

PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP MINUMAN TRADISIONAL BALI SEBAGAI SIGNATURE DRINK : STUDI PADA LOLOH CEMCEM DI DESA WISATA PENGLIPURAN, BALI

I GUSTI AYU DEWI HENDRIYANI

dewi.hendriyani2@gmail.com

LIDJAH MAGDALENA MASSENGA

leny_darsana@yahoo.com

Program studi Manajemen Tata Hidangan
Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua, Bali
Jl. Dharmawangsa, Kmpial, Nusa Dua, Telp.(0361) 773537-38

ABSTRAK

Penelitian ini didasarkan pada tujuan Desa wisata Penglipuran untuk memberikan kepuasan bagi pengunjungnya. Keindahan Desa wisata Penglipuran dipadukan dengan minuman khas tradisional Bali yaitu Loloh Cemcem menjadikan keunikan tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi wisatawan terhadap Loloh Cemcem sebagai minuman khas (signature drink) di Desa wisata Penglipuran, Bali. Data penelitian adalah data kuantitatif dan kualitatif yang berasal dari observasi, studi pustaka dan kuesioner. Sampel penelitian berjumlah 117 orang wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara yang sedang berkunjung dan mengkonsumsi minuman tradisional Bali di Desa wisata Penglipuran, Bali. Penelitian dilakukan dalam kurun waktu 1 bulan (Agustus 2019) dengan teknik pengambilan sampel menggunakan accidental sampling. Analisis yang digunakan adalah uji validitas dan reliabilitas, analysis kuantitatif menggunakan skala likert. Hasilnya menunjukkan bahwa persepsi wisatawan terhadap minuman tradisional Bali di Desa wisata Penglipuran, Bali yaitu Loloh Cemcem dalam kategori sangat baik atau memuaskan. Secara umum Loloh Cemcem juga sudah dipersepsikan oleh wisatawan sebagai signature drink atau minuman khas di Desa wisata Penglipuran, Bali
Kata kunci : persepsi, wisatawan, minuman tradisional Bali, signature drink

ABSTRACT

This research is based on the purpose of the Penglipuran tourism village to provide satisfaction for its visitors. The beauty of the Penglipuran tourism village combined with traditional Balinese drink Loloh Cemcem makes its own uniqueness for visit by tourists. The purpose of this study was to determine tourists' perceptions of Loloh Cemcem as a signature drink in the Penglipuran tourism village, Bali. Research data is quantitative and qualitative data derived from observations, literature studies and questionnaires. The research sample consisted of 117 domestic and foreign tourists who were visiting and consuming traditional Balinese drinks in the tourist village of

Penglipuran, Bangli, Bali. The study was conducted within 1 month (August 2019) with sampling techniques using accidental sampling. The analysis used is the validity and reliability test, quantitative analysis using a Likert scale. The results show that tourist perceptions of traditional Balinese drinks in the Penglipuran tourist village, Bali namely Loloh Cemcem are in the very good or satisfying category. In general Loloh Cemcem has also been perceived by tourists as a signature drink in the Penglipuran tourism village, Bali

Key words: perception, tourists, Balinese traditional drink, signature drink

PENDAHULUAN

Makanan atau minuman tradisional adalah makanan atau minuman yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat. Makanan dan minuman tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan yang diperoleh dari sumber lokal dan memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan masyarakat setempat. Minuman tradisional Indonesia umumnya menggunakan rempah-rempah atau daun-daunan sehingga mempunyai potensi untuk dijadikan minuman fungsional. Minuman tradisional khas daerah ini, hampir terdapat di seluruh wilayah Indonesia antara lain Bir Plethok (Jakarta), Bandrek dan Bajigur (Jawa Barat), Wedang ronde dan wedang Uwuh (Jawa Tengah), Sarabba (Sulawesi) dan Loloh (Bali).

Minuman tradisional di Bali yang terkenal adalah loloh atau jamu. Loloh terbuat dari bahan-bahan herbal alami yang berkhasiat obat. Keberadaan minuman tradisional Bali yang sehat mulai tersingkir dan terlupakan di masyarakat karena banyak yang tidak mengetahui informasi tentang manfaat dari minuman tradisional dan kandungan nutrisinya. Secara umum Loloh mengandung banyak vitamin C, serta kandungan asam dan gula. (Hapsari dkk : 2015). Minuman tradisional ini direkomendasikan untuk

dikonsumsi karena bermanfaat bagi tubuh, dan harganya murah. Sedangkan permasalahan kebersihan dan kesehatan dalam minuman tradisional Bali yaitu loloh perlu mendapat perhatian dalam proses pembuatannya agar aman untuk dikonsumsi. (Sugianti dkk. : 2016)

Pulau Bali sebagai salah satu destinasi wisata di Indonesia menyuguhkan minuman tradisional sebagai bagian dari produk minuman yang dapat dinikmati oleh wisatawan selama berlibur di Bali. Desa wisata sebagai salah satu tujuan wisata di Bali juga turut menyuguhkan minuman tradisional khas Bali yang disebut dengan loloh. Salah satunya adalah Desa Wisata Penglipuran yang terletak di Kabupaten Bangli, Bali, menyuguhkan Loloh Cemcem khas Penglipuran sebagai minuman khas atau signature drink.

Penilaian konsumen terhadap suatu produk sangat dibutuhkan, terutama untuk mengetahui kualitas dari produk tersebut. Karena konsumen biasanya menilai kualitas produk tersebut terlebih dahulu sebelum memutuskan untuk membelinya. Adapun pengertian penilaian konsumen dari para ahli, Menurut Assari (2013) penilaian konsumen adalah suatu cara atau proses yang dilakukan oleh setiap konsumen sebelum mereka melakukan keputusan untuk membeli suatu barang atau menggunakan suatu jasa untuk memenuhi kepuasan mereka. Sedangkan persepsi merupakan salah satu aspek

psikologi yang penting bagi manusia dalam merespon kehadiran berbagai aspek dan gejala disekitarnya. Persepsi mengandung pengertian yang sangat luas, menyangkut intern dan ekstern. Beberapa ahli telah memberikan definisi yang beragam tentang persepsi, walaupun pada prinsipnya mengandung makna yang sama. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia, persepsi adalah tanggapan atau penerimaan langsung dari sesuatu. Proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui panca inderanya.

Signature cocktail atau minuman khas adalah minuman unik atau orisinal yang mengungkapkan sifat orang tersebut atau perusahaan yang membuatnya. Minuman khas sering memasukkan bahan dan budaya lokal. Minuman khas dapat dibuat atau dirancang untuk mewakili tema atau warna tertentu. Banyak budaya, negara bagian, kota, restoran, bar, dan lainnya memiliki minuman khas yang mewakili kebiasaan dan kebanggaan orang-orang yang tinggal di daerah tersebut atau di dekat tempat-tempat yang menawarkan minuman unik.

Minuman khas memiliki sejarah panjang dan penuh warna dan diciptakan sebelum abad ke-21. Koktail khas paling sering dirancang setelah sebuah minuman diproduksi di negara tempat minuman tersebut berasal. Banyak cerita untuk minuman beralkohol termasuk vodka, gin, tequila, bourbon, dan minuman beralkohol dari semua jenis. Contoh minuman khas yang dibuat dengan minuman keras tertentu adalah rum dan Mojito. Sejarawan berpendapat bahwa Mojito muncul ketika budak yang bekerja di ladang pada akhir abad ke-19 menciptakannya, menggunakan guarapo, rum, dan jus jeruk nipis. Contoh lain dari minuman khas yang dirancang untuk suatu pendirian adalah

Bellini. Itu dibuat oleh Giuseppe Cipriani, bartender dan pemilik Harry's Bar di Venice, Italia. Persik putih Italia adalah salah satu buah favorit Cipriani, tetapi hanya tersedia dari bulan Juni hingga September. Dalam momen inspirasi ia menciptakan minuman musim panas yang menyegarkan ini dengan menggabungkan buah persik putih segar dengan prosecco. Dia menamakan koktailnya dengan nama Giovanni Bellini, seorang pelukis Italia terkenal dari akhir abad ke-15.

