

STRATEGI PENGEMBANGAN DAYA TARIK DESTINASI WISATA KULINER DI RESTO APUNG MUARA ANGKE, JAKARTA UTARA

Isabel Meyliana¹, Imam Ardiansyah²

¹²Universitas Bunda Mulia

Alamat e-mail: ¹isabelliana2005@gmail.com, ²lardiansyah@bundamulia.ac.id

ABSTRACT

Employee performance is a crucial factor in an institution's ability to realize its work programs and vision and mission. There are many factors that can enhance employee performance such as working hours, compensation, and experience. The purpose of this study is to determine the influence of working hours, This study aims to identify the development strategy for enhancing the attractiveness of the culinary tourism destination at Resto Apung Muara Angke, North Jakarta. This research employed a mixed-method approach. The qualitative method was used to describe the appropriate strategies, while the quantitative method was used to analyze numerical data from the IFAS and EFAS matrices. Data were collected through direct observation, in-depth interviews, questionnaire distribution to 41 respondents, and documentation. The samples in this study consisted of related parties, including the Sub-Department, UP3, temporary management, restaurant vendors, and visitors at Resto Apung Muara Angke. Based on the IFAS analysis, the total score obtained was 3.468, with the strength score of 1.990 being higher than the weakness score of 1.478. Meanwhile, the EFAS analysis showed a total score of 3.363, with the opportunity score of 1.722 being higher than the threat score of 1.641. These results indicate that Resto Apung Muara Angke has favorable internal and external conditions for further development. Based on the SWOT analysis, Resto Apung is positioned in Quadrant I, with an X value of 0.512 and a Y value of 0.081. Therefore, the appropriate strategy is an aggressive strategy or SO strategy, which utilizes strengths to seize opportunities. Based on the QSPM matrix, the main strategic priority that can be implemented is to develop the image of Resto Apung as a seafood culinary tourism destination based on the experience of dining in a waterfront area, with the highest TAS score of 5.940. This strategy can be supported through digital promotion, strengthening the image of Muara Angke's distinctive seafood, integration into North Jakarta culinary tourism packages, and the regular organization of culinary events.

Keywords: Development Strategy; Attractiveness; Culinary Tourism.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Strategi Pengembangan Daya Tarik Destinasi Wisata Kuliner di Resto Apung Muara Angke, Jakarta Utara. Metode penelitian ini adalah kombinasi, metode kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan strategi yang tepat, sementara metode kuantitatif digunakan untuk menganalisis data IFAS dan EFAS yang berupa angka. Pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan observasi langsung, wawancara mendalam, penyebaran kuesioner kepada 41 responden dan dokumentasi. Sampel dalam

penelitian ini adalah pihak-pihak terkait seperti Suku Dinas, UP3, Pengelola Sementara, Pedagang Resto, serta pengunjung di Resto Apung Muara Angke. Berdasarkan hasil analisis IFAS, diperoleh total skor sebesar 3,468 dengan nilai kekuatan 1,990 lebih besar dibandingkan kelemahan 1,478. Sementara itu, hasil analisis EFAS menunjukkan total skor sebesar 3,363 dengan nilai peluang 1,722 lebih besar dibandingkan ancaman 1,641. Hasil tersebut menunjukkan bahwa Resto Apung Muara Angke memiliki kondisi internal dan eksternal yang cukup baik untuk dikembangkan. Berdasarkan hasil analisis SWOT, posisi Resto Apung berada pada Kuadran I dengan nilai X sebesar 0,512 dan nilai Y sebesar 0,081, sehingga strategi yang tepat digunakan adalah strategi agresif atau strategi SO, yaitu memanfaatkan kekuatan untuk meraih peluang. Berdasarkan hasil matriks QSPM, prioritas strategi utama yang dapat diterapkan adalah mengembangkan citra Resto Apung sebagai destinasi wisata kuliner seafood berbasis pengalaman makan di kawasan perairan dengan nilai TAS tertinggi sebesar 5,940. Strategi tersebut dapat didukung melalui promosi digital, penguatan citra seafood khas Muara Angke, integrasi dalam paket wisata kuliner Jakarta Utara, serta penyelenggaraan event kuliner secara berkala.

Kata Kunci: Strategi Pengembangan, Daya Tarik, Wisata Kuliner

A. Pendahuluan

Indonesia memiliki keanekaragaman budaya, sumber daya alam, dan kuliner yang menjadi potensi penting dalam pengembangan sektor pariwisata (Noviyanti et al., 2025). Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, pariwisata merupakan berbagai kegiatan wisata yang didukung oleh fasilitas dan layanan dari masyarakat, pengusaha, pemerintah, serta pemerintah daerah. Pariwisata tidak hanya berkaitan dengan perjalanan wisata, tetapi juga mencakup daya tarik, atraksi, serta berbagai usaha pendukung yang mampu memberikan manfaat sosial dan ekonomi bagi masyarakat sekitar (Fauzi et al., 2023; Rahayu, 2022; Mony et al., 2023). Sejalan dengan perkembangan industri pariwisata

global, sektor ini menjadi salah satu penggerak perekonomian Indonesia (Vanga et al., 2025). Menurut UN Tourism, pariwisata merupakan aktivitas perjalanan yang dilakukan seseorang atau sekelompok orang ke luar tempat tinggalnya untuk menikmati keindahan alam, mengeksplorasi budaya, maupun beristirahat (Tourism, 2025). Salah satu bentuk pariwisata yang mengalami perkembangan pesat adalah wisata kuliner, karena selain menjadi kebutuhan wisatawan, kuliner juga mencerminkan identitas budaya suatu daerah (Setyawati, 2024; Mau et al., 2024). Wisata kuliner memiliki peran penting dalam meningkatkan potensi ekonomi daerah melalui pelestarian makanan khas lokal agar mampu bersaing dengan produk kuliner modern

maupun asing (Yunita & Manurung, 2023).

Salah satu daerah dengan perkembangan wisata kuliner yang pesat adalah DKI Jakarta. Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan dari tahun 2020 hingga 2025 menunjukkan tingginya minat wisatawan terhadap berbagai potensi wisata yang dimiliki Jakarta, termasuk sektor kuliner. Data Badan Pusat Statistik juga menunjukkan bahwa DKI Jakarta merupakan provinsi dengan jumlah usaha kuliner terbanyak di Indonesia sehingga memiliki peluang besar untuk terus mengembangkan wisata kuliner sebagai daya tarik utama destinasi wisata. Salah satu destinasi yang memiliki potensi tersebut adalah Resto Apung Muara Angke, yaitu kawasan wisata kuliner berbasis seafood yang memanfaatkan hasil tangkapan nelayan lokal sehingga menyajikan makanan laut yang segar dengan konsep menikmati hidangan di tepi laut. Keunikan konsep, keberagaman pilihan warung makan, serta harga yang relatif terjangkau menjadikan Resto Apung sebagai salah satu tujuan favorit wisatawan dan pecinta kuliner.

Namun demikian, berdasarkan hasil observasi lapangan masih ditemukan berbagai permasalahan yang menghambat pengembangan destinasi tersebut, antara lain kondisi fasilitas yang kurang terawat seperti atap yang rusak, keramik pecah, pencahayaan yang kurang memadai, keberadaan calo di area parkir yang mengganggu kenyamanan pengunjung, serta kualitas

pemandangan pesisir yang menurun akibat air laut yang keruh. Kondisi tersebut berpotensi menurunkan kenyamanan, kepuasan, bahkan keselamatan pengunjung sehingga dapat memengaruhi daya tarik destinasi wisata. Padahal, fasilitas yang baik, lingkungan yang nyaman, dan pemandangan yang berkualitas merupakan bagian penting dalam meningkatkan pengalaman wisatawan (Aprianti et al., 2024; Madhani et al., 2024). Apabila kondisi tersebut tidak segera ditangani, maka kualitas pelayanan dan citra destinasi akan semakin menurun serta memerlukan biaya pemeliharaan yang lebih besar di masa mendatang.

Berbagai penelitian sebelumnya umumnya menjelaskan bahwa wisata kuliner mampu meningkatkan daya tarik destinasi, mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, serta memperkuat identitas budaya daerah (Akbari et al., 2024; Mau et al., 2024; Yunita & Manurung, 2023). Akan tetapi, penelitian mengenai strategi pengembangan wisata kuliner yang secara khusus mengkaji kondisi fasilitas, kenyamanan pengunjung, kualitas lingkungan, dan tantangan pengelolaan pada kawasan Resto Apung Muara Angke masih s

angat terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini memiliki kebaruan dengan menganalisis potensi dan permasalahan destinasi wisata kuliner berbasis seafood melalui pendekatan pengembangan destinasi yang mengacu pada konsep daya tarik wisata sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009

tentang Kepariwisata, yaitu segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai sehingga mampu menarik kunjungan wisatawan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini difokuskan untuk menganalisis kondisi aktual, potensi, serta berbagai kendala yang dihadapi Resto Apung Muara Angke sebagai destinasi wisata kuliner, sehingga dapat dirumuskan strategi pengembangan yang tepat dalam meningkatkan kualitas fasilitas, kenyamanan pengunjung, daya tarik wisata, serta memberikan kontribusi terhadap peningkatan kunjungan wisatawan dan kesejahteraan masyarakat lokal. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan bagi pengelola maupun pihak terkait dalam menyusun kebijakan pengembangan dan pemeliharaan destinasi wisata kuliner yang berkelanjutan.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode mixed methods (metode campuran), yaitu mengintegrasikan pendekatan kualitatif dan kuantitatif dalam satu penelitian untuk memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai strategi pengembangan daya tarik destinasi wisata kuliner di Resto Apung Muara Angke, Jakarta Utara (Candra & Djunaid, 2025; Virgiawan et al., 2025). Pendekatan kuantitatif digunakan untuk mengolah data berupa angka yang diperoleh melalui kuesioner, sedangkan pendekatan kualitatif digunakan melalui

wawancara, observasi, dan dokumentasi guna memperoleh informasi yang lebih mendalam (Nasution et al., 2024). Subjek penelitian meliputi pihak Suku Dinas KPKP DKI Jakarta, Unit Pengelola Pusat Pengembangan (UP3) Muara Angke, pengelola sementara, pedagang seafood, dan pengunjung Resto Apung Muara Angke, sedangkan objek penelitian adalah kawasan wisata kuliner Resto Apung Muara Angke yang berlokasi di Jalan Dermaga Raya No. 8, Pluit, Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara (Sugiyono, 2022). Populasi penelitian mencakup seluruh pihak yang terlibat dalam pengelolaan kawasan, sedangkan teknik pengambilan sampel menggunakan non-probability sampling, yaitu purposive sampling bagi para pemangku kepentingan dan accidental sampling bagi pengunjung yang ditemui secara langsung di lokasi penelitian (Sugiyono, 2020; Sugiyono, 2023). Instrumen penelitian terdiri atas pedoman wawancara, lembar observasi, dokumentasi, dan kuesioner dengan skala Likert empat tingkat. Data primer diperoleh melalui wawancara terstruktur dan tidak terstruktur, observasi non-participant terstruktur, dokumentasi, serta penyebaran kuesioner, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, penelitian terdahulu, dokumen, serta sumber internet yang relevan (Sugiyono, 2020; Kriyantono, 2021; Creswell, 2022). Analisis data kualitatif menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldana yang

meliputi kondensasi data, penyajian data, serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (Siyoto & Sodik, 2020). Selanjutnya, analisis kuantitatif dilakukan terhadap data kuesioner menggunakan skala Likert dan dipadukan dengan analisis strategis melalui Internal Factors Analysis Summary (IFAS), External Factors Analysis Summary (EFAS), pemetaan Kuadran IFAS–EFAS, Matriks SWOT, serta Quantitative Strategic Planning Matrix (QSPM) untuk menentukan prioritas strategi pengembangan destinasi wisata kuliner (Widya & Radityo ., 2024). Penelitian dilaksanakan pada April hingga Mei 2026 di Resto Apung Muara Angke, Jakarta Utara, melalui kegiatan observasi, dokumentasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner kepada seluruh partisipan penelitian.

C. Hasil Penelitian dan

Pembahasan

Hasil

Penelitian ini bertujuan menganalisis strategi pengembangan daya tarik destinasi wisata kuliner di Resto Apung Muara Angke, Jakarta Utara melalui analisis SWOT yang didukung oleh matriks

Internal Factors Analysis Summary (IFAS), External Factors Analysis Summary (EFAS)

Kuadran IFAS–EFAS, dan Matriks SWOT. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan penyebaran kuesioner kepada pihak pengelola, pedagang, instansi terkait, serta pengunjung, diperoleh identifikasi faktor internal yang terdiri

atas kekuatan dan kelemahan, serta faktor eksternal yang meliputi peluang dan ancaman. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa kekuatan utama Resto Apung Muara Angke terletak pada konsep makan di kawasan perairan, keunggulan seafood khas Muara Angke, lokasi yang dekat dengan sentra hasil laut, variasi menu seafood, citra sebagai kawasan kuliner seafood Jakarta, potensi menarik wisatawan dari berbagai daerah, harga yang bervariasi, suasana ruang makan terbuka, potensi sebagai lokasi rekreasi keluarga, serta keberadaan pelaku usaha seafood yang memperkuat daya tarik kawasan. Sebaliknya, kelemahan yang masih ditemukan meliputi kondisi fasilitas umum yang belum terpelihara dengan baik, keberadaan calo yang mengganggu kenyamanan pengunjung, penataan lingkungan yang kurang rapi, penerangan yang belum memadai, kebersihan kawasan yang belum optimal, penataan area usaha dan jalur pengunjung yang kurang efektif, belum adanya standar pelayanan yang seragam, promosi yang masih terbatas, akses dan petunjuk arah menuju lokasi yang belum optimal, serta tampilan kawasan yang masih kurang menarik.

Hasil analisis faktor eksternal menunjukkan bahwa Resto Apung Muara Angke memiliki peluang yang cukup besar untuk dikembangkan. Peluang tersebut antara lain konsep restoran terapung yang masih terbatas di Jakarta, meningkatnya kebiasaan masyarakat menikmati kuliner di luar rumah, dukungan

program pengembangan pariwisata, peluang menjadi bagian dari paket wisata kuliner Jakarta Utara, ketersediaan pasokan seafood yang melimpah dari pasar ikan, penyelenggaraan event kuliner, meningkatnya pengaruh ulasan positif di media digital, potensi integrasi dengan wisata pesisir, kemudahan promosi melalui media sosial dan influencer kuliner, serta kemudahan akses melalui jalan tol dari kawasan Pantai Indah Kapuk (PIK). Di sisi lain, penelitian juga menemukan sejumlah ancaman berupa semakin banyaknya restoran

seafood sebagai pesaing, potensi ulasan negatif yang dapat menurunkan reputasi destinasi, cuaca ekstrem yang memengaruhi pasokan bahan baku seafood, kurangnya koordinasi antar pengelola, munculnya destinasi kuliner baru, kondisi inflasi yang memengaruhi daya beli masyarakat, keterbatasan anggaran pemeliharaan kawasan, isu keamanan, perubahan regulasi pengelolaan kawasan, serta berkembangnya layanan restoran seafood berbasis daring.

Analisis Strategi IFAS EFAS

Tabel 1 Perhitungan *Internal Factors Analysis Summary* (IFAS)

No	Faktor Internal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
A. Faktor Kekuatan (<i>Strength</i>)				
1.	Resto Apung menawarkan pengalaman makan di kawasan perairan.	0.06	3.8	0.210
2.	Seafood khas Muara Angke menjadi keunggulan utama Resto Apung.	0.05	3.7	0.202
3.	Lokasinya dekat dengan sentra hasil laut.	0.05	3.8	0.207
4.	Pengunjung dapat memilih berbagai jenis seafood sesuai selera.	0.05	3.7	0.202
5.	Muara Angke dikenal sebagai tujuan kuliner seafood di Jakarta.	0.05	3.8	0.207
6.	Lokasi ini berpotensi menarik pengunjung dari berbagai wilayah	0.05	3.7	0.197
7.	Harga yang beragam cocok untuk berbagai segmen pengunjung.	0.05	3.7	0.197
8.	Ruang makan terbuka memberi suasana santai.	0.05	3.6	0.192
9.	Kawasan ini cocok dikembangkan sebagai tempat rekreasi keluarga.	0.05	3.6	0.189
10.	Keberadaan pelaku usaha seafood memperkuat daya tarik kuliner kawasan.	0.05	3.6	0.186
TOTAL <i>STRENGTH</i>		0.54		1.990
B. Faktor Kelemahan (<i>Weakness</i>)				
1.	Fasilitas umum belum terpelihara dengan baik.	0.05	3.2	0.150
2.	Banyaknya calo yang mengganggu kenyamanan pengunjung.	0.05	3.3	0.160
3.	Lingkungan sekitar belum tertata dengan rapi.	0.05	3.1	0.141
4.	Penerangan yang masih kurang di beberapa area, terutama pada sore dan malam hari.	0.04	3.0	0.135
5.	Kondisi kebersihan yang kurang optimal.	0.05	3.3	0.157
6.	Penataan area usaha dan jalur pengunjung belum efektif.	0.04	3.1	0.139
7.	Belum adanya standar pelayanan yang sama untuk pengunjung pada tiap resto.	0.04	3.0	0.135

8.	Promosi destinasi masih belum optimal.	0.05	3.3	0.155
9.	Akses dan petunjuk arah menuju lokasi masih terbatas.	0.05	3.2	0.148
10.	Tampilan kawasan Resto belum menarik.	0.05	3.3	0.157
TOTAL <i>WEAKNESS</i>		0.46		1.478
TOTAL IFAS		1.00		

Berdasarkan hasil perhitungan IFAS 1 diperoleh total skor kekuatan sebesar 1,990, sedangkan total skor kelemahan sebesar 1,478. Hasil tersebut menunjukkan bahwa faktor kekuatan lebih dominan dibandingkan

kelemahan sehingga potensi internal kawasan masih cukup besar untuk mendukung pengembangan destinasi wisata kuliner. Selanjutnya, hasil analisis EFAS Pada Tabel 2

Tabel 2 Perhitungan *External Factors Analysis Summary* (EFAS)

No	Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
A. Faktor Peluang (<i>Opportunity</i>)				
1.	Masih terbatasnya tempat makan yang menjual konsep hidangan laut di tengah perairan.	0.05	3.5	0.179
2.	Masih meningkatnya konsumtif masyarakat dalam menikmati makan diluar.	0.05	3.5	0.179
3.	Adanya program wisata dapat mendukung pengembangan kawasan.	0.05	3.4	0.169
4.	Resto Apung berpeluang masuk paket wisata kuliner Jakarta Utara.	0.05	3.2	0.154
5.	Tersedianya rantai pasok stok yang melimpah dari pasar ikan.	0.05	3.5	0.186
6.	Adanya event kuliner dapat menarik pengunjung baru.	0.05	3.2	0.152
7.	Ulasan positif online dapat meningkatkan minat kunjungan.	0.05	3.4	0.174
8.	Resto Apung dapat dikaitkan dengan wisata pesisir sekitar.	0.05	3.3	0.166
9.	Promosi melalui influencer kuliner semakin mudah dilakukan.	0.05	3.5	0.181
10.	Kemudahan lokasi tol dari pik menuju Resto Apung.	0.05	3.5	0.184
TOTAL <i>OPPORTUNITY</i>		0.51		1.722
B. Faktor Ancaman (<i>Threats</i>)				
1.	Banyaknya restoran seafood yang menjadi pesaing utama.	0.05	3.3	0.164
2.	Adanya ulasan negatif dapat merusak reputasi destinasi.	0.05	3.3	0.164
3.	Cuaca ekstrem dapat menghambat penyajian bahan dasar seafood.	0.05	3.3	0.166
4.	Kurangnya kerja sama pengelola menghambat pengembangan kawasan.	0.05	3.3	0.161
5.	Destinasi kuliner baru dapat menarik pengunjung Resto Apung.	0.05	3.4	0.174
6.	Adanya inflasi dapat menurunkan daya beli masyarakat.	0.05	3.3	0.166
7.	Kurangnya dana yang didapat untuk pemeliharaan dari dinas.	0.05	3.2	0.157
8.	Isu keamanan kawasan dapat menurunkan minat datang.	0.05	3.2	0.150

9.	Perubahan aturan kawasan dapat mengganggu aktivitas usaha.	0.05	3.4	0.174
10.	Restoran seafood online dapat menjadi pesaing baru..	0.05	3.3	0.166
TOTAL THREATS		0.49		1.641
TOTAL EFAS		1.00		

Berdasarkan analisis EFAS menunjukkan total skor peluang sebesar 1,722, lebih tinggi dibandingkan skor ancaman sebesar 1,641, yang mengindikasikan bahwa peluang eksternal yang dimiliki Resto Apung Muara Angke masih lebih besar dibandingkan ancaman yang dihadapi.

Hasil pemetaan ke dalam Kuadran IFAS–EFAS menghasilkan nilai koordinat $X = 0,512$ dan $Y = 0,081$, sehingga posisi Resto Apung Muara Angke berada pada Kuadran I (Growth Strategy). Posisi ini menunjukkan bahwa kawasan memiliki kondisi internal dan eksternal yang relatif kuat sehingga strategi yang paling sesuai adalah strategi pertumbuhan agresif (aggressive growth strategy), yaitu memanfaatkan seluruh kekuatan yang dimiliki untuk menangkap peluang yang tersedia sekaligus mengurangi dampak kelemahan dan ancaman. Berdasarkan hasil tersebut kemudian disusun Matriks SWOT yang menghasilkan empat kelompok alternatif strategi, yaitu strategi SO (Strength–Opportunity) yang berfokus pada pengembangan citra wisata kuliner seafood, optimalisasi potensi hasil laut, promosi digital, integrasi paket wisata, dan penyelenggaraan event kuliner; strategi WO (Weakness–Opportunity) yang diarahkan pada peningkatan fasilitas, kebersihan, pelayanan, promosi,

serta penataan kawasan; strategi ST (Strength–Threat) yang menitikberatkan pada pemanfaatan keunggulan destinasi untuk menghadapi persaingan dan perubahan lingkungan eksternal; serta strategi WT (Weakness–Threat) yang difokuskan pada peningkatan kualitas pengelolaan, penyusunan standar operasional pelayanan, penguatan promosi digital, serta kerja sama antar pemangku kepentingan guna meminimalkan kelemahan dan mengantisipasi ancaman.

