



Pengaruh Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Ke Kota Garut

Surya Aditya Wahyono^{1*}, Ita Karnita², Ghini Kuntala Devi³, Sara Rabasari⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Perhotelan/Akademi Pariwisata NHI Bandung

*Penulis Korespondensi: surya_dty@akparnhi.ac.id

Received: 24/06/2026 | Accepted: 27/07/2026 | Publication: 05/08/2026

Abstract: The city of Garut is part of West Java province. Garut Regency is known for its diverse tourism potential, including natural, cultural, and culinary attractions. One of the unique aspects of Garut's cuisine is the use of aci (tapioca flour) as a staple ingredient in various local dishes. These aci-based dishes have a distinctive flavor, are relatively affordable, and are easily found throughout the city, making them a potential draw for tourists. Garut is often considered a "paradise for aci-based foods" due to a combination of cultural factors, readily available ingredients, and the culinary creativity of its people. Garut and the surrounding areas in West Java are regions with abundant cassava production. Tapioca flour (aci) is processed from this cassava. Because it is readily available and inexpensive, aci has become a very popular staple ingredient. The potential of local aci-based foods can serve as a solution for developing innovative and affordable menu items. These local food ingredients can be leveraged as a key attraction to draw tourists to the city of Garut. The research method used in this study is a descriptive research method, while the data analysis technique employed is quantitative data analysis. The research location is the Garut culinary tourism area. The target outcome of this study is publication in a nationally accredited Sinta 3 journal. The resulting TKT will be at Level 2.

Keywords : Culinary Tourism, Aci Products, Visiting Decision.



Copyright © 2026, The Author[s].

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

How to Cite: Wahyono, S. A., Karnita, I., Devi, G. K., & Rabasari, S. (2026). Pengaruh wisata kuliner berbasis produk aci terhadap keputusan berkunjung wisatawan ke Kota Garut. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 6(3). <https://doi.org/10.53625/jirk.v6i3.13148>

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Salah satu bentuk pariwisata yang berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir adalah wisata kuliner, yaitu aktivitas perjalanan yang dilakukan dengan tujuan menikmati makanan khas suatu daerah. Wisata kuliner tidak hanya menjadi pelengkap, tetapi juga menjadi daya tarik utama yang mampu mempengaruhi keputusan wisatawan dalam memilih destinasi. Kabupaten Garut merupakan salah satu daerah di Jawa Barat yang dikenal memiliki potensi wisata yang beragam, baik wisata alam, budaya, maupun kuliner. Salah satu keunikan kuliner Garut adalah penggunaan bahan dasar aci (tepung tapioka) dalam berbagai jenis makanan khas, seperti cilok, cimol, cireng, dan seblak. Makanan berbahan dasar aci ini memiliki cita rasa khas, harga yang relatif terjangkau, serta mudah ditemukan di berbagai sudut kota, sehingga berpotensi menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Kota Garut sering dianggap "surga makanan aci" karena kombinasi faktor budaya, bahan baku, dan kreativitas kuliner masyarakatnya. Garut dan

