

**TANGGAPAN WISATAWAN TERHADAP KULINER TRADISIONAL
DI DESA WISATA BOKOR KECAMATAN RANGSANG BARAT
KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI**

Oleh : Arie Wibowo

Pembimbing : Dr. Dra. Hj. Rd. Siti Sofro Sidiq, M.Si

Email : arie_wibowo@mail.com

Hp : +62 853 568 008 16

Jurusan Ilmu Administrasi – Program Studi Pariwisata

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya Jl. H.R. Soebrantas Km. 12,5 Simp. Baru Pekanbaru 28293–

Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

This research purposed to get know about how tourist response to the traditional culinary the tourist villagge Bokor sub-district west rangsang regency archipelago meranti, Riau Province

This research used qualitative descriptive method to analyze the problems. The sample in this research are 50 samples by using accidental sampling. And then the technique to collected data in this research are using questionnaire, interview, and observation. And it was using likert scale to know the length of intervals.

Based on the research results, the tourist response about traditional culinaryin bokor village rangsang barat sub-district kepulauan meranti regency was in four step, there were looking the preparation, how to make, presenting and have the food.

Keywords : *tourist response, traditional culinary, the tourist villagge Bokor*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dunia kepariwisataan saat ini sudah berkembang begitu pesat, khususnya di Indonesia yang merupakan salah satu daerah tujuan wisata favorit bagi wisatawan dunia. Sehingga perkembangan pariwisata

Indonesia tidak bisa dipandang sebelah mata atau dianggap sebagai hal yang tidak bisa diandalkan, karena pariwisata adalah sektor yang sangat potensial untuk mendukung pembangunan nasional dan pembangunan daerah, terbukti dengan meningkatnya pendapatan devisa negara. Sesuai dengan Undang-Undang No.10 tahun 2009

tentang kepariwisataan yang menjelaskan bahwa kepariwisataan merupakan keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, Pemerintah, Pemerintah daerah dan Pengusaha.

Sehingga dengan berkembangnya kepariwisataan di Indonesia saat ini, tentunya tidak terlepas dari atraksi-atraksi wisata yang menyuguhkan keberagaman nilai seni dan budaya serta sumber daya manusia dan sumber daya alam yang harus dipertimbangkan oleh setiap wisatawan baik domestik maupun wisatawan mancanegara untuk memilih Indonesia sebagai salah satu dari daftar daerah tujuan wisata yang wajib dikunjungi.

Salah satu hal yang menyebabkan orang ingin melakukan perjalanan wisata adalah adanya keinginan untuk melihat cara hidup dan budaya orang lain dibelahan dunia lain serta keinginan untuk memelajari budaya orang lain tersebut. Industri pariwisata mengakui peran budaya sebagai faktor penarik dengan mempromosikan karakteristik budaya dari destinasi. Sumber daya budaya dimungkinkan untuk menjadi faktor utama yang menarik wisatawan untuk melakukan perjalanan wisatanya. Pariwisata budaya kini ditengarai sebagai salah satu segmen industri pariwisata yang perkembangannya paling cepat. Hal ini dilandasi adanya kecenderungan atau tren baru di kalangan wisatawan untuk mencari sesuatu yang unik

dan otentik dari suatu kebudayaan (Richards, 1997)

Istilah ‘budaya’ bukan saja merujuk pada sastra dan seni, tetapi juga pada keseluruhan cara hidup yang dipraktikkan manusia dalam kehidupan sehari-hari yang ditransmisikan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Dalam pariwisata, jenis pariwisata yang menggunakan sumber daya budaya sebagai modal utama dalam atraksi wisata sering dikenal sebagai pariwisata budaya. Jenis pariwisata ini memberikan variasi yang luas menyangkut budaya mulai dari seni pertunjukan, seni rupa, festival, makanan tradisional, sejarah, pengalaman nostalgia, dan cara hidup yang lain.

