

IDENTIFIKASI KETERSEDIAAN FASILITAS SARANA DAN PRASARANA DI KAWASAN WISATA KULINER PATI

Destiana Putri

Program Studi Arsitektur
Universitas Muhammadiyah Surakarta
d300180021@student.ums.ac.id

Nur Rahmawati Syamsiyah

Program Studi Arsitektur
Universitas Muhammadiyah Surakarta
nur_rahmawati@ums.ac.id

ABSTRAK

Keanekaragaman kuliner di Kabupaten Pati membuat kuliner khas Pati menyimpan banyak potensi. Mestinya potensi keanekaragaman kuliner dapat dikembangkan guna mengenalkan berbagai tempat wisata yang ada di Kabupaten Pati, sehingga tidak hanya berwisata kuliner tapi juga berwisata alam dan bangunan. Potensi tersebut dimanfaatkan oleh Pemerintah Kabupaten Pati dengan membuat kawasan wisata kuliner yang bertempat di kawasan Perhutani tepatnya Eks TPK (Tempat Penimbunan Kayu) Kabupaten Pati. Ketersediaan fasilitas dalam sebuah wisata yang sekaligus menjadi ruang publik sangat diperlukan untuk menunjang kenyamanan pengunjung, namun fasilitas di kawasan wisata kuliner Pati dirasa kurang memadai sehingga perlu ditinjau ulang mengenai kelengkapan fasilitasnya. Metode yang digunakan yakni metode kualitatif dengan melakukan wawancara bebas terhadap pengelola dan pengunjung serta melakukan studi literatur yang bertujuan untuk memperoleh referensi dan gambaran umum mengenai fasilitas suatu tempat wisata. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ketersediaan fasilitas di kawasan Wisata Kuliner Pati teridentifikasi belum lengkap dan dinilai kurang layak. Wisata Kuliner Pati memenuhi 48% kelengkapan fasilitas dari standar yang ditetapkan. Hasil penelitian diharapkan mampu menjadi acuan untuk pengembangan wisata kuliner di Kabupaten Pati.

KEYWORDS: Wisata; Kuliner; Fasilitas

PENDAHULUAN

Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*International Culinary Tourism Association/ICTA*), wisata kuliner ialah kegiatan makan dan minum yang mempunyai ciri khas tersendiri dan dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Terdapat banyak wisatawan dari luar daerah yang mendatangi suatu daerah hanya untuk menikmati kuliner yang khas dari suatu daerah. Pada era sekarang kuliner merupakan salah satu daya tarik utama wisatawan.

Wisata Kuliner Pati merupakan suatu kawasan yang digadang-gadang oleh Pemerintah Kabupaten Pati sebagai tempat relokasi Pedagang Kaki Lima (PKL) sesuai acuan Perda No. 12 tahun 2014 dan diresmikan pada awal tahun 2019. Kawasan tersebut menampung lebih dari 400 pedagang dari PKL Simpang Lima dan juga PKL dari zona merah (Admin-PROKOMPIM, 2019). Pada awal

pembukaan kawasan tersebut sangat ramai dan masyarakat sangat antusias untuk mengunjungi tempat tersebut. Namun setelah 1 bulan beroperasi tempat tersebut semakin sepi dan menimbulkan kerugian bagi para pedagang.

Kelengkapan dan kelayakan fasilitas pada suatu tempat wisata sangat berpengaruh pada kenyamanan pengunjung. Menurut Spillane (1994:67) fasilitas wisata merupakan sarana dan prasarana yang dinilai dapat mendukung operasional objek wisata untuk mengakomodasi seluruh kebutuhan wisatawan. Fasilitas wisata yang baik akan menarik minat pengunjung untuk datang.

Adanya kawasan wisata kuliner juga berfungsi sebagai ruang publik. Dalam pernyataan *Project for Public Spaces*, ruang publik ialah suatu tempat yang difungsikan untuk memfasilitasi aktifitas atau kegiatan masyarakat umum. Ruang publik merupakan

elemen penting yang membentuk suatu kota, dimana ruang publik tersebut dapat menjadi wadah masyarakat untuk saling berinteraksi dengan nyaman dan layak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat ketersediaan fasilitas pada Kawasan Wisata Kuliner Pati dan juga mengidentifikasi kelayakan Wisata Kuliner Pati sebagai ruang publik berdasarkan standar-standar kelengkapan sarana dan prasarana tempat wisata. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk pengembangan Wisata Kuliner Pati dan memberi pengetahuan tentang apa saja fasilitas yang seharusnya disediakan dalam suatu kawasan wisata kuliner.