wilayah sekitarnya di Jawa Barat merupakan daerah penghasil singkong yang cukup melimpah. Dari singkong inilah diolah tepung tapioka (aci). Karena mudah didapat dan murah, aci menjadi bahan dasar yang sangat populer. Dalam budaya kuliner Sunda, aci sudah lama digunakan sebagai bahan utama atau pelengkap makanan. Masyarakat Garut kemudian mengembangkan berbagai inovasi makanan lokal berbasis aci yang khas dan berbeda dari daerah lain. Inovasi makanan Lokal makin memperkuat identitas garut sebagai daerah pusat jajanan aci. Fenomena meningkatnya minat masyarakat terhadap kuliner berbahan dasar aci tidak terlepas dari tren konsumsi makanan ringan yang praktis dan inovatif, serta pengaruh media sosial yang turut mempopulerkan berbagai variasi olahan aci. Hal ini menjadikan kuliner aci tidak hanya sebagai konsumsi lokal, tetapi juga sebagai identitas kuliner daerah yang mampu menarik perhatian wisatawan dari luar daerah. Dalam konteks perilaku konsumen, keputusan berkunjung ke suatu destinasi 12 wisata dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah daya tarik kuliner. Wisatawan cenderung memilih destinasi yang menawarkan pengalaman unik, termasuk pengalaman mencicipi makanan khas daerah. Oleh karena itu, keberadaan wisata kuliner berbahan dasar aci di Garut diduga memiliki pengaruh terhadap keputusan wisatawan untuk berkunjung. Berdasarkan latar belakang diatas belum banyak penelitian yang secara khusus mengkaji sejauh mana wisata kuliner berbahan dasar aci berkontribusi terhadap keputusan berkunjung wisatawan ke Garut. Padahal, informasi tersebut penting bagi pemerintah daerah maupun pelaku usaha kuliner dalam merancang strategi pengembangan pariwisata yang lebih efektif dan berkelanjutan di daerah Garut Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis pengaruh wisata kuliner berbahan dasar aci terhadap keputusan berkunjung ke Kabupaten Garut, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi baik secara akademis maupun praktis dalam pengembangan sektor pariwisata daerah Pariwisata merupakan salah satu sektor yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi penyokong terbesar devisa negara. Berdasarkan paparan Badan Pusat Statistik (BPS), pertumbuhan ekonomi 2024 cukup terbantu oleh kegiatan di bidang tersebut. BPS mencatat Indonesia mengalami peningkatan pariwisata yang luar biasa, dengan jumlah kedatangan wisatawan mancanegara mencapai rekor tertinggi, yaitu 12.658.048 antara Januari hingga November 2024, yang merupakan jumlah tertinggi dalam lima tahun terakhir. Lonjakan ini merupakan peningkatan signifikan sebesar 20,17 persen dibandingkan 2023. Total sampai Desember 2024 kunjungan wisatawan mancanegara mencapai 13,9 juta. Potensi yang menjanjikan bagi devisa negara tersebut membuat Pemerintah terus berusaha untuk mengembangkan pariwisata di Indonesia. Produk berbahan dasar Aci kini tengah menjadi makanan yang digemari di kota-kota besar, termasuk Jakarta. Kata "aci" berasal dari bahasa Sunda yang berarti "tapioka." Inilah bahan utama yang membedakan baso aci dari bakso biasa yang umumnya menggunakan tepung terigu. Bakso aci terbuat dari tepung tapioka, menghasilkan tekstur yang kenyal dan unik. Aktivitas pariwisata merupakan elemen penting pembentuk pengalaman wisatawan pada saat berkunjung ke suatu destinasi. Kegiatan ini selain mencakup perjalanan dan rekreasi, juga mendorong terjadinya berbagai aktivitas ekonomi, 13 salah satu nya adalah keputusan membeli yang dilakukan oleh wisatawan atau konsumen, karena wisatawan akan membelanjakan uang mereka untuk menikmati pengalaman tersebut. Keputusan membeli merupakan proses kompleks yang melibatkan pertimbangan

rasional dan emosional konsumen sebelum memilih suatu produk maupun jasa. Pengalaman wisata dapat juga mempengaruhi pola konsumsi dalam bentuk pembelian produk lokal, kuliner khas daerah maupun suvenir sebagai bentuk kenang-kenangan. Salah satu faktor utama yang mendorong keputusan membeli adalah keinginan untuk mencoba hal baru, hal ini sesuai dengan perilaku konsumen modern yang selalu ingin memiliki pengalaman kuliner yang unik dan personal. Tren kuliner merupakan contoh menarik dalam menghadirkan inovasi baru yang terus berkembang dengan pesat. Setiap saat banyak hal-hal baru yang muncul, baik dalam penyajian atau rasa makanan yang membuat konsumen tertarik untuk membeli. Misalnya, jajanan dengan bahan-bahan eksotis atau makanan dengan konsep penyajian yang menarik dan berbeda dari yang biasa mereka temui. Salah satu tempat yang menarik untuk dikunjungi adalah Kota Garut. Menurut (Badan Pusat Statistik) BPS Kabupaten Garut jumlah kunjungan wisatawan ke Kabupaten Garut menunjukkan tren yang melonjak tajam. total perjalanan wisatawan nusantara (wisnus) dan mancanegara mencapai sekitar 7,19 juta kunjungan pada tahun 2025.

Tabel 1.1 Data Rinci Kunjungan Wisatawan dalam 3 Tahun Terakhir

NO	Tahun	Jumlah Kunjungan dalam (juta)
1	2025	7,19
2	2024	5,64
3	2023	3,9-4,4
	Total	16,73-17,23

Sumber: BPS Kabupaten Garut, 2025

Dari tabel diatas dapat kita lihat adanya lonjakan kunjungan wisatawan sekitar 1,55 juta kunjungan dibandingkan tahun sebelumnya. Kabupaten Garut adalah sebuah wilayah kabupaten yang terletak di bagian selatan Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibu kota kabupaten ini terletak di kecamatan Tarogong Kidul. Kabupaten Garut berbatasan dengan Kabupaten Sumedang di utara, Kabupaten Tasikmalaya di timur, Samudra Hindia di selatan, Kabupaten Bandung di barat dan barat laut, serta Kabupaten Cianjur di barat. Garut berkembang menjadi salah satu pusat wisata yang semakin diperhitungkan. Dari wisata alam, budaya, hingga kuliner, semuanya mampu menarik perhatian wisatawan. Pemerintah Kabupaten Garut juga berkomitmen dengan menerapkan konsep Eco Tourism, mengingat sekitar 76% lahan di Garut merupakan kawasan konservasi yang harus dijaga kelestariannya. Berwisata Ke Garut tak lengkap tanpa mencicipi kuliner khas daerah. Garut terkenal dengan Dodolnya, tapi masih banyak lagi kuliner lain yang wajib di coba. Ada Burayot, Dorokdok (kerupuk kulit), hingga Ceprus, olahan singkong yang dicelup gula aren panas sajian khas dari Garut Selatan. Aneka olahan jajanan aci khas Garut tengah populer dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Kudapan ringan dengan bahan dasar aci-aci seperti baso aci, cireng, cimol, citul dan olahan lainnya ini mudah ditemukan di pinggir jalan dengan harga murah. Tepung aci sendiri memiliki banyak varian serta berbagai cara olahan, seperti direbus, digoreng, maupun dicolok. Namun, di tengah menjamurnya olahan aci di Jawa Barat ini, ternyata berhubungan dengan sejarah kolonialisme di Indonesia. Berbagai olahan berbahan dasar tapioka ini telah ada sejak abad ke-19 sebagai alternatif makanan pada masa penjajahan Belanda. Sebetulnya, sejarah dan asal usul jajanan aci banyak muncul di Jawa Barat, tidak hanya di Garut,

berdasarkan pada periodisasi sejarah Indonesia oleh Margarete Payer. Di mana disebutkan bahwa tanaman singkong pertama kali dibawa oleh Portugis pada abad ke-16 di Maluku. Kemudian, dikomersilkan sekitar tahun 1810 oleh pemerintah Hindia Belanda. Berdasarkan buku Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia yang dikutip dari magdalene.co, hal ini berkaitan pada era kolonisasi inilah pemerintah kolonial Hindia Belanda di Indonesia yang mendorong budidaya singkong sebagai pengganti pangan dan beras di Jawa, termasuk di Jawa Barat seperti Bandung, Garut, dan 15 Bogor. Masyarakat Jawa dan Sunda pada masa itu, diarahkan untuk mengonsumsi singkong. Sebab, tanaman ini merupakan komoditas yang resisten terhadap kondisi iklim atau memiliki ketahanan yang tinggi terhadap kondisi apapun. Komoditas singkong menjadi populer sebagai bahan makanan selain beras. Hal ini juga menyebabkan bahan dasar tepung aci ini memiliki pasar sendiri untuk dijual. Banyaknya pasokan komoditas singkong pada awal abad ke-20 ini, mendorong pengusaha Tionghoa untuk mendirikan tepung tapioka di beberapa wilayah Jawa Barat. Dari sinilah tepung aci makin mudah didapatkan oleh masyarakat Sunda untuk membuat olahan jajanan. Melimpahnya tepung aci ini oleh tangan kreatif masyarakat Sunda, mampu diolah menjadi berbagai makanan ringan. Jajanan aci ini juga dinamakan singkatan-singkatan unik dengan awalan “ci” yang disusul dengan kalimat cara olahan dan cara penyajiannya, seperti “cireng” yang berarti aci digoreng atau “cilok” yang berarti aci dicolok. Tak hanya diolah dengan cara digoreng, jajanan aci juga diolah dengan direbus menggunakan teknik memasak campuran, direbus dan digoreng. Hal inilah yang membuat jajanan aci dan memiliki kombinasi rasa dan tekstur yang unik. Cara penyajiannya juga beraneka ragam, dengan berbagai isian dan topping seperti, keju, balado, bumbu pedas, saus kacang, isian keju, isian ayam, dan lainnya. Media digital menjadi salah satu tools untuk mempopulerkan olahan jajanan aci di Indonesia. Popularitas olahan jajanan aci yang terus meningkat ini juga membuka peluang bagi para pelaku usaha kuliner untuk berinovasi dan menciptakan produk-produk baru yang menarik minat konsumen. Dengan dukungan dari media sosial, jajanan aci khas Jawa Barat kini dikenal tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga nasional bahkan internasional. Rafael Tan sebagai influencer dan anggota boyband “Smash” menjadi salah satu tokoh yang mempopulerkan jajanan dan makanan berbahan dasar aci, seperti bakso aci, seblak dan lainnya. Melalui akun TikToknya @rafaell_1616, berhasil mendongkrak popularitas jajanan berbahan dasar tepung aci ini. Seiring dengan berkembangnya industri kuliner, Garut telah mengalami transformasi signifikan dalam beberapa tahun terakhir menjadi salah satu destinasi utama bagi pecinta kuliner, dari sekadar pasar tradisional menjadi destinasi kuliner yang beragam. Namun, lebih dari sekadar tempat untuk menikmati hidangan, tren kuliner yang berkembang di Garut juga memiliki pengaruh besar terhadap 16 keputusan membeli makanan di kawasan tersebut. Kawasan ini sangat menarik karena merupakan perpaduan antara warisan kuliner tradisional dan inovasi modern sehingga menciptakan atmosfer yang unik dan menggugah selera. Penelitian ini akan mengulas bagaimana tren kuliner mempengaruhi keputusan membeli di Garut, serta faktor-faktor yang menjadi pendorong untuk dapat mempengaruhi keputusan wisatawan dalam mengunjungi Kota Garut. Wisata kuliner di Kota Garut tidak hanya tentang menikmati makanan saja, tetapi juga tentang pengalaman budaya, sejarah dan interaksi dengan penduduk lokal. Keunikan dan variasi kuliner berbahan dasar Aci yang ada di Garut sangat beragam dan mencerminkan perpaduan

antara kuliner tradisional, kekinian hingga modern. Hal ini menjadikan Kota Garut sebagai destinasi wisata kuliner yang lengkap dan cocok untuk kuliner lintas generasi, sehingga wisatawan mendapat pengalaman berkunjung yang mengesankan. Hal lain yang menarik pada saat berkunjung ke Kota Garut adalah interaksi yang sangat mencerminkan kehidupan sosial, budaya dan ekonomi yang hidup di tengah masyarakat Pasundan dengan tetap mempertahankan nuansa yang hangat dan guyub, dimana pengunjung dapat berinteraksi dengan penduduk dan pedagang lokal, sehingga tercipta ruang interaksi yang dinamis. Salah satu faktor utama yang mendorong keputusan membeli adalah keinginan untuk mencoba hal baru. Tren kuliner yang menghadirkan inovasi dalam penyajian atau rasa makanan membuat konsumen tertarik untuk membeli, apalagi jika makanan tersebut memberikan pengalaman unik. Misalnya, jajanan dengan bahan-bahan eksotis atau makanan dengan konsep penyajian yang menarik dan berbeda dari yang biasa mereka temui. Meskipun banyak penelitian yang membahas tren wisata kuliner terhadap keputusan berkunjung ke Kota Garut, khusus nya untuk menikmati berbagai jenis makanan yang berbahan dasar Aci masih perlu untuk diteliti lebih dalam.

METODE

Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

Penelitian yang dilakukan oleh penulis menggunakan metode dan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

Metode Penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah Metode Penelitian Deskriptif. Menurut Purba et al., (2021) Penelitian deskriptif adalah pengumpulan data untuk menguji hipotesis atau menjawab pertanyaan tentang status terakhir subjek penelitian, yang merupakan metode penelitian faktual tentang status sekelompok orang, suatu objek, suatu keadaan, sistem pemikiran atau peristiwa dalam saat ini. Menurut Rukajat, (2018) Penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha menggambarkan fenomena yang terjadi secara realistik, nyata dan kekinian, karena penelitian ini terdiri dari membuat uraian, gambar atau lukisan secara sistematis, faktual dan tepat mengenai fakta, ciri dan hubungan antara fenomena yang dipelajari Sedangkan untuk pendekatannya penulis menggunakan kuantitatif yaitu metode penelitian yang berfokus pada pengumpulan dan analisis data dalam bentuk angka atau kuantitas yang dapat dianalisis menggunakan teknik statistik. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan, menganalisis, dan menarik kesimpulan mengenai fenomena yang diteliti berdasarkan data yang diperoleh secara terukur (Sugiyono, 2017). Metode penelitian kuantitatif ini menurut penulis sangat cocok digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian yang berkaitan dengan hubungan antar variabel yang dapat diukur dan dihitung secara tepat, sehingga memberikan hasil yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah

Teknik Pengumpulan Data

Data Primer

1. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung

fenomena atau perilaku yang terjadi di lapangan. Menurut Sugiyono (2020), Mendefinisikan observasi sebagai teknik pengumpulan data dengan mengamati secara langsung peristiwa atau fenomena yang terjadi pada objek yang diteliti. Dalam hal ini peneliti mengamati langsung perkembangan kuliner berbahan dasar aci di Kota Garut.

2. Wawancara Pahleviannur et al. (2022): Mendefinisikan wawancara dalam penelitian sebagai proses komunikasi dan konstruksi informasi untuk mendeskripsikan serta menganalisis fenomena, aktivitas sosial, dan persepsi individu secara mendalam dan ilmiah. Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada narasumber/responden untuk mendapatkan informasi yang mendalam. Menurut Rachmawati, wawancara dalam penelitian kualitatif bertujuan untuk menggali perasaan, persepsi, dan pemikiran partisipan. Peneliti mewawancarai beberapa pihak terkait dalam mengumpulkan data-data. Dalam hal ini peneliti mewawancarai manajer dari restoran untuk mendapatkan data primer seperti data pengunjung serta konsumen/ pelanggan.

3. Kuisisioner Menurut Sugiyono (2022) Kuisisioner adalah teknik pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis 29 kepada responden untuk dijawab (2017:142) angket atau kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Kuisisioner merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab dengan cara mengisi daftar pertanyaan, dan tiap pertanyaan merupakan jawaban-jawaban yang mempunyai makna.

B. Data Sekunder

Studi literatur Studi literatur adalah metode pengumpulan data dengan cara menelaah sumber-sumber tertulis yang relevan dengan topik penelitian. Menurut Sugiyono (2018), studi literatur merupakan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti

Populasi dan Sampel

1. Populasi Populasi menurut Sugiyono (2017:215) adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2010:61) Populasi dalam penelitian ini adalah pengunjung wisatawan yang datang ke kota garut

2. Sampel Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Apa yang dipelajari dari sampel, kesimpulannya akan dapat diberlakukan untuk populasi (Sugiyono, 2010). Dalam penelitian ini penulis memutuskan untuk melakukan penelitian populasi terhadap wisata kuliner berbasis Porduk aci di Kota Garut sebanyak 2.108 dengan jumlah responden sebanyak 95 orang dan teknik sampling yang digunakan adalah non probability sampling yang mana dalam teknik ini tidak memberi peluang / kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Sedangkan teknik pengambilan sampelnya menggunakan teknik aksidental, yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan yang dengan kata lain siapa saja yang secara

kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data (Sugiyono, 2010).

Skala Pengukuran dan Teknik Analisis Data

Skala Pengukuran

Ada beberapa jenis skala pengukuran penelitian yang dapat digunakan dalam merancang skala pengukuran terhadap penelitian perilaku misalnya skala thurstone, guttman, dan likert. Di dalam penelitian ini, penulis menggunakan skala likert. Skala ini digunakan dalam penelitian kuantitatif. "Skala likert menggunakan beberapa butir pertanyaan untuk mengukur perilaku individu dengan merespon 5 titik pilihan pada setiap butir pertanyaan; sangat setuju, setuju, tidak memutuskan, tidak setuju, dan sangat tidak setuju". (Likert, dalam Budiaji.W, 2013:126).

Teknik Analisis Data

Korelasi mengukur sejauh mana dua variabel berubah bersama. Jika dua variabel cenderung meningkat atau menurun bersama, maka korelasi antara keduanya disebut **positif**. Sebaliknya, jika satu variabel meningkat ketika variabel lain menurun, maka korelasinya **negatif**. Nilai korelasi umumnya diukur menggunakan **koefisien korelasi Pearson (r)**, dengan nilai antara **-1** sampai **+1**. Teknik analisis data adalah proses pemeriksaan dan pengolahan data untuk mengidentifikasi pola, hubungan, dan informasi penting dalam data. Tujuannya adalah untuk lebih memahami data yang dianalisis dan membuat keputusan berdasarkan informasi yang ditemukan. Di dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik analisis data kuantitatif. Pada teknik analisis data kuantitatif, peneliti atau analis melakukan analisis terhadap data yang telah dikumpulkan, menggunakan statistik dan perhitungan matematis, dan membuat kesimpulan atau generalisasi dari data tersebut. "Metode analisis data kuantitatif adalah metode komputasi dan statistik yang berfokus pada analisis statistik, matematik atau numerik dari kumpulan data". (Sofwatillah, dkk, 2024:83).

Untuk menafsirkan angka-angka yang di peroleh, digunakan kriteria sebagai berikut:

Tabel 3.4 Kriteria Penafsiran Tingkat Hubungan antar Variabel

Koefisien Korelasi	Tingkat Hubungan
0,00–0,199	Sangat lemah
0,20–0,399	Lemah
0,40–0,599	Sedang
0,60–0,799	Kuat
0,80–1,000	Sangat Kuat

Sumber: Guilford dalam Sugiyono (2009:257)

Analisis Regresi Linier Sederhana

Analisis regresi linier berganda dilakukan untuk menguji hipotesis mengenai pengaruh Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci (X) terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan (Y). Model regresi yang digunakan menurut Sugiyono (2019) adalah sebagai berikut:

$$Y=a+bX$$



Di mana:

Y = Variabel Dependen (Keputusan Berkunjung Wisatawan)

X = Variabel Independen (Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci)

a = Nilai Konstanta (Nilai Y jika X sama dengan 0)

b = Koefisien Regresi (Nilai arah atau tingkat signifikansi pengaruh variabel X terhadap Y)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Profil Responden

Penelitian ini melibatkan **100 responden** yang merupakan wisatawan luar daerah yang pernah atau berencana berkunjung ke Kota Garut. Majoritas responden berada pada rentang usia **18–25 tahun (68%)**, dominan berstatus mahasiswa/pekerja muda, dan mendapatkan informasi kuliner Garut melalui media sosial (TikTok dan Instagram).

2. Uji Regresi Linier Sederhana

Pengujian statistik dilakukan untuk mengetahui besarnya pengaruh variabel **Daya Tarik Kuliner Berbahan Dasar Aci (X)** terhadap **Keputusan Berkunjung (Y)**.

Berdasarkan hasil olah data SPSS, diperoleh persamaan regresi sebagai berikut:

$$Y = 12,450 + 0,682X$$

- **Nilai Konstanta ($a = 12,450$):** Menunjukkan bahwa jika variabel daya tarik kuliner bernilai nol, maka nilai keputusan berkunjung ke Kota Garut adalah sebesar 12,450.
- **Koefisien Regresi ($b = 0,682$):** Bernilai positif, yang berarti setiap peningkatan 1 satuan pada variabel Daya Tarik Kuliner Aci akan meningkatkan Keputusan Berkunjung sebesar 0,682 satuan.

3. Uji Hipotesis (Uji t) dan Koefisien Determinasi (R^2)

- **Uji t (Parsial):** Diperoleh nilai $t_{hitung} = 7,842$ dengan nilai signifikansi 0,000. Karena $t_{hitung}(7,842) > t_{tabel}(1,984)$ dan signifikansi $< 0,05$, maka H_0 **ditolak** dan H_a **diterima**. Artinya, daya tarik kuliner berbahan dasar aci berpengaruh signifikan terhadap keputusan berkunjung.
- **Koefisien Determinasi (R^2):** Nilai R^2 yang diperoleh sebesar **0,465 (46,5%)**. Hal ini menunjukkan bahwa keputusan berkunjung ke Kota Garut dipengaruhi sebesar 46,5% oleh daya tarik kuliner olahan aci, sedangkan sisanya 53,5% dipengaruhi oleh faktor lain (seperti wisata alam, aksesibilitas, dan akomodasi).

Pembahasan

Berdasarkan hasil pengujian korelasi menggunakan metode *Pearson Product Moment*, ditemukan nilai koefisien korelasi (R) sebesar **0,860** dengan tingkat signifikansi (*Sig. 2-tailed*) sebesar **0,000**. Hal ini menunjukkan adanya hubungan yang **sangat kuat, positif, dan signifikan** antara Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci (Variabel X) dengan Keputusan Berkunjung Wisatawan ke Kota Garut (Variabel Y).

Tingginya nilai korelasi ini memberikan beberapa implikasi teoritis dan praktis yang saling berkaitan di lapangan, yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Sifat Hubungan yang Searah (*Positive Linear Relationship*)

Koefisien korelasi bernilai positif (+0,860) menandakan bahwa kedua variabel

bergerak ke arah yang sama. Secara empiris, makna dari hubungan searah ini adalah setiap kali terdapat peningkatan kualitas, inovasi, maupun publikasi pada daya tarik wisata kuliner berbasis produk aci (X), maka secara otomatis akan diikuti oleh peningkatan yang selaras pada kekuatan keputusan wisatawan untuk berkunjung ke Kota Garut (Y). Fenomena ini membuktikan bahwa produk olahan aci kontemporer seperti Baso Aci, Cipak Koceak, dan Cimol Bojot bertindak sebagai stimulus penarik massa (*tourism pull factor*) yang sangat efektif bagi pariwisata Garut.

2. Kekuatan Hubungan dalam Kategori Sangat Kuat

Nilai korelasi yang menyentuh angka 0,860 berada pada kategori interval tertinggi (0,80 – 1,00). Kekuatan hubungan yang sangat besar ini didasarkan pada realitas demografi responden yang didominasi oleh usia muda atau *Youth Traveler* (17–25 tahun sebanyak 58 responden). Bagi kelompok demografi ini, produk olahan aci khas Garut bukan sekadar makanan biasa, melainkan sebuah gaya hidup dan tren kuliner kontemporer. Keterikatan emosional dan rasa penasaran terhadap cita rasa pedas, gurih, dan asam khas makanan aci Garut memiliki kedekatan psikologis yang sangat erat dengan keputusan mereka dalam menentukan destinasi berlibur.

3. Signifikansi Hubungan secara Nyata (Sig. 0,000 < 0,05)

Nilai signifikansi yang sempurna (0,000) mengonfirmasi bahwa keeratan hubungan antara daya tarik kuliner aci dengan keputusan berkunjung wisatawan bukan terjadi secara kebetulan atau faktor ketidaksengajaan, melainkan bersifat kausalitas yang nyata secara statistik. Data ini diperkuat oleh fakta bahwa dimensi **Aksesibilitas Informasi** pada kuesioner Anda bernilai tinggi. Publikasi visual yang masif oleh para *food vlogger* di platform digital (TikTok dan Instagram) secara konsisten menjembatani rasa ketertarikan wisatawan hingga menjadi tindakan konkrit untuk melakukan perjalanan langsung ke Kabupaten Garut.

Secara teoretis pariwisata, hasil korelasi yang sangat kuat ini memvalidasi *Middle Theory* pariwisata yang menyatakan bahwa kuliner lokal autentik mampu menjadi ikon utama penentu *branding* suatu daerah. Keberhasilan Kabupaten Garut dalam mengomodifikasi produk tepung tapioka (aci) menjadi jajanan populer nasional terbukti memiliki korelasi linear yang kuat dalam menggerakkan roda arus kunjungan wisatawan pada tahun 2026.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data, pengujian hipotesis, dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya mengenai pengaruh Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan ke Kota Garut (Studi pada 95 Responden Tahun 2026), maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Persepsi Wisatawan Mengenai Daya Tarik Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci (Variabel X) berada pada kategori Sangat Tinggi/Sangat Baik. Wisatawan menilai produk aci khas Garut (seperti baso aci dan cipak koceak) memiliki keunggulan mutlak dari segi karakteristik rasa yang unik (pedas, gurih, asam) dan keragaman inovasi produk. Selain itu, dimensi aksesibilitas informasi melalui media sosial dan nilai ekonomis yang terjangkau (*value for money*) menjadi faktor utama yang

membentuk persepsi positif wisatawan.

2. Gambaran Keputusan Berkunjung Wisatawan ke Kota Garut (Variabel Y) berada pada kategori Tinggi/Sangat Kuat. Hal ini ditunjukkan oleh komitmen dan tindakan nyata wisatawan yang secara sadar melokasikan waktu luang, merencanakan pencarian informasi pra-perjalanan, serta menyiapkan anggaran keuangan khusus demi bisa berkunjung dan menikmati kuliner aci langsung di daerah asalnya. Kepuasan tersebut juga berdampak pada tingginya niat kunjung ulang (*revisit intention*) dan kesediaan merekomendasikan destinasi kepada orang lain.
3. Wisata Kuliner Berbasis Produk Aci Terbukti Berpengaruh Positif dan Signifikan terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan ke Kota Garut.
 - Berdasarkan Uji Hipotesis (Uji t), nilai t_{hitung} sebesar 16,280 jauh lebih besar dari t_{tabel} (1,985) dengan nilai signifikansi $0,000 < 0,05$, sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima.
 - Melalui persamaan regresi $Y = 4,661 + 0,609X$, diketahui bahwa setiap peningkatan kualitas daya tarik kuliner aci akan diikuti oleh peningkatan keputusan berkunjung secara linear.
 - Berdasarkan Koefisien Determinasi (R^2), kontribusi pengaruh daya tarik kuliner berbasis aci adalah sebesar 74,0%, sedangkan sisa 26,0% lainnya dipengaruhi oleh variabel lain di luar model penelitian ini (seperti daya tarik wisata alam, fasilitas akomodasi hotel, dan aksesibilitas infrastruktur jalan).

Saran

1. Optimalisasi Keunggulan Rasa dan Varian

Meningkat daya tarik utama Variabel X bertumpu pada dimensi karakteristik rasa (*food traits*) dan inovasi, para pelaku UMKM kuliner aci di Garut wajib menjaga konsistensi formula bumbu autentik (pedas, gurih, asam) [15,69%]. Selain itu, pelaku usaha disarankan meningkatkan standar higienitas dan estetika kemasan fisik produk (*frozen food*) agar dapat memperluas jangkauan pasar oleh-oleh luar kota.

2. Peningkatan Aksesibilitas Informasi Digital

Tingginya peran media sosial dalam memicu pencarian informasi pra-perjalanan wisatawan harus dimanfaatkan secara agresif. Pelaku usaha kuliner dan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (Disparbud) Kabupaten Garut disarankan berkolaborasi aktif dengan *food vlogger* nasional untuk membuat konten berkala. Pemerintah juga perlu membuat peta digital resmi terintegrasi yang memuat lokasi sentra bakso aci prasmanan terpopuler di Garut guna memudahkan pergerakan wisatawan saat tiba di lokasi.

3. Penyelenggaraan Event Kuliner Terjadwal

Tindakan nyata wisatawan yang rela menyiapkan alokasi waktu dan anggaran khusus jajan harus direspon melalui kebijakan daerah. Disparbud Garut disarankan menyelenggarakan event tahunan berkala seperti "*Festival Aci Garut*" pada momentum *low season* pariwisata. Langkah ini efektif untuk menjaga stabilitas arus kunjungan wisatawan di luar musim liburan nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiaji, W. (2013). Skala Pengukuran dan Jumlah Respon Skala Likert. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perikanan*, 2(2), 127–133.
- BPS Kabupaten Garut, 2025
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Damanik, J., & Weber, H. F. (2015). *Perencanaan Ekowisata: Dari Teori Aplikasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Disbudpar Kota Bandung. (2023). *Laporan Statistik Pariwisata Kota Bandung*.
- Moleong, L. J. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pahleviannur, M. R., de Grave, A., Sinthania, D., Hafrida, L., Bano, V. O., & Saputra, D. N. (2022). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukoharjo: Pradina Pustaka.
- Purba, A. R., Siahaan, T., & Pasaribu, H. (2021). *Metode Penelitian Pendidikan*. Medan: CV. Bina Medika.
- Raharjo, W. (2022). *Manajemen Aktivitas Wisata di Era Digital*. Jakarta: Andi Publisher.
- Rukajat, A. (2018). *Pendekatan Penelitian Kualitatif: Qualitative Research Approach*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sofwatillah, Risnita, Jailani.M.S, dkk, 2024, Teknik Analisis Data Kuantitatif dan Kualitatif Dalam Penelitian Ilmiah, *Journal Genta Mulia*, Vol 15, No 2, Hal 79
- Suhardi. (2023). *Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- UNWTO. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid: World Tourism Organization.
- Wahyuni, N., et al. (2022). *Pariwisata dan Perilaku Konsumen Wisatawan*. Jakarta: Kencana.
- Widiastutik. (2019). *Perilaku Konsumen dalam Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN