

Bauran Pemasaran Wisata Kuliner Tradisional Pepes Yang Berkelanjutan Di Desa Walahar Karawang

Bauran Pemasaran Wisata Kuliner Tradisional Pepes Yang Berkelanjutan Di Desa Walahar Karawang

Prayogo Susanto¹⁾, Rahmat Ingkadijaya²⁾*dan Saptarining Wulan³⁾

¹⁾Magister Pariwisata, Sekolah Pariwisata Trisakti

²⁾Magister Pariwisata, Sekolah Pariwisata Trisakti

³⁾Magister Pariwisata, Sekolah Pariwisata Trisakti

Januari 2024 /Februari 2024

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pemasaran wisata kuliner tradisional pepes di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin serta melakukan analisis mengenai keberlanjutan wisata kuliner tradisional pepes di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin di Karawang sehingga wisata kuliner pepes tetap terjaga dari nilai tradisionalnya dan strategi pemasaran yang dapat meningkatkan wisata kulinernya. Metode penelitian yang digunakan untuk penelitian ini merupakan metode kualitatif asosiatif tujuannya untuk menjelaskan aneka pepes sebagai destinasi wisata kuliner di Desa Walahar Kabupaten Karawang, dengan melakukan wawancara yang melibatkan pemerintah desa, pemilik rumah makan, konsumen, dan tokoh gastronomi. Hasil dan pembahasan dari penelitian ini menjelaskan bahwa strategi pemasaran yang dilakukan pemilik Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin tetap mempertahankan nilai tradisionalnya dari pepesnya yang masih dibungkus dengan daun pisang, serta metode dan peralatan memasaknya yang masih tradisional sehingga tetap menjaga cita rasa yang dihasilkan hal ini menjadi salah satu marketing yang digunakan yaitu dari mulut ke mulut yang bilang rasanya enak. Selain itu, Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin menjaga alam sekitar dengan cara menyiapkan lahan sampah yang dikelola sendiri, namun pemerintah desa juga telah membuat TPS 3R untuk mengelola sampah yang akan jadi di bulan Agustus. Simpulan dan saran dari penelitian ini adalah memajukan, menjaga, serta melestarikan wisata kuliner khususnya pepes di Desa Walahar, membantu meningkatkan ekonomi daerah dan masyarakat sekitar serta Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin tetap menjaga lingkungannya. Saran dari penelitian ini harus adanya peran Pemerintah Karawang untuk memajukan wisata kuliner dan Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin dapat meningkatkan kebersihannya.

Kata Kunci: Strategi Pemasaran, Pepes, Wisata Kuliner, Pariwisata Berkelanjutan, Gastronomi.

Abstract

This study aims to analyze the marketing strategy of traditional Pepes culinary tourism at Pepes Jambal H. Emin Restaurant and analyze the sustainability of Pepes traditional culinary tourism at the Restaurant in Karawang so that Pepes culinary tourism is maintained from its traditional values and marketing strategies which can increase culinary tourism. The research method used for this study is an associative qualitative method, the aim is to explain various Pepes as a culinary tourism destination in Walahar Village, Karawang Regency, by conducting interviews involving the village government, restaurant owners, consumers, and gastronomic figures. The results and discussion of this study explain that the marketing strategy carried out by the owner of the Restaurant still maintains the traditional value of the Pepes which is still wrapped in banana leaves, as well as the traditional cooking methods and utensils so as to maintain the resulting taste. became one of the marketing used, namely word of mouth which said it tasted good. In addition, the Restaurant protects the surrounding environment by preparing a self-managed waste area, but the village government has also created a 3R TPS to manage waste that will be finished in August. The conclusions and suggestions of this research are to promote, maintain, and preserve culinary tourism, especially Pepes in Walahar Village, help improve the regional economy and the surrounding community and the Restaurant while maintaining its environment. Suggestions from this research must be the role of the Karawang Government to promote culinary tourism the Restaurant can improve its cleanliness..

Keywords: Marketing mix, Pepes, Culinary Tourism, Sustainable Tourism, Gastronomy

Pendahuluan

Provinsi Jawa Barat memiliki potensi pengembangan sektor pariwisata yang prospek dan cukup potensial, hal ini berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2019 untuk perjalanan wisatawan nusantara, Provinsi Jawa Barat berada di urutan kedua dengan jumlah 49.247.753. Selain terdapat wisata alam, wisata buatan, serta wisata sejarahnya, terdapat juga wisata kuliner, salah satunya Kabupaten Karawang yang disebut juga sebagai daerah Lumbung Padi, wisata kuliner yang terdapat pada Kabupaten Karawang adalah Pepes Walahar yang berada di Desa Walahar. Desa Walahar terkenal juga dengan bendungan walaharnya yang dijadikan sebagai objek wisata. Pepes Walahar sendiri dapat ditemukan di beberapa rumah makan antara lain Rumah Makan Pepes Jambal H. Dirja, Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin, Pepes Jambal Walahar, dan Rumah Makan Walahar. Berdasarkan rating google salah satunya yang terkenal adalah Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin, selain rating yang tinggi Rumah makan Pepes Jambal H. Emin merupakan rumah makan yang masih mempertahankan proses memasaknya yang masih tradisional. Dari segi lokasi sangat menguntungkan dikarenakan Desa Walahar menjadi jalur utama perlintasan dari Ibu Kota DKI Jakarta menuju daerah Jawa dan sebaliknya. Ketika jam makan siang dan hari libur Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin ramai sehingga lahan parkir yang tersedia tidak memadai, serta tidak ada promosi yang dilakukan terutama media sosial.

Hal ini menjadi ketertarikan oleh peneliti untuk kemudian melakukan sebuah penelitian terkait pada Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin yang dilakukan, salah satunya merujuk pada konsep bauran pemasaran 7P yaitu (Product, Price, Place, Promotion, Physical Evidence, Process, and People) menurut Kotler dan Armstrong dalam Amanah (2015). Sebagai sebuah studi analisis Bauran Pemasaran Wisata Kuliner Tradisional Pepes yang Berkelanjutan di Desa Walahar Karawang.

Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka tujuan penelitian ini adalah (1) menganalisis bauran pemasaran wisata kuliner tradisional pepes di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin, dan (2) menganalisis keberlanjutan wisata kuliner tradisional pepes di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin.

*Korespondensi Penulis:
E-mail: yogonio46@gmail.com

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini penelitian kualitatif deskriptif yang akan menggunakan catatan lapangan, foto, naskah wawancara, serta bukti pendukung seperti surat keterangan dari desa tersebut. Data dan teknik yang digunakan dengan melakukan observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan Quadruple Helix Model yang dimana setiap bagiannya mewakili profesi, pada penelitian ini mengacu pada praktisi, konsumen, dan ahli gastronomi.

Tabel 1
Informasi Penelitian

No	Sumber Informasi	Nama Informan	Quadruple Helix	Alasan dan Pertimbangan
1	Pejabat Kelurahan Desa Walahar	Sihabudin	Pemerintah	Melihat pandangan terhadap potensi daya tarik wisata kuliner terhadap pepes.
2	Pemilik RM Pepes Jambal H. Emin	Hj. Shaceng	Praktisi	Lokasi penelitian dilakukan di RM Pepes Jambal H. Emin.
3	Pelaku Gastronomi	Bapak Indra Karona Ketaren	Ahli Gastronomi	Untuk mengetahui secara detail filosofis yang ada terdapat pada pepes.
4	Chef Traveling	Chef Wira Hardiyansyah	Ahli Gastronomi/Kuliner	Untuk mengetahui informasi perjalanan hidangan pepes.
5	Wisatawan yang berkunjung	<ul style="list-style-type: none"> ● Chelsea Laurent ● Lisa Susanto, S. Pd ● William ● Filza Nabila ● Siti hanah ● Yohanes Hernando ● Septianingsih Lestari 	Konsumen	Untuk mengetahui kepuasan dari segi cita rasa dan keunikan terhadap pepes tersebut.

		<ul style="list-style-type: none"> ● Phillia ● Pradio ● Hanif Putra ● Tifany 		
--	--	--	--	--

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2023

Hasil Dan Pembahasan

Karakteristik Informan

Terdapat empat narasumber yang dianggap representatif terhadap obyek dalam penelitian, yaitu:

1. Ibu Hj. Shaceng anak dari pemilik Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin usia 32 tahun.
2. Bapak Indrakarna Ketaren merupakan Co-Founder dari Indonesian Gastronomy Association (IGA) usia 65 tahun.
3. Chef Wira Hardiyansyah selaku chef di bidang Gastronomi dan Chef Traveling usia 34 tahun.
4. Bapak Sihabudin sebagai Ketua Badan Permusyawaratan Desa (BPD) Walahar usia 36 tahun.

Karakteristik Responden

Jenis Kelamin	Laki-laki	3
	Perempuan	7
Usia	<20 Tahun	2
	21-30 Tahun	7
	31-40 Tahun	0
	>41 Tahun	1
Jumlah Kunjungan	Pertama Kali	2
	2-3 Kali	3
	>4 Kali	5
Pendidikan Terakhir	SD	0
	SMP	0
	SMA/SMK/Sederajat	3
	Diploma (D3)	1

	D4/S1	6
	Magister (S2)	0
Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa	2
	Karyawan Swasta	4
	Wirausaha	3
	Pengajar/Guru	1
	Ibu Rumah Tangga	0
Pendapatan	Rp 0 – Rp 2.000.000	1
	Rp 2.000.000 – Rp 3.000.000	1
	Rp 3.000.000 – Rp 4.000.000	4
	> Rp 4.000.000	4
Domisili Sekarang	Kabupaten Karawang	2
	DKI Jakarta	5
	Bandung	0
	Bekasi	0
	Cikampek	2
	Purwakarta	0
	Pontianak	1

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2023

Dapat dilihat jenis kelamin perempuan lebih dominan dibandingkan laki-laki, serta dari segi usia lebih dominan di usia 21-30 tahun, untuk jumlah kunjungan ternyata sebagian besar sudah melakukan lebih dari 4 kali, untuk pendidikan lebih dominan D4/S1, dari segi pekerjaan karyawan swasta lebih dominan dibandingkan pekerjaan yang lain serta dari segi pendapatannya relatif di angka Rp 3.000.000 sampai di atas Rp 4.000.000, domisili yang yang dominan ialah DKI Jakarta.

Bauran Pemasaran

Product yang ditampilkan oleh Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin adalah pepes jambal, pepes ayam, pepes emas, pepes jamur, pepes peda, pepes ikan teri, pepes oncom, pepes tahu. Keunikan yang ditampilkan pada pepes ini ialah balutan yang masih menggunakan daun pisang sebagai alat pembungkusnya. Menurut Bapak Indra olahan pepes merupakan metode memasak hidangan tertua di tataran masyarakat Sunda dan Banten ditambahkan oleh chef Wira pada pembuatan pepes membutuhkan alat bakarnya seperti batu, kayu bakar, atau bisa juga menggunakan batok kelapa. Pepes merupakan hidangan tradisional dikarenakan memenuhi kategori seperti diolah menggunakan bahan dari daerah setempat, diproses dengan menggunakan peralatan dan cara membuatnya yang masih

tradisional, produknya disukai dan dirindukan terutama rasa, dihidangkan dengan tatacara masyarakat setempat, serta kebiasaan menyantap hidangan yang dimasak menjadi identitas masyarakat setempat. Price atau harga yang dipasarkan oleh Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin berdasarkan hasil responden sesuai harga yang dibayarkan dengan rasa yang didapat, hasil penelitian Kaligis, Silvy, dan Ferdy (2021) dari segi harga sudah sesuai dengan nilai pemasaran sehingga harga yang ditawarkan terjangkau untuk pelanggan/konsumen dan berlaku untuk semua kalangan.

Place letak Desa Walahar berada di Kabupaten Karawang, Jawa Barat berdasarkan posisinya merupakan salah satu akses yang strategi, hal ini didukung dengan pernyataan dari Bapak Sihabudin. "Desa Walahar merupakan akses yang sangat strategi dimana sebagai tempat singgah dari asal Jakarta menuju arah Jawa Tengah."

Akses menuju Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin bila menggunakan mobil dan menggunakan akses tol cukup keluar di pintu keluar Karawang Timur kemudian menuju ke Cikampek. Bila menggunakan sepeda motor berarti harus menggunakan jalur alternatif yang menuju ke Cikampek. Jika dari jalur Bandung dengan menggunakan mobil sama halnya dari Jakarta yaitu keluar dari pintu keluar Karawang Timur, dan menggunakan motor ambil jalur yang menuju ke Karawang.

Promotion, promosi akan dilakukan oleh pemilik usaha dengan cara apapun. Sebuah perusahaan akan melakukan promosi dengan berbagai cara untuk tujuan memperkenalkan produk yang dipasarkan. Tanpa disadari Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin secara tidak langsung menggunakan media sosial sebagai promosinya dengan melalui youtube, salah satunya adalah Nex Carlos sebagai salah satu food blogger yang sudah melakukan review tempat tersebut dan mendapat hasil yang positif. Terdapat dua konsumen yang mencoba rumah makan ini dari channel Nex Carlos. Berdasarkan pernyataan dari Kotler dan Keller (2008:192) serta penelitian yang dilakukan oleh Winarta (2018) bahwa word of mouth yang bersifat electronic dapat membantu dari segi pemasaran dan menyebarluaskan informasi. Word of Mouth sangat berperan pada rumah makan ini karena konsumen mengetahuinya dari orang lain yang bercerita, selain itu promosi ini bisa dikatakan tidak berbayar melainkan gratis.

Process, proses yang dimaksud merupakan proses prosedur atau mekanisme yang digunakan untuk menyampaikan barang atau jasa yang diinginkan menurut Kotler dan Amstrong dalam Amanah (2015). Pemesanan yang dilakukan di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin Pemesanan dilakukan secara langsung di satu tempat, jadi konsumen memesan dahulu untuk menunya, kemudian membayar di kasir, ketika sudah membayar, konsumen akan dikasih makanan yang dipesannya dan membawanya ke meja makan. Jadi untuk makanan tersebut tidak diantar oleh pegawai sana, tetapi untuk minuman tetap diantar oleh pegawai. Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin tidak melayani secara online. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, pada bagian proses metode memasak memang betul masih menggunakan secara tradisional, tahap pertama para pekerja akan mempersiapkan bahan yang untuk dijadikan pepes, kemudian memasak semua bumbu yang telah disiapkan, selama proses pemasakan Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin menggunakan tungku dan kayu bakar sebagai media memasaknya, kemudian ketika bumbu sudah jadi langkah selanjutnya mencampurkan bumbu tersebut dengan bahan utamanya dan dibungkus menggunakan daun pisang, dan kemudian dibakar yang menggunakan kayu bakar juga.

People untuk kelancaran menjalankan sebuah bisnis sangat diperlukan para karyawan dan orang yang terlibat pada perusahaan tersebut bertujuan untuk memberikan hasil yang maksimal. Hal ini didukung dengan adanya teori dari Kotler dan Amstrong (2012:62) bahwa semua pelaku yang memainkan peranan penting dalam penyajian jasa sehingga dapat mempengaruhi persepsi pembeli. Elemen dari orang adalah pegawai perusahaan, konsumen, dan konsumen lain.

Physical Evidence Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin berlokasi di Jl. Bend. Walahar No. 65, RW 2, Walahar, Kec. Klari, Karawang, Jawa Barat 41371. Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin merupakan tempat yang strategis dari segi ruangnya maupun aksesnya. Terlebih juga dekat dengan tempat wisata. Rumah makan tersebut sudah ada sejak tahun 1999 yang kemudian menjual pepesnya sekitar tahun 2000-an dengan pepes pertamanya pepes jambal. Rumah Makan Pepes Jambal menyajikan hidangan aneka pepes dengan menggunakan lalapan serta sambalnya. Peralatan yang disajikan untuk

makan yang digunakan sesuai dengan kebudayaan Sunda yakni tempat nasi yang terbuat dari anyaman bamboo yang disebut sebagai boboko berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Jamaludin (2021) boboko merupakan wadah nasi, boboko itu sendiri memiliki dua unsur yaitu, yang unsur fungsi yang sebagai menjaga kebersihan, sebagai wadah makanan pokok diperlukan wadah yang memiliki jarak dengan bagian lantai untuk alasan kebersihan. Kedua, unsur simbolik, bahwa tempat boboko memiliki kaki/soko sebagai tujuan penghormatan yang ditinggikan kepada Pohaci Sanghyang Asri (Dewi Padi).
Keberlanjutan Wisata Kuliner Tradisional

Aspek ekonomi, Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin sudah berjalan dari tahun 1999 dan bertahan hingga sekarang, berdasarkan penelitian Pratiwi (2014) bahwa kebangkrutan adalah kesulitan keuangan yang sangat parah sehingga perusahaan tidak mampu menjalankan operasinya, untuk dapat memprediksi kondisi perusahaan berada pada level aman atau level bangkrut biasanya perusahaan memiliki metode perhitungan khusus. Berkembangnya Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin dapat dikatakan sukses, pernyataan dari ibu Hj. Muryati Hikmah bahwa dulunya hanya warung kecil dan sekarang sebesar ini. Selain warung makannya yang berkembang, Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin telah membantu membuka lapangan pekerjaan serta secara tidak langsung membantu pertumbuhan ekonomi desa Walahar.

Aspek sosial menurut Bapak Indra Karona Ketaren dalam bukunya *Gastronomi Upaboga Indonesia* pada tahun 2017 banyak kalangan merindukan masa lalu untuk hadir kembali ke masa kini dalam balutan modern. Hal ini pada akhirnya bermuara pada konsep penguatan identitas budaya sebagai bagian dari sistem ketahanan sosial budaya masyarakat yang dalam aplikasinya memberi signifikansi positif terhadap ekonomi, seperti tumbuhnya rumah makan yang menyajikan menu tradisional, contohnya seperti di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin yang menyajikan sebuah hidangan tradisional pepes, dimana pepes itu sendiri sudah ada sejak jaman nenek moyang. Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin telah mempertahankan nilai tradisionalnya mulai dari peralatan yang masih tradisional dan masih digunakan hingga sekarang, metode memasaknya juga masih tradisional khas Sunda yang menggunakan kayu bakar, kemudian penyajiannya juga masih secara Sunda.

Aspek lingkungan setiap daerah yang memiliki destinasi wisata harus tetap menjaga lingkungannya agar tetap bersih dan terjaga alamnya, pemilik Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin telah membuka lahan untuk pembuangan sampahnya di belakang halamannya kemudian dikelola oleh pegawainya, kemudian dari pemerintah desa setempat melakukan pembuatan TPS 3R (Reduce, Reuse, Recycle) yang nantinya akan membantu masyarakat sekitar serta menjaga lingkungan tetap bersih.

Simpulan

Kesimpulan dari wawancara dengan narasumber dan peneliti antara lain strategi yang dilakukan Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin masih sangat tradisional yang hanya mengandalkan word of mouth serta menjaga tradisional dari metode memasaknya serta penyajiannya yang tetap menjaga cita rasanya. Keberlanjutan wisata kuliner tradisional pepes di Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin sangatlah diperhatikan oleh pemerintah sehingga pemerintah memulai dengan cara membangun TPS 3R serta memberi arahan kepada rumah makan agar memajukan rumah makannya hingga ke luar kota bahkan luar negeri. Selain itu, Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin juga sudah mengatasi mengenai sampah makanannya agar tetap terjaga lingkungannya.

Terjaganya nilai kebudayaan tradisional dan konsistennya cita rasa akan menjadikan nilai utama untuk melakukan pemasaran terhadap konsumen sehingga konsumen berdatangan dan mencoba pepes tersebut. Bila terjadi kenaikan pengunjung akan menjadi nilai positif bagi rumah makan dan masyarakat sekitar dari segi ekonomi, lapangan pekerjaan, dan peluang usaha. Rumah Makan Pepes Jambal H. Emin kini sudah berganti nama menjadi Pepes Jambal Hj. Muryati Hikmah (H. Emin) dikarenakan Bapak H. Emin sudah meninggal sehingga namanya diganti dengan istrinya Ibu Hj. Muryati Hikmah.

Daftar Pustaka

- Amanah, Diah. (2015). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Kinerja Usaha Kecil dan Menengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 21(81).
- Badan pusat statistik. 2020. Karawang Dalam Angka 2020. (Diunduh tanggal 20 Mei 2021)
- Hardiansyah, Wira. 2021. "Sejarah Pepes". Hasil Wawancara Pribadi: 9 Juni 2021, Jakarta
- Jamaludin, J. (2021). BOBOKO SEBAGAI SIMBOL KESEMPURNAAN: MEMAHAMI MAKNA BENTUK DASAR DALAM BUDAYA SUNDA. *Lopian: Jurnal Pengetahuan Lokal (Jurnal Penelitian/Budaya)*, 1(1), 76-83.
- Winata, V. (2018). Pengaruh e-WOM Terhadap Intention Wisata Di Raja Ampat Papua (Theory of Planned Behavior). *CALYPTRA*, 6(2), 982-1000.
- Ketaren, Indara Karona. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller. 2008. *Manajemen Pemasaran Edisi 13. Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Pratiwi, I., & Supriadi, Y. (2014). Analisis Kebangkrutan Perusahaan Dalam Hubungannya dengan Kebijakan Struktur Modal dan Biaya Modal. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 2(1).