

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kaya dengan memiliki keanekaragaman mulai dari budaya, suku, ras, kepercayaan, bahasa, dan adat. Kearifan lokal ini telah menuntun masyarakat untuk menjalani dan bertahan dalam kehidupan yang diturunkan dari leluhur nenek moyang dalam bentuk benda (*tangible*) dan tak benda (*intangible*), sehingga setiap daerah memiliki ciri khas kearifan lokalnya tersendiri dan sulit dibatasi oleh ruang, hal ini dikarenakan oleh tantangan alam dan kebutuhan hidup yang berbeda-beda antar wilayah maupun antar suku.

Keanekaragaman ini tidak lepas dari kearifan lokal yang tersebar dari Sumatera hingga Papua. Provinsi Sumatera Selatan yang memiliki ciri khas dan identitas rumah adat limas yang masih bisa dijumpai di beberapa daerah yang ada di Sumatera Selatan, di daerah Papua terdapat kepercayaan *te aro neweak lako* (alam adalah aku), pada daerah lain seperti di Serawai Bengkulu, terdapat keyakinan *celako kumali*, kelestarian lingkungan ini mengajarkan tata nilai tabu dalam berladang dan tradisi tanam tanjak (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2016), kemudian pada saat melakukan adat pernikahan Sumatera Selatan memiliki busana tradisional berupa *aesan gede* dan *paksangkoh* yang didominasi oleh warna merah dengan benang emas dari tenunan kain songket dan diiringi dengan rangkaian acara adat yang tidak lupa dibuka dengan tarian pagar pengantin. Keseluruhan contoh kearifan lokal diatas tidak lepas dengan makanan sebagai bentuk kebutuhan setiap manusia.

Makanan tradisional atau lokal dianggap sebagai salah satu karya budaya masyarakat, Dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah dari lingkungan alam disekitarnya sehingga setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas makanan masing-masing. Perbedaan makanan disetiap daerah ini menjadi bagian unik yang tak terpisahkan dari pariwisata.

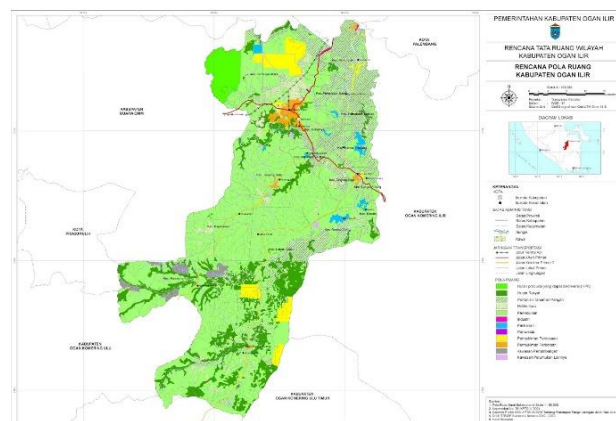
Makanan tradisional atau lokal dapat dikembangkan menjadi kuliner yang memiliki daya tarik yang berpotensi menjadi kawasan wisata kuliner. Bisnis dibidang kuliner saat ini banyak digemari oleh pelaku usaha menjadi alternatif industri pariwisata. Industri pariwisata saat ini menjadi aktivitas dan bisnis yang berkembang yang dapat dikatakan sebagai salah satu sumber pendapatan baik untuk negara, pelaku usaha maupun masyarakat. Menjadi salah satu keuntungan dalam meningkatkan devisa negara dengan dapat menyediakan lapangan kerja, sumber pendapatan dan mendorong kemajuan industri lainnya (Wang *et al.*, 2017: Cucculielli dan Goffi, 2015) dalam Sa'adah (2021).

Ketika seseorang berwisata tentu membutuhkan makanan untuk mengisi perutnya. Namun, *trend* wisata kuliner yang berkembang sampai saat ini, menempatkan makanan tidak hanya untuk menggganjil rasa lapar. Dunia sudah mengakui, kelezatan kuliner di Indonesia, sebagai negeri yang kaya akan sumber daya alam, struktur geografis yang didominasi oleh laut, dan memiliki berbagai rempah-rempah, sehingga hal ini membuat kuliner Indonesia beragam dan setiap daerah memiliki cita rasa, bentuk, aroma yang masing-masing berbeda.

