
Peran Wisata Kuliner Ikan Bakar dalam Pengembangan Ekonomi Daerah Pesisir di Pulau Ambon

Salmin Palirone¹, Wiclif Sepnath Pinoa¹, Edward Gland Tetelepta¹

¹Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial, FKIP Universitas Pattimura

*Correspondence Author: leuwol.geo@gmail.com.

Abstrak: Kuliner ikan bakar di kawasan pesisir Ambon tidak hanya merepresentasikan kekayaan budaya lokal, tetapi juga berperan penting dalam menopang ekonomi masyarakat. Fenomena ini berkembang seiring meningkatnya minat wisatawan terhadap kuliner berbasis tradisi dan keaslian rasa lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontribusi wisata kuliner ikan bakar terhadap pengembangan ekonomi pesisir, khususnya dalam menciptakan pendapatan alternatif, memperluas lapangan kerja, dan memperkuat struktur sosial ekonomi komunitas lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif, dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi visual. Lokasi penelitian difokuskan pada dua kawasan strategis di Kota Ambon, yaitu Kelurahan Honipopu dan Desa Hative Kecil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kuliner ikan bakar berkontribusi signifikan terhadap pendapatan rumah tangga dan pemberdayaan ekonomi mikro, serta memperkuat jejaring sosial berbasis keluarga. Meskipun demikian, masih ditemukan tantangan seperti keterbatasan infrastruktur, minimnya dukungan kebijakan, dan rendahnya literasi digital pelaku usaha. Temuan ini menegaskan bahwa pengembangan wisata kuliner berbasis lokal memerlukan sinergi antara pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat untuk mendukung keberlanjutan ekonomi pesisir. Kesimpulannya, kuliner ikan bakar memiliki potensi besar sebagai instrumen penguatan ekonomi lokal sekaligus pelestarian budaya di kawasan pesisir Ambon.

Kata kunci: wisata kuliner, ekonomi pesisir, ikan bakar

Abstract: Grilled fish cuisine in Ambon's coastal areas represents not only the richness of local culture but also plays a pivotal role in supporting community livelihoods. This phenomenon aligns with the growing tourist interest in traditional food and authentic local flavors. This study aims to analyze the contribution of grilled fish culinary tourism to coastal economic development, particularly in creating alternative income, expanding employment, and reinforcing the socio-economic structure of local communities. The research employed a descriptive qualitative approach, utilizing observation, in-depth interviews, and visual documentation as data collection techniques. The study was conducted in two strategic locations in Ambon City: Honipopu Sub-district and Hative Kecil Village. The findings reveal that grilled fish businesses significantly contribute to household income and microeconomic empowerment while strengthening family-based social networks. However, several challenges remain, including limited infrastructure, lack of policy support, and low digital literacy among business actors. These results highlight that the development of local-based culinary tourism requires synergy between business operators, government, and the community to ensure the sustainability of coastal economies. In conclusion, grilled fish cuisine holds significant potential as a tool for strengthening local economic resilience and preserving cultural heritage in Ambon's coastal regions.

Keywords: culinary tourism, coastal economy, grilled fish

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki keanekaragaman kuliner berbasis hasil laut yang tinggi, di mana salah satunya adalah ikan bakar yang telah menjadi ikon kuliner masyarakat pesisir (Prasetyo, 2018). Fenomena wisata kuliner ini berkembang seiring meningkatnya minat wisatawan terhadap pengalaman otentik berbasis budaya lokal (Sari & Santoso, 2019). Ikan bakar di Maluku, khususnya di Ambon,

dikenal karena bumbu rempah dan sambal colo-colo khas yang memperkuat identitas kuliner lokal (Musa Putnarubun et al., 2024). Keberadaan wisata kuliner ini bukan hanya berperan sebagai warisan budaya, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan ekonomi lokal (Sri Rahayu et al., 2023).

Wisata kuliner memiliki potensi besar dalam mendukung perekonomian lokal, terutama di wilayah pesisir yang kaya akan hasil laut namun rentan secara ekonomi

(Haila, 2023; Loureiro & Nascimento, 2021). Kehadiran wisatawan yang tertarik menikmati ikan bakar turut mendorong terciptanya lapangan kerja baru serta mendukung pertumbuhan UMKM kuliner (Zhao et al., 2024). Selain sebagai strategi peningkatan pendapatan, usaha ini juga menjadi media pelestarian budaya masakan tradisional yang diwariskan lintas generasi (Agustina, 2012). Dalam konteks Ambon, kuliner ikan bakar telah menjadi bagian dari identitas kota serta memperkuat jejaring sosial ekonomi masyarakatnya (Pattilouw, 2018).

Namun demikian, pengembangan wisata kuliner tidak lepas dari tantangan, termasuk keterbatasan infrastruktur, kompetisi pasar, serta rendahnya literasi usaha dari pelaku kuliner lokal (Dynantra, 2024). Selain itu, faktor eksternal seperti pandemi juga berdampak signifikan terhadap stabilitas pendapatan sektor ini (Siswanto, 2020). Ketergantungan yang tinggi pada wisatawan menuntut strategi keberlanjutan yang mengedepankan diversifikasi produk serta promosi yang terstruktur (Kartika et al., 2024). Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk menjawab bagaimana potensi wisata kuliner ikan bakar dapat dimaksimalkan guna mendukung pengembangan ekonomi daerah pesisir secara inklusif dan berkelanjutan (Marbun et al., 2020).

Penelitian terdahulu telah membahas hubungan antara kuliner dan ekonomi lokal, namun kajian yang secara spesifik menyoroti peran kuliner ikan bakar sebagai instrumen pengembangan wilayah pesisir di Ambon masih terbatas (Hamuli et al., 2024). Tinjauan oleh Tetelepta dan Sihasaleh (2024) misalnya, lebih menyoroti aspek sosial ekonomi pedagang di objek wisata Tapal Kuda, namun belum mengulas interaksi antar aktor (pedagang, pemerintah, pembeli) dalam konteks wisata kuliner. Studi ini bertujuan mengisi celah tersebut dengan mengkaji dinamika wisata kuliner ikan bakar di dua lokasi strategis pesisir Pulau Ambon—Kelurahan Honipopu dan Desa Hative Kecil—dalam kaitannya dengan pembangunan ekonomi lokal.

