

## PENGELOLAAN KAWASAN CAKRANEGARA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KOTA MATARAM

Oleh

Anelka Daffa Cahyo. S<sup>1</sup>, I Wayan Suteja<sup>2</sup>, & Ni Luh Kartini<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : <sup>1</sup>[daffacs74@gmail.com](mailto:daffacs74@gmail.com), <sup>2</sup>[tejabulan@gmail.com](mailto:tejabulan@gmail.com), & <sup>3</sup>[niluhkartini21@gmail.com](mailto:niluhkartini21@gmail.com)

### Article History:

Received: 08-02-2023

Revised: 11-02-2023

Accepted: 24-03-2023

### Keywords:

Potensi Kuliner,  
Pengelolaan, Daya  
Tarik Wisata,  
Kawasan Wisata  
Kuliner.

**Abstract:** Penelitian ini membahas tentang pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Mataram. Tujuan dari penelitian ini adalah, untuk mengetahui potensi wisata kuliner yang dimiliki dan untuk mengetahui, bagaimana pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Mataram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi dokumentasi, observasi, wawancara dan pendekatan menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kawasan Cakranegara memiliki potensi wisata kuliner yang beragam berupa, lokasi yang terdapatnya makanan khas daerah maupun adaptif, mempunyai suasana yang sangat identik terutama usaha kuliner berbentuk tenda, jarak yang dekat dengan perkotaan, serta memiliki makanan yang berkualitas. Pengelolaan yang telah dilakukan oleh pemerintahan Kota Mataram, berupa perencanaan, pengorganisasian, penggerak, dan pengawasan. Namun pengelolaan yang dilakukan pemerintahan Kota Mataram masih belum cukup maksimal meliputi tidak adanya perencanaan, serta minimnya pengorganisasian terhadap usaha kuliner, menjadikan pengelolaan potensi wisata kuliner di Kawasan Cakranegara tidak maksimal dan dibutuhkan perhatian yang khusus dalam mengelola potensi wisata kuliner di Kawasan Cakranegara.

## PENDAHULUAN

Menurut M.T Widyawati, 2008 Industri pariwisata yang sekarang sedang mengalami perkembangan pesat adalah bidang kuliner yaitu yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman. Tren wisatawan sekarang adalah datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut dan tidak segan-segan membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan.

Kota Mataram adalah salah satu dari 4 kawasan strategis pariwisata daerah atau disingkat dengan (KSPD) Nusa Tenggara Barat, yang berada di perwilayahan pengembangan DPD Pulau Lombok berdasarkan (Ripparda NTB, NO 7, 2013). Kawasan Mataram memiliki beragam daya tarik wisata, salah satunya yang paling potensial dari aspek wisata kuliner.

Sebagai salah satu wilayah yang strategis dalam pengembangan wisata kuliner adalah Kawasan Cakranegara, yang merupakan salah satu pusat Kota sekaligus pusat industri pariwisata. Kawasan Cakranegara ini terdapat sekitar 409 usaha kuliner berbentuk tenda, yang terdapat di 9 kelurahan Kecamatan Cakranegara (Dinas Perdagangan, 2021). Di

kawasan Cakranegara ini juga terdapat 80 hotel yang terdiri dari 12 hotel berbintang dan 68 hotel non berbintang, serta beberapa hotel-hotel non berbintang lainnya (BPS Mataram, 2020).

Hal ini menjadi kesempatan dalam pengelolaan wisata kuliner di Kawasan Cakranegara, karena semakin banyaknya akomodasi dan juga aktivitas yang melibatkan mobilitas masyarakat dan wisatawan secara otomatis kebutuhan makanan dan minuman akan semakin tinggi. Oleh karena itu menjadi peluang besar khusus bagi Kawasan Cakranegara untuk mengelola daya tarik yang mempunyai karakteristik yang mungkin tidak dikembangkan oleh kawasan lainnya, khususnya pengelolaan wisata kuliner.

Hanya saja pengelolaan daya tarik wisata kuliner di Cakranegara belum terlihat jelas dan tidak dikelola seperti layaknya kawasan – kawasan yang berada dalam Ripparda NTB, NO 7, 2013 yang berada di perwilayahan KSPD Mataram. Kawasan yang dikembangkan dan dikelola sesuai Ripparda NTB, NO 7, 2013 meliputi kawasan wisata Kota Mataram, Islamic Center, Loang Baloq, Taman Mayura, Sekarbela, Taman Narmada, Suranadi dan Lingsar sebagai kawasan wisata budaya, religi, kuliner, belanja dan MICE.

Tentu saja menjadi sebuah pertanyaan mengapa harus mengembangkan kawasan lain yang di satu sisi Kawasan Cakranegara yang sudah mempunyai banyak potensi dan hanya butuh dikelola dengan baik agar dapat memanfaatkan potensi yang dimiliki dalam aspek kuliner. Oleh karena itulah penelitian ini penting dalam pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner di kota Mataram.

Berdasarkan hal tersebut, tujuan penelitian ini untuk mengetahui potensi wisata kuliner dan mendeskripsikan pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner di Mataram.

