

## **SOTO BANJAR DI KELURAHAN BANUA ANYAR**

### **SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Program Strata-1  
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

**Oleh :**  
**Dailami**  
**NIM 1810128110006**



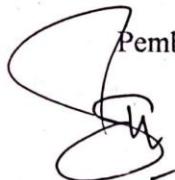
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL**  
**JURUSAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL**  
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**BANJARMASIN**  
**2023**

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Skripsi oleh Dailami NIM 1810128110006 dengan judul “Soto Banjar di Kelurahan Banua Anyar” telah disetujui oleh dosen pembimbing sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Pendidikan Sarjana pada program studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.

### Menyetujui

Pembimbing I



Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd  
NIP. 195606071983031002

Pembimbing II



Rusmaniah, M.Pd  
NIP. 199111282020122013

### Mengetahui

Pengaji I



Muhammad Adhiyya Hidayat Putra, M.Pd.  
NIP. 19900514201801101001

Pengaji II

## **PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama

: Dailami

NIM

: 1810128110006

Program Studi

: Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS)

Fakultas

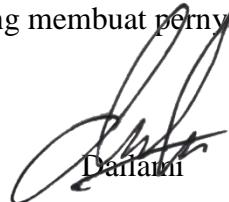
: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Lambung Mangkurat

Menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak ada terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis sebagai bahan acuan dalam naskah ini dan disebut dengan Daftar Pustaka. Hal-hal yang berkaitan dengan teknik penulisan, telah sesuai dengan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Program Studi Pendidikan IPS Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lambung Mangkurat.

Banjarmasin, 11 Januari 2023

Yang membuat pernyataan,



Dailami

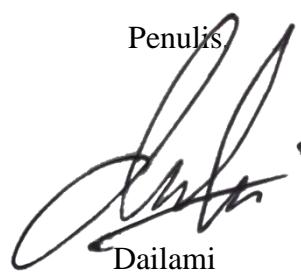
NIM. 1810128110006

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-nya. Sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Soto Banjar di Kelurahan Banua Anyar”. Skripsi dibuat dengan tujuan untuk menambah pengetahuan dan memenuhi tugas mata kuliah akhir pada Program Studi Pendidikan IPS Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Lambung Mangkurat.

Skripsi ini merupakan hasil karya ilmiah yang penulis lakukan. Penulis menyadari skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka untuk menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kesempurnaan skripsi ini yang akan datang, serta penulis berharap skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca.

Banjarmasin, 11 Januari 2023

Penulis  
  
Dailami

NIM 1810128110006

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan oleh berbagai pihak. Peneliti secara khusus mengucapkan terima kasih banyak yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah terlibat membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini. Peneliti telah banyak menerima bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan itu maka penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada :

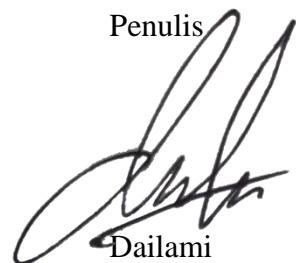
1. Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd selaku Koordinator Studi Pendidikan IPS dan juga selaku pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam penulisan hingga penyelesaian skripsi ini.
2. Rusmaniah, M.Pd selaku pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan dan masukan serta motivasi selama penelitian dan penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen pada program studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial FKIP ULM yang telah membantu dan bersedia meluangkan waktu untuk memberikan ilmu dalam pembelajaran sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Andria Huzeni, S.E selaku Sekretaris lurah Kelurahan Banua Anyar yang telah memberikan izin dan informasi yang terkait dengan penelitian skripsi ini.
5. Seluruh informan yang telah bersedia memberikan informasi dan data kepada penulis dalam penelitian ini.
6. Orang tua saya beserta keluarga yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan do'a yang tidak pernah berhenti kepada saya.
7. Sahabat dan teman seperjuangan saya, baik dalam perkuliahan maupun di luar perkuliahan, rekan-rekan mahasiswa satu bimbingan dan juga seluruh

mahasiswa Pendidikan IPS angkatan 2018 yang telah menjadi rekan belajar dan berproses selama perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat kekurangan. Namun penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan memberi pengetahuan, khususnya bagi penulis dan umumnya bagi para pembaca. Kemudian, semoga Allah SWT. membala budi baik kepada semua pihak yang telah ikut membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini.

Banjarmasin, 11 Januari 2023

Penulis



Dailami

NIM 1810128110006

## **ABSTRAK**

*Dailami, 2023. Soto Banjar di Kelurahan Banua Anyar.* Skripsi Program Studi Pendidikan IPS, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Pembimbing I: Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA., M.Pd dan Pembimbing II: Rusmaniah, M.Pd.

Setiap daerah memiliki kebudayaan yang berbeda dari daerah lainnya. Hal itu yang menjadikan daerah tersebut memiliki sesuatu yang bisa dikembangkan dan menjadi ciri khas daerahnya. Satu diantaranya adalah Soto Banjar yang menjadi ikon kuliner di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar. Penetapan ikon kuliner tidak terlepas dari adanya pertimbangan masyarakat dan pemerintah, karena memilih satu makanan dari banyaknya makanan daerah yang kemudian di tetapkan sebagai ikon kuliner bukan sesuatu yang mudah. Tujuan penelitian: 1) Mendeskripsikan sejarah Soto Banjar di Banua Anyar. 2) Mendeskripsikan alasan Soto Banjar di Banua Anyar ditetapkan sebagai Ikon Kuliner. 3) Mendeskripsikan Soto Banjar di Banua Anyar sebagai sumber belajar IPS.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Uji keabsahan data menggunakan perpanjangan pengamatan, meningkatkan ketekunan dan triangulasi (sumber, teknik dan waktu).

Hasil penelitian: 1) Salah satu aktivitas yang ada di bantaran sungai Banua Anyar yaitu adanya kegiatan jual beli melalui rumah makan. Hal tersebut membuat Banua Anyar terkenal dengan wisata kulineranya. Rumah makan yang pertama dibangun adalah Soto Bang Amat pada tahun 2002. Kemudian satu tahun setelahnya di bangun Rumah makan Soto Bawah Jembatan. Keduanya menyajikan Soto banjar sebagai menu unggulan. 2) Alasan Soto Banjar di tetapkan menjadi Ikon kuliner yaitu ; Pertama, Soto Banjar merupakan makanan khas Kalimantan Selatan yang menyandang merek/*brand* nama daerah. Kedua, karena pemerintah kota Banjarmasin yang memfokuskan destinasi wisata pada Soto Bawah Jembatan dan Soto Bang Amat yang menyediakan Soto Banjar. Ketiga, karena Soto Banjar menjadi salah satu makanan yang paling banyak peminatnya dan paling disukai. 3) Soto Banjar di Banua Anyar dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar IPS pada SMP kelas VIII yaitu terkait dengan materi plularitas masyarakat Indonesia. Hal tersebut berkaitan dengan pemanfaatan lingkungan sekitar peserta didik sebagai sumber belajar agar terjadi pembelajaran yang bermakna..

**Kata kunci: Soto Banjar, Kuliner, Sumber Belajar IPS.**

## ABSTRACT

*Dailami, 2023. Soto Banjar in Banua Anyar Village.* Social Science Education Study Program Thesis, Faculty of Teacher Training and Education. Advisor I: Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, M.Pd and Supervisor II: Rusmaniah, M.Pd.

Each region has a culture that is different from other regions. That's what makes the area has something that can developed and became the hallmark of the region. One of them is Soto Banjar which is a culinary icon in the Banua Culinary Tourism Area Anyar. The determination of culinary icons is inseparable from considerations society and government, for choosing one food out of many regional food which is then designated as a culinary icon isn't it something simple. Research objectives: 1) Describe the history of Soto Banjar in Banua Anyar. 2) Describe the reasons for Soto Banjar in Banua Anyar being designated as a Culinary Icon. 3) Describe Soto Banjar in Banua Anyar as a social studies learning resource.

This study uses a descriptive qualitative approach. Data collection techniques were carried out by observation, interviews and documentation. Data analysis using data reduction, data presentation and conclusion. Test the validity of the data using extended observations, increasing persistence and triangulation (source, technique and time).

The results of the study: 1) One of the activities on the banks of the Banua Anyar river is buying and selling through restaurants. This makes Banua Anyar famous for its culinary tourism. The first restaurant built was Soto Bang Amat in 2002. Then one year later, the Soto Bawah Jembatan restaurant was built. Both of them present Soto banjar as a featured menu. 2) The reasons for Soto Banjar being designated as a culinary icon are; First, Soto Banjar is a typical South Kalimantan food that bears the brand/*brand* area name. Second, because Banjarmasin city government which focuses on tourist destinations on Soto Bawah Bridge and Soto Bang Amat which provides Soto Banjar. Third, because Soto Banjar is one of the most popular and favorite dishes. 3) Soto Banjar in Banua Anyar can be used as a social studies learning resource for grade VIII junior high school, namely related to material plurality of Indonesian society. This is related to the use of the environment around students as a source of learning so that meaningful learning occurs..

**Keywords:** Soto Banjar, Culinary, IPS Learning Resources.

## **DAFTAR ISI**

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
ABSTRAK .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
1.5. Sistematika Penulisan .....	7
BAB II.....	9
KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1. Soto.....	9
2.2. Soto Banjar.....	12
2.3. Ikon Kuliner .....	14
2.4. Kawasan Wisata Kuliner.....	16
2.4.1. Definisi Kawasan .....	16
2.4.2. Definisi Wisata.....	17
2.4.3. Definisi Kuliner .....	18
2.5. Rumah Makan .....	19
2.6. Sumber Belajar IPS .....	21
2.6.1. Definisi Pendidikan IPS .....	21
2.6.2. Definisi Sumber Belajar IPS .....	21
2.6.3. Tujuan IPS .....	22
2.7. Penelitian Relevan.....	23

2.8. Kerangka Berpikir.....	28
BAB III .....	30
METODE PENELITIAN.....	30
3.1. Pendekatan Penelitian .....	30
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
3.3. Subjek Penelitian.....	31
3.4. Instrumen Penelitian.....	34
3.5. Teknik Pengumpulan Data .....	36
3.6. Analisis Data .....	39
3.7. Uji Keabsahan Data.....	44
BAB IV .....	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	48
4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	48
4.1.1. Gambaran Umum Kelurahan Banua Anyar .....	48
4.1.2. Gambaran Umum Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar.....	52
4.2. Sejarah Soto Banjar di Banua Anyar .....	56
4.3. Soto Banjar di Banua Anyar sebagai Ikon Kuliner .....	68
4.4. Soto Banjar di Banua Anyar Sebagai Sumber Belajar IPS .....	77
BAB V .....	84
KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
5.1. Kesimpulan .....	84
5.2. Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA .....	88

## **DAFTAR TABEL**

2.1 Varian Soto di Indonesia.....	10
3.1 Daftar Narasumber .....	32
3.2 Kisi-kisi Panduan Wawancara .....	37
4.1 Luas Wilayah Menurut Penggunaan .....	51
4.2 Tempat Kuliner di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar .....	54
4.3 Relevansi Soto Banjar di Banua Anyar sebagai sumber belajar IPS .....	80

## **DAFTAR GAMBAR**

2.1 Kerangka Berpikir .....	29
4.1 Peta Lokasi Penelitian .....	49
4.2 Gerbang Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar.....	53
4.3 Rumah Makan Soto Bawah Jembatan dan Soto Bang Amat .....	58
4.4 Soto Banjar sebelum diberi kuah dan disajikan .....	59
4.5 Rempah-rempah Soto Banjar .....	61
4.6 Kuah Soto Banjar di Rumah Makan Jukung Julak .....	62
4.7 Susu Evaporasi atau Susu Carnation.....	64
4.8 Nasi Sop dari Rumah Makan Batang Banyu.....	65
4.9 Bahan-bahan dalam penyajian Soto Banjar .....	66
4.10 Varian Penyajian Soto Banjar di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar .....	67
4.11 Soto Banjar Rumah Makan Soto Bang Amat .....	71

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Pedoman Observasi .....	92
2. Pedoman Wawancara .....	92
3. Surat Izin Penelitian .....	94
4. Dokumentasi .....	96