**Gemawisata : Jurnal Ilmiah Pariwisata**
**Volume. 21 Nomor. 2 Mei 2025**
e-ISSN : 2774-8987; p-ISSN : 1411-5077, Hal. 260-277
DOI: https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i2.693
*Available online at*: https://stiepari.org/index.php/gemawisata

# Pengukuran Tingkat Kepuasan Wisatawan Terhadap Penerapan Zona Kuliner Halal di Kawasan Kuliner Lego-Lego Kota Makassar Dengan Metode *Importance Performance Analysis* (IPA)

**Nurul Hikmah[1], Heni Dwi Lestari[2], Sri Wahyuni[3]**
[1-3] Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

*Email: henidwilestari@stipram.ac.id[1], hikmahn661@gmail.com[2], yiyieid@gmail.com[3]*

***Abstract.*** *Culinary tourism today has implemented various concepts such as one of them, namely the concept of syaria or halal, where this concept guarantees cleanliness and the availability of Muslim-friendly facilities and tools at tourist attractions. The purpose of this study was to determine visitor satisfaction with the application of halal culinary zones in the Lego-Lego culinary area of Makassar City. The method in this study uses a quantitative approach, by applying accidental sampling techniques. A total of 107 respondents, who are tourists visiting the Lego-Lego Culinary Area in Makassar City, were selected as samples in this study. Data collection through questionnaires (questionnaires). Data processing is done through Importance Performance Analysis (IPA). The findings of the study indicate that the level of tourist satisfaction is generally lower than the level of their expectations. Thus, overall, the visitors are not fully satisfied with the assessment of halal culinary zones in the Lego-Lego Culinary Area of Makassar City. By referring to the Cartesian diagram analysis, it can be concluded that the indicators included in quadrant 1 (top priority) and showing low performance involve price variations and menu choices, tenant staff service, quality of raw materials, and hygiene of raw materials.*

*Keyword: Halal Culinary, Tourist Satisfaction, Importance Performance Analysis.*

**Abstrak.** Wisata kuliner saat ini telah menerapkan berbagai macam konsep seperti salah satunya yaitu konsep syaria atau halal, yang dimana konsep ini menjamin kebersihan dan ketersediaan sarana dan alat yang ramah muslim di daya tarik wisata. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Kepuasan pengunjung terhadap penerapan zona kuliner halal di Kawasan kuliner Lego-Lego Kota Makassar. Metode dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, dengan menerapkan teknik sampel *accidental sampling*. Sejumlah 107 responden, yang merupakan wisatawan yang mengunjungi Kawasan Kuliner Lego-Lego di Kota Makassar, dipilih sebagai sampel dalam penelitian ini. Pengumpulan data melalui kuesioner (angket). Pengolahan data dilakukan melalui *Importance Performance Analysis* (IPA). Temuan dari penelitian mengindikasikan bahwa Tingkat kepuasan wisatawan umumnya lebih rendah daripada tingkat harapan mereka. Dengan demikian, secara keseluruhan, para pengunjung belum merasa sepenuhnya puas terhadap peneraoan zona kuliner halal di Kawasan Kuliner Lego-Lego Kota Makassar.. Dengan merujuk pada analisis diagram kartesius, dapat disimpulkan bahwa indikator-indikator yang termasuk dalam kuadran 1 (prioritas utama) dan menunjukkan kinerja yang rendah melibatkan variasi harga dan pilihan menu, pelayanan staf tenant, kualitas bahan baku, dan kehigienisan bahan baku.

Kata Kunci: Kuliner Halal, Kepuasan Wisatawan, *Importnace Performance Analysis* (IPA).

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan Kegiatan berpindah dari satu tujuan ke tujuan lain dengan jangka waktu sementara untuk melakukan kegiatan baru diluar rutinitas. Daya Tarik wisata yang tersedia di destinasi wisata meliputi Daya Tarik wisata alam, Fauna, Buatan, Budaya dan wisata Kuliner. Wisata kuliner dapat menjadi bagian dari alternatif pengembangan wisata di suatu daerah. sebagian besar pengeluaran wisatawan dihabiskan untuk kebutuhan kuliner (Zulkarnain, dkk, 2023). Wisata kuliner saat ini telah menerapkan berbagai macam konsep seperti salah satunya yaitu konsep syaria atau halal, yang dimana konsep ini menjamin kebersihan dan ketersediaan sarana dan alat yang ramah muslim di daya tarik

*Received: Maret 30, 2025; Revised: April 30, 2025; Accepted: Mei 13, 2025; Online Available : Mei 19, 2025*

wisata. Konsep ini telah merambah ke berbagai sektor dalam konteks ekonomi global, mencakup produk makanan dan minuman, keuangan, dan gaya hidup. Akibatnya, banyak negara memulai menggabungkan produk wisata mereka dengan konsep Islami dan halal. Bahkan negara-negara yang penduduknya mayoritas tidak beragama islam, seperti Jepang, Australia, Thailand, Selandia Baru, dan sebagainya, telah mengembangkan industri wisata halal/agama.

