

IDENTIFICATION OF CULINARY TOURISM IN PADANG CITY

IDENTIFIKASI WISATA KULINER DI KOTA PADANG

Novi Yanita¹, Abdiani Khairat Nadra², Yudhytia Wimeina³ and Aulia Rahmah⁴

Politeknik Negeri Padang, Indonesia

Email: noviyanita@pnp.ac.id

Submitted: 2023-10-19

Published: 2023-12-31

DOI: 10.24036/jpk/vol15-iss02/1321

Accepted: 2023-12-31

URL: <http://jpk.ppi.unp.ac.id/index.php/jpk/article/view/1321>

Abstract

Padang City is renowned for its picturesque landscape, rich cultural heritage, and delectable cuisine. However, its culinary tourism potential has not yet been fully realized, which may result in suboptimal travel experiences for tourists. This study aimed to identify culinary tourism attractions in Padang City. The research methodology employed a mixed-methods approach that incorporated both qualitative and quantitative techniques. Data were gathered through questionnaires, interviews, observations, and documentation analysis. The findings indicate that culinary tourism in Padang City can be categorized into three main types: restaurants, cafés, and street food. Based on the menu offered, restaurants can be further classified into two distinct categories: traditional Minang restaurants and fusion restaurants. Some notable clusters of culinary tourism destinations were concentrated in the Padang Beach Area, GOR H. Agus Salim Area, Old Town Area, Gado-Gado Hill Area, Tangsi Back Area, Earthquake Monument Area, and Pondok Area.

Keywords: Identification, Culinary Tourism, Padang City

Abstrak

Kota Padang terkenal dengan keindahan alam, keragaman budaya dan lezatnya makanannya akan tetapi khusus wisata kulinernya belum teridentifikasi dengan baik sehingga wisatawan belum dapat menikmati secara optimal. Hal ini akan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pengalaman perjalanan wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi objek wisata kuliner di Kota Padang. Metode penelitian menggunakan metode kombinasi yaitu gabungan metode kualitatif dan kuantitatif. Pengumpulan data melalui kuesioner, wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gambaran wisata kuliner di Kota Padang dapat diidentifikasi menjadi 3 kategori yaitu restoran, cafe dan street food. Dilihat dari menu yang disajikan, restoran dapat di bagi 2 yaitu restoran khas minang dan restoran fusion. Beberapa lokasi wisata kuliner yang terpusat atau berkelompok terdapat di Kawasan Pantai Padang, Kawasan GOR H. Agus Salim, Kawasan Kota Tua, Kawasan Bukit Gado-Gado, Kawasan Belakang Tangsi, Kawasan Tugu Gempa dan juga Kawasan Pondok.

Keywords: Identifikasi, Wisata Kuliner, Kota Padang



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

Pendahuluan

Kota Padang merupakan ibukota Provinsi Sumatera Barat yang kaya akan potensi pariwisata dan menarik untuk dikunjungi. Beberapa atraksi wisata yang terkenal adalah Pantai Air Manis, Pantai Padang, Pantai Muaro Lasak, Gunung Padang, Kota Tua Padang dan lainnya. Atraksi tersebut memiliki daya tarik tersendiri yang dapat menarik wisatawan untuk berwisata di Kota Padang. Selain atraksi alamnya, kuliner menjadi atraksi atau daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang dan tidak dapat dipisahkan dari kegiatan wisata itu sendiri. Ottenbacher & Harrington (2013) menyatakan bahwa kuliner adalah salah satu cara dalam memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata dan merupakan bagian dari atraksi wisata yang tidak bisa dipisahkan ketika wisatawan berkunjung ke suatu tempat. Hal tersebut terlihat pada data jumlah kunjungan wisatawan Kota Padang beberapa tahun terakhir seperti yang tersaji pada tabel berikut:

Table 1 Data Kunjungan Wisatawan Kota Padang Tahun 2019-2022

No.	Tahun	Jumlah Wisatawan		
		Wisman	Wisnus	Jumlah
1	2019	88.351	5.384.236	5.472.587
2	2020	21.660	2.562.966	2.584.626
3	2021	1.538	1.000.732	1.002.270
4	2022	22.995	2.832.140	2.855.135

