

PERAN PENGUSAHA KULINER DI KAWASAN KULINER BANUA ANYAR BAGI PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTA BANJARMASIN

Ersis Warmansyah Abbas*, Jumriani, Muhammad Adhitya Hidayat Putra, Mutiani, Muhammad Rezky Noor Handy
Program Studi Pendidikan IPS, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lambung Mangkurat,
Banjarmasin, Indonesia

*Corresponding author : ersiswa@ulm.ac.id

Abstrak. Kawasan Kuliner Banua Anyar merupakan satu obyek wisata di Kota Banjarmasin yang dikelola untuk menemani perjalanan wisata para wisatawan. Terdapat empat belas spot usaha kuliner yang dapat dikunjungi di kawasan tersebut. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis peran para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar dalam mengembangkan pariwisata berbasis kuliner di Kota Banjarmasin. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan melakukan reduksi, penyajian hingga penarikan simpulan. Untuk menjaga keabsahan data, dilakukan triangulasi sumber, teknik dan waktu serta perpanjangan pengamatan. Hasil penelitian memastikan bahwa peran para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar ditandai dengan adanya usaha untuk menghasilkan produk kuliner tradisional dan non tradisional. Kuliner *Soto Banjar* dan kue tradisional seperti *lupis*, *putri mayang*, *laksa* dan *salada gumbili* merupakan kuliner tradisional yang menjadi karakteristik kuliner di kawasan Kuliner Banua Anyar. Selain itu, sistem promosi sebagai bagian dari distribusi yang mereka lakukan turut berperan bagi tingkat konsumsi wisatawan. Pada konteks pengembangan pariwisata, peran para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar yang disertai dengan kerjasama yang baik merupakan satu dasar untuk menjaga keberlanjutan kawasan Kuliner Banua Anyar sebagai bagian pariwisata di Kota Banjarmasin

Kata kunci : Pengusaha Kuliner, Kawasan Kuliner, Pariwisata

1. PENDAHULUAN

Pariwisata dapat dimaknai sebagai suatu industri yang kompleks. Hal ini dikarenakan sektor pariwisata melibatkan industri lainnya seperti restoran, perhotelan, kerajinan, transportasi baik darat, laut, dan udara, serta melibatkan industri jasa seperti agen perjalanan, pemandu wisata, dan sebagainya. Pariwisata merupakan suatu keseluruhan elemen-elemen terkait yang didalamnya terdiri dari wisatawan, daerah tujuan wisata, perjalanan, industri dan lain sebagainya yang merupakan kegiatan pariwisata (Rachão, 2020; Setiawan, 2020).

Kuliner merupakan satu bagian yang mendukung seseorang melakukan perjalanan wisata. Makanan mampu menjadi motivasi bagi seseorang atau sekelompok orang untuk melakukan perjalanan wisata (Testa, 2019). Mencari pengalaman kuliner merupakan salah satu dorongan melakukan perjalanan wisata (Panjaitan, 2020). Kuliner selalu menjadi bagian dari pengalaman bepergian. Unsur-unsur seperti keingintahuan tentang kuliner, keinginan untuk mengidentifikasi menu sehari-hari, keinginan untuk mencicipi hidangan baru atau terkenal merupakan alasan untuk mencari satu obyek untuk melengkapi pengalaman suatu perjalanan.

Pada berbagai negara pengembangan, wisata kuliner telah dilakukan untuk mendukung pariwisata. Satu diantaranya dapat dilihat di Korea, wisata kuliner telah muncul sebagai program populer bagi turis asing yang mempelajari dan merasakan budaya Korea melalui masakan, restoran, dan kebiasaan makan. Begitupula di Italia, makanan dan minuman lokal telah terbukti memainkan peran penting dalam mempengaruhi frekuensi wisatawan.

Pada berbagai studi literatur pariwisata telah menyoroti bahwa kuliner secara signifikan mempengaruhi pilihan tujuan liburan (Nonthapot, 2019). Pada konteks tersebut, wisata kuliner dengan cepat menjadi satu bidang industri pariwisata yang menarik dan populer (Setiawan, 2020; Testa, 2019).

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.

