

# EVALUASI KESESUAIAN PENATAAN AREA KULINER KAWASAN OBYEK WISATA PANTAI WIDURI TERHADAP STANDAR PARIWISATA PANTAI

*by* Ayu Candra Pratami

---

**Submission date:** 05-Jun-2020 11:53AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1338127032

**File name:** 14.\_OKE\_88-95\_-Indrawati-Ayu\_Candra.pdf (1.09M)

**Word count:** 4044

**Character count:** 23591



kuliner non-formal; (2) mengidentifikasi ketidaksesuaian berdasarkan standar fasilitas; serta (3) mengetahui tanggapan masyarakat terkait penataan area kuliner.

Menurut Sihi<sup>3</sup> (2000: 46-47), wisata dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dalam waktu singkat atau sementara, yang dilakukan dari suatu tempat ke tempat lainnya, dengan perencanaan dan maksud semata-mata untuk menikmati kegiatan tamasya dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang bervariasi.

Perkembangan kegiatan wisata sangat dipengaruhi oleh daya tarik atau atraksi yang tersedia. Yoeti (1996) mengatakan bahwa sebuah objek wisata akan berkembang dengan baik jika memiliki 3 hal yang menjadi daya tarik bagi wisatawan, yaitu sesuatu yang dapat dinikmati secara visual (*something to see*), sesuatu yang bisa dilakukan (*something to do*) dan sesuatu yang dapat dibeli untuk dinikmati atau sebagai cendera mata (*something to buy*).

Wisata pantai memiliki beberapa kebutuhan terhadap fasilitas yang dipengaruhi oleh faktor-faktor tertentu, sebagaimana dikemukakan oleh J.J. Spillane (1987) meliputi (1) jumlah pengunjung; (2) minat pengunjung; (3) jarak pencapaian fasilitas; (4) daya tarik pantai; (5) cakupan fasilitas; (6) batas usia pemakai; (7) aktifitas maupun fasilitas yang dikehendaki; (8) pertimbangan arsitektur, antara lain lansekap, keindahan atau estetika; (9) tuntutan perkembangan zaman; (10) faktor-faktor yang berkaitan dengan potensi alam; (11) kegunaan dan fungsi suatu tempat rekreasi; (12) faktor-faktor yang berkaitan dengan penduduk setempat; (13) kebijakan dan peraturan pemerintah; dan (14) faktor lingkungan.

Sebagaimana bangunan yang memiliki aturan-aturan terkait dengan batas luas, garis sempadan, dan Ruang Terbuka Hijau, wisata pantai juga memiliki aturan-aturan yang ditujukan untuk menjaga kelestarian pantai, antara lain :

- Luas areal yang diperbolehkan untuk dibangun sarana dan prasarana wisata alam maksimal 30% persen dari luas areal yang diizinkan. (Peraturan Daerah Kabupaten Pemalang Nomor 3 Tahun 2011 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Pemalang Tahun 2011 – 2031 Pasal 150 ayat (9)).
- Sarana wisata alam yang dibangun untuk wisata air dan akomodasi berupa bangunan semi permanen dan bentuknya disesuaikan dengan gaya arsitektur setempat.
- Pembangunan sarana wisata alam disesuaikan dengan kondisi alam serta tidak mengubah bentang alam.
- Sempadan pantai, yaitu daratan sepanjang tepian pantai memiliki lebar proporsional dengan bentuk dan kondisi fisik pantai, dengan jarak minimal 100

(seratus) meter dari titik pasang tertinggi ke arah darat.

Selain itu terdapat pula standar-standar terkait pusat kuliner yang harus dipenuhi untuk memberikan kenyamanan, keamanan, kelestarian lingkungan dan keindahan, antara lain sebagai berikut:

Tabel 1. Standar pusat kuliner

Kategori	Standar
Standar gerai	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Masing-masing gerai memiliki luas 4 x 5 meter (empat kali lima) meter, terdapat dapur dengan ukuran minimum 2 x 3 (dua kali tiga) meter.</li> <li>2) Terdapat pemadam kebakaran <i>portable</i> di setiap gerai dan di area umum sesuai dengan hitungan dan standar yang berlaku.</li> <li>3) Listrik dengan kapasitas 1200 watt per gerai.</li> <li>4) Terdapat stop kontak sebanyak 3 titik di setiap gerai, exhaust fan, AC untuk ruang bebas asap rokok, kipas angin, saluran telepon dan data internet.</li> <li>5) Terdapat fasilitas untuk penyandang disabilitas.</li> </ol>



Gambar 1. Contoh desain pusat kuliner (Sumber : Permenpar No.3 Tahun 2018)

Kapasitas	<p>Kapasitas sentra kuliner adalah maksimal 300 orang, yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 300 kursi.</li> <li>2) 50-60 meja.</li> <li>3) Tempat cuci tangan sebanyak 12 titik.</li> </ol>
Sanitasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Area cuci piring dengan ukuran sebesar 36 m<sup>2</sup> (tiga puluh enam meter persegi), dengan 8 (delapan) titik bak cuci, lengkap dengan meja area pengering dan rak simpan.</li> <li>2) Drainase/saluran pembuangan air lengkap dengan proses pemeliharaan sebelum dibuang ke saluran kota.</li> <li>3) Drainase/saluran air hujan dan resapannya untuk menghindari genangan air hujan maupun air bah.</li> </ol>
Parkir	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Area parkir mobil dapat menampung 40 unit mobil, 3 unit bus pariwisata dan 100 unit motor.</li> <li>2) <i>Loading dock</i> dan area bongkar muatan (bahan makanan bersih).</li> </ol>

(Sumber : Permenpar Nomor 3 Tahun 2018)

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat non-eksperimen dengan metode pendekatan objek dan subjek. Pendekatan objek dilakukan terhadap aspek fisik area kuliner di kawasan

wisata Pantai Widuri, sementara pendekatan subjek dilakukan terhadap para pengunjung area kuliner formal dan non-formal.

Variabel penelitian yang digunakan antara lain *block plan* kawasan, tata letak area kuliner formal dan non-formal, kesesuaian fasilitas dengan standar, kenyamanan, keamanan, kebersihan, dan opini masyarakat terhadap keberadaan kedua area kuliner di Pantai Widuri.

**Tabel 2.** Metode penelitian dan instrumen penelitian

Metode	Instrumen
Kuesioner	Kuesioner/angket
Pengamatan	1. <i>Checklist</i> kondisi fasilitas di lapangan dengan standar-standar. 2. Pemetaan tenda-tenda kuliner non formal.

Sumber : analisa penulis, 2019

Penetapan populasi penelitian ini dilakukan untuk mendukung metode kuesioner. Populasi pada penelitian ini terdiri dari 2 (dua) kelompok yaitu :

1. Pengunjung area kuliner formal Pantai Widuri .
2. Pengunjung area kuliner non formal Pantai Widuri.

Untuk menentukan jumlah sampel, digunakan metode *random sampling* untuk mendapatkan hasil yang representatif, sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + N \cdot e^2} \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan :

N = jumlah rata-rata pengunjung

e = *standard error* (1-10)%

Jumlah pengguna (N) = 81 (sumber : Pemalang Dalam Angka 2019, BPS Kabupaten Pemalang)

Jumlah sampel =

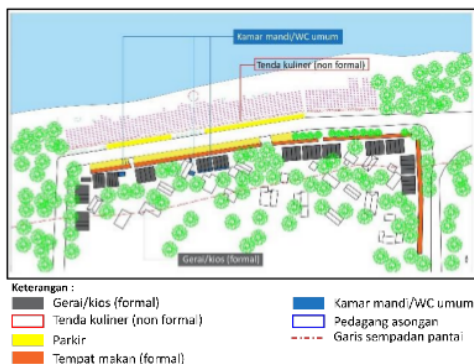
$$n1 = \frac{81}{1 + 96 (0,1)^2} \dots \dots \dots (2)$$

$$n1 = 46$$

## HASIL PENELITIAN

Area kuliner yang dipetakan adalah area kuliner yang terdapat di sisi utara jalan yang merupakan area kuliner non-formal dan area kuliner di sisi selatan jalan yang merupakan area formal. Pengamatan terhadap dua area kuliner ini juga meliputi fasilitas umum seperti parkir, kamar mandi/WC umum, dan masjid.

