



## Analisis Potensi Wisata Kuliner Di Kampung Betawi Setu Babakan Jakarta

Cantika Nurannastasya<sup>1</sup>, Yeni Yulianti<sup>2</sup>, Rusilanti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik,  
Universitas Negeri Jakarta

Received: 27 November 2025

Revised: 12 Desember 2025

Accepted: 24 Desember 2025

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan Jakarta berdasarkan indikator wisata kuliner, usaha kuliner, fasilitas dan pengelolaan wisata. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam terhadap 10 informan yang dipilih secara purposive. Data dianalisis secara tematik dan dikaitkan dengan teori serta penelitian terdahulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) motivasi kunjungan pengunjung didominasi oleh keinginan mengenal budaya Betawi dan menikmati kuliner tradisional; (2) makanan khas yang paling diminati mencakup pecak ikan, kerak telur, kue cucur, soto Betawi, dan asinan Betawi yang dinilai autentik dan memiliki nilai emosional; (3) pengunjung menilai kualitas rasa baik dan harga terjangkau, namun kebersihan dan penyajian masih perlu ditingkatkan; (4) perilaku konsumsi dipengaruhi oleh keunikan makanan, rekomendasi sosial, serta interaksi dengan penjual; (5) fasilitas wisata seperti tempat duduk, jalur pedestrian, dan sistem informasi dinilai masih terbatas, sehingga pengunjung menyarankan perbaikan aksesibilitas, penambahan aktivitas budaya, serta digitalisasi informasi makanan. Temuan ini menunjukkan bahwa wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan memiliki potensi sebagai sarana pelestarian budaya yang menarik, namun perlu pengelolaan fasilitas dan promosi yang lebih optimal untuk meningkatkan pengalaman wisatawan secara menyeluruh.

**Kata Kunci:** Wisata Kuliner, Kampung Betawi, Setu Babakan, Pengalaman Wisatawan

(\*) Corresponding Author:

<sup>1</sup>[cantikanurannast@gmail.com](mailto:cantikanurannast@gmail.com),

<sup>2</sup>[yeni.yulianti@unj.ac.id](mailto:yeni.yulianti@unj.ac.id),

<sup>3</sup>[rusilanti@gmail.com](mailto:rusilanti@gmail.com)

**How to Cite:** Nurannastasya, C., Yulianti, Y., & Rusilanti, R. (2025). Analisis Potensi Wisata Kuliner Di Kampung Betawi Setu Babakan Jakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(12.D), 65-74. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12110>.

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang mempunyai kekayaan kuliner sangat melimpah. Bentang alam mulai dari pantai hingga pegunungan memberikan pengaruh besar kepada cita rasa setiap masakan di dalamnya. Aneka bumbu dan rempah memberi kekuatan rasa bagi setiap masakan kuliner yang dihasilkan. Setiap kuliner Indonesia memiliki beragam kisah yang berbeda karena ikut diperkuat dengan adanya latar sejarah, asal-usul, hingga proses pembuatan. Melibatkan akulturasi budaya dari berbagai masakan yang dihidangkan dalam kehidupan sehari-hari. Hampir sebagian besar wisatawan selalu menyempatkan diri untuk mencoba makanan dan minuman khas daerah tujuan wisata. Istilah wisata kuliner pun sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Banyak masyarakat yang menaruh minat dan perhatiannya terhadap daya tarik dunia kuliner, maka dari itu

penelitian tentang potensi wisatawan terhadap objek kuliner perlu diketahui untuk memahami dan meningkatkan strategi pemasaran yang tepat untuk menarik jumlah wisatawan lebih banyak lagi. Wisata kuliner sangat memiliki nilai potensial untuk dikembangkan, kini mengeksplor kuliner ke suatu destinasi sudah menjadi bagian penting dalam sebuah kegiatan wisata atau rencana perjalanan yang akan dilakukan oleh wisatawan. Dibandingkan dengan berbelanja, eksplorasi kuliner kini telah menjadi tujuan utama dari sebuah perjalanan wisata, artinya bahwa wisatawan sengaja memilih suatu destinasi karena daya tarik kulinernya (Kautsar, 2018). Wisatawan yang datang ke destinasi wisata kuliner biasanya tertarik terhadap kuliner khas daerah yang dituju, wisatawan mendapatkan kabar dari internet atau orang-orang terdekat sehingga meningkatkan potensi dari makanan pada daerah tersebut.

Kuliner adalah salah satu budaya sebagai pendukung pariwisata. Sektor kuliner memiliki andil yang sangat besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Dari total 16 subsektor ekonomi kreatif yang dikembangkan, terdapat 3 subsektor yang memberikan kontribusi dominan terhadap PDB, dimana kuliner menempati urutan yang pertama dengan persentase 41%, diikuti oleh subsektor fashion 17% dan subsektor kriya sebesar 14,9% diurutan kedua dan ketiga (Kompas, 2020). Wisata kuliner merupakan bagian integral dari pengembangan pariwisata yang tumbuh dan berkembang oleh sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakat. Hal ini merupakan nilai tambah dalam memperkaya pengalaman wisatawan ketika berinteraksi dengan masyarakat setempat. Kuliner merupakan salah satu hal yang paling penting diminati dan berharga di mata wisatawan. Pada saat melakukan perjalanan, wisatawan biasanya akan bertanya tentang masakan lokal, menjelajah restoran, mencicipi yang khas dari produk, dan memahami tradisi dari masyarakat lokal di destinasi wisata yang dikunjungi, sehingga wisatawan bisa mendapatkan pengalaman unik dan istimewa. Berkembangnya wisata kuliner seiring juga dengan berkembangnya media sosial, perkembangan ekonomi, dan peningkatan pemahaman terhadap warisan budaya tradisional. Bidang kuliner merupakan salah satu keunggulan kompetitif yang perlu terus menerus untuk digali dan dikembangkan oleh negara maupun masyarakat. Dengan mengenali keunggulan kompetitif tersebut, semakin banyak destinasi di seluruh dunia yang ingin memposisikan diri sebagai tujuan wisata kuliner.

Menurut Ardika (dalam Putra, et.al., 2015) wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut. Saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya, kegiatan bersepeda (*cycling*), dan jalan santai (*walking*). Kata wisata kuliner menurut Besra (2012) berasal dari Bahasa asing yaitu *voyages culinaires* (Prancis) atau *culinary travel* (Inggris) yang artinya perjalanan wisata yang berkaitan dengan masak – memasak. Besra juga menjelaskan bahwa menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*Internasional Culinary Tourism Association / ICTA*), adalah kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Sehingga, dapat disimpulkan untuk menikmati sebuah produk dari wisata kuliner

sendiri, wisatawan harus datang langsung ketempat ataupun destinasi wisata kuliner tersebut untuk merasakan cita rasa dari makanan dan minuman yang dihasilkan, suasana tempat serta pelayanan secara langsung.

Kajian mengenai potensi kuliner harus dilakukan secara berkelanjutan mengingat bahwa kuliner Indonesia sangat beragam. Kuliner adalah produk penunjang pariwisata, yang dalam perkembangannya kuliner menjadi daya tarik wisata bukan hanya sebagai penunjang, selain itu agar kuliner Indonesia lebih dikenal secara internasional, sehingga wisatawan mancanegara juga tertarik. Wisata kuliner dibagi menjadi dua, yang pertama wisata kuliner oleh-oleh makanan yaitu wisatawan menjadikan makanan sebagai buah tangan dan sebagai tanda bahwa wisatawan pernah mengunjungi suatu daerah wisata, yang kedua adalah wisata kuliner yang disajikan di rumah makan atau restoran yaitu makanan khas yang dijual oleh penduduk asli suatu daerah wisata (Besra, 2015). Dalam mengembangkan wisata kuliner terdapat beberapa kendala yang dihadapi secara internal yaitu keterbatasan sumber informasi tentang kuliner khas meliputi nama dan deskripsi (cita rasa, dan gambar) makanan serta petunjuk lokasi dimana wisatawan bisa mendapatkan makanan khas yang dimaksud. Secara eksternal kendalanya adalah adanya persaingan dengan kuliner dari daerah lain yang bukan merupakan khas daerah wisata yang dikunjungi wisatawan, kemudian juga kuliner dari luar negeri yang membuka cabangnya di Indonesia.