Daya tarik wisata kuliner terdapat pada makanan itu sendiri dengan keunikan, originalitas, otentisitas dan keragamannya yang tentunya terkait dengan komponen destinasi wisata berupa atraksi, amenitas, aksesibilitas, dan *ancilliary service* sehingga indikator dari daya tarik wisata kuliner berkaitan dengan lokasi, kebersihan, harga, aksesibilitas, jarak tempu menuju tempat, kondisi jalan, pemandangan yang ditawarkan, interior, cita rasa makanan, review dari tempat kuliner (Wulandari, Endang, *et al.* 2019). Namun untuk lebih memudahkan konsumen, daya tarik wisata kuliner dapat dikaitkan dengan hal-hal berikut seperti: *dining atmosphere* atau suasana pada tempat makan seperti relaksasi, layanan, suasana, *servicescape*, dan kebersihan yang harus diiringi dengan bagaimana *accessibility* atau aksesibilitas berkaitan dengan bagaimana lokasi kuliner tersebut harus mudah dijangkau, variasi makanan dan kondisi jalan menuju tempat kuliner, dan *culinary tourism*

*product* atau produk wisata kuliner yang berkaitan dengan pengetahuan tentang kuliner, dan atribut sensorik, serta berkaitan dengan *quality & food value* atau berupa kualitas makanan, harga makanan, nilai makanan, jenis makanan bervariasi, dan pengalaman berkuliner. Namun, dari penjelasan diatas untuk meningkatkan daya tarik wisata kuliner masih banyak pelaku usaha yang belum menyadari pentingnya hal tersebut sehingga dapat menimbulkan kepuasan terhadap kuliner tersebut.

Kabupaten Ogan Ilir merupakan kabupaten dengan Ibukota kabupaten Ogan Ilir berada di kecamatan Indralaya yang memiliki jarak tempuh 35 kilometer dari Ibukota Provinsi Sumatera Selatan. Kabupaten Ogan Ilir merupakan hasil pemekaran kabupaten Ogan Komering Ilir yang dibentuk melalui Undang-Undang Nomor 37 Tahun 2003 dan diresmikan pada tanggal 07 Januari 2004, secara geogafis kabupaten Ogan Ilir terletak diantara 3<sup>0</sup>02' LS sampai 3<sup>0</sup> 48'LS dan diantara 104<sup>0</sup> 48' BT. Selain berbatasan langsung dengan Kota Palembang, Kabupaten Ogan Ilir berbatasan dengan Kabupaten Ogan Komering Ilir, Ogan Komering Ulu Timur, dan Muara Enim.



**Gambar 1. 1 Peta Administrasi Kabupaten Ogan Ilir**

Sumber: Bappeda Kabupaten Ogan Ilir ([peta.kabupaten.oganilir ~ bappeda.kabupaten.oganilir \(oganilirkab.go.id\)](http://peta.kabupaten.oganilir~bappeda.kabupaten.oganilir.oganilirkab.go.id))

Objek wisata di Kabupaten Ogan Ilir yang saat ini terdata terdiri dari 16 jenis objek wisata, 9 jenis objek wisata kerajinan, 48 wisata cagar budaya kepurbakalan Kabupaten Ogan Ilir. Kabupaten Ogan Ilir memiliki

wisata alam yang kurang dikembangkan tetapi memiliki wisata penunjang yaitu tempat makan atau restoran

**Tabel 7.1** Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan, 2018 - 2021  
*Number of Restaurants by Subdistrict, 2018 - 2021*

Kecamatan Subdistrict	2018	2019	2020	2021
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
010. Muara Kuang		1	-	2
011. Rambang Kuang		3	4	5
012. Lubuk Keliat		20		4
020. Tanjung Batu		1	1	9
021. Payaraman		8	6	9
030. Rantau Alai		1	-	1
031. Kandis		4	-	1
040. Tanjung Raja		15	1	9
041. Rantau Panjang		-	-	6
042. Sungai Pinang		1	-	2
050. Pemulutan		9	11	6
051. Pemulutan Selatan		-	-	1
052. Pemulutan Barat		4	-	5
060. Indralaya		25	26	11
061. Indralaya Utara		22	23	16
062. Indralaya Selatan		6	6	4
<b>Ogan Ilir</b>		<b>120</b>	<b>78</b>	<b>89</b>

**Gambar 1. 2 Pertumbuhan Rumah Makan Tahun (2019-2021)**

*Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022*

Dari Gambar 1.2 pertumbuhan rumah makan di Kabupaten Ogan Ilir mengalami penurunan dari tahun 2019 diakibatkan pandemi Covid-19 dan hal ini pun mempengaruhi jumlah kunjungan wisatawan ke Kabupaten Ogan Ilir

**Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara Tahun 2019-2022**

Tahun	Jumlah Kunjungan wisatawan Nusantara
2019	7.701
2020	1.929

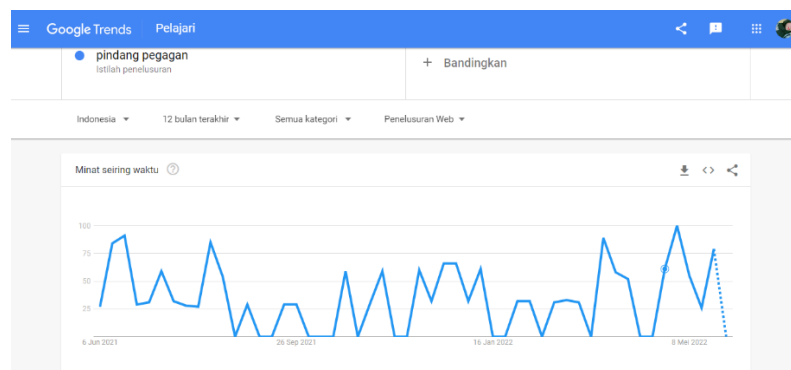
*Sumber: Dinas Pemuda, Olahraga dan Pariwisata*

Tabel 1.1 menjelaskan bahwa terdapat penurunan yang drastis dari kunjungan wisatawan ke Kabupaten Ogan Ilir. Namun, saat ini mobilitas mulai kembali normal dan mengharuskan kita hidup berdampingan dengan pandemi Covid-19 sehingga perjalanan menjelajahi tempat makan atau berwisata kuliner tidak dibatasi lagi, salah satu pilihan menarik wisata kuliner yaitu di Kabupaten Ogan Ilir yang berada dijalur lintas timur Sumatera dan terdapat Jalan tol Palembang-Indralaya, tol Keramasan, dan tol Indralaya-Muara Enim yang masih dalam proses pengerjaan. Sebagai jalur lintas Sumatera berkemungkinan orang untuk beristirahat dalam perjalanan dan mencicipi kuliner khas di daerah Kabupaten Ogan Ilir yang berbeda dan memiliki nilai makanan dan kualitas. Makanan atau lauk dengan pengolahan sederhana khas Kabupaten Ogan Ilir yaitu Pindang pegagan. Pindang pegagan berasal dari desa Tanjung Raja yang merupakan daerah perbatasan antara kabupaten Ogan Ilir dan Kabupaten Ogan Komering Ilir sehingga Pindang Pegagan juga bagian dari Kabupaten Ogan Komering Ilir.

Pada zaman dahulu, kegiatan masyarakat menyebabkan dorongan untuk memasak makanan yang sesuai dengan ketersediaan bahan. Kabupaten Ogan Ilir merupakan kabupaten yang dialiri lebak (rawa) sehingga memiliki hasil kekayaan ikan yang melimpah sehingga dibuatlah pindang ikan memiliki daya tarik wisata dengan keunikan yang berbeda dari pindang lainnya. pindang pegagan memiliki keunikan dengan kuah merah kekuningan karena menggunakan banyak kunyit dan cabai dalam pengolahannya. Dengan cita rasa asam yang segar dan pedas ringan serta tidak berminyak karena bumbu direbus tanpa ditumis. Selain itu makanan pindang memiliki keunikan dengan kandungan pada pindang dipercaya dengan memiliki bahan dan rempah-rempah yang banyak mengandung gizi tinggi yang dapat membantu kesehatan, terutama pada saat kondisi wabah covid-19 yang mengharuskan kita tetap menjaga kesehatan.

Namun makanan dan minuman tradisional saat ini terutama

Kabupaten Ogan Ilir mulai tergeser oleh kehadiran kuliner bukan ciri khas lokal Kabupaten Ogan Ilir lain yang diakibatkan oleh budaya konsumtif. Namun, ditengah kemunculan makanan lain, makanan tradisional pindang dapat menjadi suatu keunikan yang harus kita jaga yang dapat menjadi aset bangsa di mata dunia. Berikut adalah grafik hasil penelusuran yang berkaitan dengan kuliner pindang pegagan.



**Gambar 1.3 Penelusuran Konsumen Mengenai Pindang Pegagan**

*Sumber: Google Trends, 2022*

Dari gambar 1.3 dapat dilihat bahwa selama kurang lebih dalam kurun waktu satu tahun yang dimulai dari tanggal 6 Juni 2021 sampai dengan 29 mei 2022 menunjukkan hasil grafik minat penelusuran, berikut tabel keterangan jumlah penelusuran pindang pegagan.