Indonesia juga merupakan wilayah yang terletak di daerah khatulistiwa yang memiliki kekayaan hutan tropis melimpah dan budaya masyarakatnya yang beranekaragam. Yang terdiri dari berbagai suku dan tiap suku memiliki masakan dengan karakter dan keunikannya sendiri, jika dijumlahkan ratusan masakan khas yang ada tentunya merupakan sumber kekayaan budaya yang tidak ternilai harganya. Wisata kuliner yang juga dikenal *Culinary Tourism* merupakan relatif baru di dunia kepariwisataan, khususnya Indonesia yang memiliki keanekaragaman kuliner yang khas di setiap daerahnya, mulai dari makanan tradisional hingga makanan modern yang dikembangkan oleh industri-industri pariwisata dibidang kuliner. Wisata kuliner juga dapat diartikan sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis, yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan, akan tetapi bisa

juga kita menjadi wisatawan kuliner dirumah sendiri.

Sehingga wisata kuliner melebihi dari tuntunan makan malam dan restoran akhir pekan akan tetapi wisata kuliner meliputi beberapa unsur yaitu kursus memasak, buku panduan memasak dan toko-toko penjual perkakas dapur, tour kuliner dan pemandu wisata, media kuliner dan buku panduan, pemborong makanan untuk pesta atau catering, penyalur anggur, pengusaha dan penanam tumbuhan pangan serta atraksi kuliner seperti festival jajanan atau makanan.

Kabupaten Kepulauan Meranti merupakan salah satu Kabupaten termuda yang ada di Provinsi Riau. Yang terbentuk pada tanggal 19 Desember 2008, dasar hukum berdirinya Kabupaten Kepulauan Meranti adalah Undang-Undang nomor 12 tahun 2009, tanggal 16 Januari 2009. Sebagai Kabupaten yang tergolong baru tentunya akan lebih meningkatkan potensi-potensi yang terdapat di Kabupaten Kepulauan Meranti, salah satunya dari sektor pariwisata yang mulai diperhatikan dengan mengadakan acara-acara yang bertemakan pariwisata, sebagai berikut :

Tabel 1.1
Nama Event di Kabupaten Kepulauan Meranti

No	Event
1	Tahun Baru Imlek
2	Festival Kue Bulan
3	Bokor <i>Folklore</i>
4	Emilihan Bujang Dara
5	Festival Lampu Colok
6	Meranti Berdendang
7	Tasik Air Putih Cup
8	Mekong Cup

Sumber : *Data Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kepulauan Meranti 2013*

Dari tabel di atas dapat dijelaskan bahwa Kabupaten Kepulauan Meranti memiliki event kepariwisataan yang sering diadakan setiap tahun oleh Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kepulauan Meranti maupun pihak umum yakni Festival lampu colok, meranti berdendang, Bokor *Folklore*, Mekong cup, Tasik Air Putih Cup, Festival Kue bulan, dan yang terakhir tahun Baru Imlek Selatpanjang.

Berdasarkan *events* yang terdapat diatas, *event* Bokor *Folklore* merupakan salah satu *event* tahunan yang wajib di laksanakan di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti dengan serangkaian acara yang menampilkan berbagai macam budaya setempat seperti lomba lari diatas tual sagu, menggolek tual sagu, membuat anyaman atap rumbia, penampilan beberapa kesenian budaya seperti pencak silat, persembahan orchestra dari sanggar bathin galang dan tarian-tarian tradisional.

Budaya yang terdapat di Desa Wisata Bokor ini memiliki dua sifat yakni budaya yang bersifat *tangible* dan budaya yang bersifat *intangible*. Beranekaragamnya wujud warisan budaya lokal yang dimiliki oleh Desa Wisata Bokor yang bersifat *tangible* itu merupakan hasil kreativitas dari masyarakat terdahulu, seperti Gasing tradisional yang digunakan dalam permainan tradisional serta Mie Sagu yang merupakan makanan khas Desa Wisata Bokor. Sedangkan warisan budaya lokal yang bersifat *intangible* contohnya seperti Tarian Ayak Sagu dan lari diatas tual sagu. Tarian Ayak

Sagu ini merupakan hasil karya dari sanggar setempat yakni Sanggar Bathin Galang yang dipersembahkan kepada wisatawan pada acara Bokor *Foklore*, dan tarian ini sudah pernah mewakili Kabupaten Kepulauan Meranti ke Malaysia dalam acara kebudayaan. Sedangkan lari diatas tual sagu ini merupakan cara para pekerja untuk menghitung berapa buah tual sagu yang berhasil diikat. Untuk cara ini merupakan tradisi yang sudah lama ada yang merupakan peninggalan kakek moyang di Desa Wisata Bokor. Sehingga pada acara Bokor *Foklore* lari diatas tual sagu menjadi perlombaan yang bisa diikuti oleh semua wisatawan.

