



**ANALISIS SWOT KULINER KUE *SAPIK* GULA AREN
SEBAGAI PENUNJANG DAYA TARIK WISATA
KABUPATEN SOLOK SELATAN**

SKRIPSI

Ditulis Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana

(S-1)

Jurusan Pariwisata Syariah

Oleh:

AOCTA RIVA AUBERNI
NIM 1830406004

**JURUSAN PARIWISATA SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAN NEGRI
BATUSANGKAR
1444 H/2022 M**

ABSTRAK

AOCTA RIVA AUBERNI, NIM:1830406004 (2022). Judul Skripsi: “Anlisis SWOT Kuliner Kue *Sapik* Gula Aren Sebagai Penunjang Daya Tarik Wisata Kabupaten Solok Selatan” Program Studi Pariwisata Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman kue *sapik* gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan. Metode penelitian yang di gunakan yaitu melalui pendekatan kualitatif dengan menggunakan metode Ananlisis SWOT dan data yang di gunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder, teknik pengumpulan data dengan cara observasi dan wawancara. Data yang di peroleh dari hasil pengumpulan data kemudian di analisis menggunakan Analisis SWOT untuk mengetahui apa saja yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dari kue *sapik* gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kue *sapik* gula aren memiliki kekuatan (1) memiliki ke unikan rasa (2) hanya ada di Solok Selatan (3) sudah bersertifikasi halal dari MUI, dan peluang (1) bisa menjadi penunjang daya tarik wisata baru di Kabupaten Solok Selatan (2) memajukan kuliner tradisional (3) memajukan perekonomian masyarakat. Dengan kekuatan dan peluang ini sehingga dapat di manfaatkan peluang yang ada sekaligus meminimkan kelemahan dan mengatasi berbagai ancaman dari kue *sapik* gula aren. Dengan demikian kue *sapik* gula aren ini bisa di jadikan sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan.

Kata kunci: Penunjang Daya Tarik Wisata, Kue Sapik Gula Aren

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat nikmat serta karunianya kepada penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Analisis SWOT Kuliner Kue Sapik Gula Aren Sebagai Penunjang Daya Tarik Wisata Kabupaten Solok Selatan”**. shalawat beriringan salam yakni Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya.

Penulisan skripsi ini di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada Jurusan Pariwisata Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (IAIN) Batusangkar.

Dengan hidayah dan pertolongan Allah STW penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, dalam penulisan, penulis menemukan berbagai macam tantangan dan kesulitan, akan tetapi semuanya itu dapat teratasi berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang mendalam dan setulus-tulusnya, yang teristimewah kepada orang tua tercinta ayahanda Samsuri dan ibunda Fatmawati, abg Indra, Irfitri, Hendra, dan kakak Yosi, Rida, seluruh keluarga besar penulis yang selalu memberi semangat dan motivasi serta memberi dukungan moral dan material kepada penulis, dan mendoakan dengan segenap jiwa dan ketulusan hatinya. Terimakasih atas doa dan kasih sayang yang tulus pada setiap langkah penulis.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis juga mendapat banyak bantuan, motivasi serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan termaksih banyak kepada:

1. Bapak Dr. Marjoni Imamora, M.Sc selaku Rektor IAIN Batusangkar.
2. Bapak Dr. H. Rizal M.Ag., CRP selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Bapak Fitra Kasma Putra, M.Kom selaku ketua Jurusan Pariwisata Syariah beserta staf yang telah memberikan kemudahan dalam

pengurusan surat menyurat dan memberikan fasilitas selama perkuliahan.

4. Bapak selaku pembimbing akademik yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan arahan akademik.
5. Ibu Pepy Afrilian, M.Par selaku pembimbing skripsi yang telah bersedia meluangkan waktu serta mencurahkan pikiran dan tenaga dalam membimbing dan mengarahkan penulis demi sempurnanya skripsi ini.
6. Bapak Drs. Hafulyon, M.M selaku dosen penguji seminar proposal yang telah memberikan masukan-masukan dan saran sehingga penulis bisa mengetahui kesalahan dan memperbaiki kesalahan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan benar.
7. Seluruh bapak ibu dosen, Karyawan dan Karyawati Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Batusangkar yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan.
8. Ibu Maria Febrina selaku pemilik usaha Kue *sapik* gula aren yang telah bersedia memberikan informasi kepada penulis sebagai bahan penyelesaian penulisan skripsi ini.
9. Terimakasih kepada sahabatku Nadia Gustia dan Muniarti yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Teman-teman Pariwisata Syariah Angkatan 2018 yaitu Vitri, Silvia, Rabitha, Citra, Givara, Weli, Nabila dan yang lainnya yang namanya tidak bisa disebut satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhirnya, kepada Allah SWT penulis berserah diri, semoga bantuan motivasi dan bimbingan serta nasehat dari berbagai pihak menjadi amal ibadah yang ikhlas hendaknya di balas oleh Allah SWT dengan balasan yang berlipat ganda. Penulis mohon maaf jika isi dan penyajian dalam skripsi ini terdapat kekhilafan, kekeliruan dan perbedaan pendapat. Oleh sebab itu,

kritik yang konstruktif dan nasehati yang sangat di harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada kita semua, Aamiin.

Batusangkar, Juli 2022

Aocta Riva Auberni
NIM. 1830406004

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	
A. Latar Belakang Masalah.....	
B. Fokus Penelitian.....	
C. Rumusan Masalah.....	
D. Tujuan Penelitian.....	
E. Manfaat Luaran Penelitian.....	
F. Defenisi Operasional.....	
BAB II KAJIAN TEORI.....	
A. Landasan Teori.....	
B. Penelitian Yang Relevan	
BAB III METODE PENELITIAN.....	
A. Jenis Penelitian.....	
B. Latar Dan Waktu Penelitian.....	
C. Instrumen Penelitian.....	
D. Sumber Data.....	
E. Teknik Pengumpulan Data.....	
F. Teknik Analisis Data.....	
G. Teknik Penjamin Keabsahan Data.....	
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	
A. Hasil Penelitian.....	
1. Sejarah Kue <i>Sapik</i>	
2. Visi dan Misi Kue <i>Sapik</i> Gula Aren.....	
3. Temuan Penelitian.....	
a. Kue <i>sapik</i> gula aren dari segi rasa.....	
b. Kue <i>sapik</i> gula aren dari segi warna.....	

c. Kue <i>sapik</i> gula aren dari segi tekstur.....	
B. Pembahasan.....	
1. Analisis Lingkungan Internal.....	
2. Analisis Lingkungan Eksternal.....	
3. Matriks SWOT.....	
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	
B. Implikasi.....	
C. Saran	

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Rancangan Pelaksanaan Penelitian.....
Tabel 3.2	Kisi-kisi Instrument Penelitian.....
Tabel 3.3	Data informen Peneliti.....
Tabel 4.1	SWOT cita rasa kue <i>sapik</i> gula aren.....
Tabel 4.2	SWOT warna kue <i>sapik</i> gula aren.....
Tabel 4.3	SWOT tekstur kue <i>sapik</i> gula aren.....
Tabel 4.4	analisis SWOT.....
Tabel 4.5	matriks SWOT.....

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memiliki wilayah yang sangat luas dan beranekaragam suku bangsa dan kebudayaannya. Selain itu Indonesia sangat banyak memiliki potensi pariwisata dan sangat layak untuk di kembangkan, karena dunia kepariwisataan untuk saat ini dapat di rasakan bertambah pesat dari tahun ke tahun dan pariwisata menjadi penambah devisa nomor 2 di Indonesia setelah migas sehingga perlu adanya perhatian khusus terhadap pengelolaan di sektor ini. Kebudayaan, keindahan alam, dan kuliner mampu untuk menarik wisatawan baik itu wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara untuk datang datang dan berkunjung untuk menikmati keindahan alam, mempelajari budaya yang berbeda, serta menikmati kuliner khas Indonesia yang mana kuliner setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khasnya tersendiri.

Potensi wisata yang ada dikemas dengan cara yang baik akan menjadi sebuah daya tarik untuk mendatangkan wisatawan untuk berkunjung. Menurut Utama (2016) daya tarik wisata adalah segala sesuatu tempat yang memiliki keunikan, keindahan, kemudahan dan nilai yang berwujud keanekaragaman kekayaan alam ataupun buatan manusia yang menarik dan mempunyai nilai untuk di kunjungi. Dan salah satu jenis wisata yang sangat diminati dan tidak akan pernah habis yaitunya wisata kuliner, karena kuliner mempunyai peran penting dalam industri pariwisata dan sebagian besar pengeluaran wisatawan pada saat melakukan perjalanan wisata yaitunya adalah untuk kuliner. Menurut Afrilian (2021) wisata kuliner adalah sebuah aktivitas yang di lakukan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan bukan hanya semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya sebuah makanan akan tetapi yang lebih terpenting adalah keunikan dan kenangan yang di dapat setelah menikmati makanan tersebut.

Salah satu Provinsi yang kaya akan pariwisatanya yaitu Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan Provinsi di Indonesia yang kaya akan objek wisata, baik wisata alam bahari, maupun budaya dengan Padang sebagai ibu kotanya. Berdasarkan data Badan Statistik Sumatera Barat di dalam tahun 2015-2019 jumlah wisatawan yang berkunjung ke Sumatera Barat mengalami peningkatan yang membuat Provinsi Sumatera Barat banyak dikunjungi wisatawan. Selain berekreasi menikmati tempat wisata para wisatawan juga berkunjung untuk mencari makanan atau kuliner khas yang ada di Provinsi Sumatera Barat, salah satunya yaitu berada di Kabupaten Solok Selatan.

Kabupaten Solok Selatan dikenal dengan keunikannya yaitu memiliki kawasan saribu rumah gadang yang mana memiliki banyaknya rumah adat minangkabau di Nagari tersebut. Kabupaten Solok Selatan juga memiliki nilai menarik lainnya, yaitu kuliner. Kabupaten Solok Selatan memiliki kuliner budaya yang legendaris seperti pangek pisang, limpiang pinyaram, dendeng pucuk ubi, kalio baluik, teh solok selatan, kue sapik gula aren, kacang makademia dan masih banyak yang lainnya. Keanekaragaman kuliner milik Kabupaten Solok dapat dijadikan kekuatan untuk wisata kuliner.

Kabupaten Solok Selatan baru memisahkan diri dari Kabupaten Solok sehingga Kabupaten Solok Selatan harus memiliki identitas daerah untuk mengembangkan pariwisata contohnya seperti kuliner, dimana salah satu kekuatan kuliner Kabupaten Solok Selatan adalah kue *sapik* gula aren. Kue *sapik* gula aren adalah sebuah makanan kue kering yang mana berbentuk panjang yang di gulung dan pembuatannya dengan cara di jepit menggunakan cetakan khusus dan rasanya yang khas dan juga unik, kue *sapik* gula aren ini sangat berbeda dengan kue *sapik* lainnya. Kue *sapik* ini sudah menjadi turun temurun bahkan pada zaman dahulunya kue *sapik* ini wajib ada pada saat hari lebaran dan juga pada saat acara manjalang mintuo.

Berdasarkan observasi awal yang peneliti lakukan dapat di ketahui bahwa usaha kue Mar Aci selaku tempat memproduksi kue *sapik* gula

aren menjelaskan bahwa kue *sapik* gula aren merupakan sebuah makanan ataupun oleh-oleh khas dari Solok Selatan. Kue *sapik* gula aren ini tempat produksinya di solok selatan cuma ada satu saja namun telah banyak toko-toko distributor sehingga kue *sapik* gula aren banyak tersebar di berbagai wilayah yang ada di solok selatan dan penjualan kue *sapik* gula aren ini sudah ada keluar Provinsi juga. Berikut data penjualan kue *sapik* gula aren 6 bulan terakhir.

Tabel 1.1
Data penjualan kue *sapik* gula aren
Bulan Oktober 2021-Maret 2022

No	Bulan	Jumlah Yang Terjual
1	Oktober	200 Bungkus
2	November	235 Bungkus
3	Desember	250 Bungkus
4	Januari	280 Bungkus
5	Februari	300 Bungkus
6	Maret	325 Bungkus

Tabel 1.2
Sebaran Daerah Penjualan Kue *Sapik* Gula Aren di luar
Kabupaten Solok Selatan

No	Nama Kota
1	Padang
2	Muaru Bungo
3	Kerinci
4	Pekanbaru
5	Medan
6	Jakarta
7	Kalimantan

Berdasarkan wawancara, pada 1 Januari 2022 dengan seorang pelanggan yang sudah sering membeli kue *sapik* gula aren yaitu ibu Yosi beliau mengatakan bahwa cita rasa dari kue *sapik* gula aren ini enak, manis, gurih, serta renyah dan beliau menyebutkan juga kue *sapik* ini tidak ada menggunakan penyedap rasa, pewarna makanan dan juga pengawet makanan dan benar-benar murni menggunakan gula aren asli, itulah yang membuat ibu Yosi tidak pernah bosan untuk membelinya dengan rasa yang tidak di ragukan lagi.

Dari penjelasan Ibu Yosi di atas peneliti dapat melihat kelebihan-kelebihan dari kue *sapik* gula aren ini, di mana kue *sapik* gula aren yang mempunyai cita rasa yang sangat enak, renyah dan juga gurih tidak memakai bahan pengawet dan juga penyedap rasa.

Dari observasi awal yang penulis lakukan bahwasanya terjadi peningkatan penjualan kue *sapik* gula aren dan ini juga menjadi salah satu penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan.

Dari perkembangan kue *sapik* gula aren inilah peneliti tertarik untuk melihat bagaimana analisis SWOT dari kue *sapik* gula aren agar dapat menjadi penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan.

Maka dari itu peneliti tertarik untuk meneliti permasalahan tersebut dengan mengangkat judul “**Analisis SWOT Kuliner Kue *Sapik* Gula Aren Sebagai Penunjang Daya Tarik Wisata Kabupaten Solok Selatan**”.

B. Fokus Penelitian

Agar permasalahan lebih terfokus maka penulis membatasi masalah dalam penelitian ini dengan hanya membahas Analisis SWOT Kuliner Kue *Sapik* Gula Aren Sebagai Penunjang Daya Tarik Wisata Kabupaten Solok Selatan.

C. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis SWOT kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman kuliner kue *sapik* gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan?

D. Tujuan Penelitian

Untuk menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman terhadap kuliner kue *sapik* gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan.

E. Manfaat Luaran Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini di harapkan dapat membantu pemahaman pembaca mengenai analisis SWOT kuliner sebagai penunjang daya tarik wisata.
- b. Penelitian ini di harapkan bisa menjadi referensi kajian dan rujukan akademis serta menambah wawasan bagi peneliti khususnya dan juga masyarakat umum yang membutuhkan informasi mengenai kuliner.
- c. Penelitian ini di harapkan bisa menjadi literatur maupun penelitian di bidang kuliner.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini dapat di jadikan motivasi oleh pemilik usaha kuliner untuk tetap dapat memberikan manfaat bagi masyarakat sekitar.
- b. Penelitian ini di harapkan bisa menjadi sebuah motivasi bagi masyarakat lainnya agar bisa membuka usaha kuliner dan bisa menjadi penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan.

F. Defenisi Operasional

Wisata kuliner adalah sebuah cara untuk menggambarkan bentuk pariwisata yang pelayanan dan aktifitasnya dalam bentuk makanan yang mana bisa memenuhi kebutuhan wisatawan yang berkunjung ke sebuah destinasi wisata dan kue sapik gula aren mempunyai potensi sebagai sebuah daya tarik baru di Kabupaten Solok Selatan.

Daya tarik wisata adalah sesuatu yang harus ada karena daya tarik merupakan sebuah unsur utama dalam produk pariwisata dan daya tarik wisata juga merupakan segala sesuatu yang mempunyai daya tarik, keunikan dan juga memiliki nilai yang sangat tinggi sehingga bisa menjadi sebuah

tujuan wisatawan untuk datang ke suatu daerah tertentu dan dengan itu kue sapik gula aren bisa menjadi sebuah penunjang daya tarik wisata untuk berkunjung ke Kabupaten Solok Selatan.

Kue *sapik* gula aren adalah salah satu jenis makanan tradisional Indonesia yang tergolong kedalam kelompok kue kering, kue *sapik* sangat banyak di gemari orang Indonesia dan kue *sapik* mempunyai rasa manis, gurih, dan renyah. Kue *sapik* memiliki berbagai macam sebutan nama di berbagai daerah yang ada di Indonesia di Sumatra Barat kue ini di namakan kue *sapik* karena dari proses pembuatan yang di jepit pakai cetakan khusus dan untuk di daerah jawa kue ini dinamakan opak gambir. Kue *sapik* terbuat dari campuran tepung beras, telur, gula pasir, santan, dan bubuk kayu manis. Di Kabupaten Solok Selatan kue *sapik* ini diinovasikan dengan menggunakan gula aren asli sehingga di sebutlah kue *sapik* gula aren yang mana kue *sapik* gula aren ini hanya ada di Kabupaten Solok Selatan saja sehingga kue *sapik* gula aren ini menjadi salah satu daya tarik untuk berkunjung ke Solok Selatan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Landasan Teori

1. Pariwisata

a. Pengertian Pariwisata

Menurut undang-undang pemerintah Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, “pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung dengan berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, daerah”.

Pitana (2009) berpendapat bahwa pariwisata merupakan sebuah mega bisnis yang sangat menjajikan karena pariwisata tidak bisa tergantikan oleh apapun di setiap manusia yang telah lelah dalam pekerjaannya pasti membutuhkan waktu untuk menghilangkan rasa lelahnya dan salah satu caranya adalah dengan pergi berwisata.

Menurut Wahab (1997) pariwisata merupakan satu trend dari industri yang mampu memberikan gaya pertumbuhan ekonomi dengan cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan taraf hidup, ataupun sektor produksi pariwisata lain didalam negara penerima wisatawan.

Khodyat (1983) menjelaskan bahwa pariwisata adalah perjalanan dari suatu tempat lain yang bersifat sementara di lakukan perorangan atau berkelompok sebagai usaha mencari keseimbangan dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam demensi sosial, budaya, alam, dan ilmu.

Pariwisata merupakan rancangan dari beberapa konsep yang sangat multimendisional. Tidak dipungkiri kebanyakan praktisi memakai teori pariwisata dengan perspektif dan tujuan yang beragam. Defenisi pariwisata tidak dapat disamakan persis dari masing-masing para ahli untuk itu berikut beberapa pengertian pariwisata menurut para ahli:

- a) Pariwisata adalah segala aktivitas perjalanan yang dilakukan dalam kurun waktu singkat, dari tempat tinggal awal ke daerah yang lain bukan untuk menetap atau mencari nafkah melainkan untuk menghabiskan waktu dan menikmati hiburan Meyers (2015)
- b) Pariwisata di definisikan sebagai bentuk dimana terjadi kepergian sementara waktu menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Yang mendorong kepergian adalah beberapa kepentingan seperti ekonomi, sosial budaya, politik, agama, dan lain sebagainya Suwantoro (2002)
- c) Pariwisata merupakan sebuah perjalanan yang terencana yang dilakukan secara bersamaan ataupun individual dari satu tempat ketempat lain dengan alasan untuk mendapatkan kepuasan dan kesenangan sementara Supriono (2009)
- d) Menurut WTO (1999) pariwisata adalah kegiatan manusia dalam melakukan perjalanan ke suatu tempat dan tidak tinggal di daerah tujuan diluar lingkungan keseharian.

Dengan demikian penulis dapat menyimpulkan bahwa pariwisata adalah berbagai kegiatan wisata yang bisa dilakukan secara individu atau kelompok dan juga bisa dijadikan ladang bisnis yang keuntungannya sangat besar jika di kelola dengan baik.

b. Jenis-Jenis Pariwisata

Sesuai dengan yang telah dimiliki dan warisan yang ditinggalkan nenek moyang di suatu negara maka dari itu timbullah bermacam-macam jenis wisata yang dikembangkan sebagai sebuah kegiatan yang lama kelamaan mempunyai cirinya tersendiri. Ada beberapa jenis pariwisata berdasarkan tujuan seseorang atau sekelompok orang yang melakukan sebuah perjalanan wisata.

Menurut Hasan (2015) jenis-jenis pariwisata dibagi beberapa jenis yaitu sebagai berikut:

1) Wisata Kuliner

Wisata kuliner tidak semata-mata untuk mengenyangkan dan memanjakan perut saja dengan beraneka ragam masakan khas dari sebuah daerah tujuan wisata akan tetapi juga bisa mendapatkan sebuah pengalaman yang menarik dan juga bisa sebagai motivasi untuk merkundung kembali.

2) Wisata Olahraga

Wisata olahraga merupakan memadukan kegiatan olahraga dengan kegiatan wisata, kegiatan dalam wisata ini dapat berupa kegiatan olahraga yang aktif dan mengharuskan wisatawan melakukan gerakan olahraga tubuh secara langsung.

3) Wisata komersial

Wisata bahari merupakan sebuah perjalanan yang diartikan dengan adanya olahraga air seperti danau, pantai, dan air laut.

4) Wisata Industri

Wisata industri yaitu sebuah perjalanan yang dilakukan oleh rombongan mahasiswa atau pelajar ataupun orang-orang awam ke suatu tempat industri dengan maksud untuk melakukan penelitian.

5) Wisata Komersial

Wisata komersial yaitu melakukan sebuah perjalanan yang bertujuan untuk mengunjungi pameran-pameran dan pekan raya yang bersifat komersial seperti pameran industri, pameran dagang dan lainnya.

6) Wisata Bulan Madu

Adalah sebuah perjalanan yang dilakukan oleh sepasang pengantin yang sedang berbulan madu dengan fasilitas yang khusus dan tersendiri demi kenikmatan perjalanan.

7) Wisata Cagar Alam

Jenis wisata ini banyak diselenggarakan oleh agen atau biro perjalanan yang mengkhususkan usaha-usaha dengan

mengatur sebuah wisata ketempat seperti cagar alam, taman lindung, pegunungan, hutan dan lainnya.

Dengan demikian penulis dapat menyimpulkan bahwa kue sapik gula aren termasuk kedalam kategori jenis wisata kuliner dimana ketika seseorang mencicipi kue sapik gula aren bukan hanya sekedar rasa memanjakan perut saja akan tetapi juga bisa mendapatkan sebuah pengalaman yang menarik dan bisa sebagai tujuan kunjungan kembali.

2. Daya Tarik Wisata

a. Pengertian Daya Tarik Wisata

Menurut Adam (2016) daya tarik wisata merupakan sesuatu yang harus ada karena daya tarik yang merupakan sebuah unsur utama dalam produk pariwisata. Sedangkan dalam undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 pasal 14 ayat 1, yang dikatakan usaha daya tarik wisata adalah sebuah usaha yang kegiatannya mengelola daya tarik wisata alam, daya tarik wisata budaya, dan daya tarik wisata buatan.

Menurut Hasworo (2012) ada empat kelompok yang merupakan sebuah daya tarik bagi wisatawan untuk datang ke suatu DTW yaitunya:

1) *Natural Atractions*

Yang termasuk kedalam kelompok ini adalah pemandangan, pemandangan laut, pantai, danau, air terjun, kebun raya, agrowisata, gunung berapi, dan flora dan fauna.

2) *Build Atractions*

Yang termasuk kedalam kelompok ini yaitunya bangunan dengan arsitek yang unik dan menarik, seperti rumah adat dan bangunan kuno dan juga modren seperti *forbiden city* (China), *big* (London), *jam gadang* (Bukittinggi).

3) *Cultural Attractions*

Yang termasuk kedalam kelompok ini yaitunya peninggalan sejarah, cerita-cerita rakyat, kesenian tradisional, museum, upacara keagamaan, festival kesenian, kuliner dan lainnya.

4) *Sosial Attractions*

Tata cara hidup suatu masyarakat, ragam bahasa, upacara perkawinan, potong gigi, khitanan, dan lainnya.

b. Penunjang daya tarik wisata

Menurut Utama (2016) adapun penunjang daya tarik wisata yang dapat di penuhi untuk menjadi daya tarik pada tujuan wisata yaitu:

- 1) Daya tarik yang dapat di lihat hal ini mengisyaratkan bahwa pada daerah harus ada sesuatu yang menjadi daya tarik wisata atau suatu daerah mestinya mempunyai daya tarik khusus dan atraksi yang di bisa di saksikan dapat berupa pemandangan alam, kegiatan kesenian, dan atraksi wisata lainnya.
- 2) Aktivitas wisata yang dapat di lakukan hal ini mengisyaratkan bahwa di tempat wisata menyaksikan sesuatu yang menarik wisatawan juga harus di sediakan fasilitas rekreasi yang bisa membuat wisatawan betah untuk tinggal lebih lama di tempat tujuan wisata.
- 3) Sesuatu yang dapat di beli hal ini mengisyaratkan bahwa tempat tujuan wisata semestinya menyediakan beberapa fasilitas penunjang untuk belanja seperti souvenir, kerajinan tangan, dan kuliner yang bisa sebagai oleh-oleh untuk di bawa pulang ke tempat asal wisatawan.
- 4) Alat transportasi hal ini menjelaskan bahwa untuk dapat mengunjungi daerah tujuan wisata tersebut, kendaraan apa yang di gunakan dan berapa lama wisatawan tiba ke tempat tujuan wisata yang akan di tuju.
- 5) Penginapan untuk penunjang keperluan tempat tinggal sementara bagi wisatawan yang akan berkunjung, daerah tujuan wisata perlu mempersiapkan penginapan-penginapan seperti hotel berbintang atau hotel tidak berbintang dan sejenisnya.

Menurut Sewena (2017) ada tiga penunjang daya tarik wisata yang harus ada di destinasi wisata yaitunya *something to see*, *something to do*, dan *something to buy* dengan demikian dapat di defenisikan sebagai berikut:

- 1) Suatu yang dapat dilihat wisatawan (*something to see*) yaitunya wisatawan saat berkunjung dapat melihat daya tarik wisatanya seperti pertunjukan dan ke indahan alam.
- 2) Sesuatu yang dapat di lakukan wisatawan (*something to do*) yaitunya wisatawan harus melakukan sesuatu dengan menikmati secara langsung atraksi yang di sediakan destinasi, seperti wahana permainan.
- 3) Sesuatu yang dapat di beli (*something to buy*) yaitunya saat akan meninggalkan destinasi setidaknya wisatawan dapat membeli sesuatu sebagai buah tangan seperti souvenir atau oleh-oleh khas destinasi tersebut

Dengan demikian dapat peneliti simpulkan bahwa daya tarik wisata merupakan segala sesuatu yang mempunyai daya tarik, keunikan dan juga memiliki nilai yang sangat tinggi sehingga menjadi tujuan wisatawan untuk datang ke suatu daerah tertentu dan dengan itu juga kue sapik gula aren termasuk kedalam salah satu penunjang daya tarik wisata dari segi *something to buy* karena kue *sapik* gula aren bisa menjadi buah tangan atau oleh-oleh yang di bawa wisatawan saat bekunjung ke Kabupaten Solok Selatan.

3. Wisata Kuliner

a. Pengertian Wisata Kuliner

Dengan mengutip dukumen yang bersumber dari buku asisten deputi pengembangan wisata budaya bidang wisata kuliner dan belanja menyatakan: “wisata kuliner adalah istilah yang paling populer digunakan untuk menggambarkan bentuk pariwisata yang secara signifikan menekankan hubungan antara *host and guest* melalui

makanan sebagai budaya.”kementrian pariwisata republik Indonesia tahun anggaran (2019)

Menurut Suryadana (2009) wisata kuliner dapat didefinisikan sebagai wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksi, pendidikan dan kesehatan. Rimiyanto (2015).

Menurut Afrilian (2021) wisata kuliner adalah sebuah aktivitas yang di lakukan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan bukan hanya semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya sebuah makanan akan tetapi yang lebih terpenting adalah keunikan dan kenangan yang di dapat setelah menikmati makanan tersebut.

Selain itu pengertian wisata kuliner menurut Harvey (2012) mengatakan bahwa “wisata kuliner itu adalah salah satu cara untuk menceritakan warisan budaya dan juga menggambarkan bagaimana kehidupan masyarakatnya, selain itu wisata kuliner juga sebagai alat untuk mendorong pembangunan ekonomi, social, dan juga masyarakat”.

Penjelasan lebih lanjut mengenai wisata kuliner dari media elektronik menyatakan bahwa wisata kuliner di tanah air memiliki potensi yang sangat luar biasa, keanekaragaman dan keunikan kuliner nusantara yang bersumber dari etnik dan budaya beragam ialah kekayaan yang pertumbuhannya yang terus digenjot.

Dengan demikian penulis dapat menyimpulkan pengertian wisata kuliner yaitu sesuatu yang berhubungan dengan makanan. Dimana wisata kuliner merupakan sebuah cara untuk menggambarkan bentuk pariwisata yang pelayanan dan aktivitasnya itu dalam bentuk kuliner dalam memenuhi kebutuhan wisatawan yang berkunjung ke sebuah destinasi wisata dan wisata kuliner mempunyai potensi yang

sangat besar untuk di kembangkan, Dan dengan itu kue sapik gula aren termasuk kedalam wisata kuliner.

b. Faktor yang mempengaruhi kuliner sebagai daya tarik wisata

a) Rasa

Rasa adalah suatu sensasi yang diterima oleh indera pengecap seseorang yang berada di rongga mulut, rasa dapat ditimbulkan karena adanya senyawa yang larut dalam air yang berinteraksi dengan reseptor pada lidah dan indera pengecap pada rongga mulut. Ada empat rasa dasar yang dapat dikenali oleh lidah seorang manusia yaitu rasa manis, pahit, asam, asin.

b) Warna

Warna merupakan sebuah pemegang peran utama dalam penampilan makanan, warna yang menarik dan alamiah dapat meningkatkan sebuah cita rasa makanan oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami baik itu dalam bentuk teknik memasak dan dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000).

c) Tekstur

Tekstur adalah sebuah sifat yang sangat penting baik itu dalam makanan segar maupun hasil olahan, tekstur akan berpengaruh terhadap sebuah cita rasa suatu bahan, perubahan tekstur bahan dapat mempengaruhi atau mengubah sebuah rasa dan bau yang timbul karena tekstur dapat mempengaruhi timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfaktorik dan kelenjar air liur Sofia dan Achyar (2008).

B. Penelitian Relevan

Setelah peneliti melakukan peninjauan kepustakaan atas dasar kajian terdahulu peneliti menemukan pembahasan yang hampir sama dengan judul peneliti sebagai berikut:

No	Naman penelitin da judul penelitian	Tahun	Persamaan penelitian terdahulu dengan sekarang	Perbedaan penelitian dahulu dengan yang sekarang	Hasil penelitian
1	Kiki Rilia Wulandari/ Potensi Daya Tarik Wisata Kampung Rendang Di Kota Payakumbuh	2017	Adapun persamaan dengan peneliti lakukan yaitu bagaimana kuliner bisa menjadi daya tarik wisata untuk di kunjungi	Adapun perbedaan penelitian terdahulu dengan penulis yaitu dalam penelitian terdahulu penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dan teknik pengambilan sampelnya mnggunakan purposive sampling data sedangkan metode yang peneliti gunakan yaitu menggunakan metode analisis SWOT	Berdasarkan hasil penelitian menemukan bahwa (1) bahan baku yang di gunakan untuk produksi rendang dan bersal dari kampung Rendang adalah kelapa, ampas kelapa dan patok kelapa, (2) peralatan yang di gunakan untuk proses produksi adalah mesin pamarut kelapa , mesin pemeras santan, danlainnya (3) teknik pengolahan rendang adalah memarut kelapa, memeras santan, mengocock telur, memasak rendang, memeras

					minyan rendang (4) pengemasan rendang menggunakan botol
2	Novit Ardy dan Yuliharsi/ Strategi Pengembangan Atraksi Pengolahan Rendang (<i>Marandang</i>) Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kampung Rendang Kota Payakumbuh	2020	Adapun persamaan dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu sama-sama membahas daya tarik wisata gastronomi dan juga sama-sama menggunakan analisis SWOT	Adapun perbedaan dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu penelitian terdahulu hanya fokus kepada atraksinya saja sedangkan peneliti fokus kepada semua faktor seperti mencari kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman	Hasil penelitian bahwa atraksi rendang sebagai daya tarik wisata Gastronomi di kampung Rendang Kota Payakumbuh dari hasil analisis pada matriks SWOT di peroleh koordinat kuadran 1 yakni mendukung strategi dengan kata lain atraksi merandang memiliki peluang dan kekuatan
3	Mely Permatasari/	2020	Adapun persamaan dengan penelitian	Adapun perbedaan dengan penelitian yang peneliti lakuka	Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa terdapat

	Analisis SWOT Dalam Pengembangan Usaha Roti Pada Roti Barokah Di Desa Paokmontong Kecamatan Masbagik Lombok Timur		yang peneliti lakukan yaitu sama-sama menggunakan analisis SWOT	yaitu peneliti melakukan analisis SWOT kuliner kue <i>sapik</i> gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan, namun dalam penelitian sebelumnya menggunakan analisis SWOT dalam pengembangan usaha roti pada roti barokah di Desa Paokmontong Kecamatan Masbagik Lombok Timur	beberapa kelebihan yang dimiliki yaitunya sudah mempunyai sertifikat label produk halal dan adapun kelemahannya yaitu keterbatasan modal
4	Maulia Kartika Dwi Utami, dkk/ Strategi Pengembangan Usaha Bawang Goreng Studi Kasus Pada	2019	Adapun persamaan dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu sama-sama menggunakan analisis SWOT	Adapun perbedaan dengan penelitian yang peneliti lakukan yaitu peneliti melakukan analisis SWOT kuliner kue <i>sapik</i> gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan,	Dala analisis ini menjelaskan faktor kekuatan pada bawang goreng Mak Yek yaitunya hubungannya yang sangat baik dengan para pelanggan dan kelemahannya yaiu kemasan bawang goreng Mak Yek yang

	Bawang Goreng Mak Yem			namun dalam penelitian sebelumnya menggunakan analisis SWOT dalam	masih memakai plastik biasa dan hampir sama dengan produk bawang goreng lainnya
5	Yulusus Habita Nggini/ Analisis SWOT (<i>Strenght, Weakness, Opportunity, Thereats</i>) Terhadap Kebijakan pengembangan Pariwisata Provinsi Bali	2019	Adapun persamaan dalam penelitian ini yaitunya sama-sama menggunakan metode analisis SWOT	Adapun perbedaan dari penelitian sebelumnya yaitu objek yang di teliti dan tempat penelitiannya	Dalam penelitian ini menjelaskan bahwa analisis SWOT dalam pelaksanaan kebijakan memiliki kekuatan Bali sudah di kenal oleh Dunia dan adapun kelemahannya yaitu sumber daya manusia yang kurang dan untuk peluangnya yaitu apa saja yang di jual bali bisa di jual karena Bali sudah mempunyai <i>branding</i> sedangka untuk ancamannya yaitu dengan adanya sepuluh Bali baru sehingga wisatawan terbagi dan Bali harus melakukan inovasi

					dalam pengembangan pariwisata
6	Ainun Zaibah dan Zulkifli / Analisis SWOT Dalam Pengelolaan Tempat Wisata Di Kabupaten Rokan Hulu Oleh Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Rokan Hulu	2019	Adapun persamaan dalam penelitian ini yaitu sama-sama memakai metode analisis SWOT	Dan perbedaan dalam penelitian ini yaitunya dalam penelitian sebelumnya memakai analisis SWOT dalam pengelolaan tempat wisata di Rokan Hulu sedangkan dalam peneitian peneliti sendiri yaitu memakai analisis SWOT kuliner kue <i>sapik</i> gula aren sebagai penunjang daya tarik wisata	Berdasarkan analisis SWOT dapat di ketahui bahwa kekuatan dalam pengelolaan objek wisata di kategorikan cukup baik dengan alasan banyaknya objek wisata yang bisa menjadi tempat rekreasi pada saat libur dan kelemahaanya yaitu infrastruktur menuju objek wisata masih belum terpenuhi

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penelitian kualitatif yaitu penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati dengan melakukan pendekatan. Nawawi, (2007). penelitian ini bersifat deskriptif yaitu suatu metode dalam pencarian fakta status kelompok manusia, objek, kondisi, sistem pemikiran atau pada masa sekarang dengan interpretasi yang tepat. Menurut Strauss dan Cobin dalam Cressweli J. menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang tidak dapat dicapai dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara-cara dari kuantifikasi (pengukuran) Rahmat (2009).

Adapun metode penelitian yang peneliti lakukan adalah metode kualitatif analisis SWOT, dimana dalam metode ini peneliti akan menganalisis tentang analisis swot kuliner kue sapik gula aren sebagai daya tarik wisata kabupaten solok selatan. Sukardi (2003)

B. Latar dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian ini, penulis melakukan penelitian bertempat di usaha kue mar aci yaitu tempat memproduksinya kue sapik gula aren dan juga ke dinas pariwisata serta ke pada toko distributor kue sapik gula aren. Sedangkan untuk waktu penelitian terhitung direncanakan pada bulan April 2021 sampai dengan Rancangan Waktu Penelitian.

Tabel 3.1

Rencana Pelaksanaan Penelitian

Kegiatan	2021												2022						
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7			
Survey Awal																			
Pengajuan Judul Proposal Skripsi																			
Bimbingan Proposal Skripsi																			
Seminar Proposal																			
Revisi Setelah Seminar																			
Penelitian																			
Mengolah Hasil Penelitian																			
Bimbingan penelitian																			
Munafasyah																			

C. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan untuk mengukur data yang akan dikumpulkan, pada dasarnya instrumen penelitian tidak terlepas dari metode pengumpulan data. Bila metode pengumpulan data adalah *dept* interview (wawancara mendalam) instrumennya adalah pedoman wawancara terbuka atau tidak terstruktur, dan kemudian apabila pengumpulan data observasi atau pengamatan maka instrumennya adalah pedoman observasi atau pedoman pengamatan terbuka atau tidak terstruktur, dan begitupun kalau metode pengumpulan datanya adalah dokumentasi maka instrumen penelitiannya adalah format pustaka atau format dokumen. Ardianto (2010) Instrumen utama dalam penelitian ini merupakan peneliti sendiri, yang mana peneliti melakukan pengumpulan data dan menganalisis data. Sedangkan instrumen pendukung yaitu pedoman wawancara berupa

daftar pertanyaan serta instrumen yang menunjang kelengkapan berupa buku catatan, alat tulis, *tape recorder*, dan alat pendukung lainnya.

Tabel 3.2
Kisi-kisi instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Sumber
Daya Tarik Kuliner	a. Rasa b. Warna c. Tekstur	Sofia dan Achyar (2008)

D. Sumber Data

Adapun yang menjadi sumber data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah sumber data yang diperoleh dengan memberikan data dari pihak pertama kepada pengumpul data yang biasanya dilakukan melalui sesi wawancara Herviani (2016) dan juga data primer adalah data yang dapat dari sumber pertama baik individu maupun perseorangan seperti hasil wawancara yang bisa dilakukan oleh peneliti Angki (2016). sumber data primer yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu dari melakukan observasi awal dan juga mewawancarai pemilik atau tempat memproduksinya kue sapik gula aren, dan kepada dinas pariwisata Solok Selatan dan kepada wisatawan.

2. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah suatu data yang di peroleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami ketersediaan sumber-sumber lainnya sebelum penelitian dilakukan Herviani (2016). data sekunder merupakan data yang diperoleh atau dikumpulkan melalui buku, brosur, artikel dari website yang berkaitan dengan penelitian Nuning (2017) atau data yang berasal dari orang-orang kedua atau bukan data yang datang secara langsung. Data ini mendukung dalam pembahasan dan penelitian

untuk beberapa sumber buku atau data yang di peroleh akan membantu dan mengkaji secara kritis penelitian tersebut.

E. Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data berbentuk pengajuan pertanyaan secara lisan, dan pertanyaan diajukan dalam wawancara ini lebih dipersiapkan secara matang dan di lengkapi dengan instrumennya. Sugiyono (2014) wawancara juga digunakan juga digunakan sebagai teknik pengumpulan data ketika peneliti hendak melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus di teliti, kemudian apa bila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari respondent yang lebih mendalam dan jumlahnya. Pengumpulan data menyadarkan diri pada laporan tentang diri sendiri atau *self-report* atau sekurang-kurangnya peneliti dapat memberi sentuhan gagasan dan keyakinan pribadi Sugiyono (2017).

Bentuk wawancara yang dilakukan yaitu dengan wawancara perorangan dan kelompok. Wawancara perorangan akan dilakukan kepada pemilik sekaligus toko yang memproduksi kue sapik gula aren yaitu toko kue Mar Aci dan dinas pariwisata Kabupaten Solok Selatan, serta kepada beberapa wisatawan.

Tabel 3.3

Informasi dalam penelitian

No	Nama		Peran
1	Pengusaha	Maria Febrina	Pemilik dan pengusaha kue <i>sapik</i> gula aren
2	Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan	Marianti	Kabid Ekraf
3	Wisatawan	Epi	Pembeli kue <i>sapik</i> gula aren
4	Wisatawan	Aan	Pembeli kue <i>sapik</i> gula aren

5	Wisatawan	Mira	Pembeli kue <i>sapik</i> gula aren
6	Wisatawan	Nur Aliza	Pembeli kue <i>sapik</i> gula aren
7	Wisatawan	Indah Maimunah	Pembeli kue <i>sapik</i> gula aren
8	Wisatawan	Annisa Zahra Ahdaliza	Pembeli kue <i>sapik</i> gula aren

2. Dokumentasi

Teknik dokumentasi merupakan teknik dalam pengumpulan berbagai arsip, dokumen, lain yang ada hubungannya dengan permasalahan penelitian yang ada pada lokasi penelitian. Dengan adanya dokumen-dokumen dan arsip, maka dapat memperkuat informasi, teknik dokumentasi digunakan juga untuk mengumpulkan dan mencatat laporan yang tersedia Prastowo (2011).

F. Teknik Analisis Data

Muhadjir (1998) mengemukakan pengertian analisis data sebagai sebuah upaya mencari dan menata secara sistematis catatan hasil observasi, wawancara guna meningkatkan pemahaman peneliti terhadap kasus yang diteliti kemudian menyajikannya sebagai temuan bagi orang lain. Kemudian untuk meningkatkan pemahaman tersebut analisis perlu dilanjutkan dengan mencari maknanya Rijali (2018).

Analisis data menurut Sugiono (2016) adalah proses perolehan data hasil dari wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengelompokkan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun dalam pola, memilih mana yang penting dan akan dipelajari, kemudian membuat kesimpulan sehingga mudah di pahami oleh diri sendiri maupun orang lain Pratiwi (2017)

1. Analisis SWOT

a. Pengertian Analisis SWOT

Analisis SWOT adalah salah satu metode yang digunakan dalam mengevaluasi kekuatan (*strenghts*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*thereats*) dalam suatu spekulasi sebuah bisinis Irham Fahmi (2013).

Menurut Efendi (2011) analisis SWOT merupakan peralatan yang bermanfaat untuk menganalisis situasi dan mampu menyeimbangi antara kondisi internal yang refresentasikan oleh kekuatan dan kelemahan dengan kesempatan dan ancaman dari lingkungan luar eksternal yang ada dengan teliti.

b. Analisis SWOT Menurut Para Ahli

a) Freddy Rangkuti

Analisis SWOT merupakan suatu usaha yang dilakukan berdasarkan logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang pada saat yang sama untuk dapat mencegah kelemahan dan ancaman Rangkuti (2013).

b) Philip Kotler

Analisis SWOT adalah suatu evaluasi terhadap semua kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang terdapat para individu atau organisasi Kotler (2009)

c) Pearce dan Robinso

Analisis SWOT adalah suatu bagian dari proses manajemen strategis perusahaan yang bertujuan untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan utama perusahaan. Kelemahan dan kekuatan utama tersebut dibandingkan dengan peluang dan ancaman ekstern sebagai suatu landasan untuk menghasilkan berbagai alternatif strategi.

Analisis SWOT melibatkan empat unsur utama yaitu kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), ancaman (*thereats*), peluang (*oppoturnity*), berikut penjelasan dari unsur utama di atas antara lain:

1) Kekuatan (*strength*)

Analisis terhadap unsur kekuatan yang dimiliki oleh suatu perusahaan contohnya saja untuk menganalisis mengenai kelebihan apa saja yang dimiliki sebuah perusahaan seperti dari segi teknologi, kualitas hasil produksi, lokasi strategi, atau unsur kekuatan lainnya yang lebih menekankan pada keunggulan Sondang (1995).

2) Kelemahan (*weakness*)

Untuk mengetahui kelemahan suatu perusahaan bisa dengan melakukan perbandingan dengan pesaing seperti apa yang dimiliki perusahaan jika ingin membuat daftar kelemahan suatu perusahaan secara lebih objektif dengan mewawancarai konsumen yang pada umumnya lebih mengetahui apa yang kurang dari sebuah perusahaan Robinson (1997).

3) Ancaman (*threats*)

Analisis terhadap ancaman ini sangat penting karena menentukan apakah bisnis dapat bertahan lama di masa depan, beberapa hal yang termasuk unsur ancaman misalnya banyaknya pesaing, ketersediaan sumber daya, jangka waktu minat konsumen, dan lainnya Michael (1997)

4) Peluang (*opportunity*)

Unsur peluang biasanya dibuat pada saat awal membangun sebuah bisnis karena bisnis dibentuk berdasarkan kesempatan dan peluang untuk mendapatkan keuntungan.

Analisis ini bisa dilakukan dengan menggunakan alat kumpul data seperti pedoman observasi, wawancara dan dokumentasi. Dengan tahapan sebagai berikut:

- a. Mengelompokkan data yang telah didapat untuk di proses
- b. Melakukan analisis SWOT
- c. Memasukan kedalam tabel SWOT

Tabel 3.4

STRENGHT	WEKNESSSES
OPPOTURNITIES	THREATS

- d. Menganalisis strategi-strategi dari matriks SWOT
- e. Merekomendasikan strategi yang telah dibuat kepada dinas pariwisata Kabupaten Solok Selatan. Alternatif strategi adalah hasil dari matriks analisis SWOT yang menghasilkan berupa strategi SO, WO, ST, dan WT. Alternatif strategi yang di hasilkan minimal 4 buah strategi sebagai hasil dari analisis matriks SWOT. Menurut rangkuti (2001) strategi yang di hasilkan adalah sebagai berikut:
- 1) Strategi SO di buat berdasarkan jalan pikiran memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya.
 - 2) Strategi ST strategi ini adalah strategi dalam menggunakan kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi ancaman.
 - 3) Strategi WO strategi ini diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada.
 - 4) Strategi WT strategi ini di dasarkan pada kegiatan usaha meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman.

