

## Persepsi Pengunjung Terhadap Pendapatan Rumah Makan di Tanak Maik Masbagik Pasca Pandemi Covid 19

*Dedy Febry Rachman 1<sup>1)</sup>, Syaiful Amri 2<sup>2)</sup>*

<sup>1</sup>Ilmu Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Bumigora, Indonesia

<sup>2</sup>STIE AMM Mataram, Indonesia

\*E-mail: [dedyfebry@universitasbumigora.ac.id](mailto:dedyfebry@universitasbumigora.ac.id)<sup>1</sup>, [syaifulamri5@gmail.com](mailto:syaifulamri5@gmail.com)<sup>2</sup>

### Abstract

The purpose of this study was to determine visitor perceptions of income for the Tanak Maik restaurant (lesehan) income, in Masbagik Utara Baru Village, Masbagik District. The type of approach used is a quantitative descriptive approach, by systematically describing the facts and characteristics of the objects and subjects studied appropriately. In the study, the population was all visitors to the Tanak Maik (Lesehan) restaurant. In taking the sample, the researcher uses the Quota sampling technique. The researcher determines the size of the number of respondents to become members of the sample. Based on analysis considerations, the researcher determined to set a quota of 40 respondents which were divided into 4 sittings, namely full moon sittings, chords sitting, istiqomah sitting, and wine sitting. So that each lesehan get 10 respondents. And data collection techniques used are observation, interviews, documentation. The type of interview used by the researcher was a direct interview with the instrument used in the form of a questionnaire (Quisioner). Based on the research data, it can be concluded that based on the results of the respondent's data, the level of satisfaction was 49.45 or classified as a satisfied category.

**Keywords** : *Persepsi, Pengunjung, Pendapatan rumah Makan, Covid 19*

### 1. PENDAHULUAN

Daerah Nusa Tenggara Barat (NTB) adalah salah satu provinsi yang ada di wilayah Negara Indonesia yang merupakan salah satu daerah yang memiliki sumber daya alam yang cukup banyak yang dapat diandalkan sebagai sumber ekonomi. Sumberdaya alam yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah sumber daya air sebagai wadah pengembangan budidaya ikan air tawar. Para Pembudidaya ikan air tawar yang cukup banyak berada di Kabupaten Lombok Timur.

Kabupaten Lombok Timur dengan luas wilayah 2.679,88 km<sup>2</sup> yang terdiri dari wilayah daratan seluas 1.605,55 km<sup>2</sup> dan luas wilayah lautan 1.074,33 km<sup>2</sup>. Dengan luas wilayah tersebut, Kabupaten Lombok Timur memiliki sumber daya alam (kelautan dan perikanan) yang cukup besar sehingga kedepan menjadi harapan dalam upaya mensejahterakan masyarakat. Di kabupaten

Lombok Timur potensi pengembangan budidaya ikan air tawar mencapai 4.918,20 ha. Terdiri atas kolam 805,57 ha, minapadi 366,25 ha dan 0.08 ha untuk keramba. Komoditas yang telah dikembangkan yaitu ikan mas, nila, gurami, lele, bawal, pati dan tawes. Budidaya ikan air tawar merupakan usaha yang menjanjikan keuntungan, salah satu tempat budidaya ikan terbesar di Kabupaten Lombok Timur yaitu di Kecamatan Masbagik karena memiliki sumber daya air yang cukup besar.

Kecamatan Masbagik memiliki sumber daya air yang cukup besar oleh sebab itu banyak masyarakat masbagik yang membudidayakan ikan air tawar yang belokasikan di tepi-tepi sungai karena membutuhkan air yang cukup banyak. Banyaknya masyarakat masbagik yang membudidayakan ikan air tawar maka satu demi satu para pengusaha mulai berkembang mengeluarkan ide dengan membangun usaha yang menjanjikan yaitu usaha rumah makan (lesehan), berkembangnya usaha rumah makan (lesehan) di Kecamatan Masbagik dapat mensejahterakan masyarakat karena dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat yang masih menganggur. Walaupun banyak rumah makan (lesehan) yang berdiri di Kecamatan Masbagik yang paling diminati atau yang banyak dikunjungi para pengunjung yaitu Rumah Makan (Lesehan) Tanak maik Desa Masbagik Utara Baru.