Sumber: Dinas Pariwisata Kota Padang, 2023

Pengembangan pariwisata melalui wisata kuliner merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan daerah untuk memajukan pariwisatanya. Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (International Culinary Tourism Association/ ICTA) dalam Bersa (2012) menyatakan bahwa wisata kuliner merupakan suatu kegiatan yang berkaitan dengan makan dan minum yang dilakukan wisatawan ketika melakukan wisata. Smith & Honggen (2008) mendefinisikan culinary tourism merupakan seluruh pengalaman wisata dimana wisatawan bisa menghargai serta menikmati santapan lokal. Mengacu kepada pengertian di atas wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang menyediakan keaneragaman makanan sehingga mampu menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk berkunjung ke daerah tersebut. Selanjutnya Smith & Honggen (2008) membagi wisata kuliner menjadi beberapa jenis diantaranya bangunan serta lahan, aktivitas memasak, organisasi terpaut dengan kuliner, festival, tanah, pariwisata serta bimbingan kuliner. Sementara Hall et al., 2003 mengemukakan bahwa wisata kuliner merupakan wisata yang dipengaruhi oleh adanya keinginan untuk melakukan kunjungan terhadap tempat pembuatan makanan, festival makanan, restoran, atau lokasi dengan tujuan mencoba makanan.

Dalam hal ini yang menjadi fokus penelitian adalah wisata kuliner berupa restoran dan lokasi dengan tujuan mencoba makanan. Atmodjo (2005) mendefinisikan restoran sebagai suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa layanan makanan maupun minuman. Selanjutnya Rinawati & Ekawatiningsih (2019) dalam bukunya yang berjudul Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman mengklasifikasikan restoran berdasarkan pengelolaannya menjadi 3 jenis yaitu restoran formal (formal restaurant), restoran informal (informal restaurant) dan restoran spesial (specialities restaurant). Formal Restaurant (Restoran Formal) merupakan industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Sementara itu restoran informal (Informal Restaurant)

didefinisikan sebagai industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pada pelanggan. Klasifikasi yang ketiga adalah restoran special (specialities restaurant), merupakan industri jasa makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dari negara atau daerah tertentu.

Selain tiga jenis restoran di atas terdapat juga jenis industri makanan dan minuman lainnya berupa cafe dan jajanan jalanan (*street food*). Cafe merupakan industri makanan dan minuman lingkup kecil yang menyediakan *cake*, *sandwich*, *coffee* dan teh. Pilihan makanan dan minumannya terbatas dan tidak menyediakan minuman beralkohol (Rinawati & Ekawatiningsih, 2019). Food and Agriculture Organization (FAO) dalam Hadinata (2022) mendefinisikan *street food* adalah makanan siap saji dan minuman yang disiapkan dan atau dijual oleh vendor dan pedagang asongan khususnya di jalan-jalan dan tempat umum serupa lainnya. *Street food* memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan restoran dan kafe yakni lebih mudah diakses, cepat, memiliki jenis yang beragam, cita rasa yang sesuai, sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Kota Padang terkenal dengan kekayaan kuliner diantaranya rendang, sate padang, gulai Ikan, Soto Padang dan lain sebagainya. Sebagaimana dikemukakan Besra (2012) dalam penelitiannya yang berjudul Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang, mengungkapkan bahwa wisata kuliner Kota Padang sangat beragam dan mempunyai prospek bagus untuk dikembangkan, meskipun terdapat berbagai permasalahan yang menghambat perkembangannya. Selanjutnya hasil penelitian juga membagi wisata kuliner Kota Padang menjadi dua kategori yaitu makanan yang disajikan di rumah makan Padang dan makanan untuk oleh-oleh. Berbeda dengan penelitian di atas yang fokus membahas wisata kuliner khas, Sulnatri & Fatimah (2022) dalam penelitiannya yang berjudul Batang Arau : Revitalisasi Potensi Wisata Kuliner untuk Pengembangan Pariwisata di Kota Padang (2009-2021) memilih fokus penelitiannya kepada kuliner kekinian yang terdapat di Cafe sepanjang Batang Arau Kawasan Kota Tua Padang. Adapun hasil penelitiannya menunjukkan bahwa di sepanjang Jalan Batang Arau terdapat wisata kuliner masa kini dengan tema unik yang disukai oleh generasi muda. Hal tersebut berkembang seiring dengan revitalisasi kawasan Kota Tua Padang yang dilakukan pemerintah bekerjasama dengan PT Dulux Indonesia untuk mempercantik kawasan Kota Tua Padang. Merujuk kepada penelitian terdahulu maka dirasa perlu untuk mengkaji lebih lanjut guna memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai wisata kuliner Kota Padang.

