



---

**DAMPAK KEBERAGAMAN PANGAN LOKAL DI PULAU LOMBOK TERHADAP  
PERKEMBANGAN PARIWISATA**

Oleh

Ec. Endang Kartini<sup>1)</sup>, Lalu Mimbar<sup>2)</sup> & Izrawati<sup>3)</sup>

<sup>1,2,3</sup>Dosen STIE AMM

Email: [1Endangkartini979@gmail.com](mailto:Endangkartini979@gmail.com)

**Abstract**

This study aims to: (1) Know that local food diversity in Mataram City has a significant effect on tourism development, (2) Knowing local food diversity in Central Lombok has a significant effect on tourism development, (3) Knowing local food diversity in West Lombok has a significant effect on tourism development, (4) Knowing local food diversity in East Lombok has a significant effect on tourism development, and (5) Knowing local food diversity in North Lombok has a significant effect on tourism development. The research samples were local food entrepreneurs in each Regency and City on Lombok Island as many as 190 respondents. Research results show that local food products typical of the city of Mataram, local food products typical of Central Lombok, local food products typical of West Lombok, local food products typical of East Lombok, and local food products typical of North Lombok together have a significant influence on the development of tourism respectively - one area. Partially there is a significant effect of variable local food products typical of the city of Mataram, local food products typical of Central Lombok, local food products typical of West Lombok, local food products typical of East Lombok, and local food products typical of North Lombok towards the development of tourism in each region. The relationship or correlation of each region is very strong, meaning that between typical food products in the existing cities and regencies have many similarities, this can be shown in the test results of the coefficient of determination (R) which is equal to 0.815 and Adjusted R Square (R<sup>2</sup>) of 0.654

**Keywords: Local Food Diversity on Lombok Island, Tourism Development**

**PENDAHUALUAN**

Pulau Lombok adalah salah satu tujuan wisata yang semakin populer bagi wisatawan domestik dan mancanegara. Hal ini tercermin dari fakta, misalnya Kabupaten Lombok Barat ditetapkan sebagai Best Destination Indonesia Tourism Awards 2010 dari Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata pada tahun 2009 dan 2010 (Khafd, 2010). Perkembangan wisata khususnya di Pulau Lombok mengalami peningkatan yang sangat pesat akhir-akhir ini. Hal ini ditunjukkan oleh jumlah wisatawan dan tingkat hunian kamar hotel meningkat selama 5 tahun terakhir (BPS NTB, 2012). Hal ini berdampak pada perkembangan pariwisata pada tahun – tahun tersebut. Dapat diinformasikan bahwa Pulau Lombok mendominasi jumlah hotel dan biro perjalanan wisata hingga lebih dari 80%, dan jumlah restoran hingga hampir 70 % dari

total yang ada di NTB (BPS NTB, 2015), sehingga pariwisata Pulau Lombok dapat memberikan gambaran tentang pariwisata NTB. Prestasi daerah ini dalam pariwisata berlanjut hingga tahun terakhir ini (2015) ketika Nusa Tenggara Barat memperoleh penghargaan ‘Pengembangan Pariwisata Terbaik’ (Joko, 2015).

Seiring dengan pesatnya perkembangan wisata tersebut, bidang kuliner terutama untuk pangan lokal membutuhkan perhatian yang lebih serius dan menjadi sangat penting sebagai bagian dari rangkaian kegiatan wisata. Hasil pengamatan penulis menunjukkan bahwa kecenderungan (trend) pariwisata akhir-akhir ini menunjukkan bahwa wisatawan mengunjungi suatu daerah bukan saja bertujuan untuk melihat keindahan alam dan uniknya budaya masyarakat lokal tetapi juga berwisata kuliner untuk menikmati ragam



produk pangan lokal baik sebagai hidangan di lokasi wisata maupun produk pangan yang dijadikan oleh-oleh (buah tangan). Untuk itu ketersediaan pangan lokal yang bermutu dan aman di daerah wisata sangat diperlukan. Tersedianya makanan yang bermutu dan aman akan dapat merangsang wisatawan untuk berkunjung dan membeli beragam makanan yang tersedia, karena konsumen meningkatkan permintaannya terhadap produk yang lebih bermutu (Samuelson dkk., 1975; Siswosumarto dkk., 2012; Sjah dkk., 2010).

Peningkatan kunjungan wisata ini selanjutnya akan dapat membantu berkembangnya perekonomian masyarakat, memperluas kesempatan kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Pulau Lombok pada khususnya dan daerah NTB pada umumnya hal ini sejalan dengan penelitian di daerah lain yang menunjukkan dampak positif dari pengembangan pariwisata (Buck dkk., 2002; Zeng dan Ryan, 2012; Ben-xiang, 2008; Jamieson dkk., 2004). Singkatnya, pangan lokal membantu perkembangan wisata dan ekonomi daerah yang bersangkutan. Permasalahannya adalah pangan lokal di pulau Lombok berpengaruh terhadap perkembangan pariwisata. Sehingga penelitian ini focus pada pelaku usaha pangan local di 5 (lima) kabupaten dan kota yaitu Kota Mataram, Lombok Tengah, Lombok Barat, Lombok Timur, dan Lombok Utara akan berdampak pada perkembangan pariwisata.

Untuk itu evaluasi dan selanjutnya peningkatan mutu dan keamanan pangan lokal di Pulau Lombok secara umum dan di sekitar daerah wisata khususnya sangat diperlukan. Selanjutnya kapasitas pelaku usaha pengolahan pangan skala rumah tangga dalam memproduksi pangan yang bermutu dan aman sangat perlu ditingkatkan sebagai upaya untuk mendukung pengembangan pariwisata dan perekonomian masyarakat di Pulau Lombok dan daerah Nusa Tenggara Barat umumnya. Secara khusus pengembangan pangan lokal merupakan kegiatan pengolahan hasil pertanian (agroindustri) yang menurut pemerintah Indonesia sangat diperlukan untuk memajukan pembangunan di sektor pertanian

(Menteri Pertanian RI, 2010; Sjah, 2010). Kegiatan pengolahan ini termasuk pengolahan pangan lokal, sangat dianjurkan saat ini untuk tujuan peningkatan nilai tambah pendapatan sehingga diperoleh ketahanan pangan yang lebih tinggi (Pemerintah Propinsi NTB, 2012).

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut: (1) Apakah keberagaman pangan lokal di Kota Mataram berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, (2) Apakah keberagaman pangan lokal di Lombok Tengah berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, (3) Apakah keberagaman pangan lokal di Lombok Barat berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, (4) Apakah keberagaman pangan lokal di Lombok Timur berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, dan (5) Apakah keberagaman pangan lokal di Lombok Utara berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata

Tujuan dari tulisan ini adalah untuk: (1) Mengetahui keberagaman pangan lokal di Kota Mataram berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, (2) Mengetahui keberagaman pangan lokal di Lombok Tengah berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, (3) Mengetahui keberagaman pangan lokal di Lombok Barat berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, (4) Mengetahui keberagaman pangan lokal di Lombok Timur berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata, dan (5) Mengetahui keberagaman pangan lokal di Lombok Utara berpengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata

## LANDASAN TEORI

### Kajian Pangan

Beberapa kajian yang digunakan menurut para ahli, Undang-Undang beserta Surat Keputusan Lainnya sebagai acuan dalam melanjutkan penelitian, antara lain beberapa kajian seperti:

“Masih kurangnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya konsumsi beragam, bergizi seimbang dan aman. Terbatasnya



ketersediaan dan akses terhadap inovasi teknologi. Keberagaman varietas yang ditanam oleh masyarakat. Kurangnya dukungan permodalan untuk produksi maupun untuk pengolahan karena skim kredit yang ada belum dapat digunakan untuk pengembangan bahan baku pangan lokal. Harga bahan baku pangan lokal masih belum stabil dan relatif lebih tinggi daripada harga terigu, sehingga harga produk akhir juga cenderung lebih tinggi. Belum ada jaminan keamanan produk pangan lokal yang dihasilkan.

