

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Yogyakarta merupakan salah satu kota pariwisata terbesar di Indonesia dengan jumlah wisatawan yang semakin meningkat dari tahun ketahun hingga 2019, berdasarkan data yang dirilis oleh dinas pariwisata (Dispar) kota Yogyakarta, kunjungan wisatawan nusantara (wisnus) dan wisatawan mancanegara (wisman) di kota Gudeg menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun. Pada rentang waktu tiga tahun terakhir, jumlah wisatawan tembus ke angka empat juta orang dengan rincian sebanyak 3,5 juta pada tahun 2016, 3,8 juta pada tahun 2017, serta 2018 sejumlah 4,1 juta.

Menurut laporan Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta, rincian jumlah kunjungan masih didominasi oleh wisatawan nusantara (wisnus). Pada 2016, jumlah wisman tercatat sebanyak 396.518 orang dan 3.150.834 wisnus, 2017 ada sebanyak 435.655 wisman dan 3.459.116 wisnus yang berkunjung, serta 496.293 wisnus dan 3.606.947 wisnus pada 2018. Menurut Yetti Martanti selaku sekretaris Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta, Rencana Strategis (Renstra) 2017-2022, target wisatawan pada 2019 sebenarnya di angka 3,7 juta, tapi tahun lalu wisatawan Yogya sudah lewat dari angka tersebut dan tahun ini jumlah kunjungan bisa naik sekitar 5-10 persen dari kunjungan tahun lalu (tribunnews.com)

Perkembangan ekonomi semakin pesat khususnya di kota Yogyakarta yang dikenal sebagai kota wisata dan ditandai dengan banyaknya berbagai macam usaha bisnis diantaranya fashion, usaha elektrik dan otomotif serta usaha makanan atau kuliner. Usaha bisnis nomor satu yang paling banyak diminati terutama di kota Yogyakarta yang juga termasuk kota pelajar adalah bisnis usaha makanan atau usaha kuliner. Hal ini disebabkan karena makanan termasuk kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi terlebih dahulu dibandingkan dengan kebutuhan yang lainnya.

Wisatawan dari berbagai macam daerah atau bahkan wisatawan dari mancanegara yang datang ke Jogja dapat menikmati berbagai macam destinasi wisata antara lain pusat perbelanjaan Malioboro, pantai, hutan wisata, museum

dan masih banyak yang lainnya. Selain destinasi wisata, Yogyakarta juga merupakan kota kuliner karena ada banyak makanan kuliner sehingga banyak orang ingin datang dan punya keterikatan untuk datang dan berkunjung ke Yogyakarta, misalnya yaitu angkringan Lik Man, bakmi jawa Mbah Mo, bubur gudeg Mbah Wagiyah, gudeg Pawon, lopis Mbah Satinem, mangut lele Mbah Marto, nasi goreng Beringharjo, sambel welut pak Sabar, tahu gimbal pak Yono, sate klathak pak Pong, sego abang jirak. Dari berbagai macam pilihan wisata kuliner tersebut mempunyai ciri khas masing-masing.

Dengan banyaknya kuliner khas Jogja, para wisatawan bisa langsung memilih kuliner mana yang hendak ia kunjungi. Tidak jauh dari pusat perbelanjaan Malioboro, tepatnya di sisi timur alun-alun utara keraton Yogyakarta, berjajar rapi berbagai macam kuliner dan salah satunya adalah pendopo lawas, disana sudah menyajikan fasilitas-fasilitas pendukung lainnya seperti *livemusic*, kursi dan bangku layaknya cafe, dekorasi lampu-lampu bohlam berwarna jingga gelap yang kekinian pada malam hari, wifi, dan sebagainya.

Akses wisatawan dari Malioboro menuju angkringan tersebut bisa terbilang cukup mudah, mereka bisa berjalan kaki, ataupun naik becak dan kendaraan lainnya. Pendopo lawas setiap harinya tidak pernah sepi pengunjung, karena tempatnya yang strategis yaitu dekat dengan Malioboro dan juga alun-alun utara Yogyakarta.

Menu makanan yang disediakanpun ada berbagai macam antara lain: aneka macam gorengan, aneka macam sate, aneka macam jajanan pasar, keripik dan lain-lain. Minuman yang dijualpun beraneka macam seperti teh, jeruk, kopi, tape, wedang jahe, susu serta berbagai macam minuman lainnya. Namun untuk nasi dan sayur yang ada, akan diambilkan oleh pelayan yang ada di pendopo lawas, dan untuk minuman kita harus pesan terlebih dahulu kepada pelayan. Kualitas makanan yang disuguhkan pendopo lawas dapat dinilai dengan kesegaran makanan, penyajian makanan, kematangan makanan serta keanekaragaman makanan. Keempat penilaian makanan tersebut termasuk dalam dimensi kualitas makanan (Ryu dan Han, 2010). Pengunjung yang datang ke Pendopo Lawas tidak hanya sekedar menikmati makanan yang ada, namun

mereka juga lebih banyak menghabiskan waktu untuk berdiskusi, menikmati suasana kota, dan juga sebagai media promosi. Selain itu, fasilitas umum yang disediakan adalah Pendopo, Musholla, tempat duduk dengan kapasitas 300 tempat duduk, toilet, *freewifi*, parkir.

Seiring berjalannya waktu dan gaya hidup yang semakin berkembang, angkringanpun lebih terbarukan dan banyak peminatnya, tidak hanya warga Jogjakarta, namun wisatawan yang datang ke Jogja pun ingin menikmati suguhan yang ada di angkringan tersebut. Dalam kurun waktu yang terbilang singkat (2 Tahun) Pendopo Lawas dapat di kenal tidak hanya di dalam Yogyakarta melainkan wisatawan yang berasal dari berbagai daerah pun juga banyak yang mengenal Pendopo Lawas. Citra dari Pendopo Lawas yang mengusung konsep angkringan dan juga pendopo ini yang menjadi salah satu ketertarikan pengunjung dalam mengunjungi Pendopo Lawas. Apakah citra kuliner yang di bangun oleh Pendopo Lawas juga menjadi salah satu penarik pengunjung dalam berkunjung ke Pendopo Lawas? Dengan adanya fenomena tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti Pengaruh citra kuliner terhadap keputusan berkunjung wisatawan (studi pada Pendopo Lawas)

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh citra kuliner (kualitas makanan) pada keputusan berkunjung wisatawan?
2. Bagaimana kepuasan konsumen berpengaruh pada keputusan berkunjung ke Pendopo Lawas?
3. Apakah terdapat perbedaan persepsi citra kuliner, kepuasan dan keputusan berkunjung ditinjau dari karakteristik responden?

C. Tujuan Penelitian

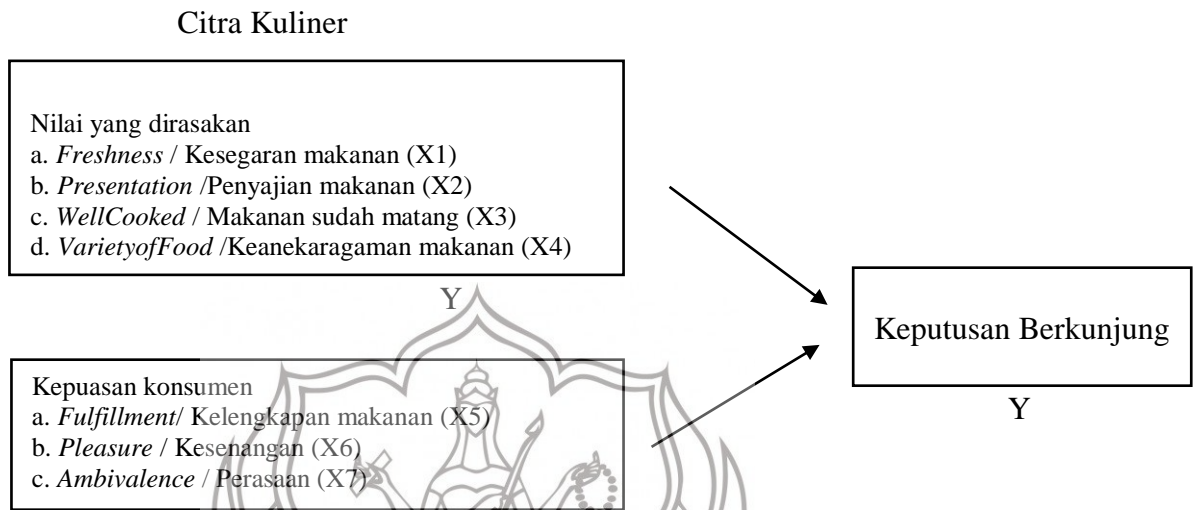
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh citra kuliner terhadap keputusan berkunjung wisatawan (studi pada Pendopo Lawas)

D. Manfaat Penelitian

ManfaatPraktis dalam penelitian ini untuk pengelola, dapat dijadikan sebagai masukan dalam menjalankan bisnis kuliner Pendopo Lawas tersebut supaya lebih

maju atau berkembang, sedangkan manfaat teoritis dalam penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

E. Model Penelitian



Gambar 1. Model Penelitian
Sumber : Wijaya (2016)

F. Hipotesis

- H1 : Ada pengaruh pada Nilai yang dirasakan (*Freshness, Presentation, Well Cooked, Variety of Food*) terhadap keputusan berkunjung
- H2 : Ada pengaruh pada Kepuasan konsumen (*Fullfillment, Pleasure, Ambivalence*) terhadap keputusan berkunjung