Gambar 2 menunjukkan pemetaan, di mana dua area kuliner, yakni area formal dan non-formal berada di dalam garis sempadan pantai. Dalam peraturan tidak diperbolehkan untuk mendirikan bangunan kurang dari 100 meter dari titik pasang tertinggi air laut. Artinya kedua area kuliner tersebut tidak sesuai dengan aturan sempadan pantai. Jarak terdekat tenda kuliner dengan pantai hanya 9,2 m, sehingga berpotensi membahayakan bagi pengunjung dan pedagang jika terjadi ombak besar.



**Gambar 2.** Hasil pemetaan area kuliner Pantai Widuri

Sumber : analisa penulis, 2019

Fasilitas di dua area kuliner dibandingkan dengan standar fasilitas pusat kuliner kawasan wisata yang merupakan hasil observasi terhadap dua area kuliner dapat dilihat pada tabel 3 dan tabel 4 berikut.

**Tabel 3.** Kelengkapan fasilitas area kuliner formal

Standar	Kondisi di lapangan
1) Tiap gerai memiliki luas 4 x 5 meter, di dalamnya terdapat dapur dengan ukuran minimum 2 x 3.	1) Masing-masing gerai memiliki ukuran 4,2 x 10 meter, dengan ukuran dapur rata-rata 1 x 2 meter.
2) Terdapat pemadam kebakaran <i>portable</i> di setiap gerai dan di area umum sesuai dengan hitungan yang berlaku.	2) Tidak terdapat pemadam kebakaran <i>portable</i> . Hanya terdapat <i>hydrant</i> pada bagian depan.
3) Terdapat fasilitas untuk penyandang disabilitas.	3) Tidak terdapat fasilitas untuk penyandang disabilitas.
Kapasitas sentra kuliner adalah maksimal 300 orang, yang meliputi :	Tempat makan area kuliner formal berada di gazebo yang dapat menampung 80 pengunjung. Tidak terdapat tempat cuci tangan.
1) 300 kursi.	
2) 50-60 meja.	
3) Tempat cuci tangan sebanyak 12 titik.	
1) Area parkir mobil sebanyak 40 unit mobil, 3 (unit bus pariwisata dan 100 unit motor.	Area parkir mobil yang terdapat di area kuliner formal ini adalah 70 mobil. Untuk parkir bus tidak disediakan. Sedangkan untuk parkir motor resmi belum ada.
2) <i>Loading dock</i> dan area bongkar muatan (bahan makanan bersih).	

Sumber : analisa penulis, 2019

Berdasarkan Tabel 3, hanya ukuran gerai dan kapasitas parkir mobil yang telah sesuai dengan standar. Hal ini berarti area kuliner formal yang dikelola oleh pemerintah masih sangat kurang dari aspek kelengkapan fasilitasnya.

**Tabel 4.** Kelengkapan fasilitas area kuliner non formal

Standar	Kondisi di lapangan
1) Tiap gerai memiliki luas 4 x 5 meter, di dalamnya terdapat	1) Masing-masing tenda penjual memiliki ukuran rata-rata 1 x 2 meter.



dapur dengan ukuran minimum 2 x 3 meter.	2) Tidak terdapat pemadam kebakaran <i>portable</i> .	3) Tidak terdapat fasilitas untuk penyangang disabilitas.
2) Terdapat pemadam kebakaran <i>portable</i> di setiap gerai dan di area umum sesuai dengan hitungan yang berlaku.		
3) Terdapat fasilitas untuk penyangang disabilitas.		
Kapasitas sentra kuliner adalah maksimal 300 orang, yang meliputi :		
1) 300 kursi.	Tiap tenda memiliki jumlah meja makan pengunjung 9-14 meja. Masing-masing meja dapat menampung 6 orang. Tidak terdapat tempat cuci tangan.	
2) 50-60 meja.		
3) Tempat cuci tangan sebanyak 12 titik.		
1) Area parkir mobil sebanyak 40 unit mobil, 3 unit bus pariwisata dan 100 unit motor.	Motor-motor milik pengunjung diparkir pada bahu jalan, padahal bahu jalan sudah ada tanda dilarang parkir.	
2) <i>Loading dock</i> dan area bongkar muatan (bahan makanan bersih).		