Pada aspek keberlanjutan kawasan wisata, peran pelaku usaha memiliki peranan penting untuk terus mendukung pengembangan sektor pariwisata. Begitupula pada Kawasan Kuliner Banua Anyar, peran para pemilik usaha kuliner berperan penting untuk menjaga stabilitas sosial dan ekonomi kawasan tersebut. Semakin efektifnya peran para pelaku usaha maka akan berkontribusi bagi peningkatan kunjungan dan kepuasan wisatawan (Hajarrahmah, 2017; Bačik, 2019; Hsu, 2019). Para pelaku usaha tidak hanya berperan untuk merangkai suatu gagasan terkait produk kuliner apa yang akan mereka produksi. Namun juga erat kaitannya dengan bagaimana produk tersebut menjadi satu hal yang menarik bagi wisatawan dan menjadi satu kesan bagi wisatawan untuk mengunjungi dan menikmatinya kembali di lain waktu. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa para pelaku usaha kuliner di Kawasan KULiner Banua Anyar merupakan satu bagian yang berperan penting bagi eksistensi dan pengembangan pariwisata di Kota Banjarmasin. Oleh karena itu, tujuan penulisan artikel ini adalah untuk mengidentifikasi peran para pemilik usaha kuliner dalam mengembangkan pariwisata di Kota Banjarmasin.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Adapun tujuan penulisan adalah untuk mengidentifikasi peran pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar bagi pengembangan pariwisata di Kota Banjarmasin. Penelitian dilakukan di Kelurahan Banua Anyar Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan, Indonesia.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara, observasi dan dokumentasi dilakukan pada kegiatan penelitian untuk mendapatkan data yang relevan dengan penelitian (Bungin, 2011; Sugiyono, 2010). Adapun informan penelitian yaitu Muhammad Saleh, Hatmawati, Nasrullah, Rosidi, Yandi, dan Armawati. Data sekunder berupa hasil studi literatur dan informasi yang relevan diantaranya dari data Dinas Pariwisata Kota Banjarmasin dan daftar nama usaha kuliner yang diperoleh dari data Kelurahan Banua Anyar.

Analisis data dilakukan dengan mengikuti pola Miles dan Huberman yaitu reduksi data, penyajian data, kemudian melakukan verifikasi (Moleong, 2015). Peneliti melakukan reduksi data yang relevan dengan fokus penelitian yang kemudian disajikan dalam bentuk naratif, hingga mendapatkan suatu kesimpulan. Pada penelitian ini peneliti menggunakan perpanjangan pengamatan serta triangulasi sumber, teknik dan waktu sebagai teknik uji keabsahan data.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

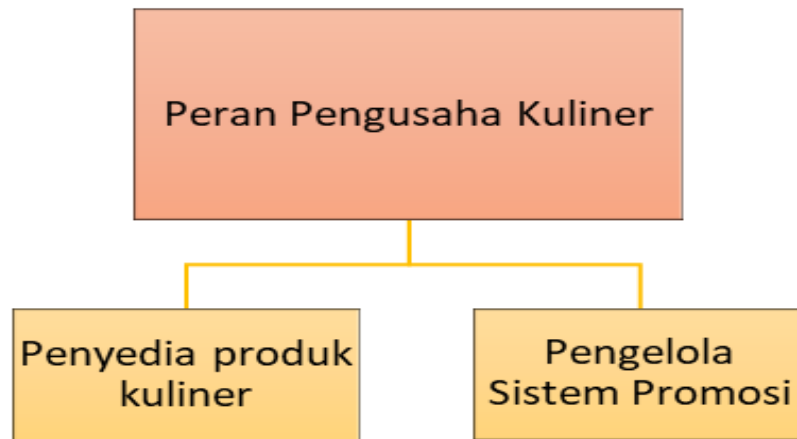
Kuliner merupakan satu kebutuhan utama manusia dalam kehidupan sehari-hari. Pengembangan wisata kuliner memberikan berbagai manfaat. Wisata kuliner, dapat digunakan sebagai alat untuk mengenalkan budaya lokal. Wisata kuliner juga memberikan peluang baru bagi destinasi dan alat promosi.

Sekarang ini, usaha kuliner cukup banyak diminati oleh masyarakat. Bahkan ketika kuliner telah berkembang menjadi pusat pengalaman wisatawan. Usaha kuliner merupakan satu kegiatan mengolah bahan mentah menjadi aneka produk kuliner yang siap untuk dipasarkan. Oleh karena itu, tujuan mengkonsumsi kuliner tidak hanya untuk pemenuhan kebutuhan dasar manusia, melainkan mengkonsumsi makanan juga bertujuan untuk menikmati cita rasa bahkan hingga mempelajari cara produksi suatu kuliner (Liberato, 2020; Testa, 2019).

Kawasan Kuliner Banua Anyar di Kota Banjarmasin merupakan satu kawasan yang menampung berbagai pengusaha kuliner untuk memasarkan produk kulinernya. Kawasan kuliner ini menjadi satu bagian dari pariwisata di Kota Banjarmasin. Kawasan kuliner ini mulai dibentuk sejak tahun 2017 hingga perkembangannya sekarang terus ditingkatkan oleh pemerintah setempat. Di masa pandemi sekarang ini, terdapat 14 spot kuliner yang aktif menyediakan produk kuliner di kawasan kuliner Banua Anyar (Abbas & Jumriani, 2020).

Pariwisata merupakan industri yang memiliki mekanisme pengaturan kompleks. Berbagai macam kegiatan pariwisata didukung oleh berbagai fasilitas tidak hanya oleh pemerintah tetapi juga pelaku usaha. Industri pariwisata sendiri memegang peranan yang sangat penting dalam perkembangan pariwisata (Ko, 2018; Abbas, 2020). Dalam pariwisata tidak lepas dari wisata kuliner yang ada di daerah tersebut.

Keberlanjutan kawasan kuliner Banua Anyar sebagai bagian obyek wisata di Kota Banjarmasin sangat erat kaitannya dengan peranan usaha kuliner. Peran mereka mencakup dua hal yakni sebagai penyedia produk kuliner dan sebagai pengelola sistem promosi.

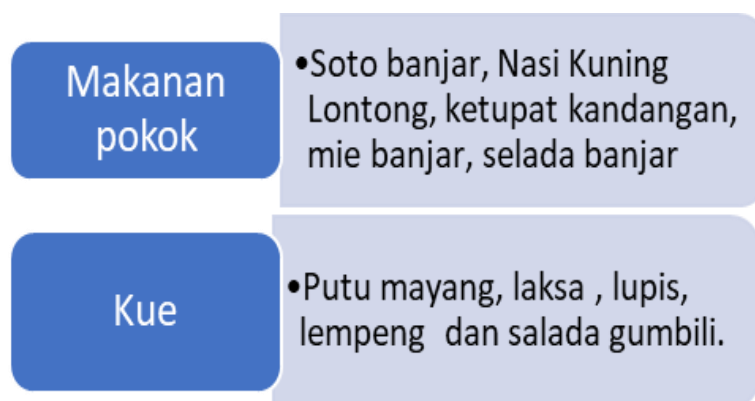


Gambar 1. Skema Peran Pengusaha Kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar

3.1 Penyedia Produk Kuliner

Produk kuliner merupakan elemen penting dari pariwisata. Wisatawan mengunjungi destinasi wisata untuk mencari pengalaman destinasi serta pengalaman kulinernya. Indonesia yang kaya akan berbagai jenis makanan tradisional lokal di setiap tempat tujuan wisatanya menjadi daya tarik bagi wisatawan domestik untuk mengunjungi berbagai tempat tujuan wisata untuk menikmati pengalaman destinasi maupun makanan lokal. Telah banyak penelitian sebelumnya yang membahas tentang konsep kualitas pengalaman dan kepuasan wisatawan dalam konteks wisata kuliner (Heriyanto, 2015).

Di Kawasan Kuliner Banua Anyar, produk kuliner yang dipasarkan di kawasan kuliner Banua Anyar terdiri dari makanan pokok dan kue. Adapun jenis produk tersebut yaitu sebagai berikut:



Gambar 2. Skema Jenis Produk Kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar

Produk merupakan suatu barang yang ditawarkan oleh produsen pada konsumen untuk memenuhi kebutuhan dan keinginannya, produk bisa berbentuk fisik maupun jasa (Nonthapot & Wongsiri, 2019). Sebanyak 10 orang pengusaha kuliner di kawasan kuliner Banua Anyar memproduksi secara sendiri berbagai kuliner yang mereka pasarkan. Mereka merupakan penduduk asli di Kelurahan Banua Anyar. Adapun ikon kuliner di kawasan Kuliner Banua Anyar adalah soto Banjar. Kuliner soto Banjar dapat ditemui di spot usaha kuliner Soto Bang Amat, Soto Bawah Jembatan, Warung Batang Banyu, Jukung Julak dan Warung Nini Banjar. Selain itu, kuliner yang dipasarkan oleh para pengusaha kuliner juga ada yang didapatkan dari orang lain, sehingga ada mitra usaha dalam bidang kuliner antara pemilik usaha kuliner dengan masyarakat, baik masyarakat setempat maupun masyarakat luar. Beragam jenis kuliner yang tersedia tersebut berpotensi bagi pengembangan daya tarik bagi wisatawan, khususnya sebagai pendukung kebutuhan wisatawan terhadap makanan selama mereka melakukan perjalanan wisata (Panjaitan, 2020; Krisdayanti, 2020).

Dari hal tersebut dapat dikatakan bahwa para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar dalam menyediakan produk kuliner mereka tidak hanya berperan sebagai produsen namun mereka juga berperan sebagai pedagang. Para pengusaha kuliner tersebut memiliki peranan penting bagi aktivitas di kawasan kuliner Banua Anyar. Mereka melakukan berbagai aktivitas mulai dari mempersiapkan bahan produksi sampai dengan menghasilkan produk kuliner yang siap untuk dipasarkan kepada wisatawan.

Terdapat satu hasil penelitian pendukung yang menuliskan bahwa kuliner dapat menciptakan citra yang kuat dan unik, memotivasi niat wisatawan untuk berkunjung dan berkunjung kembali. Ketersediaan kuliner yang bukan hanya berupa produk tetapi juga termasuk pemilihan jenis bahan, cara memasak merupakan suatu unsur yang menjadi karakteristik suatu kuliner. Dalam persaingan pasar pariwisata, citra dan keunikan suatu kuliner baik dari penyajian dan rasa merupakan karakteristik yang membedakannya dengan daerah lain. Oleh karena itu, keberadaan para pengusaha kuliner sebagai penyedia produk kuliner merupakan satu penggerak ekonomi dalam budang pariwisata di Kota Banjarmasin.

3.2 Pengelola Sistem Promosi

Pada peraturan Walikota Banjarmasin Nomor 25 Tahun 2016 tertulis bahwa Kawasan Kuliner Banua Anyar termasuk pada zona utara wisata berbasis sungai di Kota Banjarmasin, dengan fokus destinasi pada Soto Banjar Bawah Jembatan dan Soto Banjar Abang Amat. Oleh karena itu, kawasan kuliner merupakan satu obyek wisata bagi wisatawan yang akan melakukan wisata susur sungai.

Dalam hal mendukung pariwisata tersebut, para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar mereka tidak hanya menjalankan peranannya dalam melakukan penyediaan produk kuliner. Namun, mereka giat melakukan aktivitas promosi baik secara langsung maupun tidak langsung (Jumriani, 2019; Wijaya, 2019; Putro, 2019).

Satu diantara sistem promosi yang mereka lakukan yaitu memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan beragam kuliner yang mereka sediakan. Tercatat pada akun Instagram setiap pengusaha kuliner di banua Anyar telah memiliki akun Instagram seperti @sotobangamat_ dan @warungbatangbanyu. Selain itu, 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. Satu diantaranya di spot usaha kuliner Soto Bang Amat terdapat hiburan musik panting yang disediakan untuk menemani kegiatan wisata kuliner di kawasan tersebut, sehingga para wisatawan dapat menikmati iringan lagu-lagu Banjar sembari menikmati kuliner yang tersedia. Pada usaha kuliner lainnya, juga menyediakan spot foto yang menarik. 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 niat untuk mengunjungi kembali suatu kawasan wisata kuliner (Wijayanti, 2020).

3.3 Implikasinya bagi Pengembangan Pariwisata

Pariwisata terus dikembangkan pada setiap daerah. Kuliner merupakan satu aspek yang mendukung pariwisata. Meskipun potensi lain seperti alam dan budaya suatu daerah juga dikemas menjadi satu obyek wisata (Jumriani, 2018).

Pemanfaatan kuliner sebagai bagian dari pariwisata dikenal dengan sebutan wisata kuliner. Sebagaimana pada umumnya, seorang wisatawan ketika melakukan perjalanan wisata akan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman di tempat tujuan wisata. Secara konsep, wisata kuliner didefinisikan sebagai suatu perjalanan wisata oleh wisatawan dengan tujuan menikmati makanan maupun minuman di tempat tujuan wisata (Wijayanti, 2020; Putro, 2020).

Peran pengusaha kuliner memiliki peranan penting bagi pengembangan wisata kuliner di suatu daerah. Beragam inovasi dan kreatifitas mereka menentukan daya tarik wisatawan yang berimplikasi kepada keberlangsungan sebagai obyek wisata. Begitupula aktivitas pariwisata kuliner secara timbal balik memberikan implikasi bagi para pengusaha kuliner. Semakin berkembangnya satu kawasan kuliner maka akan memberikan dampak ekonomi secara positif bagi para pengusaha kuliner. Industri pariwisata memiliki kontribusi yang tinggi bagi kehidupan para pengusaha kuliner. Jasa penyedia kuliner merupakan bagian integral dari jasa pariwisata, demikian pula sebagai bisnis ekonomi, kuliner secara permanen terkait dengan kegiatan pariwisata secara signifikan.

Para pengusaha kuliner di kawasan kuliner Banua Anyar menjadi satu pondasi bagi keberlangsungan kawasan kuliner Banua Anyar. Aktivitas mereka mulai dari mempersiapkan, menghasilkan hingga mempromosikan satu produk kuliner akan berpengaruh secara timbal balik bagi daya tarik wisatawan. Semakin bagus mereka melakukan setiap aktivitas dan berorientasi kepada pemenuhan kebutuhan wisata yang diharapkan oleh para wisatawan maka akan berdampak pada daya ingat para wisatawan yang memungkinkan mereka untuk kembali lagi bahkan mengajak orang sekitarnya untuk berwisata kuliner. Pengalaman kuliner positif wisatawan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan pengalaman destinasi secara keseluruhan, yang pada akhirnya mengarah pada niat berperilaku positif. Dalam hal ini, kuliner merupakan faktor yang paling berpengaruh dalam menciptakan pengalaman kuliner para wisatawan domestik.

Keterkaitan antara pengembangan pariwisata kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar dengan para pengusaha kuliner merupakan satu hubungan yang harus terus dijaga dan dikembangkan. Pendidikan dan pelatihan serta peningkatan kapasitas, dan dukungan keuangan diperlukan untuk meningkatkan pemberdayaan para pengusaha kuliner dalam menjalankan perannya untuk mengembangkan wisata kuliner di Kota Banjarmasin.

4. SIMPULAN

Para pengusaha kuliner di Kawasan Kuliner Banua Anyar memiliki peranan penting. Peranan mereka tersistem dari tahap persiapan, proses produksi kuliner sampai dengan sistem promosi kuliner. Peran mereka tidak hanya sebagai seorang produsen melainkan mereka juga berperan sebagai pedagang. Beragam inovasi dan kreasi yang dilakukan untuk mempromosikan kuliner di kawasan kuliner tersebut mulai dari memanfaatkan media sosial, penyediaan spot foto hingga penyediaan sarana dan prasarana untuk menemani para wisatawan menyantap aneka kuliner yang tersedia. Berbagai peranan yang dilakukan oleh para pengusaha kuliner tersebut merupakan satu bagian untuk mendukung kepuasan wisatawan mengunjungi kawasan kuliner Banua Anyar yang akan berimplikasi pada keberlanjutan kawasan kuliner Banua Anyar sebagai obyek wisata.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, E. W., & Jumriani, J. (2020). Culinary Identification in the Banua Anyar Culinary Tourism Area; a Contribution for Tourism in Banjarmasin City. *The Innovation of Social Studies Journal*. 2(1): 33-40.
- Abbas, E. W. (2020). Exploration Activities Cultural Values Through Learning In Elementary School (Sekolah Dasar Negeri/SDN) Basirih 10. In *International Conference On Social Studies, Globalisation And Technology (ICSSGT 2019)* (pp. 271-280). Atlantis Press.
- Abbas, E. W., Handy, M. R. N., Shaleh, R. M., & Hadi, N.T.F.W. (2020). Ecotourism of Martapura River Banjarmasin as a Learning Resources on Social Studies. *The Innovation of Social Studies Journal*. 1(2): 111-119.
- Bačík, R., Fedorko, R., Abbas, E. W., Rigelský, M., Ivanková, V., & Obšatník, K. (2019). The impact of selected quality management attributes on the profitability of top hotels in the Visegrad Group countries. *Polish Journal of Management Studies*, 19(1). <https://doi.org/10.17512/pjms.2019.19.1.04>
- Bungin, B. (2007). *Analisis data penelitian kualitatif*. PT RajaGrafindo Persada.
- Hajarrahmah, D., & Daniels-Llanos, M. (2017). Developing Culinary Tourism to Support Local Tourism Development and Preserving Food Heritage in Indonesia. In *Proceedings of the 6th International Conference of Arte-Polis* (pp. 21-30). Springer. Singapore.
- Heriyanto, I. (2015). Analisis Pengaruh Produk, Harga, Promosi dan Distribusi terhadap Keputusan Pembelian serta Implikasinya terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Entrepreneurship*, 9.
- Hsu, P. H. (2019). Economic impact of wetland ecotourism: An empirical study of Taiwan's Cigu Lagoon area. *Tourism Management Perspectives*. 29: 31-40.
- Jumriani, J., Subiyakto, B., & Syaharuddin, S. (2019). Social Interaction Sasirangan Traders Village in The City of Banjarmasin as a Learning Resources on Social Studies. *The Innovation of Social Studies Journal*. 1(1): 65-77.
- Jumriani, J. (2018). Kegiatan Produksi dan Distribusi Di Kampung Sasirangan Sebagai Sumber Belajar IPS. *Jurnal Socius*. 7(1).
- Ko, S., Kang, S., Kang, H., & Lee, M. J. (2018). An exploration of foreign tourists' perceptions of Korean food tour: A factor-cluster segmentation approach. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*. 23(8): 833-846.
- Krisdayanti, M., Subiyakto, B., & Mutiani, M. (2020). Portrait of Marketing Activities in Banjar Raya Fish Auction. *The Kalimantan Social Studies Journal*. 1(2): 184-190.

- Lestari, J. A., Abbas, E. W., & Mutiani, M. (2020). Production Activities of Kampung Purun Banjarbaru as a Learning Resource on Social Studies. *The Innovation of Social Studies Journal*. 1(2): 139-149.
- Liberato, P., Mendes, T., & Liberato, D. (2020). Culinary Tourism and food trends. In *Advances in Tourism, Technology and Smart Systems* (pp. 517-526). Springer. Singapore.
- Moleong, L. J. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya.
- Noerkhalishah, N., Abbas, E. W., & Permatasari, M. A. (2020). The Utilization of Tourism Education Packages in Amanah Borneo Park as a Learning Resources on Social Studies. *The Innovation of Social Studies Journal*. 1(2): 158-168.
- Nonthapot, S., & Wongsiri, A. (2019). Impacts of the Tourism Environment on Economic Activities at Wat Phra That Phanom, Thailand. *Journal of Environmental Management & Tourism*. 10(34): 292-299.
- Panjaitan, T. W., Hermanto, Y. B., & Widyastuti, M. (2020). Analysis Marketing Strategies At Culinary Tourism Centers. *Humanities & Social Sciences Reviews*. 8(1): 725-732
- Putro, H. P. N., Jumriani, J., Darmawan, D., & Nuryatin, S. (2020). Social Life of the Community: Perspective of Riverbanks Community in Sungai Jingah, Banjarmasin. *The Kalimantan Social Studies Journal*. 1(2): 151-158.
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2020). Cocreation of tourism experiences: are food-related activities being explored?. *British Food Journal*.
- Setiawan, H., Hamid, A., Ummasyroh, U., & Bustan, J. (2020). Model daya tarik kuliner lokal sebagai pendorong daya tarik wisata kuliner. *Inovasi*. 16(1): 120–126. <https://doi.org/10.29264/jinv.v16i1.6230>
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., & Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption—understanding Italian tourists' Motivations. *Sustainability*. 11(17): 4588.
- Subiyakto, B., Mutiani, M., & Hidayat Putra, M. A. (2019). Laporan Penelitian: Pergeseran Makna Klotok Bagi Masyarakat di Aliran Sungai Martapura.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&B* (1st ed.). Alfabeta.
- Syahrin, M. A., Syaharuddin, S., & Rahman, A. M. (2020). Environmental Awareness of Kampung Hijau Society.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*. 6(1): 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. Khasanah Ilmu. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*. 11(1): 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>