

Optimalisasi Usaha Kuliner di Obyek Wisata Hiu Paus Desa Botu Barani Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo

Krishna Anugrah

Program Diploma Pariwisata Universitas Negeri Gorontalo
Jl. Jend Sudirman Kota Gorontalo

Korespondensi dengan penulis

Krishna Anugrah: Telp: 08114377276

Email: qnaaan@gmail.com

Abstract

This study focused about optimization culinary product small scale, which is owned by local community. Before the existing of whale shark, the most occupation of local community works as a fisherman. Many tourist come interested to see the existing of whale shark, with the presence of whale sharks, it is an additional opportunity for fishermen to increase their income. The management of whale shark tours is carried out by local communities so that it aims to advance the income of local communities. When they don't go fishing catch fish then they rent boats owned by tourists to see the existence of whale sharks. Whale shark attraction has several facilities which is managed by local community, visitor who has come and want to see whale shark attraction must by boat ticket. One of the facilities is culinary product in small scale. These culinary product has potential revenue for local community to get more income. Tourist spend about 1-2 hour to see the whale shark. This duration has good potential for local community to offer their culinary product to all visitor. In an effort to increase culinary business income, cooperation with other parties is needed. Such cooperation is like cooperating with related parties, which is at the ticket sales booth by selling the package price with the food and drinks provided. in an effort to increase culinary business income, cooperation with other parties is needed. Such cooperation is like cooperating with related parties, which is at the ticket sales booth by selling the package price with the food and drinks provided.

Keyword: *culinary; local community; optimization*

Abstraks

Penelitian ini berfokus pada produk kuliner skala kecil yang dikelola oleh masyarakat lokal. Sebelum kehadiran hiu paus di desa Botubarani rata-rata pekerjaan masyarakat lokal sebagai nelayan. Banyak wisatawan yang datang karena tertarik dengan kehadiran hiu paus. Dengan kehadiran hiu paus dan menjadikan desa Botubarani obyek wisata maka membuka peluang bagi masyarakat untuk mendapatkan pendapatan tambahan. Pengelolaan wisata hiu paus dilakukan oleh masyarakat lokal sehingga bertujuan untuk memajukan

Citation: Anugrah, K. (2018). Optimalisasi Usaha Kuliner di Obyek Wisata Hiu Paus Desa Botu Barani Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3(2).
doi:10.26905/jpp.v3i2.2463

pendapatan masyarakat lokal. Pada saat nelayan tidak pergi melaut untuk mencari ikan mereka menyewakan perahu yang dimiliki kepada wisatawan yang ingin melihat keberadaan hiu paus dengan membeli tiket antrian perahu. Obyek ini menyediakan beberapa fasilitas yang dapat digunakan wisatawan salah satunya adalah tempat penyediaan makanan dan minuman skala kecil. Produk penjualan makanan dan minuman memiliki peluang yang besar dalam memberikan pendapatan tambahan bagi masyarakat lokal. Durasi waktu yang dimiliki oleh wisatawan berada dilokasi adalah 1-2 jam durasi ini cukup lama dan hal ini merupakan peluang bagi masyarakat yang mengelola fasilitas makan dan minum untuk menawarkan produk yang dimiliki sehingga dapat termaksimalkan dalam memperoleh pendapatan yang lebih besar. Dalam upaya mengoptimisasi penjualan makanan dan minuman diperlukan kerjasama dengan berbagai unsur, seperti bekerjasama dengan pihak loket tiket untuk menjual harga dengan harga paket makan dan minum.

Kata Kunci: Optimalisasi, Kuliner, Masyarakat Lokal

PENDAHULUAN

Pariwisata salah satu sektor yang memiliki dampak yang cukup tinggi bagi kemajuan perekonomian suatu negara ataupun daerah. Pengembangan dalam sektor pariwisata karena dianggap sektor ini tidak akan pernah habis bila digunakan, karena apabila dikembangkan ataupun digunakan maka akan dapat terjaga dengan sendirinya. Namun lain halnya dengan sektor yang mengandalkan sumber daya alam untuk pertambangan seperti minyak bumi, gas bumi, emas, timah, tembaga, batubara yang apabila terus digunakan maka ketersediaannya akan cepat berkurang dari hari ke hari, sehingga harus mencari sumber yang baru untuk di gali sehingga dapat terus tersedia untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Bagi daerah ataupun negara yang memiliki keterbatasan dalam ketersediaan sumber daya alam untuk pertambangan maka sektor pariwisata merupakan pilihan yang menjanjikan untuk kemajuan perekonomian negara ataupun daerah. Sudah banyak negara ataupun daerah yang terkenal dengan kemajuan dan pengembangan sektor pariwisata seperti Thailand, Bali, Kepulauan Maladewa dan lain sebagainya.