Sumber : analisa penulis, 2019

Berdasarkan tabel 4 di atas, dari segi standar dan kelengkapan fasilitas, kondisi area kuliner non-formal belum sesuai dengan standar-standar yang berlaku.

Sebagian besar responden yang dilibatkan dalam penelitian ini merupakan *frequent visitors* yang mengunjungi Pantai Widuri lebih dari satu kali. Tabel 5 berikut adalah data responden kuesioner area kuliner Pantai Widuri:

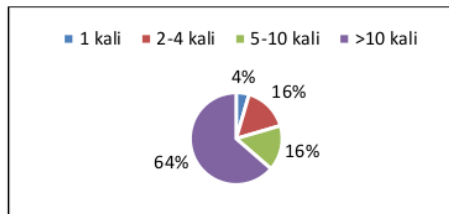
Tabel 5. Data responden

Usia			Jenis Kelamin	
10-30 tahun	31-50 tahun	51-70 tahun	L	P
31	13	2	13	33
Pekerjaan				
Pelajar/ Maha siswa	Pegawai Swasta dan Buruh	IRT	Wira swasta	PNS Lain nya
24	8	2	1	1 10

Sumber : analisa penulis, 2019

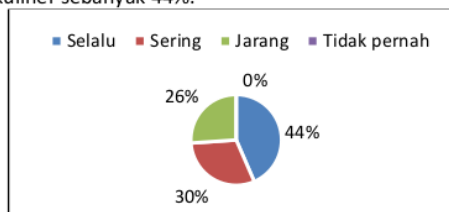
Berdasarkan hasil kuesioner, dari responden-responen tersebut sebanyak 16% mengunjungi Pantai Widuri 2-4 (dua hingga empat) kali, 16% menyatakan pernah mengunjungi sebanyak 5-10 (lima hingga sepuluh) kali, dan 64% pernah mengunjungi Pantai Widuri lebih dari 10 (sepuluh) kali.

Berdasarkan hasil kuesioner, sebanyak 16% responden mengunjungi Pantai Widuri 2-4 (dua hingga empat) kali, 16% menyatakan pernah mengunjungi sebanyak 5-10 (lima hingga sepuluh) kali, dan 64% pernah mengunjungi Pantai Widuri lebih dari 10 (sepuluh) kali (Gambar 3).



Gambar 3. Frekuensi kunjungan responden ke Pantai Widuri (Sumber : analisa penulis, 2019)

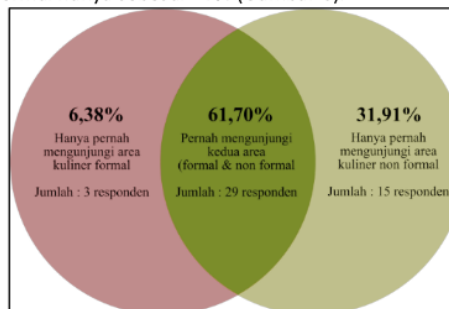
Frekuensi responden mengunjungi area kuliner dapat dilihat dari Gambar 4 di bawah ini yang menunjukkan bahwa tidak terdapat responden yang tidak pernah mengunjungi area kuliner. Persentase jumlah responden yang sering mengunjungi area kuliner sebanyak 44%.



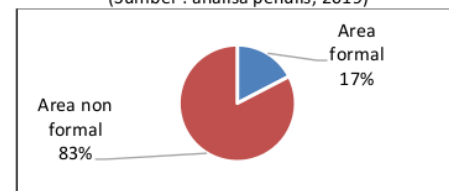
Gambar 4. Grafik persentase responden yang mengunjungi area kuliner (Sumber : analisa penulis, 2019)

Sejumlah 29 dari 46 responden pernah mengunjungi kedua area kuliner, 3 responden hanya pernah mengunjungi area kuliner formal, dan 15 responden menyatakan hanya pernah mengunjungi area kuliner non-formal (Gambar 5).

Sebagian besar responden memilih area kuliner non-formal yang terletak di sepanjang pantai dengan persentase sebanyak 83%. Sedangkan persentase responden yang memilih mengunjungi area kuliner formal hanya sebesar 17% (Gambar 6).



