

Persepsi Pelanggan Terhadap Babi Guling Putra Celagi di Bangun Lemah, Kabupaten Bangli

I Nyoman Sunada

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361

sunadainyoman@gmail.com

Received: January, 2023

Revised: April, 2022

Accepted: Desember 2023

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan persepsi Pelanggan terhadap Babi Guling Putra Celagi Bangun Lemah di Kabupaten Bangli sebagai daya tarik wisata. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik dibidang akademis dan praktis. Metode penelitian adalah dengan wawancara dan observasi terhadap persepsi Pelanggan, adaptasi pengolahan dan penyajian, pengelola dan karyawan warung Babi Guling Putra Celagi Bangun Lemah di Kabupaten Bangli. Selanjutnya dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa persepsi Pelanggan terhadap Babi guling Putra Celagi Bangun Lemah Bangli dilihat dari segi citarasa dan harga sebagian besar responden membilang sangat baik, dimana dari 100 orang responden 94% mengatakan citarasa sangat baik dan 95% mengatakan harga sangat baik yaitu relative murah dan terjangkau. Sedangkan dilihat dari segi pelayanan, penyajian dan kualitas Sebagian besar responden mengatakan baik. Dari 100 orang responden 64% mengatakan pelayanan baik, 66% mengatakan penyajian baik dan 62% mengatakan kualitas Babi guling baik. Jadi dapat dikatakan bahwa Babi guling Putra Celagi Bangun Lemah Bangli berpotensi dan layak ditawarkan sebagai daya tarik wisata.

Kata kunci: *Persepsi (citarasa, harga, pelayanan, penyajian, kualitas) Pelanggan, Babi Guling.*

1. PENDAHULUAN

Bali adalah salah satu pulau yang terkenal di Indonesia. Ketenaran pulau ini bahkan melebihi ketenaran negara Indonesia sehingga pulau ini menjadi target yang harus dikunjungi oleh sebagian besar pelancong ke tanah air ini. Bali semakin terkenal ke manca negara dan semakin banyak wisatawan yang datang untuk membuktikan sesuatu yang pernah mereka dengar dan baca sebelumnya. Mereka datang ke Bali dengan bermacam-macam motivasi. Ada yang ingin menikmati keindahan alam Bali, ada pula yang bertujuan untuk mengetahui adat istiadat, tradisi, dan budaya termasuk juga makanan tradisional Bali. Pitana dan Gayatri (2005:77) menyebutkan 84 persen wisatawan manca negara menganggap bahwa

alam Bali masih asli, dan 52,87 persen menganggap bahwa budaya Bali menjadi daya tarik utama.

Meskipun selama pandemi Covid'19 terjadi penurunan jumlah kunjungan wisatawan yang sangat drastis, namun jumlah kunjungan wisatawan ke Bali diprediksi semakin lama semakin meningkat kembali sebagaimana tahun-tahun sebelumnya, melihat data perkembangan kunjungan wisatawan mancanegara ke Bali akhir tahun 2022 dan awal tahun 2023 menurut BPS Provinsi Bali tahun 2023. Hal ini tidak terlepas dari gencarnya promosi yang dilakukan baik oleh pemerintah maupun pihak swasta yang terlibat dalam kegiatan kepariwisataan. Untuk mengetahui jumlah kunjungan wisatawan ke Bali lima tahun terakhir dari tahun 2017 sampai dengan 2021 dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1: Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Bali Menurut Pintu Masuk
[Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, Tahun 2022]

NO	Tahun Kunjungan	Bandara Ngurah Rai	Pelabuhan Benoa	Jumlah (Orang)
1	2021	43	8	51
2	2020	1.059.198	10.275	1.069.473
3	2019	6.239.543	35.667	6.275.210
4	2018	6.027.159	43.314	6.070.473
5	2017	5.656.814	40.925	5.697.739

Pada Tabel 1.1 dapat diketahui bahwa kunjungan wisatawan ke Bali mengalami peningkatan dari tahun 2017 sampai 2019. Namun sejak pandemi Covid'19 di akhir tahun 2019 terutama di tahun 2021 jumlah kunjungan wisatawan ke Bali menurun sangat drastis. Optimisme pemerintah dan swasta yang terlibat langsung di dunia pariwisata akan peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke Bali ditahun-tahun berikutnya akan kembali normal dan meningkat. Dan yakin bahwa Bali masih menjadi primadona tujuan wisatawan. Bali selalu membuka diri dan selalu melakukan terobosan-terobosan untuk memperbaharui pesona dan daya tarik wisata pada berbagai bidang, termasuk dalam hal wisata kuliner yang semakin dilirik wisatawan.

