

**PENGARUH DAYA TARIK WISATA KULINER LOKAL PINDANG
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA KULINER LOKAL
PINDANG DI KABUPATEN OGAN ILIR
(STUDI KASUS PADA PONDOK PINDANG MANTAP)**



SKRIPSI

**Dibuat untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Strata 1 Program Studi Usaha Perjalanan Wisata
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Disusun Oleh:

**Nama : CINDY LIANI PUTRI
NPM : 0618 4061 1717**

**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
2022**

**PENGARUH DAYA TARIK WISATA KULINER LOKAL PINDANG
TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA KULINER LOKAL
PINDANG DI KABUPATEN OGAN ILIR**

(STUDI KASUS PADA PONDOK PINDANG MANTAP)



**Dibuat untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Strata 1 Program Studi Usaha Perjalanan Wisata
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

**Nama : CINDY LIANI PUTRI
NPM : 0618 4061 1717**

Menyetujui,

Pembimbing I,

Palembang, 2022
Pembimbing II,

**Dr. Sari Lestari Zainal R., S.E., M.Ec., CHE
NIP 197705212006042001**

**Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB
NIP 197602222002121001**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Administrasi Bisnis

Ketua Program Studi
Usaha Perjalanan Wisata

**Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB
NIP 197602222002121001**

**Yulia Pebrianti, S.E.I., M.Si
NIP 198602262015042003**

LEMBAR PENGESAHAN



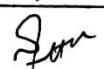

Nama : Cindy Liani Putri
NPM : 061840611717
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata
Judul Skripsi : Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal Pindang Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi Kasus Pada Pondok Pindang Mantap)

Telah Dipertahankan Di Hadapan Dewan Penguji Ujian Skripsi
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata
Dan Dinyatakan LULUS

Pada: Selasa

Tanggal: 02 Agustus 2022

TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	Dra. Esya Alhadi, M.M		16/08/22
2.	Deslochal Djumrianti, S.E., M.I.S., Ph.D		12/08/22
3.	Ummasyroh, S.E., M.Ed.M.		18/08/22
4.	Dr. Marieska Lupikawaty, S.E., M.M.		15 Agst 2022

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Cindy Liani Putri
NPM : 061840611717
Jurusan : Administrasi Bisnis
Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata
Judul Skripsi : Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal Pindang Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi Kasus Pada Pondok Pindang Mantap)

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Politeknik Negeri Sriwijaya. Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Palembang,



Cindy Liani Putri

KATA PENGANTAR

Dengan Rahmat Allah SWT, Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi dengan judul “Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal Pindang Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi Kasus Pada Pondok Pindang Mantap)” tepat pada waktunya. Penyusunan Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh secara parsial dan simultan dari daya tarik wisata kuliner lokal pindang terhadap kepuasan konsumen pada kuliner lokal pindang di Kabupaten Ogan Ilir melalui studi kasus pada Pondok Pindang Mantap.

Penulis menyadari begitu banyak di dalam penulisan Skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan baik dari segi penulisan maupun materinya. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua, khususnya bagi penulis, pemerintahan Kabupaten Ogan Ilir, pelaku usaha rumah makan pindang terutama di Kabupaten Ogan Ilir dan mahasiswa Jurusan Administrasi Bisnis Prodi Usaha Perjalanan Wisata di masa yang akan datang.

Palembang, Juli 2022

Penulis

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Hidup bukan semuanya perihal takdir, kadangkala harus memiliki perjuangan ekstra untuk menggapai mimpi dan tetap percaya pada dirimu sendiri pasti bisa dan jangan gantungkan mimpimu pada orang lain karena hidupmu tergantung pada dirimu sendiri”

~ Cindy Lp~

“Hidup ini bukan tentang seberapa cepat kamu berlari atau seberapa tinggi kamu mendaki, tetapi seberapa baik kamu melambung”

~Vivian Komori~

“ Terkadang, berhenti dan menyerah, kelihatan sebagai pilihan terbaik,

Tapi, aku tidak diciptakan untuk kalah.

Aku harus bangkit lagi.

Bukan jatuhku yang penting.

Tapi bangkitku”.