Gambar 5. Data lokasi yang dikunjungi responden (Sumber : analisa penulis, 2019)



Gambar 6. Grafik area kuliner yang diminati oleh responden (Sumber : analisa penulis, 2019)



**Gambar 7.** Area parkir non formal  
(Sumber : dokumentasi penulis, 2019)

Tabel 6 menunjukkan bahwa parkir area kuliner formal hampir seimbang kondisinya dengan parkir area kuliner non-formal. Responden mengatakan bahwa tarif parkir area kuliner formal lebih mahal. Responden menilai lebih aman memarkirkan kendaraan di tempat parkir area kuliner non-formal.

**Tabel 6.** Penilaian fasilitas parkir

Pernyataan	Area Formal		
	Jumlah responden 32		
	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
Tempat parkir dapat menampung semua kendaraan pengunjung.	16	10	6
Persentase	50,0%	31,3%	18,8%
Akses mudah dicapai.	26	5	1
Persentase	81,3%	15,6%	3,1%
Kebersihan terjaga	11	15	6
Persentase	34,4%	46,9%	18,8%
Tidak pernah terjadi kerusakan, pencurian, maupun kerugian lain pada kendaraan yang terparkir	15	14	3
Persentase	46,9%	43,8%	9,4%
Ada petugas parkir yang mengatur dan menata kendaraan dengan baik.	13	14	5
Persentase	40,6%	43,8%	15,6%
Tarif parkir terjangkau.	24	8	0
Persentase	75,0%	25,0%	0,0%
Pernyataan	Area Non Formal		
	Jumlah responden 44		
	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju

Tempat parkir dapat menampung semua kendaraan pengunjung.	19	15	10
Persentase	43,2%	34,1%	22,7%
Akses mudah dicapai.	33	9	2
Persentase	75,0%	20,5%	4,5%
Kebersihan area parkir terjaga	16	19	9
Persentase	36,4%	43,2%	20,5%
Tidak pernah terjadi kerusakan, pencurian, maupun kerugian lain pada kendaraan yang terparkir	24	15	5
Persentase	54,5%	34,1%	11,4%
Ada petugas parkir yang mengatur dan menata kendaraan dengan baik.	19	12	13
Persentase	43,2%	27,3%	29,5%
Tarif parkir terjangkau.	34	9	1
Persentase	77,3%	20,5%	2,3%

Sumber : analisa penulis, 2019



**Gambar 8.** Kondisi kamar mandi/WC area kuliner non formal (Sumber : dokumentasi penulis, 2019)

Kondisi kamar mandi/WC pada kedua area masih jauh dari kata layak. Kamar mandi/WC yang biasa digunakan oleh pengunjung area kuliner non-formal masih berupa bilik-bilik yang terbuat dari tembok anyaman bambu. Kamar mandi/WC non-formal lebih banyak digunakan oleh pengunjung karena jaraknya yang lebih dekat dengan pantai dan lebih mudah diakses (Tabel 7).

**Tabel 7.** Penilaian fasilitas kamar mandi/WC

Pernyataan	Area Formal		
	Jumlah responden 32		
	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
Jumlah mencukupi.	2	17	13
Persentase	6,3%	53,1%	40,6%
Akses mudah dicapai.	15	12	5

Persentase	46,9%	37,5%	15,6%
Kebersihan terjaga baik dan terdapat tempat sampah.	3	14	15
Persentase	9,4%	43,8%	46,9%
Air bersih tersedia.	10	15	7
Persentase	31,3%	46,9%	21,9%
Privasi pengguna terjaga.	14	12	6
Persentase	43,8%	37,5%	18,8%
Tarif terjangkau.	24	5	4
Persentase	75,0%	15,6%	12,5%

Pernyataan	Area Non Formal		
	Jumlah responden 44		
	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
Jumlah mencukupi.	8	22	14
Persentase	18,2%	50,0%	31,8%
Akses mudah dicapai.	16	19	9
Persentase	36,4%	43,2%	31,8%
Kebersihan terjaga baik dan terdapat tempat sampah.	8	24	12
Persentase	18,2%	54,5%	27,3%
Air bersih tersedia.	17	20	7
Persentase	38,6%	45,5%	15,9%
Privasi pengguna terjaga.	19	17	8
Persentase	43,2%	38,6%	18,2%
Tarif terjangkau.	31	9	4
Persentase	70,5%	20,5%	9,1%

Sumber : analisa penulis, 2019

Pada penilaian fasilitas tempat makan kedua area kuliner, area kuliner formal memiliki persentase jumlah jawaban setuju dari responden lebih tinggi dalam hal kebersihan dikarenakan tersedianya tempat cuci tangan/wastafel dan tempat sampah. Namun peminat area kuliner non-formal lebih banyak dibandingkan area kuliner formal dikarenakan memiliki akses yang mudah, harga makanan yang terjangkau, serta pemandangan yang menarik.

Tabel 8. Penilaian fasilitas tempat makan

Pernyataan	Area Formal		
	Jumlah responden 32		
	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
Terdapat tempat cuci tangan/wastafel.	11	12	9
Persentase	34,4%	37,5%	28,1%
Akses mudah dicapai.	25	6	1
Persentase	78,1%	18,8%	3,1%
Kebersihan terjaga.	12	16	4
Persentase	37,5%	50,0%	12,5%

Terdapat tempat sampah organik dan anorganik.	7	16	9
Persentase	21,9%	50,0%	28,1%
Area makan aman bebas dari pengemis atau pengamen.	9	10	13
Persentase	28,1%	31,3%	40,6%
Makanan dan minuman yang dijual lengkap dan bervariasi	14	14	4
Persentase	43,8%	43,8%	12,5%
Makanan dan minuman yang dijual berkualitas baik	13	17	2
Persentase	40,6%	53,1%	6,3%
Harga makanan dan minuman terjangkau untuk semua kalangan	18	12	2
Persentase	56,3%	37,5%	6,3%
Tempat duduk dan meja nyaman serta bersih	12	14	8
Persentase	37,5%	43,8%	25,0%
View atau pemandangan yang indah	18	9	5
Persentase	56,3%	28,1%	15,6%

Pernyataan	Area Non Formal		
	Jumlah responden 44		
	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
Terdapat tempat cuci tangan/wastafel.	10	7	27
Persentase	22,7%	15,9%	61,4%
Akses mudah dicapai.	38	3	3
Persentase	86,4%	6,8%	6,8%
Kebersihan terjaga.	11	23	10
Persentase	25,0%	52,3%	22,7%
Terdapat tempat sampah organik dan anorganik.	10	13	21
Persentase	22,7%	29,5%	47,7%
Area makan aman bebas dari pengemis atau pengamen.	7	11	26
Persentase	15,9%	25,0%	59,1%
Makanan dan minuman yang dijual lengkap dan bervariasi	17	23	4
Persentase	38,6%	52,3%	9,1%
Makanan dan minuman yang dijual berkualitas baik	17	22	5
Persentase	38,6%	50,0%	11,4%
Harga makanan dan minuman terjangkau	29	12	3

untuk semua kalangan			
Persentase	65,9%	27,3%	6,8%
Tempat duduk dan meja nyaman serta bersih	15	23	6
Persentase	34,1%	52,3%	13,6%
View atau pemandangan yang indah	32	10	2
Persentase	72,7%	22,7%	4,5%

Sumber : analisa penulis, 2019

## PEMBAHASAN

Keberadaan area kuliner non-formal Pantai Widuri tidak dibenarkan karena tidak sesuai dengan peraturan dan standar fasilitas. Peraturan yang dilanggar meliputi aturan garis sempadan pantai. Bangunan seharusnya berada di luar garis sempadan sejauh 100 meter dari garis pantai. Ketidaktahuan pedagang mengenai peraturan ini dan permintaan pengunjung mengakibatkan terbentuknya area kuliner non-formal.

Fasilitas-fasilitas umum yang terdapat di area kuliner formal, seperti tempat parkir, standar gerai, dan kapasitas belum memenuhi standar. Padahal area kuliner formal merupakan area yang dikelola secara resmi oleh pemerintah, sehingga sudah seharusnya sesuai dengan standar yang berlaku untuk menarik pengunjung. Minimnya kualitas fasilitas area formal inilah yang membuat pengunjung lebih memilih area kuliner non-formal, meskipun fasilitas umum di area kuliner non-formal dalam kondisi tidak layak. Kendati demikian, area non-formal memiliki keunggulan yang lebih banyak dibandingkan area kuliner formal, seperti akses yang lebih mudah, pemandangan yang lebih menarik, serta harga yang lebih terjangkau. Keunggulan-keunggulan inilah yang menjadi alasan pengunjung untuk mengunjungi area kuliner non-formal.

Terlepas dari keunggulan-keunggulan yang dimiliki area kuliner non-formal, keberadaannya belum dapat memecahkan masalah keamanan, kebersihan, kelengkapan fasilitas, dan kenyamanan pengunjung. Jarak meja makan area non-formal terlalu dekat dengan air laut dengan jarak terdekat meja ke air laut hanya 9.2 meter. Kondisi ini berpotensi membahayakan jika terjadi gelombang besar secara tiba-tiba. Kebersihan juga kurang terjaga karena sebagian pedagang dan pengunjung membuang sampah sembarangan. Tempat sampah hanya berada di beberapa titik dan kapasitasnya tidak dapat menampung sampah yang dihasilkan pengunjung dan pedagang.



**Gambar 9.** Sampah diletakkan di bawah pohon karena tidak terdapat tempat sampah

Sumber : dokumentasi penulis, 2019

## KESIMPULAN

Penyebab serta proses terbentuknya tenda-tenda kuliner non-formal di Pantai Widuri dapat dijabarkan sebagai berikut:

- (1) Pandangan pengunjung yang berada di gazebo area kuliner formal terhalang oleh mobil-mobil yang diparkir tepat di depan gazebo dan jalan yang berada di antara pantai dengan area kuliner formal.
- (2) Pengunjung lebih menyukai area kuliner non-formal karena dapat mengawasi anak-anaknya bermain di pantai dengan leluasa dan tetap dapat bersantai.
- (3) Fasilitas area kuliner non-formal memiliki lebih banyak keunggulan seperti:
  - Pencapaian yang mudah. Persentase jumlah pengunjung area non-formal yang setuju mengenai pernyataan tentang kemudahan pencapaian sebanyak 81.3%, lebih besar dari penilaian pencapaian area formal dengan persentase 75.0%.
  - Tarif parkir lebih terjangkau dengan persentase pengunjung area non-formal yang setuju bahwa tarif parkir terjangkau sebanyak 77.5%, sedangkan area formal memiliki persentase penilaian 75.0%.
  - Pemandangan yang menarik. 72.7% pengunjung area kuliner non-formal setuju bahwa pemandangan yang ditawarkan menarik, sedangkan pada area formal pengunjung yang setuju dengan pernyataan yang hanya hanya sebanyak 56.3%.
- (4) Keluhan pengunjung tentang kondisi area kuliner formal yang tidak sesuai membuat para pedagang berinisiatif untuk mendirikan area kuliner sendiri di sepanjang tepi pantai.

Pelanggaran-pelanggaran yang terjadi di area kuliner obyek wisata Pantai Widuri meliputi:

- (1) Aturan menetapkan bahwa garis sempadan pantai adalah 100 meter, sedangkan letak bangunan pada area kuliner formal dan non-formal berada kurang dari 100 meter dari garis pantai.



- (2) Jarak terdekat antara meja makan area makan non-formal dari air laut hanya 9,2 meter, sehingga membahayakan jika terjadi gelombang tinggi.
- (3) Tidak terdapat fasilitas parkir di area kuliner non-formal, sehingga kendaraan pengunjung diparkir di area terlarang.
- (4) Tidak terdapat tempat cuci tangan atau wastafel bagi pengunjung di area kuliner non-formal.
- (5) Di area kuliner formal dan non-formal tidak disediakan fasilitas bagi penyandang disabilitas.

Tanggapan masyarakat mengenai penataan area kuliner Pantai Widuri adalah sebagai berikut:

- (1) Perbaikan dan penambahan fasilitas yang dibutuhkan, seperti kamar mandi, mushala, tempat parkir, tempat sampah, dan tempat cuci tangan.
  - (2) Penertiban pengemis dan pengamen yang dirasa mengganggu oleh para pengunjung.
  - (3) Penataan kembali area kuliner Pantai Widuri agar pengunjung dapat leluasa memandang laut.
- Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka

disarankan beberapa hal sebagai berikut:

- (1) Pemerintah Kabupaten Pemalang dan Dinas terkait untuk lebih memperhatikan kembali aturan atau standar-standar pariwisata yang berlaku agar keamanan dan kenyamanan bagi pengunjung dapat terpenuhi, terutama mengenai peraturan garis sempadan pantai.
- (2) Pendapat pengunjung dan masyarakat sekitar agar lebih diperhatikan dan dipertimbangkan dalam pembangunan dan pengembangan kawasan Pantai Widuri agar fasilitas dan rancangan yang dibuat sesuai dengan kebutuhan serta minat masyarakat.
- (3) Bagi masyarakat agar turut serta menjaga dan merawat fasilitas agar dapat berfungsi dengan baik dalam jangka waktu yang lama.
- (4) Bagi penjual untuk memperhatikan aspek keselamatan dengan tidak meletakkan meja tempat makan terlalu dekat dengan air laut.

#### DAFTAR PUSTAKA

- 2 Heriawan, R. (2004). *Peranan dan Dampak Pariwisata Pada Perekonomian Indonesia : Suatu Pendekatan Model I-O dan SAM*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 5 Sihite, R. (2000). *Tourism Industry*. Surabaya: Penerbit SIC.
- Spillane, J. (1987). *Pariwisata Indonesia : Sejarah dan Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yoeti, Oka A. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.

# EVALUASI KESESUAIAN PENATAAN AREA KULINER KAWASAN OBYEK WISATA PANTAI WIDURI TERHADAP STANDAR PARIWISATA PANTAI

## ORIGINALITY REPORT

4%

SIMILARITY INDEX

%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

Wahyu Prasetya Aggrahini. "Kelayakan Pembangunan Fasilitas Pelabuhan Laut Ufmar dan Pelabuhan Laut Weduar", Jurnal Penelitian Transportasi Laut, 2020

Publication

1%

2

Dewi Yanti. "Perencanaan Prototipe Sistem Informasi Pariwisata Berbasis Web Di Kabupaten Dairi Sumatera Utara", Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 2018

Publication

1%

3

Prio Susilo, Atun Yulianto. "Langkah Promosi Objek Wisata Daerah Untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pada Dinas Pariwisata, Pemuda Dan Olah Raga Kabupaten Magelang", Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 2018

Publication

<1%

4

Hermain Teguh Prayitno. "PERKEMBANGAN MANGROVE DAN PRODUKSI IKAN LAUT DI

<1%

5

Janet Cochrane. "Spirits, nature and pilgrimage: the "other" dimension in Javanese domestic tourism", Journal of Management, Spirituality & Religion, 2009

Publication

---

6

I Gusti Ketut Purnaya, I Made Trisna Semara, I Putu David Adi Saputra. "ANALYSIS OF FEASIBILITY OF PARK KUMBASARI AS ATTRACTION FRIENDLY TOURISM TO TOURISTS", Journal of Business on Hospitality and Tourism, 2019

Publication

---

7

Muhammad Kamal Zubair. "MEKANISME BAGI HASIL PADA LEMBAGA KEUANGAN MIKRO SYARIAH (Studi Persepsi Nasabah Tentang Pembiayaan Bagi Hasil)", INFERENSI, 2016

Publication

---

8

Nadra Alkatiri, Ade Haerullah, A.R Tolangara. "LITERASI DALAM BELAJARAN BIOLOGI DENGAN MODEL PEMBELAJARAN PEMBERDAYAAN BERPIKIR MELALUI PERTANYAAN (PBMP) DIPADU THINK PAIRE SHARE (TPS)", EDUKASI, 2019

Publication

---

<1 %

<1 %

<1 %

<1 %

9

Nurwati Rahayu. "Pengembangan Sendang Bulus (Beji Pager) Menjadi Destinasi Wisata Baru di Kabupaten Ponorogo Serta Potensinya Sebagai Sumber Belajar IPS Sekolah Dasar", Gulawentah:Jurnal Studi Sosial, 2019

Publication

<1%

10

Siti Aminah. "Konflik dan Kontestasi Penataan Ruang Kota Surabaya", MASYARAKAT: Jurnal Sosiologi, 2016

Publication

<1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off