Minuman khas telah menjadi semakin populer di iklim sosial saat ini. Karena berbagai individu, restoran, dan lainnya berupaya untuk membuat perbedaan dari orang lain atau pesaing mereka, minuman khas telah diambil sebagai peluang baru untuk meningkatkan pengalaman yang mungkin dimiliki oleh seseorang ketika mengunjungi sebuah perusahaan yang telah membuat minuman tersebut. Dalam industri acara khusus, fenomena minuman khas telah cukup bertahan. Ramuan asli memperkenalkan kesempatan untuk menyebarkan tema warna ke area bar. Pada resepsi pernikahan dan acara-acara dari segala jenis, adalah mungkin untuk menyajikan minuman khas sebagai pengganti menawarkan seluruh bar, sehingga menghemat uang. Khususnya dengan resepsi pernikahan, pasangan memilih minuman khas yang dirancang khusus untuk mereka. Minuman ini mencerminkan selera pribadi mereka dan juga membantu menyebarkan tema dan warna mereka ke seluruh ruangan sesuai dengan dekorasi resepsi. Banyak perusahaan, membantu pasangan dengan perumusan minuman khas.

Pemerintah provinsi Bali sejak tahun 2018 sudah mengeluarkan peraturan gubernur terkait pemanfaatan bahan pertanian lokal bagi industri pariwisata

(Pergub nomor 99 tahun 2018). Kuliner lokal yaitu makanan dan minuman tradisional Bali menurut data di lapangan dalam survey awal penelitian banyak diminati oleh wisatawan. Minuman khas Bali seperti loloh juga diminati oleh wisatawan ketika berkunjung ke Bali. Sehingga persepsi konsumen terhadap minuman tradisional Bali khususnya Loloh Cemcem yang menjadi minuman khas di Desa wisata Penglipuran, Bali penting untuk diketahui.

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi wisatawan terhadap Loloh Cemcem sebagai signature drink di Desa wisata Penglipuran Bali. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pengelola Desa Wisata Penglipuran serta pengembangan minuman tradisional Bali ke depannya.

PENELITIAN SEBELUMNYA

Penelitian oleh Hapsari dkk. (2015) dengan judul “Kajian Nilai Gizi Minuman Tradisional Bali”, meneliti kandungan gizi dari enam minuman tradisional yang ada di kota Denpasar, Bali. Dalam kajian minuman tradisional ini, pertama dilakukan inventarisasi minuman tradisional di Kota Denpasar. Terdapat enam minuman tradisional atau loloh yaitu Loloh Don Piduh, Loloh Don Jempiring, Loloh Don Isen, Loloh Don Tempoyak, Loloh Don Kayu Manis dan Loloh Tibah. Tahap kedua, dilakukan kajian kandungan nutrisi dari minuman tradisional Bali yang sudah diinventarisasi. Hasil kajian kandungan nutrisi minuman tradisional tersebut menunjukkan bahwa enam minuman tradisional Bali di Kota Denpasar mengandung kandungan gizi yang beragam karena perbedaan

bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Minuman tradisional Bali tersebut mengandung vitamin C berkisar dari 8.771 sampai 14.643 mg/100 g, total asam 0.029 – 2.352 % dan total gula antara 0.005 sampai 0.072%.

Kajian oleh Sugianti dkk. (2016) dengan judul “Keamanan Mirobiologis Minuman Tradisional Loloh Cemcem di Desa Wisata Penglipuran” melihat bahwa loloh Cemcem sangat digemari dan sudah dipasarkan secara luas di masyarakat Bali. Pengolahan secara tradisional dan menggunakan bahan segar memungkinkan adanya pencemaran mikroba. Studi ini adalah penelitian cross-sectional analitik pada semua tempat pengolahan dan pengolah minuman tradisional Loloh Cemcem, dengan empat sampel air kemasan dan satu sumber air di Desa Penglipuran, Bangli. Hasil pemeriksaan mikrobiologis dan hasil pengolah Loloh Cemcem memberikan simpulan bahwa gen virulensi E coli tidak ditemukan pada Loloh Cemcem, sehingga aman dikonsumsi serta hygiene dan sanitasi pengolah Loloh Cemcem sudah cukup baik.

Penelitian oleh Widuri dkk. (2018) dengan judul “Persepsi Pelanggan Terhadap Kualitas Tea Cocktail pada Usaha Bar di Bali” meneliti tentang penilaian pelanggan terhadap kualitas Tea Cocktail pada usaha Bar di Bali. Penelitian dengan 100 responden di 3 kabupaten menggunakan teknik analisis kualitatif dengan purposif sampling. Penelitian ini menggunakan konsep dari Ristiyana dkk (2000) dan Katsigris and Thomas (2007) untuk penilaian kualitas minuman cocktail yang terdiri dari 6 indikator yaitu taste/ rasa, flavour/ aroma, texture/ teksture, colour/ warna, standard glassware/ standar gelas, and standard drink size/ standar

