

# PENGUATAN KOMPETENSI PENGUSAHA KULINER UNTUK PENGEMBANGAN PARIWISATA DI PULAU MADURA

**TEGUH HIDAYATUL RACHMAD**



**PROGRAM STUDI  
KOMUNIKASI PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN PEDESAAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKOLOGI MANUSIA  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
2026**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## PERNYATAAN MENGENAI DISERTASI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa penelitian disertasi dengan judul “Penguatan Kompetensi Pengusaha Kuliner untuk Pengembangan Pariwisata di Pulau Madura” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir disertasi ini. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari disertasi saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 18 Juni 2026

Teguh Hidayatul Rachmad  
I3602211026

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



## RINGKASAN

TEGUH HIDAYATUL RACHMAD. Penguatan Kompetensi Pengusaha Kuliner untuk Pengembangan Pariwisata di Pulau Madura. Dibimbing oleh ANNA FATCHIYA, PUDJI MULJONO, dan MARIA B.F. MANALU.

Keberagaman budaya Madura yang menjunjung tinggi kearifan lokal direpresentasikan melalui cita rasa kuliner yang dapat menarik wisatawan untuk merasakan pengalaman makan sekaligus sejarah dan tradisi orang Madura. Potensi pariwisata Pulau Madura yang masih alami, khususnya dalam hal keunikan kuliner mempunyai potensi untuk meningkatkan taraf hidup orang madura. Penguatan kompetensi pengusaha kuliner untuk menjaga kelestarian kuliner lokal dapat mengurangi pengangguran dan menambah lapangan pekerjaan. Kebijakan pemerintah masih ada kesalahpahaman informasi sehingga banyak terjadi masalah yang akhirnya mempersulit pengusaha kuliner untuk adaptif dan berinovasi. Kurangnya pengetahuan pengusaha kuliner akan pentingnya pelayanan prima ke konsumen, kerjasama dengan stakeholder pariwisata, dan promosi yang efektif menambah tantangan pengusaha kuliner untuk dapat menjaga dan memperkenalkan kuliner asli Madura.

State of the art dalam penelitian ini terletak pada konsep penelitian tentang kompetensi pengusaha kuliner untuk mengembangkan pariwisata kuliner yang ada di Pulau Madura. Namun demikian, literatur yang ada masih cenderung berfokus pada wilayah dengan tingkat kematangan pariwisata yang tinggi dan menempatkan kompetensi secara parsial, belum terintegrasi dalam kerangka pengembangan destinasi secara menyeluruh. Selain itu, kajian yang secara spesifik mengangkat konteks daerah dengan potensi kuliner khas namun belum optimal dikembangkan, seperti Pulau Madura, serta yang merumuskan model penguatan kompetensi yang kontekstual dan aplikatif, masih terbatas, sehingga membuka ruang bagi penelitian lebih lanjut yang mampu mengisi kesenjangan tersebut. Penelitian tentang penguatan kompetensi pengusaha kuliner di Pulau Madura dengan pendekatan positivisme masih belum ada, karena beberapa penelitian terdahulu menggunakan satu pendekatan penelitian, yaitu: kualitatif.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kompetensi pengusaha kuliner, mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat kompetensi, menganalisis kompetensi terhadap keberlangsungan usaha dan strategi penguatan kompetensi pengusaha kuliner di Pulau Madura. Penelitian ini menggunakan kuantitatif dengan didukung data kualitatif. Jumlah populasi pengusaha kuliner yang mengelola rumah makan berjumlah 694 responden. Sampel Penelitian untuk data kuantitatif berjumlah 248 responden yang tersebar di 23 kecamatan dan 4 kabuoaten yang ada di Pulau Madura. Konsumen warung makan sebagai sampel responden yang ada di Pulau Madura berjumlah 116 orang. Informan penelitian untuk data kualitatif adalah dinas pariwisata dan kebudayaan, lembaga pendidikan, media massa, dan organisasi pariwisata yang bekerjasama dengan pengusaha kuliner.

