

Eksistensi Usaha Kuliner Tradisional Bali Dalam Meningkatkan Perekonomian Di Kota Denpasar

The Existence of Traditional Balinese Culinary Businesses in Enhancing the Economy of Denpasar City

Putu Ari Mulyani¹, Ni Luh Indiani²

¹Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mahendradatta

² Prodi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mahendradatta

Article info: Research Article

Abstrak

DOI : 10.55732/UNU.TJJ.2024.02.01.4

Kata kunci:

Gaya Hidup, Kualitas Makanan, Ketersediaan Produk, Eksistensi Usaha

Keywords:

Lifestyle, Food Quality, Product Availability, Business Existence

Article history:

Received: 27-05-2024

Accepted: 27-05-2024

*Koresponden email:

email : putuarimulyani@gmail.com

email : luhindiani12@gmail.com

(c) 2024 Putu Ari Mulyani



Creative Commons Licence

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Kuliner tradisional mulai tergeserka oleh makanan kekinian yang yang menjamur di sekitar Kota Denpasar tentunya digemari oleh kaum milenial dan kaum Gen z sebagai tempat melepas kepenatan beraktifitas. Dibukanya café – café yang menyajikan makanan dan minuman moderen lebih diminati keberadayaannya. Berbagai produk makanan dan minuman yang disajikan oleh café moderen membuat kuliner tradisional harus mempertahankan eksistensinya. Untuk itu peran pemerintah harusnya bergerak optimal untuk melindungi keberadaan kuliner tradisional khususnya kuliner tradisional khas Bali sehingga kuliner tradisional Bali mampu bersaing di tengah gempuran makanan moderen. Penelitian ini bertujuan untuk melihat eksistensi usaha kuliner tradisional bali dalam perekonomian di Kota Denpasar. Teknik pengambilan responden penelitian ini adalah *accidental sampling* dengan jumlah 100 responden menggunakan. Uji yang digunakan adalah uji validitas, uji reliabilitas, uji normalitas, uji heterokedastisitas, uji multikolinearitas, uji regresi linier berganda, uji F, uji t, dan uji koefisien determinasi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa gaya hidup, kualitas makanan, dan ketersediaan produk secara parsial dan simultan berpengaruh positif dan signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional di Bali.

Abstract

Traditional cuisine is starting to be displaced by contemporary food that is proliferating around Denpasar City. This modern food is favored by millennials and Gen Z as a place to unwind from their activities. The opening of cafes offering modern food and beverages is more in demand. The variety of food and beverages served by modern cafes makes it necessary for traditional cuisine to maintain its existence. Therefore, the role of the government should be optimized to protect the existence of traditional cuisine, especially Balinese traditional cuisine, so that Balinese traditional cuisine can compete amidst the influx of modern food. This study aims to examine the existence of traditional Balinese culinary businesses in the economy of Denpasar City. The technique for selecting research respondents is accidental sampling with a total of 100 respondents. The tests used include validity tests, reliability tests, normality tests, heteroscedasticity tests, multicollinearity tests, multiple linear regression tests, F-tests, t-tests, and the determination coefficient test. This study concludes that lifestyle, food quality, and product availability partially and simultaneously have a positive and significant effect on the existence of traditional culinary businesses in Bali..

1. Pendahuluan

Usaha kuliner tradisional Bali telah menjadi salah satu sektor yang signifikan dalam mendukung perekonomian lokal dan mempromosikan warisan budaya Pulau Dewata. Bali, dengan keindahan alamnya yang memikat dan budaya yang kaya, menarik jutaan wisatawan setiap tahun. Di tengah pesona wisata alam dan spiritualitas yang mendalam, kuliner tradisional Bali menempati posisi istimewa dalam pengalaman wisatawan. Pada era masa kini yang merupakan era globalisasi hadir di tengah kehidupan memberikan berbagai pengaruh yang signifikan sehingga dapat dikatakan era globalisasi ini dapat menimbulkan perubahan pola hidup masyarakat yang lebih modern. Ariani (2017) Dampak globalisasi ini cenderung mengalami perubahan pola konsumsi masyarakat ke arah pola makan modern yang tidak sehat, masyarakat lebih memilih makanan instan atau siap saji tanpa mempertimbangkan kandungan gizinya Pengaruh globalisasi tidak hanya pada sektor ekonomi, industri dan teknologi tetapi dunia kuliner di Indonesia juga merasakan efek dari arus globalisasi. Provinsi Bali dikenal di mancanegara karena kearifan lokal yang masih sangat terjaga sampai saat ini dan alam yang sangat indah. Salah satu hal yang masih dijaga sebagai warisan leluhur dan terkenal dipulau ini adalah kuliner tradisional. Suhartanto (2018) Kuliner tradisional Bali sebagai wisata kuliner (culinary tourism) yang berkaitan dengan makanan khas daerah Bali yang diartikan sebagai makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat atau usaha lokal Bali secara turun temurun menggunakan perpaduan bahan pangan dan bumbu yang memiliki rasa, aroma, warna, dan tekstur yang spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya.

