

## Kuliner lokal sebagai daya tarik wisata pada hotel berbintang di kabupaten badung

Ni Made Ariani<sup>a,1</sup> Ni Nyoman Sri Aryanti<sup>a,2</sup>

<sup>1</sup>ayukariani@unud.ac.id <sup>2</sup>sriaryanti@unud.ac.id

<sup>a</sup> Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Jl. Dr. R. Goris, Denpasar, Bali 80232 Indonesia

### **Abstract**

This research study focuses on restaurants which area commercial business that provides food and beverage services for the public and is managed professionally. The restaurant studied is a restaurant located in a hotel environment and provides local cuisine as an attraction for tourists who stay at starred hotels in Badung Regency. The variety of restaurants that are growing and developing today needs to identify the types of local culinary dishes, tourist characteristics, factors that encourage tourists to choose local cuisine and tourist perceptions of the adaptation of local cuisine. This research was conducted through descriptive interpretative and qualitative studies and quantitative descriptive statistics with a Likert scale. The sample in this study used the Purposive technique and Quota sampling technique referring to J. Supranto opinion. The data collection techniques used were observation, questionnaires, interviews and documentation.

Tourist characteristics are dominated by tourists from Asia, unmarried status with male gender and type of worker as a student with undergraduate education level. Types of dishes consist of appetizers in the form of mixed vegetables and Jackfruit Salad. Soup dishes consist of Ares Vegetables, Balinese Chicken Soup, Fish Soup while the main dishes include Betutu Chicken , Sate lilit, Pesaan, Suckling Pig, Be Pasih sambel Matah. Desserts consist of bubuh injin, batun bedil, Fried Banana and jaja klepon. Tourist motivation with intrinsic motivation of curiosity as a factor and Extrinsic factors in the form of its location in a tourist area with a strategic position. Tourist perceptions of local culinary adaptation received the lowest rating, namely the variety of local culinary menu choices offered, and for aspects of product quality, price suitability and quality of waiter service with a good category.

**Keywords:** Local cuisine, Tourists, restaurants

## I. PENDAHULUAN

Pada jaman era globalisasi ini, pariwisata sebagai suatu komoditas yang dibutuhkan oleh hampir setiap individu, dengan melaksanakan aktivitas kepariwisataan dapat meningkatkan daya kreativitas, mengurangi tingkat kejemuhan dalam bekerja, membuka wawasan mengenai budaya suatu daerah, relaksasi, mengetahui peninggalan yang berhubungan dari suatu bangsa, serta melakukan bisnis (Wiyasa, 1997). Selain itu, pariwisata sangat berpengaruh terhadap penerimaan negara melalui devisa dan pajak, di samping itu juga berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan penduduk setempat (Widoyono,2006).

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia sendiri didukung oleh berbagai potensi pariwisata. Objek pariwisata yang sangat beragam menyerap banyak wisatawan baik domestik maupun asing untuk mengunjunginya. Seiring dengan peningkatan kunjungan wisatawan di Indonesia harus juga diimbangi dengan peningkatan sarana prasarana penunjang kepariwisataan. Salah satu sarana penunjang yang dibutuhkan wisatawan ketika melakukan kegiatan wisata yaitu industri jasa yang bergerak dibidang makanan dan minuman atau lebih dikenal dengan nama restoran.

Restoran sebagai suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara professional dan keberadaan restoran sebagai salah satu sarana penting dalam kegiatan pariwisata ada yang berdiri sendiri dan ada pula yang menjadi satu dengan lingkungan hotel. Beragamnya restoran yang tumbuh dan berkembang saat ini perlu kiranya untuk mengidentifikasi klasifikasi dari restoran tersebut serta hidangan yang ditawarkan.

Keberagaman restoran yang berkembang disuatu destinasi wisata

merupakan pilihan yang sulit bagi wisatawan untuk melakukan pembelian terhadap produk yang ditawarkan oleh berbagai restoran yang berada di suatu destinasi tersebut. Menurut Pendit (2002: 100), seni kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan mancanegara untuk mengadakan perjalanan dengan harapan dapat makan enak,minum enak dan tidur nyenyak. Lebih lanjut wisata kuliner merupakan industri untuk menyediakan makanan bagi wisatawan dari negara, wilayah atau daerah, tujuan wisata dan sekarang dianggap sebagai komponen penting dalam industri pariwisata. Disamping itu wisata kuliner menyangkut semua pengalaman yang berhubungan dengan makanan dan minuman khas negara atau daerah yang unik dan mengesankan, mulai dari bahan dan bumbu yang digunakan, cara pengolahan, dan juga cara penyajian. Wisata kuliner mempunyai peranan penting dalam kegiatan wisata karena hampir semua wisatawan makan di luar selama melakukan kegiatan wisata, aktivitas makan merupakan aktivitas yang digemari oleh wisatawan. Jika dilihat dari sisi tagihan dapat dilihat bahwa kemungkinan besar dihabiskan untuk kebutuhan makan dan minum dengan masakan lokal merupakan salah satu pendorong dalam memilih suatu destinasi wisata (Trisna,2013)

Usaha restoran yang dikaji dalam penelitian ini adalah restoran yang menjadi satu dengan lingkungan hotel yang tersebar pada hotel berbintang di Kabupaten Badung. Restoran yang terdapat di sebuah hotel memiliki berbagai tipe restoran dengan menu yang ditawarkan yang beragam. Kajian ini lebih difokuskan pada menu dengan kuliner lokalnya karena kuliner lokal ini memiliki daya tarik tersendiri untuk dicoba oleh wisatawan yang berkunjung ke Bali.

Pola perilaku wisatawan dalam memilih kuliner lokal yang ditawarkan pada hotel berbintang di Kabupaten Badung merupakan pengambilan keputusan

wisatawan untuk melakukan wisata kulinerinya, karena wisatawan akan melakukan pembelian atau tidak melakukan pembelian. Konsep tentang pengambilan keputusan konsumen telah menjadi bahasan penelitian terkait dengan perilaku konsumen. Model ini diawali dengan munculnya kebutuhan wisatawan terhadap produk yang akan dibelinya atau dikunjunginya. Ini merupakan hal penting untuk dikaji sehingga kita dapat menyediakan produk sesuai dengan kebutuhan wisatawan sehingga produk yang disediakan akan diadaptasikan mengikuti kebutuhan dari wisatawan sebagai pangsa pasar pembelinya.

Berkaitan dengan konsep tersebut maka pada penelitian ini akan mengkaji tentang Kuliner Lokal sebagai daya tarik Pada Hotel Berbintang di Kabupaten Badung. Hal ini menarik untuk dikaji dan diteliti sebagai suatu objek penelitian yang bersifat akademis. Oleh karena itu dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu kajian yang memperlihatkan bahwa perilaku wisatawan dalam memilih kuliner lokal tersebut diminati oleh karakteristik wisatawan yang bagaimana dan faktor apa yang mendorong wisatawan untuk memilih kuliner lokal tersebut dan Bali pada umumnya serta mengidentifikasi jenis kuliner lokal yang tersedia di restoran pada hotel berbintang di Kabupaten Badung serta Persepsi Wisatawan terhadap kuliner lokal tersebut.

## II. METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian yang digunakan adalah penggabungan antara kuantitatif serta kualitatif. Penelitian ini berfokus pada pendekatan observasi, pengumpulan data dengan cara melakukn wawancara dan penyebaran kuisioner.

Pada penelitian ini juga memakai pendekatan deskriptif analisis dengan titik perhatian pada penelitian perilaku wisatawan yang dalam konteks pariwisata sebagai daya tarik pariwisata yang dilihat dari karakteristik dan

mengidentifikasi jenis hidangan kuliner lokal yang disajikan di restoran pada hotel berbintang di Kabupaten Badung. Pada penelitian ini jenis dan sumber data diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian yang menjadi subjek penelitian. Data-data yang diperoleh akan sangat membantu dalam memecahkan permasalahan yang di teliti sehingga akan didapatkan informasi penelitian yang lebih akurat di dalam penulisannya. Bila dilihat dari teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara observasi (pengamatan), *interview* (wawancara), kuesioner (angket), dokumentasi dan gabungan keempatnya (Sugiyono, 2006: 62-63). Untuk mendapatkan data yang sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian ini, maka dipergunakan beberapa metode dan teknik pengumpulan data.