TINJAUAN PUSTAKA

Fasilitas

Menurut Kotler (dalam Apriyadi, 2017) menyatakan bahwa fasilitas merupakan segala sesuatu yang bersifat fisik dan disediakan oleh pengelola suatu tempat dengan tujuan mendukung kenyamanan pengunjung. Sedangkan menurut Youti (dalam Mardiyani & Murwatiningsih, 2015) menyatakan bahwa fasilitas merupakan suatu barang maupun jasa yang diberikan oleh pengelola kepada pengunjung sebagai bentuk pelayanan oleh perusahaan jasa, pedagang maupun perusahaan industri.

Jadi dapat disimpulkan bahwa fasilitas merupakan bagian dari pelayanan suatu perusahaan ataupun pedagang yang ditujukan kepada konsumen guna mendukung kenyamanan konsumen. Fasilitas juga dapat menjadi salah satu daya tarik bagi konsumen untuk mengunjungi suatu tempat. Fasilitas yang baik akan memberikan kesan yang baik bagi suatu tempat.

Wisata

Menurut UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa wisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan dengan sukarela serta bersifat sementara dan bertujuan untuk menikmati obyek dan daya tarik suatu tempat wisata. Jadi pengertian wisata mengandung unsur

sementara dan perjalanan untuk menikmati obyek wisata.

Fasilitas pada suatu tempat wisata merupakan salah satu indikator penting dalam pengembangan pariwisata. Kelengkapan fasilitas tersebut akan menentukan keberhasilan suatu daerah menjadi daerah tujuan wisata sesuai dengan Pasal 1 angka 3 Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Pariwisata, secara normatif memberikan batasan, bahwa Pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan Pemerintah Daerah.

Pembangunan fasilitas pariwisata dilakukan dengan tujuan menciptakan kenyamanan, kemudahan, keamanan, dan keselamatan wisatawan dalam melakukan kunjungan wisata. Dalam Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2018 tentang Petunjuk Operasional Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Fisik Bidang Pariwisata menyebutkan langkah pengembangan daya tarik wisata sebagai upaya peningkatan fasilitas daya tarik wisata, mencakup:

- a. Pusat Informasi Wisata/TIC (*Tourism Information Center*)
Guna Pusat Informasi Wisata/TIC dapat menjadi tempat untuk melaksanakan promosi untuk suatu destinasi dalam rangka meningkatkan jumlah kunjungan serta lama tinggal kunjungan wisatawan
- b. Ruang Ganti/atau Toilet
Ruang ganti ataupun wc sangat diperlukan oleh pengunjung untuk mencuci tangan, membasuh wajah, membuang hajat ataupun berganti baju kala sedang beraktifitas. Ketersediaan ruang ganti/wc merupakan perihal mutlak yang dibutuhkan kawasan pariwisata sebab ruang ganti/wc sangat terkait dengan kenyamanan wisatawan saat berwisata.
- c. Pembuatan Pergola
Pergola ialah aksesoris halaman yang membentuk peneduh pada zona pedestrian, zona duduk atau zona berkumpul. Pergola bersifat