takaran minuman. Hasil dari penelitian ini bahwa terdapat dua indikator yang dinilai baik yaitu aroma dan warna. Sedangkan indikator lainnya yaitu rasa, tekstur, standar gelas, dan standar takaran sudah dinilai sangat baik oleh pelanggan. Hal ini menunjukkan bahwa minuman Tea cocktail sudah dapat diterima dan dinikmati oleh para pelanggan sebagai salah satu minuman campuran, yang disejajarkan dengan minuman campuran lainnya. Semua penelitian diatas, dapat menjadi dasar pertimbangan dalam penelitian ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif karena terdapat pengolahan data menggunakan angka-angka. Kemudian analisis berdasarkan perhitungan frekwensi yang dipergunakan dalam penelitian ini akan didukung dengan analisis deskriptif kualitatif atau intepretasi data hasil penelitian. Pendekatan ini diharapkan dapat membantu peneliti untuk meneliti variabel-variabel dari fenomena yang diteliti, yaitu persepsi wisatawan terhadap Loloh Cemcem sebagai minuman khas di Desa Wisata Penglipuran, Bali

Simamora (2005:134) menyebutkan bahwa jumlah variabel yang diekstrak, juga dapat menggunakan pendekatan kriteria konsep atau apriori, artinya jumlah variabel yang dibutuhkan dicari berdasarkan konsep. Dalam penelitian ini variable produk minuman dicari berdasarkan konsep dari Ristiyana (2000) yang terdiri dari rasa, aroma, tekstur, dan warna minuman. Sesuai dengan tujuan penelitian dan dalam penelitian terdahulu disampaikan untuk meneliti persepsi wisatawan terhadap minuman dapat diadakan modifikasi selain menggunakan teori / konsep yang sudah ada dapat juga

disesuaikan dengan kondisi di lapangan. Sehingga dari empat variable produk minuman menurut Ristiyana (2000) ditambahkan lagi dua variable lainnya yaitu variable kemasan/ packaging dan variable harga/price (Kotler: 2014)

Lokasi penelitian ini dilakukan pada Desa Wisata Penglipuran, di Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Jenis data dalam penelitian ini menggunakan data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif diperoleh berdasarkan berbagai informasi dari : hasil wawancara dengan para pengelola Desa Wisata Penglipuran dan para guide yang menangani wisatawan baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara yang sudah pernah mencicipi Loloh Cemcem selama berkunjung ke Desa Wisata Penglipuran. Data kuantitatif adalah data yang berupa angka-angka seperti jumlah kunjungan wisatawan ke Desa Wisata Penglipuran Bali periode tahun 2018, data karakteristik responden selama penelitian, serta data lainnya yang terkait dengan penelitian. Sedangkan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: data primer yaitu, berupa data yang diperoleh langsung melalui proses penelitian diantaranya bersumber dari hasil angket wisatawan, hasil wawancara dengan para pengelola Desa Wisata dan para Guide. Data sekunder yaitu, bersumber dari Dinas Pariwisata Provinsi Bali, Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, jurnal tentang minuman tradisional, serta beberapa literatur

Responden dalam penelitian ini adalah wisatawan yang sedang atau pernah menikmati Loloh Cemcem selama berkunjung di Desa Wisata Penglipuran selama periode penelitian. Teknik penentuan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah non-probability

sampling dengan metode accidental sampling. Kusmayadi dan Sugiarto (2000:140) menjelaskan penarikan contoh dengan menggunakan non probability sampling membuat peluang seseorang untuk menjadi responden tidak diketahui. Teknik pengambilan contoh secara accidental sampling digunakan tanpa perencanaan yang seksama. Responden yang dimintai informasinya benar-benar diperoleh secara kebetulan tanpa suatu pertimbangan tertentu. Dengan menggunakan metode ini responden yang merespons ditentukan secara kebetulan. Untuk keperluan analisis data, sampel penelitian ditentukan dengan menggunakan rumus Slovin. Jumlah responden sebanyak 117 orang sudah dianggap mencukupi. Selama periode waktu penelitian telah disebariskan angket kepada wisatawan melalui bantuan para pengelola dan para guide yang sedang atau pernah menikmati Loloh Cemcem di Desa Wisata Penglipuran, selama periode penelitian yaitu bulan Agustus tahun 2019 ini.

Instrumen penelitian ini menggunakan variabel yang diukur secara ordinal dengan menggunakan skala Likert. Skala ini digunakan untuk mengukur sikap dari jenjang yang paling positif ke jenjang yang paling negatif (Kusmayadi dan Sugiarto, 2000). Dalam kaitan dengan penelitian penilaian wisatawan terhadap Loloh Cemcem sebagai minuman khas di Desa Wisata Penglipuran. Responden harus mengekspresikan pandangannya dengan memilih salah satu dari lima alternatif jawaban yang disediakan, yaitu: 1) sangat baik diberi bobot 5, 2) baik diberi bobot 4, 3) cukup baik diberi bobot 3, 4). tidak baik diberi bobot 2, 5).sangat tidak baik diberi bobot 1. Sebelum instrumen penelitian digunakan untuk

mengumpulkan data, maka instrumen tersebut harus diuji dengan uji validitas dan reliabilitas. Tujuan uji validitas dan reliabilitas adalah untuk menguji apakah angket tersebut dapat mengukur apa yang seharusnya diukur dan memiliki konsistensi hasil bila digunakan oleh peneliti dan responden yang berbeda. Antara (2004) mengatakan bahwa uji validitas dan reliabilitas dilakukan terhadap sedikitnya 30 responden karena dengan jumlah ini distribusi skor akan mendekati normal. Menurut Mantra dan Kasto (1989) dalam uji validitas alat ukur dikatakan valid apabila nilai koefisien korelasi antara butir dengan skor total sama dengan atau lebih dari 0,3. Sedangkan dalam uji reliabilitas suatu instrumen dikatakan reliabel bila nilai koefisien Alpha Cronbach lebih besar 0,6.

Agar terlihat gambaran yang lebih jelas dan terarah tentang item-item yang akan diteliti, maka penentuan variabel merupakan hal yang penting dilakukan. Dari variabel penelitian ini, dapat dideskripsikan gambaran permasalahan yang akan diobservasi pada objek penelitian. Variabel berfungsi sebagai pembeda agar jelas setiap item dan juga sekaligus berfungsi untuk menggambarkan adanya saling keterkaitan atau memiliki hubungan antar satu variabel dengan variabel lainnya dan memberi gambaran hubungan keterkaitan yang erat dengan teori yang digunakan dalam menganalisis penilaian wisatawan terhadap Loloh Cemcem sebagai signature drink di Desa Wisata Penglipuran, Bali. Variabel penelitian ini menggunakan pendekatan konsep penilaian atribut produk minuman oleh Ristiyana (2000) dan variabel kemasan serta harga dari Kotler (2014) sehingga terdapat enam variabel yaitu : 1). Rasa pada minuman memiliki

pengertian dari sebuah reaksi kimia dari gabungan berbagai bahan minuman dan menciptakan suatu rasa baru yang dirasakan oleh lidah, 2). Aroma muncul dari proses pengolahan minuman. Aroma ini tercipta dari bahan-bahan minuman yang memiliki aroma yang berbeda. Proses pengolahan minuman juga menentukan hasil dari aroma yang tercium, 3). Tekstur minuman adalah hasil atau rupa akhir dari minuman mencakup warna tampilan dan rasa minuman itu sendiri, 4). Warna adalah warna yang timbul setelah minuman selesai di campur, 5). Kemasan minuman adalah produk minuman yang diterima dan dapat dilihat secara fisik. Umumnya botol kemasan produk minuman berisikan label, takaran produksi, keterangan bahan-bahan minuman, dan masa berlaku untuk dikonsumsi, 6). Harga adalah nilai yang dibayarkan sesuai dengan kualitas produk yang diterima.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini digunakan empat cara yaitu: a. Observasi : pengumpulan data dengan menggunakan teknik observasi partisipasi yaitu langsung terlibat dalam penanganan wisatawan yang mengunjungi Desa Wisata Penglipuran, b. Wawancara : pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung dengan cara wawancara dengan pihak yang terkait dengan objek penelitian seperti para guide dan pangelola Desa Wisata Penglipuran, c. Kuesioner : pengumpulan data dengan menyebarkan angket kepada responden yaitu: wisatawan domestic maupun wisatawan mancanegara selama periode penelitian dengan menggunakan 2 bahasa yaitu bahasa Inggris dan Bahasa Indonesia. Kuesioner dalam penelitian ini menggunakan kuesioner tertutup (fixed alternative question), kuesioner yang disajikan dalam bentuk pertanyaan yang kemungkinan jawabannya telah