Meskipun Kota Padang banyak memiliki potensi kuliner akan tetapi disebabkan keterbatasan informasi maka wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang belum dapat menikmati produk kuliner Kota Padang secara optimal. Hal ini disebabkan karena berbagai faktor seperti kurangnya pengetahuan wisatawan serta belum tersedianya informasi yang memadai mengenai wisata kuliner Kota Padang. Memperhatikan fenomena di atas maka dirasa perlu untuk menganalisis lebih lanjut mengenai wisata kuliner di Kota Padang dan dapat menjadi rekomendasi bagi pengembangan pariwisata Kota Padang sehingga akan berdampak pada peningkatan kunjungan wisatawan di masa yang akan datang. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi wisata kuliner di Kota Padang. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi data awal dan referensi dalam pengembangan wisata kuliner Kota Padang.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode kombinasi (mix method), yang mana merupakan gabungan dari metode kualitatif dan kuantitatif secara bersamaan. Sesuai dengan



pendapat Sugiyono 2011 yang menyatakan mix methods adalah metode penelitian dengan mengkombinasikan antara dua metode penelitian sekaligus, kualitatif dan kuantitatif dalam suatu kegiatan penelitian, sehingga akan diperoleh data yang lebih komprehensif, valid, reliabel, dan objektif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui proses penyebaran kuesioner, wawancara langsung dengan informan, observasi dan studi dokumentasi. Informan penelitian ini dipilih dengan metode *purposive sampling*. Data primer mengenai gambaran wisata kuliner Kota Padang didapatkan melalui informan/ responden yang merupakan wisatawan yang sedang berkunjung Kota Padang pada tahun 2023. Selain itu informasi mengenai wisata kuliner juga di dapatkan dari Biro Perjalanan Wisata di Kota Padang. Setelah data terkumpul selanjutnya dilakukan analisis data kuantitatif dengan menggunakan rumus distribusi frekuensi sementara untuk analisis kualitatif melalui proses reduksi data, penyajian data, verifikasi data dan penarikan kesimpulan berdasarkan pendapat Sugiyono (2017).

Hasil dan Pembahasan

Kota Padang yang mempunyai luas wilayah 1.414,96 Km² (Perda No. 10 Tahun 2005) merupakan ibukota sekaligus pusat pemerintahan Provinsi Sumatera Barat. Secara administratif Kota Padang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia di sebelah barat dan disisi lainnya berbatasan dengan beberapa kabupaten lain di Sumatera Barat yaitu Kabupaten Padang Pariaman sebelah utara, Kabupaten Pesisir Selatan di sebelah selatan dan Kabupaten Solok di sebelah timur, seperti yang terlihat pada peta di bawah ini:



Sumber: www.pinhome.id, 2023

Gambar 1. Peta Kota Padang

Kota Padang terdiri dari 11 Kecamatan dan 104 Kelurahan diantaranya adalah Bungus Teluk Kabung, Lubuk Kilangan, Lubuk Begalung, Padang Selatan, Padang Timur, Padang Barat, Padang Utara, Nanggalo, Kuranji, Pauh dan Koto Tangah. Berdasarkan informasi yang diperoleh terdapat 5 kecamatan yang merupakan pusat wisata kuliner di Kota Padang yaitu Padang Utara, Padang Barat, Padang Timur, Padang Selatan, dan Kuranji.