Namun, usaha kuliner tradisional Bali juga menghadapi berbagai tantangan. Modernisasi, persaingan dengan makanan cepat saji, dan perubahan selera konsumen menuntut para pelaku usaha untuk berinovasi tanpa meninggalkan akar tradisi. Fajar (2015) Dukungan dari pemerintah dan berbagai pihak terkait dalam bentuk pelatihan, promosi, dan fasilitasi pemasaran sangat diperlukan untuk memastikan keberlanjutan usaha ini. Secara keseluruhan, usaha kuliner tradisional Bali memiliki potensi besar untuk terus berkembang dan menjadi bagian integral dari daya tarik pariwisata Bali. Melalui upaya kolaboratif antara pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat, kekayaan kuliner Bali dapat terus diwariskan dan dinikmati oleh generasi mendatang.

Pengembangan usaha kuliner yang mempunyai keunggulan dan daya minat tersendiri. Tidak hanya itu, usaha kuliner juga merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan di era modernisasi. Banyaknya berbagai macam jenis kuliner modern yang ada di Provinsi Bali membuat para pelaku usaha harus mampu bersaing dalam meningkatkan kualitas produk, kualitas pelayanan serta penetapan harga jual yang akan di pasarkan. Terdapat beberapa faktor yang harus dilakukan oleh pengusaha kuliner untuk meningkatkan kualitas produknya antara lain pengusaha harus memperhatikan ancaman dari makanan modern, Porter (2018) persaingan dari usaha kuliner yang sejenis dan harga yang ditawarkan. Tidak hanya itu, maraknya makanan modern masa kini yang di jajakan oleh restaurant dan cafe – cafe menjadikan para pelaku usaha kuliner tradisional mengalami beberapa tantangan kompleks. Perubahan selera konsumen menuju kuliner masa kini yang cepat saji dipandang lebih eksotis mengancam minat terhadap kuliner tradisional. Gaya hidup dan aktivitas yang sibuk seperti di Kota Denpasar membuat orang lebih memilih makanan praktis, memberi keunggulan bagi restaurant makanan modern.

Adanya Tren baru di dunia kuliner membuat usaha kuliner tradisional kini sedikit tergeserkan keberadaannya, hal ini karena masuknya produk usaha makanan dari luar yang tersebar di Kota Denpasar yang cenderung banyak diminati oleh generasi milenial Kotler (2014). Masuknya berbagai produk makanan luar membuat kedudukan kuliner tradisional harus mempertahankan eksistensinya. Maka dari itu, kebijakan pemerintah dalam mendorong usaha kuliner tradisional diharapkan dapat terus mengoptimalkan Masyarakat dalam meningkatkan penggunaan produk lokal yang mampu menjadikan kuliner tradisional dapat bersaing. Dari latar belakang diatas mendorong peneliti untuk membahas lebih lanjut mengenai penelitian yang akan dilakukan dengan judul Eksistensi Usaha Kuliner Tradisional Bali Dalam Meningkatkan Perekonomian Di Kota Denpasar. Adapun Rumusan Masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah gaya hidup berpengaruh signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional Bali

- di Kota Denpasar ?
2. Apakah kualitas makanan berpengaruh signifikan terhadap eksistensi kuliner tradisional Bali di Kota Denpasar ?
 3. Apakah ketersediaan produk berpengaruh signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional di kota Denpasar ?
 4. Apakah gaya hidup, kualitas makanan, dan ketersediaan produk berpengaruh signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional di Kota Denpasar ?

Tujuan penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui pengaruh gaya hidup terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional Bali di Kota Denpasar
2. Untuk mengetahui pengaruh kualitas makanan terhadap eksistensi kuliner tradisional Bali di Kota Denpasar
3. Untuk mengetahui pengaruh ketersediaan produk terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional di Kota Denpasar
4. Untuk mengetahui pengaruh gaya hidup, kualitas makanan dan ketersediaan produk terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional di Kota Denpasar

Manfaat Penelitian :

1. Manfaat teoritis : hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah literasi dan kajian teori tentang faktor – faktor apa saja yang mempengaruhi eksistensi keberadaan kuliner khas Bali di Kota Denpasar.
2. Manfaat Praktis : penelitian ini diharapkan menjadi penelitian lanjutan untuk melihat faktor yang berperan dalam eksistensi kuliner tradisional Bali. Selain itu manfaat lainnya yaitu memberikan kajian kepada pemerintah bahwa pemerintah harus lebih melindungi keberadaan kuliner tradisional yang berada di kota – kota besar seperti Denpasar.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Denpasar Provinsi Bali, dengan pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *accidental sampling*, yang berjumlah 100 orang. Pengumpulan data dilakukan dengan studi dokumentasi, kepustakaan dan kuesioner, observasi dan wawancara. Analisis data menggunakan analisis regresi berganda, koefisien determinasi, uji t dan uji F. Sugiyono (2013) Untuk menguji kualitas Uji instrumen dilakukan uji validitas dan uji reliabilitas. Uji validitas menggunakan uji dua sisi dengan taraf signifikansi 0,05. Uji reliabilitas menggunakan metode Alpha Cronbach dimana pertanyaan dari kuisisioner tersebut dianggap reliabel apabila Cronbach Alpha > 0,6. Untuk mengetahui apakah populasi data terdistribuis dengan normal, dilakukan uji asumsi dasar (uji normalitas) menggunakan uji one sample kolmogorof-Smirnov dengan menggunakan taraf signifikansi 0,05. selanjutnya untuk menguji apakah data yang ada dapat dijadikan model regresi yang memenuhi syarat, dilakukan uji asumsi klasik multikolinear menggunakan nilai *inflation factor (VIF)* dan uji heteroskedastisitas menggunakan metode Uji Park.

3. Hasil dan Pembahasan

Sajian kuliner tradisional khas Bali merupakan makanan dan minuman yang merupakan warisan turun temurun dari generasi terdahulu dalam suatu wilayah yang memiliki budaya dan adat istiadat tertentu. Kuliner tradisional biasanya dibuat dengan bahan – bahan tertentu dengan metode yang dikerjakan bertahun tahun yang mencerminkan sejarah dan nilai – nilai suatu masyarakat yang merupakan identitas budaya suatu wilayah. Di era globalisasi saat ini ditengah gempuran makanan dan minuman modern yang sudah menjadi fenomena dimana sering kita konsumsi dengan cara cepat saji berupa makanan olahan yang populer dan akan menggeser kearifan makanan tradisional khas Bali dalam benak masyarakat. Dari hasil perhitungan maka di dapatlah hasil sebagai berikut. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin terdapat hasil bahwa responden berjenis kelamin laki-laki memiliki besaran 20 persen dan 80 persen merupakan berjenis kelamin perempuan. Dari segi perhitungan usia di dapat hasil bahwa responden berumur antara 20-25 tahun sebanyak 69 persen, sampai responden dengan umur 20 tahun sebanyak 27 persen dan diatas responden yang berumur 25 tahun adalah sebanyak 4persen. Dari hasil penelitian memberikan hasil bahwa 70 persen responden

merupakan mahasiswa, dan sedangkalan sebanyak 30 persennya lagi mempunyai pekerjaan yang beraneka ragam.

Uji Validitas

Uji validitas merupakan Uji yang digunakan untuk menunjukkan sejauh mana alat ukur yang digunakan dalam suatu mengukur apa yang diukur. Ghazali (2009) menyatakan bahwa uji validitas berguna untuk mengukur sah, atau valid tidaknya suatu kuesioner. Hasil perhitungan pada penelitian ini menunjukkan sebagai berikut disajikan pada Tabel 1 berikut yang menunjukkan uji validitas variabel gaya hidup (X1), kualitas makanan (X2), ketersediaan produk (X3) dan eksistensi usaha (Y).

Tabel 1. Hasil Uji Validitas

Variabel	r hitung	r tabel	Ket	Variabel	r hitung	r tabel	Ket		
Gaya Hidup (X1)	P1	0,288	0,1966	Valid	Ketersediaan Produk (X3)	P21	0,640	0,1966	Valid
	P2	0,470	0,1966	Valid		P22	0,804	0,1966	Valid
	P3	0,415	0,1966	Valid		P23	0,836	0,1966	Valid
	P4	0,671	0,1966	Valid		P24	0,810	0,1966	Valid
	P5	0,772	0,1966	Valid		P25	0,806	0,1966	Valid
	P6	0,587	0,1966	Valid		P26	0,888	0,1966	Valid
	P7	0,656	0,1966	Valid		P27	0,744	0,1966	Valid
	P8	0,549	0,1966	Valid	Eksistensi Usaha (Y)	P28	0,640	0,1966	Valid
	P9	0,493	0,1966	Valid		P29	0,767	0,1966	Valid
	P10	0,634	0,1966	Valid		P30	0,766	0,1966	Valid
	P11	0,357	0,1966	Valid		P31	0,781	0,1966	Valid
	P12	0,526	0,1966	Valid		P32	0,825	0,1966	Valid
Kualitas Makanan (X2)	P13	0,747	0,1966	Valid		P33	0,658	0,1966	Valid
	P14	0,806	0,1966	Valid		P34	0,504	0,1966	Valid
	P15	0,712	0,1966	Valid		P35	0,476	0,1966	Valid
	P16	0,757	0,1966	Valid					
	P17	0,789	0,1966	Valid					
	P18	0,700	0,1966	Valid					
	P19	0,709	0,1966	Valid					
	P20	0,722	0,1966	Valid					

Sumber: data diolah, 2024

Dari hasil analisis pada Tabel 1 tersebut di atas dilihat bahwa hasil uji validitas pada penelitian ini menunjukkan bahwa poin-poin pernyataan yang digunakan pada variabel gaya hidup, kualitas makanan, ketersediaan produk, dan eksistensi usaha kuliner tradisional Bali mempunyai hasil sebagai berikut yaitu r hitung lebih besar daripada r tabel. Sehingga dapat disimpulkan pada penelitian ini bahwa seluruh pernyataan pada keempat variabel tersebut valid atau layak digunakan sebagai instrument penelitian ini.

Uji Reliabilitas

Penelitian Sugiharto dan Situnjak (2006) menuliskan bahwa reliabilitas menunjuk pada suatu definisi bahwa instrument reliabilitas yang dipakai dalam penelitian ini untuk memperoleh informasi yang perhitungan reliabilitas dapat dipercaya sebagai alat pengumpulan data dan mampu mengungkap informasi yang sebenarnya di lapangan. Ghazali (2009) dalam bukunya menuliskan bahwa reliabilitas merupakan alat mengukur point – poin pernyataan dari kuesioner yang merupakan indikator dari peubah atau konstruk. Pernyataan pada kuesioner dapat dikatakan reliabel atau sesuai jika jawaban responden terhadap pernyataan adalah konsisten atau stabil dari waktu ke waktu. Reliabilitas hasil perhitungan merujuk pada derajat stabilitas, konsistensi, daya prediksi, dan akurasi. Pengukuran yang memiliki reliabilitas yang tinggi pada pengukuran kuisisioner yang dapat menghasilkan data yang reliabel. Berikut disajikan Tabel 2 hasil uji reliabilitas.

Tabel 2. Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Keterangan
Gaya Hidup	0,774	Reliabel
Kualitas makanan	0,883	Reliabel
Ketersediaan produk	0,899	Reliabel
Eksistensi Usaha	0,838	Reliabel

Sumber: data diolah, 2024

Dari Tabel 2 di atas di dapat hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa semua variabel mempunyai koefisien Alpha yang lebih dari 0,60. Dengan demikian disimpulkan bahwa seluruh poin - poin variabel penelitian tersebut adalah reliabel dan dapat digunakan sebagai instrumen penelitian.

Uji Normalitas

Uji Normalitas dihitung untuk menentukan data yang telah dikumpulkan berdistribusi normal atau diambil dari populasi normal. Metode perhitungan pengujian normalitas suatu data bukanlah suatu yang sulit. Beberapa penulis buku yang menulis kajian empiris tentang statistik mengemukakan bahwa sampel data yang jumlahnya lebih banyak dari 30 angka ($n > 30$), maka telah dapat dikatakan berdistribusi normal. Biasanya terjadi pada jumlah sampel besar. Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa nilai Asymp. Sig. sebesar $0,108 > 0,05$, sehingga data pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa data terdistribusi normal.

Tabel 3. Uji Normalitas
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		100
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	,0000000
	Std. Deviation	3,76292878
Most Extreme Differences	Absolute	,081
	Positive	,034
	Negative	-,081
Test Statistic		,081
Asymp. Sig. (2-tailed)		,108 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

Sumber : data diolah, 2024

Uji Multikolinieritas

Uji multikolinieritas merupakan analisis statistik untuk melakukan pengujian apakah terdapat korelasi yang tinggi atau tidak antara independen variabel dalam model regresi. Untuk mengetahui adanya korelasi yang tinggi antar variabel independen, maka dapat dilakukan dengan cara – cara berikut salah satunya dengan menghitung *Tolerance* dan *Variance Inflation Factor (VIF)*. Menurut Ghazali (2009) angka *tolerance* untuk mengukur variabilitas variabel bebas terpilih yang tidak dijelaskan oleh variabel independen lainnya. Jadi, jika nilai *tolerance* rendah sama dengan nilai VIF yang tinggi. Perkiraan dari *Tolerance* dan *Variance Inflation Factor (VIF)* dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut : Jika $VIF > 10$ dan nilai *Tolerance* < 0.10 maka terjadi multikolinieritas. Jika nilai *Variance Inflation Factor (VIF)* < 10 dan nilai *Tolerance* > 0.10 maka tidak terjadi multikolinieritas pada penelitian ini. Berdasarkan Tabel 4, dapat diketahui bahwa dari masing-masing $VIF < 10$ dan nilai *Tolerance* > 0.10 maka tidak terjadi multikolinieritas.

Tabel 4. Hasil Uji Multikolinieritas

Model	Collinearity Statistics	
	Tolerance	VIF
gayahidup	,734	1,362
Kualitas makanan	,557	1,796
Ketersediaan Produk	,649	1,541

Sumber : data diolah, 2024

Uji Heterokedastisitas

Pengujian ini dilakukan untuk menguji apakah model penghitungan analisis regresi terdapat perbedaan variasi pada suatu pengamatan ke pengamatan lain. Jika variasi suatu pengamatan lain bersifat tetap atau konstan, maka dapat dikatakan homokedastisitas dan jika mempunyai ketidaksamaan dapat dikatakan heteroskedastisitas. Berdasarkan perhitungan dilihat pada Tabel 5 di bawah ini, di peroleh perhitungan statistik t hitung variabel gaya hidup sebesar -0,278, variabel kualitas produk sebesar 1,138, dan variabel promosi sebesar -0,329. Sedangkan t tabel dengan $df = N-2$ atau $100-2=98$, adalah 1,98447. Dengan ketentuan $-t \text{ tabel} \leq t \text{ hitung} \leq t \text{ tabel}$, maka tidak ditemukan permasalahan heterokedastisitas pada model regresi pada penelitian ini.

Tabel 5. Hasil Uji Heteroskedastisitas

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	1,790	1,726		1,037	,302
Gayahidup	-,012	,044	-,033	-,278	,782
Kualitas makanan	,072	,063	,154	1,138	,258
Ketersediaan Produk	-,019	,056	-,041	-,329	,743

a. Dependent Variable: abs_res

Sumber : data diolah, 2024

Regresi Linier Berganda

Analisis ini bertujuan secara teknik statistik untuk menghitung hubungan antar variable dependen dan variable dependen. Analisis ini dipakai oleh sebagian besar peneliti untuk memprediksi situasi (berpengaruh dan tidaknya) variable dependen dan variable independen. Pada penelitian ini analisis regresi dapat di sajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Uji Regresi Linier Berganda

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	3,470	2,816		1,233	,221
gayahidup	,195	,072	,235	2,712	,008
kualitasmakanan	,234	,103	,225	2,267	,026
Ketersediaan produk	,382	,092	,382	4,156	,000

a. Dependent Variable: eksistensi usaha

Dapat dilihat berdasarkan perhitungan Tabel 6 seperti diatas bahwa analisis regresi linier berganda dengan menggunakan program aplikasi SPSS versi 22.0 for Windows diperoleh hasil persamaan sebagai berikut:

$$Y = 0,235 X_1 + 0,225 X_2 + 0,382 X_3 + e$$

Deskripsi persamaan tersebut pada nilai koefisien variabel gaya hidup, variabel kualitas makanan dan variabel ketersediaan produk mempunyai hubungan dengan slope positif sebesar 0,235; 0,225 dan 0,382 terhadap variabel eksistensi usaha kuliner tradisional bali. apabila variabel gaya hidup, variabel kualitas makanan dan variabel ketersediaan produk terdapat peningkatan sebesar 1 satuan maka eksistensi usaha kuliner bali juga mengalami meningkat sebesar koefisien regresi masing-masing.

Uji Hipotesis

Uji F (*Goodness of Fit*) dilakukan untuk mengetahui apakah variabel bebas secara simultan berpengaruh terhadap variabel terikat. Pengujian ini dilihat dengan nilai F yang terdapat dalam tabel ANOVA dengan tingkat signifikansi yang dipakai yaitu sebesar 0,05. Dari hasil perhitungan uji F yang terlihat pada Tabel 7 di bawah ini menyatakan bahwa nilai F hitung yaitu sebesar 28,693 dengan besaran tingkat signifikansi yaitu $0,000 < 0,05$, jadi bisa disimpulkan dari model ini layak untuk digunakan dalam penelitian.

Tabel 7. Hasil Uji F

Model	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	1256,946	3	418,982	28,693	,000 ^b
Residual	1401,804	96	14,602		
Total	2658,750	99			

a. Dependent Variable: eksistensi usaha

Predictors: (Constant), gaya hidup, kualitas makanan, ketersediaan produk

Uji t (parsial)

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui data sebagai berikut:

1. Nilai pada variabel gaya hidup mempunyai t hitung senilai 2,712 dengan besaran signifikansi 0,05, ini berarti bahwa variabel bebas gaya hidup mempunyai pengaruh signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner di Bali. Berdasarkan uji regresi yang didapat dan yang telah dilakukan, koefisien regresi gaya hidup sebesar 0,235 dengan mempunyai signifikansi senilai 0,008, maka hipotesis H1 yang menyatakan gaya hidup yang mempunyai arah positif dan signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner di Bali diterima. Hal ini menunjukkan bahwa dengan gaya hidup masa kini masyarakat dapat juga mempengaruhi eksistensi usaha kuliner di Bali. Penelitian ini mendukung hasil penelitian Chaterina (2016) tentang gaya hidup terhadap eksistensi kuliner di Yogyakarta yang menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan antara gaya hidup kearifan lokal kuliner daerah.
2. Nilai pada variabel kualitas makanan mempunyai nilai t hitung senilai 2,267 dengan besaran signifikansi yaitu $0,026 < 0,05$, artinya variabel kualitas makanan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner di Bali. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilaksanakan pada perhitungan analisis regresi kualitas makanan sebesar 0,225 dengan signifikansi sebesar 0,026, maka H2 yang menyatakan kualitas makanan mempunyai pengaruh positif dan signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner di Bali. Penelitian ini didukung oleh penelitian yang dilakukan oleh Widiastuti (2018) tentang kualitas makanan terhadap eksistensi kuliner Malang dan keputusan pembelian.
3. Nilai pada variabel ketersediaan produk mempunyai nilai t hitung senilai 4,156 dengan mempunyai nilai sebesar $,000 < 0,05$, ini berarti bahwa variabel ketersediaan produk mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner di Bali. Menurut penelitian yang telah dilakukan, hasil analisis regresi ketersediaan produk sebesar 0,238 dan mempunyai tingkat signifikansi senilai 0,000. Hal ini didukung oleh penelitian yang menjelaskan tentang ketersediaan produk kuliner yang bervariasi hingga mampu mempengaruhi keputusan beli konsumen. Penelitian ini mendukung hasil penelitian yang dilakukan oleh Wiraliosjati, dkk. (2014) tentang ketersediaan produk terhadap keputusan pembelian yang menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan antara ketersediaan produk dengan eksistensi usaha.

Uji Koefisien Determinasi (Adjusted R²)

Analisis ini digunakan untuk mengukur sejauh mana kemampuan model regresi dalam implementasi variabel independen. Jika dalam suatu pengujian diketahui bahwa nilai adjusted R² negatif, maka nilai adjusted R² dianggap 0. Pada hasil perhitungan ini menunjukkan bahwa besarnya koefisien determinasi (*Adjusted R²*) = 0,456, artinya variabel gaya hidup, kualitas

makanan, dan ketersediaan produk memberi sumbangan pengaruh terhadap variabel keputusan pembelian sebesar 45,6% dan sisanya 54.4% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak dimasukkan dalam model penelitian ini. Artinya masih banyak variabel-variabel lain yang dapat digunakan untuk melakukan penelitian selanjutnya.

Tabel 8. Hasil Uji Koefisien Determinasi

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,688 ^a	,473	,456	3,821

a. Predictors: (Constant), gaya hidup, kualitas makanan, ketersediaan produk

4. Kesimpulan

Variabel gaya hidup, kualitas makanan dan ketersediaan produk di uji secara regresi memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional Bali. Dimana dengan gaya hidup masyarakat yang semakin moderan akan berdampak terhadap eksistensi usaha kuliner tradisional Bali. Ketersediaan produk dan Kualitas makanan tradisional juga harus di perhatikan agar dapat menambah minat beli konsumen dengan cita rasa yang baik dan dengan harga yang terjangkau. Sebaliknya jika kualitas yang di sajikan oleh usaha makanan tradisional Bali kurang maka akan menurunkan minat beli dari kuliner tersebut. Saran yang dapat diberikan oleh penulis adalah dimana peran pemerintah harus lebih kuat dalam melindungi makanan tradisional, pameran – pameran yang dilakukan setiap tahun di wilayah kota Denpasar hendaknya di dominasi dengan makanan kuliner tradisional Bali sehingga masyarakat lebih mengenal makanan tradisionalnya saat ini terlebih lagi dengan anak milenial dan Gen z sangat minim mengetahui jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh daerahnya.

Ucapan terima kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada seluruh jajaran pimpinan dan rekan rekan dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mahendradatta atas support kepada penulis sehingga tulisan ini dapat diselesaikan dengan baik.

Daftar Pustaka

- Chaterina, Ivana. 2016. *Pengaruh Gaya Hidup dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian*. Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis. 1 (3): 339-348.
- Ghozali, Imam. 2009. “Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS “. Semarang : UNDIP.
- Mukti, Fajar. 2015. *UMKM dan Globalisasi Ekonomi*. cetaka I Juni 2015. Yogyakarta : Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Masyarakat (LP3M) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
- Porter, Michael E. 2018. *Keunggulan Bersaing: Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul*. Cetakan ke-2. Jakarta. PT. Gelora Aksara Pratama.
- Putri Ariani, A. 2017. *Ilmu Gizi Dilengkapi dengan Standar Penilaian Status Gizi Dan Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Kotler dan Keller. 2014. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi Ke 13. Jakarta: Erlangga
- Wiraliosojati, Muhaddyatma, Sri Suryoko dan Saryadi, 2014, *Pengaruh Ekuitas Merek sian Flag UHT Low Fat & High Calcium*, Diponegoro Journal of Social and Politic. 1-10.

- Widyastuti, Pristiana. 2018. *Kualitas dan Harga sebagai Variabel Terpenting pada Keputusan Pembelian Sayuran Organik*. Jurnal Bisnis dan Manajemen. 2 (1): 17-28.
- Sugiharto dan sitinjak. (2006). Lisrel. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suhartanto, Ay. 2018. Pengaruh Kualitas Lingkungan Fisik, Makanan, Dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan, Citra Restoran, Dan Word Of Mouth (Studi Kasus Pada Hotel Manohara Center Of Borobudur Study). Pascasarjana Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta