

**PRESEPSI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP WISATA
KULINER NASI KAPAU DI PASAR KRAMAT SENEN**



LEMBAR ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zahra Wadiyah Amanah

NIM : 1409521010

Program Studi : D4 - Usaha Perjalanan Wisata

Judul Skripsi : *Persepsi Wisatawan Domestik terhadap Wisata Kuliner Nasi Kapau di Pasar Kramat Senen*

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang saya susun adalah hasil karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan plagiarisme atau menjiplak karya orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya. Jika di kemudian hari terbukti bahwa skripsi ini merupakan hasil jiplakan atau mengandung unsur plagiarisme, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

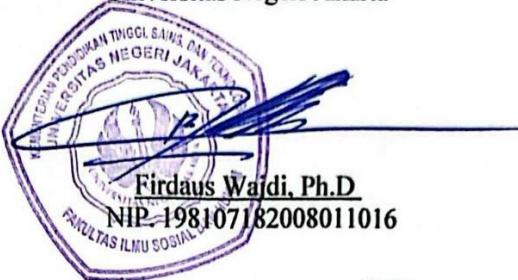
Jakarta, 4 Juli 2025



LEMBAR PENGESAHAN

Penanggung Jawab/ Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum

Universitas Negeri Jakarta



No	Nama	TTD	Tanggal
1.	Ketua Sidang <u>Revi Agustin Aisyianita, S.Hut., M.Sc.</u> NIP. 199008092018032002		16/7 '25
2.	Sekretaris <u>Rinie Octaviany Hasan, M.Si., M.M.Par</u> NIP. 199010292022032003		15/7 '25
3.	Pengaji Ahli I <u>Rahmat Darmawan, S.Pd., M.M.Par</u> NIP. 197912082015041001		15/7 '25
4.	Pembimbing I <u>Lala Siti Sahara, S.Pd., M.Si</u> NIP. 197812152023212009		15/7 '25
5.	Pembimbing II <u>Yosi Erfinda, S.ST., M.Par</u> NIP. 199106292022032009		15/7 '25

MOTO DAN PERSEMBAHAN

"Tidak ada usaha yang sia-sia jika dilakukan dengan ketulusan,

kesungguhan, dan doa."

"Ilmu adalah titipan, tanggung jawab, dan jalan pengabdian."

Setiap proses, sekecil apa pun, akan selalu berarti jika dijalani dengan niat yang lurus dan semangat yang konsisten. Dalam pencarian ilmu, bukan hanya hasil yang dinilai, tetapi juga perjalanan yang penuh makna.

Dengan segala kerendahan hati dan rasa syukur, skripsi ini penulis persembahkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya yang senantiasa menyertai setiap langkah kehidupan dan pendidikan ini. Kepada almarhum Papa Zarkasi, S.T., dan Mama Masnawati, S.Pd., cinta pertama sekaligus panutan hidup semoga setiap ilmu yang diraih menjadi amal jariyah bagi kalian di sisi-Nya.

Untuk kakak-kakakku tercinta: Yendri, Syarli, Veni, dan Rahmatul—terima kasih telah menjadi tiang penyangga dan semangat hidup penulis selama ini. Kalian adalah rumah dalam segala arti. Terima kasih juga kepada dosen pembimbing, penguji, dan seluruh civitas akademika atas bimbingan yang tulus. Untuk sahabat dan rekan seperjuangan, terima kasih atas tawa dan dukungan yang tak pernah putus. Dan untuk diri penulis sendiri—terima kasih telah bertahan sejauh ini.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persepsi wisatawan domestik terhadap wisata kuliner Nasi Kapau di Pasar Kramat Senen berdasarkan tiga domain sikap, yaitu afektif, kognitif, dan konatif. Hasil menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan tanggapan yang sangat positif dalam domain afektif, yang mencerminkan tingkat kepuasan dan ketertarikan emosional tinggi terhadap makanan dan suasana pasar. Sebanyak 70% wisatawan menyatakan sangat setuju bahwa mereka merasa puas setelah menyantap Nasi Kapau. Hal ini mengindikasikan bahwa aspek pengalaman emosional menjadi kunci dalam membentuk kesan terhadap wisata kuliner tersebut. Di sisi lain, domain kognitif menunjukkan bahwa wisatawan memiliki pemahaman yang cukup mengenai nilai budaya Nasi Kapau, dengan 65% responden setuju bahwa kuliner ini mencerminkan tradisi Minangkabau. Sementara itu, dalam domain konatif, 75% wisatawan menyatakan niat tinggi untuk merekomendasikan dan mengulangi kunjungan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman kuliner di Pasar Kramat Senen tidak hanya berkesan tetapi juga membentuk loyalitas wisatawan. Implikasi dari temuan ini menyarankan pentingnya meningkatkan penyajian visual dan edukasi budaya untuk memperkuat aspek kognitif, serta mempertahankan kualitas pelayanan dan atmosfer untuk mempertahankan komponen afektif dan konatif.

Kata kunci: persepsi wisatawan, Nasi Kapau, wisata kuliner, domain sikap, Pasar Kramat Senen



ABSTRACT

This study aims to analyze the perception of domestic tourists towards the culinary tourism experience of Nasi Kapau at Pasar Kramat Senen, using the three attitudinal domains: affective, cognitive, and conative. The findings indicate a strong emotional response among tourists, with 70% stating they were highly satisfied after enjoying the dish. The affective domain dominates, suggesting that emotional experiences such as enjoyment of food taste, ambiance, and interaction with vendors play a crucial role in shaping visitor impressions. Meanwhile, in the cognitive domain, 65% of respondents agreed that Nasi Kapau embodies traditional Minangkabau cultural values, showing a moderate level of awareness and cultural appreciation. The conative domain recorded the highest intent to return or recommend, with 75% of tourists strongly agreeing. These results highlight that culinary tourism at Pasar Kramat Senen successfully provides memorable and satisfying experiences. To enhance this, cultural education and consistent food presentation are vital for cognitive reinforcement, while service quality and ambiance must be preserved to maintain strong affective and conative responses.

Keywords: tourist perception, Nasi Kapau, culinary tourism, attitudinal domains, Pasar Kramat Senen



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi berjudul "*Persepsi Wisatawan Domestik Terhadap Wisata Kuliner Nasi Kapau di Pasar Kramat Senen*". Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Revi Agustin Aisyianita, S.Hut., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Usaha Perjalanan Wisata atas dukungan selama masa studi.
2. Ibu Lala Siti Sahara, S.Pd., M.Si. dan Ibu Yosi Erfinda, S.ST., M.Par, selaku dosen pembimbing atas arahan dan bimbingannya.
3. Bapak Rahmat Darmawan, S.Pd., M.M.Par, Ibu Revi Agustin Aisyianita, dan Ibu Rinie Octaviany Hasan, selaku dosen pengudi, ketua, dan sekretaris sidang atas masukan yang berharga.
4. Seluruh dosen dan staf Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum UNJ atas ilmu dan pengalaman yang telah diberikan.
5. Kepada cinta pertama dan panutan saya, Almarhum Papa Zarkasi, S.T., serta pintu surga saya, Almarhumah Mama Masnawati, S.Pd., terima kasih atas segala pengorbanan, kasih sayang yang tulus, dan tanggung jawab luar biasa yang telah diberikan. Berkat doa dan perjuangan kalian, penulis dapat menyelesaikan pendidikan ini sebagai penutup dalam perjalanan akademik

keluarga kecil ini. Jika kehidupan selanjutnya benar adanya, izinkan saya tetap menjadi anak kalian, dengan versi hidup yang lebih lama.

6. Keempat kakakku Yendri Mariza, S.Sos., Syarli Mariza, A.Md.T., Veni Adriza, S.Kep., dan Apt. Rahmatul Fajri, S.Farm., terima kasih karena selalu saling berpegangan dalam menjalani hidup ini. Terima kasih telah menjadi kakak-kakak yang amanah dalam menjalankan tanggung jawab yang dititipkan oleh orang tua. Terima kasih juga telah bertahan dengan sangat baik sejauh ini. Di tengah segala dinamika dan kekalutan proses ini, tawa, semangat, serta doa dari kalian tetap menjadi sumber motivasi yang tak ternilai bagi penulis.
7. Sahabat dan rekan seperjuangan: Athaya Raisya Insyira, Silvia Yuhanda, Nadya Putri Yuliandari, Rahma Eka Adi Susanti, Genya Dara Fortuna, Debora Esmeralda, dan Scholastika Kalika Reva Samanta, atas kebersamaan, doa, dan semangat yang tak pernah putus.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga karya ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang wisata kuliner.

Jakarta, 4 Juli 2025

Zahra Wadiyah Amanah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR ORISINALITAS.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
MOTO DAN PERSEMPAHAN	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Manfaat Teoritis	7
1.4.2 Manfaat Praktis	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Persepsi Wisatawan Domestik.....	9
2.1.1 Persepsi Wisatawan secara Umum.....	9
2.1.2 Persepsi Wisatawan Domestik terhadap Destinasi Kuliner	10
2.1.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Persepsi ...	11
2.1.4 Proses Pembentukan Presepsi	12
2.1.5 Dimensi Persepsi Wisatawan	13
2.2 Konsep Wisata Kuliner	14

2.2.1	Definisi dan Karakteristik Wisata Kuliner	14
2.2.2	Jenis Wisatawan Kuliner.....	15
2.2.3	Dimensi Wisata Kuliner sebagai Daya Tarik Budaya	16
2.3	Makanan Tradisional.....	19
2.3.1	Pengertian Makanan Tradisional	19
2.3.2	Nilai Budaya dalam Makanan Tradisional.....	19
2.3.3	Makanan Tradisional sebagai Objek Wisata Kuliner	20
2.4	Nasi Kapau	20
2.5	Penelitian Terdahulu	22
2.6	Kerangka Pemikiran.....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	27	
3.1	Pendekatan dan Jenis Penelitian	27
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
3.3	Populasi dan Sampel Penelitian	28
3.3.1	Populasi.....	28
3.3.2	Sampel	29
3.4	Teknik Pengumpulan Data	31
3.4.1	Kuesioner	31
3.5	Definisi Operasional Variabel	32
3.6	Teknik Analisis Data.....	35
3.7	Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen	38
3.7.1	Uji Validitas	38
3.7.2	Uji Reliabilitas.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41	
4.1	Deskripsi Lokasi Penelitian	41
4.2	Hasil Penelitian	44
4.2.1	Deskripsi data penelitian.....	44
4.2.2	Uji Validitas	45
4.2.3	Uji Reliabilitas.....	46
4.2.4	Uji Frekuensi dan Presentase	47

4.2.5	Uji Rata-rata (mean)	67
4.2.6	Uji Simpangan Baku (Standard deviation)	72
4.3	Pembahasan	75
4.3.1	Domain Afektif: Perasaan Wisatawan terhadap Wisata Kuliner Nasi Kapau	78
4.3.2	Domain Kognitif: Pengetahuan dan Pandangan Wisatawan terhadap Nasi Kapau	81
4.3.3	Domain Konatif: Niat Wisatawan dalam Mengulangi atau Merekomendasikan Pengalaman.....	83
4.3.4	Hubungan Antara Ketiga Domain Sikap.....	84
4.3.5	Implikasi Terhadap Pengembangan Wisata Kuliner	86
BAB V PENUTUP	87
5.1	Kesimpulan	87
5.2	Rekomendasi	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	91
6.1	Uji Validitas.....	93
6.2	Uji Reliabilitas	96
6.3	Uji Validitas	97
6.3	Uji Reliabilitas	97
6.4	Uji Statistik Deskriptif.....	98

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Skala Likert Penelitian	32
Tabel 3. 2 Definisi Operasional Variabel	33
Tabel 3. 3 Operasional Variabel	34
Tabel 3. 4 Nilai Cronbach's Alpha dan Interpretasinya	39
Tabel 4. 1 Variabel X	45
Tabel 4. 2 Variabel Y	46
Tabel 4. 3 Uji Reliabilitas	46
Tabel 4. 4 Hasil Uji X1.....	47
Tabel 4. 5 Hasil Uji X2.....	48
Tabel 4. 6 Hasil Uji X3.....	49
Tabel 4. 7 Hasil Uji X4.....	50
Tabel 4. 8 Hasil Uji X5.....	51
Tabel 4. 9 Hasil Uji X6.....	52
Tabel 4. 10 Hasil Uji X7.....	53
Tabel 4. 11 Hasil Uji X8.....	54
Tabel 4. 12 Hasil Uji X9.....	55
Tabel 4. 13 Hasil Uji X10.....	56
Tabel 4. 14 Hasil Uji X11.....	57
Tabel 4. 15 Hasil Uji X12.....	58
Tabel 4. 16 Hasil Uji Y1.....	60
Tabel 4. 17 Hasil Uji Y2.....	61

Tabel 4. 18 Hasil Uji Y3.....	63
Tabel 4. 19 Hasil Uji Y4.....	64
Tabel 4. 20 Hasil Uji Y5.....	66
Tabel 4. 21 Hasil Uji Y6.....	67
Tabel 4. 22 Uji Mean.....	68
Tabel 4. 23 Uji Simpangan Baku	72
Tabel 6. 1 Korelasi Variabel X	93
Tabel 6. 2 Korelasi Variabel Y	96
Tabel 6. 3 Hasil Uji Reliabilitas.....	96
Tabel 6. 4 Hasil Uji Validitas	97
Tabel 6. 5 Hasil Uji Reliabilitas.....	97
Tabel 6. 6 Hasil Uji Kognitif X1.....	98
Tabel 6. 7 Hasil Uji Kognitif X2.....	98
Tabel 6. 8 Hasil Uji Kognitif X3.....	99
Tabel 6. 9 Hasil Uji Kognitif X4.....	99
Tabel 6. 10 Hasil Uji Kognitif X5.....	100
Tabel 6. 11 Hasil Uji Afektif X6.....	100
Tabel 6. 12 Hasil Uji Afektif X7.....	101
Tabel 6. 13 Hasil Uji X8.....	101
Tabel 6. 14 Hasil Uji Konatif X9	102
Tabel 6. 15 Hasil Uji Konatif X10	102
Tabel 6. 16 Hasil Uji Konatif X11	102
Tabel 6. 17 Hasil Uji Afektif X12.....	103

Tabel 6. 18 Hasil Uji Memorable Culinary Experience Y1	103
Tabel 6. 19 Hasil Uji Memorable Culinary Experience Y2	104
Tabel 6. 20 Hasil Uji Local Food Enjoyment Y3	104
Tabel 6. 21 Hasil Uji Local Food Enjoyment Y4	104
Tabel 6. 22 Hasil Uji Food Safety Y5	105
Tabel 6. 23 Hasil Uji Food Safety Y6.....	105
Tabel 6. 24 Hasil Uji Rata-Rata.....	106
Tabel 6. 25 Hasil Uji Simpangan Baku.....	110



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Provinsi Usaha Kuliner Terbanyak di Indonesia	3
Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	26
Gambar 4. 1 Tempat Makan Nasi Kapau	43
Gambar 4. 2 Presentase Persepsi Wisatawan - Domain Afektif.....	79
Gambar 4. 3 Persentase Persepsi Wisatawan - Domain Kognitif	81
Gambar 4. 4 Persentase Persepsi Wisatawan - Domain Konatif	83
Gambar 6. 1 Form Bimbingan	113
Gambar 6. 2 Turnitin.....	114