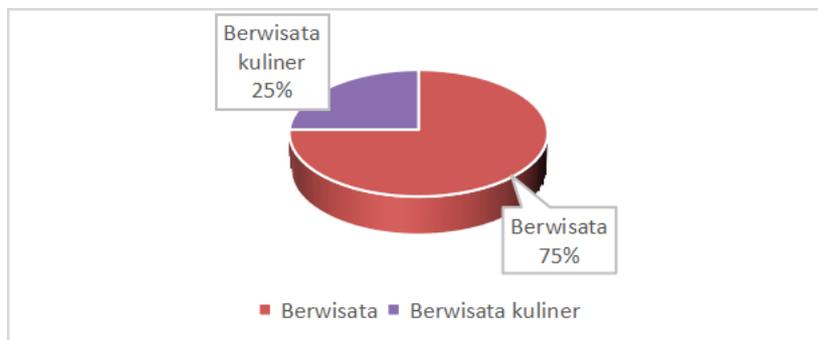
Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan informan menunjukkan bahwa wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang berasal dari berbagai daerah, didominasi oleh wisatawan yang berasal dari luar kota dalam provinsi Sumatera Barat sebanyak 47% yang berasal dari Bukittinggi, Padang Panjang, Pasaman, Payakumbuh, Solok, Sawahlunto dan Pesisir Selatan. Selanjutnya 34% wisatawan berasal dari luar provinsi seperti berasal dari Riau, Sumatera Utara, Jambi, Jawa barat dan Jakarta. Yang paling sedikit adalah wisatawan berasal dalam Kota Padang sebanyak 19%. Lebih jelasnya dapat dilihat sebagaimana pada diagram berikut:



Sumber: Olahan Data, 2023

Gambar 2. Asal Wisatawan Kota Padang Tahun 2023

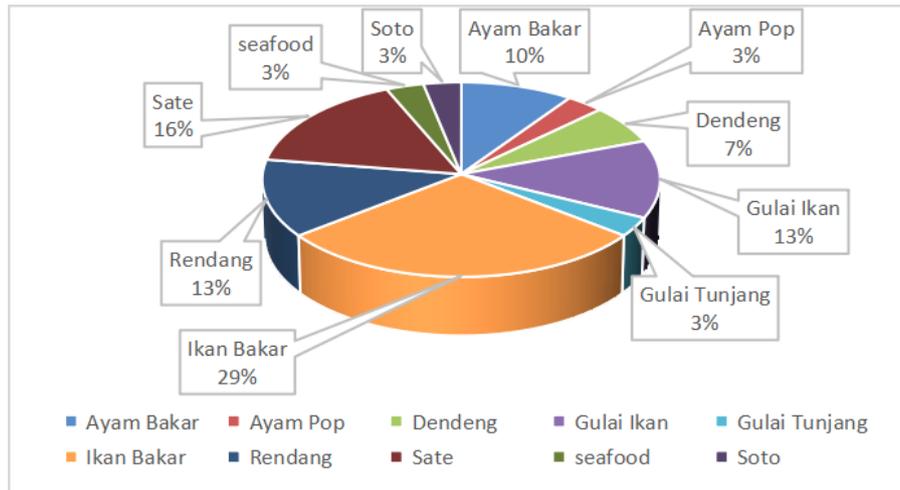
Data di atas sejalan dengan hasil wawancara dari Biro Perjalanan Wisata yang juga menyatakan bahwa wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang sebagian besar berasal dari kota dan kabupaten lain yang masih berada di Provinsi Sumatera Barat. Disamping itu ditinjau dari segi tujuan, wisatawan yang berkunjung ke Kota Padang rata-rata memiliki tujuan untuk berwisata dan 25% diantaranya khusus untuk wisata kuliner, seperti yang terlihat pada diagram berikut:



Sumber: Data Olahan, 2023

Gambar 3. Tujuan Berkunjung Wisatawan Kota Padang Tahun 2023

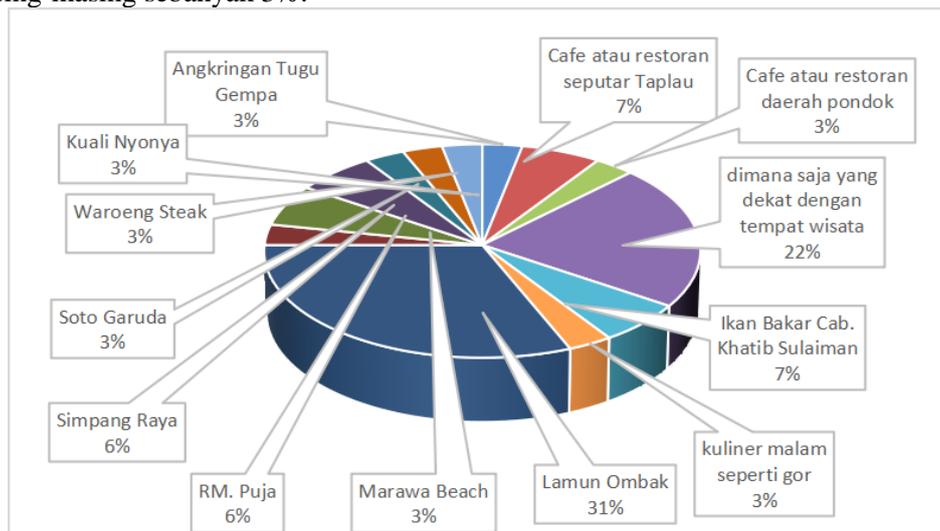
Untuk jenis menu/ makanan yang ingin nikmati wisatawan sangat bervariasi, akan tetapi dominan dengan makanan khas daerah seperti ikan bakar sebanyak 29%, sate sebanyak 16%, gulai ikan dan rendang masing-masing sebanyak 13%, ayam bakar sebanyak 10%, dendeng sebanyak 7% dan gulai tunjang, ayam pop, soto padang, dan seafood masing-masing sebanyak 3% seperti yang terlihat pada Gambar 4 dibawah ini. Berbagai jenis makanan yang ingin dinikmati wisatawan di atas dapat dinikmati pada berbagai restoran/ rumah makan, cafe dan kawasan *street food* yang terdapat di Kota Padang, sebagaimana tergambar pada grafik berikut:



Sumber : Data Olahan, 2023

Gambar 4. Jenis Kuliner Yang Dicari Wisatawan Kota Padang Tahun 2023

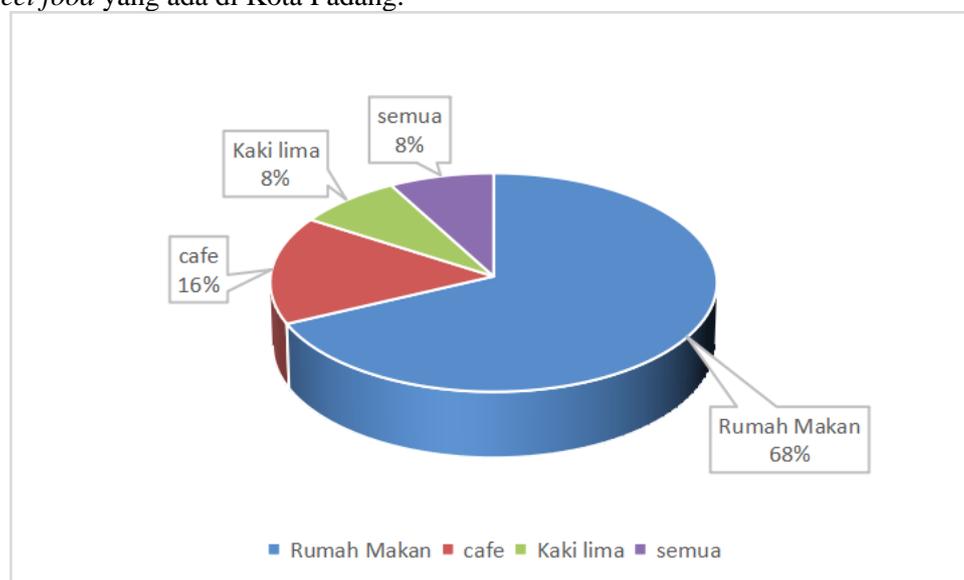
Hasil penelitian menemukan beberapa tujuan wisata kuliner seperti RM Lamun Ombak sebanyak 31%, kawasan kuliner dekat objek wisata sebanyak 22%, cafe dan restoran sekitar pantai padang sebanyak 7%, pondok ikan bakar cabang khatib sulaiman sebanyak 7%, RM Puja dan RM Simpang Raya masing-masing sebanyak 6%, serta Kualiy Nyonya, Angkringan Tugu Gempa, Waroeng Steak, Soto Garuda, Marawa Beach Club, kawasan kuliner malam GOR H Agus Salim, serta cafe/ restoran di daerah pondok masing-masing sebanyak 3%.



