

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan data hasil penelitian dari asal wisatawan yang berkunjung, Malioboro merupakan destinasi wisata yang dimana mayoritas wisatawannya berasal dari luar Yogyakarta. Wisatawan tersebut diantaranya berasal dari Jambi, Padang, NTT, Papua dan Jakarta. Hal ini menunjukkan rasa penasaran masyarakat luar Yogyakarta terhadap *street food* lokal yang ada di Teras Malioboro I.
2. Berdasarkan data hasil penelitian dari jenis kelamin, wisatawan yang berkunjung ke Malioboro lebih di dominasi oleh responden yang berjenis kelamin perempuan. Hal ini menunjukkan bahwa jenis kelamin perempuan lebih memiliki ketersediaan secara sukarela dalam mengisi kuesioner dan ketertarikan terhadap makanan.
3. Berdasarkan data hasil penelitian dari umur, wisatawan yang berkunjung ke Malioboro didominasi umur 17-26 tahun. Hasil di atas menunjukkan bahwa usia 17- 26 tahun memiliki kesediaan secara sukarela dibandingkan responden yang lebih tua karena usia 17-26 tahun biasanya didominasi oleh pelajar dan mahasiswa karena *streetfood* dikenal dengan harga yang murah sesuai dengan budget pelajar dan mahasiswa.

4. Berdasarkan analisis penelitian dari persepsi wisatawan terhadap harga *street food* di Malioboro. Hasil di atas menunjukkan wisatawan memberikan persepsi yang positif terhadap harga *street food* lokal di Malioboro
5. Berdasarkan analisis penelitian dari persepsi wisatawan terhadap cita rasa. Hasil di atas menunjukkan mayoritas wisatawan memberikan persepsi positif terhadap cita rasa *street food* lokal di Malioboro.
6. Berdasarkan analisis penelitian dari persepsi wisatawan terhadap kualitas pelayanan. Hasil di atas menunjukkan wisatawan memiliki persepsi positif terhadap kualitas pelayanan *street food* di Malioboro.
7. Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan pihak UPT Malioboro, upaya peningkatan minat terhadap *street food* lokal di Malioboro terkhususnya Teras Malioboro 1 yang merupakan kawasan khusus Malioboro adalah peningkatan kualitas produk makanan dan minuman yang dijual dengan cara melakukan pembinaan kepada pedagang *street food*, peningkatan *hygiene* dan sanitasi di Teras Malioboro 1 agar memberikan rasa aman dan nyaman para wisatawan berkunjung ke Teras Malioboro 1, Pengadaan event-event di Teras Malioboro seperti pertunjukan musik, bazaar dan hiburan ngabuburit saat puasa.

B. Saran

Saran dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pengelola Malioboro diharapkan menambah fasilitas kursi yang berada di area kuliner, dikarenakan jika ramai wisatawan para penjual kesulitan mencari tempat duduk para konsumennya.
2. Pengelola Malioboro diharapkan menambahkan fasilitas tempat sampah dikarenakan sampah yang berserakan akan mengganggu kenyamanan wisatawan saat menikmati makanannya.
3. Penjual *street food* diharapkan menyetarakan harga makanan sejenis yang dijual di luar kawasan wisata Malioboro, dikarenakan harga yang mahal akan mempengaruhi keputusan wisatawan dalam melakukan pembelian.
4. Penjual *street food* diharapkan meningkatkan kebersihan alat masak, kebersihan diri serta outlet tempat makan, dikarenakan kebersihan merupakan poin penting yang perlu diperhatikan dari suatu produk makanan.

Daftar Pustaka

1. Buku

- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2015. Pengantar Ilmu Pariwisata
Yogyakarta: Deepublish.
- Pendit, N. S. (1986). Ilmu pariwisata: sebuah pengantar perdana. Indonesia:
Pradnya Paramita.
- Yoeti, Oka. 1995. Pengantar Ilmu Kepariwisata (Edisi 1). Yogyakarta:
ERLANGGA
- Hasan, Ali. 2015. Tourism Marketing. Yogyakarta: CAPS
- Suwantoro, Gamal, 1997, Dasar- dasar Pariwisata. Yogyakarta: Erlangga