Kersediaan berbagai sumber daya baik itu dari alam hingga budaya dari suatu daerah ataupun negara dapat digunakan dan dikembangkan dalam pariwisata. Dibutuhkan keterlibatan berbagai macam subsektor dalam pengembangan pariwisata dapat terus berlangsung dan dapat dinikmati sehingga

dapat menghasilkan kemajuan perekonomian suatu daerah ataupun negara. Koordinasi dan kekompakan kerjasama antar subsektor yang terlibat di dalam pengembangan pariwisata sangat diperlukan sehingga dapat berhasil. Selain itu diperlukan perencanaan dan penerapan pengelolaan yang baik sehingga menimbulkan daya pikat serta keinginan bagi orang lain untuk mau datang dan menikmati wisata yang ditawarkan.

Pada dasarnya manusia hidup memiliki kebutuhan hidup yang bertingkat. Keinginan ataupun motivasi dalam berwisata dapat timbul dikarenakan adanya kebutuhan yang harus dipenuhi. Berbagai motivasi timbul dalam berwisata, sehingga pihak penyelenggara yang menawarkan atraksi wisata harus jeli dalam melihat motivasi tersebut sehingga menimbulkan ketertarikan bagi calon wisatawan. Motivasi tersebut timbul karena adanya keunikan suatu tempat, budaya, perbedaan atraksi antar negara ataupun daerah, kuliner dan lain sebagainya. Dengan adanya motivasi wisatawan tersebut maka penyelenggara ataupun daerah yang memiliki atraksi wisata dapat menjual produk wisata tersebut menjadi tepat sasaran.

Keanekaragaman budaya hingga alam yang dimiliki oleh bangsa Indonesia sangat beragam, yang mana setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri. Walaupun di beberapa daerah ada kemiripan yang dimiliki antar satu dengan yang lainnya akan tetapi pasti memiliki perbedaan seperti makanan atau kuliner. Kuliner di Indonesia memiliki beragam macam bentuk dan ciri yang dimiliki oleh masing-masing daerah. Potensi kuliner di Indonesia tidak kalah menarik jika dibandingkan dengan negara lain. Kuliner juga dapat dijadikan salah satu produk dalam pariwisata di Indonesia.

Tanico, Dhewanty, Aniroh (2016) mengatakan bisnis makanan dan minuman saat ini telah memberi kontribusi sekitar 19,33% dari total penghasilan industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia. Pengeluaran makanan dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi. Wisatawan yang datang ke suatu daerah ataupun negara tentunya harus terpenuhi kebutuhan dasarnya. Kebutuhan dasar hidup manusia salah satunya adalah makanan dan minuman. Kebutuhan ini harus terpenuhi dimanapun manusia berada, dan tidak dapat digantikan dengan yang lain

ataupun dihilangkan. Mengingat potensi yang dimiliki dalam hal kuliner yakni penyediaan makan dan minum maka kuliner harus mendapatkan perhatian tersendiri dan diolah secara baik.

Gorontalo memiliki banyak potensi alam dan juga budaya yang dapat dijadikan andalan dalam pengembangan pariwisata daerah. Kunjungan wisatawan ke Gorontalo mengalami peningkatan dari tahun 2016 ke tahun 2017. Pada tahun 2016 total jumlah wisatawan yang datang 572.317 orang dengan rincian 566.394 wisatawan domestik dan 5923 orang wisatawan mancanegara. Pada Tahun 2017 total jumlah wisatawan yang datang 785.969 orang dengan rincian terdiri dari 779.729 wisatawan domestik dan 6240 orang wisatawan mancanegara. Untuk lama rata-rata tinggal wisatawan pada tahun 2016 adalah 1,52 sedangkan pada tahun 2017 adalah 1,85 (BPS Gorontalo, 2018). Dari data di atas total kunjungan wisatawan mengalami peningkatan sebesar 1,37%, sedangkan wisatawan domestik juga mengalami peningkatan yang sama sebesar 1,37% dan wisatawan mancanegara mengalami peningkatan hanya 1,05% saja.

Bone Bolango merupakan salah satu kabupaten di Gorontalo yang berbatasan dengan Kota Gorontalo, memiliki potensi wisata alam yang menarik dan dijadikan daya tarik wisata. Daya Tarik alam yang dimiliki antara lain adalah Taman Laut Olele, Pantai Botutonuo, Hutan Lindung Nani Wartabone, Air Terjun Lombongo, dan Wisata Hiu Paus desa Botubarani. Beberapa daya tarik tersebut terletak di lokasi pemukiman masyarakat sekitar. Saat ini pengelolaan daya tarik yang berada di lokasi pemukiman masyarakat sekitar tersebut melibatkan masyarakat. Masyarakat membentuk kelompok-kelompok usaha sehingga pendapatan yang didapatkan digunakan untuk kesejahteraan masyarakat sekitar. Dengan dikelolanya obyek wisata tersebut oleh masyarakat maka diharapkan membawa peluang-peluang baru bagi masyarakat sekitar dalam memperoleh pendapatan yang lebih baik lagi dan mensejahterakan masyarakat. Hal senada dikatakan Harrison dalam Sero (2012) bahwa pariwisata membawa berbagai peluang baru bagi masyarakat. Sebaliknya, apabila masyarakat tidak mampu memanfaatkan peluang pariwisata, maka keberadaannya akan semakin marginal di tengah perkembangan pariwisata di daerahnya.

Salah satu wisata yang dikelola oleh masyarakat di Kabupaten Bone Bolango adalah wisata Hiu Paus. Wisata hiu paus ini merupakan salah satu kawasan ekowisata yang ada di miliki Kabupaten Bone Bolango yang pengelolaannya oleh masyarakat. Diharapkan dengan dikelola oleh masyarakat maka dapat menaikkan taraf hidup masyarakat lokal dengan terbukanya peluang lapangan pekerjaan lain sehingga menambah pendapatan dari masyarakat itu sendiri. Hal senada dikatakan oleh Herman dan Supriadi (2017) bahwa dengan adanya pengembangan suatu kawasan ekowisata dapat memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat lokal.



Gambar 1. Lokasi Melihat Hiu Paus
Sumber: Dokumen Pribadi (2018)

Lokasi wisata hiu paus ini hanya berjarak tempuh 15-20 menit dari pusat kota Gorontalo dengan berkendara. Wisata ini merupakan salah satu wisata yang baru, karena keberadaan hiu paus ini tidak dapat sangka-sangka kehadirannya. Banyak wisatawan yang datang ke lokasi ini untuk melihat kehadiran hiu paus di desa BotuBarani. Jumlah hiu paus tiap harinya tidak menentu terkadang hanya terdapat 1 ekor dalam 1 hari, terkadang 2-5 ekor dalam 1 hari bahkan terkadang tidak ada sama sekali kehadirannya. Satwa ini merupakan satwa liar sehingga banyak wisatawan yang datang ke Gorontalo ingin melihat, dan tidak banyak tempat di Indonesia untuk dapat melihat hiu paus secara langsung dan dari dekat.

Wisata hiu paus di desa Botubarani dalam pengelolaannya di bagi dalam beberapa lorong aktif, lorong tersebut merupakan jalan menuju pantai yang terdapat antrian perahu nelayan untuk mengantarkan wisatawan yang datang untuk melihat hiu paus secara dekat. Beberapa lorong yang digunakan untuk melihat kehadiran hiu paus memiliki fasilitas diantaranya tempat menunggu antrian, warung makan, loket antrian dan tempat bilas. Dari beberapa lorong yang tersedia hanya ada 1 lorong yang lokasinya paling dekat dengan zona kemunculan hiu paus, sehingga lorong ini paling banyak di datangi wisatawan untuk melihat hiu paus. Di lokasi lorong tersebut sudah terdapat papan informasi yang dapat dilihat dan di baca oleh seluruh wisatawan yang datang ke lokasi. Papan berisikan informasi mengenai keberadaan hiu paus pada setiap harinya, zona kawasan wisata, aturan umum memasuki lokasi wisata dan tempat hiu paus berada. Sebelum menaiki perahu menuju lokasi wisatawan asing terutamanya akan diberikan sedikit pengarahan oleh masyarakat yang bertugas sebagai pemberi penerangan tentang hal-hal yang dapat dilakukan dan hal-hal yang tidak dapat dilakukan. Hal ini untuk mencegah terjadinya hal-hal yang tidak di inginkan, dan untuk keberlangsungan wisata hiu paus itu sendiri.

Fasilitas yang tersedia pada beberapa lorong ini dapat digunakan oleh semua wisatawan. Bagi wisatawan yang tidak ingin ke laut melihat hiu paus dan hanya ingin menikmati suasana pantai maka mereka bisa duduk di tempat menunggu dan juga dapat memesan makanan ataupun minuman yang disediakan di warung makan. Makanan dan minuman yang ditawarkan terbatas, tidak banyak pilihan bagi wisatawan dalam memilih menu makanan lain. Ketersediaan makanan dan minuman yang ditawarkanpun bersifat ringan dan mudah dibuat, namun banyak dijumpai pada tempat penjual yang lain pada umum, tidak ada perbedaan bahwa ketersediaan makanan minuman tersebut merupakan ciri khas dari wisata botubarani baik dari penyajian, rasa dan juga pelayanan yang diberikan. Pengunjung yang datang hanya terfokus pada keinginan melihat keberadaan hiu sementara penawaran untuk menikmati ketersediaan makanan dan minuman yang ada dijual kurang dilakukan. Sehingga setelah mereka melihat keberadaan hiu paus langsung kembali ke kota Gorontalo.

Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk menemukan cara bagaimana mengoptimalisasikan ketersediaan makanan dan minuman yang dijual di obyek wisata hiu paus, sehingga dampak dari keberadaan hiu paus dapat dirasakan oleh masyarakat lebih luas lagi. Baik itu dari segi memperoleh pendapatan hingga membuka peluang kerja terutama dalam bidang kuliner.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggunakan pendekatan kualitatif. Lokasi penelitian dilakukan di Kabupaten Bone Bolango desa BotuBarani, Provinsi Gorontalo. Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan, wawancara dan Dokumentasi. Pengamatan dilakukan secara langsung ke beberapa lorong yang menyediakan fasilitas perahu untuk melihat keberadaan hiu paus, dalam hal ini penulis bertindak sebagai pengamat pasif. Metode wawancara dilakukan dengan mewawancarai 1 orang dari masing-masing bagian yang terlibat dalam pengelolaan lorong hiu paus yang dengan menggunakan teknik purposive dengan tujuan agar mendapatkan jawaban yang sesuai langsung dari sumbernya dan juga pengelola fasilitas penyedia makanan dan minuman di lokasi penelitian. Hasil dari wawancara tersebut akan direduksi sehingga hanya data yang berhubungan dan yang diperlukan dalam penelitian ini akan digunakan kemudian data tersebut akan dirangkum sehingga dapat memberikan suatu jawaban dari permasalahan yang diteliti. Peneliti membuat daftar pertanyaan yang akan digunakan dalam wawancara secara garis besar. Hal ini dilakukan agar nantinya peneliti dapat jawaban yang lebih detail pada saat wawancara berlangsung. Data dokumentasi yang didapatkan dari berbagai sumber dan berkaitan dengan penelitian. Dokumentasi berupa data kualitatif ataupun kuantitatif, data tersebut berupa foto lokasi penelitian ataupun data kunjungan wisatawan yang akan digunakan dalam penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Botu Barani pada masa sebelum kemunculan hiu paus merupakan sebuah desa yang terletak di pinggir pantai di teluk Tomini, rata-rata mata

pencapaian penduduk adalah sebagai nelayan. Pendapatan sebagai nelayan tidaklah menentu karena juga bergantung pada faktor cuaca. Kehadiran hiu paus menjadi tambahan pendapatan bagi nelayan yang memiliki perahu untuk disewakan kepada wisatawan yang datang untuk melihat hiu paus pada saat para nelayan tidak sedang melaut untuk mencari ikan.

Wisatawan yang ingin berkunjung dan melihat keberadaan hiu paus juga harus melihat waktu-waktu tertentu. Waktu terbaik yakni pada pagi hari sekitar jam 7 pagi hingga jam 9 pagi ataupun sore hari sekitar jam 3 sore hingga jam 5 sore. Waktu tersebut juga bergantung pada kondisi cuaca yang terjadi disekitar pantai, apabila cuaca kurang baik dalam hal ini angin kencang dan ombak tinggi maka wisatawan tidak disarankan untuk melihat hiu paus. Bulan terbaik untuk melihat kehadiran hiu paus mulai bulan Mei hingga oktober. Wisatawan yang datang ke tempat ini bukan hanya dari wisatawan domestik saja akan tetapi juga banyak wisatawan mancanegara yang mengunjungi desa ini.

Kuliner memiliki peluang yang baik apabila dikelola dengan baik, karena kuliner merupakan kebutuhan hidup manusia yang keberadaannya dibutuhkan sekali. Rahayu dalam Prayogi (2017) mengatakan sebuah survei mengenai perilaku wisatawan mengungkapkan bahwa bagi lebih dari sepertiga wisatawan di Asia Pasifik, makanan dan minuman adalah faktor penentu dalam memilih tujuan wisata mereka. Keputusan wisatawan mengunjungi suatu tempat wisata dapat mempertimbangkan sebagai faktor salah satunya adalah karena kuliner. Karena hal ini merupakan selera dari masing-masing individu wisatawan. Apabila wisatawan merasa cocok dengan kuliner maka mereka dapat enggan ataupun hanya sekali saja datang ke tempat tersebut.

Kunjungan wisatawan asing ke Gorontalo saat ini masih di sebabkan Gorontalo sebagai daerah transit. Waktu wisatawan asing hanya kurang lebih sekitar 1,5 hari saja. Pada umumnya wisatawan asing akan melanjutkan perjalanan menuju kepulauan Togean ataupun kembali ke Manado. Perjalanan yang dilakukan oleh wisatawan asing datang untuk transit di Gorontalo banyak dimanfaatkan untuk melihat hiu paus. Ada yang datang sebelum menuju kepulauan Togean dan ada pula yang datang sesudah dari kepulauan Togean. Kedatangan dari kepulauan

Togean kapal ferry yang digunakan tiba pada pagi hari sekitar jam 5 pagi. Setelah tiba biasanya mereka akan cek in transit di hotel dan dilanjutkan perjalanan menuju tempat wisata dan sore hari mereka akan menuju ke bandara untuk pulang ataupun melanjutkan perjalanan. Bagi wisatawan asing yang datang dan menuju kepulauan Togean biasanya mereka akan tiba 1 hari sebelum jadwal keberangkatan kapal ferry yang mana jadwal keberangkatan pada malam hari. Waktu luang yang tersedia dimanfaatkan untuk mengunjungi tempat wisata hiu paus pada sore harinya ataupun ke esokkan pagi hari.



Gambar 2. Menu Di Salah Satu Warung Makan Wisata Hiu Paus
Sumber: dokumentasi Pribadi (2018)

Sedangkan untuk wisatawan domestik terdapat perbedaan waktu perjalanan. Pada umumnya wisatawan ini berasal dari luar provinsi Gorontalo. Mereka yang datang ke Gorontalo pada umumnya sedang menghadiri kegiatan yang diselenggarakan oleh instansi-instansi pemerintah daerah. Mereka menyelesaikan kegiatan yang diselenggarakan terlebih dahulu kemudian setelah kegiatan tersebut selesai maka mereka akan mengunjungi desa Botubarani untuk melihat hiu paus. Kedatangan mereka pada umumnya sore hari 1 hari sebelum pulang dan terbang keesokan pagi harinya. Namun ada juga yang mengunjungi pada pagi harinya sebelum kembali pulang dengan penerbangan siang atau sore hari.



Gambar 3. Suasana Warung di Salah Satu Lorong Wisata Hiu Paus
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2018)

Peluang mendapatkan penghasilan tambahan bagi pengelola warung di obyek wisata hiu paus seperti makanan dan minuman sangat terbuka lebar. Jika melihat pola perjalanan yang dilakukan oleh wisatawan domestik maupun mancanegara maka tidak menutup kemungkinan bahwa para wisatawan tersebut membutuhkan makanan dan minuman di tempat wisata. Kebutuhan makan dan minum tersebut juga bukan hanya datang dari wisatawan akan tetapi juga dari pemandu wisata, pengemudi yang sedang menunggu wisatawan untuk melihat hiu paus. Durasi waktu yang diberikan kepada wisatawan untuk melihat hiu paus cukup lama kurang lebih 1-2 jam. Durasi waktu ini dapat dimanfaatkan untuk menjual produk makanan dan minuman kepada pengunjung.

Menu makanan dan minuman yang ada ditawarkan saat ini nampak seperti menu sederhana dan ringan yang tidak memiliki banyak pilihan. Untuk dapat menarik minat mengkonsumsi dari pengunjung untuk makan dan minum maka diperlukannya variasi menu yang lebih banyak lagi, walaupun itu makanan ringan yang dapat dinikmati sambil bersantai menunggu di pinggir pantai. Selain itu dengan lebih banyaknya variasi menu maka peluang untuk mendapatkan penghasilan yang lebih akan terbuka dengan lebar. Tanico dan kawan-kawan (2017) mengatakan bahwa daya tarik makanan dan minuman yang cukup besar untuk mendorong turis asing datang ke Indonesia, tidak hanya pendapatan negara dan daerah meningkat, tapi juga akan meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan sosial

masyarakat lokal. Oleh karena itu kemampuan mengolah, menyajikan, menampilkan, mempromosikan makanan dan minuman dengan baik sangat menentukan penghasilan dari sektor pariwisata secara keseluruhan.

Jalinan kerjasama perlu dilakukan dengan beberapa pihak dalam upaya mengoptimalkan penjualan dan juga produksi makanan dan minuman agar lebih banyak variasi. Pemilik warung dapat mempekerjakan pekerja tambahan dalam upaya agar dapat memproduksi makanan yang lebih bervariasi ataupun dapat berkerjasama dengan warga lain disekitar yang memiliki kesanggupan dalam memproduksi makanan ringan lain dengan jumlah tertentu dan harga yang disepakati bersama sehingga sama-sama memiliki peluang dalam memperoleh penghasilan bagi warga lainnya. Dengan demikian dampak yang lebih luas untuk menuju kesejahteraan didapatkan dengan adanya daerah wisata di desa Botubarani akan juga dirasakan oleh masyarakat yang lain.

Upaya meningkatkan penjualan dapat dilakukan dengan bekerjasama dengan pihak terkait yakni pada loket penjualan tiket perahu yang mana dengan cara menjual harga paket dengan makanan dan minuman yang telah disediakan. Dengan cara ini akan lebih efektif sehingga pengunjung yang akan menikmati wisata hiu paus merasa mendapatkan nilai tambah dari produk wisata yang di jual dan dengan otomatis mereka akan menikmati makanan dan minuman yang sudah termasuk dalam harga tiket. Produk ini dapat dinikmati baik setelah wisatawan melihat hiu paus ataupun saat menunggu antrian perahu yang akan dinaiki. Saat ini harga yang ditawarkan ke wisatawan hanya tiket perahu yang sudah termasuk pakan hiu paus. Bagi pengunjung yang tidak ikut membeli tiket perahu dan hanya menunggu di lokasi pantai maka mereka dapat di arahkan menunggu di warung yang menyediakan makanan dan minuman. Dengan demikian peluang untuk menawarkan makanan dan minuman yang dijual akan lebih terbuka lebar.

Keberadaan makanan dan minuman yang bervariasi juga harus diiringi dengan adanya buku menu ataupun papan menu yang menerangkan harga makanan dan minuman yang di jual. Desain dari buku menu ataupun papan menu harus memiliki tampilan yang menarik sehingga pengunjung akan mengerti produk yang dijual beserta dengan harganya dan menjadi tertarik untuk membeli. Buku

menu ataupun papan menu tersebut merupakan salah satu bentuk komunikasi yang dilakukan oleh penjual kepada calon pembeli dalam upaya mempromosikan produk mereka. Penampilan dalam penyajian makanan dan minuman juga harus lebih menarik lagi. Sehingga dapat menimbulkan minat makan dan minum bagi pembeli. Peralatan makan dan minum yang digunakan juga dapat menggunakan cara yang tradisional. Hal ini dapat menarik minat dikarenakan cara penyajian yang berbeda dengan tempat lain pada umumnya.

Gorontalo juga memiliki kuliner yang hampir sama dengan daerah lain. Walaupun hampir sama dengan daerah lain namun terdapat perbedaan yang menjadi pembeda dengan daerah lainnya sehingga dapat dijadikan salah satu produk pariwisata untuk dikembangkan. Citarasa makanan di Gorontalo cenderung memiliki rasa yang pedas baik itu makanan ringan untuk jenis tertentu ataupun makanan berat, hal ini tentunya harus melalui dimodifikasi agar wisatawan yang lain dapat menikmati makanan yang disediakan, khususnya bagi wisatawan yang tidak menyukai makanan dengan citarasa pedas.

Maulana dan Prasetia (2015) mengatakan yakni ada beberapa hal yang bisa dilakukan untuk mencegah "kaburnya" konsumen atau setidaknya meminimalkan hal tersebut diantaranya: Senantiasa mengikuti perkembangan keinginan konsumen secara rutin dan lebih detil. Mengetahui dan memiliki detil karakter atau keinginan target market dan konsumen merupakan hal yang sangat penting, karena bisa dijadikan salah satu acuan untuk melakukan berbagai pengembangan yang sesuai dengan keinginan sebenarnya dari para konsumen tersebut. Upaya agar dapat lebih menjual lagi dalam hal citarasa makanan yang disajikan juga dapat dimodifikasi sehingga dapat mengikuti selera pasar. Cita rasa yang disajikan oleh makanan khas Gorontalo adalah makanan yang bercitarasa pedas. Makanan yang sekiranya bercitarasa pedas dapat dilakukan memodifikasi agar tidak menjadi pedas ataupun terlalu pedas, hal ini dikarenakan tidak semua calon pembeli makanan menyukai makanan dengan rasa yang pedas. Pengunjung yang datang melihat hiu paus saat ini rata-rata adalah wisatawan domestik yang berasal dari luar provinsi Gorontalo dan juga berasal dari mancanegara. Mengikuti selera pembeli ataupun memenuhi keinginan pembeli merupakan hal yang penting untuk di perhatikan.

KESIMPULAN

Simpanan dari uraian di atas adalah peluang mendapatkan penghasilan bagi masyarakat yang memiliki usaha kuliner skala kecil dapat di optimalkan dengan melakukan beberapa perubahan. Perubahan itu dapat berupa merubah bentuk penampilan penyajian makanan dan minuman bagi pembeli, melakukan kerjasama dengan pihak terkait dalam hal menjual paket makan dan minum beserta dengan harga tiket perahu, melakukan promosi dengan membuat tampilan menu yang lebih atraktif, bekerjasama dengan masyarakat lain yang dapat memproduksi makanan dan minuman lainnya. Dengan demikian maka dampak terhadap peluang menghasilkan pendapatan dan menuju kesejahteraan dapat dirasakan oleh masyarakat lainnya.

DAFTAR RUJUKAN

- Apriliyadi. (2015). Penerapan Model Hirarki Kebutuhan Maslow Pada Perilaku Konsumsi (studi pada mahasiswa Migran dari Jakarta di Universitas Brawijaya). Diakses pada tanggal 1 Oktober 2018 melalui <http://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://download.portalgaruda.org/article.php>.
- Herman, N., & Supriadi, B. (2017). Potensi Ekowisata dan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(2), 12. doi:10.26905/jpp.v2i2.1578
- Maulana, Imam. Prasetia, Arus Reka. (2015). Strategi Kreatif Usaha Kuliner Indonesia Untuk Memperluas Pasar Ke Kawasan Asia Tenggara Dalam Era Masyarakat Ekonomi ASEAN MEA. Di akses pada 25 Oktober 2018 melalui http://www.academia.edu/19376473/STRATEGI_KREATIF_USAHA_KULINER_INDONESIA_UNTUK_MEMPERLUAS_PASAR_KE_KAWASAN_ASIA_TENGGARA_DALAM_ERA_MASYARAKAT_EKONOMI_ASEAN_ME_A.
- Prayogi, D. (2017). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Kota Malang berbasis Sumber Daya Lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(1), 13. doi:10.26905/jpp.v2i1.1260
- Sero, Aderius. (2012). Model Pengembangan Pariwisata Bahari Berbasis Masyarakat Di Kabupaten Halmahera Utara. *Jurnal Nasional Pariwisata Vol 4 No 1 April 2012* Di unduh pada 16/5/2016 melalui http://jurnal.ugm.ac.id/tourism_pariwisata/article/view/6686/5236.

Tanico, D. (2016). Melestarikan Minuman Tradisional Khas Jawa Timur sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner (Culinary Tourism). *Jurnal Pariwisata Pesona*, 1(2). doi:10.26905/jpp.v1i2.511