

# Analisis PARIWISATA

## PILIHAN PENGEMBANGAN PARIWISATA

**Potensi Kepariwisataaan  
Provinsi Sulawesi Selatan**  
*I Putu Anom*

**Desa Wisata Berbasis Masyarakat  
Sebagai Model Pemberdayaan  
Masyarakat Di Desa Pinge**  
*I Made Adikampana*

**Analisis Kelayakan Desa Bedulu Sebagai  
Desa Wisata di Kabupaten Gianyar  
(Kajian Aspek Pasar dan Pemasaran)**  
*I Gusti Putu Bagus Sasrawan Mananda*

Diterbitkan Oleh:  
Fakultas Pariwisata  
Universitas Udayana

# Analisis PARIWISATA

ISSN 1410-3729

DIPUBLIKASIKAN OLEH

FAKULTAS PARIWISATA UNIVERSITAS UDAYANA

Analisis Pariwisata terbit sebagai media komunikasi dan informasi ilmiah kepariwisataan, yang memuat tentang hasil ringkasan penelitian, survei dan tulisan ilmiah populer kepariwisataan. Redaksi menerima sumbangan tulisan para ahli, staf pengajar perguruan tinggi, praktisi, mahasiswa yang peduli terhadap pengembangan pariwisata. Redaksi dapat menyangkat atau memperbaiki tulisan yang akan dimuat tanpa mengubah maksud dan isinya.

## SUSUNAN PENGURUS JURNAL ANALISIS PARIWISATA

### Penanggung Jawab

Drs. I Putu Anom, M.Par. (Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana)

### Penasehat

Dra. Ida Ayu Suryasli, M.Par. (Pembantu Dekan I Fakultas Pariwisata Universitas Udayana)  
Dra. Ni Made Oka Karini, M.Par. (Pembantu Dekan II Fakultas Pariwisata Universitas Udayana)  
I Nyoman Sudiarta, SE., M.Par. (Pembantu Dekan III Fakultas Pariwisata Universitas Udayana)

### Ketua Dewan Penyunting

Drs. Ida Bagus Ketut Astina, M.Si.

### Penyunting Ahli (Mitra Bestari)

- Prof. Adnyana Manuaba, M.Hons.F.Erg.S.FIPS,SE, Universitas Udayana
- Prof. Dr. I Wayan Ardika, MA, Universitas Udayana
- Prof. Dr. Michael Hitchcock, University of North London
- Prof. Dae-Sik Je, M.Pd, Young San University - Korea
- Prof. Ir. Wicudu Nuryanti, M.Arch. Ph.D, Universitas Gajah Mada
- Prof. Dr. Ir. I Gede Pitana, M.Sc, Universitas Udayana
- Prof. Dr. I Made Sukarsa, SE., MS, Universitas Udayana
- Prof. Dr. I Nyoman Sirtha, SH., MS, Universitas Udayana
- Dr. Hans-Henje Hill, SES Bonn - Germany

### Penyunting Pelaksana

- I Wayan Suardana, SST,Par., M.Par.
- IGA, Oka Mahagangga, S.Sos., M.Si.
- I Made Kusuma Negara, SE., M.Par.
- Made Sukano, SST,Par., M.Par., MBA.
- I Nyoman Sukma Arida, S.Si., M.Si.
- Yuyu Indrawati, SS., M.Par.
- I Gde Indra Bhaskara, SST,Par., M.Sc.
- I Gst. Bagus Sasrawan Mmanda, SST,Par.

### Tata Usaha dan Pemasaran

- AA. Ketut Muliatini, S.Pd.
- AA. Ketut Muliatini, S.Pd.
- Wayan Sudaema, SH.
- I Gusti Putu Setiawan, SH.

### ALAMAT PENYUNTING DAN TATA USAHA

Fakultas Pariwisata Universitas Udayana  
Jl. Dr. R. Goris 7 Denpasar Bali, Telp/Fax : 0361-223798  
E-mail : analisispariwisata@par.unud.ac.id

Cover Depan Analisis Pariwisata : Pantai Lovina, Kab. Buleleng, Bali (Kusuma, 2008)  
© Fakultas Pariwisata Universitas Udayana Denpasar, Juli 2012

Majalah Analisis Pariwisata Volume 12, Nomor 1, Tahun 2012 mengangkat topik, "Pilihan Pengembangan Pariwisata" sebagai suatu upaya publikasi temuan dari hasil penelitian terbaru. "Pilihan Pengembangan Pariwisata" diarahkan untuk kembali mengingatkan bahwa pariwisata senantiasa dinamis namun tetap harus dipelajari dan dimaknai proses dari perjalanan kepariwisataan tersebut. Begitu banyak "pilihan-pilihan" justru mengharuskan para pemegang kebijakan dan para praktisi semakin bijaksana dan tidak hanya "taken for granted" tanpa memilah dampak-dampak negatif yang mungkin ditimbulkan.

Tulisan pertama dari I Made Kusuma Negara berjudul "Potensi Ikan Air Tawar di Danau Batur sebagai Pengembangan Wisata Alternatif". Dikatakan Kab. Bangli masih menyimpan potensi pariwisata yaitu ikan air tawar, jika dikelola dengan baik diyakini akan mampu membantu meningkatkan PAD dari sektor pariwisata.

Tulisan kedua masih menyinggung wisata alternatif berjudul "Analisis Kelayakan Desa Bedulu sebagai Desa Wisata di Kab. Gianyar (Kajian Aspek Pasar dan Pemasaran)" oleh I Gusti Putu Bagus Sasrawan Mananda. Hasil penelitiannya menunjukkan pentingnya kajian aspek pasar dan pemasaran agar pengembangan suatu wisata alternatif seperti desa wisata tidak muhazir.

Tulisan ketiga berjudul "Desa Wisata Berbasis Masyarakat sebagai Model Pemberdayaan Masyarakat di Desa Pirge" oleh I Made Adilkampana. Desa wisata Pinge terletak di Kab. Tabanan dan saat ini sedang giat menata desa untuk menarik perhatian wisatawan. Tulisan ini menekankan aspek perencanaan pariwisata dengan perspektif pemberdayaan masyarakat.

Tulisan keempat berjudul "Karakteristik Restoran India sebagai Sarana Wisata Baru di Kawasan Wisata, Kuta, Nusa Dua dan Ubud oleh Ni Made Ariani dkk. Pangsa pasar wisatawan sebagai "the sleeping giant" menuntut praktisi pariwisata untuk menyiapkan infrastruktur menadai dalam kasus penelitian ini adalah restoran India di Bali yang memiliki keseragaman karakter.

Tulisan kelima datang dari pulau Iorneo berjudul, "Persepsi Pengunjung Terhadap Kualitas Pelayanan pada Museum Mulawarman Tenggarong" oleh A. Rinto Dwi Almojo. Disampaikan berdasarkan persepsi pengunjung, pihak pengelola harus lebih memperhatikan aspek perawatan dan aspek promosi untuk semakin meningkatkan kunjungan wisatawan lokal maupun mancanegara ke museum Mulawarman.

Tulisan keenam dari I Putu Anom M. Par, berjudul "Potensi Kepariwisataan Provinsi Sulawesi Selatan" yang mengulas tentang beraneka potensi yang belum tergarap untuk pengembangan kepariwisataan secara berkelanjutan di Provinsi Sulawesi Selatan.

Tulisan ketujuh dari I Gusti Agung Oka Mahagangga dkk berjudul "Peran dan Kendala Pemulihan Pariwisata Bali Pascabom (Suatu Kasus Disparita Provinsi Bali)" mengungkapkan secara sintesis-diakronik mengenai upaya dan kendala pemerintah mengatasi krisis pariwisata pascabom sebagai upaya pembelajaran jika peristiwa serupa terulang maka sudah dilakukannya langkah-langkah strategi untuk mengatasinya.

Tulisan kedelapan berjudul "Prilaku Berbahasa Wisatawan Jepang di Bali sebagai pencerminan Karakteristik Wisatawan Jepang" oleh I Made Sendra yang disajikan secara komprehensif dan menarik yang dapat dijadikan pedoman baku bagi para *guide* Jepang sebagai bekal komunikasi lintas budaya dalam dunia kepariwisataan.

Beberapa tulisan ilmiah tersebut diharapkan mampu memenuhi dahaga para akademisi, mahasiswa dan *stakeholders* pariwisata termasuk para praktisi yang hingga saat ini masih sulit mendapatkan literatur-literatur ilmiah bidang pariwisata di Indonesia. Besar harapan tim redaksi agar kedepannya segenap pihak, yang terjun di sektor primadewa ini dapat menyumbangkan banyak sumbangan pemikiran, kritik, saran dan masukan dalam tulisan ilmiah melalui jurnal majalah analisis pariwisata, Fakultas Pariwisata-Universitas Udayana.

Denpasar, Juli 2012

Redaksi

# Analisis PARIWISATA

## DAFTAR

- POTENSI IKAN AIR TAWAR DI DANAU BATUR  
SEBAGAI PENGEMBANGAN WISATA ALTERNATIF \_\_\_\_\_ ( )  
*I Made Kusuma Negara*
- ANALISIS KELAYAKAN DESA BEDULU SEBAGAI DESA WISATA  
DI KABUPATEN GIANYAR (KAJIAN ASPEK PASAR  
DAN PEMASARAN) \_\_\_\_\_ (1)  
*I Gusti Putu Bagus Sasrawan Mananda*
- DESA WISATA BERBASIS MASYARAKAT  
SEBAGAI MODEL PEMBERDAYAAN MASYARAKAT  
DI DESA PINGE \_\_\_\_\_ ( )  
*I Made Adikampana*
- KARAKTERISTIK RESTORAN INDIA SEBAGAI SARANA  
WISATA BARU DI KAWASAN WISATA KUTA,  
NUSA DUA DAN UBUD \_\_\_\_\_ ( )  
*Ni Made Ariani, Ni Nyoman Sri Aryanti,  
I Gusti Agung Oka Mahagangga*
- PERSEPSI PENGUNJUNG TERHADAP KUALITAS PELAYANAN  
PADA MUSEUM MULAWARMAN TENGGARONG \_\_\_\_\_ ( )  
*A. Rinto Dwi Atmojo*
- POTENSI KEPARIWISATAAN PROVINSI SULAWESI SELATAN \_\_\_\_\_ ( )  
*I Putu Anom*
- PERAN DAN KENDALA PEMULIHAN PARIWISATA BALI PASCABOM  
(SUATU KASUS DISPARDA PROVINSI BALI) \_\_\_\_\_ ( )  
*I Gusti Agung Oka Mahagangga, Putu Agus Wikanatha Sayita,  
Ida Ayu Ratih*
- PERILAKU BERBAHASA WISATAWAN JEPANG DI BALI  
SEBAGAI PENCERMINAN KARAKTERISTIK  
WISATAWAN JEPANG \_\_\_\_\_ ( )  
*I Made Sendra*

## KARAKTERISTIK RESTORAN INDIA SEBAGAI SARANA WISATA BARU DI KAWASAN WISATA KUTA, NUSA DUA DAN UBUD

Ni Made Ariani  
Ni Nyoman Sri Aryanti  
I Gusti Agung Oka Mahagangga  
oka\_mahagangga@yahoo.com  
Dosen Fakultas Pariwisata Unud

### *Abstract*

*As the one as the top destination in the world Bali become popular with the tourist from India. So, Bali must prepare the carrying facility who adapted with character indian tourist. The Restaurant of India maybe one of the facility that the tourist needed and that special restaurant has opening in Kuta, Nusa Dua and Ubud.*

*With Qualitative approach, this research saying that character all of Indian restaurant in Bali have equal in management, lay out an the food menu aspect. Only the Indian restaurant at Sunset Road and at Ubud have different think, from capacity and natural atmosphere aspect.*

*Key words : character, indian restaurant, food menu, and management.*

### **I. PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pariwisata sudah bukan kata asing bagi warga masyarakat dunia saat ini. Terlebih Bali yang sudah terkenal hingga ke mancanegara dengan berbagai julukan dari yang eksotis hingga fantastis. Bali merupakan destinasi utama pariwisata di Indonesia dan bahkan di dunia. Pulau Bali terkenal di seluruh dunia karena memiliki daya tarik adat-istiadat, tradisi maupun destinasi wisata yang beraneka ragam.

Pariwisata pun telah telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Bali dan memberikan kontribusi besar dalam pembangunan. Peranan pariwisata tersebut dapat dilihat dari kontribusinya terhadap Pendapatan Daerah Regional Bruto (PDRB) dan penyerapan tenaga kerja. Hingga tahun 2000, sektor pariwisata menyumbang 33,19% untuk PDRB atas dasar harga berlaku. Sedangkan penyerapan tenaga kerja pada tahun 1995 jumlah yang terserap pada sektor pariwisata sebesar 18,57% dan pada tahun 2003 adalah 22,86% (Pitana, 2002 : 11).

Kebudayaan Bali yang unik merupakan faktor utama pesatnya perkembangan Pariwisata Bali secara umum. Namun tidak dapat dipungkiri tanpa kehadiran sarana wisata sebagai penunjang kegiatan wisatawan selama berlibur di Bali, tentunya angka kunjungan wisatawan mancanegara ke Bali tidak akan meningkat pesat. Kehadiran sarana akomodasi wisata baik berupa hotel maupun restoran sangat berperan dalam memberikan kenyamanan kepada wisatawan. Akomodasi wisata yang berkualitas juga dapat memberikan citra positif terhadap pasar sehingga wisatawan dari mancanegara tersebut dapat memberikan informasi yang baik ketika kembali ke negaranya masing-masing.

of India akan kembali membuka cabang di lokasi-lokasi strategis yang masih dirahasiakan tempatnya.

### III. SIMPULAN DAN SARAN

#### 3.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Bahwa karakteristik restoran India di Kuta, Nusa Dua dan Ubud cenderung memiliki kesamaan karena dimiliki oleh satu orang.
2. Perbedaannya hanya pada lokasi terutama di Ubud yang alami dan di Nusa Dua serta sunset road yang memang peruntukannya untuk tamu dalam jumlah besar melalui *travel agent*.
3. Untuk pengelolaan, penataan restoran dan menu makanan tidak ada perbedaan karena pengelolaan dilakukan oleh satu manajemen, penataan restoran cenderung menggunakan *A'la Carte* atau *european style* dan sebagian besar menu makanan adalah ciri khas makanan dari India Utara (Punjab)

#### 3.2 Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian adalah :

1. Mempertahankan karakteristik yang sudah dimiliki dengan selalu memperhatikan perkembangan pasar.
2. Pengelolaan yang konservatif harus sedikit demi sedikit diubah menuju pengelolaan yang profesional.
3. Persaingan yang semakin kompetitif harus diwaspadai untuk selalu berusaha meningkatkan pelayanan dan tidak cepat berpuas diri.

### KEPUSTAKAAN

- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta : PT. Gramedia
- Arismayanti, NI Ketut. 2005. *Pengembangan Objek Wisata Jatiluwih Sebagai Kawasan Pelestarian dan Budaya di Kab. Tabanan*. Dalam Jurnal "Analisis Pariwisata", Volume 7, Nomor 1, 2005. Denpasar : PS. Pariwisata Unud.
- Badudu-Zain. 2001. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Bungin, H.M Burhan. 2010. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta : Kencana
- Goodman Jr, Raymond J. 2002. *F & B Service Management*. Jakarta : Erlangga
- Marpaung, Happy. 2002. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Bandung : Alfabeta.
- McIntosh/Goeldener. 1986. *Tourism, Principles, Philosophis*. Canada : JW. Sains Inc.
- Pitana, I G. 1996. *Balinica Cybernetica : Pariwisata & Religiusitas Kekinian Masyarakat Bali*. Disampaikan dalam Diskusi Purnama Kedasa dalam Rangka Karya Agung Eka Dasa Bhuana-Bhatara Turun Kabeh di Besakih, Karangasem.
- Poewardarmita. 2001. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Depdiknas. Jakarta : Mutiara.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung : Alfabeta.
- Suryabrata, Sumadi. 2010. *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Torsina, M. 2000. *Usaha Restoran yang Sukses*. Jakarta : PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Yoeti, Oka A. 1982. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : PT. Angkasa.
- Available from [www.kabarbisnis.com](http://www.kabarbisnis.com). "Indonesia Tak Serius Garap Wisatawan India".
- Available from [www.mediaindonesia.com](http://www.mediaindonesia.com). "Jumlah Wisatawan India ke Bali Melonjak".

Seperti di Kabupaten Badung khususnya di seputaran kawasan wisata Kuta, pertumbuhan jumlah jasa sarana wisata meningkat cukup signifikan dari tahun ke tahun. Hal ini sebagai respon terhadap pasar wisatawan yang datang ke Bali semakin beragam dan memiliki selera yang berbeda pula. Disamping hal tersebut seperti tampak pada tabel 1.2 terdapat penambahan jumlah Bar dan Catering yang menandakan pola konsumsi wisatawan tidak hanya di restoran atau rumah makan melainkan dapat pula memanfaatkan bar dan jasa catering tersebut.

Tabel 1.2 Jumlah Restoran, Rumah Makan, Bar, Catering dan Jumlah Kursi di Kab. Badung

Tahun	Restoran		Rumah Makan		Bar		Catering	
	Jumlah	Jumlah Kursi	Jumlah	Jumlah Kursi	Jumlah	Jumlah Kursi	Jumlah	Jumlah Kursi
2004	97	12.992	413	23.808	287	9.364	1	100
2005	131	15.463	429	25.087	302	9.644	2	200
2006	185	18.449	452	25.980	324	10.343	4	400
2007	192	19.534	446	25.965	322	10.239	4	400
2008	236	22.299	451	26.208	336	11.096	4	400
2009	237	25.281	457	27.188	345	11.452	5	500

Sumber : Disparda Badung, 2010.

Inovasi dalam mengemas produk dan melihat trend pasar dalam pengembangan sarana wisata seperti restoran tidak dapat dielakkan. Pasar pariwisata Bali yang dinamis tidak hanya dikunjungi oleh wisatawan asal Eropa, Jepang maupun Australia. Para praktisi pariwisata pun dituntut cermat melihat peluang dan potensi pasar yang dinamis. Sebagai pasar baru yang dipandang potensial wisatawan mancanegara yang berkunjung langsung ke Bali adalah wisatawan asal India. Wisatawan India bagaikan *sleeping giant* (raksasa yang sedang tidur). Potensinya sangat luar biasa, mengingat lebih dari 10 juta orang India berwisata ke penjuru dunia setiap tahunnya. Tempat yang paling banyak dituju adalah Inggris, Dubai, dan Fiji. Sementara Indonesia tahun 2009 dikunjungi turis dari India sebesar 116.001 orang-atau meningkat dibandingkan tahun 2008 hanya 90.720 orang (Sukamdani, 2010).

Untuk Bali kunjungan wisatawan mancanegara asal India, berdasarkan data awal yang diperoleh hingga pertengahan tahun 2009, berdasarkan data Kajian Ekonomi Regional Bali yang diterbitkan Bank Indonesia Denpasar, selama Januari-Mei 2009, kunjungan wisatawan India ke Pulau Dewata mencapai 10.856 orang. Kunjungan selama Januari tercatat 1.713 orang, bulan berikutnya sempat turun menjadi 1.629 wisatawan, Maret naik lagi 1.808 orang, April meningkat 2.085 orang dan Mei melonjak mencapai 3.621 orang. Meningkatnya kunjungan wisatawan India juga didukung keberadaan sejumlah rumah makan khas negeri itu, seperti Queen's of India di sebelah Bali Dynasty, Jalan Kartika Plaza, Tuban, Kuta, dan Queen's Tandoor di Gallery Seminyak, Jalan Raya Seminyak (Bagoes Oka, 2009).

Keberadaan restoran atau rumah makan khas India dengan demikian akan semakin dibutuhkan dengan terus meningkatnya jumlah wisatawan India berkunjung ke Bali. Restoran India hingga saat ini belum diketahui jumlah pastinya, akan tetapi berdasarkan peninjauan awal restoran India tersebar di beberapa wilayah seperti di Legian, Seminyak, Sunset Road, By Pass Nusa Dua dan Ubud.

Karakteristik restoran India di Indonesia pada umumnya dan di Bali pada khususnya belum diketahui secara umum, karena kecenderungannya pemilik restoran tersebut adalah orang India asli. Selain itu restoran India di Bali masih baru berkembang sehingga sangat ideal dan menarik untuk diketahui karakteristiknya, sebagai suatu upaya pengembangan restoran India di Bali yang dapat memacu perkembangan pasar wisatawan India untuk semakin tinggi minatnya berkunjung ke Bali.

Sebagai sarana wisata yang baru berkembang dengan demikian memiliki ciri khusus yang mungkin sangat berbeda dengan restoran asing yang sudah terlebih dahulu berkembang di Bali. Untuk itu diperlukan kajian atau penelitian terapan untuk mengetahui secara valid dan mendalam tentang karakteristik restoran India sebagai sarana wisata baru di kawasan wisata Kuta, Nusa Dua dan Ubud. Hal ini penting untuk dilakukan sebagai upaya mengenal dan memaksimalkan pelayanan restoran India sebagai industri jasa pariwisata yang memiliki prospek pasar cukup cerah sehingga Bali tidak akan hanya bergantung kepada pasar tradisional seperti Jepang dan Australia.

## 1.2 Perumusan Permasalahan

Bertolak dari pemikiran diatas maka permasalahan dalam tulisan ini dapat dirumuskan sebagai berikut : "Bagaimana Karakteristik Restoran India di Kawasan Wisata Kuta, Nusa Dua dan Ubud?"

## 1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui Karakteristik Restoran India di Kawasan Wisata Kuta, Nusa Dua dan Ubud.

## 1.4 Tinjauan Pustaka

### 1.4.1 Batasan Karakteristik Restoran India

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian karakteristik adalah ciri-ciri khusus yang sifatnya khas sesuai dengan perwatakan tertentu (Poerwadarmita, 2001). Karakteristik dengan demikian memiliki ciri yang membedakan antara benda atau objek satu dengan yang lainnya. Karakteristik Restoran India dalam penelitian ini adalah ciri-ciri khusus yang dimiliki beberapa restoran India sebagai industri jasa yang memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman yang memiliki cita rasa makanan dari Negara India.

### 1.4.2 Batasan Pengertian Sarana Wisata Baru

Sarana Wisata merupakan kelengkapan daerah tujuan wisata yang diperlukan untuk melayani kebutuhan wisatawan dalam menikmati perjalanan wisatanya. Pembangunan sarana wisata di daerah tujuan wisata maupun objek wisata tertentu harus disesuaikan dengan kebutuhan wisatawan baik secara kuantitatif maupun kualitatif. Lebih dari itu selera pasar pun dapat menentukan suatu sarana wisata. Berbagai sarana wisata tersebut adalah hotel, biro perjalanan, alat transportasi, restoran dan rumah makan (Suwanto, 2004 : 22).

### 1.4.3 Batasan Pengertian Restoran

Restoran adalah satu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum yang dikelola secara profesional. Sarana wisata baru dalam penelitian ini

adalah restoran India yang perkembangannya baru saja dimulai. Hal ini sejalan dengan mulai dilirikinya pasar wisatawan mancanegara asal India tersebut.

#### 1.4.4 Batasan Pengertian Pengembangan

Menurut Poerwadarminta (2001) pengembangan adalah suatu proses atau cara menjadikan sesuatu menjadi maju, baik, sempurna dan berguna, sedangkan menurut Badudu (1994) pengembangan adalah hal, cara atau hasil kerja mengembangkan. Jadi pengembangan dalam hal ini dapat diartikan membuat menjadi ada dari yang belum ada, dari yang sudah ada menjadi lebih baik dan dari sudah baik menjadi lebih baik, demikian seterusnya (Arismayanti, 2005).

Pengembangan Objek wisata mempunyai tiga faktor menentukan (Yoeti, 1996) yaitu : 1) Tersedianya objek wisata, yaitu tersedianya objek dan daya tarik wisata; 2) Adanya fasilitas aksesibilitas, yaitu sarana dan prasarana penunjang sehingga memungkinkan wisatawan mengunjungi suatu daerah wisata; 3) Tersedianya fasilitas amenities yaitu sarana kepariwisataan yang dapat memberikan pelayanan kepada masyarakat. Pengembangan objek wisata merupakan proses perencanaan strategis yang terfokus pada implementasi strategi termasuk pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian secara sederhana. Langkah awal yang harus dilakukan adalah identifikasi posisi atau prestasi objek wisata kemudian disusun strategi pengembangan sehingga dapat disusun program-program yang diarahkan untuk dapat mencapai kondisi yang diharapkan.

Pengembangan dalam penelitian ini adalah upaya dari pengelola restoran India untuk memajukan usahanya yang baru sesuai dengan target yang dimiliki. Upaya tersebut mencakup langkah atau strategi dalam mewujudkan visi dan misi yang dimiliki.

### 1.5 Metode Penelitian

#### 1.5.1 Lokasi Penelitian

Terdapat beberapa buah restoran India di kawasan Kuta yang tersebar dari Legian hingga ke Seminyak. Lokasi penelitian ini dengan demikian adalah di Jalan Legian, di Jalan Seminyak dan jalan Sunset Road.

#### 1.5.2 Definisi Operasional Variabel

Dalam rangka membatasi permasalahan yang diteliti maka ruang lingkup penelitian ini adalah kepada karakteristik restoran India dengan indikator sejarah berdirinya, pengelolaan, lay out restoran dan menu makanan yang dijual kepada para wisatawan.

#### 1.5.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Data Kualitatif adalah data yang berisikan uraian informasi terpercaya tentang objek penelitian yaitu tentang kendala yang dihadapi pengusaha dalam pengembangan restoran India di kawasan Kuta.
2. Data Kuantitatif berupa angka-angka sebagai hasil dari penelitian di lapangan tentang karakteristik restoran India sebagai sarana wisata baru di kawasan Kuta.

Sumber data adalah dalam penelitian ini adalah sumber data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari pengelola restoran dan sumber data sekunder yaitu data

yang diperoleh dalam bentuk tulisan, laporan, media massa atau sumber tertulis lainnya.

#### 1.5.4 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode teknik pengumpulan data yaitu :

1. Observasi adalah cara pengumpulan data melalui pengamatan yang terfokus kepada karakteristik dan kendala pengembangan restoran India di kawasan wisata Kuta
2. Kuesioner adalah pengumpulan data dengan cara memberikan daftar pertanyaan yang telah disusun untuk pengelola restoran
3. Studi Kepustakaan adalah pengumpulan data dari literatur, media massa dan sumber tertulis lainnya yang memiliki relevansi dengan objek penelitian.

#### 1.5.5 Teknik Pengambilan Sampel

Dalam penelitian ini populasinya adalah 8 buah restoran India yang tersebar di Kawasan Kuta, Nusa Dua dan Ubud yaitu Gateway Of India Sanur, Gateway Of India Kuta, Gateway Of India Seminyak, Queen's of India di sebelah Bali Dynasty, Jalan Kartika Plaza, Tuban, dan Queen's Tandoor di Gallery Seminyak, Indian Delites Ubud, O' India Sunset Road dan India Dhaba, By Pass Nusa Dua.

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010 : 117). Populasi dalam penelitian ini yang tidak lebih dari 10 pengelola restoran, maka peneliti menggunakan seluruh populasi sebagai objek penelitian. Dengan kata lain, populasi dalam penelitian ini merupakan populasi kecil sehingga tidak digunakan sampel karena keseluruhan objek penelitian dapat dijangkau oleh tim peneliti (Bungin, 2010). Dalam istilah kuantitatif, objek penelitian yang kecil ini disebut sebagai sampel total, yaitu keseluruhan populasi merangkap sebagai sampel penelitian (Surakhmad, 1978).

#### 1.5.6 Teknik Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif kualitatif yaitu menguraikan, menggambarkan dan menjelaskan secara sistematis data yang diperoleh dilapangan dengan tujuan memperoleh gambaran yang jelas dan objektif. Analisis deskriptif kualitatif dalam penelitian ini berwujud persentase jawaban dari kuesioner tentang karakteristik responden yang kemudian diperbandingkan antara satu dengan yang lainnya. Perbandingan tersebut dilakukan untuk melihat karakter restoran India secara umum di Kawasan Kuta, Nusa Dua dan Ubud.

Setelah melakukan perbandingan dilakukan analisis data secara kualitatif untuk melihat kendala yang dihadapi restoran sesuai dengan masing-masing karakternya. Informasi yang diperoleh dari para pengelola restoran akan diolah yang selanjutnya menghasilkan suatu data kualitatif. Terakhir Tim Peneliti akan berusaha memberikan interpretasi secara kualitatif terhadap kendala yang dihadapi tersebut dengan berlandaskan kepada data kuantitatif dan data kualitatif yang diperoleh selama penelitian berlangsung.



## PEMBAHASAN

### Sebaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kuta dan Nusa Dua di Kab. Badung dan di Ubud Gianyar. Kuta adalah kawasan wisata yang sudah terkenal dengan pantainya dan saat ini telah diminati pula oleh wisatawan asal India. Nusa Dua adalah kawasan wisata yang lebih elit dengan sebagian besar wisatawan yang datang ke sana adalah untuk berbisnis, transit dan berwisata. Kawasan wisata Ubud Gianyar alam pedesaan lebih menarik kunjungan wisatawan yang ingin menikmati suasana yang jauh dari hingar bingar keramaian dan Ubud juga ternyata diminati oleh wisatawan asal India. Selama ini Ubud lebih sering dikunjungi oleh wisatawan asal Eropa dan Jepang.

### Karakteristik Restoran India di Kuta, Nusadua dan Ubud

Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan pengelolaan dan sistem penyajiannya maka restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 yaitu formal restoran, informal restoran dan spesial. Berdasarkan hasil observasi di lapangan terdapat lima restoran India di Kuta, dua restoran India di Nusa Dua dan satu restoran India di Ubud. Terdapat satu restoran di Sanur tetapi tidak dibahas dalam penelitian ini.

Restoran India yang pertama kali berdiri adalah Restoran Gateway Of India berlokasi di Seminyak. Restoran ini berdiri sekitar tahun 1998 semula bernama LG Gateway of India berlokasi di Jalan Legian Kuta. Sebagai owner adalah Mr. Vikram Kalra Warga Keturunan India bekerjasama dengan salah satu restoran India di Jakarta. Mr. Anil melihat pangsa pasar yang semakin baik untuk wisatawan asal India. Dirinya memberanikan diri berinvestasi di sektor yang sebelumnya tidak digeluti. Bekerjasama dengan rekan asal India yang sudah berpengalaman di dunia restoran Mr. Anil membuka usaha jasa restoran India dengan mengontrakkan tempat dari Group LG Restoran.

Untuk tanggung-tanggung, Mr. Anil langsung mencoba tipe spesial restoran India dengan menyajikan masakan India tepatnya India Utara (Punjab). Saat itu Mr. Anil datang ke daerah Jawa Barat untuk mencari peralatan restoran seperti, piring, gelas dan cangkir dari tanah liat. Termasuk Tandang (Alat Panggang khas India dari tanah liat yang berbentuk guci besar). Untuk peralatan dapur lainnya ia datang ke Denpasar.

Masakan India memiliki rasa yang khas dengan dasar bumbu yang hampir serupa dengan masakan India yaitu jinten, bawang bombay dan bawang putih. Beberapa jenis bumbu penting lainnya didapatkan langsung dari India. Termasuk Master Chef yang langsung dari India dengan beberapa asisten (*cook*) dari Jakarta.

Saat itu Mr. Anil merekrut satu orang manager dan 15 orang pelayan yang dibagi ke dua *shift* terbagi menjadi *shift* siang dan malam. Latar belakang pendidikan pelayan-pelayannya dari sekolah pariwisata atau sejenisnya melainkan yang dicari adalah yang jujur dan pekerja keras.

Sebelumnya terbukti di masa-masa awal sudah menunjukkan peminat yang cukup tinggi datang ke restaurannya. Selain wisatawan asal India, para *ekspatriat* asal India juga datang ke pangsa pasarnya. Ditambah lagi banyak wisatawan asal Eropa terutama asal Amerika yang sangat fasih dengan masakan India.

Di penghujung tahun ke-3 Mr. Anil memisahkan diri dari Group LG Restoran dan memulai usahanya di Seminyak dengan nama yang sama hingga saat ini dengan menggunakan kata Seminyak menjadi Gateway of India Seminyak. Tidak lama Mr. Anil

dengan dibantu oleh Putranya yang kini menjadi CEO Gateway of India Mr. Vikram Kumar Kalra membuka usaha jasa restoran di Kuta dengan "*bemo corner*" bernama Gateway of India Kuta.

Restoran ke-2 dibuka dengan alasan untuk menarik perhatian wisatawan yang hendak ke pantai Kuta. Pertimbangan dibukanya restoran India ke-2 miliknya ini karena wisatawan asal India terus meningkat dan permintaan *buffet* di hotel-hotel semakin tinggi. Gateway of India kini melayani pula *delivery service* untuk wilayah Kuta dan sekitarnya. Disamping itu para asisten chef atau *cook* telah mendapatkan ilmu memasak yang cukup dari master chef dan telah siap untuk mandiri. Meskipun untuk bumbu dasar dan beberapa hal spesifik lainnya masih dikerjakan oleh master chef lalu didistribusikan ke Gateway of India Kuta. Sebanyak 10 orang tenaga kerja direkrut menjadi pelayan dan 2 orang direkrut sebagai kasir. Supervisor pelayan adalah senior mereka dari Gateway of India Seminyak begitu pula terdapat kasir kepala yang semula bertugas di Gateway of India Seminyak.

Memasuki tahun 2002 Mr. Anil mengembangkan usahanya dengan melirik kawasan Sanur yang bernama Gateway of India Sanur. Dilanjutkan dengan membuka restoran India di Ubud bernama Indian Delites tahun 2005, lalu O'India Sunset di Sunset Road Kuta dan Indian Dhaba di Nusa Dua setelah tahun 2008.

Untuk dua Restoran yang terakhir adalah bertujuan untuk menjaring lebih banyak tamu dengan bekerja sama melalui travel agent. O'India Sunset dan India Dhaba memiliki perbedaan tampilan dengan restoran-restoran sebelumnya yang hanya berkapasitas untuk 25-30 orang tamu dan tempat parkir yang kurang memadai. O'India Sunset dan India Dhaba berkapasitas 150-200 orang dengan parkir yang luas dan disiapkan untuk bus-bus travel.

Dalam rangka membatasi permasalahan yang diteliti maka ruang lingkup penelitian ini adalah kepada karakteristik restoran India dengan indikator lama berdirinya, asal pemiliknya, jumlah tenaga kerja, latar pendidikan tenaga kerja, masa kerja, jenis makanan, rata-rata pendapatan per hari, rata-rata pendapatan per hari bila *high season*, rata-rata harga menu makanan, rata-rata jumlah modal termasuk pula sumber modal dan kerjasama dengan *travel agent*.

### 2.2.1 *Lay Out* Restoran India di Kuta, Nusa Dua dan Ubud

Restoran merupakan tempat orang-orang mengerjakan berbagai kegiatan mulai dari mempersiapkan bahan makanan hingga hidangan siap dinikmati oleh para tamu atau pelanggan. Restoran memerlukan rasa nyaman dengan penyajian yang profesional dan memperhatikan estetika sehingga diperlukan penataan ruang sesuai dengan ciri khas yang dimilikinya.

Untuk Restoran India di Kuta, Nusa Dua dan Ubud memiliki tata ruang restoran yang tidak jauh berbeda. Meskipun ada beberapa ciri khas tertentu yang berkaitan dengan lokasi restoran dan pangsa pasar. Untuk tata letak dekorasi hampir kesemua restoran bernuansa India dari pemak-pemik, harum wangi dupa dan seragam yang dikenakan pelayan. Warna cerah seperti merah dan hijau mengisi setiap sudut restoran.

Table set up yang digunakan adalah penataan meja *A la Carte* yang masuk dalam kategori restoran menengah untuk penyajian *lunch* maupun *dinner*. Dalam penataan *A la Carte* di tata peralatan makanan dan minuman di atas meja seperti serbet makan, piring makanan pembuka, pisau dan garpu makan utama, piring roti dan mentega, pisau roti dan mentegadan gelas air.

Penataan meja makan pada dasarnya tergantung pada jenis hidangan yang akan disajikan dan jenis pelayanan yang digunakan. Disertai dengan vas bunga, asbak, empat garam dan merica yang kesemuanya di tata di atas meja secara seimbang dan rapi sehingga menampilkan suasana yang tenang dan asri.

Untuk Restoran Gateway of India Kuta, Seminyak dan Sanur memiliki penataan yang serupa. Sedangkan O'India dan Indian Dhaba lebih berkesan istimewa dan eksklusif. Sedangkan Indiaan Delites Ubud sebenarnya mirip dengan di Kuta, Seminyak dan Sanur namun karena terletak ditengah area persawahan membuat restoran ini tampak natural dan indah pemandangannya.

### 4.2.2 Menu Makanan India

Ciri khas masakan India adalah rasa pedasnya yang bukan hanya karena cabai melainkan perpaduan rempah-rempah dan cara memasaknya yang unik. Menu masakan India dapat dilihat dari beragam roti sebagai pengganti nasi, kare, sayuran dan daging panggang. Selain itu aneka minuman dan manisan India juga diwarnai dengan aroma yang serupa seperti cita rasa Yogurt, asam dan manis berlebihan. Kesemuanya memiliki bumbu dasar yang sama sehingga masakan India apa pun yang dinikmati oleh wisatawan memiliki aroma yang serupa.

Adapun jenis makanan yang berupa roti yang biasa disantap sebagai pengganti nasi dengan dimasak di dalam tandori adalah seperti tertera pada tabel 4.1.

Tabel 4.1 Menu Roti India

No.	Nama Makanan	Penjelasan
1	Plan Nan	Roti Gandum
2	Cheese Nan	Roti Gandum dan Keju
3	Butter Nan	Roti Gandum dan Mentega
4	Garlic Nan	Roti Gandum dan Bawang Putih
5	Onion Nan	Roti Gandum dan Bawang Bombay

Sumber : Hasil Penelitian, 2011.

Nan merupakan makanan pokok orang India dengan bahan dasar tepung gandum yang dibentuk bulat-bulat seperti cara membuat martabak dan kemudian dilebarkan lalu dimasukkan ke dalam tandori. Orang India asli umumnya lebih suka menikmati plan nan atau garlic nan, sedangkan orang Eropa atau luar India lebih menyukai cheese nan. Nan akan dinikmati dengan cara menyobek roti tersebut menggunakan tangan atau pisau/garpu lalu makanan berupa daging seperti kare atau sayur dimasukkan kedalam sobekan nan tersebut. Pada tabel 4.2 disampaikan berbagai menu utama makanan India.

Samosa dan Biryani adalah menu favorit wisatawan asal India maupun asal Inggris yang terkenal di seluruh dunia. Selain menu utama di atas masih terdapat banyak jenis makanan India, namun pada dasarnya menggunakan cita rasa seperti keenam makanan di atas seperti untuk sayuran menggunakan kedelai, kare dan menggunakan alat panggang yang disebut tandori. Selain menu utama di atas makanan India tidak dapat dipisahkan dari berbagai jenis acar yang terbuat dari daun mint, mangga, asem dan bawang bombay.

Sebagai hidangan penutup restoran India menawarkan berbagai jenis manisan seperti tertera pada tabel 4.3.

Tabel 4.2 Menu Utama Makanan India

No	Nama Makanan	Penjelasan
1	Masala Dosa	Balutan tepung gandum yang didalamnya berisi daging dan kentang
2	Paneer	Jenis sayuran dan kedelai yang dicampur dengan daging dapat diolah juga dengan dipanggang di dalam tandori
3	Samosa	Tepung gandum yang digoreng dapat berisikan kentang, daging ayam atau daging kambing
5	Chicken Curry	Kare Ayam
6	Mutton Tika, Prawn Tika dan Chicken Tika	Daging dan ikan Panggang India (tandori)
7	Biryani	Nasi goreng India ; ayam, kambing, ikan laut

Sumber : Hasil Penelitian, 2011.

Tabel 4.3 Jenis Manisan dan Minuman India

No	Jenis Manisan/Minuman	Penjelasan
1	Gulab Jamun	Mirip seperti onde-onde dengan rasa manis yang amat sangat
2	Gajar Halwa	Manisan dari wortel
3	Kulfi	Ice Cream India
4	Lassie	Minuman yogurt dapat dicampur dengan mangga, gula, nenas dan garam.
5	Masala Tea	Teh India yang dicampur dengan rempah-rempah (kayu manis dan susu)

Sumber : Hasil Penelitian, 2011.

Sebagian besar wisatawan mengatakan sangat menikmati menu makanan yang ada karena sangat mirip dengan daerah asalnya yaitu India. Menurut CEO Gateway of India hingga saat ini master chef yang dimiliki telah bertambah menjadi tiga orang yang memang didatangkan langsung dari India. Hal ini dilakukan selain untuk memperluas pangsa pasar dan usahanya juga untuk menjaga keaslian rasa sehingga pihaknya tidak hanya mengejar kuantitas tetapi juga kualitas.

Menurut pengakuan CEO Mr. Vikram, berbagai terobosan sudah dan akan terus dilakukan dengan melakukan berbagai inovasi dalam berbagai bidang. Mulai dari pengembangan restoran dari satu tempat ke tempat lain, perbaikan Sdm, higienitas, bahan makanan berkualitas hingga pemasaran dengan menggunakan IT. Sebelumnya pengelolaan Gateway of India masih sangat berhati-hati dalam pengembangan usaha. *Trial and error* dilalui secara bertahap hingga menemukan format pengembangan restoran dengan tidak hanya menunggu pasar melainkan berani untuk menjemput bola.

Gateway of India yakin dengan kemampuan master chef yang dimiliki dan pengalaman selama lebih dari sepuluh tahun akan tetap mampu bertahan di tengah persaingan yang semakin kompetitif. Kuncinya menurut Mr. Vikram adalah keuletan dan kecepatan merebut peluang selain kemampuan manajemen secara internal.

Karakteristik Restoran India yang dimilikinya yang berada di Kuta, Nusa Dua dan Ubud diharapkan akan terus mampu menarik pasar dengan cita rasa khas yang dimiliki. Selain keastian, *hospitality* juga menjadi hal utama dalam melayani para tamu. Oleh karena itu sedikit berbeda dengan ayahnya sebagai sang perintis, Mr. Vikram cenderung berinovasi dalam bidang pemasaran dan networking. Rencananya Gateway