

PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP PRODUK KULINER DI KAWASAN WISATA ISTANA SIAK SRI INDRAPURA

By : Sartika Wulansari

Consellor I : Dra. Hj. Syofia Achnes, M,Si

Consellor II : Firdaus Yusrizal, SST, MM Par

Email : sartika_wulan23@yahoo.com

Contact Person : 08992187804

Abstract

The purpose of this research is to know the tourist's perceptions about the culinary products which sold in the tourism area of Siak Sri Indrapura Palace and the factors which influence these perceptions. This research takes 100 tourists who visited Siak Sri Indrapura Palace as sample. Their perceptions are seen from the perceptions of price, quality and the perceived risk. This research used statistic description analysis techniques and used Likert scale with five alternative answers.

The tourist's perceptions about the culinary products are not so good. It is because there are some factors which make the tourist's feel bad about the culinary product. For instance, the high price, poor services, etc. The main factors that influence these perceptions are the product appearances, the tourist's experience, cultures, expectations and motives.

Keywords: Perceptions, tourist, culinary product, perceptions of price, quality and the perceived risk.

I. PENDAHULUAN

Provinsi Riau khususnya di Kabupaten Siak, memiliki potensi wisata yang cukup besar untuk menarik wisatawan datang ke Kabupaten Siak ini. Hal ini dikarenakan Kabupaten Siak merupakan pusat peradaban melayu terbesar di Provinsi Riau yang ditandai dengan masih berdirinya Istana Asserayah Hasyimiah atau yang lebih terkenal dengan nama Istana Siak Sri Indrapura yang bertempat di Kelurahan Kampung Dalam Kecamatan Siak. (**Anonim, 2010 : 33**)

Untuk menjadi suatu tujuan wisata yang baik, seharusnya Kabupaten Siak dapat memenuhi seluruh kebutuhan dari para wisatawan selama wisatawan tersebut melakukan kegiatan wisata. Salah satu hal penting yaitu adanya fasilitas restoran atau produk kuliner bagi wisatawan. Dengan adanya perbedaan gaya hidup dikalangan wisatawan dapat menimbulkan berbagai pandangan/persepsi terhadap kuliner yang dijual dikawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura tersebut.

Menurut **Schiffman & Kanuk (2008:137)** persepsi didefinisikan sebagai proses yang dilakukan individu untuk memilih, mengatur, dan menafsirkan stimuli ke dalam gambar yang berarti dan masuk akal mengenai dunia. Dua individu mungkin menerima stimuli yang sama dalam kondisi nyata yang sama, tetapi bagaimana setiap orang mengenal, memilih, mengatur dan menafsirkannya merupakan proses yang sangat individual berdasarkan kebutuhan, nilai-nilai dan harapan setiap orang itu sendiri. Berikut ini adalah beberapa persepsi konsumen terhadap suatu produk menurut **Schiffman dan Kanuk (2008: 157-173)** dapat dilihat berdasarkan hal berikut :

1. Persepsi Mengenai Harga

Persepsi mengenai harga menurut **Schiffman dan Kanuk (2008: 160-161)** adalah bagaimana konsumen memandang harga tertentu seperti tinggi, rendah, wajar. Harga mempunyai pengaruh kuat terhadap maksud membeli dan kepuasan membeli. Persepsi ketidakadilan harga akan mempengaruhi persepsi seseorang tentang nilai produk dan akhirnya berpengaruh pada kesediaan untuk menjadi pelanggan.

2. Persepsi mengenai Kualitas Yang Dirasakan

Menurut **Schiffman dan Kanuk (2008: 160-163)**, para konsumen seringkali menilai kualitas produk atau jasa tertentu atas dasar berbagai macam isyarat informasi yang mereka hubungkan dengan produk. Baik secara intrinsik maupun ekstrinsik yang merupakan dasar persepsi kualitas produk atau jasa.

a. Kualitas produk yang dirasakan

Isyarat intrinsik berkaitan dengan karakteristik fisik produk sendiri seperti ukuran, warna, rasa atau aroma.

b. Kualitas jasa yang dirasakan

Kualitas jasa yang dimaksudkan disini adalah kualitas dari pelayanan yang diberikan oleh suatu perusahaan tersebut.

