

Profil Usaha Wisata Kuliner Hasil Perikanan di Pesisir Pantai Kelurahan Malalayang Dua Kecamatan Malalayang Kota Manado

Frengki S. Bawoel¹; Victoria E.N. Manoppo¹; Jardie A. Andaki¹; Swenekhe S.
Durand¹; Djuwita R.R. Aling¹; Ovie V. Kotambunan¹

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado, Indonesia

Koresponden email: victoria.nicoline@unsrat.ac.id

Abstract

Fishery-based culinary tourism in coastal areas is an important component of fisheries agribusiness because it links fishery products, tourism, and local micro-enterprises. This study aimed to describe the business profile and development direction of fishery-based culinary tourism enterprises along Malalayang Dua Beach, Malalayang District, Manado City, with a focus on the Malalayang Beach Walk I area. A survey method with a descriptive approach was applied. Primary data were collected through observation, questionnaire-guided interviews, and field documentation involving 11 active culinary business operators. Data were analyzed qualitatively and quantitatively using frequency, percentage, mean, income, expenditure, and net-income calculations. The results showed that business operators were dominated by women (90.91%), with senior high school as the dominant educational level (81.82%). A total of 72.73% of respondents operated in a shared food-court cluster, while 27.27% occupied independent units. The average initial capital was IDR3,636,364. Average daily income was IDR140,909 during low-visitor periods and IDR272,727 during high-visitor periods, while average monthly net income was IDR1,204,545. Fishery-based menus included rice-and-fish packages, grilled fish, fried fish, and skipjack noodle soup, supported by fried banana, tinutuan, coffee, cold drinks, and young coconut. The main constraints were visitor fluctuation, rental certainty, limited capital, sanitation, and digital promotion. Business development should focus on institutional strengthening, business certainty, diversification of local fish menus, simple financial recording, digital promotion, and improved service quality in coastal culinary tourism.

Keywords: coastal micro-enterprises; culinary tourism; fisheries agribusiness; Malalayang Beach Walk; business profile

Abstrak

Wisata kuliner hasil perikanan di kawasan pesisir merupakan bagian penting dari agrobisnis perikanan karena menghubungkan produk perikanan, pariwisata, dan usaha mikro masyarakat lokal. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan profil dan arah pengembangan usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir Pantai Malalayang Dua, Kecamatan Malalayang, Kota Manado, khususnya pada kawasan Malalayang Beach Walk I. Penelitian menggunakan metode survei dengan pendekatan deskriptif. Data primer diperoleh melalui observasi, wawancara menggunakan kuesioner, dan dokumentasi lapangan terhadap 11 pelaku usaha kuliner aktif. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif melalui perhitungan jumlah, persentase, rata-rata, pendapatan, pengeluaran, dan pendapatan bersih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku usaha didominasi perempuan (90,91%) dengan pendidikan utama SMA (81,82%). Sebanyak 72,73% responden berjualan pada bangunan bersama/food court cluster, sedangkan 27,27% pada bangunan mandiri. Modal awal rata-rata Rp3.636.364, pendapatan harian rata-rata saat sepi Rp140.909, saat ramai Rp272.727, dan pendapatan bersih bulanan rata-rata Rp1.204.545. Menu berbasis hasil perikanan meliputi paket nasi ikan, ikan bakar, ikan goreng, dan mi cakalang kuah, disertai menu pendukung seperti pisang goreng, tinutuan, kopi, minuman dingin, dan kelapa muda. Permasalahan utama adalah fluktuasi kunjungan, kepastian sewa, keterbatasan modal, sanitasi, dan promosi digital. Pengembangan usaha perlu diarahkan pada penguatan kelembagaan, kepastian usaha, diversifikasi menu ikan lokal, pencatatan keuangan, promosi digital, dan peningkatan kualitas layanan wisata kuliner pesisir.

Kata kunci: agrobisnis perikanan; Malalayang Beach Walk; profil usaha; UMKM pesisir; wisata kuliner

PENDAHULUAN

Kawasan pesisir memiliki fungsi ekonomi yang penting bagi masyarakat, tidak hanya sebagai ruang produksi perikanan, tetapi juga sebagai ruang perdagangan, rekreasi, dan jasa wisata. Pada wilayah perkotaan pesisir, perkembangan pariwisata mendorong munculnya berbagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk usaha kuliner berbasis hasil perikanan. Usaha kuliner pesisir memiliki karakter khas karena konsumen tidak hanya membeli makanan, tetapi juga memperoleh pengalaman menikmati suasana pantai, interaksi sosial, serta identitas kuliner lokal.

