

TINGKAT PENERIMAAN WISATAWAN ASING TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL BALI

Putu Velyniawati¹, Ni Made Dewantari², I Made Suarjana³

¹Alumni Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar

^{2,3}Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar

Abstract. Bali is the icon of tourism in Indonesia in the eyes of the world. Gastronomy is one of the local culture has an important role because the food also could be a center of tourist experience. But the fact that there are now even traditional Balinese food has not been served in a restaurant as well as the utilization of traditional food of Bali as a tourist attraction has not been optimal. The purpose of this study was to determine the level of acceptance of foreign tourists to the traditional food in Ubud, Gianyar. The experiment was conducted at three restaurants in Ubud, Gianyar against 60 foreign tourists. Data acceptance level of food based on taste, color, and serving, dikumpulkan with interview and comstok. Data receipt of food based on taste and color of processed then grouped loves, likes, and dislikes. Data revenues based on the portion classified less food, sufficient, and more. The results showed as much as 66.7% tourists stated very happy with the taste of traditional Balinese food, 53.3% said very like the color of the food and 95% said enough with the portions served. Nutrient content analysis results showed a 61.7% acceptance rate based nutrients are good. Thus the level of acceptance of foreign tourists to the traditional Balinese food is good.

Keywords: Level of Acceptance, Food Traditional Bali, Foreign Tourists

Bali merupakan pusat wisata Indonesia dan juga salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal para wisatawan karena banyak memiliki potensi alam yang sangat indah dan adat kebudayaannya yang unik. Seiring semakin berkembangnya tuntutan wisatawan dan semakin meningkatnya persaingan di antara daerah tujuan wisata, kebudayaan lokal menjadi salah satu kekuatan yang berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan. *Gastronomi* (tata boga) mempunyai peran penting dalam hal ini karena makanan dapat menjadi salah satu pusat pengalaman wisatawan yang juga merupakan identitas penting pada masyarakat era pascamodern.

Bahkan tidak sedikit wisatawan yang melakukan kunjungan ke suatu daerah tujuan wisata dengan motivasi utama untuk menikmati makanan dan minuman setempat. (Universitas Udayana, 2009) Makanan tradisional Indonesia bukan hanya sekedar berfungsi untuk memenuhi kebutuhan fisik, akan tetapi juga berfungsi sebagai sumber gizi yang mengandung unsur obat-obatan dan perawatan kecantikan yang sulit dijumpai pada makanan nasional lainnya yang telah diterima secara internasional selama ini. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki keunikan dari segi cita rasa dan penggunaan bumbu adalah makanan tradisional Bali. Makanan tradisional Bali yang secara harafiah sudah berkembang

sejak masuknya Agama Hindu di Bali, telah menjadi makanan asli Bali, bukan saja untuk masyarakatnya, tetapi juga secara religius diperuntukkan bagi para Dewa-Dewi sesuai kepercayaan mereka. Wisatawan mancanegara (wisman) akan menikmati suguhan dengan jenis olahan, jenis makanan, jenis penghidangan dan jenis bumbu (basa) dan rasa yang sangat unik, sehingga dapat memberikan kepuasan terhadap rasa dan kebutuhan gastronomi mereka dan menjadi kenangan sehingga tujuan mereka ke-Bali bukan saja karena keindahan alam, namun juga karena kuliner yang mempesona dan beragam. Namun demikian kenyataan yang ada sekarang ini justru makanan tradisional Bali tidak begitu banyak disajikan di restoran. Hasil survey program magister kajian pariwisata Universitas Udayana tahun 2003 menunjukkan bahwa makanan tradisional lokal sebagai salah satu daya tarik wisata, akan tetapi pada kenyataannya pemanfaatan makanan tradisional lokal sebagai daya tarik wisata sangatlah rendah. (Universitas Udayana, 2009)

Berdasarkan hasil pengamatan awal pada beberapa restoran di Ubud dari menu yang ditawarkan di beberapa restoran yang berlokasi di kawasan Ubud, variasi jenis makanan lokal/khas Bali yang ditawarkan masih belum begitu banyak atau belum bisa menjadi tuan rumah di daerahnya sendiri. Restoran lebih banyak menawarkan menu makanan asing dibandingkan dengan menu makanan Bali. Padahal ada banyak variasi menu tradisional Bali yang bisa ditawarkan

kepada tamu yang berkunjung ke Bali. Hal ini tentunya tidak sesuai dengan harapan pemerintah yang dituangkan melalui Perpres Nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal, dimana salah satu instansi yang didorong untuk memberikan dukungan adalah Departemen Pariwisata dan Kebudayaan serta Departemen Perhubungan yang meminta kepada hotel/restoran/maskapai penerbangan untuk menyajikan/menyediakan olahan pangan lokal atau makanan nusantara kepada para pelanggan. Dari uraian di atas, beberapa faktor penyebab makanan tradisional Bali kurang diminati adalah dari segi kualitasnya yang belum sama seperti makanan barat. Kualitas makanan ini terkait dengan nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Untuk itu peneliti tertarik untuk mengetahui tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap makanan tradisional Bali berdasarkan rasa, warna, porsi dan zat gizi.

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan di tiga restoran makanan tradisional Bali di daerah Ubud, Gianyar yaitu Restoran Bendega, Bumbu Bali dan Warung Babi Guling Ibu Oka, dengan pertimbangan Ubud merupakan daerah pariwisata terkenal di

Bali yang banyak dikunjungi oleh wisatawan asing; mengedepankan wisata budaya termasuk budaya kuliner makanan tradisional Bali; Ubud merupakan kawasan dengan restoran penyedia Makanan Tradisional Bali lebih banyak dibandingkan dengan daerah lain (Dinas Pariwisata Provinsi Bali, 2012).

Populasi dalam penelitian ini adalah semua wisatawan asing yang berkunjung dan makan ke Restoran Bendega, Restoran Bumbu Bali dan Restoran Warung Babi Guling Ibu Oka di Ubud. Sampel diambil dengan *consecutive sampling* yaitu pemilihan sampel dengan menetapkan subjek yang memenuhi kriteria penelitian, dengan kurun waktu penelitian untuk masing-masing restoran adalah 3 hari dalam seminggu selama 3 minggu. Besar sampel adalah 60 orang.

Data yang dikumpulkan meliputi data identitas sampel dan tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap makanan tradisional Bali. Data identitas sampel dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner. Data penerimaan makanan berdasarkan rasa dan warna dikumpulkan dengan wawancara dibantu dengan kuesioner, selanjutnya diolah dengan cara dikelompokkan sesuai tingkat kesukaan (sangat suka, suka, tidak suka). Data penerimaan makanan berdasarkan porsi dikumpulkan dengan wawancara dengan bantuan kuesioner, selanjutnya data diolah dan dikelompokkan kurang, cukup, dan lebih. Data tingkat penerimaan berdasarkan zat gizi dikumpulkan dengan

metode chomstok (metode taksiran visual) berdasar atas makanan yang dapat dihabiskan oleh sampel dan sisa makanan dikategorikan menjadi 5 yaitu : 0 : jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi), 1 : jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi), 2 : jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi), 3 : jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi) dan 4 : jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%). (Comstock, 1991).

Hasil pengumpulan data makanan yang dihabiskan oleh sampel dihitung kandungan zat gizinya menggunakan program *nutrisurvey 2007*. Data zat gizi tersebut dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan (AKG) 2013. Tingkat penerimaan wisatawan berdasarkan zat gizi makanan dikategorikan Baik bila $\geq 80\%$, Kurang bila 51-79% dan Buruk bila $< 51\%$ (Gibson, 2005).

Hasil dan Pembahasan

Gambaran umum lokasi penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Restoran Bendega, Bumbu Bali dan Warung Babi Guling Ibu Oka. Restoran Bendega terletak di depan pasar Ubud. Restoran ini mempunyai konsep *tradisional food* dengan menu utama meliputi: bebek betutu, ayam betutu, gurami santan kemangi, ayam goreng/ panggang bumbu Bali dengan sayur Urab (ditambah sambal matah, sambal tomat dan sambal cabai), bebek goreng/panggang bumbu Bali

dengan sayur urab (ditambah sambal matah, sambal tomat dan sambal cabai), gurami goreng/ panggang bumbu Bali dengan sayur urab (ditambah sambal matah, sambal tomat dan sambal cabai), sate lilit ayam, sate babi, pepes ikan bumbu Bali, sup ikan tradisional Bali.

