

UPAYA RUMAH MAKAN DI DESA OLELE DALAM MENDUKUNG PARIWISATA MINAT KHUSUS DI OBJEK WISATA TAMAN LAUT OLELE

Meilinda Lestari Modjo¹⁾, Rendi Wijaya²⁾, Mayang Amu³⁾

^{1,2} Program Studi D3 Pariwisata, Sekolah Vokasi UNG

Email: meilindamodjo@ung.ac.id¹⁾

Asal Negara: Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya Rumah Makan dalam mendukung pariwisata minat khusus di objek wisata taman laut Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Analisis data yang digunakan adalah Kualitatif berupa uraian yang mendalam tentang tulisan, dan perilaku yang dapat diamati melalui wawancara masyarakat di Desa Olele dari pemilik rumah makan, wisatawan ataupun kelompok sadar wisata, dalam suatu keadaan, konteks tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang menyeluruh. Data berupa hasil dari observasi, melakukan wawancara dan pengambilan dokumentasi, kemudian disusun dan diuraikan dalam bentuk narasi, sumber data di peroleh dari data primer dan sekunder. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa upaya rumah makan di Desa Olele dalam mendukung pariwisata minat khusus di Objek Wisata Taman Laut Olele belum optimal dalam memberikan fasilitas yang lengkap ke wisatawan untuk bisa meningkatkan atau memperbaiki destinasi wisata di Desa Olele. Fasilitas-fasilitas penunjang inilah yang seharusnya dapat mendukung wisatawan yang datang ke destinasi wisata tersebut. Rumah makan juga bisa menjadi salah satu fasilitas penunjang karena wisatawan yang datang untuk healing akan merasakan kelaparan dan kehausan sehingga bisa membantu wisatawan yang ingin mencari makan dan minum Mereka juga berupaya menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman agar bisa memenuhi kepuasan tamu. Dari ke empat rumah makan ini masing-masing dapat dilihat dari produk memiliki variasi menu yang berbeda-beda. Variasi *plating*nya menggunakan piring biasa/*panstove*, pengemasannya bisa pakai daun pisang atau kertas nasi. Aspek pelayanan selalu menawarkan makanan demikian juga dengan *taking order* menggunakan bahasa yang baik, penguasaan makanan dan minuman sudah dikuasai. Pengelolaan operasional rumah makan yaitu pemilik rumah makan.

Kata kunci: Pariwisata; Rumah Makan; Produk; Pelayanan; Pengelolaan

ABSTRACT

This study aims to determine the Efforts of Restaurants in Supporting Special Interest Tourism in Olele Marine Park Tourism Object, Kabila Bone Sub-District, Bone Bolango Regency. The data analysis used is qualitative in the form of in-depth descriptions of writing, and behavior that can be observed through community interviews in Olele Village from restaurant owners, tourists, or tourism awareness groups, in certain circumstances, and contexts that are studied from a comprehensive perspective. The data is the result of observation, conducting interviews, and taking documentation, then compiled and described in the form of a narrative, the data sources were obtained from primary and secondary data. Based on the results of the study, it was found that the efforts of restaurants in Olele Village in supporting special interest tourism in Olele Marine Park Tourism Object were not optimal in providing complete facilities to tourists to be able to improve or improve tourist destinations in Olele Village. These supporting facilities should be able to support tourists who come to these tourist destinations. Restaurants can also be one of the supporting facilities because tourists who come for healing will feel hungry and thirsty so they can help tourists who want to find food and drink. They also strive to offer various types of food and beverages in order to meet guest satisfaction. Each of these four restaurants can be seen from the products that have different menu variations. The plating variation uses a regular plate/pan stove. The packaging can use banana leaves or rice paper. The service aspect always offers food as well as taking orders using good language, mastery of food and drinks has been mastered. The operational management of the restaurant is the restaurant owner.

Keywords : Tourism; Restaurant; Product; Service; Management

1. PENDAHULUAN

Perkembangan perekonomian Indonesia terutama dalam sektor pariwisata mengalami perkembangan pesat. Sektor-sektor industri

pariwisata telah digemparkan oleh pemerintah pusat melalui peningkatan anggaran negara. Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang dapat dikembangkan dalam bidang pariwisata seperti

kekayaan alam, suku, adat dan budaya yang bervariasi yang dapat dijadikan sebagai potensi pengembangan industri pariwisata di Indonesia. Inilah yang menjadi alasan mengapa Indonesia sering menjadi tujuan wisatawan khususnya bagi wisatawan mancanegara. Hal ini yang mendorong pemerintah mendukung pariwisata di daerah masing-masing secara maksimal guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Banyaknya potensi wisata yang ada, memberikan peluang bisnis dan lapangan kerja bagi masyarakat luas.

Gorontalo merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi wisata alam yang sangat indah dan menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan, namun belum dikelola secara baik oleh pemerintah daerah maupun masyarakat setempat Contohnya wisata bawah laut yang terdapat di Desa Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

Objek wisata ini merupakan salah satu objek wisata alam yang menjadi primadona baik bagi Kab. Bone Bolango maupun Provinsi Gorontalo secara umum. Wisatawan yang berkunjung ke objek ini didominasi oleh wisatawan mancanegara berikut wisatawan nusantara dan juga wisatawan lokal Gorontalo. Selain dari pada objek wisata ini terdapat juga wisata budaya dan juga wisata kuliner yang ada di Provinsi Gorontalo secara umum. Wisata kuliner terdiri dari makanan-makanan berat maupun makanan-makanan ringan yang kecil dan ada juga minuman khas.

Menurut Hall dan Sharples (2003:1) makanan adalah elemen penting dalam wisata bahkan makanan dan minuman seringkali menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang berkunjung ke suatu lokasi. Makanan dan minuman ini bisa berfungsi untuk dua hal yang pertama sebagai kebutuhan utama dari wisatawan yang mengadakan perjalanan, yang kedua dapat memenuhi keinginan dari wisatawan, untuk memilih makanan dan minuman yang disukai. Oleh karena itu makanan dan minuman sangat penting dalam menunjang fasilitas rumah makan dalam suatu objek wisata agar lebih berkembang.

Rumah makan adalah usaha Gastronomi yang menjadikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Desa Olele merupakan sebagian dari desa dengan potensi wisata yang topografi darat yang menawan. Desa ini merupakan salah satu desa di Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo yang potensi wisatanya sudah terkenal hingga Internasional. Desa Olele terletak dipesisir pantai bagian Selatan Kabupaten Bone Bolango itulah sebabnya penduduk Desa Olele mayoritasnya bermatapencaharian sebagai nelayan dan petani.

Desa Olele memiliki luas yakni ± 2.540 Ha, yang terbagi menjadi 4 (empat) dusun yaitu; Dusun I (Idanto), Dusun II (Olele Tengah), Dusun III (Pentandu), dan Dusun IV (Hungayo Kiki). Daya

tarik secara umum di Desa Olele yaitu terdapatnya taman bawah laut yang sangat indah sehingga menarik pengunjung untuk berwisata. Taman Laut Olele dikenal dengan taman laut yang memiliki banyak jenis terumbu karang jika dibandingkan dengan taman laut lainnya baik di Indonesia maupun di luar negeri yang lebih banyak terdapat ikan hiasnya. Namun di Desa Olele lebih banyak terumbu karangnya. Di taman laut Olele ada beberapa spot *diving* dengan keindahan masing-masing diantaranya ada *Salvador Dali*, *Acropora Hyacinthus*, *Millepora Platyphylla*.

Selain wisatawan/pengunjung ingin melihat indahnya Taman Laut Olele, mereka juga membutuhkan tempat makan pada saat mereka selesai berenang. Hal ini dapat menjadi peluang yang sangat baik untuk mendukung dan mengembangkan rumah makan, tidak hanya sebatas konsumsi masyarakat lokal tetapi menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi karena menjadi kebutuhan utama bagi wisatawan yang sedang melakukan perjalanan. Sejauh ini disepanjang Desa Olele sudah terdapat beberapa rumah makan, namun jumlahnya masih sangat terbatas dengan kondisi yang terkadang buka.

Dalam kegiatan wisata, makanan dan minuman adalah merupakan suatu hal yang penting bagi wisatawan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan fisiologis manusia. Tidak dapat dipungkiri, makanan dan minuman adalah kegiatan primer manusia.

Sementara yang terjadi di Rumah Makan di Desa Olele juga tidak dapat dikatakan buka setiap hari, keempat rumah makan cenderung stand by atau cenderung buka disaat wisatawan sudah menghubungi ataupun wisatawan memang dalam kondisi banyak yang datang, sementara untuk hari-hari biasa keempat rumah makan ditutup atau disaat sepi pengunjung, sehingga wisatawan merasa kebingungan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka.

Hal tersebut menunjukkan bahwa hubungan antara rumah makan dan industri wisata merupakan hubungan yang sangat penting untuk meningkatkan jumlah kunjungan dan minat khusus ke Desa Olele. Kondisi diatas menunjukkan bahwa aktifitas rumah makan yang masih jarang beroperasi justru tidak dapat membantu menarik wisatawan berkunjung ke Desa Olele.

Berdasarkan pemaparan masalah diatas, penulis termotivasi untuk melakukan penelitian dengan judul "Upaya Rumah Makan Di Desa Olele Dalam Mendukung Pariwisata Minat Khusus Di Objek Wisata Taman Laut Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango".

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Hal ini dikarenakan dalam kegiatan penelitian ini akan menghasilkan data deskriptif baik

secara tertulis maupun lisan dari responden. Adapun data-data tersebut berasal dari wawancara, catatan-catatan dan dokumen- dokumen resmi lainnya yang diperlukan baik sebagai data utama maupun data pendukung dari lokasi penelitian. Menurut Sugiyono penelitian kualitatif sering disebut metode *naturalistic* karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (*natural setting*).

2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah di Destinasi Wisata Taman Laut Olele, Desa Olele, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih 3 bulan untuk mendapatkan data, baik observasi, wawancara, dokumentasi maupun studi pustaka hingga pada penyusunan laporan akhir penelitian.

2.2. Analisis Data

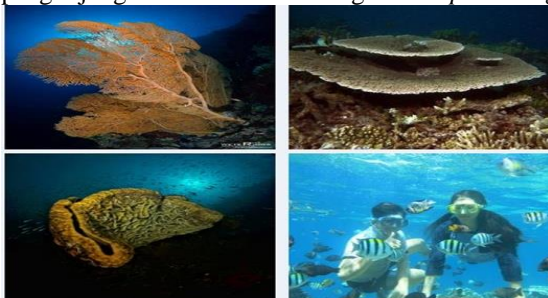
Hasil kegiatan penelitian kualitatif dapat berupa uraian yang mendalam tentang ucapan, tulisan, dan perilaku yang dapat diamati dari suatu individu, kelompok, masyarakat, dan atau organisasi tertentu dalam suatu keadaan, konteks tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang menyeluruh. Setelah data-data ini dikumpulkan baik melalui wawancara maupun observasi maka data ini akan diolah dan kemudian nantinya akan dituangkan kedalam hasil penelitian.

2.3. Teknik Pengumpulan Data

Menurut L Made Laut Mertha Jaya (2020:6) penelitian kualitatif adalah penelitian yang menghasilkan beberapa temuan yang tidak dapat dicapai dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara-cara lain dari kuantifikasi (pengukuran). Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini seperti, observasi, Dokumentasi, wawancara, studi pustaka.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

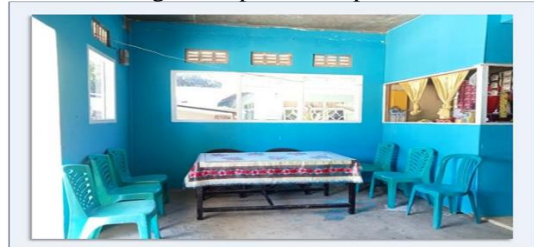
Daya tarik Desa Olele sangat indah yaitu terdapat taman bawah laut sehingga menarik perhatian wisata untuk berkunjung. Taman Laut Olele memiliki banyak jenis terumbu karang bahkan dibandingkan dengan taman laut lainnya baik di Indonesia maupun di luar negeri, jenisnya lebih banyak ikan hias dari pada terumbu karang. Jenis-jenis terumbu karang yang terdapat di Desa Olele diantaranya ada *Salvador Dali Sponge*, *Acropora Hyacinthus*, dan ada *Shippen*. yang dijadikan oleh pengunjung atau wisatawan sebagai titik *spot diving*.



Gambar 1. Daya tarik taman laut olele, desa olele.
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022

Secara umum pengelolaan Destinasi Wisata Taman Laut dikelola oleh masyarakat lokal, seperti menyewakan perahu kaca, alat *snorkeling*, alat *diving*, dan menjadi pemandu selam. Kondisi sosial budaya masyarakat nelayan Desa Olele dapat dilihat dari kuatnya budaya yang diturunkan dari generasi ke generasi dan tingkat kesadaran sosial masyarakat terlihat adanya gotong royong dalam pembuatan perahu yang akan digunakan dalam kegiatan penangkapan serta sistem yang masih tradisional dalam melakukan kegiatan penangkapan ikan tersebut. Sejauh ini disepanjang Desa Olele sudah terdapat beberapa rumah makan namun, kondisi rumah makan ini masih sangat terbatas dapat dikatakan terkadang buka terkadang juga tidak terbuka. Adapun keempat rumah makan yaitu :

Rumah Makan Tiga Putra; Berdasarkan hasil penelitian observasi di Rumah Makan Tiga Putra yaitu memiliki bangunan yang kokoh yang terbuat dari tembok keseluruhannya dengan luas ruangan 6x6 m². Dapur sudah menyatu dengan tempat tinggal, ruang penyimpanan bahan makanan disimpan didalam warung (kios) pribadi. Adapun sirkulasi udara menggunakan ventilasi untuk udara yang masuk dengan pencahayaan menggunakan lampu dan jendela kaca untuk menerangi pada saat tamu sedang makan. Permukaan lantai menggunakan lantai keramik dan cor, kualitas lingkungan ini masih berdekatan dengan tumpukan sampah.



Gambar 2. Rumah makan tiga putra
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022

Menu makanan dan minuman yang ditawarkan di Rumah Makan Tiga Putra terdiri dari *Soup* : Kuah Asam, Tuna Woku
Local Main Course : Sate Tuna, (sambal saos kacang & dabu-dabu) Rahang Tuna, Tuna Bakar, Oci Bakar, Cumi Goreng, Bubara Bakar
Snack : Pisang Goreng
Kopi, teh, air mineral kemasan, dan Nutrisari dingin/panas.



Gambar 3. Beberapa variasi makanan di rumah makan tiga putra
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2022

Rumah Makan Alya; berdasarkan hasil observasi di Rumah Makan Alya didapatkan data bahwa rumah makan ini memiliki bangunan yang kokoh yang terbuat dari tembok keseluruhannya dengan luas ruangan 5x6 m². Dapur sudah menyatu dengan tempat tinggal, ruang penyimpanan bahan makanan disimpan didalam warung (kios) pribadi.

Menu makanan dan minuman yang ditawarkan di Rumah Makan Alya terdiri dari :

Soup : Kuah Asam

Lokal Main Course Ikan Oci Bakar, Cumi Bakar, *Ikan Oci* Goreng (Sambal : Dabu-dabu iris)

Snack : Pisang Goreng

Kopi, Teh, Air mineral dalam kemasan, dan Nutrisari dingin/panas



Gambar 4. Beberapa Variasi Makanan Di Rumah Makan Alya

Rumah Makan Risky Barokah; Rumah Makan Risky Barokah mulai beroperasi dari jam 08:00 sampai 23: 00. daftar menu makanan dan minuman yang ditawarkan yang terdiri dari Ayam *Crispy* dan Nasi Goreng, Kopi, Teh, *Creame Late*, Air Mineral dalam kemasan, dan Nutrisari dingin/panas.



Gambar 5. Menu rumah makan rizky barokah

Rumah Makan Anta; Model Rumah Makan Anta adalah Outdoor, dibagian depan rumah tinggal pemilik dan pengelolanya. Beberapa fasilitas yang ada dirumah makan ini antara lain meja kursi dengan kapasitas 15 – 25 orang, toilet, tempat parkir, dan tempat sampah yang kering dan basah. Menu makanan yang ditawarkan di Rumah Makan Anta adalah sebagai berikut :

Soup : Kuah Asam,

Local Main Course : Oci Bakar, Tuna Bakar, Kakap Bakar, Barakuda Bakar, Kerapu, Cumi Goreng, Oci Goreng (Sambal : Dabu-dabu iris).

Kopi, Teh, Air mineral dalam kemasan, dan Nutrisari dingin/panas.



Gambar 6. Rumah makan anta
Dokumentasi Pribadi, 2022

Berdasarkan uraian hasil penelitian diatas maka dapat diketahui bahwa jumlah rumah makan di Desa Olele memang masih sangat kurang terutama pada dusun yang dekat dengan pesisir pantai dan laut Olele. Kondisi rumah makan yang tidak beroperasi secara optimal cukup berpengaruh pada perkembangan pariwisata dan Desa Olele secara umum. Hal ini seharusnya menjadi perhatian serius baik dari masyarakat Olele secara umum, aparat desa, maupun organisasi- organisasi pariwisata yang ada di Desa Olele, karena Destinasi Taman Laut Olele yang indah terletak diwilayah perairan Desa Olele itu sendiri, dan telah menjadi *icon* pariwisata bagi Provinsi Gorontalo dengan *tagline*-nya '*Hidden Paradise*' dan kunjungan wisatawan mancanegara yang paling tinggi dari semua destinasi wisata yang ada di Provinsi Gorontalo.

Hingga pada masa pandemi saat ini, tingkat kunjungan wisatawan ke Destinasi Taman Laut Olele masih cukup baik, walaupun lebih didominasi oleh wisatawan domestik/nusantara dan juga wisatawan lokal Gorontalo. Hal ini masih dapat menjadi peluang yang baik bagi masyarakat Desa Olele untuk berpartisipasi aktif ikut mengembangkan pariwisata desanya dan juga mengembangkan potensi usaha / potensi bisnisnya karena wisatawan yang banyak tersebut harus bisa mengeluarkan uangnya dengan membeli makanan dan minuman di rumah makan yang ada di Desa Olele. Desa Olele sendiri memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan tidak hanya dari sisi pariwisatanya saja namun bisa juga dikembangkan lebih lanjut menjadi desa mandiri karena memiliki banyak sumber daya alam yang bisa diolah dan dikembangkan.

Sumber daya alam yang sangat melimpah di Desa Olele adalah sumber daya alam yang berasal dari hasil laut dan yang berasal dari hasil perkebunan. Kedua jenis sumber daya alam ini belum diolah secara optimal khususnya untuk menunjang perkembangan pariwisata di Desa Olele dari segi

daya tarik kulinernya. Pada hasil penelitian terlihat bahwa hasil laut seperti Ikan Tuna, Ikan Bubara dan ikan lainnya sangat banyak dihasilkan di perairan Laut Olele. Demikian juga beberapa jenis *seafood* seperti udang dan cumi-cumi juga banyak dihasilkan dari tangkapan masyarakat nelayan di Desa Olele.

Berdasarkan kondisi ini, seharusnya menjadi peluang yang sangat baik bagi masyarakat Desa Olele untuk membuka usaha / bisnis rumah makan dengan mempergunakan sumber daya bahan baku lokal dari Desa Olele yang diolah dan dikembangkan menjadi menu masakan tradisional. Hal ini bisa menjadi daya tarik wisata lainnya bagi Destinasi Wisata Desa Olele selain daya tarik wisata alamnya.

Salah satu cara untuk memperbaiki ataupun meningkatkan kualitas destinasi wisata adalah dengan cara menyiapkan dan memberikan fasilitas yang lengkap untuk wisatawan. Fasilitas-fasilitas inilah yang dapat mendukung terciptanya kemudahan, kenyamanan, dan keselamatan bagi pengunjung/ wisatawan saat datang ke destinasi wisata. Apabila fasilitas ini dikembangkan dengan baik maka tidak menutup kemungkinan fasilitas tersebut menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan, disamping daya tarik wisata lain yang sudah lebih dulu berkembang pada destinasi tersebut.

Rumah makan ini sendiri pada dasarnya merupakan salah satu fasilitas penunjang yang penting pada suatu destinasi wisata. Destinasi wisata yang didalamnya tersedia area makanan (*food court*) akan semakin lengkap, karena biasanya para wisatawan yang telah selesai berkeliling dan melakukan aktivitas wisata akan merasa lapar dan haus sehingga fasilitas ini otomatis sangat membantu para wisatawan yang ingin mencari makanan dan minuman sekaligus beristirahat, bersantai sambil mengobrol di area makanan ini.

Oleh sebab itu fasilitas rumah makan tidak saja hanya sebagai fasilitas pelengkap namun sekaligus menjadi fasilitas yang dapat memenuhi kebutuhan fisiologis bagi para wisatawan. Beragam jenis makanan dan minuman yang ditawarkan juga bisa memenuhi kepuasan wisatawan dalam hal kuliner tradisional.

Pemahaman tentang pentingnya fasilitas-fasilitas penunjang dalam suatu area destinasi wisata harus benar-benar ditanamkan pada masyarakat disekitar destinasi. Hal ini disamping bertujuan untuk dapat melengkapi fasilitas di destinasi juga bisa menjadi ladang usaha bagi masyarakat setempat karena bisa berinvestasi untuk membuat usaha/bisnis didalam area destinasi tersebut. Sebagaimana kondisi di Desa Olele sebagai destinasi wisata andalan bagi Provinsi Gorontalo, kelengkapan fasilitas rumah makan juga seharusnya bisa diciptakan oleh masyarakat Desa Olele. didukung pula oleh hasil laut yang melimpah, menjadi suatu kemudahan bagi masyarakat lokal untuk mengolah hasil laut tersebut terutama untuk dijadikan kuliner khas tradisional

Gorontalo dan dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung ke destinasi ini serta dapat juga menahan lama tinggal wisatawan yang sudah berkunjung didalam area Destinasi Olele.

Beberapa fasilitas rumah makan yang sudah terdapat di Desa Olele seharusnya lebih konsisten untuk melayani kebutuhan wisatawan yang datang. Rumah makan ini harus bisa lebih aktif dalam menawarkan jenis menu masakan khas tradisional Gorontalo kepada wisatawan melalui promosi-promosi yang sedang *booming* saat ini. Upaya perbaikan dan pengembangan produk makanan dan minumannya harus diperhatikan juga karena wisatawan yang berkunjung ke Destinasi Olele sebagian besar adalah wisatawan mancanegara, sehingga tentunya mereka akan sangat berhati-hati dalam memilih makanan dan minuman yang akan dikonsumsi.

Rumah makan di Desa Olele harus bisa 'menjemput bola' terhadap wisatawan yang datang. Sehingga kebiasaan wisatawan mancanegara yang selalu membawa makanan dari 'luar' Desa Olele secara perlahan bisa dihentikan dan mereka akan beralih untuk menggunakan fasilitas rumah makan masyarakat di Desa Olele dan mengkonsumsi menu khas Gorontalo yang ditawarkan. Keterlibatan masyarakat lokal dalam mendukung aktivitas wisata di Destinasi Olele akan menimbulkan terjalannya komunikasi dan interaksi yang baik antara wisatawan dan masyarakat lokal. Disisi lainnya, pihak rumah makan juga dapat membangun dan menjalin hubungan baik dengan para *tour guide* yang mendampingi wisatawan yang datang karena *tour guide* ini akan menginformasikan dan memperkenalkan rumah makan masyarakat lokal kepada wisatawan dari mulai pra kedatangan sampai dengan wisatawan sudah tiba dilokasi destinasi. Sehingga wisatawan mancanegara sudah mengetahui dan tidak ragu-ragu ataupun khawatir dengan kebutuhan makan dan minum mereka selama berada di Destinasi Olele. Diantara keunggulan dari keempat rumah makan yang menjadi keunggulan yaitu terdapat di Rumah Makan Tiga putra. Selain dilihat dari produk variasi menu makanannya, di rumah makan juga tersedia *homestay* yang menjadi keunggulannya.

Keindahan yang dimiliki oleh Taman Laut Olele tidak saja menjadi daya tarik bagi wisatawan mancanegara, tetapi juga wisatawan domestik maupun wisatawan lokal. Sehingga wisatawan yang berkunjung ke Desa Olele merupakan campuran ketiga jenis wisatawan ini. Dilihat dari sisi demografi usia dan jenis pekerjaan pun, wisatawan yang datang ke Destinasi Olele ini cukup bervariasi dari anak muda/remaja hingga pada orang tua, dan dari anak sekolah hingga yang sudah bekerja. Hal ini disebabkan karena tersedianya fasilitas *glass bottom boat* di Pantai Olele, sehingga bagi wisatawan yang tidak bisa melakukan *snorkeling* dan *diving*, masih

bisa menikmati pemandangan taman bawah lautnya dengan menggunakan fasilitas *glass bottom boat* ini.

Berdasarkan kondisi tersebut masyarakat Desa Olele tidak perlu merasa khawatir dalam hal membuat fasilitas rumah makan ataupun lebih mengaktifkan rumah makan yang sudah ada sebagai penunjang aktifitas wisata di Desa Olele, karena tingkat kunjungan yang cukup banyak ini akan menjadi pasar dan konsumen bagi rumah makan mereka. Adapun Beberapa hal yang perlu diperlu diketahui masyarakat lokal dalam bidang usaha rumah makan adalah seperti variasi menu makanan dan minuman, ciri khas masakan tradisional dan olahan minuman tradisional, lokasi yang bersih dan nyaman, desain ruangan termasuk penataan meja dan kursi, unik dan menarik, pelayanan yang baik, harga dan proporsi nilai, interaksi dan suasana kekeluargaan, peluang bersosialisasi, serta lingkungan yang baik dan menarik.

Apabila hal-hal tersebut telah dipahami dengan baik oleh masyarakat lokal Desa Olele, keberadaan rumah makan di Desa Olele akan sangat membantu dan mendukung dalam hal pengembangan Destinasi Wisata Olele serta perbaikan dan peningkatan taraf hidup secara umum masyarakat Desa Olele.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan yang telah di kemukakan maka dapat disimpulkan sejauh ini upaya rumah makan untuk ikut mengembangkan pariwisata di Desa Olele masih sebatas menawarkan jenis-jenis makanan kepada wisatawan yang akan melakukan snorkeling dan diving. Hal inipun dilakukan ketika wisatawan sudah berada di Desa Olele. Oleh sebab itulah kondisi keberadaan rumah-rumah makan ini belum banyak diketahui oleh wisatawan. Upaya pengembangan dilihat dari variasi menu yaitu menjual makanan berat seperti, Ikan Tuna, Ikan Bubara, Ikan Oci, Cumi-cumi, Nasi Goreng dan Ayam Crispy. Variasi *plating*nya hanya menggunakan piring biasa / panstap, pengemasannya bisa pakai daun pisang, tas plastik atau kertas nasi.

4.2. Saran

Saran untuk pemilik rumah makan seharusnya lebih aktif untuk melayani dalam menawarkan jenis menu masakan khas tradisional Gorontalo melalui promosi-promosi di semua sosial media. Agar wisatawan bisa mengetahui dan bisa kembali lagi untuk makan di keempat rumah makan tersebut.

Pemilik Rumah Makan harus segera membuat papan nama rumah makan agar wisatawan bisa tahu adanya rumah makan tersebut. Pemilik rumah makan harus bisa membangun / menjalin hubungan baik dengan kelompok sadar wisata dan menginformasikan kepada mereka tentang

keberadaan rumah makan mereka, agar supaya kelompok sadar wisata bisa ikut membantu mempromosikan rumah makan tersebut.

Sebaiknya masyarakat Desa Olele terutama pemilik rumah makan lebih aktif untuk mengikuti pelatihan-pelatihan seperti pengelolaan rumah makan, pelatihan kewirausahaan, pelatihan pengelolaan destinasi wisata, dan lain-lain yang berhubungan dengan fasilitas wisata

DAFTAR PUSTAKA

- Hall, C.M. and Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. and Cambourne, B. (Eds). Food Tourism around the World: Development, Management and Markets, 1-24. Oxford: Butterworth Heinemann
- Hadi, Sutrisno, 2000, **Metodologi Research**, Jilid 1 dan 2, Fakultas Psikologi UGM, Yogyakarta
- Jaya I Made, 2020. **Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif**. Anak Hebat Indonesia. Yogyakarta
- Sugiyanto, 2020. **Management Pengelolaan Warung Makan Di Wisata Waduk Gajah Mungkur Dalam Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa Sendang Kecamatan Wonogiri Kabupaten Wonogiri**, Program Studi Ekonomi syariah Sekolah Tinggi Agama Islam Mulia Astuti Wonogiri, Wonogiri.
- Pariwisata Minat Khusus Sektor Pariwisata Yang Pertama Bangkit Usai Pandemi Covid-19 Di Unduh Dari https://www.researchgate.net/publication/341741615_PARIWISATA_MINAT_KHUSUS_SEKTOR_YANG_PERTAMA_BANGKIT_USAI_PANDEMI_COVID-19. Pada Tanggal 29 Maret 2022
- Analisis Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Barista Di Crema Koffie Pekan Baru Di Unduh <https://media.neliti.com/media/publications/200220-analisis-kualitas-produk-dan-kualitas-pe.pdf>. Pada Tanggal 29 Maret 2022
- Analisis Kemampuan Berwirausaha Terhadap Usaha Rumah Makan India Tebing Tinggi Di Universitas Sumatera Utara Di Unduh Dari <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/14632/140907001.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Pada Tanggal 20 April 2022
- Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Rumah Makan Di Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya Di Universitas Teuku Umar Meulaboh Di Unduh

Dari <http://repository.utu.ac.id/847/>. Pada
Tanggal 22 April 2022
Analisis Strategi Segmentasi Pasar Dalam
Peningkatan Volume Penjualan Mobil Honda
Brio Pada PT. Sanggar Laut Selatan Di
Universitas Muhammadiyah Makasar Di
Unduh dari
https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/10184-Full_Text.pdf. Pada Tanggal 28 Juni
2022