kuliner yang dijual di stan atau gerobak makan tempat Ibu Zoya karena banyak berbagai macam kuliner yang dijual oleh Bu Zoya, baik kuliner modern dan kuliner tradisional. Kuliner yang dijual oleh Ibu Zoya di Alun-Alun Trunojoyo memiliki rasa khas Madura. Kuliner yang dijual, seperti sarkoyo, bebek Madura, kue sus, kebab dan patola.

Pelayanannya sangat baik, ramah dan sopan membuat Ibu Nur Hasanah merasa nyaman dan puas menikmati kuliner yang dijual oleh Ibu Zoya. Dengan pelayanan yang memuaskan ini, banyak pengunjung yang menjadi pelanggan setia Ibu Zoya, sehingga usahanya terus berkembang.

Informan (C.211)



Ibu Nur Hasanah

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Kelompok/Konsumen Ibu Zoya (C.212)

Putri dan teman-temannya tertarik membeli kuliner yang dijual di stan Ibu Zoya karena tidak ada yang berjualan kuliner serba mini di stan lain selain stan Ibu Zoya. Kuliner yang dijual memiliki harga yang terjangkau, sehingga menarik perhatian banyak pengunjung yang ingin menikmati kuliner lezat tanpa harus mengeluarkan banyak uang.

Selain kuliner dijual dengan harga yang terjangkau, Putri dan teman-temannya juga menikmati suasana Alun-Alun Trunojoyo yang sangat sejuk dan nyaman. Suasana ini membuat pengalaman makan menjadi lebih menyenangkan dan santai, Putri dan teman-temannya menikmati kuliner sambil merasakan udara segar dan pemandangan yang indah.

Pelayanan yang ramah dan sopan dari Ibu Zoya dan para stafnya juga menjadi alasan utama Putri dan teman-temannya merasa nyaman dan betah berlama-lama di stan Ibu Zoya. Keterampilan dalam melayani dan keramahan yang ditunjukkan membuat Putri dan teman-temannya merasa dihargai dan diperhatikan, sehingga mereka kembali lagi untuk menikmati kuliner yang dijual oleh Ibu Zoya.

Informan (C.212)



Putri

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Keluarga/Konsumen Ibu Zoya (C.2I3)

Ibu Ulfa dan keluarganya tertarik membeli kuliner di stan Ibu Zoya karena menjual kuliner tradisional, seperti patola, bebek Madura dan sarkoyo. Kuliner yang dijual oleh Ibu Zoya memiliki rasa khas Madura, sehingga menjadi pilihan favorit bagi Ibu Ulfa dan keluarganya untuk menikmati kuliner dengan cita rasa otentik.

Ibu Ulfa dan keluarganya merasa puas dengan kualitas dan rasa kuliner yang disajikan oleh Ibu Zoya, sehingga Ibu Ulfa dan keluarganya sering menjadi langganan tetap di stan tersebut. Keberagaman menu tradisional yang ditawarkan membuat mereka selalu ingin kembali untuk mencicipi berbagai hidangan lezat yang berbeda.

Setelah membeli kuliner, Ibu Ulfa dan keluarganya sering duduk di Alun-Alun Trunojoyo untuk menikmati kuliner sambil bersantai. Suasana sejuk dan nyaman di Alun-Alun Trunojoyo tersebut memberikan pengalaman yang menyenangkan, sehingga Ibu Ulfa dapat menikmati waktu cukup lama bersama sambil menikmati sajian kuliner tradisional Madura yang lezat.

Informan (C.2I3)



Ibu Ulfa

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Umum/Pengunjung Individu (D.IU1)

Savinatun Jannah memberikan saran mengenai stan kuliner yang ada di Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Menurutnya, stan tersebut sebaiknya jangan terlalu berdekatan melainkan lebih renggang. Hal ini bertujuan agar pengunjung dapat menikmati kuliner dengan lebih nyaman dan leluasa.

Motivasi Savinatun Jannah adalah menikmati kuliner tradisional dan kuliner modern yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo. Kelezatan dan keunikan rasa dari kuliner tersebut menjadi daya tarik utama bagi Savinatun Jannah. Dengan demikian, penting bagi pengelola stan kuliner di Alun Trunojoyo untuk memperhatikan jarak antar-stan. Hal ini tidak hanya demi kenyamanan pengunjung, tetapi juga untuk menjaga kelancaran dan keteraturan area kuliner tersebut.

Informan (D.IU1)



Savinatun Jannah

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Umum/Pengunjung Kelompok (D.IU2)

Eka dan teman-temannya menikmati sajian kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang. Eka memberikan saran mengenai kuliner yang ada di Alun-Alun Trunojoyo, yaitu sebaiknya lebih banyak kuliner tradisional daripada kuliner modern. Selain itu, dia juga mengusulkan agar kemasan kuliner dibuat lebih menarik dan ramah lingkungan.

Eka dan teman-temannya sangat menyukai kuliner khas Madura yang tersedia di Alun-Alun Trunojoyo. Mereka menikmati berbagai hidangan tradisional yang memiliki cita rasa khas dan autentik. Kuliner tersebut membuat pengalaman makan mereka semakin menyenangkan dan berkesan.

Suasana makan bersama teman-temannya di Alun-Alun Trunojoyo terasa sangat meriah dan menyenangkan. Mereka duduk di sekitar air mancur yang menambah keindahan dan kesejukan tempat tersebut. Dengan suasana yang nyaman dan makanan yang lezat, Alun-Alun Trunojoyo menjadi tempat favorit bagi Eka dan teman-temannya untuk berkumpul dan menikmati waktu bersama.