Sumber : Data Olahan, 2023

Gambar 5. Tujuan wisata Kuliner Yang Dicari Wisatawan Kota Padang Tahun 2023

Dari segi jenis tempat wisata kuliner yang dikunjungi, sebagian besar wisatawan memiliki tujuan utama wisata kulinernya yaitu mengunjungi restoran/ rumah makan sebanyak 68%, selanjutnya adalah cafe sebanyak 16% dan 8% ingin menikmati kuliner *street food* yang ada di Kota Padang.



Sumber : Data Olahan, 2023

Gambar 6. Jenis Tempat Wisata Kuliner Yang Dicari Wisatawan Kota Padang Tahun 2023

Agar hasil penelitian ini lebih komprehensif, dalam penelitian ini juga mempergunakan data sekunder dari berbagai sumber seperti data kuliner dari Dinas Pariwisata Kota Padang baik yang diperoleh langsung maupun yang terdapat dalam website resminya dan juga beberapa informasi baik offline maupun online mengenai kuliner Kota Padang.

Tahapan selanjutnya adalah bedah rute yang dimulai dengan menentukan titik awal (*starting point*) dan dalam penelitian ini *starting point* adalah lapangan Imam Bonjol sebagai titik nol kilometer Kota Padang. Adapun alasan memilih *starting point* di titik nol kilometer Kota Padang adalah karena letaknya berada di pusat kota yang terdapat banyak hotel sebagai alternatif akomodasi bagi wisatawan. Selain itu karena titik nol kilometer berada dipusat kota yang merupakan kawasan strategis tentunya didukung oleh berbagai macam fasilitas dan sarana transportasi yang baik sehingga memudahkan wisatawan dalam melakukan aktifitas wisatanya. Akan tetapi dalam prakteknya *starting point* dapat berubah sesuai dengan kondisi dilapangan. Berdasarkan data yang di dapatkan wawancara dengan informan, observasi dan studi dokumentasi diperoleh gambaran wisata kuliner jenis restoran dan rumah makan di Kota Padang sebagai berikut:

Table 2 Daftar wisata kuliner restoran, jarak, dan waktu tempuh

No	Wisata Kuliner Restoran	Jarak	Waktu Tempuh
A Restoran Spesifik			
1	Titik nol Kota Padang - Lamun Ombak	5,1 km	10 menit
2	Titik nol Kota Padang - Pauh Piaman	4,3 km	9 menit
3	Titik nol Kota Padang - Pondok Ikan Bakar	4,2 km	8 menit
4	Titik nol Kota Padang - Sate Manangkabau	3,3 km	7 menit
5	Titik nol Kota Padang - RM Sederhana	2,3 km	5 menit



6	Titik nol Kota Padang - Soto Garuda	4,4 km	9 menit
7	Titik nol Kota Padang - Bofet Rajawali	1,8 km	4 menit
8	Titik nol Kota Padang - Ikan Bakar Cab. Khatib Sulaiman	2,6 km	6 menit
9	Titik nol Kota Padang - RM. Fuja	2,9 km	6 menit
10	Titik nol Kota Padang - Martabak Kubang Hayuda	2,2 km	5 menit
11	Titik nol Kota Padang - RM Selamat	800 m	2 menit
12	Titik nol Kota Padang - RM Silungkang	1,8 km	5 menit
13	Titik nol Kota Padang - Ampera Mama Ampang	4,3 km	10 menit
14	Titik nol Kota Padang - Sate Inyiak Datuak	4,1 km	9 menit

B Restoran Fusion

1	Titik nol Kota Padang - Resto Bebek Sawah	3,9 km	8 menit
2	Titik nol Kota Padang - Kual Nyonya	2,1 km	5 menit
3	Titik nol Kota Padang - Haus Tea	3,5 km	7 menit
4	Titik nol Kota Padang - Safari Garden Resto & Cafe	1,8 km	4 menit
5	Titik nol Kota Padang - Kiosk Meat & Grill Restaurant	1,2 km	3 menit
6	Titik nol Kota Padang - Ayam Rica Rica Mas Bagus	1,2 km	3 menit
7	Titik nol Kota Padang - Waroeng Steak & Shake	1,8 km	4 menit
8	Titik nol Kota Padang - Bebek Goreng H Slamet	1,8 km	4 menit
9	Titik nol Kota Padang - Bebek Sawah Patimura	1,2 km	3 menit
10	Titik nol Kota Padang - Mcdonald's	1,4 km	6 mnt
11	Titik nol Kota Padang - Pizza Hut	1,4 km	6 mnt
12	Titik nol Kota Padang - Teras Kelapa & Bakso Solo Raya Bandar Purus	2,4 km	6 mnt

Sumber: Olahan data, 2023

Selain objek wisata kuliner jenis restoran di Kota Padang juga terdapat objek wisata kuliner jenis cafe yang sedikit berbeda konsep dengan restoran. Seperti yang dikemukakan oleh Marsum W.A (2005), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Sementara cafe adalah tempat untuk makan dan minum sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi, selain itu juga merupakan suatu tipe dari restoran yang biasanya menyediakan tempat duduk di dalam dan di luar restoran. Di Kota Padang memiliki beberapa spot kulineran yang menyediakan berbagai jajanan ringan dan biasa disebut cafe. Dimana setiap orang umumnya muda mudi dapat menikmati berbagai jajanan dan duduk duduk bersama teman teman. Seperti kulineran jajanan di GOR H. Agus Salim, Kawasan pondok, Jembatan Siti Nurbaya dan lain sebagainya (salsabila, 2023). pendapat tersebut sejalan dengan hasil penelitian ini yang menunjukkan bahwa terdapat beberapa cafe di Kota Padang yang juga menjadi tujuan wisatawan dan lokasinya terletak berkelompok di beberapa kawasan, Seperti Cafe Kawasan Gor H. Agus Salim, Cafe Kawasan Danau Cimpago, Cafe Kota Tua, Cafe Kawasan Bukit Gado-gado dan Cafe Kawasan Belakang Tangsi, seperti yang terlihat pada tabel di bawah ini:

Table 3 Daftar wisata kuliner cafe, jarak, dan waktu tempuh

No	Wisata Kuliner Café	Jarak	Waktu Tempuh
1	Titik nol Kota Padang – Café Kawasan Gor Haji Agus Salim	2,8 km	6 menit

2	Titik nol Kota Padang – Café Kawasan Danau Cimpago	3,6 km	8 menit
3	Titik nol Kota Padang – Café Kawasan Kota tua	1,8 km	5 menit
4	Titik nol Kota Padang – Café Kawasan Bukit Gado-Gado	5,7 km	13 menit
5	Titik nol Kota Padang – Cafe Kawasan Belakang Tangsi	1,8 km	5 menit
6	Titik nol Kota Padang – Café Kawasan Pondok	1,8 km	5 menit

Sumber: Olahan Data (2023)

Sebagai alternatif wisata kuliner lain yang tidak kalah menarik bagi wisatawan, kuliner kaki lima (*Street Food*) mampu menjadi daya tarik tersendiri. Hal ini disebabkan karena beberapa aspek seperti aspek keterjangkauan harga, aspek cita rasa keragaman makanan serta aspek suasana yang lebih santai dan informal. Disamping mampu menjadi daya tarik kuliner kaki lima dapat juga menjadi sarana yang representatif untuk lebih mengenal budaya setempat. Hasil penelitian menunjukkan di Kota Padang terdapat beberapa kawasan wisata kuliner *street food* yaitu Kawasan Gor H. Agus Salim, Kawasan Pantai Padang, Kawasan Tugu Gempa dan Kawasan Pondok. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Table 4 Daftar wisata kuliner street food, jarak, dan waktu tempuh

No	Wisata Kuliner <i>Street Food</i>	Jarak	Waktu Tempuh
1	Titik nol Kota Padang – Kawasan Gor Haji Agus Salim	2,8 km	6 menit
2	Titik nol Kota Padang – Kawasan Pantai Padang	3,6 km	8 menit
3	Titik nol Kota Padang – Kawasan Tugu Gempa	1,8 km	5 menit
4	Titik nol Kota Padang – Kawasan Pondok	1,8 km	5 menit

Sumber: Olahan Data (2023)

Berdasarkan uraian di atas, ditemukan bahwa objek wisata kuliner di Kota Padang dapat dikategorikan menjadi 3 yaitu restoran, cafe dan street food. Dilihat dari menu yang disajikan, restoran dapat di bagi 2 yaitu restoran spesifik minang dan restoran fusion. Selain itu terdapat beberapa tempat wisata kuliner yang terpusat atau berkelompok seperti di Café dan street food di Kawasan Pantai Padang, Kawasan GOR H. Agus Salim, Kawasan Belakang Tangsi, Kawasan Tugu Gempa, Kawasan Kota Tua, Kawasan Bukit Gado-Gado dan Kawasan Pondok.

Simpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisatawan yang banyak berkunjung ke kota padang adalah wisatawan luar Kota Padang dalam Provinsi Sumatera Barat sebanyak 47%. Wisatawan berkunjung ke Kota Padang sebanyak 25% bertujuan untuk berwisata kuliner. Dari berbagai macam jenis kuliner yang ada di Kota Padang, kuliner yang paling banyak dicari oleh wisatawan adalah ikan bar sebanyak 29%. Untuk tujuan wisata kuliner yang paling banyak dikunjungi adalah RM Lamun Ombak sebanyak 31% hal ini juga didukung dengan jenis tempat wisata kuliner yang paling banyak dikunjungi yaitu rumah makan sebanyak 68%. Berdasarkan data tersebut dapat dirumuskan gambaran wisata kuliner di Kota Padang dapat dikategorikan menjadi 3 yaitu restoran, cafe dan *street food*. Dilihat dari menu yang disajikan, restoran dapat di bagi 2 yaitu



restoran khas minang dan restoran fusion. Beberapa lokasi wisata kuliner yang terpusat atau berkelompok terdapat di Kawasan Pantai Padang, Kawasan GOR H. Agus Salim, Kawasan Kota Tua, Kawasan Bukit Gado-Gado, Kawasan Belakang Tangsi, Kawasan Tugu Gempa dan juga Kawasan Pondok.

Rujukan

- Atmodjo, Marsum Widjojo . 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Bersa, Eri. (2012). *Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang*. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 74-101, Volume 12 No.1/Maret 2012.
- Dinas Pariwisata Kota Padang, 2023
- Hadinata, T. Eka Panny 2022. *Rumusan Kriteria Kawasan Yang Tepat Sebagai Street Food Koridor*. *Jurnal Arsitekno*, 31-35, Vol 9, No 1 2022
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., dan Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Burlington: Butterworth-Heinemann
- Mandala Eka. 2023. *Peta Padang Lengkap 11 Kecamatan*. <https://www.pinhome.id>.
- Ottenbacher, M.C. and Harrington, R.J. .2013. *A Case Study of a Culinary Tourism Campaign in Germany Implications for Strategy Making and Successful Implementation*. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 37, 3-28.
<https://doi.org/10.1177/1096348011413593>
- Rinawati, Wika & Ekawatiningsih, Prihastuti. 2019. *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta. UNY Press.
- Salsabila, Aulia. 2023. *Kota Padang: Memikat Wisatawan melalui Kuliner dan Wisata yang Memikat*. <https://jurnalpost.com>.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta
- Sulniatri, Silvia & Fatimah, Siti. 2022. *Batang Arau : Revitalisasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata di Kota Padang (2009 - 2021)*. *Jurnal Kronologi* Vol. 4 No 3 Tahun 2022