

MAKANAN KHAS JAWA (BEBEK GORENG) SEBAGAI SALAH SATU DAYA TARIK WISATA KULINER DI KOTA PALEMBANG PADA RM BEBEK GENDUT

M. Bambang Purwanto

STKIP Muhammadiyah Pagaram
Email: m.bambangpurwanto@gmail.com

ABSTRACT

In writing this report, the writer obtains data from the object research its RM Bebek Gendut Palembang which addressed at Nyoman Ratu street No.1771 Palembang. The purpose of this research is to find out how RM Bebek Gendut serves customers who visit and ensure customers are satisfied with the menu that is served so that it becomes one of the culinary tourism attractions in the city of Palembang. The method used in analyzing data is a qualitative method. The results of this research are about the taste of the food, the procedures for promotion, the services used, and the obstacles that often occur during the sales process and how the role RM Bebek Gendut as one of the culinary tourism attractions in the city of Palembang. RM Bebek Gendut quite an important role in the presentation of Javanese cuisine in the city of Palembang, but due to the lack of attention from the management, RM Bebek Gendut not widely known in the city of Palembang. The lack of maintenance and expansion of sales branches is a factor that is less developed culinary industry. This is very influential in increasing revenue turnover and less attractive to visitors.

Keywords: cuisine, tourist attraction, culinary tour

ABSTRAK

Dalam menulis laporan ini, penulis memperoleh data dari objek penelitian yaitu RM Bebek Gendut Palembang yang beralamatkan di Jalan Nyoman Ratu No.1771 Palembang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana RM Bebek Gendut melayani pelanggan yang berkunjung dan memastikan pelanggan merasa puas dengan menu yang dihidangkan sehingga menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di kota Palembang. Metode yang digunakan dalam menganalisa data adalah metode kualitatif. Adapun hasil dari penelitian ini adalah mengenai tanggapan cita rasa makanan menurut pelanggan, tata cara berpromosi, pelayanan yang digunakan serta hambatan yang sering terjadi pada saat proses penjualan dan bagaimana peranan RM Bebek Gendut sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner di kota Palembang. Sebagai salah satu objek wisata kuliner di kota Palembang RM Bebek Gendut cukup berperan penting dalam penyajian makanan khas Jawa di kota Palembang, namun di karenakan kurangnya perhatian dari pihak pengelola, RM Bebek Gendut belum dikenal luas di kota Palembang. Kurangnya pemeliharaan dan perluasan cabang penjualan menjadi faktor kurang berkembangnya industri kuliner ini. Hal ini sangat berpengaruh dalam peningkatan omset pendapatan dan kurang menarik pihak pengunjung.

Kata Kunci : Makanan khas, daya tarik wisata, wisata kuliner

Pendahuluan

Latar Belakang

Pariwisata memegang peranan penting dalam menunjang perekonomian daerah dengan tetap melestarikan nilai-nilai budaya. Dari kegiatan itu, ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian dalam pengembangan pariwisata. Salah satunya memunculkan dan menata destinasi/destinasi pariwisata baru harus ditunjang pembangunan sektor kepariwisataan berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini harus dapat dijadikan momentum dalam upaya menggali semangat solidaritas dan kebersamaan untuk membangun industri pariwisata yang lebih baik sebagai wujud tanggung jawab bersama. Lebih jauh lagi, apresiasi masyarakat terhadap pentingnya peran industri pariwisata dalam membangun perekonomian daerah melalui kesadaran diri sendiri untuk senantiasa menggali, menumbuhkan, dan melestarikan nilai-nilai budaya daerah sebagai aspek penting Dalam membangun pariwisata. Pesat

nya perkembangan ekonomi di Indonesia tentunya sangat berpengaruh di dunia industri, salah satu industri yang sedang berkembang saat ini adalah industri kuliner. Dari segi kuliner Indonesia memiliki beraneka ragam jenis olahan kuliner. Setiap provinsi memiliki makanan khas tersendiri, penyajian makanan memiliki banyak cara yang dikemas untuk menarik minat konsumen, di mulai dari rumah makan hingga restoran berkelas yang memiliki konsep tersendiri dalam penyajian makanan yang dijual.

Dalam industri kuliner untuk memenuhi kebutuhan pelanggan, diperlukan sistem pelayanan yang baik, makanan yang disajikan enak serta terjaga kebersihannya, kecepatan pelayanan, dan harga jual yang mampu dijangkau oleh berbagai kalangan. Hal ini merupakan poin penting, mengingat pada saat ini industri kuliner adalah industri yang sedang berkembang dan dari perkembangan ini tentunya membuat persaingan yang ketat antar penyedia industri kuliner. Kesan

positif dari pelanggan yang menilai akan menjadi nilai tambah dan menentukan apakah usaha kuliner tersebut akan berkembang di kemudian hari untuk sebuah industri kuliner.

Rumah makan adalah industri kuliner yang diminati oleh berbagai kalangan, rumah makan menyediakan berbagai macam hidangan dan didalam rumah makan tersebut terdapat satu menu favorit yang menjadi ciri khas rumah makan tersebut.

Menurut Ninemeier dan Hayes (2006), Restoran atau rumah makan adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk di dalamnya adalah penjualan makanan / minuman kepada individu - individu dan tamu – tamu dalam kelompok kecil.

Kota Palembang adalah sebuah kota besar di pulau Sumatera, di dalam kota ini industri kuliner rumah makan dan restoran sedang berkembang sangat pesat, dan persaingan pun semakin ketat, penyedia industri kuliner harus berfikir cerdas dan tepat jika ingin membuka usaha kuliner. Untuk membuat sebuah usaha kuliner yang dapat menarik minat masyarakat, rumah makan dengan konsep olahan bebek merupakan hal yang masih awam dan belum dikenal luas bagi sebagian masyarakat. Padahal makanan dari olahan bebek dapat dijadikan makanan yang lezat dan sangat menggugah selera makan dan tentu nya harga dapat dijangkau oleh berbagai kalangan. Di Kota Palembang ada beberapa rumah makan yang memiliki konsep menu olahan bebek telah sukses meraup keuntungan dari industri kuliner ini salah satu nya adalah **RM Bebek Gendut**. berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk menulis judul “**MAKANAN KHAS JAWA (BEBEK GORENG) SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KOTA PALEMBANG PADA RM BEBEK GENDUT**”. Penulis melakukan penelitian di RM Bebek Gendut untuk melakukan pengamatan dengan cara memberikan pelayanan yang baik buat pelanggan dan menyajikan makanan yang lezat sehingga menu olahan bebek pada rumah makan ini, dapat dikenal ,diterima dan dapat dijadikan sebagai makanan favorit oleh masyarakat kota Palembang yang datang berkunjung ke RM Bebek Gendut.

Tinjauan Pustaka

Definisi Wisata Kuliner

Menurut Heriawan (2004) Wisata adalah suatu kegiatan yang bersifat bersenang-senang (*Leisure*) yang ditandai dengan mengeluarkan uang atau melakukan kegiatan yang sifatnya konsumtif. Sedangkan Kuliner berarti masakan atau makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah

perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Masa perjalanan yang tergolong dalam definisi wisata adalah tidak kurang dari 24 jam dan tidak lebih dari tiga bulan, serta tidak dalam rangka mencari pekerjaan. Kegiatan wisata tidak hanya dilakukan secara perorangan, melainkan juga dikelola secara profesional dan dilakukan secara berkelompok. Menurut sebuah artikel di media elektronik (internet) orang yang melakukan kegiatan wisata disebut wisatawan. wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan dalam waktu tertentu untuk bersenang-senang, istirahat, melewati liburan, mengunjungi objek-objek wisata, berobat, berdagang, olahraga, ziarah, mengunjungi keluarga, atau mengikuti konferensi.

Jenis Wisatawan

Menurut Marpaung (2012:10) menjelaskan Wisatawan terbagi menjadi tiga yaitu :

Wisatawan Nusantara: Wisatawan Nusantara ialah penduduk Indonesia yang melakukan perjalanan di wilayah teritorial Indonesia bukan untuk bekerja atau sekolah dengan jangka waktu kurang dari 6 bulan ke Objek wisata komersial (bertransaksi).

Wisatawan Mancanegara: Wisatawan Mancanegara ialah seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan di luar negara asalnya, selama kurang dari 12 bulan pada suatu destinasi tertentu, dengan tujuan perjalanan tidak untuk bekerja atau memperoleh penghasilan.

Pengunjung: Pengunjung (Pelancong) ialah Penduduk Indonesia yang melakukan perjalanan ke objek wisata komersial selama satu hari (pulang - pergi) tanpa menginap di akomodasi komersial. (Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia; www.budpar.go.id)

Perkembangan Wisata Kuliner di Indonesia

Apabila ditarik mundur ke masa lampau, potensi kuliner Indonesia memang sudah sangat kaya. Indonesia sudah sejak lama terkenal sebagai sumber rempah-rempah yang sangat beragam, sehingga dapat menciptakan variasi sajian masakan yang kaya cita rasa. Pada permulaan abad ke-16 bangsa Portugis berhasil menguasai Indonesia untuk mencari rempah-rempah dan memperkenalkan rempah-rempah Indonesia ke Eropa hingga mendorong bangsa lainnya seperti Belanda datang ke Indonesia untuk mencari rempah-rempah di Indonesia. Kondisi ini secara tidak langsung mempengaruhi perkembangan makanan di Indonesia. Banyak pengaruh negeri Eropa masuk ke suatu daerah sehingga tercipta makanan tradisional yang memiliki unsur negara Eropa. Saat Perang Dunia I terjadi, pasokan bahan baku utama makanan dari Belanda terputus dan menyebabkan orang-orang Belanda yang ada di Indonesia mulai mencoba makanan Indonesia yang kemudian berkembang menjadi menu yang disebut *Rijsttafel*. Pada dasarnya *Rijsttafel* bukan sebuah nama makanan, melainkan cara makan yang

memiliki arti sederhana yakni “meja nasi”. *Rijsttafel* merupakan bentuk dari penggabungan dua budaya, metode penyajian ala bangsawan Eropa bersanding dengan sajian masakan nusantara yang bisa mencapai 40 jenis makanan dalam satu meja.

Menu-menu yang biasa disajikan adalah Nasi Goreng, Rendang, Opor Ayam, dan Sate yang dilengkapi dengan Kerupuk dan Sambal. Meski populer di Belanda dan luar negeri, saat ini *Rijsttafel* jarang ditemukan di Indonesia. Salah satu restoran yang konsisten menyajikan berbagai menu dengan konsep *Rijsttafel* hingga saat ini adalah Restoran Oasis di Jakarta yang berdiri sejak 1968.¹⁶ Di tahun 1960-an dan 1970-an, perkembangan dunia kuliner Indonesia dari sisi pendidikan mulai berkembang dengan berdirinya beberapa lembaga pendidikan tinggi bidang kuliner. Salah satunya adalah Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (STPB) yang bermula dari didirikannya Sekolah Kejuruan Perhotelan (SKP) pada tahun 1959. Di bawah naungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Di akhir tahun 1980-an, pengawasan terhadap produk makanan dan minuman di Indonesia mulai mendapat sorotan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) terkait dengan kepastian halal tidaknya produk-produk tersebut. Hal ini dikarenakan kondisi di mana Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam. Berkaitan dengan hal itu, pada tahun 1989, MUI mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) sebagai lembaga sertifikasi halal di Indonesia.¹⁸ Popularitas masakan tradisional Indonesia sempat menurun namun kembali bangkit di awal tahun 2000-an saat posisi makanan dan minuman yang merupakan sebuah kebutuhan dasar manusia mulai bergeser bagi sebagian besar masyarakat Indonesia.

Produk makanan dan minuman mulai menjadi bagian dari gaya hidup baru beberapa kalangan masyarakat dan berubah menjadi sebuah industri kuliner yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pokok manusia, namun juga memenuhi kebutuhan lainnya seperti kebutuhan bersosialisasi maupun mengaktualisasikan diri. Jakarta dan Bandung merupakan kota-kota yang mengalami perkembangan industri kuliner sangat pesat. Pertumbuhan rumah makan atau restoran di kedua kota tersebut meningkat tinggi dan menjadi daya tarik tersendiri untuk dikunjungi sebagai objek wisata. Jack D. Ninemier. David K. Hayes Tren (2016) mengatakan Wisata Kuliner yang dipopulerkan oleh sebuah tayangan televisi dengan judul yang sama pada tahun 2005 semakin mengangkat potensi dunia kuliner Indonesia. Bondan Winarno, sang pembawa acara tersebut pun mampu menarik minat masyarakat untuk semakin dekat dengan kuliner khas Indonesia. Perkembangan kuliner di Indonesia tidak bisa

dipisahkan dari peran media. Sebagai lembaga sertifikasi halal di Indonesia.¹⁸ Popularitas masakan tradisional Indonesia sempat menurun namun kembali bangkit di awal tahun 2000-an saat posisi makanan dan minuman yang merupakan sebuah kebutuhan dasar manusia mulai bergeser bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Produk makanan dan minuman mulai menjadi bagian dari gaya hidup baru beberapa kalangan masyarakat dan berubah menjadi sebuah industri kuliner yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pokok manusia, namun juga memenuhi kebutuhan lainnya seperti kebutuhan bersosialisasi maupun mengaktualisasikan diri. Jakarta dan Bandung merupakan kota-kota yang mengalami perkembangan industri kuliner sangat pesat. Pertumbuhan rumah makan atau restoran di kedua kota tersebut meningkat tinggi dan menjadi daya tarik tersendiri untuk dikunjungi sebagai objek wisata. Tren Wisata Kuliner yang dipopulerkan oleh sebuah tayangan televisi dengan judul yang sama pada tahun 2005 semakin mengangkat potensi dunia kuliner Indonesia. Bondan Winarno, sang pembawa acara tersebut pun mampu menarik minat masyarakat untuk semakin dekat dengan kuliner khas Indonesia. Perkembangan kuliner di Indonesia tidak bisa dipisahkan dari peran media.

Wisata Kuliner di Kota Palembang

Kota Palembang merupakan kota besar di Pulau Sumatera, dari segi wisata kuliner kota Palembang terus mengembangkan beragam aneka kuliner, mulai dari variasi jenis kuliner terbaru hingga modifikasi kuliner lama menjadi kuliner modern. Palembang sendiri sebagai kota yang sedang pesat mengembangkan potensi wisatanya juga memiliki makanan khas yang sangat beragam dan pastinya enak juga lezat. Tidak lengkap bila anda para wisatawan berkunjung ke Kota Palembang tanpa mencicipi makanan khas dari Kota Palembang. Makanan khas dari Kota Palembang yang paling terkenal pastinya adalah pempek yaitu suatu makanan dari olahan ikan, para wisatawan yang berkunjung ke Palembang pastinya pertama kali yang ingin dicicipi adalah pempek, akan tetapi tidak semua wisatawan yang berkunjung membawa uang yang berlimpah sehingga saat memilih tempat kuliner pertimbangan utama mereka adalah harga yang harus pas di kantong mereka. Selain pempek sebagai makanan khas nya, kota Palembang juga mempunyai wisata kuliner yang beragam, mulai dari makanan khas berbagai daerah, makanan modern yang kekinian, hingga makanan olahan dari luar negeri pun ada di kota Palembang.

Wisata Kuliner Sebagai Daya Tarik Wisata di Sisi Ekonomi dan Pengembangan Wisata

Trend berwisata berkembang seiring semakin banyaknya informasi yang ditawarkan destinasi wisata serta promosi dari biro travel dengan paket wisata yang menarik. Jumlah

wisatawan yang datang berkunjung ke Indonesia tumbuh lebih dari 30 persen dalam lima tahun terakhir. Berdasarkan data BPS, jumlah wisman yang tercatat masuk ke Indonesia mencapai lebih dari 9 juta orang (2014), mayoritas berasal dari Asia sehingga target 20 juta wisatawan di tahun 2019 bukan isapan jempol semata.

