JTAMPS: Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa Pendidikan Sosiologi
https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/jtamps/index
Vol.04, No. 2 (Oktober, 2024), pp. 392-407
e-ISSN: 2776-2963 p-ISSN: 2776-3110 DOI: https://doi.org/10.20527

EKSISTENSI KAWASAN WISATA KULINER BANUA ANYAR KECAMATAN BANJARMASIN TIMUR KOTA BANJARMASIN PROVINSI KALIMANTAN SELATAN

Hermita[1], Cucu Widaty[2]

[1] Universitas Lambung Mangkurat; hermitasosantro@gmail.com
[2] Universitas Lambung Mangkurat; cucu.widaty@ulm.ac.id

ARTICLE INFO

Keywords:

Existence,
Tourism,
Culinary.

Article history:

Received 2024-07-24
Revised 2024-08-12
Accepted 2024-09-28

ABSTRACT

The new Banua Culinary Tourism Area is an area developed by the city government and the local community in order to support tourism in the city of Banjarmasin. This study aims to find out what are the efforts in maintaining the existence of the Banua Anyar Culinary Tourism area and the obstacles in maintaining the existence of the Banua Anyar Culinary Tourism Area. The method used in this study is qualitative research method. The data sources selected using purposive sampling and informants in this study were 9 people. Data collection using observation, interview, and documentation techniques. Analysis of research results using data reduction steps, data presentation and data verification. Data validity testing is done by Extend Observation, Diligence In Research, Triangulation. Triangulation is divided into thre returns namely source triangulation, Enginering triangulation, and time triangulation. The results of the research Efforts in Maintaining the Existence of the Banua Anyar Culinary Tourism Area and Obstacles in Maintaining the Existence of the Banua Anyar Culinary Tourism Area. (1) Efforts to Maintain the Existence of Banua Anyar Culinary Tourism Area in Banjarmasin City, South Kalimantan Province, are divided into four, namely Efforts to maintain taste quality, Efforts to promote products, Efforts to maintain cleanliness, and Efforts to improve services. (2) Obstacles in maintaining the existence of the Banua Anyar culinary tourism area in Banjarmasin City, South Kalimantan province, namely competition betwen traders and climate change and the increase in raw materials.

This is an open access article under the CC BY-SA license.

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci :

Eksistensi,
Wisata,
Kuliner

ABSTRAK

Kawasan Wisata Kuliner Banua anyar merupakan kawasan yang dikembangkan oleh pemerintah kota dan masyarakat setempat dalam rangka mendukung pariwisata di kota Banjarmasin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa saja Upaya dalam mempertahankan eksistensi kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dan Kendala dalam

Article history:

Diterima 2024-07-24
Revisi 2024-08-12
Diterima 2024-09-28

mempertahankan eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode penelitian kualitatif. Sumber data yang dipilih menggunakan purposive sampling dan informan dalam penelitian ini berjumblah 9 orang. Pengumpulan data menggunakan Teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis hasil penelitian menggunakan Langkah-langkah reduksi data, penyajian data dan verivikasi data. Penguji keabsahan data dilakukan dengan Perpanjang Pengamatan, Ketekunan Dalam Penelitian, Triangulasi. Triangulasi dibagi menjadi tiga Kembali yaitu triangulasi sumber, triangulasi Teknik, dan triangulasi waktu. Hasil penelitian Upaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dan Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. (1) Upaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan terbagi menjadi empat yaitu Upaya mempertahankan kualitas rasa, Upaya mempromosikan produk, Upaya Menjaga Kebersihan, dan Upaya meningkatkan pelayanan. (2) Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin provinsi Kalimantan Selatan yaitu persaingan antar pedagang dan perubahan iklim dan kenaikan bahan baku.

This is an open access article under the CC BY-SA license.

Penulis Koresponden :

Hermita

Universitas Lambung Mangkurat; hermitasosantro@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang memiliki banyak kekayaan alam yang melimpah. Indonesia kaya akan sumber daya alam dan juga kaya dengan budaya, ras, kesenian, adat istiadat, keindahan alam, maupun kuliner (Kontjaraningrat, 1975: 49). Hampir diseluruh provinsi di Indonesia mempunyai keindahan alam yang berbeda-beda. Setiap daerah menonjolkan keindahan masing-masing ditiap daerahnya, Serta kuliner apa saja yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut (Purwaning, 2017: 3).

Indonesia yang memiliki keunikan yang beranekaragam jika ditinjau dari makan khas daerah, bahkan sudah terkenal sampai ke mancanegara. Oleh karena itu dizaman sekarang ini sudah seharusnya sebagai potensi daerah dikelola dengan baik

agar bisa dijadikan sebagai objek wisata kuliner. Mengenali berbagai potensi kuliner yang ada di Indonesia adalah hal penting untuk dilakukan sebagai sarana untuk meningkatkan daya Tarik wisatawan untuk menjadikan sebagai tujuan wisata. Berkaitan dengan hal ini, maka wisata kuliner dapat dijadikan sebagai suatu hal yang efektif memberikan peluang untuk mengangkat makanan dan minuman khas daerah sebagai daya Tarik pariwisata.

Menurut Stowe dan Johnston salah satu bentuk keunikan dari budaya yang beragam adanya wisata kuliner yang menyuguhkan makanan khas dari sebuah daerah. wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang sangat banyak dampaknya bagi suatu perkembangan sebuah daerah. Karea selain mempertahankan kuliner khas daerah tersebut wisata kuliner juga bisa memperkenalkan ke orang asing apa saja makan khas dari daerah tersebut (Agustina, 2019: 150).

World Tourism Organizatio menyepakati bahwa pariwisata telah menjadi sebuah fenomena sosial ekonomi yang sangat penting dalam perkembangan kehidupan dan pergaulan global antar bangsa-bangsa di seluruh dunia. Pariwisata menjadi suatu esensial bagi kehidupan, karena dampaknya terkait langsung pada perkembangan ekonomi, sosial budaya, dan pendidikan baik itu dalam lingkup nasional maupun internasional. Dari sisi spasial kegiatan pariwisata bersinggungan langsung dengan ruang dan waktu karena pergerakan manusia dari satu tempat ke tempat lainnya (Sodarso, 2014: 140).

Penduduk terbesar Kalimantan Selatan adalah suku Banjar (Banjar hulu dan Banjar Kuala). Kata Banjar berasal dari bahasa melayu yang berarti kampung atau juga deret-deret karena letak perumahan kampung berderet sepanjang tepian sungai, Banjarmasin berarti kampung orang-orang Melayu, sebutan dari orang ngaju (Suku Barangas) yang memenuhi kampung-kampung sekitarnya (Anonim, 2016: 3). Rumah adat disebut rumah Banjar, yaitu rumah besar yang terbuat dari kayu Ulin terutama tiang-tiang dan tangga. Banjarmasin yang dikenal dengan sebutan kota seribu sungai, yang merupakan salah satu tempat tujuan wisata, diantaranya Pasar Terapung, mesjid dan makam sultan Suriansyah, serta suaka marga satwa Pulau Kembang (Sudarni, 2012: 1–2).

Di kalimantan selatan terdapat sebuah kota yang dijuluki sebagai kota 'seribu sungai' yaitu kota Banjarmasin. Karena kota ini banyak anak sungai yang tersebar luas, turun ke sungai merupakan salah satu aktivitas utama keseharian diatas air dalam bidang transportasi dan perdagangan sejak dulu hingga sekarang. Hal inilah yang membedakan keunikan Banjarmasin dengan kota lain. Kalimantan Selatan memiliki kekayaan alam yang melimpah dan juga kulinernya beragam. Salah satu tempat yang terkenal dibidang wisata kuliner tepatnya di kota Banjarmasin yaitu Wisata Kuliner Banua Anyar. Wisata Kuliner Banua Anyar merupakan tempat wisata yang menjual berbagai jenis makanan berat. Paling banyak yang di jual di Kawasan Wisata kuliner Banua Anyar yaitu makanan khas Kalimantan.

Banua Anyar menjadi ikon wisata kuliner baru di Banjarmasin. Banua Anyar berasal dari nama kelurahan di Kecamatan Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin. Letaknya dibantaran Sungai Martapura, lebih kurang 5 kilometer dari Balai Kota Banjarmasin. Namun, nama ini menjadi naik daun karena wisata kuliner dan susur sungainya.

Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar merupakan salah satu tempat yang wajib dikunjungi jika berada di Banjarmasin. Selain dapat menikmati berbagai macam makanan khas kalimantan selatan pengunjung juga dapat makan sambil memandang sungai martapura. Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar berada di Jl. Pangeran Hidayatullah yang berada di tepian Sungai Martapura dan berada di bawah jembatan banua anyar.

Berdasarkan observasi pendahuluan yang di lakukan oleh peneliti Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar diresmikan pada tanggal 24 September 2020. Kawasan wisata kuliner ini diresmikan tepatnya dihari jadi Banjarmasin yang ke 494 tahun. Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar merupakan kawasan yang dikembangkan oleh pemerintah kota dan masyarakat setempat dalam rangka mendukung pariwisata di kota banjarmasin. Letak lokasi usaha-usaha di kawasan 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 Wisata Kuliner Banua Anyar ditetapkan oleh pemerintah kota sebagai bagian dari kawasan wisata di kota Kanjarmasin yang tentu 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 Bawa Jembatan Dan Soto Abang Amat.

Sebelum memasuki Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar terlebih dahulu yang diliat di jalan masuk menuju kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ada nya gerbang yang di lalui. Gerbang tersebut berada di dua sisi yaitu jika melewati jembatan Banua anyar di sebelah kiri dekat warung makan Podang's dan juga sebelah kanan. Gerbang ini memiliki gambar orang yang sedang mendayung di perahu. Perahu tambangan berwarna hijau dan biru melambangkan kerekatan bersama antara pemerintah dan warga dalam gotong royong guna mewujudkan kesejah teraan Masyarakat.

Di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar terdapat spot kuliner yang bisa dikunjungi. Terdapat empat belas warung makan yang sudah bekerja sama dengan pariwisata banua anyar. Adapun ke empat belas warung makan itu Yaitu Podangs's, Seblak Borneo, Warung Nisa, Warung Acil Ifah, Warung Ibu Dana, Soto Bawah Jembatan, Warung Culinair Lashira, Warung Batang Banyu, Jukung Julak, Warung Mama Anajaya, Warung Adhat, Warung Nini Banjar, Warung Babeh Amak, Dan Yang Terakhir Soto Bang Amat.

Posisi rumah makan yang sebagian berada di bantaran sungai menjadi ciri khas tersendiri dari Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. Sebagian kawasan wisata kuliner, di Kawasan Kuliner Banua Anyar tersedia beragai jenis kuliner. Makanan pokok yang tersedia di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar terbagi menjadi dua yaitu tradisiolan dan modern. makanan pokok yang bersifat tradisional dan merupakan ikon kuliner lokal di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar adalah Soto Banjar, Nasi Kuning, Dan Lontong. Sepanjang Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar mencari makanan tersebut tidaklah sulit hampir di seluruh tempat makan yang ada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar menjual makanan berat tersebut. Adapun makanan yang non tradisionalnya juga dapat di temui dengan beragam kuliner seperti Pizza, Pasta, Suki, Dan Juga Korean Barbeque.

Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar meskipun terbilang baru saja diresmikan tetapi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini sudah banyak diketahui halayak

ramai. Pasalnya di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini ada salah satu rumah makan yang legend yang di mana banyak artis ibu kota dan juga para pejabat yang berkunjung ke warung makan soto bang amat. Dengan kehadiran para artis-artis ibukota dan juga para pejabat-pejabat dari luar pulau secara tidak langsung mempromosikan Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini ke halayak ramai. Selain itu pilihan menu dan rumah makan yang banyak menjadikan Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini banyak di kunjungi para pendatang dari luar kota untuk menikmati makanan khas Kalimantan Selatan.

Dikawasan Wisata Kuliner Banua Anyar selain tempat berwisata makanan. Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar juga menyediakan Ruang Publik Terpadu rumah anak (RPTRA). Tempat yang awalnya lahan kosong di bawah jembatan Banua Anyar yang kemudian di manfaatkan sebagai ruang terbuka hijau dan di lengkapi juga sarana bermain anak-anak. Ditempat tersebut di sediakan wahana bermain seperti prosota, ayunan, dan lain sebagainya. taman rumah anak ini lantainya berbahan rumput sintetis. dari sejak di resmikan taman ini selalu ramai di kunjungi oleh pengunjung. Taman ini berada persis bersebrangan dengan warung makan ibu Dana yang menyediakan kuliner khas Banjar.

Dengan adanya Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini para masyarakat setempat juga mendapatkan imbasnya baik itu dari segi positif maupun segatif. Dari segi positifnya tersedianya lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar seperti menjadi pelayan di rumah makan yang berasda di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar, halaman rumah dapat di jadikan lahan parkir, warung dagangan menjadi laku, janlan di sudah di perbaiki, dan masih banyak hal positif lainnya. Sedangkan dari segi negatifnya di hari libur atau rasi besar lainnya jalanan menjadi macet dan susah untuk di lalui.

2. METODE

Jenis penelitian yang digunakan untuk meneliti Eksistensi Kawasan Wiasata Kuliner Banua Anyar Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan ini adalah menggunakan metode kualitatif. Dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif maka peneliti dapat mengetahui secara lebih mendalam dan rinci mengenai apa yang ingin di teliti tentang Eksistensi

Kawasan Wiasata Kuliner Banua Anyar Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan. Dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif ini maka peneliti dapat memperoleh data yang konkrit dalam melakukan penelitian.

Pada penelitian ini, informan dipilih menggunakan teknik purposive sampling yang dipilih berdasarkan kriteria tertentu, yakni Pemilik dan karyawan warung makan yang ada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar.

Penelitian ini dalam mengumpulkan datanya menggunakan teknik observasi, wawancara, dan Dokumentasi. Peneliti melakukan observasi secara langsung terkait Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Kecamatan Banjarmasin Timur Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan. Teknik analisis data yang peneliti lakukan yaitu dengan cara mereduksi data, penyajian data dan menarik kesimpulan.liti melakukan wawancara bersama informan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Upaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan

Upaya para pedagang dalam mempertahankan kualitas rasa makanan dalam usaha kuliner juga penting agar para pengunjung tidak merasa kecewa ketika memakan makanan tersebut. Upaya para pedagang dalam mempromosikan produknya juga penting agar dapat menarik pelanggan untuk datang ke kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar, upaya dalam menjaga kebersihan, selain itu upaya yang dapat di lakukan dalam mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dapat di lakukan dengan meningkatkan pelayanan di setiap rumah makan yang berada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan.

a. Upaya Mempertahankan Kualitas rasa

Menurut Margeta dan Edwin (Atmoko, 2017: 3) kualitas makanan merupakan peran penting dalam memutuskan pembelian, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat maka keputusan pembeli akan meningkat juga. Pelanggan yang datang untuk mencari makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas. kualitas makanan merupakan peran penting dalam memutuskan pembelian,

sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembeli akan meningkat juga. Kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan sebagai dasar strategi pemasaran. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan yaitu warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa.

Para pemilik warung makan di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar harus mempertahankan rasa khas dari tiap makanan yang mereka sajikan terlebih lagi untuk para pedagang yang menjual makanan khas daerah Kalimantan Selatan. Karena pengunjung yang datang di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar tidak hannya dari dalam pulau Kalimantan tetapi juga ada yang dari pulau Kalimantan. Hal inilah yang menjadi tantangan bagi pemilik warung makan di mana dimana mereka dituntut untuk tetap mempertahankan rasa, masakan, bahkan dari segi penyajiannya.

Upaya mempertahankan eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan agar rasa yang di hidangkan ke pelanggan tidak mengecewakan. Selain itu dengan cara mempertahankan kualitas rasa para pengunjung yang dari luar Kalimantan Selatan dapat merasakan rasa masakan yang khas dari warung makan yang berada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini. Adapun Upaya dalam mempertahankan kualitas rasa yang dilakukan pedagang di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini yaitu dengan cara mempertahankan resep yang sudah digunakan dari dulu hingga sekarang, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, memperhatikan kebersihan baik itu dari segi bahan masakan ataupun peralatan masak yang digunakan, disaat memasak pun sayuran yang mudah layu dan yang keras harus dipisahkan. Karena setiap sayuran itu memerlukan waktu kematangan yang berbeda-beda.

b. Upaya Mempromosikan Produk

Promosi menurut Kismono dalam Pondaang dan Sogoto adalah cara yang ditempuh oleh perusahaan dalam usaha dalam bemberikan informasi tentang produk atau jasa perusahaan, untuk mempengaruhi konsumen potensial melakukan

pembelian dan membuat konsumen tetap ingin atau setia kepada produk yang ditawarkan oleh prusahaan. Promosi menurut Kismono dalam Pondaag dan Sogoto (2006) terdiri dari iklan, penjualan personal, hubungan Masyarakat, publitas, promosi penjualan, dan mulut ke mulut (Hutomo, 2017: 2). Hal tersebut dapat dilihat bahwa upaya dalam mempromosikan produk yang dilakukan oleh para pedagang yang berada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dengan cara mempromosikan ke media social, selain itu promosi yang dilakukan yaitu dengan cara dari mulut ke mulut. Dengan cara mempromosikan produk yang dilakukan orang-orang akan tau tentang keberadaan warung makan yang berada di Kawasan Wisata Kulliner Banua Anyar.

Upaya dalam mempromosikan produk yang dilakukan oleh warung makan yang berada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar yaitu dengan mempromosikan dari mulut ke mulut baik itu dari teman maupun keluarga, upaya dalam mempromosikan produk yang dilakukan warung makan Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini dengan cara meningkatkan kualitas rasa karena menurut pedagang yang berada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini jika makanan yang disajikan berkualitas maka pelanggan akan datang dengan sendirinya, selain itu juga promosi dilakukan dengan cara meminta influencer untuk mengenalkan produk-produk makanan yang ada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. Dengan meminta tolong influencer maka produk-produk yang dijual akan diketahui banyak orang ditambah lagi warung makan tersebut memberikan tempat yang menarik untuk di kunjungi maka hal tersebut akan membuat minat para pengunjung untuk mengunjungi rumah makanan tersebut.

Pada era globalisasi ini, penggunaan internet semakin berkembang dari hari ke hari. Akibat perkembangan teknologi internet, banyak bermunculan media social, sehingga dengan adanya media social dapat memudahkan orang untuk menyebar berita atau mendapatkan informasi. Media social merupakan dunia baru bagi Masyarakat, dan media social digunakan sebagai dunia bisnis bagi Masyarakat . masyarakat beranggapan dengan mereka meminta infliencer (orang-orang yang sangat berpengaruh didalam media social) maka barang dagangan yang mereka promosikan maka dengan cepat konsumen untuk mengenali produk tersebut.

c. Upaya Menjaga Kebersihan

Menurut Nazaruddin (2014 : 3) Kebersihan lingkungan mempunyai arti sebuah keadaan bebas dari kotoran, termasuk diantaranya, debu, sampah, dan bau. Kebersihan merupakan Upaya manusia untuk memelihara diri dan lingkungannya dari segala yang kotor dan keji dalam rangka mewujudkan dan melestarikan kehidupan yang sehat dan nyaman.

Warung makan merupakan tempat dimana orang berkunjung untuk menikmati makanan yang ditawarkan warung makan tersebut. Pertama kali yang membuat pengunjung memutuskan untuk makan ditempat tersebut adalah memperhatikan kebersihannya terlebih dahulu jika tempat tersebut bersih maka para pengunjung akan tertarik untuk menghampiri warung makan tersebut. Tempat makan harus selalu terjaga kebersihannya dengan cara segera membuang sampah bekas sisa-sisa makanan, bekas plastik maupun piring bekas pengunjung yang sudah meninggalkan warung makan. Dengan begitu warung makan yang bersih akan membuat pengunjung terasa nyaman.

Upaya dalam menjaga kebersihan di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar yaitu tidak membuang sampah sembarangan, membayar tukang sampah untuk mengangkut sampah setiap sorenya, tetap menjaga kebersihan warung makan seperti membersihkan pralatan masak yang sudah di gunakan, membersihkan peralatan makan karena pelanggan akan menilai kebersihan dari peralatan makan baik itu sendok, piring maupun gelas, selain itu para pengunjung harus ikut serta dalam menjaga kebersihan ini karena jika mengharapkan pemerintah setempat untuk membersihkan Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar tetapi para pengunjung tidak menjaga kebersihan akan percuma.

d. Upaya Meningkatkan Pelayanan

Menurut Alexandro (2021 : 2) Dalam stategi pemasaran yang menjadi pusat perhatian awal adalah konsumen itu sendiri, dalam hal ini, konsumen harus dipuaskan dalam hal kualitas pelayanan, karena jika tidak puas maka konsumen tidak tertarik lagi pada Perusahaan tersebut, oleh karena itu pimpinan usaha harus berusaha melakukan pengukuran untuk mengetahui tingkat kepuasan pelanggan

dan mengetahui atribut apa dari suatu produk (barang atau jasa) yang membuat pelanggan puas. Menurut Gerson (2004) mutu pelayanan adalah sasaran untuk mencapai kepuasan dan ikatan, tujuan berbisnis bukan hanya laba, tetapi bagaimana memberikan pelayanan yang prima yang dapat memberikan kepuasan pelanggan. Dengan demikian mereka yang kecewa dengan pelayanan tidak hannya meninggalkan Perusahaan, tetapi juga akan menceritakan keburukan yang diterima pada orang lain. Citra buruk akan melekat dalam Perusahaan tersebut.

Meningkatkan pelayanan dalam suatu rumah makan sangat penting karena rumah makan akan dikatakan layak untuk di kunjungi selain dari rasa masakan yang di sajikan pelayanan juga menjadi salah satu pertimbangan bagi para pelanggan untuk mengunjungi warung makan tersebut. dalam dunia bisnis pembeli atau konsumen dianggap sebagai raja yang harus dilayani dengan baik untuk mendapatkan rasa kepuasan. Kepuasan konsumen itu sendiri menjadi kunci utama dari bertahannya sebuah perusahaan. Hal tersebut juga dapat memberikan keuntungan kepada perusahan sehingga harus menjaga kepuasan konsumen agar pelanggan tidak berpaling kepada perusahaan lain. Selain kualitas pelayanan, kualitas produk atau makanan juga dapat mempengaruhi kepuasan konsumen.

Upaya meningkatkan pelayanan yang dilakukan warung makan yang berada di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar yaitu yang pertama-tama memperhatikan kebersihan warung makan seperti membersihkan meja bekas pelanggan sebelumnya selain itu lantai juga di bersihkan jika marung makan bersih maka para pelanggan akan merasa nyaman berada di warung makan tersebut , selain menjaga kebersihan para pelayan juga harus memberikan sikap yang ramah kepada setiap pengunjung seperti senyum kepada para pelanggan, menyambut dengan ramah, cara bicara diusahakan sopan, menjelaskan menu yang ada dirumah makan jika mereka bertannya dan juga mengucapkan terimaksih ketika pelanggan yang pulang. Dengan pelayanan-pelayanan yang diberikan maka para pelanggan akan merasa puas dengan pelayanan yang di berikan dengan begitu maka kemungkinan besar para pelanggan-pelanggan akan balik lagi ke warung makan selain itu mereka akan menceritakan ke kerabat ataupun ke teman-teman tentang warung makan yang mereka kunjungi.

Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin provinsi Kalimantan Selatan

Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata pada umumnya, karena wisata ini lebih mengunggulkan makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian. Terlepas dari hal itu para pedagang juga tentu tidak mudah dalam mempertahankan eksistensi kawasan wisata kuliner. Karena dalam setiap usaha pasti adanya kendala-kendala yang harus di hadapi oleh para pengusaha. Berikut kendala yang dihadapi pemilik warung dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar.

a. Persaingan Antar Pedagang

Menurut Pramiswari (2023 : 2) Persaingan yang semakin ketat membuat pelaku usaha restoran saling berusaha untuk merebut perhatian konsumen. Seiring berkembangnya dunia kuliner yang semakin canggih dalam mengolah, meracik dan menyajikan makanan secara menarik sering membuat konsumen untuk membeli walaupun tidak dalam keadaan lapar. Berkembangnya restoran-restoran asing maupun lokal memicu persaingan yang sangat ketat apalagi bila disandingkan dengan berbagai macam makanan yang disebut kekinian, tentunya menambah persaingan. Dalam hal ini salah satu Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan yaitu persaingan antar pedagang. Setiap pedagang menginginkan warung makannya lebih menonjol dibandingkan yang lainnya berbagai cara di lakukan agar warung makannya lebih ramai baik itu meningkatkan kualitas makanan, atau persaingan dari segi harga.

Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan yaitu Persaingan antar pedagang. Persaingan antar pedagang sudah hal yang wajar didalam perbisnisan maupun itu persaingan yang sehat maupun tidak sehat. Adapun persaingan antar pedagang yang terjadi di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini yaitu persaingan antar pedagang itu paling dari kualitas rasa, sudah itu dari segi harga, dan saling memperindah warung makannya masing-masing. Selain itu Persaingan antar

pedagang di kawasan wisata kuliner ini sehat-sehat aja. Saling memperbaiki dan meningkatkan warung makannya masing-masing.

Persaingan antar pedagang ini lebih berdampak kepada pedagang-pedagang kecil karena keterbatasan biyaya untuk bersaing dengan pedagang-pedagang yang mempunyai tempat yang tetap untuk berjualan. Sedangkan pedagang-pedagang kecil tersebut masih menyewa tempat untuk berjualan dan penghasilan mereka pun akan terbagi. Selain itu para pemilik rumah makan yang sudah menetap mereka tinggal meningkatkan promosian tempat warung makan mereka dengan cara mengupload dimedia social atau menyuruh influencer untuk mempromosikan makanan yang mereka jual.

b. Perubahan Iklim Dan Kenaikan Bahan Baku

Menurut Zubaida (2017 : 24) Dalam Upaya mempertahankan eksistensi di Kawasan wisata kuliner Adapun kendala yang harus di hadapi yaitu perubahan iklim dan kenaikan bahan baku. Perubahan cuaca berpengaruh terhadap peningkatan pelanggan. Menurut badan Meteorologi Klimatologi dan Geofisika (BMKG) pembagian musim di Indonesia terdapat dua pembagian yaitu musim kemaru dan hujan. Musim hujan terjadi pada periode bulan Oktober hingga maret dengan curah hujan semakin meningkat pada bulan November dan semakain menurun mendekati bulan maret, sedangkan musim kemarau terjadi pada periode bulan April hingga September. Musim hujana adalah musim saat suatu daerah mengalami banyak turun hujan. Dalam penelitian ini yang menjadi faktor penghambat Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan yaitu perubahan iklim dan kenaikan bahan baku.

Dampak perubahan iklim bagi para pedagang di Kawasan Wisata Kuliner Banua anyar yaitu terkusus pada musim hujan pendapatan akan menjadi berkurang karena berkurangnya pengunjung yang berkunjung ke Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. Jika hujan berkelanjutan sampai mengakibatkan banjir maka hal tersebut membuat para pedagang akan tutup total. Apalagi warung makan di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar ini berada dipinggir Sungai.

Musim hujan sangat berpengaruh terhadap pedagang-pedagang kecil yang hanya berjualan dipinggir jalan. Selain sepi pengunjung mereka juga akan repot mengurus dagangan mereka yang dikarenakan percikan air hujan akan masuk ke dalam warung makan dan membuat warung tersebut basah.

Selain dampak pada perubahan iklim dampak selanjutya yang dapat mempengaruhi kendala dalam mempertahankan eksistensi yaitu kenaikan bahan baku. Adapun dampak dari kenaiakan bahan baku yang dirasakan Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar yaitu para pedagang harus menambah modal pengeluaran untuk membeli bahan baku tersebut, keuntungan menjadi berkurang karena kebanyakan ke modal. selain itu terjadinya kenaikan harga atau pengurangan porsi dalam makanan.

Menurut Dharmawati (2016 : 294) Dampak kenaikan harga bahan pokok bisa mengancam kesejahteraan Masyarakat, terutama masyarakat menengah kebawah. Himpitan ekonomi rumah tangga di tambah biyaya hidup yang semakin mahal, yang berakibat pada kebutuhan beban hidup rakyat kecil pada saat ini. Harga merupakan satu-satunya unsur bauran produk yang merupakan penyumbang pemasukan atau pendataan tertinggi bagi Perusahaan. Harga juga merupakan unsur bauran pemasaran yang fleksiber artinya dapat berubah-ubah sesuai dengan kebutuhan dan permintaan, harga yaitu jumlah uang yang di butuhkan untuk mendapatkan sejumblah kombinasi dari produk dan pelayanan yang maksimal.

4. KESIMPULAN

1. Upaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan terbagi menjadi 4 yaitu: Upaya mempertahankan kualitas rasa yaitu dengan cara mempertahankan resep, menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, memperhatikan kebersihan, serta memisahkan sayuran yang mudah masak dan lambat masak; Upaya mempromosikan produk yaitu dengan cara meningkatkan kualitas rasa, dipromosikan dari mulut ke mulut, dan promosi melalui influencer; Upaya Menjaga Kebersihan yaitu dari kelurahan banua anyar mengadakan kebersihan rutin tiap minggunya yang dimana area yang mereka bersihkan itu ialah jalan dan sungai. Sedangkan upaya dari warung makannya seperti menjaga kebersihan lantai, meja, dapur, peralatan masak, peralatan

makan dan minum. Dan juga sampah-sampah yang dari warung di kumpulkan jadi satu wadah yang sudah disiapkan ; dan d. Upaya meningkatkan pelayanan dengan cara pelayanan yang cepat dan tepat, selalu senyum kepada para pelanggan, menyambut dengan ramah, cara bicara diusahakan sopan, menjelaskan menu yang ada dirumah makan jika mereka bertannya dan juga mengucapkan terimaksih ketika pelanggan yang pulang.

2. Kendala Dalam Mempertahankan Eksistensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar di Kota Banjarmasin provinsi Kalimantan Selatan ini terbagi menjadi dua yaitu persaingan antar pedagang dan perubahan iklim dan kenaikan bahan baku. Adapun persaingan antar pedagang di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar yaitu persaingan antar pedagang ini lebih berdampak kepada pedagang-pedagang kecil karena keterbatasan biyaya untuk bersaing dengan pedagang-pedagang yang mempunyai tempat yang tetap untuk berjualan. Sedangkan pedagang-pedagang kecil tersebut masih menyewa tempat untuk berjualan dan penghasilan mereka pun akan terbagi. Dampak dari perubahan iklim dalam Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar yaitu terkusus pada musim hujan pendapatan akan menjadi berkurang karena berkurangnya pengunjung yang berkunjung ke Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. Jika hujan berkelanjutan sampai mengakibatkan banjir maka hal tersebut membuat para pedagang akan tutup total. Sedangkan dampak dari kenaikan bahan baku yaitu para pedagang harus menambah modal pengeluaran untuk membeli bahan baku tersebut, keuntungan menjadi berkurang karena kebanyakan ke modal.

5. DAFTAR PUSTAKA

Agustina, S. H. (2019). Dimeensia : Jurnal Kajian Soesioeloegi | Voel 8 Noe 2 Seepteembeer 2019 | ISSN : 1978 – 192X Dimeensia : Jurnal Kajian Soesioeloegi | Voel 8 Noe 2 Seepteembeer 2019 | ISSN : 1978 – 192X. 8(2), 149–164.

Aleexandroe, R. (2021). Analisis Kualitas Peelayanan Pada Rumah Makan Panca Rasa Puruk Cahu. Jurnal Peendidikan Eekoenoemi, 9, 9.

Atmoekoe, T. P. H. (2017). Peeningkatan Higieenee Sanitasi Seebagai Upaya Meenjaga Kualitas Makanan Dan Keepuasan Peelanggan Di Rumah Makan Dhamkar Paleembang. Jurnal Khasanah Ilmu, 8, 9.

Dharmawati, <Madee. (2016). Keewirausahaan. Rajawali Peers.

Hutoemoe, R. F. (2017). Reencana Strateegi Proemoesi Dalam Upaya Meeningkatkan Peenjualan Flux Leeatheer Foeoetweear. Jurnal Meenajeemeen Dan Start-Up Bisnis, 2, 9.

Koeeentjaraningrat. (1975). manusia dan keebudayaan di indoeneesia. djambaran.

Nazaruddin. (2014). Analisis Peerilaku Masyarakat Dalam Meenciptakan Keebeersihan Lingkungan Di Koeta Peekanbaru. Jurnal Buana, 1, 9.

peemeerintah koeta banjarmasin. (2016). koemplikasi wisata seeni & budaya koeta banjarmasin. peesoena indoeneesia.

Pramiswari, I. A. M. D. D. (2023). peengaruh Kualitas Peelayanan dan Makanan Teerhadap Keepuasan Koensumeen. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, 2, 20.

Purwaning Tyas, A. S. (2017). Ideentifikasi Kulineer Loekal Indoeneesia dalam Peembeelajaran Bahasa Inggris. Jurnal Pariwisata Teerapan, 1(2), 38. https://doei.oerg/10.22146/jpt.24970

Soeeedarsoe. (2014). Poeteensi dan Keendala Peengeembangan Pariwisaa Beerbasis Keekayaan Alam Deengan Peendeekatan Markeeting Placees (Studi Kasus Peengeembangan Pariwisata di Kabupateen Boejoeneegoeroe). Jurnal Soesial Humanioera, 7, 149.

sudarni. (2012). peelangi kalimantan seelatan. heemat, amuntai kalseel.

Zubaida. (2017). Ilmu Peengeetahuan Alam. BSEe.