Bogor Hospitality Journal
Vol.5 (No. 2) : no. 20 – no 54. Th. 2021
p-ISSN: 2621-3591
e-ISSN: 2580-9911

HUBUNGAN ANTARA CITRA KULINER DAN KEPUASAN WISATAWAN TERHADAP LOYALITAS DESTINASI PULAU BANGKA

RELATIONSHIP BETWEEN CULINARY IMAGE AND TOURIST SATISFACTION TO DESTINATION LOYALTY ON BANGKA ISLAND

Jimmy Muller Hasoloan Situmorang[1] , Felicia Angelina[2], Nonot Yuliantoro[3]

[1]Fakultas Pariwisata - Universitas Pelita Harapan, Jl. MH Thamrin Boulevard 1100, Klp.Dua, Kec. Klp. Dua, Tangerang, Banten 15811
Email: jimmy.mhs@uph.edu
[2]Fakultas Pariwisata - Universitas Pelita Harapan, Jl. MH Thamrin Boulevard 1100, Klp.Dua, Kec. Klp. Dua, Tangerang, Banten 15811
Email: FA70083@uph.edu
[3]Fakultas Pariwisata - Universitas Pelita Harapan, Jl. MH Thamrin Boulevard 1100, Klp.Dua, Kec. Klp. Dua, Tangerang, Banten 15811
Email: nonot.yuliantoro@uph.edu

INFO ARTIKEL

Diterima : 1 Oktober 2021

Disetujui : 12 Oktober 2021

Tersedia Secara Online : 6 Desember 2021

ABSTRACT

Bangka Island is one of the largest tin-producing islands in Indonesia which recently has started to develop its tourism sector. Bangka Island is famous as one of the culinary centers, particulary in seafood products, from a variety of fresh seafood to processed products, such as kemplang, crackers, lakso, koba noodles, and many others. The aim of the study was to identify whether culinary image in Bangka Island affects tourist satisfaction and destination loyalty as well as to recognize whether tourist satisfaction affects destination loyalty. The result of this study indicated that from four culinary image dimensions on Bangka Island; food quality, contextual features, food culture, and atmosphere, only food quality and contextual features that had significant positive effect on tourist satisfaction and destination loyalty, whilst food culture and atmosphere had no significant effect. More result showed that tourist satisfaction had a positive influence on destination loyalty.

Improvements are needed to enrich the culinary image of Bangka Island to facilitate the development of its tourism. Both local government and salers need to find a solution to increase tourist perceptions and to make Bangka Island a good destination place. This research was made based on quantitative research with questionnaire data collection method. The sampling technique in this research was nonprobability sampling technique that used accidental sampling method with the provision that the respondents were Indonesian tourists who have visited and tried local food of Bangka Island. The quantitative data then processed using simple regression analysis statistical method and multiple regression analysis.

Keywords: Culinary Image, Tourist Satisfaction, Destination Loyalty, Local Food, Bangka Island

ABSTRAK

Pulau Bangka adalah salah satu pulau penghasil timah terbesar di Indonesia yang baru-baru ini sudah memulai mengembangkan sektor pariwisata. Pulau Bangka telah dikenal sebagai salah satu pusat kuliner tentang makanan lautnya, baik itu

makanan laut yang segar hingga olahan makanan laut, seperti kemplang, kerupuk, lakso, mie koba, dan lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah citra kuliner di Pulau Bangka berpengaruh terhadap kepuasan wisatawan dan loyalitas destinasi dan juga untuk mengetahui apakah kepuasan wisatawan berpengaruh terhadap loyalitas destinasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa dari empat dimensi citra kuliner Pulau Bangka, yaitu kualitas makanan, fitur konstekstual, budaya makanan dan atmosfer, hanya dua dimensi yaitu kualitas makanan dan fitur konstekstual yang memberikan pengaruh positif secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan dan loyalitas destinasi, sedangkan pada dimensi budaya makanan dan dimensi atmosfer tidak memberikan pengaruh secara signifikan. Hasil lainnya menunjukkan, bahwa kepuasan wisatawan berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi pada Pulau Bangka.

Perlu adanya perbaikan untuk memperkaya citra kuliner Pulau Bangka guna memfasilitasi pengembangan pariwisatanya. Pemerintah daerah beserta pemasar perlu untuk mencari solusi untuk meningkatkan persepsi wisatawan agar Pulau Bangka menjadi tempat destinasi yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode pengumpulan data kuesioner. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik pengambilan sampel non-probabilitas menggunakan metode *accidental sampling* dengan respondennya adalah wisatawan nusantara yang sudah pernah mengunjungi dan mencoba makanan lokal Pulau Bangka. Data kuantitatif kemudian diolah menggunakan metode statistika analisis regresi sederhana dan analisis regresi berganda.

Kata kunci: Citra Kuliner, Kepuasan Wisatawan, Loyalitas Destinasi, Makanan Lokal, Pulau Bangka

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pariwisata merupakan sebuah industri yang berkembang di dunia dan memiliki komponen yang saling terkait, meliputi perjalanan wisata, penginapan, pertemuan, acara, restoran, layanan, dan rekreasi (Walker, 2017, hal. 399). Mengunjungi daerah wisata merupakan bagian dari pariwisata. Indonesia memiliki berbagai daerah tujuan wisata dari Sabang sampai Merauke yang dapat berpotensi untuk dikembangkan, terutama pada sektor pariwisata. Salah satu daerah tujuan wisata yang mempunyai potensi untuk berkembang adalah Kepulauan Bangka Belitung.

Pulau Bangka paling dikenal sebagai salah satu pulau penghasil timah terbesar di Indonesia (HS, 2016). Tidak sedikit masyarakat Pulau Bangka yang mengandalkan tambang timah ini sebagai sumber ekonomi. Menurut Verawati & Susanto (2018), pemerintah Kepulauan Bangka Belitung telah menyadari bahwa sektor pertambangan merupakan sumber daya yang tidak dapat diperbaharui. Oleh karena itu, pemerintah Kepulauan Bangka Belitung akan mengembangkan sektor lain, yaitu sektor pariwisata karena pariwisata dianggap sebagai salah satu sektor alternatif yang menjanjikan bagi perekonomian daerah. Kepulauan Bangka Belitung memiliki letak yang strategis dan disinyalir dapat memberikan efek pengganda yang dapat mendorong pertumbuhan ekonomi dimana nantinya akan menjadi nilai tambah bila memilih sektor pariwisata untuk kemudian dikembangkan.