2. Jurnal

- YUVIA, O. M. (2017). *Analysis of International Tourists Perceptions on Street Food in Malioboro Street, Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Nurhadi, N. (2019). Pedagang Kaki Lima Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal At-Tamwil: Kajian Ekonomi Syariah*, 1(1), 52-71
- Marwanti. 2005. Pemberdayaan Makanan Tradisional Pendukung Program Pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. Makalah. Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional. Semarang: UNNES
- Myra. P. Gunawan. 2003. Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara. Deputi Bidang Pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata
- Nariani, N. K. (2019, June). Pengembangan Kuliner Lokal Berdasarkan Persepsi Wisatawan Di Ubud, Bali. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 1, No. 2, pp. 85-98).
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1)
- Auliya, S. (2021). Persepsi Wisatawan Domestik Terhadap Wisata Kuliner Nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

- Ariani, N. M., & Aryanti, N. N. S. Persepsi wisatawan terhadap kuliner lokal pada hotel berbintang di kabupaten badung.
- Amalina, N. (2019). Peran Kuliner dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Pantai Lampuuk di Aceh Besar.
- Lestari, Dewi Ayu dan I Made Bayu Arwangsa” Dampak Sosial Budaya Pro-Poor Tourism: Social Humanity Tour di Jakarta” Jurnal Pariwisata Vol.6 No.2.2018: 217
- Ningsih, Ika Oktavia “Keunikan Diksi Yang Digunakan Pada Nama-nama Tradisional Dan Modren” Jurnal Pendidikan dan pembelajaran bahasa Indonesia Vol 8.No 2.2019
- Kumala, Z. (2020). Dampak Sosial dan Ekonomi Di Kawasan Wisata Tamansari (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Aklyah, L., & Umar, M. Z. (2013). Analisis Daya Dukung Kawasan Wisata Pantai Sebanjar Kabupaten Alor Dalam Mendukung Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota*, 13(2).
- Kuryanti, S. J., & Indriani, N. (2018). Pembuatan Website Sebagai Sarana Promosi Pariwisata: (Studi Kasus: Pantai Jatimalang, Purworejo). *Sinkron: jurnal dan penelitian teknik informatika*, 2(2), 37-46.
- Prasetio, A. (2012). Pengaruh kualitas pelayanan dan harga terhadap kepuasan pelanggan. *Management Analysis Journal*, 1(1).
- Achmad, F., & Supriono, S. (2017). Pengaruh Persepsi Harga dan Kualitas Layanan terhadap Minat Pembelian Ulang (Survei pada Konsumen Go-ride di Kota Surabaya) (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Imantoro, F. (2017). Pengaruh Citra Merek, Iklan, dan Cita Rasa terhadap Keputusan Pembelian (Survey terhadap Konsumen Mie Instan Merek Indomie di Wilayah Um Al-Hamam Riyadh) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Maimunah, S. (2020). Pengaruh kualitas pelayanan, persepsi harga, cita rasa terhadap kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen. *iqtishad EQUITY*, 1(2).
- Supriyadi, E. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Statistical Proses Control (SPC) di Pt. Surya Toto Indonesia, Tbk. *JITMI (Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri)*, 1(1), 63-73.

- Riswandi, R. (2019). Pengaruh Reputasi Penjual dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepercayaan Konsumen yang Berdampak pada Keputusan Pembelian. *Digital Economic, Management and Accounting Knowledge Development (DEMANd)*, 1(2), 42-55.
- Ardiansyah, A. (2018). Potensi dan pengembangan Malioboro sebagai salah satu aset wisata DI Yogyakarta.
- Maimunah, S. (2020). Pengaruh kualitas pelayanan, persepsi harga, cita rasa terhadap kepuasan konsumen dan loyalitas konsumen. *iqtishadEQUITY*, 1(2).
- Firatmadi, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Serta Dampaknya Terhadap Loyalitas Pelanggan. *Journal of Business Studies*, 2(2), 80-105.
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47.
- Bahari, A. F. (2020). Analisis Kualitas Layanan Dalam Upaya Meningkatkan Kepuasan Narapidana Di Lapas Narkotika Kelas II A Pamekasan. *Jurnal Ilmu Hukum Dan Humaniora*, 7(1), 84-102.
- Sofiati, I., Qomariah, N., & Hermawan, H. (2018). Dampak kualitas pelayanan terhadap loyalitas konsumen. *Jurnal Sains Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 8(2).
- Setiawan, M. F. (2018). Analisa pengaruh food quality dan brand image terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Strategi Pemasaran*, 1(1).
- Rahma, N., Susilowati, I., & Purwanti, E. Y. (2017). Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang.(Tourists' Interest to Local Food In Semarang). *Jurnal ekonomi dan pembangunan Indonesia*, 18(1), 53-76.
- Janeta, A., & Santoso, S. O. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan pada remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(1).

