UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Atraksi Kuliner Khas Kota Surabaya Berdasarkan Persepsi Wisatawan
Rizqa Anantasya Herningtyas, Prof. Dr. M. Baiquni, M.A ; Siti Nurul Rofiqo Irwan, S.P., M.Agr., P.hD
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui persepsi wisatawan nusantara terhadap kuliner khas di Kota Surabaya serta merumuskan strategi pengembangan berdasarkan persepsi wisatawan tersebut. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data *importance performance analysis* (IPA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi sangat baik diperoleh pada aspek kualitas makanan, keunikan makanan, porsi, standar konsisten, menu dan tingkat pelayanan sedangkan salah satu indikator pada aspek harga, ketiga indikator pada aspek suasana rumah makan, dan salah satu indikator pada aspek lokasi rumah makan mendapatkan persepsi dengan skor rendah. Strategi pengembangan untuk kuliner khas di Kota Surabaya berdasarkan persepsi wisatawan yaitu 1) meningkatkan jumlah *event* atau festival kuliner, 2) meningkatkan kebutuhan sarana dan prasarana, 3) meningkatkan lingkungan fisik rumah makan, 4) membuka cabang usaha baru, dan 5) menyediakan moda transportasi ramah lingkungan.

Kata kunci: strategi pengembangan, kuliner khas, persepsi wisatawan nusantara

..

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Atraksi Kuliner Khas Kota Surabaya Berdasarkan Persepsi Wisatawan
Rizqa Anantasya Herningtyas, Prof. Dr. M. Baiquni, M.A ; Siti Nurul Rofiqo Irwan, S.P., M.Agr., P.hD
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

This research was conducted to determine the perceptions of domestic tourists towards special culinary in the city of Surabaya and to formulate a development strategy based on these tourist perceptions. This study uses the importance performance analysis (IPA) data analysis technique. The results showed that very good perceptions were obtained on the aspects of food quality, food uniqueness, portions, consistent standards, menus and service levels while one indicator was on the price aspect, the three indicators were on the restaurant atmosphere aspect, and one indicator was on the restaurant location aspect get perception with a low score. The development strategy for special culinary in the city of Surabaya based on tourist perceptions is 1) increasing the number of culinary events or festivals, 2) increasing the need for facilities and infrastructure, 3) improving the physical environment of restaurants, 4) opening new business branches, and 5) providing modes of transportation environmentally friendly.

Keywords: development strategies, local culinary, perceptions of local tourist