

Analisis Dampak Standarisasi Makanan Dan Minuman Terhadap Minat Beli Wisatawan Singapura Akan Cake Sebagai Oleh Oleh Dari Kota Batam

Daniel Cassa Augustinus¹ dan Rahmanita²)

¹Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Batam

²Fakultas Ekonomi, Universitas Internasional Batam

Abstract

Purpose standardization constitute a compulsion in management industry at Singapore, notably industry food and potion. Standaridization that push industry can issue product one that innovative, modern and safe to be consumed. There is institute even one that keeping company commerce at Singapore ala active push its citizen to concept about quality product. Thus citizen have consciousness one that well about how choose and consuming product that circulate at marketing. Consciousness this regards how pattern origins touristed consumption Singapore and this pattern has to be a prey to carefully by producer at Indonesian, notably Batam that product that making to have sell point.

I. Pendahuluan

Sebagai suatu wilayah strategis yang ada di perbatasan dan berada di jalur pelayaran internasional, Batam merupakan wilayah yang mendapatkan akses terhadap pasar wisatawan mancanegara. Salah satu wisatawan yang banyak mengunjungi Batam adalah wisatawan dari Singapura. Wisatawan dari Singapura banyak menghabiskan waktu berwisata di Indonesia dengan berbelanja dan mengunjungi atraksi wisata yang tersebar di beberapa titik di Pulau Batam.

Sebagai salah satu destinasi wisata, Batam telah siap dengan berbagai macam penunjang pariwisata. Salah satu penunjangnya adalah industri oleh oleh. Batam memiliki ragam oleh oleh dan salah satu produk hasil UKM yang saat ini cukup baik adalah olahan pangan. Olahan pangan ini adalah industri cake oleh oleh. Sebagai salah satu pilihan oleh oleh, industri cake oleh oleh cukup ramai di pasaran. Hal ini terlihat dari banyaknya pilihan brand dan variasi produk di pasaran.

Keberadaan wisatawan asal Singapura tentu saja bersinggungan dengan produk olahan cake oleh oleh ini. Persinggungan ini tentu saja bisa berdampak pada banyaknya penjualan produk. Hanya saja kenyataannya di lapangan produk cake oleh oleh kota batam seolah olah tidak bisa menjangkau pasar wisatawan Singapura. Ketiadaan gerai di pelabuhan ferry internasional dan juga di lokasi yang menjadi akses kedatangan dan keberangkatan wisatawan asal singapura lainnya tentu saja menyebabkan pertanyaan apakah cake oleh oleh ini menjadi pilihan wisatawan dari Singapura.

Sebagai penyumbang jumlah wisatawan asing ketiga di Indonesia setelah Bali dan Jakarta, tentunya Batam menyimpan potensi untuk berkembang. Besarnya pasar ini menyebabkan cake oleh oleh

semestinya mendapatkan pasar yang cukup besar. Hal ini tentu saja memerlukan penelaahan yang cermat sehingga hasil yang diperoleh baik adanya untuk pertumbuhan cake oleh oleh ke depannya.

II. Metode Penelitian

Tipe penelitian yang akandigunakan dalam penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dan verifikatif. Cooper (2006), menjelaskan mengenai deskriptif (*descriptive*), yaitu: "*Descriptive study tries to discover answer to the question who, what, when, where and sometimes how. The researcher attempts to describe or define a subject, often by creating a profile of a group of problems, people or events.*"

Peneliti menggunakan penelitian deskriptif untuk memperoleh gambaran mengenai preferensi standarisasi produk makanan dan minuman yang berlaku di Indonesia dan Singapura. Sedangkan jenis penelitian verifikatif juga dikenal dengan penelitian *explanatory*, Cooper (2006) mengemukakan bahwa : "*Explanatory study goes beyond description and attempts to explain the reasons for the phenomenon that the descriptive study only observed. The researcher uses theories at least hypothesis to account for the forces that caused a certain phenomenon to occur.*"

Peneliti menggunakan penelitian verifikatif karena bertujuan untuk menguji kebenaran dari hipotesis yang telah dirumuskan, yang dilaksanakan melalui pengumpulan data di lapangan.

