

**PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP
KUALITAS PRODUK KULINER TRADISIONAL
DI DESA WISATA PETARANGAN, KECAMATAN KLEDUNG,
KABUPATEN TEMANGGUNG, JAWA TENGAH**

Oleh:

Atang Sabur Safari¹⁾, Rohyan Sosiadi²⁾, Mandradhitya Kusuma Putra³⁾, Sukarno
Wibowo⁴⁾

ats@stp-bandung.ac.id¹⁾, ros@sat-bandung.ac.id²⁾, map@stp-bandung.ac.id³⁾,
suw@stp-bandung.ac.id⁴⁾

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi para wisatawan terhadap kualitas makanan tradisional yang dihasilkan oleh masyarakat di Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, dimana penelitian dilakukan terhadap variabel mandiri, tanpa membandingkan atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Populasi dalam penelitian ini adalah wisatawan ke Desa Wisata Petarangan, yang telah mengkonsumsi produk kulinernya. Jumlah sampel ditentukan melalui teknik *Convenience Sampling*. Alat kumpul data adalah kuesioner yang dibagikan secara langsung dan melalui google form. Data yang dihasilkan diolah dan dianalisis dengan menggunakan skala Likert.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa di Desa Petarangan terdeteksi sekitar 20 jenis produk kuliner tradisional, walaupun belum seluruhnya dapat diakui sebagai produk khas Desa Petarangan. Untuk menikmati produk kuliner, tersedia satu rumah makan, dan empat unit *home stay*. Secara umum kualitas makanan dipersepsi ‘Cukup Baik’ dengan skor sebesar 1.936 atau sebesar 67,22% dari 2.880 total skor ideal, sedikit di bawah kategori ‘Baik’. Namun dalam penilaian terhadap setiap dimensi kualitas, dimana skor idealnya adalah 360, penampilan mendapat skor sebesar 200 (55,56%), dan tekstur mendapat skor sebesar 224 (62,22%) dimana angka-angka tersebut berada pada kategori ‘Cukup Baik’ namun mendekati ‘Tidak Baik’. Secara keseluruhan kualitas makanan perlu ditingkatkan, terutama menyangkut penampilan, suhu, dan tekstur, dan untuk itu, pelatihan bagi para pengolah makanan oleh ahli kuliner sangat direkomendasikan.

Selain itu, perlu dilaksanakan penelitian lanjutan untuk menggali potensi produk kuliner, menemukan dan menentukan produk kuliner setempat yang benar-benar dapat diakui sebagai produk kuliner tradisional khas Desa Petarangan yang memiliki keunikan tersendiri.

Kata Kunci: desa wisata, kualitas makanan, makanan tradisional,

PENDAHULUAN

Desa Wisata Petarangan terletak di Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Penduduk Desa Petarangan bermata pencaharian sebagai petani tanaman pangan, peternak, pekerja perkebunan, petani tanaman kehutanan, industri pengolahan makanan dan minuman, perdagangan, penginapan, rumah makan, dan jasa pengangkutan. Tanaman pangan yang dikembangkan di desa ini adalah padi, jagung, bawang putih, bawang merah, kacang merah, sawi dan kubis, sedangkan tanaman perkebunan yang dikembangkan berupa tembakau dan kopi. Sebagian penduduk berternak sapi, kelinci, kambing/domba, ayam buras dan ayam ras (<https://laman.temanggungkab.go.id/info/detail/89/300/kledung8.html>).

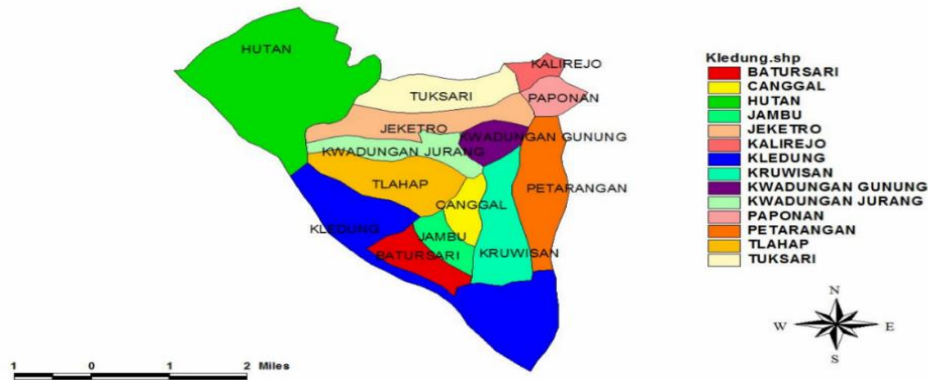
Di Kecamatan Kledung terdapat banyak objek wisata yang memiliki pesona alam yang khas, diantaranya, Objek Wisata Alam Posong di Desa Tlahab, Objek Wisata Sedadap di Desa Kwadungan, dan Embung Kledung di Desa Kledung, serta Puncak Gunung Botorono di Desa Petarangan yang dijadikan lokasi Ritual Merti Desa atau gelaran sedekah bumi. Terdapat pula Kledung Pass, yaitu jalan raya yang menghubungkan Temanggung dan Wonosobo, merupakan tempat terbuka yang dikelilingi oleh pemandangan hijau gunung Sindoro dan gunung Sumbing.

Semangat untuk menjadikan Desa Petarangan Sebagai Desa Wisata Unggulan di Kabupaten Temanggung tertuang dalam Peraturan Bupati Temanggung Nomor 95 Tahun 2021, dimana pada Pasal 1 ayat 7 disebutkan bahwa pemberdayaan adalah suatu upaya untuk membangun daya dengan mendorong, memberikan motivasi, membangkitkan kesadaran dan mengembangkan potensi yang dimiliki. Selanjutnya pada ayat 8, dinyatakan bahwa Desa Wisata adalah suatu bentuk integrasi antara potensi daya tarik wisata alam, wisata budaya, dan wisata hasil buatan manusia dalam satu kawasan Desa tertentu dengan didukung oleh atraksi, akomodasi, dan fasilitas lainnya sesuai dengan kearifan lokal masyarakat. Menurut Wiendu (1993), Desa Wisata adalah desa yang dijadikan tempat wisata karena daya tarik yang dimilikinya. Desa wisata merupakan suatu bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku.

Sekilas tentang Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung serta produk kulinernya

Desa Wisata Petarangan merupakan desa yang berada di Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Kecamatan Kledung merupakan salah satu dari 20 kecamatan di kabupaten Temanggung dimana di sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Wonosobo, Wilayah Utara dengan Kecamatan Bansari, Sebelah Timur dengan Kecamatan Parakan dan Kecamatan Bulu dan di Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Magelang. Pada Gambar 1.1 berikut ini, dapat dilihat peta Kecamatan Kledung, dimana didalamnya terdapat Desa Petarangan yang juga dikelilingi desa-desa lainnya.

PETA KECAMATAN KLEDUNG



Gambar 1: Peta Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung

Desa Petarangan adalah salah satu dari 16 desa di Kecamatan Kledung, memiliki ketinggian 1.126 m dpl., dan berjarak 7 km dari ibu kota Kecamatan Kledung dan 18 km dari ibu kota Kabupaten. Di Desa Petarangan terdapat 5 dusun yang terdiri dari 5 Rukun warga (RW) dan 32 Rukun tetangga (RT) dan terdapat 1.121 Rumah tangga. Jumlah penduduk 3.625 jiwa terdiri dari 1.833 jiwa Laki-laki dan 1.792 jiwa Perempuan.

Pemerintah Kabupaten Temanggung, didukung oleh pemerintah dan masyarakat di Desa Petarangan dan Kecamatan Kledung, terus berupaya untuk mengembangkan berbagai objek dan atraksi wisata agar dapat mendatangkan wisatawan ke desa ini. Salah satu atraksi yang dapat menarik wisatawan adalah gelaran Ritual Merti Desa di Puncak Gunung Botorono, yang rutin dilaksanakan setiap tahun, kecuali pada tahun 2020 karena adanya kasus Covid-19. Tradisi Merti Desa dilaksanakan warga setempat sebagai ungkapan rasa syukur berakhirnya musim tembakau dan permohonan doa kepada Tuhan agar diberi keselamatan dan kesejahteraan (Anis Efizudin, Antara, 2021). Jumat Legi Robiulawal atau Maulud dalam penanggalan Jawa, merupakan hari bagi petani tembakau di desa tersebut menggelar sedekah bumi. Menurut Kepala Desa Petarangan Jumarno (28 Nov 2021), adalah menjadi keharusan bagi petani tembakau untuk sedekah bumi usai panen raya tembakau. Namun disisi lain, gelaran Ritual Botorono ini juga sebagai daya tarik wisata, untuk meningkatkan kunjungan wisatawan ke Desa Petarangan dan sekitarnya..

Produk Kuliner Tradisional

Di dalam Peraturan Bupati Temanggung Nomor 95 Tahun 2021 pada Pasal 27, disebutkan bahwa yang dimaksud dengan Jenis Usaha Pariwisata Desa Wisata meliputi 13 jenis usaha, empat diantaranya meliputi penyediaan jasa makanan dan minuman; penyediaan akomodasi; penyelenggaraan kegiatan hiburan dan rekreasi; dan daya tarik wisata. Peraturan Bupati Temanggung tersebut di atas jelas menyatakan bahwa penyediaan jasa makanan dan minuman adalah salah satu jenis usaha penting dan utama di Desa Wisata di Kabupaten Temanggung yang harus diperhatikan oleh para pengusaha di bidang pariwisata. Di Desa Wisata Petarangan dan Kecamatan Kledung dapat ditemukan beragam produk kuliner tradisional dengan nama-nama yang khas, diantaranya Sego (Nasi) Gono,

Sego (Nasi) Urap, Ndas Borok, Balung Kluwuk, Brongkos Kikil, Entho Cotot, Brongkos Kikil, dan Lentho.

Menurut Utama (2017) “daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah tertentu”. Selanjutnya Utama menyatakan bahwa faktor-faktor penting yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke destinasi wisata, selain daya tarik wisata, adalah akomodasi, kuliner dan kemudahan transportasi. Dari kutipan di atas nampak jelas bahwa salah satu faktor penting yang dapat menarik wisatawan adalah produk kuliner yang akan dibutuhkan oleh wisatawan selama berada di destinasi wisata.

Berdasarkan pada hasil penelitian Mangifera, Isa, Wajdi (2018:19), faktor-faktor penting dari kuliner yang akan dipersepsi oleh wisatawan yaitu berkaitan dengan harga, kualitas produk kuliner (makanan dan minuman) serta lokasi dimana produk kuliner dipasarkan dan dijual. Selanjutnya, berkaitan dengan kualitas makanan minuman, faktor-faktor penting yang akan dipersepsi oleh konsumen meliputi: penampilan, warna, tekstur, rasa, dan suhu.

Wisata kuliner menjadikan makanan tradisional sebagai salah satu daya Tarik utamanya. Gardjito (2015) mengatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi masyarakat di daerah tertentu, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat, dan hasilnya berupa produk yang cita rasa, bentuk, dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.

Menurut hasil keputusan Lokakarya Revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta tahun 2003 berhasil dirumuskan bahwa batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat. Produk makanan tradisional mempunyai ketampakan, citra rasa, dan aroma yang dikenal dan disukai, bahkan dirindukan oleh masyarakat. Makanan tradisional juga menjadi identitas kelompok masyarakat di tempat asal makanan tersebut; dapat digunakan sebagai sarana pemersatu bangsa; dan membangun rasa cinta tanah air.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Mnguni dan Giampiccoli (2016) menunjukkan bahwa kuliner tradisional merupakan salah satu pendorong wisatawan kembali lagi ke sebuah destinasi wisata hanya untuk mencicipi dan mencoba resep, atau melakukan perjalanan yang jauh hanya untuk mencari masakan baru atau special. Hal tersebut telah menjadikan kuliner menjadi bagian sentral dalam pengalaman berwisata.

Pengertian Kualitas Produk Makanan

Pengertian kualitas secara umum dikemukakan oleh Kotler dan Keller (2012): *“Quality is the totality of features and characteristic of product or services that bear on its ability to satisfy stated or implied needs”*. Maksudnya bahwa kualitas adalah totalitas fitur dan karakteristik dari produk atau layanan yang memiliki pada kemampuan untuk memuaskan kebutuhan konsumen, baik yang dinyatakan langsung atau yang tersirat dalam keterpenuhan kebutuhan konsumen.

Berkenaan dengan kualitas makanan, Gao dan Schroeder (2007) menyatakan bahwa kualitas makanan dapat didefinisikan sebagai bagian intrinsik pada makanan, yang mana kualitas makanan harus menjaga nutrisi, higienis, organoleptic dan fungsi dari makanan tersebut. Potter dan Hotchkiss (2012) menjelaskan kualitas makanan adalah karakteristik dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa. Disisi lain, Lakni dan Mudalige (2009) menjelaskan kualitas makanan adalah informasi yang menjadi hak konsumen untuk mengetahui kualitas produk makanan terutama produk makanan yang sensitif dan banyak tersebar di pasar. Menurut Ha dan Jang (2012) kualitas makanan telah diakui sebagai komponen substansial yang dapat menarik pelanggan untuk memilih berkunjung dan makan di restoran tertentu dan merupakan elemen yang memengaruhi loyalitas pelanggan. Kualitas makanan sangat penting untuk diketahui baik oleh produsen atau konsumen untuk mengetahui bahwa makanan tersebut apakah layak konsumsi atau tidak untuk menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen dan kelangsungan usaha produsen (Qin & Pyrbutok, 2009). Secara garis besar, dimensi kualitas makanan Menurut West, dkk, Gaman dan Sherrington serta Jones (dalam Margaretha dan Edwin, 2012:1) meliputi faktor-faktor sebagai berikut:

1. Penampilan, makanan terlihat bersih, segar, dan nampak aman dikonsumsi.
2. Warna. Agar nampak serasi dan menarik dan dapat menimbulkan selera makan, warna dari makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya terlihat menarik. Warna alat saji juga harus disesuaikan dengan warna makanan.
3. Porsi, dimana ukuran makanan sesuai dengan peruntukannya, apakah berfungsi sebagai kudapan, makanan pembuka atau makanan utama.
4. Bentuk makanan, dimana bentuk dan ukuran potongan makanan tersebut terlihat beraturan dan menarik untuk dilihat
5. Temperatur atau suhu makanan berkaitan dengan kondisi makanan tersebut apakah dingin, hangat atau panas, dimana suhu tersebut akan memengaruhi daya terima konsumen terhadap makanan yang akan disantapnya.
6. Aroma. Dalam hal ini, peran indera penciuman melalui hidung konsumen, akan bereaksi terhadap aroma wangi atau harum dari makanan.
7. Tekstur, berkaitan dengan kondisi makanan apakah terasa lembut, kenyal, padat, renyah, kental, atau cair yang akan dirasakan oleh mulut, gigi dan lidah.
8. Tingkat kematangan, yaitu kondisi makanan setelah dimasak, apakah kurang matang, cukup matang, atau terlalu matang. Hal ini dapat membuat makanan menjadi lembut atau keras.
9. Rasa. Konsumen menggunakan kemampuan lidahnya untuk mendeteksi rasa asin, manis, asam, atau pahit dari makanan, yang dapat menimbulkan sensasi tertentu di lidah konsumen dan menentukan enak tidaknya suatu makanan.

Pengertian Persepsi

Persepsi adalah proses memilih, mengatur, dan menginterpretasikan informasi mengenai suatu produk barang atau jasa oleh konsumen. Persepsi tidak hanya terjadi dalam bentuk rangsangan fisik, tetapi juga dipengaruhi oleh kondisi pemasaran yang ada. Hal ini selaras dengan yang disampaikan oleh Pride dan Ferrel (dalam Fadila, 2013), bahwa

persepsi adalah proses pemilihan, pengorganisasian, dan penginterpretasian masukan informasi, sensasi yang diterima melalui penglihatan, perasa, pendengaran, penciuman dan sentuhan, untuk menghasilkan makna. Robbins (2003) menyatakan bahwa persepsi merupakan proses yang ditempuh masing-masing individu untuk mengorganisasikan serta menafsirkan kesan dari indra yang dimiliki agar memberikan makna kepada lingkungan sekitar. Banyak faktor yang dapat memengaruhi sebuah persepsi, yakni mulai dari pelaku persepsi, objek yang dipersepsikan, serta situasi yang ada. Objek yang dipersepsikan dapat berupa benda, orang, ataupun peristiwa, sedangkan sifat objek dapat berpengaruh pada persepsi orang yang melihatnya. Adapun situasi adalah konteks dari objek yang meliputi hal-hal di lingkungan sekitar serta waktu. Schiffman dan Kanuk (2008) mendefinisikan persepsi sebagai proses yang dilakukan individu untuk memilih, mengatur, dan menafsirkan stimulus ke dalam gambar yang berarti dan masuk akal mengenai dunia. Dua individu mungkin menerima stimulus yang sama dan dalam kondisi nyata yang sama, tetapi bagaimana setiap orang mengenal, memilih, mengatur, dan menafsirkannya merupakan proses yang sangat individual berdasarkan kebutuhan, nilai-nilai, dan harapan masing-masing. Berkenaan dengan produk, Schiffman dan Kanuk (2008) menyampaikan bahwa persepsi konsumen mengenai kualitas yang dirasakan, yaitu cara konsumen dalam memandang atau menilai kualitas produk atau jasa tertentu atas dasar berbagai macam isyarat informasi yang dihubungkan dengan produk.

Persepsi dan penerimaan wisatawan terhadap makanan yang diinginkan dapat memunculkan motivasi untuk datang. Persepsi dan penerimaan positif akan mendorong wisatawan untuk berkunjung kembali ke tujuan yang sama di masa depan (Rittichainuwat et al, 2008), sedangkan persepsi dan penerimaan negative akan memberikan dampak yang berlawanan. Sementara itu, berdasarkan persepsi kualitas sesuai dengan karakteristik wisatawan, terdapat unsur-unsur yang ada pada spot wisata kuliner, yakni akses, kualitas kuliner, keberagaman kuliner baik makanan maupun minuman, layanan, suasana, kebersihan, keamanan, dekorasi, harga, dan fasilitas pendukung (Tin & Duarte, 2012).

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengidentifikasi produk kuliner tradisional yang tersedia di Desa Petarangan, Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung serta untuk mengetahui persepsi wisatawan terhadap kualitas produk kuliner tradisional di desa tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pemerintah daerah dan segenap pemangku kepentingan pariwisata dalam upaya mewujudkan desa Petarangan sebagai desa wisata terkemuka di Kabupaten Temanggung

METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian yang akan digunakan adalah metode penelitian deskriptif, sesuai dengan pendapat Sugiyono (2008:6) bahwa “Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan terhadap variabel mandiri, yaitu tanpa perbandingan, atau dengan menghubungkan variabel yang lain”. Berdasarkan pada pendapat ini, penelitian yang akan dilakukan adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan kualitas makanan tradisional sebagai produk kuliner di Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dianggap relevan dan sesuai dengan kebutuhan penelitian ini adalah:

1. Observasi, yaitu “Cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut” (Nazir, 2005:175). Teknik observasi akan digunakan untuk mengamati pengelolaan dan pelayanan produk kuliner di Desa Wisata Petarangan.
2. Wawancara, dimana menurut Nazir (2005:193): “Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, sambil bertatap muka antara si penanya atau pewawancara dengan si penjawab atau responden dengan menggunakan alat yang dinamakan *interview guide* (panduan wawancara)”. Untuk keperluan penelitian ini pertanyaan diajukan kepada pihak-pihak yang terkait seperti Kepala Desa dan jajarannya, pengelola pariwisata, dan para pengusaha yang terkait dengan pengembangan pariwisata di Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung.
3. Studi kepustakaan. Untuk mendapatkan teori-teori dan data yang diperlukan peneliti akan melakukan studi pustaka dan mencari informasi tertulis lainnya dari internet tentang pengembangan Desa Wisata Petarangan. Hal ini sesuai dengan pendapat Nazir (2005:93) bahwa: “Studi kepustakaan adalah landasan teoritis dari permasalahan penelitian sehingga yang dilakukan bukan kegiatan yang bersifat trial atau *error* tetapi menunjukkan jalan pemecahan.”
4. Kuesioner. Pengertian kuesioner menurut Sugiyono (2008:162) adalah: “.... teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Dalam penelitian ini, kuesioner yang berisi pertanyaan-pertanyaan tentang dimensi dari kualitas makanan produk kuliner di Desa Wisata Petarangan akan diajukan kepada para wisatawan baik secara langsung maupun melalui google form.

Responden

Dalam pencarian informasi menggunakan metode deskriptif, yang menjadi responden di penelitian ini adalah wisatawan pengunjung Desa Wisata Petarangan, yang telah mengkonsumsi produk kuliner setempat. Dengan demikian, wisatawan yang hanya berkunjung ke objek wisata di Desa Wisata Petarangan, tetapi tidak mengkonsumsi produk kuliner disana tidak akan dijadikan responden.

Mengingat jumlah wisatawan yang akan dijadikan sampel responden belum dapat ditentukan, maka teknik *Convenience Sampling* akan digunakan dalam penelitian ini. Hal ini merujuk pada pendapat dari Sugiarto, dkk. (2001:38-40) yang menyatakan bahwa: “*Convenience sampling* adalah pengambilan sampel didasarkan pada ketersediaan elemen dan kemudahan untuk mendapatkannya. Sampel diambil/terpilih karena sampel tersebut ada pada tempat dan waktu yang tepat”. Cara ini dipilih karena dianggap paling mudah dan cepat dilakukan pada tahap awal penelitian eksploratif yang waktunya sangat terbatas. Namun demikian, diharapkan data yang diperoleh dengan cara ini dapat menyediakan bukti-bukti yang cukup memadai untuk mendukung penelitian ini. Berdasarkan pada pendapat di atas, maka kuesioner akan dibagikan kepada para wisatawan yang pernah

menikmati produk kuliner Desa Petarangan, dengan dua cara, yaitu berupa pertanyaan tertulis secara langsung kepada wisatawan yang ditemui dan melalui google form bagi yang tidak bertemu di lokasi penelitian.

Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

Data yang berhasil dikumpulkan, akan dituangkan dalam berbagai cara, diantaranya adalah data yang berhasil dikumpulkan melalui studi pustaka akan dituangkan dalam bentuk kutipan yang dilengkapi dengan sumber data yang dikutipnya. Data pada kelompok ini digunakan sebagai panduan konseptual untuk bahan rujukan dalam menganalisis data primer atau data lapangan. Sedangkan data melalui angket atau kuesioner yang merupakan data primer akan diolah dan hasilnya dituangkan dalam bentuk tabel. Data tersebut kemudian akan dianalisis, ditafsirkan dan dimaknai dengan berpedoman pada teori, konsep dan ketentuan yang berlaku. Data dari hasil kuesioner tersebut kemudian diberi nilai dengan menggunakan skala Likert. Soegiyono (2008:134) mengatakan “Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian, fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian”. Sumber pertanyaan di dalam kuesioner tersebut berdasarkan kepada konsep tentang kualitas produk kuliner. Jawaban setiap pertanyaan disediakan alternatif pilihan jawaban yang sesuai untuk skala Likert yaitu berupa pernyataan yang mempunyai gradasi dari sangat positif sampai sangat negatif, dimana setiap jawaban tersebut diberi skor (Soegiyono, 2008: 135).

Dalam penelitian ini, pilihan jawaban diberi skor sebagai berikut:

Tabel 1: Skor untuk pilihan jawaban kuesioner

Pilihan Jawaban	Kode	Skor
Sangat Baik	SB	5
Baik	BK	4
Cukup Baik	CB	3
Tidak Baik	TB	2
Sangat Tidak Baik	STB	1

Sumber: Diadopsi dari Soegiyono (2008)

Untuk mengetahui skor paling ideal (skor maksimum), skor paling tidak ideal (skor minimum) dan rentang/skala penilaian dari jawaban responden, peneliti akan menghitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Skor maksimum} = \text{Jumlah responden} \times \text{Jumlah pertanyaan} \times \text{Skor tertinggi}$$

$$\text{Skor minimum} = \text{Jumlah responden} \times \text{Jumlah pertanyaan} \times \text{Skor terendah}$$

$$\text{Rentang} / r = \frac{\text{Jumlah skor tertinggi} - \text{Jumlah skor terendah}}{\text{Kelas interval skor}}$$

Sumber: Soegiyono, 2008: 135

Metode analisis yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif yaitu suatu analisis yang digambarkan dalam tabel interpretasi skor dan dengan kata-kata atau kalimat yang dipisahkan menurut kategori untuk mendapat kesimpulan.

Gambaran data hasil penelitian digunakan untuk mengetahui bagaimana tanggapan responden terhadap setiap variabel yang sedang diteliti. Agar lebih mudah menginterpretasikan variabel yang sedang diteliti, dilakukan kategorisasi terhadap skor tanggapan responden. Prinsip kategorisasi jumlah skor tanggapan responden di adopsi dari Arikunto (2008, hlm. 353). Dari jawaban responden, kemudian disusun kriteria penilaian untuk setiap item pertanyaan berdasarkan persentase dengan langkah-langkah sebagai berikut:

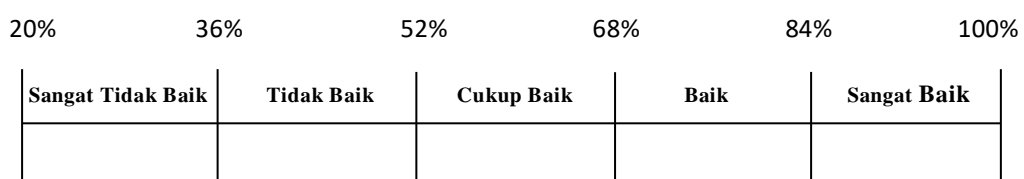
1. Nilai kumulatif adalah nilai dari setiap pertanyaan yang merupakan jawaban dari setiap responden.
2. Persentase adalah nilai kumulatif item dibagi dengan nilai frekuensinya dikalikan 100%.
3. Jumlah responden adalah 9 orang, jumlah pertanyaan adalah 8, dan nilai skor pengukuran terbesar adalah 5, sedangkan skor pengukuran terkecil adalah 1. Sehingga diperoleh jumlah kumulatif terbesar = $9 \times 8 \times 5 = 360$, dan jumlah kumulatif terkecil = $9 \times 8 \times 1 = 72$. Adapun nilai persentase terkecil adalah $(72/360) \times 100\% = 20,00\%$, dengan nilai rentang = $100\% - 20,00\% = 80,00\%$. Jika dibagi 5 kategori, maka didapat nilai interval persentase sebesar 16,00%.

Tabel 2
Kriteria Interpretasi Skor

NO	Interval	Kriteria Penilaian
1.	20,00% – 36,00%	Sangat Rendah/Sangat Tidak Baik
2.	36,01% – 52,00%	Rendah/Tidak Baik
3.	52,01% – 68,00%	Cukup/Cukup Baik
4.	68,01% – 84,00 %	Tinggi/Baik
5.	84,01% – 100,00%	Sangat Tinggi/Sangat Baik

Sumber : Diadopsi dari Arikunto, (2008)

Hasil persentase pencapaian total skor terhadap skor ideal dipetakan ke dalam interval kriteria penilaian tersebut di atas, jika disajikan melalui sebuah garis kontinum akan tergambar sebagai berikut.



Gambar 2: Garis Kontinum Kriteria Penilaian Responden

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Berdasarkan pada informasi dari Sekretaris Desa pada tanggal 15 Juni 2022, jumlah kunjungan wisatawan di Desa Petarangan Kecamatan Kledung Kabupaten Temanggung pada periode bulan Mei hingga Desember 2021 tercatat sebanyak 32.346 orang, sebagaimana dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 3: Jumlah Wisatawan Bulan Mei-Desember 2021

Bulan	Jumlah Wisatawan
Mei	2.492
Juni	3.617
Juli	866 *(locked down)
Agustus	5.484
September	7.773
Oktober	6.953
November	2.169
Desember	2.992
Jumlah	32.346

Sumber: Sekretaris Desa Petarangan (15 Juni 2022)

Jumlah wisatawan yang berkunjung adalah rata-rata di atas 2.000 orang, namun pada bulan Juli 2021 terjadi penurunan yang signifikan karena area Gunung Botorono ditutup akibat adanya Virus Covid-19.

Produk kuliner di Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung.

Berdasarkan penelusuran dari situs Zona Makan, dan hasil wawancara dengan Ibu-ibu PKK, di Desa Wisata Petarangan dan Kecamatan Kledung, ditemukan beragam masakan khas tradisonal, sebagaimana dapat dilihat pada tabel berikut ini. Dari table tersebut terdata sebanyak dua puluh produk kuliner tradisionil Desa Petarangan dan Kecamatan Kledung.

Tabel 4. Daftar Makanan Tradisionil Desa Petarangan dan Kecamatan Kledung.

No	Nama Makanan Tradisionil	Bahan Utama
1	Ndas Borok	singkong, kelapa parut dan gula merah. Digoreng
2	Sego (Nasi) Gono	nasi, daun lembayung, kelapa parut, dan ikan teri.
3	Sego (Nasi) Urap adalah makanan khas Temanggung yang berbahan dasar	Nasi, sayuran parutan kelapa yang pedas, gurih, asin, atau manis, tempe, tahu dan kerupuk
4	Balung kluwuk	Ketela pohon atau singkong, bumbu manis pedas. Digoreng
5	Mendut	Beras ketan, gula merah, santan kental. Direbus
6	Tiwul	Singkong atau tepung gaplek, gula merah dan kelapa parut. Dikukus
7	Brongkos kikir	Kikil kambing atau sapi, kluwak, rempah-rempah, tahu putih, perasa pedas manis. Direbus

8	Bajingan	Singkong yang dipotong kecil-kecil dan diberi gula merah cair. Direbus
9	Entho cotot	singkong, dan gula pasir. Digoreng
10	Empis-empis tahu tempe	Tahu tempe, cabe rawit, tomat, bawang, santan, tahu, tempe, udang dan bumbu lainnya
11	Lenth	Singkong, kacang kedelai atau kacang tolo serta serta tepung terigu.
12	Jadah	Beras ketan. Digoreng
13	Gesing	Pisang kepok atau pisang raja, santan, telur, dan gula. Dikukus
14	Tempong	Tempe semanggit tadi kemudian dicam-pur dengan bumbu-bumbu seperti cabai, kencur, dan daun kemangi. Digoreng
15	Ketan gudig	Tepung beras ketan kacang gelandang
16	Bubur saren	Tepung ketan, gula merah, kayu manis, cengkeh dan santan kelapa.
17	Jali	Tepung ketan, gula merah dan parutan kelapa
18	Kipo	Adonan tepung, gula jawa, dan kelapa, dibungkus daun pisang kemudian dibakar
19	Nasi Goreng Tembakau	Nasi, tembakau dan jamur
20	Wedang Ronde Wasis	Kolang-kaling, kacang tanah, mochi, kuah jahe dan emping

Sumber: Hasil wawancara dan Zona Makan (9 Juli 2021)

Harapan (ekspektasi) wisatawan terhadap produk kuliner Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung.

Berdasarkan wawancara dengan para wisatawan yang berkunjung ke Gunung Botorono dan Desa Wisata Petarangan, diperoleh informasi tentang harapan mereka ketika berkunjung ke suatu destinasi wisata dan desa wisata. Mereka pada umumnya mengharapkan tersedianya berbagai sarana untuk memenuhi kebutuhan mendasar agar dapat berwisata dengan nyaman. Kebutuhan mendasar yang dimaksud adalah tersedianya tempat untuk menikmati makanan dan minuman yang bersih, aman dan sehat. Sedangkan bagi wisatawan yang menginap, dibutuhkan fasilitas untuk beristirahat berupa kamar untuk tidur yang dilengkapi dengan kamar mandi yang layak dan bersih. Ketika penelitian ini dilaksanakan, di Desa Wisata Petarangan tersedia 4 (empat) unit rumah tinggal milik masyarakat yang dimanfaatkan sebagai *home stay* dan dapat menampung sebanyak 22 orang tamu, yaitu:

Tabel 5: Data *Home Stay* di Desa Petarangan

NO	Nama <i>Home Stay</i>	Lokasi	Jumlah KT	Kapasitas
1.	Pak Heri	RW. 01	3 Kmr Tidur	10 orang
2.	Pak Dio	RW. 01	1 Kmr Tidur	2 orang
3.	Bu Yati	RW. 02	2 Kmr Tidur	6 orang
4.	Pak Edi	RW. 02	2 Kmr Tidur	4 orang
Jumlah			8 Kmr Tidur	22 orang

Sumber: Kompepar Botorono, 16 Juni 2022

Menurut Ketua Kompepar Botorono (Yakup, 16 Juni 2022), pada tahun 2021, rata-rata jumlah tamu menginap sebanyak 8 hingga 13 orang per bulan. Jika dibandingkan dengan jumlah wisatawan yang berkunjung rata-rata di atas dua ribu orang per bulan, jumlah wisatawan yang menginap sangatlah rendah yaitu hanya dikisaran 0,5% atau bahkan lebih rendah. Di *home stay* tersebut di atas, wisatawan yang menginap dapat memesan makanan dan minuman baik untuk makan pagi, makan siang maupun makan malam.

Persepsi wisatawan terhadap kualitas produk kuliner di Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung

Wisatawan ke Gunung Botorono yang ingin menikmati produk kuliner Desa Petarangan dapat menemukannya di Rumah Makan Bu Tum yang terletak di RW.03. Rumah makan ini memiliki kapasitas 20 tempat duduk dan biasanya dimanfaatkan oleh wisatawan yang tidak menginap. Bagi wisatawan rombongan, dapat memesan nasi box dari 2 usaha ayam penyet yang dikelola oleh Pak Arip di RW.04 dan Pak Owik di RW.03. Selain di tempat tersebut di atas, wisatawan yang menginap dapat memesan makanan dan minuman dari *home stay* tempat menginap. Pada bagian berikut ini akan ditampilkan hasil dari jawaban kuesioner yang diisi langsung oleh wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Petarangan maupun yang disebarakan melalui google form (Jawaban Responden melalui *google form* dapat diakses melalui https://docs.google.com/forms/d/1M2u4C90nAsVaaTXdhlt2EpMR37g5wSGXS-Ab3b6e7k/edit#question=132_2890456&field=293_343573)

Profil Responden

Tabel 4: Data Responden

No.	Responden	Kota Asal	Profesi	Jenis Kelamin	Usia	Lama Kunjungan
1	fadribaihaqi11@gmail.com	Bandung	Arsitek	Pria	28	2 hari
2	berlian.octora@gmail.com	Bandung	Mahasiswa	Pria	21	2 hari
3	intanagustyani28@gmail.com	Bandung	Wiraswasta	Wanita	26	2 hari
4	rsosiadi@gmail.com	Temanggung	PNS	Pria	60	2 hari
5	ichsankuncoro03@gmail.com	Temanggung	Wiraswasta	Pria	27	2 hari
6	mandradhitya@gmail.com	Bandung	Dosen	Pria	37	3 hari
7	Isi Langsung	Bandung	Dosen	Pria	61	2 hari
8	Isi Langsung	Bandung	Dosen	Pria	35	2 hari
9	Isi Langsung	Wonosobo	Mahasiswa	Pria	24	2 hari

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa pada saat penelitian ini dilaksanakan, responden yang mengisi kuesioner sebanyak sembilan orang, yaitu enam orang melalui goggle form dan tiga orang mengisi lembaran kuesioner secara langsung. Wisatawan dari Bandung adalah terbanyak yaitu enam orang, dua orang dari Temanggung dan seorang dari Wonosobo. Data lain yang dapat diketahui adalah mayoritas wisatawan adalah pria dan

rata-rata berkunjung selama dua hari. Para wisatawan tersebut diatas selama berkunjung menginap di *home stay* dan telah menikmati produk kuliner di Desa Petarangan,.

Rekapitulasi jawaban responden terhadap kualitas produk kuliner Desa Wisata Petarangan

Tabel 5. Jawaban Responden tentang Kualitas Makanan Deswis Petarangan (n =9)

No	Dimensi Kualitas Makanan yang Dinilai	JAWABAN RESPONDEN									
		Sangat Baik (SB)		Baik (BK)		Cukup (CK)		Tidak Baik (TB)		Sangat Tidak Baik (STB)	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
1	Kebersihan Makanan (bersih, rapih)	0	0,00	3	33,33	6	66,67	0	0,00	0	0,00
2	Ukuran Porsi Makanan	0	0,00	2	22,22	7	77,78	0	0,00	0	0,00
3	Penampilan Makanan (menarik)	0	0,00	0	0,00	7	77,78	2	22,22	0	0,00
4	Suhu Makanan	0	0,00	5	55,56	3	33,33	1	11,11	0	0,00
5	Aroma Makanan	1	11,11	5	55,56	2	22,22	1	11,11	0	0,00
6	Rasa Makanan	1	11,11	4	44,44	4	44,44	0	0,00	0	0,00
7	Tekstur Makanan	0	0,00	2	22,22	6	66,67	1	11,11	0	0,00
8	Kematangan Makanan	0	0,00	6	66,67	3	33,33	0	0,00	0	0,00

Sumber: Data Kuesioner

B. Pembahasan

Produk kuliner di Desa Wisata Petarangan, Kecamatan Kledung.

Posisi Desa Wisata Petarangan sangat berdekatan dengan desa-desa lainnya di Kecamatan Kledung. Selain itu, interaksi antar masyarakat di Desa Wisata Petarangan dengan desa-desa lainnya di Kecamatan Kledung serta dengan masyarakat di kecamatan sekitarnya sangatlah erat, sehingga berpengaruh terhadap budaya mereka termasuk pada produk kuliner. Sebagai hasilnya, walaupun dapat terdeteksi sekitar 20 (dua puluh) jenis produk kuliner khas Desa Petarangan, namun sesungguhnya jenis-jenis makanan yang dapat teridentifikasi adalah produk kuliner yang merupakan makanan yang dapat ditemui di Kecamatan Kledung. Oleh sebab itu agak sulit untuk menentukan produk kuliner apa saja yang menjadi penciri produk kuliner khas Desa Petarangan.

Harapan wisatawan terhadap Produk kuliner Desa Wisata Petarangan.

Wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Petarangan pada umumnya mengharapkan tersedianya tempat berupa restoran atau tempat makan yang bersih, aman dan sehat. Sedangkan wisatawan yang menginap, membutuhkan fasilitas untuk beristirahat berupa kamar untuk tidur yang dilengkapi dengan kamar mandi yang layak dan bersih. Untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum, untuk sementara ini, produk kuliner di Desa Wisata Petarangan dapat dinikmati di satu rumah makan dan di empat *home stay*. Sedangkan dua unit usaha katering yang ada mengkhususkan pelayanan untuk produk ayam penyet yang bukan merupakan khas Desa Petarangan.

Persepsi wisatawan terhadap Produk kuliner Desa Wisata Petarangan.

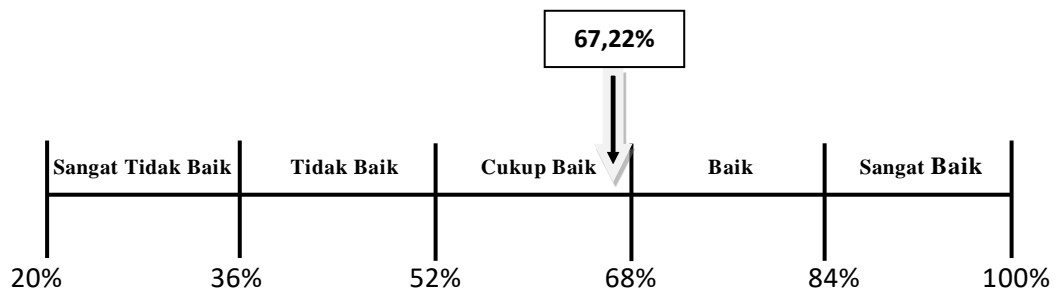
Jawaban dari responden sebagaimana ditampilkan pada Tabel 5, kemudian diolah untuk mengetahui jumlah perolehan skor setiap aspek kualitas serta persentasenya terhadap skor ideal serta kategorinya. Hasil pengolahan data dapat dilihat pada table berikut ini.

Tabel 6. Rekapitulasi Jawaban Responden tentang Kualitas Makanan (n = 9)

Aspek yang dinilai	JAWABAN RESPONDEN										HASIL OLAHAN DATA			Kategori
	Sangat Baik (SB) 5		Baik (BA) 4		Cukup CB 3		Tidak Baik (TB) 2		Sangat Tidak Baik (STB) 1		Total Skor	Skor Ideal	Persentase (%)	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%				
Kebersihan Makanan (bersih, rapih)	0	0,00	3	33,33	6	66,67	0	0,00	0	0,00	240	360	66,67	Cukup Baik
Ukuran Porsi Makanan	0	0,00	2	22,22	7	77,78	0	0,00	0	0,00	232	360	64,44	Cukup Baik
Penampilan Makanan (menarik)	0	0,00	0	0,00	7	77,78	2	22,22	0	0,00	200	360	55,56	Cukup Baik
Suhu Makanan	0	0,00	5	55,56	3	33,33	1	11,11	0	0,00	248	360	68,89	Baik
Aroma Makanan	1	11,11	5	55,56	2	22,22	1	11,11	0	0,00	264	360	73,33	Baik
Rasa Makanan	1	11,11	4	44,44	4	44,44	0	0,00	0	0,00	264	360	73,33	Baik
Tekstur Makanan	0	0,00	2	22,22	6	66,67	1	11,11	0	0,00	224	360	62,22	Cukup Baik
Kematangan Makanan	0	0,00	6	66,67	3	33,33	0	0,00	0	0,00	264	360	73,33	Baik
											1936	2880	67,22	Cukup Baik

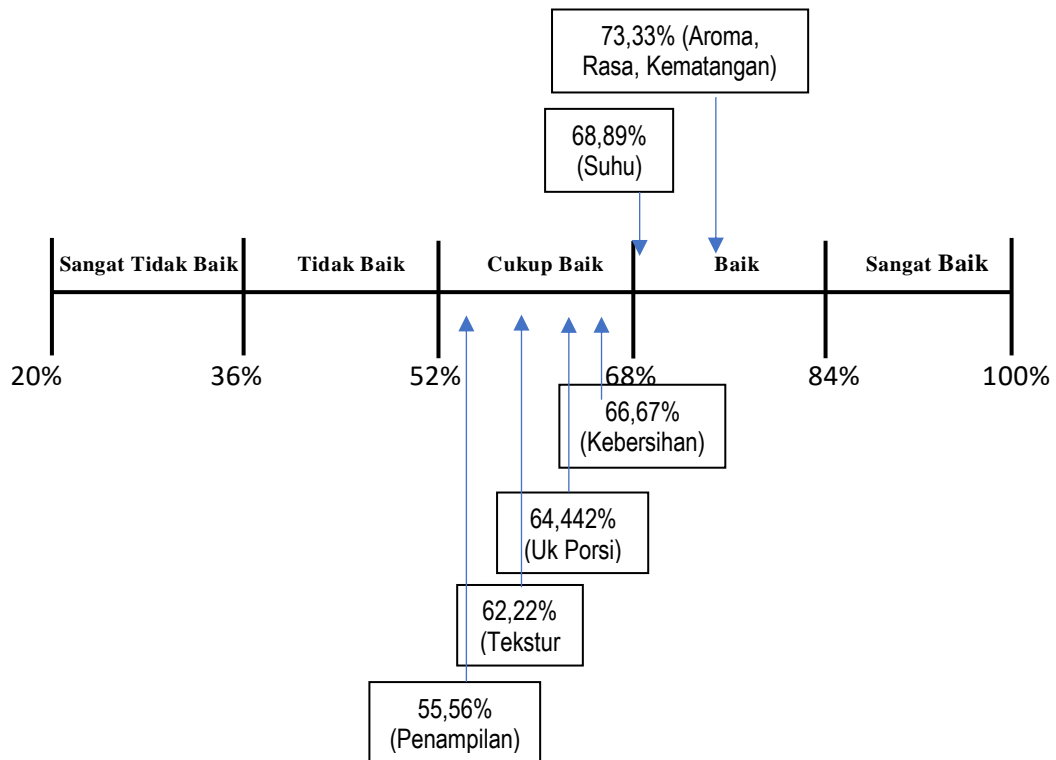
Sumber: Hasil olahan data primer, Juni 2022

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa para wisatawan menilai bahwa secara umum kualitas makanan “Cukup Baik” dengan total skor sebesar 1.936 atau sebesar 67,22% dari total skor ideal sebesar 2.880. Mengacu kepada Kriteria Interpretasi Skor dari Arikunto (2008) sebagaimana ditampilkan pada Gambar 2 di halaman 17, kualitas makanan di Desa Wisata Petarangan dapat digambarkan pada Gambar 3 berikut ini.



Gambar 3: Garis Kontinum Penilaian Responden terhadap Kualitas Makanan

Kualitas makanan secara umum mendekati kategori “Baik”. Namun demikian, jika digambarkan untuk setiap dimensi kualitas yang dinilai, maka akan nampak bahwa masih terdapat beberapa dimensi dari kualitas makanan yang perlu ditingkatkan lagi. Untuk jelasnya gambaran untuk penilaian setiap dimensi kualitas makanan yang dipersepsi oleh konsumen dapat dilihat pada Gambar 4 berikut ini.



Gambar 4: Garis Kontinum Penilaian Responden untuk Setiap Dimensi Kualitas Makanan

Dari gambar di atas dapat dilihat bahwa empat dimensi kualitas yaitu aroma, rasa dan tingkat kematangan serta suhu makanan berada pada kategori “Baik”. Sedangkan empat dimensi lainnya, yaitu kebersihan, ukuran porsi, tekstur dan penampilan makanan berada pada kategori “Cukup Baik”. Walaupun penampilan makanan berada pada kategori cukup baik namun mendekati kategori “Tidak Baik”. Hal ini diantaranya karena komposisi bahan makanan yang digunakan tidak memiliki warna yang beragam dan menonjol, sehingga nampak ‘tumpul’. Pada umumnya, penampilan makanan akan nampak lebih menarik jika makanan tersebut ditata dan disusun sedemikian rupa dan diberi hiasan (garnish) yang menarik, serta ukuran porsinya disesuaikan dengan alat saji yang digunakan agar alat saji tidak nampak terlalu penuh atau nampak kurang isi.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Di Desa Wisata Petarangan dapat terdeteksi sekitar dua puluh jenis produk kuliner tradisional, namun jenis-jenis makanan tersebut juga dapat ditemui di desa-desa lainnya di

Kecamatan Kledung. Oleh sebab itu belum dapat ditentukan produk kuliner apa saja yang benar-benar dapat diakui sebagai produk kuliner tradisional khas Desa Petarangan.

Wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Petarangan pada umumnya mengharapkan tersedianya tempat berupa restoran atau tempat makan yang bersih, aman dan sehat. Untuk sementara ini baru terdapat satu rumah makan, dua usaha katering dan empat unit *home stay* yang dapat menyajikan makanan setempat.

Secara umum, responden, dalam hal ini wisatawan, mempersepsi kualitas makanan pada kategori 'Cukup Baik', mendekati kategori 'Baik'. Namun secara parsial, persepsi terhadap empat dimensi kualitas yaitu aroma, rasa dan tingkat kematangan serta suhu makanan berada pada kategori "Baik". Sedangkan empat dimensi lainnya, yaitu kebersihan, ukuran porsi, tekstur dan penampilan makanan dipersepsi pada kategori "Cukup Baik". Penampilan makanan berada pada kategori cukup baik namun mendekati kategori "Tidak Baik".

Rekomendasi

Perlu dilaksanakan penelitian lanjutan untuk menggali potensi produk kuliner di Desa Wisata Petarangan agar dapat menemukan dan menentukan produk kuliner yang benar-benar dapat diakui sebagai produk kuliner tradisional khas Desa Petarangan yang memiliki keunikan sendiri.

Agar wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Petarangan dapat memenuhi kebutuhan akan makanan dan minuman, sebaiknya disediakan tambahan rumah makan atau restoran yang mudah dijangkau.

Walaupun secara umum kualitas makanan dinilai 'Cukup Baik', namun secara keseluruhan dimensi kualitas makanan, terutama menyangkut penampilan, suhu, dan tekstur makanan perlu ditingkatkan agar dapat dipersepsi pada kategori 'Baik'. Selain itu, alat saji yang digunakan sebaiknya disesuaikan bentuknya, ukurannya serta warnanya agar membuat makanan di atasnya terlihat lebih menarik.

Pelatihan oleh para ahli kuliner bagi para pengolah makanan di Desa Petarangan merupakan salah satu upaya yang dapat dipertimbangkan dan diselenggarakan oleh para pimpinan di Desa Petarangan.

REFERENSI

- Arikunto, Suharsimi. (2008). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fadila, Dewi dan Sari Lestari. 2013. *Perilaku Konsumen*. Palembang: Citrabooks Indonesia
- Keegan, Warren J. (2007) *Manajemen Pemasaran Global (Edisi Keenam - Jilid Satu)* alih Bahasa Alexander Sindoro. Jakarta: Prenhallindo
- Kotler, Philip & Kevin Lane Keller. (2012). *Marketing Management 14th ed*. New Jersey: Pearson Education.

- Lakni dan Mudalige, J. (2009). Customer-Defined Quality of Food: An Empirical Investigation. *The Journal of Agricultural Science*, vol. 4.
- Margaretha, F. dan Edwin, J. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Took Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. Universitas Kristen Petra Surabaya
- Nazir, Mohammad (2005) *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science* (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Robbins, S.P. (2003), *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Index.
- Schiffman & Kanuk. (2008). *Perilaku Konsumen* (Edisi ke-7) Jakarta: Index.
- Soegiyono (2008) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Sugiarto dkk. 2001. *Teknik Sampling*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Tin, M.A. C. & Duarte, L. R. (2012). The main attributes of quality and price perception for Restaurant la Carte. *Paulo Gama: Federal University of Rio Grande do Sul. tourism international Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 40 (4) (2010), pp. 376-388
- Utama, I Gusti Bagus Rai. (2017). *Pengantar Industri Pariwisata*. Penerbit Deepublish Yogyakarta CV. Budi Utama. Url <http://www.deepublish.co.id/penerbit/buku/547/Pengantar-Industri-Pariwisata>
- Wiendu, Nuryanti,. 1993. *Concept, Perspective and Challenges*, makalah bagian dari Laporan Konferensi Internasional mengenai Pariwisata Budaya. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal. 2-3

Jurnal dan Sumber internet lainnya:

- Anis Efizudin, Antara, (2021). Tradisi Merti Desa Petarangan. Terdapat pada <https://www.antarafoto.com/seni-budaya/v1637909712/tradisi-merti-desa-petarangan>
- Dinbudpar Temanggung (2021) Tingkatkan Potensi, Dinbudpar Adakan Asesmen Desa Wisata Petarangan. Terdapat pada <https://mediacenter.temanggungkab.go.id/berita/detail/tingkatkan-potensi-dinbudpar-adakan-asesmen-desa-wisata-petarangan>
- Gao, Zhifeng and Schroeder, Ted (2007) Effects of Label Information on Consumer Willingness-to-Pay for Food Attributes. *American Journal of Agricultural Economics*, 2007, vol. 91, issue 3, 795-809. Terdapat pada: <http://hdl.handle.net/10.1111/j.1467-8276.2009.01259.x> (application/pdf)
- Gardjito, (2015). Makanan Tradisional Indonesia. Terdapat pada <https://makanantradisionalsehat.wg.ugm.ac.id/2015/11/23/makanan-tradisional-indonesia2/> (<https://laman.temanggungkab.go.id/info/detail/89/300/kledung8.html>).
- Ha, J., & Jang, S. S. (2012). The Effects of Dining Atmospherics on Behavioral Intentions through Quality Perception. *Journal of Services Marketing*. Terdapat pada: https://doi.org/10.1300/J150v15n03_02
- Mangifera, Liana, Isa, Muzakar, dan Wajdi, M.Farid (2018) Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pemilihan Kuliner di Kawasan Wisata Alam

- Kemuning: Jurnal Manajemen Daya Saing. Vol 20, No 1, 2018. <https://journals.ums.ac.id/index.php/dayasaing/article/view/6415>, diunduh pada 18 April 2022.
- Mnguni, E. M., & Giampiccoli, A. (2016). Community Based Tourism and Food: towards a Relationship Framework. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*. Vol 5(1).
- Pemkab. Temanggung. Terdapat pada <https://laman.temanggungkab.go.id/info/detail/89/300/kledung8.html>
- Rittichainuwat, B. N., Qu, H., dan Mongkhonvanit, C.(2008). Understanding the motivation of travelers on repeat visit to Thailand. *Journal of Vacation Marketing*. 14(1), 5-22. doi:10.1177/1356766707084216
- Qin H. G. & Prybutok V. R. (2008). Determinants of customer perceived service quality in fast-food restaurants and their relationship to customer satisfaction and behavioral intentions. *Quality Management Journal*, 15(2), 35-50.
- Zona Makan (9 Juli 2021), Makanan Khas Temanggung. Dikutip pada 20 April 2022. Terdapat pada <https://zonamakan.com/makanan-khas-temanggung/>