Omliem (2011), menyatakan bahwa industri kuliner di tanah air memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah. Hampir setiap suku di Indonesia mempunyai makanan khas yang sekaligus dapat dikatakan sebagai penciri identitas kelompok masyarakat bersangkutan. Sebagai contoh: Rendang merupakan makanan/masakan khas masyarakat Padang/Sumatra Barat, Gudeg makanan khas Yogyakarta/Jawa Tengah, Betutu ayam dan Babi guling adalah makanan khas Bali (Ardika 2011). Makanan khas Indonesia kaya akan beraneka bumbu dan rempah-rempah dapat diharapkan menjadi potensi yang sulit untuk ditiru negara-negara lainnya di dunia mengingat keunikan dan keragamannya.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi daya dorong pelanggan untuk menikmati makanan khas Bali, seperti latar belakang, kebiasaan makan dan minum, cara menghidangkan yang berbeda. Dua faktor pokok wisatawan tertarik pada makanan khas Bali adalah faktor kualitas makanan yang dipengaruhi oleh variabel-variabel kandungan gizi dan zat pada makanan, komposisi bahan makanan, cara pengolahan makanan, cita rasa dan aroma pada makanan, dan sub faktor yang kedua yakni faktor penyajian yang dipengaruhi secara nyata oleh

faktor porsi dan harga makanan dengan variabel porsi makanan dan kelayakan harga makanan, faktor temperatur, faktor penataan dan kebersihan makanan. Selain hal tersebut, cita rasa makanan yang ditawarkan, harga makanan dan minuman merupakan salah satu faktor yang menjadi bahan pertimbangan pengunjung ketika memutuskan untuk berbelanja dan mengkonsumsi makanan di restoran tersebut (Putri dkk, 2010:97).

Kuliner Bali yang merupakan salah satu daya tarik wisata Bali diharapkan mampu bersaing dengan makanan-makanan asing yang dibuat di Bali. Makanan khas Bali ini dapat dipromosikan sebagai hidangan yang nantinya dapat dinikmati bukan hanya tamu lokal tetapi juga tamu asing. Oleh karena itu Bali diharap dapat mengembangkan wisata boga, dimana makanan khas Bali digunakan sebagai objek dan aset pariwisata yang mampu menggugah minat wisatawan untuk mencoba masakan tradisional Bali. Menurut Seramasara (<http://www.beritabali.com/index.php>), masakan Bali begitu kaya, dan layak untuk go international. Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*International Culinary Tourism Association/ICTA*) dalam Eri Besra (2012:82), "wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata". Makanan tradisional/khas Bali seperti; *Ayam betutu, Bebek betutu, Babi guling, Sate kakul, lawar, Serapah, Jukut ares*, serta produk makanan khas Bali lainnya, dikenal memiliki cita rasa dan kekhasan tersendiri yang tidak dimiliki daerah lain. Agar masakan tradisional Bali bisa go international, maka perlu mengetahui persepsi pengunjung tentang keberadaan masakan Bali untuk mengetahui strategi apa yang sesuai agar tujuan tercapai. Selain hal tersebut perlu juga melakukan adaptasi baik dari cara memasak maupun menghidangkannya. Strategi adaptasi dalam memasak sangat diperlukan sehingga kandungan zat-zat yang berguna dalam makanan tidak hilang. Strategi dalam menghidangkan juga sangat penting agar makanan yang sudah dimasak dengan susah payah menjadi lebih menarik.

Menurut Wolf dan Erik (2004) menyatakan bahwa ada beberapa alasan mengapa wisata kuliner tersebut penting, yaitu: (1) hampir 100 persen wisatawan makan di luar ketika melakukan perjalanan; (2) makan merupakan satu dari tiga aktivitas yang menjadi favorit bagi wisatawan, (3) total tagihan wisatawan sepertinya lebih banyak untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum; (4) adanya korelasi yang tinggi antara wisatawan yang tertarik dengan anggur/masakan dan museum, pertunjukan, belanja, musik dan festival film; (5) wisatawan kuliner lebih suka berpartisipasi dalam kegiatan rekreasi di luar rumah; (6) ketertarikan pada pariwisata kuliner menjangkau semua kelompok umur; (7) masakan adalah satu-satunya bentuk seni yang dapat menjangkau seluruh panca indera; (8) wisatawan kuliner adalah penjelajah; (9) Atraksi kuliner tersedia sepanjang tahun; (10) masakan lokal adalah faktor yang pertama memotivasi dalam pemilihan suatu destinasi.