Informan D.IU2



Eka

Member Check

Member Check Informan Pengunjung Umum/Pengunjung Keluarga (D.IU3)

Rini dan keluarganya duduk dan bersantai di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang sambil menikmati sajian kuliner modern dan kuliner tradisional. Rini memberikan tanggapan terkait kuliner yang dijual di Alun-Alun Trunojoyo, yaitu varian menu harus ditingkatkan, khususnya kuliner tradisional.

Rini dan keluarganya merasa nyaman duduk di area Alun-Alun Trunojoyo. Mereka tertarik membeli kuliner di Alun-Alun Trunojoyo karena stan atau gerobak makan kebersihannya terjaga, tidak ada sampah yang berserakan. Kebersihan stan tersebut memberikan kesan positif dan meningkatkan selera makan Rini dan keluarganya.

Rini dan keluarganya berharap para pedagang kuliner di Alun-Alun Trunojoyo dapat menjaga kebersihan dan terus meningkatkan varian menu yang ditawarkan. Hal ini akan memberikan pengalaman yang lebih menyenangkan bagi Rini dan keluarganya serta mendukung upaya pelestarian kuliner tradisional di Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang.

Informan (D.IU3)



Rini

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian



Stan kuliner seblak



Wawancara dengan pengunjung D.IU3



Stan Pelaku usaha A.I1



Wawancara dengan pelaku usaha A.I1



Wawancara dengan pengunjung B.1I3



Wawancara dengan pengunjung C.2I3



Kondisi Stan Kuliner A.I2



Wawancara dengan pengunjung B.1I2



Wawancara dengan pelaku usaha A.II



Wawancara dengan pengunjung B.II



Stan Kuliner Sarkoyo



Stan Kuliner Kebab dan Burger



Stan pelaku usaha A.II



Pengunjung berdiri di trotoar



Wawancara dengan pengunjung D.IU2



Pengunjung duduk di trotoar

Lampiran 15. Logbook Bimbingan

Logbook Bimbingan



PROGRAM SARJANA S-1 DEPARTEMEN STUDI PEMBANGUNAN FDKBD - ITS















LEMBAR KEGIATAN ASISTENSI TUGAS AKHIR

Departemen Studi Pembangunan, It.2, Kampus ITS Sukolilo, Surabaya
60111

Telp/Fax.031-5943686

NAMA PEMBIMBING	Adi Suryani, S.S., M.Ed., Ph.D
NAMA MAHASISWA	Juwita Aprilyana Zain
JUDUL TUGAS AKHIR	Analisis Upaya <i>Street Food Vendors</i> dalam Mengembangkan Kuliner dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Kuliner pada Wisata Alun-Alun Trunojoyo, Kabupaten Sampang).
TANGGAL PROPOSAL	11, Juli, 2024

NO	TANGGAL BIMBINGAN	KETERANGAN	PARAF ASISTENSI
1	3 November 2023	Diskusi mengenai ide dan gagasan penelitian	
2	7 November 2023	Diskusi mengenai topik penelitian	
3	10 November 2023	Membahas usulan judul penelitian	
4	17 November 2023	Laporan hasil pra-observasi & penjelasan sistematika penyusunan bab 1 dari dosen pembimbing	
5	22 November 2023	Konsultasi bab 1	
6	1 Desember 2023	Konsultasi revisi bab 1	
7	8 Desember 2023	Konsultasi revisi bab 1	
8	15 Desember 2023	Konsultasi revisi bab 1	
9	22 Desember 2023	Konsultasi revisi bab 1	
10	29 Desember 2023	Konsultasi revisi bab 1 dan draft baru bab 2	
11	5 Januari 2024	Konsultasi revisi bab 1 dan bab 2	
12	12 Januari 2024	Konsultasi revisi bab 2	
13	19 Januari 2024	Konsultasi revisi bab 2	
14	26 Januari 2024	Konsultasi revisi bab 2	
15	2 Februari 2024	Konsultasi revisi bab 2	
16	7 Februari 2024	Konsultasi revisi bab 2 dan draft baru bab 3	
17	13 Februari 2024	Konsultasi revisi bab 3	

18	16 Februari 2024	Konsultasi revisi bab 3	
19	18 Februari 2024	Konsultasi revisi bab 3	
20	14 Mei 2024	Konsultasi bab 4	
21	21 Mei 2024	Konsultasi revisi bab 4	
22	29 Mei 2024	Konsultasi revisi bab 4	
23	3 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
24	7 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
25	11 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
26	12 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
27	14 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
28	19 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
29	21 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
30	24 Juni 2024	Konsultasi revisi bab 4	
31	28 Juni 2024	Konsultasi bab 5	

Lampiran 16. Biodata Penulis



Penulis dilahirkan di Sampang, 10 April 2002, merupakan anak pertama dari 2 bersaudara. Penulis telah menempuh pendidikan formal, yaitu di TK Depak Sampang, SDN 3 Kamuning Sampang, SMPN 1 Sampang dan SMA 1 Sampang. Setelah lulus dari SMA di tahun 2020, Penulis mendapatkan jalur undangan (SNMPTN) dan diterima di Departemen Studi Pembangunan Creabiz - ITS pada tahun 2020 dan terdaftar dengan NRP 5033201006.

Di Departemen Studi Pembangunan Penulis sempat aktif di kegiatan seperti Himpunan Mahasiswa Departemen Studi Pembangunan (HIMADEV) dan Ini Lho ITS (ILITS).