



EKONOMI PARIWISATA

Penulis

**I Made Murdana, Rusydi Fauzan, Darwin Damanik,
Ni Luh Ketut Ayu Sudha Sucandrawati,
Muhammad Umar A, Redi Sigit Febrianto,
Shanti Pujilestari, Tita Rosalina,
Rossi Evita, Iwan Henri Kusnadi, Ismayanti,
Halida Nuria, Rissa Ayustia, Faizah Mastutie**



ISBN 978-623-198-079-3



9 786231 980793

EKONOMI PARIWISATA

**I Made Murdana
Rusydi Fauzan
Darwin Damanik
Ni Luh Ketut Ayu Sudha Sucandrawati
Muhammad Umar A
Redi Sigit Febrianto
Shanti Pujilestari
Tita Rosalina
Rossi Evita
Iwan Henri Kusnadi
Ismayanti
Halida Nuria
Rissa Ayustia
Faizah Mastutie**



PT GLOBAL EKSEKUTIF TEKNOLOGI

EKONOMI PARIWISATA

Penulis:

I Made Murdana
Rusydi Fauzan
Darwin Damanik
Ni Luh Ketut Ayu Sudha Sucandrawati
Muhammad Umar A
Redi Sigit Febrianto
Shanti Pujilestari
Tita Rosalina
Rossi Evita
Iwan Henri Kusnadi
Ismayanti
Halida Nuria
Rissa Ayustia
Faizah Mastutie

ISBN: 978-623-198-079-3

Editor: Diana Purnama Sari, S.E., M.E.

Penyunting: Yuliatr Novita, M. Hum.

Desain Sampul dan Tata Letak: Handri Maika Saputra, S.ST.

Penerbit: PT GLOBAL EKSEKUTIF TEKNOLOGI
Anggota IKAPI No. 033/SBA/2022

Redaksi: Jl. Pasir Sebelah No. 30 RT 002 RW 001
Kelurahan Pasie Nan Tigo Kecamatan Koto Tengah
Padang Sumatera Barat

website: www.globaleksekutifteknologi.co.id
email: globaleksekutifteknologi@gmail.com

Cetakan Pertama, 11 Februari 2023

Hak cipta dilindungi undang-undang
dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk
dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur Tim penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan buku “Ekonomi Pariwisata”. Buku ini membahas tentang pengantar pariwisata dan kepariwisataan, hospitality industry, permintaan pariwisata, penawaran pariwisata, parawisata berbasis komunitas, konsep dan paradigma pariwisata berkelanjutan, industri jasa makanan dan minuman, profil dan karakteristik wisatawan, dampak pengembangan pariwisata, isu-isu strategis pariwisata, *e-commerce* pada industri pariwisata, peluang pariwisata, pertumbuhan dan kontribusi pariwisata terhadap perekonomian nasional, estetika pariwisata.

Kami menyadari, bahan Buku ini masih banyak kekurangan dalam penyusunannya. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan Buku ini selanjutnya. Kami mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Buku ini. Semoga Buku ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Padang, 11 Februari 2023
Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB 1 PENGANTAR PARIWISATA DAN KEPARIWISATAAN ...	1
1.1 Pendahuluan.....	1
1.2 Asal Usul Kata (Etimologi) dan Filosofi Pariwisata.....	4
1.3 Didefinisikan Pariwisata	6
1.4 Neil Leiper's Tourism System Model	12
1.4.1 Komponen Manusia.....	14
1.4.2 Komponen Geografis.....	14
1.4.3 Komponen Industri Pariwisata	15
1.5 Wisatawan (<i>Tourist</i>).....	20
1.6 Bentuk dan Tipe Pariwisata.....	21
DAFTAR PUSTAKA.....	25
BAB 2 HOSPITALITY INDUSTRY	29
2.1 Pendahuluan.....	29
2.2 Definisi Hospitality Industry	30
2.3 Tujuan dan Manfaat <i>Hospitality Industry</i>	31
2.4 Hospitality Industry and Tourism Industry.....	34
2.5 Industri Penginapan.....	34
2.6 Industri Jasa Makanan.....	37
2.7 Industri Perjalanan	39
2.8 Industri Rekreasi	41
2.9 Industri Pertemuan.....	45
2.10 Penutup	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
BAB 3 PERMINTAAN PARIWISATA	51
3.1 Pendahuluan.....	51
3.2 Konsep dan Definisi.....	52
3.3 Permintaan Pariwisata.....	54
3.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Pariwisata	58
3.5 Mengukur Permintaan Pariwisata	60
DAFTAR PUSTAKA.....	62
BAB 4 PENAWARAN PARIWISATA	63
4.1 Pengertian Penawaran Pariwisata.....	63
4.2 Ciri Khas Penawaran Pariwisata.....	65
4.3 Aspek penawaran pariwisata.....	67

DAFTAR PUSTAKA	71
BAB 5 PARAWISATA BERBASIS KOMUNITAS	73
5.1 Pendahuluan	73
5.2 Parawisata Berbasis Komunitas	74
5.3 Variabel Lain yang Mempengaruhi Parawisata Berbasis Komunitas.....	85
DAFTAR PUSTAKA	93
BAB 6 KONSEP DAN PARADIGMA PARIWISATA BERKELANJUTAN	97
6.1 Pariwisata Berkelanjutan.....	97
6.2 Desa Wisata Hijau.....	100
6.2.1 Desa Wisata Hijau.....	100
6.2.2 Pemangku Kepentingan Desa Wisata Hijau.....	102
6.3 Arah pengembangan Desa Wisata Hijau	105
6.4. Pedoman Pengembangan Desa Wisata Hijau.....	106
6.5 Konsep Desa Wisata Hijau	107
6.7 Paradigma Desa Wisata Hijau	110
DAFTAR PUSTAKA	113
BAB 7 INDUSTRI JASA MAKANAN DAN MINUMAN	117
7.1 Pendahuluan.....	117
7.2 Peran Industri Jasa Makanan dan Minuman pada hotel atau hospitaliti	118
7.3 Pengertian Industri Jasa Makanan dan Minuman	118
7.4 Jenis Industri Jasa Makanan dan Minuman.....	119
7.4.1 F&B Hotel	120
7.4.2 Pada destinasi/daya tarik wisata	121
7.4.3 Pada transportasi	122
7.5 Masalah Keamanan Pangan pada Industri Jasa Makanan dan Minuman	123
7.6 Peran Teknologi Informasi pada Industri Jasa Makanan dan Minuman	124
7.6.1 Restoran Guide	124
7.6.2 Sosial Media	125
DAFTAR PUSTAKA	126
BAB 8 PROFIL DAN KARAKTERISTIK WISATAWAN	127
8.1 Pendahuluan	127
8.2 Profil dan Karakteristik Wisatawan	129
8.2.1 Profil Wisatawan.....	129
8.2.2 Karakteristik Wisatawan.....	132
8.2.3 Karakteristik Wisman (Wisatawan Mancanegara)	133
8.2.4 Karakteristik Wisnus (Wisatawan Nusantara)	137

DAFTAR PUSTAKA	138
BAB 9 DAMPAK PENGEMBANGAN PARIWISATA	139
9.1 Pendahuluan	139
9.2 Dampak Pariwisata Terhadap Ekonomi.....	142
9.3 Dampak Pariwisata Terhadap Sosial-Budaya.....	145
9.4 Dampak Pariwisata Terhadap Lingkungan.....	148
9.5 Persepsi Masyarakat Terhadap Dampak Pariwisata	151
9.6 Manajemen Pengunjung (<i>Visitor Management</i>).....	154
DAFTAR PUSTAKA	161
BAB 10 ISU-ISU STRATEGIS PARIWISATA	163
10.1 Peluang, Tujuan dan Sasaran Pengembangan Sektor Pariwisata	163
10.2 Komponen Pengembangan Sektor Pariwisata	167
DAFTAR PUSTAKA	182
BAB 11 E-COMMERCE PADA INDUSTRI PARIWISATA	183
11.1 Pendahuluan	183
11.2 Evolusi E-commerce	184
11.3 Dampak <i>E-commerce</i> dalam Pengembangan Kepariwisataaan	187
11.4 E-tourism: e-commerce tourism	190
11.5 Smart Tourism dalam E-commerce Tourism	198
DAFTAR PUSTAKA	205
BAB 12 PELUANG PARIWISATA	209
12.1 Pendahuluan	209
12.2 Bisnis Tour and Travel	210
12.2.1 Paket Wisata.....	211
12.3.2 Kuliner Non Tradisional.....	212
12.3 Bisnis Kuliner.....	212
12.3.1 Kuliner Tradisional	213
12.3.2 Kuliner Non Tradisional.....	213
12.4 Bisnis Tempat Menginap	214
12.5 Bisnis Sewa Jasa Fotografi dan Videografi	214
12.6. Bisnis Sewa Kendaraan	215
12.7 Bisnis Sewa Peralatan.....	216
12.8 Bisnis Jasa <i>Guide</i>	216
12.9 Bisnis Penyediaan <i>Souvenir</i>	218
12.10 Money Changers	218
DAFTAR PUSTAKA	220
BAB 13 PERTUMBUHAN DAN KONTRIBUSI PARIWISATA TERHADAP PEREKONOMIAN NASIONAL	221
13.1 Pendahuluan	221
13.2 Perencanaan Pertumbuhan Pariwisata.....	223

13.3 Pertumbuhan Pariwisata.....	226
13.3.1 Strategi pertumbuhan pariwisata	227
13.3.2 Sarana maupun prasarana kepariwisataan	227
13.3.3 Penerapan Sapta Pesona.....	229
DAFTAR PUSTAKA	231
BAB 14 ESTETIKA PARIWISATA	233
14.1 Pendahuluan	233
14.2 Estetika	234
14.2.1 Unsur Pembentuk Estetika	235
14.2.2. Unsur Utama dari Estetika Rupa.....	236
14.3 Manusia dan Keindahan.....	239
14.4 Keindahan Objek dan Daya Tarik Pariwisata	249
DAFTAR PUSTAKA	258
BIODATA PENULIS	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Model Butler	9
Gambar 1.2. Neil Leiper's Tourism System model	13
Gambar 1.3. Komponen giografis yang terlibat.....	15
Gambar 1.4. Hubungan antar faktor dalam Lingkungan	17
Gambar 1.5. Klasifikasi wisatawan	21
Gambar 1.6. Bentuk-Bentuk pariwisata	22
Gambar 4.1. Pendekatan Kesesuaian Penawaran Dan Permintaan	80
Gambar 4.2. Pergeseran Pola Motivasi Perjalanan	86
Gambar 6.1 Elemen Pariwisata Berkelanjutan.....	98
Gambar 6.2 Pemangku Kepentingan Desa Wisata Hijau.....	103
Gambar 6.3. Pentahelix	104
Gambar 6.5. Prinsip pengembangan sustainable tourism.....	109
Gambar 6.6. Produk Pariwisata sebagai Pengalaman Total	110
Gambar 9.1. Dampak Utama Sektor Pariwisata	142
Gambar 9.2 Respon Masyarakat Terhadap Dampak	152
Gambar 9.3 Visitor Management Process.....	156
Gambar 11.1. Contoh C2C di Industri Pariwisata.....	192
Gambar 11.2. Contoh Langkah Mudah OSS.....	193
Gambar 11.3 Alur Permohonan Paspor Secara Online	194
Gambar 11.4. Penerapan e-Tourism	197
Gambar 11.5. Komponen dan Lapisan Smart Tourism	201
Gambar 14.1 Objek seni 2D : foto dan lukisan.....	237
Gambar 14.2 Objek seni 3D : candi, landmark, patung.....	237
Gambar 14.3 Ragam Keindahan Motif	238
Gambar 14.4 Ragam Keindahan Alam.....	241
Gambar 14.5 Keindahan seni lukis, patung, arsitektur candi	242
Gambar 14.6 Karya Seni Terapan Fungsi Estetis.....	242
Gambar 14.7 Keindahan karya seni terapan fungsi praktis untuk interior	243
Gambar 14.8 Karya seni terapan fungsi praktis untuk eksterior	244
Gambar 14.9 Karya seni pada material bangunan	244
Gambar 14.10 Keindahan karya seni tari tradisional.....	245
Gambar 14.11 Keindahan karya seni tari kreasi	246
Gambar 14.12 Keindahann karya seni music.....	246
Gambar 14.13 Keindahan karya seni teater	247

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Hubungan Harga dan Jumlah Kamar yang dipesan di Medan Tahun 2022	57
Tabel 5.1 batasan definisi green tourism dari berbagai pakar atau lembaga	87
Tabel 8.1. Karakteristik Wisatawan Cina Ketika Datang ke Bali	136
Tabel 9.1 Dampak Utama Pengembangan Pariwisata	150
Tabel 11.1. Perbedaan E-tourism dan Smart tourism.....	199
Tabel 14.1 Ragam Objek Keindahan Alam	252

BAB 7

INDUSTRI JASA MAKANAN DAN MINUMAN

Oleh Shanti Pujilestari

7.1 Pendahuluan

Industri jasa makanan dan minuman dapat dipastikan diperlukan dalam kegiatan pariwisata. Artinya, ketika wisatawan melakukan perjalanan maka tidak akan mungkin tanpa mengkonsumsi makanan dan minuman. Bahkan, makanan dan minuman dapat menjadi daya tarik seseorang dalam melakukan perjalanan. Makanan dan minuman tersebut diproduksi dan disediakan oleh industri jasa makanan dan minuman.

Dalam Undang-Undang Kepariwisataan Nomor 10 tahun 2009, industri ini menduduki urutan ke-5 dari 13 usaha pariwisata. Hal ini berarti usaha makanan dan minuman adalah salah satu industri dari 12 usaha lainnya untuk pemenuhan kebutuhan wisatawan di dalam penyelenggaraan pariwisata. Industri tersebut diantaranya daya tarik wisata, akomodasi, dan jasa penyelenggaraan wisata. Industri-industri tersebut saling berkolaborasi dan memenuhi pengalaman wisata setiap wisatawan dalam perjalanan wisatanya.

Seperti diketahui, pariwisata merupakan sektor yang berkembang pesat. Bahkan pada tahun 2017, industri pariwisata menjadi penyumbang terbesar urutan kedua pada devisa negara dan memberikan 5% PDB serta memperkerjakan

12 juta tenaga kerja (Kementrian Pariwisata, 2017). Terutama setelah *lock down* masa pandemi Covid-19 sejak bulan Maret 2020, maka pariwisata diperkirakan akan melonjak pesat terkait dengan kebosanan orang berada di rumah.

Berkembangnya industri pariwisata maka membuat industri jasa makanan dan minuman menjadi berkembang juga. Gambaran tentang industri jasa makanan dan minuman dalam pariwisata dan perkembangannya akan dibahas pada bab ini.

7.2 Peran Industri Jasa Makanan dan Minuman pada hotel atau hospitaliti

Departemen *Food and Beverage* (F&B) di hotel memberikan lebih dari 35% dari total pendapatan. Jasa makanan dan minuman di hotel merupakan sumber pendapatan utama nomor dua dari total pendapatan (*revenue center*) selain divisi kamar (Trianasari, 2021). Hal ini berarti industri jasa makanan dan minuman di hotel penting dalam meningkatkan pendapatan hotel secara keseluruhan. Terdapat juga Departemen *revenue center* di hotel yang bertugas untuk menghasilkan pendapatan. Di mana pendapatan akan dikurangi oleh biaya, untuk menutupi biaya tetap operasional.

Sementara *support system* tidak secara langsung menghasilkan pendapatan, misalnya food production sebagai support sistem dari restoran di hotel. Restoran yang akan menjual produk makanan dan minuman yang dihasilkan oleh departemen produksi (Trianasari, 2021).

7.3 Pengertian Industri Jasa Makanan dan Minuman

Industri jasa makanan dan minuman merupakan perusahaan yang mencari profit dengan memproduksi dan mendistribusikan makanan siap saji santap dalam jumlah yang

banyak. Dalam perkembangannya industri ini dapat dipisahkan antara komponen produksi dan distribusi terkait dengan berkembangnya jasa boga/catering di mana produksi boleh dilakukan di pinggir kota untuk memperoleh bahan baku dan tenaga kerja yang murah. Sedangkan kegiatan distribusi dapat dilakukan di mana saja.

Dalam hotel, industri jasa makanan dan minuman berada dalam Departemen F&B. Departemen F&B merupakan Departemen yang memproduksi dan melayani makanan dan minuman bagi para tamu. Departemen F&B merupakan penghasil profit yang cukup diperhitungkan dalam mendapatkan keuntungan.

Dalam operasional hotel, Departemen F&B terdiri dari unit-unit yang harus diperhitungkan secara matang oleh pengelola hotel karena tergantung dari banyak hal, terutama besar atau kecilnya hotel. Misalnya hotel bintang 5 tetapi memiliki restoran yang biasa saja. Atau sebaliknya hotel melati memiliki restoran yang luxury. Hal ini akan menyebabkan tamu yang datang sedikit, sehingga restoran sebagai salah satu sumber penghasil pendapatan pada hotel tidak akan tercapai.

7.4 Jenis Industri Jasa Makanan dan Minuman

Jenis industri jasa makanan dan minuman dibagi dua yaitu industri jasa makanan dan minuman yang mencari profit dan yang kedua adalah industri jasa makanan dan minuman yang tidak mencari profit (penyelenggaraan makanan pada penjara, sekolah, rumah sakit, dan lain-lain). Untuk industri jasa makanan dan minuman yang mencari profit sangat erat hubungannya dengan penyediaan makanan dan minuman untuk pariwisata, yang dijelaskan sebagai berikut :

7.4.1 F&B Hotel

Hotel adalah tempat wisatawan menginap atau menikmati fasilitas lainnya dalam rangkaian wisatanya. Departemen F&B di hotel memiliki beberapa bentuk usaha (Trianasari, 2021) dan (Utama, 2014), diantaranya :

7.4.1.1 Restoran

Restoran adalah tempat atau ruangan yang memproduksi dan melayani makanan dan minuman bagi tamu. Ruangan ini berada di dalam hotel untuk melayani tamu hotel maupun tamu dari luar hotel yang akan menikmati makanan dan minuman di dalam hotel. Jumlah restoran di dalam hotel besar bisa saja lebih dari satu. Bahkan pada restoran yang berbintang 4 atau 5 dapat ditemui adanya fine dining restoran.

7.4.1.2 Bar

Suatu tempat atau ruangan untuk melayani tamu yang menginginkan minuman, baik yang mengandung alkohol maupun tidak. Bar dikelola oleh pihak hotel secara komersil.

7.4.1.3 Room Service

Merupakan bagian dari F&B Service yang melayani tamu hotel yang menginginkan makanan dan minuman. Khususnya pelayanan makanan di dalam ruangan kamar.

7.4.1.4 Banquet

Merupakan bagian dari F&B Service yang melayani pemesanan dan layanan makanan dan minuman kegiatan khusus di luar restoran (spesial event). Pemesanan ini diawali dengan kesepakatan antara pihak banquet dan konsumen. Transaksi ini dapat dilakukan di dalam dan di luar hotel.

7.4.1.5 Coffee shop

Coffee shop merupakan tempat atau ruangan yang menyediakan secara khusus berbagai jenis kopi dan makanan ringan untuk dikonsumsi bersama kopi. Biasanya para tamu akan menikmati kopi sambil menikmati suasana atau berbincang-bincang lama dengan rekannya.

7.4.2 Pada destinasi/daya tarik wisata

Destinasi adalah tempat tujuan wisata. Sedangkan daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Industri jasa makanan dan minuman dalam destinasi dan daya tarik wisata diantaranya adalah restoran, yaitu tempat produksi dan pelayanan bagi pengunjung.

Restoran yang dimaksud di sini restoran yang menyajikan makanan dan minuman baik tradisional maupun makanan internasional. Restoran seperti ini sangat mengandalkan lokasi misalnya berada di dekat daya tarik wisata. Berbagai jenis restoran di sini diantaranya coffee shop, restoran etnik, restoran cepat saji, sampai pada fine dining restoran.

7.4.2.1 Restoran etnik

Restoran etnik adalah restoran yang memberikan konsumen merasakan sesuatu yang baru dan eksotis. Restoran ini mewakili suatu budaya tertentu. Dekorasi, bangunan, dan musik mewakili etnik tertentu. Bahkan pramusajinya juga menggunakan pakaian dengan etnik tertentu. Salah satunya yaitu restoran sunda, dari suatu penelitian tentang kompetisi restoran sunda pengunjung memilih suasana makan di

restoran sunda sebagai pilihan urutan ke 2 dari 26 faktor penting restoran sunda (Pujilestari, 2013).

7.4.2.2 Restoran cepat saji

Restoran cepat saji merupakan jenis restoran yang menyajikan makanan enak, simpel, dan diolah dengan mudah agar dapat dilakukan pelayanan yang cepat. Biasanya makanan sudah tersedia dan dihidangkan di lemari kaca. Harga yang ditetapkan juga tidak terlalu tinggi. Wisatawan yang datang dapat langsung memesan dan mengkonsumsi makanan tersebut, contohnya McD. Lokasi makanan cepat saji juga menentukan angka penjualan. Bagi wisatawan sangat penting mengkonsumsi makanan cepat saji bila berada di area permainan seperti dunia fantasi.

7.4.2.3 Fine Dining

Fine dining merupakan jenis restoran yang menyajikan pelayanan yang mewah. Salah satunya ada pelayanan menu a'la carte (susunan menu lengkap/paket dengan satu harga tertentu) dengan beberapa pilihan. Bahkan dekorasi dan layanan tinggi didapatkan pada restoran jenis ini. Jenis restoran ini jumlahnya terbatas, karena pasarnya juga terbatas, walau ke depan permintaan pada restoran ini selalu tetap ada.

7.4.3 Pada transportasi

7.4.3.1 Catering/Jasa Boga

Catering/jasa boga adalah pelayanan makanan dan minuman dengan pemesanan tertentu dari pihak jasa transportasi. Industri jasa makanan dan minuman di transportasi perjalanan wisata. Misalnya, Aero Catering Service (ACS) untuk penyediaan makanan di pesawat. Contoh lainnya adalah penyediaan makanan dalam kereta api dapat dilakukan di restoran maupun di tempat duduk masing-masing. Makanan

biasanya diletakkan di dapur restoran kemudian dihangatkan kembali di pesawat/kereta api.

7.4.3.2 Restoran di rest area

Restoran di sini adalah restoran yang berada di rest area selama perjalanan wisata. Restoran di rest area ada berbagai macam termasuk restoran cepat saji. Wisatawan memerlukan makanan untuk memenuhi rasa laparnya serta menikmati suasana makan di rest area. Biasanya diperlukan makanan yang diproduksi secara cepat atau makanan sudah siap saji santap.

7.5 Masalah Keamanan Pangan pada Industri Jasa Makanan dan Minuman

Keamanan pangan di industri jasa makanan dan minuman masih menjadi masalah. Kejadian keracunan makanan misalnya, akan memberikan kesan buruk pada keseluruhan perjalanan wisata. Bahkan akan menurunkan angka kunjungan. Maka aspek-aspek keamanan pangan harus diadopsi oleh departemen F&B, restoran besar, catering maupun di hotel-hotel berbintang dengan mengimplementasikan GMP, Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP), Good Handling Practice, Good Distribution Practice, Good Cattering Practice dan halal.

Titik-titik kritis dalam kegiatan pengawasan dalam industri jasa makanan dan minuman adalah: 1) seleksi dan penerimaan bahan makanan; 2) penyimpanan, penanganan, dan menyiapkan bahan makanan; 3) memasak dengan efektif; 4) penanganan setelah dimasak, 5) membersihkan dan sanitasi bahan makanan dan makanan jadi, termasuk pelayanan mengemas makanan; 6) hygiene penjamah; dan 7) pelatihan penjamah makanan. Selain restoran atau rumah makan

memiliki sertifikat laik sehat dan grading, penjamah makanan sebaiknya juga wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.

Demikian juga dengan sertifikasi sistem manajemen mutu yang mengacu kepada International Standar Organization (ISO) 9001, 14000, dan 22000. Dalam era globalisasi dan pasar bebas seperti saat ini pariwisata Indonesia dituntut untuk memasuki sistem sertifikasi tersebut agar dapat memberi jaminan terutama bagi para wisatawan internasional (Pujilestari, 2020).

7.6 Peran Teknologi Informasi pada Industri Jasa Makanan dan Minuman

Gaya hidup menggunakan internet (IOT) pada masa sekarang menyebabkan berpindahnya cara pencarian sebuah restoran. Setelah menikmati hidangan dan suasana makan di restoran pengunjung seringkali menggunakan sosial media untuk up date kegiatan makan di restoran. Peran teknologi dalam industri jasa makanan dan minuman diantaranya :

7.6.1 Restoran Guide

Pengunjung akan mencari restoran yang akan dipilih dengan merujuk pada panduan restoran. Panduan restoran akan memperlihatkan rating sebagai review pengunjung sebelumnya. Panduan restoran akan memberikan informasi tentang jenis makanan, fasilitas restoran, harga dan porsi tentang berbagai restoran. Calon pengunjung dapat membandingkan restoran yang satu dengan yang lain, agar pengunjung dapat memilih restoran mana yang paling dapat memenuhi keinginannya.

7.6.2 Sosial Media

Pengunjung sering kali memanfaatkan sosial media yang dimiliki untuk update status tentang restoran yang telah dikunjungi. Informasi yang dishare dapat berupa makanan minuman maupun suasana restoran. Dalam hal ini restoran akan mendapat keuntungan untuk promosi restorannya. Restoran dapat juga menggunakan influencer atau publik figur untuk mempromosikan restoran di media sosial mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Laporan Akuntabilitas Kinerja Kementerian Pariwisata, 2017. <http://www.kemenpar.go.id/userfiles/LAKIP%202017%20250518.pdf> diakses pada tanggal 25 September 2019.
- Pujilestari, S. 2020. *Ketahanan Pangan dan Keamanan Pangan Indonesia Sekarang dan Ke Depan. "Keamanan Pangan pada Industri Pariwisata Indonesia"* (p. 5). Interlude.
- Pujilestari, S. 2013. *Quality Function Deployment (QFD) pada Kompetisi Restoran Sunda (Restoran Marga Jaya Bekasi)*. 305–317.
- Trianasari. 2021. *Buku Ajar Manajemen Makanan dan Minuman*. CV Pustaka Learning Center.
- Utama, I. G. B. R. 2014. Pengantar Industri Pariwisata Tantangan dan Peluang Bisnis Kreatif. In *Deeppublish*.

BIODATA PENULIS



Shanti Pujilestari, ST.,MM.,MBA

Dosen Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan

Penulis lahir pada tanggal 19 Agustus 1973 di Jakarta. Penulis adalah Dosen di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid. Pendidikan terakhir Program Magister dari Program Magister Manajemen peminatan Manajemen Pariwisata *double degree* Program Tourism and Hospitality Management Universiti Utara Malaysia. Bidang spesialisasi Kuliner, Manajemen, dan Pariwisata. Kompetensi yang dimiliki diantaranya Kompetensi BNSP “Pendamping UKM” tahun 2020-2023 dan Penyusunan dokumen HACCP tahun 2021-2023.