Pengembangan pariwisata saat ini secara bersamaan mendukung adanya proses globalisasi dan peningkatan apresiasi terhadap sumber daya lokal yang ada. Sebagai contoh, menjamurnya makanan cepat saji di seluruh dunia yang secara bersamaan diikuti dengan penguatan kuliner lokal agar tidak kalah saing. Setiap destinasi wisata harus mempertahankan daya saing dan keistimewaan makanan yang ada, baik sumber daya manusianya maupun daya tarik wisatanya. Salah satu daya tarik yang dapat diperkenalkan kepada wisatawan adalah budaya gastronomi dari sebuah daerah (Astuti, 2018). Keterkaitan antara makanan dan pariwisata di daerah sangat mendalam. Di dalam dunia pariwisata, kuliner lokal mendukung kegiatan pariwisata begitu pula sebaliknya dengan pariwisata mempromosikan kuliner lokal. Pariwisata semakin terlihat popularitasnya sebagai industri yang sangat menunjang kenaikan perekonomian, khususnya di Indonesia. Wisata kuliner semakin berkembang dari setiap daerah baik daerah kota maupun kabupaten, hal tersebut didukung dengan fakta bahwa wisata kuliner berada pada urutan nomor satu sebagai pemberi kontribusi sektor ekonomi kreatif di Indonesia (Kompas.com, 2019). Seni dapur di Indonesia melebihi dari 1.000 jumlahnya dan terdapat pemakaian 77 sumber karbohidrat, lebih dari 400 jenis buah-buahan, lebih dari 273 jenis sayuran. Ditambah sekitar 65 jenis bumbu atau rempah-rempah. Semua merupakan bahan pangan dari bumi Indonesia. Jika dihitung secara matematika, dari data bahan pangan asli Indonesia di atas mampu menghasilkan ribuan kombinasi masakan (Murdjiati Gardjito, 2019). Hingga saat ini, kuliner adalah salah satu ikon wisata yang dapat menarik banyak wisatawan dalam maupun luar negeri, kuliner khas Indonesia disukai banyak orang karena bervariasi, memiliki cita rasa otentik, dan tentu saja memiliki rasa yang lezat.

Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan bahwa daya tarik wisata bisa dijelaskan sebagai segala sesuatu yang mempunyai keunikan, kemudahan, dan nilai yang berwujud

keanekaragaman, kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran para wisatawan. Salah satu destinasi wisata budaya yang menarik untuk dikunjungi adalah Kampung Betawi Setu Babakan di Jakarta Selatan. Ditetapkan sebagai kawasan wisata oleh Pemerintah Kota DKI Jakarta pada tahun 2000, kawasan ini bertujuan untuk menjaga eksistensi masyarakat Betawi di pinggiran ibu kota. Perkampungan ini menjadi pusat kebudayaan Betawi yang berusaha dilestarikan sebagai warisan budaya yang kaya akan tradisi dan kehidupan sehari-hari masyarakat asli. Bagi para pengunjung, Kampung Budaya Betawi Setu Babakan menawarkan kesempatan untuk menikmati suasana khas dan autentik dari kehidupan masyarakat Betawi. Tempat ini juga menjadi sumber informasi dan dokumentasi yang berharga tentang kebudayaan Betawi sehingga dapat menambah wawasan dan pemahaman tentang keberagaman budaya di Indonesia.

Kawasan ini seluas kurang lebih 289 hektar, di mana terdapat rumah-rumah adat Betawi, bangunan bersejarah, serta berbagai fasilitas untuk mempresentasikan budaya Betawi. Sejarah penetapan Setu Babakan sebagai Kawasan Cagar Budaya Betawi telah direncanakan sejak tahun 1996 (Romdonih, 2019). Melalui SK Gubernur DKI Jakarta No. 9 tahun 2000, perkampungan Setu Babakan resmi dipilih sebagai Kawasan Cagar Budaya Betawi. Sejak penetapan ini, pemerintah dan masyarakat setempat mulai merintis dan mengembangkan kawasan tersebut agar layak dikunjungi oleh wisatawan. Pada tahun 2004, Setu Babakan diresmikan oleh Gubernur DKI Jakarta, Sutiyoso, menjadi kawasan cagar budaya serta pusat kajian dan pembelajaran budaya Betawi. Sebelumnya, pada bulan Oktober 2002, perkampungan Setu Babakan juga dipilih oleh *Pacific Asia Travel Association* (PATA) sebagai salah satu objek wisata untuk peserta konferensi PATA di Jakarta (Mughtar, 2016). Kampung Budaya Betawi Setu Babakan kini menjadi salah satu destinasi unggulan dimana terdapat berbagai pengalaman budaya yang autentik. Untuk meningkatkan daya tarik wisata dan kenyamanan pengunjung, pemerintah bersama dengan komunitas lokal terus berupaya memperbaiki dan menambah fasilitas yang ada. Penambahan fasilitas penunjang seperti area bermain anak, pusat oleh-oleh, serta fasilitas kesehatan menjadi prioritas guna memastikan pengalaman wisata yang aman dan menyenangkan. Promosi gencar melalui media sosial dan kerjasama dengan agen perjalanan juga dilakukan untuk menarik lebih banyak wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Analisis dan potensi wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan perlu dilakukan untuk memahami bagaimana sektor ini berkembang dan memberikan kontribusi terhadap sektor pariwisata di Jakarta.

