

***TOURIST EXPERIENCE DALAM BERWISATA
KULINER DI JALAN SURYAKENCANA,
KOTA BOGOR***

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Strata-1
Program Studi Industri Perjalanan Wisata
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

WILİYANDA

201621156

**PROGRAM STUDI INDUSTRI PERJALANAN WISATA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

***TOURIST EXPERIENCE* DALAM BERWISATA KULINER DI JALAN SURYAKENCANA, KOTA BOGOR**

NAMA : WILYANDA
NIM : 201621156
PROGRAM STUDI : INDUSTRI PERJALANAN WISATA
JURUSAN : PERJALANAN

Pembimbing I,

Pembimbing II,



R. Wisnu Rahtomo, S.Sos., MM.

NIP. 19660813 199103 1 001



Dr. R. Kuserdyana, M.Pd.

NIP. 19640630 198703 1 001

Bandung, 08 September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.

NIP. 19710506 199803 1 001



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Wiliyanda
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor/08 September 1998
NIM : 201621156
Program Studi : Industri Perjalanan Wisata
Jurusan : Perjalanan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"TOURIST EXPERIENCE DALAM BERWISATA KULINER DI JALAN SURYAKENCANA, KOTA BOGOR"
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bogor, 13 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



WILIYANDA
NIM.201621156

ABSTRACT

This research discusses how the tourist experience of culinary tourism in Jalan Suryakencana, Bogor City based on the seven dimension of Tourists' Memorable Food Experience (TMFE) authenticity, hospitality, local specialities and food attributes (taste), food souvenir, novelty, togetherness and social interaction, and servicescape. Using quantitative methods, the study involved 100 respondents who had experience of culinary tourism in Jalan Suryakencana. The results show that in the tourist experience, the entire dimension of TMFE is felt to be close to good. Travelers appraised Jalan Suryakencana to have culinary delights, authentic, and new to them. The social interactions that occurred, accompanied by the services of seller, still provide a memorable experience, even for some respondents, the servicescape decreases the quality of their travel experience. Hopefully, findings in this study, would allow the tourism management, food seller, and other related parties to strategize to improve the quality of tourists experience in culinary tourism in Jalan Suryakencana.

Key words: Tourist experience, memorable experience, culinary tourism, Bogor.

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang bagaimana *experience* yang dirasakan oleh wisatawan ketika berwisata kuliner di Jalan Suryakencana, Kota Bogor berdasarkan kepada tujuh dimensi *Tourists' Memorable Food Experience* (TMFE) yakni *authenticity, hospitality, local specialities and food attributes (taste), food souvenir, novelty, togetherness and social interaction, dan servicescape*. Dengan menggunakan metode Kuantitatif, penelitian ini melibatkan 100 responden yang telah memiliki pengalaman berwisata kuliner di Jalan Suryakencana. Hasilnya menunjukkan bahwa pada *experience* yang dialami oleh wisatawan, seluruh dimensi TMFE dirasa sudah mendekati baik. Dalam pengalamannya, wisatawan menilai Jalan Suryakencana memiliki kuliner yang nikmat, autentik, dan menjadi hal yang baru bagi mereka. Interaksi sosial yang terjadi, disertai dengan pelayanan yang diberikan oleh para penjual, tetap memberikan pengalaman yang *memorable*, walaupun bagi sebagian responden, *servicescape* kawasan ini mengurangi kualitas pengalaman berwisata mereka. Diharapkan, temuan dalam penelitian ini, memungkinkan pengelola pariwisata Kota Bogor, pelaku kuliner setempat, maupun pihak terkait lainnya untuk menyusun strategi guna meningkatkan kualitas pengalaman wisatawan dalam berwisata kuliner di Jalan Suryakencana.

Kata kunci: *Tourist experience, memorable experience*, wisata kuliner, Kota Bogor.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berlokasi di Jalan Suryakencana, Kota Bogor.

Skripsi ini diajukan dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Studi Strata-1, Studi Industri Perjalanan Wisata di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, dengan judul “*Tourist Experience dalam Berwisata Kuliner di Jalan Suryakencana, Kota Bogor*”.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
2. Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan (ADAK), Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc;
3. Ibu Endang Komesty Sinaga, MM.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Perjalanan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
4. Bapak Singgih T Wibowo, MP.Par., selaku Ketua Program Studi Industri Perjalanan Wisata, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
5. Bapak R. Wisnu Rahtomo, S.Sos., MM., selaku Dosen Pembimbing ke-1 dalam penelitian ini;
6. Bapak Dr. R. Kuserdyana, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing ke-2 dalam penelitian ini;
7. Serta Pihak-pihak terkait yang telah membantu dalam penyusunan proposal penelitian ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa proposal penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan dari semua pihak.

Bandung, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
Kata Pengantar.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Pembatasan Masalah	8
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Kajian Teori	10
1. Wisata Kuliner.....	10
2. <i>Tourists' Memorable Food Experience (TMFE)</i>	11
B. Penelitian Terdahulu	16
C. Kerangka Penelitian	19
BAB III.....	20

METODE PENELITIAN	20
A. Desain Penelitian.....	20
B. Obyek Penelitian	21
C. Populasi dan Sampel	22
1. Populasi	22
2. Sampel.....	22
D. Metode Pengumpulan Data.....	24
1. Teknik Pengumpulan Data.....	24
2. Alat Pengumpulan Data.....	25
3. Uji Reliabilitas dan Validitas Alat Kumpul Data.....	25
E. Definisi Operasional Variabel.....	30
F. Analisis Data	33
G. Jadwal Penelitian.....	34
BAB IV	35
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	35
1. Karakteristik Responden	35
2. Analisis Deskriptif <i>Tourists' Memorable Food Experience (TMFE)</i>	37
BAB V.....	57
KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	57
A. Kesimpulan	57
B. Implikasi.....	59
C. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR GAMBAR

1. TOURISTS' MEMORABLE FOOD EXPERIENCE	5
2. KERANGKA PEMIKIRAN	19
3. KULINER JALAN SURYAKENCANA	39
4. LAWANG SURYAKENCANA	53

DAFTAR TABEL

1. DATA KUNJUNGAN WISATAWAN KOTA BOGOR	2
2. MATRIKS OPERASIONAL VARIABEL	30
3. KLASIFIKASI PENILAIAN SKALA GUTTMAN	33
4. JADWAL PENELITIAN	34
5. KARAKTERISTIK RESPONDEN	36
6. LOCAL SPECIALITIES AND FOOD ATTRIBUTES	38
7. AUTHENTICITY	42
8. NOVELTY	45
9. TOGETHERNESS AND SOCIAL INTERACTION	47
10. HOSPITALITY	49
11. SERVICESCAPE	51
12. FOOD SOUVENIRS	55

DAFTAR LAMPIRAN

A. SURAT IZIN LOKUS	67
B. KUESIONER	68
C. FORMULIR BIMBINGAN	73
D. Hasil Turnitin	77
E. Biodata	78

DAFTAR PUSTAKA

- Adongo, C. A., Anuga, S. W., & Dayour, F. (2015). Will they tell others to taste? International tourists' experience of Ghanaian cuisins. *Tourism Management Perspective*, 57-64.
- Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., & Huang, W.-J. (2018). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 1-19.
- Chairani, Dessita;. (2018, 4 4). *Keberagaman Indonesia dalam Cita Rasa Kuliner Nusantara*. Retrieved from Tribunnews.com:
<https://www.tribunnews.com/travel/2018/04/04/keberagaman-indonesia-dalam-cita-rasa-kuliner-nusantara>
- Cutler, S. Q., & Carmichael, B. (2010). The dimensions of the tourist experience. *The tourism and Leisure Experience: Consumer and Managerial Perspective*, 3-26.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeo, I. (2018). What is Food Tourism? *Tourism Management*, 250-263.
- Kala, D. (2019). Examining the Impact of Food Attributes and Restaurant Services on Tourist Satisfaction: Evidence from Mountainous State of India. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*.
- Karim, S. A., & Chi, C. G.-Q. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 531-555.
- Kim, J.-H., Ritchie, J. R., & McCormick, B. (2011). Development of a Scale to Measure Memorable Tourism Experiences. *Journal of Trvael Research*.
- Koran Sindo. (2020, 1 26). *Kuliner*. Retrieved from Sindo News:
<https://lifestyle.sindonews.com/read/1382907/185/10-negara-wisata-kuliner-incaran-wisatawan-1551363586>
- Lin, L. (2016). Food souvenirs as gifts: tourist perspectives and their motivational basis in Chinese culture . *JOURNAL OF TOURISM AND CULTURAL CHANGE*.
- Medeiros, M. d., Horodyski, G. S., & Passador, J. L. (2017). Food souvenirs in the perception of the tourist: the case of the artisanal minas Serro cheese. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*.

- Mynttinen, S., Logrén, J., Särkkä-Tirkkonen, M., & Rautiainen, T. (2015). Perceptions of food and its locality among Russian tourists in the South Savo region of Finland. *Tourism Management Volume 48*, 455-466.
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2018). Food tourism and regional development: A systematic literature review. *European Journal of Tourism Research*.
- Ramya, N., Kowsalya, A., & Dharanipriya, K. (2019). Service Quality and Its Dimensions. *EPRA International Journal of Research and Development Volume 4*.
- Rosalisa, S., Gunadi, M. A., & Rusli, M. (2015). STRATEGI PEMASARAN KAWASAN PECINAN SURYAKENCANA BOGOR. *Journal of Tourism Destination and Attraction*.
- Silalahi, U. (2009). *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Silalahi, U. (2015). *Metode Penelitian Sosial Kuantitatif*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Singarimbun, M., & Effendi, S. (2011). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: PT Pustaka LP3ES Indonesia.
- Sthapit, E. (2013). TOURISTS' PERCEPTIONS OF MEMORABLE EXPERIENCES: TESTING THE MEMORABLE TOURISM EXPERIENCE SCALE (MTEs) .
- Sthapit, E. (2017). Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors to Santa's official hometown. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 404-421.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhartanto, D., Dean, D., Sosianika, A., & Suhaeni, T. (2017). Food Souvenirs and their influence on tourist satisfaction and behavioural intentions. *European Journal of Tourist Research*.
- Ung, A., & Vong, T. N. (2010). Tourist Experience of Heritage Tourism in Macau SAR, China. *Journal of Heritage Tourism*, 157-168.
- Vignolles, A., & Pichon, P. -E. (2014). A taste of nostalgia: Links between nostalgia and food consumption. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 225-238.

- Voisin, M. (2017, November 2). Retrieved from Milesaway:
<https://www.cheapoair.com/miles-away/food-tourism-hottest-new-trend-culinary-experiences-travel/#:~:text=A%202016%20survey%20by%20TopDeck,desire%20to%20eat%20local%20foods.&text=And%20the%20WFTA%20says%20that,compared%20to%2042%25%20of%20Boomers.>
- Williams, H. A., Yuan, J. J., & Williams Jr., R. L. (2018). Attributes Of Memorable GastroTourists' Experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*.
- Williams, H. A., Yuan, J. J., & Junior, R. L. (2018). Attributes Of Memorable GastroTourists' Experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*.
- Winardi, N. F. (2017). PERANCANGAN E-BOOK SEBAGAI MEDIA INFORMASI WISATA KULINER STREET-FOOD KHAS BOGOR .
- World Food Travel Association. (2020). *What is Food Tourism?* Retrieved from World Food Travel: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>
- Yosep. (2020, Maret 9). *Metropolis*. Retrieved from Radar Bogor: <https://www.radarbogor.id/2020/01/09/kuliner-legendaris-bogor-suryakencana-bakal-terapkan-sistem-non-tunai/>