Penentuan informan dilakukan dengan metode *purpose sampling*, adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu dan dipandang mempunyai pengetahuan dan kemampuan dengan permasalahan, serta dengan kriteria tertentu yang telah diterapkan berdasarkan tujuan penelitian (Sugiyono, 2004).

Penentuan informan dilakukan dengan memilih restoran yang menyediakan kuliner lokal yang tersebar pada hotel berbintang di Kabupaten Badung ditentukan berdasarkan metode *purposive sampling*. Artinya, pemilihan restoran yang dianggap sesuai dengan topik penelitian berdasarkan pengetahuan dan pertimbangan tertentu dari penelitian, misalnya kesediaan waktu dan tenaga termasuk kemudahan dalam mendapatkan data, berdasarkan ketentuan tersebut terdapat 2 buah restoran.

Analisis dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif, ini diartikan sebagai metode dengan memberikan ulasan atau interpretasi terhadap data dan informasi yang diperoleh,

sehingga menjadi lebih bermakna, meskipun demikian penelitian ini juga didukung dengan data kuantitatif dengan analisis faktor konfirmatori dari nilai kuisioner yang diperoleh dengan skala likert.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Karakteristik Responden

Responden yang digunakan sebagai populasi adalah wisatawan mancanegara dan domestik yang dikategorikan sebagai wisatawan dengan permintaan yang efektif atau actual yang berarti wisatawan yang sedang melakukan perjalanan wisata di Bali yang tersebar di berbagai destinasi wisata yang ada di Bali. Jumlah sampel adalah 100 orang wisatawan mancanegara yang diperoleh dengan teknik *Quota Sampling* yang mengacu pada pendapat J. Suprianto dengan pertimbangan jumlah indikator dikalikan 5. Responden yang dijadikan sampel dicari dengan accidental sampling melalui penyebarluasan kuisioner.

Karakteristik responden ini terdiri dari kebangsaan yang merupakan daerah asal dari wisatawan, status, jenis kelamin, usia, pekerjaan dan tingkat pendidikan. Berdasarkan karakteristik tersebut secara lebih jelas dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2**  
**Karakteristik Wisatawan**

No	Karakteristik Responden	Orang	Kontribusi (%)
Berdasarkan Negara Asal (Benua)			
1.	Amerika	5	5,00
2.	Eropa	10	10,00
3.	Australia	30	30,00
4.	Asia	55	55,00
		<b>100</b>	<b>100,00</b>
Status			
1.	Menikah	40	40,00
2.	Belum Menikah	60	60,00

3.	Duda/Janda	0	0,00
		<b>100</b>	<b>100,00</b>
Jenis Kelamin			
1.	Pria	55	55,00
2.	Wanita	45	44,00
		<b>100</b>	<b>100,00</b>
Pekerjaan			
1.	Student	40	40,00
3.	Policy	1	1,00
4.	Private employee	20	20,00
5.	Pensioner	0	0,00
6.	Civil Servant	5	5,00
7.	Profesional	24	24,00
8.	Businessman	10	10,00
9.	Other	0	0,00
		<b>100</b>	<b>100,00</b>
Tingkat Pendidikan			
1.	Elementary	0	0,00
2.	High School	14	14,00
3.	Diploma	22	22,00
4.	Undergraduate	40	40,00
5.	Master	20	20,00
6.	Doctoral	4	4,00
7.	Other	0	0,00
		<b>100</b>	<b>100</b>

Sumber : Hasil Penelitian,2019.

Berdasarkan pada Tabel 5.3 tentang karakteristik responden dapat dilihat berdasarkan katagori asal wisatawan, status, jenis kelamin, pekerjaan dan tingkat pendidikan wisatawan yang melakukan wisata dengan kuliner lokal yang ditawarkan oleh hotel berbintang di Kabupaten Badung dengan rincian sebagai berikut berdasarkan daerah asal wisatawan di dominasi dari asia seperti kita ketahui pada saat ini pangsa asia menjadi pangsa pasar yang ditargetkan oleh pemerintahan Indonesia dan Bali pada khususnya.

Pada aspek status didominasi oleh wisatawan dengan status tidak menikah dengan jenis kelamin laki-laki dan pekerjaan wisatawannya sebagian besar sebagai student dengan tingkat pendidikan didominasi undergraduate. Hal ini erat sekali hubungannya dengan status wisatawan yang

melakukan wisata kuliner lokal adalah tidak menikah.

### Kuliner Lokal yang ditawarkan pada Hotel Berbintang di Kabupaten Badung

Untuk mengidentifikasi kuliner lokal yang dipilih oleh wisatawan dilihat dari jenis hidangan atau menu yang disajikan pada restoran yang tersebar di hotel berbintang di Kabupaten Badung dengan mengelompokkan hidangan kuliner lokal tersebut ke dalam kelompok sebagai hidangan pembuka (Appertizer), *Soup*, *Maincourse* (Hidangan Utama) dan kelompok *Dessert* (Hidangan Penutup). Berdasarkan hasil penelitian adapun kuliner lokal yang ditawarkan oleh hotel berbintang di Kabupaten Badung dapat dilihat pada Tabel 5.3 berikut :

Tabel 5.3

#### Jenis Hidangan lokal yang Ditawarkan Hotel Berbintang di Kabupaten Badung

N	Jenis Hidangan Lokal yang ditawarkan			
0.	Hidangan Pembuka (Appertizer)	Soup	Hidangan Utama (MainCourse)	Hidangan Penutup (Dessert)
1	Jukut Urap	Gera ng Asem	Ayam Betutu	Jaja Klepon
2	Lawar Nangka	Jukut Ares	Babi Guling	Godoh (pisang goreng )
3		Kuah Be Pasih	Sate Lilit Ikan/Ayam	Batun Bedil
4			Pesan Be Pasih	Bubur injin
5			Be Pasih Sambel Matah	

Sumber : Hasil Penelitian,2019.

Berdasarkan pada Tabel 5.3 dapat dilihat bahwa jenis hidangan kuliner lokal yang

disajikan dan ditawarkan pada hotel berbintang di Kabupaten Badung apabila dilihat dari segi jumlah masih sangat sedikit yang bias ditawarkan ke wisatawan. Hal ini menunjukkan bahwa variasi pilihan menu kuliner lokal masih minim sehingga berdampak kepada keleluasaan wisatawan untuk memilih dan mencoba kuliner lokal yang ditawarkan pada hotel berbintang di Kabupaten Badung.

### Faktor Pendorong Wisatawan Berwisata Kuliner Lokal pada Hotel Berbintang di Kabupaten Badung

Faktor yang mendorong wisatawan berwisata dengan kuliner lokal ini ditinjau dari motivasi secara intrinsik yang merupakan dorongan yang timbul dari dalam diri wisatawan dan motivasi secara ekstrinsik yaitu dorongan yang timbul dari luar diri wisatawan.Berdasarkan hasil persepsi wisatawan terhadap faktor pendorong melakukan wisata kuliner dari kuisioner yang disebarluaskan terhadap 100 responden yang dijadikan sampel diperoleh hasil secara umum mendapat tanggapan baik dari responden dengan skor 3,77. Faktor pendorong secara intrinsik wisatawan untuk berkulinier lokal pada hotel berbintang di Kabupaten Badung skor tertinggi di motivasi oleh faktor rasa ingin tahu dan faktor ingin mendapat pengalaman dengan skor masing-masing 4,4 dan 4,2. Faktor terrendah adalah faktor gengsi dengan skor 2,78. Hal ini berarti gengsi bukan menjadi alasan utama wisatawan untuk berwisata kuliner tapi karena faktor kebutuhan, rasa ingin tahu dan faktor pengalaman.

Aspek ekstrinsik yang mendorong wisatawan berkulinier lokal skor tertinggi tanggapan wisatawan jatuh pada faktor letaknya yang strategis dikawasan wisata dengan skor masing-masing 3,9 dan 3,8. Faktor branding merupakan faktor terrendah dari wisatawan untuk melakukan wisata kuliner dengan skor 3,5.

Faktor harga yang terjangkau, informasi yang memadai dan iklan yang menarik merupakan faktor ekstrinsik yang

mendorong wisatawan untuk menikmati hidangan kuliner lokal pada hotel berbintang di Kabupaten Badung disamping didukung dengan letaknya yang strategis dikawasan wisata karena restoran yang terdapat pada hotel berbintang di Kabupaten Badung ini terletak diantara kawasan wisata Nusa Dua dan Kuta.

Berdasarkan hasil analisis faktor diperoleh hasil bahwa terdapat 3 komponen yang membentuk faktor yang mendorong wisatawan berwisata kuliner lokal pada hotel berbintang di Kabupaten Badung. Adapun faktor yang dimaksud meliputi faktor 1 yang dibentuk oleh 6 faktor dengan sebaran 5 faktor ekstrinsik dan 1 faktor intrinsik. Faktor ekstrinsik terdiri dari terletak di kawasan wisata, letaknya sangat strategi, harga yang terjangkau, informasi yang memadai dan iklan yang menarik. Faktor intrinsiknya adalah rasa ingin tahu dari wisatawan. Berdasarkan faktor ekstrinsik faktor tertinggi adalah harga yang terjauh dengan faktor loading 0,862.

Faktor ke 2 dibentuk oleh 3 faktor terdiri dari ingin mendapatkan pengalaman dan mencari sesuatu yang unik sebagai faktor intrinsik. Faktor ekstrinsik adalah merupakan rekomendasi dari teman. Adapun Faktor ke 3 dibentuk 3 faktor yang terdiri dari faktor intrinsik terdiri dari merupakan suatu kebutuhan dan karena gengsi, sedangkan faktor ekstrinsik adalah faktor branding.

Berdasarkan pada nilai eigen value dapat dilihat nilai dari 3 faktor tersebut bahwa faktor 1 mempunyai presentasi variasi sebesar 40,920% yang berarti bahwa 40,920% informasi yang diharapkan terdapat dari faktor 1 terkait dengan faktor yang mendorong wisatawan untuk melakukan wisata kuliner lokal pada Hotel Berbintang di Kabupaten Badung dengan 5 dari faktor ekstrinsik dan 1 dari faktor intrinsik. Nilai eigen value faktor 2 dan 3 secara berturut-turut adalah 20,340% dan 10,650%. Variasi total dari faktor yang mendorong wisatawan untuk melakukan wisata kuliner lokal pada Hotel Berbintang di Kabupaten Badung sebesar 71,910% dan sisanya ditentukan oleh faktor lain yang tidak diteliti pada penelitian ini.

### Persepsi Wisatawan Terhadap Adaptasi Kuliner Lokal Pada Hotel Berbintang di Kabupaten Badung

Adaptasi kuliner lokal yang ditawarkan oleh hotel berbintang di Kabupaten Badung dipersepsikan oleh wisatawan yang pernah mencicipi hidangan kuliner lokal. Adapun hal-hal yang dipersepsikan terkait dengan adaptasi kuliner lokal tersebut meliputi :

1. Aspek kualitas produk dengan indikator penampilan dalam penyajian , cita rasa dan aroma.
2. Aspek harga dengan sub indikator kesesuaian harga.
3. Aspek menu yang ditawarkan dengan sub indikator variasi pilihan menu yang ditawarkan.
4. Aspek pelayanan dengan sub indikator pelayanan yang diberikan oleh pramusaji.

Berdasarkan hasil penyebaran kuisioner terhadap 100 wisatawan dapat diperoleh data seperti yang tersaji pada Tabel 5.4 berikut:

**Tabel 5.4**  
**Persepsi Wisatawan terhadap Adaptasi kuliner lokal (aspek penampilan dalam penyajiannya)**



Sumber : Hasil penelitian, 2019.

Berdasarkan aspek penampilan dalam penyajiannya kuliner lokal yang disajikan pada hotel berbintang di Kabupaten Badung. Adaptasi kuliner lokal tersebut dipersepsikan wisatawan dengan katagori baik dengan jumlah jawaban responden 55 orang dengan prosentase 55%. Hal ini berarti wisatawan tertarik dengan penampilan kuliner lokal ketika disajikan kepada

wisatawan walaupun masih terdapat penilaian cukup baik terhadap penampilan dalam penyajian.