Pariwisata telah ditetapkan menjadi sektor prioritas pembangunan nasional selain infrastruktur, pangan, energi dan maritime. Sumbangsih sebesar USD 1 juta dan menghasilkan PDB USD 1,7 juta atau 170%. Jika ditarik ke presentase pertumbuhan penerimaan devisa, pariwisata bahkan memperlihatkan pertumbuhan yang paling mengembirakan. Presentase pertumbuhannya paling tinggi, yakni menembus 13%. jauh lebih tinggi daripada industri agrikultur, manufaktur otomotif, dan pertambangan sehingga dapat diprediksi sebagai sector andalan Indonesia. Untuk Indonesia, pariwisata sebagai penyumbang PDB, devisa, dan lapangan kerja 9,8 juta lapangan pekerjaan atau sebesar 8,4% secara nasional dan menempati urutan ke-4 dari seluruh sektor industri yang paling mudah dan murah. Bila dilihat asal negara, wisatawan dari RRC pertumbuhannya paling tinggi (97,45 persen) dibanding dari negara-negara lain. Rata-rata lama tinggal wisman adalah 7,66 hari (2014). Pengeluaran rata-rata wisatawan per kunjungan di Indonesia (2014) sebesar 1.183,43 dollar AS, sebagian besar untuk akomodasi dan makanan-minuman (64,15 persen). Semakin lama tinggal dan semakin banyak wisatawan membelanjakan uangnya, semakin bergerak perekonomian di daerah yang dikunjungi.

Berdasarkan hal tersebut, pariwisata memang sektor yang paling menarik untuk dijadikan *core business*. Di berbagai negara, pariwisata tetap jadi primadona. Meskipun krisis global terjadi beberapa kali, jumlah perjalanan wisatawan internasional tetap menunjukkan pertumbuhan yang positif. Dari 25 juta (1950), 278 juta (1980), 528 juta (1995), 1,14 miliar (2014), hingga mencapai 1,18 miliar (2015). Selain itu, efek domino dari pariwisata juga terasa dahsyat dan sangat signifikan dalam perekonomian yaitu jika dikaitkan dengan industri pangan (wisata kuliner) dan industri pertanian (agrowisata).

Metodologi Penelitian

Objek Penelitian

Menurut Sugiyono (2013: 283) objek penelitian adalah sasaran ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan untuk kegunaan tertentu tentang sesuatu hal objektif, *valid* dan *reliable* tentang suatu hal (*Variable* tertentu). Dalam penelitian ini penyusun menggunakan metode penelitian Kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk mengungkapkan informasi kualitatif sehingga lebih menekankan pada masalah

proses dan makna dengan mendeskripsikan sesuatu masalah. (Sugiyono, 2009:15)

Penelitian yang dilakukan bersifat Deskriptif untuk mengetahui atau menggambarkan kenyataan dari kejadian yang diteliti atau penelitian yang dilakukan terhadap variabel mandiri atau tunggal, yaitu tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 2009:11)

Prosedure Penelitian

Penelitian ini merupakan Penelitian Lapangan (*Field Research*) yang memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut; tahap perencanaan, pelaksanaan, observasi dan refleksi. (Arikunto, 2002:83)

Tahap Perencanaan (*Planning*)

- Mengidentifikasi masalah
- Menganalisis dan merumuskan masalah
- Mendiskusikan perbaikan Standar Operasional Pelayanan (SOP) dengan pihak *manager*
- Merencanakan tugas karyawan

Tahap melakukan tindakan (*Action*)

- Melaksanakan langkah-langkah sesuai dengan perencanaan
- Menerapkan standar operasional pelayanan yang telah diperbaiki sesuai dengan yang telah di diskusikan dengan pihak *manager*.
- Melakukan pengamatan terhadap setiap langkah-langkah kegiatan sesuai rencana
- Mengantisipasi dengan melakukan solusi apabila menemui kendala saat melakukan tahap tindakan.

