

PROFIL USAHA WISATA KULINER HASIL PERIKANAN DI PESISIR PANTAI KELURAHAN SINDULANG I KECAMATAN TUMINTING KOTA MANADO

Yulio S. Tehamen¹; Jardie A. Andaki²; Florence V. Longdong²; Srie J. Sondakh²;
Grace O. Tambani²

¹Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

²Staff Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

Koresponden email: yulio.tehamen@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this study, namely to determine the profile of the culinary tourism business on the coast of the Sindulang Village, Tuminting District, Manado City. This research was carried out in several restaurants located in Sindulang Village, Tuminting District, Manado City. The time required to carry out the research starts from April 2022 - July 2022.

The method used in this research is the survey method. Sampling in this study was carried out using purposive sampling method, namely the sampling technique by determining certain criteria. Data analysis was carried out quantitatively through the data processing stage in the form of tables and descriptive data interpretation.

Based on the results and discussion, the following conclusions can be drawn: 1) there are 15 restaurants serving fishery products in Sindulang I Village. The 3 selected respondents have an age range of 43 – 52 years, generally have a high school education; 2) the duration of running a culinary tourism business for general fishery products is 1-5 years, with 1-5 employees; 3) the average investment of fishery culinary tourism business for buildings and equipment is Rp. 67,233,334, while the average cost of raw materials is Rp. 7,011,667, and an average fuel cost of Rp. 680,000; and 4) the average income per week from the culinary tourism business of fishery products in Sindulang I Village is Rp. 10.85 million. If this income is assumed to be the same every week then the monthly income is Rp. 54,251,550. This income is obtained from the results of multiplication per complete package of fish (Rp. 35,000).

Keywords: culinary tourism; income; business profile; Sindulang I Village

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini, yaitu mengetahui profil usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir pantai Kelurahan Sindulang Kecamatan Tuminting Kota Manado. Penelitian ini dilaksanakan di beberapa rumah makan yang berlokasi Kelurahan Sindulang Kecamatan Tuminting Kota Manado. Waktu yang diperlukan dalam melaksanakan penelitian dimulai dari bulan April 2022 - Juli 2022.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode survei. Penarikan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dengan menentukan kriteria-kriteria tertentu. Analisis data yang dilakukan secara kuantitatif melalui tahap pengolahan data berupa tabel dan interpretasi data secara deskriptif.

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: 1) rumah makan yang menyajikan makanan hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I berjumlah 15 rumah makan. Pada 3 responden yang dipilih mempunyai kisaran umur 43 – 52 tahun, umum berpendidikan SMA; 2) lama menjalankan usaha wisata kuliner hasil perikanan umum 1 – 5 tahun, dengan jumlah karyawan 1 – 5 orang; 3) rata-rata investasi usaha wisata kuliner hasil perikanan untuk bangunan dan peralatan sebesar Rp. 67.233.334, sedangkan biaya bahan baku rata-rata Rp. 7.011.667, dan biaya bahan bakar rata-rata Rp. 680.000; dan 4) pendapatan rata-rata per minggu dari usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I yaitu Rp. 10.850.000. Pendapatan ini jika diasumsikan sama setiap minggu maka pendapatan per bulan Rp. 54.251.550. Pendapatan ini didapat dari hasil perkalian per paket lengkap ikan (Rp. 35.000).

Kata kunci: wisata kuliner; pendapatan; profil usaha; Kelurahan Sindulang I

PENDAHULUAN

Berwisata sambil menikmati berbagai kuliner khas daerah merupakan salah satu tujuan yang banyak diminati apalagi bila ditunjang dengan ragam kegiatan permainan yang dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata. Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata umumnya, karena wisata ini lebih mengunggulkan makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian (Purwanta 2018).

Terlepas dari keindahan alam ataupun pernak-pernik lainnya, wisatawan domestik maupun mancanegara akan menambah pengetahuannya tentang makanan khas Sulawesi Utara dengan mengunjungi daerah ini baik di pesisir pantai atau pusat Kota Manado maupun di Daerah Kabupaten/Kota yang ada di Sulawesi Utara mempunyai berbagai keanekaragaman suku budaya yang sangat banyak, sehingga banyak anekaragam makanan yang dihasilkan tiap-tiap daerah. Selain bisa menikmati makanan khas suatu daerah, wisatawan juga dapat melihat langsung cara pembuatannya yang dilakukan dengan proses yang beragam, dari masakan tradisional hingga modern, dapat dikatakan bahwa potensi wisata kuliner sebagai daya tarik wisata baru.