3. Persepsi mengenai Risiko yang dirasakan

Menurut **Schiffman dan Kanuk (2008: 170)**, risiko yang dirasakan didefinisikan sebagai ketidakpastian yang dihadapi para konsumen jika mereka tidak dapat meramalkan konsekuensi keputusan pembelian mereka. Beberapa risiko yang dirasakan menurut **Schiffman dan Kanuk (2008:171)** adalah sebagai berikut :

1. Risiko fisik

Risiko terhadap diri dan orang lain yang dapat ditimbulkan produk.

2. Risiko sosial

Risiko bahwa pilihan produk yang jelek dapat menimbulkan rasa malu dalam lingkungan sosial. Hal ini dikarenakan karena kualitas barang yang tidak bagus ataupun tempat pembelian yang tidak sesuai dengan gaya hidupnya.

3. Risiko psikologis

Risiko bahwa pilihan produk yang jelek dapat melukai ego konsumen. Menurut **Suryani (2008: 115)**, risiko psikologis dalam pembelian produk berupa ketidaknyamanan psikologis, citra diri yang buruk, dan harga diri yang menjadi rendah.

4. Risiko Waktu

Menurut **Suryani (2008:115)**, risiko waktu adalah risiko yang diterima konsumen berupa hilangnya waktu konsumen akibat pembelian produk.

Dengan adanya perbedaan inilah nantinya akan menimbulkan kesenjangan yang terjadi dalam mempersepsikan suatu kuliner sehingga timbul berbagai macam keluhan dari wisatawan. Hal ini dibuktikan dengan adanya keluhan dari para wisatawan seperti harga kuliner terlalu mahal, pelayanan yang diberikan masih kurang baik dan lain-lain.

Oleh karena itu, persepsi wisatawan terhadap kuliner ini sangatlah menarik untuk diteliti dengan adanya isu-isu yang berkembang dikalangan wisatawan tersebut, persepsi wisatawan ini tentunya sangat penting dan berpengaruh terhadap keputusan wisatawan untuk membeli kuliner tersebut atau tidak. Selain itu, dengan mengetahui persepsi wisatawan terhadap kuliner tersebut dapat membantu para pemilik restoran untuk memperbaiki produk maupun jasanya agar menjadi lebih baik lagi kedepannya dan membantu para pemilik restoran untuk menyusun strategi agar produk kulinernya lebih diminati oleh para wisatawan.

1.1 Rumusan Masalah

Adapun rumusan permasalahan yang dikemukakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana persepsi wisatawan mengenai produk kuliner yang berada di Kawasan Wisata Istana Siak Sri Indrapura.
2. Faktor apa sajakah yang mempengaruhi persepsi wisatawan terhadap produk kuliner tersebut?

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui persepsi dari wisatawan mengenai kuliner yang dijual di Kawasan Wisata Istana Siak Sri Indrapura.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi persepsi wisatawan terhadap kuliner tersebut.

II. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Lokasi Penelitian

Adapun lokasi yang digunakan pada penelitian ini adalah di sekitar kawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura yang terletak di Kelurahan Kampung Dalam, Kecamatan Siak di Kabupaten Siak, baik di Istananya maupun di restoran yang termasuk kedalam wilayah penelitian ini.

2.2 Populasi dan Sampel

2.2.1 Populasi

Dalam penelitian ini, populasi yang dimaksudkan penulis adalah wisatawan (konsumen) yang berusia 17 tahun keatas dan berada ditempat pelaksanaan penelitian yaitu di Istana Siak Sri Indrapura dan juga di Restoran sekitar kawasan Istana Siak Sri Indrapura, tepatnya di Kelurahan Kampung Dalam Kecamatan Siak.

2.2.2 Sampel

Teknik pengambilan sampel yang dilakukan pada penelitian ini adalah *accidental sampling* yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data. (Sugiyono,2004:77). Sedangkan jumlah sampel dalam penelitian ini adlaah 100 orang.

2.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitin ini adalah sebagai berikut :

a. Studi Pustaka

Dalam penelitian ini penulis memperoleh data sekunder berdasarkan dari buku-buku dan literatur yang bersifat teoritis.

b. Studi Lapangan

1. Observasi

Menurut **Sudijono (1998:76)** observasi adalah cara menghimpung bahan-bahan keterangan (data) yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap fenomena-fenomena yang sedang dijadikan sasaran pengamatan.