Menurut laporan Thomson Reuters, Muslim di seluruh dunia mengeluarkan 142 miliar dolar untuk melakukan perjalanan, termasuk Haji dan Umrah, pada tahun 2014. Sebagai perbandingan, wisatawan Cina menghabiskan 160 miliar dolar untuk perjalanan pada tahun 2014, sementara wisatawan Amerika menghabiskan 143 miliar dolar. Ini menempatkan industri perjalanan muslim di urutan ketiga paling banyak di dunia dan menyumbang 11% dari total pengeluaran perjalanan di seluruh dunia. Dengan jumlah pemeluk agama Islam tertinggi, 87,18 persen, Indonesia berada di peringkat ke-30 di dunia, dengan pengeluaran Wisatawan Muslim Nusantara meningkat dari tahun 2011 menjadi Rp 160,3 triliun pada tahun 2015 menjadi Rp 179,2 triliun. Untuk rata-rata pertumbuhan pendapatan, ada kenaikan sebesar 7% dari 2011 hingga 2015. Untuk rata-rata pertumbuhan target, ada kenaikan sebesar 5% dari 2015 hingga 2019.

Suatu Provinsi di Indonesia telah menerapkan konsep daya tarik wisata kuliner halal yang cukup diminati yaitu Provinsi Sulawesi Selatan khusunya di Kota Makassar. Salah satu upaya pemerintah Kota Makassar dalam mengembangkan pariwisata daerah dengan meningkatkan Kualitas wisata kuliner yaitu Pertumbuhan dan evolusi daya Tarik wisata. Salah satunya daya tarik wisata Lego Lego yang berada di lingkungan Center Point of Indonesia (CPI). Sebuah area wisata kuliner yang menawarkan berbagai jenis makanan UMKM yang merupakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Area Lego-Lego juga dilengkapi dengan sarana olahraga seperti lintasan sepeda, jalur pejalan kaki, dan rute lari. Pengaturan kawasan ini dirancang dengan indah di sepanjang tepi pantai, menciptakan suasana mirip dengan *waterfront* di negara-negara maju. Kawasan Lego Lego resmi dibuka pada tanggal 23 Oktober 2020, memiliki pelataran seluas 450 m3 dari kayu yang disusun bersama sehingga membentuk luas 8.000 meter persegi (Hikmah, 2018)

Pengembangan Kawasan Kuliner Lego-lego di Makassar bertujuan untuk mendukung pemulihan ekonomi UMKM di tengah pandemi, dengan konsep yang inovatif, dan diinginkan dapat menjadi sumber Pendapatan Asli Daerah (PAD) baru untuk Kota Makassar. Pada tanggal 3 April 2023 Lego-lego Resmi menjadi Zona KHAS, Kawasan

kuliner Halal Pertama di Indonesia yang Berada di Lokasi Pariwisata. Berdasarkan data dari Perseroda Sulawesi Selatan terdapat 36 unit tenant makananan dan minuman dilokasi tersebut. Adanya sentra kuliner halal pertama di Indonesia yang berada di area daya Tarik wisata ini tentunya menjadi peluang untuk menjadikan Makassar dapat dikenal sebagai destinasi kuliner halal di Indonesia. Oleh sebab itu, peneliti mengangkat judul "Pengukuran Tingkat Kepuasan Wisatawan Terhadap Penerapan Zona Kuliner Halal di Kawasan Lego-Lego Kota Makassar Dengan Importance Performance Analysis (IPA)" untuk mengetahui kepuasan wisatawan terhadap penerapan konsep halal pada daya tarik wisata kuliner di Kota Makassar yang memiliki daya Tarik tersendiri untuk peningkatan kunjungan wisatawan.

## 2. KAJIAN TEORI

### 1) Kepuasan Wisatawan

a. Pengertian Kepuasan Wisatawan

Kepuasan wisatawan merujuk pada evaluasi perasaan setelah memperbandingkan antara ekspektasi sebelumnya dan pengalaman yang diperoleh setelah mengunjungi suatu destinasi pariwisata (Alana & Putro, 2020). Kesuksesan suatu daya tarik wisata dapat dilihat dari tingkat kepuasan wisatawan yang telah berkunjung yang dapat dilihat dari faktor lokasi, penetapan harga serta kualitas. Seperti yang didefiniskan oleh peneliti terdahulu (Daly, 2019) bahwa evaluasi kepuasan wisatawan menjadi indikator keberhasilan sebuah daya tarik wisata. Kepuasan wisatawan adalah hal utama dalam menentukan kesuksesan suatu objek wisata, apabila objek wisata memberikan sesuai dengan harapan wisatawan sebelum berkunjung akan menghasilkan tingkat kepuasan yang tinggi dan membuat wisatawan akan berkunjung ulang atau setidaknya merekomendasikan ke orang-orang lain (Alvianna et al., 2020).

b. Indikator Kepuasan Wisatawan

Menurut Nur'aini (2022) terdapat indikator-indikator yang ada dalam kepuasan wisatawan, yakni sebagai berikut :

a) Lokasi

Tempat makan bisa dijelaskan sebagai lingkungan yang digunakan sejenak oleh pengunjung selama mereka menikmati hidangan (Anggaraini & Yana, 2022). Oleh karena itu, Pemilihan lokasi suatu daya Tarik wisata khususnya pada

bidang kuliner harus memikirkan lokasi yang strategis yang sesuai dengan harapan pelanggan. Seperti yang dikemukakan oleh peneliti terdahulu bahwa pemilihan lokasi tempat memerlukan pertimbangan yang cermat agar calon pelanggan dapat membuat keputusan untuk mengunjungi tempat tersebut (Kiswanto, dalam Hardina & Sudarusma, 2021).

b) Harga

Faktor utama yang sangat diperhatikan dan dipertimbangkan oleh pelanggan dalam berwisata dan berbelanja adalah harga. Seperti yang dikemukakan oleh Peneliti sebelumnya (Wantara & Tambrin, 2019) ialah harga merupakan faktor yang mendapat dampak signifikan dan positif terhadap kepuasan pelanggan. Oleh karena itu, dapat ditarik kesimpulan bahwa harga memiliki dampak yang signifikan terhadap tingkat kepuasan wisatawan yang mengunjungi suatu objek wisata. ( Anggraini & Yana, 2022) juga mengemukakan pendapat bahwa jika harga makanan tersebut dibeli oleh konsumen sejajar dengan kualitas produk, dengan demikian hal tersebut akan berkontribusi pada peningkatan kepuasan pelanggan.

c) Kualitas

Peneliti sebelumnya mengemukakan kualitas makanan memengaruhi tingkat kepuasan pelanggan (Hidayat dkk, 2020). Selain dari kualitas makanannya, tentunya kualitas pelayanan juga memiliki pengaruh terhadap kepuasan wisatawan pada area wisata kuliner seperti yang didefinisikan oleh peneliti terdahulu (Chortoseva, dkk, 2018) bahwa perbandingan antara preferensi pelanggan dan kualitas layanan yang diterima. Oleh karena itu, pelayanan berkualitas dapat diartikan sebagai pandangan pelanggan terhadap produk atau layanan suatu tempat, yang mencakup sejauh mana kualitas tersebut sesuai atau tidak sesuai dengan ekspektasi wisatawan.

**2) Kuliner Halal**

a. Pengertian Kuliner Halal

Wisata halal merupakan jenis pariwisata yang didasarkan pada hukum syariah islam, yang memandu semua aspek kehidupan seorang muslim dari lahir sampai mati (Kusumaningtyas & Prasetyo, 2022). Secara umum, halal mengacu pada segala sesuatu yang diperbolehkan menurut hukum syariah dan mencakup hal-hal yang beragam seperti perbankan, kosmetik, produk farmasi dan vaksin, makanan

dan pariwisata. Makanan yang diizinkan atau diperbolehkan dalam syariat Islam untuk mengkonsumsinya merupakan makanan yang dapat dikatakan halal (Hafizhoh, dkk, 2023). Makanan yang halal menjadi suatu kebutuhan dasar bagi umat Islam. Ketersediaan makanan halal mencerminkan aspek keamanan, kebersihan, dan kualitas yang tinggi dalam kehidupan umat Islam, sebagai implementasi dari kewajiban ibadah yang harus dijalankan (Faizah, 2022). Yang memiliki kaitan erat didalam Al-Qur'an, bahwasanya Allah memrintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang bersifat halal dan baik, dengan firmannya "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. Q.S Al Maidah: 88 (makanan halal dan baik)".

Namun, makanan dan minuman yang dianggap halal tidak semua secara langsung memenuhi kriteria thayyib, dan sebaliknya, tidak semua yang dianggap thayyib dapat dianggap halal sesuai dengan kondisi tertentu. Ketersediaan makanan yang halal dan bermanfaat dapat bervariasi tergantung pada kondisi kesehatan individu. Ada jenis makanan yang mungkin baik untuk seseorang dengan kondisi kesehatan tertentu, namun mungkin kurang sesuai untuk orang lain. Selain itu, makanan yang dianggap baik tidak selalu memberikan nutrisi yang memadai, sehingga dalam konteks tertentu, dapat dianggap kurang baik. Sebaiknya, disarankan untuk mengonsumsi makanan yang memenuhi standar kehalalan dan kebaikan (thayyib). Maka Penulis menyimpulkan bahwa kuliner halal adalah suatu ide makanan dan minuman yang mematuhi prinsip-prinsip Islam dalam memilih bahan baku, proses pengolahan, dan penyajian. Konsep ini memiliki signifikansi besar bagi umat Muslim, karena agama Islam memiliki aturan yang ketat terkait dengan apa yang dapat atau tidak dapat dikonsumsi.

b. Indikator Kuliner Halal

Menurut Jaelani (2017) dalam penelitiannya yang berjudul Halal *Tourism Industry in Indonesia* : *Potential And Prosprect International Review of Management and Marketing* mangatakan terdapat indikator-indikator penting dalam konsep kuliner halal, yakni sebagai berikut:

a) Pengolahan Makanan Halal

Menurut (Isnaeni, 2020) makanan yang awalnya dianggap halal dapat menjadi haram jika proses pengolahan tidak mengikuti prinsip- prinsip aturan Islam. Berdasar dengan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) Pasal 21 ayat (2) menjelaskan bahwa lokasi, tempat, dan alat proses produk halal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal. Maka dari itu pengolahan dalam kuliner halal harus sangat diperhatikan, jika terdapat kesalahan dalam proses pengolahan maka kemungkinan besar suatu produk akan menjadi haram.

b) Bahan Makanan Halal

Menurut (Sah, 2018) Bahan makanan yang halal adalah pangan yang perlu selalu ada dalam ketersediaan yang memadai, aman, berkualitas, kaya nutrisi, dan bervariasi dengan harga yang dapat dijangkau oleh masyarakat, serta tidak melanggar nilai-nilai agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Makanan dan minuman tidak hanya berfungsi sebagai penyangga lapar dan dahaga, melainkan juga perlu memenuhi standar kehalalan dan kebaikan/thayyiban ( Djakfar, Isnaliana, 2021). Karena itu, anjuran untuk mengonsumsi makanan halal bertujuan untuk memastikan pertumbuhan manusia secara sehat, melibatkan aspek fisik, mental, dan intelektual. Semua bahan baku yang digunakan dalam pembuatan makanan haruslah halal. Bahan seperti daging, unggas, ikan, sayuran, dan bahkan bahan tambahan seperti perasa, pewarna, dan pengawet harus berasal dari sumber yang dianggap halal.