Namun, dalam mempertahankan citra serta identitas budaya yang sudah ada terdapat beberapa masalah di dalam kawasan wisata kuliner Setu Babakan. Hal itu mencakup kurangnya promosi dan pemasaran yang sering kali kurang dikenal di luar daerah sekitar, kurangnya promosi dan pemasaran yang efektif membuat potensi wisata kuliner di daerah ini tidak diketahui oleh banyak orang. Meskipun memiliki kekayaan kuliner, promosi melalui media sosial atau *platform* wisata terkadang terbatas. Aksesibilitas dan infrastruktur yang kurang memadai pun seperti jalan yang sempit atau transportasi publik yang tidak terintegrasi dengan baik, bisa menjadi hambatan bagi wisatawan yang ingin menikmati kuliner di Setu Babakan, masalah ini membatasi potensi untuk menarik wisatawan yang lebih jauh. Hal lainnya adalah pengelolaan dan kebersihan tempat makan serta lingkungan

sekitar dapat menjadi masalah yang memengaruhi pengalaman kuliner, beberapa lokasi wisata kuliner tidak memiliki standar kebersihan yang baik sehingga dapat mengurangi kenyamanan pengunjung. Selain itu, kurangnya variasi kuliner yang dikenal. Walaupun Setu Babakan memiliki kuliner khas Betawi, kurangnya variasi atau inovasi pada menu kuliner bisa membuat wisatawan merasa bosan. Hal ini dikarenakan tidak semua wisatawan tertarik pada makanan yang sudah dikenal, dan wisatawan mungkin mencari pengalaman kuliner yang baru. Kemudian persaingan dengan tempat wisata kuliner lain, Setu Babakan mungkin menghadapi persaingan ketat dari tempat wisata kuliner lain di Jakarta atau wilayah sekitarnya. Tanpa keunikan atau daya tarik yang menonjol, Setu Babakan bisa mengalami kalah saing dalam hal menarik perhatian wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Kuliner di Indonesia memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata, baik sebagai daya tarik utama maupun sebagai pendukung ekonomi kreatif yang signifikan. Setiap daerah di Indonesia, termasuk Kampung Betawi di Setu Babakan, memiliki kuliner khas yang kaya akan cita rasa dan tradisi. Wisata kuliner kini menjadi salah satu pilihan utama bagi wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, yang ingin menikmati keunikan budaya lokal melalui makanan.

Namun, untuk memaksimalkan potensi wisata kuliner ini, pengembangan dan promosi yang lebih efektif sangat diperlukan. Beberapa kendala yang dihadapi termasuk kurangnya promosi yang luas, aksesibilitas yang terbatas, serta tantangan dalam menjaga kebersihan dan keberagaman kuliner. Setu Babakan, sebagai kawasan wisata budaya Betawi, memiliki potensi besar untuk menjadi pusat wisata kuliner, tetapi masih menghadapi persaingan ketat dan perlu peningkatan dalam hal variasi menu serta fasilitas pendukung untuk menarik lebih banyak wisatawan. Dengan pengelolaan yang baik, promosi yang lebih intensif, serta inovasi dalam penyajian kuliner, wisata kuliner Indonesia khususnya di Setu Babakan dapat berkembang menjadi destinasi unggulan yang meningkatkan perekonomian dan melestarikan warisan budaya. Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan dengan judul: “Analisis Potensi Wisata Kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan Jakarta”. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis potensi wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan Jakarta berdasarkan indikator wisata kuliner dari wisatawan sebagai masukan untuk pengelola atau pengusaha makanan.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode survei (Creswell, 2016; Sugiyono, 2018) untuk menggambarkan secara mendalam potensi wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan, Jakarta Selatan. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi pengalaman dan persepsi wisatawan secara alamiah tanpa manipulasi terhadap variabel. Penelitian dilakukan selama bulan Januari 2025 dan melibatkan wisatawan usia 18–50 tahun yang tengah mengonsumsi kuliner khas Betawi, dipilih menggunakan teknik *accidental sampling*. Lokasi penelitian dipilih karena merupakan kawasan wisata budaya yang aktif mempromosikan kuliner tradisional Betawi.

Rancangan penelitian dilaksanakan dalam beberapa tahap yang sistematis, dimulai dari observasi lapangan untuk mengamati interaksi wisatawan dengan

makanan khas Betawi, dilanjutkan dengan wawancara semi-terstruktur kepada wisatawan guna menggali lebih dalam persepsi dan faktor-faktor yang memengaruhi preferensi mereka. Penelitian ini juga mengandalkan dokumentasi berupa foto, video, dan dokumen pendukung lainnya yang relevan dengan pengelolaan wisata kuliner di lokasi. Seluruh data dianalisis menggunakan teknik analisis tematik secara deskriptif guna mengidentifikasi pola, tema, dan faktor penting yang memengaruhi daya tarik kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama yaitu observasi, wawancara langsung (*face to face interview*), dan studi dokumentasi, sesuai dengan panduan dari Komariah & Satori (2014). Untuk menjaga keabsahan data, penelitian ini menerapkan triangulasi sumber, teknik, dan waktu. Data yang terkumpul kemudian melalui proses reduksi, penyajian, dan verifikasi untuk menghasilkan kesimpulan yang akurat dan kredibel. Dengan metode ini, penelitian diharapkan dapat memberikan pemahaman yang holistik tentang pengembangan wisata kuliner Betawi dan memberikan rekomendasi strategis untuk pengelolaan kawasan wisata Setu Babakan.

## **HASIL & PEMBAHASAN**

### **1. Wisata Kuliner**

Subbab ini membahas temuan penelitian terkait pengalaman dan persepsi pengunjung terhadap wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan. Aspek yang dikaji meliputi motivasi kunjungan, jenis makanan khas yang diminati, keterkaitan antara makanan dan budaya Betawi, serta kesan umum pengunjung.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa motivasi pengunjung datang ke Kampung Betawi Setu Babakan beragam. Sebagian besar pengunjung menyatakan ketertarikan terhadap aspek budaya dan edukatif yang melekat pada tempat ini. Beberapa informan, seperti informan 1 dan 2, mengungkapkan bahwa daya tarik utama adalah suasana budaya Betawi yang masih terjaga, serta keinginan untuk memperoleh pengalaman wisata yang bukan hanya rekreatif, tetapi juga edukatif. Hal ini sejalan dengan pendapat Hall dan Sharples (2003) bahwa wisata kuliner merupakan bagian dari pengalaman budaya yang mempertemukan pelancong dengan tradisi lokal melalui makanan.

Tidak hanya dari warga Jakarta, pengunjung dari luar kota pun menunjukkan antusiasme yang tinggi, baik yang mengetahui dari pamflet budaya, media sosial, hingga rekomendasi teman. Motivasi nostalgia dan pengenalan budaya kepada generasi muda juga menjadi alasan utama, seperti ditunjukkan oleh informan 4 dan 10. Ini menguatkan teori Urry (1990) tentang "*tourist gaze*", dimana pengunjung tidak sekadar melihat objek, tetapi mencari makna simbolik dan nilai budaya dari tempat yang dikunjungi.

Terkait dengan makanan khas yang paling dinikmati, hasil wawancara memperlihatkan bahwa makanan yang paling disukai meliputi pecak ikan, soto Betawi, asinan Betawi, serta jajanan tradisional seperti kue ape, kue cucur, dan kerak telur. Preferensi ini menunjukkan keterikatan pengunjung terhadap makanan yang tidak hanya enak secara rasa, tetapi juga menyimpan nilai budaya dan sejarah, seperti disampaikan oleh informan 3 dan 5. Fakta ini didukung oleh teori Long (2004) bahwa makanan tradisional berfungsi sebagai medium naratif untuk menyampaikan identitas budaya dan sejarah lokal.

Selain itu, sebagian besar pengunjung sepakat bahwa makanan yang disajikan mencerminkan kekhasan budaya Betawi. Mereka menilai bahwa makanan yang dihidangkan masih menggunakan bahan-bahan lokal, teknik memasak tradisional seperti arang, dan disajikan dengan cara yang mempertahankan nuansa lokal, seperti menggunakan wadah dari daun pisang atau anyaman bambu. Hal ini diperkuat dengan adanya penjelasan budaya dari para pedagang. Temuan ini mengafirmasi konsep "culinary authenticity" yang dijelaskan oleh Bessiere (1998), bahwa wisata kuliner yang otentik mampu menciptakan pengalaman budaya yang mendalam.

Kesan keseluruhan terhadap wisata kuliner di Setu Babakan sangat positif. Responden menyampaikan bahwa kawasan ini tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga menjadi sarana edukasi budaya dan pelestarian tradisi lokal. Pengalaman makan yang dibalut dengan suasana danau, rumah adat, serta interaksi sosial yang hangat menciptakan kesan yang menyeluruh dan bermakna. Beberapa pengunjung juga mengapresiasi keberadaan pertunjukan musik dan atribut budaya lainnya sebagai pelengkap. Namun demikian, sejumlah pengunjung memberikan masukan terkait perlunya peningkatan promosi digital dan fasilitas umum agar kawasan ini lebih dikenal luas dan dapat menjangkau lebih banyak segmen wisatawan.

Dengan demikian, hasil penelitian ini memperkuat peran strategis wisata kuliner dalam mendukung pelestarian budaya lokal, sekaligus menjadi sarana edukasi dan rekreasi lintas generasi. Kampung Betawi Setu Babakan telah berhasil menghadirkan kombinasi antara rasa, cerita, dan suasana yang autentik, menjadikannya salah satu destinasi wisata kuliner budaya yang potensial di Jakarta.

## **2. Usaha Kuliner**

Subbab ini membahas hasil temuan yang berkaitan dengan usaha kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan. Fokusnya meliputi kualitas produk (rasa, harga, penyajian), perilaku konsumsi pengunjung, serta preferensi dalam memilih makanan. Secara umum, pengunjung mengapresiasi keaslian rasa makanan Betawi yang disajikan dan harga yang masih terjangkau. Namun, aspek penyajian dan kebersihan menjadi perhatian yang cukup banyak disebutkan dan masih perlu ditingkatkan.

Sebagian besar pengunjung menilai bahwa makanan di kawasan ini memiliki rasa autentik dan khas, seperti disampaikan oleh Informan 1, 2, dan 3 yang mengapresiasi kesederhanaan penyajian sebagai bagian dari daya tarik lokal. Hal ini sesuai dengan teori Kotler (2012) yang menyatakan bahwa kualitas produk menjadi komponen utama dalam membentuk kepuasan konsumen. Namun, kepuasan juga dipengaruhi oleh layanan pendukung seperti kebersihan, kenyamanan, dan kecepatan pelayanan.

Sebagian responden, seperti Informan 4 dan 6, menyarankan agar penyajian makanan ditingkatkan, terutama dari sisi kebersihan dan estetika, melalui pelatihan bagi pedagang. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian oleh Maharani (2019) yang menyebutkan bahwa kenyamanan dan kebersihan tempat makan sangat menentukan kepuasan pelanggan dalam destinasi kuliner berbasis budaya.

Dari sisi perilaku konsumsi, mayoritas informan menyebutkan bahwa keunikan dan nilai tradisional menjadi pertimbangan utama dalam memilih makanan. Responden seperti Informan 1, 2, dan 3 menilai bahwa orisinalitas resep, bahan alami, dan proses masak yang tradisional menjadi daya tarik tersendiri.

Selain itu, keramahan dan keterbukaan informasi dari penjual juga menjadi faktor penentu dalam pengambilan keputusan konsumsi. Hal ini menguatkan konsep "*hedonic consumption*" yang dikemukakan oleh Holbrook dan Hirschman (1982), yaitu bahwa konsumsi bukan hanya untuk pemenuhan kebutuhan fungsional, tetapi juga untuk pengalaman sensorik, emosional, dan budaya.

Selanjutnya, preferensi terhadap eksplorasi tempat makan baru menunjukkan bahwa pengunjung cenderung mencari pengalaman otentik yang baru, seperti diungkapkan oleh Informan 1, 2, dan 7. Hal ini menunjukkan bahwa wisata kuliner tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan konsumsi, tetapi juga sebagai sarana pembelajaran budaya dan eksplorasi pengalaman. Studi oleh Arifin & Sugiharto (2020) juga menemukan bahwa pengunjung destinasi wisata kuliner berbasis budaya lebih tertarik mencoba variasi makanan baru jika terdapat unsur budaya yang kuat dalam penyajiannya.

Namun demikian, sebagian kecil responden, terutama yang lanjut usia seperti Informan 4, tetap memilih tempat makan yang sudah dikenal karena faktor kenyamanan dan kesehatan. Hal ini menegaskan pentingnya segmentasi konsumen berdasarkan usia dan kebutuhan khusus, serta pentingnya penyediaan fasilitas makan yang inklusif dan ramah bagi semua kalangan.

Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa keberhasilan usaha kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan tidak hanya terletak pada keaslian rasa dan harga yang terjangkau, tetapi juga sangat bergantung pada penyajian yang bersih, kenyamanan tempat makan, serta kualitas interaksi antara penjual dan pengunjung. Ke depan, pelatihan pedagang dalam aspek kebersihan, komunikasi, serta standarisasi penyajian dapat menjadi strategi penting dalam meningkatkan daya tarik dan keberlanjutan usaha kuliner di kawasan ini.

### **3. Fasilitas dan Pengelolaan Wisata**

Subbab ini membahas hasil temuan mengenai fasilitas pendukung dan pengelolaan kawasan wisata kuliner di Kampung Betawi Setu Babakan. Fokus utamanya adalah pada aksesibilitas lokasi, kenyamanan fasilitas, serta harapan pengunjung terhadap pengembangan kawasan. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar pengunjung menyatakan bahwa aksesibilitas merupakan faktor penting yang memengaruhi keputusan mereka dalam memilih tempat wisata kuliner. Meskipun lokasi Kampung Betawi Setu Babakan cukup mudah dijangkau dengan kendaraan pribadi dan transportasi daring, banyak informan menekankan perlunya perbaikan dalam bentuk petunjuk arah yang lebih jelas, jalur pedestrian yang tertata, serta integrasi dengan transportasi umum yang lebih baik.

Hal ini sesuai dengan teori Mill & Morrison (2002) yang menyatakan bahwa kemudahan akses merupakan komponen penting dalam daya tarik destinasi wisata. Ketika akses menuju lokasi wisata lebih mudah, maka potensi kunjungan dan tingkat kepuasan wisatawan cenderung meningkat. Senada dengan hal tersebut, hasil penelitian Rahmawati (2018) menunjukkan bahwa fasilitas fisik dan informasi yang memadai sangat memengaruhi pengalaman positif wisatawan di kawasan wisata budaya.

Dari sisi fasilitas, para informan menyampaikan harapan akan peningkatan kenyamanan area makan, termasuk tersedianya tempat duduk yang teduh, pencahayaan yang baik, dan estetika ruang yang mendukung suasana makan. Masukan lainnya terkait fasilitas publik seperti toilet, tempat cuci tangan, dan jalur

ramah lansia juga sering muncul. Responden lansia dan keluarga dengan anak kecil sangat mempertimbangkan aspek ini karena berpengaruh langsung pada kenyamanan dan durasi kunjungan.

Harapan pengunjung tidak hanya terbatas pada aspek fisik, tetapi juga meluas pada pengalaman interaktif dan edukatif. Banyak pengunjung menginginkan informasi tentang makanan yang disajikan, baik melalui papan informasi, QR code, hingga pemandu wisata kuliner. Ini selaras dengan konsep interpretasi wisata oleh Ham & Weiler (2002), yang menekankan pentingnya penyajian informasi yang bermakna untuk meningkatkan pemahaman dan keterlibatan pengunjung.

Kegiatan budaya seperti pertunjukan seni, workshop memasak, dan festival kuliner dinilai dapat menambah daya tarik kawasan. Menurut Swarbrooke (2001), integrasi antara atraksi budaya dan kuliner dapat menciptakan pengalaman wisata yang otentik dan mendalam. Hal ini terbukti dalam temuan peneliti, di mana responden muda dan luar daerah menyatakan minat tinggi terhadap aktivitas-aktivitas semacam ini.

Dari segi pengelolaan, usulan untuk menyusun zonasi kuliner tematik, pelatihan pedagang tentang pelayanan dan kebersihan, serta promosi melalui media sosial dan kolaborasi dengan influencer menjadi perhatian utama. Hal ini sejalan dengan studi oleh Wulandari & Prasetyo (2020) yang menegaskan bahwa keberhasilan pengelolaan wisata budaya kuliner membutuhkan sinergi antara pengelola kawasan, pelaku UMKM, dan komunitas lokal.

Dengan demikian, pengembangan fasilitas dan pengelolaan di Kampung Betawi Setu Babakan harus diarahkan pada peningkatan aksesibilitas, kenyamanan fisik, edukasi kuliner, dan integrasi aktivitas budaya. Tidak hanya sebagai tempat makan, kawasan ini berpotensi besar menjadi destinasi unggulan yang mampu menyampaikan nilai budaya Betawi secara utuh dan memberdayakan masyarakat lokal melalui keterlibatan aktif dalam pengelolaan wisata.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada BAB IV, penelitian ini menghasilkan simpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa motivasi pengunjung datang ke Kampung Betawi Setu Babakan beragam. Sebagian besar pengunjung menyatakan ketertarikan terhadap aspek budaya dan edukatif yang melekat pada tempat ini. Beberapa informan, mengungkapkan bahwa daya tarik utama adalah suasana budaya Betawi yang masih terjaga, serta keinginan untuk memperoleh pengalaman wisata yang bukan hanya rekreatif, tetapi juga edukatif.
2. Terkait dengan makanan khas yang paling dinikmati, hasil wawancara memperlihatkan bahwa makanan yang paling disukai meliputi pecak ikan, soto Betawi, asinan Betawi, serta jajanan tradisional seperti kue ape, kue cucur, dan kerak telur. Preferensi ini menunjukkan keterikatan pengunjung terhadap makanan yang tidak hanya enak secara rasa, tetapi juga menyimpan nilai budaya dan sejarah.
3. Kesan keseluruhan terhadap wisata kuliner di Setu Babakan sangat positif. Responden menyampaikan bahwa kawasan ini tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga menjadi sarana edukasi budaya dan pelestarian tradisi

lokal. Pengalaman makan yang dibalut dengan suasana danau, rumah adat, serta interaksi sosial yang hangat menciptakan kesan yang menyeluruh dan bermakna. Beberapa pengunjung juga mengapresiasi keberadaan pertunjukan musik dan atribut budaya lainnya sebagai pelengkap.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Astuti, D. M., & Anggraini, M. (2018). Gastrodiplomacy sebagai strategi pengembangan potensi pariwisata kuliner Indonesia dalam mendukung program ASEAN tourism strategic plan. *Universitas Pasundan, Bandung*.
- Besra, E. (2012). Potensi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata di kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 12(1).
- Creswell, J. W. (2016). “*Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.)”. SAGE Publications.
- Komaridah, A., & Satori, D. (2014). “*Metodologi penelitian pendidikan* (Edisi Revisi)”. Alfabeta.
- Muhammad Fernanda Aria, Widiya Hidayanti (2024). “Analisis Potensi Pariwisata Kuliner di Kota Bandung”. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Anak Usia Dini*. Volume 1. No. 3.
- Putra, A. H., Ratya, A., & Suhartini, S. (2015). The evaluation of Indonesia import policies of garlic. *Greener Journal of Business and Management Studies*, 5(1), 016-030.
- Romdonih, F. (2019). Perencanaan Dan Pengembangan Sumber Daya Terhadap Industri Pariwisata Di Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan Serengseng Sawah Jagakarsa Jakarta Selatan Provinsi DKI Jakarta. *JENIUS (Jurnal Ilmiah Manajemen Sumber Daya Manusia)*, 2(3), 374-394.
- Sugiyono. (2022). “*Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*” (17th ed.). Alfabeta.