Selain menampilkan acara-acara di atas event Bokor *Folklore* juga melakukan penyusuran panjangnya ke Hulu Sungai Bokor untuk menikmati pemandangan indah nya hutan mangrove yang masih asri. Perjalanannya dari pelabuhan Bokor hingga menuju kawasan wisata di Hulu Sungai Bokor memakan waktu sekitar 30 menit dengan menggunakan sampan dayung yang bebas dari polusi udara dan suara agar selama perjalanan bisa menikmati suasana sungai. Pada saat sampai di kawasan wisata Hulu Sungai Bokor itu kita akan disambut dengan pemandangan yang indah dan bunyi-bunyi khas nya hutan serta disuguhkan dengan berbagai macam buah yang ada di Desa Wisata Bokor yakni seperti buah manggis, buah kundang, buah cempedak dan buah durian.

Selain menyuguhkan berbagai macam buah yang ada di kawasan Wisata Hulu Sungai Bokor, kita juga akan dihidangkan dengan aneka

makanan-makanan khas di Desa Wisata Bokor itu sendiri antara lain :

Tabel. 1.2
Daftar Kuliner di Desa
Wisata Bokor Kecamatan
Rangsang Barat Kabupaten
Kepulauan Meranti.

No	Nama makanan
1	Mie Sagu
2	Rendang Buah Tanah/ Lokan
3	Sempolet
4	Gulai Pisang
5	Goreng Cempedak
6	Lempeng Sagu
7	Kepurun
8	Cendol Sagu

Sumber : *Sanggar Bathin Galang*
Desa Wisata Bokor Kecamatan
Rangsang Barat Kabupaten
Kepulauan Meranti.

Berdasarkan tabel 1.2 di atas menunjukkan bahwa makanan yang berada di Desa Wisata Bokor memiliki menu yang variatif seperti, Mie Sagu, Rendang Buah Tanah/Lokan, Sempolet, Gulai pisang, Goreng buah cempedak dan Lempeng Sagu. Sehingga dengan beranekaragamnya jenis kuliner yang berada di Desa Wisata Bokor tersebut bisa dijadikan sebagai salah satu potensi atraksi wisata budaya di Desa Wisata Bokor dengan ciri khas yang dimiliki desa wisata tersebut.

Dalam melakukan perjalanan wisata, setiap wisatawan itu memiliki cara yang berbeda-beda untuk menikmatinya, ada wisatawan menikmati dengan objek wisata yang memiliki sumber daya alam, sumber daya budaya dan sumber daya minat khusus.

Berdasarkan hasil observasi sementara yang penulis lakukan adalah kuliner yang tersedia di Desa Wisata Bokor dapat dijumpai pada saat Desa mendapat kunjungan wisatawan dari luar Desa Wisata Bokor dan pada saat acara-acara yang di selenggarakan di Desa Wisata Bokor seperti Bokor *Folklore Festival*, Bokor *One Night*.

Oleh karena itu tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional yang ada di Desa Wisata Bokor, menarik untuk diteliti dengan adanya isu yang berkembang dikalangan wisatawan. Tanggapan wisatawan ini tentunya sangat penting terhadap keputusan wisatawan dalam mekukan kunjungan ke Desa Wisata Bokor. Selain itu, dengan mengetahui tanggapan wisatawan itu akan membantu pengelola dalam meningkatkan pelayanan dalam menyambut setiap wisatawan yang akan mengunjungi Desa Wisata Bokor.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian dengan mengangkat judul **“TANGGAPAN WISATAWAN TERHADAP KULINER TRADISIONAL DI DESA WISATA BOKOR KECAMATAN RANGSANG BARAT KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI”**

TINJAUAN TEORI

Kata kuliner yang berasal dari bahasa inggris “culinary” yang didefinisikan sebagai sesuatu yang terkait dengan masakan atau dapur. Culinary lebih banyak diasosiasikan dengan tukang masak yang bertanggung jawab menyiapkan masakan agar terlihat menarik dan

lezat. Institusi yang terkait dengan kkuliner adalah restoran, *fast food franchise*, rumah sakit, perusahaan, hotel dan *catering* dan lain sebagainya (Yuyun Alamsyah : 2008).

Kuliner di dunia internasional sudah maju. Pendidikan kkuliner di luar negeri merupakan penghasil “culinarian” yang banyak memberi kontribusi berkembangnya industri kuliner itu sendiri. Dalam catatan sejarah, relatif tidak ada dokumentasi jelas dan akurat mengenai kuliner indonesia. Meski fakta berupa masakan warisan masa lalu masih dapat dinikmati, belum ada ahli sejarah kuliner menuliskan secara lengkap.

Keberadaan jajanan pasar semakin lama semakin tergerus, aneka jajanan modern dan kue ala luar negeri membanjir negeri ini. Sementara proses regenerasi informasi terhenti. Orang tua merasa “lebih modern” jika menyuguhkan kue luar negeri dibandingkan pisang goreng dimeja makan. Beberapa jajanan pasar sudah menghilang dan susah ditemukan. Ini sebuah proses “pemiskinan” kekayaan kuliner. Sebuah kebiasaan yang beranggapan makanan sendiri semacam tempe, jengkol, atau getuk terkadang dianggap inferior. Tak jarang muncul olok-olokan yang menyebut otak tempe atau mental getuk, yang selalu dikonotasikan negatif. Apa makanan tersebut kebanyakan dikonsumsi oleh kalangan kelompok bawah? Ini juga menjadi sebuah pengikisan terhadap jati diri. Ketika nenek moyang kita mewariskan aneka hidangan yang ternyata lebih menyehatkan, kita malah menolaknya, karena tergiur dengan hidangan bangsa lain.

Fase Pertumbuhan Kuliner Indonesia

Perkembangan kuliner Indonesia cukup tua. Memang tidak ada catatan sejarah yang pasti. Tapi kita bisa membagi dalam beberapa fase yang biasanya dipengaruhi oleh budaya yang sedang berkembang saat itu. Dalam garis besarnya fase perkembangan dibedakan menjadi 3 fase.

Fase yang pertama yang biasa jadi disebut sebagai *original food* adalah zaman kerajaan besar di nusantara dinusantara sebelum kedatangan penjajah. Jenis hidangan yang populer diwarnai oleh ciri makanan yang dikukus, dibungkus daun pisang serta bahan baku utamanya adalah beras dan umbi-umbian. Jajan pasara dalam bentuk kukus adalah peninggalan masa lalu yang masih bisa dijumpai sampai saat ini.

Fase kedua, *multiculture food*, dimana hidangan sudah dipengaruhi oleh seni memasak para pendatang utamanya, Belanda, China dan Arab. Di beberapa pusat kota besar beredar jenis hidangan akkulturasi yang merupakan campuran hidangan lokal dengan belanda semacam bistik, sosis solo, bergedel atau rissole. Sementara di perpaduan antara antara budaya setempat dengan China menghasilkan hidangan peranakan. Beberapa hidangan yang masih populer semacam mi, siomay atau bakwan adalah makanan yang dibawa oleh pendatang China. Sementara itu pengaruh arab banyak tersa di perkampungan muslim. Hidangan yang khas semacam gulai merupakan contoh perpaduan tersebut.

Fase ketiga adalah kuliner kontemporer yang banyak dipengaruhi oleh industri makanan yang mengarah pada instan (*fast food*). Seni kuliner fase ini dikuasai oleh industri besar yang menyuplai makanan berupa gaya hidup yang instan, demikian juga dengan restoran besar multinasional memengaruhi cara hidangan dan makan. Pada fase ini kuliner tradisional kurang diminati karena propaganda barat yang telah mencoba menyeragam seni masak, cara menghidangkan dan cara makan.

Perkembangan kuliner di Indonesia diwarnai dengan ketiga fase tersebut yang sampai sekarang masih banyak peminatnya. Umurnya sudah puluhan bahkan ratusan tahun. Ada yang masih asli namun seiring perkembangan, masakan tradisional mengalami beberapa perubahan dan penyesuaian baik dari penampilan, komposisi, memasaknya, cara hidang bahkan menyantapnya.

Ruang Lingkup Kuliner

Ruang lingkup kuliner tidak hanya menyangkut seni memasak, tapi juga sebuah bisnis yang memerlukan manajerial agar bisa bertahan dan berkembang dari waktu ke waktu. Berbeda dengan konsep pemahaman dalam industri pangan, dalam kuliner lingkungannya lebih detail sehingga beberapa hal berikut perlu diperhatikan untuk memahami dunia kuliner itu sendiri.

Kuliner bisa terdiri atas, pertama cara memasak, didalamnya melibatkan variasi dan teknik memasak yang akan menghasilkan rasa, penampilan, dan bentuk yang bisa mengundang selera. Kedua cara

saji, merupakan seni menghadirkan masakan agar terlihat cantik dan menarik perhatian. Cara saji biasanya sangat lekat dengan pendukung makanan semacam seni mengukir buah, sayur atau piranti saji yang sesuai. Ketiga cara makan, cara makan setiap makanan sangat spesifik. Cara makan berbeda akan menghasilkan rasa yang berbeda pula. Beberapa komponen pelengkap semacam makanan pedamping, sambal, atau lalapan menjadi sangat penting. Teknik mencampur hidangan utama, pelengkap atau urutan menyantap makanan menjadi sangat penting karena akan menghasilkan rasa berbeda. Keunikan terletak pada paduan atau urutan menikmatinya. Keempat cara memilih bahan, merupakan salah satu teknik yang tidak boleh dilewatkan karena dengan memilih bahan yang cocok dan benar, maka hasil masakan menjadi sangat menarik dan sempurna. Kelima tujuan makan, merupakan bagian yang penting untuk diperhatikan karena beberapa masakan memiliki fungsi sendiri juga dalam konsumsi setiap hari. Bukan hanya menjadi pengisi perut tapi juga memiliki arti sosial dan relegius. Beberapa masakan dibuat untuk tujuan sosial misalnya untuk pesta, untuk tujuan ritual tradisional untuk perkawinan. Beberapa masakan terkadang diciptakan untuk mencapai fungsi kebersamaan dalam keluarga. Masakan yang demikian biasanya disantap bersama-sama. Dalam konteks ini, kuliner tidak hanya sekedar seni memasak tapi juga merupakan hasil nyata dari sebuah gaya hidup yakni bagian dari sebuah kebudayaan bangsa.

Sebagai sebuah teknik, bisa jadi tiap masakan memiliki keunikan tersendiri. Namun keragaman teknik tersebut selayaknya menghasilkan sebuah prosedur baku yang akan menjaga sustainable sebuah masakan. Sebuah manajemen unik perlu dipertimbangkan agar tiap masakann memiliki standard operating yang pasti sehingga hasil masakan cenderung stabil, tidak berubah-ubah. Karenanya manajerial masakan diperlukan mulai dari pemilihan bahan sampai cara makan.

METODELOGI PENELITIAN

Desain Penelitian

Menurut Sekaran dalam Zulganef (2008) mengungkapkan pengertian desain penelitian sebagai suatu rencana penelaah/penelitian secara ilmiah dalam rangka menjawab pertanyaan penelitian atau identifikasi masalah.

Dalam metode penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, dimana peneliti berusaha menggambarkan kondisi atau keadaan yang sebenarnya dengan cara mengumpulkan data dan informasi di lapangan dan menjelaskan dalam bentuk uraian tanpa menguji hipotesis atau membuat prediksi sebelumnya (Rakhmat. 1999).

Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau Indonesia. Desa ini berada di tepi sungai bokor yang mengalir dari tengah pulau Rangsang menuju selat hitam. Jarak tempuh perjalanan dari

Ibukota Kabupaten Kepulauan Meranti, Selatpanjang ke desa Bokor ditempuh sekitar 40 menit melalui jalur laut dengan menaiki kapal pompong. Rencana penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Oktober 2014 sampai dengan Januari 2015

Populasi dan Sampel

Populasi Penelitian

Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kuantitas atau karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2005). Dalam penelitian ini, populasi yang dimaksud adalah wisatawan yang pernah menikmati kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti.

Sampel Penelitian

Sampel adalah bagian dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi (Mardalis, 2010). Sampel pada penelitian ini adalah beberapa wisatawan yang pernah menikmati kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti. Berdasarkan populasi peneliti menggunakan teknik *accidental sampling*, yaitu teknik penentuan sampel yang berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data.

Karena adanya keterbatasan waktu, biaya dan tenaga yang

dimiliki oleh penulis serta singkatnya pelaksanaan acara, oleh karena itu penulis menetapkan jumlah sampel yang akan diambil sebanyak 50 orang. Kuesioner ini diisi oleh wisatawan yang pernah menikmati kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti.

Jenis Dan Sumber Data

Data Primer

Menurut silalahi (2010). Data primer adalah data yang dikumpulkan dari situasi aktual ketika peristiwa terjadi. Individual, kelompok fokus, dan satu kelompok responden secara khusus dijadikan peneliti sebagai sumber data primer. Jadi dalam penelitian ini data primer yang didapatkan adalah hasil data-data pada saat peneliti melakukan penyebaran kuesioner, wawancara dan observasi di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti. Selain itu, mewawancarai *key informant* yang gunanya untuk mendeskripsikan Kuliner Tradisional Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti, serta data-data lainnya yang dianggap berkaitan dengan penelitian yang berguna sebagai kelengkapan data.

Data Sekunder

Menurut silalahi (2010). Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan dari tangan kedua atau dari sumber-sumber lain yang telah tersedia sebelum penelitian dilakukan. Data sekunder yang digunakan untuk melengkapi penelitian ini adalah data pendukung dari data primer yang bukan

berasal dari narasumber secara langsung. Pada penelitian ini data sekunder didapatkan dari kepustakaan yaitu dengan cara mengumpulkan data untuk membandingkan antara teori-teori yang ada dengan situasi lapangan berdasarkan buku-buku penunjang maupun sumber-sumber tertulis lainnya seperti website dan internet..

Teknik Pengumpulan Data

Studi Pustaka

Dalam penelitian ini, penulis memperoleh data sekunder berdasarkan data-data yang didapat dari instansi terkait yaitu Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga, Kantor Desa Bokor dan Sanggar Bathin Galang.

Studi Lapangan

a) Kuesioner

Kuisisioner merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan memberikan atau menyebarkan daftar pertanyaan kepada responden dengan harapan memberikan respons atas daftar pertanyaan tersebut (Noor, 2012). Penyebaran kuisisioner ini akan ditujukan kepada sampel penelitian yang telah penulis tetapkan berdasarkan populasi peneliti menggunakan teknik *accidental sampling*.

b) Wawancara

Wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan berhadapan secara langsung dengan yang diwawancarai tetapi dapat juga diberikan daftar pertanyaan dahulu untuk dijawab pada kesempatan lain (Noor, 2012). Dalam penelitian ini penulis mewawancarai pihak-pihak yang berhubungan dengan masalah

penelitian terutama wisatawan, pengelola dan tokoh masyarakat.

c) Observasi

Observasi ialah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Observasi menjadi salah satu teknik pengumpulan data apabila sesuai dengan tujuan penelitian, direncanakan dan dicatat secara sistematis, serta dapat dikontrol keandalannya (reliabilitas) dan kesahihannya (validitasnya) (Husaini dan Purnomo, 2011). Adapun observasi dilakukan di kawasan Desa Wisata Bokor dengan tujuan untuk mengetahui kegiatan yang ada di Desa Wisata Bokor. Adapun pengamatan atau observasi yang dilakukan penulis adalah dengan metode pengamatan terlibat, dimana penulis terlibat langsung dalam kegiatan yang ada di kawasan Desa Wisata Bokor

d) Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan dokumentasi ialah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. (Husaini, 2011) Dalam Penelitian ini dengan mengumpulkan data-data berupa foto, serta dokumen pendukung penelitian lainnya.

Operasional Variabel

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Teknik Pengumpulan Data
Daya Tarik Kuliner Tradisional	Melihat Persiapan	1. bahan yang bersifat tradisional 2. didapat dari desa sekitar	Kuesioner Wawancara Observasi Dokumentasi
	Cara Membuat	1. menggunakan peralatan tradisional 2. cara membuat secara tradisional	
	Menyajikan	1. Cara menghidang 2. Tampilan Hidangan	
	Menyantap	1. cara menyantap secara tradisional 2. banyaknya hidangan yang dapat disantap	

Sumber : Pitana dan Diarta (2009)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Umum Responden

a. Berdasarkan Jenis Kelamin

Dari hasil penelitian tentang tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti dapat dilihat distribusi responden berdasarkan jenis kelamin sebagai berikut menunjukkan bahwa wisatawan yang berkunjung di Desa Wisata Bokor itu lebih banyak wisatawan yang berjenis kelamin laki-laki yang berjumlah 28 orang dengan persentase 56% dibandingkan dengan wisatawan yang berjenis kelamin perempuan yang berjumlah 22 orang dengan persentase 44%.

b. Berdasarkan Usia

Dari hasil penelitian tentang tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti dapat dilihat distribusi responden

berdasarkan usia menjelaskan bahwa sebagian besar wisatawan yang berkunjung di kawasan Desa Wisata Bokor adalah wisatawan yang berusia 19-25 tahun dengan persentase 38% sementara itu hanya sedikit bagi wisatawan yang berkunjung di Desa Wisata Bokor yang berusia di atas > 36 tahun dengan persentase 12% disusul dengan umur <18 tahun 16% dan umur 26-35 tahun 34%.

c. Berdasarkan Pekerjaan

Dari hasil penelitian tentang tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti dapat dilihat distribusi responden berdasarkan Pekerjaan menerangkan bahwa sebagian besar wisatawan yang berkunjung di Desa Wisata Bokor adalah mereka yang berkerja sebagai Wiraswasta dengan persentase 34%, selanjutnya pegawai swasta dengan persentase 30%, dan pegawai negeri 20% serta mahasiswa/pelajar 16%.

d. Berdasarkan Alamat Asal

Dari hasil penelitian tentang tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti dapat dilihat distribusi responden berdasarkan alamat asal, bahwa jumlah kunjungan wisatawan yang berasal dari dalam kabupaten merupakan wisatawan yang paling ramai dengan persentase 50% selanjutnya di wisatawan dari luar provinsi dan luar kabupaten dengan persentase 20% & 18% serta wisatawan luar negeri 12%.

Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Kuliner Tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti.

Berdasarkan dari hasil rekapitulasi tabel V.17 diatas dapat dilihat bahwa tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Kabupaten Kepulauan Meranti mempunyai 4 (empat) tahapan dalam mencoba kuliner tradisional yaitu tahap melihat persiapan, cara membuat, menyajikan dan menyantap:

1. Melihat persiapan, yang terdiri dari dua indikator yakni bahan yang bersifat tradisional dan didapat dari desa sekitar mendapatkan total skor sebesar 378 yang berada pada rentang nilai 343-423 dengan kriteria nilai Baik.
2. Cara membuat, yang terdiri dari dua indikator yakni menggunakan peralatan tradisional dan cara membuat secara tradisional mendapatkan total skor sebesar 343 yang

berada pada rentang nilai 343-423 dengan kriteria nilai Baik.

3. Menyajikan, yang terdiri dari dua indikator yakni cara menghidang dan tampilan hidangan mendapatkan total skor sebesar 347 yang berada pada rentang nilai 343-423 dengan kriteria nilai Baik.
4. menyantap, yang terdiri dari dua indikator yakni cara menyantap dan banyaknya hidangan yang dapat disantap mendapatkan total skor sebesar 409 yang berada pada rentang nilai 343-423 dengan kriteria nilai Baik.

Dari hasil ini, dapat dilihat bahwa tanggapan wisatawan terhadap mencoba kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor hampir semua dengan kriteria baik. Tapi ada dua indikator yang mendapat kriteria sedang saja pada tahap cara membuat dengan menggunakan peralatan tradisional dan pada tahap menyajikan dengan cara menghidang secara tradisional. Oleh karena itu agar tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional tersebut menjadi baik semuanya diperlukan upaya-upaya untuk mempertahankan dalam setiap menjamu wisatawan dari luar agar bisa menyuguhkan kuliner-kuliner tradisional yang memang khas di Desa Wisata Bokor dengan menggunakan peralatan tradisional dan menghidangkan kuliner tersebut secara tradisional agar tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor menjadi lebih baik.

PENUTUP

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan terkait tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Bahwa kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti berpotensi di jadikan sebagai daya tarik wisata karena memiliki beragam jenis kuliner tradisional.
- b. Bahwa tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti secara keseluruhan baik dimata responden, hal ini dikarenakan pada tahap melihat persiapan, cara membuat, menyajikan, dan menyantap mendapatkan nilai baik.
- c. Bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi tanggapan wisatawan terhadap kuliner yang ada di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti, Pengalaman yang pernah mereka rasakan sebelumnya saat menikmati kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor, dengan tampilan Hidangan kuliner yang menarik, serta harapan yang mereka inginkan dapat tercapai.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka penulis mencoba menyampaikan beberapa saran terkait tanggapan wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Wisata Bokor Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti:

- a. Untuk pengelola Desa Wisata Bokor yang menyediakan kuliner tradisional dalam proses pembuatan hendaknya menggunakan peralatan tradisional, agar bisa menjaga kekhasan kuliner tradisional tersebut serta cara menghidang kuliner tradisional harus menggunakan tata hidang yang tradisional seperti makan dilantai beralas tikar dan satu hidangan di peruntukan empat orang saja.
- b. Untuk Desa Bokor dan Pengelola Desa Wisata Bokor dan instansi yang terkait dalam penelitian ini, sebaiknya dilakukan lagi peningkatan tentang pemberdayaan sumber daya alam (SDA) di Desa Bokor ini seperti pertanian, perikanan maupun perkebunan untuk mendukung bahan-bahan yang bersifat tradisional yang dibutuhkan dalam penyajian kuliner tradisional.
- c. Untuk Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kepulauan Meranti perlu mengadakan penyuluhan akan sadar wisata kepada pihak-pihak yang berkaitan langsung dengan wisatawan seperti pengelola desa wisata, *tour guide*, masyarakat dan

lain-lainnya, karena selama ini penyuluhan akan sadar wisata sangat jarang dilakukan. Hal ini karena dengan diadakannya penyuluhan akan sadar wisata tersebut akan membuka pemikiran semua masyarakat tentang pariwisata, sehingga kedepannya dengan memberikan pelayanan yang lebih baik lagi kepada wisatawan agar pariwisata Di Kabupaten Kepulauan Meranti semakin maju untu kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- , Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta. PT. Elex Media Komputindo.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta. Rireka Cipta.
- Darmatoto, Argyo. 2009. *Pembangunan Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Surakarta. Sebelas Maret University Press.
- Idrus, Muhammad. 2009. *Metodelogi Penelitian Ilmu Sosial*. Yogyakarta. PT. GELORA AKSARA PRATAMA.
- Oei, Istijanto. 2009. *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Noviani, Nada. 2012. *Pola Kehidupan Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata*. Jakarta. Gramedia Pustaka
- Pendit, Nyoman S. 1994. *Ilmu Pariwisata 'Sebuah Pengantar Perdana'*. Jakarta. PT. Pradnya Paramita.
- Pitana, I Gde dan Diarta, I Ketut Surya, 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta. C.V Andi offset.
- Pitana, I Gde dan Gayatri, Putu. 2006. *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta. C.V Andi Offset.
- Prasetijo, Ristiyanti dan Jhon J.O.I Ihalauw. 2004. *Perilaku Konsumen*. Andi.Yogyakarta.
- Sunaryo, Bambang. 2013. *Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata Konsep dan aplikasinya di Indonesia*. Yogyakarta. GAVA MEDIA.
- Soekadijo, R. G, 1997. *Anatomi Pariwisata : Memahami Pariwisata sebagai Sistem linkage*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Setiadi, Elly M, Kama A. Hakam dan Ridwan Effendi. 2012. *Ilmu Sosial dan Dasar Budaya*. Jakarta. Kencana
- Suwantoro, Gamal. 1997. *Dasar Dasar Pariwisata*. Yogyakarta. C.V Andi Offset.
- Tumanggor, Rusmin, Kholis Ridho, dan Nurochim. 2010. *Ilmu Sosial dan Dasar Budaya*. Jakarta. Kencana.
- Wardiyanta. 2006. *Metodelogi Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta. C.V Andi Offset.