

SKRIPSI

**POTENSI PENERAPAN DAN STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA
KULINER BERBASIS “KULINER HALAL, AMAN, DAN SEHAT”
DI KAWASAN WISATA KULINER BANUA ANYAR
KOTA BANJARMASIN**



Diajukan Untuk Melengkapi Persyaratan Dalam memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi

Oleh:

TASYA FATMA THOYBAH

2010311220014

PROGRAM STUDI : EKONOMI PEMBANGUNAN

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
TAHUN 2024**

LEMBAR LEGALITAS
POTENSI PENERAPAN DAN STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA
KULINER BERBASIS “KULINER HALAL, AMAN, DAN SEHAT”
DI KAWASAN WISATA KULINER BANUA ANYAR
KOTA BANJARMASIN

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

TASYA FATMA THOYBAH
NIM. 2010311220014

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 08 Juli 2024
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Pembimbing



Dr. Noor Rahmini, SE, M.E
NIP. 19770406 200801 2 020

Penguji I



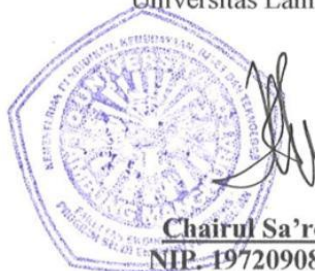
Ali Wardhana, S.P, M.Si
NIP. 19751003 200501 1 003

Penguji II



Dr. Sri Maulida, S.E,Sy, M.E.I
NIP. 19911112 202203 2 012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Ekonomi Pembangunan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Lambung Mangkurat



Chairul Sa'roni, SE, M.Si
NIP. 19720908 199803 1 005

**LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

Nama : Tasya Fatma Thoybah
NIM : 2010311220014
Jurusan/Program Studi : Ekonomi Pembangunan
Judul Skripsi : Potensi Penerapan dan Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin
Mata Kuliah Pokok : Perencanaan Pembangunan
Ujian Dilaksanakan : Senin, 08 Juli 2024
Waktu Ujian : 09.00 s/d 11.00 WITA

Tim Penguji

Pembimbing : Dr. Noor Rahmini, SE, M.E

()

Penguji I : Ali Wardhana, S.P, M.Si

()

Penguji II : Dr. Sri Maulida, S.E,Sy, M.E.I

()



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Jalan Brigjen. H. Hasan Basry Banjarmasin 70123
Telepon : (0511) 3305116 Laman : <http://feb.ulm.ac.id>

BERITA – ACARA

(UJIAN SKRIPSI UNTUK MEMPEROLEH GELAR SARJANA EKONOMI)

Pada hari ini **Senin** tanggal..... **08 Juli 2024**
Panitia Ujian Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin yang telah diangkat oleh Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin dengan Surat Keputusan **No. 020.99/ UN8.1.12 / KP / 2024** tanggal **05 Juli 2024**.
Telah mengambil Ujian Skripsi untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi atas ;

1. Nama calon : **TASYA FATMA THOYBAH**
2. Nomor Induk Mahasiswa : **2010311220014**
3. Nomor Ijazah Nasional : -
4. Tempat Ujian : **R. Kelas C5**
5. Ujian dilaksanakan : dari Jam **09.00 Wita**
s/ d Jam **11.00 Wita**
6. Hasil Ujian dengan nilai : **A (cepat)**

Demikian berita acara ini dibuat dengan sebenarnya.

Banjarmasin, **08 Juli 2024**

Tanda tangan calon,

TASYA FATMA THOYBAH

Pembimbing

Dr. NOOR RAHMINI, SE, ME

PANITIA UJIAN

Penguji 1

ALI WARDHANA, SP, M.Si

Penguji 2

Dr. SRI MAULIDA, S.E.Sy, M.E.I



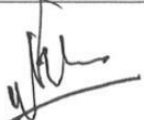
Banjarmasin, 11 Juli 2024

No : -
Hal : Persetujuan Perbaikan Skripsi
Lampiran : 3 (tiga) surat asli

Kepada Yth.
Koordinator Program Studi Ekonomi Pembangunan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis ULM
Di Tempat

Sehubungan dengan hasil ujian skripsi dan saran perbaikan yang diberikan oleh para dosen penguji, maka saya atas nama:

Nama : Tasya Fatma Thoybah
NIM : 2010311220014
Judul Skripsi : Potensi Penerapan dan Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin
Waktu Ujian : 09.00 s/d 11.00 WITA

| Nama Dosen | NIP | Jabatan | Tanggal Disetujui | Tanda Tangan |
|------------------------------|--------------------|------------|-------------------|---|
| Dr. Noor Rahmini, SE, M.E | 197704062008012020 | Pembimbing | 10/07/2024 |  |

Menyatakan bahwa benar telah melakukan perbaikan skripsi dengan benar sesuai saran yang diberikan pada saat ujian skripsi dan diketahui oleh Dosen Pembimbing dan diberikan persetujuan untuk melanjutkan proses administrasi selanjutnya.

Demikian surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

Yang membuat,
Mahasiswa



Tasya Fatma Thoybah
NIM. 2010311220014

WB

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa Skripsi ini merupakan hasil penelitian yang telah saya lakukan. Segala kutipan dan bantuan dari berbagai sumber telah diungkapkan sebagaimana mestinya. Skripsi ini belum pernah dipublikasikan untuk keperluan lain oleh siapapun juga. Apabila dikemudian hari ternyata pernyataan saya ini tidak benar, maka saya bersedia menerima akibat hukum dari ketidakbenaran pernyataan tersebut.

Banjarmasin, 20 Juni 2024

Yang menyatakan



Tasya Fatma Thoybah

NIM. 2010311220014

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Potensi Penerapan dan Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin” dapat terselesaikan dengan baik. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan orang lain. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Ahmad Alim Bachri, SE, M.Si selaku Rektor Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Prof. Dr. H. Ahmad Yunani, SE, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Bapak Chairul Sa’roni, SE, M.Si selaku Koordinator Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
4. Bapak Dr. Syahrituah Siregar, SE, MA selaku dosen penasihat akademik yang telah membantu dalam mengikuti dan menyelesaikan perkuliahan..
5. Ibu Dr. Noor Rahmini, SE, M.E selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dengan penuh kesabaran dan perhatian selama proses penyusunan skripsi.
6. Seluruh Bapak/Ibu civitas akademika Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu dan bantuan yang sangat bermanfaat bagi penulis selama menjalani perkuliahan.

7. Orang Tua dan keluarga yang selalu mendukung, memberikan nasihat, dan doa yang tiada henti kepada penulis.
8. Semua pihak yang turut mendukung, memberikan semangat dan mendoakan penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis menyadari, skripsi yang penulis tulis ini masih jauh dari kata sempurna. Namun besar harapan penulis agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua, sehingga tercapai tujuan dan manfaat penelitian ini dimasa yang akan datang.

Banjarmasin, 20 Juni 2024



Tasya Fatma Thoybah
NIM. 2010311220014

ABSTRACT

This research aims to find out whether the Banua Anyar Culinary Tourism Area has the potential to implement the concept of halal culinary tourism and what is the strategy for developing culinary tourism based on "Halal, Safe and Healthy Culinary" in the Banua Anyar Culinary Tourism Area, Banjarmasin City. This research uses quantitative descriptive research using interview methods, documentation and questionnaires to informants. Determining a strategy for developing culinary tourism based on "Halal, Safe and Healthy Culinary" in the Banua Anyar Culinary Tourism Area is carried out by identifying strengths, weaknesses, opportunities and threats through SWOT analysis using the IFAS and EFAS matrices. The results of the research show that the Banua Anyar Culinary Tourism Area has the potential to implement the concept of halal culinary tourism, this can be seen from the human resources it has, and the availability of worship facilities. The quality of the food and drinks served and the guaranteed quality of the ingredients and the manufacturing process, although not all business actors Having halal certification, business actors are very supportive if culinary tourism areas are developed based on halal, safe and healthy culinary tourism. Development strategies can be pursued by maximizing potentials and resources to attract tourists, fully utilizing government support and facilities, and maintaining a variety of food offerings with fast service and affordable prices.

Keywords: *Potency; Strategy; Development; Culinary Tourism; Halal Culinary*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin memiliki potensi dalam menerapkan konsep wisata kuliner halal dan bagaimana strategi pengembangan wisata kuliner berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar Kota Banjarmasin. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode wawancara, dokumentasi, dan kuesioner kepada informan. Penentuan strategi pengembangan wisata kuliner berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dilakukan dengan mengidentifikasi faktor kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman melalui analisis SWOT dengan menggunakan matriks IFAS dan EFAS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar memiliki potensi dalam menerapkan konsep wisata kuliner halal, hal ini dapat dilihat dari sumber daya manusia yang dimiliki, dan tersedianya fasilitas ibadah. Makanan dan minuman yang disajikan terjamin kualitas bahan hingga proses pembuatannya, meskipun belum semua pelaku usaha memiliki sertifikasi halal, para pelaku usaha sangat mendukung apabila kawasan wisata kuliner dikembangkan dengan berbasis wisata kuliner halal, aman, dan sehat. Strategi pengembangan dapat dilakukan dengan memaksimalkan potensi dan sumber daya untuk dikembangkan sehingga menjadi daya tarik wisatawan, memanfaatkan dengan maksimal dukungan dan fasilitas dari pemerintah, dan mempertahankan variasi makanan yang ditawarkan dengan pelayanan cepat dan harga terjangkau.

Kata Kunci: Potensi; Strategi; Pengembangan; Wisata Kuliner; Kuliner Halal

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| KATA PENGANTAR | vi |
| ABSTRAK | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah | 9 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 9 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 9 |
| 1.5 Sistematika Pembahasan..... | 10 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 12 |
| 2.1 Landasan Teori | 12 |
| 2.1.1 Pengertian Potensi dan Strategi..... | 12 |
| 2.1.2 Pengertian Pariwisata | 13 |
| 2.1.3 Jenis - Jenis Pariwisata | 14 |
| 2.1.4 Wisata Kuliner..... | 16 |
| 2.1.5 Pengembangan Pariwisata..... | 18 |
| 2.1.6 Pariwisata Halal..... | 20 |
| 2.1.5.1 Ketentuan Objek Wisata Halal..... | 21 |
| 2.1.5.2 Ketentuan Penerapan Wisata Halal..... | 22 |
| 2.1.7 Penerapan dan Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Kuliner Halal, Aman, dan Sehat..... | 23 |
| 2.2 Hasil Penelitian Sebelumnya | 25 |
| BAB III KERANGKA KONSEPTUAL | 28 |
| 3.1 Kerangka Konseptual | 28 |
| BAB IV METODE PENELITIAN | 30 |
| 4.1 Ruang Lingkup Penelitan | 30 |
| 4.2 Jenis Penelitian | 30 |
| 4.3 Tempat/Lokasi Penelitian | 30 |

| | | |
|--|--|-----------|
| 4.4 | Unit Analisis | 31 |
| 4.5 | Populasi dan Sampel..... | 31 |
| 4.6 | Jenis dan Sumber Data | 33 |
| 4.7 | Variabel dan Definisi Operasional | 33 |
| 4.8 | Teknik Pengumpulan Data | 34 |
| 4.9 | Teknik Analisis Data | 35 |
| BAB V HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS | | 41 |
| 5.1 | Gambaran Umum Objek Penelitian..... | 41 |
| 5.1.1 | Gambaran Umum Kelurahan Banua Anyar | 41 |
| 5.1.2 | Gambaran Umum Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar | 42 |
| 5.2 | Hasil dan Analisis | 44 |
| 5.2.1 | Profil Responden <i>Stakeholder</i> | 44 |
| 5.2.2 | Karakteristik Responden Pelaku Usaha | 45 |
| 5.2.3 | Karakteristik Responden Wisatawan | 47 |
| 5.2.4 | Analisis Potensi Penerapan Konsep Wisata Kuliner Halal, Aman, dan Sehat di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar | 50 |
| 5.2.5 | Analisis SWOT Strategi Penembangan Wisata Kuliner berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar..... | 53 |
| 5.3 | Hasil dan Pembahasan Penelitian | 68 |
| 5.3.1 | Potensi Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar dalam menerapkan konsep Kuliner Halal, Aman, dan Sehat | 68 |
| 5.3.2 | Strategi Pengembangan Wisata Kuliner berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar..... | 69 |
| 5.4 | Implikasi Penelitian | 71 |
| 5.5 | Keterbatasan Penelitian | 72 |
| BAB VI PENUTUP | | 73 |
| 6.1 | Kesimpulan..... | 73 |
| 6.2 | Saran | 74 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 73 |
| LAMPIRAN..... | | 76 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. 1 GMTI 2023 <i>Rankings - Top 20 Destinations</i> | 3 |
| Tabel 1. 2 IMTI 2023 <i>Rankings</i> | 4 |
| Tabel 2. 1 Hasil Penelitian Sebelumnya | 25 |
| Tabel 4. 1 Variabel dan Definisi Operasonal | 33 |
| Tabel 4. 2 Diagram Analisis SWOT | 38 |
| Tabel 5. 1 Nama dan Jenis Usaha di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar | 43 |
| Tabel 5. 2 Profil Responden <i>Stakeholder</i> | 44 |
| Tabel 5. 3 Karakteristik Responden Pelaku Usaha | 45 |
| Tabel 5. 4 Karakteristik Usia Wisatawan | 47 |
| Tabel 5. 5 Karakteristik Jenis Kelamin Wisatawan | 48 |
| Tabel 5. 6 Karakteristik Jenis Wisatawan | 48 |
| Tabel 5. 7 Karakteristik Pengetahuan Mengenai Wisata Halal | 49 |
| Tabel 5. 8 Karakteristik Pengembangan Wisata Kuliner berbasis “Kuliner Halal, Aman, dan Sehat” di Kawasan Wisata Kuliner Banua Anyar | 49 |
| Tabel 5. 9 Potensi Penerapan Konsep Kuliner Halal, Aman, dan Sehat | 51 |
| Tabel 5. 10 <i>Rating</i> Faktor Kekuatan dan Kelemahan | 56 |
| Tabel 5. 11 <i>Rating</i> Faktor Peluang dan Ancaman | 57 |
| Tabel 5. 12 Bobot Faktor Kekuatan dan Kelemahan | 58 |
| Tabel 5. 13 Bobot Faktor Peluang dan Ancaman | 59 |
| Tabel 5. 14 <i>Internal Strategic Factor Analysis Summary (IFAS)</i> | 61 |
| Tabel 5. 15 <i>Eksternal Strategic Factor Analysis Summary (EFAS)</i> | 63 |
| Tabel 5. 16 Matriks SWOT | 67 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 5. 1 Letak Geografis Banua Anyar | 41 |
| Gambar 5. 2 Diagram Cartesius SWOT | 65 |