**Tabel 1.2 Hasil grafik penelusuran konsumen mengenai pindang pegagan**

Tanggal Penelusuran	Jumlah Penelusuran
06/06/2021	27
13/06/2021	84
20/06/2021	91
27/06/2021	29
04/07/2021	31
11/07/2021	59
18/07/2021	32
25/07/2021	28
01/08/2021	27
08/08/2021	85
15/08/2021	54
29/08/2021	29
19/09/2021	29

26/09/2021	29
24/10/2021	59
07/11/2021	30
14/11/2021	59
05/12/2021	60
12/12/2021	32
19/12/2021	66
26/12/2021	66
02/01/2022	32
09/01/2022	61
30/01/2022	32
06/02/2022	32
20/02/2022	31
27/02/2022	33
06/03/2022	31
20/03/2022	89
27/03/2022	58
03/04/2022	52
24/04/2022	61
01/05/2022	100
08/05/2022	55
15/05/2022	26
22/05/2022	56
29/05/2022	0

*Sumber: Google Trends,2022*

Dari Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa selama kurang lebih dalam kurun waktu satu tahun yang dimulai dari tanggal 6 Juni 2021 sampai dengan 29 mei 2022 menunjukkan hasil grafik minat penelusuran akan meningkat pada hari libur nasional dan cuti bersama, seperti pada hari libur sekolah dari tanggal 4 sampai 10 juli 2021 dengan hasil penelusuran sebanyak 71, kemudian menjelang natal, akhir dan awal tahun dari tanggal 19 Desember- 9 januari yang merupakan puncak ramainya wisata, dengan hasil penelusuran sebanyak 225. Kuliner pindang juga memiliki potensi yang dapat dikembangkan menjadi wisata kuliner memiliki cita rasa lokal dan termasuk Warisan budaya takbenda Sumatera Selatan

Sumber: (<http://balitbangnovdasumsel.com/warisanbudaya/budaya/4>).



**Gambar 1. 4 Rekor MURI Gerai 1000 Ikan Pindang**

*Sumber: youtube Kemendikbud RI*

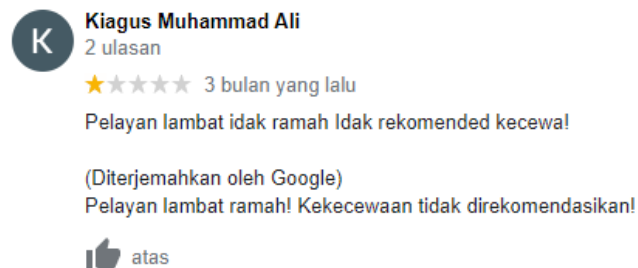
Pada Gambar 1.4 diatas, Pada tahun 2019, Kabupaten Ogan Ilir melalui dinas Pendidikan dan Kebudayaan menggelar kegiatan gebyar pendidikan serta membuat rekor MURI dengan menyuguhkan gerai 1000 sajian pindang ikan. Dari event tersebut Prof.Dr. Muhadjir Effendy, M.A.P selaku menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Mendikbud) mengatakan dengan adanya event tersebut diharapkan akan menjadikan pindang sebagai ciri khas kuliner Kabupaten Ogan Ilir dan bisa dijadikan sebagai tradisi tahunan festival pindang dengan bertingkat nasional. Namun untuk mempersiapkan hal itu semua harus adanya kerjasama yang baik dengan periode pemerintahan sekarang dan melibatkan semua pelaku usaha, sumber: (<https://youtube.be/NzknwvDHQzs>).

Kuliner pindang tersebar di wilayah Kabupaten Ogan Ilir salah satunya yaitu Pondok Pindang Mantap yang terletak di tempat yang strategis, rumah makan ini memiliki keunikan pindang khas Kabupaten Ogan Ilir memiliki nilai ke originalitas dan keotentisitas dengan kemurnian pindang yang merupakan hasil kearifan lokal masyarakat setempat dengan memanfaatkan hasil alam yang kemudian beradaptasi dengan perkembangan zaman sehingga saat ini pada rumah makan atau warung pindang di Kabupaten Ogan Ilir menyediakan menu pindang yang beragam dan tetap pada menu andalan yaitu pindang Pegagan. Selain dari daya tarik utama pindang sebagai produk utamanya, Pondok Pindang Mantap memiliki atraksi wisata lain seperti berkeliling kawasan Pondok Pindang Mantap



dengan naik perahu kemudian memiliki *spot-spot* foto yang menarik dan dilengkapi dengan fasilitas pendukung kebutuhan konsumen seperti toilet, tempat ibadah dan tempat parkir yang luas.

Namun permasalahan pada Pondok Pindang Mantap yaitu pada kelemahan daya tarik wisata kulinernya seperti *dining atmosphere* atau suasana tempat makan yang kurang memberikan pelayanan yang baik, pelayanan terbaik adalah kunci sukses namun sering kali rumah makan atau warung pindang di Kabupaten Ogan Ilir lalai dan mengabaikan kualitas layanan ini, seperti memberikan muka yang masam pada saat mengantarkan makanan, menyajikan makanan dengan kesan marah, tidak memiliki ketepatan waktu penyajian makanan. Hal ini dikarenakan kurangnya pemahaman bahwa pelayanan dapat mempengaruhi kepuasan konsumen sehingga konsumen menjadi loyalitas.



**Gambar 1.5 Ulasan Google dari konsumen terhadap Pondok Pindang Mantap**

*Sumber: Google Maps, 2022*

Selain itu, permasalahan lain pada lingkungan fisik atau *servicescape* pada tempat makan baik itu secara internal maupun eksternal seperti pada Pondok Pindang Mantap karena lokasinya berada diatas rawa maka ketika air sedang naik tempat makan ini akan tutup. Menurut Booms dan Bitner dalam Khosasi & hutama (2018) *servicescape* menekankan pada dampak dari lingkungan secara fisik, dapat membantu penilaian dalam perbedaan pengalaman pelanggan.

Permasalahan lainnya yaitu *Quality & Food Value* dengan permasalahan pada pengalaman kuliner, ketidakpuasan konsumen pada

harapan yang tinggi yang menyebabkan konsumen memiliki pengalaman yang terkesan buruk terhadap rumah makan atau warung pindang di Kabupaten Ogan Ilir serta pada nilai makanan itu, nilai pada kesehatannya tidak menjadi pusat perhatian apalagi pada saat kondisi Covid-19.



**Gambar 1.6 Ulasan Google dari konsumen terhadap Pondok Pindang Mantap**

*Sumber: Google Maps, 2022*

Penelitian empiris tentang daya tarik wisata kuliner lokal terhadap kepuasan wisatawan sangat beragam dan menarik bagi peneliti, kajian terdahulu mengenai daya tarik kuliner lokal sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner menunjukkan bahwa variabel keterlibatan dan pengetahuan berpengaruh positif dan signifikan terhadap daya tarik wisata kuliner (setiawan, *et al.*, 2020), penelitian lain selanjutnya mengenai analisis daya tarik wisata kuliner di Kota Bandung (Studi Kasus Pada Wisata Kuliner Dago) menunjukkan hasil daya tarik tertinggi pada citra rasa makanan dan minuman di kawasan wisata kuliner Dago sebesar 82% penelitian lain mengenai kualitas pengalaman kuliner tradisional bandung (Wulandari, *et al.*, 2019)

Berdasarkan Latar Belakang permasalahan diatas maka peneliti bermaksud untuk meneliti terkait dengan “**Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner Lokal Pindang Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Kuliner Lokal Pindang di Kabupaten Ogan Ilir (Studi Kasus Pada Pondok Pindang Mantap)**”.

## 1.2 Batasan Masalah

Dikarenakan berbagai keterbatasan yang ada, supaya penelitian ini lebih terarah, terfokus, dan menghindari pembahasan menjadi terlalu luas. Maka peneliti akan membatasi ruang lingkup dari penelitian ini, Daya Tarik Wisata berkaitan dengan keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman yang dikaitkan dengan menurut Hidayah, Nurdin (2019) menyatakan elemen produk yang harus dimiliki oleh sebuah destinasi wisata yaitu atraksi, aksesibilitas, amenitas. Sehingga didapatkan menurut Wulandari, Endang, et al. (2019) indikator daya tarik wisata kuliner berkaitan dengan lokasi, kebersihan, harga, aksesibilitas, jarak tempu menuju tempat, kondisi jalan, pemandangan yang ditawarkan, interior, cita rasa makanan, review dari tempat kuliner, kemudian berdasarkan penelitian *dari Malaysia as A Culinary Tourism Destination: International Tourist Perspective* (Karim, Chua, Salleh:2009), *The Relationship Between Destination Image, Food Image Revisiting Pattaya, Thailand* (Lertputtarak: 2012), *'Culinary Tourism as A Destination Attraction: An Empirical Examination of The Destination Food Image and Information Sources'* (Karim: 2006), dan *'Factors Influencing Tourist Food Consumption'* (Mak, Lumbers, Eves, Chang: 2012) dalam Khosasi & Utama (2018) berupa *Dining atmosphere* atau suasana makan dengan indikator relaksasi, gaya hidup, layanan, suasana, *servicescape*, dan cuaca. *Accessibility* dengan indikator Lokasi yang mudah dijangkau, variasi restoran, komunikasi pemasaran. *Culinary tourism product* atau produk wisata kuliner dengan indikator pengetahuan tentang kuliner, komposisi makanan dan atribut sensorik, *Quality & Food Value* atau kualitas dan nilai makanan dengan indikator kualitas makanan, harga makanan, nilai makanan, jenis makanan bervariasi, pengalaman berkuliner, dan meningkatkan status.

Sehingga peneliti menyimpulkan untuk lebih merangkum dan memperjelas daya tarik wisata maka didapatkan dimensi daya tarik wisata sebagai berikut: *Dining Atmosphere* (Suasana makan) dengan indikator Relaksasi, Layanan, Suasana, *servicescape* (interior), dan Kebersihan., *Accessibility* (aksesibilitas) dengan indikator lokasi yang mudah dijangkau,

variasi makanan, dan kondisi jalan menuju tempat kuliner, *Culinary Tourism Product* (produk wisata kuliner) dengan indikator Pengetahuan tentang kuliner, dan atribut sensorik, *Quality & Food Value* (Kualitas dan nilai makanan) dengan indikator Kualitas makanan, harga makanan, nilai makanan, dan pengalaman berkuliner. Objek penelitian hanya pada Rumah makan Pindang yang ada di Kabupaten Ogan Ilir yaitu Pondok Pindang Mantap Subjek penelitian hanya pada konsumen yang pernah mengkonsumsi pindang di Pondok Pindang Mantap.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana Pengaruh daya tarik wisata kuliner lokal pindang secara parsial dan simultan dengan dimensi *Dining Atmosphere, Accessibility, Culinary Tourism Product, Quality & Food Value* terhadap kepuasan konsumen pada kuliner lokal pindang (Studi Kasus Pada Pondok Pindang Mantap).

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian berkaitan erat dengan rumusan masalah yang dituliskan, berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian adalah: untuk Pengaruh daya tarik wisata kuliner lokal pindang secara parsial dan simultan dengan dimensi *Dining Atmosphere, Accessibility, Culinary Tourism Product, Quality & Food Value* terhadap kepuasan konsumen pada kuliner lokal pindang (Studi Kasus Pada Pondok Pindang Mantap).

### **1.5 Manfaat Penelitian**

#### **1.5.1 Manfaat Praktis**

Manfaat praktik dari penelitian ini ialah manfaat bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menjadi saran untuk mengimplementasikan ilmu yang sudah dipelajari dalam bidang ilmu pemasaran pariwisata, penelitian ini mempunyai informasi yang dapat

dimanfaatkan sebagai bahan pertimbangan untuk melihat fenomena daya tarik wisata kuliner lokal pindang berdasarkan dimensi *Dining Atmosphere, Accessibility, Culinary Tourism Product, Quality & Food Value* terhadap kepuasan konsumen pada kuliner lokal pindang di Kabupaten Ogan Ilir dengan studi kasus pada Pondok Pindang Mantap. Sehingga dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat pada berbagai pihak terkait. Terutama bagi instansi pemerintah dapat menilai dan melakukan upaya yang dapat meningkatkan kepariwisataan dibidang kuliner lokal pindang, supaya tetap mempertahankan dan meningkatkan kembali wisata kuliner pindang di Kabupaten Ogan Ilir. Bagi Rumah Makan atau pelaku usaha, dapat dimanfaatkan sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam menjalankan usaha supaya tetap bertahan dan semakin dikenal. Bagi pembaca, dapat bermanfaat sebagai informasi yang berkaitan daya tarik wisata kuliner lokal dan kepuasan konsumen.

### **1.5.2 Manfaat Teoritis**

Dengan adanya penelitian ini diharapkan agar dapat memberikan sumbangan pemikiran secara teoritis karena masih sangat jarang ada penelitian yang berfokus pada daya tarik wisata kuliner lokal pindang terkhusus di Kabupaten Ogan Ilir, manfaat lainnya yaitu dapat memperkaya dan melengkapi literatur ilmu pariwisata yang terkait.