## LANDASAN TEORI

Sejauh ini, belum banyak penelitian mengenai Kawasan Cakranegara pada bidang pariwisata, terlebih yang membahas pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner. Beberapa jurnal yang berkaitan dengan penelitian ini antara lain penelitian yang dilakukan oleh Kristiana, Suryadi, & Sunarya, (2018) yang berjudul Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. Kedua penelitian dilakukan Suteja dan Wahyuningsih (2019) yang berjudul Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Cullinary Tourism Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. Ketiga Penelitian yang dilakukan oleh Ibnu, Arief, Yulianus. (2019) yang berjudul Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Sepanjang Koridor Jalan Soekarno Hatta, Kota Malang.

Teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teori kawasan pariwisata berdasarkan SK. Menparpostel No.: Km. 98 / Pw.102 / Mppt-87. Kawasan Wisata bisa juga dikategorikan sebagai Objek Wisata, merupakan semua tempat atau keadaan alam yang memiliki sumber daya wisata yang dibangun dan dikembangkan sehingga mempunyai daya tarik dan diusahakan sebagai tempat yang dikunjungi wisatawan. Kedua teori yang digunakan peneliti adalah teori daya tarik wisata menurut Maryani dalam I Gusti Bagus Rai Utama (2016), terdapat beberapa syarat yang dapat dipenuhi untuk menjadi daya tarik pada tujuan wisata yaitu: adanya what to see, what to do, what to buy, what to arrived, what to stay. Selain itu teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori wisata kuliner, menurut Minta Harsana (2008), menjelaskan kegiatan wisata perpindahan dari satu tempat ke tempat lain,

dengan tujuan utama untuk mengonsumsi dan menikmati makanan atau minuman.

Terdapat beberapa konsep untuk menganalisis penelitian ini seperti konsep potensi wisata kuliner, dan pengelolaan wisata kuliner yang baik. Menurut Wulandari, Utami, Purwanti (2019) menyebutkan terdapat sepuluh poin wisata kuliner yaitu : 1) Lokasi tempat wisata kuliner, 2) Kebersihan tempat wisata kuliner, 3) Harga makanan di tempat wisata kuliner, 4) Aksesibilitas menuju tempat wisata kuliner, 5) Jarak tempuh menuju tempat wisata kuliner, 6) Kondisi jalan menuju tempat wisata kuliner, 7) Suasana yang ditawarkan di tempat wisata kuliner, 8) Interior dari tempat wisata kuliner, 9) Kualitas makanan di tempat wisata kuliner, 10) Ulasan dari tempat kuliner.

Sedangkan konsep pengelolaan wisata kuliner Menurut Leiper dalam Pitana & Diarta, (2009), Pengelolaan merupakan seperangkat peranan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dan berkaitan dengan fungsi-fungsi yang terdapat pada peran tersebut. Selain itu menurut George R. Terry (2006), mengemukakan adanya 4 faktor pengelolaan wisata kuliner yang baik yaitu : 1) perencanaan (planning), 2) pengorganisasian (organizing), 3) penggerak (actuating), 4) pengawasan (controlling).

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian dengan pendekatan kualitatif yang digunakan untuk mengetahui dan menggali lebih dalam fenomena yang terdapat di lapangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu : 1) teknik observasi dengan acuan konsep potensi wisata kuliner, 2) menggunakan teknik wawancara yang bertujuan untuk mendapatkan informasi akurat dan tepat terhadap pengelolaan wisata kuliner di Kawasan Cakranegara, serta 3) menggunakan dokumentasi. Analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan Miles & Huberman dalam Sugiyono (2018)..

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Analisis ini membahas potensi wisata kuliner dan pengelolaan Kawasan Cakranegara, sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Mataram.

### **1. Analisis Potensi Wisata Kuliner Di Kawasan Cakranegara**

Berdasarkan hasil observasi maka diperoleh informasi tentang Pengelolaan Kawasan Cakranegara Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Mataram

#### **a. Lokasi Tempat Wisata Kuliner**

Lokasi tempat wisata kuliner yang terdapat di Kawasan Cakranegara berada di sepanjang Jl. Pejanggik dan Jl. Panca Usaha. Adapun keseluruhan usaha kuliner, telah menyediakan kuliner lokal maupun juga diimbangi dengan ketersediaan kuliner adaptasi. Adapun lokasi maupun tempat wisata kuliner dapat dilihat seperti pada gambar 1. dan 2

### **Gambar 1. Usaha Kuliner Jl. Pejanggik**

Sumber : (Penelitian, 2022)



**Gambar 2. Usaha Kuliner Jl. Panca Usaha**  
Sumber : (Penelitian, 2022)



Berdasarkan gambar 1. dan 2. dapat dilihat bahwa telah tersedia beberapa warung atau outlet yang menyediakan makanan, mulai dari warung tenda, rumah makan, restoran, yang menjadi fasilitas dan juga tempat penyedia kegiatan wisata kuliner. Seperti yang di ungkapkan Tjiptono (2005), Lokasi merupakan tempat melakukan kegiatan wisata kuliner untuk menghasilkan dan menjual makanan lokal. Dengan lokasi yang tepat dapat mempengaruhi keputusan wisatawan dalam, menentukan pilihan akan pembelian dan transaksi.