Menurut Rismiyanto & Danangdjojo (2015), sekarang ini wisatawan datang ke suatu daerah wisata untuk berburu atau mencari makanan khas daerah tersebut itu sendiri dan rela membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan tersebut. Beberapa jenis makanan lokal Pulau Bangka yang dapat diandalkan, antara lain, yaitu lempah darat, lempah kuning, rusip, lakso, siput gonggong, krupuk, kemplang, martabak, kue rintak, kue jongkong, dan lain sebagainya (Setiati, 2008, hal. 23). Secara umum, wisatawan bepergian hanya untuk liburan. Tetapi, ternyata sekarang ini, wisatawan bepergian untuk berlibur dan makan sesuatu yang menjadi ciri khas daerah yang dikunjungi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah citra kuliner di Pulau Bangka berpengaruh terhadap kepuasan wisatawan dan loyalitas destinasi

dan juga dilakukan untuk mengetahui apakah kepuasan wisatawan di Pulau Bangka berpengaruh terhadap loyalitas destinasi.

Tujuan Penelitian

(Times New Roman 11 poin, spasi single). Bagian ini memuat maksud dan tujuan yang diharapkan dari kegiatan penelitian

METODE PENELITIAN

Pariwisata

Dalam buku Walker (2017, hal. 399) dinyatakan bahwa pariwisata merupakan sebuah industri yang berkembang di dunia dan memiliki komponen yang saling terkait, meliputi perjalanan wisata, penginapan, pertemuan, acara, restoran, layanan, dan rekreasi.

Wisatawan

Menurut Tunjungsari (2018), wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata di suatu tempat hanya untuk berwisata tanpa tujuan bekerja ataupun mencari uang. Wisatawan dapat dibagi menjadi dua berdasarkan ruang lingkup perjalanan dan wilayah, yaitu:

a. Wisatawan Domestik atau Wisatawan Nusantara
   Wisatawan nusantara merupakan wisatawan yang bepergian di negara atau daerah tempatnya.
b. Wisatawan Asing atau Wisatawan Mancanegara
   Wisatawan asing merupakan wisatawan yang bepergian untuk melakukan perjalanan di negara lain yang bukan negara tempat tinggalnya.

Makanan Lokal

Menurut Tyas (2017), makanan lokal adalah salah satu identitas yang sangat mudah untuk ditemukan dan dikenali karena hanya dimiliki oleh suatu kelompok masyarakat. Setiap daerah di Indonesia ataupun negara lain pasti memiliki makanan lokal yang telah diwariskan secara turun temurun.

Makanan Lokal Pulau Bangka

Dalam buku Setiati (2008, hal.23) dikatakan bahwa beberapa jenis makanan lokal Pulau Bangka adalah sebagai berikut:

a. Lempah kuning: hidangan sehari-hari yang biasanya berbahan baku berupa ikan tenggiri, ikan pari, ikan kembung, dan ikan kerisi dengan bumbu bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, asam jawa, cabai merah, terasi, dan belimbing sayur.
b. Rusip: terbuat dari ikan teri yang segar, nasi kepal, gula aren, dan garam dengan proses fermentasi selama satu bulan di dalam botol.
c. Lakso: bahan utama tepung sagu yang diolah sedemikian rupa yang disajikan dengan kuah ikan dan sambal.
d. Siput Gonggong: cemilan berbahan baku utama daging siput yang dikeringkan dan digoreng kering.
e. Krupuk: makanan ringan yang biasanya menjadi oleh-oleh dari Bangka. Ada tiga macam krupuk, yaitu: krupuk udang, krupuk ikan, dan krupuk cumi. Dalam pembuatan krupuk, daging udang, ikan, ataupun cumi yang dihaluskan dicampur dengan sagu, garam, telur, serta bumbu penyedap.
f. Kemplang: makanan ringan yang biasanya menjadi oleh-oleh dari Bangka. Ada tiga macam kemplang, yaitu: kemplang udang, kemplang ikan, dan kemplang cumi. Dalam pembuatan kemplang, daging udang, ikan, ataupun cumi yang dihaluskan dicampur gula, garam, telur, bumbu penyedap, dan tepung tapioka yang sering disebut sagu tani oleh masyarakat Pulau Bangka.
g. Martabak: makanan identitas Bangka yang berbahan utama tepung terigu, gula, soda kue, ragi, air/ santan hangat, dan telur. Awalnya martabak hanya berisi wijen yang kemudian bergeser sesuai selera masyarakat.
h.

Citra Kuliner

Riadi et al. (2017) menyatakan bahwa citra adalah gambaran karakteristik mengenai suatu obyek. Menurut Testa et al. (2019), wisata kuliner mewakili komponen yang muncul dari industri pariwisata dan mencakup semua nilai tradisional yang terkait dengan tren baru dalam pariwisata, seperti penghormatan terhadap budaya dan tradisi, keasliannya, serta keberlanjutannya.

Dimensi-Dimensi Citra Kuliner

Dalam penelitiannya, Tu et al. (2017)

menyatakan bahwa citra kuliner terdiri dari empat dimensi, yaitu:

a. Kualitas Makanan
   Kualitas makanan merupakan salah satu peran yang penting bagi konsumen untuk memutuskan pembelian dengan melihat dari sisi bentuk, rasa, warna, dan lainnya (Lestaria & Yusuf, 2019).
b. Budaya Makanan
   Budaya makanan telah diwarisi oleh nenek moyang kita baik secara langsung ataupun tidak langsung yang turun temurun dari satu generasi ke generasi dengan cara menganut metode klasik persiapan dan penyajian dalam memasak (Omar & Omar, 2018).
c. Atmosfer
   Atmosfer adalah alat penting untuk seseorang dapat mengubah sikap dan perilaku pelanggan. Aspek yang merupakan bagian dari pengalaman atmosfer adalah suasana, interaksi, dan desain (Soniawati & Abdullah, 2017). Menurut Razak & Shamsudin (2019), dampak dari pengalaman atmosfer terhadap kepuasan pengunjung akan meningkatkan kemampuan suatu layanan atau produk yang ditawarkan dapat berpengaruh secara positif terhadap kepuasan pengunjung dan memungkinkan untuk tetap kompetitif dengan menciptakan loyalitas pengunjung.
d. Fitur Konstektual
   Fitur konstekstual dapat memengaruhi keputusan konsumsi dengan cara memengaruhi kebutuhan, kemampuan, dan motivasi (Swim et al., 2011).

