Journal of Mandalika Literature, Vol. 6, No. 3, 2025, e-ISSN: 2745-5963
Akreditasi Sinta 5, https://sinta.kemdikbud.go.id/journals/profile/12219
Available online at: http://ojs.cahayamandalika.com/index.php/jml

Implementasi Kebijakan Standar Usaha Restoran Dalam Mendukung Pelayanan Wisata Bahari Di Pantai Lumpue, Kota Parepare, Sulawesi Selatan

Wim J Winowatan[1], I Putu Suarta[2], Rita[3], Jeanny Pricilia Anneke W[4]

[1,2,3] Politeknik Pariwisata Makassar
[4] Politeknik Omna Trisakti Chandra Bali
Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten
* Corresponding Author e-mail: wimjohannes12@gmail.com

Article History

Received: 28-4-2025

Revised: 6-5-2025

Published: 29-5-2025

Key Words:

Business Standards Policy, Restaurant, Marine Tourism, Service, Lumpue Beach.

Abstract: *This study aims to analyze the restaurant business standards policy in supporting marine tourism services at Lumpue Beach, Parepare City, South Sulawesi. The research uses a qualitative approach with a case study method, through data collection from in-depth interviews, observations, and documentation. The results show that although there are efforts to improve restaurant service quality in the marine tourism area, there are still challenges in the optimal implementation of business standards, especially related to the lack of regulation socialization, limited resources, and inadequate infrastructure. This study provides recommendations to improve the management and socialization of restaurant business standards to support sustainable marine tourism development.*

Kata Kunci:

Kebijakan Standar Usaha, Restoran, Wisata Bahari, Pelayanan, Pantai Lumpue.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebijakan standar usaha restoran dalam mendukung pelayanan wisata bahari di Pantai Lumpue, Kota Parepare, Sulawesi Selatan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, melalui pengumpulan data dari wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun terdapat upaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan restoran di kawasan wisata bahari, masih terdapat kendala dalam penerapan standar usaha yang optimal, terutama terkait dengan minimnya sosialisasi peraturan, keterbatasan sumber daya, dan infrastruktur yang belum memadai. Penelitian ini memberikan rekomendasi untuk meningkatkan pengelolaan dan sosialisasi standar usaha restoran guna mendukung pengembangan wisata bahari yang berkelanjutan.

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.

Pendahuluan

Sektor pariwisata merupakan sektor yang potensial untuk dikembangkan sebagai salah satu sumber pendapatan daerah. Usaha memperbesar pendapatan asli daerah, maka program pengembangan dan pemanfaatan sumber daya dan potensi pariwisata daerah diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi pembangunan ekonomi. Pariwisata dipandang sebagai kegiatan yang mempunyai multidimensi dari rangkaian suatu proses pembangunan. Hal tersebut sejalan dengan yang tercantum dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan yang menyatakan bahwa Penyelenggaraan Kepariwisataan ditujukan untuk meningkatkan pendapatan nasional dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran rakyat, memperluas dan memeratakan kesempatan berusaha dan lapangan kerja, mendorong pembangunan daerah, memperkenalkan dan mendayagunakan obyek dan daya tarik wisata di Indonesia. Perkembangan pariwisata juga mendorong dan mempercepat pertumbuhan ekonomi. Kegiatan pariwisata menciptakan permintaan, baik konsumsi maupun investasi yang pada gilirannya akan menimbulkan kegiatan produksi barang dan jasa.

Pariwisata bahari merupakan salah satu sektor potensial yang mampu mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, khususnya di daerah pesisir seperti Pantai Lumpue, Kota Parepare. Salah satu elemen penting dalam menunjang keberhasilan wisata bahari adalah keberadaan restoran yang mampu memberikan pelayanan sesuai dengan standar usaha pariwisata. Standar ini telah ditetapkan oleh pemerintah untuk menjamin mutu pelayanan, kenyamanan, dan keselamatan wisatawan. Menurut Prayag et al. (2020), pariwisata bahari merupakan bagian dari marine and coastal tourism yang melibatkan interaksi wisatawan dengan lingkungan laut dan pesisir secara berkelanjutan. Aktivitas dalam pariwisata bahari tidak hanya mencakup kegiatan rekreasi seperti berenang, menyelam, dan memancing, tetapi juga berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal serta konservasi lingkungan laut. Dalam kerangka pariwisata berkelanjutan, keberadaan fasilitas seperti restoran memiliki peran strategis, tidak hanya sebagai tempat konsumsi, tetapi juga sebagai sarana interpretasi budaya lokal dan promosi kuliner berbasis hasil laut yang ramah lingkungan.

Dalam konteks regulasi, pemerintah Indonesia melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif telah mengeluarkan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran, yang menetapkan pedoman operasional usaha restoran dan rumah makan. Standar tersebut meliputi aspek legalitas usaha, fasilitas fisik, kualitas makanan dan minuman, kebersihan dan sanitasi, keselamatan kerja, serta pelayanan kepada pelanggan. Tujuan dari penetapan standar ini adalah untuk menjamin mutu pelayanan, meningkatkan daya saing usaha pariwisata, serta memberikan perlindungan bagi konsumen. Menurut Lovelock dan Wirtz (2011), penyediaan layanan berkualitas tinggi dalam sektor hospitality harus berbasis pada standar yang dapat diukur dan diawasi secara konsisten.

Kota Parepare sebagai salah satu kota pesisir di Provinsi Sulawesi Selatan memiliki potensi besar dalam mengembangkan wisata bahari, khususnya di kawasan

Pantai Lumpue yang dikenal memiliki panorama laut yang indah, pasir putih, dan ombak yang tenang. Berdasarkan data dari Dinas Pariwisata Kota Parepare (2023), jumlah kunjungan wisatawan ke Pantai Lumpue tercatat mencapai 35.840 orang per tahun, yang didominasi oleh wisatawan lokal dan regional. Akan tetapi, kualitas fasilitas pendukung seperti restoran masih menjadi perhatian. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar restoran di sekitar kawasan Pantai Lumpue belum sepenuhnya memenuhi standar usaha yang ditetapkan. Beberapa restoran belum memiliki izin usaha lengkap, kualitas kebersihan belum optimal, dan tenaga kerja belum terlatih sesuai standar pelayanan pariwisata. Selain itu, pengawasan dari instansi terkait masih bersifat sporadis dan belum terstruktur secara sistematis.

Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara regulasi formal kebijakan standar usaha restoran dengan implementasinya di lapangan, khususnya di destinasi wisata yang belum masuk kategori unggulan nasional namun memiliki potensi berkembang. Penelitian sebelumnya umumnya berfokus pada evaluasi pelayanan restoran di destinasi wisata utama, sementara kajian terhadap penerapan kebijakan standar usaha di kawasan wisata bahari lokal seperti Pantai Lumpue masih minim. Padahal, pemenuhan standar usaha restoran di kawasan tersebut sangat berpengaruh terhadap keberhasilan pelayanan wisata secara keseluruhan.

Untuk menjamin mutu layanan restoran, pemerintah telah menetapkan kebijakan Standar Usaha Restoran melalui Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014. Kebijakan ini mencakup berbagai aspek pelayanan, mulai dari kualitas makanan, sanitasi dan higienitas, kelengkapan fasilitas, hingga kompetensi sumber daya manusia. Kotler dan Keller (2016) menekankan bahwa kualitas layanan merupakan faktor penting dalam membangun kepuasan dan loyalitas pelanggan, terutama dalam industri hospitality yang bersifat padat karya dan interaktif.

Pantai Lumpue di Kota Parepare, Sulawesi Selatan, merupakan salah satu daya tarik wisata bahari yang potensial dengan jumlah kunjungan wisatawan yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Meskipun demikian, fasilitas pendukung seperti restoran di kawasan ini masih menunjukkan ketimpangan dalam penerapan standar layanan. Berdasarkan observasi awal dan data dari Dinas Pariwisata Kota Parepare (2023), masih banyak pelaku usaha restoran yang belum menerapkan standar usaha secara optimal. Hal ini mengindikasikan adanya kesenjangan (gap) antara kebijakan yang telah ditetapkan oleh pemerintah dengan implementasi di lapangan, khususnya di kawasan wisata bahari yang berada di luar pusat kota atau daerah dengan kapasitas sumber daya yang terbatas. Pantai Lumpue bahkan pernah diidentikkan dengan Pantai Kuta-nya Parepare. Sayangnya, karena tidak tergarap maksimal, citra Pantai Lumpue pun bak hilang tertelan waktu. Lumpue memang tidak tersentuh oleh pemerintah, hanya dikelola mandiri oleh masyarakat. Walaupun lahan sepenuhnya milik masyarakat sekitar, namun pihak pemerintah ingin bekerja sama dengan masyarakat dan berniat untuk merevitalisasi kepada pemilik lahan. Mendapat tawaran demikian, pengelola Pantai Lumpue menanggapi dengan positif. Menurut pengelola Pantai Lumpue yang telah beroperasi sejak tahun 1975, objek wisata tersebut memang butuh sentuhan pemerintah

dan tentunya bekerja sama dengan pihak pengelola. Di masa kepemimpinan Walikota Kota Parepare Andi Mallarangeng, pihak keluarga penguasa pada saat itu sempat ikut andil dalam pengelolaan objek wisata legendaris di Kota Parepare itu namun hanya bertahan selama 5 (lima) tahun. Setelah itu secara keseluruhan dilimpahkan kembali ke pihak pengelola yaitu masyarakat setempat.

Penelitian-penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus pada aspek pelayanan wisata secara umum atau pada destinasi wisata unggulan berskala nasional, sementara penelitian terkait implementasi kebijakan standar usaha restoran dalam konteks lokal seperti Pantai Lumpue masih terbatas. Hal ini menjadi celah penelitian yang penting untuk dikaji, mengingat restoran memiliki kontribusi signifikan dalam meningkatkan daya tarik dan kepuasan wisatawan.

Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan untuk mengkaji penerapan kebijakan standar usaha restoran dalam menunjang kualitas pelayanan wisata bahari di kawasan Pantai Lumpue, Kota Parepare. Tujuan utamanya adalah memahami sejauh mana pelaku usaha restoran menerapkan standar usaha yang ditetapkan, serta menelusuri hambatan dan faktor pendukung yang memengaruhi proses implementasi tersebut. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menilai dampak penerapan standar terhadap mutu pengalaman wisatawan di destinasi bahari tersebut. Hasil yang diperoleh diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan destinasi pariwisata bahari yang berkelanjutan sekaligus memperkuat kebijakan pembangunan pariwisata daerah. Mengingat kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa belum seluruh restoran di kawasan tersebut mampu menerapkan standar secara maksimal, maka penelitian ini menjadi relevan dalam menyoroti kesenjangan antara kebijakan dan praktik.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tujuan untuk menggambarkan secara mendalam dan kontekstual mengenai implementasi kebijakan standar usaha restoran di kawasan wisata Pantai Lumpue. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam kepada pemilik dan pengelola restoran, petugas dari Dinas Pariwisata Kota Parepare, serta beberapa wisatawan yang berkunjung ke Pantai Lumpue. Selain itu, dilakukan observasi langsung terhadap kondisi fisik restoran, pelayanan, kebersihan, serta dokumentasi regulasi dan kebijakan terkait. Analisis data dalam penelitian ini mengikuti model interaktif Miles dan Huberman yang terdiri dari tiga tahapan, yakni reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Validitas data diuji melalui teknik triangulasi sumber dan metode. Lokasi penelitian difokuskan pada kawasan Pantai Lumpue yang merupakan salah satu daya tarik wisata bahari utama di Kota Parepare, Provinsi Sulawesi Selatan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi kebijakan standar usaha restoran di Pantai Lumpue masih bersifat parsial dan belum merata. Beberapa restoran telah memenuhi sebagian standar, terutama dalam aspek penyediaan menu makanan

lokal, penataan tempat duduk, serta kebersihan umum. Namun, masih ditemukan beberapa restoran yang belum memiliki prosedur keamanan pangan yang memadai, tidak adanya pelatihan khusus bagi staf pelayanan, serta minimnya fasilitas sanitasi yang sesuai dengan ketentuan standar usaha restoran. Faktor pendukung dalam implementasi kebijakan antara lain adanya kesadaran sebagian pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas layanan demi menarik wisatawan, serta dukungan teknis dari Dinas Pariwisata berupa sosialisasi kebijakan. Namun, kendala utama yang dihadapi mencakup keterbatasan sumber daya manusia yang terlatih, minimnya modal untuk memperbaiki sarana dan prasarana, serta kurangnya pengawasan dan evaluasi dari pemerintah daerah terhadap pelaksanaan standar usaha.

Hal lainnya menunjukkan bahwa sebagian besar restoran di kawasan wisata Pantai Lumpue masih beroperasi secara informal dan belum sepenuhnya memenuhi standar usaha restoran, terutama dalam aspek keamanan pangan, pelatihan tenaga kerja, dan penyediaan fasilitas sanitasi. Kondisi ini menggambarkan belum optimalnya kualitas layanan yang diberikan kepada wisatawan. Jika dikaitkan dengan konsep service quality menurut Parasuraman et al. (1988) dalam model SERVQUAL, kelemahan utama terlihat pada dimensi tangibles (kebersihan, toilet, tempat cuci tangan), reliability (keandalan penyajian makanan), dan assurance (kurangnya pelatihan staf). Ketidakmampuan restoran dalam memenuhi standar ini berdampak langsung pada tingkat kepuasan wisatawan, yang dalam jangka panjang dapat memengaruhi daya saing destinasi Pantai Lumpue sebagai tujuan wisata bahari. Studi oleh Riyadi et al. (2023) menegaskan bahwa wisatawan cenderung lebih loyal terhadap destinasi yang mampu menyajikan layanan makanan yang higienis dan sesuai standar, menjadikan pemenuhan aspek-aspek SERVQUAL sebagai prioritas dalam pengembangan usaha kuliner.

Lebih lanjut, hambatan implementasi kebijakan standar usaha restoran, seperti kurangnya pelatihan, minimnya modal, serta keterbatasan pengawasan dari pemerintah daerah, memperlihatkan adanya ketimpangan antara regulasi dan praktik lapangan. Menurut teori policy implementation dari Mazmanian dan Sabatier (1983), kegagalan implementasi kebijakan sering kali disebabkan oleh lemahnya kapasitas pelaksana, kurangnya komunikasi lintas sektor, serta absennya mekanisme evaluasi. Hal ini tercermin dari keluhan para pelaku usaha dan aparat kelurahan yang menyatakan perlunya pendampingan teknis dan pelatihan rutin dari Dinas Pariwisata. Sejalan dengan temuan ini, Agustino & Sulaiman (2023) menekankan pentingnya governance collaboration dan pendekatan partisipatif dalam pelaksanaan kebijakan publik, terutama di sektor pariwisata berbasis masyarakat.

Dalam konteks penguatan peran masyarakat lokal, pendekatan Community-Based Tourism (CBT) menjadi solusi yang relevan. Temuan bahwa sebagian pelaku usaha hanya mengandalkan pengalaman pribadi tanpa pelatihan formal menunjukkan rendahnya transfer pengetahuan yang seharusnya difasilitasi oleh pemerintah. Giampiccoli & Mtapuri (2022) menyatakan bahwa CBT menuntut adanya peningkatan kapasitas masyarakat lokal agar mampu mengelola usahanya secara berkelanjutan. Dengan mengedepankan prinsip partisipasi aktif, pelaku usaha lokal di Pantai Lumpue

dapat diberdayakan melalui pelatihan kebersihan, manajemen dapur, dan pelayanan berbasis standar, sehingga tidak hanya meningkatkan kualitas layanan tetapi juga memperkuat ekonomi lokal. Konsep ini juga memperkuat pentingnya pemberdayaan sebagai bagian dari asset-based community development, di mana kekuatan lokal dimaksimalkan sebagai fondasi pengembangan pariwisata.

Dengan demikian, integrasi antara pendekatan service quality, policy implementation, dan CBT tidak hanya memperjelas akar permasalahan yang dihadapi dalam penerapan standar usaha restoran di Pantai Lumpue, tetapi juga menawarkan kerangka solusi yang lebih menyeluruh dan kontekstual. Sinergi antara pelaku usaha, masyarakat, dan pemerintah mutlak diperlukan untuk menciptakan destinasi wisata bahari yang berkualitas dan berkelanjutan. Restoran yang memenuhi standar bukan hanya meningkatkan kenyamanan wisatawan, tetapi juga menciptakan nilai tambah ekonomi dan sosial bagi kawasan tersebut.

Wawancara dengan pelaku usaha kuliner di kawasan Pantai Lumpue menunjukkan bahwa sebagian besar restoran dan warung makan di area tersebut masih beroperasi secara informal dan belum sepenuhnya memenuhi standar usaha restoran yang ditetapkan oleh pemerintah. Sebagian besar pelaku usaha belum memiliki izin usaha resmi, dan fasilitas pendukung seperti dapur, tempat cuci tangan, serta toilet umum masih terbatas. Selain itu, pengetahuan mengenai standar kebersihan dan sanitasi makanan masih minim, yang dapat berdampak pada kualitas pelayanan kepada wisatawan. Diantaranya wawancara dengan Wawancara dengan Tokoh Masyarakat yaitu Bapak Muhammad Arief Attas pemilik warung makan, Pantai Lumpue, 26 April 2025.

> “Kami sebenarnya ingin meningkatkan fasilitas restoran agar lebih nyaman untuk wisatawan, tapi belum ada pelatihan khusus dari pemerintah, dan modal juga terbatas. Sejauh ini, kami hanya belajar dari pengalaman sendiri.”

Selain itu hasil wawancara dengan Wawancara dengan pihak Lurah setempat Bapak H. Nur Akbar S.E, Pantai Lumpue, 26 April 2025.

> “Sering kali wisatawan mengeluh soal kebersihan, tapi kami kekurangan tenaga dan belum tahu persis standar yang harus dipenuhi. Kami harap sebenarnya Pantai ini nantinya akan ada pendeketan dengan pemerintah daerah sehingga nantinya akan ada pendampingan atau pelatihan dari Dinas Pariwisata sendiri.”

Kendala utama yang dihadapi dalam penerapan standar usaha restoran di kawasan ini antara lain keterbatasan modal untuk meningkatkan fasilitas, kurangnya pelatihan bagi tenaga kerja, serta minimnya sosialisasi dan pendampingan dari instansi terkait. Pelaku usaha menyatakan perlunya dukungan dari pemerintah dalam bentuk pelatihan, bantuan modal, dan pendampingan teknis untuk memenuhi standar yang ditetapkan.

Beberapa pelaku usaha kuliner di kawasan Pantai Lumpue, diperoleh gambaran bahwa implementasi standar usaha restoran masih menghadapi berbagai hambatan

struktural dan kultural. Salah satu tema yang muncul secara dominan adalah keterbatasan sumber daya, baik dari segi modal maupun pengetahuan teknis. Hal ini terlihat dari pernyataan narasumber yang menyebutkan belum adanya pelatihan dari pemerintah serta ketergantungan pada pengalaman pribadi sebagai acuan dalam menjalankan usaha. Tema kedua yang menonjol adalah kurangnya pendampingan dan sosialisasi dari instansi terkait, terutama Dinas Pariwisata, yang dianggap belum optimal dalam membina pelaku usaha lokal. Narasumber juga menyinggung pentingnya pembinaan dalam hal kebersihan dan layanan agar sesuai dengan harapan wisatawan yang kerap mengeluhkan kondisi restoran. Selain itu, proses perizinan yang dinilai rumit dan memakan waktu juga menjadi penghambat dalam usaha formalisasi bisnis kuliner di kawasan wisata tersebut. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara kebijakan yang tertuang dalam regulasi dengan realitas implementasi di tingkat pelaku usaha mikro. Secara keseluruhan, kutipan wawancara memperkuat temuan bahwa untuk meningkatkan mutu pelayanan wisata bahari di Pantai Lumpue, perlu adanya sinergi antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan pemangku kepentingan lainnya dalam hal peningkatan kapasitas SDM, kemudahan akses perizinan, serta bantuan permodalan.

Meskipun demikian, terdapat upaya dari pengelola Pantai Lumpue untuk meningkatkan fasilitas umum seperti gazebo, musholla, dan kamar mandi umum guna mendukung kenyamanan wisatawan. Namun, upaya ini belum sepenuhnya diimbangi dengan peningkatan kualitas layanan restoran di sekitar kawasan pantai. Hal ini menunjukkan perlunya pendekatan yang lebih komprehensif dalam pengembangan fasilitas pendukung wisata, termasuk peningkatan kapasitas dan kualitas layanan restoran sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Studi oleh Nur Ilmi (2023) mengenai penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Hotel Satria Wisata Parepare menunjukkan bahwa penerapan standar operasional hygiene dan sanitasi telah dilakukan dengan cukup baik. Hal ini tercermin dari penggunaan seragam khusus oleh penjamah makanan, kebiasaan mencuci tangan, pemilihan bahan makanan berkualitas, serta kebersihan dapur yang terjaga. Selain itu, dari perspektif syariah, karyawan hotel tersebut berpakaian sopan dan menggunakan bahan makanan yang halal . Temuan ini mengindikasikan bahwa dengan penerapan standar yang tepat, kualitas pelayanan di sektor kuliner dapat ditingkatkan. Namun, kondisi ini kontras dengan temuan di kawasan Pantai Lumpue, di mana sebagian besar restoran dan warung makan masih beroperasi secara informal dan belum sepenuhnya memenuhi standar usaha yang ditetapkan oleh pemerintah. Keterbatasan modal, kurangnya pelatihan, serta minimnya sosialisasi dan pendampingan dari instansi terkait menjadi kendala utama dalam penerapan standar usaha restoran di kawasan ini.

Selain itu, pengelolaan kawasan wisata bahari di Sulawesi Barat menunjukkan bahwa banyak kegagalan pengelolaan wisata bahari di Indonesia disebabkan oleh lemahnya perencanaan dan kurangnya keterlibatan masyarakat lokal. Pendekatan pariwisata berbasis masyarakat (Community-Based Tourism) yang melibatkan komunitas lokal dalam pengelolaan kawasan wisata dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan keberlanjutan destinasi wisata. Dengan demikian,

untuk meningkatkan mutu pelayanan wisata bahari di Pantai Lumpue, diperlukan sinergi antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan masyarakat dalam hal peningkatan kapasitas sumber daya manusia, kemudahan akses perizinan, serta bantuan permodalan. Penerapan pendekatan pariwisata berbasis masyarakat juga dapat menjadi strategi efektif dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha kuliner di kawasan tersebut.

Secara keseluruhan, implementasi kebijakan standar usaha restoran di kawasan wisata Pantai Lumpue masih menghadapi berbagai tantangan. Diperlukan sinergi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat untuk meningkatkan kualitas layanan restoran sebagai bagian integral dari pelayanan wisata bahari yang berkelanjutan. Kontribusi restoran terhadap pelayanan wisata bahari cukup signifikan, terutama dalam menciptakan kenyamanan dan kepuasan wisatawan. Wisatawan yang menikmati layanan makanan dan minuman yang sesuai standar menunjukkan tingkat kepuasan yang lebih tinggi dibandingkan dengan mereka yang menggunakan layanan dari restoran yang belum memenuhi standar. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan standar usaha restoran tidak hanya berdampak pada peningkatan mutu layanan, tetapi juga pada daya saing destinasi wisata bahari itu sendiri.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa implementasi kebijakan standar usaha restoran di kawasan wisata Pantai Lumpue masih perlu ditingkatkan. Sebagian restoran telah menunjukkan komitmen untuk memenuhi standar pelayanan, namun masih terdapat banyak kendala yang menghambat penerapan secara menyeluruh. Restoran yang berhasil menerapkan standar memberikan kontribusi positif terhadap pelayanan wisata bahari dan meningkatkan kepuasan wisatawan. Peneliti merekomendasikan agar pemerintah daerah, khususnya Dinas Pariwisata Kota Parepare, meningkatkan sosialisasi dan pelatihan terkait standar usaha restoran kepada pelaku usaha kuliner di kawasan wisata. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi berkala dan pemberian insentif atau sertifikasi bagi restoran yang telah memenuhi standar. Kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat sangat penting dalam mendukung penguatan pelayanan wisata bahari yang berkelanjutan di Pantai Lumpue. Kebijakan standar usaha restoran di Pantai Lumpue, Kota Parepare, dalam mendukung pelayanan wisata bahari masih menghadapi beberapa tantangan signifikan. Meskipun terdapat upaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan restoran di kawasan wisata bahari, kendala utama terletak pada kurangnya sosialisasi mengenai peraturan yang berlaku, keterbatasan sumber daya, serta infrastruktur yang belum optimal. Selain itu, pengelolaan restoran yang masih berada di tangan pihak pribadi, bukan pemerintah daerah, berpengaruh pada efektivitas implementasi standar usaha yang telah ditetapkan. Oleh karena itu, untuk mencapai tujuan pengembangan wisata bahari yang berkelanjutan, diperlukan adanya pengawasan dan kendali yang lebih kuat dari pemerintah setempat dalam pengelolaan dan implementasi standar usaha restoran. Pemerintah setempat memiliki peran penting dalam memastikan keberlanjutan dan

peningkatan kualitas pelayanan yang memenuhi standar, guna mendukung daya tarik wisata dan keberhasilan sektor pariwisata di Pantai Lumpue.

Referensi

Alwan. (2015). Analisis Pengembangan Wisata Bahari Pulau Wangi-Wangi Kabupaten Wakatobi. Universitas Bosowa Makassar.

Bhatia, A. K. (2004). Suzanna; Tourism Development. Salinan Indonesia. Sterling Publisher Pvt.

Cooper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2008). Tourism: Principles and Practice (4th ed.). Pearson Education.

Dinas Pariwisata Kota Parepare. (2022). Laporan Tahunan Pengembangan Destinasi Wisata Bahari.

Ilmi, N. (2023). Penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Hotel Satria Wisata Parepare. IAIN Parepare. https://repository.iainpare.ac.id/id/eprint/6381

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2014). Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran.

Khabir Sahwan AS. (1998). Analisis Pengembangan Obyek Wisata Tanjung Taipa Kecamatan Sawa Kabupaten Kendari. Universitas 45 Makassar.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook. SAGE Publications.

Nurhadi, E., & Setyawan, R. (2021). Pengelolaan destinasi wisata bahari di Sulawesi Barat. Jurnal Tata Kelola Pariwisata, 15(3), 122-134. https://www.researchgate.net/publication/369650493_TATA_KELOLA_DESTINASI_PARIWISATA_BAHARI_SULAWESI_BARAT

Pitana, I. G., & Gayatri, P. G. (2005). Pengantar Ilmu Pariwisata. C.V. Andi.

Republik Indonesia. (2004). Pedoman Umum Pengembangan Ruang Pariwisata. Menteri Kebudayaan dan Pariwisata.

Republik Indonesia. (2009). Undang-Undang No 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan. Sekretariat Negara.

Sukandarumidi. (2006). Metodologi Penelitian: Petunjuk Praktis Untuk Peneliti Pemula. UGM.

Spillane, J. J. (1987). Pariwisata Indonesia: Sejarah dan Prospeknya. IKIP Sanata Dharma Yogyakarta.

Suryabrata, S. (2010). Metodologi Penelitian. RajaGrafindo Persada.

UU.RI. NO. 1. (2014). Tentang perubahan atas undang-undang nomor 27 tahun 2007 tentang pengelolaan wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil.

Utama, I. G. B. R. (2015). Pengantar Industri Pariwisata. Deepublish.

Utama, I. G. B. R. (2017). Pemasaran Pariwisata. Penerbit Andi Universitas Udayana Bali.

Yoety, O. A. (1997). Perencanaan & Pengembangan Pariwisata. Pradnya Paramita Publisher.