“Undang-Undang Pangan No. 7 Tahun 1996 yang telah diganti dengan Undang-Undang No.18 Tahun 2012 tentang pangan menekankan pentingnya keamanan pangan baik untuk pangan segar, pangan olahan dan pangan siap saji. Kementerian Pertanian bertanggung jawab terhadap pembinaan dan pengawasan keamanan pangan segar (sayur, buah, daging, telur dan susu). Pelaksanaan penanganan keamanan pangan segar mengacu kepada Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

“Pasal 95 Undang-Undang No.13 Tahun 2010 tentang Hortikultura bahwa pemerintah dan pemerintah daerah bertugas meningkatkan konsumsi hortikultura masyarakat melalui: (a) penetapan dan sosialisasi buah dan sayuran sebagai produk pangan pokok; (b) penetapan target pencapaian angka konsumsi buah dan sayuran per kapita per tahun sesuai dengan standar kesehatan; dan (c) pemuatan materi hortikultura ke dalam kurikulum pendidikan nasional atau daerah. Dalam undang-undang tersebut mengamanatkan bahwa komoditas sayur dan buah bukan hanya sebagai pendamping pangan pokok melainkan tergolong sebagai pangan utama yang harus dikonsumsi masyarakat setiap harinya.

Selain itu, undang-undang tersebut juga menetapkan bahwa pencapaian angka konsumsi sayur dan buah per kapita setiap tahunnya didasarkan pada standar kesehatan, yang dalam perencanaan konsumsi pangan sejalan dengan

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

standar komposisi Pola Pangan Harapan (PPH). Standar konsumsi sayur dan buah berdasarkan komposisi Pola Pangan Harapan yaitu sebanyak 250 gram/kap/hari. Kondisi pola konsumsi sayur dan buah penduduk Indonesia saat ini masih dibawah anjuran, sehingga perlu upaya peningkatan konsumsi sayur dan buah bagi seluruh masyarakat, diantaranya melalui pendidikan formal (kurikulum pendidikan), maupun melalui sosialisasi secara berkelanjutan kepada seluruh lapisan masyarakat. Apabila dilihat dari pangan lokal yang dikonsumsi masyarakat di tingkat provinsi banyak yang masih mempunyai potensi untuk dikembangkan dan dihidupkan kembali budaya makannya.

### **Kajian Tentang Pariwisata**

Kegiatan pariwisata telah berkembang dengan pesat seiring pergerakan manusia yang semakin dinamis dan ditambah akses terhadap moda angkutan yang memadai. Dinamika yang terjadi telah menciptakan berbagai pola perjalanan yang bervariasi dari waktu ke waktu. Ini merupakan peluang sekaligus tantangan bagi pengembangan kepariwisataan di Indonesia.

Industri pariwisata merupakan salah satu industri terbesar dan merupakan sektor jasa dengan tingkat pertumbuhan paling pesat di dunia saat ini. Peningkatan jumlah destinasi dan investasi dalam pembangunan pariwisata, telah mengubah pariwisata sebagai penggerak utama (key driver) kemajuan sosio-ekonomi suatu negara melalui penerimaan devisa, penciptaan lapangan pekerjaan dan kesempatan berusaha, dan pembangunan infrastruktur. Organisasi pariwisata dunia (UNWTO) memperkirakan pada tahun 2030 wisatawan internasional akan mencapai 1,8 milyar dengan tingkat pertumbuhan kunjungan diperkirakan 3,3 persen per tahun. Untuk wilayah Asia dan Pasifik diperkirakan dapat dicapai pertumbuhan yang lebih tinggi yaitu 4,9 persen. Bahkan di negara tertentu pertumbuhan yang jauh lebih tinggi dapat tercapai. (Nesparnas 2013 )

Angka estimasi WTO ini sudah tentu sangat menggiurkan pelaku usaha pariwisata.



Potensi itu tak boleh hanya dibiarkan menjadi peluang liar yang sulit ditangkap. Oleh sebab itu, banyak negara terutama di kawasan Asia Pasifik berpacu dan berbenah diri untuk membangun industri pariwisatanya.

Di tengah kompetisi dunia yang sangat ketat, ditambah dengan ancaman krisis ekonomi global yang dialami oleh banyak negara dalam beberapa tahun terakhir, maka dibutuhkan inovasi dan strategi yang tepat dan produktif untuk merebut pasar pariwisata. Keterkaitan lintas sektor pariwisata akan menjadi mata rantai pendukung bagi gerak ke depan (moving forward) pembangunan nasional.

Menangani industri pariwisata lebih rumit dari pada menangani industri pesawat terbang. Industri pesawat terbang memang memerlukan teknologi canggih dan modal besar, namun tidak melibatkan banyak sektor. Sedangkan industri pariwisata melibatkan hampir semua sektor ekonomi baik yang tergolong industri yang berkarakter pariwisata (tourism characteristic industry) seperti hotel dan restoran maupun industri yang sepintas tak berkaitan dengan industri pariwisata namun sebagian demand-nya berasal dari pariwisata (tourism connected industry). Jumlah industri yang terkait dan menerima dampak multiplier dari pariwisata tak terbilang (Nesparnas 2013

### **Pengertian Ketahanan Pangan**

Definisi ketahanan pangan terus mengalami perkembangan sejak adanya Conference of Food and Agriculture tahun 1943 yang mencanangkan konsep secure, adequate and suitable supply of food for everyone. Setidaknya, terdapat lima organisasi internasional yang memberikan definisi mengenai ketahanan pangan yang saling melengkapi satu sama lain. Berbagai definisi ketahanan pangan tersebut antara lain adalah sebagai berikut.

First World Food Conference (1974), United Nations (1975) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai ketersediaan pangan dunia yang cukup dalam segala waktu untuk menjaga keberlanjutan konsumsi pangan dan menyeimbangkan fluktuasi produksi dan harga.

FAO (Food and Agricultural Organization), 1992 mendefinisikan ketahanan pangan sebagai situasi pada saat semua orang dalam segala waktu memiliki kecukupan jumlah atas pangan yang aman dan bergizi demi kehidupan yang sehat dan aktif. Ketahanan pangan dijelaskan dalam 4 pilar, yakni food availability, physical and economic access to food, stability of supply and access, and food utilization.

USAID (1992) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai kondisi ketika seluruh orang pada setiap saat memiliki akses secara fisik dan ekonomi untuk memperoleh kebutuhan konsumsinya untuk hidup sehat dan produktif.

International Conference in Nutrition (FAO/WHO, 1992) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai akses setiap rumah tangga atau individu untuk memperoleh pangan pada setiap waktu untuk keperluan hidup sehat.

World Bank (1996) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai akses oleh semua orang pada segala waktu atas pangan yang cukup untuk kehidupan yang sehat dan aktif.

Hasil Lokakarya Ketahanan Pangan Nasional (DEPTAN, 1996) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai kemampuan untuk memenuhi kebutuhan pangan anggota rumah tangga dalam jumlah, mutu, dan ragam sesuai dengan budaya setempat dari waktu ke waktu agar dapat hidup sehat.

OXFAM (2001) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai kondisi ketika setiap orang dalam segala waktu memiliki akses dan kontrol atas jumlah pangan yang cukup dan kualitas yang baik demi hidup yang sehat dan aktif. Ada dua kandungan makna yang tercantum disini, yakni ketersediaan dalam artian kualitas dan kuantitas, dan akses dalam artian hak atas pangan melalui pembelian, pertukaran, maupun klaim.