Penelitian dilakukan dengan melakukan kajian pustaka dan observasi di lembaga yang menaungi standarisasi makanan dan minuman di Singapura. Hal ini dilakukan untuk memahami bagaimana produk yang layak diterima oleh masyarakat Singapura. Kemudian Obervasi menggunakan wawancara yang terstruktur juga dilakukan kepada wisatawan yang datang ke Batam yang berasal dari Singapura. Hal ini dilakukan agar dapat diketahui gambaran bagaimana sebenarnya penerimaan wisatawan asal singapura terhadap cake oleh oleh Kota Batam.

Penentuan lokasi penelitian adalah secara sengaja (*purposive*). Kota Batam dipilih sebagai daerah lokasi penelitian karena banyaknya pilihan produk *cake* oleh-oleh kota Batam. Hal tersebut menyebabkan persaingan usaha yang dapat mempengaruhi industri pariwisata ke depannya. Lokasi untuk pelaksanaan obervasi adalah di hotel yang ada di Kota Batam dan juga pelabuhan laut yang ada di Kota Batam.

Teknik pengumpulan data untuk keperluan analisis yang akan dilakukan oleh peneliti adalah dengan menggunakan teknik sebagai berikut:

1. Studi lapangan (*field research*), studi ini digunakan untuk mendapatkan data primer dan sekunder yang diperoleh dengan cara:
 - a. Wawancara, yaitu data yang diperoleh dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak terkait dalam penelitian ini, guna mendapatkan keterangan dan data sekunder yang dibutuhkan.

- b. Observasi, yaitu dengan mengamati secara langsung kegiatan perusahaan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Adapun sebagai penambah informasi kami juga menyebarkan kuesioner mini bagi para wisatawan asal singapura melalui fasilitas internet.
2. Studi Kepustakaan (*library research*), yaitu penelitian dengan mencari data sekunder yang diperoleh melalui tinjauan kepustakaan melalui literatur, jurnal-jurnal terkemuka, majalah, surat kabar, dan situs internet yang dapat memberikan informasi yang sesuai dengan masalah penelitian.

III. Hasil Dan Pembahasan

Selama kegiatan penelitian dilangsungkan, pengambilan data telah dilakukan ke beberapa lokasi yang ada di Singapura dan Batam. Dalam kajian literatur yang dilakukan oleh peneliti didapatkan bahwa di Singapura terdapat beberapa lembaga yang mengelola bagaimana industri pengolahan makanan dan minuman seharusnya dijalankan. Pengelolaan ini juga mencakup kegiatan sosialisasi pada warga Singapura tentang bagaimana produk makanan dan minuman olahan yang seharusnya dikonsumsi oleh mereka. Beberapa lembaga di Singapura yang mengatur dan mengawasi industri makanan dan minuman adalah *Standards, Productivity and Innovation Board of Singapore (SPRING)*, *Singapore Agri-Food and Veterinary (AVA)*, dan Bea Cukai Singapura.

SPRING adalah lembaga yang berada di bawah naungan Kementerian Perdagangan Singapura yang mengelola standarisasi industri yang ada di Singapura. Standarisasi yang dikelola mulai dari industri mainan hingga industri makanan. Adapun standarisasi yang ada merupakan kumpulan dari standarisasi dan proses baku yang diambil dari keseluruhan pemangku kepentingan yang terlibat bidang tersebut. Sebagai contoh untuk standarisasi makanan dan minuman maka pemangku kepentingan seperti pelaku industri restoran, lembaga kesehatan, dan termasuk akan bersama sama memberikan kontribusi terhadap standarisasi tersebut. Begitu juga dengan industri lainnya yang ada di Singapura akan bersama sama berkontribusi agar semua kebutuhan industri bisa dipenuhi.

AVA di Singapura adalah lembaga khusus yang mengontrol peredaran makanan dan minuman di Singapura. Lembaga ini mengeluarkan peraturan yang mengatur flora dan fauna yang masuk ke dalam Singapura baik dalam keadaan hidup maupun sudah dalam bentuk olahan makanan dan minuman. Lembaga ini mengeluarkan aturan yang nantinya akan dibuatkan standar oleh SPRING dan peraturan tersebut dijalankan oleh lembaga yang berwenang tentang penegakan hukum di Singapura seperti Polisi dan Bea Cukai Singapura. Polisi mengawasi peredaran yang ada ada di dalam negara sedangkan bea cukai mengawasi peredaran barang yang masuk ke dalam singapura.

