



Analisis Potensi dan Pengembangan Wisata Kuliner Malam di Kawasan Jalan Gajah Mada Kota Pontianak

Elpidius Ricky^{1*}, Kris Cahyani Ermawati², Alip Suroto³

¹⁻³ Program Studi Kepariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia

*Penulis Korespondensi: elpidiusricky03@gmail.com

Abstract. Elpidius Ricky, 202544037, *An Analysis of the Potential and Development of Night Culinary Tourism in the Gajah Mada Street Area, Pontianak City.* The Jalan Gajah Mada area is one of the night culinary centers in Pontianak City that develops organically without planned arrangement. This research aims to analyze the potential of night culinary tourism, identify supporting and inhibiting factors for its development, and formulate development efforts that can be carried out. The research uses a qualitative approach with a descriptive method. Data were collected through observation, in-depth interviews, and documentation of five informants selected by purposive sampling. The data analysis used the Miles and Huberman models, while the validity of the data was tested through triangulation of sources, techniques, and time. The results of the study show that this area has strong culinary tourism potential through distinctive culinary, identity as a non-halal culinary center, and a nighttime atmosphere that supports social interaction. Supporting factors include product uniqueness, merchant reputation, word-of-mouth and social media promotions, community support, and good accessibility. The inhibiting factors include limited service capacity, dining areas, parking, cleanliness, and lack of government guidance. Development efforts are directed at arranging cleanliness and parking, regulating stalls, strengthening regional identity, and increasing the role of the government. It was concluded that the main challenge of the region is not in potential, but in management that is not optimal.

Keywords: Culinary Tourism; Destination Development; Night Tourism; Pontianak; Tourism Potential.

Abstrak. Elpidius Ricky, 202544037, *Analisis Potensi dan Pengembangan Wisata Kuliner Malam di Kawasan Jalan Gajah Mada Kota Pontianak.* Kawasan Jalan Gajah Mada merupakan salah satu pusat kuliner malam di Kota Pontianak yang berkembang secara organik tanpa penataan yang terencana. Penelitian ini bertujuan menganalisis potensi wisata kuliner malam, mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat pengembangannya, serta merumuskan upaya pengembangan yang dapat dilakukan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap lima informan yang dipilih secara *purposive sampling*. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman, sedangkan keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber, teknik, dan waktu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kawasan ini memiliki potensi wisata kuliner yang kuat melalui kuliner khas, identitas sebagai sentra kuliner non-halal, dan suasana malam yang mendukung interaksi sosial. Faktor pendukung meliputi kekhasan produk, reputasi pedagang, promosi dari mulut ke mulut dan media sosial, dukungan masyarakat, serta aksesibilitas yang baik. Adapun faktor penghambat meliputi keterbatasan kapasitas pelayanan, area makan, parkir, kebersihan, serta minimnya pembinaan pemerintah. Upaya pengembangan diarahkan pada penataan kebersihan dan parkir, pengaturan lapak, penguatan identitas kawasan, serta peningkatan peran pemerintah. Disimpulkan bahwa tantangan utama kawasan bukan pada potensi, melainkan pada pengelolaan yang belum optimal.

Kata Kunci: Kuliner Malam; Pengembangan Destinasi; Potensi Pariwisata; Pontianak; Wisata Kuliner.

1. LATAR BELAKANG

Pariwisata merupakan salah satu sektor unggulan yang memiliki kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi nasional maupun daerah. Berdasarkan data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf, 2023), subsektor pariwisata dan ekonomi kreatif menyumbang lebih dari 7% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Selain itu, sektor ini menjadi salah satu penyerap tenaga kerja terbesar, terutama melalui kegiatan berbasis komunitas seperti UMKM dan industri kuliner. Perkembangan pariwisata modern tidak hanya menekankan aspek rekreasi atau keindahan alam, tetapi juga mengedepankan pengalaman (*experience-based tourism*) yang mampu menghadirkan interaksi budaya dan cita rasa lokal (Long, 2004).

Salah satu bentuk pariwisata yang semakin berkembang adalah wisata kuliner (culinary tourism). Wisata kuliner tidak sekadar aktivitas makan, melainkan pengalaman yang mencakup eksplorasi budaya, sejarah, dan tradisi masyarakat setempat. Menurut Hall dan Sharples (2003), wisata kuliner mampu menjadi sarana pelestarian budaya sekaligus instrumen ekonomi yang efektif karena wisatawan berperan sebagai konsumen langsung produk lokal. Peran kuliner lokal dalam pembangunan pariwisata tidak berhenti pada aspek ekonomi. Suroto dan Hermawati (2023) menemukan bahwa kuliner lokal di Indonesia memainkan peran signifikan dalam pengembangan gastronomi berkelanjutan yang mencakup tiga aspek sekaligus, yaitu lingkungan, sosial, dan ekonomi, sehingga keberlanjutannya menuntut dukungan pemerintah, masyarakat, dan pelaku industri kuliner secara bersamaan. Dengan demikian, pengembangan wisata kuliner menjadi langkah strategis dalam memperkuat identitas budaya, memperluas pasar wisata, dan mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di daerah. Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan wisata kuliner karena keanekaragaman etnis, tradisi, dan bahan pangan lokal. Setiap daerah memiliki karakter kuliner khas yang mencerminkan identitas budaya. Dalam Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataan Nasional (RIPPARNA), pemerintah menetapkan kuliner sebagai salah satu produk unggulan ekonomi kreatif yang perlu dikembangkan secara berkelanjutan. Bahkan, UNESCO (2022) menilai bahwa kekayaan kuliner Indonesia merupakan salah satu aset budaya yang dapat bersaing di tingkat global apabila dikemas sebagai daya tarik wisata gastronomi.

Provinsi Kalimantan Barat, khususnya Kota Pontianak, merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam bidang wisata kuliner. Kota ini dikenal sebagai kota multietnis dengan perpaduan budaya Melayu, Tionghoa, dan Dayak, yang kemudian tercermin dalam keanekaragaman kulinernya. Beberapa kuliner khas yang dikenal luas antara lain kwetiau khas Pontianak, bubur pedas, choi pan, pengkang, lempok durian, dan mie tiaw Apollo, yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara (Indra et al., 2022). Penelitian Indra et al. (2022) dalam *Journal of Information Systems and Management (JISMA)* menyebutkan bahwa Pontianak memiliki potensi gastronomi yang besar, namun belum dikelola secara optimal karena kurangnya promosi dan sinergi antar pemangku kepentingan. Potensi ini dapat dikembangkan melalui konsep “gastronomic tourism” yang mengintegrasikan kuliner, budaya, dan pengalaman sosial masyarakat. Hal ini sejalan dengan pendapat Karlina, Khairunnisa, & Yaniza (2022) dalam *Jurnal Komunikasi Hukum (Undiksha)* bahwa kuliner lokal di Pontianak bukan hanya produk ekonomi, tetapi juga warisan budaya yang merepresentasikan identitas daerah.

Namun demikian, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara maksimal. Menurut Mayasari & Pasaribu (2021) dalam *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, masih terdapat berbagai kendala seperti minimnya inovasi produk kuliner, kurangnya fasilitas pendukung wisata, dan rendahnya kualitas pelayanan di beberapa kawasan kuliner Pontianak. Kajian Satiti dan Ermawati (2023) terhadap wisata makan durian di Musuk, Boyolali, juga menunjukkan bahwa potensi kuliner suatu kawasan baru berdampak nyata bagi ekonomi lokal apabila pengalaman wisatawan dikelola dengan baik, bukan sekadar mengandalkan keberadaan produk kulinernya. Salah satu tantangan terbesar adalah bagaimana mengubah aktivitas makan di malam hari menjadi pengalaman wisata yang bernilai budaya dan ekonomi tinggi. Dalam konteks perkotaan, wisata kuliner malam menjadi fenomena sosial dan ekonomi yang penting. Aktivitas kuliner malam tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga berperan dalam menciptakan kehidupan malam (nightlife economy) yang aman dan produktif. Riset oleh Rahmawati & Hardiyanti (2020) tentang wisata kuliner malam di Yogyakarta menunjukkan bahwa sentra kuliner malam dapat menjadi daya tarik wisata kota bila ditunjang oleh faktor kebersihan, kenyamanan, dan keunikan produk. Fenomena serupa dapat ditemukan di kota-kota lain di Indonesia, di mana aktivitas kuliner malam menjadi magnet utama wisatawan lokal dan domestik. masyarakat kota seperti Pontianak, aktivitas kuliner malam juga menjadi wadah interaksi sosial lintas budaya. Kegiatan ini mempertemukan wisatawan, warga lokal, dan pelaku usaha mikro dalam satu ruang publik yang hidup. Dengan meningkatnya tren wisata kuliner malam, muncul kebutuhan untuk penataan kawasan yang lebih terarah agar potensi ekonomi yang besar ini tidak berakhir pada permasalahan sosial seperti kemacetan, sampah, dan penurunan kualitas lingkungan.

Salah satu kawasan yang paling dikenal sebagai pusat kuliner malam di Kota Pontianak adalah Jalan Gajah Mada. Kawasan ini merupakan area strategis yang terletak di pusat kota dan telah lama dikenal sebagai jantung kegiatan perdagangan dan kuliner. Pada malam hari, kawasan ini berubah menjadi deretan pedagang kaki lima, kedai kopi, restoran, dan gerobak makanan yang menjajakan berbagai kuliner khas Pontianak. Hasil observasi lapangan dan laporan media lokal menunjukkan bahwa aktivitas ekonomi malam di kawasan ini cukup tinggi, dengan dominasi pengunjung dari kalangan muda, wisatawan domestik, dan keluarga. Namun, di sisi lain, kondisi kawasan masih menghadapi beberapa permasalahan. Studi oleh Santika & Lie Heng (2024) dalam jurnal *MABIS* menunjukkan bahwa meskipun promosi dari mulut ke mulut (*word of mouth*) meningkatkan kunjungan pelanggan, pelaku UMKM di kawasan Gajah Mada masih mengalami keterbatasan dalam hal modal, pengelolaan usaha, dan inovasi produk.

2. KAJIAN TEORITIS

Teori Potensi Wisata Kuliner Malam

Konsep potensi wisata dalam ilmu kepariwisataan secara klasik dikemukakan oleh Yoeti dalam Azizah & Fardayanti (2021). Meskipun buku ini terbit sebelum tahun 2020, teori Yoeti tentang komponen potensi wisata (daya tarik, aksesibilitas, dan fasilitas) masih menjadi rujukan utama dalam berbagai penelitian kontemporer. Dalam perkembangannya, Ridwan & Putra (2021) dalam Jurnal Kepariwisata mengadaptasi teori Yoeti untuk menganalisis potensi wisata kuliner malam di kawasan perkotaan. Pandangan serupa dikemukakan Satiti dan Ermawati (2023) yang menilai potensi wisata kuliner tidak cukup diukur dari produk yang dijual, melainkan dari pengalaman yang dirasakan wisatawan selama berkunjung serta dampaknya terhadap perekonomian masyarakat setempat. Mereka menyatakan bahwa potensi wisata kuliner malam tidak hanya dinilai dari jenis makanan yang ditawarkan, melainkan juga dari iklim sosial dan budaya yang terbentuk saat malam hari, seperti interaksi antara pedagang dan wisatawan, serta keamanan kawasan. Potensi ini akan bernilai ekonomi tinggi apabila dapat menciptakan suasana khas yang tidak ditemukan di siang hari (Purwaningrum & Setiawan, 2024).

Komponen Pariwisata 4A

Komponen pariwisata 4A terdiri atas *Attraction*, *Accessibility*, *Amenities*, dan *Ancillary Services* yang digunakan untuk menilai kelayakan serta daya saing suatu destinasi wisata (Cooper et al., 2020). *Attraction* mencakup daya tarik alam, budaya, maupun buatan yang menjadi alasan wisatawan berkunjung, sedangkan *Accessibility* berkaitan dengan kemudahan menuju lokasi wisata melalui dukungan infrastruktur dan transportasi. *Amenities* meliputi fasilitas penunjang seperti kebersihan, toilet, tempat ibadah, keamanan, serta higiene dan sanitasi, sementara *Ancillary Services* mencakup layanan tambahan seperti pertunjukan seni, kegiatan sosial, dan event tematik yang dapat memperkaya pengalaman wisatawan. Dalam konteks Jalan Gajah Mada Pontianak, penerapan keempat komponen tersebut penting karena daya tarik kuliner dan suasana malam perlu didukung oleh akses yang baik, fasilitas yang memadai, serta aktivitas pendukung agar mampu meningkatkan kenyamanan, kepuasan, dan daya saing destinasi wisata (Adela, 2021; Rahmawati & Hardiyanti, 2020; Sari & Yuliana, 2022).

Pengembangan Wisata Kuliner Malam.

Pengembangan wisata kuliner malam adalah upaya terencana untuk menciptakan ekosistem wisata yang berkelanjutan pada jam operasional malam (18.00-24.00). Dalam literatur kontemporer, Hall & Sharples (2003) dalam *Food Tourism Around the World* menekankan bahwa pengembangan kuliner tidak bisa lepas dari identitas budaya masyarakat setempat. Konsep ini diperbarui oleh penelitian Karlina, Khairunnisa, & Yaniza (2022) dalam *Jurnal Komunikasi Hukum (Undiksha)* yang menyimpulkan bahwa kuliner lokal di Pontianak bukan sekadar produk ekonomi, tetapi merupakan warisan budaya yang merepresentasikan identitas daerah. Dalam konteks Indonesia, Suroto dan Hermawati (2023) menegaskan bahwa pengembangan kuliner lokal perlu diarahkan pada gastronomi berkelanjutan, yaitu pengembangan yang secara simultan menjaga kelestarian lingkungan, keberlangsungan sosial masyarakat, dan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha. Temuan tersebut relevan dengan kawasan kuliner malam perkotaan yang beroperasi di ruang publik, karena persoalan sampah, kebisingan, dan pemanfaatan ruang menjadi bagian tak terpisahkan dari keberlanjutan kawasan. Ermawati (2021) dalam kajiannya mengenai pengembangan Candi Gedongsongo menunjukkan bahwa upaya menjadikan suatu objek sebagai daya tarik wisata unggulan menuntut perbaikan menyeluruh pada pengelolaan, fasilitas, dan promosi, bukan hanya pada objeknya semata. Oleh karena itu, strategi pengembangan harus menjaga keaslian cita rasa sambil tetap beradaptasi dengan selera wisatawan modern.

Karakteristik dan Perilaku Wisatawan Malam

Pemahaman terhadap karakteristik wisatawan malam menjadi prasyarat penting sebelum merumuskan strategi pengembangan, karena pola konsumsi dan motivasi wisatawan pada malam hari memiliki kekhasan tersendiri dibandingkan wisatawan siang hari. Secara klasik, karakteristik wisatawan dapat dipetakan melalui profil geografis, demografis, dan psikografis, sebagaimana tipologi psychocentric-allocentric yang dikemukakan Plog maupun klasifikasi *sunlust-wonderlust* dari Gray, yang hingga kini masih relevan digunakan sebagai kerangka dasar segmentasi pasar wisatawan. Studi Yuniati (2018) terhadap wisatawan nusantara di Yogyakarta menemukan bahwa mayoritas wisatawan domestik cenderung melakukan kunjungan singkat (1-2 hari), sangat sedikit yang menggunakan fasilitas akomodasi formal dan lebih memilih menginap di rumah kerabat atau teman, dengan segmen terbesar berasal dari wilayah terdekat sesuai prinsip *proximate*. Temuan ini relevan sebagai pembanding dalam memahami pola kunjungan wisatawan kuliner malam di kawasan perkotaan seperti Jalan Gajah Mada Pontianak, yang sebagian besar berasal dari wilayah sekitar kota.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif deskriptif guna mengkaji secara mendalam potensi wisata kuliner malam di kawasan Jalan Gajah Mada, Kota Pontianak, dengan subjek yang mencakup pelaku usaha kuliner, pengunjung, dan warga sekitar yang dipilih melalui purposive sampling, serta objek kajian meliputi variasi kuliner, kondisi sarana-prasarana, peran para pemangku kepentingan, dan dampak ekonomi lokal; penelitian dilaksanakan selama kurang lebih tiga bulan di lokasi tersebut karena kawasan ini merupakan pusat kuliner malam yang aktif dengan keragaman makanan khas seperti *choi pan* dan *kwetiau sapi*, dengan data primer diperoleh melalui observasi non-partisipatif, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi lapangan, sementara data sekunder bersumber dari dokumen resmi pemerintah, literatur ilmiah, arsip, serta publikasi daring, di mana peneliti sendiri bertindak sebagai instrumen utama yang dibantu pedoman observasi, wawancara, dan dokumentasi; data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman melalui tahap reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan, dengan keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber, teknik, waktu, serta member check, dan keseluruhan proses penelitian dijalankan secara sistematis mulai dari tahap persiapan, pengumpulan data, hingga penyusunan laporan akhir.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Potensi Wisata Kuliner Malam di Kawasan Jalan Gajah Mada

Sesuai batasan masalah, analisis potensi difokuskan pada tiga aspek, yaitu daya tarik kuliner, suasana kawasan pada malam hari, serta kondisi sarana dan prasarana pendukung.

Daya Tarik Kuliner

Hasil wawancara menunjukkan bahwa daya tarik utama kawasan Jalan Gajah Mada terletak pada keragaman sekaligus kekhasan produk kulinernya. Kekhasan tersebut terbukti mampu menjadi motif kunjungan yang berdiri sendiri, artinya pengunjung datang secara sengaja untuk mencari menu tertentu, bukan sekadar singgah. Informan APR menyatakan: "Saya penasaran dengan ayam asap yang sering direkomendasikan teman-teman, sehingga akhirnya saya memutuskan untuk mencobanya" (Wawancara dengan APR)

Setelah mencoba, APR menilai bahwa proses pengasapan menghasilkan aroma dan cita rasa yang lebih khas dibandingkan ayam bakar pada umumnya, dengan tekstur daging yang tetap lembut dan cocok dipadukan dengan sambal yang disajikan. Pola serupa ditemukan pada

informan MTM yang menjadi pengunjung berulang karena satu produk tertentu, yaitu Sari Kacang Hijau. "Rasanya yang lembut, manisnya pas, dan aroma kacang hijaunya terasa alami" (Wawancara dengan MTM).

MTM menambahkan bahwa cita rasa tersebut sulit ditemukan di tempat lain, sehingga produk ini menjadi alasan utama ia sering berkunjung ke kawasan tersebut. Dari sisi pelaku usaha, informan BG menjelaskan bahwa pembeda usahanya terletak pada penggunaan bahan baku daging babi, dan menegaskan bahwa jenis makanan non-halal justru lebih diminati di kawasan Gajah Mada dibandingkan kawasan lain di Kota Pontianak.

Dengan demikian, daya tarik kuliner kawasan ini terbentuk dari tiga lapis, yaitu (1) keragaman menu, (2) kekhasan cita rasa produk tertentu yang berfungsi sebagai ikon kawasan, dan (3) identitas kawasan sebagai sentra kuliner non-halal yang tidak memiliki pesaing langsung di Kota Pontianak.

Suasana Kawasan pada Malam Hari

Ketiga kelompok informan memberikan penilaian yang konsisten bahwa kawasan Jalan Gajah Mada terasa hidup dan nyaman pada malam hari. Informan APR menuturkan bahwa banyaknya aktivitas kuliner membuat kawasan ini terasa hidup, dengan pengunjung dari berbagai kalangan, sehingga suasananya terasa hangat dan ramai tanpa mengurangi kenyamanan. Penilaian senada disampaikan MTM yang menekankan dimensi budaya dari suasana tersebut: "Saya juga merasakan adanya nuansa budaya lokal yang membuat pengalaman kuliner menjadi lebih berkesan, terutama karena banyak pedagang yang sudah lama berjualan di kawasan ini" (Wawancara dengan MTM).

Dari perspektif masyarakat sekitar, informan OV menyatakan bahwa keberadaan aktivitas kuliner malam membuat kawasan menjadi lebih hidup, ramai sampai malam, dan menjadi tempat orang berkumpul serta berinteraksi. OV bahkan mengaitkan keramaian tersebut dengan rasa aman, yaitu bahwa suasana kawasan menjadi lebih ramai dan aman dibandingkan apabila kawasan dalam kondisi sepi. Pandangan tersebut diperkuat informan GV yang menilai keberadaan kuliner malam membuat daerah tempat tinggalnya menjadi lebih ramai pada malam hari.

Konsistensi penilaian antara pengunjung dan masyarakat sekitar ini menunjukkan bahwa suasana malam kawasan bukan sekadar persepsi wisatawan sesaat, melainkan kondisi yang juga dirasakan dan diakui oleh warga yang bermukim di sekitarnya.

Kondisi Sarana dan Prasarana Pendukung

Terkait sarana dan prasarana pendukung, kedua informan pengunjung menilai kondisinya secara umum sudah cukup memadai. APR menilai penerangan jalan memadai, tempat duduk tersedia di sebagian besar lokasi, akses menuju kawasan cukup mudah, dan kebersihan cukup baik sehingga pengunjung dapat makan dengan nyaman. MTM memberikan penilaian serupa, yaitu tempat duduk tersedia, penerangan cukup terang, dan akses jalan mudah dijangkau, namun dengan satu catatan penting: "Kebersihan kawasan juga cukup terjaga, meskipun pada jam-jam ramai terkadang perlu lebih diperhatikan" (Wawancara dengan MTM).

Dari sisi pelaku usaha, informan BG menjelaskan bahwa pengelolaan kebersihan, penerangan, dan keamanan berlangsung secara mandiri di tingkat lapak masing-masing. Kebersihan dijaga dengan membersihkan area jualan sebelum dan sesudah beroperasi, penerangan diperoleh dari beberapa lampu yang dipasang sendiri oleh pemilik kedai, sedangkan dari aspek keamanan tidak pernah terjadi keributan di sekitar lokasi usahanya.

Temuan ini memperlihatkan bahwa aspek fisik pendukung wisata kuliner di kawasan ini sudah berjalan cukup baik, tetapi bertumpu pada inisiatif individual pelaku usaha, bukan pada sistem pengelolaan kawasan yang terkoordinasi. Akibatnya, kualitas fasilitas menjadi tidak seragam antarlapak dan cenderung menurun pada jam kunjungan puncak. Ringkasan potensi kawasan berdasarkan komponen 4A disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Ringkasan Potensi Wisata Kuliner Malam Berdasarkan Komponen 4A

Komponen 4A	Kondisi Berdasarkan Temuan Lapangan	Kategori Potensi
Atraksi (Attraction)	Keragaman menu (bakmie, ayam asap, Sari Kacang Hijau, choi pan, kwetiau); kekhasan cita rasa yang menjadi motif kunjungan; identitas sebagai sentra kuliner non-halal; suasana malam yang hidup dan bernuansa budaya lokal	Kuat / sudah berkembang
Aksesibilitas (Accessibility)	Akses jalan menuju kawasan mudah dijangkau; namun terjadi kemacetan dan kepadatan parkir pada malam dan akhir pekan; akses keluar-masuk rumah warga sebagian terhalang lapak pedagang	Cukup, perlu penataan
Amenitas (Amenities)	Tempat duduk tersedia namun terbatas pada jam ramai; penerangan memadai (swadaya pedagang); kebersihan cukup baik namun menurun pada jam puncak; tempat sampah dan area parkir dinilai belum memadai	Cukup, belum terkelola sistematis
Ancillary/Animasi	Belum terdapat program hiburan, event tematik, atau pengelolaan kawasan terpadu; promosi dilakukan mandiri oleh pedagang melalui media sosial; belum ada pembinaan pemerintah kepada pelaku usaha	Lemah / belum tersedia

Sumber: Data primer diolah peneliti, 2026

Faktor Pendukung dan Penghambat Pengembangan

a. Faktor Pendukung

Berdasarkan hasil wawancara, terdapat sejumlah faktor yang mendukung keberlangsungan dan perkembangan wisata kuliner malam di kawasan Jalan Gajah Mada.

- 1) Keragaman dan kekhasan produk kuliner. Menu seperti ayam asap, Sari Kacang Hijau, dan bakmie non-halal menjadi pembeda kawasan ini dari sentra kuliner lain di Kota Pontianak, sekaligus menjadi alasan utama pengunjung datang secara berulang.
- 2) Reputasi dan kesinambungan usaha. Keberadaan pedagang lama seperti Bakmie Gama 30 yang telah beroperasi sejak 2004 membentuk modal kepercayaan dan basis pelanggan tetap. MTM menyebut keberadaan pedagang lama ini justru memperkuat nuansa budaya kawasan.
- 3) Promosi dari mulut ke mulut dan media sosial. Kunjungan APR bermula dari rekomendasi teman, sedangkan informan BG secara aktif memanfaatkan unggahan video TikTok sebagai sarana promosi sekaligus berkomitmen menjaga kualitas produk.
- 4) Dukungan dan penerimaan sosial masyarakat. Informan GV menyatakan bahwa interaksi antara masyarakat dan pedagang selama ini berjalan baik dan saling menghargai, sementara OV menilai keramaian kawasan justru menciptakan rasa aman. GV juga mengakui aktivitas ini membuka peluang kerja dan usaha bagi banyak orang.
- 5) Kemudahan akses menuju kawasan. Kedua informan pengunjung menyatakan akses jalan menuju kawasan mudah dijangkau, yang menjadi modal dasar bagi pengembangan kawasan sebagai destinasi.

b. Faktor Penghambat

Di sisi lain, penelitian ini mengidentifikasi sejumlah faktor penghambat yang dirasakan berbeda-beda oleh masing-masing kelompok informan.

- 1) Keterbatasan kapasitas pelayanan. APR mengeluhkan waktu tunggu penyajian makanan yang cukup lama ketika pengunjung sedang banyak, karena ayam asap diproduksi dalam jumlah terbatas.
- 2) Keterbatasan ruang duduk dan area makan. MTM menyatakan sulit memperoleh tempat duduk terutama di sekitar penjual Sari Kacang Hijau pada saat kawasan padat.
- 3) Kepadatan parkir dan kemacetan. MTM menyebut area parkir menjadi padat pada akhir pekan. Keluhan ini diperkuat GV yang menyatakan jalanan menjadi macet karena banyaknya pengunjung, terutama pada akhir pekan.

- 4) Gangguan terhadap akses hunian warga. GV menyampaikan bahwa akses keluar-masuk rumahnya menjadi terhalang karena pedagang membuka lapak tepat di depan rumahnya. Temuan ini menunjukkan adanya potensi konflik pemanfaatan ruang antara aktivitas usaha dan fungsi permukiman.
- 5) Keterbatasan fasilitas persampahan dan parkir. GV secara khusus berharap pemerintah dan pengelola lebih memperhatikan fasilitas seperti tempat sampah dan area parkir, sementara APR mengusulkan penambahan tempat sampah.
- 6) Fluktuasi jumlah pengunjung. Informan BG menyatakan bahwa kondisi usaha 'kadang sepi kadang ramai', yang menunjukkan bahwa arus kunjungan belum stabil dan belum ditopang oleh agenda kunjungan yang terjadwal.
- 7) Belum adanya pembinaan pemerintah. Ketika ditanya mengenai pembinaan atau bantuan dari pemerintah maupun dinas terkait, informan BG menjawab bahwa selama menjalankan usahanya ia tidak pernah menerimanya. Temuan ini mengindikasikan bahwa keterlibatan pemerintah belum menyentuh pelaku usaha secara langsung. Matriks faktor pendukung dan penghambat berdasarkan sumber informan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Matriks Faktor Pendukung dan Penghambat Berdasarkan Sumber Informan.

Kelompok Informan	Faktor Pendukung	Faktor Penghambat
Pelaku usaha (BG)	Kekhasan produk non-halal; reputasi usaha 22 tahun; promosi mandiri melalui TikTok; komitmen menjaga kualitas; kebersihan dan penerangan dikelola mandiri; kawasan aman	Fluktuasi jumlah pengunjung (kadang sepi kadang ramai); belum pernah memperoleh pembinaan atau bantuan pemerintah
Pengunjung (APR, MTM)	Kekhasan cita rasa sebagai motif kunjungan; suasana malam yang hangat dan nyaman; penerangan dan akses jalan memadai	Waktu tunggu penyajian lama saat ramai; keterbatasan tempat duduk; kepadatan parkir pada akhir pekan; kebersihan menurun pada jam puncak
Masyarakat sekitar (OV, GV)	Kawasan menjadi hidup dan lebih aman; kemudahan memperoleh makanan malam; terbukanya peluang kerja dan usaha; interaksi warga-pedagang harmonis	Kemacetan pada malam dan akhir pekan; akses keluar-masuk rumah terhalang lapak pedagang; fasilitas tempat sampah dan parkir dinilai belum memadai

Sumber: Data primer diolah peneliti, 2026

Upaya Pengembangan Wisata Kuliner Malam

Seluruh informan menyampaikan usulan pengembangan yang, meskipun berasal dari sudut pandang berbeda, menunjukkan pola kebutuhan yang saling berkaitan. Dari sisi pengunjung, APR mengharapkan penataan kawasan yang lebih menarik, yaitu: "Area makan yang lebih tertata, tempat sampah yang lebih banyak, dan petunjuk lokasi kuliner unggulan" (Wawancara dengan APR)

Usulan mengenai petunjuk lokasi kuliner unggulan tersebut penting dicatat karena menunjukkan adanya kebutuhan akan sistem informasi kawasan yang selama ini belum tersedia, sehingga pengunjung baru kesulitan menemukan menu khas yang ingin dicoba. Senada dengan itu, MTM mengusulkan agar penataan pedagang dibuat lebih rapi, area makan diperluas, serta kebersihan dan pengelolaan parkir ditingkatkan.

Dari sisi masyarakat sekitar, GV menyampaikan harapan agar kawasan tempat tinggalnya terus berkembang dan dikenal banyak orang, dengan catatan agar pemerintah dan pengelola kawasan lebih memperhatikan fasilitas seperti tempat sampah dan area parkir. Harapan ini menegaskan bahwa masyarakat sekitar tidak menolak pengembangan kawasan, melainkan menghendaki pengembangan yang disertai penataan.

Dari sisi pelaku usaha, BG mengusulkan agar kawasan diperindah secara fisik dan dilengkapi dengan spot foto yang menarik, dengan alasan hal tersebut akan mendatangkan pengunjung dari luar daerah dan meningkatkan daya tarik kawasan. Usulan tersebut menunjukkan kesadaran pelaku usaha bahwa daya tarik kawasan tidak lagi hanya bertumpu pada produk makanan, tetapi juga pada nilai visual dan pengalaman berkunjung. Usulan dari unsur pemerintah/instansi terkait belum dapat disajikan pada penelitian ini karena peneliti belum memperoleh informan dari unsur tersebut. Rekapitulasi usulan pengembangan dari ketiga kelompok informan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rekapitulasi Usulan Pengembangan dari Pemangku Kepentingan

No.	Usulan Pengembangan	Sumber Informan	Aspek 4A yang Disasar
1	Penataan ulang area makan dan lapak pedagang agar lebih rapi dan tertata	APR, MTM	Amenitas & Aksesibilitas
2	Perluasan kapasitas tempat duduk/area makan	MTM	Amenitas
3	Penambahan tempat sampah dan peningkatan kebersihan, khususnya pada jam puncak	APR, MTM, GV	Amenitas
4	Penataan dan penambahan kapasitas lahan parkir	MTM, GV	Aksesibilitas
5	Penyediaan papan petunjuk/informasi lokasi kuliner unggulan	APR	Amenitas & Ancillary
6	Perbaikan dan pemercantikan wajah jalan serta penyediaan spot foto	BG	Atraksi & Ancillary
7	Pemanfaatan media sosial secara berkelanjutan untuk promosi kawasan	BG	Ancillary
8	Peningkatan perhatian pemerintah terhadap fasilitas dan pembinaan pelaku usaha	BG, GV	Ancillary

Sumber: Data primer diolah peneliti, 2026

Secara keseluruhan, temuan pada menunjukkan bahwa kawasan Jalan Gajah Mada memiliki potensi kuliner malam yang kuat pada aspek atraksi, namun pengembangannya menuju destinasi wisata kuliner yang tertata masih memerlukan perbaikan pada aspek penataan ruang, pengelolaan parkir, kebersihan, serta sinergi antara pedagang, masyarakat, dan pemerintah daerah.

Pembahasan

Potensi Wisata Kuliner Malam di Kawasan Jalan Gajah Mada

Temuan memperlihatkan konsistensi pandangan antara pengunjung, pelaku usaha, dan masyarakat sekitar mengenai kekuatan kawasan Jalan Gajah Mada sebagai destinasi kuliner malam. Ketiga kelompok informan sama-sama menyoroti keragaman menu, kekhasan cita rasa, dan suasana malam yang hidup. Konsistensi lintas sumber ini memperkuat keabsahan temuan melalui triangulasi sumber.

Apabila ditinjau menggunakan teori potensi wisata Yoeti dalam Azizah & Fardayanti (2021). yang diadaptasi Ridwan dan Putra (2021), potensi kawasan ini tidak hanya terletak pada jenis makanan yang ditawarkan, tetapi juga pada iklim sosial dan budaya yang terbentuk pada malam hari. Hal tersebut tampak jelas pada pernyataan MTM mengenai nuansa budaya lokal yang muncul dari kehadiran pedagang lama, serta pada pernyataan OV yang mengaitkan keramaian kawasan dengan rasa aman. Dengan kata lain, suasana malam di kawasan ini merupakan atmospheric experience yang tidak dapat direplikasi pada siang hari, dan justru menjadi bagian tak terpisahkan dari produk wisata yang ditawarkan.

Temuan ini juga sejalan dengan Fauzi dan Widodo (2022) yang menegaskan pentingnya keunikan lokal (*local genius*) dan nilai historis kawasan dalam menilai potensi wisata kuliner malam. Pola ini menguatkan temuan Satiti dan Ermawati (2023) bahwa daya tarik wisata kuliner sangat bertumpu pada pengalaman langsung wisatawan terhadap produk khas suatu daerah, sebagaimana tampak pada APR yang datang khusus untuk ayam asap dan MTM yang berkunjung berulang karena Sari Kacang Hijau. Dalam konteks Jalan Gajah Mada, *local genius* tersebut terwujud dalam identitas kawasan sebagai sentra kuliner non-halal khas Tionghoa, sedangkan nilai historisnya tercermin dari lamanya usaha kuliner beroperasi di kawasan ini, sebagaimana ditunjukkan oleh usaha Bakmie Gama 30 yang telah bertahan $\pm$ 22 tahun. Kombinasi keduanya menempatkan kawasan ini pada posisi pasar yang relatif unik dan minim pesaing langsung di Kota Pontianak, sehingga menjadi faktor pembeda (*differentiation*) dibandingkan kawasan kuliner malam lainnya.

Ditinjau dari kerangka 4A Cooper dkk. (2020), potensi kawasan ini terdistribusi secara tidak merata sebagaimana terlihat pada Tabel 4.2. Komponen atraksi telah berkembang kuat dan bahkan mampu menjadi motif kunjungan tunggal (*single-purpose visit*), sebagaimana ditunjukkan APR yang datang khusus untuk ayam asap dan MTM yang berkunjung berulang khusus untuk Sari Kacang Hijau. Komponen aksesibilitas dan amenitas berada pada kondisi cukup namun belum terkelola, sedangkan komponen ancillary/animasi praktis belum tersedia. Ketimpangan ini penting dicatat karena, sebagaimana dikemukakan Hidayat dan Ningsih

(2023), atraksi kuliner perlu terus diperbarui melalui inovasi penyajian agar tidak tergerus tren wisata modern — dan pembaruan tersebut sulit dilakukan apabila tidak ditopang komponen destinasi lainnya.

Faktor Pendukung dan Penghambat Pengembangan

Faktor pendukung yaitu keragaman produk, reputasi kawasan, promosi *word of mouth* dan media sosial, serta relasi sosial yang harmonis antara pedagang dan masyarakat pada dasarnya mencerminkan unsur atraksi dan sebagian unsur amenitas yang terbentuk secara organik melalui inisiatif pelaku usaha sendiri, tanpa intervensi terprogram dari pemerintah. Hal ini terlihat jelas pada praktik pengelolaan kebersihan dan penerangan yang dilakukan BG secara mandiri di tingkat lapak. Pola swakelola semacam ini efektif dalam skala individu, tetapi rentan menghasilkan kualitas layanan yang tidak seragam antarlapak dan sulit ditingkatkan ke skala kawasan.

Sebaliknya, faktor penghambat yang muncul terkonsentrasi pada dua komponen, yaitu aksesibilitas dan ancillary. Persoalan kemacetan dan kepadatan parkir yang dikeluhkan MTM maupun GV secara langsung menguatkan temuan Adela (2021) yang menyebutkan bahwa kawasan Gajah Mada Pontianak memerlukan penataan ulang terkait ketersediaan lahan parkir dan pengendalian kemacetan agar aksesibilitasnya lebih baik bagi wisatawan malam. Dengan demikian, persoalan aksesibilitas di kawasan ini bukan temuan baru, melainkan persoalan struktural yang telah teridentifikasi sejak beberapa tahun sebelumnya dan hingga penelitian ini dilakukan belum terselesaikan.

Keluhan mengenai kebersihan yang menurun pada jam puncak dan keterbatasan tempat duduk juga perlu dipandang serius. Rahmawati dan Hardiyanti (2020) menemukan bahwa faktor kebersihan dan kenyamanan secara signifikan memengaruhi tingkat kepuasan pengunjung di destinasi kuliner malam. Persoalan ini juga menyentuh dimensi higiene dan sanitasi. Suroto (2018) menegaskan bahwa pada usaha kuliner tradisional, penanganan makanan dan kondisi lingkungan tempat berjualan merupakan faktor penentu kelayakan produk untuk dikonsumsi. Dalam konteks Jalan Gajah Mada, pengelolaan kebersihan yang bertumpu pada inisiatif masing-masing pedagang berisiko menghasilkan standar sanitasi yang tidak seragam antarlapak. Artinya, kelemahan pada aspek amenitas berpotensi menggerus kekuatan atraksi yang telah dimiliki kawasan, terutama bagi pengunjung baru yang belum memiliki keterikatan emosional dengan produk kulinernya.

Temuan mengenai terhalangnya akses keluar-masuk rumah GV akibat lapak pedagang menunjukkan dimensi penghambat yang bersifat sosial-spasial, yaitu benturan antara fungsi kawasan sebagai ruang usaha dan fungsinya sebagai ruang hunian. Kondisi ini sejalan dengan peringatan Santika dan Lie Heng (2024) bahwa pengembangan kawasan kuliner malam harus memperhatikan aspek lingkungan, termasuk pengelolaan sampah dan pengendalian kebisingan, agar tidak menimbulkan dampak negatif bagi warga sekitar. Kondisi ini juga sejalan dengan gagasan Suroto dan Hermawati (2023) bahwa keberlanjutan kuliner lokal harus mencakup dimensi lingkungan dan sosial, bukan hanya dimensi ekonomi, sehingga kenyamanan warga yang bermukim di kawasan merupakan bagian dari keberlanjutan itu sendiri. Perlu digarisbawahi bahwa keluhan warga dalam penelitian ini bersifat konstruktif dan tidak disertai penolakan terhadap keberadaan pedagang; GV justru menyatakan interaksi warga dan pedagang berlangsung saling menghargai. Modal sosial inilah yang menjadikan penataan kawasan secara partisipatif masih sangat mungkin dilakukan.

Adapun pernyataan BG bahwa dirinya tidak pernah menerima pembinaan maupun bantuan pemerintah selama 22 tahun berusaha merupakan temuan yang paling menonjol pada aspek kelembagaan. Temuan ini memperkuat identifikasi Mayasari dan Pasaribu (2021) mengenai kendala utama pengembangan wisata kuliner di Pontianak, yaitu minimnya inovasi produk, fasilitas pendukung yang kurang memadai, dan rendahnya kualitas pelayanan kondisi yang sulit diperbaiki tanpa pendampingan terstruktur. Fluktuasi kunjungan yang diungkapkan BG dengan ungkapan 'kadang sepi kadang ramai' juga dapat dibaca sebagai konsekuensi dari ketiadaan pengelolaan kawasan yang mampu menciptakan agenda kunjungan yang stabil.

Upaya Pengembangan Wisata Kuliner Malam

Usulan pengembangan yang disampaikan informan seluruhnya bersifat bottom-up dan berorientasi pada perbaikan aspek fisik serta pengelolaan kawasan sehari-hari. Pola ini sejalan dengan prinsip *community-based tourism development*, di mana masyarakat dan pelaku usaha lokal merupakan pihak yang paling memahami kebutuhan riil kawasan karena berinteraksi dengannya setiap hari. Kesesuaian usulan antarkelompok informan misalnya penambahan tempat sampah yang diusulkan APR, MTM, sekaligus GV menunjukkan bahwa kebutuhan tersebut bersifat nyata dan telah terkonfirmasi lintas sumber.

Usulan BG mengenai pemercantikan wajah jalan dan penyediaan spot foto layak dibaca sebagai upaya penguatan komponen *ancillary/animasi* yang selama ini paling lemah. Sari dan Yuliana (2022) menyatakan bahwa penambahan unsur hiburan dan aktivitas sosial mampu mengubah aktivitas makan biasa menjadi *experience-based tourism* yang bernilai budaya

tinggi. Dalam konteks Jalan Gajah Mada, penguatan ini dapat diwujudkan melalui penataan visual kawasan, penyelenggaraan event kuliner tematik secara berkala, hingga pengemasan identitas kawasan sebagai kampung kuliner malam khas Pontianak. Langkah tersebut sekaligus berpotensi menjawab persoalan fluktuasi kunjungan yang dikeluhkan pelaku usaha.

Namun demikian, pengembangan tersebut tidak boleh mengorbankan keaslian produk kuliner yang justru menjadi kekuatan utama kawasan. Hall dan Sharples (2003) menekankan bahwa pengembangan kuliner tidak dapat dilepaskan dari identitas budaya masyarakat setempat, dan Karlina, Khairunnisa, dan Yaniza (2022) menyimpulkan bahwa kuliner lokal di Pontianak bukan sekadar produk ekonomi, melainkan warisan budaya yang merepresentasikan identitas daerah. Oleh karena itu, strategi pengembangan kawasan Jalan Gajah Mada perlu menjaga keaslian cita rasa produk seperti bakmie, ayam asap, dan Sari Kacang Hijau, sambil membenahi kemasan pengalaman berkunjung di sekelilingnya.

Dari sisi kelembagaan, temuan bahwa pelaku usaha belum pernah tersentuh pembinaan pemerintah menegaskan perlunya pendekatan Pentahelix sebagaimana direkomendasikan Mayasari dan Pasaribu (2021), yaitu keterlibatan pemerintah, pelaku usaha (UMKM), akademisi, komunitas, dan media massa. Dalam kasus kawasan ini, unsur pelaku usaha, komunitas/masyarakat, dan media (melalui promosi mandiri berbasis media sosial) sudah berjalan, sementara unsur pemerintah dan akademisi masih menjadi mata rantai yang lemah. Penguatan pada dua unsur inilah yang paling mendesak dilakukan.

Penyusunan strategi berjenjang semacam ini mengikuti pola yang digunakan Lestari (2025), yang merumuskan strategi pengembangan destinasi berdasarkan pemetaan kondisi tiap komponen 4A dan peran masing-masing pemangku kepentingan. Berdasarkan hasil temuan dan pembahasan di atas, peneliti merumuskan usulan strategi pengembangan yang bersifat rekomendatif dan konseptual sesuai batasan masalah penelitian, sebagaimana disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rumusan Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Malam Kawasan Jalan Gajah Mada.

Jangka Waktu	Strategi	Bentuk Kegiatan	Pemangku Kepentingan Utama
Jangka pendek	Pembenahan amenitas dasar dan kebersihan kawasan	Penambahan titik tempat sampah; penjadwalan pengangkutan sampah pada jam puncak; penyediaan fasilitas kebersihan bersama antarpedagang	Pemerintah daerah, pelaku usaha, masyarakat
Jangka pendek	Penataan lapak dan ruang usaha secara partisipatif	Kesepakatan bersama mengenai batas lapak agar tidak menutup akses rumah warga; penataan barisan meja-kursi	Pelaku usaha, masyarakat sekitar, RT/RW

Jangka Waktu	Strategi	Bentuk Kegiatan	Pemangku Kepentingan Utama
Jangka menengah	Penataan sistem parkir dan pengendalian lalu lintas malam	Penetapan kantong parkir; pengaturan arus kendaraan pada malam dan akhir pekan; petugas parkir resmi	Pemerintah daerah (dinas perhubungan), pelaku usaha
Jangka menengah	Penguatan sistem informasi dan identitas kawasan	Papan petunjuk kuliner unggulan; peta kawasan; penanda visual identitas kawasan	Pemerintah daerah, akademisi, komunitas
Jangka menengah	Pembinaan dan penguatan kapasitas pelaku usaha	Pelatihan sanitasi dan penyajian; pendampingan legalitas usaha; pelatihan promosi digital	Pemerintah daerah, akademisi, pelaku usaha
Jangka panjang	Pengembangan unsur animasi dan pengalaman berkunjung	Penataan estetika kawasan dan spot foto; event kuliner tematik berkala; pengemasan kawasan sebagai destinasi kuliner malam kota	Seluruh unsur Pentahelix
Jangka panjang	Pelebagaan pengelolaan kawasan	Pembentukan forum/kelompok pengelola kawasan lintas pemangku kepentingan; penyusunan pedoman pengelolaan bersama	Pemerintah daerah, pelaku usaha, masyarakat, akademisi, media

Secara keseluruhan, pembahasan ini menegaskan bahwa kawasan Jalan Gajah Mada memiliki modal atraksi kuliner yang kuat dan telah berkembang secara organik melalui inisiatif pedagang serta dukungan sosial masyarakat sekitar. Agar potensi tersebut dapat bertransformasi menjadi destinasi wisata kuliner malam yang tertata dan berkelanjutan, diperlukan penguatan pada aspek aksesibilitas, amenitas, dan unsur animasi kawasan, disertai keterlibatan aktif pemerintah daerah dalam bentuk pembinaan pelaku usaha, penataan kawasan, dan sinergi kebijakan bersama pedagang serta masyarakat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, kawasan Jalan Gajah Mada Kota Pontianak memiliki potensi kuat sebagai destinasi wisata kuliner malam karena kekhasan produk, reputasi usaha, suasana malam yang hidup, serta lokasi yang mudah dijangkau. Namun, pengembangannya masih terkendala keterbatasan fasilitas, parkir, kemacetan, kebersihan, penataan lapak, dan minimnya pembinaan pemerintah. Oleh karena itu, pengembangan kawasan perlu difokuskan pada penataan sarana dan prasarana, penguatan identitas kawasan, serta sinergi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat agar dapat berkembang menjadi destinasi wisata kuliner malam yang tertata dan berkelanjutan.

Berdasarkan hasil penelitian, pemerintah daerah disarankan memprioritaskan penataan kebersihan, parkir, arus lalu lintas, serta pembinaan pelaku usaha dalam aspek sanitasi, legalitas, dan promosi. Pelaku usaha diharapkan tetap mempertahankan keaslian cita rasa, meningkatkan pelayanan, menata lapak dengan lebih tertib, dan menjaga kebersihan kawasan

secara bersama. Masyarakat sekitar perlu terus menjaga hubungan harmonis dengan pelaku usaha, terlibat dalam penataan kawasan, serta mendukung wisata kuliner malam sebagai potensi ekonomi lokal. Sementara itu, peneliti selanjutnya disarankan melibatkan unsur pemerintah, memperluas jumlah dan variasi informan, serta mengembangkan penelitian kuantitatif terkait dampak ekonomi, kepuasan pengunjung, loyalitas, dan daya dukung kawasan.

DAFTAR REFERENSI

- Adela. (2021). Penataan kawasan kuliner malam Jalan Gajah Mada sebagai taman kuliner Kota Pontianak. *Jurnal Arsitektur Untan*, 10(1), 1–15. <https://doi.org/10.26418/jmars.v10i1.51643>
- Azizah, R. N., & Fardayanti, N. (2021). Perencanaan pengembangan pariwisata Pantai Lon Malang Kabupaten Sampang. *Aplikasi Administrasi: Media Analisa Masalah Administrasi*, 23–33. <https://doi.org/10.30649/aamama.v24i1.52>
- Cooper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D., & Wanhill, S. (2020). *Tourism: Principles and practice* (6th ed.). Pearson Education.
- Ermawati, K. C. (2021). Upaya pengembangan Candi Gedongsongo sebagai daya tarik wisata di Desa Candi Kecamatan Bandungan. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 21–28. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.138>
- Fauzi, M., & Widodo, B. (2022). Pengukuran potensi wisata kuliner malam berbasis *local genius* dan nilai historis kawasan. *Tourism Scientific Journal*, 8(2), 45–58.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 1–24). Butterworth-Heinemann. <https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5503-3.50004-X>
- Hidayat, M., & Widodo, B. (2021). Analisis pengelolaan kawasan wisata kuliner malam di Kota Surabaya. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 9(3), 112–125.
- Indra, F., Juliana, J., Hubner, I., & Sitorus, N. B. (2022). Development of gastronomic tourism potential in Pontianak West Kalimantan. *Development*, 1(5).
- Karlina, D., et al. (2022). Potensi gastronomi wisata dalam pemajuan kebudayaan di Kota Pontianak. *Jurnal Komunikasi Hukum (JKH)*, 8(2), 129–138. <https://doi.org/10.23887/jkh.v8i2.47694>
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2023). *Laporan kinerja sektor pariwisata dan ekonomi kreatif tahun 2023*. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- Lestari, Y. D. (2025). Strategi pengembangan Ndayu Park dalam meningkatkan daya tarik wisata Kabupaten Sragen. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 4(1), 28–37. <https://doi.org/10.59820/telpar.v4i1.412>

- Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Mayasari, I., & Pasaribu, A. S. (2021). Analisis potensi wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Kota Pontianak Kalimantan Barat. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, 1(1), 1–15. <https://doi.org/10.21009/jppv1i1.01>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage.
- Purwaningrum, H., & Setiyawan, S. (2024). *Komunikasi industri pariwisata*. Borneonovelty.
- Rahmawati, S., & Hardiyanti, T. (2020). Wisata kuliner malam dan faktor penunjang kepuasan pengunjung di Yogyakarta. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 7(1), 56–70.
- Ridwan, A., & Putra, D. (2021). Potensi wisata kuliner malam di kawasan perkotaan: Adaptasi teori Yoeti. *Jurnal Kepariwisata*, 14(3), 201–215.
- Santika, D., & Heng, L. (2024). Hubungan *word of mouth* dan penciptaan *customer value* terhadap kinerja pemasaran (Studi kasus UMKM kuliner Jalan Gajahmada di Pontianak). *MABIS: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 15(2), 1–10.
- Sari, W., & Yuliana, T. (2022). Animasi dan hiburan dalam pengalaman wisata kuliner malam. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 11(1), 90–104.
- Satiti, E. N., & Ermawati, K. C. (2023). Potensi wisata makan durian Musuk Boyolali: Studi kasus tentang pengalaman wisatawan dan dampaknya terhadap ekonomi lokal. *MASMAN Master Manajemen*, 1(4), 211–219. <https://doi.org/10.59603/masman.v1i4.365>
- Suroto, A. (2018). Hygiene dan sanitasi makanan tradisional tengkleng khas Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(2).
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran kuliner lokal dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata PaRAMA*, 4(1), 55–67.
- Yuniati, N. (2018). Profil dan karakteristik wisatawan Nusantara (Studi kasus di Yogyakarta). *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3(2), 175–190. <https://doi.org/10.26905/jpp.v3i2.2381>