Hasil penelitian secara keseluruhan menunjukkan bahwa pengembangan daya tarik destinasi wisata kuliner di Resto Apung Muara Angke memiliki prospek yang baik karena didukung oleh kekuatan internal dan peluang eksternal yang lebih besar dibandingkan kelemahan dan ancaman. Temuan ini diperkuat oleh hasil analisis IFAS, EFAS, Kuadran SWOT, dan Matriks SWOT yang secara konsisten menunjukkan bahwa strategi pertumbuhan agresif merupakan alternatif strategi yang paling tepat untuk meningkatkan daya saing dan daya tarik Resto Apung Muara Angke sebagai destinasi wisata kuliner di Jakarta Utara.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan daya tarik destinasi wisata kuliner Resto Apung

Muara Angke berada pada Kuadran I berdasarkan analisis IFAS dan EFAS, yang berarti kawasan memiliki kekuatan internal dan peluang eksternal yang lebih besar dibandingkan kelemahan dan ancaman. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa strategi yang paling tepat adalah strategi pertumbuhan agresif (*growth oriented strategy*), yaitu memanfaatkan seluruh kekuatan yang dimiliki untuk menangkap peluang yang tersedia sekaligus meminimalkan kelemahan dan ancaman. Kekuatan utama kawasan berasal dari konsep wisata kuliner seafood di kawasan perairan, kedekatan dengan sentra hasil laut, keberagaman menu, harga yang terjangkau, serta citra Muara Angke sebagai pusat kuliner seafood di Jakarta. Di sisi lain, masih ditemukan beberapa kelemahan, seperti fasilitas yang belum terawat, kebersihan kawasan, promosi yang belum optimal, standar pelayanan yang belum seragam, serta penataan kawasan yang masih perlu ditingkatkan. Sementara itu, peluang eksternal berupa meningkatnya minat masyarakat terhadap wisata kuliner, dukungan program pariwisata, kemudahan promosi digital, dan potensi integrasi dengan wisata pesisir menjadi modal penting dalam pengembangan kawasan, meskipun tetap dihadapkan pada ancaman berupa persaingan destinasi kuliner, perubahan kondisi ekonomi, keterbatasan anggaran, dan isu keamanan kawasan.

Temuan penelitian ini sejalan dengan teori SWOT yang

dikemukakan oleh Rangkuti (2020) bahwa organisasi atau destinasi yang berada pada Kuadran I memiliki kondisi yang mendukung penerapan strategi agresif melalui optimalisasi kekuatan untuk memanfaatkan peluang yang tersedia. Hasil penelitian ini juga didukung oleh penelitian Enderwita (2021) yang menjelaskan bahwa analisis SWOT mampu menghasilkan alternatif strategi yang sesuai dengan kondisi internal dan eksternal suatu organisasi. Selain itu, penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Sylvia dan Hayati (2023) yang menyatakan bahwa strategi SO merupakan strategi yang paling efektif ketika organisasi memiliki kekuatan dan peluang yang sama-sama dominan. Dengan demikian, hasil penelitian memperkuat bahwa pengembangan destinasi wisata kuliner tidak hanya bergantung pada potensi sumber daya yang dimiliki, tetapi juga pada kemampuan pengelola dalam menyusun strategi yang sesuai dengan kondisi lingkungan internal dan eksternal.

Berdasarkan hasil Matriks SWOT, penelitian ini menghasilkan empat kelompok strategi pengembangan, yaitu strategi *Strength–Opportunity* (SO), *Weakness–Opportunity* (WO), *Strength–Threat* (ST), dan *Weakness–Threat* (WT). Strategi SO menjadi prioritas utama karena berorientasi pada pengembangan citra Resto Apung sebagai destinasi wisata kuliner seafood khas Muara Angke, optimalisasi pasokan hasil laut, promosi digital melalui media

sosial dan influencer, integrasi dengan paket wisata Jakarta Utara, serta penyelenggaraan event kuliner secara berkala. Strategi WO diarahkan pada peningkatan kualitas fasilitas, kebersihan, penerangan, penataan kawasan, standar pelayanan, dan promosi destinasi. Selanjutnya, strategi ST difokuskan pada pemanfaatan keunggulan kawasan untuk menghadapi persaingan, menjaga kualitas produk seafood, memperkuat kerja sama antarpelaku usaha, serta mempertahankan loyalitas pengunjung. Adapun strategi WT menitikberatkan pada perbaikan fasilitas secara bertahap, penyusunan standar operasional pelayanan, penguatan promosi digital, serta peningkatan kerja sama antara pengelola, pelaku usaha, dan pemerintah dalam pemeliharaan kawasan. Seluruh strategi tersebut saling melengkapi sehingga dapat menjadi dasar dalam penyusunan kebijakan pengembangan destinasi wisata kuliner secara berkelanjutan.

Implikasi penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan daya tarik wisata kuliner di Resto Apung Muara Angke memerlukan sinergi antara pemerintah daerah, pengelola kawasan, pelaku usaha seafood, dan masyarakat sekitar. Perbaikan fasilitas, peningkatan kualitas pelayanan, penguatan promosi digital, serta penyelenggaraan kegiatan wisata kuliner secara berkala diharapkan mampu meningkatkan kepuasan pengunjung, memperkuat daya saing destinasi, dan meningkatkan jumlah

kunjungan wisatawan. Selain memberikan manfaat praktis bagi pengelola, penelitian ini juga memberikan kontribusi akademik dalam penerapan analisis SWOT sebagai dasar penyusunan strategi pengembangan destinasi wisata kuliner berbasis potensi lokal.

Penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Analisis dilakukan pada satu lokasi penelitian sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan pada seluruh destinasi wisata kuliner di Indonesia. Selain itu, data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuesioner dalam periode penelitian yang terbatas sehingga persepsi responden dapat berubah mengikuti kondisi pengelolaan kawasan. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih banyak lokasi penelitian, memperluas jumlah responden, serta mengombinasikan analisis SWOT dengan metode pengambilan keputusan strategis lainnya agar diperoleh rekomendasi pengembangan destinasi wisata kuliner yang lebih komprehensif.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan matriks IFAS mengenai kekuatan dan kelemahan yang dimiliki Resto Apung Muara Angke, diketahui bahwa kondisi internal kawasan cukup baik dengan total skor IFAS sebesar 3,468. Nilai skor kekuatan sebesar 1,990 lebih tinggi dibandingkan nilai skor kelemahan sebesar 1,478, sehingga dapat disimpulkan bahwa Resto Apung memiliki kekuatan

internal yang lebih dominan. Oleh karena itu, strategi yang dapat dilakukan adalah mempertahankan dan mengoptimalkan kekuatan yang dimiliki, seperti keunikan konsep makan di kawasan perairan, seafood khas Muara Angke, serta lokasi yang dekat dengan sentra hasil laut, sambil memperbaiki kelemahan pada fasilitas, kebersihan, pelayanan, dan penataan kawasan.

Berdasarkan hasil perhitungan matriks EFAS mengenai peluang dan ancaman yang dihadapi Resto Apung Muara Angke, diketahui bahwa kondisi eksternal kawasan juga cukup mendukung dengan total skor EFAS sebesar 3,363. Nilai skor peluang sebesar 1,722 lebih tinggi dibandingkan nilai skor ancaman sebesar 1,641, sehingga Resto Apung memiliki peluang pengembangan yang lebih besar dibandingkan ancaman yang dihadapi. Peluang tersebut dapat dimanfaatkan melalui pengembangan wisata kuliner pesisir, promosi digital, event kuliner, serta integrasi Resto Apung ke dalam paket wisata kuliner Jakarta Utara.

Berdasarkan hasil perhitungan kondisi internal dan eksternal, Resto Apung Muara Angke berada pada Kuadran I, karena nilai koordinat internal yaitu $X = 0,512$ dan nilai koordinat eksternal yaitu $Y = 0,081$. Posisi ini menunjukkan bahwa Resto Apung berada pada kondisi yang menguntungkan karena memiliki kekuatan internal dan peluang eksternal yang lebih besar dibandingkan kelemahan dan ancamannya. Dengan demikian,

strategi yang tepat digunakan adalah strategi agresif atau strategi SO, yaitu memanfaatkan kekuatan yang dimiliki untuk meraih peluang pengembangan kawasan.

Berdasarkan hasil matriks QSPM, prioritas strategi pengembangan Resto Apung Muara Angke adalah sebagai berikut: (a) Mengembangkan citra Resto Apung sebagai destinasi wisata kuliner seafood berbasis pengalaman makan di kawasan perairan. (b) Mengintegrasikan Resto Apung ke dalam paket wisata kuliner Jakarta Utara dan wisata pesisir sekitar. (c) Menyelenggarakan event kuliner seafood secara berkala untuk menarik pengunjung baru. (d) Mengoptimalkan promosi digital melalui ulasan positif dan influencer kuliner (e) Memanfaatkan kedekatan lokasi dengan sentra hasil laut dan rantai pasok pasar ikan untuk menjaga variasi serta ketersediaan menu seafood.

Daftar Pustaka

- Akbari, T. T., Sutono, D. A., Risfandini, D. A., Pinontoan, N. A., Wihardi, D., Renanda, A. Z., Ramadhan, I., Prof. Dr. Widji Astuti, MM., C., Negassa, D. S. B., Wodajo, D. T. L., & Shibru, D. B. (2024). *TOURISM FOR GLOBAL CONNECTIVITY AND ECONOMIC DEVELOPMENT* (E. S. Hadinoto, O. Maludin, P. G. Wijaya, Y. Ramlan, Rokhaenah, & H. Simorangkir (eds.)). Paramedia Komunikatama.
- Aprianti, F., Suteja, I. W., & Indrapati¹. (2024). *ANALISIS VISUAL LANSKAP DAN KELAYAKAN PENGEMBANGAN*

- DAYA TARIK WISATA BAHARI PANTAI NIPAH KABUPATEN LOMBOK UTARA. *Jurnal Ilmiah Hospitality* 423, 13(2), 423–434.
- Candra, M., & Djunaid, I. S. (2025). Strategi Keberlanjutan Kawasan Ekowisata Mangrove PIK Berdasarkan Pendekatan Triple Bottom Line. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8, 6470–6477. <https://doi.org/https://doi.org/10.54371/jiip.v8i6.8167>
- Endarwita. (2021). STRATEGI PENGEMBANGAN OBJEK WISATA LINJUANG MELALUI PENDEKATAN ANALISIS SWOT. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 05(01), 641–652.
- Fauzi, R., Zainy, A., Nasution, H. N., Hastini, F., Simanjuntak, F. A., Artikel, I., Simanjuntak, F. A., & Education, J. (2023). PERANCANGAN APLIKASI PARIWISATA BERBASIS ANDROID DI. *Education and Development*, 11(1), 437–442. <https://doi.org/10.37081/ed.v11i1.2687>
- Madhani, R., Zalmi, P., & Erlianti, G. (2024). Pengaruh Intensitas Pencahayaan terhadap Kenyamanan Visual Pemustaka di Perpustakaan Universitas Metamedia. *Nian Tana Sikka*, 2(6), 40–49.
- Mau, D. P., Mau, Y. P., Wibowo, O. H., Kurniansah, R., & Arta, I. W. (2024). Pelestarian Wisata Kuliner Lokal dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Surabaya Preservation of Local Culinary Tourism in Improving the Economy of Local. *Unusida*, 06(2), 123–134. <https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2024.06.2.3>
- Mony, F., Azuz, F. H., Zakaria, S., Marasabessy, A. Z., & Kaisupy, T. D. (2023). The impact of community-based tourism development on the socio-economic dimensions of local communities in the coastal area of Ambon Island. *Technium Social Sciences*, 49, 269–278
- Nasution, F. H., Risnita, Jailani, S., & Junaid, R. (2024). KOMBINASI (MIXED-METHODS) DALAM PRAKTIS PENELITIAN ILMIAH. *Journal Genta Mulia*, 15(2), 251–256.
- Noviyanti, I., Yuliani, D., & Taufiq, O. H. (2025). PRESERVATION OF TRADITIONAL CULTURAL HERITAGE BY THE. *DIALEKTIKA*, 23(1), 560–571.
- Rahayu, S. (2022). *Pengembangan pariwisata berkelanjutan*. CV Unggah Esti.
- Setyawati, R. (2024). Review of culinary tourism development policy in Indonesia. *Journal of Rural Tourism*, 45, 31–36. <https://doi.org/https://doi.org/10.70310/73b9am45>
- Siyoto, D. S., & Sodik, M. A. (2020). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (ed.)). Literasi Media Publishing.
- Sugiyono, P. D. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Dr. Ir. Sutopo (ed.); Cetakan Ke). ALFABETA.
- Sugiyono, P. D. (2023). *Metode Penelitian Kuantitaif, Kualitatif, dan R&D* (D. S. Ir. (ed.); Cetakan ke). ALFABETA.
- Sylvia, R., & Hayati, D. (2023). PEMASARAN PRODUK INDOSAT PADA PT X. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 16(1), 124–134.
- Tourism, U. (2025). *Glossary of Tourism Terms nited Nations World Tourism Organization*. <https://www.untourism.int/glossary-tourism-terms>

- Vanga, P. M., Damayanti, L. A. B., Putri, A. E., Altakwa, F. S., & Alfahmy, A. R. (2025). *Kemenpar Tourism With Cover - BEYOND RECOVERY:Toward Transformation in Indonesia's Tourism Resiliency* (Vol. 1, Issue 1).
- Virgiawan, L., Abdullah, W., & Lutfi, M. (2025). Mixed Method Research 1,2,3. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(2001), 24313–24320.
- Widya Puspa, & Radityo Putro Handrito. (2024). FORMULASI STRATEGI PEMASARAN DENGAN PENDEKATAN SWOT DAN QSPM. *JURNAL KEWIRAUSAHAAN DAN INOVASI*, 3(2), 878–888.
- Yunita, D., & Manurung, B. A. (2023). Culinary Tourism Travel Patterns In Medan City. *Tourism Economies, Hospitality and Business Management*, 3(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.440>