FIVIMS (Food Security and Vulnerability Information and Mapping Systems, 2005) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai kondisi ketika semua orang pada segala waktu secara fisik, sosial, dan ekonomi memiliki akses pada pangan yang cukup,



aman, dan bergizi untuk pemenuhan kebutuhan konsumsi (dietary needs) dan pilihan pangan (food preferences) demi kehidupan yang aktif dan sehat.

Peter Warr (Australian National University, 2014) membedakan ketahanan pangan pada empat tingkatan, yaitu (i) level global, ketahanan pangan diartikan dengan apakah supply global mencukupi untuk memenuhi permintaan global; (ii) level nasional, ketahanan pangan didasarkan pada level rumah tangga. Jika rumah tangga tidak aman pangan, sulit untuk melihatnya aman pada level nasional; (iii) level rumah tangga, ketahanan pangan merujuk pada kemampuan akses untuk kecukupan pangan setiap saat. Ketahanan pangan secara tersirat bukan hanya kecukupan asupan makanan hari ini saja, melainkan termasuk juga ekspektasi permasalahan kedepan dan itu bukan hanya permasalahan saat ini saja; (iv) level individu, ketahanan pangan merupakan distribusi makanan pada rumah tangga. Pada saat rumah tangga kekurangan makanan, individu akan terpengaruh secara berbeda. Oleh sebab itu, yang terpenting untuk diperhatikan adalah fokus pada konsumsi perorangan pada rumah tangga.

Untuk Indonesia, ketahanan pangan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 mengenai pangan didefinisikan sebagai kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau. Ketahanan pangan juga disebutkan dalam undang-undang tersebut sebagai tanggung jawab pemerintah dan masyarakat. Untuk mencapai ketahanan pangan tersebut pemerintah menyelenggarakan, membina, dan atau mengoordinasikan segala upaya atau kegiatan untuk mewujudkan cadangan pangan nasional.

Berdasarkan pengertian dalam undang-undang tersebut, ketahanan pangan mencakup

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

tiga aspek, yakni ketersediaan jumlah, keamanan, dan keterjangkauan harga. Dari sisi ketersediaan jumlah, dalam undang-undang disebutkan bahwa cadangan pangan dalam rangka menjamin ketersediaan pangan memiliki dua bentuk, yakni cadangan pangan pemerintah (cadangan pangan yang dikelola oleh pemerintah) dan cadangan pangan masyarakat. Hal ini menggambarkan bahwa pemerintah dan masyarakat memiliki tanggung jawab dalam penciptaan ketahanan pangan apabila terjadi kondisi paceklik, bencana alam yang tidak dapat dihindari. Pembagian pilar dalam ketahanan pangan berdasarkan Undang-Undang Pangan Indonesia adalah availability, accessibility, dan stability.

Selain itu, The Economist dalam Global Food Security Index juga mengukur ketahanan pangan dengan membagi dalam 3 pilar, yakni availability, affordability, dan quality and safety. Pembagian pilar ini tidak terlalu berbeda dengan pembagian pilar yang dilakukan oleh FAO maupun Indonesia, khususnya untuk pillar availability dan affordability. Hanya saja, untuk pilar quality and safety, FAO memasukkan dalam pilar utility, sementara Indonesia belum memasukkan unsur tersebut dalam ketahanan pangan Indonesia.

Dari berbagai pengertian ketahanan pangan, termasuk pengertian dalam undang-undang pangan Indonesia, sebagaimana disinggung di atas, dapat ditarik benang merah bahwa upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional merupakan kondisi terpenuhinya berbagai persyaratan yaitu: (1) terpenuhinya pangan dengan kondisi ketersediaan yang cukup, dengan pengertian ketersediaan pangan dalam arti luas, mencakup pangan yang berasal dari tanaman, ternak, dan ikan, serta memenuhi kebutuhan atas karbohidrat, vitamin, dan mineral, serta turunannya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia; (2) terpenuhinya pangan dengan kondisi aman, dalam arti, bebas dari pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan





manusia, serta aman untuk kaidah agama; (3) terpenuhinya pangan dengan kondisi yang merata, dalam arti, distribusi pangan harus mendukung tersedianya pangan pada setiap saat dan merata di seluruh tanah air, dan (4) terpenuhinya pangan dengan kondisi terjangkau, dalam arti, mudah diperoleh semua orang dengan harga yang terjangkau.

### **Inflasi Bahan Makanan**

Pergerakan harga bahan makanan dapat menjadi salah satu indikasi ketersediaan bahan makanan di suatu daerah. Harga naik dapat menjadi indikator awal kelangkaan bahan makanan apabila tidak ada perubahan harga barang yang masuk dalam kategori administered price. Untuk itu, inflasi bahan makanan dapat menjadi salah satu ukuran kekuatan suatu daerah terhadap pangan, mengingat di daerah inflasi akan mempengaruhi daya beli masyarakat. (Nesparnas 2013)

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini adalah asosiatif atau sebab akibat (kausal), yaitu untuk mengetahui pengaruh keberagaman pangan local di Lombok terhadap perkembangan pariwisata. Menurut Sugiyono (2006) penelitian asosiatif adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh suatu variable terhadap variable lainnya.

### **Populasi dan Sampel Penelitian**

Populasi adalah jumlah keseluruhan unit analisis yang akan diteliti Palte (dalam Singarimbun dan Effendi, 1989), sehingga yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah Pelaku Usaha Pangan Lokal di Pulau Lombok yaitu Kota Mataram, Lombok Tengah, Lombok Barat, Lombok Timur, dan Lombok Utara.

Sampel adalah bagian dari populasi tertentu yang menjadi perhatian (Suharyadi dan Purwanto, 2007;12). Pengambilan sampel dalam penelitian ini secara kebetulan langsung ditemu dilapangan dalam arti dimana para pelaku usaha ditempat menjual pangan lokal tersebut. Sampel ini diambil dari masing-masing daerah yang menjadi obyek penelitian sebagai responden sebanyak 190 responden, dengan rincian sebagai

berikut: Kota Mataram sebanyak 53 responden, Lombok Tengah sebanyak 43 responden, Lombok Barat sebanyak 25 responden, Lombok Utara sebanyak 38 responden, dan Lombok Timur sebanyak 31 responden

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Deskripsi Data Ragam Produk Pangan Lokal**

Pangan lokal dalam penelitian ini didefinisikan sebagai pangan yang terbuat dari bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal (setempat), bukan produk pabrik modern atau yang sudah terkenal, siap dikonsumsi, dan terkait dengan kebutuhan menunjang pariwisata (dikonsumsi oleh wisatawan di lokasi wisata dan/atau dibawa untuk oleh-oleh wisatawan).

#### **Produk Pangan Lokal Kota Mataram**

Ada beberapa produk pangan lokal yang tercatat di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Mataram. Ini termasuk aneka kue, kerupuk, dan produk olahan lain dari hasil laut, hasil peternakan, pertanian pangan, dan lain-lain. Hasil-hasil produk pangan lokal olahan ini sangat mudah ditemui diberbagai pasar di Mataram seperti di Pasar Ampenan, Cakranegara, Bertais, atau pasar-pasar lainnya di dalam wilayah Mataram. Beberapa produk ini juga secara bersama-sama dapat dijumpai pada pusat-pusat oleh-oleh khas Lombok. Lokasi wisata umumnya disugahi dengan produk pangan berupa sate dari berbagai jenis (macam) seperti sate daging, sate ayam, sate usus (usus sapi), dan sate ikan. Sate-sate dari hasil ternak atau hewan ini (tidak termasuk ikan) sering disajikan secara bersama-sama disertai dengan lontong, yang umumnya dikenal dengan sate bulayak.

Produk-produk pangan lokal yang ada di Kota Mataram umumnya diproduksi pada lokasi-lokasi yang tersebar. Namun ada beberapa produk yang produksinya terpusat di suatu lokasi tertentu, dan lokasi-lokasi dapat dikatakan sebagai identitas produk tersebut. Misalnya, kerupuk kulit ketika disebutkan maka sebagian besar orang (khususnya orang lokal Mataram) akan dapat langsung tahu pusat produksinya, yaitu di Seganteng, Kecamatan Cakranegara. Ini sama halnya dengan produk-produk: sate



Rembiga yang berpusat di Kelurahan Rembiga, Kecamatan Selaparang; ayam Taliwang di Kelurahan Taliwang, Kecamatan Cakranegara. Namun sekarang ini produk-produk yang tersentral ini telah membuka cabang-cabang produksi di luar lokasi tradisionalnya. Penyesuaian yang dilakukan produsen ini merupakan langkah strategis untuk mencapai konsumen lebih banyak atau memenangkan persaingan, sehingga dapat memperoleh omzet dan keuntungan yang semakin besar. Pergerakan lokasi juga didukung oleh pergerakan pusat-pusat konsumsi. Kemunculan lokasi-lokasi hiburan, permainan, rekreasi dan ekonomi baru telah menarik pelaku usaha (baik produsen maupun pedagang) untuk memenuhi permintaan yang ada dan memperoleh manfaat dari kondisi tersebut berupa keuntungan.

Dari pengamatan lapangan sekaligus penyebutan kuesioner dapat diketahui bahwa produk-produk pangan lokal ini di Kota Mataram umumnya sedang berada dalam tahap pematangan, dalam arti sedang menikmati keuntungan usaha yang merangsang produsen atau pelaku usaha untuk menjalankan usaha tersebut. Dalam upaya memperpanjang masa 'menikmati' keuntungan dari usaha produk-produk tersebut maka produk-produk tersebut perlu dibuat menjadi lebih berkualitas dari pada yang sekarang, antara lain dengan melakukan inovasi-inovasi untuk meningkatkan mutu produk termasuk ukuran, bentuk, kemasan maupun kandungan gizinya, atau aspek lainnya yang dikehendaki oleh konsumen, termasuk wisatawan (lokal maupun mancanegara). Saran untuk melakukan inovasi untuk meningkatkan atau mempertahankan keuntungannya ini banyak dipaparkan dalam literatur-literatur pemasaran (Kotler, 1984; Kotler dan Susanto, 2001; Swastha dan Irawan, 2005; Wentz dan Eyrich, 1970). Saran ini relevan dengan hasil survei karena beberapa produk pangan olahan lokal menampakkan kelemahan pada mutu dan atribut-atribut mutu (Sjah dkk., 2012).

## **Produk Pangan Lokal Kabupaten Lombok Tengah**

DI Lombok Tengah Banyak macam produk olahan pangan lokal. Produk-produk ini menyebar di hampir seluruh wilayah Kabupaten Lombok Tengah. Banyaknya variasi produk olahan dapat mengindikasikan kreativitas produsen lokal dalam menciptakan produk-produk dari bahan-bahan pangan lokal. Bahan-bahan pangan lokal yang banyak digunakan adalah beras, jagung, kedele, kacang tanah, ubi kayu, ubi jalar. Selain itu, ada juga produk-produk yang dibuat dari bahan pangan hasil sayuran, buah-buahan, hasil peternakan, dan hasil laut. Dalam praktiknya, produksi pangan lokal ini umumnya dilakukan dengan mencampur satu bahan utama (dikenal dengan bahan baku) dengan satu atau beberapa bahan tambahan seperti penggunaan gula aren dalam pembuatan produk Ure yang berfungsi sebagai pemanis dan pewarna (dikenal dengan bahan penolong). Bahan baku merupakan bahan yang mempunyai proporsi terbesar dalam produk tersebut, sebaliknya bahan penolong merupakan bahan yang penggunaannya hanya sedikit dalam produk tersebut tetapi perlu ada terutama untuk menciptakan cita rasa dan tampilan yang lebih baik daripada produk yang terbuat dari hanya satu bahan. Dapat dikatakan bahwa produk-produk ini telah memanfaatkan bahan-bahan lokal. Serta masih banyak produk pangan lokal yang lain yang tidak semua dimasukkan dalam penelitian yang merupakan informasi langsung dari pelaku usaha yang ada di Kabupaten Lombok Tengah.

Hasil survei melaporkan bahwa beberapa kelompok usaha pernah dibentuk untuk memperoleh pelatihan produksi pangan lokal, namun produksi dari kelompok usaha tersebut tidak berlanjut setelah pelatihan selesai. Adaptasi yang dilakukan produsen terhadap macam produk dan jumlah produksinya menyebabkan jumlah produksi dapat disamakan dengan jumlah penawaran karena hampir semua produksi yang dibuat dijual, atau dapat juga disamakan dengan permintaan karena jumlah produksi disesuaikan dengan jumlah permintaan. Praktik yang banyak dilakukan oleh pelaku usaha (produsen atau



pedagang) adalah mereka tidak memproduksi dulu (tidak menambah produksi lagi) sebelum produk yang sudah dihasilkan terlebih dahulu telah habis terjual.

### **Produk Pangan Lokal Kabupaten Lombok Barat**

Hasil survei yang disertai dengan pengisian kuesioner di Kabupaten Lombok Barat menunjukkan beberapa pelaku usaha produk pangan lokal yang dapat ditemui di lapangan adalah sate bulayak, aneka dodol, aneka keripik, dan pisang sale. Sate bulayak diproduksi atau dijual bersamaan dengan lontongnya. Dodol terbuat dari beberapa bahan baku yang berbeda, seperti nangka, sirsak, tape, dengan dodol nangka merupakan bahan baku yang dominan. Keripik juga terdiri atas beberapa bahan baku, termasuk pisang, ubi kayu, ubi jalar, sukun, dan lain-lain, dan keripik pisang menjadi produk keripik yang dominan. Survei dilakukan di pusat-pusat wisata dan pusat produksi. Pusat-pusat wisata termasuk taman Narmada (Kecamatan Narmada), taman Mayura (Kecamatan Lingsar), pantai Senggigi (Kecamatan Batu Layar). Pusat-pusat produksi di Kabupaten Lombok Barat, antara lain adalah Kecamatan Suranadi, yang mempunyai banyak bahan baku bagi produk-produk tertentu.

Perhatian dalam penelitian ini akan diberikan lebih lanjut kepada empat macam produk ini yang ada dalam, karena macam produk pangan yang terbatas. Namun dalam produk dodol dan keripik yang terdiri atas berbagai macam juga maka kedua produk ini diwakili oleh dodol dan keripik yang dominan. Dodol yang dominan adalah dodol nangka dan keripik yang dominan adalah keripik pisang. Dengan demikian, produk pangan lokal yang mendapat perhatian khusus selanjutnya adalah sate bulayak, keripik pisang, dodol nangka, dan pisang sale. Dapat dipertegas bahwa dasar pemilihan keempat produk ini adalah karena nilainya relatif besar dibandingkan dengan produk-produk lainnya.

### **Produk Pangan Lokal Kabupaten Lombok Utara**

Hasil Lapangan dengan penyebaran kuesioner yang tertuju pada pelaku usaha pangan

lokal di Kabupaten Lombok Utara berhasil mengidentifikasi 16 macam produk pangan lokal. Ini termasuk sate ikan, ikan bakar, opak-opak, pepes ikan, abon ikan, kacang mete, pisang sale, stik singkong, kripik talas, kripik ikan, kripik pisang, emping jagung, rengginang, kue bawang, kripik singkong, dan kue basah, pangan menggambarkan potensi daerah Kabupaten Lombok Utara. Tampak bahwa Kabupaten Lombok Utara mempunyai potensi besar dalam perikanan diikuti oleh tanaman pangan. Di sisi lain permintaan produk pangan lokal di Lombok Utara ini banyak berasal dari kegiatan wisata yang berkembang di beberapa kawasan pantai wilayah ini. Lebih jauh ditunjukkan bahwa produk-produk pangan dari ikan sangat mendominasi dilihat dari besarnya nilai produk (omzet penjualan). Produk pangan perikanan ini termasuk sate ikan, ikan bakar, pepes ikan, abon ikan, dan kerupuk ikan.

Melihat potensi daerah dan peluang permintaan yang besar untuk produk pangan lokal oleh wisatawan (baik nasional maupun internasional) maka produk-produk pangan lokal ini perlu dikembangkan lebih lanjut. Terkait dengan penelitian yang sedang berjalan ini (dalam aspek lainnya) maka produk pangan lokal yang perlu ditingkatkan kondisinya lebih lanjut adalah sate ikan, opak-opak, abon ikan, dan pisang sale. Pemilihan produk ini tidak sepenuhnya berdasarkan urutan besar omzet penjualan tetapi juga mempertimbangkan kegiatan pengembangan dan peningkatan mutu pangan lokal Kabupaten Lombok Utara. Produk perikanan seperti ikan bakar dan pepes ikan mempunyai omzet yang lebih tinggi relatif terhadap produk lainnya, tetapi kedua produk perikanan ini sudah berjalan secara relatif baik dan keduanya tidak memerlukan banyak intervensi untuk peningkatannya.

Sate ikan Lombok Utara sangat terkenal dengan identitas 'sate tanjung'. Tanjung merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Lombok Utara, dan mempunyai historis khusus dengan keberadaan atau perkembangan sate ikan. Banyak wisatawan yang lewat di daerah ini hampir selalu mencari produk pangan ini, baik





untuk dikonsumsi secara langsung di tempat wisata maupun untuk dibawa pulang atau dibawa bepergian. Permintaannya sangat tinggi karena kekhasan rasa bumbu dan kesegaran bahan baku ikannya. Pepes ikan Lombok Utara juga mempunyai rasa yang khas, dan biasanya dijual bersamaan dengan sate ikan. Khusus ikan bakar, permintaannya yang tertinggi adalah untuk konsumsi wisatawan di lokasi wisata, terutama di kawasan pantai Nipah. Dikaitkan dengan ketersediaan produk-produk sejenis di daerah lain di Indonesia, dapat dikatakan bahwa 'sate ikan' dari Lombok Utara merupakan produk pangan yang khas, sedangkan produk-produk lainnya dapat dikatakan kurang khas karena dapat ditemui substitusinya dengan cita rasa yang hampir sama di daerah-daerah lainnya. Wisatawan dari luar daerah dan/atau luar negeri mengkonsumsi makanan bukan hanya untuk mengenyangkan perut tetapi juga untuk menambah pengalamannya dengan budaya lokal daerah (Sengel dkk., 2015).

### Produk Pangan Lokal Kabupaten Lombok Timur

Produk-produk pangan lokal dihimpun yang ditemukan dalam survei lapangan adalah temerodok, apon-apon, jajan bantal, kerupuk kulit, tape ubi kayu, opak-opak, kerake, gula gaet, tempeyek, jajan matahari, rengginang, dan dipang jahe Total nilai seluruh produk pangan lokal di Kabupaten Lombok Timur mencapai hampir Rp 10 Milyar. Diantara produk-produk pangan lokal tersebut terdapat tiga macam produk yang nilai omzetnya per tahunnya mencapai lebih dari Rp 1 Milyar, yaitu temerodok, apon-apon, dan jajan bantal, sementara kerupuk kulit (dari Apitaik dan Masbagik) mencapai hampir Rp 1 Milyar. Dengan mempertimbangkan besar nilai penjualan dari tiga produk yang baru disebutkan (yaitu temerodok, apon-apon, jajan bantal) maka ketiga produk ini ditinjau lebih lanjut tentang kualitasnya untuk keperluan mengembangkannya menjadi produk pangan andalan bagi pariwisata di Kabupaten Lombok Timur. Produk-produk lainnya mempunyai nilai penjualan tahunan antara puluhan hingga ratusan ribu rupiah. Namun, kerake ditambahkan sebagai produk

keempat yang perlu pembinaan lebih lanjut karena pertimbangan subyektif khusus berupa kekhasan produk daerah (Kabupaten Lombok Timur).

Berdasarkan informasi dari para pelaku usaha yang ditemui di lokasi (tempat berjualan) diketahui bahwa produk-produk pangan Kabupaten Lombok Timur sebagian besar mengandalkan bahan baku hasil pertanian tanaman pangan seperti beras, jagung, ubi, dan lain-lain. Hanya terdapat satu macam produk pangan lokal yang terbuat dari bahan baku hasil peternakan (khususnya sapi) yaitu kerupuk kulit. Oleh sebab itu, menurut peneliti di masa mendatang dipandang perlu diadakan pelatihan-pelatihan (training) untuk memberi pengetahuan dan keterampilan baik teknis maupun manajemen dalam pengolahan hasil non pertanian pangan. Pertimbangan ini didasarkan atas potensi hasil laut dan peternakan yang besar karena posisi geografis kabupaten ini yang terletak di sepanjang pantai dan potensi peternakan yang juga besar.

Salah satu produk pangan lokal yang juga khas di Kabupaten Lombok Timur adalah jajan bantal. Produk ini dapat ditemui hampir setiap hari di sepanjang jalan di Desa Gapuk, Kecamatan Suralaga. Orang yang kebetulan lewat di lokasi tersebut, biasanya membeli produk tersebut untuk dibawa pulang ke rumah masing-masing, dan dapat tahan disimpan untuk 1-3 hari, tergantung dari kondisi penyimpanan.

### Analisis Data

Tabel 1. Hasil Uji Statistik Deskriptif

	N	Range	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance	Skewness	Kurtosis			
	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic	Statistic	Std. Error			
Pangan Khas Kota Mataram (X1)	190	2	3	5	838	4.41	.047	.647	.419	-.845	.176	-.561	.351
Pangan Khas Lombok Tengah (X2)	190	2	3	5	896	4.71	.033	.459	.211	-1.662	.176	2.270	.351
Pangan Khas Lombok Barat (X3)	190	2	3	5	906	4.77	.033	.452	.204	-2.012	.176	3.448	.351
Pangan Khas Lombok Timur (X4)	190	2	3	5	860	4.53	.046	.638	.407	-1.179	.176	.114	.351
Pangan Khas Lombok Utara (X5)	190	2	3	5	872	4.59	.042	.575	.331	-1.300	.176	.643	.351
Perkembangan Pariwisata (Y)	190	2	3	5	895	4.71	.038	.525	.275	-1.890	.176	2.745	.351
Valid N (listwise)	190												

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa dari 190 responden variabel pangan khas Kota Mataram nilai rata-rata sebesar 4.41 dengan



standar deviasi sebesar 0.647 diidentifikasi bahwa nilai rata-rata paling kecil di bandingkan dengan variable lain yang nilai rata-rata diatas 4.53 dan 4.70. Kemudian nilai minimum sebesar 3 dan nilai maximum sebesar 5. Dapat dikatakan bahwa walaupun kenaikan standar deviasi pada variabel pangan lokal khas Kota Mataram, namun tetap dapat menunjang meningkatkan perkembangan pariwisata di Lombok

**Hasil Uji Reliabilitas**

Tabel 2 Hasil Uji Reliabilitas

Item	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	Standar Pengukuran Reliabel	Keterangan
X1	0.734	0.60	Reliabel
X2	0.675	0.60	Reliabel
X3	0.696	0.60	Reliabel
X4	0.703	0.60	Reliabel
X5	0.885	0.60	Reliabel
Y	0.892	0.60	Reliabel

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Tabel di atas menunjukkan bahwa hasil uji reliabilitas yang ditunjukkan pada nilai Cronbach's Alpha Based on Standardized Items seluruh variabel independen dinyatakan reliabel, karena memiliki nilai Alpha diatas atau lebih besar 0,6 ( $\alpha > 0,6$ ), sehingga dapat digunakan untuk tahap selanjutnya.

**Uji Validitas**

Uji validitas digunakan untuk mengukur sah atau valid tidaknya suatu kuesioner. dapat ditunjukkan pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Hasil Uji Validitas

Variabel	Korelasi Item Total (R)	R Kritis	Keterangan
Pangan Khas Kota Mataram (X1)	0.786	0.30	Valid
Pangan Khas Lombok Tengah (X2)	0.641	0.30	Valid
Pangan Khas Lombok Barat (X3)	0.598	0.30	Valid
Pangan Khas Lombok Timur (X4)	0.731	0.30	Valid
Pangan Khas Lombok Utara (X5)	0.805	0.30	Valid
Perkembangan Pariwisata (Y)	0.728	0.30	Valid

\*\* Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Dari hasil pengujian kuesioner penelitian sebagaimana terlihat pada Tabel 3 di atas, diketahui bahwa hasil pengujian validitas kuesioner penelitian secara keseluruhan dinyatakan valid, hal ini dapat ditunjukkan oleh nilai r hitung lebih besar dari r kritis atau ( $r \text{ hitung} > 0.03$ ) (Sugiyono, 2006).

**Analisis Regresi Linier Berganda**

Analisis Regresi linier berganda digunakan untuk mengetahui besarnya pengaruh variabel independen (Pangan Khas Kota Mataram, Pangan Khas Lombok Tengah, Pangan Khas Lombok Barat, Pangan Khas Lombok Timur, dan Pangan Khas Lombok Utara) terhadap variabel dependen (Perkembangan Pariwisata). Hasil regresi ini dapat ditunjukkan pada Tabel 4 berikut ini:

Tabel 4 Hasil Koefien Regresi Linier Berganda

		Coefficients <sup>a</sup>			t	Sig.
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.840	.267		3.140	.002
	Pangan Khas Kota Mataram (X1)	.173	.075	.213	2.310	.022
	Pangan Khas Lombok Tengah (X2)	.012	.065	.010	.181	.857
	Pangan Khas Lombok Barat (X3)	.111	.066	.096	1.692	.092
	Pangan Khas Lombok Timur (X4)	.188	.065	.228	2.900	.004
	Pangan Khas Lombok Utara (X5)	.697	.065	.764	10.730	.000

a. Dependent Variable: Perkembangan Pariwisata (Y)



$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + b_3X_3 + b_4X_4 + b_5X_5 + e$$

$$Y = 0.840 + 0.173 + 0.012 + 0.111 + 0.188 + 0.697$$

Persamaan regresi tersebut dapat dijelaskan sabagai berikut:

- 1) Nilai konstanta ( $\alpha$ ) sebesar 0.840 artinya perkembangan pariwisata di Lombok sebesar 0.840 satuan dengan asumsi variabel pangan khas Kota Mataram, pangan khas Lombok Tengah, pangan khas Lombok Barat, pangan khas Lombok Timur dan pangan khas Lombok Utara dalam keadaan konstan atau tetap,
- 2) Nilai koefisien regresi variabel produk pangan local Kota Mataram sebesar 0,173 dengan tingkat signifikansi sebesar 0.022 lebih kecil dari ( $< 0,05$ ). Hal ini membuktikan bahwa produk pangan local Kota Mataram secara langsung akan meningkat sebesar 0,173%. Artinya terjadi hubungan yang searah antara produk pangan local di Kota Mataram dengan perkembangan pariwisata.
- 3) Nilai koefisien regresi variabel pangan khas Lombok tengah sebesar 0,012 dengan tingkat signifikansi sebesar 0.857 lebih besar dan positif dari ( $> 0,05$ ). Hal ini membuktikan bahwa produk pangan local khas Lombok tengah secara langsung akan meningkat sebesar 0,0127% jika faktor pangan local khas di Lombok Tengah meningkat sebesar 1%. Koefisien bernilai positif artinya terjadi hubungan positif yang searah antara produk pangan local di Lombok Tengah dengan perkembangan pariwisata.
- 4) Nilai koefisien regresi variabel pangan khas Lombok Barat sebesar 0,111 dengan tingkat signifikansi sebesar 0.092 lebih besar dari ( $> 0,05$ ). Hal ini membuktikan bahwa produk pangan secara langsung akan meningkat sebesar 0,111% jika faktor pangan local khas di Lombok Barat meningkat sebesar 1%. Koefisien bernilai positif artinya terjadi hubungan positif yang searah antara produk pangan local di Lombok Barat dengan perkembangan pariwisata.

- 5) Nilai koefisien regresi variabel pangan khas Lombok Timur sebesar 0,188 dengan tingkat signifikansi sebesar 0.004 lebih kecil dari ( $< 0,05$ ). Hal ini membuktikan bahwa produk pangan secara langsung akan meningkat sebesar 0,188% jika faktor pangan local khas di Lombok Timur meningkat sebesar 1%. Koefisien bernilai positif artinya terjadi hubungan positif yang searah antara produk pangan local di Lombok Timur dengan perkembangan pariwisata.
- 6) Nilai koefisien regresi variabel pangan khas Lombok Utara sebesar 0,697 dengan tingkat signifikansi sebesar 0.000 lebih kecil dari ( $< 0,05$ ). Hal ini membuktikan bahwa produk pangan secara langsung akan meningkat sebesar 0,697% jika faktor pangan local khas di Lombok Utara meningkat sebesar 1%. Koefisien bernilai positif artinya terjadi hubungan positif yang searah antara produk pangan local di Lombok Utara dengan perkembangan pariwisata.

### Pengujian Hipotesis

Uji Signifikansi Simultan (Uji Statistik F)

Tabel 5 Uji Simultan (Uji Statistik F)

ANOVA <sup>a</sup>						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	34.527	5	6.905	72.577	.000 <sup>a</sup>
	Residual	17.507	184	.095		
	Total	52.035	189			

a. Predictors: (Constant), Pangan Khas Lombok Utara (X5), Pangan Khas Lombok Barat (X3), Pangan Khas Lombok Timur (X4), Pangan Khas Lombok Tengah (X2), Pangan Khas Kota Mataram (X1)

b. Dependent Variable: Perkembangan Pariwisata (Y)

Sumber : Lampiran 5

Dari Tabel 5 ANOVA dapat diketahui bahwa nilai Fhitung sebesar 72.577 dan signifikansi 0,000. Atau dapat dikatakan bahwa Fhitung lebih besar dari Ftabel ( $72.577 > 2.15$ ). Jadi dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan secara simultan (bersama-sama) antara produk pangan local khas Kota Mataram (X1), produk pangan local khas Lombok Tengah (X2), produk pangan local khas Lombok Barat (X3), produk pangan local khas Lombok Timur (X4), dan produk pangan local khas Lombok Utara (X5) terhadap perkembangan pariwisata



(Y) masing-masing Daerah. Selanjutnya tetap dengan program SPSS (*Statistical Product and Service Solutions*) Versi 20.0 for Windows 7 juga dilakukan uji t hitung yang hasilnya ada pada Tabel 6 Coefficients (a) berikut ini:

**Uji Signifikansi Parsial/Parameter (Uji Statistik t)**

Tabel 6 Uji Signifikansi Parsial/Parameter (Uji Statistik t)

Coefficients <sup>a</sup>						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.840	.267		3.140	.002
	Pangan Khas Kota Mataram (X1)	.173	.075	.213	2.310	.022
	Pangan Khas Lombok Tengah (X2)	.012	.065	.010	.181	.857
	Pangan Khas Lombok Barat (X3)	.111	.066	.096	1.692	.092
	Pangan Khas Lombok Timur (X4)	.188	.065	.228	2.900	.004
	Pangan Khas Lombok Utara (X5)	.697	.065	.764	10.730	.000

a. Dependent Variable: Pernebnagan Pariwisata (Y)

Sumber : Hasil Pengolahan Data

1. Produk Pangan Lokal Kota Mataram terhadap Perkembangan Pariwisata  
Berdasarkan tabel 6 tersebut diatas, bahwa Produk Pangan Lokal Kota Mataram (X1) memiliki t hitung sebesar 2.310 t tabel sebesar 1.653 dengan tingkat signifikansi dibawah 5% yaitu 0,022. Hal ini memiliki makna bahwa secara parsial ada pengaruh yang signifikan antara variabel Produk Pangan Lokal Khas Kota Mataram (X1), terhadap Perkembangan Pariwisata (Y) di Lombok Nusa Tenggara Barat (NTB)
2. Produk Pangan Lokal Khas Lombok Tengah terhadap Perkembangan Pariwisata  
Dari tabel diatas menunjukkan bahwa Produk Pangan Lokal Khas Lombok Tengah (X2) memiliki t hitung sebesar 0.181 t tabel sebesar 1.653 dengan tingkat signifikansi diatas 5% yaitu 0,0857. Hal ini memiliki makna bahwa secara parsial ada pengaruh yang signifikan antara variabel Produk Pangan Lokal Khas Lombok Tengah (X2), terhadap Perkembangan Pariwisata (Y)
3. Produk Pangan Lokal Khas Lombok Barat terhadap Perkembangan Pariwisata  
Dari table diatas menunjukkan bahwa Produk Pangan Lokal Khas Lombok Barat

(X3) memiliki t hitung sebesar 1.692 t tabel sebesar 1.653 dengan tingkat signifikansi diatas 5% yaitu 0,092. Hal ini memiliki makna bahwa secara parsial ada pengaruh yang signifikan antara variabel Produk Pangan Lokal Khas Lombok Barat (X3), terhadap Perkembangan Pariwisata (Y)

4. Produk Pangan Lokal Khas Lombok Timur terhadap Perkembangan Pariwisata  
Tabel diatas dapat dilihat bahwa Produk Pangan Lokal Khas Lombok Timur (X4) memiliki t hitung sebesar 2.900 t tabel sebesar 1.653 dengan tingkat signifikansi dibawah 5% yaitu 0,004. Artinya bahwa secara parsial ada pengaruh yang signifikan antara variabel Produk Pangan Lokal Khas Lombok Timur (X4), terhadap Perkembangan Pariwisata (Y)
5. Produk Pangan Lokal Khas Lombok Utara terhadap Perkembangan Pariwisata  
Dimana Produk Pangan Lokal Khas Lombok Utara (X5) memiliki t hitung sebesar 10.730 t tabel sebesar 1.653 dengan tingkat signifikansi dibawah 5% yaitu 0,000. Ini berarti bahwa secara parsial ada pengaruh yang signifikan antara variabel Produk Pangan Lokal Khas Lombok Utara (X5), terhadap Perkembangan Pariwisata (Y)

**Koefisien Determinasi (R<sup>2</sup>)**

Analisis regresi berganda dengan metode *Entered* menggunakan program SPSS 20.0 diperoleh nilai R sebesar .586<sup>a</sup> dan nilai R Square 0.344. Hasil regresi ini diperoleh dari sumber yang terdapat pada lampiran. Hasil regresi tersebut dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini: Tabel 7 Uji Koefisien Determinasi ( R<sup>2</sup> )

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.815 <sup>a</sup>	.664	.654	.308

a. Predictors: (Constant), Pangan Khas Lombok Utara (X5), Pangan Khas Lombok Barat (X3), Pangan Khas Lombok Timur (X4), Pangan Khas Lombok Tengah (X2), Pangan Khas Kota Mataram (X1)

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Nilai R sebesar 0,815 , artinya Korelasi Sangat Kuat. Adjusted R Square (R<sup>2</sup>) sebesar

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>





0.654 : Perkembangan Pariwisata dapat dijelaskan melalui variabel produk pangan lokal khas Kota Mataram., produk pangan lokal khas Lombok Tengah, produk pangan lokal khas Lombok Barat, produk pangan lokal khas Lombok Timur dan produk pangan lokal khas Lombok utara hanya sebesar 65.4%. Sedangkan 34.6% (100%-65.4%) dapat dijelaskan melalui variabel-variabel lain yang tidak dimasukkan dalam penelitian ini.

## PENUTUP

### Kesimpulan

1. Produk pangan lokal khas Kota Mataram, Produk pangan lokal khas Lombok Tengah, Produk pangan lokal khas Lombok Barat, Produk pangan lokal khas Lombok Timur, dan Produk pangan lokal khas Lombok Utara secara bersama-sama mempunyai pengaruh signifikan terhadap perkembangan pariwisata masing-masing Daerah.
2. Secara parsial ada pengaruh yang signifikan variabel Produk pangan lokal khas Kota Mataram, Produk pangan lokal khas Lombok Tengah, Produk pangan lokal khas Lombok Barat, Produk pangan lokal khas Lombok Timur, dan Produk pangan lokal khas Lombok Utara terhadap perkembangan pariwisata masing-masing Daerah.
3. Hubungan atau korelasi masing-masing daerah sangat kuat, artinya antar produk pangan khas di Kota dan Kabupaten yang ada mempunyai banyak kesamaan, hal ini dapat ditunjukkan pada hasil uji koefisien determinasi (R) yang bernilai sebesar 0.815 dan Adjusted R Square ( $R^2$ ) sebesar 0.654.

### Saran

Melihat potensi daerah dan peluang permintaan yang besar untuk produk pangan lokal oleh wisatawan (baik nasional maupun internasional) maka produk-produk pangan lokal ini perlu dikembangkan lebih lanjut. Terkait dengan penelitian yang sedang berjalan ini (dalam aspek lainnya) maka produk pangan lokal

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

yang perlu ditingkatkan kondisinya di masing-masing kabupaten dan kota. Lebih lanjut peneliti menyarankan pada masing-masing wilayah umumnya dan pelaku usaha khususnya agar kualitas produk lebih ditingkatkan supaya wisatawan termotivasi dengan produk pangan lokal tersebut, hal ini juga akan berdampak pada perkembangan pariwisata di Pulau Lombok. Oleh sebab itu, menurut peneliti di masa mendatang dipandang perlu diadakan pelatihan-pelatihan (training) untuk memberi pengetahuan dan keterampilan baik teknis maupun manajemen dalam pengolahan hasil non pertanian pangan. Pertimbangan ini didasarkan atas potensi hasil laut dan peternakan yang besar masing-masing wilayah.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aulia, TOS., Dharmawan, AH. 2010. Kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya air di Kampung Kuta. Jurnal Transdisiplin Soisologi, Komunikasi, dan Ekologi Manusia: Volume 4. Nomor 3 Tahun 2011
- [2] Agam, Ramel. 2010. Local Wisdom: Tradisi Palintangan a la Sunda. Media Indonesia, 25 September 2010.
- [3] Awig-awig. 2011. Jenis Kearifan Lokal yang ada di Indonesia. <http://awig-awig.blogspot.co.id/2011/07/jenis-kearifan-lokal-yang-ada-di.html>.
- [4] ANTARA (2014). NTB percepat penganekaragaman secara berkelanjutan. Dalam: Antara News, Mataram.
- [5] Akbar, Firman. 2017. Pengertian Kearifan Lokal. Info Kekinian.
- [6] Agricultural Economics and Agribusiness. 7 ed. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- [7] A grounded theory approach. International Journal of Hospitality Management 28(3): 423-431.
- [8] Appraisal Methods, hal. 8-22. World Bank, Regional and Sectoral Studies, Washington, D.C.
- [9] Ben-xiang, Z. (2008). Literature review on the research of tourism eliminating poverty





- in China. *Annals of Tourism Research* 35(1): 107-126.
- [10] Berry, A., Rodriguez, E. dan Sandee, H. (2001). Small and medium enterprise dynamics in Indonesia. *Bulletin of Indonesian Economic Studies*
- [11] Buck, M., Helmchen, C.J. dan von Moltke, K. (2002). From Rio to Johannesburg - A business perspective - The 7th International Business Forum August 20-22, 2002,
- [12] BPS NTB (2012). Nusa Tenggara Barat dalam Angka 2011 (West Nusa Tenggara in Figures 2011). Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Barat (Central Body of Statistics of West Nusa Tenggara), Mataram
- [13] BPS NTB (2015). Statistik Hotel bintang dan non bintang di Nusa Tenggara Barat. Dalam: *Berita Resmi Statistik Provinsi NTB* 9: 1.
- [14] Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian RI (2012)
- [15] Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian; Laporan Akhir Kawasan Mandiri Pangan Tahun 2015;
- [16] Contribution of Tourism to Poverty Alleviation Pro-Poor Tourism and The Challenge of Measuring Impacts.
- [17] Cramer, G.L., Jensen, C.W. dan Southgate, D.D.J. (1997).
- [18] Cohen, E. dan Avieli, N. (2004). Food in tourism attraction and impediment. *Annals of Tourism Research* 31(4): 755-778.
- [19] Cooper, D.R. dan Schindler, P.S. (2003). *Business Research Methods*. 8 ed. McGraw-Hill, New York.
- [20] Diversifikasi Pangan, Tahun 2011 – 2015
- [21] Dalam: R. Wibowo, H. Siregar and A. Daryanto, (eds.), *Mungkinkah Petani Sejahtera? (Can Farmers Prosper?)*, Brighten Press, Bogor, pp. 225-232.
- [22] For Transport Policy and Tourism Section Transport and Tourism Division UN ESCAP.
- [23] Fink, A. dan Kosecoff, J. (1998). *How to Conduct Survey: a Step-by-Step Guide*. 2nd ed. Sage Publications, London.
- [24] Guruh Suryani R.; 2014; Pemetaan Ketahanan Pangan Di Indonesia: Pendekatan Tfp Dan Indeks Ketahanan Pangan;
- [25] Hermanto ; 2015; Ketahanan Pangan Indonesia Di Kawasan Asean;
- [26] Harisudin, M. (2008). Strategi pengembangan produk pada industri kecil obat tradisional di indonesia serta peran pemerintah dalam pengembangannya.
- [27] Hartono (2015). *Kemenperin Dorong Pengembangan Industri Pangan Olahan*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- [28] Hau, T.C. dan Omar, K. (2014). The impact of service quality on tourist satisfaction: the case study of Rantau Abang Beach as a turtle sanctuary destination. *Mediterranean Journal of Social Sciences* 5(23): 1827-1832.
- [29] Jamieson, W., Goodwin, H. dan Edmunds, C. (2004).
- [30] Joko (2015). NTB Raih penghargaan pengembangan pariwisata terbaik. Dalam: *Mataram News*, Mataram.
- [31] Johannesburg, South Africa. *International Journal of Life Cycle Assessment* 7: 253-260.
- [32] Keterangan : Angka Kecukupan Energi 2000 kkal/kap/hari (Widya Karya Pangan dan Gizi VIII, 2004)
- [33] Khafd, S. (2010). Kunjungan wisatawan ke nusa Tenggara Barat meningkat. *Tempo Interaktif*, 4 December 2010.
- [34] Kim, Y.G., Eves1, A. dan Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays:
- [35] Kotler, P. (1984). *Marketing Esentials*. Prentice Hall, New Jersey.
- [36] Kotler, P. dan Susanto, A.B. (2001). *Manajemen Pemasaran di Indonesia: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. 1 ed. Trans. A. A. Hermawan. 2 Salemba Empat, Jakarta.
- [37] Kumar, K. (1993). An overview of rapid appraisal methods in development setting. Dalam: K. Kumar, (ed.). *Rapid*
- [38] Laporan Akuntabilitas Kinerja Kementerian Pariwisata Tahun



- 2015; Disusun oleh Biro Perencanaan dan Keuangan Sekretariat Kementerian, Kementerian Pariwisata; Jakarta, Februari 2016
- [39] Laporan Kinerja Kementerian Pariwisata Tahun 2016; Disusun oleh Biro Perencanaan dan Keuangan Sekretariat Kementerian, Kementerian Pariwisata; Jakarta, Februari 2017
- [40] McIver, J. (2001). *Micro Economics*. McGraw-Hill, Roseville, NSW, Australia.
- [41] Menteri Pertanian Republik Indonesia (2010). *Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2010 - 2014*.
- [42] Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- [43] Mosher, C.A. dan Kalton, G. (1985). *Survey Method in Social Investigation*. 2 ed. Gower, Aldershot, England.
- [44] Pemerintah Provinsi NTB (2012). *Rencana Aksi Daerah Pangan dan Gizi Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2011-2015*. Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Barat, Mataram.
- [45] Presiden Republik Indonesia (2009). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jakarta.
- [46] Roadmap Deptan.indb 2/15/2013 7:35:37 PM
- [47] Samuelson, P.A., Hancock, K. dan Wallace, R. (1975). *Economics*. 2 Australian ed. McGraw-Hill, Sydney.
- [48] Sengel, T., Karagoz, A. Cetin, G. Dincer, F.I. dan Ertugral,
- [49] S.M. (2015). *Tourists' approach to local food*. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 195: 429-437.
- [50] Siswosumarto, R., Hasibuan, V. dan Iskandar, D. (2012). *Intelijen Ekonomi: Teori dan Aplikasi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [51] Sjah, T. (2010). *Ekonomi Pertanian*. Mataram University Press, Mataram.
- [52] Sjah, T. (2011). *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Mataram University Press, Mataram.
- [53] Sjah, T., Rosmilawati dan Zainuri. (2012). *Rencana Bisnis: untuk Pengusaha Kecil dan Pemula dalam Usaha Pengolahan Hasil Pertanian*. Mataram University Press, Mataram.
- [54] Sumber : Susenas 2011 Triwulan I; BPS diolah Pusat PKKP – BKP
- [55] Swastha, B. dan Irawan (2005). *Menejemen Pemasaran Modern*. 2 ed. Liberty, Yogyakarta.
- [56] Thomas, R. (1996). *Surveys*. Dalam: T. Greenfeld, (ed.), *Research Methods: Guidance for Postgraduate*, hal. 115-124. Arnold, London.
- [57] Tregarthen, T. (1996). *Economics*. Worth Publishers, New York.
- [58] Truett, L.J. dan Truett, D.B. (1995). *Managerial Economics*. 5 ed. South-Western College, Cincinnati.
- [59] Trumbull, M. (2000). *Qualitative research methods*. Dalam: G.R. Taylor, (ed.). *Integrating Quantitative and Qualitative Methods in Research*, hal. 79-93. University Press of America, Lanham.
- [60] Wentz, W.B. dan Eyrich, G.I. (1970). *Marketing: Theory and Application*. Harcourt, Brace and World, Inc., New York.
- [61] Zeng, B. dan Ryan, C. (2012). *Assisting the poor in China through tourism development: A Review of research*. *Tourism Management* 33(2): 238-249.
- [62] Zikmund, W.G. (2003). *Business Research Methods*. 7 ed. Thomson, Mason, Ohio.



**HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN**