

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terkenal akan keindahan alamnya. Dalam undang-undang no. 6 Tahun 1996 tertulis bahwa Indonesia memiliki sebanyak 17.508 pulau (termasuk pulau besar dan kecil) yang tersusun dari Sabang sampai Merauke, maka tidak heran jika Indonesia memiliki keindahan alam serta kekayaan hasil laut yang beraneka ragam. Keindahan serta kekayaan alamnya ini menjadi salah satu daya tarik tersendiri bagi para wisatawan domestik maupun mancanegara untuk melakukan perjalanan wisata.

Menurut Ismayanti (2010), salah satu bagian pariwisata berdasarkan objeknya adalah wisata kuliner. Kuliner merupakan kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian produk makanan, dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi, atau kearifan lokal, sebagai elemen penting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk tersebut untuk menarik daya beli dan memberikan pengalaman bagi konsumen (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI, 2014). Hubungan antara wisata dengan kuliner memiliki keterkaitan yang sangat erat, tidak hanya sebagai kebutuhan pokok wisatawan namun, menjadi pembeda yang unik antar daerah.

Pariwisata merupakan satu dari sekian banyak sumber pendapatan devisa negara (Luthfia, 2021), namun pada akhir tahun 2019 masyarakat di setiap negara harus dihadapkan dengan Pandemi Covid-19. Situasi pandemi ini banyak

menimbulkan kerugian dalam berbagai bidang dan sampai saat ini dampak dari pandemi tersebut masih dapat dirasakan, tidak terkecuali dengan bidang pariwisata. Deputi Bidang Kebijakan Strategis Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Parekraf) Raden Kurleni Ukar mengatakan devisa dari sektor pariwisata menyusut hampir 80 persen akibat pandemi Covid-19 (Safir Makki, 2021). Kontribusi sektor pariwisata yang menurun terhadap produk domestik bruto dan devisa negara juga dipengaruhi oleh jumlah kunjungan wisata (Qonita Azzahra, 2022)

Berdasarkan laporan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), pendapatan bruto pada tahun 2021 sebesar US\$ 0,36. Angka tersebut lebih rendah dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang senilai US\$ 3,3 miliar. Dampak dari pandemi yang membuat jumlah kunjungan wisatawan berkurang dapat dirasakan di berbagai daerah, tidak terkecuali di daerah Sumatera Barat. Berikut penulis sajikan data kunjungan wisatawan di daerah Sumatera Barat dalam kurun waktu 2019-2021.

Tabel 1.1 Data Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara di Sumatera Barat 2019-2021 (Orang)

NO	Kabupaten/Kota	2019	2020	2021
1	Kab. Kepulauan Mentawai	994.655	122.793	318
2	Kab. Pesisir Selatan	971.989	177.017	354.297
3	Kab. Solok	601.244	703.649	703.300
4	Kab. Sijunjung	12.434	149.889	60.533
5	Kab. Tanah Datar	627.057	527.635	340.363
6	Kab. Padang Pariaman	307.316	261.615	100.144
7	Kab. Agam	756.750	664.318	509.428

NO	Kabupaten/Kota	2019	2020	2021
8	Kab. Lima Puluh Kota	639.840	654.334	624.155
9	Kab. Pasaman	101.141	747	11.812
10	Kab. Solok Selatan	68.084	41.809	61.199
11	Kab. Dharmasraya	9.745	11.676	5.4908
12	Kab. Pasaman Barat	28.603	2.486	2.3503
13	Kota Padang	843.296	2.621.929	376.534
14	Kota Solok	120.411	134.450	181.154
15	Kota Sawahlunto	237.490	101.649	9.1027
16	Kota Padang Panjang	166.364	107.642	215.073
17	Kota Bukittinggi	933.609	1.471.542	748.074
18	Kota Payakumbuh	298.479	46.930	77.747
19	Kota Pariaman	450.640	239.758	252.317
20	Provinsi Sumatera Barat (Total)	8.169.147	8.041.868	4.785.886