Hasil penelitian menemukan bahwa pengusaha kuliner memiliki kompetensi untuk pengembangan pariwisata di Pulau Madura yang tergolong tinggi pada aspek kompetensi pengolahan makanan lokal dan kewirausahaan, kecuali pada aspek kompetensi pelayanan dan pengetahuan kuliner yang berada pada kategori sedang. Kompetensi pengusaha kuliner dipengaruhi oleh karakteristik pengusaha kuliner, yaitu semakin tinggi pendidikan formal, semakin meningkat kompetensi pengusaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



kuliner dalam pengembangan pariwisata kuliner untuk keberlanjutan usaha kuliner. Akan tetapi, usia, jenis kelamin, pendidikan non formal, lama bekerja dan motivasi tidak berpengaruh nyata terhadap kompetensi pengusaha kuliner.

Kompetensi pengusaha kuliner berpengaruh secara nyata terhadap keberlanjutan usaha kuliner, yaitu semakin tinggi kompetensi pengusaha kuliner, semakin tinggi pula keberlanjutan usaha dalam pengembangan pariwisata di Pulau Madura. Kepuasan konsumen untuk atribusi sensorik serta kepuasan dan pengalaman masuk kategori puas, namun untuk keamanan dan kebersihan makan dalam kategori cukup puas. *Importance performance analysis* mengungkapkan bahwa faktor keamanan dan kebersihan makanan perlu ditingkatkan.

Strategi peningkatan kompetensi pengusaha kuliner dilakukan dengan cara membuat profiling pengusaha kuliner, menganalisis kebutuhan kompetensi pengusaha kuliner, membuat desain program pengembangan kompetensi yang terpersonalisasi, melaksanakan pelatihan dan mentoring berbasis praktek, mengevaluasi kompetensi dan pemberian umpan balik, meningkatkan fasilitas jejaring dan kolaborasi antar pengusaha kuliner dan stakeholder, dan mengadakan pendampingan usaha kuliner dan monitoring keberlanjutan.

Kata kunci: budaya Madura, kompetensi, pariwisata kuliner, pengusaha kuliner.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## SUMMARY

TEGUH HIDAYATUL RACHMAD. Strengthening the Competence of Culinary Entrepreneurs for Tourism Development on Madura Island. Supervised by ANNA FATCHIYA, PUDJI MULJONO, and MARIA B.F. MANALU.

Madura's cultural diversity, which upholds local wisdom, is represented through culinary delights that attract tourists to experience both the culinary experience and the history and traditions of the Madurese people. Madura Island's pristine tourism potential, particularly its unique culinary offerings, has the potential to improve the standard of living of Madurese. Strengthening the competency of culinary entrepreneurs to preserve local culinary traditions can reduce unemployment and create jobs. Misinformation about government policies continues to plague many issues, making it difficult for culinary entrepreneurs to adapt and innovate. Lack of knowledge among culinary entrepreneurs about the importance of excellent customer service, collaboration with tourism stakeholders, and effective promotion adds to the challenges faced by culinary entrepreneurs in preserving and promoting authentic Madurese cuisine.

The state of the art in this research lies in the research concept of culinary entrepreneur competency to develop culinary tourism on Madura Island. However, the existing literature still tends to focus on areas with a high level of tourism maturity and places competency partially, not integrated into the overall destination development framework. Furthermore, studies that specifically address the context of regions with unique culinary potential but not yet optimally developed, such as Madura Island, and that formulate a contextual and applicable competency strengthening model, are still limited, thus opening up space for further research<sup>1</sup> that can fill this gap. Research on strengthening the competency of culinary entrepreneurs on Madura Island using a positivist approach is still lacking, because several previous studies used a single research approach, namely: qualitative.

This research aims to analyze the level of competency of culinary entrepreneurs, determine the factors that influence the level of competency, analyze competency for business sustainability and strategies for strengthening the competency of culinary entrepreneurs on Madura Island. This research uses quantitative data supported by qualitative data. The total population of culinary entrepreneurs who manage restaurants is 694 respondents. The research sample for quantitative data consisted of 248 respondents spread across 23 sub-districts and 4 regencies on Madura Island. Food stall consumers as a sample of respondents on Madura Island numbered 116 people. Research informants for qualitative data are tourism and culture offices, educational institutions, mass media, and tourism organizations that collaborate with culinary entrepreneurs.

The results of the research found that culinary entrepreneurs have competence for tourism development on Madura Island which is classified as high in the aspects of local food processing competence and entrepreneurship, except for the aspects of service competence and culinary knowledge which are in the medium category. The competency of culinary entrepreneurs is influenced by the characteristics of culinary entrepreneurs, namely the higher the formal education, the greater the competency of culinary entrepreneurs in developing culinary tourism for the

sustainability of culinary businesses. However, age, gender, non-formal education, length of work and motivation have no real effect on the competency of culinary entrepreneurs.