Kota Manado dikenal sebagai kota pesisir dengan ragam kuliner berbasis ikan dan hasil laut. Salah satu kawasan yang berkembang sebagai ruang wisata dan kuliner adalah pesisir Pantai Malalayang Dua, terutama setelah penataan kawasan Malalayang Beach Walk (MBW). Penataan kawasan ini membuka peluang bagi pelaku usaha lokal untuk menyediakan menu berbasis hasil perikanan, minuman, dan kuliner pendukung bagi pengunjung lokal, wisatawan domestik, maupun wisatawan asing. Dengan demikian, usaha kuliner pesisir di Malalayang Dua menjadi bagian dari rantai agrobisnis perikanan dan ekonomi wisata perkotaan.

Walaupun memiliki peluang ekonomi, usaha kuliner pesisir menghadapi berbagai keterbatasan. Pelaku usaha masih bergantung pada jumlah kunjungan, sistem sewa, keterbatasan modal, ketersediaan bahan baku dari pasar lokal, kemampuan promosi, serta kualitas pelayanan dan sanitasi. Pada bangunan bersama di MBW I juga ditemukan adanya sistem giliran menerima pesanan, yang menjadi bentuk kelembagaan lokal untuk mengurangi persaingan tidak sehat dan menjaga pemerataan pendapatan. Fenomena ini menarik dikaji karena menunjukkan bahwa usaha kuliner tidak hanya ditentukan oleh faktor ekonomi, tetapi juga oleh tata kelola sosial antar pelaku usaha.

Kesenjangan kajian atau gap iptek yang mendasari penelitian ini adalah masih terbatasnya informasi empiris mengenai profil usaha kuliner hasil perikanan di kawasan wisata pesisir perkotaan yang menggabungkan karakteristik pelaku usaha, sistem sewa, bentuk bangunan, sistem kelembagaan lokal, menu berbasis ikan, sumber bahan baku, pengunjung, pendapatan, pengeluaran, dan arah pengembangan usaha. Sebagian kajian pariwisata cenderung menekankan daya tarik destinasi, sedangkan kajian agrobisnis perikanan sering berfokus pada produksi dan pemasaran ikan segar. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk memperkuat pemahaman mengenai peran wisata kuliner hasil perikanan sebagai ruang ekonomi masyarakat pesisir.

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan profil usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir Pantai Kelurahan Malalayang Dua, meliputi karakteristik pelaku usaha, bentuk bangunan dan sistem sewa, jenis menu, sumber bahan baku, pengunjung, pendapatan, pengeluaran, keuntungan, serta permasalahan dan arah pengembangan usaha. Hasil penelitian diharapkan menjadi masukan bagi pelaku usaha, pengelola kawasan, pemerintah daerah, dan Program Studi Agrobisnis Perikanan dalam pengembangan UMKM kuliner pesisir yang produktif, tertata, dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian dilaksanakan di kawasan wisata kuliner pesisir Pantai Kelurahan Malalayang Dua, Kecamatan Malalayang, Kota Manado, khususnya pada area Malalayang Beach Walk I. Pengumpulan data lapangan dilakukan pada 5-10 Maret 2026 melalui observasi langsung, wawancara, dan pengisian kuesioner dengan pelaku usaha kuliner aktif.

Metode dasar dan pengumpulan data

Metode dasar yang digunakan adalah metode survei dengan pendekatan deskriptif. Data primer diperoleh melalui observasi lokasi usaha, wawancara menggunakan panduan kuesioner, dan dokumentasi lapangan. Data sekunder diperoleh dari informasi lokasi,

bahan bacaan pendukung, dan dokumen penelitian yang berkaitan dengan usaha wisata kuliner pesisir.

Metode pengambilan sampel

Pengambilan sampel dilakukan secara purposive sampling, yaitu memilih responden berdasarkan kriteria pelaku usaha dewasa, aktif berjualan di kawasan penelitian, memiliki atau menyewa tempat usaha, dan bersedia diwawancarai. Jumlah responden yang berhasil diwawancarai sebanyak 11 orang pelaku usaha kuliner aktif, terdiri atas 8 pelaku usaha yang menempati bangunan bersama/food court cluster dan 3 pelaku usaha pada bangunan mandiri.