3. Undang undang

Undang-Undang No 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.

4. Artikel

Koran Jogja. (2021). Pandemi kunjungan ke Malioboro dua ribu turis per hari. Tersedia, diakses 4 maret 2022

Jogjaprovo.go.id.(2014).Kawasan Malioboro. Tersedia , diakses 20 maret 2022

Jogjaprovo.(2022).Sejarah Malioboro Sebagai Bagian Dari Sangkan Paraning Dumadi. Tersedia , diakses 20 maret 2022

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian

Daerah asal

(sesuai

Ktp): Usia :

17- 26 tahun

27- 36 tahun

37 tahun keatas

Jenis kelamin :

Laki-laki

Perempuan

Keterangan cara pengisian:

Berikan tanda (✓) disetiap pernyataan yang sesuai dengan kenyataan yang anda terima setelah menikmati street food yang ada di Malioboro.

SS: Sangat Setuju

S: Setuju

TS: Tidak Setuju

STS: Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A	Harga				
1	Harga street food di malioboro terjangkau				
2	Harga street food sesuai dengan produk yang disajikan				
3	Harga street food di malioboro lebih murah dari street food di tempat kuliner lainnya				
B	Cita Rasa				
4	Aroma/ bau makanan mengugah selera				
5	Rasa makanan yang ditawarkan sesuai dengan selera konsumen				
6	Suhu Makanan sesuai dengan keinginan konsumen				
7	Tekstur makanan yang disajikan sesuai harapan konsumen				
8	Penampilan makanan terlihat menarik				
C	Kualitas pelayanan				
9	Alat masak yang digunakan terjamin kebersihannya				
10	Kecepatan penyajian makanan sesuai harapan konsumen				
11	Penjual street makanan perpenampilan bersih				
12	Penjual makanan sangat ramah terhadap konsumen				
12	Ketepatan waktu dalam proses pembayaran				
14	Perhatian penjual saat tempat penuh				

Lampiran 2 Wawancara Wisatawan

Nama : Pedagang 1

Umur: 47 tahun

Tanggal: 10 Maret 2022

1. Menurut bapak /ibu sebagai penjual apakah harga makanan yang bapak jual termasuk mahal atau murah ?

Jawaban: “Makanan yang saya jual menurut saya bisa dijangkau oleh semua wisatawan di berbagai kalangan ratemya 2000 sampai 29.000 rupiah”

2. Apa kelebihan dan kekurangan jualan di teras malioboro 1?

Jawaban: “Kelebihannya kalau disini ngak kena hujan dan panas kalau kekurangannya pengunjungnya ngak sebanyak dulu”

3. Siapa wisatawan paling banyak yang membeli makanan bapak/ibu ?

Jawaban: “Untuk saat ini sepertinya masih wisatawan asal Yogyakarta kalau luar jogja belum terlalu rame kalau wisatawan luar jogja paling didominasi pelajar yang sedang menjalankan studi di Yogyakarta”

4. Seberapa penting aspek kebersihan menurut bapak sebagai penjual?

Jawaban: “Sangat penting karena kalau jualan makanan kan kebersihan yang paling utama, kalau ngak bersih pasti konsumen ragu buat makan juga kan”

5. Kapan biasanya wisatawan paling ramai berkunjung?

Jawaban: “Biasanya sore hari”

6. Seberapa penting aspek pelayanan bagi bapak/ibu selaku penjual ?

Jawaban: “Penting sekali karena kalau pelayanan bagus pelanggan senang dan bakalan datang lagi kesini”

7. Bagaimana bapak/ibu mempertahankan kualitas produk makanan yang dijual dari aspek aroma, rasa dan tekstur?

Jawaban : “ Bahan baku yang digunakan menggunakan Bahan-bahan yang segar dari sayuran, daging dan rempah-rempah yang mempengaruhi kualitas aroma, rasa dan tekstur makanan ”

8. Bagaimana suhu makanan mempengaruhi minat beli konsumen?

Jawaban: “Makanan berkuah biasanya lebih enak dinikmati dalam keadaan panas jadi kami selaku penjual menyajikan makanan dengan cepat agar suhu makanan tetap terjaga saat dinikmati konsumen”

9. Bagaimana bapak/ibu menjaga kualitas makanan agar sesuai dengan harapan konsumen?

Jawaban: “Salah satu upaya saya untuk menjaga kualitas makanan adalah dari aspek kebersihan yang terdiri dari kebersihan saya sendiri selaku penjual dan kebersihan alat-alat penyajian yang saya gunakan”

Nama : Pedagang 2

Umur : 33 tahun

Tanggal: 11 Maret 2022

1. Menurut bapak /ibu sebagai penjual apakah harga makanan yang bapak jual termasuk mahal atau murah ?

Jawaban: “Sedang mbak ada yang murah ada yang agak mahal”

2. Apa kelebihan dan kekurangan jualan di teras malioboro 1?

Jawaban: “Enaknya disini kalau hujan ngak keujanan dan kalau panas ngak kepanasan, kekurangan nya kursi buat pelanggannya terbatas kalau rame jadi agak susah”

3. Siapa wisatawan paling banyak yang membeli makanan bapak/ibu ?

Jawaban: “Saat ini sepertinya yang mendominasi masih wisatawan dari Yogyakarta atau yang bersal dari kota-kota terdekat seperti solo dan semarang ”

4. Seberapa penting aspek kebersihan menurut bapak sebagai penjual?

Jawaban: “Sangat penting terutama alat masak dan tempat makan”

5. Kapan biasanya wisatawan paling ramai berkunjung?

Jawaban: “Ramai nya sore dan malam lalu *weekend*”

6. Seberapa penting aspek pelayanan bagi bapak/ibu selaku penjual?

Jawaban: “Sangat penting ramah taman ke konsumen terutama”

7. Bagaimana bapak/ibu mempertahankan kualitas produk makanan yang dijual dari aspek aroma, rasa dan tekstur?

Jawaban: “Bahan baku yang digunakan dan cara pengelolaan salah satu upaya untuk menjaga kualitas dari aroma, rasa dan tekstur makanan yang saya jual “

8. Bagaimana suhu makanan memengaruhi minat beli konsumen?

Jawaban: “Sangat berpengaruh karena suhu juga mempengaruhi rasa makanan yang disajikan rasa merupakan hal yang paling penting dalam makanan”

9. Bagaimana bapak/ibu menjaga kualitas makanan agar sesuai dengan harapan konsumen?

Jawaban: “ Salah satu cara nya menjaga kebersihan alat- alat kebersihan serta kebersihan saya selaku penjual”

Nama: Pedagang 3

Umur: 44 tahun

Tanggal: 14 Maret 2022

1. Menurut bapak /ibu sebagai penjual apakah harga makanan yang bapak jual termasuk mahal atau murah?

Jawaban: “ Sedang ada yang murah ada yang standar juga”

2. Apa kelebihan dan kekurangan jualan di teras malioboro 1?

Jawaban: “ Nyaman sih fasilitasnya lengkap ada kipas angin, westafel, saluran air ”

3. Siapa wisatawan paling banyak yang membeli makanan bapak/ibu ?

Jawaban: “Dari asal wisatawan saya lihat imbang kayaknya wisatawan dari luar jogja dan jogja kalau dari jenis kelamin kayaknya banyak perempuan kalau dari segi usia banyak anak-anak muda rentang usia 17-28 tahun”

4. Seberapa penting aspek kebersihan menurut bapak sebagai penjual?

Jawaban: “ Kebersihan tempat makan, alat masak dan kebersihan diri itu jadi poin yang sangat penting bagi saya mbak”

5. Kapan biasanya wisatawan paling ramai berkunjung?

Jawaban : “ Sore sampai malam”

6. Seberapa penting aspek pelayanan bagi bapak/ibu selaku penjual?

Jawaban: “Penting sekali karena yang diutamakan kalau jualan selain produknya yaa pelayanannya”

7. Bagaimana bapak/ibu mempertahankan kualitas produk makanan yang dijual dari aspek aroma, rasa dan tekstur?

Jawaban:“Pemilihan bahan baku, proses memasak, cara penyajian agar tetap nikmat saat dicicipi salah satu cara untuk mempertahankan rasa, aroma dan tekstur agar sesuai keinginan konsumen”

8. Bagaimana suhu makanan memengaruhi minat beli konsumen?

Jawaban: “penting sekali karena suhu dingin untuk sajian kayak es-esan kalau disajikan tidak dingin pasti ngak nikmat kalau dimakan dan juga sebaliknya kalau makanan panas kalau ngak disajikan panas pasti ngak nikmat juga kalau dimakan”

9. Bagaimana bapak/ibu menjaga kualitas makanan agar sesuai dengan harapan konsumen?

Jawaban:”Menjaga kebersihan bahan makanan, alat penyajian, alat masak dan kebersihan diri saya selaku penjual serta mempertahankan rasa dan otentisitas pada sajian makanan yang saya jual

Nama: Pedagang 4

Umur :29 tahun

Tanggal : 10 Maret 2022

1. Menurut bapak /ibu sebagai penjual apakah harga makanan yang bapak jual termasuk mahal atau murah ?

Jawaban: “ Makanan yang saya jual dari segi porsi, rasa sudah sesuai lah dengan harga yang diberikan”

2. Apa kelebihan dan kekurangan jualan di teras malioboro 1

Jawaban : “Fasilitasnya lengkap kekurangannya wisatawannya belum terlalu ramai”

3. Siapa wisatawan paling banyak yang membeli makanan bapak/ibu?

Jawaban: “Imbang antara wisatawan dari luar jogja dan jogja sendiri yang saya liat”

4. Seberapa penting aspek kebersihan menurut bapak/ibu sebagai penjual?

Jawaban: “Sangat penting karena saya jual makanan pasti yang diihat pelanggan yang utama selain rasa itu kebersihan”

5. Kapan biasanya teras malioboro 1 ramai dikunjungi?

Jawaban: “Pagi pas waktu sarapan dan sore sampai malam”

6. Seberapa penting aspek pelayanan bagi bapak/ibu selaku penjual?

Jawaban: “Ramah ke pembeli sama kecepatan dalam menyajikan makanan itu paling penting bagi saya dalam aspek pelayanan”

7. Bagaimana bapak/ibu mempertahankan kualitas produk makanan yang dijual dari aspek aroma, rasa dan tekstur?

Jawaban: “Pemilihan bahan baku serta proses memasak dan penyajian mempengaruhi kualitas makanan terhadap rasa, aroma dan tekstur”

8. Bagaimana suhu makanan mempengaruhi minat beli konsumen?

Jawaban: “Sangat mempengaruhi perumpamaan nya kalau gorengan yang disajikan hangat sama rasa gorengan yang udah dingin kan mempengaruhi rasa dan tekstur makanan”

9. Bagaimana bapak/ibu menjaga kualitas makanan agar sesuai dengan harapan konsumen?

Jawaban: “ Dengan menjaga kebersihan alat makan, alat saji serta alat kebersihan diri dan outlet serta menjaga konstitensi rasa makanan.

Nama: Pedagang 5

Umur: 42 tahun

Tanggal: 14 Maret 2022

1. Menurut bapak /ibu sebagai penjual apakah harga makanan yang bapak jual termasuk mahal atau murah ?

Jawaban: “Udah murah mbak menurut saya karena semua kalangan bisa beli dengan harga yang ditawarkan seperti nya”

2. Apa kelebihan dan kekurangan jualan di teras malioboro 1?

Jawaban: “Fasilitasnya lengkap, ngak kepanasan karena ada kipas angin dan

atap tapi tempat duduk buat pengunjungnya terlalu terbatas”

3. Siapa wisatawan paling banyak yang membeli makanan bapak/ibu ?

Jawaban : “Untuk hari ini kayaknya banyakan wisatawan luar Jogja”

4. Seberapa penting aspek kebersihan menurut bapak sebagai penjual?

Jawaban: “Kebersihan sangat saya utamakan selain rasa bagi saya penjual terutama kebersih at alat masak dan tempat makan”