Tahap mengamati (*Observasi*)

- Melakukan diskusi dengan rekan kerja untuk rencana observasi.
- Melakukan pengamatan terhadap penerapan standar operasional yang baru yang dilakukan oleh karyawan.
- Melakukan diskusi dengan para *staff* tentang kelemahan dan kekurangan yang dilakukan peneliti serta memberikan saran perbaikan untuk pembelajaran berikutnya.

Tahap refleksi (*Reflection*)

- Menganalisis temuan saat pelaksanaan observasi
- Menganalisis kelemahan dan keberhasilan karyawan ketika standar operasional pelayanan yang baru dilaksanakan
- Melakukan refleksi terhadap pelanggan yang datang

Waktu dan Tempat Pemilihan

Waktu

Dalam menyelesaikan Laporan akhir ini, penelitian dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan, di mulai dari tanggal 15 Februari sampai dengan 15 April 2019.

Tempat Penelitian

Tempat Penelitian dilaksanakan di Rumah makan Bebek Gendut yang beralamatkan Jl. Nyoman Ratu No.1771, Sungai Pangeran, Kec. Ilir Tim. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30129.

Tehnik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2013:224) teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data.

Menurut Suliyanto (2006:104), metode pengumpulan data untuk memperoleh data yang objektif, relevan, dan lengkap. Metode pengumpulan data tersebut berupa metode pengamatan langsung, metode wawancara dan riset perpustakaan. Adapun metode yang digunakan oleh penulis dalam membuat laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

Metode pengamatan langsung (Observasi): Menurut Sutrisno dalam Sugiyono (2013:145) Observasi langsung merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis dua diantara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.

Metode Wawancara: Wawancara adalah suatu percakapan yang diarahkan pada suatu masalah tertentu dan merupakan proses tanya jawab lisan dimana dua orang atau lebih berhadapan secara fisik. Setyadin dalam Gunawan (2013:160)

Metode Dokumentasi, Menurut Sugiyono (2013:240) dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (life histories), ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap

dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

Riset Perpustakaan: Merupakan sebuah metode pengumpulan data dengan cara membaca buku referensi dan literatur yang berhubungan dengan judul dan permasalahan yang dipilih oleh penulis guna untuk mendapatkan teori-teori yang dapat dijadikan sebagai dasar dalam melakukan sebuah penelitian terhadap data yang tersedia

Sumber Data

Berdasarkan langsung atau tidak langsung pengamatan terhadap objek pengamatan, data dapat digolongkan menjadi data primer dan sekunder.

Adapun jenis dan sumber data yang penulis pakai dalam penulisan laporan akhir ini terdiri atas:

Data Primer

Menurut Sugiyono (2013:376) Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data yaitu data yang diperoleh dari hasil kegiatan atau pengamatan langsung ataupun wawancara dengan informan di lapangan yang menjadi objek penelitian. Data yang diperoleh penulis adalah data dari *Owner* RM Bebek Gendut dan penelitian langsung ke RM Bebek Gendut

Data sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen (Sugiyono,2013:376). Data ini diperoleh dengan menggunakan studi literatur yang dilakukan terhadap banyak buku dan diperoleh berdasarkan catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian, selain itu peneliti-peneliti mempergunakan data yang diperoleh dari internet

Data Internal

Data internal adalah data dari dalam suatu organisasi yang menggambarkan keadaan industri tersebut. Contohnya suatu perusahaan, jumlah karyawan, jumlah modal, atau produksi, dan lain-lain.

Data Eksternal

Data eksternal adalah data dari luar organisasi yang dapat menggambarkan Faktor-faktor yang mungkin mempengaruhi hasil kerjasuatu perusahaan, misalnya: daya beli masyarakat mempengaruhi hasil penjualan suatu perusahaan.

Tehnik Analis Data

Pengertian teknik analisa data menurut Lexy J. Moleong 2002:103 adalah proses penelitian yang sangat sukar dilakukan hal ini lantaran membutuhkan kerja keras, fikiran yang kreatif, dan kemampuan pengetahuan yang tinggi. Dalam pandangannya dalam teknik analisis data tidak bisa disamakan antara satu penelitian dengan peneliti yang lainnya, terutama mengenai metode yang dipergunakan.