2. Wawancara

Yaitu percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan tersebut dilakukan oleh kedua belah pihak, yakni pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (interviewee) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. (Moleong 2005:186)

3. Angket atau Kuisisioner

Menurut Arikunto (2002:128) kuisisioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal lain yang ia ketahui.

2.4 Skala Pengukuran

Skala yang digunakan dalam penelitian ini adalah skala Likert yang diperoleh dari daftar pertanyaan yang digolongkan ke dalam lima tingkatan yaitu sangat setuju, setuju, kurang setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju.

2.5 Teknik Analisa Data

Teknik analisa data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis data statistik deskriptif. Menurut Sugiyono (2004: 109) yang dimaksud dengan analisis statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Restoran yang Berada di Kelurahan Kampung Dalam

Adapun restoran yang berada di Kelurahan Kampung Dalam yaitu Ampera Brunei, Ampera Sederhana, Elok Basamo, Gantino, Khas Melayu, Minang Maimbau dan Yessi.

Restoran ini umumnya memulai jam operasionalnya dibuka pada jam 7 pagi dan tutup jam 10 malam. Setiap restoran memiliki fasilitas yang dapat menunjang kenyamanan dari para wisatawan seperti adanya kipas angin, Tv, toilet dan lain-lain. Untuk bahan makanannya, restoran mengambil bahan yang berasal dari Kabupaten Siak itu sendiri, namun terkadang restoran ini juga mengambil bahan masakannya dari kota Pekanbaru dan belanja bahan tersebut dilakukan setiap hari.

3.2 Profil Umum Responden

3.2.1 Jenis Kelamin

Penulis mengklasifikasikan jenis kelamin para responden ini menjadi 2 kelompok seperti yang tertera dalam tabel berikut :

Tabel 3.1
Jenis Kelamin Responden

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Laki-laki	42	42%
2	Perempuan	58	58%
Jumlah		100	100%

Sumber : Data lapangan 2013.

Dari data tabel diatas, dapat dilihat bahwa responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 42 orang (42%) dan responden yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 58 orang (58%). Jadi dapat disimpulkan, bahwa mayoritas dari jenis kelamin responden adalah perempuan yaitu sebanyak 58 orang (58%).

3.2.2 Asal Daerah

Penulis mengklasifikasikan asal daerah responden berdasarkan 3 kelompok seperti yang tertera dalam tabel berikut ini :

Tabel 3.2
Asal Daerah Responden

No	Asal Daerah	Jumlah	Persentase (%)
1	Pekanbaru	60	60%
2	Lainnya di Provinsi Riau	28	28%
3	Luar Provinsi Riau	12	12%
Jumlah		100	100%

Sumber : Data lapangan 2013.

Dari data tabel diatas, dapat dilihat bahwa responden yang berasal dari Pekanbaru sebanyak 60 orang (60%), yang berasal dari Provinsi Riau selain dari kota Pekanbaru sebanyak 28 orang (28%), sedangkan yang berasal dari luar Provinsi Riau sebanyak 12 orang (12%). Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa asal daerah wisatawan yang datang berkunjung ke Istana Siak Sri Indrapura dan melakukan santap kuliner di sekitar kawasan wisata tersebut adalah berasal dari Pekanbaru yaitu sebanyak 60 orang (60%) dari jumlah seluruh responden yang memberikan jawaban mereka.

3.2.3 Umur Responden

Penulis mengkategorikan umur dari responden berdasarkan 3 kelompok seperti yang tertera dalam tabel berikut ini :

Tabel 3.3
Umur Responden

No	Umur	Jumlah	Persentase (%)
1	17-30 tahun	55	55%
2	31-40 tahun	26	26%
3	>41 tahun	19	19%
Jumlah		100	100%

Sumber : Data lapangan 2013.

Dari data tabel diatas, dapat dilihat bahwa responden yang berumur 17-30 tahun sebanyak orang 55 orang (55%), yang berumur 30-40 tahun sebanyak 26 orang (26%), sedangkan yang berumur >41 tahun sebanyak 19 orang (19%). Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa mayoritas umur dari responden yang telah mengisi kuisisioner adalah responden yang berumur 17-30 tahun sebanyak 55 orang (55%) dari jumlah seluruh responden yang memberikan jawaban mereka.

4.2.4 Pekerjaan Responden

Penulis mengkategorikan pekerjaan dari responden berdasarkan 6 kelompok seperti yang tertera dalam tabel berikut ini :

Tabel 3.4
Pekerjaan Responden

No	Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
1	Mahasiswa	28	28%
2	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	31	31%
3	Ibu Rumah Tangga (IRT)	12	12%
4	Wiraswasta	8	8%
5	Karyawan Swasta	14	14%
6	Lain-Lain	7	7%
Jumlah		100	100%

Sumber : Data lapangan 2013.

Dari data tabel diatas, dapat dilihat bahwa responden yang berstatus sebagai mahasiswa sebanyak 28 orang (28%), yang bekerja sebagai pegawai negeri sipil (PNS) sebanyak 31 orang (31%), ibu rumah tangga (IRT) sebanyak 12 orang (12%), wiraswasta sebanyak 8 orang (8%), karyawan swasta sebanyak 14 orang

(14%) dan lain-lain sebanyak 7 orang (7%). Lain-lain yang dimaksudkan di sini adalah responden yang bekerja sebagai *security*, *freelance* dan pegawai honorer. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa mayoritas pekerjaan dari responden yang telah mengisi kuisisioner adalah responden yang bekerja sebagai pegawai negeri sipil yaitu sebanyak 31 orang (31%) dari jumlah seluruh responden yang memberikan jawaban mereka.

3.3 Hasil Rekapitulasi Jawaban Responden

3.3.1 Persepsi Terhadap Harga

Tabel 3.5
Hasil Rekapitulasi Jawaban Responden Tentang
Persepsi Terhadap Harga

No	Indikator	Alternatif Jawaban					Total Rekap
		Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1	Harga Diatas Standar	5 (5%)	48 (48%)	27 (27%)	20 (20%)	- (0%)	338
2	Harga Sesuai Standar	- (0%)	15 (15%)	20 (20%)	51 (51%)	14 (14%)	236
3	Harga Dibawah Standar	- (0%)	5 (5%)	15 (15%)	29 (29%)	51 (51%)	174
4	Harga Tidak Tetap	- (0%)	17 (17%)	59 (32%)	21 (21%)	3 (3%)	290
Jumlah		5	85	121	121	68	1038

Sumber : Data Olahan Penelitian Lapangan, 2013.

Berdasarkan dari tabel rekapitulasi diatas, Persepsi terhadap harga kuliner yang dijual dibagi menjadi empat indikator pertanyaan yang meliputi harga kuliner diatas standar, sesuai standar, dibawah standar dan harga kuliner tidak tetap diperoleh total skor sebesar 1038, maka dapat disimpulkan rentang skor tersebut berada pada rentang skor *tidak setuju* yaitu 720 - 1039. Hal ini menunjukkan bahwa wisatawan tersebut merasa bahwa persepsi mereka terhadap harga kuliner ini tidak baik. Hal ini dapat dilihat dari hasil jawaban responden yaitu sebanyak 48% jawaban responden menyatakan bahwa harga kuliner yang dijual berada diatas standar, 51% jawaban responden tidak setuju bahwa harga kuliner tersebut sesuai standar dan 51% jawaban responden sangat tidak setuju bahwa harga kuliner tersebut berada dibawah standar.

Dari hasil jawaban responden tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga kuliner yang dijual dikawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura ini mahal atau berada diatas standar.

3.3.2 Persepsi Terhadap Kualitas

Tabel 3.6
Hasil Rekapitulasi Jawaban Responden Tentang
Persepsi Terhadap Kualitas

No	Indikator	Alternatif Jawaban					Total Rekap
		Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1	Porsi Makanan	- (0%)	52 (52%)	25 (25%)	21 (21%)	2 (2%)	327
2	Kualitas Makanan	- (0%)	19 (19%)	48 (48%)	33 (33%)	- (0%)	286
3	Daya Tanggap Pelayan	- (0%)	13 (13%)	11 (11%)	53 (53%)	23 (23%)	214
4	Kesopansantunan Pelayan	15 (15%)	57 (57%)	20 (20%)	8 (8%)	- (0%)	379
Jumlah		15	141	104	115	25	1206

Sumber : Data Olahan Penelitian Lapangan, 2013.