5. Kapan biasanya teras malioboro 1 ramai dikunjungi?

Jawaban: “Sore menuju malam hari”

6. Seberapa penting aspek pelayanan bagi bapak/ibu selaku penjual?

Jawaban: “Sangat penting salah satu contohnya saya harus cekat ang saat menyiapkan makanan, proses pembayaran dan kalau tempat full harus cekatan juga mencari kan kursi tambahan agar pengujung nyaman ”

7. Seberapa penting aspek penampilan dari produk makanan yang bapak/ibu jual?

Jawaban: “Penting karena penampilan merupakan salah satu faktor konsumen memutuskan untuk membeli produk makanan yang saya jual”

Lampiran 3 Wawancara Wisatawan

Nama: Wisatawan 1

Umur : 22 tahun

Hari, tanggal: kamis, 11 Maret 2022

1. Alasan anda memilih makanan ini?

Jawaban: “ Iya tadi saya beli sate karena aromanya tercium sepanjang saya jalan, jadi pengen beli deh”

2. Apakah menurut anda makanan malioboro lebih murah dibandingkan dengan tempat kuliner lainnya ?

Jawaban: “Lebih mahal kalau dari tempat lain”

3. Apakah makanan ini sesuai dengan selera anda?

Jawaban; “ Rasa satenya sesuai dengan lidah saya karena dari kuah, daging empuk secara keseluruhan saya suka“

4. Apakah suhu makanan sesuai dengan yang anda harapkan?

Jawaban: “Sudah sesuai“

5. Apakah penampilan makanan mengugah selera ?

Jawaban: “Standar aja, faktor saya beli bukan gara- gara penampilannya sih“

6. Apakah kecepatan penyajian makanan sesuai dengan harapan anda?

Jawaban: “Penjualnya termasuk cepat sih melayani-ny

Nama : Wisatawan 2

Umur : 25 tahun

Hari,tanggal: 15 Maret 2020

1. Alasan anda memilih makanan ini?

Jawaban: “Ngak ada alasan yang spesifik cuman tadi lewat trus pengen beli aja mumpung panas jaadi pengen yang seger-seger”

2. Apakah menurut anda makanan malioboro lebih murah dibandingkan dengan tempat kuliner lainnya ?

Jawaban: “Saya masih menemukan makanan yang lebih murah sih di tempat lain tapi kalau lebih mahal pun masih terjangkau saya rasa”

3. Apakah makanan ini sesuai dengan selera anda?

Jawaban: “Cocok sih dari segi rasanya”

4. Apakah suhu makanan sesuai dengan yang anda harapkan?

Jawaban: “Sesuai dari harapan dan ekspetasi yang saya inginkan”

5. Apakah penampilan makanan mengugah selera ?

Jawaban: “Cukup mengugah selera karena kelihatan seger banget dari penampilan”

6. Apakah kecepatan penyajian makanan sesuai dengan harapan anda?

Jawaban: “Iyaa, sesuai cepat dalam penyajiannya”

Nama: Wisatawan 3

Umur : 21 tahun

Hari, tanggal: 11 Maret 2022

1. Alasan anda memilih makanan ini?

Jawaban: “Rasa bakso yang saya coba disini dulu sampai sekarang ngak berubah, masih tetap sama dengan yang dulu”

2. Apakah menurut anda makanan malioboro lebih murah dibandingkan dengan tempat kuliner lainnya ?

Jawaban: “Kalau secara keseluruhan makanan mungkin jatuhnya sedang tapi kalau bakso yang saya maakan saat ini ini saya banyak menemukan harga bakso yang lebih murah dari ini sih”

3. Apakah makanan ini sesuai dengan selera anda?

Jawaban: “ Sesuai buktinya saya langganan disini kalau mau makan bakso di Malioboro”

4. Apakah suhu makanan sesuai dengan yang anda harapkan?

Jawaban: “Iya, karena disajikan secara panas”

5. Apakah penampilan makanan mengugah selera ?

Jawaban: “Tidak karena penampilan bukan alasan saya membelinya”

6. Apakah kecepatan penyajian makanan sesuai dengan harapan anda?

Jawaban: “Cepat karena 7 menit mungkin tadi udah bisa saya santap makanan nya“

7. Bagaimana tanggapan anda terhadap penjual saat situasi sedang ramai?

Jawaban: “Saat tempat makanan sudah ngak tersedia lagi penjual cukup cekatan mencarikan kursi dan meja agar saya bisa duduk menikmati hidangan makanan

Nama : Wisatawan 4

Umur: 37 tahun

Hari, tanggal: 14 Maret 2022

1. Alasan anda memilih makanan ini?

Jawaban: “Lagi pengen makan yang berkuah makanya beli bakwan kawi”

2. Apakah menurut anda makanan malioboro lebih murah dibandingkan dengan tempat kuliner lainnya ?

Jawaban: “ Mahal sih menurut saya karenaa bakwan kawi dekaat rumah saya hanya sekitar 5 ribu sampai 7 ribu tapi ini 10 ribu”

3. Apakah makanan ini sesuai dengan selera anda?

Jawaban: “Sesuai enak kok rasanya”

4. Apakah suhu makanan sesuai dengan yang anda harapkan?

Jawaban: “ Bakwan kawi yang saya makan emang seperti seharusnya disajikan secara panas lebih nikmat”

5. Apakah penampilan makanan mengugah selera ?

Jawaban: “Alat alat makan seperti piring sendok dan mangkoknya diletakan di tempat terbuka sehinga kemungkina adanya debu atau kotoran yang menempel”

7. Apakah kecepatan penyajian makanan sesuai dengan harapan anda?

Jawaban: : “ Iya cepat 5 menit dah jadi makanannya”

Nama: Wisatawan 5

Umur : 25 tahun

Tanggal, hari: 15 Maret 2022

1. Alasan anda memilih makanan ini?

Jawaban: “ Lagi pengen aja makan makanan yang pedes jadi beli siomay deh”

2. Apakah menurut anda makanan malioboro lebih murah dibandingkan dengan tempat kuliner lainnya ?

Jawaban: “ Mahal sih ini hampir dua kali lipatnya”

3. Apakah makanan ini sesuai dengan selera anda?

Jawaban: “Iya sesuai dari segi rasa, teksture dan kuahnya“

4. Apakah suhu makanan sesuai dengan yang anda harapkan?

Jawaban: “ Iya siomay nya masih disajikan hangat jadi lebih nikmat“

5. Apakah penampilan makanan mengugah selera ?

Jawaban: “ Iya mengugah selera “

6. Apakah kecepatan penyajian makanan sesuai dengan harapan anda?

Jawaban: “Penyajian makanannya termasuk cepat menurut saya karena mungkin penjualnya gak sendirian bisa bagi- bagi tugas “

Nama: Pardidi

Tanggal: 1 April 2022

UPT Malioboro

1. Upaya dalam meningkatkan kunjungan wisatawan terhadap *street food* lokal?

Jawaban: Upaya telah dilakukan pihak UPT Malioboro, Dinas Pariwisata dan *stakeholder* lainnya dalam meningkatkan minat wisatawan terhadap *street food* lokal berupa:

- a. Peningkatan kualitas produk makanan dan minuman yang dijual dengan cara melakukan pembinaan kepada pedagang *street food*.
 - b. Peningkatan proses kesehatan dan hygiene di Teras Malioboro 1 agar memberikan rasa nyaman dan aman para wisatawan berkunjung ke Teras Malioboro 1. Pengadaan wastafel dan *handsanitizer* adalah salah satu bentuk upaya peningkatan proses kesehatan yang dilakukan.
 - c. Pengadaan event-event di Teras Malioboro seperti pertunjukan musik, bazaar dan hiburan ngabuburit saat puasa. Event-event tersebut menjadikan daya tarik atau alasan untuk wisatawan datang ke Teras Malioboro yang nantinya memungkinkan adanya keinginan wisatawan membeli makanan- makanan yang dijual.
2. Jumlah pedagang yang ada di kawasan kuliner Malioboro?

Jawaban: Bahwa penempatan pedagang dilakukan dengan cara di undi, ukuran lapak memiliki lebar 1,5 meter dan panjang 2 meter, tercatat saat ini ada 103 pedagang makanan yang menempati Teras Malioboro.

3. Cara penempatan PKL di kawasan kuliner (teras 1)?

Jawaban: “Penempatan pedagang dilakukan dengan cara diundi, ukuran lapak memiliki lebar 1,5 meter dan panjang 2 meter, tercatat saat ini ada 103 pedagang makanan yang menempati teras malioboro 1”

4. Bagaimana peraturan retribusi PKL?

Jawaban: “selama setahun ini pemerintah memberikan kebebasan retribusi kepada pedang PKL”

Lampiran 3 Surat Izin Permohonan Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN RARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Lakada Adisuripra Km 6 (Tompel, Gaburagung, Depok, Sleman) Yogyakarta 55261
Telp / Fax : (0274) 485115 - 455514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 873/Q.AMPTA/II/2022
Lampiran : 1 bendel
Hal : Permohonan Penelitian

25 Maret 2022

Vdt. Pengelola UPT Kepengelolaan Kawasan Malioboro
Jalan Tokongon No. 51 Tegalpanggung, Kecamatan Danurejan
Kota Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Destinasi Wisata Malioboro Yogyakarta selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 23 Maret 2022 sampai dengan tanggal 22 April 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan Pariwisata:

Nama Mahasiswa : Latifah Awalia
No. Induk Mahasiswa : 518100908
Semester : VIII

Besar harapan kami bahwa Bapak/Ibu berkenan memberikan izin pada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian, sehingga dapat menyusun laporan penelitian yang berjudul :
Persepsi Wisatawan Nusantara terhadap Street Food Lokal di Kawasan Wisata Malioboro. (proposai penelitian terlampir).

Atas kerjasannya dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terimakasih.

Drs. Pratiwo, M.M

Lampiran 4 Pembagian Kuesioner Kepada Responden





Lampiran 5 Wawancara Dengan Responden



Lampiran 6 Wawancara Dengan Penjual *Street Food*






Lampiran 7 Wawancara Dengan Pihak UPT



Lampiran 8 Lembaran Bimbingan Penelitian



NAMA PEMBIMBING I: PM. NIKHILUS JONAF S.Jd, M.L.

NAMA PEMBIMBING II: ETIYO DPA STONHO, S.ST, M.Si

NAMA MAHASISWA: LATIFAH AWAQITA

NO. REGISTRASI: 18100908

JURUSAN: Psikologi

FAKULTAS: Psikologi

INSTITUT: ITS

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	16/02	ada kegiatan diskusi dan penugasan.	
2	23/02	ketemuan ke-2	
3	29/02	Metodologi / teknik penelitian telaah artikel sesuai tentang artikel penelitian	
4	10/03	Angket / observasi / wawancara kegiatan. Angket, daftar-pertanyaan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	10/02	- Pembahasan tugas - Susunan bab - Lembar bibliografi - Mula (pembaca)	
2	13/02	- Kerangka - Rumus - Cara membuat - Metode - Daftar pustaka	



NAMA PEMBIMBING I: Martius Jonel S.Sos, M.Si

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHASANNYA	PARAF
		meringkas materi penelitian - sudah ditulis sebagai referensi	<i>[Signature]</i>
		Tata tulis - format -	
6	9/3/22	MB proposal	<i>[Signature]</i>
7	13/4/22	Penulisan tabel	<i>[Signature]</i>
		Studi literatur dalam.	
		analisis pemecahan	
8	20/4/22	Studi literatur belum maksimal mendiditikan data.	<i>[Signature]</i>
		Studi literatur. Penulisan singkat	<i>[Signature]</i>
9		teks tulis	

NAMA MAHASISWA I: LATIFAH AWALITA
 NO. MAHASISWA : 510100020
 JUDUL PENELITIAN : Persepsi Mahasiswa Jurusan Farmadap Kefit Food Care & Marketplace

NAMA PEMBIMBING II: SITRO PRASITONO, S-IT, M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN BAHASANNYA	PARAF
	1/5/22	format dasar	<i>[Signature]</i>
		Penyusunan paper	<i>[Signature]</i>
		Daftar	
		- kuesioner	
	2/5/22	for proposal	<i>[Signature]</i>
		- analisis data hasil kuesioner, top 3 msd	
		referensi of analisis	
2	6/5/22	hasil analisis hasil	<i>[Signature]</i>
		CS Simulation	

