

**MENU MATARAM UNGGULAN SEBAGAI DAYA TARIK
WISATAWAN MANCANEGARA (STUDI KASUS PEMILIHAN
MENU OLEH WISATAWAN DI SEKAR KEDHATON
RESTAURANT YOGYAKARTA)**

Skripsi

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Terapan Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program
Studi Bisnis Jasa Makanan Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta



Disusun Oleh :
Elvita Intan Cahaya
2000070054

**PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**MENU MATARAM UNGGULAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATAWAN
MANCANEGARA (STUDI KASUS PEMILIHAN MENU OLEH
WISATAWAN DI SEKAR KEDHATON RESTAURANT YOGYAKARTA)**



Dr. Wardiyanta, M.Hum.
NIPM : 19651111 201804 111 1299327

LEMBAR PENGESAHAN

MENU MATARAM UNGGULAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATAWAN MANCANEGARA (STUDI KASUS PEMILIHAN MENU OLEH WISATAWAN DI SEKAR KEDHATON RESTAURANT YOGYAKARTA)

Diajukan Oleh

Evita Intan Cahaya

NIM : 2000070054

Skripsi ini telah dipertahankan dan telah disahkan di depan dewan penguji

Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan

Yogyakarta

Tanggal, 19 November 2024

Yang terdiri dari :

Ketua

Cita Eri Ayuningtyas, S.Gz., MPH

NIPM : 19900227 201709 011 1204632

Penguji I

Nurul Putrie Utami, S.Gz., MPH

NIPM : 19901208 201709 011 1274928

Penguji II

Dr. Wardiyanta, M.Hum.

NIPM : 19651111 201804 111 1299327

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Ahmad Dahlan



Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.SI., CIONR.

NIPM : 19700620 199601 011 0784345

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul “Menu Mataram Unggulan Sebagai Daya Tarik Wisatawan Mancanegara (Studi Kasus Pemilihan Menu Oleh Wisatawan di Sekar Kedhaton Restaurant)” ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa saya melakukan hal-hal tersebut di atas yakni mengakui karya orang lain seolah-olah sebagai karya saya sendiri, maka dengan ini saya menyatakan menarik skripsi saya, selanjutnya ijazah dan gelar yang telah saya terima dari universitas saya nyatakan gugur.

Yogyakarta, 19 November 2024

Yang menyatakan

Saksi 1, Ketua Tim Penguji

Cita Eri Ayuningtyas, S.Gz., MPH
NIPM :19900227 201709 011 1204632

Elvita Intan Cahaya
NIM : 2000070054

Saksi 2, Anggota Tim Penguji

Nurul Putrie Utami, S.Gz., MPH
NIPM : 19901208 201709 011 1274928

Saksi 3, Anggota Tim Penguji

Dr. Wardiyanta, M.Hum.
NIPM : 19651111 201804 111 1299327

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Elvita Intan Cahaya

NIM : 2000070054

Email : elvita2000070054@webmail.uad.ac.id

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

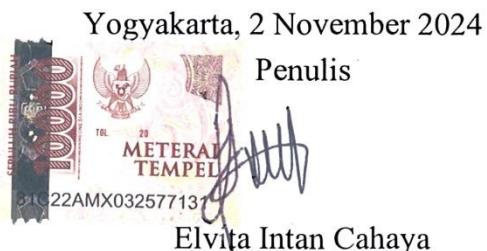
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan

Judul Tugas Akhir : Menu Mataram Unggulan Sebagai Daya Tarik Wisatawan Mancanegara (Studi Kasus Pemilihan Menu Oleh Wisatawan di Sekar Kedhaton Restaurant)

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Hasil karya yang saya serahkan ini adalah asli dan belum pernah mendapatkan gelar kesarjanaan baik di Universitas Ahmad Dahlan maupun di institusi pendidikan lainnya.
2. Hasil karya saya ini bukan saduran/terjemahan melainkan merupakan gagasan, rumusan, dan hasil pelaksanaan penelitian dan implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing akademik dan narasumber peneliti.
3. Hasil karya saya ini merupakan hasil revisi terakhir setelah diujikan yang telah diketahui dan disetujui oleh pembimbing.
4. Dalam karya saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali yang digunakan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila di kemudian hari terbukti ada penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya saya ini, serta sanksi lain yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Ahmad Dahlan.



PERNYATAAN PERSETUJUAN AKSES

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Elvita Intan Cahaya
NIM : 2000070054
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Bisnis Jasa Makanan
Judul Tugas Akhir : Menu Mataram Unggulan Sebagai Daya Tarik Wisatawan Mancanegara (Studi Kasus Pemilihan Menu Oleh Wisatawan di Sekar Kedhaton Restaurant).

Dengan ini menyerahkan hak sepenuhnya kepada pusat sumber belajar Universitas Ahmad Dahlan untuk

Menyimpan, mengatur akses serta melakukan pengelolaan terhadap karya saya ini dengan mengacu pada ketentuan akses tugas akhir elektronik sebagai berikut (beri tanda pada kotak) :

- Saya mengizinkan karya tersebut diunggah ke dalam repository pusat belajar Universitas Ahmad Dahlan

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, November 2024

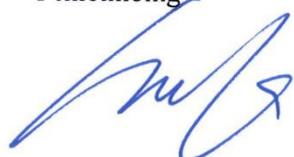
Penulis



Elvita Intan Cahaya

Mengetahui,

Pembimbing



Dr. Wardiyanta, M.Hum.

NIPM : 19651111 201804 111 1299327

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirahmanirrohim, penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari keterlibatan dukungan, do'a serta bantuan baik moral maupun material dari berbagai pihak, oleh karenanya penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Allah SWT, karena hanya atas izin dan karunianyalah maka skripsi ini dapat diselesaikan dengan waktu yang tepat.
2. Kedua orang tuaku (Bapak Feri Sutikno & Ibu Nur Naini) yang saya sayangi, terima kasih atas kasih sayang dan telah memberikan dukungan moril maupun materi serta doa terbaik yang tiada henti untuk kesuksesan saya, semoga saya dapat membalas semua jasamu, amin.
3. Adik saya Reva Novela Althafunisa yang telah menjadi salah satu penyemangat dalam mengerjakan skripsi ini, semoga kita menjadi anak yang selalu membanggakan orang tua.
4. Keluarga besarku, nenek, tante, om, adik-adik sepupuku, dan yang lainnya. Terima kasih untuk kasih sayang, doa, dan selalu mendukung saya, yang selalu saya repotkan dalam keperluan perkuliahan selama empat tahun ini.
5. Ananda Rafly Fahrizar terima kasih telah berkontribusi banyak dalam penulisan skripsi ini. Yang meneman, meluangkan waktu, tenaga, pikiran ataupun materi kepada saya, dan terus memberi semangat untuk mendapatkan gelar S.Tr.Bns. ini, serta menjadi tempat berkeluh kesah saya. Terima kasih untuk selalu memberikan saya apresiasi dalam hal kecil apa pun. Harapan saya semoga kita bisa sukses bersama sesuai dengan apa yang kita impikan.
6. Sepupu saya Meyla Fadhila Kusumaning Ati yang telah menjadi saudara sekaligus sahabat terbaik untuk saya. Terima kasih selalu mendukung dan menyemangati saya serta mau mendengarkan keluh kesah saya selama pengerjaan skripsi ini.

7. Sahabat saya Ayu Rahma Ananda yang selalu bersedia saya ajak diskusi terkait skripsi saya dan menemani saya selama proses penelitian.
8. Teman kuliahku, Ardel, Putri, Dhila dan yang lainnya tidak dapat disebutkan satu persatu, Terima kasih telah menjadi teman baik saya selama kurang lebih empat tahun. Terima kasih telah memberikan bantuan secara langsung maupun tidak langsung selama proses perkuliahan dan bersedia untuk mendengarkan keluh kesah saya selama mengerjakan skripsi ini.
9. Terakhir, untuk diri saya Elvita Intan Cahaya karena sudah mampu berjuang sejauh ini. Mampu menyelesaikan tanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Mampu mengendalikan diri dari berbagai tekanan dan tidak pernah memutuskan untuk menyerah saat proses penyusunan skripsi ini, serta senantiasa menikmati prosesnya yang bisa dikatakan tidak mudah. Semoga gelar ini bermanfaat untuk kedepannya dan dimudahkan untuk mencapai segala sesuatu, amin.

MOTTO

“Jika kamu berbuat baik kepada orang lain(berarti) kamu berbuat baik pada dirimu sendiri.”
(QS.Al-Isra:7)

“Dan bersabarlah kamu, sesungguhnya janji Allah adalah benar”
(QS. Ar-Rum:60)

“Hidup bukan saling mendahului, bermimpilah sendiri-sendiri”
(Hindia)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr.Wb

Alhamdulillah Puji dan Syukur atas kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan berkah, hidayah, serta kuasa-Nya kepada Penulis, sehingga dapat menyelesaikan penulisan Skripsi yang berjudul “Menu Mataram Unggulan Sebagai Daya Tarik Wisatawan Mancanegara (Studi Kasus Pemilihan Menu Oleh Wisatawan Mancanegara di Sekar Kedhaton Restaurant)”

Dalam penyusunan skripsi ini penulis mengalami banyak rintangan dan hambatan, namun berkat bantuan, bimbingan, dan kerja sama dari berbagai pihak akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Dengan ini penulis sampaikan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada :

1. Bapak Dr. Muchlas, M.T. selaku Rektor Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Ibu Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si., CIQnR. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Dr. Wardiyanta, M.Hum. selaku Ketua Program Studi D-IV Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan sekaligus sebagai dosen pembimbing skripsi yang sudah meluangkan waktunya, untuk memberi arahan dan membimbing selama proses penyusunan skripsi dengan sabar serta memberikan motivasi dan dukungan pada penyusunan skripsi sehingga dapat diselesaikan dengan tepat waktu.
4. Ibu Marsudi Endang Sri Rejeki, S.E., M.M selaku dosen pembimbing akademik yang selalu membimbing dan mengarahkan saya dari semester satu hingga selesai.
5. Orang tua saya yang selalu mendo'akan dan memberi dukungan berupa semangat beserta materi.
6. Seluruh pihak yang ikut serta membantu dalam penulisan skripsi ini namun tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini terdapat banyak kekurangan, untuk itu segala kritik dan saran yang membangun akan menyempurnakan penulisan skripsi ini serta bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
PERSETUJUAN AKSES.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
MOTTO	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Telaah Pustaka	9
2.1.1. Menu	9
2.1.2. Daya tarik wisata.....	10
2.1.3. Wisatawan Mancanegara.....	13
2.1.4. Keputusan Pembelian.....	14
2.2 Kerangka Teori.....	15
2.3 Kerangka Konsep	15
2.4 Hipotesis.....	16

BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Rancangan Penelitian.....	17
3.1.1 Rancangan Penelitian.....	17
3.1.2 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.1.3 Populasi dan Sampel	17
3.2 Pengumpulan Data	19
3.1 Instrumen Penelitian.....	20
3.2 Definisi Operasional.....	21
3.3 Alur Penelitian.....	23
3.4 Pengolahan Data.....	23
3.4.1. Penyajian Data	23
3.4.2. Analisis Deskriptif.....	24
3.4.3. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	24
3.4.4. Teknik Analisa Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Hasil Penelitian	30
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	30
4.1.2 Karakteristik Responden	33
4.1.3 Analisis Deskriptif.....	35
4.1.4 Uji Asumsi Klasik	37
4.1.5 Uji Regresi Linear Sederhana	38
4.1.6 Uji Hipotesis.....	39
4.2 Pembahasan.....	42
BAB V PENUTUP.....	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian	5
Tabel 3. 1 Skala Likert.....	20
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	21
Tabel 3. 3 Definisi Operasional	21
Tabel 3. 4 Uji Validitas Variabel Menu Mataram Unggulan (X)	24
Tabel 3. 5 Tabel Uji Validitas Variabel Daya Tarik Wisatawan (Y).....	25
Tabel 3. 6 Uji Reliabilitas	26
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden.....	33
Tabel 4. 2 Analisis Deskriptif	36
Tabel 4. 3 Uji Normalitas	37
Tabel 4. 4 Uji Regresi Linear Sederhana.....	38
Tabel 4. 5 Uji t	40
Tabel 4. 6 Uji Koefisien Determinasi	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori	15
Gambar 2. 2 Kerangka Konsep.....	15
Gambar 3. 1 Alur Penelitian	23
Gambar 4. 1 Sekar Kedhaton Restaurant.....	30
Gambar 4. 2 Menu Mataram Unggulan	32
Gambar 4. 3 Asal Negara Responden	34
Gambar 4. 4 Menu yang dipilih responden.....	35
Gambar 4. 5 Uji Heteroskedastisitas.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Riset Penelitian	57
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian.....	58
Lampiran 3. Menyebarluaskan Kuesioner Secara Langsung	61
Lampiran 4. Tabulasi Data Pertanyaan Kuesioner	62
Lampiran 5. Tabulasi Data pada variabel X	65
Lampiran 6. Tabulasi Data Variabel Y	67
Lampiran 7. Hasil Output Statistik Deskriptif	69
Lampiran 8. Hasil Output Data Validitas	70
Lampiran 9. Hasil Output Data Reliabilitas Variabel X.....	71
Lampiran 10 Hasil Output Data Reliabilitas Variabel X.....	71
Lampiran 11. Hasil Output Data Normalitas.....	71
Lampiran 12. Hasil Output Data Heteroskedastisitas	72
Lampiran 13. Hasil Output Data Linier Sederhana.....	72
Lampiran 14. Hasil Output Data Uji t	72
Lampiran 15. Hasil Output Data Uji Determinasi R ²	73

INTISARI

Fenomena meningkatnya kunjungan wisatawan mancanegara ke Yogyakarta, terutama dalam sektor kuliner, menunjukkan bahwa makanan lokal memiliki peran penting dalam menarik minat wisatawan. Data dari Badan Pusat Statistik mencatat bahwa pada Desember 2023, kunjungan wisatawan mencapai 11.338 orang, dengan kontibusi signifikan dari negara-negara seperti Malaysia dan Tiongkok. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh menu Mataram unggulan di Sekar Kedhaton Restaurant Yogyakarta terhadap daya tarik wisatawan mancanegara. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang kualitas dan variasi menu untuk meningkatkan ketertarikan terhadap restoran tersebut. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner. Sebanyak 106 responden yang merupakan wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Sekar Kedhaton Restaurant dilibatkan dalam penelitian ini. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan uji regresi linear sederhana untuk melihat pengaruh menu Mataram unggulan sebagai variabel *independen* terhadap daya tarik wisatawan sebagai variabel *dependen*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menu Mataram unggulan berpengaruh positif dan signifikan terhadap daya tarik wisatawan mancanegara. Nilai uji t sebesar 14,061 dengan p-value 0,000. Temuan ini menegaskan pentingnya inovasi dan autensitas dalam menu lokal untuk menarik wisatawan. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu keberagaman dan kualitas menu tradisional, seperti Bakmi Jawa Kotagede dan Sate Ayam Kotagede, secara signifikan meningkatkan daya tarik restoran bagi wisatawan mancanegara. Peneliti merekomendasikan peningkatan kualitas dan variasi menu sebagai strategi untuk memperkuat daya tarik destinasi kuliner di Sekar Kedhaton Yogyakarta.

Kata Kunci : Menu Mataram, Daya Tarik Wisatawan Mancanegara, Sekar Kedhaton, Wisata Kuliner

ABSTRACT

The phenomenon of increasing visits by foreign tourists to Yogyakarta, especially in the culinary sector, shows that local food has an important role in attracting tourist interest. Data from the Badan Pusat Statistik notes that in December 2023, tourist visits will reach 11,338 people, with significant contributions from countries such as Malaysia and China. This research aims to analyze the influence of the superior Mataram menu at Sekar Kedhaton Restaurant Yogyakarta on the attraction of foreign tourists. It is hoped that this research will provide insight into the quality and variety of the menu to increase interest in the restaurant. The method used is a quantitative approach with data collection techniques through questionnaires. A total of 106 respondents who were foreign tourists who visited Sekar Kedhaton Restaurant were involved in this research. The collected data was analyzed using a simple linear regression test to see the influence of the superior Mataram menu as an independent variable on tourist attraction as the dependent variable. The research results show that the superior Mataram menu has a positive and significant effect on the attraction of foreign tourists. The t test value is 14.061 with a p-value of 0.000. These findings emphasize the importance of innovation and authenticity in local menus to attract tourists. The conclusion of this research is that the diversity and quality of traditional menus, such as Bakmi Jawa Kotagede and Sate Ayam Kotagede, significantly increase the restaurant's attractiveness to foreign tourists. Researchers recommend increasing the quality and variety of menus as a strategy to strengthen the attractiveness of culinary destinations in Sekar Kedhaton Yogyakarta.

Keywords : Mataram Menu, Attraction of Foreign Tourists, Sekar Kedhaton, Culinary Tourism