- memberikan perlindungan pada pengunjung dari hujan dan cahaya matahari langsung.
- d. Pembuatan Gazebo
Gazebo ialah satu bangunan peneduh di halaman yang berperan sebagai tempat istirahat serta menikmati halaman.
 - e. Pemasangan Lampu Taman
Lampu taman berperan sebagai penerangan di malam hari serta memberi keelokan. Adanya penerangan dirasa memberikan rasa hangat dan nyaman.
 - f. Pembuatan Pagar Pembatas
Pembuatan pagar pembatas pada kawasan wisata bertujuan sebagai pemisah zona aktivitas dengan zona tingkat intensitas berbeda. Pembuatan pagar pembatas bertujuan untuk mengarahkan sirkulasi dan pergerakan pengunjung mengikuti pola tertentu.
 - g. Pembangunan Panggung Kesenian/
Pertunjukan
Panggung kesenian/pertunjukan ialah bentuk dari tempat berkumpul yang didalamnya tersedia tempat duduk dengan kapasitas besar serta area panggung pertunjukan dan hiburan untuk pengunjung. Pembangunan panggung kesenian diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi pengembangan destinasi pariwisata sebagai upaya peningkatan pengalaman wisata.
 - h. Pembangunan Kios Cenderamata
Cenderamata adalah sesuatu yang dibawa oleh wisatawan ke tempat tinggalnya sebagai oleh-oleh, *souvenir*, tanda mata, atau kenang-kenangan.
 - i. Pembangunan Plaza
Plaza merupakan fasilitas dimana terdapat kegiatan layanan jual beli makanan dan minuman.
 - j. Pembangunan Tempat Ibadah
Tempat ibadah adalah bangunan yang disediakan untuk wisatawan yang hendak menunaikan kewajiban ibadahnya. Tempat ibadah seharusnya memiliki akses yang mudah dan dekat dengan destinasi wisata.
 - k. Pembangunan Menara Pandang (*Viewer Deck*)
Menara pandang dapat diartikan sebagai lokasi yang memiliki struktur bangunan tinggi yang dapat melihat area dengan cakupan yang luas. Pada umumnya menara pandang memiliki fungsi sebagai pos penjagaan atau pos observasi.
 - l. Pembuatan Gapura Identitas
Konsep dasar pembangunan gapura adalah menyediakan fasilitas layanan informasi lokasi atraksi wisata yang akurat kepada wisatawan yang datang berkunjung. Seiring dengan perkembangan kebutuhan dan kemajuan jaman, maka fungsi Gapura ditambahkan menjadi tempat untuk memberikan layanan lain bagi para wisatawan.
 - m. Pembuatan Jalur Pejalan Kaki (*Pedestrian*) / Jalan Setapak / Jalan dalam Kawasan, *Boardwalk*
Prinsip perencanaan jaringan jalur pejalan kaki/jalan setapak/pedestrian antara lain digunakan sebagai:
 - Memudahkan pejalan kaki mencapai tujuan dengan jarak tempuh sedekat mungkin;
 - Menghubungkan satu tempat ke tempat lain dengan adanya konektivitas dan kontinuitas;
 - Menjamin keterpaduan baik dari aspek penataan bangunan dan lingkungan, aksesibilitas antar lingkungan dan kawasan maupun sistem transportasi.
 - n. Tempat Parkir
Tempat parkir merupakan kebutuhan khusus yang harus ada dalam satu kawasan wisata agar pengunjung tidak parkir sembarangan. Hal tersebut juga berfungsi untuk keamanan dan kerapian kawasan wisata. Pintu masuk dan pintu keluar juga harus ditata dengan jelas untuk mendukung hal tersebut.
 - o. Pembuatan rambu-rambu petunjuk arah.
Rambu penunjuk arah pada konteks kepariwisataan harus memiliki bentuk maupun format yang berbeda dari

rambu lalu lintas pada umumnya. Rambu tersebut harus memiliki format yang konsisten yang ditetapkan secara resmi. Secara idealnya, rambu-rambu ini tidak berbahasa namun menggunakan symbol yang standard an mudah dikenali.

Wisata Kuliner

Menurut Ardika dalam Isnaini (2014:22) wisata kuliner merupakan kegiatan wisata yang bertujuan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan memberikan kesan tersendiri bagi penikmatnya. Dengan kata lain wisata kuliner tidak hanya ingin menikmati makanan yang lezat tetapi juga ingin menikmati ciri khas dan kenangan yang diciptakan setelah menikmati makanan tersebut.

Standar usaha pusat penjualan makanan Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata No. 28 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan sebagaimana dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan

No	Unsur	No	Sub Unsur
1	A. Tempat	1	Luas ruangan sesuai dengan kebutuhan jenis restoran, rumah makan, dan/atau café
		2	Memiliki sistem sirkulasi udara serta pencahayaan sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan
		3	Tersedia akses masuk dan keluar untuk masing-masing restoran, rumah makan, dan/atau café
	B. Penanda	4	Papan nama pusat penjualan makanan dengan tulisan yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasangan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
		5	Penanda arah yang menunjukkan fasilitas makan dan minum, yang jelas dan mudah terlihat
	C. Fasilitas Penunjang	6	Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat, dilengkapi dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
		7	Ketersediaan air bersih yang memenuhi persyaratan

	kelaikan sesuai kpaasitas yang dibutuhkan	
8	Ketersediaan fasilitas listrik sesuai kapasitas ang dibutuhkan	
9	Musholla yang bersih dan terawatt dengan perlengkapannya	
10	Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pegunjung pria dan wanita, termasuk untk penyandang disabilitas, yang masing-masing dilengkapi dengan “ <ol style="list-style-type: none"> Tanda yang jelas Air bersih yang cukup Tempat cuci tangan dan pengering Kloset Tempat sampah tertutup Tempat buang air kecil (urinoir) untuk toilet pria Sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik 	
11	Tempat sampah tertutup yang terdiri atas: <ul style="list-style-type: none"> Tempat sampah organik; dan Tempat sampah non-organik 	
12	Tersedia ruang ibu menyusui	
D. Ruang Makan dan Minum	13	Tersedia ruang makan dan minum untuk usaha restoran, ruah makan, dan atau café
	14	Tersedia meja, kursi yang bersih dan terawatt, sesuai jenis restoran, ruah makan, dan atau cafe
15	Tersedia sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik	

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif dengan melakukan wawancara bebas kepada pengelola dan pengunjung. Teknik lain yang digunakan sebagai metode penelitian yaitu mengumpulkan data dari observasi langsung di lapangan, serta studi literatur yang digunakan sebagai acuan dalam penelitian.

Prosedur penelitian yang telah dilakukan adalah:

1. Menentukan objek penelitian
2. Mengidentifikasi masalah yang terjadi pada objek penelitian

3. Melaksanakan penelitian di Kawasan Wisata Kuliner Pati
4. Melakukan wawancara bebas, yaitu melakukan wawancara kepada pengelola dan pengunjung untuk menanyakan data-data yang dibutuhkan untuk observasi
5. Melakukan *checklist* kondisi fasilitas di lapangan dengan standar yang ditetapkan
6. Menyusun data secara sistematis serta menganalisis data dengan cara mengelompokkan data, mana fasilitas yang sudah ada dan mana fasilitas yang belum ada
7. Menarik kesimpulan dari analisis yang telah dibahas

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian berada di Kawasan Wisata Kuliner Pati yang berlokasi di TPK Perhutani Puri Pati, Jawa Tengah. Tepatnya berada di Jl. Tunggul Wulung No. 793, Puri, Kec. Pati, Kab. Pati, Jawa Tengah.



Gambar 1. Lokasi Wisata Kuliner Pati

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan sebagai berikut:

1. Melakukan survey lapangan atau pengamatan secara langsung untuk mengetahui kondisi di lapangan.
2. Melakukan dokumentasi objek penelitian untuk mengumpulkan data.
3. Melakukan wawancara bebas kepada pihak pengelola, pedagang dan juga pengunjung. Wawancara bebas dilakukan dengan menanyakan beberapa hal mengenai ketersediaan

fasilitas yang ada di Kawasan Kuliner Pati kepada narasumber.

4. Studi literatur yang berupa teori-teori untuk menjadi acuan serta landasan dalam penelitian.

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Wisata Kuliner Pati merupakan suatu kawasan yang digadang-gadang oleh Pemerintah Kabupaten Pati sebagai tempat relokasi Pedagang Kaki Lima (PKL) sesuai acuan perda No. 12 tahun 2014 dan diresmikan pada April 2019. Adanya tempat tersebut diharapkan dapat menunjang ekonomi masyarakat dan menambah minat warga untuk menikmati jajanan khas Kota Pati.

Lokasi Wisata Kuliner Pati berada di Jl. Tunggul Wulung No. 793, Puri, Kec. Pati, Kab. Pati, Jawa Tengah yang memiliki luas 1,6 Ha. Daerah Wisata Kuliner berada di kawasan Eks TPK (Tempat Penimunan Kayu) Kabupaten Pati milik Perhutani. Lahan tersebut kemudian disewa oleh pemerintah untuk dijadikan tempat relokasi para PKL yang dulunya berada di Alun-Alun Pati.

Wisata Kuliner Pati tidak hanya menyediakan jajanan kuliner tetapi juga dilengkapi dengan pedangang aksesoris dan juga area bermain anak. Sehingga Wisata Kuliner Pati dapat dikunjungi semua kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain menikmati jajanan, wisatawan juga dapat berbelanja cenderamata di kawasan tersebut.

Namun hal tersebut tidak cukup untuk menarik minat pengunjung untuk datang mengunjungi wisata kuliner tersebut. Analisis data digunakan untuk mengetahui permasalahan yang timbul pada objek penelitian dan membandingkan dengan standar yang ada. Acuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah standar kelengkapan fasilitas pariwisata yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 3 Tahun 2018 tentang Petunjuk Operasional Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Fisik Bidang Pariwisata Pasal 1 angka 3 Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009.



Gambar 2. Pintu Masuk
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)



Gambar 3. Pos Satpam
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)



Gambar 4. Rambu Pintu Masuk
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)



Gambar 5. Area Parkir Mobil
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)



Gambar 6. Tempat Parkir Sepeda Motor
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)



Gambar 7. Gerai Pedagang
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)



Gambar 8. Toilet Umum
(Sumber: Dokumen Peneliti, 2021)

Analisis berdasarkan tabel 2 menggambarkan ketersediaan fasilitas kepariwisataan dalam Wisata Kuliner Pati hanya memenuhi 5 kriteria dari 15 poin fasilitas. Sarana tersebut antara lain; pagar pembatas, kios cenderamata, plaza, gapura identitas dan juga rambu-rambu.

Tabel 2. Analisis Fasilitas Kepariwisataan

No	Fasilitas	Sesuai	Kurang Sesuai	Keterangan
1	Pusat Informasi		√	Tidak ada
2	Toilet		√	Hanya ada 2 toilet, tidak disediakan toilet untuk pengguna khusus

3	Pergola	√	Tidak ada
4	Gazebo	√	Tidak ada
5	Lampu Taman	√	Hanya terdapat lampu dari gerai pedagang dan sedikit lampu tambahan
6	Pagar Pembatas	√	Sudah ada pagar yang memadai
7	Panggung Kesenian	-	Tidak ada
8	Kios Cendera mata	√	Terdapat kios cenderamata
9	Plaza	√	Terdapat berbagai jenis makanan
10	Tempat Ibadah	√	Tidak ada
11	Menara Pandang	√	Tidak ada
12	Gapura Indentitas	√	Gapura sudah menampilkan ciri khas tempat wisata
13	Pedestrian	√	Tidak ramah difabel
14	Tempat Parkir	√	Tempat parkir kurang terawat dan hanya memanfaatkan lahan kosong
15	Rambu-Rambu	√	Terdapat rambu di pintu masuk dan keluar

Hasil analisis menurut Standar Usaha Pusat Penjualan dari unsur Tempat pada tabel 3 menunjukkan bahwa Wisata Kuliner Pati mempunyai luas ruangan dan juga akses yang mudah tetapi memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang kurang baik.

Tabel 3. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan Dari Unsur Tempat

No	Fasilitas	Sesuai	Kurang Sesuai	Keterangan
1	Luas Ruang	√		Luas gerai sesuai standar yaitu 4x4 m
2	Sistem Sirkulasi Udara dan Pencahayaan		√	Hanya terdapat lampu di gerai pedagang

3	Akses Masuk dan Keluar	√	Akses masuk dan keluar gerai makanan mudah diakses
---	------------------------	---	--

Hasil analisis menurut Standar Usaha Pusat Penjualan dari unsur Penanda pada tabel 4 menunjukkan bahwa Wisata Kuliner Pati mempunyai luas ruangan dan juga akses yang mudah tetapi memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang kurang baik

Tabel 4. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan Dari Unsur Penanda

No	Fasilitas	Sesuai	Kurang sesuai	Keterangan
1	Papan Nama	√		Sudah terdapat papan nama di gapura
2	Penanda Arah Menuju Gerai Makanan		√	Hanya ada penunjuk arah masuk dan keluar

Analisis berdasarkan tabel 5 menggambarkan kesesuaian fasilitas penunjang kepariwisataan dalam Wisata Kuliner Pati hanya memenuhi 2 kriteria dari 6 poin fasilitas. Sarana tersebut antara lain; fasilitas air bersih dan listrik.

Tabel 5. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan Dari Unsur Fasilitas Penunjang

No	Fasilitas	Sesuai	Kurang sesuai	Keterangan
1	Parkir		√	Tempat parkir kurang terawat dengan baik
2	Air Bersih	√		Kebutuhan air bersih bagi pedagang dan pengunjung tercukupi dengan baik
3	Listrik	√		Listrik terpasang di setiap gerai
4	Musholla		√	Tidak ada

5	Toilet	√	musholla Hanya terdapat 2 toilet dan tidak mencukupi kebutuhan pengunjung	n	Pusat informasi	√	Tidak ada
6	Ruang Laktasi	√	Tidak tersedia	4	Pemadam kebakaran	√	Tidak ada hydrant maupun Apar
				5	Transportasi	√	Berada di jalur transportasi umum
				6	Cateing service	√	Terdapat banyak gerai makanan
				7	Aktivitas rekreasi	√	Pengunjung dapat berjalan-jalan menikmati makanan
				8	Pembelanjaan	√	Terdapat banyak toko cenderamata
				9	Komunikasi	√	Sinyal cukup lancar
				10	Sistem perbankan	√	Tidak ada ATM
				11	Kesehatan	√	Tidak ada balai pengobatan
				12	Keamanan	√	Terdapat 3 pos jaga
				13	Kebersihan	√	Disediakan tempat sampah di setiap gerai
				14	Sarana ibadah	√	Tidak terdapat tempat ibadah
				15	Toilet/WC	√	Hanya terdapat 2 toilet dan tidak terdapat toilet bagi pengguna khusus

Tabel 6. Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan Dari Unsur Ruang Makan dan Minum

No	Fasilitas	Sesuai	Kurang sesuai	Keterangan
1	Ruang Makan dan Minum	√		Ruang makan dan minum mencukupi kebutuhan pengunjung
2	Meja dan Kursi	√		Meja makan dan Kkrsi tersedia di setiap gerai
3	Sirkulasi dan Pencahayaan	√		Pencahayaan di dalam gerai makan cukup baik

Sarana dan prasarana dalam sebuah tempat pariwisata merupakan suatu hal sangat penting menurut (Lothar A. Kreck, 1996) yang dituliskan dalam Standar Minimal Sarana dan Prasarana dalam sebuah pariwisata diuraikan dalam tabel 7.

Tabel 7. Analisis Kondisi Standar Minimal Sarana dan Prasarana

No	Fasilitas	Sesuai	Kurang sesuai	Keterangan
1	Obyek	√		Mengusung tema alam dan budaya
2	Akses			
	Jalan	√		Jalan cukup lebar dan tidak rusak
	Tempat parkir		√	Hanya memanfaatkan lahan kosong tanpa garis parkir
3	Akomodasi		√	Tidak ada penginapan di sekitar tempat wisata
	Agen perjalanan		√	Tidak ada

Tabel 8. Rakapitulasi Data Standararisasi Fasilitas Wisata Kuliner Pati

No	Kriteria	Jumlah	Persen
1	Fasilitas Kepariwisataaan	5/15	30%
2	Standar Dari Unsur Tempat	2/3	60%
3	Standar Dari Unsur Penanda	1/2	50%
4	Standar Dari Unsur Fasilitas Penunjang	2/6	30%
5	Standar Dari Unsur Ruang Makan dan Minum	3/3	100%
6	Kondisi Standar Minimal Sarana dan Prasarana	10/18	55%

Dari tabel 8 menunjukkan bahwa terdapat 47 poin standar yang digunakan dalam penelitian dan terdapat 23 poin kesesuaian dengan standar yang digunakan.

$$\text{Hasil} = \frac{\sum \text{Kesesuaian}}{\sum \text{Nilai Maksimal}} \times 100\%$$

$$\text{Hasil} = \frac{23}{47} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Hasil} &= 0,48 \times 100\% \\ &= 48\% \end{aligned}$$

Dari hasil pembahasan tabel observasi diatas, fasilitas yang ada di Wisata Kuliner Pati kurang sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh Menteri Pariwisata. Baik dari Standar sebagai tempat wisata maupun sebagai pusat kuliner, keduanya tidak memenuhi syarat. Terdapat banyak fasilitas-fasilitas penting yang tidak ada didalamnya.

Berdasarkan hasil wawancara serta observasi yang telah dilakukan, pengunjung mengeluhkan ketidaknyamanan saat mengunjungi Wisata Kuliner Pati. Hal tersebut dikarenakan fasilitas yang ada tidak seperti pusat kuliner sebelum direlokasi yaitu di di Alun-Alun Simpang Lima Pati. Pengunjung juga mengeluhkan susah akses menuju tempat tersebut karena berada di jalan cepat satu arah. Kurangnya penerangan baik di dalam maupun penerangan jalan sebelum menuju kawasan Wisata Kuliner Pati menjadi salah satu faktor sepi tempat tersebut.

PENUTUP

KESIMPULAN

Berdasarkan data analisis yang telah diperoleh dapat diketahui kesesuaian standar fasilitas wisata menurut Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2018 tentang Petunjuk Operasional Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Fisik Bidang Pariwisata dan juga standar pembangunan Pusat Kuliner dari Peraturan Menteri Pariwisata No. 28 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat banyak fasilitas penting yang tidak sesuai standar seperti

toilet, lampu taman, dan juga pedestrian.

2. Tidak adanya fasilitas penunjang seperti musholla, gazebo dan juga pragola yang seharusnya dapat memenuhi kebutuhan pengunjung.
3. Penerangan pada Wisata Kuliner Pati kurang memadai baik di dalam maupun penerangan jalan sebelum menuju kawasan Wisata Kuliner Pati.
4. Wisata Kuliner Pati tidak ramah difabel dibuktikan dengan tidak adanya pedestrian dan juga toilet yang sesuai dengan kebutuhan difabel.
5. Tidak adanya panggung hiburan yang seharusnya dapat menambah daya tarik pengunjung.

Tanggapan pengelola dan pengunjung yang didapat melalui wawancara bebas terhadap kelengkapan fasilitas di Wisata Kuliner Pati menunjukkan bahwa:

1. Tidak adanya rambu-rambu atau penanda sebelum memasuki kawasan wisata kuliner sehingga masyarakat awam tidak mengetahui bahwa tempat tersebut dijadikan wisata kuliner. Dengan adanya penanda, diharapkan para pengendara mengetahui jika mendekati area pusat kuliner sehingga dapat mengurangi kecepatan.
2. Kurangnya penerangan baik di dalam kawasan wisata kuliner maupun penerangan jalan sebelum menuju kawasan agar jalan tidak terlihat sepi.
3. Lokasi dinilai belum milenial sehingga kurang menarik minat anak-anak muda.
4. Fasilitas yang ada tidak dapat memenuhi kebutuhan pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin-Kemenparekraf. (n.d.). *Kemenparekraf.go.id*. Retrieved November 22, 2021, from PERMENPAR NO_28 Th 2015 Tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan: https://www.kemenparekraf.go.id/asset_admin/assets/uploads/media/old_

- all/PERMEN%20PAR%20No_28%20Th
n%202015%20ttg%20STANDAR%20US
AHA%20PUSAT%20PENJUALAN%20M
AKANAN.pdf
- Admin-PROKOMPIM. (2019, Januari 16).
Bupati Ungkap Alasan relokasi PKL.
Retrieved November 20, 2021, from
Website Resmi Pemerintah Kabupaten
Pati:
<https://www.patikab.go.id/v2/id/2019/01/16/akhirnya-bupati-ungkapkan-alasan-relokasi-pkl/>
- Kemenparekraf, A. (2009, - -). *UU Tentang
Kepariwisataannet*. Retrieved
November 20, 2021, from
kemenparekraf.go.id:
https://www.kemenparekraf.go.id/asset_admin/assets/uploads/media/old_file/4636_1364-UUTentangKepariwisataannet1.pdf
- Librina Tria Putri, N. I. (2019). Analisis
Pengaruh Daya Tarik Wisata Kuliner
Malam (WKM) Terhadap Kunjungan
Wisatawan Di Kota Pekanbaru.
*IKRAITH EKONOMIKA VOL 2 NO 2
BULAN JULI 2019*, 137.
- Lothar A. Kreck, Y. (1996). *Standar Minimal
Sarana dan Prasarana Dala Sebuah
Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- RI, A. J. (2018, Februari 20). *JDIH Database
Peraturan*. Retrieved November 21,
2021, from Petunjuk Operasional
Pengelolaan Dana Alokasi Khusus Fisik
Bidang Pariwisata:
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/169533/permenpar-no-3-tahun-2018>
- Spilliane, J. (1994). Siasat Ekonomi dan
Rekayasa Kebudayaan. *Pariwisata
Indonesia*, -.
- Wikipedia. (2016, Oktober 15). *Pengertian
Identifikasi*. Retrieved November 22,
2021, from Wikipedia Ensiklopedia
Bebas:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Identifikasi>