The competency of culinary entrepreneurs has a real influence on the sustainability of culinary businesses, namely the higher the competency of culinary entrepreneurs, the higher the sustainability of the business in developing tourism on Madura Island. Consumer satisfaction for sensory attribution as well as satisfaction and experience is in the satisfied category, but for food safety and cleanliness it is in the quite satisfied category. Importance performance analysis reveals that food safety and hygiene factors need to be improved.

The strategy for improving the competence of culinary entrepreneurs is carried out by profiling culinary entrepreneurs, analysing their competence needs, designing personalised competence development programmes, conducting practice-based training and mentoring, evaluating competence and providing feedback, improving networking and collaboration facilities between culinary entrepreneurs and stakeholders, and providing culinary business assistance and monitoring sustainability.

*Keywords: Madura culture, competence, culinary tourism, culinary entrepreneurs.*

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





© Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2026  
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



# **PENGUATAN KOMPETENSI PENGUSAHA KULINER UNTUK PENGEMBANGAN PARIWISATA DI PULAU MADURA**

**TEGUH HIDAYATUL RACHMAD**

Diesertasi sebagai salah satu syarat untuk  
memperoleh gelar Doktor pada Program  
Studi Komunikasi Pembangunan Pertanian  
dan Pedesaan

**PROGRAM STUDI  
KOMUNIKASI PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN PEDESAAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKOLOGI MANUSIA  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
2026**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



**@Hak cipta milik IPB University**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

**Penguji Luar Komisi Pembimbing pada Ujian Tertutup Disertasi :**

- 1 Prof. Dr. Ir. Sumardjo, MS
- 2 Dr. Meylani Tuti, M.Pd, MM

**Penguji Luar Komisi Pembimbing pada Sidang Promosi Terbuka Disertasi :**

- 1 Prof. Dr. Ir. Sumardjo, MS
- 2 Dr. Meylani Tuti, M.Pd, MM

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Disertasi : Penguatan Kompetensi Pengusaha Kuliner untuk Pengembangan Pariwisata di Pulau Madura  
Nama : Teguh Hidayatul Rachmad  
NIM : I3602211026

Disetujui oleh

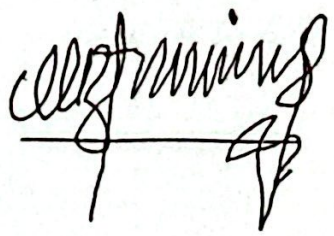
Pembimbing 1:  
Prof. Dr. Ir. Anna Fatchiya, M.Si.



Pembimbing 2:  
Prof. Dr. Ir. Pudji Muljono, M.Si



Pembimbing 3:  
Dr. Maria B.F. Manalu, M.Si

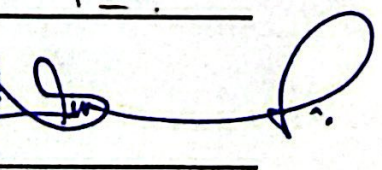


Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Dwi Retno Hapsari, S.P., M.Si.  
NIP. 198510092014042001

Retnah

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ekologi Manusia:  
Prof. Dr. Sofyan Sjaf, S.Pt., M.Si  
NIP. 197810032009121003



Tanggal Ujian Tertutup : 30 April 2026  
Tanggal Sidang Promosi : 18 Juni 2026

Tanggal Lulus : 02 JUL 2026



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan penelitian disertasi yang berjudul “Penguatan Kompetensi Pengusaha Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata di Pulau Madura”.

Disertasi ini tidak akan terselesaikan tanpa bimbingan dan bantuan semua pihak, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada:

1. Komisi Pembimbing, yaitu Prof. Dr. Ir. Anna Fatchiya, M.Si selaku ketua, yang banyak meluangkan waktu untuk berdiskusi dan mengarahkan penulis; Prof. Dr.Ir. Pudji Muljono, M.Si serta Dr. Maria B.F. Manalu, M.Si selaku anggota yang telah memberikan banyak masukan dan pemahaman untuk kesempurnaan disertasi ini.
2. Ketua Program Studi Komunikasi Pembangunan Pertanian dan Pedesaan, Dr. Dwi Retno Hapsari, S.P., M.Si. dan Sekretaris Program Studi Komunikasi Pembangunan Pertanian dan Pedesaan atas waktu yang diberikan, masukan dan dukungan yang begitu tulus.
3. Penguji Luar Komisi pada saat Ujian Kualifikasi Lisan Dr. Ir. Siti Amanah., MSc dan Dr. Drs. Ayat Taufik Arevin., M.Si. Prof. Dr. Ir. Sumardjo, MS dan Dr. Meylani Tuti, M.Pd, MM sebagai dosen penguji luar komisi pada saat ujian tertutup.
4. Ibu Desi, Kang Endang dan seluruh staf penunjang akademik Program Studi Komunikasi Pembangunan Pertanian dan Pedesaan yang telah banyak membantu penulis selama proses perkuliahan dan proses penyelesaian disertasi.
5. Rektor IPB, Pimpinan Sekolah Pascasarjana IPB, Dekan dan Wakil Dekan I, II, dan III FISEMA IPB serta seluruh dosen di FISEMA yang telah memberikan ilmu bermanfaat selama menjalani Pendidikan S3.
6. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kemeterian Riset Teknologi Pendidikan Tinggi dan Beasiswa Pendidikan Indonesia (BPI) tahun 2021 atas kesempatannya untuk memperoleh program beasiswa tersebut.
7. Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) di Pulau Madura (Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Sumenep) dan pengusaha kuliner yang tersebar merata di seluruh Pulau Madura.
8. Teman-teman KMP-PPN 2021 (Mas Probo dan Mas Iky yang senasib sepenanggungan), Mas Iqbal yang ilmunya tiada tara, Mbak Siti sebagai ibu kost terbaik, Mbak Henny sebagai ibu presiden yang memberikan kebaikan tanpa pamrih, Mbak Fara dan Mbak Elis yang support waktu siding promosi, Mbak Shinta, Mbak Rara, dan Mbak Thirta atas support yang luar biasa, Sahabat sejak SMU yang selalu mendukung penulis dalam sekolah S3 yaitu Moh. Syaiku dan Yodi Prasetya. Kawan-kawan Madura yang selalu support dilapangan, Alfian Biroli, Arief Firmansyah, dan Mario Megasaputra.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

9. Keluarga besar Madura Bani M. Ali yang *support device* dan semangat untuk menyelesaikan studi S3 yaitu: Bapak Mertua Alm. Bapak Ali, Ibu Mertua Ibu Maryam, Mas Dayad, Mbak Nisa, Mbak Yuli, Mbak Retno, Mas Rio, Mbak Mamik dan Mas Deni penulis ucapkan matersakalangkong
10. Pengukir jiwa dan raga penulis, Ayahanda Hary Mulyono dan Ibunda Mudjaroh yang telah memberikan penerang jiwa dan raga, Kakak Lina Rachmawati dan Adek Hasby Hamatul Arsy yang telah mendukung perjuangan sekolah S3
11. Generasi penerus yang nantinya akan melanjutkan jenjang pendidikan yang melebihi penulis, Ananda Muhaddib Syadidun Rachmat dan Adinda Sheeva Ayumi Rachmat.
12. Sang Garwa Pambage, Nur Aini (Neeni) yang selalu menjadi tempat bercerita akan kehidupan, pelipur lara, dan pendamping setia kemanapun penulis mengejar cita-cita.

Disertasi ini masih memerlukan saran dan masukan yang membangun untuk perbaikan karya tulis ilmiah ini. Dengan segala keterbatasan, semoga disertasi ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Bogor, 18 Juni 2026