**Tabel 5.5**

**Persepsi Wisatawan terhadap Adaptasi kuliner lokal (aspek Cita Rasa dan Aroma)**

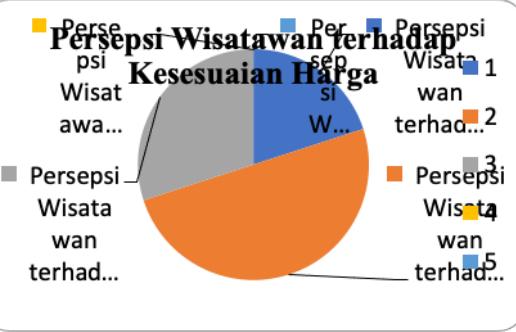


Sumber : Hasil Penelitian, 2019.

Hasil persepsi wisatawan terhadap adaptasi kuliner lokal dilihat dari aspek cita rasa dan aroma di nilai baik oleh wisatawan dengan jumlah jawaban sebesar 55 orang. Penilaian cukup juga diberikan wisatawan terhadap cita rasa dan aroma dari kuliner lokal yang ditawarkan pada hotel berbintang di Kabupaten Badung dengan prosentase 30% dari 100 responden yang memberikan jawaban. Hal ini secara keseluruhan jawaban wisatawan terhadap aspek cita rasa dan aroma masih dikategorikan baik. Namun dikarenakan masih cukup besarnya jawaban cukup baik terhadap cita rasa dan aroma maka hotel berbintang yang terdapat di Kabupaten Badung diharapkan melakukan perbaikan dan peningkatan cita rasa dan aroma terhadap kuliner lokal yang disajikan dan ditawarkan kepada wisatawan dengan mengikuti keinginan wisatawan dengan kebudayaan yang dimiliki.

**Tabel 5.6**

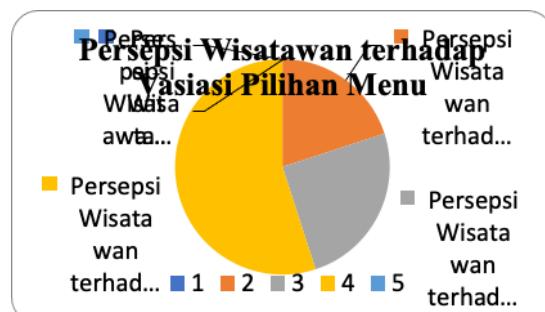
**Persepsi Wisatawan terhadap Adaptasi kuliner lokal (aspek kesesuaian harga)**



Sumber : Hasil Penelitian,2019.

Kesesuaian harga sangat penting menjadi pertimbangan dalam keputusan pembelian terhadap suatu produk. Nilai uang yang dibayarkan biasanya diikuti dengan kualitas produk yang diberikan. Berdasarkan pada aspek kesesuaian harga persepsi wisatawan terhadap adaptasi kuliner lokal secara keseluruhan adalah baik dengan menyebarkan kuisioner kepada 100 wisatawan diperoleh jawaban baik sebesar 50% dan 30% dengan katagori cukup. Hal ini dapat dihubungkan dengan hasil motivasi wisatawan karena wisatawan yang melakukan wisata kuliner dengan kuliner lokal yang ditawarkan pada destinasi yang dikunjungi didominasi oleh rasa ingin tahu dan pengalaman yang ingin didapatkan.

**Tabel 5.7**  
**Persepsi Wisatawan terhadap Adaptasi kuliner lokal (aspek variasi pilihan menu)**



Sumber : Hasil Penelitian,2019.

Pada aspek variasi pilihan menu kuliner lokal mendapatkan penilaian dari wisatawan buruk dengan jumlah jawaban sebesar 55 orang responden

yamg disusul dengan cukup sebesar 25 responden. Hal ini menunjukkan bahwa variasi pilihan terhadap kuliner lokal yang ditawarkan hotel berbintang di Kabupaten Badung sangat minim jumlahnya sehingga wisatawan tidak memiliki pilihan yang leluasa terhadap kuliner lokal tersebut. Persepsi ini juga didukung dengan hasil permasalahan no 2 pada penelitian ini dapat dilihat bahwa kuliner lokal yang ditawarkan oleh hotel berbintang di Kabupaten Badung masih sangat sedikit jumlah yang ditawarkan dengan jenis hidangan yang biasanya berlaku di sektor makanan baik sebagai hidangan pembuka, soup, hidangan utama ataupun sebagai hidangan penutup.

Tabel 5.8

Persepsi Wisatawan terhadap Adaptasi kuliner lokal (aspek kualitas pelayanan pramusaji)



Sumber : Hasil Penelitian, 2019.

Berdasarkan pada Tabel 5.8 dapat dilihat bahwa persepsi wisatawan terhadap adaptasi kuliner lokal terkait dengan aspek kualitas pelayanan pramusaji dapat dikatagorikan baik, karena sebagian besar responden menjawab dengan pilihan baik sebesar 55% dan jawaban sangat baik sebesar 45%. Hal ini menunjukan keramahtamahan, sopan santun dan empaty karyawan di industri pariwisata merupakan penilaian yang dianggap baik oleh wisatawan dan aspek ini merupakan aspek penting ketika suatu destinasi wisata dikembangkan.

#### IV. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pengujian yang dilakukan dengan kuantitatif maupun kualitatif, secara terperinci dapat disimpulkan bahwa :

1. Karakteristik wisatawan yang melakukan wisata kuliner lokal pada hotel berbintang di Kabupaten Badung didominasi oleh wisatawan dengan asal daerah Asia, status tidak menikah dengan jenis kelamin laki-laki dan jenis pekerja sebagai student dengan tingkat pendidikan undergraduate.
2. Jenis hidangan kuliner lokal yang ditawarkan pada hotel berbintang di Kabupaten Badung terdiri dari hidangan pembuka berupa jukut urab dan lawar nangka. Hidangan soup terdiri dari jukut ares, Gerang asem, Be Pasih mekuah sedangkan hidangan utama meliputi Ayam Betutu, Sate lilit, Pesaan, Babi Guling, Be Pasih sambel Matah. Hidangan penutup terdiri dari bubuh injin, batun bedil,godoh dan jaja klepon.
3. Motivasi wisatawan di dalam melakukan wisata kuliner lokal dengan motivasi intrinsik rasa ingin tahu sebagai faktornya dan faktor Ektrinsik berupa letaknya dikawasan wisata dengan posisi yang strategis.
4. Persepsi wisatawan terhadap adaptasi kuliner lokal pada hotel berbintang di Kabupaten Badung yang mendapat penilaian terrendah adalah variasi pilihan menu kuliner lokal yang ditawarkan, dan untuk aspek kulitas produk, kesesuaian harga dan kualitas pelayanan pramusaji dengan katagori baik.

#### REFERENSI

- Alegre, J., and Cladera, M. 2009. Analysis the Effect of Satisfaction and Previous Intentions to Return. *European Journal of Marketing*. Vol. 43. No 5/6, pp 670-685.

Alma, Buchari. 1998. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Alfabeta. Bandung.

Cristian.G. 2004. *A Service Quality Model and Its Marketing Implications. European Journal of Marketing, 18, No.4;36.*

Kotler, P and Keller, K.L. 2006. *Manajemen Pemasaran.* Jakarta: PT. Indeks Gramedia.

Parasuraman, A. Zeithaml, V.A, & Berry, L.L. 1998. "Servqual: A Multiple Item Scale for Measuring Consumen Perceptions of Service Quality". *Journal of Retailing, Vol.64.* hal 12-40.

Rangkuti. F. 2003. *Measuring Customer Satisfaction Teknik Mengukur dan Strategi meningkatkan Kepuasan Pelanggan.* Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.

Shonk, David J. and Chelladurai. 2008. Service Quality, Satisfaction, and Intent to Return in Event Sport Tourism. *Journal of Sport Management, 2008. 22,* pp 587-602.

Tjiptono, Fandy. 1996. *Manajemen Jasa.* Yogyakarta: Andi Offset.