Penelitian ini secara khusus bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis peran wisata kuliner ikan bakar terhadap pengembangan ekonomi daerah pesisir. Fokus utama mencakup kontribusi terhadap pendapatan pedagang, penciptaan lapangan kerja, serta sinergi dengan kebijakan pemerintah lokal. Studi ini mengangkat pendekatan kualitatif dengan metode wawancara dan observasi, serta menggunakan data primer dari pelaku usaha dan pembeli sebagai sumber utama analisis (Tetelepta et al., 2024). Pendekatan ini memungkinkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai interaksi antar elemen dalam ekosistem kuliner pesisir Ambon.

Cakupan penelitian difokuskan pada dua kawasan padat aktivitas kuliner yaitu Jln. Yos Sudarso (Kelurahan Honipopu) dan Jln. Kapten Piere Tendean (Desa Hative Kecil), keduanya berada di Kecamatan Sirimau, Kota Ambon. Lokasi ini dipilih karena mewakili pusat pertumbuhan kuliner pesisir dengan aksesibilitas tinggi dan keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam aktivitas ekonomi berbasis kuliner (BPS Kota Ambon, 2022). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi strategis dalam pengembangan wisata kuliner ikan bakar yang adaptif terhadap dinamika sosial dan ekonomi masyarakat pesisir.

Penelitian ini menawarkan pendekatan baru dalam memahami peran kuliner ikan bakar sebagai instrumen pengembangan ekonomi pesisir melalui analisis kontekstual di dua kawasan strategis di Ambon. Tidak seperti studi sebelumnya yang hanya menyoroti aspek sosial ekonomi secara umum, penelitian ini mengintegrasikan perspektif pelaku usaha, konsumen, dan kebijakan pemerintah dalam satu kerangka analisis kualitatif. Pendekatan ini memungkinkan eksplorasi menyeluruh terhadap dinamika lokal, pola konsumsi, serta tantangan infrastruktur dan promosi. Dengan demikian, studi ini memberikan kontribusi unik dalam merumuskan strategi pengembangan wisata kuliner yang adaptif, inklusif, dan berbasis potensi lokal pesisir.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengkaji secara mendalam karakteristik usaha kuliner ikan bakar di kawasan pesisir Kota Ambon, khususnya di Kelurahan Honipopu dan Desa Hative Kecil. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan realitas sosial ekonomi pelaku usaha, konsumen, dan peran pemerintah secara kontekstual dan alami. Penelitian ini menekankan pada pemahaman proses, pengalaman, dan makna dari setiap praktik yang berkembang di ekosistem kuliner lokal. Lokasi dipilih secara purposive berdasarkan intensitas kegiatan kuliner dan keterlibatan masyarakat lokal dalam usaha kuliner pesisir.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga metode utama: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mencatat aktivitas harian, interaksi sosial, dan kondisi fisik lingkungan usaha. Wawancara dilakukan kepada pedagang, konsumen, serta aparat pemerintah setempat guna memperoleh data mendalam terkait pengalaman dan persepsi mereka terhadap dinamika usaha. Dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan digunakan untuk mendukung validitas data.

Informan dalam penelitian ini terdiri atas 14 pedagang ikan bakar, 10 konsumen aktif, dan 3 aparat pemerintah di tingkat kelurahan dan dinas terkait. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling berdasarkan keterlibatan langsung mereka dalam aktivitas kuliner pesisir. Seluruh data dikumpulkan selama periode observasi lapangan selama dua minggu pada bulan tertentu. Peneliti menggunakan panduan wawancara dan lembar observasi sebagai instrumen bantu untuk menjamin konsistensi pengumpulan data.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis tematik. Proses ini mencakup tahap reduksi data, kategorisasi, pengkodean, dan penarikan kesimpulan berdasarkan tema-tema utama

yang muncul dari hasil observasi dan wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Umum Lokasi Penelitian

A. Gambaran Umum

Desa Hative Kecil dan Kelurahan Honipopu merupakan dua kawasan pesisir yang memiliki nilai strategis dalam pengembangan wisata kuliner ikan bakar di Pulau Ambon. Lokasi geografis yang berada di jalur utama dan dekat dengan pusat aktivitas kota menjadikan keduanya mudah dijangkau oleh masyarakat dan wisatawan. Jalan Kapten Piere Tendean di Hative Kecil dan Jalan Yos Sudarso di Honipopu menjadi pusat konsentrasi pedagang ikan bakar. Posisi mereka di sepanjang pesisir memungkinkan akses langsung terhadap bahan baku segar dari laut, mendukung keunggulan kualitas kuliner yang ditawarkan kepada konsumen.

Kehidupan sosial di kedua wilayah ditandai dengan budaya masyarakat pesisir yang terbuka dan memiliki solidaritas tinggi. Hubungan antarpedagang dan antara pedagang dengan pembeli berlangsung secara akrab, mencerminkan sistem sosial yang mendukung interaksi ekonomi. Komunitas di sini telah lama menjadikan aktivitas kuliner sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari, tidak hanya sebagai bentuk usaha tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya lokal. Interaksi sosial yang terbangun di lingkungan ini menjadi salah satu faktor pendukung keberlanjutan usaha wisata kuliner ikan bakar.

Secara ekonomi, kedua wilayah ini menggambarkan masyarakat dengan ketergantungan tinggi terhadap sektor informal, terutama perdagangan dan usaha mikro. Kuliner ikan bakar menjadi alternatif ekonomi utama di tengah keterbatasan akses terhadap lapangan pekerjaan formal. Pedagang di wilayah ini umumnya merupakan pelaku usaha mandiri yang mengandalkan modal kecil dan keterampilan lokal. Aktivitas ekonomi ini tidak hanya menciptakan lapangan kerja langsung, tetapi juga mendorong perputaran ekonomi di

sekitar kawasan, termasuk sektor logistik, transportasi, dan penyediaan bahan baku ikan laut.

B. Letak, Batas Wilayah, Iklim, Topografi, dan Struktur Demografi Masyarakat

Desa Hative Kecil secara geografis berada di bagian timur Kota Ambon dan merupakan bagian dari wilayah administratif Kecamatan Sirimau. Wilayah ini berbatasan dengan Teluk Ambon di utara, Negeri Soya di selatan, Negeri Halong di timur, serta Negeri Batu Merah dan Kelurahan Pandang Kasturi di barat. Topografi wilayah cukup bervariasi, terdiri atas dataran rendah di bagian utara dan perbukitan di bagian selatan. Keberadaan Sungai Wairuhu yang membelah permukiman menjadi sumber air sekaligus ancaman banjir musiman. Luas wilayah Hative Kecil sekitar 153 hektar, menjadikannya wilayah pesisir dengan fungsi permukiman, ekonomi, dan sosial yang seimbang.

Kelurahan Honipopu memiliki luas wilayah sekitar 340 hektar dan juga merupakan bagian dari Kecamatan Sirimau. Wilayah ini berbatasan langsung dengan Teluk Ambon di utara, Kelurahan Ahusen di selatan, Kelurahan Silale di barat, dan Kelurahan Uritetu di timur. Dengan struktur wilayah yang dominan datar, Honipopu memiliki keunggulan dalam pengembangan wilayah permukiman dan aktivitas perdagangan. Kondisi iklim di kedua wilayah ini bersifat tropis dan dipengaruhi oleh musim barat dan timur, dengan curah hujan tinggi terutama pada pertengahan tahun. Iklim tersebut mendukung pertumbuhan hayati laut dan menjamin pasokan ikan segar sepanjang tahun.

Struktur demografi masyarakat di Desa Hative Kecil menunjukkan populasi sekitar 10.759 jiwa dengan distribusi yang relatif merata. Komposisi penduduk berdasarkan usia mencerminkan dominasi kelompok usia produktif, yang menjadi potensi tenaga kerja lokal dalam sektor kuliner dan perikanan. Tingkat pendidikan cukup tinggi, dengan mayoritas penduduk menyelesaikan pendidikan menengah dan

perguruan tinggi. Sementara itu, Kelurahan Honipopu memiliki jumlah penduduk sekitar 2.877 jiwa dengan kepadatan 582 jiwa/km². Komposisi agama dan usia menunjukkan keberagaman yang mendukung integrasi sosial serta kolaborasi dalam kegiatan ekonomi masyarakat pesisir.

C. Profil Sosial Ekonomi Masyarakat

Masyarakat di Desa Hative Kecil dan Kelurahan Honipopu memiliki struktur sosial ekonomi yang didominasi oleh kegiatan informal, terutama perdagangan dan jasa kuliner. Mata pencaharian utama meliputi wiraswasta kecil (papalele), nelayan, serta pengemudi transportasi lokal seperti ojek dan sopir angkutan umum. Data menunjukkan bahwa usaha kuliner ikan bakar menjadi sumber pendapatan penting bagi masyarakat, mengingat tingkat kunjungan dan konsumsi yang tinggi dari warga lokal dan wisatawan. Keberadaan usaha ini juga melibatkan anggota keluarga dalam pengelolaan, menjadikannya sebagai usaha rumah tangga yang berbasis komunitas.

Dalam sektor perikanan, Desa Hative Kecil memiliki sejarah panjang sebagai komunitas nelayan. Kegiatan melaut dilakukan secara rutin, baik dengan metode tradisional seperti pancing tonda maupun menggunakan motor tempel. Jumlah nelayan meningkat dari 143 orang pada tahun 2017 menjadi 155 orang pada tahun 2021, dengan rata-rata hasil tangkapan sebesar 79 ton per tahun. Potensi ini menjadikan wilayah Hative Kecil sebagai penyedia utama bahan baku untuk usaha kuliner ikan bakar di kawasan Ambon. Pemerintah setempat juga telah mendorong upaya budidaya ikan untuk meningkatkan keberlanjutan pasokan.

Di Kelurahan Honipopu, meskipun tidak sebanyak Hative Kecil dalam jumlah nelayan, potensi kelautan tetap dimanfaatkan melalui jalur distribusi ikan hasil tangkapan. Pedagang ikan bakar memperoleh bahan baku dari nelayan setempat maupun pasar ikan lokal. Keberadaan 20 tenda kuliner di sepanjang Jalan Yos Sudarso mencerminkan daya tarik ekonomi yang kuat, dengan estimasi

pendapatan bulanan antara Rp3.000.000 hingga Rp4.000.000 per pedagang. Sinergi antara sektor perikanan dan kuliner ini memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan ekonomi lokal serta mendukung program nasional dalam pengembangan kawasan pesisir.

2. Karakteristik Kuliner Ikan Bakar

A. Jumlah dan Persebaran Penjual

Berdasarkan observasi langsung di dua lokasi utama, jumlah penjual ikan bakar terbanyak ditemukan di Jalan Yos Sudarso, Kelurahan Honipopu, yang mencapai 20 tenda kuliner. Lokasi ini berada di jalur padat kendaraan dan dekat dengan pusat kota, menjadikannya pilihan utama konsumen lokal dan wisatawan. Persebaran tenda cukup rapat dengan jarak antar lokasi sekitar 5-10 meter, menciptakan atmosfer pasar kuliner malam yang dinamis. Pengunjung dapat memilih beragam menu dan suasana yang ditawarkan oleh masing-masing tenda.

Sementara itu, di Jalan Kapten Piere Tendean, Desa Hative Kecil, ditemukan delapan tenda kuliner yang beroperasi secara terpisah dan menyatu dengan lingkungan permukiman pesisir. Tenda-tenda ini menempati sisi jalan yang lebih tenang, menghadap langsung ke laut, memberikan suasana santai dan alami bagi pembeli. Dari hasil wawancara semi-terstruktur dengan lima penjual di lokasi ini, diperoleh informasi bahwa keterbatasan ruang dan akses jalan menjadi kendala utama pengembangan usaha di kawasan ini. Meskipun demikian, para pedagang tetap bertahan karena sudah memiliki konsumen tetap.

Persebaran yang kontras antara kedua lokasi mencerminkan perbedaan karakter kawasan. Jalan Yos Sudarso menunjukkan tingkat persaingan yang tinggi dan arus konsumen yang padat, sedangkan Kapten Piere Tendean mengandalkan loyalitas pelanggan dan daya tarik suasana. Observasi juga mencatat bahwa sebagian pedagang di kedua lokasi menandai wilayah usahanya secara informal dengan spanduk atau papan nama, tanpa regulasi tata ruang dari pemerintah. Kondisi ini menunjukkan perlunya penataan lokasi secara sistematis

agar kedua kawasan dapat berkembang lebih optimal.

B. Latar Belakang Sosial-Ekonomi Penjual

Dari hasil wawancara dengan 14 penjual, mayoritas pelaku usaha berusia antara 35 hingga 55 tahun dan telah menjalani usaha ini selama lebih dari lima tahun. Usaha kuliner ini dikelola langsung oleh kepala keluarga, yang sebagian besar sudah menikah dan memiliki tanggungan anak. Mereka memilih jalur usaha kuliner karena keterbatasan lapangan kerja formal dan kemampuan praktis yang dimiliki sejak muda. Usaha ini bukan hanya menjadi sumber pendapatan, tetapi juga representasi dari peran sosial mereka sebagai penyedia nafkah keluarga.

Tingkat pendidikan pedagang cukup bervariasi. Sebagian besar menyelesaikan pendidikan hingga tingkat SMA (Sekolah Menengah Atas), dan beberapa lainnya hanya mencapai jenjang Sekolah Dasar. Dari wawancara, diketahui bahwa keterampilan berdagang dan mengolah ikan bakar diperoleh secara otodidak atau melalui warisan keluarga. Ketiadaan pendidikan formal yang tinggi tidak menjadi hambatan karena mereka mengandalkan pengalaman dan kearifan lokal dalam menjalankan usaha. Beberapa pedagang juga menyatakan keinginan untuk mengikuti pelatihan jika difasilitasi oleh pemerintah.

Dalam hal pendapatan, observasi dan wawancara mengungkap bahwa penjual di Jalan Yos Sudarso memperoleh rata-rata penghasilan bulanan antara Rp3.000.000 hingga Rp4.000.000, tergantung jumlah pembeli dan jenis ikan yang dijual. Di sisi lain, penjual di Kapten Piere Tendean memperoleh pendapatan yang sedikit lebih rendah, berkisar Rp2.000.000-Rp3.000.000 per bulan. Perbedaan ini berkaitan erat dengan intensitas lalu lintas konsumen dan kondisi lokasi usaha. Pendapatan tersebut sebagian besar digunakan untuk kebutuhan rumah tangga dan biaya pendidikan anak.

C. Struktur Usaha dan Keterlibatan Tenaga Kerja Lokal dalam Operasional

Struktur usaha penjual kuliner ikan bakar umumnya bersifat mikro, berbasis rumah tangga, dan dikelola langsung oleh pemilik serta anggota keluarganya. Berdasarkan observasi di lapangan, tenda-tenda usaha dioperasikan oleh dua hingga empat orang, yang terdiri dari suami, istri, dan kadang anak remaja. Suami biasanya bertugas mengolah dan membakar ikan, sedangkan istri bertanggung jawab atas bumbu, penyajian, dan pelayanan. Pembagian tugas ini dilakukan secara informal tetapi menunjukkan efisiensi dalam sistem kerja.

Wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar usaha tidak mempekerjakan tenaga kerja dari luar keluarga, kecuali saat hari-hari ramai seperti akhir pekan atau hari libur besar. Dalam situasi tersebut, tetangga atau kerabat sekitar akan dilibatkan sebagai tenaga tambahan dengan sistem upah harian. Pola ini menunjukkan bahwa usaha kuliner ikan bakar berperan sebagai media pemberdayaan lokal yang mendukung perputaran ekonomi di tingkat komunitas. Hal ini juga memperkuat hubungan sosial antarkeluarga dalam lingkungan usaha.

Keterlibatan keluarga dalam operasional usaha juga menciptakan kesinambungan pengetahuan antargenerasi. Anak-anak yang membantu orang tua sejak dini mendapatkan pengalaman langsung dalam pengelolaan usaha, mulai dari cara melayani pelanggan hingga teknik memasak. Observasi juga mencatat bahwa beberapa tenda memiliki sistem kerja yang sudah terbagi jelas dan berulang setiap hari. Meskipun belum terdokumentasi secara formal, pola kerja ini mencerminkan bentuk manajemen usaha mikro berbasis pengalaman, yang dapat ditingkatkan melalui pelatihan kewirausahaan dari pemerintah atau lembaga swadaya masyarakat.

3. Profil Penjual Kuliner Ikan Bakar

A. Jenis-Jenis Ikan yang Digunakan

Hasil observasi di lokasi usaha menunjukkan bahwa jenis ikan yang umum digunakan dalam kuliner ikan bakar adalah Bubara, Garopa, Lema, Lalosi, dan Sikuda.

Ikan Bubara dan Garopa mendominasi karena dagingnya tebal dan gurih setelah dibakar. Pedagang menyatakan bahwa kedua jenis ini lebih disukai konsumen karena memiliki tekstur yang tidak mudah hancur saat dipanggang. Jenis Lema, Lalosi, dan Sikuda digunakan sebagai alternatif ekonomis, dengan harga lebih terjangkau, dan cocok untuk konsumen dengan daya beli menengah ke bawah.

Wawancara dengan enam pedagang menyebutkan bahwa ketersediaan ikan sangat tergantung pada musim dan pasokan dari nelayan lokal. Ikan Garopa dan Bubara sering langka saat cuaca buruk, memaksa pedagang untuk menggantinya dengan jenis lain. Pedagang juga menyatakan bahwa beberapa konsumen sudah memiliki preferensi tetap terhadap jenis ikan tertentu, sehingga ketersediaan ikan favorit menjadi faktor penting dalam menjaga loyalitas pelanggan. Penjual beradaptasi dengan menyediakan pilihan beragam agar tidak kehilangan pelanggan.

Observasi menunjukkan bahwa pemilihan jenis ikan biasanya dilakukan pada pagi hari di pasar ikan atau langsung dari nelayan yang sudah bekerja sama dengan pedagang. Ikan disimpan dalam pendingin sementara hingga waktu operasional dimulai. Keberagaman jenis ikan yang ditawarkan memberikan nilai tambah tersendiri pada wisata kuliner ini, karena konsumen dapat menikmati varian rasa dan tekstur yang berbeda. Pemanfaatan ikan lokal juga menjadi bentuk dukungan terhadap ekosistem perikanan tradisional di Ambon.

B. Teknik Pengolahan Tradisional, Bumbu Khas Lokal, serta Penyajian

Teknik pengolahan ikan bakar di kawasan pesisir Ambon masih mempertahankan metode tradisional. Dari observasi lapangan, ikan dibersihkan dan direndam air jeruk nipis, kemudian dibaluri bumbu halus berbahan dasar bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, serai, dan cabai. Ikan kemudian dibakar di atas bara api arang kayu. Proses ini menghasilkan aroma khas yang menjadi ciri utama ikan bakar Ambon.

Pedagang menyatakan bahwa arang kayu memberikan rasa lebih nikmat dibandingkan pemanggang gas atau listrik.

Hasil wawancara mengungkap bahwa setiap pedagang memiliki racikan bumbu yang sedikit berbeda, meskipun komponen utamanya serupa. Bumbu diracik secara manual tanpa tambahan bahan kimia atau pengawet, mencerminkan tradisi kuliner yang diwariskan secara turun-temurun. Sebagian pedagang menggunakan tambahan minyak kelapa lokal untuk memperkuat rasa. Proses pemanggangan berlangsung selama 15–20 menit, dengan teknik bolak-balik dan pengolesan ulang bumbu agar ikan tidak kering dan bumbu meresap sempurna.

Dari sisi penyajian, ikan bakar disajikan dengan nasi putih, sambal colocolo, serta lalapan seperti mentimun dan daun kemangi. Penyajian umumnya menggunakan piring plastik atau alas daun pisang, menambah kesan alami. Observasi menunjukkan bahwa sebagian besar tenda menyajikan ikan dalam keadaan utuh, agar konsumen dapat menikmati seluruh bagian. Konsumen umumnya makan di tempat terbuka dengan suasana santai. Tradisi ini menjadi daya tarik tersendiri, memperkuat pengalaman kuliner yang bukan sekadar makan, tetapi juga interaksi sosial dan budaya.

C. Jam Operasional, Volume Kegiatan, dan Keterkaitan dengan Iklim serta Kondisi Lingkungan

Dari hasil observasi langsung, jam operasional tenda kuliner ikan bakar dimulai sekitar pukul 17.00 WIT hingga dini hari, dengan puncak kunjungan pada pukul 19.00–22.00. Aktivitas meningkat tajam pada akhir pekan dan malam libur. Pedagang menyebutkan bahwa waktu malam dipilih karena sesuai dengan kebiasaan masyarakat Ambon yang gemar makan di luar rumah saat malam hari. Suasana yang teduh dan penerangan jalan yang cukup menjadi faktor pendukung operasional malam.

Wawancara dengan pedagang mengungkap bahwa volume kegiatan sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca. Pada musim

hujan, penjualan menurun karena tenda-tenda tidak memiliki pelindung yang memadai. Sebaliknya, musim kemarau mendorong peningkatan aktivitas hingga 20–30% karena lebih banyak konsumen yang makan di tempat. Pedagang menyatakan bahwa mereka biasanya menyiapkan bahan dalam jumlah menengah dan menyesuaikan stok berdasarkan prakiraan cuaca dan pengalaman sebelumnya. Musim angin timur, yang cenderung lebih sepi, juga menjadi pertimbangan dalam pengelolaan pasokan.

Kondisi lingkungan fisik turut memengaruhi operasional usaha. Observasi mencatat bahwa beberapa lokasi masih belum memiliki drainase yang baik, menyebabkan genangan air saat hujan. Hal ini mengganggu kenyamanan konsumen dan mengurangi jumlah kunjungan. Di sisi lain, lokasi yang memiliki pemandangan laut atau aliran angin segar menjadi lebih diminati. Penataan lokasi yang lebih baik dan perlindungan dari cuaca ekstrem akan sangat membantu meningkatkan daya tarik usaha kuliner ikan bakar di kawasan pesisir Ambon.

4. Karakteristik Konsumen Ikan Bakar

A. Profil Demografis Pembeli: Usia, Asal Daerah, dan Motivasi Konsumsi

Berdasarkan observasi di lapangan, konsumen kuliner ikan bakar di kawasan pesisir Ambon didominasi oleh kalangan usia produktif, yaitu antara 25 hingga 50 tahun. Mereka berasal dari beragam latar belakang, seperti pekerja kantoran, mahasiswa, pedagang, dan wisatawan domestik. Suasana terbuka dan santai di tenda kuliner menjadi daya tarik bagi masyarakat yang ingin bersantai setelah aktivitas harian. Lokasi strategis seperti Jalan Yos Sudarso cenderung menarik lebih banyak pengunjung karena mudah diakses dan berada dekat pusat aktivitas kota.

Wawancara semi-terstruktur dengan 10 konsumen menunjukkan bahwa motivasi utama mereka mengunjungi tenda ikan bakar adalah untuk menikmati makanan laut segar dengan cita rasa khas Ambon. Sebagian menyatakan bahwa kebiasaan makan malam

di luar rumah telah menjadi budaya lokal yang melekat. Bagi wisatawan, konsumsi ikan bakar merupakan bagian dari pengalaman gastronomi yang tidak bisa dipisahkan dari kunjungan ke Ambon. Beberapa konsumen juga mengaitkan kegiatan ini dengan interaksi sosial, seperti reuni keluarga atau pertemuan informal bersama teman.

Selain masyarakat lokal dari Kecamatan Sirimau dan sekitarnya, ditemukan pula pembeli dari luar daerah seperti Baguala, Teluk Ambon, bahkan dari luar Maluku. Mereka tertarik oleh rekomendasi dari media sosial atau informasi dari rekan kerja. Observasi juga mencatat bahwa sebagian besar konsumen datang berkelompok, menunjukkan bahwa konsumsi kuliner ini bersifat kolektif dan rekreatif. Daya tarik visual dari ikan bakar yang dipanggang langsung di tempat turut meningkatkan minat konsumen terhadap produk kuliner ini.

B. Preferensi Jenis Ikan, Cita Rasa, Harga, dan Kenyamanan Lokasi

Hasil observasi menunjukkan bahwa ikan Garopa dan Bubara menjadi pilihan favorit konsumen karena teksturnya lembut dan rasa gurih alami setelah dibakar. Pedagang menyebutkan bahwa kedua jenis ini cepat habis karena tingginya permintaan. Di sisi lain, ikan Lema, Lalosi, dan Sikuda tetap diminati oleh pembeli dengan daya beli menengah karena harganya lebih ekonomis namun tetap lezat. Preferensi ini menunjukkan bahwa keragaman pilihan ikan menjadi kunci dalam menjangkau berbagai segmen pasar.

Wawancara dengan konsumen menunjukkan bahwa rasa adalah faktor dominan dalam menentukan pilihan. Mereka menyukai bumbu tradisional dan sambal colo-colo sebagai pelengkap yang memperkaya cita rasa. Konsumen juga sangat memperhatikan harga. Kisaran harga Rp30.000 hingga Rp80.000 per porsi dinilai sebanding dengan kualitas dan kuantitas makanan yang disajikan. Mereka menilai harga tersebut wajar, terutama jika dibandingkan dengan kenyamanan dan

suasana yang ditawarkan di tenda ikan bakar di tepi jalan atau pesisir.

Kenyamanan lokasi menjadi faktor tambahan yang menentukan loyalitas konsumen. Observasi menunjukkan bahwa konsumen lebih memilih lokasi dengan tempat duduk yang nyaman, pencahayaan memadai, dan suasana terbuka. Beberapa lokasi di Jalan Yos Sudarso dipilih karena berada di jalur utama, sedangkan lokasi di Kapten Piere Tendean dipilih karena suasana pesisir yang tenang. Wawancara konsumen mengungkapkan bahwa mereka akan lebih sering berkunjung apabila lokasi lebih bersih dan tersedia fasilitas pendukung seperti tempat cuci tangan dan parkir yang memadai.

C. Frekuensi Kunjungan dan Perilaku Konsumsi yang Mendukung Keberlangsungan Usaha

Observasi langsung menunjukkan bahwa konsumen kuliner ikan bakar memiliki pola kunjungan yang konsisten, terutama pada malam hari dan akhir pekan. Volume pembeli meningkat signifikan antara pukul 19.00 hingga 22.00 WIT. Banyak konsumen datang secara rutin satu hingga dua kali seminggu, bahkan lebih sering pada musim liburan. Beberapa tenda memiliki pelanggan tetap yang telah mengenal rasa dan pelayanan pedagang, yang menjadi aset penting bagi keberlangsungan usaha.

Wawancara dengan pedagang dan konsumen memperlihatkan bahwa perilaku konsumsi bersifat kolektif. Konsumen cenderung datang bersama keluarga atau kelompok, memesan lebih dari satu jenis ikan, dan menikmati makanan secara bersama-sama. Hal ini meningkatkan volume penjualan dan menciptakan suasana yang dinamis di lokasi. Selain itu, beberapa konsumen juga membeli ikan bakar untuk dibawa pulang sebagai oleh-oleh atau untuk konsumsi keluarga di rumah. Pola ini menunjukkan bahwa ikan bakar bukan hanya produk kuliner harian, tetapi juga bagian dari aktivitas sosial.

Konsumen juga memainkan peran dalam promosi usaha melalui rekomendasi mulut ke mulut dan media sosial. Beberapa

pedagang mengaku mendapat pembeli baru berdasarkan ulasan positif di platform digital. Wawancara menunjukkan bahwa konsumen menghargai konsistensi rasa, kebersihan, dan pelayanan ramah sebagai faktor penentu loyalitas. Dengan dukungan konsumen yang aktif dan setia, usaha kuliner ikan bakar di kawasan pesisir Ambon memiliki prospek keberlanjutan yang kuat, terutama jika didukung dengan peningkatan kualitas layanan dan fasilitas lokasi.

5. Peran Pemerintah dalam Mendukung Usaha Kuliner Ikan Bakar

A. Dukungan Infrastruktur: Penerangan, Sanitasi, Drainase, Akses Jalan

Hasil observasi langsung di lokasi tenda kuliner ikan bakar menunjukkan bahwa fasilitas infrastruktur yang disediakan pemerintah belum merata. Di Jalan Yos Sudarso, penerangan jalan cukup memadai dan mendukung aktivitas malam hari. Namun, di Jalan Kapten Piere Tendean, beberapa titik masih kekurangan lampu penerangan, yang berdampak pada kenyamanan dan keamanan pengunjung. Drainase di kedua kawasan belum tertata baik, menyebabkan genangan saat hujan. Sanitasi juga terbatas, terlihat dari minimnya fasilitas umum seperti toilet dan tempat sampah.

Wawancara semi-terstruktur dengan delapan pedagang mengungkapkan bahwa mereka sering kali harus mengelola kebersihan lingkungan secara mandiri karena minimnya fasilitas pemerintah. Beberapa menyebutkan bahwa lampu jalan baru dipasang setelah adanya laporan warga, bukan sebagai inisiatif dari program pembangunan terencana. Para pedagang berharap adanya peningkatan fasilitas, termasuk saluran air, akses jalan beraspal, dan tempat usaha yang lebih tertata agar usaha bisa berjalan lebih optimal dan menarik lebih banyak pembeli.

Meskipun ada beberapa upaya perbaikan, seperti pemeliharaan jalan di sekitar Jalan Yos Sudarso, mayoritas pedagang menilai dukungan infrastruktur dari pemerintah masih bersifat parsial. Observasi menunjukkan bahwa lokasi usaha

belum ditata secara resmi, dan masih banyak tenda berdiri di atas area terbuka yang tidak memiliki izin atau perlindungan dari cuaca. Perlu adanya intervensi pemerintah untuk menata dan mengembangkan kawasan kuliner secara terpadu guna meningkatkan daya saing serta kenyamanan konsumen.

B. Kebijakan dan Program Pemberdayaan: Pelatihan UMKM, Legalitas Usaha, Promosi Digital

Wawancara dengan pedagang kuliner ikan bakar mengungkapkan bahwa sebagian besar belum pernah mendapatkan pelatihan formal dari pemerintah. Mereka menjalankan usaha berdasarkan pengalaman pribadi atau belajar dari keluarga. Hanya satu dari delapan pedagang yang mengaku pernah mengikuti pelatihan singkat yang difasilitasi oleh Dinas Koperasi. Materi pelatihan tersebut dinilai bermanfaat, namun tidak diikuti oleh tindak lanjut atau pembinaan berkala. Peluang peningkatan kapasitas UMKM masih terbuka luas apabila program dilakukan secara terstruktur.

Dari aspek legalitas, mayoritas pedagang belum memiliki izin usaha mikro maupun sertifikat hygiene. Mereka menyatakan kurangnya informasi serta ketakutan terhadap proses administrasi dan biaya sebagai hambatan utama. Beberapa mengaku khawatir usaha mereka akan dikenakan pajak jika mendaftarkan resmi. Pemerintah perlu hadir secara aktif dalam memfasilitasi proses legalisasi usaha secara gratis atau bersubsidi, dan memberikan pendampingan agar pelaku UMKM tidak merasa terbebani secara administratif dan finansial.

Dalam hal promosi digital, observasi menunjukkan masih sangat minimnya pemanfaatan media sosial dan platform online oleh para pedagang. Hanya sedikit yang menggunakan WhatsApp atau Facebook untuk komunikasi dengan pelanggan. Tidak ada pemanfaatan aplikasi peta digital seperti Google Maps untuk memperkenalkan lokasi usaha. Wawancara mengonfirmasi bahwa rendahnya literasi digital menjadi penyebab utama. Pemerintah dapat membantu dengan mengadakan

pelatihan dasar pemasaran digital, serta membuat direktori kuliner online agar para pedagang memiliki akses lebih luas terhadap pasar wisatawan.

C. Integrasi Pengembangan Kuliner dalam RPJMD dan Sektor Pariwisata Daerah

Berdasarkan hasil penelusuran observasi dokumen dan wawancara dengan aparaturnya, diketahui bahwa sektor kuliner telah disebut dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kota Ambon sebagai bagian dari penguatan ekonomi kreatif. Namun, integrasi langsung dengan pelaku usaha ikan bakar masih sangat terbatas. Program-program pemerintah belum menyentuh aspek pengembangan tenda kuliner sebagai destinasi gastronomi, padahal potensinya cukup besar untuk dikembangkan dalam sektor pariwisata daerah.

Wawancara dengan dua aparaturnya dan satu pejabat dinas menunjukkan bahwa hambatan integrasi program terjadi karena kurangnya koordinasi antarinstansi dan keterbatasan data pelaku usaha. Kegiatan festival kuliner dan pameran UMKM yang rutin diselenggarakan oleh pemerintah belum melibatkan secara langsung pedagang tenda ikan bakar di pesisir. Mereka lebih sering hanya menjadi penonton, bukan peserta aktif. Para pedagang menyampaikan harapan untuk bisa terlibat dalam event resmi dan difasilitasi secara promosi serta penyediaan stand.

Observasi di lapangan menunjukkan bahwa lokasi usaha kuliner telah menjadi titik keramaian baru di malam hari yang layak diangkat menjadi destinasi kuliner kota. Pemerintah perlu memasukkan pengembangan kawasan ini secara lebih eksplisit dalam dokumen perencanaan daerah, dan menjadikannya bagian dari paket wisata kota Ambon. Dengan sinergi antara kebijakan perencanaan, promosi pariwisata, dan pembinaan UMKM, kuliner ikan bakar dapat menjadi penggerak ekonomi lokal yang berkelanjutan dan berbasis budaya.

6. Pembahasan

Kuliner ikan bakar terbukti berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga masyarakat pesisir Ambon, terutama di wilayah Honipopu dan Hative Kecil. Temuan ini sejalan dengan studi Abriani (2022) yang menegaskan bahwa objek wisata kuliner dapat meningkatkan pendapatan warga melalui aktivitas usaha mikro. Usaha ini memberikan alternatif ekonomi di tengah keterbatasan akses kerja formal dan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Hal ini memperkuat pandangan bahwa ekonomi berbasis komunitas merupakan strategi penting dalam pembangunan daerah pesisir secara inklusif dan berkelanjutan.

Kuliner ikan bakar juga berperan sebagai sarana pelestarian budaya kuliner lokal, dengan tetap mempertahankan resep tradisional dan teknik pengolahan turun-temurun. Penelitian oleh Nurti et al. (2024) menegaskan bahwa kuliner berbasis warisan budaya menjadi daya tarik penting dalam pariwisata dan memperkuat identitas lokal. Proses pembakaran ikan menggunakan arang kayu serta penyajian dengan sambal colo-colo khas Ambon menunjukkan konsistensi pelaku usaha dalam mempertahankan cita rasa autentik. Hal ini menciptakan pengalaman kuliner yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga budaya.

Temuan juga menunjukkan bahwa usaha kuliner ini dikelola secara mandiri oleh keluarga, menciptakan sistem ekonomi rumah tangga yang berkelanjutan. Keterlibatan anggota keluarga dalam operasional usaha mengindikasikan model ekonomi solidaritas yang memperkuat kohesi sosial. Studi oleh Wulandari dan Prasetyo (2021) menyebutkan bahwa UMKM berbasis keluarga memiliki ketahanan tinggi terhadap tekanan ekonomi eksternal. Keberadaan usaha kuliner sebagai bentuk usaha turun-temurun juga mencerminkan pewarisan nilai ekonomi dan budaya antargenerasi.

Meski potensial, sektor ini masih menghadapi tantangan serius, terutama terkait infrastruktur dasar seperti sanitasi, drainase, dan penerangan. Minimnya

fasilitas umum menghambat kenyamanan konsumen dan produktivitas usaha. Hal ini sejalan dengan temuan Future Market Insights (2024) yang menyoroti bahwa infrastruktur yang tidak memadai menjadi salah satu kendala utama dalam pengembangan destinasi kuliner di wilayah berkembang. Intervensi pemerintah sangat diperlukan agar sektor ini berkembang lebih optimal dan kompetitif.

Keterbatasan literasi digital juga menjadi hambatan utama dalam pengembangan promosi dan pemasaran produk. Banyak pelaku usaha yang belum memanfaatkan media sosial dan platform digital secara maksimal. Penelitian oleh Hidayat dan Ramadhan (2023) menekankan bahwa pemanfaatan teknologi digital oleh UMKM secara signifikan meningkatkan jangkauan pasar dan loyalitas konsumen. Rendahnya kemampuan teknologi digital ini harus direspons melalui pelatihan dan pendampingan yang terstruktur oleh pemerintah daerah maupun mitra swasta.

Dukungan kebijakan yang belum maksimal menjadi persoalan struktural dalam pengembangan sektor kuliner pesisir ini. Meskipun tercantum dalam RPJMD Kota Ambon, integrasi antara pelaku usaha dan program pemerintah masih minim. Studi oleh Patmawati et al. (2023) menunjukkan bahwa sinergi kebijakan lintas sektor sangat menentukan keberhasilan pengembangan ekonomi lokal berbasis wisata kuliner. Oleh karena itu, diperlukan formulasi kebijakan partisipatif yang melibatkan langsung pelaku usaha dalam setiap tahap perencanaan dan implementasi program pembangunan kuliner.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, kuliner ikan bakar di kawasan pesisir Kota Ambon memiliki peran penting dalam menopang ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan rumah tangga, dan pelestarian budaya kuliner tradisional. Interaksi sosial antar pelaku usaha, konsumen, dan pemerintah menunjukkan adanya dinamika yang

kompleks namun saling mendukung dalam ekosistem usaha kuliner. Usaha ini juga memperlihatkan keterlibatan keluarga yang kuat dan pengelolaan berbasis pengalaman lokal. Meskipun menghadapi berbagai kendala seperti infrastruktur yang terbatas dan rendahnya literasi digital, usaha kuliner ikan bakar tetap menunjukkan potensi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat pesisir Ambon.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriani, L. (2022). *Economic impact of culinary tourism center management*. ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/366099401_Economic_Impact_of_Culinary_Tourism_Center_Management
- Future Market Insights. (2024). *Culinary traveller sector overview*. <https://www.futuremarketinsights.com/reports/culinary-traveller-sector-overview>
- Hidayat, F., & Ramadhan, A. (2023). Digitalisasi UMKM dan peningkatan daya saing di era ekonomi digital. *Jurnal Ekonomi Digital*, 5(1), 45–57. <https://doi.org/10.21009/jed.2023.v5n1>
- Nurti, D., Fahlevi, M., & Rachmawati, L. (2024). Local culinary and cultural identity in tourism development. *International Journal of Social Science, Educational, Economics, Agriculture Research and Technology*, 3(11), 110–117. <https://ijssers.org/wp-content/uploads/2024/03/11-2503-2024.pdf>
- Patmawati, R., Sari, N. D., & Munawaroh, R. (2023). Integrasi kebijakan dalam pengembangan ekonomi lokal berbasis kuliner tradisional. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Daerah*, 4(2), 89–102. <https://doi.org/10.31940/jepd.v4i2.2023>
- Wulandari, A., & Prasetyo, T. (2021). Ketahanan UMKM keluarga dalam menghadapi krisis ekonomi: Studi kasus di pesisir selatan. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Lokal*, 9(3), 134–142. <https://doi.org/10.31289/jpel.v9i3.2021>

- Musa Putnarubun, M., Talakua, M. F., & Lesnussa, A. D. (2024). Identitas kuliner lokal dan strategi promosi gastronomi Maluku. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 7(2), 45-56.
<https://doi.org/10.24843/jpn.2024.v7.i2.45>
- Dynantra, R. (2024). Tantangan infrastruktur dan literasi usaha dalam pengembangan kuliner pesisir. *Jurnal Sosial Maritim*, 8(1), 89-100.
<https://doi.org/10.31764/jsm.v8i1.2024>
- Zhao, L., Widyastuti, D., & Harahap, M. (2024). Culinary tourism and employment growth in coastal communities: A comparative study. *Asian Journal of Tourism Research*, 10(1), 77-92.
<https://doi.org/10.32543/ajtr.v10i1.2024>