Salah satu dusun yang terdapat di Kecamatan Masbagik yang dijadikan sebagai objek penelitian oleh peneliti adalah Dusun Tanak Maik Desa Masbagik Utara Baru Kabupaten Lombok Timur. Dusun ini memiliki sumberdaya air yang cukup untuk keperluan pengembangan budidaya ikan air tawar. Dusun Tanak Maik dilalui oleh daerah aliran sungai yang volume airnya tidak pernah berkurang tiap tahunnya sehingga sangat mendukung untuk pengembangan budidaya ikan air tawar. Perikanan air tawar adalah usaha budidaya ikan air tawar yang dilakukan di dalam kolam, sawah, dan keramba di sungai.

Dengan semakin berkembangnya kemajuan zaman maka tuntutan hidup pun akan semakin banyak. Untuk memenuhi kebutuhan hidup, salah satu usaha yang dilakukan oleh masyarakat Dusun Tanak Maik adalah budidaya ikan air tawar dan mengolah ikan air tawar di rumah makan lesehan. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor krusial terutama faktor ekonomi karena akan bisa menopang kehidupan masyarakat Dusun Tanak Maik, sumber mata air yang mendukung budidaya

ikan air tawar, banyaknya masyarakat yang memiliki lahan yang sempit, dan keterjangkauan dengan usaha rumah makan (lesehan) yang menjadikan ikan air tawar sebagai menu andalan.

Rumah Makan (Lesehan) Tanak Maik ini banyak di minati oleh pengunjung, bukan hanya kuliner saja yang dapat di nikmati para pengunjung tetapi deretan tempat makan (bebalean) yang dindingnya terbuat dari pohon bambu dan atapnya terbuat dari tumbuhan rotan, di bawah tempat makan (bebalean) terdapat jejeran kolam yang tertata rapi di dalamnya terdapat beberapa jenis ikan air tawar yang beragam warna dan bentuk, suasana alam yang masih alami seperti tumbuh-tumbuhannya yang masih kehijauan, keadaan air sungainya yang masih jernih dan sistem pelayanannya yang bagus karena mengedepankan kenyamanan para pengunjung di puaskan karena sistem pelayanannya yang bagus dan cepat sehingga berdampak terhadap pendapatan rumah makan (lesehan) di tanak maik.

Dengan semakin berkembangnya usaha rumah makan (lesehan) yang ada di Dusun Tanak Maik dapat mengurangi tingkat pengangguran dan dapat meningkatkan kesejahteraan terutama bagi masyarakat yang ada di Dusun tersebut, banyaknya lesehan yang berdiri Di Dusun Tanak Maik menjadi daya tarik sendiri masyarakat untuk bersaing, karena menjadi kesempatan baik bagi masyarakat yang membudidayakan ikan air tawar serta masyarakat yang membutuhkan pekerjaan agar dapat memenuhi kebutuhan ekonominya atau menjadikan dusun tersebut menjadi tempat wisata yang banyak di kenal semua orang karena kenyamanan dan keadaan alam yang melimpah.

Persaingan antar rumah makan (Lesehan) di Dusun Tanak Maik terjadi karena banyaknya rumah makan lesehan yang berdiri, timbulnya persaingan diantara rumah makan lesehan terjadi karena semua lesehan menyajikan menu yang sejenis yaitu ikan bakarnya, walaupun sama penyajian kulinernya tetapi belum tentu antara lesehan yang satu dan yang lain memiliki kesamaan seperti lokasi, kapasitas dan sisitem pelayanannya berbeda-beda karena masing-masing lesehan memiliki ciri khas tersendiri. Suksesnya rumah makan (lesehan) dapat dilihat dari seberapa besar kemampuan pemilik lesehan untuk menciptakan suasana nyaman dengan membangun lesehan sehingga menjadi lebih besar, baik dan mengutamakan pelayanan pengunjung akan merasa nyaman.

Kerasnya persaingan menimbulkan dampak positif bagi para pengusaha rumah makan (lesehan), dampak positif yang di timbulkan bagi semua para pengusaha rumah makan (lesehan)

ini adalah munculnya ide-ide dari para pengusaha untuk memperbesar rumah makan (lesehan) mereka dari segi lokasi yaitu memperbanyak tempat makan (bebalean), memperluas areal parkir, memperbaiki trotoar jalan, memperbesar dapur atau tempat proses pembakaran ikan, memperbanyak kolam ikan dan menyajikan aneka jenis menu kuliner mulai dari ikan bakar, sambal mentah, lalapan, sayur beningya dan menyediakan air mineral atau minuman jenis lainnya.

Selain itu dengan menggunakan sistem pelayanan yang bagus juga sangat diutamakan dari semua rumah makan (lesehan) Tanak Maik ini, sistem pelayanannya yang berbeda antar rumah makan (lesehan) Tanak Maik ini dapat kita lihat dari seberapa besar mereka membangun rumah makan (lesehan) serta seberapa banyak karyawan yang dipekerjakannya dan menggunakan sistem pelayanan dengan sistem pemesanan secara langsung atau melalui SMS/menelpon sebelum ke rumah makan (lesehan) tersebut.

Rumah Makan (Lesehan) Tanak Maik ini juga diminati para pengunjung karena ikannya yang masih segar yang dipanen langsung dari kolam pemilik lesehan itu sendiri, karena ikan terasa lezat ketika masih segar saat di bakar. Sebelum proses pembakaran ikan terlebih dahulu dibersihkan dari kotorannya setelah ikan bersih bilahan batang bambu yang sudah dipotong kecil di masukkan dari mulut ikan sampai ekornya lalu ikan diikat dengan bambu lagi agar ikan tidak mudah rusak saat dibakar, saat pembakaran di mulai ikan terlebih dahulu di poles dengan minyak kelapa yang sudah tercampur dengan garam halus, setelah ikan matang ikan dipoles lagi dengan sambal mentah yang sudah dicampur dengan minyak kelapa kemudian dibakar lagi untuk mengeluarkan bau khas dari minyak kelapa tersebut.

Persepsi pengunjung yang berbeda terhadap rumah makan (lesehan) terjadi karena masing-masing konsumen memiliki selera yang berbeda-beda, yang menimbulkan bedanya tanggapan para konsumen terjadi karena masing-masing lesehan memiliki pendapatan yang berbeda-beda di lihat dari segi fisik dan non fisiknya, demi mencapai rasa aman dan nyaman maka para konsumen memilih lesehan yang dapat memenuhi kebutuhan mereka, misalnya : Tempat atau lokasi yang besar dan strategis, kuliner yang memuaskan dan harga relatif murah dan sistem pelayanan yang bagus. Dari semua rumah makan (lesehan) yang ada di Dusun Tanak Maik ini yang populer di kalangan para konsumen yaitu rumah makan (lesehan) purnama, walaupun banyak rumah makan (lesehan) yang berdiri lesehan inilah yang paling banyak mendapatkan pengunjung pada setiap

minggunya, rumah makan (lesehan) ini memiliki pengunjung yang banyak dan tetap karena sudah cukup lama berdiri

## **2. METODE PENELITIAN**

Metode penelitian merupakan rencana tentang pengumpulan data dan menganalisis data agar dapat melaksanakan penelitian secara ekonomis serta serasi dengan tujuan penelitian. Adapun jenis penelitian yang digunakan peneliti yaitu deskriptif kuantitatif, karena peneliti dalam memaparkan isi penelitiannya melalui proses perhitungan statistik atau bentuk angka. Penelitian ini berusaha untuk mendapatkan gambaran mengenai persepsi pengunjung terhadap pendapatan rumah makan lesehan Tanak Maik, Desa Masbagik Utara baru, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur, pasca pandemi covid 19 melanda Indonesia dengan jalan mengumpulkan, menyusun, menganalisa, menginterpretasi data dan menarik kesimpulan.

## **3. PEMBAHASAN**

Data responden pada semua rumah makan (Lesehan) yang ada di Dusun Tanak Maik yaitu Lesehan purnama, Lesehan akor, Lesehan istiqomah dan Lesehan anggur. Dari 40 orang responden dari semua Lesehan masing-masing memiliki persepsi yang berbeda-beda pada konsep tempat dan bangunan, struktur tempat makan (bebalean), kolam ikannya, menu kulinernya dan sistem pelayanannya. Tabel dan grafik dari data responden dari semua lesehan yaitu : Lesehan purnama, Lesehan akor, Lesehan istiqomah dan Lesehan anggur. Ada beberapa perbedaan pendapat dari data responden pada tempat makan (bebalean) dan sistem pelayanannya.

Lesehan Purnama 60% berpendapat sangat menarik pada tempat makan (bebalean). Konsep bangunan yang menarik, lokasinya yang luas dan konsep tempat makan (bebalean) yang banyak berjejer rapi yang dindingnya terbuat dari pohon bambu, atapnya terbuat dari tumbuhan rotan dan ada juga yang memakai genteng dan di bawahnya terdapat kolam yang berjejer di dalamnya terdapat bermacam jenis ikan air tawar. Bukan hanya tempat makan (bebalean) yang menarik tapi kita di manjakan dengan pemandangan sawahnya yang sangat luas yang berwarna hijau, mungkin sebab itu banyak pengunjung yang berpendapat sangat menarik pada tempat makan (bebalean) di Lesehan Purnama.

20% berpendapat sangat bagus pada sistem pelayanannya, karena sistem pelayanannya yang cepat dalam pemesanan, dan tempatnya yang bersih dan pegawainya ramah-ramah.

Lesehan Akor 50% berpendapat sangat menarik pada tempat makan (bebalean). Konsep bangunannya yang menarik dan lokasinya tidak terlalu luas di pinggirnya terdapat sungai dan Lesehan akor ini bersebelahan dengan Lesehan purnama. Konsep tempat makan (bebalean) yang yang tidak terlalu banyak dindingnya terbuat dari kayu dan atapnya yang terbuat dari tumbuhan rotan dan di bawahnya terdapat kolam yang besar di dalamnya terdapat berbagai macam jenis ikan air tawar.

Sekitar 20% berpendapat sangat bagus pada sisitem pelayanannya, karena sistem pelayanannya yang cepat dan menu kulinernya yang banyak. Lesehan Istiqomah 50% berpendapat sangat menarik pada tempat makan (bebalean). Konsep bangunannya yang menarik dan lokasinya cukup luas di sampingnya terdapat bendungan air sungai yang cukup besar dan terdapat banyak pohon bambu yang berjejer, tempat makan (bebalean) dindingnya terbuat dari kayu dan atapnya terbuat dari asbes karena lesehan ini baru-baru memperbaiki tempat makan (bebalean) dan kolamnya sangat banyak. Sekitar 10% berpendapat sangat bagus pada sistem pelayanannya, mungkin sistem pelayanannya yang kurang cepat atau karyawannya yang sedikit. Lesehan Anggur 20% berpendapat sangat menarik pada tempat makan (bebalean). Konsep bangunannya yang menarik dan lokasinya cukup luas di sampingnya terdapat kolam renang yang cukup luas, lesehan ini berada di tepi sungai, tempat makan (bebalean) dindingnya terbuat dari bambu, atapnya terbuat dari tumbuhan rotan dan di sampingnya terdapat banyak kolam ikan di dalamnya terdapat berbagai jenis ikan air tawar. Bukan hanya makanan saja yang kita nikmati tetapi kita bisa menikmati kolam renangnya. 20% berpendapat sangat bagus pada sistem pelayanannya, sistem pelayananya yang bagus dan cepat.

Tabel Tempat makan (bebalean) dari semua Rumah Makan (Lesehan)

Tabel :4.5

Data tabel frekuensi tentang tempat makan (bebalean)Lesehan Purnama

---

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Menarik	4	40 %
2	Sangat menarik	6	60 %
3	Tidak menarik	0	0 %
4	Sangat tidak menarik	0	0 %
		10	100 %

Tabel :4.10

Data tabel frekuensi tentang tempat makan (bebalean) Lesehan akor

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Menarik	5	50 %
2	Sangat menarik	5	50 %
3	Tidak menarik	0	0 %
4	Sangat tidak menarik	0	0 %
		10	100 %

Tabel :4.15

Data tabel frekuensi tentang tempat makan (bebalean)

Lesehan Istiqomah

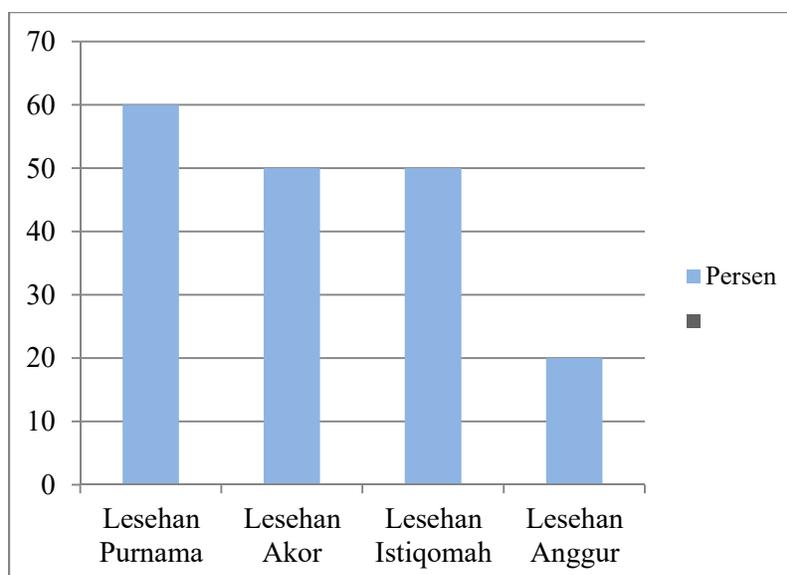
NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Menarik	4	40 %
2	Sangat menarik	5	50 %
3	Tidak menarik	1	10 %
4	Sangat tidak menarik	0	0 %
		10	100 %

Tabel :4.20

Data tabel frekuensi tentang tempat makan (bebalean)

Lesehan Anggur

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Menarik	6	60 %
2	Sangat menarik	2	20 %
3	Tidak menarik	2	20 %
4	Sangat tidak menarik	0	0 %
		10	100 %



Gambar 4.6

Histogram persenan tempat makan (bebalean) Rumah makan (Lesehan) Tanak Maik.

Tabel sistem pelayanan dari semua Rumah Makan (Lesehan)

Tabel :4.8

Data tabel frekuensi tentang sistem pelayanan Lesehan Purnama

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Bagus	6	60 %
2	Sangat bagus	2	20 %
3	Tidak bagus	2	20 %
4	Sangat tidak bagus	0	0 %
		10	100 %

Tabel :4.13

Data tabel frekuensi tentang sistem pelayanan Lesehan akor

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Bagus	8	80 %
2	Sangat bagus	2	20 %
3	Tidak bagus	0	0 %
4	Sangat tidak bagus	0	0 %
		10	100 %

Tabel :4.18

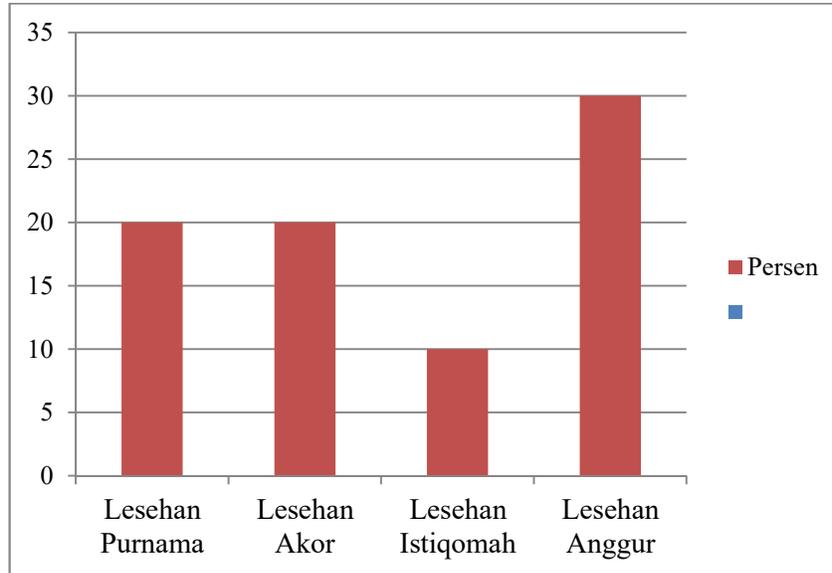
Data tabel frekuensi tentang sistem pelayanan Lesehan Istiqomah

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Bagus	4	40 %
2	Sangat bagus	1	10 %
3	Tidak bagus	5	50 %
4	Sangat tidak bagus	0	0 %
		10	100 %

Tabel :4.23

Data tabel frekuensi tentang sistem pelayanan Lesehan Anggur

NO	Jawaban	Jumlah	%
1	Bagus	4	40 %
2	Sangat bagus	3	30 %
3	Tidak bagus	3	30 %
4	Sangat tidak bagus	0	0 %
		10	100 %



Gambar 4.7 Histogram persenan sistem pelayanan Rumah Makan (Lesehan) Tanak Maik

Jadi hasil data dari semua rumah makan (Lesehan) tanak maik yaitu Lesehan purnama, Lesehan akor, Lesehan istiqomah dan Lesehan anggur masing-masing memiliki pendapat pengunjung yang berbeda dapat kita lihat dari tabel frekunsinya mengenai tempat makan (bebalean) dan sistem pelayanannya.

Berdasarkan hasil analisis data responden didapatkan rata-rata tingkat kepuasan responden adalah 49,45 atau tergolong kategori nyaman, untuk perhitungannya dapat di lihat pada lampiran 3.

### 3. Kendala-kendala yang di hadapi

#### a. Sifatnya teknis

- 1) Menu kulinernya yang masih tradisional
- 2) Stok ikannya yang kurang memadai
- 3) Bahan-bahan untuk membuat sambalnya masih kurang mencukupi
- 4) Peralatan memasaknya masih menggunakan khas tradisional

b. Sifatnya non teknis

- 1) Tempatnya jauh dari pusat Kecamatan Masbagik
- 2) Jalannya banyak yang rusak dan banyak bebatuan yang tergeletak di tengah jalan
- 3) Jalannya yang kecil

4. Implementasi

1. Masing-masing Rumah Makan (Lesehan) berusaha untuk meningkatkan sistem pelayanan yang bagus.
2. masing-masing Rumah Makan (Lesehan) meningkatkan rasa lezat dari ikan bakarnya dan sambal mentahnya.
3. masing-masing Rumah Makan (Lesehan) berbondong-bondong untuk memperbesar konsep bangunannya mulai dari memperbesar tempat makan (bebalean), kolam ikannya, areal parkirnya dan menyediakan toilet (WC)

**4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan bahwa persepsi pengunjung pada semua Rumah Makan (Lesehan) Tanak Maik berada pada kategori nyaman. Hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang menunjukkan bahwa dari jumlah skor/nilai penelitian secara keseluruhan 1978 dengan rata-rata 49,45 yang berada pada interval antara  $<46 - \geq 51$  atau tergolong kategori nyaman. Berdasarkan hasil pengamatan lapangan dan penelitian yang dilakukan di Rumah Makan (Lesehan) Tanak Maik Desa Masbagik Utara Baru Kecamatan Masbagik Kabupaten Lombok Timur, dapat diberi saran sebagai berikut:

1. Para pengusaha Rumah Makan (Lesehan) harus mengutamakan konsep dan letak bangunannya secara strategis misalnya, tempat makannya (bebalean) yang unik dan pemandangannya yang bagus supaya para pengunjung merasa puas.
2. Dan juga para pengusaha harus memperhatikan menu kulinernya yang menarik dan sistem pelayanannya yang bagus misalnya, sistem pesanannya cepat, keramahan para pegawai dan

kebersihan di Rumah Makan (Lesehan) itu sendiri supaya pengunjung merasa puas.

#### REFERENSI

- Damanic, E. (2014). *Pengertian Wisatawan Pengunjung dan Karakteristik*.  
globallaveboox.blogspot.com. 06 januari 2023 (08:39)
- Gondem, P. (2015). *Hello Lombok Wisata kuliner*. [hellolombokku.com](http://hellolombokku.com). 28 Januari 2023 (09:12)
- Hamzah, M.F. (2013). *Kebutuhan Rasa Nyaman (Bebas Nyeri)*. <http://mochfaizalhamzah.blogspot.com>. 14 Februari 2023 (1:39)
- Irawan, S. (2002). *Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Koenjaraningrat. (1977). *Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Michelle, A. (2015). *Analisis Pendapatan Dalam Bekerja Terhadap Tingkat Absensi Karyawan*.  
[www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com). 18 Januari 2023 (12:12)
- Midori. (2013). *Lesehan-Wikipedia Bahasa Indonesia Ensiklopedia Bebas*.  
<https://id.m.wikipedia.org>. 06 Januari 2023 (10:00)
- Niamul, H. (2011). *Pengertian Dokumentasi*. <http://www.pengertianpengertian.com>. 24 Januari 2023 (09:47)
- Pusat Bahasa Departemen Nasional, (2007). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Sugiyo. (2006). *Psikologi Sosial*. Semarang: UNNES.
- Walgito, B. (1997). *Psikologis Sosial*. Yogyakarta: Andi Offset.
- \_\_\_\_, \_\_. (2004). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.