

**LAPORAN AKHIR
PROGRAM DOSEN WAJIB MENELITI**



**PERAN KAWASAN KULINER BANUA ANYAR DALAM
MENINGKATKAN PARIWISATA DI KOTA BANJARMASIN**

Dibiayai Oleh:

DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2020

Nomor: 023.17.2.6777518/2020 Tanggal 16 Maret 2020;

Universitas Lambung Mangkurat

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Sesuai dengan SK Rektor Universitas Lambung Mangkurat

Nomor: 701/UN8/PP/2020 Tanggal 1 April 2020

Ketua Prof. Dr. Ersis Warmansyah Abbas, M.Pd : 0007065605
Anggota Jumriani, M.Pd : 0020109502

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
DESEMBER 2020**


HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pelaksana : Peran Kawasan Kuliner Banua Anyar dalam Meningkatkan Pariwisata di Kota Banjarmasin
Nama Lengkap : Prof. Dr. Ersis Warmansyah Abbas, M.Pd
NIDN : 0007065605
Jabatan Fungsional : Profesor / Guru Besar
Program Studi : Pendidikan IPS
Nomor HP : 087816085545
Alamat surel (e-mail) : ersiswa@ulm.ac.id
Anggota (1)
Nama Lengkap : Jumriani, M.Pd
NIDN : 0020109502
Perguruan Tinggi : Universitas Lambung Mangkurat
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke- 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 16.000.000
Biaya Keseluruhan : Rp 16.000.000

Banjarmasin, 03 Desember 2020

Mengetahui,
Dekan

Dr. Chairil Faif Pasani, M.Si.
NIP 196508081993031003

Ketua Tim Penelitian

Prof. Dr. Ersis Warmansyah Abbas, M.P
NIP 195606071983031002

Menyetujui,
Ketua LPPM
Universitas Lambung Mangkurat

Prof. Dr. Danang Biyatmoko, M.Si.
NIP 196805071993031020

TERDAFTAR DI PERPUSTAKAAN FKIP ULM BANJARMASIN		
TANGGAL	NOMOR	
6/2021 /1	300 ERS P	

RINGKASAN

Wisata kuliner erat kaitannya dengan kegiatan berkunjung pada suatu tempat, dengan tujuan untuk menikmati makanan khas disuatu daerah. Wisata kuliner juga merupakan sarana untuk memberikan pengetahuan dan pengalaman menarik bagi wisatawan. Sebagai bagian dari pariwisata, wisata kuliner dapat berperan untuk meningkatkan pariwisata. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi peran wisata kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin. Terdapat tiga pokok pembahasan pada penelitian ini, yaitu potret, potensi dan strategi pengembangan kawasan kuliner. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian adalah pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian dan dan penerikan kesimpulan. Analisis data dilakukan dengan melakukan triangulasi teknik, sumber dan waktu. Hasil penelitian memastikan bahwa Kawasan Kuliner banua Anyar merupakan satu obyek wisata di Kota Banjarmasin yang menyediakan beragam kuliner dari tradisional hingga modern. Terdapat 14 spot usaha yang tetap beroperasi di masa pandemic dengan menyediakan kuliner berupa makanan pokok, lauk pauk dan kue-kue tradisional. Kawasan Kuliner Banua Anyar dapat berpotensi sebagai obyek wisata dengan memperhatikan aspek *attraction, facilities, transportation* dan *hospitality*. Adapun hasil analisis SWOT menunjukkan untuk mengembangkan hal tersebut dapat dilakukan dengan meningkatkan kualitas produk dan layanan, mengembangkan sistem promosi, dan meningkatkan kuantitas dan kualitas fasilitas pendukung bagi wisatwan.

PRAKATA

Puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya peneliti mendapat kekuatan, semangat, pikiran sehingga dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **“Peran Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dalam Meningkatkan Pariwisata Di Kota Banjarmasin”**. Penelitian ini berisi identifikasi potret, potensi dan strategi pengembangan kawasan kuliner Banua Anyar di Kota Banjarmasin. Berbagai aspek tersebut diuraikan secara deksriptif pada bagian hasil penelitian yang didasarkan dari temuan di lapangan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Demikian yang dapat saya sampaikan sebagai pengantar dalam penelitian ini, semoga yang menjadi harapan dan tujuan dapat tercapai. Saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan penelitian.

Banjarmasin, 03 Desember 2020

Prof. Dr. Ersis Warmansyah Abbas, M.Pd

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Konsep Pariwisata	4
B. Pengembangan Pariwisata	5
C. Wisata Kuliner.....	8
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN	12
A. Tujuan Penelitian.....	12
B. Manfaat Penelitian.....	12
BAB IV METODE PENELITIAN	14
A. Jenis Penelitian	14
B. Tempat Penelitian.....	14
C. Sumber Data	15
D. Instrumen Penelitian.....	16
E. Teknik Pengumpulan Data	16
F. Teknik Analisis Data	18
G. Pengujian Keabsahan Data.....	19
BAB V HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI	22
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	22
B. Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	25
A. <i>Attractions</i>	34
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	48
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Informan	17
Tabel 2. Luas Lokasi Benua Anyar.....	24
Tabel 3. Orbit dan Jarak Tempuh Kelurahan Benua Anyar.....	24

Tabel 4. Daftar Nama Usaha dan Kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar	30
Tabel 5. Hasil Analisis SWOT Kawasan Kuliner Banua Anyar	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian	23
Gambar 2. Gerbang Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar.....	26
Gambar 3. Potret Kawasan Kuliner Banua Anyar	27
Gambar 4. Warung Makan Ibu Dana	28
Gambar 5. Depot Pizza Podang's	29
Gambar 6. Warung Jukung Julak dan Warung Batang Banyu	30
Gambar 7. Warung Jukung Julak.....	34
Gambar 8. Warung Soto Bang Amat	35
Gambar 9. Jenis Kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar	36
Gambar 10. Kuliner Soto Banjar	37
Gambar 11. Aneka Bakaran Ikan Air Tawar	37
Gambar 12. Kuliner Gangan Asam Kepala Patin	38
Gambar 13. Jenis Kuliner Masakan Sayur di Kawasan Kuliner Banua Anyar	39
Gambar 14. Aneka Kue Tradisional di Kawasan Kuliner Banua Anyar	39
Gambar 15. Ruang Publik Terpadu Ramah Anak (RPTRA).....	41
Gambar 16. Fasilitas di Ruang Publik Terpadu Ramah Anak (RPTRA) di Kawasan Kuliner Banua Anyar.....	41
Gambar 17. Rombongan Jukung Sasirangan.....	42
Gambar 18. Toko Pusat Oleh-Oleh di Kawasan Kuliner Banua Anyar	43
Gambar 19. Jukung sebagai alat Transportasi Sungai	43
Gambar 20. Kelompok Musik Panting di Warung Soto Bang Amat.....	44

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah memiliki karakteristik yang membedakan antara daerah satu dengan yang lainnya. Perbedaan tersebut tidak hanya dapat dilihat dari segi fisik, tapi juga sosial dan budaya masyarakatnya. Karakteristik yang dimiliki oleh setiap daerah merupakan aset berharga yang harus dikelola dan dikembangkan.

Pariwisata merupakan satu aspek yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan potensi-potensi yang dimiliki oleh setiap daerah. Ketika hal ini dilakukan, maka tidak hanya memberikan manfaat berupa menjaga eksistensi suatu kekhasan daerah, melainkan juga dapat mengembangkannya ke sektor ekonomi. Sebagaimana dikemukakan oleh Pitana (2009) bahwa potensi daerah harus dimanfaatkan secara optimal melalui penyelenggaraan kepariwisataan yang dapat meningkatkan pendapatan nasional, bahkan dapat memberikan kontribusi yang cukup besar bagi perekonomian. Pariwisata berperan bagi pembangunan nasional, karena dapat berfungsi sebagai penghasil devisa. Pariwisata juga dapat dikatakan sebagai sebuah industri yang erat kaitannya dengan produksi, pemasaran maupun pengembangan suatu pelayanan untuk memenuhi kebutuhan seseorang maupun kelompok ketika mereka bepergian.

Pariwisata saat ini mulai berkembang menyesuaikan dengan minat dan motivasi wisatawan. Satu diantaranya berkaitan dengan wisata kuliner. (Setiawan, 2020; Wijayanti, 2020). Hampir sebagian besar wisatawan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah tujuan wisata. Pada dasarnya wisata kuliner adalah kegiatan yang dilakukan banyak orang dalam bidang

kebutuhan makanan, untuk hiburan. Wisata kuliner merupakan bagian dari pariwisata yang tujuannya adalah untuk menarik para wisatawan melalui makanan khas suatu daerah sebagai obyek wisata (Wijaya, 2019: Suteja,2019).

Sebuah survei mengenai perilaku para wisatawan mengungkapkan bahwa lebih dari sepertiga wisatawan di Asia, makanan dan minuman adalah faktor penentu dalam memilih tujuan wisata mereka (Rahayu, 2014). Oleh karena itu, untuk mendukung daya tarik wisata perlu jasa penyediaan makanan dan minuman (*food and beverage service*) yang baik, seperti restoran dan rumah makan (Ansofino, 2012).

Pada tahun 2011, Di Indonesia, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif memasukkan kuliner sebagai salah satu subsektor ekonomi kreatif. Wisata kuliner saat ini sangat populer dan menjadi *tren* gaya hidup dalam melakukan wisata liburan di suatu daerah tertentu. Wisata kuliner menjadi sebuah gaya hidup baru dari masyarakat secara tidak sadar, dimana kebiasaan makan tidak hanya menjadi kebutuhan primer, tetapi juga menjadi kebutuhan tersier (Besra, 2012).

Di Kota Banjarmasin, pengembangan kuliner untuk mendukung sektor pariwisata telah dilakukan oleh pemerintah kota dengan dibentuknya kawasan kuliner. Hal ini mengingat jumlah wisatawan di Kota Banjarmasin pada tiga tahun terakhir terus meningkat yaitu tahun 2016 sebanyak 681.752 orang, tahun 2017 sebanyak 733.816 orang, tahun 2018 sebanyak 783.837 orang dan tahun 2019 sebanyak 840.587 Orang (Data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Banjarmasin, 2020). Pengembangan kawasan kuliner tersebut dapat ditemui di Kelurahan Banua Anyar yang dikenal dengan sebutan kawasan wisata Kuliner

Banua Anyar. Kawasan tersebut berada di wilayah Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin, yang berjarak ± 2 km dari pusat pemerintahan Kota Banjarmasin. Pengembangan wisata kuliner di Kota Banjarmasin tersebut tentunya dapat bertujuan untuk menjadikan kuliner sebagai bagian untuk mengembangkan pariwisata di Kota Banjarmasin.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, pertanyaan penelitian adalah bagaimana peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam mengembangkan pariwisata di Kota Banjarmasin. Pertanyaan ini dirumuskan secara operasional sebagaimana berikut:

1. Bagaimana potret kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin?
2. Bagaimana potensi kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin?
3. Bagaimana strategi pengembangan kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar untuk mendukung Pariwisata Kota Banjarmasin?

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep Pariwisata

Pariwisata merupakan keseluruhan yang berhubungan dengan wisata, termasuk didalamnya berkaitan dengan aspek obyek daya tarik wisata serta usaha-usaha lainnya. Pariwisata juga identik dengan adanya kegiatan berupa bepergian dari suatu tujuan lokasi ke tempat tujuan lainnya, dengan tujuan tidak hanya untuk mencari nafkah, melainkan juga untuk menciptakan kembali kebaruan fisik dan psikis seseorang sehingga dapat berprestasi kembali (Fandeli, 2001).

Sementara konsep destinasi pariwisata juga memiliki pengertian merupakan wadah didefinisikan yang dikunjungi oleh wisatawan dengan batasan geografi sebagai tempat memproduksi komponen pariwisata (Pitana dan Putu, 2005). Ketika wisatawan beraktifitas pada destinasi pariwisata, mereka perlu penginapan dan angkutan untuk bertualang didestinasinya tersebut. Wisatawan menggunakan komponen pariwisata di destinasi tersebut. Istilah komponen pariwisata melingkupi semua yang dibayar atau digunakan oleh wisatawan.

Kepuasan kebutuhan wisatawan akan terpenuhi ketika terdapat unsur baru yang bergerak di dalam aspek pariwisata, disektor pariwisata berupa unsur pelayanan untuk mewujudkan kepuasan wisatawan yang berkunjung ke sebuah destinasi pariwisata. Produk harus sesuai dengan tuntutan kebutuhan wisatawan. Hal ini mengakibatkan timbulnya spesialisasi pelayanan yang akhirnya membentuk suatu distribusi pelayanan pada pendukung industri wisata (Suwanto, 2004).

B. Pengembangan Pariwisata

Pengembangan pariwisata merupakan bagian dari pembangunan pariwisata yang sifatnya berkelanjutan pembangunan pariwisata berkelanjutan (*Sustainable Tourism Development*). Pembangunan pariwisata akan berlangsung ketika ada integrasi antara lingkungan fisik (*Place*), lingkungan budaya (*Host community*), dan wisatawan (*visitor*).

Untuk memenuhi pencapaian pembangunan pariwisata yang berkelanjutan, maka Lopes (2011) mengkonstruksikan hal tersebut melalui tujuh prinsip diantaranya, lingkungan memiliki nilai yang bersifat pokok yaitu berfungsi sebagai asset wisata. Pemanfaatannya tidak hanya dapat digunakan dalam jangka waktu pendek, melainkan juga dalam jangka waktu panjang. Kedua, pariwisata harus memberikan aspek positif yang mampu memberikan keuntungan bersama kepada masyarakat, lingkungan, dan wisatawan itu sendiri. Ketiga, harus ada kreativitas yang menghubungkan antara pariwisata dan lingkungan harus dibuat sedemikian rupa sehingga lingkungan tersebut berkelanjutan untuk jangka panjang. Selanjutnya, kegiatan pariwisata harus tetap menjaga eksistensi dari sumber daya alam agar tetap lestari dan dinikmati oleh generasi di masa akan datang. Keempat, aktivitas yang dilakukan ketika berwisata harus menanamkan kepedulian terhadap karakter dari setiap obyek wisata. Kelima, untuk melakukan pengembangan pada kegiatan pariwisata, harus dibangun sebuah keharmonisan diantara penyedia wisata dengan kebutuhan para wisatawan, lingkungan dan masyarakat. Keenam, dunia yang cenderung dinamis dan penuh dengan perubahan dapat selalu memberi keuntungan. Ketujuh, industri pariwisata, pemerintah lokal, dan lembaga swadaya masyarakat (LSM) pemerhati lingkungan, semuanya memiliki tugas

untuk peduli pada prinsip-prinsip di atas dan bekerja sama untuk merealisasikannya.

Hal yang sama juga dinyatakan oleh Chucky (2001) bahwa:

A global Perspective, Focus on 3 things, That is “ 1). Quality, sustainable tourism provides a quality experience for visitor, while improving the quality of life of the host community and protecting the of qualigl of the environment; 2). Continuity, sustainable tourism ensures the continuity of the natural resources upon which it is based, and the continuity of the culture of the host community with satisfiling experience for visitor; 3). Balance, sustainable tourism balance the needs for tourism industry, supporters of the environment and the local community. Sustainable tourism emphasize the mutual goals and cooperation among visitor, host communigl and destination in contras to more traditional approaches to tourism which emphasize their diversses and conflicting needs”.

Pengembangan pariwisata juga harus didukung dengan pembangunan ekologi jangka panjang, harus layak secara ekonomi serta adil secara etika dan sosial terhadap masyarakat local. Menueury Fitra dan Leksmono (2001) Untuk mencapai hal ini, setidaknya mencakup tiga komponen yaitu *ecologycal sustainability*, yang memiliki makna bahwa pembangunan maupun pengembangan pariwisata tidak disebabkan oleh perubahan yang irreversible dalam suatu ekosistem yang telah ada, dan menjadi dimensi yang secara umum diterima sejak adanya kebutuhan untuk melindungi sumber daya alam dari dampak negatif kegiatan pariwisata. Kedua, *Social Adaptability*, konsep pengembangan pariwisata harus sesuai dengan kemampuan kelompok masyarakat sebagai penyerap wisatawan tanpa menimbulkan ketidak-harmonisan hubungan sosial, baik antara anggota kelompok masyarakat tersebut dengan wisatawan, atau antara sesama anggota kelompok tersebut. Ketiga, *Cultural Sustainability*, dalam konteks ini diasumsikan bahwa di dampak dari adanya kehadiran wisatawan kesuatu daerah tujuan wisata, tidak membawa dampak negative yang dapat membahayakan terhadap perkembangan budaya setempat, melainkan keberadaan budaya tersebut harus tetap dipertahankan untuk generasi yang akan datang.

Pendekatan yang dapat digunakan untuk mengembangkan kepariwisataan yang berkelanjutan diantaranya pendekatan keterkaitan horizontal dan pendekatan keterkaitan vertikal (Fitra dan Leksmono, 2001). Pendekatan keterkaitan horizontal (*horizontal linkage*) merupakan sebuah pendekatan yang mengartikan bahwa pariwisata merupakan sebuah fasilitas untuk menjalankan berbagai program dari sebuah kebijakan. Oleh karena itu, efisien ataupun tidak sangat tergantung pada berbagai komponen kebijakan yang mampu memahami setiap persoalan dan mendukung kebijakan, dilakukan secara langsung dengan melakukan pendekatan visi misi, pemahaman terhadap tujuan, serta melakukan sistem organisasi yang baik. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa aspek pariwisata memiliki kedudukan yang sama dengan bidang lainnya dalam mendukung pembangunan suatu daerah, sehingga diperlukan adanya kolektivitas diantara bidang-bidang tersebut. Sementara pendekatan keterkaitan vertikal (*vertical linkage*) adalah pendekatan yang difokuskan untuk mencari keseimbangan penggabungan komponen-komponen penting dari aktivitas kepariwisataan dan pembangunan serta ‘melindungi’ berbagai terobosan cemerlang dalam pengambilan keputusan.

Dari berbagai pandangan tersebut di atas, maka konsep pengembangan pariwisata yang sifatnya berkelanjutan akan berbasis komunitas masyarakat (*community based tourism*). Atau dengan kata lain, pariwisata merupakan suatu aspek yang sangat mendukung pembangunan di masyarakat dengan menjalankan berbagai komponen pendukung diantaranya aspek ekologi, aspek sosial budaya, dan aspek ekonomi. Melihat pentingnya komponen tersebut, maka diperlukan perencanaan strategi yang memadukan berbagai aspek dalam pelaksanaan kegiatan kepariwisataan. Menurut Fandeli (2003:4), terdapat beberapa unsur penting yang harus

dipertimbangkan dalam aspek pasar pariwisata, yaitu unsur wisatawan, aktivitas, promosi, teknologi dan kelembagaan.

C. Wisata Kuliner

Istilah kuliner dilihat dari bahasa latin, berasal dari kata *culinarius* yang memiliki arti materi yang berkaitan dengan proses masak. Sementara kata kuliner berasal dari komoditas yang erat kaitannya dengan masak-memasak dan kegiatan mengonsumsi pangan. Kuliner dapat pula dimaknai sebagai sebuah pola yang bersumber pada aspek pangan atau hidangan. Wisata kuliner membuat makanan seperti subjek dan media. Makanan juga sebagai tujuan wisata dan instrument bagi peningkatan pariwisata. Kata wisata kuliner berasal dari bahasa asing yaitu *voyages culinaires* (Prancis) atau *culinary travel* (Inggris) yang artinya perjalanan wisata yang berkaitan dengan masak- memasak.

Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*International Culinary Tourism Association/ICTA*) wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang bersifat unik dilakukan oleh setiap wisatawan. Berbeda dengan produk wisata lainnya seperti wisata bahari, wisata budaya dan alam dapat dipasarkan sebagai produk wisata utama, berbeda dengan wisata kuliner biasanya dipasarkan sebagai produk wisata penunjang. Pemanfaatan media seperti televisi melalui iklan maupun media sosial merupakan sarana yang bagus untuk mempromosikan wisata-wisata kuliner yang merupakan ciri khas dari suatu daerah.

Indonesia yang memiliki keunikan yang beranekaragam jika ditinjau dari makanan khas daerah, bahkan sudah terkenal sampai mancanegara. Oleh karena itu, di zaman sekarang ini sudah seharusnya berbagai potensi daerah dikelola dengan baik agar bisa dijadikan sebagai objek wisata kuliner. Menggali berbagai potensi kuliner

yang ada di Indonesia adalah hal penting untuk dilakukan sebagai sarana untuk meningkatkan daya tarik wisatawan untuk menjadikannya sebagai tujuan wisata. Salah satu ciri dari globalisasi adalah akan meningkatnya berbagai kompetisi, tak terkecuali dalam aspek ekonomi. berkaitan dengan hal ini, maka wisata kuliner dapat dijadikan sebagai suatu hal yang efektif memberikan peluang untuk mengangkan makanan dan minuman khas daerah sebagai daya tarik pariwisata.

Wisata kuliner juga memiliki kaitan yang erat dengan kegiatan berkunjung, dengan tujuan untuk makanan khas disuatu daerah ataupun hanya sekedar mengunjungi tempat tersebut untuk menambah pengetahuan terkait sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan maupun minuman yang tersedia pada daerah yang menjadi tujuan wisata. Pada kegiatan berwisata kuliner diperlukan kerja sistem diantara panca indera manusia seperti lidah, hidung, indera peraba, serta mata (Virna, 2007). Pada Undang-undang Pemerintah Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan, dinyatakan bahwa pariwisata merupakan segala bentuk kegiatan wisata yang didalamnya terdapat berbagai peran dan dukungan baik dari masyarakat, pemerintah hingga para investor. Secara spesifik, umumnya wisata dibagi menjadi tujuh jenis diantaranya wisata olahraga, wisata religius, wisata agro, wisata gua, wisata belanja, wisata ekologi dan wisata kuliner (Ismayanti, 2010). Wisata kuliner tidak hanya memiliki tujuan untuk memberikan rasa kenyang bagi para wisatawan dengan memakan berbagai macam makanan khas daerah yang disajikan. Akan tetapi, wisata kuliner juga merupakan sarana untuk memberikan pengetahuan dan pengalaman menarik bagi wisatawan. Para wisatawan memilih wisata kuliner sebagai pilihan wisata umumnya disebabkan oleh keinginan untuk mengunjungi suatu tempat pengolahan

makanan, ataupun keinginan mengunjungi suatu lokasi dengan tujuan mencoba makanan (Hall *et al.*, 2003).

Berbicara tentang wisata kuliner, maka sangat erat kaitannya dengan makanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia sebagai hasil olahan dengan tujuan memberikan manfaat bagi tubuh manusia (Sumantri, 2010). Ketersediaan bahan mentah yang dihasilkan dari alam sekitar turut mempengaruhi keanekaragaman makanan di setiap daerah yang menjadi ciri khasnya. Makanan sifatnya tradisional merupakan makanan yang diolah atau diproduksi oleh masyarakat setempat dengan proses pengolahan yang telah dikuasai sehingga menghasilkan citarasa, bentuk dan cara makan yang khas, sehingga menjadi identitas khas dari suatu kelompok masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman, saat ini makanan tradisional proses produksi tidak hanya dilakukan secara konvensional, namun juga diproduksi menjadi sebagai suatu pangan olahan. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan dinyatakan bahwa pangan olahan merupakan suatu jenis makanan yang dihasilkan dari sebuah proses pengolahan dengan menggunakan metode dan teknik tertentu tanpa adanya bahan tambahan. Sementara produksi pangan merupakan suatu kegiatan mempersiapkan, mengolah, membuat, mengemas, menghasilkan, mengawetkan suatu bahan pangan. Hasil penelitian oleh Araujo (2016) menyimpulkan bahwa makanan tradisional di setiap daerah memiliki potensi untuk berkontribusi bagi keberlanjutan pariwisata dalam bentuk wisata kuliner. Hasil penelitian Besra (2012) menyatakan bahwa wisata kuliner mempunyai prospek yang bagus untuk dikembangkan meskipun banyak menghadapi masalah yang menghambat perkembangannya. Maka dari itu, diperlukan strategi pemasaran yang sesuai untuk

memasarkan jasa kuliner dan dibutuhkan dukungan dari banyak pihak terutama pemerintah

BAB III

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

A. Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk mendapatkan deskripsi tentang peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin. Secara khusus untuk menjawab ketiga pertanyaan rumusan masalah di atas, antara lain:

1. Untuk mendeskripsikan potret kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin
2. Untuk mendeskripsikan potensi kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin.
3. Untuk mengidentifikasi strategi pengembangan kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar untuk mendukung Pariwisata Kota Banjarmasin.

B. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat bermanfaat secara teoritis dan praktis. Adapun secara spesifik dijelaskan sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan teori tentang kajian pariwisata diantaranya aspek pariwisata, potensi wisata dan strategi pengembangan pariwisata.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah sebagai bahan masukan bagi pihak-pihak terkait, khususnya berkaitan dengan wisata kuliner di Kota Banjarmasin sehingga

dapat dijadikan aspek penentuan kebijakan maupun evaluasi terkait kebijakan kepariwisataan di Kota Banjarmasin.

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif pada dasarnya adalah penelitian yang mengamati individu ataupun kelompok baik dalam hal perilaku dan aktivitasnya secara mendalam. Oleh karena itu penelitian kualitatif ini memiliki perbedaan dibandingkan dengan penelitian lainnya, karena lebih mengutamakan penarikan makna dari fakta-fakta yang ada di lapangan. Sebagaimana dikemukakan oleh Bogdan dan Taylor (Moleong, 2010:3) bahwa metode kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan data deskriptif yang berupa kata-kata tertulis atau lisan dari gejala-gejala yang diamati. Pendekatannya diarahkan pada latar individu tersebut secara holistik (menyeluruh). Jadi, dalam hal ini tidak boleh mengisolasi individu atau organisasi ke dalam variabel atau hipotesis, tetapi perlu memandangnya secara menyeluruh (Bungin, 2001:91).

Secara spesifik, penelitian kualitatif ini menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Jenis penelitian ini dipusatkan untuk mempelajari suatu kasus pada obyek tertentu, dan dikumpulkan dari berbagai sumber. Tujuan pendekatan kualitatif digunakan pada penelitian ini dimaksudkan untuk dapat memahami tentang peran kawasan kuliner Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin.

B. Tempat Penelitian

Tempat atau lokasi penelitian dilaksanakan di Kelurahan Banua Anyar, Kecamatan Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan. Kelurahan Banua Anyar dipilih sebagai tempat penelitian karena sesuai dengan

tujuan dari penelitian adalah untuk melihat bagaimana peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin.

C. Sumber Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini terpusat pada fenomena yang terkait langsung untuk mengetahui peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin. Sesuai dengan data yang ingin didapatkan pada penelitian ini, maka sumber data ditentukan secara *purposive*. Maksud dari sumber data *purposive* adalah informan yang dipilih berdasarkan ciri-ciri yang sudah ditentukan (Suyanto dan Sutinah, 2006:172). Bungin (2001) berpendapat bahwa purposif merupakan strategi untuk menentukan informan dengan kriteria terpilih yang relevan dengan masalah penelitian. Sumber data dalam penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu sebagai berikut:

1. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini data yang didapatkan secara langsung yang berkaitan dengan tujuan penelitian yaitu untuk melihat pengembangan wisata kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin. Oleh karena itu data primer akan didapatkan dari orang-orang yang akan terlibat dalam penelitian ini, yaitu para pemilik wisata kuliner di Kelurahan Banua Anyar, serta tokoh-tokoh lainnya yang terlibat dalam pengembangan wisata kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang bersifat umum, atau dengan kata lain tidak didapatkan secara langsung dari lapangan, melainkan data yang didapat melalui bantuan sumber lain seperti buku, laporan-laporan, analisis- analisis, dan catatan-catatan perpustakaan. Adanya penggunaan data sekunder ini bertujuan untuk membantu dan melengkapi hasil temuan di lapangan.

D. Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini yang menjadi instrumen penelitian adalah peneliti sendiri. Maksud peneliti sebagai instrumen penelitian adalah mulai dari menetapkan judul penelitian, fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, menafsir data dan membuat kesimpulan atas temuan dilakukan sendiri oleh peneliti. Peneliti merupakan perencana, pengumpulan data, analisis, penafsir data, peneliti menjadi pelapor hasil penelitiannya. Pengertian instrumen atau alat penelitian karena menjadi segalanya dan keseluruhan proses (Moleong, 2004).

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Beberapa teknik ini dipilih agar data yang didapat di lapangan bersifat kredibel atau dapat dipercaya. Teknik yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data meliputi:

1. Pengamatan (observasi)

Observasi artinya sebagai penelitian, pengamatan, dan pencatatan secara sistematis terhadap berbagai gejala yang tampak pada objek penelitian. Ada delapan

hal yang harus diperhatikan peneliti saat melakukan pengamatan, di antaranya: ruang dan waktu, pelaku, kegiatan, benda-benda atau alat-alat, waktu, peristiwa, tujuan, dan perasaan. Penelitian yang memanfaatkan metode pengamatan perlu alat bantu diantaranya alat tulis, kamera, dan alat perekam suara (Bungin, 2001:96). Pada penelitian ini, observasi dilakukan secara non partisipan.

2. Wawancara (*interview*)

Wawancara pada hakikatnya adalah sebuah kegiatan pemberian pertanyaan dari seseorang kepada orang lain untuk dijawab. Wawancara adalah merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Sugiyono, 2010). Oleh karena itu dalam hal ini peneliti menyiapkan beberapa pertanyaan mengenai rumusan permasalahan yang telah ditetapkan, yang nantinya akan diberikan kepada informan untuk menjawabnya.

Jenis wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara mendalam. Jenis ini dipilih karena peneliti ingin mendapatkan informasi tentang hal-hal yang ingin diteliti secara lebih mendalam, dan dilakukan sesuai dengan kondisi *setting* penelitian dengan cara intensif terhadap masyarakat di Kelurahan Banua Anyar. Adapun informan pada penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Daftar Informan

No	Nama	Usia
1	Muliawan	38 Tahun
2	Muhammad Shaleh	45 Tahun
3	Hatmawati	30 Tahun

No	Nama	Usia
4	Supmawati	40 Tahun
5	Nasrullah	50 Tahun
6	M.Rosidi	53 Tahun
7	Ahmad Tholib	27 Tahun
8	Armawati	32 Tahun
9	Sapnah	51 Tahun
10	Yandi Gunawan	41 Tahun
11	Hj. Mursida	49 Tahun
12	Karimullah	35 Tahun
13	Muhammad	45 Tahun
14	Sukmawati	40 Tahun

Sumber: Peneliti (Data Diolah, 2020)

3. Dokumentasi

Teknik ini digunakan untuk membantu peneliti dalam mempelajari dokumen untuk memperoleh informasi mengenai peran kawasan kuliner di bantaran sungai Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin. Selain itu, teknik dokumentasi digunakan sebagai pendukung dari hasil teknik observasi dan wawancara agar lebih terpercaya..

F. Teknik Analisis Data

Jenis analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis kualitatif. Menurut Milles dan Huberman (Sugiyono, 2010) bahwa aktivitas dalam analisis data

kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Penjelasan aktivitas dalam analisis data adalah sebagai berikut:

1. Reduksi data diartikan sebagai proses merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang dianggap penting, di cari tema dan polanya, penyisihan hal-hal yang dianggap kurang penting, dan serta mengorganisasikan data mengenai peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin.
2. Penyajian data merupakan tahap terjadinya kegiatan penyusunan sekumpulan informasi. Pada tahap ini bertujuan untuk menggabungkan data-data yang diperoleh mengenai peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin dengan terpadu, dan tersusun dalam pola hubungan, sehingga data bisa dipahami. Selanjutnya data-data yang telah dipadu dan disatukan tersebut akan disajikan secara naratif dan tertulis.
3. Penarikan kesimpulan (verifikasi), merupakan tahap dimana semua data-data yang telah terkumpul disimpulkan. Penarikan kesimpulan ini juga bertujuan untuk menjawab rumusan permasalahan tentang peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin.

G. Pengujian Keabsahan Data

Peneliti melakukan berbagai cara agar data yang diperoleh absah, antara lain dengan perpanjangan pengamatan, meningkatkan ketekunan, dan triangulasi. Penjelasan mengenai hal tersebut, adalah sebagai berikut:

1. Perpanjangan Pengamatan

Melakukan perpanjangan pengamatan berarti peneliti terjun lagi ke lapangan baik itu melakukan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa peneliti tidak hanya sekali dalam hal mengumpulkan data, melainkan berulang-ulang. Adanya perpanjangan pengamatan ini, maka data-data yang telah didapatkan sebelumnya akan dicocokkan dengan data yang didapat selanjutnya. Hal ini bertujuan agar memberikan kepastian mengenai kebenaran dan keabsahan data yang sudah diperoleh. Selain itu, perpanjangan pengamatan ini akan menimbulkan keakraban antara peneliti dengan informan, sehingga menimbulkan informan tidak menyembunyikan informasi, serta merasa tidak segan lagi untuk memberikan informasi, sehingga informasi yang didapatkan akan lebih jelas. Pada penelitian ini, penelitian awal dilakukan pada tanggal 01 s.d 18 Agustus 2020 dan perpanjangan pengamatan dilakukan pada 28 Agustus s.d 09 November 2020.

2. Triangulasi

Selain menggunakan perpanjangan pengamatan, meningkatkan ketekunan, penggunaan triangulasi juga digunakan untuk menguji keabsahan data. Penggunaan triangulasi berarti melakukan pengecekan dengan menggunakan sumber, cara, dan waktu yang berbeda pada saat pengumpulan data. Pada penelitian ini triangulasi sumber akan dilakukan dengan menanyakan pertanyaan yang sama mengenai peran wisata kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin.. Triangulasi cara dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi mengenai peran kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar dalam meningkatkan pariwisata di Kota Banjarmasin. Demikian pula

triangulasi waktu dilakukan dengan memanfaatkan waktu pagi, siang, dan sore hari dalam melakukan wawancara dan observasi.

BAB V

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Bab ini secara khusus membahas mengenai hasil yang telah diperoleh, baik berupa data primer ataupun data sekunder yang sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian. Analisis dilakukan untuk memperkuat hasil penelitian. Hasil dan pembahasan pada bab ini diuraikan menjadi beberapa bagian yaitu gambaran umum lokasi penelitian dan hasil penelitian. Secara spesifik berikut penjelasan sub bagian tersebut:

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kelurahan Benua Anyar adalah suatu wilayah pemukiman penduduk yang dulunya merupakan Kampung Pengambangan, yang kemudian dilakukan pemekaran menjadi 3 Kelurahan yaitu:

1. Kelurahan Pengambangan
2. Kelurahan Sungai Lulut
3. Kelurahan Benua Anyar

Kelurahan Benua Anyar merupakan kelurahan yang berada didaerah pinggiran Kota. Kelurahan Benua Anyar berada di wilayah Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin, yang berjarak ± 2 km dari pusat Pemerintahan Kota Banjarmasin dan dapat ditempuh ± 15 menit dengan kondisi jalan yang baik. Sedangkan dengan Kecamatan Banjarmasin Timur dengan Jarak ± 1 km dengan waktu tempuh ± 10 menit serta dengan ibu Kota Propinsi berjarak ± 2 km waktu tempuh ± 15 menit.

Kelurahan Benua Anyar mempunyai luas $1,78 \text{ Km}^2$, terletak didaerah dataran rendah dengan ketinggian dari permukaan laut $\pm 0,16 \text{ M}$, jadi Kelurahan Benua Anyar termasuk Daerah pasang surut, jumlah penduduk tahun 2017 sebanyak ± 7.879 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 2.342 KK yang terdiri dari 4.160 jiwa laki – laki dan

3.719 jiwa perempuan dengan jumlah Rukun Tetangga (RT) sebanyak 19 dan Rukun Warga (RW) sebanyak 1 RW.

Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian



Sumber: Dokumen Profil Kelurahan Benua Anyar, 2020

Sejak dimekarkan menjadi kelurahan Benua Anyar, kegiatan pelayanan administrasi dan pembangunan dilakukan dari menyewa rumah penduduk di jalan 9 Nopember RT.11, kemudian pada tahun 1986 dimasa Lurah Elmudin Imberan bersama dengan LKMD serta masyarakat Benua Anyar menggalang dana yang akhirnya dapat membeli rumah penduduk untuk dijadikan kantor berlokasi di Jalan 9 Nopember RT.11 dekat tugu 9 Nopember. Dan terakhir sejak 15 Januari 2010 segala aktivitas pelayanan dan kegiatan - kegiatan berkenaan dengan pelayanan administrasi, pembangunan dan sosial kemasyarakatan, menempati gedung baru sebagai Kantor Kelurahan Benua Anyar sekarang ini berlokasi di Jalan Benua Anyar RT.06 Banjarmasin.

Secara Geografis Kelurahan Benua Anyar berbatasan dengan Kelurahan sebagai berikut :

- Sebelah utara dengan Kelurahan Sungai Jingga Banjarmasin Utara.
- Sebelah timur dengan Kelurahan Sungai Lulut Banjarmasin Timur.
- Sebelah Selatan dengan Kelurahan Pengambangan Banjarmasin Timur.
- Sebelah Barat dengan Kelurahan Sungai Jingga Banjarmasin Utara.

Kelurahan Benua Anyar mempunyai luas wilayah cukup besar yaitu 1,78 Km².

yang terdiri atas :

Tabel 2. Luas Lokasi Benua Anyar

NO.	NAMA LOKASI	LUAS(Ha)/ Km²	KET.
1.	Pemukiman	1,01 (Km ²)	-
2.	Perkantoran	0,02 (Km ²)	-
3.	Pekarangan	0,33 (Km ²)	-
4.	Taman	- (Km ²)	-
5.	Kuburan	0,21 (Km ²)	-
6.	Prasarana Umum Lainnya	0,21 (Km ²)	-
	Total	1,78 (Km²)	-

Tabel 3. Orbit dan Jarak Tempuh Kelurahan Benua Anyar

NO.	Orbitasi Jarak dan Waktu Tempuh	Ket.
1.	Jarak Ke Kecamatan	1 Km
2.	Jarak Ke Balai Kota Banjarmasin	2 Km
3.	Jarak Ke Kantor Provinsi Kal-Sel	2 Km
4.	Waktu Tempuh Ke Kecamatan	10 Menit
5.	Waktu Tempuh Ke Balai Kota Banjarmasin	15 Menit

Dalam pelaksanaan pembangunan Pemerintah Kelurahan Benua Anyar sangat memperhatikan peran aktif dan swadaya masyarakat, agar masyarakat Kelurahan Benua Anyar berangsur angsur menyadari hak dan kewajibannya sebagai warga yang baik dan taat sehingga bukan hanya sebagai objek tetapi bisa menjadi subjek didalam pembangunan. Hal ini dapat dilihat dari tingginya partisipasi dan swadaya masyarakat, terpantau dari ketaatan dalam kewajiban membayar PBB, pembangunan/rehab rumah ibadah, pembangunan fasilitas umum seperti posyandu, kelompok. Meningkatnya organisasi perempuan dan kepemudaan, tingginya kesadaran masyarakat dalam menjaga keamanan dan bergotong royong menjaga kebersihan lingkungan, Meningkatnya permintaan pelayanan dari masyarakat ke-Kelurahan seperti pembuatan KTP dan Kartu Keluarga serta surat – surat lainnya, hali ini menunjukkan kesadaran masyarakat taat dan patuh terhadap aturan yang berlaku.

B. Hasil dan Pembahasan Penelitian

1. Potret Wisata Kuliner di Kawasan Kuliner Benua Anyar Kota Banjarmasin

Pariwisata terus dikembangkan di setiap daerah, dengan memanfaatkan potensi alam, budaya maupun sumber daya manusia yang dikemas menjadi satu obyek wisata yang dapat dinikmati oleh para wisatawan (Ajidayanti, 2019; Jumriani, 2019). Wisata kuliner merupakan satu bagian dari pariwisata. Seorang wisatawan dalam melakukan kegiatan berwisata akan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman di tempat tujuan wisata. Oleh karenanya, istilah kuliner sekarang ini berkembang di masyarakat. Secara konsep, wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan maupun sebagian dari kegiatan perjalanan yang dilakukan secara sukarela

dan sementara dengan tujuan untuk menikmati makanan maupun minuman (Juliana, 2019; Husain, 2020; Putro, 2020).

Usaha kuliner telah mengalami perkembangan pesat dan dianggap menjadi komponen penting bagi sistem pariwisata. Di Kota Banjarmasin, pengembangan usaha kuliner sebagai bagian dari pariwisata telah dilakukan. Satu diantaranya dapat ditemui di Kelurahan Banua Anyar yang dikenal dengan nama Kawasan Kuliner Banua Anyar. Kawasan Kuliner Banua Anyar merupakan kawasan yang dikembangkan oleh pemerintah Kota dan masyarakat setempat dalam rangka mendukung pariwisata di Kota Banjarmasin.

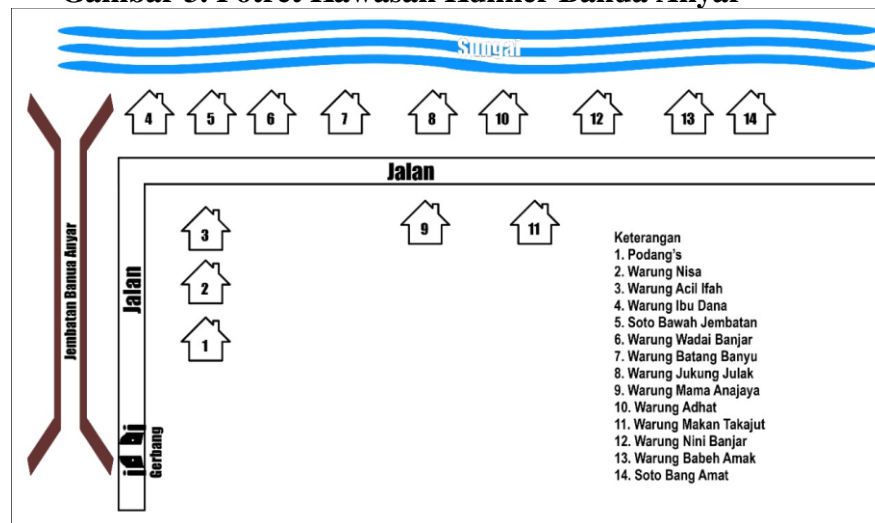
Gambar 2. Gerbang Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Keberadaan kawasan kuliner Banua Anyar tidak hanya dapat diakses melalui transportasi darat, namun juga melalui transportasi sungai menjadikan kawasan tersebut sebagai bagian dari kawasan dan titik destinasi wisata sungai di Kota Banjarmasin.

Gambar 3. Potret Kawasan Kuliner Banua Anyar



Sumber: Diolah dari data penelitian, 2020

Pada skema tersebut, tergambar bahwa wisata kuliner di Kawasan Kuliner terdapat *spot* kuliner yang bisa dikunjungi. Ada 14 rumah makan yang dapat dikunjungi oleh wisatawan untuk berwisata kuliner. Posisi rumah makan yang sebagian berada di bantaran sungai menjadi ciri khas tersendiri dari kawasan wisata kuliner Banua Anyar. Rumah makan tersebut telah resmi memiliki surat izin usaha. Sebagaimana dikemukakan oleh Yandi, bahwa:

Mereka telah memiliki surat izin usaha. Peraturannya mereka ke Kelurahan terlebih dahulu untuk mendapatkan surat pengantar izin menjalankan usaha. Dengan adanya peraturan tersebut sehingga kami sebagai pihak kelurahan dapat dengan mudah mengatur dan mengelola terkait kegiatan di kawasan kuliner tersebut.

Sebagai kawasan wisata kuliner, di kawasan kuliner Banua Anyar tersedia beragam jenis kuliner yang dapat mendukung pariwisata di Kota Banjarmasin.

Gambar 4. Warung Makan Ibu Dana



Sumber, Dokumentasi Peneliti, 2020

Warung makan ibu dana merupakan satu pusat kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar yang menyediakan makanan khas Banjar, yakni berupa *nasi kuning*, *lontong* dan *mie habang*. Posisi warung ibu dana tepat berada di bawah jembatan Banua Anyar. Warung ini tidak hanya dapat diakses melalui transportasi darat. Posisinya yang berada di bantaran sungai, maka warung ini kerap menjadi tempat persinggahan wisatawan yang sedang melakukan wisata susur sungai Kota Banjarmasin.

Sementara makanan pokok yang non tradisional juga dapat ditemui di kawasan kuliner Banua Anyar.

Gambar 5. Depot Pizza Podang's



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Depot Pizza Podang's merupakan satu tempat kuliner di kawasan kuliner Banua Anyar yang menyediakan beragam makanan non tradisional, seperti Pizza, steak, pasta, beverage, suki, dan Korean barbeque.

Kedua, lauk pauk. Di kawasan kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin tersedia beragam lauk yang dikemas dengan masakan khas Banjar. Berbeda dengan kawasan kuliner lainnya, di kawasan kuliner Banua Anyar selain dimasak dengan masakan khas Banjar, lauk yang tersedia juga merupakan ikan air tawar yang didapatkan dari usaha keramba ikan masyarakat setempat di Kelurahan Banua Anyar.

Gambar 6. Warung Jukung Julak dan Warung Batang Banyu



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Warung jukung julak dan warung batang banyu merupakan tempat kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar yang menyediakan beragam lauk yang dikemas dengan masakan khas Banjar. Berbicara tentang wisata kuliner, maka sangat erat kaitannya dengan makanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia sebagai hasil olahan dengan tujuan memberikan manfaat bagi tubuh manusia. Ketersediaan bahan mentah yang dihasilkan dari alam sekitar turut mempengaruhi keanekaragaman makanan disetiap daerah yang menjadi ciri khasnya. Makanan sifatnya tradisonal merupakan makanan yang diolah atau diproduksi oleh masyarakat setempat dengan proses pengolahan yang telah dikuasai sehingga menghasilkan citarasa, bentuk dan cara makan yang khas, sehingga menjadi identitas khas dari suatu kelompok masyarakat.

Secara spesifik berikut beragam daftar kuliner yang tersedia di Kawasan Kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin.

Tabel 4. Daftar Nama Usaha dan Kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar

No	Nama Usaha	Daftar Kuliner
1	Podang's	Pizza, steak, pasta, beverage, suki, dan Korean barbeque.

No	Nama Usaha	Daftar Kuliner
2	Warung Nisa	Nasi kuning, lontong, laksa, putu mayang, dan kokoleh.
3	Warung Acil Ifah	Nasi kuning, ketupat kandang, bubur ayam.
4	Warung Ibu Dana	Nasi kuning, lontong, haruan masak habang, ayam masak habang, intalu masak habang dan mie habang.
5	Soto Bawah Jembatan	Soto banjar, nasi sop banjar dan sate ayam .
6	Warung Wadai Banjar	Putu mayang, laksa , lupis dan salada gumbili.
7	Warung Batang Banyu	Soto banjar, nasi sop, sop tulang, sate ayam, rawon, nasi kuning, lontong, ketupat betumis, mie banjar, selada banjar, ayam goreng, bebek goreng, dan lempeng hangit.
8	Jukung Julak	Soto banjar, nasi sop, ikan (sungai/laut) bakar/goreng, ayam (goreng/bakar) dan bebek (goreng/bakar).
9	Warung Mama Ana Jaya	Ikan (sungai/laut) bakar/goreng, paisan ikan, gangan balamak.
10	Warung Adhat	Lalapan, tahu isi, bakwan dan pisang goreng.
11	Warung Makan Takajut	Ayam goreng, nila goreng, nasi goreng, mie goreng, ayam geprek.
12	Warung Nini Banjar	Soto banjar, nasi sop banjar dan sate ayam.
13	Warung Babeh Amak	Soto Betawi .
14	Soto Bang Amat	Soto banjar, nasi sop banjar, sate, rawon, tongseng iga sapi, nasi sop iga, nasi lalapan nila, dan selada banjar.

Sumber: Data Primer Penelitian, 2020

Makanan, dulunya hanya dianggap sebagai pemenuhan kebutuhan pokok manusia, sekarang telah menjadi sebuah trend. Tidak hanya sandang yang telah bertransformasi menjadi *fashion trend*, melainkan makanan juga telah bertransformasi

menjadi *food culture & trend*. Orang - orang tidak hanya makan untuk memenuhi kebutuhan hidup tetapi juga untuk mengikuti trend. Dengan adanya kawasan kuliner dengan beragama kuliner yang tersedia menjadikan kawasan tersebut berperan dalam perkembangan pariwisata. Sebagaimana suatu obyek wisata akan terasa jenuh dan kurang menarik apabila dalam suatu obyek wisata tersebut tidak di dukung oleh suatu tempat untuk menikmati makanan khas daerah atau khas nusantara.

2. Potensi kawasan kuliner di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin

Aktivitas seseorang untuk mendapatkan pengalaman terhadap kuliner suatu daerah merupakan satu dorongan untuk melakukan perjalanan wisata. Oleh karena itu dapat dikatakan kuliner mampu menjadi motivasi seseorang dan sekelompok orang untuk melakukan wisata. Dalam hal ini destinasi wisata kuliner dipilih berdasarkan minat khusus dalam bidang kuliner, diantaranya mencari pengalaman dalam keahlian memasak, mengunjungi produsen makanan, menghadiri festival makanan, dan mencicipi hidangan tertentu.

Pengalaman berkesan dalam perjalanan wisata kuliner dipengaruhi oleh lima unsur, yakni makanan dan minuman yang dikonsumsi, lokasi, teman, kesempatan, dan elemen wisata. Pengalaman wisata kuliner dapat dibangun dengan mendesain paket wisata yang bermuatan pembelajaran, yang sangat berpengaruh terhadap pembentukan pengalaman wisatawan secara optimal. Aktivitas yang berkaitan dengan makanan sangat mempengaruhi kepuasan perjalanan wisata, yang pada akhirnya mendorong untuk melakukan kunjungan ulang dan merekomendasikan sebuah destinasi kepada orang lain.

Pengembangan wisata kuliner menjadi upaya yang sangat strategis dalam penguatan pariwisata di suatu daerah. Di Kota Banjarmasin, pengembangan kuliner

untuk mendukung sektor pariwisata telah dilakukan oleh pemerintah kota dengan dibentuknya kawasan kuliner. Hal ini mengingat jumlah wisatawan di Kota Banjarmasin pada tiga tahun terakhir terus meningkat yaitu tahun 2016 sebanyak 681.752 orang, tahun 2017 sebanyak 733.816 orang, tahun 2018 sebanyak 783.837 orang dan tahun 2019 sebanyak 840.587 Orang (Data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Banjarmasin, 2020). Pengembangan kawasan kuliner tersebut dapat ditemui di Kelurahan Banua Anyar yang dikenal dengan sebutan kawasan wisata Kuliner Banua Anyar. Kawasan tersebut berada di wilayah Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin, yang berjarak \pm 2 km dari pusat pemerintahan Kota Banjarmasin.

Meskipun di masa pandemic sekarang ini, para pemilik usaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar tetap beroperasi. Sebagaimana dikemukakan oleh Ibu Supmawati, bahwa:

Pada saat pandemi ini kami para pemilik usaha kuliner di kawasan ini diundang oleh pemerintah kota untuk menghadiri rapat dengan agenda mencari satu cara agar dimasa pandemic kami tetap dapat menjalankan usaha dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan.

Pada aspek keberlanjutan kawasan wisata, analisis potensi memiliki peranan penting untuk terus mendukung pengembangan sektor pariwisata. Begitupula pada Kawasan Kuliner Banua Anyar, mengidentifikasi potensi kawasan berperan penting untuk dijadikan sebagai dasar untuk menentukan strategi pengembangan dan keberlanjutan kawasan. Telah diterangkan bahwa ada empat unsur penting yang dapat digunakan sebagai aspek untuk menganalisis potensi suatu kawasan wisata yaitu *attraction, facilities, transportation* dan *hospitality*. Terkait dengan hal tersebut, berikut identifikasi potensi kawasan kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin:

A. Attractions

Suatu kawasan wisata merupakan unsur utama yang memotivasi wisatawan untuk datang dan berkunjung. Kawasan kuliner Banua Anyar memiliki daya tarik untuk di kunjungi sebagai destinasi wisata, antara lain adalah

1) Daya tarik lokasi

Kawasan kuliner Banua Anyar berada di wilayah Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin, yang berjarak ± 2 km dari pusat pemerintahan Kota Banjarmasin. Adapun karakteristik lokasi di kawasan kuliner Banua Anyar yang dapat berpotensi menjadi daya tarik adalah letaknya yang berada dibantaran sungai.

Gambar 7. Warung Jukung Julak



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Gambar 8. Warung Soto Bang Amat



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

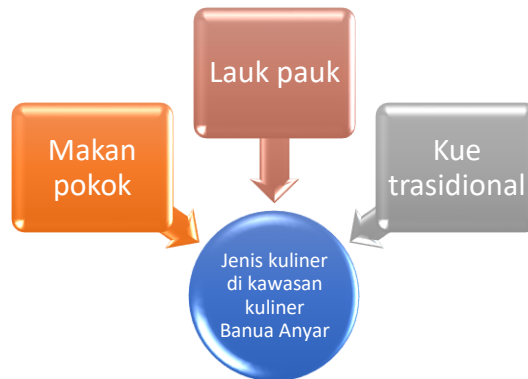
Berdasarkan hasil observasi tersebut di atas, maka letak lokasi usaha-usaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar tidak hanya dapat diakses melalui transportasi darat melainkan juga transportasi sungai. Sebagaimana ikon Kota Banjarmasin yang identik dengan sebutan Kota Seribu Sungai. Oleh karena itu, kawasan Kuliner Banua Anyar ditetapkan oleh pemerintah kota sebagai bagian dari kawasan wisata di Kota Banjarmasin yang tertuang di dalam Peraturan Walikota Banjarmasin Nomor 25 Tahun 2016 tentang pengelolaan dan pengembangan wisata berbasis sungai. Kawasan Kuliner Banua Anyar termasuk ke dalam zona utara pada wisata berbasis sungai di Kota Banjarmasin, dengan fokus destinasi pada Soto Banjar Bawah Jembatan dan Soto Banjar Abang Amat.

2) Daya tarik keberagaman kuliner

Di Kawasan wisata kuliner Banua Anyar terdapat *spot* kuliner yang bisa dikunjungi. Di Masa pandemi sekarang ini, terdapat 14 rumah makan yang dapat dikunjungi oleh wisatawan untuk berwisata kuliner. Posisi rumah makan yang sebagian berada di bantaran sungai menjadi ciri khas tersendiri dari kawasan wisata

kuliner Banua Anyar. Sebagai kawasan wisata kuliner, di kawasan kuliner Banua Anyar tersedia beragam jenis kuliner. Secara spesifik berikut jenis kuliner yang tersedia di kawasan kuliner Banua Anyar:

Gambar 9. Jenis Kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar



Sumber: Diolah dari data penelitian, 2020

Terdapat tiga jenis kuliner yang tersedia di kawasan kuliner Banua Anyar yaitu makanan pokok, lauk pauk dan kue tradisional. Pertama, makanan pokok. Makanan pokok yang tersedia di kawasan kuliner Banua Anyar terbagi menjadi dua yakni tradisional dan modern. Makanan pokok yang bersifat tradisional dan merupakan ikon kuliner lokal di kawasan kuliner Banua Anyar adalah Soto banjar, Nasi Kuning dan Lontong. Sepanjang kawasan kuliner Banua Anyar, mencari makanan tersebut tidaklah sulit. Hampir setiap warung makan menyediakan menu Soto Banjar. Sementara makanan pokok yang non tradisional juga dapat ditemui, dengan beragam kuliner seperti Pizza, steak, pasta, beverage, suki, dan Korean barbeque.

Gambar 10. Kuliner Soto Banjar

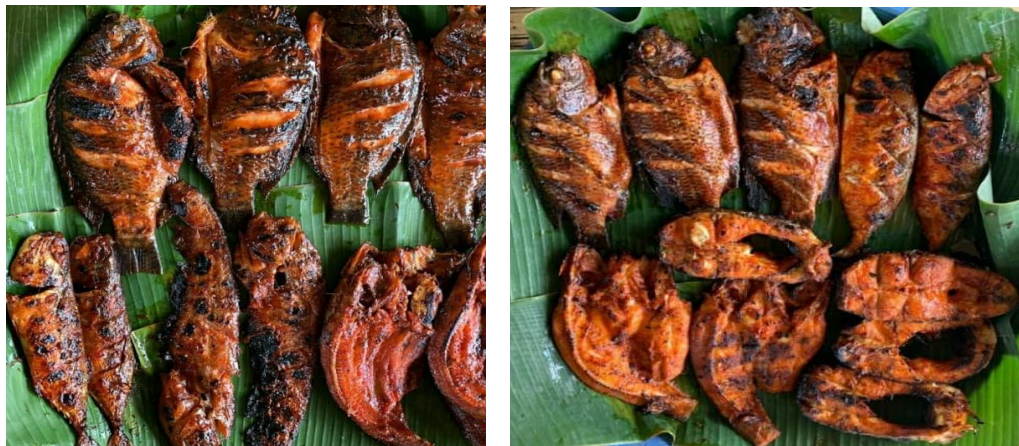


Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Soto Banjar merupakan ikon kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar. Hampir disetiap spot usaha kuliner menyediakan hidangan kuliner soto banjar.

Kedua, lauk pauk. Di kawasan kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin tersedia beragam lauk yang dikemas dengan masakan khas Banjar..

Gambar 11. Aneka Bakarannya Ikan Air Tawar



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Berbeda dengan kawasan kuliner lainnya, di kawasan kuliner Banua Anyar selain dimasak dengan masakan khas Banjar, lauk yang tersedia juga merupakan ikan air tawar yang didapatkan dari usaha keramba ikan masyarakat setempat di Kelurahan

Banua Anyar. Aneka ikan air tawar juga dimasak dengan masakan Banjar. Satu diantaranya dikenal dengan sebutan kuliner *gangan asam kepala patin*.

Gambar 12. Kuliner Gangan Asam Kepala Patin



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Beragam kuliner tersebut biasanya disajikan dengan olahan sayur seperti urap, tumis sulur dan tarung babanam. Sebagaimana hasil wawancara dengan Hj. Masrah mengungkapkan bahwa:

Ciri khas masakan disini menyediakan lauk ikan air tawar, sungai, dan sayurnya ciri khas dari banjar juga seperti sayur kaladi, kuning, sayur asam. Ikannya seperti patin, baung, lais, papuyu, haruan. Kalau misalkan orang luar misalkan Jakarta, baisanya ikan baung lais menjadi pilihan.

Gambar 13. Jenis Kuliner Masakan Sayur di Kawasan Kuliner Banua Anyar



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Ketiga, kue tradisional. Sebagai salah satu destinasi wisata kuliner, di kawasan Kuliner Banua Anyar tidak hanya menyediakan beragam makanan pokok dan lauk pauk yang dimasak dengan masakan khas Banjar. Melainkan juga kue tradisional.

Gambar 14. Aneka Kue Tradisional di Kawasan Kuliner Banua Anyar



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Beragam jenis kuliner tradisional yang tersedia di kawasan kuliner tersebut diolah oleh masyarakat setempat. Tersedianya kue tradisional sebagai penunjang kegiatan pariwisata tentu akan memberikan nilai tambah bagi sebuah destinasi, karena kuliner dapat dijadikan sebagai tujuan bagi perjalanan wisatawan sebagai ciri khas suatu daerah yang dapat mereka nikmati. Sebagaimana hasil wawancara

B. *Facilities*

Kuantitas dan kualitas sarana prasarana pendukung pariwisata merupakan satu hal yang berpotensi menentukan daya tarik wisatawan. Di Kawasan Kuliner Banua Anyar terdapat beberapa fasilitas yang tidak hanya mendukung aktivitas para wisatawan kuliner namun juga fasilitas yang mendukung usaha para pengusaha kuliner. Adapun fasilitas tersebut sebagai berikut:

1) Spot foto

Untuk meningkatkan daya tarik pengunjung pada setiap spot usaha kuliner mereka, para pengusaha kuliner melakukan inovasi dan kreasi baik dari segi desain maupun sarana prasarana yang menunjang untuk meningkatkan daya tarik pengunjung. Sebagaimana *trend instagramable* sekarang ini menjadi satu hal utama yang dilakukan oleh wisatawan ketika mengunjungi suatu tempat. Spot foto yang bagus pada satu usaha kuliner merupakan satu bagian yang dapat menarik minat para wisatawan. Sebagaimana hasil riset memastikan bahwa terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara sistem promosi kuliner dengan niat untuk mengunjungi kembali suatu kawasan wisata kuliner (Wijayanti, 2020).

2) Ruang terbuka

Pada kawasan kuliner Banua Anyar juga tersedia ruang terbuka berupa Ruang Publik Terpadu Ramah Anak (RPTRA). Fasilitas ini disediakan kepada para pengunjung wisata kuliner, sehingga mereka tidak hanya dapat menikmati hidangan kuliner. Namun juga terdapat sarana hiburan, khususnya bagi mereka yang membawa anak berkunjung ke kawasan kuliner Banua Anyar.

Kawasan ramah anak ini pertama kali diresmikan di tahun 2017 oleh Walikota Banjarmasin, Ibnu Sina.

Gambar 15. Ruang Publik Terpadu Ramah Anak (RPTRA)



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Tempat ini awalnya adalah sebuah lahan kosong di bawah jembatan Banua Anyar yang kemudian dimanfaatkan sebagai ruang terbuka hijau dan dilengkapi juga sarana bermain anak-anak. Taman yang tertata cukup rapi ini memang terlihat ramah untuk anak-anak yang ingin bermain.

Gambar 16. Fasilitas di Ruang Publik Terpadu Ramah Anak (RPTRA) di Kawasan Kuliner Banua Anyar



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

Gambar 18. Toko Pusat Oleh-Oleh di Kawasan Kuliner Banua Anyar



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

3. Transportation

Kawasan Kuliner Banua Anyar yang berada di Bantaran Sungai, sehingga akses transportasi tidak hanya dapat melalui darat. Namun dapat pula diakses melalui transportasi sungai. Pada umumnya, para wisatawan luar mereka ke kawasan ini menggunakan transportasi sungai, karena kawasan tersebut merupakan bagian dari paket wisata susur sungai di Kota Banjarmasin.

Gambar 19. Jukung sebagai alat Transportasi Sungai



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

4. *Hospitality*

Keramah - tamahan dalam penerimaan dan melayani wisatawan adalah hal yang sangat penting dalam dunia kepariwisataan, karena para wisatwan datang ke suatu destinasi wisata untuk melepaskan kepenatan dan mencari kenyamanan dan hiburan.

Pada kawasan kuliner Banua Anyar para wisatwan tidak hanya dapat menyantap hidangan kuliner khas banjar,namun mereka juga disuguhi dengan iringan musik panting dan lagu Banjar. Terdapat 3 spot usaha yang menyediakan penampilan hiburan iringan music Banjar yaitu warung batang banyu, warung jukung julak dan warung soto Bang Amat.

Gambar 20. Kelompok Musik Panting di Warung Soto Bang Amat



Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2020

3. **Strategi Pengembangan Kawasan Kuliner di Kelurahan Banua Anyar untuk Mendukung Pariwisata Kota Banjarmasin**

Mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 50 Tahun 2011 tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Nasional Tahun 2010-2025, maka penggalan

informasi difokuskan pada empat pilar yakni industri, destinasi pariwisata, kelembagaan, dan pemasaran. sehingga program strategis dan rencana aksi sangat diperlukan sebagai cara yang tepat untuk penguatan wisata kuliner di suatu daerah.

Pada bagian ini dinalisis tentang strategi pengembangan kawasan Kuliner Banua Anyar menggunakan analisis SWOT. Adapun hasil analisis sebagai berikut:

Tabel 5. Hasil Analisis SWOT Kawasan Kuliner Banua Anyar

<p>Internal</p> <p style="text-align: right;">Eksternal</p>	<p>Strengths (S)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lokasi yang strategis karena dapat diakses melalui dua jalur transportasi darat dan sungai. • Tersedianya beragam kuliner lokal yang tersedia di setiap spot usaha kuliner • Terdapat sarana penunjang seperti spot foto, dan ruang public • Harga kuliner yang terjangkau 	<p>Weakness (W)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belum adanya sistem kerjasama yang terstruktur antara pihak transportasi darat dan sungai dengan setiap para pengusaha kuliner • Belum adanya sistem promosi yang terstruktur dan terintegrasi • Makanan lokal sebagai oleh-oleh tidak dapat bertahan dalam waktu yang lama • Cara penyajian makanan kurang variatif
<p>Opportunity (O)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lokasinya yang dekat dengan pusat kota Banjarmasin • Terdapat legalitas sebagai bagian dari wisata susur sungai • Perubahan gaya hidup bahwa makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi lebih untuk mendapatkan pengalaman. • Perubahan minat wisatawan terutama wisatawan Nusantara, dari wisata yang bersifat konvensional 	<p>(SO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kawasan kuliner Banua Anyar dijadikan ikon obyek wisata kuliner bagi wisata susur sungai di Kota Banjarmasin 	<p>(WO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membentuk satu kelompok yang terfokus untuk bertugas mengelola manajemen aktivitas ekonomi (produksi, distribusi dan konsumsi) di kawasan kuliner. • Dengan terus meningkatkan infrastruktur dan membangun infrastruktur dengan segala fasilitasnya. • Promosi kuliner lokal dengan menggunakan

ke jenis wisata alternatif, salah satunya adalah wisata kuliner		media sosial dan media massa dengan sistem yang terintegrasi dengan para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan inovasi dan kreasi dalam penyajian yang membuat ketertarikan pada suatu produk
<p>Threats (T)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harga tidak stabil antara spot usaha satu dengan yang lainnya • Persaingan kuliner lokal dalam hal pelayanan, rasa, penyajian yang tidak bervariasi • Terdapat kompetitor usaha kuliner yang bergerak dalam usaha online 	<p>(ST)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjual makanan lokal di tempat yang nyaman dan aman • Menjaga cita rasa kuliner lokal dan terus berinovasi menciptakan sesuatu yang baru. 	<p>(WT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan perbaikan fasilitas di tempat-tempat yang menyediakan masakan lokal • Meningkatkan kapasitas sumber daya manusia di bidang kuliner • Melakukan inovasi kuliner lokal secara modern • Menyajikan masakan lokal secara unik namun tetap menjaga cita rasa lokal

Perumusan strategi alternatif dapat dimanfaatkan oleh pemerintah, dan pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar dalam mengembangkan kawasan kuliner sebagai bagian dari obyek wisata di Kota Banjarmasin. Strategi SO (Strength - Opportunity) dapat dilaksanakan dengan memanfaatkan kekuatan internal untuk memanfaatkan eksternal, dalam hal ini Banua Anyar dijadikan ikon obyek wisata kuliner bagi wisata susur sungai di Kota Banjarmasin. Selanjutnya, Strategi WO

(Weakness - Opportunity) mengoreksi kelemahan internal dengan memanfaatkan peluang eksternal dilakukan dengan (WO) membentuk satu kelompok yang terfokus untuk bertugas mengelola manajemen aktivitas ekonomi (produksi, distribusi dan konsumsi) di kawasan kuliner, promosi kuliner lokal dengan menggunakan media sosial dan media massa dengan sistem yang terintegrasi dengan para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar dan melakukan inovasi dan kreasi dalam penyajian yang membuat ketertarikan pada suatu produk.

Pada Strategi ST (Kekuatan - Ancaman), kekuatan internal digunakan untuk menghindari ancaman eksternal dapat dilakukan dengan enjaul makanan lokal di tempat yang nyaman dan aman dan menjaga cita rasa kuliner lokal dan terus berinovasi menciptakan sesuatu yang baru. Sedangkan Strategi WT (Weakness - Threats) merupakan strategi yang bertujuan untuk mengurangi kelemahan internal dan menghindari pertahanan eksternal. Hal ini dapat dilakukan dengan melakukan perbaikan fasilitas di tempat-tempat yang menyediakan masakan lokal, meningkatkan kapasitas sumber daya manusia di bidang kuliner, melakukan inovasi kuliner lokal secara modern dan menyajikan masakan lokal secara unik namun tetap menjaga cita rasa lokal

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Kawasan kuliner Banua Anyar merupakan suatu kawasan yang dapat mendukung pariwisata di Kota Banjarmasin. Terdapat 14 *stand* kuliner yang tersedia di kawasan tersebut. Adapun jenis kuliner yang tersedia yaitu makanan pokok, lauk pauk dan kue tradisional. Berbagai jenis kuliner tersebut terbagi menjadi kuliner yang merupakan kuliner lokal seperti soto banjar, nasi kuning serta lauk pauk yang dimasak dengan masakan khas banjar. Tersedia pula kue tradisional. Selain itu, juga terdapat *stand* kuliner yang menjual kuliner-kuliner non tradisional seperti pizza, pasta dan beragam kuliner lainnya. Dengan beragamnya kuliner yang tersedia di kawasan kuliner Banua Anyar dapat menjadi satu potensi untuk mendukung pengembangan pariwisata di Kota Banjarmasin.

Berdasarkan hasil analisis SWOT, strategi yang dapat digunakan bagi pengusaha kuliner lokal di D.I Yogyakarta adalah strategi agresif. Pengembangan dapat dilakukan dengan menerapkan alternatif strategi yang telah dirumuskan, yaitu strategi SO, WO, ST, dan WT. Rekomendasi bagi pelaku bisnis kuliner lokal di D.I Yogyakarta adalah tetap menjaga dan menjaga ciri khas kuliner lokal dalam inovasi. Tingkatkan selalu kualitas produk dan layanan, lakukan promosi, dan perbaiki fasilitas makan. Untuk itu Pemerintah Kota D.I Yogyakarta terus meningkatkan infrastruktur, dan melakukan promosi melalui pusat informasi wisata. Dan Bagi peneliti selanjutnya dapat diteliti lebih lanjut tentang faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan lokal dalam mengkonsumsi masakan lokal dan Menganalisis perilaku wisatawan dalam wisata kuliner atau gastronomi serta strategi pengembangannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditjondro, George Junus.2003. *Pola-pola Gerakan Lingkungan Refleksi untuk Menyelamatkan Lingkungan dari Ekspansi Modal*. Yogyakarta:Pustaka Pelajar
- Anom, I Putu. 2010. *Pariwisata Berkelanjutan Dalam Pusaran Krisis Global*. Denpasar : Udayana University Press.
- Ansofino. 2012. *Potensi Daya Tarik Obyek Pariwisata Dalam Pembangunan Ekonomi Sumatera Barat*. *Economica, Jurnal Program studi Pendidikan Ekonomi STIKIP PGRI Sumbar Vol.1 No.1*, (Online), <http://ejournal.stikip.pgri-sumbar.ac.id>
- Araujo, E. B. 2016. Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata, Vol. 3 No. 1*.
- Besra, E. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis, Vol. 12, No. 1*, 74-101.
- Bungin, Burhan. 2001. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Rajawali Pess.
- Chucky.*Internasional Tourism, A Global Prespective*". *Word Tourism Organization (WTO)*. Madrid Spanyol.
- Faisal, Sanapiah. 1990. *Penelitian Kualitatif (dasar-dasar dan aplikasi)*. Malang: Ya3 Malang.
- Fandeli, C. 2001. *Dasar-dasar Manajemen Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Liberty
- Fitra, Abdillah dan Leksmo, S Maharani. 2001. "*Pengembangan Kepariwisata berkelanjutan*", *Jurnal Ilmu Pariwisata Vol.6, No. 1*.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., dan Cambourne, B. 2003. *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Harmayani, Eni. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional Indonesia yang Populer*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Hendropuspito. 1989. *Sosiologi Sistematis*. Yogyakarta : Kanisius
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Laksono, P.M. Dkk. 2000. *Studi Sosial Ekonomi dan Sumber Daya Alam di Kawasan Ekosistem Air Hitam, Sungai Puning, Kalimantan Tengah*. Jakarta : Yayasan KEHATI
- Lopes, S. 2011. Destination image: Origins, Developments and Implications. Vol. 9 No 2 page. 305-315.
- MacAndrews, Colin dan Rahardjo. 1982. *Pemukiman di Asia Tenggara dan Transmigrasi di Indonesia*. Yogyakarta : UGM Press
- Mirzal, Julaihi Wahid dan Dwira Nirfaliani Aulia, 2012. *Kajian Morfologi Pemukiman Tepi Air*. Jurnal pada Program Studi Magister Teknik Arsitektur Universitas Sumatra Utara
- Moleong, Lexy J, 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pendit, Nyoman S. 2003. *Ilmu Pariwisata: Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.
- Pitana, G.dan Putu Gayatri. 2005. *Sosiologi Pariwisata, Kajian sosiologis terhadap struktur, sistem, dan dampak-dampak pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Pitana, G.dan Ketut Surya. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Poerwanto, Hari. 2005. *Kebudayaan dan Lingkungan dalam Perspektif Antropologi*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar
- Rahayu, Martha. 2014 *Survei Hilton Worldwide, Menyingkap Budaya Wisata Kuliner di Asia Pasifik*. ((Online), <http://swa.co.id>), diakses tanggal 18 April 2017.
- Sumantri, A. 2010. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana-Prenada Grup.
- Subiyakto, Bambang. 1999. *Pelayaran Sungai di Kalimantan Tenggara, Tinjauan Historis tentang Transportasi Air Abad XIX*, Tesis pada Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada
- Subiyakto, Bambang, 2005, “*Arti Penting Perairan Bagi Transportasi Masyarakat Banjar*”, dalam *Kandil*, Edisi 9, Tahun III, Mei-Juli 2005.
- Subiyakto, Bambang, 2005, “*Fungsi Integratif Pelayaran Sungai Terhadap Perekonomian Kalimantan Selatan Pada Masa Dahulu*”, dalam *Kandil*, Edisi 9, Tahun III, Mei-Juli 2005
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suwantoro, Gamal. 2004. *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Virna N, Ervi. 2007. *Wisata Kuliner Bkan Sekedar Wisata Pemuas Nafsu*. *Jurnal ISSN 1410-7112 Vol. 9 No.1*.

LAMPIRAN