c) Label Halal

Berdasarkan Undang-Undang RI No.33 tahun 2014 Label Halal adalah tanda kehalalan suatu Produk. Sedangkan, menurut (Isnaeni, 2020) Label halal merupakan penambahan keterangan atau penjelasan halal pada bagian kemasan produk sebagai indikasi bahwa item tersebut dianggap sebagai hasil produksi halal. Labelisasi halal merupakan tindakan menempatkan logo halal pada kemasan produk makanan dengan tujuan memberi keyakinan terhadap pembeli yaitu produk yang konsumen konsumsi memenuhi standar kehalalan (Faridah, 2019). Makanan dengan label halal pada kemasannya lebih diminati konsumen muslim (Fikiya, et.al, 2021). Produk demikian dianggap halal haruslah memiliki

label atau sertifikat yang mengkonfirmasikan status halal mereka oleh otoritas yang kompeten atau lembaga sertifikasi halal.

## 3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini yaitu pendeketan kuantitaif dengan memberikan instrument penelitian berupa kuesioner dengan skala pengukuran likert. Populasi pada penelitian ini yaitu seluruh wisatawan yang telah berkunjung ke Kawasan kuliner Lego-lego dengan sampel 107 orang yang rentan usia 15-50 tahun. Pada penelitian ini menggunakan metode analisis *Importance Performance Analys* (IPA). Metode ini adalah teknik yang umumnya dipergunakan dalam analisis kepuasan pelanggan, analisis manajemen produk, atau evaluasi kinerja organisasi. Teknik ini digunakan untuk menentukan elemen-elemen yang penting (*importance*) dan kinerja (*performance*) dari variabel-variabel yang sedang diamati. Adapun tahapan dalam analisis pada peneilitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi variabel yang akan dianalisis: Variable pada penelitian ini menggunakan dua jenis variable yakni variable bebas (x) dan variable terikat (y). Adapun variabel-nya meliputi :
   x = Tingkat Kepuasan Wisatawan
   y = Penerapan Zona Kuliner Halal
2. Pengumpulan Data: Informasi yang dihimpun untuk keperluan penelitian yang diperoleh melalui survei yang dilambil terhadap para wisatawan serta yang disediakan oleh peneliti.
3. Pembuatan Diagram Kartesisus *Importance Performance Analysis*: Membuat matriks *Importance Performance Analysis* dengan variabel pada sumbu x (*importance*) dan sumbu y (*performance*). Masing-masing variabel akan diberi nilai Importance dan Performance berdasarkan hasil analisis dan penilaian.
4. Skala Penilaian: Skala penilaian yang akan digunakan untuk menilai Importance dan Performance masing-masing variabel berupa kata yakni "rendah," "sedang," dan "tinggi."
5. Nilai Importance dan Nilai Performance: Nilai Importance digunakan untuk mengukur sejauh mana variabel tersebut penting bagi tujuan atau masalah yang sedang Penulis analisis. Nilai Performance digunakan untuk mengukur sejauh mana variabel tersebut telah mencapai kinerja yang diharapkan. Data kinerja biasanya diperoleh dari data hasil survei.

6. Analisis Diagram Kartesius: mengurutkan aspek-aspek menjadi empat kuadran:
   - ***Kuadran 1****: Aspek yang penting dan organisasi telah berhasil memenuhinya. Fokus pada pemeliharaan kinerja.*
   - ***Kuadran 2****: Aspek yang penting, tetapi organisasi masih belum berhasil memenuhinya. Fokus pada perbaikan kinerja.*
   - ***Kuadran 3****: Aspek yang kurang penting, dan organisasi telah berhasil memenuhinya. Bisa mengurangi investasi jika diperlukan.*
   - ***Kuadran 4****: Aspek yang kurang penting, dan organisasi belum berhasil memenuhinya. Pertimbangkan pengurangan investasi.*
7. Rencanakan Tindakan: Berdasarkan hasil analisis kuadran, identifikasi tindakan lanjutan yang diperlukan. memprioritaskan perbaikan pada aspek-aspek yang berada di Kuadran 2, sementara mempertimbangkan pengurangan investasi pada aspek-aspek di Kuadran 3 dan 4.

**Gambar 3. 1 Diagram matrix Metode Importance Performance Analysis**

**(Sumber: Kompasiana, Pembagian Kuadran IPA, 2022)**

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan dari zona KHAS Lego-lego adalah menyediakan ruang kuliner yang menghormati prinsip-prinsip kehalalan, kebersihan, keamanan, dan kenyamanan. Di dalam kawasan ini, terdapat fasilitas yang memenuhi standar untuk menjamin kehalalan produk dan kebersihan sanitasi pangan, sehingga dapat dikonsumsi dengan aman dan menjaga kesehatan. Selain itu, dilakukan pengelolaan zona kuliner yang menjalankan prinsip halal, aman, dan sehat secara berkelanjutan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Berdasarkan data dari pengelola Kawasan kuliner Lego-Lego Kota Makassar Terdapat 23 dari 36 tenant makanan dan minuman yang telah memiliki sertifikat halal, untuk tenant-tenant yang sedang dalam proses pengurusan sertifikasi halal telah memberikan konfirmasi berupa pernyataan kebijakan halal yang diletakkan tepat di depan tenant tersebut.

Melakukan perhitungan nilai Tengah, nilai tingkat kepentingan (importance) dan kinerja (performance) di semua atribut. Rumus pada analisis kuadran ini yaitu :

$$\bar{x} = \frac{\Sigma x_i}{n}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum Y_i}{n}$$

Keterangan :

X = Skor rata-rata Tingkat kinerja

Y = Skor rata-rata tingkat kepentingan

Xi = Skor penilaian kinerja

Yi = Skor penilaian kepentingan

N = Jumlah Responden (107)

Menghitung Tingkat kinerja dan Tingkat kepentingan per item:

Tingkat Kinerja A1 = 396 : 107

= 3,70

Tingkat Kepentingan A1 = 395 : 107

= 3,69

**Tabel 4. 1. Perhitungan Koordinat Kuadran**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A1 | 395 | 396 | 3.69 | 3.70 |
| A2 | 400 | 388 | 3.74 | 3.63 |
| A3 | 408 | 421 | 3.81 | 3.93 |
| A4 | 408 | 431 | 3.81 | 4.03 |
| A5 | 391 | 325 | 3.65 | 3.04 |
| A6 | 393 | 348 | 3.67 | 3.25 |
| A7 | 404 | 356 | 3.78 | 3.33 |
| A8 | 390 | 382 | 3.64 | 3.57 |
| A9 | 397 | 368 | 3.71 | 3.44 |
| A10 | 405 | 367 | 3.79 | 3.43 |
| A11 | 368 | 361 | 3.44 | 3.37 |
| A12 | 376 | 385 | 3.51 | 3.60 |
| A13 | 433 | 438 | 4.05 | 4.09 |
| A14 | 439 | 440 | 4.10 | 4.11 |
| A15 | 389 | 372 | 3.64 | 3.48 |
| A16 | 411 | 387 | 3.84 | 3.62 |
| A17 | 436 | 411 | 4.07 | 3.84 |
| A18 | 407 | 379 | 3.80 | 3.54 |
| A19 | 406 | 384 | 3.79 | 3.59 |
| A20 | 400 | 393 | 3.74 | 3.67 |
| A21 | 382 | 398 | 3.57 | 3.72 |
| A22 | 400 | 386 | 3.74 | 3.61 |
| A23 | 400 | 342 | 3.74 | 3.20 |
| A24 | 382 | 389 | 3.57 | 3.64 |
| Total | 9620 | 9247 | 89,89 | 86,43 |
| **Rata-Rata** | | | 0,840093 | 0,807757 |

Untuk menilai tingkat performa serta tingkat kepentingan untuk indikator lainnya, metode perhitungan ini sama digunakan seperti yang diterapkan pada perhitungan untuk A1 di atas. Nilai tengah tingkat perfroma dan tingkat kepentingan kemudian dihitung:

| | |
|---|---|
| Rata- Rata Tingkat Kinerja | = 86,43 : 107<br>= 0,807757 |
| Rata-Rata Tingkat Kepentingan | = 89,89 : 107<br>= 0,840093 |

Dari perhitungan tersebut, diperoleh nilai tengah tingkat kepentingan dan tingkat kinerja untuk setiap atribut, hasil tingkat kinerja nilai tengah dengan nilai 0,807757 dan tingkat performa rata-rata dengan nilai 0,840093. Berikutnya, untuk menetapkan posisi variabel performa dan kepentingan, penulis menggunakan rumus dengan menjalankan kalkulasi nilai tengah tingkat kepentingan dan tingkat performa dari seluruh item yaitu:

$$x = \frac{\Sigma_i^N = 1}{k}$$

$$\bar{Y} = \frac{\sum_{i=1}^{N} \bar{Y}_i}{k}$$

Keterangan :

| | |
|---|---|
| X | = Skor rata-rata tingkat kinerja |
| Y | = Skor rata-rata tingkat Kepentingan |
| Xi | = Skor penilaian kinerja |
| Yi | = Skor penilaian kepentingan |
| K | = Jumlah Atribut/pernyataan (24) |

Menghitung rata-rata Tingkat kepentingan dan Tingkat kinerja :

| | |
|---|---|
| Rata-rata Tingkat kepentingan | = 89,89 : 24<br>= 3,74 |
| Rata-rata Tingkat Kinerja | = 86,43 : 24<br>= 3,6 |

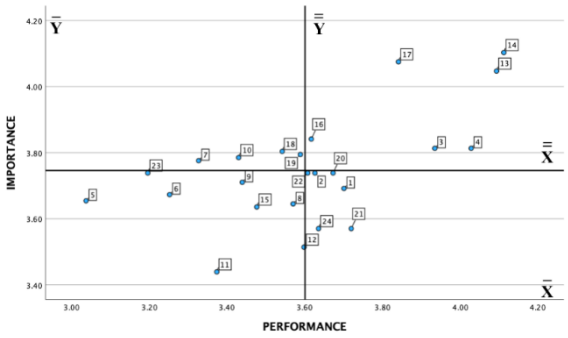
**Tabel 4. 2 Rata-Rata Penilaian Tingkat Kepentingan Dan Tingkat Kinerja**

| No | Atribut | Tingkat Kinerja (Xi) | Tingkat Kepentingan (Yi) |
|---|---|---|---|
| 1 | Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini sangat mudah diakses. | 3.70 | 3.69 |
| 2 | Lokasi Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki aksesbilitas yang mudah ke transportasi umum dan fasilitas penting lainnya. | 3.63 | 3.74 |
| 3 | Lokasi Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar sangat strategis dengan tujuan wisata kota makassar lainnya | 3.93 | 3.81 |
| 4 | Lokasi Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar terletak di area strategis | 4.03 | 3.81 |
| 5 | Harga makanan dan minuman di Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar sangat terjangkau. | 3.04 | 3.65 |
| 6 | Harga makanan di Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini sejalan dengan kualitas dan rasa makanan dan minuman yang di berikan. | 3.25 | 3.67 |
| 7 | Terdapat berbagai variasi harga dan pilihan menu yang ditawarkan di tempat Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini. | 3.33 | 3.78 |
| 8 | Kualitas makanan dan minuman di Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar ini sangat baik. | 3.57 | 3.64 |
| 9 | Makanan/minuman yang ada di Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki cita rasa yang nikmat | 3.44 | 3.71 |
| 10 | Para Staf tenat di kawasan Lego-Lego Kota Makassar sangat ramah dan membantu | 3.43 | 3.79 |
| 11 | Staf yang ramah dan berpengetahuan tentang Kuliner Halal | 3.37 | 3.44 |
| 12 | Pelayanan di kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini sangat baik | 3.60 | 3.51 |
| 13 | Seberapa penting bagi Anda bahwa Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki sertifikasi halal untuk pengolahan makanan. | 4.09 | 4.05 |
| 14 | Seberapa penting bagi Anda bahwa Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki sertifikasi halal untuk pengolahan makanan. | 4.11 | 4.10 |
| 15 | Pengetahuan dan Pelatihan Staf tentang Pengolahan Makanan Halal cukup baik. | 3.48 | 3.64 |
| 16 | Kebersihan tenant dan persiapan makanan di Kawasan Kuliner Lego-Lego Kota Makassar sesuai dengan prosedur pengolahan makanan halal | 3.62 | 3.84 |
| 17 | Seberapa penting bagi Anda bahwa Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki sertifikasi halal untuk bahan bakunya. | 3.84 | 4.07 |
| 18 | Dari makanan dan minuman yang saya konsumsi, saya merasa bahwa tenant di Kawasan Lego-Lego menggunakan bahan baku yang higenis. | 3.54 | 3.80 |
| 19 | Dari makanan dan minuman yang saya konsumsi, saya merasa bahwa tenant di Kawasan Lego-Lego menggunakan bahan baku yang baik untuk kesehatan. | 3.59 | 3.79 |
| 20 | Dari makanan dan minuman yang saya konsumsi, saya merasa bahwa tenant di Kawasan Lego-Lego menggunakan bahan baku yang asal usulnya jelas. | 3.67 | 3.74 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 21 | Informasi yang tersedia mengenai status halal di kawasan kuliner Lego-Lego ini disediakan dengan jelas | 3.72 | 3.57 |
| 22 | Seluruh tenant di Kawasan Kuliner Lego-Lego memberikan keterangan halal di depan tenant mereka | 3.61 | 3.74 |
| 23 | Seluruh tenant di Kawasan kuliner Lego-Lego memberikan label halal disetiap kemasan produk yang ditawarkan | 3.20 | 3.74 |
| 24 | Seluruh tenant di Kawasan kuliner Lego-Lego telah memiliki sertifikat halal | 3.64 | 3.57 |
| | Jumlah | 86,43 | 89,89 |
| | Rata-Rata | 3,60 | 3,74 |

Dari hasil perhitungan di atas, terlihat bahwa nilai rata-rata tingkat kinerja adalah 3,60, sementara tingkat kepentingan adalah 3,74. Hal ini menunjukkan hasil tingkat performa lebih rendah dibandingkan dengan tingkat kepentingan. Dari situlah ditemukan hasil bahwa Penerapan Zona Kuliner halal masih berada di bawah harapan para wisatawan di Kawasan Kuliner Lego-Lego Kota Makassar. Total yang diperoleh diuraikan dalam bentuk *scaterplot* sebagai berikut.

**Gambar 4. 1 Diagram Kartesius IPA Zona Kuliner Halal Di Kawasan Kuliner Lego-Lego**




**(Sumber : Pengolahan Data Penulis )**

Diagram kartesius di atas menunjukan hubungan antara *performance* dan *importance* 24 atribut yang ditanyakan pada responden. Untuk garis pembatas yang digunakan membagi grafik menjadi 4 kuadran adalah nilai tengah dari variabel *importance* $\bar{\bar{Y}}$dan variabel *performance* $\bar{\bar{X}}$.

**Gambar 4. 2 Diagram Kartesius IPA**

**(Sumber: Kompasiana, Pembagian Kuadran IPA, 2022)**

Berdasarkan Dari diagram kartesius, dapat diketahui bahwa posisi atribut-atribut kepuasan berdasarkan interpretasi performa dan kepentingan dapat dibagi dalam empat bagian kuadran. Penjelasan dari diagram kartesius diatas juga diuraikan di bawah ini.

a. Kuadran-1

   Kuadran yang perlu difokuskan pada analisis adalah Kuadran 1 (Prioritas Utama), karena di dalamnya terdapat atribut-atribut yang dianggap penting dan diharapkan oleh responden, namun kinerjanya dinilai belum memuaskan. Dari grafik, teridentifikasi bahwa ada empat atribut yang termasuk dalam Kuadran 1 yaitu:

   Atribut 7: Terdapat berbagai variasi harga dan pilihan menu yang ditawarkan di tempat Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini.

   Atribut 10: Para Staf tenat di kawasan Lego-Lego Kota Makassar sangat ramah dan membantu

   Atribut 18: Dari makanan dan minuman yang saya konsumsi, saya merasa bahwa tenant di Kawasan Lego-Lego menggunakan bahan baku yang higenis.

   Atribut 19: Dari makanan dan minuman yang saya konsumsi, saya merasa bahwa tenant di Kawasan Lego-Lego menggunakan bahan baku yang baik untuk kesehatan.

b. Kuadran-2

   Kuadran ini disebut sebagai Kuadran Pertahankan Prestasi karena Kuadran 2 menunjukkan aspek-aspek yang perlu dipertahankan. Ini disebabkan oleh keselarasan antara tingkat kepentingan dan performa pada atribut ini sudah sesuai dengan yang diharapkann dan pengalaman wisatawan. Berdasarkan grafik, terdapat 6 atribut yang termasuk dalam Kuadran 2 yaitu:

Atribut 3: Lokasi Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar sangat strategis dengan tujuan wisata kota makassar lainnya

Atribut 4: Lokasi Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar terletak di area strategis

Atribut 13: Seberapa penting bagi Anda bahwa Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki sertifikasi halal untuk pengolahan makanan.

Atribut 14: Seberapa penting bagi Anda bahwa Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki sertifikasi halal untuk pengolahan makanan.

Atribut 16: Kebersihan tenant dan persiapan makanan di Kawasan Kuliner Lego-Lego Kota Makassar sesuai dengan prosedur pengolahan makanan halal

Atribut 17: Seberapa penting bagi Anda bahwa Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki sertifikasi halal untuk bahan bakunya.

c. Kuadran-3

Kuadran ini disebut sebagai kuadran dengan prioritas rendah. Hal ini dikarenakan kuadran 3 menunjukan atribut yang dinilai kurang penting dan atau tidak diharapkan responden serta kinerja dinilai tidak memuaskan. Berdasarkan grafik, terdapat 7 atribut yang termasuk dalam kuadran 3 yaitu:

Atribut 5: Harga makanan dan minuman di Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar sangat terjangkau.

Atribut 6: Harga makanan di Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini sejalan dengan kualitas dan rasa makanan dan minuman yang di berikan.

Atribut 8: Kualitas makanan dan minuman di Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar ini sangat baik.

Atribut 9: Makanan/minuman yang ada di Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki cita rasa yang nikmat

Atribut 11: Staf yang ramah dan berpengetahuan tentang Kuliner Halal

Atribut 12: Pelayanan di kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini sangat baik

Atribut 15: Pengetahuan dan Pelatihan Staf tentang Pengolahan Makanan Halal cukup baik.

d. Kuadran-4

Kuadran ini disebut sebagai kuadran dengan berlebihan. Hal ini dikarenakan Kuadran 4 menunjukkan atribut-atribut yang dianggap kurang penting atau tidak diharapkan oleh

responden, namun memiliki kinerja yang memuaskan. Dari grafik, terlihat bahwa ada 6 atribut yang termasuk dalam Kuadran 4 yaitu:

Atribut 1: Kawasan kuliner halal Lego-Lego Kota Makassar ini sangat mudah diakses

Atribut 2: Lokasi Kawasan Kuliner Halal Lego-Lego Kota Makassar memiliki aksesbilitas yang mudah ke transportasi umum dan fasilitas penting lainnya.

Atribut 20: Dari makanan dan minuman yang saya konsumsi, saya merasa bahwa tenant di Kawasan Lego-Lego menggunakan bahan baku yang asal usulnya jelas

Atribut 21: Informasi yang tersedia mengenai status halal di kawasan kuliner Lego-Lego ini disediakan dengan jelas

Atribut 22: Seluruh tenant di Kawasan Kuliner Lego-Lego memberikan keterangan halal di depan tenant mereka

Atribut 24: Seluruh tenant di Kawasan kuliner Lego-Lego telah memiliki sertifikat halal

## 5. KESIMPULAN

Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *Importance Performance Analysis* (IPA), ditemukan bahwa tingkat performa lebih rendah dibanding tingkat kepentingan (X < Y), dengan nilai (3,74 < 3,60). Sehingga, dapat disimpulkan bahwa penerapan zona kuliner halal di Kawasan Kuliner Lego-Lego Kota Makassar masih belum memenuhi harapan pengunjung, dan belum merasa puas terhadap penerapan tersebut.

Dari grafik kartesius, terdapat atribut-atribut yang memiliki dampak signifikan pada kepuasan pengunjung dan dinilai sangat utama, namun implementasinya belum memenuhi harapan wisatawan yaitu: variasi harga dan pilihan menu, pelayanan staf tenant, kualitas bahan baku, kehigenisan bahan baku. Indikator yang dianggap utama dan telah diimplementasikan sesuai dengan harapan pengunjung yaitu: Lokasi strategis, sertifikasi halal untuk bahan baku dan pengolahan, kebersihan tenant, pengelola perlu mempertahankan atribut-atribut ini. Indikator fasilitas wisata yang dianggap paling utama, namun kinerjanya rendah serta termasuk dalam kuadran prioritas utama adalah meningkatkan variasi harga dan pilihan menu yang ditawarkan, memberi pelatihan agar staf tenat memiliki perilaku ramah dan membantu, menjaga kehigenisan makanan yang disajikan, serta memilih bahan baku yang bermanfaat bagi kesehatan.

Atribut-atribut yang kurang penting pengaruhnya bagi wisatawan dan pelaksanaannyapun kurang memuaskan wisatawan yaitu: harga makanan dan minuman sangat terjangkau, harga makanan sejalan dengan kualitas dan rasa makanan dan minuman yang di berikan, kualitas makanan dan minuman sangat baik, makanan/minuman yang ada

memiliki cita rasa yang nikmat, staf yang ramah dan berpengetahuan tentang kuliner halal, pelayanan baik, pengetahuan dan pelatihan staf tentang pengolahan makanan halal cukup baik. Atribut-atribut yang dianggap kurang penting serta pelaksannaannya berlebihan tetapi sangat memuaskan wisatawan yang berkunjung yaitu: kawasan ini sangat mudah diakses, memiliki aksesbilitas yang mudah ke transportasi umum dan fasilitas penting lainnya, menggunakan bahan baku yang asal usulnya jelas, informasi yang tersedia mengenai status halal disediakan dengan jelas, seluruh tenant memberikan keterangan halal di depan tenant, seluruh tenant telah memiliki sertifikat halal. Atribut-atribut ini dianggap kurang penting oleh wisatawan namun pelaksanaannya sangat memuaskan wisatawan.