*Teguh Hidayatul Rachmad*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Kebaruan ( <i>Novelty</i> )	6
II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Kompetensi Pengusaha Kuliner	8
2.2 Pariwisata Kuliner dan Gastronomi	12
2.3 Kepuasan Konsumen Pariwisata Kuliner	15
2.4 Stakeholder Pariwisata Kuliner	16
2.5 Keberlanjutan Usaha Kuliner	22
2.6 Penelitian Terdahulu	24
2.7 Kerangka Pemikiran	28
III METODE PENELITIAN	35
3.1 Desain Penelitian	35
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	35
3.3 Populasi dan Sampel	39
3.4 Definisi Operasional dan Pengukuran	39
3.5 Teknik Pengumpulan Data	48
3.6 Metode Pengolahan dan Analisis Data	50
3.7 Validitas dan Reliabilitas Penelitian	53
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	55
4.1 Deskripsi Lokasi Penelitian	55
4.2 Karakteristik Pengusaha Kuliner	61
4.3 Karakteristik Usaha Kuliner	63
4.4 Peran Stakeholder	80
4.5 Kompetensi Pengusaha Kuliner	83
4.6 Kepuasan Konsumen Pariwisata Kuliner	87
4.7 Keberlanjutan Usaha Kuliner	93
4.8 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kompetensi Pengusaha Kuliner di Pulau Madura	108
4.9 Pengaruh Karakteristik Pengusaha Kuliner, Karakteristik Usaha Kuliner, Peran Stakeholder Terhadap Kompetensi Pengusaha Kuliner, Kepuasan Konsumen Pariwisata Kuliner dan Keberlanjutan Usaha Kuliner.	111
4.10 Importance Performance Analysis (IPA) untuk Variabel Kepuasan Konsumen Pariwisata Kuliner Terhadap Keberlanjutan Usaha	127
4.11 Importance Performance Analysis (IPMA) Keberlanjutan Usaha Kuliner	136

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

4.12 Strategi Penguatan Kompetensi Pengusaha Kuliner untuk Pengembangan Pariwisata Kuliner	139
V SIMPULAN DAN SARAN	144
5.1 Simpulan	144
5.2 Saran	145
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN	164

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



## DAFTAR TABEL

2.1	Tipologi nilai tambah dalam pariwisata gastronomi	9
3.1	Jumlah restoran dan warung atau kedai makan di Pulau Madura tahun 2021	36
3.2	Lokasi penelitian empat kabupaten	37
3.3	Penyebaran sampel di kabupaten, kecamatan dan desa di Pulau Madura (Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Sumenep)	39
3.4	Sub variabel, definisi operasional, parameter dan kategori pengukuran pada variabel karakteristik pengusaha kuliner	40
3.5	Sub variabel, definisi operasional, parameter dan kategori pengukuran pada variabel karakteristik pengusaha kuliner	42
3.6	Sub variabel, definisi operasional, parameter dan kategori pengukuran pada variabel peran stakeholder	43
3.7	Sub variabel, definisi operasional, parameter dan kategori pengukuran pada variabel ekspektasi sikap pengunjung	45
3.8	Sub variabel, definisi operasional, parameter dan kategori pengukuran pada variabel kompetensi pengusaha kuliner	47
3.9	Sub variabel, definisi operasional, parameter dan kategori pengukuran pada variabel keberlanjutan usaha kuliner	48
3.10	Pertanyaan penelitian, statistik dan alat analisa yang digunakan	51
4.1	Data kuliner khas atau lokal di Pulau Madura	57
4.2	Distribusi responden berdasarkan jumlah, rata-rata dan persentase di Pulau Madura, 2025	62
4.3	Sebaran dan rerata karakteristik usaha kuliner membuka usaha kuliner di Pulau Madura	67
4.4	Sebaran dan rerata perlindungan legalitas usaha kuliner di Pulau Madura	69
4.5	Sebaran dan rerata pengusaha kuliner mencuci peralatan memasak selama melakukan usaha kuliner di Pulau Madura	71
4.6	Sebaran dan rerata perlindungan standar kebersihan rumah Pulau Madura	72
4.7	Sebaran dan rerata kegiatan sebelum membuka usaha kuliner rumah makan di Pulau Madura	72
4.8	Sebaran dan rerata membersihkan lantai dalam sehari di rumah makan	73
4.9	Sebaran dan rerata makanan lokal di rumah makan Pulau Madura	73
4.10	Sebaran dan rerata jumlah minuman lokal di rumah makan Pulau Madura	74
4.11	Sebaran dan prosentase keragaman hidangan lokal di rumah makan Pulau Madura	75
4.12	Sebaran dan prosentase keikutsertaan festival kuliner	76
4.13	Sebaran dan prosentase status kepemilikan usaha kuliner di Pulau Madura	77
4.14	Sebaran dan prosentase keanggotaan organisasi kuliner yang diikuti oleh pengusaha kuliner di Pulau Madura	79
4.15	Sebaran dan rerata peran stakeholder terhadap pengusaha kuliner di Pulau Madura	81
4.16	Sebaran dan rerata kompetensi pengusaha kuliner	84
4.17	Sebaran dan rerata kepuasan konsumen pariwisata gastronomi di Pulau Madura	88
4.18	Saran dan rerata keberlanjutan usaha kuliner	93