Bea Cukai singapura merupakan lembaga yang secara ketat mengawasi peredaran barang ke dalam Singapura. Lembaga ini ditempatkan di semua pintu masuk menuju Singapura seperti di pelabuhan laut, jalan darat, dan bandara udara yang ada di Singapura. Lembaga ini secara aktif menegakkan peraturan yang berlaku di negara Singapura seperti larangan untuk memasukkan minuman beralkohol secara berlebihan, tanaman dan olahannya yang dilarang, serta binatang atau bahan makanan baik masih hidup maupun sudah diolah. Peraturan ini berlaku dalam beberapa peraturan yang sudah distandarkan melalui SPRING.

Di Singapura ada sekitar 23 standarisasi yang sudah diterapkan dalam pengelolaan industri makanan dan minuman. Standarisasi ini mencakup dari bagaimana cara mengelola dapur hingga bagaimana cara mengemas makanan. Dua puluh tiga standarisasi yang diterapkan ini merupakan hasil kolaborasi berbagai pemangku kepentingan industri makanan dan minuman di Singapura. Adapun beberapa standarisasi yang ada merupakan hasil adaptasi singapura terhadap berbagai standarisasi yang ada di dunia mulai dari standar di Inggris dan standarisasi di Eropa. Hal ini adalah wajar mengingat kedekatan Singapura dengan negara negara tersebut.

Adapun standarisasi yang sudah secara umum diberlakukan di seluruh dunia adalah Food Safety Management Sistem (FSMS) dan Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP). FSMS dan HACCP adalah standarisasi yang berlaku di industri makanan dan minuman. Dengan standarisasi ini, setiap makanan dan minuman yang dikonsumsi adalah produk yang diharapkan aman dan tidak menyebabkan sakit pada konsumen.

Singapura adalah sebuah negara kota yang mengandalkan pendapatan negara sepenuhnya dari industri jasa. Hal ini mengingat lahan di Singapura yang terbatas membuat pemanfaatan lahan sepenuhnya untuk indsutri jasa. Salah satu jasa yang berkembang adalah bidang pariwisata dan perdagangan. Bidang jasa adalah salah satu bidang yang berdasarkan pada kepercayaan. Oleh sebab itu Singapura sangat menjaga stabilitas di negaranya.

Dalam menjaga stabilitas, pemerintah Singapura menyiapkan regulasi dan peraturan yang mendukung. Selain disediakan regulasi tersebut juga ditegakkan secara maksimal sehingga tidak ada lagi ruang untuk destabilisasi. Salah satu industri jasa yang benar benar dikontrol adalah jasa tata boga. Pemerintah singapura sangat memperhatikan bagaimana pengolahan makanan dan minuman di Singapura.

Dalam rangka penerapan standar di industri makanan dan minuman, pemerintah Singapura melalui dua lembaga kunci yaitu Lembaga Lingkungan Hidup Nasional (National Environmental Agency) dan SPRING telah membuat satu instrumen yang bisa diterapkan sebagai regulasi. Dengan nomor dokumen SS 583:2013 dan berjudul Singapore Standard for

Guidelines on Food Safety Management untuk Industri makanan dan minuman.

Regulasi yang dibuat oleh kedua lembaga pemerintah Singapura tersebut dibuat untuk mengenali dan mengawasi bahaya yang muncul dalam keamanan makanan dan minuman. Pengawasan ini meliputi seluruh tahapan pengolahan makanan dan minuman. Tahapan yang dilalui melalui penyimpanan makanan, persiapan pembuatan makanan, proses memasak hingga penyajian makanan. Sistem ini dibuat secara berkesinambungan dan menyeluruh. Pendekatan yang dibuat juga menggunakan data keilmuan dan pendekatan sistematis dengan menggunakan sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Proses pelaksanaan kegiatan sosialisasi FSMS ini meliputi kewajiban dari pihak pengusaha yang ada di Singapura untuk ikut serta dalam penerapan mulai dari perijinan. Ketika seseorang ingin berbisnis di industri makanan dan minuman maka yang bersangkutan harus mempelajari dulu dokumen FSMS. Dokumen tersebut harus dibeli dari lembaga yang secara resmi mencetak dokumen tersebut. Hal ini merupakan salah satu hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti dalam kunjungannya di Singapura.

Kemudian hal ini juga selain didorong melalui sektor pengusaha juga didorong melalui para konsumen yang diberikan sosialisasi dan pemahaman. Hal ini terbaca dari hasil kuesioner yang disebar oleh peneliti. Di mana hamper ??? persen menyatakan paham akan pelaksanaan FSMS melalui program HACCP. Hal ini juga merupakan satu wacana umum yang dipahami oleh responden yang mewakili konsumen dari Singapura yang datang ke Batam.

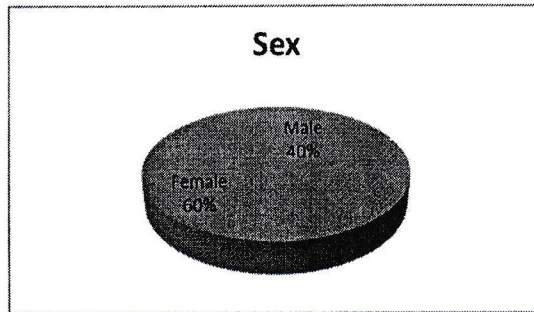
Selain kedua lembaga tersebut, Singapura juga mendirikan lembaga Agri Food and Veterinary (AVA). Lembaga ini adalah lembaga yang mengawasi secara ketat peredaran makanan dan minuman di Singapura. Sosialisasi dilakukan oleh AVA kepada masyarakat Singapura dan juga dilakukan pemeriksaan kepada produsen. Pemeriksaan ini juga diawali dengan sosialisasi dari AVA kepada produsen bahwa yang berhak untuk berusaha makanan dan minuman harus memiliki lisensi dari AVA.

Sebagai salah satu negara yang memiliki jumlah masyarakat melayu cukup banyak, Singapura memiliki komunitas masyarakat yang beragama Islam. Agama Islam mengharuskan penganutnya untuk memakan makanan yang halal. Makanan halal adalah makanan yang diperbolehkan untuk dimakan. Halal adalah sertifikasi yang dilakukan oleh lembaga ulama Islam. Proses pengawasan halal adalah dengan melakukan sertifikasi kepada produsen dalam proses produksi makanan dan minuman.

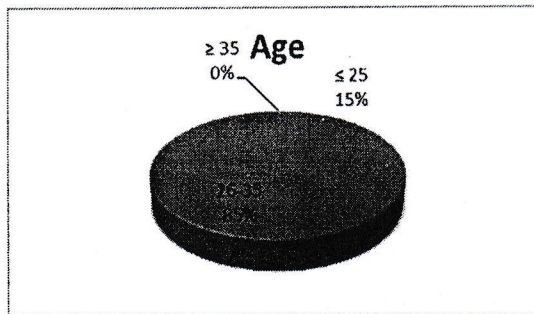
Majelis ulama Islam Singapura (Singapore Islamic Religious Council) adalah satu satunya lembaga yang mengeluarkan sertifikasi halal di Singapura. Berdiri sejak tahun 1978, sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh majelis ini telah diakui secara luas di negara Brunei, Indonesia, Malaysia dan negara negara di Timur Tengah. Untuk mengelola system ini, Majelis Ulama Islam Singapura menciptakan satu sistem yang dikenal

dengan Singapore Muis Halal Quality Management System (HalMQ). Selain sosialisasi dilakukan kepada para produsen, konsumen juga memiliki pemahaman yang baik. Hal ini dapat dilihat dari pemahaman responden yang mencapai 80 persen terkait dengan keberadaan sertifikasi halal.

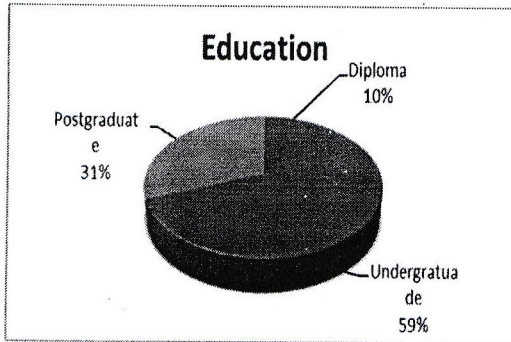
Berikut adalah hasil klasifikasi responden yang menjawab survey yang sudah dilakukan:



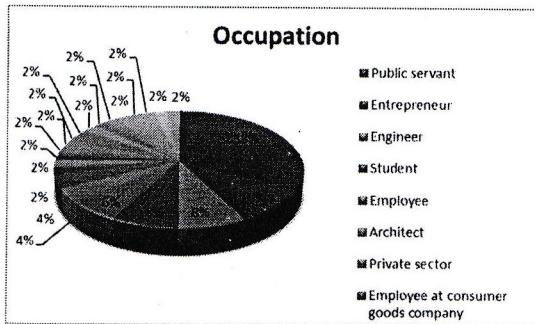
Sekitar 60 % dari responden adalah wanita, sedangkan sisanya adalah Pria. Hal ini menunjukkan bahwa ketertarikan untuk mengisi kuesioner terkait dengan makanan yang menggunakan cara kuesioner di dunia maya lebih banyak dari pihak wanita.



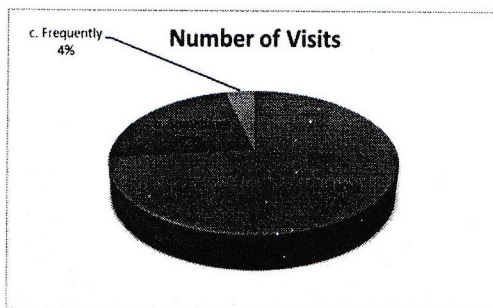
Usia responden yang mengisi survey ini adalah dalam rentang 26-35 tahun. Hal ini menunjukkan karakteristik pengguna internet yang mau mengisi kuesioner ini adalah dalam usia produktif yang memiliki daya beli yang cukup baik. Hal ini mengingat bahwa Singapura memiliki angka pengangguran yang rendah di usia produktif.



Kebanyakan responden adalah berlatar belakang pendidikan lulusan kuliah baik tingkat S1 (59%) maupun S2 (31%). Hal ini mencerminkan bahwa kebanyakan responden yang mengisi kuesioner memiliki latar belakang pendidikan yang cukup baik.

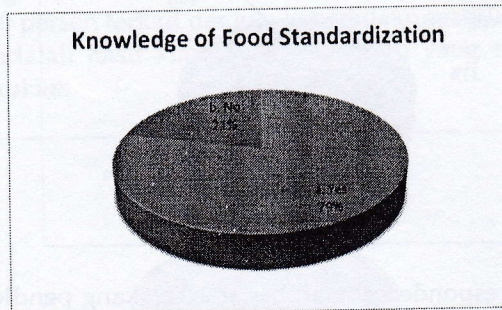


Dari segi bidang pekerjaan para responden menunjukkan kalau mereka berasal dari berbagai kalangan yang ada. Hal ini menunjukkan kalau responden sudah cukup merata walaupun ada satu bidang pekerjaan yang cukup mendominasi yaitu "Public Servant" yang diartikan oleh peneliti sebagai pegawai yang bekerja di lingkungan pemerintahan.



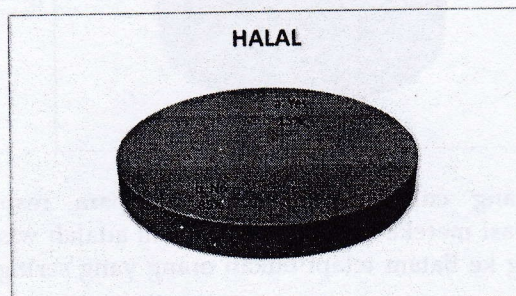
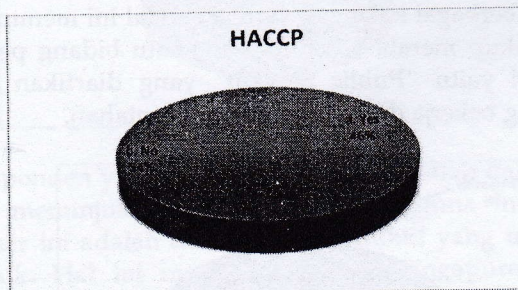
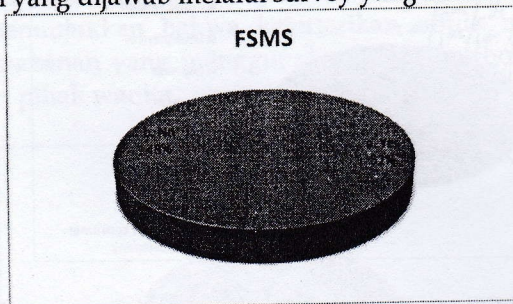
Satu hal yang cukup menarik adalah para responden yang memberikan partisipasi mereka dalam penelitian ini adalah wisatawan yang sudah pernah datang ke Batam tetapi bukan orang yang sering berkunjung.

Hal ini ditunjukkan dengan hanya ada 4% responden yang menyatakan sering berkunjung ke Batam.



Secara umum, yaitu sekitar 79% responden menyatakan bahwa mereka memahami keberadaan standarisasi makanan . Oleh sebab itu, dapat disimpulkan bahwa konsep standarisasi adalah sesuatu yang sudah secara umum diketahui oleh para responden.

Berikut adalah hasil responden terkait dengan pengetahuan mereka akan standarisasi yang dijawab melalui survey yang sudah dilakukan:



Dari keseluruhan konsep standarisasi yang muncul dalam kuesioner, secara umum responden terbagi hampir merata antara yang mengetahui dan tidak mengetahui. Hanya saja hal ini tidak terjadi bagi konsep Halal, yang secara mengejutkan ada sekitar 85% tidak mengetahui. Hal ini setelah didalami adalah dikarenakan banyak responden yang tidak menganut agama Islam.

IV. Kesimpulan

Kesimpulan sementara yang didapatkan adalah penggunaan standarisasi merupakan suatu keharusan dalam pengelolaan industri di Singapura, khususnya industri makanan dan minuman. Standarisasi tersebut mendorong industri bisa mengeluarkan produk yang inovatif, modern dan aman untuk dikonsumsi. Adapun lembaga yang mengawasi perdagangan di Singapura secara aktif mendorong warganya untuk paham tentang kualitas produk. Dengan demikian warga memiliki kesadaran yang baik tentang bagaimana memilih dan mengonsumsi produk yang beredar di pasaran. Kesadaran ini mempengaruhi bagaimana pola konsumsi wisatawan asal Singapura dan pola ini harus ditangkap dengan cermat oleh produsen di Indonesia, khususnya Batam agar produk yang dibuat memiliki nilai jual.

Produk di Batam mayoritas sudah memenuhi sertifikasi halal tetapi, masih banyak yang belum mengelola dengan sistem FSMS dan HACCP. Hal ini adalah sesuatu yang dipahami oleh konsumen wisatawan asal Singapura, tetapi mereka tidak terlalu peduli terhadap pola standarisasi tersebut. Ke depannya tidak menutup kemungkinan edukasi yang dilakukan oleh pemerintah Singapura bisa mempengaruhi motivasi membeli dari masyarakat Singapura.

Berikut ini adalah saran yang dapat diberikan terkait dengan hasil dan kesimpulan dari diadakannya penelitian ini:

1. Pemerintah Indonesia khususnya Kota Batam perlu meniru langkah pemerintah Singapura dengan menetapkan bahwa UKM dan produsen bidang makanan-minuman harus memenuhi sertifikasi FSMS atau HACCP
2. Pemerintah bisa mengajak akademisi berperan serta untuk menentukan dan mensosialisasikan standarisasi dalam pengolahan makanan dan minuman yang sesuai dengan standar internasional (FSMS/HACCP).

Daftar Pustaka

- Astuti, Untari Pudji, dkk. 2011. Penerapan SNI Di Sektor Makanan dan Minuman. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta
- Cooper, Donald R. 2006. *Business Research Methods*. 9th Edition. New York: The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Kotler, Philips. 2005. Manajemen Pemasaran, Edisi Kesebelas, Jilid 1. PT Indeks Kelompok Gramedia: Jakarta

-
- Kotler, Philips. 2005. *Manajemen Pemasaran*, Edisi Kesebelas, Jilid 2. PT Indeks Kelompok Gramedia: Jakarta
- Lovelock, Christopher H dan Wright, Lauren K. 2005. *Manajemen Pemasaran Jasa*, Edisi Bahasa Indonesia. PT Indeks Kelompok Gramedia: Jakarta
- Lupiyoadi, Rambat and Hamdani, A. 2006. *Manajemen Pemasaran Jasa*, Edisi Kedua. Penerbit Salemba Empat: Jakarta
- Rangkuti, Freddy. 2007. *Riset Pemasaran*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Stanton, William J. 1991. *Prinsip Pemasaran*, Alih Bahasa Wilhelmus W. Bokowatun. Erlangga: Jakarta