(Mario Teguh)

Karya ini dipersembahkan Untuk :

- ❖ Kepada Allah SWT atas segala nikmat, karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, yang selalu memberi kesehatan, selalu diberi perlindungan, selalu diberikan kemudahan, diberi rizeki dan pertolongan.
- ❖ Kedua Orang Tuaku (Ibu Zainama dan Ayah Ruslan) yang aku cintai & banggakan yang menjadi penyemangat suka maupun duka sehingga skripsi ini bisa terselesaikan dan motivasi dalam hidup ini.
- ❖ Keempat saudara Perempuan (rani, yeni, april &aisyah) dan Saudara Laki-laki Hafidz yang selalu mendukung dan mengingatkan serta merelakan waktunya untuk memberikan canda tawa dan kasih sayang, kedua nenekku (Dawiyah dan Rumiah)
- ❖ Rudi Oktavian yang mendukung baik moril dan material
- ❖ Serta keluarga besar yang selalu memberikan semangat, bantuan dan doanya serta kasih sayang

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah Rabbil'alamin, Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya bimbingan, petunjuk, masukan serta bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Heri Setiawan, S.E., M.AB. selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya dan Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu, membimbing serta memotivasi penulis dalam menulis skripsi ini.
3. Ibu Dr. Marieska Lupikawaty, S.E., M.M. selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Yulia Pebrianti, S.E.I., M.Si. selaku Ketua Program Studi Usaha Perjalanan Wisata.
5. Ibu Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec., CHE. selaku Dosen Pembimbing I Penulis yang telah membantu, membimbing serta memotivasi penulis dalam menulis Skripsi ini.
6. Seluruh dosen dan staf Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
7. Bapak Herman Masruddin, S.Ip dan ibu Martina dan seluruh karyawan Pondok Pindang Mantap yang telah memberikan izin tempat penelitian
8. Umak, Bapak, dan seluruh keluarga serta Rudi Oktavian yang senantiasa selalu memberikan semangat serta doa kepada penulis.
9. Sahabat-Sahabat terdekat penulis dan Teman-teman seperjuangan kelas BPA & BPB 2018 yang penulis cintai dan banggakan.
10. Semua pihak yang telah memberikan bantuannya kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal Pindang yang terdiri dari dimensi *dining atmosphere*, *accessibility*, *culinary tourism product*, *quality & food value* terhadap kepuasan konsumen pada kuliner pindang di kabupaten Ogan Ilir. Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner secara tertutup, langsung dan *daring*. Total sampel yang digunakan sebanyak 170 responden dengan kriteria sampel menggunakan teknik *sampling purposive*, usia diatas 17 tahun dan pernah mengkonsumsi pindang pegagan minimal 2 kali di Pondok Pindang Mantap di kabupaten Ogan Ilir. Analisis data menggunakan analisis deskriptif dan analisis regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara parsial daya tarik wisata (*dining atmosphere*, *culinary tourism product accessibility quality & food value*) berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan konsumen pada kuliner pindang. Kemudian secara simultan daya tarik wisata kuliner (*dining atmosphere*, *accessibility*, *culinary tourism product*, *quality & food value*) berpengaruh dan si

gnifikan terhadap kepuasan konsumen pada kuliner pindang di Pondok Pindang Mantap kabupaten Ogan Ilir.

Kata Kunci: *Dining Atmosphere*, *Accessibility*, *Culinary Tourism Product*, *Quality & Food Value*, **Kepuasan Konsumen.**

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of the Local Culinary Attraction of Pindang which consists of the dimensions of dining atmosphere, accessibility, culinary tourism product, quality & food value on consumer satisfaction with culinary pindang in Ogan Ilir district. Data was collected through the distribution of closed, direct and online questionnaires. The total sample used was 170 respondents with the sample criteria using purposive sampling technique, aged over 17 years and had consumed Pindang gotu kola at least 2 times at Pondok Pindang Mantap in Ogan Ilir district. Data analysis used descriptive analysis and multiple linear regression analysis. The results showed that partially tourist attraction (dining atmosphere, culinary tourism product accessibility quality & food value) had a positive and significant effect on consumer satisfaction at culinary pindang, then simultaneously culinary tourism attraction (dining atmosphere, accessibility, culinary tourism product, quality & food value) have a significant and significant effect on consumer satisfaction in Pindang culinary at Pondok Pindang Mantap, Ogan Ilir Regency.