Restoran Bumbu Bali terletak di Jalan Suweta no 1 Ubud. Menu makanan tradisional Bali yang disajikan meliputi: betutu platter (daging bebek yang di oven tradisional dengan bumbu khas dari Ubud), sate platter (sate serapah bumbu Bali dengan daging babi), siap base kalas (ayam dengan bumbu pedas dan bersantan), ayam pelalah (ayam suir dengan bumbu yang tajam yaitu cabai dan jeruk purut), gadagan mebase Bali (paha katak dengan bumbu Bali yang bersantan), sambal goreng udang (sambal udang yang dibuat dengan bumbu Bali, daun jeruk dan santan), tuna sambal matah (tuna panggang dengan bumbu potongan cabai, bawang, jeruk lemon, jahe) dan lawar.

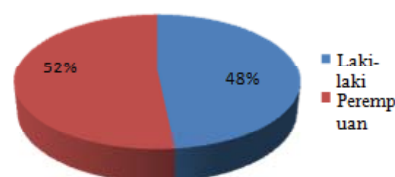
Restoran “Warung Babi Guling Ibu Oka” merupakan restoran dengan konsep warung yang menghadirkan jenis menu makanan khas Bali yaitu Babi Guling. Penelitian dilakukan di Restoran Warung Babi Guling Ibu Oka 2 yang terletak di jalan Raya Teges, Peliatan, Ubud karena penjualan yang lebih tinggi dibandingkan cabang yang lain. Menu yang disajikan di Restoran Warung Babi Guling Ibu Oka adalah babi guling yang terdiri dari: kulit dan daging babi guling, daging babi goreng tepung, sosis panggang (babi), sayuran

(kacang panjang, pepaya dan kelapa), sup babi (kentang, wortel, buncis dan daging babi) dan sup labu bumbu Bali.

Karakteristik subyek penelitian

Jenis Kelamin

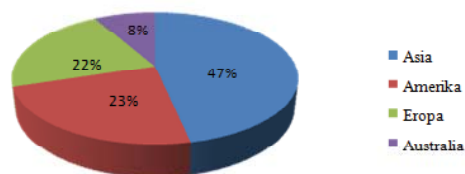
Karakteristik wisatawan berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1
Karakteristik Wisatawan Asing berdasarkan Jenis Kelamin

Asal Negara

Karakteristik wisatawan berdasarkan asal negara dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2
Karakteristik Wisatawan Asing Berdasarkan Asal Negara

Wisatawan dari Asia menjadi pengunjung terbanyak karena bulan Mei merupakan bulan liburan di Negara China, Hongkong dan beberapa Negara Asia lainnya.

Tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap makanan tradisional Bali

Daya terima terhadap makanan dapat diketahui melalui uji penerimaan, salah satunya uji hedonik. Uji ini mengemukakan tanggapan seseorang tentang senang atau tidaknya terhadap kualitas makanan yang dinilai (Hardinsyah et al. 1988).

Salah satu cara menilai kualitas makanan adalah dari segi rasa dan warna. Berdasarkan hasil penelitian sebagian besar wisatawan asing yaitu sebanyak 40 orang (66,7%) menyatakan sangat suka terhadap rasa makanan tradisional Bali dan 20 orang (33,3%) menyatakan suka. Tidak ada yang menyatakan tidak suka terhadap makanan tradisional Bali. Hal ini sesuai dengan persepsi wisatawan asing yang sebagian besar menyatakan setuju bahwa makanan tradisional Bali memiliki rasa yang enak dan warna yang menarik. Rasa enak dan warna yang menarik dari makanan tradisional Bali yang disajikan menurut Wirakusumah (1990) yang dikutip oleh Mulyaningrum (2007). Kesukaan terhadap makanan didasari oleh sensorik, sosial, psikologi, agama, emosi, budaya, kesehatan, ekonomi, cara persiapan dan pemasakan makanan, serta faktor-faktor terkait lainnya. Salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan berdasarkan rasa adalah citarasa bumbu makanan tradisional Bali yang disajikan di restoran bernuansa pedas (*spicy*).

Berdasarkan asal negara sebagian besar menyatakan sangat suka terhadap rasa makanan tradisional Bali yaitu berasal dari Asia (China, Hongkong, Singapore, dan India). Beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan berdasarkan Khumaidi (1994) dalam Ratnasari (2003) adalah faktor internal yaitu kondisi psikis seseorang salah satunya adalah kebiasaan makan.

Bali merupakan bagian dari Kepulauan Indonesia yang berada di Benua Asia dimana jenis, rasa yaitu rempah-rempah yang dipergunakan dan warna masakan ada persamaan antar negara-negara di Asia terutama India, China, Hongkong dan Singapore. Sehingga kunjungan wisatawan asing yang berasal dari Asia lebih mudah dan tertarik untuk mengonsumsi makanan tradisional Bali karena kebiasaan makan-makanan yang menggunakan banyak rempah-rempah di negaranya.

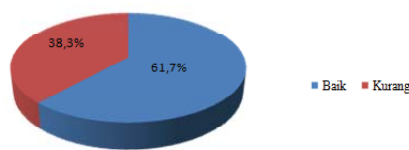
Tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap warna makanan tradisional Bali menunjukkan sebanyak 32 orang (53,3%) menyatakan sangat suka pada warna makanan tradisional Bali dan 28 orang (46,7%) menyatakan suka.

Tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap porsi makanan tradisional Bali menunjukkan sebagian besar wisatawan yaitu 57 orang (95,0%) menyatakan porsi makanan tradisional Bali yang disajikan adalah cukup dan 3 orang (5%) menyatakan lebih. Ketiga wisatawan yang menyatakan porsi lebih adalah wisatawan perempuan. Pernyataan lebih terhadap porsi makanan tradisional Bali sebanyak dua wisatawan dari Asia dan satu wisatawan dari Amerika.

Tingkat penerimaan wisatawan asing berdasarkan kandungan zat gizi makanan tradisional Bali seperti pada tabel 1.

Tabel 1
Tingkat Penerimaan Wisatawan Asing terhadap Kandungan Gizi Makanan Tradisional Bali

Tingkat Penerimaan	Min	Maks	Rata-rata
Energi (kkal)	248,3	994,8	563,1
Protein (gr)	8,9	74,5	41,9
Lemak (gr)	2,3	53,5	22,6
Karbohidrat (gr)	14,3	120,3	46,5



Gambar 4
Tingkat Penerimaan Wisatawan Asing terhadap makanan Tradisional Bali Berdasarkan Zat Gizi

Pada gambar 4 terlihat, sebagian besar (61,7%) tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap makanan tradisional Bali berdasarkan zat gizi adalah baik.

Menurut [Sunita \(2001\)](#), makanan yang dipilih dengan baik akan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Pengumpulan data pada tiga restoran yaitu pada saat wisatawan makan siang dan makan malam. Pada makan siang dan malam sekitar 30% kecukupan energi terpenuhi. Angka kecukupan energi sehari rata-rata untuk kelompok umur 30-49 tahun sekitar 2150 kkal untuk perempuan dan 2625 kkal untuk laki-laki (Menkes RI, 2013). Jadi untuk makan siang dan malam kecukupan energi sekitar 645 kkal untuk perempuan dan 788 kkal untuk laki-laki.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi energi di tiga restoran tersebut 563,1 kkal, masih kurang dari kecukupan karena porsi dari masing-masing makanan tradisional Bali berbeda-beda di setiap restoran dan asupan masing-masing wisatawan berbeda. Asupan dinilai dari porsi yang dapat dihabiskan oleh wisatawan asing dengan rata-rata dapat menghabiskan 75% lebih dari porsi yang disediakan.

Daya terima terhadap makanan secara umum juga dapat dilihat dari jumlah makanan yang habis dikonsumsi. Daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi. Berdasarkan hasil penelitian daya terima sebagian besar wisatawan menyatakan bahwa porsi yang disediakan adalah cukup, artinya tidak berlebihan dan tidak juga kurang. Hal ini sesuai dengan persepsi wisatawan yang sebagian besar juga menyatakan bahwa Makanan Tradisional Bali memiliki porsi yang cukup yaitu makanan yang disajikan habis dikonsumsi $\geq 80\%$. (Gibson, 2005).

Berdasarkan hasil pengamatan pada beberapa restoran di Ubud dari menu yang ditawarkan di beberapa restoran yang berlokasi di kawasan Ubud, variasi jenis makanan lokal/khas Bali yang ditawarkan belum begitu banyak. Restoran lebih banyak menawarkan menu makanan asing dibandingkan dengan menu makanan Bali. Padahal ada banyak variasi menu tradisional Bali yang bisa ditawarkan

kepada tamu yang berkunjung ke Bali. Hasil penelitian pada tiga restoran yakni di Restoran Bendega, Restoran Bumbu Bali dan Restoran “Warung Babi Guling Ibu Oka” menyatakan bahwa tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap Makanan Tradisional Bali adalah dapat diterima dengan baik, dari segi rasa, warna, porsi dan zat gizi.

Simpulan

Hal yang dapat disimpulkan dari hasil penelitian ini adalah: 1) Sebagian besar wisatawan asing (66,7%) menyatakan sangat suka terhadap rasa Makanan Tradisional Bali; 2) Lebih dari separuh wisatawan asing (53,3%) menyatakan sangat suka terhadap warna Makanan Tradisional Bali; 3) Sebagian besar wisatawan asing (95%) menyatakan porsi makanan tradisional Bali yang disajikan adalah cukup; dan 4) Sebagian besar (61,7%) tingkat penerimaan wisatawan asing terhadap makanan tradisional Bali berdasarkan zat gizi adalah baik.

Daftar Pustaka

Anonime, 2013, Makanan Khas Bali (online), available at: <http://jenis.makanan.tradisional.blogspot.com/2013/02/makanan-khas-bali.html> (2013, 20 November)

Anonim, 2009 the Indonesian journal of clinical nutrition (online), available at: http://__www.ijcn.or.id/index.php?option=com (2013, 20 November)

BPS, Prov. Bali (2013),Perkembangan Pariwisata dan Transportasi Nasional 2013 (online), available at: www.bps.go.id/brs_file/pariwisata_01jul13.pdf (2013, 20 November)

Almatsier, S., Jus’at, I & Akmal. 1992. *Peresepsi Pasien Terhadap Makanan Di Rumah Sakit (Survey Pada 10 Rumah Sakit Di DKI Jakarta*. Dalam *Gizi Indonesia* 17(1/2): 87-96.

Almatsier. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Dinas pariwisata provinsi bali. 2012. Direktori 2012 (hotel, rumah makan, restoran, biro perjalanan, kawasan, obyek wisata, wisata tirta, pramuwisata). Dinas pariwisata: Bali

Gibson, R. S. 2005. *Principles of Nutritional Assessment. Second Edition*. Oxford University Press Inc, New York.

Menkes RI. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa*. Jakarta: Indonesia

Perpres Nomor 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 95/HK.103/MPT-87

Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Pemasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.

Nursalam, 2001, *Pendekatan Praktis Metodologi Riset Keperawatan*, Jakarta: CV Sagung Seto.

Nursalam, & Siti P., 2001, *Pendekatan Praktis Metodologi Riset Keperawatan*, Jakarta: VC Sagung Seto.

- Nursalam, 2003, *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan Pedoman Skripsi Tesis dan Instrumen Penelitian Keperawatan*, Jakarta: Salemba Medika.
- Nursalam, 2008, *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*, Edisi 2, Jakarta: Salemba Medika
- Rahayu, 1998, *Uji Organoleptik Hedonik*, available at <http://www.gobokee.org/uji-organoleptik-rahayu-1998/> (2013, 20 November)
- Ratnasari L. 2003. *Daya terima makanan dan tingkat konsumsi energi-protein pasien rawat inap penderita penyakit dalam di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Cilacap [skripsi]*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Universitas Udayana, 2009, *Gambaran hotel dalam mengembangkan makanan tradisional bali (online)*, available at: http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf_thesis/unud-331-1390956027-tesis%20final.pdf (2013, 20 November)