Adapun saran pada penelitian ini yaitu:

1) Pemilik tenant agar dapat meningkatkan variasi harga dan pilihan menu yang ditawarkan.
2) Pengelola agar memberi pelatihan agar staf tenat memiliki perilaku ramah dan membantu bagi wisatawan.
3) Pemilik tenant agar menjaga kehigenisan makanan yang disajikan berdasarkan peraturan sertifikasi halal.
4) Pemilik tenant agar memilih bahan baku yang bermanfaat bagi Kesehatan berdasarkan peraturan sertifikasi halal.

## DAFTAR PUSTAKA

Alana, P. R., & Putro, T. A. (2020). Pengaruh fasilitas dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan wisatawan pada Goa Lowo Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek. Jurnal Penelitian Manajemen Terapan. http://journal.stieken.ac.id/index.php/penataran/article/view/481

Alvianna, S., Patalo, R. G., Hidayatullah, S., & Rachmawati, I. K. (2020). Pengaruh attraction, accessibility, amenity, ancillary terhadap kepuasan generasi millenial berkunjung ke tempat wisata. Jurnal Kepariwisataan: Destinasi, Hospitalitas dan Perjalanan, 4(1), 53–59.

Anggraini, R., & Yana, M. (2022). Pengaruh harga, kualitas pelayanan, tempat, dan kualitas makanan khas Melayu terhadap kepuasan pelanggan wisata kuliner di Kota Batam. Jesya (Jurnal Ekonomi dan Manajemen). https://stiealwashliyahsibolga.ac.id/jurnal/index.php/jesya/article/view/697

Daly, F. P. (2018). Pengaruh wisata halal terhadap kepuasan wisatawan berkunjung ke Kota Banda Aceh. Repository Ar-Raniry. https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/9926/

Djakfar, I., & Isnaliana, I. (2021). Model pendampingan pengurusan sertifikasi produk makanan halal bagi UMKM dalam mendukung Banda Aceh menjadi kota wisata halal. Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 5(1), 36–42. https://ejurnal.lppmunsera.org/index.php/parahita/article/view/2742

Faizah, F. N. (2022). Eksistensi bisnis kuliner halal melalui digital marketing di era new normal. Serambi: Jurnal Ekonomi dan Manajemen. http://ejournal.imperiuminstitute.org/index.php/SERAMBI/article/view/513

Faridah, H. D. (2019). Halal certification in Indonesia: History, development, and implementation. Journal of Halal Product and Research, 2(2), 68–75.

Fikiya, M., Fathoni, M. A., & Yetty, F. (2021). Pengaruh 4A pariwisata halal terhadap kepuasan wisatawan berkunjung ke DKI Jakarta. Prosiding BIEMA (Business, Management, and Accounting). https://conference.upnvj.ac.id/index.php/biema/article/view/1752

Hafizhoh, S., Sriwahyuni, S., & Sari, R. A. (2023). Konsep makanan halal: Mie Gomak Medan sebagai kuliner khas Sumatera Utara. Jurnal Mahasiswa Kesejahteraan Sosial, 2(3), 149–158. https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/jmkwidyakarya/article/view/976

Hidayat, D., Bismo, A., & Basri, A. R. (2020). The effect of food quality and service quality towards customer satisfaction and repurchase intention (case study of hot plate restaurants). Manajemen Bisnis, 10(1), 1–10. https://doi.org/10.22219/jmb.v10i1.11913

Hikmah, N. (2018). Perancangan panduan wisata Kota Makassar (Skripsi, Universitas Negeri Makassar).

Isnaeni, A. (2020). Implementasi halal supply chain management pada industri pengolahan makanan (Studi kasus: Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta) [Unpublished thesis].

Jaelani, A. (2017). Halal tourism industry in Indonesia: Potential and prospects. International Review of Management and Marketing, 7(3), 25–34. https://dergipark.org.tr/en/pub/irmm/issue/32110/355956

Kusumaningtyas, M., & Prasetyo, S. E. A. (2022). Serial pemasaran Islam: Pariwisata halal. [Buku].

Nur'aini. (2022). Menilai kepuasan pelanggan di kawasan sentra kuliner halal untuk pengembangan UMKM di wisata syariah Loang Baloq. Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, 8(3), 3494–3500. https://doi.org/10.29040/jiei.v8i3.6797

Sah, S. L. (2018). Halal kuliner perspektif hukum adat (analisis label halal pada makanan tradisional nasi jamblang). Inklusif: Jurnal Pengkajian Penelitian Ekonomi dan Hukum Islam, 3(2), 184–196.

Saneva, D., & Chortoseva, S. (2018). Service quality in restaurants: Customers' expectation and customers' perception. Age, 36, 12.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Website Resmi Kota Makassar. (n.d.). Geografis Kota Makassar. https://makassarkota.go.id/geografis-2/

Zulkarnain, D. R., Munir, A., & Mahyuddin, M. (2023). Analisis IFAS dan EFAS pengembangan kawasan wisata kuliner di sekitar Pantai Losari. Jurnal Ekonomi Pembangunan STIE Muhammadiyah Palopo, 9(1), 129–140.