disediakan, sehingga responden tinggal memilih satu diantara jawaban yang sesuai (Kusmayadi,2000:88). Bentuk penyusunannya menggunakan Skala Likert untuk mengetahui persepsi wisatawan dari sangat tidak baik sampai sangat baik terkait dengan obyek penelitian. Menurut Kusmayadi dan Sugiarto (2000:94) skala Likert merupakan alat untuk mengukur sikap dan keadaan yang sangat positif ke jenjang yang sangat negatif, untuk menunjukkan sejauh mana tingkat persetujuan atau ketidaksetujuan terhadap pernyataan yang diajukan oleh peneliti yang tertuang dalam kuesioner, d. Kepustakaan : pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membaca hasil-hasil penelitian sebelumnya terkait dengan masalah yang diteliti. Langkah-langkah analisis dalam penelitian ini adalah : a. merumuskan masalah, b. menentukan variabel yang diteliti, c. melakukan analisis data dan d. menarik kesimpulan

PEMBAHASAN

Sebagaimana diketahui bahwa data mempunyai peranan yang sangat penting bagi suatu penelitian karena data merupakan penggambaran variabel yang diteliti dan berfungsi sebagai alat untuk membuktikan hipotesis. Oleh karena itu, data dalam suatu penelitian dapat dikumpulkan dengan suatu instrumen. Instrumen yang dipakai dalam mengumpulkan data haruslah memenuhi dua persyaratan penting, yaitu validitas dan reliabilitas yang harus diuji. Uji Validitas dapat dilakukan secara ekstermal dengan test retest atau dengan cara mencobakan instrumen yang sama pada beberapa responden. Apabila nilai $R_i > 0,3$, maka instrumen tersebut dapat dinyatakan valid dan dapat dipergunakan dalam penelitian selanjutnya. Hasil uji

validitas dari pertanyaan yang digunakan dalam penelitian ini. Pengujian validitas ini menggunakan 33 orang responden yang diteliti (N=33). 33 orang ini dianggap sudah berdistribusi secara normal. Hasil uji validitas pada penelitian ini menunjukkan interval 0,305 sampai dengan 0,996 yang artinya instrument penelitian telah memenuhi syarat validitas dengan nilai koefisien korelasi item-total masing-masing yang lebih besar dari 0,3 ($R_i > 0,3$). Dengan demikian instrumen penelitian layak atau valid digunakan sebagai pengumpul data. Sedangkan hasil uji Reliabilitas adalah indeks yang menunjukkan sejauh mana suatu alat ukur dapat dipercaya atau dapat diandalkan untuk mengambil data. Uji reliabilitas dilakukan dengan uji varians alfa-Cronbach. Apabila nilai alfa-Cronbach $r_i > 0,6$; maka selanjutnya instrumen tersebut dinyatakan valid dan dapat dipergunakan dalam penelitian. Hasil uji reliabilitas instrumen dalam penelitian ini, koefisien alphanya 0,923. Dengan nilai alfa-cronbach 0,923 $> 0,6$ sehingga instrumen penelitian ini dapat dipercaya, andal dan akurat sebagai pengumpul data.

Karakteristik Responden

Penelitian ini menggunakan pendapat wisatawan yang telah mencoba Loh Cencem di Desa Wisata Penglipuran selama periode penelitian. Uraian tentang karakteristik responden dalam hal ini adalah: kelompok kebangsaan, jenis kelamin, umur, jabatan /posisi pekerjaan. Dari 117 responden yang teridentifikasi sebagai berikut : a. Berdasarkan kebangsaan menunjukkan bahwa jumlah responden berasal dari Indonesia sebanyak 65 orang atau 55,55%, benua Asia sebanyak 20 orang atau 17,09 %, benua Eropa sebanyak 15 orang atau 12,82

%, Australia sebanyak 25 orang atau 21,36 %, benua Amerika sebanyak 8 orang atau 21,36 % dan benua Afrika sebanyak 6 orang atau 6,83 %. b. Menurut kelompok jenis kelamin sebagian besar adalah laki-laki yaitu sebanyak 68 orang atau 58,11% sedangkan sisanya 49 orang atau 41,88% adalah perempuan, c. Berdasarkan kelompok umur peserta sebanyak 117 orang, terbanyak berada pada usia di atas 45 tahun yaitu sebanyak 31 orang (26,49%), disusul usia 35 sampai 39 tahun sebanyak 28 orang (23,93%), usia 30 sampai 34 sebanyak 27 orang (23,07%), usia 40 sampai 44 tahun sebanyak 17 orang (14,52%), dan paling sedikit terletak pada usia 25 sampai 29 tahun yaitu sebanyak 14 orang atau 11,96%, d. Dari responden yang terpilih berdasarkan posisi jabatan atau pekerjaan yang dilakukan menunjukkan bahwa responden terbanyak menempati posisi employee sebanyak 77 orang atau 65,81%, diikuti manager sebanyak 40 orang atau 34,18%.

