

## RINGKASAN

**NABILA PRISTA APRILIA.** Perencanaan Wisata Kuliner berdasarkan Profil Wisatawan di Kota Tangerang Selatan. Dibimbing oleh **KANIA SOFIANTINA RAHAYU.**

Kota Tangerang Selatan menurut Dinas Pariwisata Tangerang Selatan, memiliki perkembangan dalam bidang kuliner. Hal ini dibuktikan dengan banyak rumah makan, restoran, home industry, dan beberapa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Perkembangan tersebut menyebabkan banyaknya wisatawan yang datang ke Kota Tangerang Selatan dengan profil wisatawan yang berbeda-beda dan berpengaruh pada perbedaan keinginan/minat berwisata. Perbedaan profil wisatawan dan banyaknya kuliner di Tangerang Selatan dapat dijadikan sebagai Perencanaan Wisata Kuliner berdasarkan Profil Wisatawan di Kota Tangerang Selatan. Perencanaan ini bertujuan untuk mengidentifikasi sumberdaya wisata kuliner, mengetahui profil wisatawan, mengetahui persepsi dan motivasi wisatawan, mengetahui karakteristik, persepsi dan kesiapan pelaku usaha, mengetahui karakteristik, persepsi dan kesiapan pengelola, dan merancang program wisata kuliner berupa paket wisata kuliner, poster, dan video promosi.

Jenis data yang diperoleh dalam kegiatan Tugas Akhir yaitu sumberdaya wisata kuliner terdiri dari tradisional, modern, favorit, dan oleh-oleh, profil wisatawan berdasarkan aspek demografis, geografis, fisiologis, dan psikografis, wisatawan yaitu persepsi dan motivasi, pelaku usaha yaitu karakteristik, persepsi, dan kesiapan, pengelola yaitu karakteristik, persepsi, dan kesiapan, serta program wisata yaitu paket wisata kuliner, poster, dan video promosi. Metode yang digunakan yaitu observasi, wawancara, studi literatur, dan penyebaran kuesioner *online* yang didampingi secara langsung. Analisis yang digunakan yaitu kualitatif untuk mendeskripsikan sumberdaya wisata kuliner dan kuantitatif menggunakan skala likert 1-5 dengan indikator penilaian Avenzora (2008).

Sumberdaya wisata kuliner yang diidentifikasi di Tangerang Selatan sebanyak 40 jenis kuliner yang dibagi menjadi 12 kuliner tradisional, 8 kuliner modern, 10 kuliner favorit, dan 10 kuliner oleh-oleh. Penilaian sumberdaya kuliner dilakukan oleh asesor. Kuliner tradisional dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu Sayur Besan pada indikator kelangkaan dan fungsi sosial, kuliner modern yang menjadi unggulan yaitu *Bento Cake* pada indikator penilaian keindahan dan keunikan, kuliner favorit dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu *Beef Pepper Rice* pada indikator penilaian aksesibilitas, keunikan, dan keindahan, serta kuliner oleh-oleh yang menjadi unggulan yaitu Cokelat *Hei Choco* pada indikator penilaian keunikan dan keindahan. Wisatawan berdasarkan aspek demografis yaitu didominasi oleh perempuan, status belum menikah, pendidikan terakhir SMA, berprofesi sebagai mahasiswa, dan pendapatan per bulan yaitu Rp<Rp500.000. Wisatawan berdasarkan aspek geografis yaitu memiliki tempat tinggal di Serpong, Serpong Utara, Ciputat, Ciputat Timur, Pondok Aren, Setu, dan Pamulang. Wisatawan berdasarkan aspek psikografis yaitu wisatawan menyukai kuliner Gado-Gado Betawi, *Toast*, Mie Ayam LL, dan Bagelen. Wisatawan berdasarkan aspek fisiologis yaitu berwisata saat akhir pekan, bentuk kunjungan bersama teman, durasi berwisata kuliner 1-24 jam, dan biaya pengeluaran untuk berwisata kuliner



Rp100.000-Rp500.000. Wisatawan setuju adanya perencanaan wisata kuliner dan termotivasi untuk berwisata kuliner.

Karakteristik pelaku usaha didominasi oleh perempuan, usia 26-45 tahun, status pernikahan belum menikah, berasal dari Jakarta, dan memiliki pendapatan Rp1.000.000-Rp5.000.000. Pelaku usaha setuju jika diadakannya perencanaan wisata kuliner dan siap untuk mengalokasikan dananya, memberikan pelayanan yang sebaik-baiknya kepada pengunjung atau wisatawan, menjaga keamanan, kenyamanan, dan kebersihan dengan menerapkan *carrying capacity*. Pengelola berasal dari perwakilan dari Dinas Pariwisata Kota Tangerang Selatan dan Pengelola UMKM. Karakteristik pengelola yaitu berjenis kelamin perempuan, usia 26-45 tahun, sudah menikah, pendidikan terakhir yaitu SMA dan Sarjana, dan pendapat per bulan Rp1.000.000-Rp5.000.000. Pengelola setuju adanya perencanaan wisata kuliner dan siap untuk menerapkan etika pelayanan, mengalokasikan dana, menjaga keamanan dan keselamatan, dan kemungkinan terjadinya persaingan usaha. Perencanaan paket wisata kuliner dibagi menjadi dua yaitu *Culinary Explore(a)ctions* untuk remaja dan Hayu Kite Mangan untuk dewasa. Poster dibuat menjadi dua sesuai dengan jenis paket. Video promosi menyajikan kuliner yang ada di Tangerang Selatan, paket wisata yang ditawarkan, dan sedikit cuplikan tentang kondisi lingkungan Tangerang Selatan.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.