Kepuasan Wisatawan

Menurut Purwaningsih (2013), kepuasan wisatawan adalah interaksi yang dihasilkan dari hubungan antara pengalaman dengan ekspetasi sebelum dan sesudah menikmati suatu layanan atau produk. Berdasarkan pernyataan Castro (2017), kepuasan wisatawan ditentukan oleh ekspetasi, pengalaman, rekomendasi, dan kunjungan kembali. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa wisatawan dapat dinyatakan puas jika pengalaman pelayanan yang diterima sesuai dengan ekspetasi.

Loyalitas Destinasi

Menurut Chen & Myagmarsuren (2011), loyalitas destinasi didefinisikan sebagai niat wisatawan untuk mengunjungi kembali destinasi tersebut dan merekomendasikannya kepada orang lain.

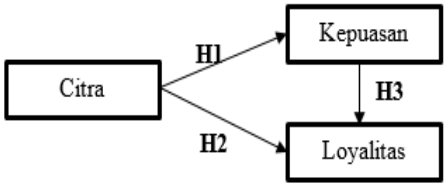
Faktor Pengaruh Loyalitas Destinasi

Menurut Gursoy et al. (2014), faktor utama yang memengaruhi dalam pembentukan loyalitas destinasi adalah kepuasan wisatawan dan kemudian disusul oleh citra destinasi, nilai destinasi, pelayanan destinasi, tingkat keterlibatan wisatawan, motivasi perjalanan wisatawan, dan pengalaman wisatawan sebelumnya pada destinasi tersebut.

Hubungan antara Citra Kuliner, Kepuasan Wisatawan, dan Loyalitas Destinasi

Kepuasan wisatawan terhadap kuliner suatu destinasi bergantung pada perbandingan citra kuliner tersebut dengan pengalaman kuliner yang sesungguhnya. Citra kuliner yang positif di benak wisatawan akan menimbulkan kepuasan wisatawan yang pada akhirnya memengaruhi perilaku wisatawan, sehingga terjadi loyalitas (Chi, Huang, & Nguyen, 2019).

GAMBAR 1.



Rerangka Konseptual

Sumber: Tu et al., 2017

Berdasarkan rerangka konseptual diatas, maka hipotesis dalam penelitian ini adalah:

1. H1: Citra kuliner berpengaruh positif terhadap kepuasan wisatawan
2. H2: Citra kuliner berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi
3. H3: Kepuasan wisatawan berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksplanatori. Penelitian eksplanatori merupakan penelitian yang menjelaskan segala sesuatunya sebagaimana adanya yang digunakan untuk memprediksi serta berusaha

untuk menjelaskan hubungan antar fenomena (Veal, 2017, hal. 7). Analisis data kuantitatif ini akan dilakukan dengan bantuan program *IBM SPSS.*

Kuesioner disebarkan dan dikumpulkan dari 140 responden. Responden penelitian ini adalah wisatawan nusantara yang sudah pernah mengunjungi Pulau Bangka dan mencoba makanan lokal Pulau Bangka. Penyebaran kuesioner ini digunakan untuk memperoleh data tentang penilaian wisatawan nusantara terhadap kuliner Pulau Bangka. Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik pengambilan sampel nonprobabilitas dengan metode *accidental sampling.*

Pengukuran variabel yang digunakan dalam melakukan penelitian ini adalah teknik skala *likert* dengan tujuan agar kajian yang didapatkan dapat lebih mendalam. Dalam hal ini skala *likert* mempunyai nilai dari sangat negatif sampai sangat positif. Pertanyaan ataupun pernyataan yang diajukan kepada responden ada sebanyak 26 soal dan disetiap pertanyaan terdapat lima pilihan jawaban dengan skala dari angka 1–5 yang terdiri dari: 1 = sangat tidak setuju, 2 = tidak setuju, 3 = netral, 4 = setuju, dan 5 = sangat setuju.

HASIL DAN PEMBAHASAN

TABEL 1. Jenis Kelamin Responden

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	Laki-Laki	72	51.4%
2.	Perempuan	68	48.6%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 2. Usia Responden

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	21-30 tahun	125	89.3%
2.	31-40 tahun	8	5.7%
3.	41-50 tahun	5	3.6%
4.	> 51 tahun	2	1.4%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 3. Domisili Responden

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	Jabodetabek	125	89.3%
2.	Pulau Jawa	9	6.4%
3.	Pulau Sumatera	5	3.6%
4.	Pulau Sulawesi	1	0.7%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 4. Pernah Tidaknya Mengunjungi Pulau Bangka

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	Ya	140	100%
2.	Tidak	0	0%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 5. Total Kunjungan ke Pulau Bangka

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	1 kali	42	30%
2.	2-3 kali	61	43.6%
3.	> 3 kali	37	26.4%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 6. Alasan Kunjungan

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	Berlibur	91	65%
2.	Bekerja	13	9.3%
3.	Kunjungan Keluarga	36	25.7%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 7. Lama Kunjungan

No.	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	1 hari	0	0%
2.	2-3 hari	28	20%
3.	4-5 hari	61	43.6%
4.	6-7 hari	31	22.1%
5	> 7 hari	20	14.3%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 8. Penilaian Wisatawan terhadap Kualitas Makanan pada Citra Kuliner Pulau Bangka

Variabel	Pertanyaan	Skala	Total	Persentase
Citra Kuliner Faktor 1: Kualitas Makanan	Menggunakan banyak bumbu dan rempah	1	0	0%
		2	0	0%
		3	4	2.9%
		4	42	30%
		5	94	67.1%
	Bersih dan aman	1	0	0%
		2	0	0%
		3	8	5.7%
		4	76	54.3%
		5	56	40%
	Menarik	1	0	0%
		2	1	0.7%
		3	9	6.4%
		4	47	33.6%
		5	83	59.3%
	Banyak jenis bahan yang digunakan dalam makanan	1	0	0%
		2	0	0%
		3	7	5%
		4	57	40.7%
		5	76	54.3%
	Stok makanan tersedia dalam jumlah banyak	1	0	0%
		2	0	0%
		3	13	9.3%
		4	63	45%
		5	64	45.7%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 9. Penilaian Wisatawan terhadap Budaya Makanan pada Citra Kuliner Pulau Bangka

Variabel	Pertanyaan	Skala	Total	Persentase
Citra Kuliner Faktor 2: Budaya Makanan	Kaya akan rasa	1	0	0%
		2	0	0%
		3	1	0.7%
		4	39	27.9%
		5	100	71.4%
	Menggunakan peralatan makan tradisional	1	0	0%
		2	1	0.7%
		3	22	15.7%
		4	60	42.9%
		5	57	40.7%
	Disajikan dengan baik	1	0	0%
		2	0	0%
		3	8	5.7%
		4	51	36.4%
		5	81	57.9%
	Budaya makanan lokal tersampaikan	1	0	0%
		2	0	0%
		3	8	5.7%
		4	51	36.4%
		5	81	57.9%
	Metode masak yang unik dan menarik	1	0	0%
		2	2	1.4%
		3	16	11.4%
		4	60	42.9%
		5	62	44.3%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 10. Penilaian Wisatawan terhadap Atmosfer pada Citra Kuliner Pulau Bangka

Variabel	Pertanyaan	Skala	Total	Persentase
Citra Kuliner Faktor 3: Atmosfer	Interior keseluruhan	1	0	0%
		2	1	0.7%
		3	28	20%
		4	62	44.3%
		5	49	35%
	Tata letak dan estetika fasilitas	1	0	0%
		2	5	3.6%
		3	21	15%
		4	68	48.6%
		5	46	32.9%
	Suara di tempat makan dan sekitarnya	1	0	0%
		2	2	1.4%
		3	29	20.7%
		4	72	51.4%
		5	37	26.4%
	Pemandangan dari tempat makan	1	0	0%
		2	1	0.7%
		3	18	12.9%
		4	63	45%
		5	58	41.4%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 11. Penilaian Wisatawan terhadap Fitur Kontekstual pada Citra Kuliner Pulau Bangka

Variabel	Pertanyaan	Skala	Total	Persentase
Citra Kuliner Faktor 4: Fitur Kontekstual	Makanan lokal khasnya unik	1	0	0%
		2	0	0%
		3	1	0.7%
		4	39	27.9%
		5	100	71.4%
	Variasi makanan lokal setempat	1	0	0%
		2	0	0%
		3	7	5%
		4	49	35%
		5	84	60%
	Merasakan kebudayaan melalui makanan lokal	1	0	0%
		2	0	0%
		3	8	5.7%
		4	57	40.7%
		5	75	53.6.%
	Tradisi makan	1	0	0%
		2	1	0.7%
		3	28	20%
		4	68	48.6%
		5	43	30.7%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 12. Kepuasan Wisatawan terhadap Makanan Lokal Pulau Bangka

Variabel	Pertanyaan	Skala	Total	Persentase
Kepuasan Wisatawan	Makanan lokal Pulau Bangka berkontribusi pada kualitas pengalaman kunjungan Anda	1	0	0%
		2	0	0%
		3	6	4.3%
		4	37	26.4%
		5	97	69.3%
	Makanan di Pulau Bangka menambah kenikmatan kunjungan Anda	1	0	0%
		2	0	0%
		3	2	1.4%
		4	38	27.1%
		5	100	71.4%
	Pengalaman makan di Pulau Bangka sesuai dengan harapan Anda	1	0	0%
		2	0	0%
		3	8	5.7%
		4	49	35%
		5	83	59.3%
	Anda mengenal budaya Pulau Bangka melalui makanan lokal nya	1	0	0%
		2	2	1.4%
		3	6	4.3%
		4	69	49.3%
		5	63	45%
	Anda memiliki kesan yang baik tentang makanan Pulau Bangka	1	0	0%
		2	0	0%
		3	0	0%
		4	44	31.4%
		5	96	68.6%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 13. Loyalitas Destinasi yang Terbentuk atas Kepuasan Wisatawan terhadap Makanan Lokal Pulau Bangka

Variabel	Pertanyaan	Skala	Total	Persentase
Loyalitas Destinasi	Anda akan merekomendasikan makanan lokal Pulau Bangka kepada teman dan keluarga Anda	1	0	0%
		2	0	0%
		3	0	0%
		4	79	56.4%
		5	61	43.6%
	Anda akan mengatakan hal-hal positif tentang makanan lokal Pulau Bangka kepada orang lain	1	0	0%
		2	0	0%
		3	0	0%
		4	80	57.1%
		5	60	42.9%
	Jika Anda memiliki kesempatan di masa depan, Anda akan mengunjungi Pulau Bangka untuk menikmati makanan lokalnya	1	0	0%
		2	0	0%
		3	0	0%
		4	26	18.6%
		5	114	81.4%

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 14. Statistik Deskriptif Kualitas Makanan

Variabel	Minimum	Maksimum	*Mean*	Standar Deviasi
Menggunakan banyak bumbu dan rempah	3	5	4.6429	0.53740
Bersih dan aman	3	5	4.3429	0.58484
Menarik	2	5	4.5143	0.65135
Banyak jenis bahan yang digunakan dalam makanan	3	5	4.4929	0.59369
Stok makanan tersedia dalam jumlah banyak	3	5	4.3643	0.64830

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 15. Statistik Deskriptif Budaya Makanan

Variabel	Minimum	Maksimum	*Mean*	Standar Deviasi
Kaya akan rasa	3	5	4.7071	0.47220
Menggunakan peralatan makan tradisional	2	5	4.2357	0.73564
Disajikan dengan baik	3	5	4.5214	0.60535
Budaya makanan lokal tersampaikan	3	5	4.5214	0.60535
Metode masak yang unik dan menarik	2	5	4.3000	0.72668

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 16. Statistik Deskriptif Atmosfer pada Citra kuliner

Variabel	Minimum	Maksimum	*Mean*	Standar Deviasi
Interior keseluruhan	2	5	4.1357	0.75112
Tata letak dan estetika fasilitas	2	5	4.1071	0.78380
Suara di tempat makan dan sekitarnya	2	5	4.0286	0.72908
Pemandangan dari tempat makan	2	5	4.2714	0.70805

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 17. Statistik Deskriptif Fitur Kontekstual pada Citra kuliner

Variabel	Minimum	Maksimum	*Mean*	Standar Deviasi
Makanan lokal khasnya unik	3	5	4.7071	0.47220
Variasi makanan lokal setempat	3	5	4.5500	0.59161
Merasakan kebudayaan melalui makanan lokal	3	5	4.4786	0.60535
Tradisi makan	2	5	4.0929	0.72862

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 18. Statistik Deskriptif Kepuasan Wisatawan

Variabel	Minimum	Maksimum	*Mean*	Standar Deviasi
Makanan lokal Pulau Bangka berkontribusi pada kualitas pengalaman kunjungan Anda	3	5	4.6500	0.56167
Makanan di Pulau Bangka menambah kenikmatan kunjungan Anda	3	5	4.7000	0.49019
Pengalaman makan di Pulau Bangka sesuai dengan harapan Anda	3	5	4.5357	0.60467
Anda mengenal budaya Pulau Bangka melalui makanan lokalnya	2	5	4.3786	0.64001
Anda memiliki kesan yang baik tentang makanan Pulau Bangka	4	5	4.6857	0.46590

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 19. Statistik Deskriptif Loyalitas Destinasi

Variabel	Minimum	Maksimum	*Mean*	Standar Deviasi
Anda akan merekomendasikan makanan lokal Pulau Bangka kepada teman dan keluarga Anda	4	5	4.4357	0.49763
Anda akan mengatakan hal-hal positif tentang makanan lokal Pulau Bangka kepada orang lain	4	5	4.4286	0.49665
Jika Anda memiliki kesempatan di masa depan, Anda akan mengunjungi Pulau Bangka untuk menikmati makanan lokalnya	4	5	4.8143	0.39027

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

TABEL 20. Uji Validitas

Citra Kuliner Faktor 1: Kualitas Makanan				
No Soal	r_{hitung}	r_{tabel} 5% (138)	Sig.	Keterangan
1	0.651	0.1660	0.000	Valid
2	0.718	0.1660	0.000	Valid
3	0.566	0.1660	0.000	Valid
4	0.740	0.1660	0.000	Valid
5	0.734	0.1660	0.000	Valid
Citra Kuliner Faktor 2: Budaya Makanan				
No Soal	r_{hitung}	r_{tabel} 5% (138)	Sig.	Keterangan
1	0.554	0.1660	0.000	Valid
2	0.690	0.1660	0.000	Valid
3	0.772	0.1660	0.000	Valid
4	0.734	0.1660	0.000	Valid
5	0.741	0.1660	0.000	Valid
Citra Kuliner Faktor 3: Atmosfer				
No Soal	r_{hitung}	r_{tabel} 5% (138)	Sig.	Keterangan
1	0.832	0.1660	0.000	Valid
2	0.879	0.1660	0.000	Valid
3	0.834	0.1660	0.000	Valid
4	0.791	0.1660	0.000	Valid
Citra Kuliner Faktor 4: Fitur Kontekstual				
No Soal	r_{hitung}	r_{tabel} 5% (138)	Sig.	Keterangan
1	0.716	0.1660	0.000	Valid
2	0.709	0.1660	0.000	Valid
3	0.801	0.1660	0.000	Valid
4	0.747	0.1660	0.000	Valid
Kepuasan Wisatawan				
No Soal	r_{hitung}	r_{tabel} 5% (138)	Sig.	Keterangan
1	0.760	0.1660	0.000	Valid
2	0.735	0.1660	0.000	Valid
3	0.766	0.1660	0.000	Valid
4	0.656	0.1660	0.000	Valid
5	0.742	0.1660	0.000	Valid
Loyalitas Destinasi				
No Soal	r_{hitung}	r_{tabel} 5% (138)	Sig.	Keterangan
1	0.790	0.1660	0.000	Valid
2	0.801	0.1660	0.000	Valid
3	0.676	0.1660	0.000	Valid

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Berdasarkan uji validitas 26 soal pertanyaan dari hipotesis satu hingga hipotesis tiga dengan membandingkan r_{hitung} dengan r_{tabel}. Nilai r_{tabel} dengan N=140 pada signifikansi 5%, dari sini didapat nilai df=n-2, df=140-2=138, yaitu 0.1660. Jika nilai $r_{hitung} > r_{tabel}$, maka soal tersebut valid. Namun jika nilai $r_{hitung} < r_{tabel}$, maka soal tersebut tidak valid.

TABEL 21. Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Jumlah Soal	Keterangan
Citra Kuliner Faktor 1: Kualitas Makanan	0.708	5	Reliabel
Citra Kuliner Faktor 2: Budaya Makanan	0.736	5	Reliabel
Citra Kuliner Faktor 3: Atmosfer	0.855	4	Reliabel
Citra Kuliner Faktor 4: Fitur Kontekstual	0.719	4	Reliabel
Kepuasan Wisatawan	0.774	5	Reliabel
Loyalitas Destinasi	0.628	3	Reliabel

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Berdasarkan uji reliabilitas 26 soal pertanyaan dari hipotesis satu hingga hipotesis tiga dengan cara melihat nilai *Cronbach's Alpha* bernilai > 0.6, maka semua variabel dapat dikatakan reliabel.

Pembahasan selanjutnya akan dirangkum dalam pengujian hipotesis penelitian yang menggunakan regresi linier. Pada hipotesis pertama dan kedua menggunakan regresi linier berganda, sedangkan hipotesis ketiga menggunakan regresi linier sederhana yang disajikan sebagai berikut:

1. H1 : Citra kuliner berpengaruh positif terhadap kepuasan wisatawan

TABEL 22. Uji Normalitas H1

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test			
			Unstandardized Residual
N			140
Normal Parameters[a,b]	Mean		.0000000
	Std. Deviation		1.25129872
Most Extreme Differences	Absolute		.102
	Positive		.041
	Negative		-.102
Test Statistic			.102
Asymp. Sig. (2-tailed)			.001[c]
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	Sig.		.098[d]
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.090
		Upper Bound	.106

a. Test distribution is Normal.
b. Calculated from data.
c. Lilliefors Significance Correction.
d. Based on 10000 sampled tables with starting seed 2000000.

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam menguji normalitas hipotesis satu dapat dengan melihat nilai signifikansi di atas. Jika nilai sig. > 0.05, maka nilai residual berdistribusi normal. Namun jika nilai sig. < 0.05, maka nilai residual berdistribusi tidak normal. Tabel di atas memiliki nilai signifikansi *Monte Carlo* 0.098 yang dimana > 0.05, maka nilai residual berdistribusi normal.

TABEL 23. Uji T H1

Coefficients[a]					
		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	
Model		B	Std. Error	Beta	t	Sig.
1	(Constant)	5.190	1.262		4.112	.000
	Kualitas Makanan	.340	.084	.346	4.050	.000
	Budaya Makanan	.025	.084	.027	.295	.769
	Atmosfer	-.111	.063	-.137	-1.772	.079
	Fitur Kontekstual	.642	.106	.569	6.065	.000

a. Dependent Variable: Kepuasan Wisatawan

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam Uji T hipotesis satu dapat dengan melihat t_{hitung}. Nilai t_{tabel} dengan N=140 dengan tingkat kepercayaan (α) = 5%, dari sini di dapat nilai $t_{tabel} = t(\alpha/2;n-k-1) = t(0.025;135)$, yaitu 1.97769. Jika nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka terdapat pengaruh yang signifikan. Namun jika nilai $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka tidak dapat pengaruh yang signifikan. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa kualitas makanan dan fitur kontekstual terdapat pengaruh positif secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan sedangkan budaya makanan dan atmosfer tidak terdapat pengaruh positif secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan.

TABEL 24. Uji F H1

ANOVA[a]					
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	347.011	4	86.753	53.812	.000[b]
	Residual	217.639	135	1.612		
	Total	564.650	139			

a. Dependent Variable: Kepuasan Wisatawan

b. Predictors: (Constant), Fitur Kontekstual, Atmosfer, Kualitas Makanan, Budaya Makanan

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam Uji F hipotesis satu dapat dengan melihat f_{hitung}. Nilai f_{tabel} dengan N=140 dengan tingkat kepercayaan (α) = 5%, dari sini didapat nilai $f_{tabel} = f(k;n-k) = f(4;136)$, yaitu 2.44. Jika nilai $f_{hitung} > f_{tabel}$, maka terdapat pengaruh secara simultan. Namun jika nilai $f_{hitung} < f_{tabel}$, maka tidak dapat pengaruh secara simultan. Dengan hasil ini dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh variabel independen (citra kuliner: kualitas makanan, budaya makanan, atmosfer, fitur kontekstual) secara simultan terhadap variabel dependen (kepuasan wisatawan).

TABEL 25. Koefisien Determinasi (R^2) H1

Model Summary[b]

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.784[a]	.615	.603	1.26970

a. Predictors: (Constant), Fitur Kontekstual, Atmosfer, Kualitas Makanan, Budaya Makanan

b. Dependent Variable: Kepuasan Wisatawan

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0.615 yang berarti variabel independen (citra kuliner: kualitas makanan, budaya makanan, atmosfer, fitur kontekstual) menjelaskan nilai variabel dependen (kepuasan wisatawan) sebesar 61.5% dan sisanya 38.5% dijelaskan oleh variabel lain yang artinya hipotesis memengaruhi variabel dependen.

2. H2 : Citra kuliner berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi

TABEL 26. Uji Normalitas H2

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		140
Normal Parameters[a,b]	Mean	.0000000
	Std. Deviation	.90940749
Most Extreme Differences	Absolute	.068
	Positive	.047
	Negative	-.068
Test Statistic		.068
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200[c,d]

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam menguji normalitas hipotesis satu dapat dengan melihat nilai signifikansi di atas. Jika nilai sig. > 0.05, maka nilai residual berdistribusi normal. Namun jika nilai sig. < 0.05, maka nilai residual berdistribusi tidak normal. Tabel di atas memiliki nilai signifikansi 0.200 > 0.05, maka nilai residual berdistribusi normal.

TABEL 27. Uji T H2

Coefficients[a]

Model		Unstandardized Coefficients B	Unstandardized Coefficients Std. Error	Standardized Coefficients Beta	t	Sig.
1	(Constant)	7.958	.917		8.675	.000
	Kualitas Makanan	.182	.061	.355	2.987	.003
	Budaya Makanan	-.065	.061	-.136	-1.059	.291
	Atmosfer	-.089	.045	-.210	-1.965	.051
	Fitur Kontekstual	.256	.077	.434	3.329	.001

a. Dependent Variable: Loyalitas Destinasi

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam Uji T hipotesis dua dapat dengan melihat t_{hitung}. Nilai t_{tabel} dengan N=140 dengan tingkat kepercayaan (α) = 5%, dari sini di dapat nilai $t_{tabel} = t(\alpha/2;n-k-1) = t(0.025;135)$, yaitu 1.97769. Jika nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka terdapat pengaruh yang signifikan. Namun jika nilai $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka tidak dapat pengaruh yang signifikan. Dengan hasil ini dapat disimpulkan bahwa pada kualitas makanan dan fitur kontekstual terdapat pengaruh positif secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan sedangkan budaya makanan dan atmosfer tidak terdapat adanya pengaruh positif secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan.

Tabel 28. Uji F H2

ANOVA[a]

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	39.580	4	9.895	11.620	.000[b]
	Residual	114.956	135	.852		
	Total	154.536	139			

a. Dependent Variable: Loyalitas Destinasi

b. Predictors: (Constant), Fitur Kontekstual, Atmosfer, Kualitas Makanan, Budaya Makanan

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam Uji F hipotesis dua dapat dengan melihat fhitung. Nilai ftabel dengan N=140 dengan tingkat kepercayaan (α) = 5%, dari sini di dapat nilai ftabel = f(k;n-k)= f(4;136), yaitu 2.44. Jika nilai fhitung > ftabel, maka terdapat pengaruh secara simultan. Namun jika nilai fhitung < ftabel , maka tidak dapat pengaruh secara simultan. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh variabel independen (citra kuliner: kualitas makanan, budaya makanan, atmosfer, fitur kontekstual) secara simultan terhadap variabel dependen (loyalitas destinasi).

TABEL 29. Koefisien Determinasi (R^2) H2

Model Summary[b]

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.506[a]	.256	.234	.92278

a. Predictors: (Constant), Fitur Kontekstual, Atmosfer, Kualitas Makanan, Budaya Makanan

b. Dependent Variable: Loyalitas Destinasi

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0.256 yang berarti variabel independen (citra kuliner) menjelaskan nilai variabel dependen (loyalitas destinasi) sebesar 25.6% dan sisanya 74.4% dijelaskan oleh variabel lain yang artinya

hipotesis memengaruhi variabel dependen.

3.H3 : Kepuasan wisatawan berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi

TABEL 30. Uji Normalitas H3

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test			
			Unstandardized Residual
N			140
Normal Parameters[a,b]	Mean		.0000000
	Std. Deviation		.82557706
Most Extreme Differences	Absolute		.105
	Positive		.100
	Negative		-.105
Test Statistic			.105
Asymp. Sig. (2-tailed)			.001[c]
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	Sig.		.091[d]
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.083
		Upper Bound	.098

a. Test distribution is Normal.
b. Calculated from data.
c. Lilliefors Significance Correction.
d. Based on 10000 sampled tables with starting seed 926214481.

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam menguji normalitas hipotesis satu dapat dengan melihat nilai signifikansi di atas. Jika nilai sig. < 0.05, maka nilai residual berdistribusi normal. Namun jika nilai sig. > 0.05, maka nilai residual berdistribusi tidak normal. Tabel di atas memiliki nilai signifikansi *Monte Carlo* 0.091 > 0.05, maka nilai residual berdistribusi normal.

TABEL 31. Uji T H3

Coefficients[a]					
		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
Model		B	Std. Error	Beta	t	Sig.
1	(Constant)	6.210	.803		7.731	.000
	Kepuasan Wisatawan	.325	.035	.622	9.333	.000

a. Dependent Variable: Loyalitas Destinasi

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Dalam Uji T hipotesis tiga dapat dengan melihat t_{hitung}. Nilai t_{tabel} dengan N=140 dengan tingkat kepercayaan (α) = 5%, dari sini didapat nilai $t_{tabel} = t(\alpha/2;n-k-1) = t(0.025;138)$, yaitu 1.97730. Jika nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka terdapat pengaruh yang signifikan. Namun jika nilai $t_{hitung} < t_{tabel}$, maka tidak dapat pengaruh yang signifikan. Dengan hasil ini dapat disimpulkan bahwa kepuasan wisatawan terdapat pengaruh positif secara signifikan terhadap loyalitas destinasi.

TABEL 32. Koefisien Determinasi (R^2) H3

Model Summary[b]				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.622[a]	.387	.383	.82856

a. Predictors: (Constant), Kepuasan Wisatawan
b. Dependent Variable: Loyalitas Destinasi

Sumber: Hasil Olahan Data, 2020

Tabel di atas menunjukkan bahwa nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0.387 yang berarti variabel independen (kepuasan wisatawan) menjelaskan nilai variabel dependen (loyalitas destinasi) sebesar 38.7% dan sisanya 61.3% dijelaskan oleh variabel lain yang artinya hipotesis memengaruhi variabel dependen.

SIMPULAN

Dari hipotesa pertama menunjukkan bahwa dimensi kualitas makanan dan dimensi fitur kontekstual memberikan pengaruh positif secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan, sedangkan dimensi budaya makanan dan dimensi atmosfer tidak terdapat pengaruh secara signifikan terhadap kepuasan wisatawan. Hal ini menyatakan bahwa tidak semua dimensi citra kuliner berpengaruh positif terhadap kepuasan wisatawan.

Dimensi budaya makanan pada citra kuliner Pulau Bangka tidak berpengaruh terhadap kepuasan wisatawan bisa saja terjadi karena kurang tersampaikannya budaya makanan pada makanan lokal Pulau Bangka dengan sempurna, baik dalam segi rasa, penyajian, metode masak, peralatan makan tradisonal, dan budaya makanan itu sendiri. Sementara itu, dimensi atmosfer pada citra kuliner Pulau Bangka tidak berpengaruh terhadap kepuasan wisatawan karena kemungkinan atmosfer yang terlihat ataupun dirasakan pada waktu makan makanan lokal Pulau Bangka dianggap kurang memadai, baik dalam segi interior, tata letak, estetika, latar belakang suara, dan dari segi pemandangan. Oleh karena itu, hipotesis pertama tidak didukung atau tidak diterima.

Hasil berikutnya yang didapat dari hipotesa kedua menunjukkan bahwa kualitas makanan dan fitur kontekstual memberikan pengaruh positif secara signifikan terhadap loyalitas destinasi, sedangkan budaya makanan dan atmosfer tidak terdapat pengaruh secara signifikan terhadap loyalitas destinasi. Dapat

ditarik simpulan bahwa tidak semua dimensi citra kuliner berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi. Oleh karena itu, hipotesis kedua tidak didukung atau tidak diterima.

Pada hipotesa ketiga bisa dibuat simpulan bahwa kepuasan wisatawan berpengaruh positif terhadap loyalitas destinasi. Kepuasan wisatawan memberikan pengaruh positif secara signifikan terhadap loyalitas destinasi. Hal ini dapat terjadi karena ketika makanan lokal Pulau Bangka berkontribusi pada kualitas pengalaman kunjungan, berperan dalam menambah kenikmatan kunjungan, sesuai dengan harapan, dapat mengenal budaya Pulau Bangka melalui makanan lokal, dan memiliki kesan yang baik tentang makanan Pulau Bangka, mengatakan hal-hal positif tentang makanan lokal Pulau Bangka kepada orang lain, akan memengaruhi wisatawan untuk merekomendasikan makanan lokal Pulau Bangka kepada teman, kerabat, ataupun keluarga dari wisatawan tersebut, dan jika memiliki kesempatan lagi untuk berkunjung di masa depan, wisatawan akan pasti Kembali mengunjungi Pulau Bangka untuk menikmati makanan lokalnya. Oleh karena itu, hipotesis ketiga didukung atau diterima.

SARAN

Temuan penting dari penelitian ini menunjukkan bahwa citra kuliner terdiri dari empat dimensi: kualitas makanan, budaya makanan, atmosfer, dan fitur kontekstual. Dengan mempertimbangkan hasil penelitian ini, maka perlu mempertahankan dimensi kualitas makanan dan fitur kontekstual karena merupakan faktor paling berpengaruh yang menarik wisatawan nusantara untuk mengunjungi Pulau Bangka. Sementara itu untuk dimensi budaya makanan dan atmosfer dari citra kuliner dapat diperbaiki dan ditingkatkan lagi sehingga dapat memengaruhi kepuasan wisatawan dan loyalitas destinasi.

Beberapa perbaikan harus dilakukan untuk memperkaya citra kuliner Pulau Bangka guna memfasilitasi pengembangan wisata kuliner di Pulau Bangka. Selain itu, pemerintah daerah dan pemasar harus meningkatkan citra kuliner lokal Pulau Bangka dan kepuasan wisatawan melalui pengalaman makan wisatawan untuk meningkatkan persepsi wisatawan tentang kualitas kunjungan dan mempromosikannya. Perlu untuk membuat dan memelihara identitas citra melalui peluncuran strategi yang tepat. Pulau Bangka dapat mempromosikan citra kuliner lokalnya berdasarkan kekhasan dan keragamannya yang mencerminkan keunikan budaya yang dimiliki.

REFERENSI

Castro, J. C., Quisimalin, M., Pablos, C. de, Gancino, V., & Jerez, J. (2017). Tourism Marketing: Measuring Tourist Satisfaction. *Journal of Service Science and Management*, *10*(03), 280–308. https://doi.org/10.4236/jssm.2017.103023

Chen, C. F., & Myagmarsuren, O. (2011). Exploring Relationships between Destination Brand Equity, Satisfaction, and Destination Loyalty : A Case Study of Mongolia. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, *3*(2), 81–94. https://doi.org/10.5367/te.2010.0004

Chi, H. K., Huang, K. C., & Nguyen, B. D. T. (2019). A Perception into Food Image and Revisit Intention for Local Cuisine from Foreign Tourist Perspective – The Case of Ho Chi Minh City – Vietnam. *European Journal of Business and Management Research*, *4*(2), 1–8. https://doi.org/10.24018/ejbmr.2019.4.2.40

Gursoy, D., Chen, J. S., & Chi, C. G. (2014). Theoretical examination of destination loyalty formation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, *26*(5), 809–827. https://doi.org/10.1108/IJCHM-12-2013-0539

HS, Y. (2016). Analisis Dampak Pertambangan Timah Rakyat Terhadap Bencana Banjir. *Prodi Manajemen Bencana*, *3*(1), 57–73.

Lestaria, W. S., & Yusuf, A. (2019). Pengaruh Kualitas Makanan Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Steak Jongkok Karawang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, *5*(2), 94–101.

Omar, S. R., & Omar, S. N. (2018). Malaysian Heritage Food (MHF): A Review on Its Unique Food Culture, Tradition and Present Lifestyle. *International Journal of Heritage, Art and Multimedia*, *1*(3), 1–15.

Purwaningsih, R. M. (2013). Pengaruh

Kualitas Pelayanan Pemandu Wisata Terhadap Kepuasan Wisatawan Di Candi Prambanan Tinjauan Khusus pada Kemampuan Berbahasa Verbal. *Jurnal Nasional Pariwisata*, *5*(3), 146–153. https://doi.org/10.22146/jnp.6688

Razak, A. A., & Shamsudin, M. F. (2019). The Influence of Atmospheric Experience on Theme Park Tourist's Satisfaction and Loyalty in Malaysia. *International Journal of Innovation, Creativity and Change*, *6*(9), 30–39.

Riadi, A. A., Chamid, A. A., & Sokhibi, A. (2017). Analisis Komparasi Metode Perbaikan Kontras Berbasis Histogram Equalization Pada Citra Medis. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, *8*(1), 383–388. https://doi.org/10.24176/simet.v8i1.1026

Rismiyanto, E., & Danangdjojo, T. (2015). Dampak Wisata Kuliner Oleh-oleh Khas Yogyakarta terhadap Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, *5*(1), 46–64. https://doi.org/10.30588/jmp.v5i1.144

Setiati, D. (2008). *Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung*. Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang.

Soniawati, N., & Abdullah, T. (2017). Pengaruh Atmospheric Experiences Terhadap Loyalitas Pelanggan Di the Restaurant Padma Hotel Bandung. *THE Journal : Tourism and Hospitality Essentials Journal*, *6*(2), 1067–1076. https://doi.org/10.17509/thej.v6i2.5517

Swim, J. K., Clayton, S., & Howard, G. S. (2011). Human Behavioral Contributions to Climate Change: Psychological and Contextual Drivers. *American Psychologist*, *66*(4), 251–264. https://doi.org/10.1037/a0023472

Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Trapani, A. M. Di, & Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption-Understanding Italian tourists' motivations. *Sustainability (Switzerland)*, *11*(17), 1–17. https://doi.org/10.3390/su11174588

Tu, M., Lee, K.-W., & Park, S.-H. (2017). The Relationships among Food Image, Tourist Satisfactions and Destination Loyalty Intention: A Case of Hanoi Local Cuisine. *Culinary Science & Hospitality Research*, *23*(6), 70–77. https://doi.org/10.20878/cshr.2017.23.6.008008008

Tunjungsari, K. R. (2018). Karakteristik dan Persepsi Wisatawan Mancanegara di Kawasan Sanur dan Canggu, Bali. *Jurnal Pariwisata Terapan*, *2*(2), 108–121. https://doi.org/10.22146/jpt.43178

Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, *1*(2), 1–14. https://doi.org/10.22146/jpt.24970

Veal, A. J. (2017). *Research methods for leisure and tourism*. *Annals of Tourism Research* (5th ed.). Pearson Education UK.

Verawati, V., & Susanto, D. (2018). Analisis Penerimaan Pajak Hiburan, Pajak Hotel, Pajak Restoran Dan Pertumbuhan Ekonomi Di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen STIE Pertiba Pangkalpinang*, *4*(1), 22–31.