Data bermuatan Kualitatif

Menurut Sugiyono (2013) Data bermuatan Kualitatif disebut juga dengan data lunak. Data semacam ini diperoleh melalui penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif, atau penilaian kualitatif. Keberadaan data bermuatan kualitatif adalah catatan lapangan yang berupa catatan atau rekaman kata-kata, kalimat, atau paragraf yang diperoleh dari wawancara menggunakan pertanyaan terbuka, observasi partisipatoris, atau pemaknaan peneliti terhadap dokumen atau peninggalan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beragam suku bangsa, yang memiliki keanekaragaman olahan masakan yang menjadi ciri

khas daerah tersebut atau sering disebut makanan khas daerah. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Di daerah pegunungan karena iklim pegunungan yang dingin dan menghasilkan bahan pangan berupa sayur-mayur, umumnya olahan masakannya berbahan dasar sayur yang disajikan dalam suhu panas dengan rasa pedas, dengan tujuan untuk menghangatkan badan. Di daerah pantai makanannya banyak menggunakan hasil laut. Dan di daerah perkotaan, makanan khas daerah dijual secara komersial, yang di sajikan di suatu restoran / rumah makan, sehingga mempermudah masyarakat untuk mencicipi makanan khas dari berbagai daerah.

Setelah melakukan penelitian di RM Bebek Gendut penulis mendapatkan informasi mengenai cara yang dapat menarik minat konsumen untuk berkunjung ke RM Bebek Gendut melalui promosi; *Personal selling*, *online* dan *word of mouth* (dari mulut ke mulut). Adapun cara yang digunakan untuk menarik minat konsumen di RM Bebek Gendut yaitu; Makanan yang diproduksi dan dijual berkualitas bagus sehingga dapat memuaskan konsumen Memberikan pelayanan dengan sebaik-baiknya kepada konsumen agar konsumen merasa nyaman dan di layani dengan baik.

Memberikan kupon potongan harga kepada langganan yang sering membeli pada RM. Bebek Gendut.

Meningkatkan Promosi sehingga produk yang dipasarkan akan meningkatkan penjualan. Dari hasil promosi tersebut tersebut di sinyalir cukup efektif mampu meningkatkan omset pendapatan pada RM Bebek Gendut Palembang. Berbagai pengunjung yang me njadi langganan di RM Bebek Gendut mengaku cukup puas dengan makanan yang dijual, bahkan dari beberapa kantor dinas, perusahaan, dan kantor swasta di Palembang menjadi langganan tetap dan mempercayai RM Bebek Gendut menjadi penyedia jasa catering pada instansi tersebut.

Pembahasan

Dari uraian hasil penelitian di atas penulis akan membahas mengenai makanan khas jawa (bebek goreng) sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner pada RM. Bebek Gendut. Adapun kendala dan hambatan yang kerap terjadi pada RM. Bebek Gendut yaitu;

Hambatan Individual

Hambatan yang ditemui antara *staff* karyawan dalam melakukan pekerjaan sehingga terjadi miss komunikasi dikarenakan perbedaan persepsi pada masing-masing individu.

Hambatan Mekanis

Hambatan yang ditemui oleh *staff waiter* yaitu ketika *waiter* menjelaskan pesanan tamu dan terdapat kesalahan pada pesanan yang dicatat.

Hambatan Fisik

Hambatan yang ditemui *staff kitchen* ketika sedang membuat pesanan tamu, dan pada saat bersamaan terjadi kerusakan pada alat masak seperti kompor yang mengalami kerusakan secara tiba-tiba, sehingga memperlambat proses pembuatan pesanan.