Pulau Bali dengan berbagai wilayah mempunyai kekhasan tersendiri dalam makanan tradisional. Kabupaten Gianyar terkenal dengan Babi guling, Kabupaten Klungkung terkenal dengan serobotan, Bangli terkenal dengan ikan mujair bumbu kuning, Kabupaten Karangasem terkenal dengan sate *languan* (ikan laut), Kabupaten Buleleng terkenal dengan *Sudang lepet dan Jukut undis*, Kabupaten Badung terkenal dengan ikan bakar khas Jimbaran, Kota Madya Denpasar terkenal

dengan Sate lilit, dan Kabupaten Jembrana mempunyai makanan khas Ayam betutu khas Gilimanuk.

Keberagaman makanan khas Bali sangat digemari baik oleh wisatawan domestik maupun asing. Adapun makanan-makanan khas Bali yang mulai dilirik untuk makan baik makan siang ataupun makan malam adalah, Bebek betutu, Ayam betutu dan Babi guling. Babi guling sangat terkenal tidak saja bagi orang lokal Bali, pengunjung dari luar Bali, bahkan tamu mancanegara berusaha untuk dapat mencicipinya, kecuali yang Muslim. Begitu populer dan larisnya sehingga berkembang warung-warung sejenis yang memajukan Babi guling secara utuh agar kelihatan lebih menarik minat pengunjung.

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, Kabupaten Bangli bukan merupakan daerah yang terkenal dengan Babi gulingnya. Akan tetapi warung Babi Guling Putra Celagi yang di Bangun Lemah, Kabupaten Bangli ini berani membuka usaha Babi Guling dan terbukti bisa menarik pengunjung yang cukup ramai. Hal ini dilakukan untuk memenuhi permintaan konsumen yang ingin mencicipinya. Pemilihan lokasidi di Bangun Lemah, Kabupaten Bangli sebagai tempat penelitian, melihat Babi guling yang lebih dikenal dengan sebutan "Babi Guling Bangun Lemah" Bangli adalah yang paling populer bahkan melebihi kepopuleran Babi Guling khas Gianyar. Data ini diketahui berdasarkan hasil pra-penelitian penulis terhadap kunjungan konsumen dimasing-masing usaha babi guling tersebut. Oleh karenanya, perlu diketahui persepsi pengunjung agar lebih dikenal bahwa masakan khas Bali ini juga layak untuk dikonsumsi baik oleh sebagian wisatawan domestik maupun asing.

Pelanggan rumah makan Babi guling Putra Celagi Bangun Lemah, tidak saja orang Bali, tetapi banyak wisatawan domestik dan asing. Dari penelitian awal yang telah dilakukan wisatawan domestik maupun asing menyatakan sudah beberapa kali makan di warung Babi guling, dan mereka menyatakan suka dengan citarasanya, serta harganya terjangkau. Alasan mereka mencicipi makanan Babi guling tersebut selain karena ingin tahu juga didasarkan pada kebutuhan akan pengetahuan tentang budaya lokal terutama tentang makanannya. Makanan khas Bali ini ternyata sangat diminati oleh wisatawan baik asing maupun domestik walaupun rasa dan aroma khas makanan Bali tetap dipertahankan. Selain itu dibandingkan dengan makanan khas Bali yang lain, Babi guling ini mempunyai kekhasan tersendiri yaitu tekstur dagingnya yang sangat lembut, lembab, kulitnya renyah, dan rasanya yang gurih karena babi yang dipakai guling adalah babi yang sedang dewasa, tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Pada umumnya rasa bumbunya cukup pedas, namun untuk menyesuaikan lidah pengunjung sudah beranekaragam rasa mulai dari yang tidak pedas sampai sangat pedas.

Meskipun pada umumnya orang asing kurang menyukai makanan yang terlalu pedas, namun beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar wisatawan asing menyatakan sangat menyukai rasa Makanan Tradisional Bali. Kalau dilihat pola makan orang asing yang berbeda dengan pola makan orang Indonesia hal itu bukan menjadi alasan karena orang asing rasa ingin tahunya tinggi serta ingin mencoba sesuatu yang baru. Selain itu citarasa khas dengan bumbu pedas yang meresap kedalam daging ditambah sambal *matah* dan *embe*, sayur daun singkong muda, lawar dan sate lilit menjadi sajian nikmat yang

membuat orang menjadi ketagihan. Menurut salah seorang pemilik warung Babi guling, setiap hari warungnya bisa menjual 3 hingga 5 ekor babi per hari.

Berdasarkan fenomena inilah dipandang perlu untuk mengadakan penelitian untuk mendapat pengetahuan yang jelas mengenai latar belakang wisatawan memutuskan membeli dan mengkonsumsi Babi guling. Bagaimana persepsi pengunjung terhadap Babi guling agar seni kuliner ini menjadi daya tarik wisata dan bagaimana strategi adaptasi dalam memasak dan menghidangkan yang dilakukan pengelola rumah makan Babi guling.

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan diatas, maka yang menjadi rumusan permasalahan adalah "Bagaimanakah persepsi pengunjung terhadap Babi guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli sebagai daya tarik wisata?". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan persepsi pengunjung terhadap Babi guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli sebagai daya tarik wisata dan diharapkan dapat memberikan manfaat baik dibidang akademis dan praktis.

2. METODE PENELITIAN

2.1 Objek dan Lokasi Penelitian

Objek penelitian ini adalah Babi guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli. Lokasi penelitian ini adalah di Warung Babi guling Bangun Lemah, Kabupaten Bangli.

2.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini yaitu data kualitatif berupa hasil wawancara dan observasi mengenai persepsi pengunjung, adaptasi pengolahan dan penyajian Babi guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli.

Sumber data dalam penelitian ini yaitu:

- a. Data primer berupa data hasil wawancara dan observasi langsung terhadap persepsi pengunjung, adaptasi pengolahan dan penyajian, pengelola dan karyawan warung Babi guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli.
- b. Data sekunder, peneliti memperolehnya dari sumber-sumber literature, jurnal dan hasil penelitian sebelumnya.

2.3 Teknik Pengumpulan Data

Peneliti mengadakan wawancara dan observasi terhadap persepsi pengunjung, adaptasi pengolahan dan penyajian, pengelola dan karyawan warung Babi Guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli.

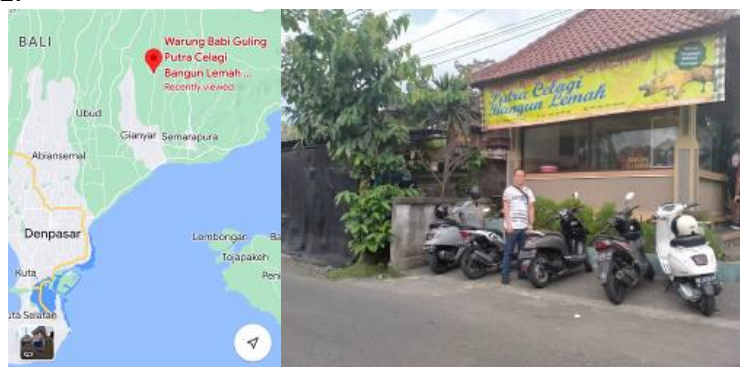
2.4 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Hasil wawancara dan observasi mengenai persepsi pengunjung, adaptasi pengolahan dan penyajian Babi guling Bangun Lemah di Kabupaten Bangli, disusun secara sistematis, disajikan dalam bentuk narasi serta tabel, dan ditarik simpulan dari hasil penelitian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Warung Babi guling Putra Celagi, Bangun Lemah, Desa Apuan, Kecamatan Susut, Kabupaten Bangli. Bangun Lemah merupakan nama dari salah satu Banjar yang lokasinya di Desa Apuan bagian Barat yang nama lengkap Banjarnya adalah Banjar Bangun Lemah Kawan. Dipilihnya lokasi ini karena letaknya yang cukup strategis yaitu hanya memakan waktu 5 menit menuju kawasan wisata Gianyar-Bali. Lokasinya berdekatan dengan kawasan wisata Ubud dan Kintamani. Pemilihan lokasi didasarkan pada banyaknya pengunjung yang bukan hanya masyarakat lokal saja yang melakukan pembelian Babi guling Bangun Lemah khas Men Brati. Hal ini sehubungan dengan pembahasan mengenai persepsi pengunjung serta prospek pengembangan Babi guling sebagai daya tarik wisata. Lokasi dan denah warung Babi guling Bangun Lemah, Bangli dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1: Foto lokasi dan denah warung Babi guling Bangun Lemah
[Sumber: Dokumen penelitian 2022]

Makanan tradisional Bali dikelompokkan menjadi empat jenis: olah-olahan kering seperti sate dan urutan, olah-olahan basah seperti lawar, timbungan dan brengkes, olah-olahan cair seperti komoh dan gerang asem dan olah-olahan yang dimasak utuh seperti Betutu dan Babi guling. Berbicara makanan atau masakan Bali, tidak terlepas dari pelaksanaan upacara yang beberapa diantaranya menggunakan Babi guling sebagai kelengkapan sarana upacara. Babi guling sebagai sarana upacara diolah dengan cara dipanggang dan diguling-gulingkan diatas bara api dari sabut kelapa atau kayu bakar pilihan. Terlebih dahulu dihaturkan sebagai sesajen, setelah upacara usai lungsuran/surudan Babi guling tersebut baru dinikmati bersama.

Babi guling sangat populer, hampir semua Desa di Bali mengenal Babi guling. Salah satu Babi guling yang sangat terkenal dewasa ini adalah Babi guling Putra Celagi, Bangun Lemah khas Men Brati. Babi guling ini sudah cukup lama dikenal dimasyarakat baik masyarakat Bali, maupun masyarakat luar Bali bahkan sejumlah wisatawan asing pun cukup menggemari Babi guling ini. Babi guling khas Men Brati mempunyai cita rasa yang khas yaitu bumbu yang tidak terlalu pedas yang meresap ke dalam daging babi serta dagingnya yang empuk dan kulitnya renyah.

Babi guling Putra Celagi Bangun Lemah tidak terlepas dari nama Men Brati yang mempunyai nama asli Ni Made Brati. Menurut Pak Pariasa putra dari Men Brati pemilik Warung Babi guling mengatakan bahwa usahanya sudah berdiri sejak puluhan tahun turun temurun dari kakek neneknya, yang berawal dari

berjualan keliling dari satu tempat ke tempat yang lain dimana ada keramaian seperti kegiatan upacara keagamaan masyarakat dan tempat-tempat adu ayam (*tajen*). Sampai saat ini Warung Babi guling Bangun Lemah sudah memiliki 4 (empat) cabang yaitu tiga cabang berada di Kabupaten Bangli dan satu lagi berada di Kemenuh Gianyar. Proses pembuatan Babi guling Bangun Lemah, Bangli dapat dilihat pada gambar 4.2.



Gambar 2: Proses pembuatan Babi guling
[Sumber: Dokumen Peneliti 2022]

3.2 Paparan Data

Yang melatarbelakangi pengunjung mengambil keputusan membeli Babi guling Bangun Lemah dan berminat kembali berkunjung membeli setelah merasakan adanya kebutuhan atau keinginan. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen memutuskan membeli Babi guling Bangun Lemah khas Men Brati, setelah mencari informasi dan sumber-sumber yang berkaitan, baik berupa informasi di internet maupun berdasarkan rekomendasi teman. Seperti sudah disebutkan pada bab II bahwa keputusan konsumen dipengaruhi oleh budaya konsumen, sosial, pribadi, dan psikologi. Selain itu harga, merek, kemasan, kualitas, dan ukuran juga mempengaruhi keputusan konsumen sebelum melakukan pembelian, seperti yang dinyatakan oleh Kotler (2007:162). Dalam pembahasan ini akan dijelaskan mengenai Citarasa, Harga, Pelayanan, Penyajian dan Kualitas yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli Babi guling Bangun Lemah, Bangli.

3.2.1 Citarasa

Rasa dan aroma khususnya pada produk makanan merupakan suatu nilai yang terkandung dalam produk yang langsung dapat dinikmati oleh konsumen. Rasa dan aroma yang dimiliki Babi guling Bangun Lemah khas Men Brati, kekhasan yang dimiliki adalah khas masakan tradisional Bali. Menurut Ibu Desak (wawancara tanggal 10 September 2022) yang bertugas di dapur mengatakan bahwa racikan bumbunya menggunakan bumbu rempah-rempah lengkap (*base genep*) namun untuk Babi gulingnya mempunyai komposisi yang berbeda dengan bumbu Babi guling pada umumnya. Lebih lanjut dikatakan oleh Ibu Brati bumbu dan Babi gulingnya diolah langsung di warung yang berlokasi di Bangun Lemah, Bangli dan diawasi langsung oleh pemiliknya. Babi guling yang sudah jadi kemudian dikirim ke semua warung yang menjadi cabang warung Babi guling Bangun Lemah Bangli, seperti yang ada di Jl. Kesumayudha No. 30, Kawan, Bangli,

Jln. Raya Bunutin, Taman Bali, Bangli dan di Jl. Raya Kemenuh, Belah Batuh, Gianyar. Hal ini dilakukan untuk menjaga aroma dan cita rasa Babi guling disemua cabang tidak berbeda.

Dari hasil wawancara dengan pengunjung asal Denpasar (Agus, wawancara tanggal 10 September 2022) menilai rasa atau aroma *Babi guling khas Men Brati merupakan salah satu babi guling yang bumbunya authentic dan enak. Tipe babi guling yg rempahnya gk kenceng bgt, tapi bumbunya kerasa banget gak ada yg overpower, gurih juga, Engga terlalu pedes juga.* Lebih jauh dikatakan bahwa cita rasa yang diberikan sesuai dengan selera pengunjung. Selain cita rasa yang khas, unsur pedas yang dominan juga bisa menyesuaikan dengan selera konsumen. Hal ini dilakukan agar pengunjung yang tidak menyukai rasa pedas dapat menikmati bersama keluarga yang tidak menyukai rasa pedas.

3.2.2 Harga

Harga adalah jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa, jumlah ini yang dipertukarkan konsumen untuk manfaat yang dimiliki dengan menggunakan produk atau jasa (Kotler, 2007). Dari hasil pemantauan harga Babi guling di warung Babi guling Bangun Lemah Bangli sangat bervariasi. Harga terendah sekitar Rp. 15.000 dan tertinggi sekitar Rp. 65.000, dimana harga tersebut diluar harga minuman. Untuk set menu harga paket (paket unlimited) sekitar Rp. 15.000 – Rp. 30.000, sedangkan yang paket special harganya sekitar Rp. 35.000 – Rp. 65.000. Selain paket tersebut, warung Babi guling Bangun Lemah juga menerima pesanan: Nasi bungkus dengan harga Rp. 10.000 – Rp. 20.000, Nasi kotak dengan harga Rp. 25.000 – Rp. 35.000 tergantung permintaan yang memesan dan menerima pesanan Babi guling utuh dengan harga mulai dari Rp. 1.500.000 keatas. Daftar makanan beserta harganya dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3: Daftar Makanan dan Harga
[Sumber: Dokumen Peneliti 2022]

Gambar 1 merupakan daftar makanan beserta harganya. Harga yang diberikan juga sudah sesuai dengan fasilitas yang dimiliki, seperti tempat yang cukup sederhana, atau penataan meja juga tidak terlalu mewah atau sudah sesuai dengan harga yang diberikan. Tempat makan ada yang terdiri dari meja dan kursi untuk empat orang, dan ada juga yang duduk lesehan yang hanya disiapkan meja makan saja.

Menurut Desy pengunjung asal Gianyar (hasil wawancara tanggal 10 September 2022), mengatakan harga Babi guling khas Men Brati tidaklah mahal. Lebih lanjut dikatakan bahwa harga per porsi Babi guling sesuai dengan kualitas yang disajikan. Budi seorang pengunjung dari Kelungkung menyatakan harga yang ditawarkan relatif murah kalau kita ingin membeli setengah maka harganya menjadi Rp. 25.000. Lebih jauh dikatakan bahwa harga yang ditawarkan sangat menyesuaikan dengan keinginan pengunjung. Gambar 4.2 menunjukkan set menu untuk satu porsi yang terdiri atas kulit babi guling, daging, gorengan, lawar, semuwuk, oret dan sambal embe. Berikut adalah set Menu Babi Guling dengan Harga Masing-masing dapat dilihat pada gambar 4.4.



Rp. 15.000

Rp. 20.000

Rp. 55.000

Gambar 4: Set Menu Babi Guling dengan Harga Masing-masing
Sumber: Dokumen Peneliti 2022

3.2.3 Pelayanan

Unsur yang perlu mendapat perhatian serius adalah pelayanan. Pelayanan yang diberikan tergantung tempat dan situasinya seperti apa. Pelayanan yang diberikan warung Babi guling Bangun Lemah Bangli sangat sederhana, pramusajinya cukup ramah dan cekatan. Bagi para pengunjung pelayanan bukanlah prioritas utama karena harga yang ditawarkan juga tidak mahal. Hal ini mengindikasikan bahwa pelayanan dan harga sudah sangat sesuai. Kita tidak bisa mendapatkan pelayanan lebih jika harga makanannya standar (Wawan, wawancara tanggal 10 September 2022)

Pelayanan adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk memberikan kepuasan kepada konsumen. Pelayanan ini dapat terlihat pada cara pramusaji dalam menerima pesanan, cara penghidangan makanan yang meliputi penampilan makanan diatas piring, maupun keramahtamahan pramusaji dalam melayani pengunjung selama pengunjung menikmati makanannya. Tetapi pelayanan yang diberikan pada warung Babi guling Bangun Lemah Bangli, secara umum hampir sama dengan pelayanan warung makan tradisional di Bali. Tidak mengikuti standar pelayanan yang diberikan pada restoran seperti yang dilakukan kepada pengunjung mancanegara yang mengikuti aturan tatacara makan di meja makan (*table manner*). Hal ini dilakukan agar tidak terlalu banyak menghabiskan waktu di meja makan, serta tamu yang datang juga sudah mengetahui bahwa cara pelayanan yang akan mereka dapatkan jika makan di warung Babi guling Bangun Lemah. Model pelayanan di warung Babi guling Bangun Lemah, Bangli dapat dilihat pada gambar 4.5.



Gambar 5: Model pelayanan di warung Babi guling Bangun Lemah, Bangli
Sumber: Dokumen peneliti 2022

Kecepatan dan ketepatan dalam menerima pesanan makanan sangat penting, hal ini untuk menghindari situasi tidak nyaman seperti pengunjung terlalu lama menunggu pesanan makanannya. Dalam menangani pesanan, karyawan sudah cukup cepat, tidak lebih dari sepuluh menit. Hal ini terjadi karena persiapan di dapur dan counter tempat menata makanan sudah cukup baik. Kerjasama antar karyawan yang ada di warung Babi guling Bangun Lemah Bangli sudah cukup profesional.

3.2.4 Penyajian

Pada umumnya penyajian makanan tradisional Bali dihidangkan menggunakan bahan-bahan seperti piring tradisional, daun pisang sebagai alas piring, penggunaan janur untuk menambah nilai seni dan estetika yang dapat mewujudkan keindahan, sehingga membangkitkan selera makan pengunjung. Namun pada warung Babi guling Bangun Lemah Bangli, teknik penyajiannya sangat sederhana seperti rumah makan tradisional pada umumnya. Penyajiannya menggunakan piring yang terbuat dari anyaman lidi janur (*ingke*) yang dialasi kertas minyak, kemudian diisi sendok dan garpu. Penyajian makanan pada warung Babi guling Bangun Lemah Bangli dapat dilihat pada Gambar 4.6 berikut:



Gambar 6: Penyajian Babi guling Bangun Lemah, Bangli
[Sumber: Dokumen peneliti 2022]

3.2.5 Kualitas

Kualitas makanan merupakan faktor yang sangat diharapkan oleh pengunjung, hal ini sangat dipengaruhi oleh variabel-variabel kandungan gizi makanan, komposisi bahan makanan, cara pengolahan makanan, citarasa, aroma dan tekstur pada makanan. Faktor yang kedua yakni faktor penyajian yang dipengaruhi secara nyata oleh faktor porsi dan harga makanan dengan variabel porsi makanan dan kelayakan harga makanan, faktor temperatur, faktor penataan dan kebersihan makanan.

Kualitas Babi guling Bangun Lemah Bangli cukup mendapat perhatian. Menurut Ibu Made Brati (yang akrab dipanggil Men Brati) dalam wawancara tanggal 11 September 2022 mengatakan bahwa: "Babi dimasak (diguling) selama 2,5 sampai 3 jam tergantung besar-kecilnya daging babi per ekornya. Lamanya waktu memasak selain untuk membunuh kuman yang ada agar aman dikonsumsi juga untuk menjaga keempukan daging babi serta kerenyahan kulitnya". Wawancara tanggal 11 September 2022 dengan Ibu Made Brati (pemilik warung Babi guling Bangun Lemah, Bangli) dapat dilihat pada gambar 4.7 berikut:



Gambar 7: Wawancara dengan Ibu Made Brati.
[Sumber: Dokumen peneliti 2022]

3.3 Analisis Data

Pengunjung pada warung Babi guling Bangun Lemah Bangli memberikan persepsi yang bervariasi. Dalam pembahasan ini akan dibahas mengenai bagaimana persepsi pengunjung terhadap Citarasa, Harga, Pelayanan, Penyajian dan Kualitas, yang akan dianalisis menggunakan rentang nilai 5 s/d 1 dengan interpretasi mulai dari sangat baik, baik, cukup baik, tidak baik dan sangat tidak baik. Adapun rentang nilai yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2 Tabel Skala Likert Positif

[Sumber: Data Diolah]

Rentang Nilai	Interpretasi
5	Sangat Baik
4	Baik
3	Cukup Baik
2	Tidak Baik
1	Sangat Tidak Baik

Menurut Pak Pariasa pemilik warung mengatakan bahwa jumlah pengunjung per hari rata-rata 100 pengunjung dan yang paling ramai pengunjung adalah hari Sabtu dan Minggu (wawancara tanggal 11 September 2022). Dan sesuai hasil penyebaran kuesioner, sebagian besar dari mereka sudah berkunjung ke warung lebih dari sepuluh kali. Untuk mengetahui persepsi pengunjung terhadap Babi guling Bangun Lemah Bangli menggunakan 100 orang responden yang dipilih secara acak, dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut:

Tabel 3 Rekapitulasi Persepsi Pengunjung terhadap Babi Guling Bangun Lemah Bangli.
[Sumber: Data Diolah]

Penilaian	5	4	3	2	1
Variabel	SB	B	CB	TB	STB
Citarasa	94	6			
Harga	95	5			
Pelayanan	28	64	8		
Penyajian	30	66	4		
Kualitas	36	62	2		

Dari tabel 3 diatas dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Dari 100 orang responden, 94% mengatakan citarasa sangat baik dan 6% mengatakan citarasa baik.
2. Dari 100 orang responden, 95% mengatakan harga sangat baik dan 5% mengatakan harga baik.
3. Dari 100 orang responden, 28% mengatakan pelayanan sangat baik, 64% mengatakan pelayanan baik dan 8% mengatakan pelayanan cukup baik.
4. Dari 100 orang responden, 30% mengatakan penyajian sangat baik, 66% mengatakan penyajian baik dan 4% mengatakan penyajian cukup baik.
5. Dari 100 orang responden, 36% mengatakan kualitas sangat baik, 62% mengatakan kualitas baik dan 2% mengatakan kualitas cukup baik.

4. KESIMPULAN

Dari informasi yang diberikan, dapat disimpulkan bahwa Babi Guling Bangun Lemah Bangli memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata. Faktor-faktor seperti citarasa yang khas, harga yang terjangkau, pelayanan yang baik (meskipun ada ruang untuk perbaikan), penyajian yang sederhana, dan kualitas makanan yang baik menjadi penentu utama dalam pemilihan oleh pengunjung.

Dari data responden, mayoritas menganggap citarasa dan harga Babi Guling Bangun Lemah Bangli sangat baik, sementara pelayanan, penyajian, dan kualitas menerima penilaian positif meskipun ada ruang untuk peningkatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1990. Undang-Undang Kepariwisata Republik Indonesia No. 9 Tahun 1990 tentang pariwisata. 2009. Undang-Undang Kepariwisata Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. (https://id.wikipedia.org/wiki/Babi_guling) diunduh 27 Juni 2022

- Ardika. 2011. <http://www.beritabali.com/index.php?> Download 25 Juni 2022
- Ariani, Risa Panti.1994."Studi Kelayakan Seni Kuliner Bali Mengenai Hidangan Tradisional Propinsi Bali". Laporan Penelitian. Singaraja STKIP Singaraja.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, Tahun 2022. Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Bali Menurut Pintu Masuk
- Cooper, Chris, 2005. *Tourism Principles and Practise*. Third edition. London. Pitman Publishing
- Eri Bersa. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*. Vol 12. No 1. 74-101.
- Kotler, P. 2007. *Manajemen Pemasaran: Analisis Perencanaan, Implementasi, dan Kontrol*. Edisi Revisi Jilid 2 Jakarta: PT. Prenhalindo
- Marsum, WA. 1999. *Restaurant dan segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Milles, Matthew, A Michael Huberman, 1992. *Analisis data Kualitatif*. Jakarta: UI Press.
- Moleong, Lexy J. 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Omliem. 2011. *Industry Kuliner Diusulkan Masuk Dalam RUU Pariwisata* <http://www.jajanan.com>. Download 8 Mei 2011
- Pitana, I G,1994. *Dinamika Masyarakat dan Kebudayaan Bali*. Bali Post: Denpasar.
- Pitana, I Gede dan Gayatri, Putu G. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Putri, Ida Ayu Trisna Eka, Agung Sri Sulistyawati, Fanny Maharani Suarka, dan Yuyun Indrawati. 2010. Eksistensi Dan Esensi Makanan Tradisional Bali Sebagai Penunjang Culinary Tourism Di Kabupaten Badung. *Analisis* Vol. 10 No. 1 Th. 2010, Hal. 97
- Sadjuni, Ni Luh Gde Sri, 2006. *Ekspektasi Dan Persepsi Wisatawan Terhadap Gastronomi Makanan Bali (Kasus: Pada Restaurant Hotel Di Kawasan Pariwisata Nusa Dua)*. Tesis. Universitas Udayana.
- Sondra J. Dahmer dan Kurt W. Kahl, 2009. *Restaurant Srvice Basics*. Copyright c by John Wiley & Sons, Inc.
- Stanton, W.J. 1996. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Penerjemah Yohanes Lamoto. Jakarta: Erlangga
- Suci, dkk.1986. *Pengolahan Makanan Khas Bali*. Denpasar: Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Bali Direktorat Jendral Kebudayaan Departemen P dan K
- Sudiara, 1999. *Wisata Boga Diversifikasi Produk Wisata Menyongsong Melinium Ketiga*. Nusa Dua: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali.
- Sugiyono, 2006. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Sujatha, Ketut, 200."Seni Kuliner Bali sebagai Aspek Kebudayaan Dalam Menunjang Industri Pariwisata" Laporan Penelitian Universitas Udayana.
- Sutopo, H.B. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Dasar teori dan perapannya dalam penelitian*. Edisi-2. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Swasta, Basu dan Handoko. 2006. *Manajemen Pemasaran: Analisa Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Liberty.
- Tjiptono, F. 2002.*Manajemen Jasa*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Andi
- Wahab, Salah. 2003. *Manajemen Kepariwisataan*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita

Wolf, Erik. 2004. (http://en.wikipedia.org/wiki/Culinary_art). Download 29 Februari 2011

Yoeti, Oka A. 1996. Pemasaran Pariwisata. Bandung: Angkasa