Metode analisis data

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Analisis kualitatif digunakan untuk menjelaskan kondisi lokasi, sistem sewa, sistem giliran pesanan, menu, sumber bahan baku, pengunjung, dan permasalahan usaha. Analisis kuantitatif digunakan untuk menghitung jumlah, persentase, rata-rata, pendapatan, pengeluaran, dan pendapatan bersih. Pendapatan bersih dihitung dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan: π = pendapatan bersih/keuntungan; TR = total penerimaan; TC = total biaya.

Dalam penelitian ini, perhitungan pendapatan bersih menggunakan data pendapatan dan pengeluaran bulanan pekerjaan utama yang dilaporkan responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran umum kawasan wisata kuliner pesisir Malalayang Dua

Lokasi penelitian berada pada kawasan pesisir Pantai Kelurahan Malalayang Dua, Kecamatan Malalayang, Kota Manado. Kawasan ini telah berkembang menjadi area wisata kuliner dan rekreasi pantai yang ramai dikunjungi masyarakat. Penataan Malalayang Beach Walk menjadikan kawasan lebih tertata melalui fasilitas pedestrian, area duduk, taman, ruang usaha, serta fasilitas pendukung lain yang meningkatkan kenyamanan pengunjung.

Informasi lapangan menunjukkan bahwa usaha kuliner di pesisir Malalayang telah ada sejak sekitar tahun 1989 dalam bentuk bangunan sederhana. Pelaku usaha saat ini sebagian merupakan kerabat, saudara, atau anak dari pelaku usaha sebelumnya, sehingga usaha kuliner di kawasan ini memiliki kesinambungan sosial dan ekonomi antargenerasi. Dalam konteks agrobisnis perikanan, kesinambungan tersebut penting karena mencerminkan kemampuan masyarakat lokal mempertahankan usaha berbasis lokasi pesisir dan identitas kuliner hasil perikanan.

Struktur kawasan, bentuk usaha, dan kelembagaan lokal

Kawasan MBW I memiliki dua bentuk utama bangunan usaha, yaitu bangunan bersama/food court cluster dan bangunan mandiri. Bangunan bersama ditempati beberapa pelaku usaha dalam satu gedung besar dengan meja dan kursi pengunjung yang digunakan bersama. Bangunan mandiri ditempati satu pelaku usaha pada satu unit bangunan dan memberikan keleluasaan yang lebih besar dalam mengatur pelanggan. Perbedaan bentuk bangunan ini memengaruhi biaya sewa, fasilitas, pola pelayanan, serta hubungan sosial antar pelaku usaha.

Tabel 1. Bentuk bangunan dan sistem sewa tempat usaha.

Bentuk usaha/bangunan	Jumlah (orang)	Persentase (%)	Keterangan
Bangunan bersama/food court cluster	8	72,73	Satu bangunan besar ditempati beberapa pelaku usaha; terdapat area duduk bersama dan sistem giliran pesanan.
Bangunan mandiri/tunggal	3	27,27	Satu unit bangunan ditempati satu pelaku usaha; pengelolaan pelanggan dilakukan masing-masing.
Total	11	100,00	-

Sumber: Data primer diolah, 2026.

Sebagian besar responden berada pada bangunan bersama. Pada bangunan ini terdapat sistem giliran menerima pesanan yang diatur oleh koordinator dan dicatat dalam buku catatan harian. Sistem giliran ini bertujuan agar semua pelaku usaha memiliki kesempatan memperoleh pelanggan, bukan hanya pedagang yang berada di posisi depan. Praktik tersebut merupakan bentuk kelembagaan lokal yang mendukung pemerataan pendapatan, mengurangi persaingan tidak sehat, dan memperkuat solidaritas antar pelaku usaha.

Profil sosial pelaku usaha

Profil responden menunjukkan bahwa usaha wisata kuliner pesisir Malalayang Dua didominasi perempuan, berada pada usia produktif dan berpengalaman, serta memiliki tingkat pendidikan menengah. Kondisi ini menggambarkan bahwa usaha kuliner pesisir menjadi ruang ekonomi penting bagi perempuan dan keluarga pesisir.

Tabel 2. Profil sosial responden pelaku usaha wisata kuliner.