Tabel 3.5

	IFAS	STRENGTHS (S) Tentukan faktor-faktor kekuatan internal	WEAKNESES (W) Tentukan faktor-faktor kelemahan internal
EFAS			

<p>OPPORTUNITIES (O)</p> <p>Tentukan faktor-faktor peluang eksternal</p>	<p>STRATEGI SO</p> <p>Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang</p>	<p>STRATEGI WO</p> <p>Menciptakan strategis yang menggunakan kekuatan untuk meminimalkan kelemahan untuk meraih peluang</p>
<p>TREATHS (T)</p> <p>Tentukan faktor ancaman eksternal</p>	<p>STRATEGI ST</p> <p>Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman</p>	<p>STRATEGI WT</p> <p>Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk menghindari ancaman</p>

G. Teknik Penjamin Keabsahan Data

Teknik penjamin keabsahan data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data dan sumber yang telah ada. Sugiyono (2014)

Adapun macam-macam triangulasi yaitu:

1. Triangulasi sumber

Triangulasi sumber yaitu untuk menguji kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek kebenaran data yang telah diperoleh dari beragam jenis sumber.

2. Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik yaitu untuk menguji kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengecek data kepada sumber yang sama dengan teknik yang berbeda.

3. Triangulasi Waktu

Triangulasi waktu yaitu untuk menguji kredibilitas data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data dengan waktu yang berbeda.

Dengan teknik keabsahan data peneliti menggunakan triangulasi sumber dengan cara penulis melakukan wawancara dengan pemilik atau tempat memproduksi kue sapik gula aren, dinas pariwisata serta kepada beberapa wisatawan guna untuk menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman kue sapik gula aren sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Solok Selatan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PENELITIAN

1. Sejarah Kue *Sapik*

Kue *sapik* merupakan salah satu jenis makanan tradisional Indonesia yang tergolong ke dalam kelompok kue kering, kue ini banyak di gemari masyarakat Indonesia. Kue *sapik* juga di jadikan sebagai makanan ringan karena kue *sapik* mempunyai rasa manis dan renyah, kue *sapik* mempunyai berbagai sebutan nama di berbagai daerah di Indonesia. Di Sumatra Barat kue ini dinamakan kue *sapik* karena proses pembuatannya yang di jepit dan sementara itu di Jawa dinamakan opak gambir atau opak gulung karena proses pembuatannya yang di gulung dan ada juga kue semporong yang berbentuk amplop segi empat atau di lipat seperti kapas.

Kue *sapik* adalah kue yang berasal dari Sumatra Barat dalam bahasa minang *sapik* adalah jepit, dan asal mula nama kue *sapik* ini sendiri yaitu dari proses pembuatannya yang *sapik* atau di jepit, pada zaman dahulu para tetua membuat kue *sapik* ini hanya dengan melipat dan di bentuk seperti kipas namun seiring perkembangan zaman kue *sapik* pun di kreasikan dengan di gulung yang mirip dengan kue semporong.

Kue *sapik* banyak di sajikan pada hari lebaran, proses pengolahan dalam pembuatan kue ini sangat memerlukan kesabaran dan ketelitian untuk menggulung atau melipatnya karena harus dilakukan dalam keadaan panas karena dalam keadaan panaslah kue ini mudah untuk menggulung atau melipatnya.

Awal proses produksi kue *sapik* gula aren dimulai yaitunya pada tahun 2010 tepatnya berada di Jorong Tanjuang Limau Kapeh, Nagari Pakan Rabaa Utara, Kecamatan Kotoparik Gadang Diateh, Kabupaten Solok Selatan. Nama tempat produksinya yaitu Kue Mar Aci, kenapa dinamakan itu karena nama pemiliknya yaitu Maria Febrina tetapi sering di panggil Mar sedangkan Aci itu adalah panggilan orang-orang terdekat

beliau, jadi oleh sebab itu lah beliau menamakan usaha kue beliau dengan nama Mar Aci.

Dan pada tahun 2010 itulah usaha Kue Mar Aci melihat orang-orang sudah mulai bosan untuk membeli dan mencicipi kue *sapik*, karena orang-orang sudah mulai bosan untuk memakan kue *sapik* di situlah mulai muncul ide-ide bagaimana orang bisa tertarik lagi untuk memakan kue *sapik*. Dan disinilah usaha ku Mar Aci menginovasikan pembuatan kue *sapik* menggunakan gula aren karena jenis apapun makanan yang terbuat dari gula aren pasti rasanya itu enak dan berbeda. Dan pada akhirnya sampai saat ini kue *sapik* gula aren sudah banyak peminatnya bahkan sampai luar Provinsi Sumatera Barat juga

Visi Dan Misi Kue Sapik Gula Aren

a. Visi

Menjadikan kuliner kue sapik gula aren sebagai salah satu kuliner unggulan Kabupaten Solok Selatan

b. Misi

1. Mempertahankan cita rasa yang khas
2. Memberikan pelayanan yang baik ke wisatawan
3. Harga yang terjangkau
4. Gencar melakukan promosi

2. Temuan Penelitian

a. Kue *sapik* gula aren dari segi rasa

Rasa adalah suatu sensasi yang diterima oleh indra pengecap seseorang yang berada di rongga mulut, rasa dapat di timbulkan karena adanya senyawa yang larut dalam air yang berinteraksi dengan reseptor pada lidah dan indra pengecap pada rongga mulut. Dari hasil penelitian yang telah peneliti lakukan berdasarkan data dari informen.

Rasa dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan pada tanggal 30 Mei 2022 dengan kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan, yaitunya ibu Marianti,S.Pd beliau mengatakan bahwa:

“Cita rasa dari kue sapik gula aren itu rasanya manis lebih wah, lebih harum, lebih menarik rasanya dan gurih karena apapun yang terbuat dari gula aren itu rasanya akan harum, memikat dan juga berbeda dengan yang lainnya. Yang mana rasa manis dari kue sapik gula aren itu berasal dari gula arennya sendiri dan manisnya itu pas dan tidak berlebihan dan juga tidak ada rasa pahit, asin, dan asam karena penggunaan dari bahan-bahan dalam pembuatan kue sapik ini sudah sesuai dengan takarannya jadi tidak di temukan rasa pahit, asin, dan asam dalam kue sapik gula aren ini dan kami dari pihak pemerintah mengatur cita rasa dari kue sapik gula aren ini dengan cara membantu mengurus hak paten dari kue sapik gula aren yang mana hak paten ini bertujuan agar nantinya kue sapik gula aren ini memang riil dari Kabupaten Solok Selatan agar daerah lain tidak bisa mengatakan kalau kue sapik ini berasal dari daerah mereka”.

Hampir sama dengan kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan, rasa dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan pada tanggal 15 Mei 2022 dengan pemilik usaha kue *sapik* gula aren yaitu ibu Maria Febrina beliau mengatakan bahwa:

“Cita rasa dari kue sapik gula aren itu memang rasanya manis karena perpaduan dari gula aren dan gula pasir oleh karena itu rasanya menjadi manis tapi rasa manisnya tidak membuat kita bosan untuk selalu memakannya dan dari segi rasa pahit, asin, dan asam tidak ada kecuali kalau dalam proses memanggang kue sapik ini agak sedikit gosong barulah akan ada rasa pahitnya, tapi, saya sebagai pemilik usaha kue sapik gula aren ini akan menjamin insyaAllah tidak akan ada unsur pahit tersebut karena kami akan menjaga cita rasa dari kue sapik gula aren ini sendiri agar nantinya wisatawan yang membeli tidak kecewa dengan kue sapik gula aren ini”.

Rasa dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari kota Padang yang bernama ibu Epi beliau mengatakan bahwa:

“Cita rasa dari kue sapik gula aren ini yang pertama yaitu tidak terlalu manis sehingga cocok untuk saya sendiri karena saya adalah seorang penggemar kue sapik gula aren

ini, setiap saya ke Solok Selatan pasti saya akan singgah sebentar untuk membeli kue sapik ini untuk dibawa pulang.

Rasa dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari Kerinci yang bernama Ibu Mira beliau mengatakan bahwa:

“Cita rasa dari kue sapik gula aren ini enak, gurih dan saya baru pertama kali juga mencicipi kue sapik gula aren ini karena biasanya kue sapik yang sering saya makan itu menggunakan gula pasir tetapi ketika saya datang ke Solok Selatan ternyata di sisni ada kue sapik yang terbuat dari gula aren dan rasanya ini pun lebih enak dari kue sapik yang biasanya, karena kue sapik gula aren ini kalau menurut saya rasa manisnya itu pas dan juga tidak ada rasa pahit, asin ataupun asam dari kue sapik gula aren ini”.

Rasa dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 3 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari Ujung Batu, Riau yang bernama Indah, indah mengatakan bahwa:

“Rasa dari kue sapik gula aren ini pas terus enak, gurih, renyah, dan pas lah rasanya untuk cemilan pas lagi santai-santai. Rasa manis dari kue sapik gula aren ini itu pas walaupun terbuatnya dari gula aren tapi rasanya itu nggak ada kayak pahit-pahitnya walaupun dia di panggang tapi rasanya itu pas di lidah dan untuk rasa asinnya nggak ada soalnya walaupun dari gula aren ada di kasih garam juga tapi rasanya pas git jadinya gurih”.

Rasa dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 6 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari Payakumbuh yang bernama Annisa, Annisa mengatakan bahwa:

“Cita rasa dari kue sapik gula aren ini sangat khas karena dari segi manis gula aren dengan gula biasa itu berbeda jadi pas banget di lidah dan gurih pokoknya pas lah di lida kalau untuk rasa manisnya dan nggak ada rasa pahit, asin, ataupun asam karena ciri khas gula aren itu kan memang manis jadi mengalahkan semua rasa pahit, asin, dan asamnya itu”.

Berdasarkan pernyataan dari beberapa informen di atas hasil observasi tentang rasa dari kue *sapik* gula aren maka dapat di tarik

kesimpulan bahwasanya cita rasa dari kue *sapik* gula aren ini menjadi kekuatan yaitu rasa yang berbeda dari kue *sapik* yang biasanya dimana rasa kue *sapik* gula aren ini lebih enak, gurih, renyah dan rasa manisnya itu pas karena bahan-bahan yang di gunakan sudah sesuai takarannya dan tidak ada rasa asin, pahit, ataupun asam karena kue *sapik* gula aren ini dikenal dengan cita rasa yang enak.

Dari data wawancara yang penulis dapatkan maka dapat di masukan dalam tabel SWOT yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.1

Cita Rasa Kue <i>Sapik</i> Gula Aren	
Kekuatan (<i>Strenghts</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Rasa yang berbeda dengan kue sapik yang lainya ● Memiliki cita rasa yang manis ● Potensi untuk dijadikan daya tarik wisata sangat besar ● Proses pembuatan masih alami ● Dengan rasa yang masih alami sehingga membuat harganya lebih terjangkau ● Bahan yang mudah di dapatkan ● Sudah disertifikasi halal
Kelemahan (<i>weaknesses</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Proses masak yang harus sesuai dengan sistem pembuatan kue <i>sapik</i> gula aren ● Sering memberikan takaran garam yang salah sehingga terasa sedikit asin
Peluang (<i>Oppurtunities</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Rasa kue <i>sapik</i> gula aren yang hanya bisa di jumpai di Kabupaten Solok Selatan bisa menjadi penunjang daya tarik wisata di kabupaten solok selatan ● Untuk memajukan perekonomian masyarakat sekitar ● Untuk bisa mempertahankan kue tradisional di solok selatan ● Sangat berpeluang untuk memajukan kuliner khas daerah
Ancaman (<i>Threats</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Akan ada pesaing yang akan meniru cita rasa dari kue sapik ini

	<ul style="list-style-type: none"> ● Adanya wisatawan yang komplain terhadap cita rasa dari kue sapik gula aren
--	--

b. Kue *sapik* gula aren dari segi warna

Warna merupakan sebuah pemegang peran utama dalam penampilan makanan, warna yang menarik dan alamiah dapat meningkatkan sebuah cita rasa makanan oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna sebuah makanan yang alami baik itu dalam bentuk teknik memasak dan dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan.

Warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan wawancara peneliti pada tanggal 30 Mei 2022 dengan Kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan yaitu ibu Marianti, S.Pd beliau mengatakan bahwa:

“Kue sapik gula aren ini sangat menarik untuk di pasarkan karena kue sapik gula aren ini hanya satu-satunya yang ada di Solok Selatan dan belum ada di daerah lain, warna dari kue sapik sangat bagus yaitu coklat tetapi coklatnya itu bukan berasal dari kuenya yang hangus melainkan dari gula aren sendiri”.

Hampir sama dengan kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan, warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan pada tanggal 15 Mei 2022 dengan pemilik usaha kue *sapik* gula aren yaitunya ibu Maria Febrina beliau mengatakan bahwa:

“Warna kue sapik gula aren ini yaitunya berwarna coklat yang berasal dari gula aren bukan dari pewarna makanan yang mana teknik memasaknya dengan cara memperhatikan tingkat kematangannya kue sapik ini sendiri, karena dengan memperhatikan tingkat kematangan warna dari kue sapik yang di hasilkan akan terlihat bagus dan teknik memasaknya

itu memang harus cepat jika tidak cepat maka kue sapik akan hangus dan merubah warna asli dari kue sapik ini sendiri”.

warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari kota Padang yang bernama ibu Epi beliau mengatakan bahwa:

“Dari segi warna kalau kue sapik ini bagus karena berwarna coklat yang agak mengkilat sedikit, warna coklat ini kalau saya lihat dari komposisi bahan-bahannya itu berasal dari gulan aren”.

Warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari Kerinci yang bernama Ibu Mira beliau mengatakan bahwa:

“Warna kue sapik gula aren ini sangat bagus, saya tertarik untuk membeli kue sapik ini awalnya karena melihat warnanya yang bagus dan berbeda dengan warna kue sapik pada umumnya”.

Warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 3 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari Ujung Batu, Riau yang bernama Indah, indah mengatakan bahwa:

“warna kue sapik gula aren ini menarik dan bagus warna kue sapik yang biasanya saya tahu itu berwarna putih agak kekuning-kuningan dan kalau warna kue sapik gula aren ini sendiri berwarna coklat yang mana coklatnya itu sangat bagus untuk di lihat”.

Warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 6 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari Payakumbuh yang bernama Annisa, Annisa mengatakan bahwa:

“warna dari kue sapik gula aren ini menarik dan tidak pucat dan membuat saya tertarik untuk membelinya karena warnanya ini dan aroma kue sapik gula aren ini juga wangi”

Berdasarkan pernyataan dari beberapa informen di atas hasil observasi tentang rasa dari kue sapik gula aren maka dapat di tarik kesimpulan bahwa kue *sapik* gula aren ini memiliki warna yang menarik dan menggiurkan karena *kecoklatannya* yang matang dan

mengkilat, dan berbeda dengan kue *sapik* pada umumnya dari melihat warnanya saja orang sudah tertarik untuk membeli kue *sapik* gula aren ini.

Dari data wawancara yang penulis dapatkan maka dapat di masukan dalam tabel SWOT yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.2

Warna Dari Kue <i>sapik</i> Gula Aren	
Kekuatan (<i>Strenghts</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Warnanya yang bagus ● Tidak menggunakan pewarna makanan
Kelemahan (<i>weaknesses</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Jika gula aren yang digunakan warnanya kurang bagus maka warna dari kue <i>sapik</i> yang hasilkan juga tidak akan bagus ● Jika dalam proses pemanggangan tidak benar atau salah maka warna yang akan di hasilkan tidak bagus
Peluang (<i>Oppurtunities</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Belum memiliki peluang yang signifikan
Ancaman (<i>Threats</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Adanya penambahan pewarna makanan yang tidak sesuai dengan warna atau wujud asli kue <i>sapik</i> gula aren

3. Kue *Sapik* Gula Aren Dari Segi tekstur

Tekstur adalah sebuah sifat yang sangat penting baik itu dalam makanan segar maupun hasil olahan, tekstur akan berpengaruh terhap sebuah cita rasa bahan perubahan tekstur bahan dapat mempengaruhi atau mengubah sebuah rasa dan bau sebuah makanan.

Warna dari kue *sapik* gula aren berdasarkan wawancara peneliti pada tanggal 30 Mei 2022 dengan Kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan yaitu ibu Marianti, S.Pd beliau mengatakan bahwa:

“Tekstur memiliki peranan penting pada sebuah makanan karena tekstur bisa membuat atau menurunkan cita rasa enak pada sebuah makanan. Dan untuk tekstur dari kue sapik gula aren ini sendiri yaitunya renyah dan gurih dan membuat kue sapik gula aren ini enaka untuk dimakan”.

Hampir sama dengan kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan, tekstur dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan pada tanggal 15 Mei 2022 dengan pemilik usaha kue *sapik* gula aren yaitunya ibu Maria Febrina beliau mengatakan juga bahwa:

“Untuk tekstur dari kue sapik gula aren ini sendiri yaitunya gurih dan renyah dan ada sensasi lain saat kita menggigit dan mengunyah kue sapik gula aren ini”.

Tekstur dari kue *sapik* gula aren berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Juni 2022 dengan wisatawan yang berasal dari kota Padang yang bernama ibu Epi beliau mengatakan bahwa:

“Tekstur dari kue sapik gula aren ini sangat rapuh jadi susah untuk dibawa jauh dan pakagingnya juga belum bisa untuk di bawa jauh-jauh tetapi kalau untuk rasa kue sapik gula aren ini nomor satu di lidah saya”.

Berdasarkan pernyataan dari beberapa informen di atas hasil observasi tentang tekstur dari kue *sapik* gula aren maka dapat di tarik kesimpulan bahwa tekstur dari kue sapik ini renyah dan gurih tetapi juga mudah rapuh, dan mudah rapuh ini mengakibatkan kue *sapik* gula aren susah untuk di bawa jauh atau sebagai oleh-oleh bagi wisatawan.

Dari data wawancara yang penulis dapatkan maka dapat di masukan dalam tabel SWOT yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.3

Tekstur Kue <i>Sapik</i> Gula Aren	
Kekuatan (<i>Strenghts</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Bentuknya yang di gulung sehingga menjadi ke unikan tersendiri dari kue <i>sapik</i> gula aren ini ● Renyah dan gurih ● Memiliki motif atau pola yang menarik

Kelemahan (<i>weaknesses</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Mudah rapuh ● Ketika proses pembuatan harus dilakukan dengan cepat kalau tidak kue sapiknya tidak bisa di gulung otomatis dia akan hancur ● Jika bahan dasar dalam pembuatan kue sapik ini tidak bagus maka akan berpengaruh terhadap teksturnya
Peluang (<i>Oppurtunities</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Bentuknya yang berbeda ● Memliki ke unikan tersendiri
Ancaman (<i>Threats</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Jika tekstur asli dari kue <i>sapik</i> ini berubah maka akan mempengaruhi rasa dari kue <i>sapik</i> ini sendiri ● Adanya pesaing yang akan meniru kue <i>sapik</i> ini

B. PEMBAHASAN

Analisis SWOT adalah alat yang di gunakan oleh suatu perusahaan untuk mengidentifikasi atau mengevaluasi faktor-faktor internal maupun eksternal perusahaan. Faktor internal perusahaan terdiri atas kekuatan dan kelemahan, sementara itu faktor eksternal perusahaan terdiri atas peluang dan ancaman.

1. Analisis Lingkungan Internal

a. Kekuatan (*strenght*)

- 1) Memiliki keunikan tersendiri
- 2) Belum ada di tempat lain
- 3) Harganya yang terjangkau
- 4) Rasa yang enak
- 5) Tidak ada menggunakan pewarna makanan
- 6) Tahan selama 4 bulan
- 7) Sudah bersertifikasi halal dari LP.POM MUI No. 13120017750918
- 8) Meningkatkan kualitas kue *sapik* gula aren agar tercapainya loyalitas wisatawan untuk bisa datang lagi

- b. Kelemahan (*weakness*)
 - a) Kue *sapik* gula aren ini mudah rapuh
 - b) Packaging nya yang masih kurang bagus

2. Analisis Lingkungan Eksternal

- a) Peluang (*opportunity*)
 - 1) Bisa menjadi penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan
 - 2) Sangat berpeluang untuk mamjukan kuliner tradisional
 - 3) Untuk mamajukan perekonomian masyarakat sekitar
- b) Ancaman (*threat*)
 - 1) Akan ada pesaing yang akan meniru cita rasa dari kue *sapik* gula aren
 - 2) Kepunahan
 - 3) Kalah populer dengan makanan cepat saji
 - 4) Adanya wisatawan yang komplain terhadap rasa dari kue *sapik*
 - 5) Adanya penambahan pewarna makanan

Setelah di lakukan analisis internal dan eksternal, maka di ketahui hasil dari kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Sebagaimana tertera pada tabel sebagai berikut:

Tabel 4.4

Analisis SWOT Kue *Sapik* Gula Aren

Kekuatan (<i>Strenght</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
1) Memiliki keunikan tersendiri	1. Kue <i>sapik</i> gula aren yang mudah rapuh
2) Belum ada di tempat lain	2. Packaging nya yang masih kurang bagus
3) Harganya yang terjangkau	3. Kurangnya promosi
4) Rasa yang enak	
5) Tidak ada menggunakan pewarna makanan	
6) Tahan selama 4 bulan	

<p>7) Sudah bersertifikasi halal dari LP.POM MUI No. 13120017750918</p> <p>8) Meningkatkan kualitas kue <i>sapik</i> gula aren agar tercapainya loyalitas wisatawan untuk bisa datang lagi</p>	
<p>Peluang (<i>Opportunity</i>)</p> <p>1. Bisa menjadi penunjang daya tarik wisata baru di Kabupaten Solok Selatan</p> <p>2. Sangat berpeluang untuk memajukan kuliner tradisional</p> <p>3. Untuk memajukan perekonomian masyarakat sekitar</p>	<p>Ancaman (<i>Threat</i>)</p> <p>1. Akan ada pesaing yang akan meniru cita rasa dari kue <i>sapik</i> gula aren</p> <p>2. Kepunahan</p> <p>3. Kalah populer dengan makanan cepat saji</p> <p>4. Adanya wisatawan yang komplain terhadap rasa dari kue <i>sapik</i> gula aren ini</p> <p>5. Adanya penambahan pewarna makanan</p>

3. Matriks SWOT

Matriks SWOT merupakan alat yang di pakai untuk mengukur faktor-faktor strategi perusahaan. Matriks ini dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang di miliki. Matriks ini dapat menghasilkan empat sel kemungkinan alternatif strategi yang dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.5
Matriks SWOT

IFAS	<i>STRENGHT</i>	<i>WEAKNESS</i>
EFAS	1) Memiliki keunikan tersendiri	1. Kue <i>sapik</i> gula aren ini mudah rapuh
	2) Belum ada di tempat lain	2. Kalau kue <i>sapik</i> gula aren ini gosong maka rasanya akan
	3) Harganya yang terjangkau	berubah menjadi pahit
	4) Rasa yang enak	3. Packajing nya yang masih kurang bagus
	5) Tidak ada menggunakan pewarna makanan	
	6) Tahan selama 4 bulan	
	7) Sudah bersertifikasi halal dari LP.POM MUI No. 13120017750918	
	8) Meningkatkan kualitas kue <i>sapik</i> gula aren agar tercapainya loyalitas wisatawan untuk	

	bisa datang lagi	
OPPORTUNITY	STRATEGI SO	STRATEGI WO
<p>1. Bisa menjadi daya tarik wisata baru di Kabupaten Solok Selatan</p> <p>2. Memajukan kuliner tradisional</p> <p>3. Memajukan perekonomian masyarakat</p>	<p>1. Menjadi penunjang daya tarik wisata dengan ke unikan kue <i>sapik</i> gula aren ini, dan harganya yang terjangkau</p> <p>2. Memajukan kuliner tradisional dengan meningkatkan kualitas dari kue <i>sapik</i> gula aren ini sendiri</p>	<p>Membuat packaging yang bagus dan rapi agar kue <i>sapik</i> gula aren ini bisa di bawa jauh tanpa wisatawan khawatir kalau kue <i>sapik</i> gula aren ini akan hancur, karena teskturn asli kue <i>sapik</i> gula aren ini memang sangat mudah rapuh</p>
THREAT	STRATEGI ST	STRATEGI WT
<p>1. Akan ada pesaing yang akan meniru cita rasa dari kue <i>sapik</i> gula aren</p> <p>2. Akan adanya kepunahan</p> <p>3. Kalah populer dengan makanan cepat saji</p> <p>4. Adanya wisatawan yang komplain terhadap rasa dari kue <i>sapik</i> gula aren</p> <p>5. Adanya</p>	<p>1. Segera mungkin untuk mengurus hak paten dari kuliner kue <i>sapik</i> gula aren agar tidak ada yang bisa meniru cita rasa dai kue <i>sapik</i> gula aren ini</p> <p>2. Membuat kotak saran atau web guna untuk memberikan hak bagi wisatawan untuk komplain terhadap ketidakpuasan wisatawan</p>	<p>1. Perbagus packaging sehingga orang bisa tertarik untuk datang dan membeli kue <i>sapik</i> gula aren</p> <p>2. pertahankan cita rasa dari kue <i>sapik</i> gula aren ini</p> <p>3. Pertahankan warna asli dari kue <i>sapik</i> gula aren tanpa ada diberi unsur pewarna makanan</p>

penambahan pewarna makanan	dengan kualitas dan cita rasa dai kue <i>sapik</i> gula aren ini, guna untuk dapat memberikan saran dan evaluasi mengenai kue <i>sapik</i> gula aren ini sendiri	
----------------------------	--	--

Berdasarkan analisis di atas menunjukkan bahwa kue *sapik* gula aren sebagai daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan dapat di tentukan oleh kombinasi faktor internal dan eksternal. Kombinasi kedua faktor tersebut di tunjukkan dalam diagram analisis SWOT sebagai berikut:

1. Strategi SO (*Strenght-Opportunity*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor internal (*strenght*) dan eksternal (*oppoturnity*) strategi ini di buat berdasarkan jalan pikiran di pasar yaitu dengan memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya. Strategi SO untuk kue *sapik* gula aren sebagai daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan yaitunya:

- a) Menjadikan penunjang daya tarik wisata dengan ke unikan kue *sapik* gula aren
- b) Harga yang terjangkau
- c) Memajukan kuliner tradisional dengan meningkatkan kualitas dari kue *sapik* gula aren

2. Strategi ST (*Strenght-Threat*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor internal (*strenght*) dan faktor eksternal (*threat*), strategi ini di buat untuk menggunakan kekuatan yang ada pada kue *sapik* gula aren untuk mengatasi ancaman. Streategi ST yang di gunakan pada kue *sapik* gula aren ini yaitu:

Membuat packaging yang bagus dan rapi agar kue *sapik* gula aren bisa di bawa jauh tanpa wisatawan khawatir kalau kue *sapik* gula aren ini akan hancur karena tekstur asli kue *sapik* gula aren ini memang sangat mudah rapuh

3. Strategi WO (*Weakness-Opportunity*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor internal (*weakness*) dan faktor eksternal (*opportunity*) strategi ini di terapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada. Strategi WO yang di gunakan pada kue *sapik* gula aren ini yaitu:

- a) Segera mungkin untuk mengurus hak paten dari kuliner kue *sapik* gula aren agar tidak ada yang bisa meniru cita rasa dari kue *sapik* gula aren ini dengan se enakya saja.
- b) Membuat kotak saran atau web guna untuk memberikan hak bagi wisatawan untuk komplain terhadap ketidak puasan wisatawan dengan kualitas dan cita rasa dari kue *sapik* gula aren, guna untuk dapat memberikan saran dan evaluasi mengenai kue *sapik* gula aren ini sendiri.

4. Strategi WT (*Weakness-Threat*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor internal (*weakness*) dan faktor eksternal (*threat*) strategi ini di dasarkan pada kegiatan yang bersifat defensif dan berusaha meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman. Strategi WT yang di gunakan pada kue *sapik* gula aren ini yaitu:

- a. Perbagus packaging sehingga orang bisa tertarik untuk datang dan membeli kue *sapik* gula aren.
- b. Pertahankan cita rasa dari kue *sapik* gula aren ini.
- c. Pertahankan warna asli dari kue *sapik* gula aren tanpa ada di beri unsur pewarna makanan.

Mengacu pada analisis SWOT di atas kue *sapik* gula aren dapat dikatakan memiliki potensi untuk di jadikan sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan, kekuatan berupa bentuk yang unik, rasa yang berbeda dari kue *sapik* yang biasanya, dan sudah bersertifikasi halal juga. Kekuatan ini di kategorikan sebagai *attractive spontance* hasil ciptaan manusia yang menjadi salah satu *tourist attraction* Muliani (2019)

Kue *sapik* gula aren bisa di jadikan sebagai motivasi wisata kuliner dengan melihat potensi yang di milikinya. Kekuatan rasa, tampilan, aroma dari kue *sapik* gula aren yang bisa di rasakan oleh lima indra dan dapat di jadikan sebagai bukti fisik. Rahman, (2017)

Menurut Agriansyah, (2021) wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata yang mulai berkembang di Indonesia. Kuliner Gudeg yang berasal dari Daerah Istimewah Yogyakarta yang mana Gudeg memiliki cita rasa yang manis dan legit melekat pada makanan, yang mana ini merupakan sebuah daya tarik wisata buatan manusia, Gudeg ini hanya bisa di temukan di Yogyakarta saja. Penelitian ini sama dengan penelitian yang peneliti lakukan yang mana kue *sapik* gula aren memiliki cita rasa yang berbeda dengan kue *sapik* biasanya, dan kue *sapik* gula aren hanya bisa di temui di Kabupaten Solok Selatan saja dan kue *sapik* gula aren ini bisa di jadikan sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan.

Apa bila kue *sapik* gula aren dapat terus di kembangkan dan terus di promosikan sebagai salah satu penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan, maka kekurangan dan ancaman dapat di teratasi. Semakin banyak orang yang mengenal kue *sapik* gula aren, maka akan semakin populer dan akan semakin membuat wisatawan penasaran dan mencicipinya.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan tentang Analisis SWOT Kuliner Kue *Sapik* Gula Aren Sebagai Penunjang Daya Tarik Wisata Kabupaten Solok Selatan maka dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kue *sapik* gula aren merupakan makanan tradisional khas Kabupaten Solok Selatan yang memiliki kekuatan rasa yang berbeda dengan kue *sapik* yang lainnya, dan bentuk yang unik dan dapat di jadikan sebagai penunjang daya tarik wista Kabupaten Solok Selatan.
2. Rasa, tampilan, aroma dari makanan dan ke aslian tempat memiliki kekuatan yang di anggap sebagai motivasi fisik dimana rasa, tampilan, aroma merupakan bagian dari penunjang daya tarik wisata kuliner.
3. Proses pembuatan kue *sapik* gula aren masih tradisional dengan menggunakan jepitan manual dan dapat menjadi penunjang daya tarik tersendiri bagi para pengunjung ataupun wisatawan.

B. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat di aplikasikan sebagai pembantu dalam bidang akademis dan praktis sebagai penunjang daya tarik wisata Kabupaten Solok Selatan. Oleh karena itu penulis mejelaskan sebagai berikut:

1. Bagi Akademis
Hasil dari penelitian ini di harapkan bisa untuk memberikan kontribusi dan manfaat bagi perpustakaan dan mahasiswa/I lainnya.
2. Bagi Praktis
Hasil dari penelitian ini di harapkan mampu untuk memberikan saran dan masukan bagi pemilik usaha kue *sapik* gula aren dan bagi Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan untuk bisa meningkatkan kuliner daerah agar bisa di jadikan sebagai penunjang daya tarik wisata.

C. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis mengemukakan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi tempat pembuatan kue *sapik* gula aren ini agar tetap mempertahankan cita rasa asli dari kue *sapik* gula aren dan memberikan pelayanan yang terbaik ke pada wisatawan yang datang, sehingga semakin tinggi minat wisatawan untuk membeli kue *sapik* gula aren.
2. Bagi pemerintah khususnya Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan agar gencar melakukan promosi kuliner dari daerah sendiri karena kuliner bisa menjadi sebuah penunjang daya tarik wisata.
3. Bagi peneliti selanjutnya, hendaknya di harapkan bisa di jadikan sebagai referensi bagi peneliti lainnya yang berhubungan dengan penlitia ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S. dan Betty, D, S. (2008). *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Universita Padjadjaran Bandung
- Afrilian, Pepy, dkk. (2021). *Strategi Promosi Wisata Kota Bukittinggi Melalui Kuliner Nasi Kapau*. Indonesian Journal Of Tourism And Leisure. Vol, 02 (2), 107-116
- Ardianto, A. (2010). *Metode Penelitian Untuk Public Relations Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Ardy, N., & Yuliasri, Y. (2020). Strategi Pengembangan Atraksi Pengolahan Rendang (Marandang) Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kampung Rendang Kota Payakumbuh. *Jurnal Ekonomi*, 23(2), 134–154. <https://doi.org/10.47896/je.v23i2.216>
- Arifitanti, N. (2000). *Tinjauan Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukpra Jakarta Utara*. Skripsi UI Depok.
- Effendi, Usman. (2011). *Asas Manajemen*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Freddy, Rangkuti. (2013). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Hadari Nawawi. (2007). *Metode Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Irham, Fahmi. (2013). *Manajemen Strategi Teori dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta
- Kotler, dkk. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Maryam Selvia. (2020). *Analisis SWOT Dalam Pengembangan Usaha Roti Pada Roti Barokah Di Desa Paokmotong Kecamatan Masbagik Lombok Timur*. Mahasiswa UIN Mataram
- Michael, A, Hitt, dkk. (1997). *Manajemen Strategis Menyongsong Era Persaingan Globalisasi*. Jakarta: Erlangga
- Muliani, L. (2019). *Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*. Jakarta. Destinesial: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata, 1(1), 50-56. DOI: <https://doi.org/10.31334/jd.vlil.553>
- Nuning Indah Pratiwi. (2017). *Penggunaan Media Vidio Call Dalam Teknologi Kominikasi*. Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial Volume 1, Nomor 2, Agustus

- Oka A Yoeti. (2008). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita
- Pearce, Robinson. (1997). *Manajemen Strategik Pengendalian*, Jakarta: Bina Rupa Aksara
- Philip, Kotler, dkk. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Indeks
- Pendit, Nyoman. (2006). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: PT. Pradnya
- Pradika Angga, (2013). *Strategi Pengembangan Obyek Wisata Waduk Gunungrowo Indah Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kabupaten Pati*. Edaj Volume 2 No. 4. November
- Pupu Saeful Rahmat. (2009). *Penelitian Kualitatif*. EQUILIBIRIUM, Vol. 5, No. 9 Januari-Juni
- Salim, M, Afif dan Siswanto, B, Agus. (2019). *Analisis SWOT Dengan Metode Kuesioner*. Semarang. Cv. Pilar Nusantara
- Sondang, P, Siagian. (1995). *Manajemen Strategi*. Jakarta: Bumi Asara
- Sugiyono. (2014). *metode penelitian kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabet.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA, cv
- Wahab Salah. (2003). *Manajemen Kepariwisataaan*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita
- Wiradipoetra Faikar Adam, dan Erlangga Brahmanto. "Jurnal Pariwisata: Analisis Presepsi Wisatawan mengenai penurunan Kualitas Daya Tarik Wisata Minat Berkunjung". Vol. 3, No. 2, September 2016.

LAMPIRAN

TRANSKIP WAWANCARA PENELITIAN
ANALISIS SWOT KULINER KUE *SAPIK* GULA AREN SEBAGAI DAYA
TARIK WISATA KABUPATEN SOLOK SELATAN

Nama: Maria Febrina

Jabatan: Pemilik Usaha Kue sapik Gula Aren

1	Apakah kue sapik gula aren itu rasanya manis?	Iya rasanya manis karena perpaduan dari gula aren dan gula pasir mangkanya rasa kue sapik ini rasanya manis, tapi rasa manisnya itu tidak membosankan
2	Apakah kue sapik gula aren itu rasaya pahit?	Tidak kecuali kalau kue sapik itu gosong barulah agak sedikit terasa pahit
3	Apakah kue sapik gula aren itu rasanya asam?	tidak
4	Apakah kue sapik gula aren itu rasanya asin?	Tidak
5	Bagaimana cita rasa yang seharusnya dimiliki kue sapik gula aren ini?	Cita rasa yang seharusnya dimiliki kue sapik gula aren ini adalah manis dan manisnya itu berbeda dengan kue sapik yang lainnya
6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Penampilan dari kue sapik ini cukup menarik dan warnanya juga bagus
7	Bagaimana cara mempertahankan warna alami dalam teknik memasak dari kue sapik gula aren ini?	Caranya yaitu dengan memperhatikan tingkat kematangannya karena dengan memperhatikan tingkat kematangan warna yang akan di hasilkan itu akan terlihat bagus dan teknik memasaknya itu memang harus cepat karena kalau tidak cepat maka kue sapik akan hangus dan susah untuk di gulung

8	Apakah kue sapik gula aren ini menarik untuk di pasarkan melalui segi warna guluan aren ini sendiri?	Sangat menarik karena belum ada di daerah manapun kecuali Solok Selatan yang menjual kue sapik gula aren ini dan warnanya juga cantik jadi orang akan tertarik untuk mencicipi dan membeli untuk di jadikan oleh-oleh
9	Apa yang menjadi ciri khas tersendiri dari kue sapik gula aren ini?	Yang menjadi ciri khas yaitu ya dari gula arennya sendiri, bentuk dari kue sapik, dan juga cara pengemasannya
10	Apa yang membedakan kue sapik gula aren ini dengan kue sapik yang lainnya?	Yang membedakannya yaitu yang paling utama dari gula arennya sendiri, warna yang bagus dan kue sapik gula aren ini memiliki aroma yang khas
11	Apa saja bentuk dari kue sapik gula aren ini?	Bentuk dari kue sapik ini yaitunya di gulung memanjang karena ini menjadi ciri khas tersendiri dari kue sapik gula aen ini dan juga memudahkan untuk proses menyusunya.
12	Apakah warna dari kue sapik gula aren ini harus coklat?	Iya karena warna coklat itu sendiri berasal dari gula aren dan tanpa ada di beri pewarna makanan sedikitpun

Nama: Maryanti, S.Pd

Jabatan: Kabid EKRAF Dinas Pariwisata Kabupaten Solok Selatan

1	Apakah kue sapik gula aren itu rasanya manis?	Iya rasa kue sapik ini manis yang manisnya itu di hasilkan oleh gula gula aren itu sendiri dan manisnya itu pas dan tidak berlebihan.
2	Apakah kue sapik gula aren itu rasaya pahit?	Tidak karena penggunaan gula arennya sesuai takarannya jadi tidak menyebabkan kue sapik ini menjadi pahit

3	Apakah kue sapik gula aren itu rasanya asam?	Tidak, tidak ada unsur atau rasa asam dari kue sapik ini
4	Apakah kue sapik gula aren itu rasanya asin?	Tidak, tidak ada unsur atau rasa asin dari kue sapik ini
5	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Penampilannya menarik dan bagus juga karena dari bentuk panjang dan di gulung membuatnya jadi rapi dalam kemasannya
6	Apakah kue sapik gula aren ini menarik untuk di pasarkan melalui segi warna gulungan aren ini sendiri?	Sangat menarik sekali karena kue sapik gula aren ini hanya satu-satunya ada di Solok Selatan dan nggk ada di daerah lainnya, dan warna dari kue sapik gula aren ini juga bagus.
7	Apa yang menjadi ciri khas tersendiri dari kue sapik gula aren ini?	Yang menjadi ciri khas dari kue sapik gula aren ini yang utamanya yaitu dari bahannya karena disini menggunakan gula aren, da belum ada di tempat lain yang menggunakan gula aren untuk membuat kue sapik, rasanya juga enak dan proses pembuatannya juga masih alami.
8	Apakah pemerintah menetapkan atau mengatur cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Iya pemerintah mengatur cita rasanya dengan membantu mengurus hak paten dari kue sapik gula aren ini, hak paten ini bertujuan agar nantinya kue sapik ini memang riel dari Kabupaten Solok Selatan agar daerah lain tidak bisa meniru atau mengatakan kue sapik gula aren ini berasal dari daerah tersebut.
9	Dari segi pemerintah bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren sebagai daya tarik wisata di	Lebih wah lebih harum lebih menarik rasanya dan gurih, karena apapun yang terbuat dari gula aren itu rasanya itu harum, memikat dan berbeda

	kabupaten solok selatan?	
10	Bagaimana menurut ibu tentang kue sapik gula aren ini di jadikan sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Solok Selatan?	Kue sapik gula aren ini sangat ber potensi untuk di jadikan sebuah daya tarik wisata karena dia itu berbeda dan juga unik
11	Apa yang membedakan kue sapik gula aren ini dengan kue sapik yang lainnya?	Seperti yang sudah ibu bilang tadi kue sapik ini rasanya beda dengan kue sapik lainnya karena cita rasa yang di hasilkan oleh gula aren sendiri yang membuat kue sapik ini bereda dengan yang lainnya.

Nama Wisatawan: Epi

Asal wisatawan: Padang

1	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya manis?	Rasanya kalau untuk anak muda sangat cocok tapi kalau untuk orang tua mungkin rasa manisnya agak kurang manis, karena kalau selera orang tua itu dominan suka manis tapi kalau menurut saya yang anak muda rasa manisnya itu sudah pas
2	Apakah kue sapik gula aren ini rasnya pahit?	Iya sedikit tapi nggk terlalu bermasalah dengan rasa pahitnya ini dan rasanya pun tetap enak dan nggk bosan untuk memakan terus
3	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asin?	Nggk ada rasanya ini pas
4	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asam?	Kalau rasa asam dalam kue sapik gula aren ini saya tidak ada menemukannya

5	Menurut bapak/ibu wisatawan bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Cita rasanya yang pertama yaitu tidak terlalu manis sehingga cocok buat saya sendiri karena saya adalah seorang penggemar kue sapik gula aren ini, setiap saya ke solok selatan pasti saya akan membeli kue sapik gula aren ini untuk di bawah pulang
6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Penampilannya bagus dan pengemasannya juga rapi

Nama: Aan

Asal wisatawan: Muaro Bungo

1	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya manis?	Iya manis
2	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya pahit?	enggak
3	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asin?	enggak
4	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asam?	enggak
5	Menurut bapak/ibu wisatawan bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Menurut saya cita rasanya itu enak dan berbeda dengan kue sapik yang lainnya jujur saya baru pertama kali mencicipi kue sapik gula aren ini dan saya langsung suka dengan kue sapik gula aren ini karena aromanya itu memang tajam dan khas dari bauk gula aren itu sendiri

6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Penampilannya menarik dan rapi juga
---	--	-------------------------------------

Nama Wisatawan: Mira

Asal wisatawan: Kerinci

1	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya manis?	Iya rasanya manis dan sesuai lah dengan lidah saya
2	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya pahit?	Kalau menurut saya si enggak tapi ntahlah menurut orang lain
3	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asin?	Asin enggak banget tapi seimbanglah dengan rasa manisnya dari gula aren ini sendiri
4	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asam?	Ya enggak lah mana mungkin kue sapik ini rasanya asam
5	Menurut bapak/ibu wisatawan bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Rasanya enak dan gurih dan saya baru pertama juga sih mencicipi kue sapik gula aren ini, kue sapik yang biasanya saya makan itu menggunakan gula pasir tapi ketika saya datang ke Solok Selatan ternyata disini ada kue sapik yang terbuat dari gula aren dan rasanya lebih enak dari kue sapik yang biasanya
6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Menurut saya penampilannya lumayan bagus yang di bentuk gulung panjang dan di susun rapi juga dalam kemasannya

Nama Wisatawan: Nur Aliza

Asal Wisatawan: Pasaman Barat

1	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya manis?	Setelah saya rasakan kue sapik gula aren ini terasa manis
2	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya pahit?	Tidak ada karena kue sapik ini terbuat dari gula aren yang kita ketahui gula aren itu kan manis jadi nggak ada unsur pahitnya
3	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asin?	Nggak ada juga
4	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asam?	Nggak ada juga
5	Menurut bapak/ibu wisatawan bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Setelah saya rasakan kue sapik gula aren ini rasanya manis karena terbuat dari gula aren
6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Biasanya yang saya ketahui kalau kue sapik itu warnanya putih agak ke kuning-kuningan namun ini agak kecoklatan mungkin karena salah satu komposisinya itu gula aren itulah salah satu yang menyebabkan warna coklat tapi rasanya tetap enak

Nama Wisatawan: Indah Maimunah

Asal Wisatawan: Ujung Batu, Riau

1	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya manis?	Menurut saya kue sapik ini rasanya manis
2	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya pahit?	Walaupun terbuatnya dari gula aren tapi rasanya tu nggak ada kayak pahit-pahitnya walaupun dia di panggang tapi rasanya itu pas di lidah

3	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asin?	Kalau rasa asin kayaknya nggak ada soalnya walaupun dari gula aren ada di kasih garam juga tapi rasanya pas gitu jadinya gurih
4	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asam?	Nggak ada rasa asam dia itu rasanya manis-manis gurih
5	Menurut bapak/ibu wisatawan bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Rasanya pas terus enak, gurih, renyah dan pas lah rasanya untuk cemilan pas lagi santai-santai
6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Penampilanya menarik soalnya di kue sapik ini ada kayak bentuk cetakan nya yang bikin orang penasaran ini kue apa warnanya juga dan rasapun rasa gula aren dan ini yang membikin orang tertarik untuk membeli kue sapik ini dan termasuk saya sendiri

Nama Wisatawan: Aninisa Zahra Ahdaliza

Asal Wisatawan: Payakumbuh

1	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya manis?	Iya rasanya manis karena memiliki ciri cita rasa yang khas tidak terlalu manis, gurih dan pokoknya pas
2	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya pahit?	Nggak ada karena gula arennya sudah sesuai takaran yang telah di tentukan untuk pembuatannya jadi sudah pas
3	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asin?	Juga tidak ada
4	Apakah kue sapik gula aren ini rasanya asam?	Tidak ada karna ciri khas dari gula aren yang manis jadi nggak ada terasa asam
5	Menurut bapak/ibu wisatawan bagaimana cita rasa dari kue sapik gula aren ini?	Cita rasanya tentu khas ya karena dari segi manis gula aren dengan gula biasa itu

	rasa dari kue sapik gula aren ini?	berbeda jadi pas banget di lidah dan pas juga untuk kondisi tertentu
6	Bagaimana penampilan dari kue sapik gula aren ini dari segi bentuknya?	Dari segi penampilan sangat menarik karena berbeda dari kue sapik sebelumnya yang terbuat dari gula pasir karena warnanya sedikit lebih coklat sesuai dengan ciri khas gula aren tersebut







Oleh - Oleh Solok Selatan

Kue Sapiik Gula Aren

Mar (Aci)

P-IRT no. 215131046002520

UP3HP Cempaka

100%
TEPAUNG BERAKA

UP2K PPK Alfitriah

Bahan :
Tepung Berak, Kelapa,
Gula Aren, Garam

Produsen : Mar (Aci)

Netto : gr

Terdapat di Maju Kencana kec. KPBC
Jln. Raya Solok Selatan - MUMBAK

Sebaiknya digunakan
sebelum
Best Before

BL	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
TH	2022		2023			2024						



UP3