Oleh karena itu dalam proses atau aktivitas ketersediaan lokasi dan tempat wisata ini, sangat diperlukan untuk memfasilitasi di mana wisatawan maupun pengunjung mendapatkan produk makanan atau kuliner yang mereka butuh kan. Adapun masing-masing fasilitas memiliki produk kuliner yang sangat beragam, mulai dari kuliner lokal dengan ikon utama yang paling banyak tersedia adalah Ayam Taliwang, Pelecing Kangkung, dan juga kuliner – kuliner lokal yang lainnya. Sedangkan untuk kuliner adaptif mempunyai produk kuliner yang sangat beragam juga, mulai dari olahan daging, seafood, hingga olahan berupa sayuran yang terdapat pada Kawasan Cakranegara.

b. Kebersihan Tempat Wisata Kuliner



Berdasarkan analisis kajian ketersediaan tempat atau lokasi di atas, dari aspek kebersihan terbagi menjadi 3 kategori yakni 1. kebersihan lingkungan atau kawasan, 2. kebersihan fasilitas tempat kegiatan kuliner, 3. berdasarkan alat dapur dan sarana prasarana kuliner. Adapun kebersihan tempat wisata kuliner dapat dilihat seperti pada gambar 3, 4, dan 5.

**Gambar 3. Kebersihan lingkungan di Kawasan Cakranegara**

Sumber : (Penelitian, 2022)



**Gambar 4. Kebersihan fasilitas tempat kegiatan kuliner Kawasan Cakranegara**

Sumber : (Penelitian, 2022)



**Gambar 5. Kebersihan alat dapur dan sarana prasarana kuliner Kawasan Cakranegara**



Sumber : (Penelitian, 2022)

Terlihat pada gambar 3. bahwa aspek kebersihan lingkungan atau Kawasan tidak terlihat adanya sampah berserakan begitu juga dengan gambar 4. terlihat tidak adanya sampah di fasilitas tempat kegiatan kuliner, akan tetapi dapat dilihat pada gambar 5. alat dapur dan sarana prasarana kuliner sebagian besar untuk usaha kuliner kaki lima dan tenda, belum maksimal atau masih belum memenuhi standar kebersihan. Hal tersebut harusnya sudah sesuai berdasarkan konsep menurut Gromang, (2005) Kebersihan tempat wisata kuliner merupakan faktor yang sangat penting dan dihubungkan dengan kesehatan. Hal ini berlaku untuk semua fasilitas dan makanan yang dijual. Kebersihan yang higienis sangat membantu terpeliharanya kondisi kesehatan masyarakat dan wisatawan, selain itu, kebersihan membantu terjaganya keindahan dan kelestarian tempat wisata kuliner.

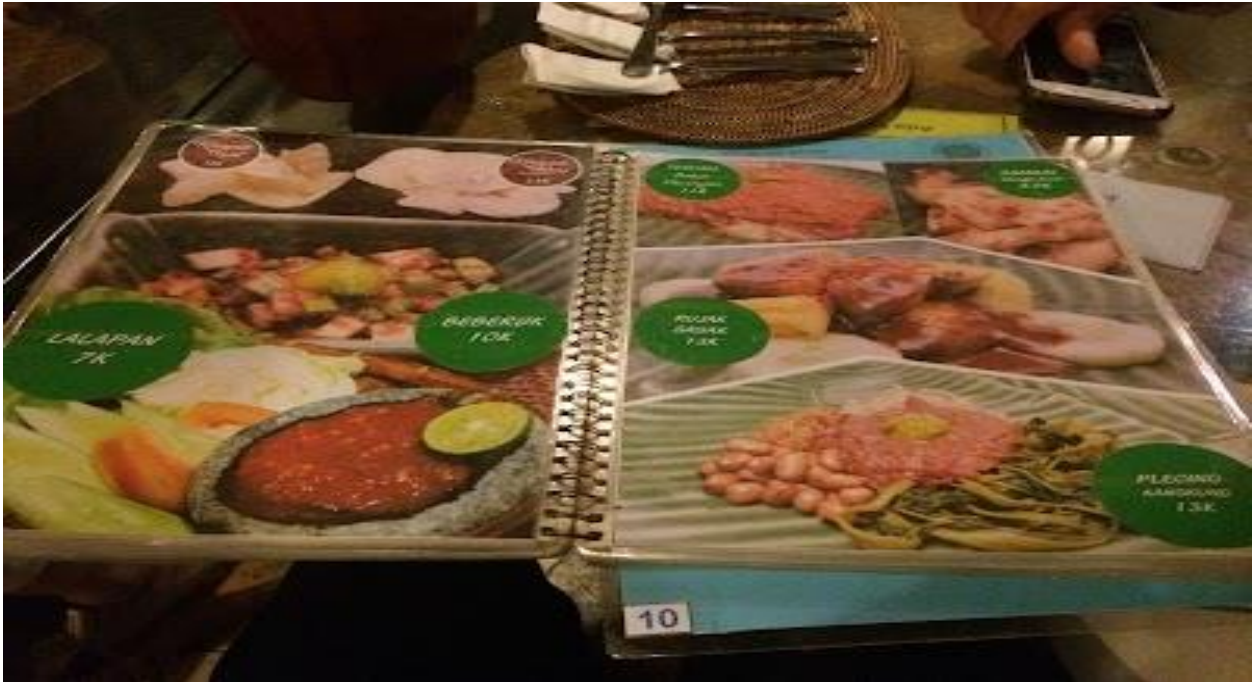
Oleh karena itu dalam aspek kebersihan sangat ditekankan untuk selalu menjaga sanitasi baik itu dari lokasi, tempat kegiatan kuliner, hingga sarana prasarana usaha kuliner. Sebab dalam aspek kebersihan ini menyangkut akan kesehatan seseorang, terutama konsumen atau wisatawan.

#### c. Harga Makanan Di Tempat Wisata Kuliner

Harga makanan di tempat wisata kuliner tentu menyediakan daftar harga dan makanan yang bervariasi, mengikuti dengan harga yang bervariasi pula. Adapun harga makanan dapat dilihat seperti pada gambar 6.

#### **Gambar 6. Menu Makanan di Kawasan Cakranegara**

Sumber : (Penelitian, 2022)



Dapat dilihat pada gambar 6. ketersediaan menu makanan yang beraneka ragam, dan mempunyai harga yang bervariasi. Harga sangat berpengaruh juga terhadap kelas tempat kuliner, jenis makanan, dan pelayanan cenderung harga tersebut di patokan sedikit lebih tinggi. Hal ini sudah sesuai berdasarkan konsep menurut Swastha & Irawan (2005). Menjelaskan Harga ialah sesuatu yang dibutuhkan untuk mendapatkan suatu kombinasi antara pelayanan ditambah produk dengan membayar jumlah uang yang sudah menjadi patokan.

Oleh karena itu harga yang di patokkan terhadap usaha kuliner berbentuk bangunan yang memiliki keunggulan terhadap pelayanan condong lebih mahal, untuk kuliner lokal seperti ayam taliwang mempunyai harga kisaran Rp. 50.000 – 70.000\porsi. Sedangkan untuk usaha kuliner yang berbentuk kaki lima hingga tenda mempunyai harga kisaran Rp.35.000. – 50.000.\porsi.

#### d. Aksesibilitas Menuju Tempat Wisata Kuliner

Berdasarkan hasil observasi aksesibilitas wisata kuliner di Kawasan Cakranegara, Tergolong sangat mudah di lalui. Akan tetapi dalam hal tersebut memiliki kelemahan yakni kurangnya akan pusat informasi dan rambu – rambu usaha kuliner, adapun aksesibilitas wisata kuliner dapat dilihat pada gambar 7. dan 8.

**Gambar 7. Rambu - Rambu Usaha Kuliner**





Sumber : (Penelitian, 2022)

**Gambar 8. Usaha Kuliner Tidak Menggunakan Rambu - Rambu**

Sumber : (Penelitian, 2022)



Dapat dilihat pada gambar 7. aksesibilitas wisata kuliner yang memiliki kondisi trotoar yang sangat baik, bahu jalan yang sangat luas untuk memarkirkan kendaraan dan terlihat juga wisata kuliner yang memiliki rambu - rambu kuliner. Sedangkan terlihat pada gambar 8., wisata kuliner yang tidak menggunakan rambu - rambu tersebut. Akan tetapi seharusnya



hal tersebut sesuai dengan teori daya tarik wisata menurut I Gusti Bagus Rai Utama (2016) yang mengartikan Daya tarik wisata adalah segala sesuatu di suatu tempat yang memiliki keunikan, keindahan, kemudahan dan nilai yang berwujud keanekaragaman kekayaan alam maupun buatan manusia yang menarik dan mempunyai nilai untuk dikunjungi dan dilihat oleh wisatawan.

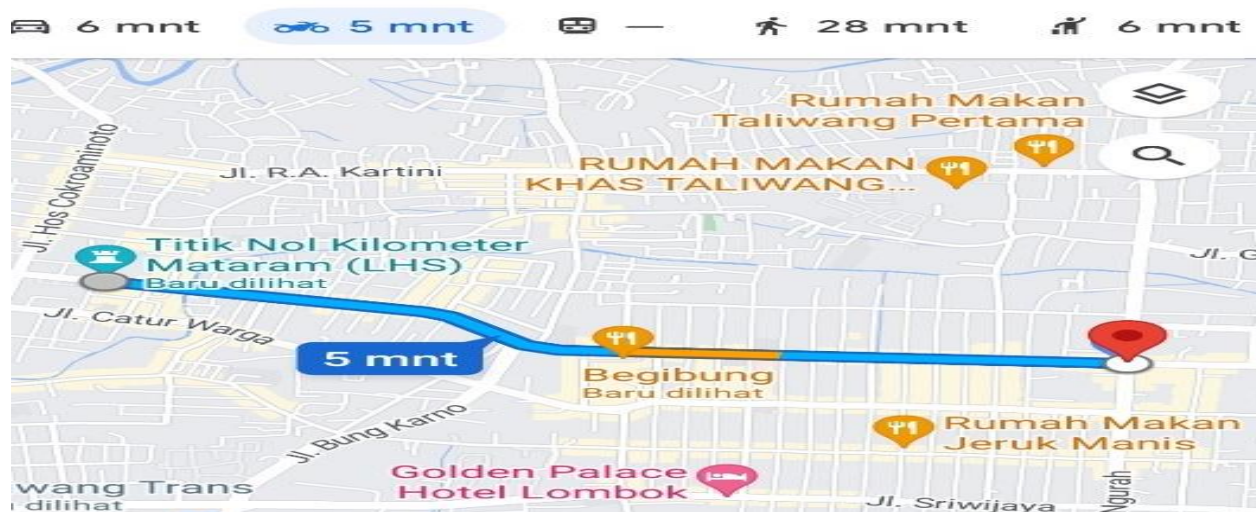
Oleh karena itu dalam aksesibilitas wisata kuliner dibutuhkan keunikan, keindahan, hingga kemudahan terhadap para wisatawan atau konsumen yang berada di Kawasan Cakranegara. Dikarenakan dalam kategori penyediaan pusat informasi atau penyediaan rambu – rambu wisata kuliner, di Kawasan Cakranegara masih sangat lemah dan hal tersebut belum memenuhi standar akan aksesibilitas wisata kuliner.

#### e. Jarak Tempuh Menuju Tempat Wisata Kuliner

Jarak tempuh dari titik 0 pusat Kota Mataram Menuju Tempat Wisata Kuliner di Kawasan Cakranegara sangat mudah di akses, dikarenakan usaha – usaha kuliner tersebut sangat dekat dengan perkotaan Mataram. adapun jarak tempuh menuju wisata kuliner dapat dilihat pada gambar 9.

#### Gambar 9. Jarak pusat Kota Mataram dengan Kawasan Cakranegara

Sumber : (Penelitian, 2022)



Dapat dilihat pada gambar 9. bahwa jarak Kawasan Cakranegara dengan Pusat Kota Mataram sangatlah dekat, Jika menggunakan motor hanya memerlukan waktu 5 menit, sedangkan menggunakan mobil dan angkutan umum hanya memerlukan waktu 6 menit, dan jika hanya berjalan kaki memerlukan waktu sekitar 28 menit untuk sampai pada kawasan Cakranegara. Hal tersebut sudah sesuai berdasarkan konsep potensi wisata kuliner menurut Tjiptono (2006) dalam penelitian Santoso dan Widowati (2011), lama perjalanan atau jarak yang ditempuh oleh wisatawan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh pada wisata kuliner. Seperti terjangkau lokasi, Kelancaran akses menuju lokasi, dan kedekatan lokasi.

Oleh karena itu jarak tempuh sangat berpengaruh pada wisata kuliner, dikarenakan terjangkaunya lokasi dengan pusat perkotaan, penginapan, hingga pusat

**Gambar 10. Kondisi jalan tempat wisata kuliner di Kawasan Cakranegara**

Sumber : (Penelitian, 2022)



Dapat dilihat pada gambar 10., kondisi jalan serta trotoar yang sudah layak dilalu kendaraan maupun pejalan kaki. Hal tersebut sudah sesuai berdasarkan konsep potensi wisata kuliner menurut Kabar Banten (2018), Akses atau kondisi jalan yang baik menjadi salah satu faktor penggerak kemajuan tempat wisata kuliner dan akses jalan yang baik menjadi sesuatu yang dipenuhi.

Oleh karena itu kondisi jalan yang baik dapat menggerakkan tempat wisata di daerah tersebut dan dapat, meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan. Dapat disimpulkan bahwa kondisi jalan yang terdapat di Kawasan Cakranegara sudah sesuai dengan konsep yang digunakan pada penelitian ini.

g. Suasana Yang Ditawarkan Di Tempat Wisata Kuliner

Suasana Wisata Kuliner di Kawasan Cakranegara sangat identik, dan memiliki ciri khas sendiri. Adapun suasana wisata kuliner di Kawasan Cakranegara, dapat dilihat pada gambar 11.

**Gambar 11. Suasana kuliner Jl. Panca Usaha Kawasan Cakranegara**

Sumber : (Penelitian, 2022)



**Gambar 13. Interior usaha kuliner di Kawasan Cakranegara**



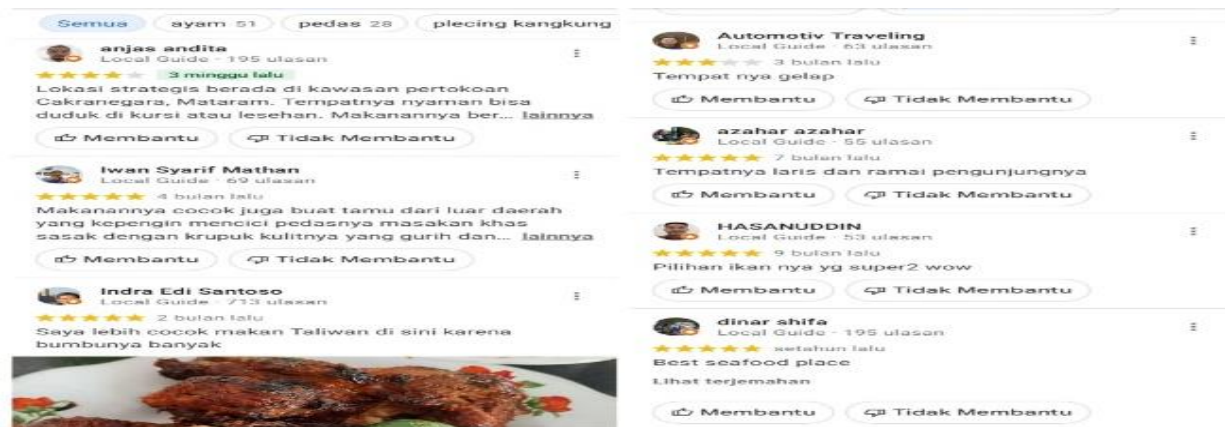


jika makanan tersebut mempunyai karakter. Seperti makanan atau kuliner yang terdapat pada, Kawasan Cakranegara.

#### j. Ulasan Dari Tempat Kuliner

Banyaknya ulasan dari wisatawan atau pelanggan sebelumnya yang berkunjung ke tempat wisata kuliner di Kawasan Cakranegara cukup mengesankan dan dapat memenuhi standar review kuliner. Dikarenakan banyaknya komentar positif yang disertai penilaian bintang 5, terhadap wisata kuliner di Kawasan Cakranegara. Adapun ulasan kuliner yang terdapat di Kawasan Cakranegara dapat dilihat pada gambar 15.

**Gambar 15. Ulasan Usaha Kuliner di Kawasan Cakranegara**



Sumber : (Penelitian, 2022)

Terlihat pada gambar 15. ulasan dari para pelanggan kuliner di Kawasan Cakranegara, berdasarkan hasil observasi keseluruhan usaha kuliner sudah terdaftar pada platform media sosial, yang sudah banyak terdapat

Hal tersebut sudah sangat sesuai berdasarkan konsep potensi wisata kuliner menurut Menurut Widyanto, Sunarti, & Pangestuti, (2017) dalam Fathia Uqimul Haq (2020) adanya review dari suatu tempat wisata kuliner untuk mengetahui kualitas, keunggulan dan juga kekurangan dari wisata kuliner. Selain itu, review dapat mempengaruhi minat wisatawan berkunjung karena adanya ulasan melalui informasi yang diberikan wisatawan lain. Mulai dari foto, video dan ulasan beberapa kalimat. Dapat disimpulkan bahwa ulasan tempat kuliner sangat penting terhadap calon wisatawan, yang ingin mengetahui informasi baik itu berupa makanan minuman, tempat kuliner, ataupun hal lain, dan dapat di akses hanya dengan melihat melalui internet.

## 2. Analisis Pengelolaan Wisata Kuliner Di Kawasan Cakranegara

Berdasarkan hasil wawancara maka diperoleh informasi tentang Pengelolaan Kawasan Cakranegara Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Mataram

### a. Perencanaan (planning)

Pemerintahan Kota belum merencanakan hal terkait wisata kuliner yang berada pada Kawasan Cakranegara, untuk saat ini Pemerintahan Kota berfokus pada pemerataan destinasi wisata yang berada pada Kota Mataram. Hal tersebut sudah dijelaskan dalam

Ripparda NTB, NO 7, 2013 dan RPJMD tentang pengembangan DPD Pulau Lombok. Seperti yang di ungkapkan oleh Lalu El Rangga selaku Kabid Pemasaran Dinas Pariwisata Mataram, bahwa :

“Tidak ada perencanaan jangka pendek maupun panjang terhadap wisata kuliner di Kawasan Cakranegara. Dikarenakan saat ini Pemerintahan Kota berfokus pada pemerataan destinasi wisata yang berada di Kota Mataram, mengacu pada RIPPARDA NTB, NO 7, 2013 dan RPJMD. Oleh karena itu Pemerintahan Kota menganggap Kawasan Cakranegara telah menjadi destinasi wisata kuliner yang maju, sehingga tidak adanya perhatian khusus terhadap wisata kuliner Kawasan Cakranegara.”

(Hasil wawancara, 21 April 2022)

Dalam faktor perencanaan seharusnya hal tersebut sesuai dengan konsep pengelolaan wisata kuliner yang baik menurut Wardiyanto dalam Baiquni, (2011) perencanaan di dalam wisata kuliner sangat dibutuhkan, karena salah satunya dapat memberikan suatu pengarahan, perencanaan digunakan untuk memahami arah wisata kuliner (tren). Agar menghindari, tahapan stagnasi dalam pariwisata.

Dapat disimpulkan bahwa perencanaan wisata kuliner sangat berpengaruh terhadap perkembangan suatu daerah, sehingga dapat mengikuti arus perkembangan tiap tahunnya. Menghindari adanya proses stagnasi, dalam perkembangan wisata. Oleh karena itu Pemerintahan Kota seharusnya juga memberikan perhatian khusus terhadap Kawasan Cakranegara dikarenakan banyaknya potensi wisata kuliner, terjangkaunya akomodasi, dan usaha jasa, di Kawasan Cakranegara, yang dapat menarik banyak wisatawan berkunjung. Sementara itu Kawasan Cakranegara tidak ada perubahan yang signifikan, dalam aspek kepariwisataan.

#### b. Pengorganisasian (organizing)

Tindakan yang dilakukan oleh Pemerintahan Kota dan APKLI dalam mengorganisasikan pelaku usaha kuliner di Kawasan Cakranegara berupa pembinaan, dan pendataan terhadap PKL atau usaha kuliner. Dengan tujuan agar dapat mengetahui jumlah usaha kuliner yang terbaru, serta pendataan kunjungan wisatawan yang berkunjung di Kawasan Cakranegara.

Oleh sebab itu tahap pengorganisasian yang di lakukan oleh Pemerintahan Kota sesuai dengan konsep menurut George R. Terry (2006), yang mengartikan bahwa Pengorganisasian merupakan sebuah kegiatan mengaplikasikan seluruh kegiatan yang harus dilaksanakan antara Stakeholder pemerintah dan usaha kuliner untuk menetapkan wewenang tertentu serta tanggung jawab sehingga terwujud kesatuan usaha dalam pencapaian tujuan yang telah ditetapkan untuk wisata kuliner. Pengorganisasian juga merupakan proses kegiatan dalam menyusun struktur organisasi untuk mengetahui job desk atau peran masing-masing pihak yang terlibat.

Berdasarkan konsep menurut George R. Terry (2006) dapat disimpulkan bahwa pengorganisasian menjadi ujung tombak dalam aktivitas wisata kuliner di Kawasan Cakranegara, yang dapat memberikan suatu arahan terkait wewenang-wewenang yang harus terlaksanakan dalam mewujudkan satu tujuan bersama.

#### c. Penggerak (actuating)

Untuk menggerakkan usaha kuliner di Kawasan Cakranegara Pemerintahan Kota melaksanakan program peningkatan terhadap SDM, pelayanan, dan produk. Pembinaan tersebut dilakukan berbentuk pelatihan Hospitality, CHSE, kebersihan lingkungan, pasar

mudah dan hal-hal yang melibatkan APKLI, PKL atau usaha kuliner lainnya. Program-program tersebut dilakukan oleh pemerintahan kota minimal sekali setahun, dengan berkoordinasi dengan organisasi terkait seperti APKLI dan lain-lain.

Dalam faktor penggerak sudah sesuai dengan konsep pengelolaan wisata kuliner yang baik menurut George R. Terry, (2006) bahwa tujuan dari penggerak adalah untuk menciptakan kerja sama yang lebih efisien antara pihak Stake Holder Pemerintah yang terkait dan usaha kuliner, untuk mengembangkan kemampuan, keterampilan, dan untuk menumbuhkan rasa memiliki serta menyukai pekerjaan.

Oleh sebab itu faktor penggerak sangat dibutuhkan dalam adanya wisata kuliner di Kawasan Cakranegara, dikarenakan dapat meningkatkan kualitas SDM yang diperoleh langsung dari pembinaan maupun pelatihan yang diselenggarakan oleh pemerintahan kota.

#### d. Pengawasan (controlling)

Pengawasan selalu dilakukan oleh Pemerintahan Kota terhadap berjalannya usaha kuliner di Kawasan Cakranegara, pengawasan tersebut mengatur usaha kuliner atau PKL yang berbentuk bangunan permanen atau semi permanen. Pengawasan terhadap limbah, dan pengawasan terhadap kebersihan lingkungan juga selalu dilakukan oleh Pemerintahan Kota. Pengawasan tersebut dilakukan sesuai jadwalnya masing-masing, dengan jadwal pengawasan limbah dilakukan setiap 6 bulan sekali terhadap usaha kuliner non tenda, pengawasan terhadap limbah PKL maupun kebersihan lingkungan dilakukan setiap 2 kali sehari yang diawasi oleh Dinas Lingkungan Hidup dan pengawasan terhadap PKL liar dilakukan sehari sekali di awasi oleh SATGAS Dinas Perdagangan.

Faktor pengawasan Sudah sesuai dengan konsep pengelolaan wisata kuliner yang baik menurut George R. Terry, (2006) yang mengatakan Pengawasan menjadi proses penentuan yang hendak dicapai, pengukuran dan koreksi terhadap aktivitas pelaksanaan wisata kuliner dan dapat berjalan menurut rencana yang sudah ditetapkan oleh Stake Holder Pemerintah dan pengusaha kuliner untuk mengelola wisata kuliner tersebut.

Oleh karena itu Controlling harus selalu dilakukan oleh Pemerintahan Kota dengan mengikuti jadwal yang sudah ditetapkan, agar menghindari hal-hal yang merugikan terhadap keberlangsungan aktivitas wisata kuliner di Kawasan Cakranegara.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis pada bab sebelumnya, berikut dipaparkan simpulan menjadi 2 sesuai dengan rumusan masalah penelitian mengenai, Pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Mataram.

#### 1. Potensi Wisata Kuliner Di Kawasan Cakranegara

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa Kawasan Cakranegara mempunyai potensi kuliner, meliputi: lokasi yang menyediakan kuliner lokal maupun adaptif, jarak tempuh dekat dengan pusat kota Mataram, memiliki suasana yang khas pada saat malam hari, kondisi jalan dan trotoar yang sudah sangat layak dilalui, makanan memiliki kualitas cita rasa, serta adanya ulasan terhadap kuliner di Kawasan Cakranegara. Namun dari potensi tersebut adapun kelemahan yang terdapat di Kawasan Cakranegara seperti: kebersihan dari sarana prasarana kuliner, minimnya rambu-rambu



usaha kuliner, memiliki harga yang cenderung mahal, serta tata letak interior yang monoton.

## 2. Pengelolaan Wisata Kuliner Di Kawasan Cakranegara

Dalam mengelola potensi wisata kuliner di Kawasan Cakranegara yang dilakukan oleh Pemerintahan Kota masih belum maksimal, dikarenakan kurangnya pengelolaan dari segi perencanaan dan pengorganisasian potensi wisata kuliner. Sehingga menjadikan Kawasan Cakranegara tidak ada perkembangan yang cukup signifikan dari tahun ke tahun. Akan tetapi pemerintahan kota telah menggerakkan dengan memberikan pelatihan, pembinaan, dan peningkatan SDM, produk, pelayanan dan kepedulian menjaga kebersihan. Oleh karena itu Pemerintah Kota Mataram melakukan pengawasan terkait kebersihan lingkungan maupun limbah kuliner, dilakukan selama 2x sehari pada saat pagi dan sore hari.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka peneliti merekomendasikan beberapa saran terhadap pengelolaan Kawasan Cakranegara sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Mataram.

#### 1. Potensi Wisata Kuliner Di Kawasan Cakranegara

a. Diharapkan bagi pelaku usaha kuliner dapat menggunakan rambu – rambu usaha kulinernya agar memudahkan wisatawan mengetahui kuliner tersebut dan juga menjadi ajang promosi. Dan diharapkan kepada pelaku usaha kuliner yang tidak menata interior maupun layout, agar dapat dikemas secara unik dan menarik agar meninggalkan kesan bagi wisatawan berkunjung.

b. Harapan terhadap masyarakat setempat untuk dapat membantu dan menjaga kebersihan lingkungan maupun fasilitas, yang berada di Kawasan Cakranegara.

#### 2. Pengelolaan Wisata Kuliner Di Kawasan Cakranegara

a. Diharapkan Pemerintahan Kota membuat suatu perencanaan jangka pendek dan jangka panjang mengenai pengelolaan potensi kuliner di Kawasan Cakranegara, sehingga dapat berkelanjutan dan dapat dikemas secara menarik.

b. Dapat membentuk suatu kelompok organisasi sadar wisata (POKDARWIS), untuk dapat membantu mengelola potensi wisata kuliner di Kawasan Cakranegara.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Ahmad, F. (2021). Pengaruh Promosi, Harga, Dan Inovasi Produk terhadap Keputusan pembelian Ulang Produk KFC di Yogyakarta, STIE YKPN.
- [2] Amalia, W. (2016). Analisis Keragaman Produk, Harga, Kualitas Pelayanan dan Lokasi terhadap Kepuasan Konsumen (Studi pada Kuliner Bakso Kabut Bu Juhairiyah, Jember) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER).
- [3] Badan statistik Kota Mataram. 2020. Data hotel berbintang dan non berbintang tahun 2020.
- [4] Buana, D. W. W., & Sunarta, I. N. (2015). Peranan sektor informal dalam menjaga kebersihan lingkungan di daya tarik wisata pantai sanur. Jurnal Destinasi Pariwisata ISSN, 2338, 8811.
- [5] George R. Terry. 2006, Prinsip-Prinsip Manajemen, Jakarta Bumi Aksara
- [6] Gusti, U. I. (2016). Pengantar Industri Pariwisata. CV Budi Utama. Yogyakarta.
- Gusti, U. I. (2016). Pengantar Industri Pariwisata. CV Budi Utama. Yogyakarta.

- [7] Haq, F. U. (2020). Penggunaan Google Review Sebagai Penilaian Kepuasan Pengunjung Dalam Pariwisata. *Tornare: Journal of Sustainable and Research*, 2(1), 10-12.
- [8] Juliana, J., Nirmala, A., & Felicia, F. (2020). Pengaruh Desain Interior Terhadap Minat Pengunjung Di Restoran The Garden Pantai Indah Kapuk. *Cakrawala-Jurnal Humaniora*, 20(1), 28-34.
- [9] Kabar Banten, (2018). <https://kabarbanten.pikiran-rakyat.com/wisata-alam/pr-59614384/tanpa-akses-jalan-yang-baik-pesona-objek-wisata-bukan-apaapa>
- [10] Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi potensi wisata kuliner untuk pengembangan pariwisata di Kota Tangerang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- [11] Pasaribu, R. B. F. (2013). Manusia dan Keindahan. *Jurnal Ilmu Budaya Dasar*.
- [12] Perda No.7. 2013. Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Daerah Tahun 2013-2028. Nusa Tenggara Barat.
- [13] Pitana, I., & Diarta, I. (2009). Pengantar ilmu pariwisata.
- [14] Pratiwi, P., & Marpaung, H. (2020). Pengaruh Cita Rasa, Media Sosial Dan Layanan Antar Terhadap Keputusan Pembelian Bubuk Kopi Olahan Sahata Desa Binjai Baru Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Manajemen, Ekonomi Sains*.
- [15] PURNAMA, Y. S. (2019). Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Sepanjang Koridor Jalan Soekarno Hatta, Kota Malang (Doctoral dissertation, ITN Malang).
- [16] Santoso, A., & Widowati, S. (2011). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas dan Lokasi terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 13(2), 179-190.
- [17] SK. MENPARPOSTEL No.: KM. 98/ PW. 102/ MPPT-87. Tentang Pengertian Objek Wisata
- [18] Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D. Bandung: Alfabeta. CV,
- [19] Suteja, I. W. (2018). Potensi kuliner lokal dalam menunjang cullinary tourism di kawasan ekonomi khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*, 12(12), 737.
- [20] Swastha, Basu dan Irawan. (2005). Asas - asas marketing. Yogyakarta. Liberty.
- [21] Widyawati, M. T., & Harsana, M. (2008). Pengembangan Taman Kuliner Condong Catur Sebagai Tujuan Wisata Kuliner Di Kabupaten Sleman. Jurusan Bina Wisata. Politeknik API Yogyakarta.
- [22] Wulandari, E., Utami, A. R., & Purwanti, T. (2019). Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Bandung (Studi Kasus Pada Wisata Kuliner Dago). *Jurnal Education and Economics*, 2(03), 389-394.