Berdasarkan dari tabel rekapitulasi diatas, persepsi terhadap kualitas dibagi menjadi 4 indikator pertanyaan yang meliputi porsi makanan, kualitas makanan (rasa, warna dan aroma), daya tanggap dalam memberikan pelayanan dan kesopansantunan dalam memberikan pelayanan diperoleh total skor sebesar 1206, maka dapat disimpulkan rentang skor tersebut berada pada rentang skor *Kurang Setuju* yaitu 1040-1359. Hal ini menunjukkan bahwa persepsi wisatawan terhadap kualitas kuliner yang dijual pada restoran yang berada di kawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura ini bisa dikategorikan kurang baik, dilihat dari segi produknya maupun dari segi jasanya (pelayanan) yang diberikan oleh pihak restoran terhadap responden.

3.3.3 Persepsi Terhadap Risiko yang dirasakan

Tabel 3.7
Hasil Rekapitulasi Jawaban Responden Tentang
Persepsi Terhadap Risiko

No	Indikator	Alternatif Jawaban					Total Rekap
		Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju	
1	Risiko Fisik	- (0%)	4 (4%)	21 (21%)	67 (67%)	8 (8%)	221
2	Risiko Sosial	- (0%)	11 (11%)	30 (30%)	59 (59%)	- (0%)	252
3	Risiko Psikologis	2 (2%)	14 (14%)	29 (29%)	46 (46%)	9 (9%)	254
4	Risiko Waktu	9 (9%)	38 (38%)	18 (18%)	24 (24%)	11 (11%)	310
Jumlah		11	67	98	196	28	1037

Sumber : Data Olahan Penelitian Lapangan, 2013.

Berdasarkan dari tabel rekapitulasi tersebut, persepsi terhadap risiko yang dirasakan saat pembelian kuliner tersebut yang dibagi menjadi 4 indikator pertanyaan yang meliputi risiko fisik, risiko sosial, risiko psikologis dan risiko waktu diperoleh total skor sebesar 1037, maka dapat disimpulkan rentang skor tersebut berada pada rentang skor *tidak setuju* yaitu 720 – 1037. Hal ini membuktikan bahwa sebagian besar dari para wisatawan tidak merasakan risiko yang mengganggu mereka baik dari segi fisik, sosial, psikologis dan waktu yang diakibatkan dari pembelian kuliner tersebut. Namun apabila kita melihat dari indikator pada risiko waktu, 38% responden menyatakan setuju bahwa mereka merasakan kehilangan waktu ketika membeli kuliner tersebut. Hal ini menandakan kualitas pelayanan yang kurang baik dari pihak restoran, seperti kurang tanggapnya pelayan restoran terhadap pesanan konsumennya dan lain-lainnya yang tentunya hal ini bisa saja menjadi sesuatu yang akan mempengaruhi persepsi wisatawan tersebut menjadi kurang baik.

3.3.4 Hasil Rekapitulasi Keseluruhan

Tabel 3.8
Rekapitulasi Hasil Tanggapan Responden Tentang Persepsi Wisatawan Terhadap Produk Kuliner di Kawasan Wisata Istana Siak Sri Indrapura

Sub Variabel	Indikator	Skor	Hasil
Persepsi Terhadap Harga	Harga Diatas standar	338	Tidak Setuju
	Harga Sesuai Standar	236	
	Harga Dibawah Standar	174	
	Harga Tidak Tetap	290	
Total Skor		1038	
Persepsi Terhadap Kualitas	Porsi Makanan	327	Kurang Setuju
	Kualitas Makanan (Rasa,Warna dan Aroma)	286	
	Daya Tanggap Pelayan	214	
	Kesopansantunan Pelayan	379	
Total Skor		1206	
Persepsi Terhadap Risiko	Risiko Fisik	221	Tidak Setuju
	Risiko Sosial	252	
	Risiko Psikologis	254	
	Risiko Waktu	310	
Total Skor		1037	
Total Skor Penilaian Secara Keseluruhan		3281	Kurang setuju

Sumber : Data Olahan Penelitian Lapangan, 2013.

Berdasarkan tabel diatas, skor secara keseluruhan yang didapatkan dari total skor seluruh sub variable mengenai persepsi wisatawan terhadap produk kuliner yang terdiri dari persepsi tentang harga, persepsi tentang kualitas dan persepsi tentang risiko yang telah diuji kepada 100 orang responden, diperoleh total skor sebesar 3281. Total skor ini termasuk dalam rentang skor *kurang setuju* yaitu 3120 - 4079. Dari hasil skor yang diperoleh berdasarkan jawaban responden, hal ini menyatakan bahwa persepsi wisatawan terhadap kuliner dikawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura ini adalah kurang baik. Dari hasil ini, dapat dilihat wisatawan tidak terlalu yakin tentang persepsi mereka terhadap kuliner di kawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura, karena ada beberapa hal yang para wisatawan sudah dianggap baik dan ada juga yang dianggap kurang baik oleh wisatawan tersebut. Hal yang dianggap kurang bagi wisatawan ini adalah dari harga produk kuliner yang dijual terlalu mahal bagi mereka, kualitas makanan yang masih kurang baik dari segi rasa, warna maupun aroma, kurangnya cepat

tanggap pelayanan yang diberikan sehingga responden merasakan kehilangan waktu yang cukup banyak karena lamanya proses pembelian produk tersebut. Oleh karena itu agar persepsi wisatawan terhadap kuliner tersebut menjadi baik, diperlukan upaya perubahan kearah yang lebih baik yang berasal dari pihak restoran dan instansi terkait yang menangani hal ini, dengan adanya perubahan tersebut diharapkan akan menguntungkan bagi pihak restoran untuk kedepannya.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bahwa persepsi wisatawan terhadap kuliner yang berada dikawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura ini kurang baik dimata para responden, karena menurut responden harga kuliner yang dijual tersebut mahal atau berada diatas standar dan kualitas produk yang dijual juga masih kurang sesuai dengan yang mereka harapkan, baik dilihat dari segi produk maupun pelayanan yang diberikan.
2. Bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi wisatawan terhadap kuliner yang dijual di kawasan wisata Istana Siak Sri Indrapura ini adalah pengalaman yang pernah mereka rasakan sebelumnya saat membeli produk kuliner di restoran tersebut, tampilan produk yang menarik, harapan yang mereka inginkan pada produk kuliner yang mereka beli, nilai-nilai yang dianutnya selama ini dan juga motif dari pembelian produk kuliner tersebut.

4.2 Saran

Adapun saran yang dapat penulis berikan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk Dinas Pariwisata, Seni, Budaya, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Siak yang menaungi pengelolaan restoran di Kabupaten Siak, sebaiknya diadakan penyuluhan dan himbauan bagi para pemilik restoran mengenai harga makanan yang ditetapkan di restoran, karena hal ini banyak mendapat keluhan dari para wisatawan bahwa harga makanan yang dijual terlalu mahal sehingga terkadang mereka merasa enggan dan terpaksa untuk membeli makanan tersebut karena

tidak ada pilihan lain. Selain itu, perlu juga diadakannya penyuluhan akan sadar wisata agar pemilik maupun karyawan restoran tidak menaikkan harga sesukanya kepada wisatawan.

2. Untuk pemilik restoran sebaiknya lebih diperhatikan kembali kerja dan kinerja dari pelayan restoran tersebut. Karena dari hasil yang didapatkan bahwa wisatawan yang datang membeli kuliner tersebut kurang merasa puas terhadap pelayanan yang diberikan karena kurang tanggapnya pelayan restoran tersebut terhadap permintaan konsumen, sehingga para konsumen kesal dan kecewa terhadap pelayanan yang diberikan karena mereka merasa tidak dihargai oleh pelayan restoran tersebut yang tidak mendahulukan kepentingan konsumennya.
3. Selain hal itu, saran yang dapat penulis berikan untuk pihak restoran adalah sebaiknya pihak restoran mencantumkan harga makanan yang dijual, karena tidak semua restoran yang mencantumkan harga makanan atau adanya daftar menu makanan yang dijual, sehingga wisatawan yang akan membeli makanan tidak terkejut lagi saat membayar tagihan dari makanan tersebut dan wisatawan juga tidak akan merasa dibohongi ketika harga yang harus mereka bayarkan terlalu mahal bagi mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *Visit Riau*. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Riau.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rireka Cipta.
- Moleong, Lexy. 2005. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Schiffman, Leon dan Leslie Lazar Kanuk. 2008. *Perilaku Konsumen*. Jakarta : PT. Indeks.
- Sugiyono, Prof. Dr. 2004. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Sudijono, Anas. 1998. *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PI. Raja Grafindo Persada.
- Suryani, Tatik. 2008. *Perilaku Konsumen : Implikasi pada Strategi Pemasaran*. Yogyakarta : Graha Ilmu.