Sumber : Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Provinsi Sumatera Barat

Berdasarkan data yang telah disajikan dapat dilihat bahwa jumlah kunjungan wisata nusantara ke provinsi Sumatera Barat mengalami penurunan signifikan pada tahun 2021 dengan total kunjungan hanya sebanyak 4.785.886 dibandingkan dengan tahun sebelumnya jumlah kunjungan mencapai 8.041.868, jika dipersentasekan sebesar 68% jumlah kunjungan wisatawan ke Provinsi Sumatera Barat. Penurunan jumlah wisatawan di Provinsi Sumatera Barat terjadi akibat adanya pembatasan aktivitas manusia yang dilakukan oleh pemerintah pada seluruh daerah di Indonesia demi mencegah penyebaran virus Covid-19, sehingga masyarakat sulit untuk melakukan berbagai aktivitas perjalanan wisata ke berbagai kabupaten atau kota di Sumatera Barat, salah satunya Kota Bukittinggi.

Kota Bukittinggi merupakan kota terbesar ke 6 di Provinsi Sumatera Barat. Kota ini memiliki sejarah dan peran yang penting bagi Indonesia pada zaman dahulu, dimana kota ini pernah menjadi ibu kota dari Indonesia pada masa pemerintahan darurat Republik Indonesia. Melihat dari latar belakang Kota Bukittinggi maka tak heran jika banyak peninggalan sejarah baik dari zaman belanda maupun jepang yang masih tertinggal. Kota tempat kelahiran Mohammad Hatta (salah satu tokoh pendiri Republik Indonesia) memiliki luas wilayah sekitar 25,24 km², terletak di antara lembah dan bukit serta dikelilingi oleh tiga gunung yaitu gunung Singgalang, Sago dan Merapi, menjadikan kota ini tak hanya menyimpan cerita sejarah namun juga memiliki pesona keindahan alam dengan ikon sebuah Jam Gadang yang menjadi daya pikat tersendiri bagi para wisatawan. Di samping keindahan alamnya dan sejarahnya, Bukittinggi juga menawarkan wisata kuliner salah satunya yaitu makanan tradisional nasi kapau.

Nasi kapau merupakan makanan khas nagari kapau yang terdiri dari nasi dan berbagai pilihan lauk khas daerah Kapau. Nasi Kapau berbeda dengan nasi padang, nasi kapau standar selalu dilengkapi gulai nangka yang sudah menjadi ciri khas nasi kapau (Khairunnisa, 2020). Menurut Afrilian et al., (2021) wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan saja tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut.



Gambar 1. 1 Warung Nasi Kapau

Nasi kapau di Kota Bukittinggi memiliki nilai tersebut, melalui beragam jenis gulai yang dimasukkan dalam panci besar yang disusun diatas meja. Panci tersebut terletak jauh dari jangkauan tangan mereka sewaktu melayani pembeli, sehingga para pedagang menggunakan sendok gulai bertangkai panjang yang terbuat dari tempurung kelapa untuk menyendok gulai ke piring makan pembeli. Citarasa nasi kapau yang sangat khas dan proses pelayanan yang berbeda dari rumah makan minang lainnya menjadi nilai tambah untuk wisatawan yang ingin datang dan berkunjung ke Kota Bukittinggi.

Di Kota Bukittinggi tidak sulit untuk menemukan warung nasi kapau, para wisatawan dapat menemukan nasi kapau di daerah yang bernama los lambuang. Los Lambuang dapat diartikan sebagai Lorong lambung. Los lambuang dapat ditemui di pasar tradisional Kota Bukittinggi salah satunya pasar ateh, selain itu kita juga dapat menjumpainya di pasar lereng. Los lambuang merupakan sebuah tempat dimana tempat tersebut dapat dikatakan sebaagai surganya nasi kapau,

karena dipenuhi dengan para pedagang yang menjual nasi kapau. Banyak warung nasi kapau yang terkenal di Kota Bukittinggi, seperti warung nasi kapau Uni Lis dan warung nasi kapau Uni er. Warung nasi kapau tersebut sangat sederhana namun menjajikan berbagai jenis masakan, bagi wisatawan yang ingin mencoba nasi kapau dengan lebih nyaman warung nasi kapau Uni Cah dan restoran lapau kapau dapat menjadi pilihan lainnya, selain itu masih banyak lagi warung dan restoran nasi kapau yang enak lainnya di Kota Bukittinggi

Untuk mengetahui bagaimana minat wisatawan domestik nusantara terhadap hidangan kuliner nasi kapau di Kota Bukittinggi, maka akan dilakukan survei awal terhadap 20 responden untuk melihat minat kunjung wisatawan ke warung nasi kapau yang ada di Kota Bukittinggi.

Tabel 1.2 Survei Awal

No	Pertanyaan	STS (1)	TS (2)	N (3)	S (4)	SS (5)
1	Saya dapat merasakan hidangan yang dibuat menggunakan bahan, resep dan teknik lokal dalam pengolahannya di hidangan nasi kapau	1	1	6	9	3
2	Saya menemukan pengalaman baru saat menyantap nasi kapau di Kota Bukittinggi (makanan diambilkan oleh pramusaji dengan sendok panjang yang terbuat dari tempurung kelapa)	1	2	4	9	4
3	Saya akan berkunjung kembali ke warung nasi kapau di Kota Bukittinggi di masa yang akan datang	1	2	3	7	7
4	Saya akan mengajak dan merekomendasikan kuliner nasi kapau di Kota Bukittinggi kepada orang lain		1	5	11	3
5	Saya merasa puas dengan hidangan nasi kapau sesuai dengan yang saya bayar	1	2	4	9	4
6	Saya merasa puas ketika diperlakukan baik oleh para <i>staff</i> warung nasi kapau			7	10	3
Total jawaban responden		4	8	29	55	24

Sumber : survei awal (2023)

Dari hasil survei awal yang dilakukan, didapati hasil bahwa sebanyak 3,33% suara menyatakan sangat tidak setuju atau tidak berminat terhadap nasi kapau, 6,66% suara menyatakan tidak setuju, 24,16% suara berpendapat netral, 45,83% memilih setuju dan sisanya menyatakan sangat setuju sebanyak 20% suara. Dari survei awal diatas maka dapat disimpulkan dari kedua puluh responden tersebut minat wisatawan domestik untuk menyicipi hidangan kuliner nasi kapau di Kota Bukittinggi tergolong tinggi.

Stone et al., (2018) mencoba mengadaptasi konsep MTE dalam konteks wisata kuliner, yang dikenal sebagai *memorable culinary tourism experiencess* (MCTE). Stone *et al.* menekankan bahwa terdapat lima aspek utama dalam MCTE, yaitu: (1) budaya lokal, (2) dekorasi, (3) kualitas pelayanan, (4) interaksi sosial, dan (5) kebaruan. Berdasarkan hasil penelitian (Rahayu & Yusuf, 2021), menemukan bahwa *memorable culinary tourism experiencess* (MCTE) mempunyai hubungan dengan *revisit intention* pada wisatawan, jika telah merasakan pengalaman yang menarik terhadap objek wisata tersebut di masa lalu, maka akan timbul keinginan yang sama di masa yang akan datang untuk berkunjung kembali pada objek wisata yang sama.

Pengalaman pasca perjalanan memegang peranan yang sangat penting dalam media komunikasi, membantu memperkenalkan suatu destinasi wisata kepada banyak orang dan membuat wisatawan melakukan kunjungan ulang. Pengalaman wisata juga menjadi alat evaluasi bagi wisatawan yang telah berwisata untuk masa yang akan datang (Noviantika & Pangestuti, 2017). Pengalaman tersebut juga dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah tingkat

kepuasan yang diterima pengunjung. Pengalaman yang dimiliki setiap pelanggan berdampak pada kepuasan konsumen sehingga menyebabkan konsumen memberikan respon berupa kunjungan kembali dan merekomendasikannya kepada orang lain (Hibatullah et al., 2022). Temuan (Primadi et al., 2021) menunjukkan bahwa kepuasan konsumen berpengaruh positif signifikan terhadap niat kembali. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi kepuasan pelanggan maka semakin tinggi pula intensitas kunjungan berulang.

Berdasarkan pemaparan di atas penulis sangat tertarik untuk meneliti tentang topik tersebut dengan mengusung judul penelitian, **“Pengaruh *Memorable Culinary Tourism Experiences* terhadap *Revisit Intention* yang di Mediasi oleh *Tourist Satisfaction* pada Pengunjung Warung Nasi Kapau di Kota Bukittinggi”**

1.2 Rumusan Masalah

Dari pemaparan fenomena dan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi rumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh *memorable culinary tourism experiences* berpengaruh terhadap *revisit intention* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi ?
2. Bagaimana pengaruh *memorable culinary tourism experiences* berpengaruh terhadap *tourist satisfaction* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi ?

3. Bagaimana pengaruh *tourist satisfaction* berpengaruh terhadap *revisit intention* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi ?
4. Bagaimana pengaruh *memorable culinary tourism experiencess* terhadap *revisit intention* yang dimediasi oleh *tourist satisfaction* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh *memorable culinary tourism experiencess* terhadap *revisit intention* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi.
2. Untuk mengetahui pengaruh *memorable culinary tourism experiencess* terhadap *tourist satisfaction* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi.
3. Untuk mengetahui pengaruh *tourist satisfaction* terhadap *revisit intention* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi.
4. Untuk mengetahui pengaruh *memorable culinary tourism experiencess* terhadap *revisit intention* yang dimediasi oleh *tourist satisfaction* pada pengunjung warung nasi kapau di Kota Bukittinggi

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan mampu menjadi data acuan bagi kementerian pariwisata dalam mengembangkan potensi pariwisata di Kota Bukittinggi. Kemudian, dengan adanya penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi pedoman untuk peneliti berikutnya.

2. Manfaat Praktis

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan mampu memberikan penjelasan, gambaran, dan acuan bagi pihak nasi kapau sebagai objek penelitian, terkait hal-hal yang memiliki pengaruh terhadap *revisit intention* serta bagaimana untuk evaluasi ke depannya.

1.5 Ruang Lingkup Pembahasan

Penelitian ini memiliki ruang lingkup pembahasan yaitu wisatawan domestik pada warung nasi kapau dijadikan sampel dari beberapa variabel yang akan diteliti, yaitu *memorable culinary tourism experiences* variabel independen (X), *tourist satisfaction* sebagai variabel mediasi (Y) dan *revisit Intention* sebagai variabel dependen (Z).

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN :

Dalam bagian ini akan menjelaskan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan dari penelitian, manfaat dari penelitian, ruang lingkup dari penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN LITERATUR:

Bagian ini menguraikan tentang tinjauan literatur dari masing-masing variabel, beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian sekarang, kerangka konseptual dan hipotesis.

BAB III METODE PENELITIAN :

Dalam bagian ini berisi desain penelitian, penjelasan definisi operasional dari masing-masing variabel, populasi dan sampel yang digunakan, teknik pengumpulan data, dan juga teknik analisis data yang dipakai dalam penelitian ini.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN :

Pada bagian ini memaparkan tentang penjelasan penelitian, pembahasan mengenai objek penelitian, hasil pengujian instrumen dan juga analisis hasil, dan yang terakhir hasil dari pengujian hipotesis sehingga penelitian ini dapat diterapkan.

BAB V PENUTUP :

Bagian ini menjelaskan kesimpulan dari penelitian, implikasi dari penelitian, hambatan yang dihadapi dalam penelitian, dan saran.