Keywords: Dining Atmosphere, Accessibility, Culinary Tourism Product, Quality & Food Value, consumer satisfaction.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah.....	11
1.3 Rumusan Masalah	12
1.4 Tujuan Penelitian.....	12
1.5 Manfaat Penelitian.....	12
1.5.1 Manfaat Praktis	12
1.5.2 Manfaat Teoritis	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1 Konsep Pariwisata	14
2.2 Makanan Tradisional.....	15
2.3 Definisi Wisata Kuliner.....	16
2.3.1 Daya Tarik Wisata Kuliner	17
2.3.2 Hasil Pembelajaran Jurnal	19

2.4 Kepuasan Konsumen.....	20
2.4.1 Definisi Kepuasan Konsumen.....	20
2.5 Kerangka Berpikir	22
2.6 Hipotesis Penelitian.....	23
2.7 Penelitian Terdahulu	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Pendekatan Penelitian	32
3.2 Lokasi Penelitian	32
3.3 Jenis dan Sumber Data	33
3.4 Populasi dan Sampel	33
3.4.1 Populasi.....	33
3.4.2 Sampel.....	34
3.5 Metode Pengumpulan Data	35
3.5.1 Kuesioner	35
3.5.2 Dokumentasi.....	36
3.5.3 Studi Kepustakaan.....	36
3.6 Skala Pengukuran.....	36
3.7 Definisi Variabel dan Operasionalisasi Variabel Penelitian	37
3.7.1 Definisi Variabel Penelitian	37
3.7.2 Operasionalisasi Variabel.....	38
3.8 Teknik Analisis Data.....	40
3.8.1 Analisis Data Deskriptif.....	40
3.8.2 Uji Validitas	40
3.8.3 Uji Reliabilitas.....	41
3.8.4 Uji Asumsi Klasik.....	41
3.8.5 Uji Hipotesis.....	42
3.9 Analisis Regresi Linear Berganda.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	45

4.1.1	Gambaran Umum Pondok Pindang Mantap.....	45
4.1.2	Stuktur Organisasi Pondok Pindang Mantap	47
4.2	Deskripsi Karakteristik Responden	48
4.3	Analisis Deskriptif.....	52
4.3.1	Hasil Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Dining Atmosphere</i> (X1).....	52
4.3.2	Hasil Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Accessibility</i> (X2).....	53
4.3.3	Hasil Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Culinary Tourism Product</i> (X3).....	54
4.3.4	Hasil Tanggapan Responden Terhadap Variabel <i>Quality and Food Value</i> (X4)	55
4.3.5	Hasil Tanggapan Responden Terhadap Variabel Kepuasan Konsumen (Y)	56
4.4	Uji Instrumen.....	57
4.4.1	Uji Validitas	57
4.4.2	Uji Reliabilitas.....	59
4.5	Uji Asumsi Klasik	60
4.5.1	Uji Normalitas	60
4.5.2	Uji Multikolinearitas	61
4.5.3	Uji Heteroskedastisitas	62
4.6	Uji Hipotesis.....	63
4.6.1	Uji Signifikansi Parsial (Uji t).....	63
4.6.2	Uji Signifikansi Simultan (Uji F).....	65
4.6.3	Koefisien Determinasi (R ²)	66
4.7	Analisis Regresi Linear Berganda.....	67
4.8	Pembahasan	70
4.8.1	Pengaruh <i>Dining Atmosphere</i> Terhadap Kepuasan konsumen pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi kasus pada Pondok Pindang Mantap)	70

4.8.2 Pengaruh <i>Accessibility</i> Terhadap Kepuasan konsumen pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi kasus pada Pondok Pindang Mantap)	71
4.8.3 Pengaruh <i>Culinary Tourism Product</i> Terhadap Kepuasan konsumen pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi kasus pada Pondok Pindang Mantap).....	72
4.8.4 Pengaruh <i>Quality & Food Value</i> Terhadap Kepuasan konsumen pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi kasus pada Pondok Pindang Mantap)	73
4.8.5 Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal Pindang Terhadap Kepuasan konsumen pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi kasus pada Pondok Pindang Mantap).....	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Administrasi Kabupaten Ogan Ilir	3
Gambar 1.2 Pertumbuhan Rumah Makan Tahun 2019-2021	4
Gambar 1.3 Penelurusan Konsumen Mengenai Pindang Pegagan	6
Gambar 1.4 Rekor MURI Gerai 1000 Ikan Pindang.....	8
Gambar 1.5 Ulasan Google dari Konsumen Terhadap Pondok Pindang Mantap.....	9
Gambar 1.6 Ulasan Google dari Konsumen Terhadap Pondok Pindang Mantap	10
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran Penelitian.....	23
Gambar 4.1 Kawasan Pindang di Kecamatan Indralaya.....	46
Gambar 4.2 Logo Pondok Pindang Mantap.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan	4
Tabel 1.2 Hasil Grafik Penelurusan Konsumen Mengenai Pindang Pegagan	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 3.1 <i>Skala Likert</i>	37
Tabel 3.2 Klasifikasi TCR	37
Tabel 3.3 Operasionalisasi Variabel	39
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	48
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	48
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Daerah	50
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	50
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	51
Tabel 4.6 Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Mengkonsumsi Kuliner Pindang di Pondok Pindang Mantap	52
Tabel 4.7 Frekuensi Variabel <i>Dining Atmosphere</i> (X1)	52
Tabel 4.8 Frekuensi Variabel <i>Accessibility</i> (X2)	53
Tabel 4.9 Frekuensi Variabel <i>Culinary Tourism Product</i> (X3).....	54
Tabel 4.10 Frekuensi Variabel <i>Quality & Food Value</i> (X4).....	55
Tabel 4.11 Frekuensi Variabel Kepuasan Konsumen (Y)	56
Tabel 4.12 Hasil Uji Validitas.....	58
Tabel 4.13 Hasil Uji Reliabilitas.....	59
Tabel 4.14 Hasil Uji Normalitas	60
Tabel 4.15 Hasil Uji Multikolinearitas.....	61
Tabel 4.16 Hasil Uji Heteroskedastisitas	62
Tabel 4.17 Hasil Uji Parsial (Uji t)	63
Tabel 4.18 Hasil Uji Statistik (Uji F).....	65
Tabel 4.19 Hasil Uji Koefisien Determinasi	66
Tabel 4.20 Hasil Analisis Regresi Linear Berganda	67

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Permohonan Surat Pengantar Pengambilan Data dari Jurusan Administrasi Bisnis
- Lampiran 2 : Surat Izin Pengambilan Data dari Politeknik Negeri Sriwijaya
- Lampiran 3 : Surat Balasan Izin Pengambilan Pengambilan Data dari Pondok Pindang Mantap
- Lampiran 4 : Kesepakatan Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 5 : Kesepakatan Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 6 : Lembar Bimbingan Skripsi dengan Pembimbing 1
- Lampiran 7 : Lembar Bimbingan Skripsi dengan Pembimbing 2
- Lampiran 8 : Kuesioner Penelitian
- Lampiran 9 : Rekapitulasi Data Hasil Jawaban Kuesioner oleh Responden
- Lampiran 10 : Hasil Deskripsi Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Usia, dan Asal Daerah
- Lampiran 11 : Hasil Deskripsi Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir, Pekerjaan, dan Frekuensi Mengkonsumsi Kuliner Pindang di Pondok Pindang Mantap
- Lampiran 12 : Hasil Uji Validitas
- Lampiran 13 : Hasil Uji Reliabilitas
- Lampiran 14 : Hasil Uji Asumsi Klasik
- Lampiran 15 : Analisis Regresi Linear Berganda, Hasil Uji t, Uji F, dan Hasil Uji Koefisien Determinasi (R^2)
- Lampiran 16 : Dokumentasi Sebaran Kuesioner di Pondok Pindang Mantap
- Lampiran 17 : Surat Rekomendasi Ujian Skripsi
- Lampiran 18 : Lembar Revisi Skripsi
- Lampiran 19 : Lembar Persetujuan Revisi Skri