Dari hasil penelitian pada RM. Bebek Gendut, penulis mendapatkan data omset penjualan dari Agustus 2018 s.d April 2019 yang terdapat pada tabel berikut;

DATA OMSET PENJUALAN PADA RM. BEBEK GENDUT DI KOTA PALEMBANG AGUSTUS 2018 S.D APRIL 2019

Bulan	Omset Harian	Omset Perbulan
Agustus 2018	Rp. 3.000.000- Rp. 4.150.000	Rp. 97.780.000
September 2018	Rp. 2.700.000- Rp. 4.200.000	Rp. 90.540.000
Oktober 2018	Rp. 3.100.000- Rp. 4.700.000	Rp.115.730.000
November 2018	Rp. 3.000.000- Rp. 4.300.000	Rp. 103.390.000
Desember 2018	Rp.3.400.000- Rp. 6.900.000	Rp. 123.683.000
Januari 2019	Rp.3.400.000- Rp. 5.500.000	Rp. 118.212.000
Februari 2019	Rp. 3.900.000- Rp.5.290.000	Rp. 105.119.000
Maret 2019	Rp. 4.300.000- Rp. 5.300.000	Rp. 121.374.000
April 2019	Rp. 2.800.000- Rp. 6.600.000	Rp. 129.730.000

Sumber: - Rekapitulasi Laporan Penjualan RM. Bebek Gendut

Dari hasil penelitian yang penulis lakukan dan bersumber dari RM. Bebek Gendut di kota Palembang terdapat kenaikan omset penjualan dari bulan Desember 2018 hingga bulan April 2019. Berdasarkan dari sesi tanya jawab dengan *management* RM. Bebek Gendut terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi naik turun nya omset yaitu;

Sistem pelayanan pada RM Gendut meliputi; pelayanan kepada konsumen, konsistensi makanan yang dijual, kebersihan rumah makan dan lain sebagainya.

Di karenakan mayoritas pelanggan adalah pegawai kantoran, pada saat tahun baru hingga menjelang puasa omset akan meningkat. Persaingan yang ketat, karena di kota Palembang terdapat beberapa restoran/ rumah makan yang juga menyediakan olahan berbahan bebek.

Kesimpulan

Dari data hasil kunjungan yang diperoleh dari *management* RM. Bebek Gendut kota Palembang disimpulkan bahwa titik omset terendah pada bulan September senilai Rp. 90.540.000. Kesimpulan yang di dapat dari penelitian ini adalah sebagai berikut;

Pelayanan dalam RM. Bebek Gendut sangat mempengaruhi omset penjualan, karena jika pelayanannya baik, maka pengunjung yang datang akan merasa puas dan menikmati makanan yang disajikan.

Hambatan yang kerap terjadi pada RM. Bebek Gendut yaitu hambatan individual, hambatan mekanis dan hambatan fisik.

Selain sumber pendapatan berasal dari makan di tempat, penghasilan terbesar juga di dapat secara *online*, yang di pesan secara *take away* melalui aplikasi *online*.

Promosi merupakan langkah penting dan sangat menentukan pendapatan penjualan pada RM. Bebek Gendut. Selain itu promosi juga dapat meningkatkan eksistensi RM. Bebek Gendut sebagai salah satu wisata kuliner di kota Palembang.

Pesembahan

Dengan ketulusan hati laporan ini ku persembahkan kepada:

- Kepada orang tua ku.saudara ku dan keluarga besar ku yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan kepadaku.

- Dosen pengajar, dosen pembimbing dan staf akademika Politeknik Darussalam
- Teman sealmamater

Daftar Pustaka

- Basu Swastha & Irawan. 2005. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty
- Gunawan,Iman. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*.Jakarta: Bumi Aksara
- Jack D. Ninemier. David K. Hayes.2016. *Restaurant Operations Management; Principles, and Practices*
- Marpaung. 2012. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Bandung: Alfabeta
- Moleong, Lexy. 2002. *Metedologi Kualitatif*, Bandung: PT remaja Rosdakarya
- Oka A Yoeti.1983. *Pengantar Ilmu Pariwisata*.Bandung: Angkasa
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian*. Bandung:Alfabeta
- Sugiyono. 2013. *Metodelogi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2009. *Metodelogi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suliyanto. 2006. *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta:Gramedia
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sunito, Satyawan. SODALITY; *Jurnal Sosiologi Pedesaan Vol 2, No 1 (2008)*. Publisher: SODALITY