4.19	Sebaran dan skor atribut kuliner lokal dalam aspek dulu, sekarang dan masa depan	99
4.20	Sebaran dan skor atribut Sehat, Aman dan Halal (SAH) dalam aspek dulu, sekarang dan masa depan	100
4.21	Sebaran dan skor atribut ketersediaan bahan lokal dalam aspek dulu, sekarang dan masa depan	102
4.22	Sebaran dan skor atribut kualitas makanan kuliner dalam aspek dulu, sekarang dan masa depan	104
4.23	Sebaran dan skor atribut keuntungan makanan kuliner dalam aspek dulu, sekarang dan masa depan	106
4.24	<i>Rule of thumb</i> dari variabel karakteristik pengusaha kuliner, karakteristik pariwisata gastronomi dan peran stakeholder	108
4.25	<i>Rule of thumb</i> dari variabel kompetensi pengusaha kuliner, kepuasan konsumen pariwisata gastronomi dan keberlanjutan usaha kuliner	111
4.26	Tingkat pengaruh antar variabel kompetensi pengusaha kuliner untuk meningkatkan pariwisata gastronomi	115
4.27	Nilai signifikansi antar variabel kompetensi pengusaha kuliner untuk keberlanjutan usaha di Pulau Madura	117
4.28	Nilai R2 variabel laten dependen	126
4.29	Perhitungan dengan Metode Customer Satisfaction Index (CSI)	129
4.30	Kuadran Importance Performance Analysis (IPA)	133
4.31	Analisis Importance Performance Map Analysis (IPMA) keberlanjutan usaha kuliner	136

## DAFTAR GAMBAR

2.1	Model multidisiplin untuk ilmu gastronomi	15
2.2	Langkah-langkah dalam menilai keterlibatan stakeholder	20
2.3	Matriks keterlibatan multipihak	21
2.4	Kerangka pemikiran konseptual	32
2.5	Kerangka pemikiran operasional	34
3.1	Lokasi penelitian Pulau Madura	35
3.2	Model hipotetik persamaan structural variabel penelitian	52
4.1	Diagram pie pelatihan kuliner	65
4.2	Perlindungan legalitas usaha	70
4.3	Grafik radar hasil metode IPA untuk kepuasan konsumen pariwisata kuliner di Madura	92
4.4	Sebaran responden melihat trend kuliner lokal di Madura mulai dari dulu, sekarang dan masa depan	94
4.5	Sebaran responden melihat trend kuliner yang sehat, aman dan halal di Madura mulai dari dulu, sekarang dan masa depan	95
4.6	Sebaran responden melihat trend ketersediaan bahan lokal untuk kuliner di Madura mulai dari dulu, sekarang dan masa depan	96
4.7	Sebaran responden melihat trend kualitas kuliner Madura mulai dari dulu, sekarang dan masa depan	97
4.8	Sebaran responden melihat trend keuntungan kuliner Madura mulai dari dulu, sekarang dan masa depan	98
4.9	Model hipotesis dan nilai loading factor	112

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



4.10	Path Model dan Outer Loadings kompetensi pengusaha kuliner untuk meningkatkan pariwisata kuliner	114
4.11	Stakeholder pariwisata kuliner dengan fungsi dan tujuan untuk usaha kuliner berkelanjutan	121
4.12	Grafik hasil metode IPA untuk indikator atribusi sensorik, keamanan dan kebersihan, serta kepuasan dan pengalaman	130
4.13	Grafik hasil metode IPA untuk indikator atribusi sensorik	132
4.14	Grafik hasil metode IPA untuk indikator keamanan dan kebersihan makan	134
4.15	Grafik hasil metode IPA untuk indikator Kepuasan dan pengalaman	131
4.15	Strategi penguatan kompetensi pengusaha kuliner untuk pengembangan pariwisata kuliner	133

## DAFTAR LAMPIRAN

1.	Penelitian Terdahulu	164
2.	Outer Model	175
3.	Inner Model	176
4.	Dokumentasi	177
5.	Data Populasi dan Sampel Warung Makan yang Ada di Sekitar Destinasi Pariwisata di Pulau Madura Tahun 2021	178
6.	Daftar Riwayat Hidup	180

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.