Pedagang kuliner merupakan pedagang yang paling sering dan banyak ditemukan di setiap daerah. Kehadiran pedagang kuliner telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat yang membutuhkan pangan yang siap saji. Namun, pedagang tersebut umumnya belum menerapkan keamanan pangan dan sanitasi lingkungan yang baik. Hal tersebut secara tidak langsung dapat berpengaruh terhadap kondisi kesehatan masyarakat.

Pedagang wisata kuliner sulit mencari lokasi usaha yang sesuai dengan rencana tata ruang kota dan dukungan pemerintah daerah terhadap penyediaan lokasi usaha pedagang masih sangat terbatas. Mengakibatkan mereka melakukan kegiatan usahanya pada fasilitas-fasilitas umum, seperti badan jalan, trotoar, saluran air, jalur hijau, pesisir pantai, taman dan sebagainya. Sehubungan dengan hal itu, penulis tertarik untuk mengetahui Profil Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Pesisir Pantai Kelurahan Sindulang Kecamatan Tuminting Kota Manado.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan maka rumusan masalahnya dalam penelitian ini adalah bagaimana profil usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir pantai Kelurahan Sindulang Kecamatan Tuminting Kota Manado.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini, yaitu mengetahui profil usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir pantai Kelurahan Sindulang Kecamatan Tuminting Kota Manado.

Tempat dan Waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di beberapa rumah makan yang berlokasi Kelurahan Sindulang Kecamatan Tuminting Kota Manado. Waktu yang diperlukan dalam melaksanakan penelitian dimulai dari konsultasi, observasi lapangan, penyusunan rencana kerja penelitian, pengumpulan data, analisis data, penulisan laporan akhir, sampai pada ujian, kurang lebih 3 bulan, yaitu dari bulan April 2022 - Juli 2022.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Metode survei adalah suatu pengamatan atau penyelidikan yang kritis untuk mendapatkan keterangan yang baik terhadap suatu persoalan tertentu di dalam daerah atau lokasi tertentu yang dipolakan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Survei adalah suatu penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data, menyidik dan menafsir data secara umum sebagaimana yang tersedia di lapangan (Creswell, 2009).

Penarikan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dengan menentukan kriteria-kriteria tertentu (Sugiyono, 2008). Pengambilan sampel ini berdasarkan penilaian subjektif peneliti yang berdasarkan pada karakteristik tertentu yang dianggap mempunyai sangkut paut dengan karakteristik populasi yang sudah diketahui sebelumnya dengan pertimbangan tertentu. Kriteria spesifik responden dalam penelitian ini yaitu: 1) berusia dewasa dan bersedia diwawancarai; 2) memiliki tempat berjualan di lokasi penelitian; dan 3) lamanya berdagang minimal sudah lebih dari setahun.

Analisis data hasil penelitian dibedakan dalam dua macam, yaitu analisis kuantitatif dan analisis kualitatif (Fathoni, 2006). Analisis kuantitatif pengolahan data dengan menggunakan perhitungan matematis sederhana seperti penjumlahan, pengurangan, perkalian, angka rata-rata dan sebagainya. Sedangkan analisis kualitatif adalah pengolahan data yang dilakukan melalui pertimbangan-pertimbangan logika dengan bahasa-bahasa penulis yang sistematis. Data yang telah dianalisis kemudian diinterpretasikan sebagai hasil penelitian, yang meliputi wawancara, analisis dokumen, diskusi, atau observasi.

Analisis data yang dilakukan secara kuantitatif melalui tahap pengolahan data berupa tabel dan interpretasi data secara deskriptif. Data yang digunakan mula-mula disusun, diidentifikasi, dijelaskan dan kemudian dianalisis. Keuntungan adalah jumlah pendapatan kotor dikurangi total biaya, keuntungan sering disebut juga sebagai pendapatan bersih. Guna mengetahui pendapatan bersih/keuntungan (*profit*) pedagang ialah dengan mengetahui selisih antara total penerimaan/pendapatan kotor (TR) dan total biaya (TC) dengan menggunakan rumus (Mardianto *et al.*, 2015) sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Responden

Rumah makan yang menyajikan makanan hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I berjumlah 15 rumah makan. Penelitian ini dari 15 rumah makan diambil 3 rumah makan guna menganalisis profil usaha. Pemilik usaha menjadi target wawancara dalam penelitian ini berjumlah 3 orang. Keadaan umum menurut umur, jenis kelamin dan pendidikan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keadaan Responden Usaha Wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Nama	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan	Nama RM
R1	Denny Tandaju	50	L	S1	Nyiur Bumi Pesisir
R2	Leni Ngadi	43	P	SMA	Rajawali
R3	Joice Rondonuwo	52	P	SMA	Bintang Laut

Sumber: Data Primer (2022)

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa di Kelurahan Sindulang I dari 3 responden pemilik usaha wisata kuliner hasil perikanan yang dipilih berumur 43 – 52 tahun. Kisaran umur ini menggambarkan pemilik usaha wisata kuliner hasil perikanan sudah cukup dewasa dan berumur produktif.

Umur seseorang dapat mencerminkan kemampuan dan kondisi secara fisik. Seseorang yang menjalani hidup secara normal dapat diasumsikan bahwa semakin lama hidup maka pengalaman semakin banyak. Menurut Hurlock (1998) semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja. Berdasarkan Undang-undang No 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan,

menyebutkan bahwa usia kerja adalah 15 tahun ke atas. Jadi dapat di simpulkan bahwa usia produktif yaitu mulai dari usia 15 sampai 54.

Jenis kelamin pemilik usaha kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I Sebagian besar perempuan (2 orang) dan laki-laki (1 orang). Sedangkan pendidikan sebagian besar pendidikan jenjang SMA (2 orang) dan strata 1/sarjana (1 orang). Pendidikan adalah keseluruhan proses teknik dan metode belajar mengajar dalam rangka mengalihkan suatu pengetahuan dari seseorang kepada orang lain sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Siagian, 2006).

Sehertian (2000) mengatakan bahwa pendidikan adalah usaha sadar yang dengan sengaja dirancang untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Sementara pengalaman hidup seseorang dapat juga dikatakan sebagai pendidikan non formal. Berdasarkan tingkat pendidikan pemilik usaha wisata kuliner di Kelurahan Sindulang I masih tergolong sedang dan rata-rata pemilik usaha telah memiliki pengetahuan dasar, melalui pengetahuan non formal dalam pengalaman menjalankan usaha.

Lama Menjalankan Usaha

Lama menjalankan usaha menggambarkan pengalaman melaksanakan usaha, khusus usaha wisata kuliner hasil perikanan. Lama menjalankan usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Lama Menjalankan Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Lama Usaha (Tahun)	Jumlah	Persentase
1.	1 - 5	2	66,67
2.	6 - 10	1	33,33
3.	11 - 15	0	0,00
Jumlah		3	100,00

Sumber: Pengolahan Data Primer (2022)

Berdasarkan pengolahan data primer pada Tabel 2 sebagian besar usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I mempunyai lama menjalan usaha 1 – 5 tahun (2 orang/66,67%) dan sisa 6 – 10 tahun (1 orang/33,33%). Kondisi ini menggambarkan bahwa usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I sudah cukup lama dalam pelaksanaan layanan rumah makan. Hal ini disebabkan karena usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I baru dibuka ketika Boulevard II resmi dibuka untuk dapat dilalui oleh kendaraan bermotor.

Jumlah Karyawan

Jumlah karyawan menggambarkan kemampuan usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I dalam mempekerjakan orang guna membantu dalam pelayanan rumah makan. Jumlah karyawan usaha ini dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 3. Jumlah Karyawan pada Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Jumlah Karyawan (orang)	Jumlah	Persentase
1.	1 - 5	2	66,67
2.	6 - 10	1	33,33
3.	11 - 15	0	0,00
Jumlah		3	100,00

Sumber: Pengolahan Data Primer (2022)

Berdasarkan pengolahan data primer pada Tabel 3 sebagian besar usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I mempunyai jumlah karyawan 1 – 5 orang (2 pemilik/66,67%) dan sisa 6 – 10 orang (1 pemilik/33,33%). Kondisi ini menggambarkan bahwa usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I sudah cukup maju dalam pelaksanaan layanan rumah makan. Jumlah karyawan dapat menggambarkan kebutuhan rumah makan dalam menjalankan usaha. Semakin banyak karyawan yang dibutuhkan mengartikan rumah makan tersebut digemari dan banyak dikunjungi konsumen untuk menikmati sajian makanan hasil perikanan.

Investasi Usaha

Investasi merupakan langkah awal dalam menjalankan usaha. Agar supaya dapat dijalankan usaha wisata kuliner hasil perikanan, maka dibutuhkan investasi bangunan rumah makan untuk aktivitas usaha. Investasi dari 3 responden rumah makan yang ada di Kelurahan Sindulang I dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah Investasi Bangunan Rumah Makan Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Nama RM	Jumlah Investasi (Rp.)		Jumlah	Rata-rata
		Bangunan	Peralatan		
1	Nyiur Bumi Pesisir	45.000.000	20.200.000	65.200.000	32.600.000
2	Rajawali	40.000.000	31.500.000	71.500.000	35.750.000
3	Bintang Laut	40.000.000	25.000.000	65.000.000	32.500.000
Jumlah		125.000.000	76.700.000	201.700.000	100.850.000
Rata-rata		41.666.667	25.566.667	67.233.334	

Sumber: Pengolahan Data Primer (2022)

Berdasarkan pengolahan data primer investasi yang dibutuhkan untuk membuka usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I rata-rata Rp. 67.233.333. Investasi utama dalam usaha ini, yaitu bangunan rumah makan dan peralatan (freezer, peralatan makan, dan peralatan memasak).

Investasi akan bertambah seiring dengan jumlah konsumen yang datang. Jika dalam perjalanan usaha banyak konsumen yang datang setiap hari maka kecenderungan pemilik akan menambah jumlah meja dan juga akan menambah investasi pada peralatan makan dan peralatan memasak. Pada kondisi tertentu juga pemilik akan berinvestasi untuk pengadaan kendaraan operasional untuk kebutuhan membeli bahan baku untuk memasak makanan hasil perikanan.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan pengeluaran dikeluarkan pemilik usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I dalam pengadaan kebutuhan memasak. Bahan baku berupa ikan, sayur, beras, dan rempah-rempah. Biaya bahan baku dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Bahan Baku (per minggu) Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Nama RM	Biaya Bahan Baku (Rp.) per Minggu				Jumlah	Rata-rata
		Ikan	Sayur	Beras	Rempah-rempah		
1	Nyiur Bumi Pesisir	3.900.000	450.000	385.000	800.000	5.535.000	1.383.750
2	Rajawali	6.900.000	350.000	500.000	400.000	8.150.000	2.037.500
3	Bintang Laut	6.000.000	350.000	500.000	500.000	7.350.000	1.837.500
Jumlah		16.800.000	1.150.000	1.385.000	1.700.000	21.035.000	5.258.750
Rata-rata		5.600.000	383.333	461.667	566.667	7.011.667	1.752.917

Sumber: Pengolahan Data Primer (2022)

Berdasarkan pengolahan data primer biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I per minggu rata-rata Rp. 7.011.667. Biaya bahan baku utama dalam usaha ini, yaitu ikan, sayur, beras, dan rempah.

Biaya bahan baku akan bertambah seiring dengan jumlah konsumen yang datang. Jika dalam perjalanan usaha banyak konsumen yang datang setiap hari maka kecenderungan pemilik akan menambah jumlah pembelian bahan baku.

Biaya Bahan Bakar Usaha Kuliner

Biaya bahan bakar pada usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I merupakan pengeluaran pemilik usaha dalam operasional memasak. Biaya bahan bakar berupa gas elpiji, batok kelapa, cangkang pala, dan minyak tanah. Biaya bahan bakar usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Bahan Bakar (per minggu) Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Nama RM	Biaya Bahan Bakar Usaha Kuliner (Rp.) per Minggu				Jumlah	Rata-rata
		Gas Elpiji	Batok Kelapa	Cangkang Pala	Minyak Tanah		
1	Nyiur Bumi Pesisir	252.000	0	150.000	115.000	517.000	129.250
2	Rajawali	378.000	100.000	150.000	115.000	743.000	185.750
3	Bintang Laut	365.000	200.000	100.000	115.000	780.000	195.000
Jumlah		995.000	300.000	400.000	345.000	2.040.000	510.000
Rata-rata		331.667	100.000	133.333	115.000	680.000	

Sumber: Pengolahan Data Primer (2022)

Berdasarkan pengolahan data primer biaya bahan bakar yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I per minggu rata-rata Rp. 680.000. Biaya bahan bakar utama dalam usaha ini, yaitu gas elpiji, batok kelapa, cangkang pala, dan minyak tanah.

Biaya bahan bakar pun akan bertambah seiring dengan jumlah konsumen yang datang. Jika dalam perjalanan usaha banyak konsumen yang datang setiap hari maka kecenderungan pemilik akan menambah jumlah pembelian bahan bakar.

Pendapatan Usaha Wisata Kuliner

Pendapatan usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I didapat dari harga paket lengkap ikan dikalikan dengan harga. Harga rata-rata dari paket Rp. 35.000. Jumlah pendapatan usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Pendapatan Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Kelurahan Sindulang I

No.	Nama RM	Pendapatan dari Harga Paket Rp. 35.000 per Minggu	
		Unit	Jumlah
1.	Nyiur Bumi Pesisir	250	8.750.000
2.	Rajawali	350	12.250.000
3.	Bintang Laut	330	11.550.000
Jumlah		930	32.550.000
Pendapatan Rata-rata per minggu		310	10.850.000

Sumber: Pengolahan Data Primer (2022)

Pendapatan rata-rata per minggu dari usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I yaitu Rp. 10.850.000. Pendapatan ini jika diasumsikan sama setiap minggu maka pendapatan per bulan Rp. 54.251.550. Pendapatan ini didapat dari hasil perkalian per paket lengkap ikan (Rp. 35.000).

Pendapatan akan berfluktuasi menurut hari. Biasanya pada akhir pekan jumlah pengunjung akan lebih banyak dibandingkan hari-hari biasa. Itulah sebabkan pada menjelang akhir pekan (hari Jumat-Sabtu-Minggu), pemilik usaha akan memperbanyak pengeluaran untuk pembelian bahan baku dan bahan bakar untuk mengantisipasi pengunjung yang akan datang ke rumah makan wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I Kecamatan Tuminting Kota Manado.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Rumah makan yang menyajikan makanan hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I berjumlah 15 rumah makan. Pada 3 responden yang dipilih mempunyai kisaran umur 43 – 52 tahun, umum berpendidikan SMA
2. Lama menjalankan usaha wisata kuliner hasil perikanan umum 1 – 5 tahun, dengan jumlah karyawan 1 – 5 orang
3. Rata-rata investasi usaha wisata kuliner hasil perikanan untuk bangunan dan peralatan sebesar Rp. 67.233.334, sedangkan biaya bahan baku rata-rata Rp. 7.011.667, dan biaya bahan bakar rata-rata Rp. 680.000
4. Pendapatan rata-rata per minggu dari usaha wisata kuliner hasil perikanan di Kelurahan Sindulang I yaitu Rp. 10.850.000. Pendapatan ini jika diasumsikan sama setiap minggu maka pendapatan per bulan Rp. 54.251.550. Pendapatan ini didapat dari hasil perkalian per paket lengkap ikan (Rp. 35.000).

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azhar, A. 2012. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Basrowi dan Juariyah, S. 2010. Analisis Kondisi Sosial Ekonomi dan Tingkat Pendidikan Masyarakat Desa Srigading, Kecamatan LabuhanMaringgai, Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan*. Vol 7 No 1 April 2010.
- Creswell, J.W. 2009. *Research Design Pendekatan Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. Penterjemah Achmad Fawaid
- Dewi dan Rustariyuni, 2014. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Nelayan Buruh di Sepanjang Muara Sungai Ijo Gading Kabupaten Jembrana. *E-Jurnal EP Unud*: 42-47ISSN: 2303-0178

- Gobis, 2020. Pilihan Lokasi Usaha Kuliner yang Strategis. <https://gobiz.co.id/pusat-pengetahuan/tempat-usaha-kuliner/>. Diakses tanggal 26 Maret 2021. Jam 13.21 Wita.
- Husein, U. 2010. Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis Edisi 11. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- KBBI, 2014. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Cetakan ke delapan Belas Edisi IV. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lewis, D. 2010. Practical Haematology. 9 th ed. Churchill Livingtone. 391-413 Mubarak, W. 2011. Promosi Kesehatan Masyarakat untuk Kebidanan. Salemba. Jakarta.
- Nasution, 2004. Sosiologi Pendidikan. Bandung: Jemmars
- Notoatmodjo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta : RinekaCipta.
- Rosyidi, D. 2011. Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Hal 24-34 Vol. 1, No. ISSN : 1978-030.
- Sahertian, P.A. 2000. Konsep Dasar dan Teknik Supervisi Pendidikan. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Siagian, S. P. 2006. Manajemen Sumber Daya Manusia. Edisi I, Cetakan Ketiga Belas. Bumi Aksara. Jakarta.
- Sugiyono, 2014. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2015. Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta.
- Sukirno, 2006. Ekonomi Pembangunan. Proses, Masalah dan kebijakan, Kencana Prenada Media group
- Sumardi, M. 2004. Kemiskinan dan Kebutuhan Pokok. Jakarta: Rajawali Jakarta.
- Sunarto, K. 2004. Pengantar Sosiologi. Jakarta: Universitas. Indonesia.
- Undang-undang No 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.
- Yuwono, 2005 [https://www.google.com/search?=Menurut.Yuwono+\(2005\)](https://www.google.com/search?=Menurut.Yuwono+(2005)).