Variabel	Kategori	Jumlah (orang)	Persentase
Jenis kelamin	Perempuan	10	90,91
Jenis kelamin	Laki-laki	1	9,09
Umur	20-30 tahun	1	9,09
Umur	31-40 tahun	5	45,45
Umur	>40 tahun	5	45,45
Pendidikan	SMP	2	18,18
Pendidikan	SMA	9	81,82
Tanggungan keluarga	0 orang	3	27,27
Tanggungan keluarga	2 orang	3	27,27
Tanggungan keluarga	3 orang	3	27,27
Tanggungan keluarga	4 orang	2	18,18
Pengalaman berjualan	1-5 tahun	4	36,36
Pengalaman berjualan	6-10 tahun	2	18,18
Pengalaman berjualan	11-20 tahun	1	9,09
Pengalaman berjualan	>20 tahun	4	36,36

Sumber: Data primer diolah, 2026.

Dominasi perempuan sebanyak 90,91% menunjukkan bahwa usaha kuliner di kawasan penelitian menjadi sarana penting bagi perempuan untuk memperoleh pendapatan, mengelola usaha keluarga, dan berinteraksi dengan pengunjung. Tingkat pendidikan SMA sebesar 81,82% memberi peluang bagi pelaku usaha untuk menerima pelatihan manajemen usaha, pencatatan keuangan, pelayanan wisata, dan promosi digital. Pengalaman usaha yang mencapai lebih dari 20 tahun pada 36,36% responden juga memperlihatkan bahwa pengetahuan lokal dan relasi pelanggan menjadi modal sosial dalam keberlanjutan usaha.

Profil ekonomi usaha, sewa, dan modal awal

Seluruh responden menyatakan bahwa tempat usaha yang digunakan berstatus sewa. Biaya sewa bervariasi sesuai bentuk bangunan dan fasilitas. Pelaku usaha pada

bangunan bersama umumnya membayar sewa lebih rendah, sedangkan bangunan mandiri memiliki sewa yang lebih tinggi. Kondisi ini menunjukkan bahwa struktur biaya usaha di kawasan wisata kuliner tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh tata kelola ruang usaha.

Tabel 3. Modal investasi awal dan harga sewa tempat usaha.

Uraian	Kategori/Nilai	Jumlah (orang)	Persentase/Keterangan
Modal investasi awal	< Rp2.000.000	1	9,09%
Modal investasi awal	Rp2.000.000-Rp3.000.000	3	27,27%
Modal investasi awal	> Rp3.000.000-Rp5.000.000	7	63,64%
Rata-rata modal awal	Rp3.636.364	-	Minimum Rp1.000.000; maksimum Rp5.000.000
Sewa tempat/bulan	Rp500.000	8	72,73%
Sewa tempat/bulan	Rp1.500.000	2	18,18%
Sewa tempat/bulan	Rp2.000.000	1	9,09%

Sumber: Data primer diolah, 2026.

Modal awal usaha berkisar Rp1.000.000-Rp5.000.000 dengan rata-rata Rp3.636.364. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha kuliner pesisir Malalayang Dua termasuk usaha mikro yang dibangun dengan modal terbatas. Sumber modal didominasi uang pribadi, tabungan keluarga, dan bantuan keluarga. Keterbatasan modal dapat menghambat pengembangan menu, perbaikan peralatan, peningkatan sanitasi, dan promosi usaha. Oleh sebab itu, akses terhadap pembinaan UMKM, koperasi, tabungan kelompok, atau pembiayaan mikro perlu dipertimbangkan sebagai bagian dari strategi pengembangan usaha.

Menu, bahan baku, dan pengunjung

Menu yang tersedia cukup bervariasi. Pisang goreng menjadi menu pokok yang paling menonjol, sedangkan menu hasil perikanan hadir dalam bentuk paket nasi ikan, ikan bakar, ikan goreng, dan mi cakalang kuah. Kehadiran menu berbasis ikan memperkuat identitas pesisir dan hubungan usaha kuliner dengan sektor perikanan. Selain itu, minuman seperti kopi, minuman dingin, dan kelapa muda menjadi daya tarik tambahan bagi pengunjung.

Tabel 4. Jenis menu, kisaran harga, dan sumber bahan baku.

Komponen	Informasi utama
Menu hasil perikanan	Paket nasi ikan/nasi lalapan Rp25.000-Rp30.000 per porsi; ikan bakar/ikan goreng sesuai jenis dan paket; mi cakalang kuah Rp10.000-Rp25.000 per porsi.
Menu pendukung	Pisang goreng/gorengan paket ± Rp25.000; tinutuan ± Rp15.000; kopi Rp10.000-Rp15.000; minuman non-kopi Rp10.000-Rp15.000; minuman botol/dingin Rp7.000-Rp20.000; kelapa muda.
Sumber bahan baku	Pasar Karombasan, Pasar Tateli, pasar lokal lainnya, sistem pesan antar/langganan, dan pemasok langsung.
Karakteristik pengunjung	Masyarakat sekitar, warga Kota Manado, pengunjung luar Manado, keluarga pelaku usaha, dan wisatawan asing antara lain dari Korea dan China.

Sumber: Data primer dan informasi lokasi diolah, 2026.

Sumber bahan baku yang digunakan berasal dari pasar lokal dan pemasok. Hal ini menunjukkan adanya keterkaitan ekonomi antara pelaku usaha kuliner, pedagang pasar, pemasok bahan baku, nelayan atau penyedia hasil perikanan, dan pengunjung. Penguatan jejaring bahan baku lokal dapat membantu menjaga stabilitas harga dan ketersediaan menu berbasis ikan. Pada sisi permintaan, pengunjung yang berasal dari dalam dan luar Manado serta wisatawan asing menunjukkan bahwa kawasan ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai simpul wisata kuliner pesisir Kota Manado.

Pendapatan, pengeluaran, dan keuntungan usaha

Kinerja ekonomi usaha menunjukkan perbedaan pendapatan antara kondisi sepi dan ramai. Kondisi ramai umumnya terjadi pada akhir pekan, terutama Sabtu dan Minggu. Perbedaan ini menunjukkan bahwa usaha kuliner sangat bergantung pada arus kunjungan.

Tabel 5. Pendapatan harian, pendapatan bulanan, pengeluaran, dan pendapatan bersih.

Uraian	Minimum	Maksimum	Rata-rata	Total 11 responden
Pendapatan per hari saat sepi	Rp100.000	Rp200.000	Rp140.909	-
Pendapatan per hari saat ramai	Rp150.000	Rp400.000	Rp272.727	-
Nilai penjualan per minggu	Rp700.000	Rp1.400.000	Rp1.022.727	-
Pendapatan bulanan pekerjaan utama	Rp1.500.000	Rp4.000.000	Rp2.281.818	Rp25.100.000
Pengeluaran bulanan pekerjaan utama	Rp700.000	Rp1.500.000	Rp1.077.273	Rp11.850.000
Pendapatan bersih bulanan	Rp500.000	Rp3.000.000	Rp1.204.545	Rp13.250.000

Sumber: Data primer diolah, 2026.

Pendapatan harian rata-rata pada saat sepi sebesar Rp140.909, sedangkan pada saat ramai sebesar Rp272.727. Pendapatan bulanan pekerjaan utama rata-rata sebesar Rp2.281.818 dan pengeluaran bulanan rata-rata Rp1.077.273, sehingga pendapatan bersih bulanan rata-rata sekitar Rp1.204.545. Seluruh responden menyatakan tidak memiliki pekerjaan sampingan, sehingga usaha kuliner menjadi sumber pendapatan

utama. Hal ini menegaskan pentingnya keberlanjutan kawasan wisata kuliner dan peningkatan jumlah pengunjung bagi kesejahteraan pelaku usaha.

Permasalahan dan arah pengembangan usaha

Permasalahan usaha kuliner pesisir Malalayang Dua tidak hanya berkaitan dengan produk yang dijual, tetapi juga menyangkut kelembagaan kawasan, kepastian sewa, pendapatan yang fluktuatif, keterbatasan modal, kualitas pelayanan, kebersihan, dan promosi. Oleh karena itu, pengembangan usaha memerlukan pendekatan terpadu antara pelaku usaha, pengelola kawasan, pemerintah daerah, dan lembaga pendamping.

Tabel 6. Permasalahan dan arah pengembangan usaha wisata kuliner pesisir.

Permasalahan	Dampak terhadap usaha	Arah pengembangan
Kepastian usaha/sewa belum kuat	Pelaku usaha ragu melakukan investasi jangka panjang	Perjanjian sewa yang jelas, transparan, dan memberi rasa aman.
Pendapatan fluktuatif tergantung kunjungan	Pendapatan rendah pada hari sepi dan di luar akhir pekan	Promosi digital, event kuliner, paket wisata, dan penguatan menu khas pesisir.
Keterbatasan modal usaha	Pengembangan menu dan perbaikan alat usaha berjalan lambat	Akses pembinaan UMKM, tabungan kelompok, koperasi, atau pembiayaan mikro.
Kebutuhan peningkatan sanitasi dan pelayanan	Dapat memengaruhi kenyamanan dan kepercayaan pengunjung	Pelatihan higiene pangan, kebersihan area usaha, pengelolaan sampah, dan standar pelayanan.
Ketergantungan pada bahan baku pasar	Harga bahan baku berubah dan memengaruhi keuntungan	Penguatan jaringan pemasok, pembelian bersama, dan pencatatan harga bahan baku.
Persaingan antar pelaku usaha	Berpotensi menimbulkan konflik jika tidak diatur	Mempertahankan sistem giliran pesanan dan memperkuat koordinasi kelompok.

Sumber: Data primer dan informasi lokasi diolah, 2026.

Arah pengembangan usaha dapat dirumuskan dalam lima strategi utama. Pertama, memperkuat kepastian usaha melalui mekanisme sewa dan aturan pengelolaan kawasan yang jelas. Kedua, memperkuat kelembagaan pelaku usaha, termasuk sistem giliran pesanan, koordinasi kelompok, dan pencatatan bersama. Ketiga, meningkatkan kualitas menu berbasis hasil perikanan lokal agar identitas pesisir lebih kuat. Keempat, meningkatkan sanitasi, pelayanan, dan kenyamanan kawasan wisata. Kelima, mengembangkan promosi digital melalui media sosial, peta digital, foto menu, ulasan pelanggan, dan paket wisata kuliner. Strategi ini penting agar usaha kuliner tidak hanya bertahan sebagai aktivitas jual beli harian, tetapi berkembang menjadi bagian dari agrobisnis perikanan dan destinasi wisata pesisir Kota Manado.

KESIMPULAN

Usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir Pantai Malalayang Dua merupakan kegiatan ekonomi masyarakat lokal yang berkembang seiring penataan kawasan Malalayang Beach Walk. Pelaku usaha didominasi perempuan, berpendidikan menengah, dan memiliki pengalaman usaha yang bervariasi hingga lebih dari 20 tahun. Usaha tersebut menjadi sumber pendapatan utama bagi responden dan memiliki kesinambungan sosial antargenerasi.

Profil usaha menunjukkan adanya dua bentuk bangunan, yaitu bangunan bersama/food court cluster dan bangunan mandiri. Sebagian besar responden berada pada bangunan bersama dengan sewa Rp500.000 per bulan, sedangkan bangunan mandiri memiliki sewa Rp1.500.000-Rp2.000.000 per bulan. Pada bangunan bersama berkembang

sistem giliran pesanan sebagai kelembagaan lokal untuk menjaga pemerataan pendapatan dan mengurangi persaingan tidak sehat.

Menu yang tersedia mencakup menu hasil perikanan seperti paket nasi ikan, ikan bakar, ikan goreng, dan mi cakalang kuah, serta menu pendukung seperti pisang goreng, tinutuan, kopi, minuman dingin, dan kelapa muda. Rata-rata pendapatan bersih bulanan responden sebesar Rp1.204.545. Permasalahan utama meliputi fluktuasi kunjungan, kepastian sewa, keterbatasan modal, kebutuhan sanitasi dan pelayanan, serta promosi digital yang belum optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Basrowi & Juariyah, S. 2010. Analisis kondisi sosial ekonomi dan tingkat pendidikan masyarakat Desa Srigading, Kecamatan Labuhan Maringgai, Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan*. 7(1).
- Creswell, J.W. 2009. *Research Design: Pendekatan Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Dewi & Rustariyuni. 2014. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan nelayan buruh di sepanjang Muara Sungai Ijo Gading Kabupaten Jember. *E-Jurnal EP Unud*.
- Husein, U. 2010. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Edisi 11. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2014. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Edisi IV. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Muflikhati, I., dkk. 2010. Kondisi sosial ekonomi dan tingkat kesejahteraan keluarga: Kasus di wilayah pesisir Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*. 3(1).
- Notoatmodjo, S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Rosyidi, D. 2011. Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta. Bandung.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata.
- Data Primer Penelitian. 2026. Kuesioner Skripsi Frengki Bawoel tentang profil usaha wisata kuliner hasil perikanan di pesisir Pantai Kelurahan Malalayang Dua.
- Informasi Lapangan. 2026. Informasi lokasi penelitian Malalayang Beach Walk I, Kelurahan Malalayang Dua, Kecamatan Malalayang, Kota Manado.