Analisis Data

Dalam deskripsi terhadap kuesioner penelitian akan diuraikan penilaian responden terhadap variabel rasa, aroma, tekstur, warna, suhu, kemasan dan harga. Dimana penilaian secara kuantitatif menggunakan skala interval dengan mengintegrasikan rata-rata skor menurut kategori penilaiannya. Rumus interval kelas : a.. Nilai tertinggi= 5, b. Nilai rendah = 1, c. Rentang 5-1 = 4

$$C(\text{Interval Kelas}) = \frac{R(\text{Range})}{K(\text{Jumlah Klasifikasi})}$$

$$C = \frac{4}{5} = 0,8$$

Dari nilai interval kelas maka diperoleh batas-batas klasifikasi (kriteria) dengan kategori penilaian : a. 1,00-1,79

(sangat kurang baik), b. 1,80-2,50 (kurang menikmati Loloh Cemcem di Desa Wisata baik), c. 2,51-3,30 (cukup), d. 3,31-4,20 (baik), e. 4,21-5,00 (sangat baik). dilihat pada tabel 1.1

Variabel penilaian wisatawan dengan jumlah 117 orang yang sedang atau sudah

Tabel 1.1

Distribusi Frekuensi Jawaban Responden terhadap Variabel Rasa, Aroma, Tekstur, Warna, Suhu Penyajian, Kemasan dan Harga Minuman Loloh Cemcem di Desa Wisata Penglipuran, Bali (N=117)

Variabel	Jawaban (f)					Total	Rata-rata	Keterangan
	1	2	3	4	5			
Rasa			26	47	44	486	4,15	Baik
Aroma			22	65	30	476	4,07	Baik
Tekstur			26	29	62	504	4,31	Sangat baik
Warna			6	41	70	532	4,55	Sangat baik
Kemasan			30	52	35	473	4,04	Baik
Harga			3	43	71	536	4,58	Sangat baik
							4,28	Sangat baik

Sumber : Data diolah (2019)

Dari tabel 1.1 diatas dapat dijelaskan sangat baik pada tekstur dari Loloh enam variable penilaian wisatawan Cemcem, 4). Variabel warna (colour) terhadap Loloh Cemcem di Desa Wisata dengan nilai rata-rata 4,55 dengan kategori Penglipuran sebagai berikut : 1). Variabel penilaian sangat baik, artinya wisatawan rasa (taste) dengan nilai rata-rata 4,57 memberikan penilain sangat baik pada dengan kategori penilaian sangat baik, warna dari Loloh Cemcem, 5). Variabel artinya wisatawan memberikan penilaian kemasan (packaging) dengan nilai rata-rata sangat baik pada rasa dari Loloh Cemcem. rata 4,04 dengan kategori penilaian Rasa dari loloh cemcem yang unik dan baik, artinya wisatawan memberikan khas sangat disukai oleh wisatawan penilaian baik pada botol kemasan terutama wisatawan nusantara. Bahan minuman dari Loloh Cemcem. Loloh utama dari loloh cemcem ini adalah daun cemcem/ daun dapid yang diyakini air mineral ukuran 600 ml, 6). Variabel dapat menurunkan suhu tubuh yang panas, harga (price) dengan nilai rata-rata 4,15 sehingga sangat baik untuk kesehatan. dengan kategori penilaian baik, artinya Bahan lainnya adalah asam, gula dan wisatawan memberikan penilaian baik pada harga dari Loloh Cemcem. Rata-rata sedikit pahit, 2). Variabel aroma (flavour) harga loloh cemcem sekitar Rp 5.000-Rp dengan nilai rata-rata 4,07 dengan 10.000/ botol. Harga ini relatif murah bagi kategori penilaian baik, artinya wisatawan wisatawan.

Berdasarkan hasil distribusi jawaban wisatawan terhadap enam variabel penilaian minuman Loloh Cemcem sebagai minuman khas di Desa Wisata Penglipuran didapatkan hasil bahwa dengan kategori penilaian sangat baik, variabel yang tertinggi ada pada variabel artinya wisatawan memberikan penilaian rasa /taste dengan rata-rata 4,57 dengan

penilaian sangat baik dan variable terendah ada pada variable kemasan dengan rata-rata penilaian 4,04 dengan penilaian baik. Interpretasi data penelitian ini menunjukkan bahwa masih ada beberapa penilaian dari wisatawan yang memerlukan perhatian khusus dari para pengelola Desa Wisata Penglipuran seperti peningkatan konsistensi produk minuman, sehingga akan lebih memberikan kepuasan bagi wisatawan yang berkunjung, serta kekurangan lainnya yang perlu diperbaiki sesuai hasil penelitian ini. Sedangkan hasil yang sudah dinilai baik maupun sangat baik oleh wisatawan agar tetap dapat dipertahankan oleh pengelola Desa Wisata Penglipuran.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari hasil pembahasan pada bab sebelumnya didapatkan kesimpulan bahwa variable yang tertinggi ada pada variabel rasa /taste dengan rata-rata 4,57 dengan penilaian sangat baik dan variable terendah ada pada variable kemasan dengan rata-rata penilaian 4,04 dengan penilaian baik. Secara umum dalam penelitian ini ditemukan hasil bahwa persepsi wisatawan terhadap minuman khas Loloh Cemcem di Desa Wisata Penglipuran secara keseluruhan adalah sangat baik dengan nilai rata-rata sebesar 4,22.

Saran

Saran dalam penelitian ini adalah : a. Bagi pengelola Desa Wisata Penglipuran, hendaknya dapat memperbaiki variabel yang belum baik dan mempertahankan faktor yang sudah baik, b. Bagi pemerintah agar lebih memperhatikan kualitas layanan wisatawan khususnya suhu penyajian minuman Loloh Cemcem untuk dapat menjaga kepuasan wisatawan

c. Bagi peneliti lainnya, agar penelitian ini dapat diteruskan khususnya lebih luas dengan melihat Loloh Cemcem ini sebagai produk oleh-oleh bagi wisatawan ketika berkunjung ke Desa Wisata Penglipuran.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, Made. 2014. Bahan Ajar Metodologi Penelitian Pariwisata. Denpasar : Universitas Udayana.
- BPS Provinsi Bali (2019) Perkembangan Pariwisata Bali Desember 2018.
- Dinas Pariwisata Pemerintah Provinsi Bali. 2019. Statistik Kedatangan Wisatawan Mancanegara berdasarkan Negara Pasar Utama tahun 2018.
- Ferry. 2016. Upaya Pengendalian Minuman Tradisional di Desa Sesua Kecamatan Malinau Barat. eJournal Pemerintahan Integratif, 2016, 4 (2): 207-216. ISSN: 2337-8670, ejournal.pin.or.id.
- Indri Hapsari, Kartika, Sri Wiadnyani dan Rai Widarta. 2015. Kajian Nilai Gizi Minuman Tradisional Bali. Jurnal Agrotekno, Volume 17, No. 1, Agustus 2015. ISSN 2088-6497.
- Kotler, P. 2014. Manajemen Pemasaran. Jakarta: PT. Indeks.
- Kusmayadi dan Sugiarto, Endar. 2000. Metode Penelitian dalam bidang Kepariwisataaan. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Mantra, I.B., dan Kasto. 1989. Penentuan Sampel dalam Metode Penelitian Survai. Editor Masri Singarimbun dan Sofian Effendi. Jakarta : LP3ES.

Setyowati Ayu Widuri, Dewi Hendriyani, Eni Juniari. 2018. Persepsi Pelanggan Terhadap Kualitas Tea Cocktail pada Usaha Bar di Bali. *Jurnal Kepariwisataan*. Edisi Spesial. Volume 17 nomor 3 Desember 2018. ISSN : 1412-5498. E-ISSN : 2581-1053, hal. 57-66.

Simamora, Bilson. 2005. Analisis Multivariat Pemasaran. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Sugianti, Utami, Wirawan. 2016. Keamanan Mikrobiologis Minuman Tradisional Loloh Cemcem di Desa Wisata Penglipuran. Dinas Kesehatan Kabupaten Bangli. Program Studi Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Udayana. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana.