

**EKSISTENSI SENTRA WISATA KULINER WIYUNG**

**SURABAYA**

**(Dalam tinjauan Teori Sistem William A. Shrode dan Voich Jr)**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya Untuk  
Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Ilmu Sosial  
(S.Sos) dalam Bidang Sosiologi**



**UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A**

**Oleh :**

**Mochammad Dzulhimam An Najih**

**NIM. I93218078**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA**

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**

**JURUSAN ILMU SOSIAL**

**PROPRAM STUDI SOSIOLOGI**

**JUNI 2022**

## PERNYATAAN PERTANGGUNGJAWABAN PENULISAN SKRIPSI

Bismillahirrahmanirahim

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Mochammad Dzulhimam An Najih  
NIM : I93218078  
Program Studi : Sosiologi  
Judul Skripsi : Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung  
Surabaya

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Skripsi ini tidak pernah diajukan pada lembaga pendidikan atau universitas manapun untuk mendapatkan gelar akademik.
2. Skripsi ini adalah benar-benar hasil karya peneliti dan bukan hasil plagiasi peneliti lain.
3. Apabila hasil karya ini dikemudian hari terbukti atau dibuktikan sebagai hak milik orang lain, sebagai peneliti saya bersedia bertanggung jawab dengan segala resiko dan konsekuensinya.

Surabaya, 22 Juli 2022

Yang Menyatakan,



Mochammad Dzulhimam An Najih  
NIM: I93218078

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi terhadap penulisan skripsi yang di tulis oleh:

Nama : Mochammad Dzulhimam An Najih

NIM : I93218078

Program Studi : Sosiologi

Yang berjudul: “**Eksistensi sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya (dalam tinjauan teori sistem William A. Shrode dan Voich Jr)**” , saya berpendapat bahwa skripsi tersebut sudah diperbaiki dan dapat diujikan dalam rangka memperoleh gelar sarjana Ilmu Sosial dan Ilmu Politik dalam bidang Sosiologi.

Surabaya, 20 Juli 2022

Pembimbing,



**Prof. Dr. Hj. Rr. Suhartini, M.Si**  
NIP. 195801131982032002

## PENGESAHAN

Skripsi oleh Mochammad Dzulhimam An Najih dengan judul **EKSISTENSI SENTRA WISATA KULINER WIYUNG (dalam tinjauan teori sistem William A. Shrode dan Voich Jr)** telah dipertahankan dan dinyatakan lulus di depan Tim Penguji Skripsi pada 29 Juni 2022

### TIM PENGUJI SKRIPSI

Penguji I

Prof. Dr. Hj. Rr. Suhartini, M.Si  
NIP. 195801131982032001

Penguji II

Dr. Amin Tohari S.Ag., M.Si., M.Pd.I  
NIP. 197007082000031004

Penguji III

Muchammad Ismail, S.Sos, MA  
NIP. 198005032009121003

Penguji IV

Hj. Siti Azizah, M.Si  
NIP. 197703012007102005

Surabaya, 29 Juli 2022

Mengesahkan,

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Dekan,

Dr. Abdul Chaliq, M.Ag  
NIP. 197306272000031002



**KEMENTERIAN AGAMA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA**  
**PERPUSTAKAAN**

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300  
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

---

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : **M DZULHIMAM AN NAJIH**  
NIM : **I93218078**  
Fakultas/Jurusan : **FISIP / SOSIOLOGI**  
E-mail address : **mnajih08@gmail.com**

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Sekripsi     Tesis     Desertasi     Lain-lain (.....)  
yang berjudul :

**Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya ( Dalam Tinjauan Teori Sistem**

**William A. Shrode dan Voich Jr)**


beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 23 Juni 2023

Penulis,

  
( M Dzulhimam An Najih )

## ABSTRAK

**Mochammad Dzulhimam An Najih, 2022, *Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya*, Skripsi Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.**

**Kata Kunci :** *Sentra Wisata Kuliner, Sistem, Sub-sistem.*

Pokok permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah bagaimana keberadaan dari sentra wisata kuliner wiyung yang semula menjadi tempat relokasi bagi para PKL liar di sekitaran jalan raya wiyung hingga sekarang menjadi salah satu primadona sentra wisata kuliner di Kota Surabaya. Penelitian ini bertujuan untuk, pertama: mengetahui kinerja sub-sistem dalam membangun sistem sentra wisata kuliner wiyung. Kedua: untuk mengetahui sub-sistem yang paling unggul dan sub-sistem yang lemah dalam sistem sentra wisata kuliner wiyung. Ketiga: untuk mengetahui eksistensi dari sentra wisata kuliner wiyung.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dekriptif. Metode kualitatif menggunakan wawancara semi terstruktur dan dokumentasi untuk menggali informasi. Pemelihan subjek penelitian menggunakan teknik purposive sampling. Teori yang digunakan untuk menganalisis data adalah teori sistem-William A. Shrode dan Voich Jr.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) sentra wisata kuliner wiyung adalah sebuah sistem yang memiliki unsur-unsur atau sub-sistem yang membantu membangun sentra wisata kuliner wiyung unsur-unsur tersebut yaitu: management SWK Wiyung, para pedagang SWK Wiyung, aneka jenis kuliner, fasilitas di SWK Wiyung, peran Dinas Koperasi Kota Surabaya, pengunjung di SWK Wiyung. unsur-unsur tersebut memiliki kinerja yang bagus dan bekerja sesuai tugas nya masing-masing dan saling membantu anatara unsur satu dengan yang lainnya. (2) unsu-unsur atau sub-sistem yang paling unggul adalah unsur management swk wiyung karena management di SWK Wiyung memiliki kinerja yang sangat baik yang dapat mempengaruhi unsu-unsur atau sub-sistem lainnya, dan management SWK Wiyung lah yang menjadikan unsu-unsur yang lainnya menjadi saling berinteraksi dan saling support satu sama lain, dan tidak ada unsur yang lemah dalam sentra wisata kuliner Wiyung karena semua unsur memiliki porsi dan tugasnya masing-masing yang mana sangat berpengaruh dalam menjadikan eksistensi di sentra wisata kuliner Wiyung. (3) sentra wisata kuliner Wiyung berhasil memiliki eksistensi hal tersebut dibuktikan kenyamanan pengunjung ketika berada di SWK Wiyung dan pendapatan tiap bulan dari sentra wisata kuliner Wiyung selalu yang tertinggi dari tiga SWK lainnya yang ada di Surabaya barat SWK yaitu: SWK Jajar Tunggal, SWK Lidah Wetan, dan SWK Lidah Kulon.

## ABSTRACT

**Mochammad Dzulhimam An Najih, 2022, *The Wiyung Culinary Tourism Center's existence is the focus of a thesis from the sociology study program at the State Islamic University of Sunan Ampel Surabaya's faculty of social and political sciences.***

**Key Word:** *Culinary Tourism Center, System, Sub-system.*

The main problem in this study is how the existence of the Wiyung culinary tourism center was originally a relocation place for street vendors around the Wiyung highway until now it has become one of the prima donna of culinary tourism centers in the city of Surabaya. This study aims to, firstly: determine the performance of the sub-system in building the Wiyung culinary tourism center system. Second: to find out the most superior sub-system and the weak sub-system in the wiyung culinary tourism center system. Third: to know the existence of the wiyung culinary tourism center.

The descriptive qualitative method is employed in this study. Semi-structured interviews and documentation are used in the qualitative method to collect data. the method of choosing research participants through purposeful sampling. Systems theory by William A. Shrode and Voich Jr. is the theory used to the data analysis.

The findings demonstrated that: (1) the Wiyung Culinary Tourism Center is a system that consists of components or sub-systems that contribute to its development. These components include: swk wiyung management, swk wiyung traders, various types of culinary, facilities in swk wiyung, the function of the Surabaya City Cooperative Service, and visitors to swk wiyung. These aspects execute well, carry out their assigned tasks, and support one another among themselves. (2) There are no weak elements in the wiyung culinary tourism center because all elements have their respective portions and duties that are very influential in creating existence in. Therefore, the management elements of swk wiyung are the most superior elements or sub-systems because management in swk wiyung has excellent performance which can affect other elements or sub-systems. (3) The convenience of tourists while they are in wiyung swk and the monthly income from the wiyung culinary tourism center are both signs that it has been successful in maintaining its existence. These three other swk in west Surabaya are: swk jajar tunggal, swk lidah kulon, and swk lidah wetan.

## DAFTAR ISI

<b>EKSISTENSI SENTRA WISATA KULINER WIYUNG SURABAYA .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN PERTANGGUNGJAWABAN PENULISAN SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iii</b>
<b>PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>1</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>4</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>6</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	6
B. Rumusan Masalah.....	12
C. Tujuan Penelitian .....	13
D. Manfaat Penelitian .....	13
E. Definisi Konsep .....	14
F. Sistematika Pembahasan .....	17



<b>BAB II .....</b>	<b>20</b>
<b>KAJIAN TEORETIK .....</b>	<b>20</b>
A.    Penelitian Terdahulu .....	20
B.    Eksistensi Sentra Wisata Kuliner, Pariwisata, Wisata, Kuliner, Wisata Kuliner .....	33
C.    Teori sistem William A. Shrode dan Voich Jr. ....	41
<b>BAB III.....</b>	<b>56</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>56</b>
A.    Jenis Penelitian .....	56
B.    Lokasi dan Waktu Penelitian.....	58
C.    Pemilihan Subjek Penelitian.....	59
D.    Tahap – tahap Penelitian .....	61
E.    Teknik Pengumpulan Data.....	64
F.    Teknik Analisis Data .....	66
G.    Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	68
<b>BAB IV .....</b>	<b>70</b>
<b>EKSISTENSI SENTRA WISATA KULINER WIYUNG SURABAYA .....</b>	<b>70</b>
A.    Gambaran Umum Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	70
B.    Kinerja Unsur – Unsur Yang Ada di Sentra Wisata Kuliner Wiyung. ....	80

C.    Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung dari Tinjauan Teori Sistem William A. Shrode dan Voich Jr. ....	126
<b>BAB V.....</b>	<b>138</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>138</b>
A.    Kesimpulan.....	138
B.    Saran .....	140
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>143</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>145</b>



UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Jenis-jenis sistem.....	51
Tabel 2. 2 Seluruh jenis sistem.....	52
Tabel 3. 1 Daftar nama informan.....	61
Tabel 4. 1 Daftar nama pengurus di Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	82
Tabel 4. 2 Alur Susunan Kepengurusan di Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	84
Tabel 4. 3 Jenis kuliner dan jumlah stand di SWK Wiyung .....	100
Tabel 4. 4 Daftar jenis kuliner di Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	102
Tabel 4. 5 Daftar fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung .....	105
Tabel 4. 6 Presentase pengunjung Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	114
Tabel 4. 7 Data omset pendapatan 4 SWK periode 2020-2021 .....	133
Tabel 4. 8 Tabel Daftar sentra wisata kuliner di surabaya dan yang sudah menerapkan one kasir .....	134

UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur bagan gambar sistem secara sederhana .....	44
Gambar 2. 2 Konsep batasan sistem sederhana.....	48
Gambar 4. 1 Tampak depan SWK Wiyung sebelum direnovasi.....	77
Gambar 4. 2 Tampak depan SWK Wiyung setelah direnovasi .....	78
Gambar 4. 3 Peta lokasi Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	79
Gambar 4. 4 Macam-macam stand kuliner di Sentra Wisata Kuliner Wiyung ...	101
Gambar 4. 5 Perbaikan Fasilitas di Sentra Wisata Kuliner Wiyung.....	104
Gambar 4. 6 Lahan Parkir di Sentra Wisata Kuliner Wiyung.....	106
Gambar 4. 7 Daftar Menu di pintu masuk Sentra Wisata Kuliner Wiyung .....	107
Gambar 4. 8 Alur berpikir teori sistem .....	127
Gambar 4. 9 Gambaran sistem dan sub-sistem .....	130

UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Surabaya adalah kota metropolitan dan merupakan kota terpadat nomor dua setelah Jakarta. Kota Surabaya memiliki luas wilayah sekitar 326,81 kilometer persegi yang terbagi dalam 31 kecamatan dengan 154 kelurahan. Menurut (Badan Pusat Statistik, 2020). Hal ini menjadikan kota Surabaya sebagai tempat bertumbuhnya sektor ekonomi, pendidikan, dan teknologi paling tinggi di Jawa Timur. Sebagai kota metropolitan dan sebagai ibu kota dari provinsi Jawa Timur Kota Surabaya menjadi tujuan dan menjadi pusat perdagangan di wilayah timur Indonesia, sehingga banyak kita temui pusat perdagangan besar hingga pusat perdagangan kelas kebawah mulai dari pedagang besar hingga pedagang kecil atau yang biasa disebut dengan PKL.

Sebagai kota metropolitan, Surabaya menjadi kota tujuan mobilisasi masyarakat dari daerah lain yang bertujuan untuk mengadu nasib di kota ini, karena padatnya populasi penduduk di kota Surabaya banyak sekali kegiatankegiatan ekonomi yang di lakukan masyarakat di Surabaya ini baik dari sektor industri, perkantoran hingga perdagangan. Tak jarang juga kita menemui para pedagang kecil di pinggiran kota, pedagang kecil ini biasanya menggunakan stand yang mudah untuk dipindahkan karena mereka tidak memiliki tempat yang tetap untuk berdagang, biasanya para pedagang kecil ini menjual jenis - jenis kuliner baik makanan dan minuman, mereka memilih

berdagang jenis kuliner karena hal itu adalah suatu kebutuhan pokok dari manusia terutama di kota-kota besar yang menjadi pusat kegiatan masyarakat.

Pesatnya perkembangan para Pedagang Kaki Lima (PKL) di Kota Surabaya membuat pemerintah kota mengeluarkan Peraturan Daerah (PD) Kota Surabaya untuk mengatasi masalah pedagang kaki lima yang berjualan di pinggir jalan atau di sembarang tempat, peraturan tersebut juga bertujuan untuk penataan para pedaganng kaki lima agar Kota Surabaya tidak terlihat kumuh dan para pedagang kaki lima tersebut lebih terpusatkan. Karena jika para pedagang kaki lima ini tidak diatur maka akan banyak PKL yang berjualan di sembarang tempat, hal ini dapat membahayakan pedagang itu sendiri dan juga orang lain yang melintas. Penataan dan pemberdayaan Pedagang Kaki Lma (PKL) di Kota Surabaya mengacu pada Peraturan Daerah Kota Surabaya No 17 tahun 2003, pada Peraturan Daerah tersebut di jelaskan di pasal 8 ayat (1) dimana untuk pengembangan usaha pedagang kaki lima, Kepala Daerah berkewajiban membagikan pemberdayaan berupa: a) tuntunan dan penyuluhan manajemen usaha; b) pengembangan bisnis lewat kemitraan dengan pekerja ekonomi yang lain; c) bimbingan guna mendapatkan dan meningkatkan permodalan; d) meningkatkan kualitas alat peraga.<sup>2</sup>

Pemerintah Surabaya melalui Dinas Koperasi dan Usaha Mikro telah berupaya melakukan pemberdayaan dan monitoring kepada para PKL sebagai bentuk implementasi dari Peraturan Daerah No 17 tahun 2003, tujuan dari penataan dan pemberdayaan para Pedagang Kaki Lima di Surabaya agar para

---

<sup>2</sup> Peraturan Daerah Kota Surabaya No 17 Tahun 2003, Pasal 8, Ayat 1.

pedagang kaki lima tersebut terdaftar sebagai pelaku usaha mandiri dan mendapatkan hak perlindungan serta pembinaan dan dapat menjalankan usahanya di tempat yang telah di sediakan oleh pemerintah Kota Surabaya, selain itu pembinaan dan pemberdayaan bertujuan untuk mendorong para pedagang dalam mengembangkan ekonomi di sektor informal. Dinas koperasi dan usaha mikro kota Surabaya secara intensif sudah melakukan relokasi para pedagang kaki lima ke berbagai tempat yang telah di sediakan oleh pemkot Surabaya yang diberi nama Sentra Wisata Kuliner (SWK), hingga tahun 2021 ini Dinas Koperasi dan Usaha Mikro telah menaungi 49 Sentra wisata kuliner yang tersebar di berbagai titik Kota Surabaya.

Pengertian sederhana dari sentra wisata kuliner adalah suatu tempat atau bangunan yang terpusat yang pembangunannya ditujukan sebagai tempat tujuan mencari makanan dan minuman atau tujuan berkuliner lainnya. Sentra Wisata Kuliner yang dibangun oleh Pemerintah Kota Surabaya selain bertujuan untuk memusatkan berbagai macam kuliner lokal juga bertujuan sebagai tempat relokasi para Pedagang Kaki Lima yang berjualan di pinggir-pinggir jalan di sudut Kota Surabaya. Relokasi pedagang kaki lima yang dilakukan oleh pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi dan Usaha Mikro dilakukan untuk para pedagang kaki lima yang ber-KTP Surabaya, jika ada pedagang liar yang ber-KTP luar Surabaya maka akan di kembalikan ke kota asalnya. Penataan Pedagang Kaki Lima dengan membentuk sentra wisata kuliner di kota Surabaya juga memperhatikan beberapa aspek diantaranya : lokasi yang strategis, berdekatan dengan pemukiman penduduk, perkantoran, hingga tempat

wisata yang ada di Surabaya. selain merelokasi PKL ke sentra wisata kuliner, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro juga melakukan pemberdayaan kepada para PKL salah satunya memberikan pelatihan tentang cara meingkatkan kualitas makanan atau minuman yang mereka jual agar bisa bersaing dengan rumah makan atau restoran yang lainnya, dan dengan tujuan agar sentra wisata kuliner tidak hanya dipandang sebagai usaha mikro menengah kecil yang biasa namun juga dapat mencipatakan rasa yang luar biasa.

Pemerintah Kota Surabaya terus berupaya membenahi sentra wisata kuliner yang ada di beberapa titik di kota Surabaya, dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan pedagang dan mensejahterahkan pedagang, sentrasentra wisata kuliner yang ada juga diharapkan dapat menjadi tujuan destinasi tempat untuk ber-wisata kuliner di Surabaya. pembenahan tersebut mulai dari perbaikan bangunan yang nyaman dan menarik, pelatihan pedagang oleh chef handal, hingga penerapan single cashier. Dengan sistem single cashier ini manajemen pendapatan pedagang dapat dibukukan dengan baik dan dapat dijadikan sebagai flaktuasi omzet serta produk yang menjadi unggulan.

Sampai saat ini Pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi dan Usaha Mikro sudah menaungi dan memberdayakan sebanyak 49 sentra wisata kuliner yang tersebar di berbagai titik di wilayah Surabaya, namun program single cashier yang gadangkan oleh dinas koperasi masih belum bisa sepenuhnya di terapkan di semua sentra wisata kuliner yang ada di Surabaya, karena ada faktor faktor yang belum mendukung terlaksana single cashier di



SWK tersebut. Adapun dari 49 Sentra Wisata Kuliner yang ada, hanya 11 SWK yang telah menerapkan single cashier salah satunya adalah SWK Wiyung.

Sentra wisata kuliner Wiyung ini terasa spesial dan sedikit lebih berbeda daripada sentra wisata kuliner lainnya yang ada di Kota Surabaya, salah satu alasannya adalah Sentra wisata kuliner Wiyung ini adalah sentra wisata kuliner pertama yang dibangun dan direnovasi Ibu Tri Rismaharini saat menjabat sebagai walikota Surabaya, selain itu bangunan dari Sentra wisata kuliner Wiyung ini cukup unik dan berbeda dengan sentra wisata kuliner lainnya, design bangunan sentra wisata kuliner wiyung ini dibuat sama dengan desain dan arsitektur taman mozaik wiyung, yang mana taman Mozaik wiyung adalah taman atau ruang terbuka hijau (RTH) yang dibangun dan diresmikan bu Risma di tahun 2020 kemarin dan diperuntukkan untuk warga surabaya sebagai destinasi wisata terutama di wilayah Surabaya Barat. Sentra wisata kuliner Wiyung memiliki keunikan tersendiri seperti yang diberitakan di media internet rri.co.id sentra wisata kuliner tetap menjadi primadona :

“Surabaya : telah diresmikan tahun lalu (29/8), Sentra Wisata Kuliner Wiyung atau singkatannya SWK Wiyung menjadi salah satu tempat yang direkomendasi untuk mereka yang senang mencoba kuliner khas daerah, khususnya Surabaya. Peremian SWK Wiyung Surabaya juga berbarengan dengan peresmian Taman Mozaik oleh Walikota Surabaya. Pasca direnovasi, SWK ini terasa spesial, karena ini adalah SWK pertama yang dibangun Bu Risma saat memimpin Kota Surabaya. Sampai saat ini sudah ada 49 SWK telah dibangun di seluruh Kota Surabaya. SWK Wiyung

ini bisa dijadikan rujukan bagi warga Surabaya setelah lelah berkunjung ke Taman Mozaik. Jangan khawatir bagi kalian yang berkunjung ke SWK Wiyung, karena sudah tersedia lahan parkir bagi pengunjung yang membawa kendaraan pribadi. Untuk masalah harga juga sangat ringan di saku dan dompet. Menurut Admira Puspita seorang Vlogger Kuliner Surabaya, SWK Wiyung memang pas untuk jajan bersama keluarga. Sementara itu Yunus salah seorang pengunjung yang juga berprofesi Chef sebuah hotel di Surabaya menyatakan suasana di SWK Wiyung memang nyaman. "Setiap hari ada musiknya, harganya lumayan standar dan rasanya juga enak enak" ujarnya. Untuk warga luar kota Surabaya yang akan berkunjung kesini juga mudah mencari lokasinya. Terletak di Jalan Menganti Wiyung, tepat bersebelahan dengan kelurahan Wiyung".<sup>3</sup>

Sentra Wisata kuliner Wiyung ini juga dikabarkan akan dijadikan sebagai sentra wisata kuliner percontohan untuk Sentra Wisata kuliner lainnya yang ada di Surabaya, alasan kenapa sentra wisata kuliner Wiyung yang di pilih adalah :

Pertama, bentuk bangunannya unik dan manajemen dari sentra wisata kuliner ini yang cukup baik, padahal sentra wisata kuliner Wiyung ini tergolong baru karena telah di renovasi dari bentuk bangunan sebelumnya dan diresmikan pada tahun 2020 kemarin.

---

<sup>3</sup> Budi Suwarno. *Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya Tetap Primadona*. Diakses melalui RRI.co.id: [rri.co.id/surabaya/1725-kuliner/1148940/sentra-wisata-kuliner-wiyung-surabaya-tetap-primadona](http://rri.co.id/surabaya/1725-kuliner/1148940/sentra-wisata-kuliner-wiyung-surabaya-tetap-primadona). Diakses pada 27 oktober 2021 pukul 13.37

Kedua, sentra wisata kuliner Wiyung ini di renovasi untuk menunjang akses jalan lingkar dalam barat Wiyung – Menganti yang baru selesai pengerjaan sekitar tahun 2017 lalu, jalan kembar lingkar dalam barat Wiyung – Menganti ini dibangun oleh pemerintah Surabaya sebagai akses mempermudah mobilitas masyarakat dari arah Surabaya menuju kota Gresik.

Ketiga, meskipun pedagang di sentra wisata kuliner Wiyung ini hanya 22 orang namun omzet pendapatan di sentra wisata kuliner Wiyung tiap bulannya selalu yang terbesar diantara sentra wisata kuliner yang ada di Surabaya Barat lainnya sentra wisata kuliner tersebut diantaranya : sentra wisata kuliner jajar tunggal, sentra wisata kuliner lidah wetan, sentra wisata kuliner lidah kulon.

Berdasarkan pemaparan dari berbagai fenomena diatas, peneliti ingin mengetahui sejauh mana eksistensi di Sentra Wisata Kuliner Wiyung yang akan dijadikan sebagai Sentra Wisata kuliner percontohan di Surabaya, dan faktor – faktor apa saja yang menjadikan sentra wisata kuliner wiyung ini terasa spesial dibanding sentra wisata kuliner lainnya yang ada di kota Surabaya. Oleh sebab itu peneliti menganggas judul : **Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya** dalam tinjauan teori sistem William A Shrode dan Voich Jr.

## **B. Rumusan Masalah**

Berlandaskan deskripsi yang sudah dipaparkan dalam Latar Belakang mengenai Eksistensi Sentra wisata kuliner wiyung Surabaya, penulis merumuskan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kinerja sub – sistem dalam membangun sistem sentra wisata kuliner wiyung di Surabaya ?
2. Bagaimana interaksi sosial yang dibangun oleh sub-sistem dalam kinerja sistem sentra wisata kuliner wiyung di Surabaya ?
3. Bagaimana eksistensi sentra wisata kuliner wiyung Surabaya dalam tinjauan Teori Sistem William A. Shrode dan Voich Jr ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berangkat dari rumusan masalah, penelitian ini diharapkan mampu memenuhi tujuan dan sasaran penelitian. Adapun tujuan penelitiannya adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui kinerja unsur-unsur atau sub-sistem dalam membangun sistem sentra wisata kuliner Wiyung Surabaya.
2. Untuk mengetahui interaksi sosial yang dibangun oleh sub-sistem dalam kinerja sistem sentra wisata kuliner wiyung di Surabaya.
3. Untuk mengetahui eksistensi sentra wisata kuliner wiyung Surabaya dalam tinjauan Teori Sistem William A. Shrode dan Voich Jr.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Secara teoritis

Memberikan sumbangsih dalam perluasan penelitian disiplin ilmu Sosial terkhusus disiplin Ilmu Sosiologi untuk menambah wawasan dan juga guna untuk menambah khasanah keilmuan baik bagi peneliti maupun

penelitian lainnya. Dan juga sebagai media untuk mengetahui menjabarkan teori sistem dari William A Shrode dan Voich Jr, yang mana sebuah segala sesuatu dapat dikatakan sebagai sebuah sistem, dan sebuah sistem itu tersusun dari sub sistem yang saling berhubungan dan saling memiliki keterkaitan satu sama lain.

## 2. Secara praktis

Manfaat penelitian ini dapat memberikan pengalaman tersendiri bagi peneliti dan diharap menjadi sebuah rujukan untuk penelitian selanjutnya. Penelitian ini diharapkan menambah wawasan dan juga menambah khasanah keilmuan mengenai Eksistensi di Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya. Selain itu hasil penelitian yang dihasilkan ditujukan mampu membagikan ilmu kepada para pembaca. Bagi peneliti, analisis ini berfaedah untuk memenuhi sebagian syarat dalam menempuh gelar Sarjana Sosiologi di Fisip Uin Sunan Ampel Surabaya.

## **E. Definisi Konsep**

Dalam hal penelitian perlu kiranya diberikan penjelasan terhadap istilah-istilah mengenai peristiwa yang akan di teliti. Hal tersebut bertujuan untuk menggangpangkan penangkapan serta meminimalisir kesalahpahaman dalam mendefinisikan sebuah istilah.

### 1. Eksistensi

Kata eksistensi sendiri berasal dari bahasa inggris yaitu excilence, dan bahasa latin yaitu existere yang memiliki arti (muncu, ada, timbul,

memilik keberadaan aktual). Kata Exister sendiri disusun dari kata ex yang artinya keluar dan Sistere yang artinya tampil.<sup>4</sup> Sedangkan dalam kamus lengkap bahasa Indonesia, menjelaskan bahwa “Eksistensi memiliki arti : Keberadaan, Keadaan, Adanya.<sup>5</sup>

Menurut penjelasan di atas yang dimaksud atas eksistensi adalah suatu keberadaan atau kegiatan yang mana keberadaan dan kegiatan tersebut sudah ada dari dulu hingga sekarang dan masih berjalan hingga sekarang dan diterima oleh masyarakat, keberadaan atau kegiatan tersebut lebih dikenal atau eksis dikalangan masyarakat. Sedangkan dalam kontes penelitian ini eksistensi memiliki arti bahwa keberadaan suatu gedung atau tempat kuliner (Sentra Wisata Kuliner) sebagai tempat relokasi bagi pedagang kaki lima yang masih bertahan dan bermanfaat bagi masyarakat hingga sekarang.

## 2. Sentra Wisata Kuliner

Kata sentra wisata kuliner adalah sebuah istilah dan penggabungan dari beberapa suku kata antara Sentra dan Wisata kuliner, nama wisata kuliner biasanya dipakai untuk menunjukkan bahwa ada suatu tempat yang mana didalamnya berisi aneka macam jenis kuliner baik kuliner lokal maupun kuliner dari daerah lain. Adapun jika di jabarkan menurut KBBI memiliki makna sebagai berikut :

---

<sup>4</sup> Lorens Bagus, *Kamus Filsafat*, (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2005). hlm 183.

<sup>5</sup> Dessy Anwar, *Kamus Lengkap Bahasa indonesia*, (Surabaya : Amelia, 2003). hlm 132.

- a) Sentral : bersifat pusat ; tempat yang terletak di tengah-tengah, Titik pusat ; pusat (kota, industri, pertanian, dan sebagainya); sentral.<sup>6</sup>
- b) Wisata : berpergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, dan sebagainya); bertamasya; piknik.<sup>7</sup>
- c) Kuliner : berhubungan dengan masak-mesamak. Bisa juga diartikan segala sesuatu oalahan yang bertujuan untuk di konsumsi baik makanan ataupun minuman.

Andika mendefinisikan wisata kuliner dapat di artikan sebagai suatu aktivitas orang berwisata atau wisatawan untuk memilih makanan dan minuman yang unik atau khas dari suatu daerah dan juga mengesankan. Dengan arti lain, ber-wisata kuliner tidak semata-mata hanya untuk mencoba suatu makanan atau minuman, tetapi yang lebih utama adalah ke-khas an dan keunikan dari yang timbul setelah mencicipi makanan tersebut.<sup>8</sup>

Wisata kuliner bukan menekan pada suatu kemewahan, wisata kuliner menekankan pada pengalaman, keunikan, dan suatu ciri khas yang melekat, bukan pada kemewahan suatu tempat dan kelengkapannya, namun menekankan ke ciri khas dari suatu daerah tersebut. Jika dikaitkan dengan penelitian ini makna “sentra wisata kuliner” dapat diartikan sebagai suatu tempat yang khusus menyediakan berbagai macam kuliner khas kota

---

<sup>6</sup> Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Jakarta : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan ,2011), hlm 489.

<sup>7</sup> Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Jakarta : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan ,2011), hlm 613

<sup>8</sup> Mia nikita dewi. “*Tugas Akhir Tentang Wisata Kuliner.*, diakses pada tanggal 02 November 2021. Diakses melalui: [pdfcoffee.com/tugas-akhir-tentang-wisata-kuliner-pdf-free.html](http://pdfcoffee.com/tugas-akhir-tentang-wisata-kuliner-pdf-free.html).

Surabaya yang pembangunannya ditujukan sebagai destinasi tempat berwisata kuliner bagi masyarakat Surabaya itu sendiri maupun masyarakat dari luar kota Surabaya.

## **F. Sistematika Pembahasan**

Penelitian ini memiliki sistematika pembahasan yang berfungsi untuk menunjukkan alur berfikir dan juga keterkaitan antara bab dan sub bab yang ada dalam skripsi ini, sistematika pembahasan berisikan deskripsi apa yang dibahas dari setiap bab penelitian, dimulai dari pendahuluan hingga kesimpulan. Berikut merupakan rangkaian atau sistematika pembahasan yang ada dalam penelitian ini:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini memuat beberapa sub bab. *Pertama* : latar belakang tentang dibangunnya sentra wisata kuliner di kota Surabaya dan perelokasian pedagang kaki lima ke dalam sentra wisata kuliner. *Kedua* : peneliti menuliskan rumusan masalah. *Ketiga* : peneliti menuliskan tujuan dari penelitian dan akan menjawab permasalahan – permasalahan yang telah di rumuskan. *Keempat* : berisi tentang manfaat dari penelitian yang dijelaskan secara teoritis dan secara praktis. *Kelima* : adalah definisi konsep yang menjelaskan dari definisi dan pengertian dari konsep yang digunakan yaitu tentang eksistensi dan wisata kuliner. *Keenam* : adalah sistematika pembahasan, dalam bab ini berisi penjelasan pokok pembahaan di setiap



bab nya dari bab I, II, III, IV, dan V yang ditulis peneliti secara runtut dan sistematis.

## **BAB II : KAJIAN TEORETIK**

Pada kajian teoritik ini peneliti menguraikan penelitian terdahulu mengenai kajian terhadap sentra wisata kuliner atau wisata kuliner, hal tersebut dilakukan oleh peneliti dengan tujuan membandingkan antara persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti, hal tersebut bertujuan juga untuk menghindari terjadinya plagiasi. Selanjutnya di bab kajian teoritik peneliti juga menjelaskan kajian pustaka, guna memberikan gambaran umum tentang topik yang akan di teliti yaitu eksistensi atau keberadaan sentra wisata kuliner wiyung Surabaya. pada bagian terakhir pada bab kajian teoritik peneliti menjelaskan tentang teori yang akan di gunakan sebagai alur berfikir dan pisau analisis untuk menganalisis fenomena yang akan di teliti nantinya. Dimana teori yang digunakan sebagai alur berfikir dan analisis untuk penelitian ini adalah teori sistem dari William A Shrode.

## **BAB III : METODE PENELITIAN**

Pokok bahasan dalam bab ini, peneliti akan menguraikan metode penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini dan proses pengumpulan data yang digunakan selama penelitian di lapangan, serta alasan dari dipilihnya metode penelitian tersebut. Peneliti juga menjelaskan mengenai jenis penelitian, lokasi dan waktu penelitian, pemilihan subjek penelitian, tahap-tahap dalam penelitian, teknik yang dipakai untuk menghimpun data,

teknik analisis, serta teknik uji keabsahan data. Pada bab ini juuga dijelaskan informasi dari narasumber berupa nama dan tugas dari narasumber tersebut.

#### **BAB IV : PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA**

Pada bab ini, peneliti memakarkan temuan data yang didapat saat melakukan penelitian dan turun langsung ke lapangan, baik secara primer maupun skunder berupa gambaran umum tentang Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya sebagai lokasi penelitian ini. Selanjutnya peneliti akan menguraikan temuan data dan menjawab atas rumusan masalah terkait eksistensi sentra wisata kuliner wiyung yang sudah disebutkan pada bab pendahuluan. Selain itu peneliti akan melakukan analisis dari data yang sudah dikumpulkan mengunnakan kerangka berfikir dari Teori Sistem yang berkaitan dengan pokok pembahasan.

#### **BAB V : PENUTUP**

Bab ini adalah bab terakhir pada penulisan penelitian ini, pada bab ini berisi penjelasan mengenai kesimpulan atas hasil penelitian tentang eksistensi sentra wisata kuliner wiyung. Selanjutnya peneliti akan memberikan saran kepada subjek penelitian, yang berdasarkan dari temuan – temuan yang telah dilakukan selama penelitian. Saran yang diberikan dapat berupa rekomendasi, solusi, dan juga motivasi pada subjek penelitian agar dapat lebih berkembang dan lebih baik untuk kedepannya.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORETIK**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

Penelitian terdahulu akan menjadi acuan peneliti ketika melakukan penggalian data terkait dengan fenomena yang diteliti. Penelitian terdahulu memiliki sudut pandang yang berbeda-beda serta ciri khas ketajaman dalam penelitian yang dilakukan. Ada beberapa penelitian yang membahas tentang sentra wisata kuliner yang dipaparkan dibawah ini :

##### **1. Revitalitas Sentra Wisata Kuliner (SWK) Surabaya**

Penelitian mengenai Sentra Wisata kuliner di surabaya sebelumnya sudah pernah diteliti pada tahun 2019 melalui Jurnal oleh Fatma Alfiana mahasiswa S1 prodi Sosiologi Universitas Negeri Surabaya dan Ali Imron Dosen S1 Sosiologi Universitas Negeri Surabaya. Penelitian ini memakai metode penelitian Kualitatif dan memakai pendekatan fenomenologi. Fokus penelitian ini adalah tentang bagaimana proses revitalisasi (pembenahan) di Sentra Wisata Kuliner Bratang Biangun, dan dampak revitalisasi tersebut bagi pengunjung dan pedagang di dalam SWK tersebut.

Penelitian ini berfokus pada satu SWK yaitu SWK Bratang binangun, karena SWK tersebut mengalami proses revitalisasi. Proses revitalisasi di SWK Bratang binangun adalah ide dan kemauan dari koordinator pedagang di sana yang menginginkan pembenahan secara fisik. Ada beberapa perubahan akibat proses revitalisasi di SWK bratang binangun salah satunya: penataan ulang terkait tata ruang para pkl;

memanfaatkan ruang perpustakaan menjadi ruang penjahit; mengadakan acara live musik untuk menarik minat pengunjung. Dan dari proses revitalisasi tersebut ada perubahan-perubahan yang dihasilkan yaitu : (1) aspek fisik; penataan ulang SWK bratang binangun memfokuskan seperti RTH (Ruang Terbuka Hijau), (2) Aspek Ekonomi; dampak ekonomi dirasakan oleh para pedagang karena setelah revitalisasi mulai banyak pengunjung yang berdatangan. (3) Aspek Sosial dan budaya; dengan dilakukannya revitalisasi masyarakat dan para pengunjung SWK bratang binangun termotivasi untuk hidup bersih dan tertata.

**Persamaan** penelitian ini dengan milik peneliti adalah teori yang digunakan, dalam penelitian tersebut menggunakan pandangan tentang sistem AGIL bahwa suatu sistem jika berhasil menerapkan dari penjabaran AGIL maka sistem tersebut akan bisa survive dalam berbagai keadaan dan kondisi, dalam penelitian yang akan peneliti teliti juga menggunakan pandangan AGIL demi kemajuan dari sentra wisata kuliner wiyung kedepannya.

**Perbedaan** penelitian ini dengan milik peneliti adalah fokus kajiannya, penelitian ini berfokus pada revitalisasi dan dampak dari revitalisasi di sentra wisata kuliner bratang binangun, sedangkan peneliti berfokus pada eksistensi dan keberadaan dari sentra wisata kuliner Wiyung.

## 2. Kaitan Lokasi Terhadap Keberhasilan Keberlanjutan Sentra Kuliner di Surabaya.

Penelitian ini ditulis oleh Siti Azizah, Amir Mukmin R, Sigit hadi L mahasiswa jurusan arsitektur, Institut Teknologi Adi Tama Surabaya (ITATS) berupa jurnal yang ditulis tahun 2017. Penelitian ini memakai metode penelitian kualitatif dengan pendekatan riset dan pengembangan. Fokus pada penelitian ini adalah tentang perbandingan sentra wisata kuliner yang ramai pengunjung dan sentra wisata kuliner yang sepi pengunjung serta kaitannya dengan lokasi sentra wisata kuliner tersebut.

Dalam penelitian ini dijelaskan bahwa dari sentra kuliner yang ada di Surabaya tidak semuanya berhasil menarik minat pengunjung dan masyarakat, ada beberapa sentra wisata kuliner yang malah sepi dari pengunjung dan para pkl perlahan tutup karena sepi, penelitian ini melihat kurangnya minat pengunjung ke sentra wisata kuliner dari faktor lokasi SWK tersebut, dari hasil penelitian tersebut menerangkan ada 2 SWK yang sepi pengunjung karena faktor lokasi yaitu SWK Gununganyar dan SWK Semolowaru, ke dua SWK tersebut sepi pengunjung karena lokasi SWK yang jauh dari pemukiman dan fasilitas kota seperti (perkantoran, taman, alun-alun, dll). Namun di SWK Ketabang kali ramai akan pengunjung karena SWK Ketabang kali bersebelahan dengan taman kota (taman prestasi). Selain faktor lokasi yang mengakibatkan kurangnya minat pengunjung ke SWK, ada juga faktor pkl, dalam penelitian tersebut ditemukan bahwa PKL di SWK Gunung anyar dan SWK Semolowaru

adalah pkL baru bukan dari pkL relokasi, sedangkan di SWK Ketabang kali adalah pkL dari relokasi daerah tersebut dari jalan ketabang kali dan pkL taman prestasi.

**Persamaan** penelitian ini dengan milik peneliti adalah objek penelitian yang sama, yaitu tentang Sentra Wisata Kuliner di Surabaya yang telah dibangun oleh pemkot Surabaya sebagai wadah untuk relokasi para PKL liar, serta sama-sama melihat efektivitas dari sentra wisata kuliner yang ada di kota Surabaya ini.

**Perbedaan** penelitian ini dengan milik peneliti adalah, penelitian ini mengambil beberapa perbandingan sentra wisata kuliner yang ramai pengunjung dan SWK yang sepi pengunjung, lalu di kaji melalui faktor lokasi dari sentra wisata kuliner tersebut. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis hanya berfokus pada satu sentra wisata kuliner yaitu SWK Wiyung dan perkembangan dari sentra wisata kuliner tersebut.

3. Manajemen Strategi Program Sentra Wisata Kuliner Uripsumaharjo Oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya.

Penelitian ini di tulis oleh Ayu Wanda Sari dan Meirinawati mahasiswi S1 Ilmu Administrasi Negara, Universitas Negeri Surabaya pada tahun 2021. Penelitian ini memakai metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif, penelitian ini berfokus pada manajemen strategi oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro kota Surabaya (DINKOPUM) terhadap keberadaan sentra wisata kuliner Urip Sumaharjo, penelitian ini memilih objek sentra wisata kuliner Urip Sumaharjo karena sentra kuliner tersebut

merupakan salah satu sentra wisata kuliner yang di bangun pertama kali untuk melopori SWK yang lainnya di kota Surabaya, namun seiring berjalannya waktu sentra wisata kuliner Urip Sumaharjo mengalami keadaan “*mati suri*” yang mana sentra wisata kuliner Urip Sumaharjo ini sepi akan pengunjung karena berbagai faktor.

Penelitian ini menjelaskan tentang bagaimana strategi DINKOPUM kota Surabaya terhadap pemberdayaan sentra wisata kuliner Urip Sumaharjo agar mampu bangkit kembali dari keadaan “*mati suri*”, Dinas Koperasi kota Surabaya mempunyai tugas untuk dan tanggung jawab memberdayakan dan mengelola sentra wisata kuliner yang ada di Surabaya agar dapat bersaing dengan tempat makan lainnya, dan sentra wisata kuliner di Surabaya dapat menjadi referensi tujuan wisata kuliner.

Dalam penelitian tersebut ditemukan beberapa ancaman dan peluang di senta wisata kuliner Urip Sumaharjo, ancaman tersebut antara lain : mulai banyak bermunculan tempat makan lain selain senta kuliner di dekat SWK Urip Sumaharjo, pelanggan memiliki kepekaan terhadap produk, ancaman pandemi Covid-19, selain ancaman sentra wisata kuliner Urip Sumaharjo juga memiliki peluang kedepannya yaitu : sentra kuliner ini dibangun dengan tujuan merelokasi para pedagang liar kedalam satu tempat terpusat agar terlihat lebih rapi dan para costumer dapat dengan mudah menemukan tempat jika ingin berkuliner, selain itu sarana dan prasana di SWK Urip Sumaharjo juga sudah sangat mendukung. Program dan strategi managemen dari dinas koperasi dan usaha mikro kota Surabaya untuk sentra

wisata kuliner Urip Sumaharjo sudah baik dan sudah terlaksana sebagai implementasi pemberdayaan dari dinas koperasi dan usaha mikro, namun perubahan itu tidak bisa langsung tercapai dan terlaksana karena masih adanya ancaman-ancaman dari luar.

**Persamaan** penelitian ini dengan milik peneliti adalah, objek kajian yang sama yaitu salah satu Sentra Wisata Kuliner di Surabaya penelitian ini berfokus pada sentra wisata kuliner uripsumaharjo sedangkan peneliti berfokus pada sentra wisata kuliner wiyung, serta melihat implementasi pemberdayaan dari Dinas koperasi dan Usaha Mikro sebagai instansi yang menaungi dan bertanggung jawab terhadap sentra wisata kuliner yang ada di kota Surabaya.

**Perbedaan** penelitian ini terdapat pada penggunaan teori, penelitian ini memakai teori proses manajemen strategi menurut Jauch dan Gluck, sedangkan teori yang digunakan oleh peneliti adalah teori sistem dan pandangan sistem AGIL menurut Talcott Person.

4. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Integrasi Daya Tarik Wisata (DWT) di Kawasan Wisata Bulak Surabaya.

Penelitian ini ditulis oleh Fariha astri ananda dan Arwi yudi kosrawa mahasiswa prodi perencanaan wilayah dan kota, Fakultas arsitektur desain dan perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh November (ITS) yang ditulis dalam bentuk jurnal pada tahun 2018. Penelitian ini memakai metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan rasionalistik dimana pendekatan rasionalistik berpangkal dari teori dan kebenaran empiris. Fokus pada



penelitian ini adalah tentang daya tarik wisata masyarakat terutama masyarakat kota Surabaya terhadap potensi wisata yang ada di Surabaya bagian timur atau pesisir timur Surabaya yang mana memiliki pantai dan bersebrangan langsung dengan selat Madura, hal tersebut dimanfaatkan oleh pemerintah kota Surabaya sebagai salah satu destinasi kota Surabaya karena letak kecamatan Bulak yang cukup strategis, selain karena wisata alam yaitu pantai pemerintah Surabaya juga membangun wisata lainnya seperti : sentra ikan bulak, jembatan Suroboyo, dan kampung nelayan guna menambah daya tarik di pesisir timur kota Surabaya.

Penelitian ini berfokus pada daya tarik wisata yang ada di pesisir timur Surabaya tepatnya di daerah kecamatan Bulak, yang mana daerah pesisir timur Surabaya memiliki wisata alam yaitu pantai Kenjeran yang berhadapan langsung dengan selat Madura yang menjadi potensi daya tarik wisata, kemudian pemerintah kota Surabaya membangun beberapa bangunan yang bertujuan untuk menambah daya tarik di kecamatan Bulak dan juga untuk mengangkat perekonomian warga sekitar dengan dibangunnya sarana dari pemerintah kota Surabaya tersebut. Dalam penelitian ini dianalisa ada beberapa faktor penunjang untuk daya tarik wisata di kecamatan Bulak, ada beberapa faktor yang berpengaruh dalam integrasi masyarakat berdaya tarik wisata di kecamatan Bulak antara lain :

a. Kedekatan antar destinasi wisata di kecamatan Bulak

- b. Jumlah destinasi wisata di kecamatan Bulak Surabaya (THP Kenjeran, taman suroboyo, jembatan suroboyo, sentra ikan bulak, dan kampung nelayan cumpat)
- c. jaringan jalan penghubung antar destinasi wisata
- d. moda transportasi penghubung antar destinasi wisata
- e. rute perjalanan antar destinasi wisata
- f. ketersediaan fasilitas pendukung
- g. ketersediaan tempat parkir terpadu
- h. ketersediaan pusat informasi layanan
- i. ketersediaan gerai souvenir atau oleh-oleh
- j. ketersediaan tempat penginapan atau hotel
- k. ketersediaan lokasi makan terpadu
- l. keterlibatan masyarakat lokal
- m. keterlibatan masyarakat lokal
- n. promosi dan informasi wisata

Dari beberapa faktor yang disebutkan diatas, tidak semua nya sudah terlaksana di kawasan wisata kecamatan Bulak yang menjadikan beberapa destinasi wisata di kecamatan Bulak sepi akan pengunjung seperti : sentra ikan bulak dan kampung nelayan cumpat, destinasi wisata yang sepi akan pengunjung tersebut juga bukan kesalahan pemerintah Surabaya sebagai instansi yang mengembangkan kawasan wisata, namun ada dari faktor faktor di atas yang belum terpenuhi dan ada faktor eksternal. Disisi lain ada keberhasilan dengan dibangunnya atribut wisata oleh pemerintah kota

Surabaya di kawasan kecamatan Bulak seperti dikawasan wisata THP Kenjeran, jembatan suroboyo, dan taman surobyo destinasi tersebut setiap akhir pekan hampir penuh oleh pengunjung dan keberhasilan tersebut juga di dasarkan atas faktor – faktor yang telah di analisis di atas.

**Persamaan**, dalam penelitian ini menganalisis tentang destinasi wisata atau daya tarik wisata di kota Surabaya, yang mana salah satu destinasi wisata tersebut sengaja di bangun oleh pemerintah kota Surabaya untuk menunjang ekonomi lokal dan pariwisata lokal, penelitian ini juga mengkaji faktor-faktor yang berpengaruh terhadap integritas destinasi wisata tersebut. Letak persamaannya adalah sama – sama menganalisis salah satu destinasi wisata yang dibangun oleh pemkot Surabaya dengan tujuan agar destinasi tersebut semakin berkembang dan lebih dikenal oleh masyarakat luas.

**Perbedaan** terletak pada kajian objek penelitian, penelitian ini mengambil subjek beberapa destinasi wisata di kota Surabaya baik wisata kuliner dan wisata alam yang memiliki keterkaitan antara keduanya yaitu di kecamatan Bulak. Namun objek yang akan peneliti datangi hanya satu objek wisata dan berfokus pada wisata kuliner saja yaitu sentra wisata kuliner wiyung.

5. Desain Interior Sentra Wisata Kuliner Semolowaru Sebagai *Collaborative Space*.

Penelitian ini ditulis oleh Armeyditta willia abdullah mahasiswa design interior, Fakultas Arsitektur, Desain, dan Perencanaan Institut

Teknologi Sepuluh November (ITS) Surabaya sebagai tugas akhir yang di tulis pada tahun 2018. Penelitian ini berupa tugas akhir yang mana mengambil objek penelitian yaitu sentra wisata kuliner semolowaru Surabaya yang ingin diberikan saran untuk dikembangkan menurut pandangan desain interior. Dalam tugas akhir ini memiliki tujuan mendesain sentra wisata kuliner semolowaru yaitu : (1) menciptakan identitas khas dari Sentra Wisata Kuliner Semolo waru dengan pandangan bahwa sentra wisata kuliner semolo waru selaku tempat yang multifungsi atau *collaborative space* yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat Surabaya, (2) menambah beberapa fasilitas lainnya selain area makan saja seperti : area entertainment, working space, dan UMKM store.

Tugas akhir yang di tulis oleh Armeyditta membahas mengenai sentra wisata kuliner semolowaru yang mana jika dikembangkan melalui pemanfaatan lahan kosong yang di SWK semolowaru, maka sentra wisata kuliner semolo waru nantinya diharapkan akan lebih ramai pengunjung dan juga sentra wisata kuliner semolo waru bukan hanya sebagai destinasi tempat makan saja namun ada ruang – ruang untuk berkegiatan lainnya. Menurut Armeyditta dalam tugas akhirnya ia ingin menjadikan sentra wisata kuliner semolowaru sebagai sentra wisata kuliner *collaborative space* yang artinya sentra wisata kuliner memiliki kegiatan multifungsi untuk menunjang kemajuan dari tempat yang sudah disediakan oleh pemerintah Kota Surabaya, menurut analisa penulis penerapan *collaborative space* di sentra wisata kuliner semolo waru dapat diupayakan

menjadi tiga fungsi ruang baru yang bisa menjadikan sentra wisata kuliner semolowaru menjadi tempat yang multifungsi, berikut penjabarannya :

- a. Entertainment area : di sentra wisata kuliner semolo waru dapat ditambah area entertainment atau area untuk tempat hiburan, yang mempunyai fasilitas panggung sebagai tempat untuk pertunjukan *live performance* seperti pertunjukan music atau kegiatankomunal lainnya.
- b. Working space : working space yang disarankan untuk sentra wisata kuliner semolo waru menyusul definisi dari co-working spcae yang artinya sebuah gaya atau model bekerja yang membutuhkan lingkungan kerja bersama dan kegiatan mandiri yang berlainan dengan dunia kerja di kantor, jadi nantinya di sentra wisata kuliner semolo waru diharapkan memiliki space yang dikhususkan untuk orang-orang yang memiliki tujuan bekerja atau melakukan perkumpulan dengan tujuan menyelesaikan pekerjaan.
- c. Gerai UMKM: UMKM store ini adalah sebuah toko atau beberapa stand yang menjajakan produk khusus dari hasil usaha mikro kecil, menengah yang ada di Surabaya atau dari UMKM warga sekitar semolowaru, dengan adanya UMKM store sentra wisata kuliner semolowaru meniru seperti tempat wisata besar lainnya yang menjual produk khas dari kotanya masing-masing, dan diharapkan dengan adanya UMKM store di sentra wisata kuliner semolo waru dapat meramaikan dan menyeret pengunjung baik dari Surabaya maupun dari luar Kota Surabaya.

Ketiga saran dan analisis diatas dari penulis tentunya memiliki latar belakang atau referensi dan tidak semata mata hasil dugaan sendiri, dalam memberikan saran *collaborative space* untuk sentra wisata kuliner semolowaru penulis memiliki studi pembandingan sebagai referensi yaitu : food junction grand pakuon, koridor working space (siola), antalogi collaborative space, dan mezzanine coffe. Tempat tempat tersebut menjadi referensi pandangan untuk mencontoh dan nantinya akan diterapkan di sentra wisata kuliner semolowaru.

**Persamaan**, dalam tugas akhir yang ditulis oleh Armeyditta willia abdullah memiliki sedikit kesamaan dengan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti, yang pertama : objek yang menjadi pembahasan sama sama objek sentra wisata kuliner yang mana objek tersebut adalah tempat yang dibangun oleh pemerintah Kota Surabaya sebagai wadah bagi pedagang dan dinaungi oleh Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya. kedua : memiliki sedikit kesamaan manfaat yaitu membantu mensukseskan program kerja Pemerintah Kota Surabaya dalam mengembangkan usaha mikro kecil dan ekonomi lokal Kota Surabaya.

**Perbedaan**, pertama : penelitian ini adalah tugas akhir yang mana fokus kajiannya adalah mengembangkan sentra wisata kuliner dari segi arsitektur dan desain bangunan agar kedepannya lebih bagus dan ramai akan pengunjung, sedangkan peneliti memfokuskan kajian dari sudut pandang sosio-budaya yang mana melihat perkembangan sentra wisata kuliner dari sudut pandang masyarakat dan menjabarkan faktor yang menjadikan sentra

wisata kuliner tersebut ramai akan pengunjung. Kedua : lokasi penelitian yang berbeda penelitian ini memilih lokasi sentra wisata kuliner semolowaru sedangkan peneliti memilih sentra wisata kuliner wiyung.

Berdasarkan kelima penelitian diatas, peneliti menyimpulkan beberapa kesimpulan untuk dapat kita ketahui yaitu: (1) bahwa Pemerintah Kota Surabaya telah membangun tempat sebagai wadah relokasi bagi para PKL liar yang ada di Surabaya, (2) tempat yang dibangun Pemerintah Kota Surabaya bernama Sentra Wisata Kuliner yang mana terletak di berbagai sudut dan hampir ada di setiap kecamatan di kota Surabaya, namun pembangunan Sentra Wisata Kuliner tersebut masih banyak PR yang harus dibenahi agar Sentra Wisata Kuliner dapat terus maju dan dikenal luas oleh masyarakat kota Surabaya, (3) beberapa Sentra Wisata Kuliner ada yang kurang ramai pengunjung hal tersebut dikarenakan lokasi dari SWK tersebut yang kurang strategis dan bentuk bangunan dari SWK tersebut juga yang kurang menarik minat pengunjung, (4) Sentra Wisata Kuliner yang ada di Surabaya telah dinaungi oleh Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya dan para pedagang didalamnya diberi tanggung jawab untuk ikut serta merawat dan memelihara fasilitas di SWK tersebut agar SWK selalu terus berkembang.

## **B. Eksistensi Sentra Wisata Kuliner, Pariwisata, Wisata, Kuliner, Wisata Kuliner**

Kata “*Eksistensi*” bersumber dari bahasa latin yakni *exister* yang memiliki arti muncul, ada, tumbuh, memiliki keberadaan yang aktual. Eksistensi memiliki beberapa pengertian yang maknai menjadi 4 (empat) pengertian. Pertama, eksistensi itu sesuatu yang ada, Kedua, eksistensi ialah apa yang mempunyai aktualitas, Ketiga, eksistensi ialah sesuatu yang dialami dan mengutamakan sesuatu itu ada, Keempat, eksistensi ialah sebuah kesempurnaan.<sup>9</sup>

Dalam kamus besar bahasa Indonesia eksistensi memiliki makna keberadaan atau sesuatu yang mengandung faktor bertahan. Secara umum eksistensi menjelaskan mengenai penilaian terhadap sesuatu atau tidak adanya pengaruh dari luar terhadap keberadaan sesuatu tersebut. Eksistensi itu enggak bersifat kaku dan juga tidak berhenti, melainkan bersifat elastis dan kenyal serta mengalami perkembangan atau malah mengalami kemerosotan, tergantung atas kemampuan dalam mengembangkan potensi-potensi didalamnya. Eksistensi melambangkan keberadaan suatu wujud yang nampak, artinya adalah eksistensi merupakan suatu konsep yang menekan sebuah sesuatu itu “ada”, dan merupakan faktor yang memisahkan antara setiap hal dan fakta.

Menuruti seorang ahli filsafat bernama Karl Jaspers, ia memaknai eksistensi sebagai sebuah pola pikir manusia yang memanfaatkan dan

---

<sup>9</sup> Irfan ariffianto hadi. “*Eksistensi Komunitas Waroeng Keroncong di Kota Semarang*”. skripsi jurusan pendidikan seni drama, tari, dan musik. Universitas Negeri Semarang. 2015. hlm 10.



mengatasi seluruh pengetahuan objektif.<sup>10</sup> Eksistensi seorang manusia bisa dibuktikan melalui pola pikir dan tindakannya, hal itu bertujuan agar semua orang sadar bahwa setiap manusia mempunyai keunikan sendiri-sendiri dan berbeda dari yang lain, sebab eksistensi bersifat individual, sehingga yang mampu mengendalikan adalah individu itu sendiri. Karl Jaspers juga menuturkan bahwa semua orang memiliki cara untuk menentukan keberadaan secara khas dan unik, dan itulah yang dinamakan eksistensi seorang individu. Seseorang dikatakan memiliki eksistensi sejati apabila seseorang itu dapat menentukan jati diri atas keberadaannya dan mampu berdiri diantara eksistensi orang lain.

Menurut Kierkegaard seorang yang dijuluki sebagai bapak dari gerakan eksistensial ia menjelaskan bahwa hal pertama yang paling esensial bagi keadaan manusia adalah keadaannya sendiri atau eksistensinya sendiri.<sup>11</sup> Ia menjelaskan sesungguhnya eksistensi manusia yang sebenarnya adalah telah terjadinya perpindahan dari 'kemungkinan' ke 'kenyataan' apa yang mulanya berupa keinginan atau kemungkinan kemudian berubah menjadi sebuah kenyataan. Eksistensi berarti muncul dalam sebuah perbedaan, dan hal tersebut sebaiknya dilakukan oleh tiap individu bagi dirinya sendiri. Sehingga peneliti menyimpulkan sesungguhnya eksistensi melambangkan hadirnya sesuatu dalam kehidupan baik suatu benda atau manusia dan menyangkut apa yang dialami.

---

<sup>10</sup> Irfan ariffianto hadi. "*Eksistensi Komunitas Waroeng Keroncong di Kota Semarang*". skripsi jurusan pendidikan seni drama, tari, dan musik. Universitas Negeri Semarang. 2015. hlm 11.

<sup>11</sup> Irfan ariffianto hadi. "*Eksistensi Komunitas Waroeng Keroncong di Kota Semarang*". skripsi jurusan pendidikan seni drama, tari, dan musik. Universitas Negeri Semarang. 2015. hlm 12.

Penulis mencoba membuat kesimpulan dari pembahasan yang ada di atas, yakni eksistensi adalah sebuah keberadaan dari sesuatu ataupun manusia yang mana keberadaannya ditentukan oleh individunya sendiri bukan melalui faktor faktor dari luar individu. Berkaitan dengan eksistensi sebuah komunitas ataupun tempat, komunitas tersebut dapat dikatakan eksis ketika memiliki beberapa syarat diantaranya : *Pertama*, komunitas tersebut harus memiliki strategi. Strategi diperlukan untuk menyusun kegiatan dari komunitas tersebut dan mendukung bahwa komunitas itu layak diakui keberadaannya. *Kedua*, sebuah komunitas harus konsisten, maksudnya sebuah komunitas harus tetap menjaga kualitas dan ciri khas komunitas itu dan untuk membedakan dari yang lain, ketika sebuah komunitas dapat menunjukkan ciri khas nya dan keidentikannya di antara yang lain maka komunitas tersebut dapat dikatakan eksis dan akan mendapat pengakuan dari luar, pengakuan tersebut biasa didapatkan dari masyarakat umum maupun dari Instansi pemerintahan terkait.

Kalimat Sentra Wisata Kuliner terdiri dari beberapa suku kata yang memiliki makna yang sangat luas, peneliti mencoba mendefinisikan tiap suku kata agar pembaca dapat memahami makna Sentra Wisata Kuliner sesuai dengan harapan dari penelitian ini :

#### 1. Pariwisata

Parawisata terdiri dari 2 suku kata yakni kata “pari” yang maknanya banyak/keliling dan “wisata” yang artinya pergi. Dalam kamus besar bahasa Indonesia Pariwisata dimaknai sebagai aktivitas yang berhubungan dengan perjalanan rekreasi.

Secara global pariwisata merupakan kegiatan kunjungan yang dilakukan seseorang / rombongan untuk sementara waktu dari suatu tempat ke tempat lainnya bukan dimaksudkan untuk menerap atau mencari nafkah, namun dengan tujuan semata-mata untuk menikmati kesibukan bertamasya atau rekreasi untuk mengisi keinginan yang beraneka ragam.

Menurut R.G Soekadijo pariwisata adalah sebuah aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat yang berkaitan dengan wisatawan.

Menurut Prof. Hans Buchli pariwisata ialah peralihan tempat untuk sementara waktu dan orang yang melangsungkan perjalanan didalamnya menerima pelayanan dari perusahaan-perusahaan yang berfokus dalam industri pariwisata.<sup>12</sup>

Menurut A.J Burkat dan S. Mendik pariwisata ialah mutasi seseorang untuk sementara dan dalam jangka waktu yang singkat ke tujuan-tujuan diluar tempat mereka biasa hidup dan bekerja, dan mereka melakukan aktivitas selama di tempat tujuan itu.<sup>13</sup>

Dari sebagian penafsiran yang telah di kemukakan oleh para ahli diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa pariwisata itu mencakup segala bentuk atau macam perjalanan yang berhubungan dengan kegiatan rekreasi. Adapun karakteristik dan faktor-faktor pembentuk pariwisata sebagai berikut :

- a. Perjalanan di lakukan dari suatu tempat ke tempat lainnya.

---

<sup>12</sup> Lili Adi Wibowo. *Usaha Jasa Pariwisata*. disajikan pada pendidikan dan latihan profesi guru (PLPG)bidang keahlian manajemen bisnis. (Bandung, 2008). hlm 3.

<sup>13</sup> Lili Adi Wibowo. *Usaha Jasa Pariwisata*. disajikan pada pendidikan dan latihan profesi guru (PLPG)bidang keahlian manajemen bisnis. (Bandung, 2008). hlm 3.

- b. Perjalanan dilakukan untuk sementara waktu.
- c. Apapun perjalanannya harus dikaitkan dengan rekreasi.
- d. Orang yang melaksanakan perjalanan tidak bertujuan untuk mencari penghasilan ditempat yang dikunjungi, hanya sekedar sebagai konsumen ditempat tersebut.

## 2. Pengertian Wisata

Berdasar kamus besar Bahasa Indonesia, wisata adalah sebuah aktivitas yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok dengan berpergian bersamasama dengan tujuan bersenang-senang, memperbanyak pengetahuan, dan lain-lain.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 mengenai kepariwisataan, wisata ialah aktivitas perjalanan yang dilakukan seseorang atau sekerumun orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, peningkatan diri, atau mempelajari karakteristik daya tarik wisata yang dikunjungi untuk jangka waktu sementara.<sup>14</sup> Ada beberapa jenis wisata yang dikelompokkan menurut jenis tempat yang dikunjunginya :

Wisata alam : perjalanan ke tempat liburan yang objek wisatanya benarbenar alami seperti pantai, pegunungan, laut, air terjun, dll.

Wisata Pendidikan : perjalanan yang secara khusus yang tujuannya untuk menambah ilmu pengetahuan dan memperdalam ilmu, wisata

---

<sup>14</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009, Pasal 1 Tentang Kepariwisataan, Diakses melalui: [hukumonline.com](http://hukumonline.com), Diakses pada: 8 Agustus 2022.

pendidikan biasanya dilakukan dengan mengunjungi perkebunan, peternakan, atau penangkaran hewan tertentu, museum.

Wisata Budaya : dharmawisata yang tujuannya untuk menikmati sajian budaya di suatu tempat, contohnya mengunjungi festival karapan sapi, mengunjungi acara kasodo di gunung bromo, menyaksikan seni tari music tradisional, dll.

Wisata Bahari : perjalanan wisata yang bertujuan untuk menikmati keindahan laut baik permukaan laut maupun didalam laut.

Wisata Sejarah : perjalanan wisata yang bertujuan untuk mendalami dan menggali sejarah dan berbagai kejadian yang di masa lalu.

Wisata Kuliner : dharmawisata yang bertujuan untuk mencoba atau mencicipi segala bentuk jenis makanan yang ada disautu tempat tertentu, atau makanan yang menjadi khas suatu daerah.

Wisata Religi : perjalanan wisata ke tempat-tempat tertentu yang mana memiliki kaitan erat dengan hati dan jiwa, atau perjalanan wisata ke tempat yang bernuansa keagamaan.<sup>15</sup>

Setelah memahami pengertian dari wisata serta macam-macam jenis wisata, seseorang yang akan melakukan perjalanana wisata juga memiliki tujuan serta manfaat, adapun tujuan dan manfaat wisata sebagai berikut :  
*Bagi wisatawan*, tujuan dari wisata untuk memperoleh kesenangan atau kepuasan tersendiri dari perjalanan wisata tersebut, selain itu mereka juga

---

<sup>15</sup> Yunar. *Pengertian Wiata Serta Jenis, dan Tujuannya*. diakses melalui: <http://hayatuntour.com/pengertian-wisata/>. Diakses pada 13 November 2021.

bisa mendapat pengalaman dan pengetahuan baru yang mereka dapat dari tempat wisata tersebut. *Bagi pengelola tempat wisata*, sangat memberi manfaat yang besar terutama dari sektor ekonomi, biasanya orang-orang yang tinggal di daerah wisata akan sedikit terangkat ekonominya karena dikunjungi oleh touris, dan juga mereka mempunyai rasa bangga karena tempat mereka menjadi terkenal dan diminati oleh orang lain.

### 3. Pengertian Kuliner

Kuliner ialah segala sesuatu yang berhubungan oleh makanan mulai dari bahan-bahan mentah sampai teknik pengolahan hingga teknik penyajian. Menurut Labensky kuliner ialah seluruh sesuatu yang berkaitan dengan kegiatan memasak dalam hal penyediaan bahan-bahan, pengelolaan, hingga penyajian.<sup>16</sup>

Dalam wikipedia pengertian seni kuliner adalah seni dari memasak, sedangkan “kuliner” saja didefinisikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan proses pengolahan makanan atau aktivitas dapur.

### 4. Wista Kuliner

Wisata kuliner adalah suatu perjalanan baik dilakukan secara individu maupun berkelompok yang mana tujuan dari perjalanan tersebut melingkupi aktivitas mengkonsumsi makanan lokal pada suatu daerah, atau perjalanan yang tujuan utamanya ialah menikmati makanan dan minuman atau mengunjungi suatu aktivitas kuliner seperti : private memasak,

---

<sup>16</sup> Melati Mayasari. “*Perancangan Taman Rekreasi dan Wisata Kuliner di Madiun*”. Tugas Akhir Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. 2013.

mendatangi pusat industri minuman dan makanan, dan perjalanan tersebut diharapkan memperoleh pengalaman yang beda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.<sup>17</sup>

Di Indonesia wisata kuliner sudah sebagai bagian dari jenis wisata secara umum, wisata kuliner merupakan sesuatu yang ingin dicoba oleh masyarakat Indonesia, hal ini terjadi karena Indonesia adalah negara kepulauan selain itu daerah dan suku di Indonesia sangatlah banyak, yang mana setiap suku dan setiap daerah memiliki ciri makanan khas sendirisendiri, hal tersebut yang mendorong masyarakat Indonesia suka terhadap wisata kuliner dan rasa ingin tau terhadap makanan khas dari daerah lain yang ada di Indonesia.

Daya pikat utama dari wisata kuliner ialah kreasi makanan atau minumannya baik dari segi khas ataupun keunikannya, wisata kuliner harus mampu menyediakan beraneka fasilitas bantuan dan aktivitas kuliner yang terpadu guna memenuhi dan menunjang keinginan pengunjung. Sebetulnya wisata kuliner bukanlah hal yang baru di Indonesia, hal tersebut terlihat ketika masyarakat sedang berkunjung ke daerah lain pada umumnya paling senang berburu makanan khas atau wisata kuliner daerah tersebut.

Peneliti mengambil kesimpulan dari pemaparan yang ada diatas bahwa sentra wisata kuliner adalah istilah yang digunakan untuk menyebutkan tempat yang didalamnya khusus menyediakan aneka kuliner,

---

<sup>17</sup> Wiwik adetya. “Analisis Model Tarikan Pengunjung Pada Zona Wisata Kuliner Panker (studi kasus diwilayah pangkajene sidrap)”. Jurnal Karajata Engineering 1, No 2. 2021. hlm 8.

sentra wisata kuliner terdiri dari beberapa suku kata yang mana tiap suku kata memiliki makna yang luas dan digabungkan menjadi satu dengan harapan memiliki satu tujuan yang sama kemudian diberi istilah sentra wisata kuliner. Pengunjung Sentra wisata kuliner diberi nama wisatawan dan kegiatan mereka untuk berkuliner diberi istilah wisata kuliner yaitu orang-orang yang datang ke suatu tempat yang khusus menjual aneka jenis kuliner dan orang-orang tersebut melakukan aktivitas jual beli dan mencicipi kuliner yang ada didalamnya, sedangkan di dalam sentra wisata kuliner juga tersedia berbagai macam jenis kuliner dari bahan mentah menjadi makanan atau minuman yang siap untuk dinikmati.

### **C. Teori sistem William A. Shrode dan Voich Jr.**

#### **1. Definisi Sistem**

William A. Shrode dan Voich Jr dalam tulisannya yang berjudul “whole compounded of several part” mengatakan sistem adalah suatu keseluruhan yang tersusun dari sekian banyak bagian – bagian, sedangkan menurut Elias M. Awad sebuah sistem ialah hubungan yang berlangsung antara satuan atau komponen yang berjalan secara teratur. Menurut Shrode dan Voich dalam mendefinisikan sistem itu harus dilengkapi dengan unsur penting yaitu : (1) himpunan antar bagian, (2) bagian itu saling berkaitan, (3) masing – masing bagian bekerja secara mandiri dan saling mendukung satu sama lain, (4) bagian – bagian itu bekerja untuk mencapai tujuan yang sama, (5) terjadi dalam satu lingkungan yang kompleks. Jika di tarik sebuah



kesimpulan sederhana pengertian dari sistem adalah sesuatu yang terdiri atas unsur atau komponen yang selalu mempengaruhi dan terkait satu sama lain dan bekerja untuk satu tujuan yang sama. Secara garis besar istilah Sistem mengandung dua makna, Pertama, sistem sebagai suatu wujud benda (entitas). Kedua, sistem sebagai metode.

Sistem sebagai suatu wujud benda (entitas) sering di definisikan secara tidak lengkap, sebenarnya memandang sesuatu agar bisa dikatakan bahwa itu sistem terdapat pada kandungan yang beranggapan bahwa bagian-bagian yang saling berkaitan itu sama - sama bergerak menuju tujuan dari wujud benda tersebut, atau bergerak bersama menuju tujuan dari sistem tersebut. sebenarnya menganggap sistem sebagai “entitas” atau wujud benda itu hanya sebuah penggambaran namun pola seperti ini cukup penting untuk membantu memahami istilah dari sistem dan juga memberi pemahaman agar dapat membedakan antara benda yang merupakan sebuah sistem dengan suatu benda yang bukan merupakan sebuah sistem.

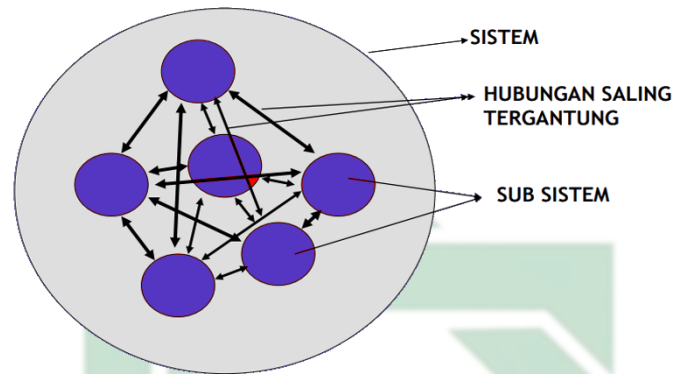
Kedua, istilah sistem sebagai metode pada dasarnya merupakan penerapan metode ilmiah yang digunakan untuk pemecahan suatu masalah atau menggunakan cara metodologik, sistem sebagai suatu metode juga mengajarkan kepada kita untuk membiasakan berfikir atau beranggapan bahwa terjadinya sesuatu karena ada banyak sebab. Sistem sebagai suatu metode sering dikenal sebagai pendekatan sistem karena berusaha menerapkan metode ilmiah dalam usaha memecahkan suatu masalah, atau menerapkan kebiasaan untuk berfikir bahwa terjadinya sesuatu itu karena

banyak faktor atau banyak sebab, pendekatan sistem ini juga berusaha menyadari adanya proses dalam suatu pembentukan, hal ini bertujuan agar tidak memandang sederhana sesuatu yang telah ada. Contoh sederhananya dalam suatu kasus terjadinya kecelakaan kendaraan, kita bisa menganggap bahwa kendaraan tersebut melaju terlalu kencang sehingga terjadi kecelakaan, namun jika di kaji lebih dalam menggunakan berbagai metode bisa jadi terjadinya kecelakaan itu karena beberapa faktor seperti pandangan yang kabur, rem kendaraan yang tidak berfungsi, atau kelalaian pengendara. Jika kita bisa melihat suatu fenomena dari berbagai sudut pandang dan menyimpulkan dengan berbagai faktor, tidak menyimpulkan secara langsung dengan satu sudut pandang, itulah cara kerja sistem sebagai suatu metode.

Banyak definisi sistem yang dikemukakan oleh berbagai ahli, namun definisi yang lengkap mengenai suatu sistem harus menunjukkan beberapa elemen didalamnya yaitu : unsur-unsur sistem, tujuan sistem, kegiatan untuk mencapai tujuan, dan proses dari sistem tersebut hingga memunculkan sebuah hasil.

Gambar 2. 1 Struktur bagan gambar sistem secara sederhana

## GAMBARAN SISTEM



Dalam gambar diatas kita dapat mengetahui gambaran sederhana pengertian dari sebuah sistem, bahwa sebuah sistem itu terdiri dari sub sistem didalamnya, dan antara sub sistem saling berhubungan dan ketergantungan satu sama lainnya. Tapi tidak menutup kemungkinan bahwa sebuah sistem adalah sub sistem dari sistem yang lebih luas atau lebih tinggi kedudukannya.

### 2. Unsur – unsur atau sub-sistem

Seperti kita ketahui, secara sederhana sistem menggambarkan sekumpulan unsur – unsur yang saling berkaitan satu sama lain untuk mencapai tujuan bersama. Untuk dapat mengetahui apakah segala sesuatu itu dapat dikatakan sebagai Sistem maka harus ada unsur yang menunjukkan sesuatu itu bisa dikatakan sebagai sistem, unsur tersebut antara lain :

- a. Ada beberapa kumpulan objek

- b. Objek – objek yang berkumpul harus saling berkenaan, berinteraksi, dan ada keterkaitan antara satu dengan yang lain
- c. Ada sesuatu yang mengikat yang kemudian menjadi satu kesatuan
- d. Berada di lingkungan yang utuh
- e. Memiliki suatu tujuan atau sesuatu yang menjadi goals.<sup>18</sup>

Dari pemaparan diatas penelinti menyimpulkan bahwa suatu sistem harus memiliki unsur-unsur atau sub-sistem, unsur tersebut berupa objek yang ada di dalam sistem atau yang bekerja untuk sistem tersebut, unsur dalam suatu sistem adalah hal yang paling utama yang menjadikan sesuatu tersebut dikatakan sebagai “sistem” dan yang membedakan dengan sesuatu yang lainnya.

### 3. Ciri – ciri sistem

Menentukan sebuah ciri – ciri dapat bermanfaat yaitu untuk mengetahui sesuatu tersebut termasuk sebuah sistem atau bukan, pada uraian di atas telah memberikan gambaran sedikit mengenai ciri – ciri suatu sistem dan akan lebih kita spesifikkan apa itu ciri – ciri pokok dari suatu sistem. Pada umumnya ciri – ciri suatu sistem ialah : mempunyai tujuan, memiliki batasan, terbuka, tersusun atas sub-sistem, saling keterkaitan dan ketergantungan, melakukan kegiatan transformasi, memiliki mekanisme kontrol, dan punya kemampuan untuk mengatur serta menyesuaikan diri<sup>19</sup>.

---

<sup>18</sup> Alfian, *Perancangan Rental Kamera Online Berbasis Web Interaktif* (Bandund, 2017). hlm 77.

<sup>19</sup> Tatang M. Amirin, *Pokok – Pokok Teori Sistem* (Jakarta : RajaGrafindo Persada, 1996). hlm 22.

William A. Shrode dan Voich Jr, menerangkan ada bahwa ada enam ciri – ciri pokok dari sebuah sistem yaitu :

- a. Sistem itu memiliki sifat terbuka. Suatu sistem dapat berinteraksi dengan sistem lainnya yang lebih luas atau dengan sistem yang lebih besar hal itu bertujuan agar sistem memiliki pandangan lain dan referensi untuk kemajuan sistem, keterbukaan sistem dengan sistem yang lain dapat disebut sebagai lingkungan sistem.
- b. Sistem harus mempunyai tujuan, agar perilaku dan kegiatan didalamnya mengarah pada tujuan yang ingin di capai tersebut.
- c. Suatu sistem itu merupakan satu keseluruhan yang utuh, artinya bukan hanya menjadi bagian – bagian atau unsur – unsur yang bergabung menjadi satu, melainkan antara unsur – unsur dalam sistem memiliki makna tersendiri.
- d. Dalam sistem memiliki saling keterkaitan, bagian – bagian yang masuk dalam suatu sistem harus saling berinteraksi, dan interaksi tersebut yang menimbulkan keterkaitan anantara satu dengan yang lainnya di dalam suatu sistem.
- e. Sistem melakukan kegiatan tranformasi, artinya kegiatan yang dilakukan oleh suatu sistem mengganti sesuatu menjadi sesuatu yang lain atau dalam arti lain mengganti sumber sumber masukan (input) – menjadi sesuatu keluaran (output) untuk mencapai tujuannya.

- f. Sistem harus punya mekanisme kontrol, dalam suatu sistem ada kekuatan yang menjadikan unsur – unsur didalamnya menjadi utuh, menjadi keterkaitan, dan sistem mampu mengatur dirinya sendiri.<sup>20</sup>

Dari penjelasan yang telah dipaparkan diatas penulis mengelompokkan dan membuat kesimpulan sederhana mengenai ciri – ciri dari sebuah sistem, agar kita dapat dengan mudah menentukan atau menganalisa sesuatu itu termasuk sistem atau bukan, adapun ciri-ciri umum sistem antara lain : bertujuan, harus memiliki “batasan”, terbuka, terdiri dari beberapa unsur (sub-sistem), merupakan satu kesatuan yang utuh, saling berhubungan dan keterkaitan, adanya kegiatan transformasi, mempunyai mekanisme kontrol, dapat mengatur diri sendiri dan menyesuaikan dengan lingkungan.

#### 4. Batasan Sistem

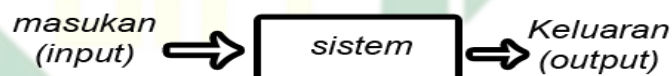
Batasan sistem ini sangat diperlukan dalam sebuah sistem hal ini bertujuan sebagai pembatas atau pemisah sistem dengan lingkungannya atau sebagai pembatas dari sistem yang lebih besar atau lebih luas lagi, dan sejatinya sebuah sistem itu harus memiliki batas, batasan sistem itu bisa berwujud fisik bisa pula sebuah konseptual.

Murdick dan Ross memberikan cara yang dapat dilakukan untuk membatasi suatu sistem dari lingkungannya agar tidak terintervensi dengan sistem yang lain, cara itu antara lain :

---

<sup>20</sup> Tatang M. Amirin, *Pokok – Pokok Teori Sistem* (Jakarta : RajaGrafindo Persada, 1996). hlm 23.

- a. Mencatat semua komponen yang membentuk sebuah sistem dan memberikan batasan untuk sekitarnya, didalam batasan tersebut disebut sistem, sedangkan diluar batasan tersebut disebut lingkungan sistem.
- b. Mencatat dan mendaftar apa saja unsur – unsur yang membantu dalam mencapai tujuan sebuah sistem.
- c. Mencatat semua yang masuk dan keluar dalam batasan sistem, aliran yang berasal dari lingkungan dan masuk kedalam sistem disebut (input), sedangkan aliran yang berasal dari sistem kemudian keluar dari batasan sistem disebut (output).<sup>21</sup>



Gambar 2. 2 Konsep batasan sistem sederhana

Gambar diatas membantu dalam memahami konsep batasan sistem dan memiliki pengertian bahwa segala sesuatu dari lingkungan sistem kemudian masuk kedalam sistem maka dinamakan *input* atau bisa disebut sebagai mekanisme kontrol, sedangkan segala sesuatu yang keluar dari dalam batasan sistem dinamakan *output*. Sistem dapat dikatakn sebagai sebuah pengolahan, pemrosesan, atau transformator masukan menjadi keluaran artinya, sebuah sistem dapat merubah sesuatu yang masuk kemudian di proses yang akhirnya bisa menjadi suatu keluaran yang baru atau berubah dari semula. Sebuah sistem juga mempunyai hubungan dengan

<sup>21</sup> Tatang M. Amirin, *Pokok – Pokok Teori Sistem* (Jakarta : RajaGrafindo Persada, 1996). hlm 30.

lingkungannya baik hubungan internal maupun hubungan eksternal, unsur – unsur dalam sistem tersebut saling berhubungan sedangkan sistem sendiri berhubungan dan memiliki ketergantungan dengan lingkungannya.

#### 5. Jenis – jenis sistem

Seperti yang dikatakan pada pengertian sebelumnya, sistem dibagi jadi dua pengertian yaitu : sistem sebagai wujud benda (entitas), dan sistem sebagai suatu metode. Sistem sebagai wujud benda dikelompokkan jadi beberapa jenis dari perspektif yang berbeda – beda, ada yang lengkap dan tidak lengkap namun semua saling melengkapi, penjenisan sistem dapat dilihat dari beberapa aspek yaitu : asal – usulnya, hubungan dengan lingkungan, output yang diharapkan, kerumitan dalam sistem. Penjenisan sistem ini berfungsi untuk memahami lebih dalam terhadap konsep sebuah sistem dan memudahkan untuk mengkajinya.

William A Shrode dan voich Jr mengelompokkan sistem menjadi beberapa macam jenis, yaitu.<sup>22</sup> :

Dari wujudnya		
no	Jenis Sistem	Pengertian Sederhana
1	Sistem Fisik	Sistem yang memiliki bentuk yang bisa dilihat secara fisik. contoh sistem tata surya, sistem bumi
2	Sistem biologi	Sistem yang bekerja pada makhluk hidup. Contohnya sistem pada tubuh

<sup>22</sup> Tatang M. Amirin, *Pokok – Pokok Teori Sistem* (Jakarta : RajaGrafindo Persada, 1996). hlm 61.



		manusia, sistem pencernaan hewan, sistem pada tumbuhan
3	Sistem sosial	Sistem yang bekerja pada kehidupan sosial masyarakat manusia. contoh kelompok organisasi politik, kelompok keluarga, kelompok organisasi masyarakat.

<b>Dari Asal-usul</b>		
<b>no</b>	<b>Jenis Sistem</b>	<b>Pengertian Sederhana</b>
1	Sistem alamiah	Sistem alamiah juga meliputi sistem fisik dan biologi yang mana sistem tersebut lahir dengan sendirinya atau secara alami. Contohnya sistem cuaca (terjadi secara alami ketika musim panas dan musim hujan)
2	Sistem buatan	Sistem buatan ini kebalikan dari sistem alami, jadi sebuah sistem yang dapat di prediksi atau di rancang oleh manusia. Contohnya sistem laporan cuaca (ketika sudah mengetahui rutinitas terjadinya cuaca, maka manusia dapat memprediksi dan memberi peringatan untuk cuaca yang akan datang)

<b>Dari hubungan dengan lingkungannya</b>		
<b>no</b>	<b>Jenis Sistem</b>	<b>Pengertian Sederhana</b>
1	Sistem terbuka	Sistem yang memiliki hubungan dengan lingkungan nya (lingkungan luarnya)

2	Sistem tertutup	Sistem yang tidak memiliki hubungan dengan lingkungannya, (sistem itu bekerja secara mandiri).
---	-----------------	--

<b>Dilihat dari wujudnya</b>		
<b>no</b>	<b>Jenis Sistem</b>	<b>Pengertian Sederhana</b>
1	Sistem konseptual	Sebuah sistem yang sudah memiliki konsep dasar terhadap kerangka berfikir. Contohnya ilmu filsafat, sebuah ide berfikir atau keilmuan
2	Sistem konkrit	Sebuah sistem terdiri berbagai jenis sub sistem (sub sistem yang hidup, tak hidup, terbuka, dan tertutup) contoh sistem sebuah kendaraan, sistem tentang tumbuhan.
3	Sistem abstrak	Sistem yang konsep kerangka berfikirnya tidak terbatas atau tidak memiliki batasan. Contohnya sistem tentang akhirat (surga dan neraka), alam arwah, dan sistem berfikir manusia yang tidak memiliki batas.

*Tabel 2. 1 Jenis-jenis sistem*

Tabel – tabel diatas adalah pembagian berbagai macam jenis – jenis dan tipe sistem yang dikemukakan oleh William A. Shrode dan Voich Jr, guna memudahkan kita untuk mengelompokkan atau mengetahui berbagai macam jenis sistem yang ada. Namun jika dijabarkan secara luas menurut beberapa ada tiga puluh ahli jenis – jenis dan macam sistem, yaitu :

No	Jenis sistem	No	Jenis sistem
1	Sistem fisik	16	Sistem rumit
2	Sistem biologi	17	Sistem empirik
3	Sistem sosial	18	Sistem mesin
4	Sistem buatan manusia	19	Sistem permanen
5	Sistem alamiah	20	Sistem temporer
6	Sistem organik	21	Sistem yang berubah
7	Sistem mekanik	22	Sistem tak berubah
8	Sistem tertutup	23	Sistem adaptif
9	Sistem terbuka	24	Sistem tidak adaptif
10	Sistem konseptual	25	Sistem kerangka
11	Sistem konkrit	26	Sistem sosial - genetik
12	Sistem struktur	27	Sistem termostat
13	Sistem abstrak	28	Sistem manusiawi
14	Sistem berevolusi	29	Sistem jam kerja
15	Sistem perilaku	30	Sistem transendental

Dari pemaparan yang sudah dijelaskan diatas peneliti menyimpulkan bahwa sistem adalah sesuatu yang memiliki beberapa unsur atau bisa dikatakan dengan sub-sistem, sub-sistem atau unsur tersebut menyusun sistem tersebut menjadi satu kesatuan yang utuh dan sub-sistem didalamnya memiliki satu tujuan yang sama. Jika sesuatu tersebut tidak memiliki unsur atau sub-sistem dan juga sub-sistem didalamnya tidak memiliki tujuan yang sama atau malah sub-sistem tersebut memiliki tujuan sendiri-sendiri maka sesuat tersebut tidak bisa dikatakan sebagai “sistem”. Sub-sistem yang menyusun sebuah sistem juga harus saling ber interaksi

satu dengan yang lainnya, karena sub-sistem dan sistem adalah satu kesatuan yang utuh yang tidak bisa dipisahkan.

Suatu sistem selain harus memiliki unsur-unsur atau sub-sistem juga harus memiliki ciri-ciri agar dapat dibedakan mana sesuatu yang menjadi sistem mana yang bukan sistem, ciri-ciri sistem juga berguna untuk mengetahui sesuatu apa yang harus dimiliki agar dapat dikatakan bahwa dia adalah sebuah sistem. Selain ciri-ciri, sebuah sistem harus memiliki batasan agar sistem tersebut dapat mengerti dan mengetahui pemisah antara unsur yang menjadi bagian sistem dan unsur yang bukan bagian dari sistem, sistem juga memiliki berbagai jenis yang bisa kita kelompokkan dan agar dengan mudah memilih sesuatu tersebut termasuk jenis sistem yang mana.

Ilmuan sosiologi yaitu Talcott Parsons juga mengemukakan pendapatnya tentang sebuah sistem namun ada sedikit perbedaan dengan teori sosial William A. Shrode, sistem yang di paparkan oleh Parsons lebih mengarah pada suatu sistem sosial atau sistem pada suatu masyarakat. Parsons berpendapat bahwa sistem adalah kesatuan dari beberapa bagian atau komponen dan adanya proses yang mengatur bagian-bagian tersebut, Parsons menjelaskan jika salah satu bagian tersebut hilang maka sistem akan mengalami guncangan atau tidak keseimbangan. Bagian-bagian dalam sistem sosial juga memiliki hubungan dan keterkaitan antara satu dengan yang lainnya.

Parsons menganalogikan sebuah sistem sosial terdiri dari beberapa unsur seperti: politik, ekonomi, budaya, pendidikan, hukum, dan agama

semua unsur tersebut pasti ada dalam suatu masyarakat dan semua unsur tersebut tercipta atau muncul dari suatu masyarakat, menurut Parsons ada empat syarat agar suatu sistem sosial bisa bertahan yaitu: (1) Adaptation / adaptasi, (2) Goal Attainment / pencapaian tujuan, (3) Integration / integrasi, (4) Latent Pattern Maintenance / pemeliharaan pola. Empat syarat tersebut Parsons menganggapnya sebagai unsur dalam suatu sistem sosial agar sistem sosial tersebut bisa terus bertahan dan mampu mencapai tujuannya.

Adaptation (adaptasi) : sebuah sistem sosial harus memiliki kemampuan untuk menyesuaikan diri atau kemampuan beradaptasi dengan lingkungan yang dihadapi.

Goal Attainment (Pencapaian Tujuan) : tujuan dari individual harus disesuaikan dengan tujuan sosial yang lebih besar agar tujuan tersebut tidak bertentangan dengan tujuan di lingkungan sosial.

Integration (Integrasi / kebersamaan) : unsur dalam sebuah sistem sosial harus menunjukkan rasa solidaritas sosial kepada sesama serta unsur tersebut berperan sesuai posisinya masing-masing, sebuah keberhasilan akan terwujud jika unsur tersebut saling berinteraksi dan menjalin hubungan yang baik.

Latent Pattern Maintenance (Pemeliharaan Pola) : pemeliharaan ini dilakukan oleh sistem agar unsur-unsur didalam sistem tetap terpelihara dengan baik, Parsons mengungkapkan jika masyarakat menaati nilai-nilai sosial yang ada dalam masyarakat tersebut maka masyarakat tersebut berhasil

memelihara pola dalam sistem sosial dan dapat mengendalikan solidaritas sosial.



UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang tidak menggunakan prosedur statistika dan pengukuran untuk menghasilkan sebuah penemuan.<sup>23</sup> Jenis penelitian kualitatif yang digunakan peneliti menggunakan pendekatan fenomenologi, pendekatan fenomenologi berusaha mencari makna subjektif yang didasarkan dari penjelasan narasumber yang kemudian menghasilkan sebuah tindakan dari pengalaman<sup>24</sup>.

Menurut Bogdan dan Taylor Metode penelitian kualitatif didefinisikan sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata tertulis atau lisan seseorang dan perilaku yang bisa diamati, metode ini merangkum lingkungan dan individu secara keseluruhan maka dari itu perlu kejelian dalam membedakan individu dan organisasi sebagai komponen variabel atau hipotesis<sup>25</sup>

Alasan penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, karena ingin menyajikan data secara deskriptif dan secara detail yang diperoleh dari beberapa informan melalui teknik wawancara, selain itu disertai pula bukti

---

<sup>23</sup> Jusuf Soewadji. *Pengantar Metodologi Penelitian*. (Jakarta; Mitra Wacana Media. 2012). hlm 51.

<sup>24</sup> Isa Ansori, "Melacak State of The Art Fenomenologi dalam Kajian Ilmu-Ilmu Sosial", Halaqa: Islamic Education Journal, 2 (2), Desember 2018, hlm 165.

<sup>25</sup> Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2016), hlm 4.

dokumentasi dan berbagai sumber kepustakaan yang membahas tema serupa untuk menunjang data terkait penelitian. Metode kualitatif membantu penulis untuk lebih mendalami pokok permasalahan penelitian yang berkaitan dengan Eksistensi Sentra Wisata kuliner Wiyung Surabaya dan mencari tanggapan dari informan terpilih. Berikut pertimbangan penulis ketika memutuskan untuk menggunakan pendekatan kualitatif :

**Pertama,** dengan alasan praktis bahwa pendekatan kualitatif akan memudahkan peneliti dalam berinteraksi dengan informan terkait eksistensi di sentra wisata kuliner wiyung, informan dapat menceritakan pengalamannya lebih leluasa, namun tetap mengikuti arahan dari penelti.

**Kedua,** penelitian kualitatif tidak hanya fokus untuk mencari sebuah jawaban yang benar namun memperoleh data. Informan dibebaskan untuk berargumentasi sesuai permasalahan peneliti, karena tidak ada jawaban yang benar atau salah.

**Ketiga,** menggunakan teori sistem dan dengan melihat 4 pandangan analisis yang dikenal dengan sistem AGIL dalam suatu konsep yang dikemukakan oleh Tallcot Parsons sangat relevan dengan permasalahan yang riil dan nyata.

Dalam pendekatan kualitatif sumber data dibagi menjadi dua kelompok, antara lain :

1. Data Primer

Data primer diperoleh peneliti pada hasil wawancara oleh informan yang berkepentingan. Sumber primer ialah sumber yang membagikan data



kepada peneliti secara langsung.<sup>26</sup> Informan dalam penelitian ini yaitu: pendamping di sentra wisata kuliner wiyung sebagai perwakilan dari Dinas Koperasi, kelompok pedagang di sentra wisata kuliner Wiyung, dan pengunjung di sentra wisata kuliner Wiyung.

## 2. Data Sekunder

Data ini dihasilkan oleh peneliti dalam bentuk gambar dan dokumentasi, waktu penelitian, lokasi penelitian, dan pencarian data dengan informan yang ada di lokasi penelitian. Sumber data sekunder juga didapat peneliti dari sumber buku dan internet yang membahas informasi yang terkait dengan penelitian.

### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di. Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya yang berlokasi di jalan raya wiyung, kecamatan wiyung, kota Surabaya. lokasi ini berada di barat Kota Surabaya, lokasi ini dipilih oleh peneliti karena sentra wisata kuliner wiyung dirasa memiliki potensi untuk berkembang kedepannya dan mampu bersaing dengan tempat atau wisata kuliner lainnya, selain itu keunikan dari model bangunan sentra wisata kuliner wiyung juga menarik perhatian peneliti untuk melakukan penelitian disana

Waktu yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah sekitar 3 bulan dimulai dari 4 Maret 2022 hingga 4 Juni 2022, selama 3 bulan tersebut peneliti membagi dalam beberapa proses diantaranya : (1) proses turun lapangan dan

---

<sup>26</sup> Burhan Bungin. *Metode Penelitian Sosial*. (Airlangga Universitas, Presss, 2001). hlm 9.

mengamati fenomena sosial budaya objek penelitian, (2) observasi dan wawancara kepada informan yang bersangkutan secara mendalam, (3) penyusunan penelitian. Namun waktu tiga bulan tersebut dapat berubah sewaktu-waktu tergantung keadaan yang ada di lapangan.

### C. Pemilihan Subjek Penelitian

Penggunaan metode purposive menjadi pilihan peneliti untuk menyeleksi subyek penelitian yang sesuai dengan kebutuhan data. Purposive adalah proses pemilihan informan dengan memperhatikan aspek penguasaan atas informasi data dari informan. Pemilihan informan ini bersifat acak dengan melihat kondisi lapangan, sosial budaya yang ada di lapangan dengan tujuan agar data yang diambil tepat sasaran dan valid.<sup>27</sup>

Subyek penelitian memiliki peran sebagai sumber data guna menemukan kebenaran dari fenomena dalam penelitian ini. Mewawancarai informan dengan tujuan menggali data secara mendalam agar data yang didapat menjadi valid. Adapun sasaran informan yang diperlukan dalam penelitian ini antara lain :

1. Pendamping dari Dinas Koperasi untuk sentra wisata kuliner wiyung, beliau dipilih karena dirasa memiliki peranan dan tugas yang sangat penting untuk sentra wisata kuliner wiyung mengingat bahwa Dinas Koperasi adalah instansi yang bertanggung jawab atas sentra wisata kuliner yang ada di Kota

---

<sup>27</sup> Lincoln dan guba dalam Moleong. *Metode Penelitian kualitatif*. (Bandung, Remaja Rosdakarya, 2013). hlm 302.

Surabaya, maka melalui pendamping ini lah kita bisa mengetahui perkembangan, permasalahan, dan hal hal lainnya. Pendamping ini juga sebagai pemegang data pendapatan kumulatif ditiap bulannya bagi sentra wisata kuliner wiyung.

2. Kelompok pedagang di sentra wisata kuliner wiyung, kelompok pedagang inilah yang menempati sentra wisata kuliner wiyung mulai dari pertama berdiri hingga sekarang meskipun ada pedagang baru di sentra wisata kuliner wiyung, kelompok pedagang dipilih menjadi informan karena mereka lah yang merasakan secara langsung bagaimana keadaan sentra wisata kuliner wiyung selama ini mulai dari adaptasi di awal berjualan hingga sekarang.
3. Pengunjung sentra wisata kuliner wiyung, untuk dapat mengetahui perkembangan dan kualitas pelayanan atau fasilitas di sentra wisata kuliner wiyung maka di butuhkan pengunjung sebagai indikator yang mengujinya, pengunjung di pilih sebagai informan untuk mengetahui pendapat mereka mengenai keberadaan sentra wisata kuliner wiyung.

Berikut tabel daftar nama informan yang telah di wawancarai :

No	NAMA	UMUR	POSISI	Wawancara pada tanggal
1	Andalika Ilmianti A.Md. (mbak anti)	27 Tahun	Pendamping dari Dinas koperasi Surabaya untuk sentra wisata kuliner wiyung	8 Juni 2022
2	Pak edi	49 Tahun	Ketua pedagang di	8 Juni 2022

			sentra wisata kuliner wiyung	
3	Bu nanik	61 Tahun	Pedagang dan sesepuh di sentra wisata kuliner wiyung	8 Juni 2022
4	Bu anita	33 Tahun	Pedagang di sentra wisata kuline wiyung	30 Juni 2022
4	Bu ratih	32 Tahun	Pedagang di sentra wisata kuliner wiyung	8 Juni 2022
5	Asep	38 Tahun	Bandung – pengujung	9 Juni 2022
6	Antok	35 Tahun	Surabaya – pengujung	9 Juni 2022
7	Tini	37 Tahun	Surabaya – pengujung	9 Juni 2022
8	Aisyah	22 Tahun	Surabaya – pengujung	9 Juni 2022
9	Pak mukhlis	45 Tahun	Warga wiyung + pegawai kelurahan wiyung	8 Juni 2022
10	Pak roso	48 Tahun	Warga wiyung	8 Juni 2022

Tabel 3. 1 Daftar nama informan

#### D. Tahap – tahap Penelitian

##### 1. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan atau pra lapangan peneliti menyusun draf penelitian salah satunya peneliti meminta izin untuk melakukan penelitian dan pengamatan dengan pihak Dinas Koperasi dan Usaha Mikro kota Surabaya maupun pihak yang terkait dengan Sentra Wisata kuliner Wiyung. Peneliti juga menyusun segala sesuatu terkait penggalian data terhadap informan seperti merancang draf wawancara yang nantinya sebagai pegangan untuk mewawancarai informan.

Pada tahap persiapan, peneliti akan menentukan teori yang bakal digunakan sebagai landasan atau acuan dalam mengkaji penelitian, peneliti juga mencari referensi dari penelitian yang sudah dilakukan oleh orang lain tentang permasalahan yang hampir sama dengan penelitian ini, hal ini berguna untuk memudahkan peneliti untuk menentukan alur atau tema yang akan dikaji.

Dalam penelitian kualitatif hal yang harus diperhatikan dan di kedepankan adalah etika penelitian, karena yang peneliti hadapi adalah seseorang atau individu. Oleh sebab itu peneliti wajib memahami norma, aturan, dan nilai dalam masyarakat agar tidak terjadi konflik antara peneliti dan masyarakat. Sebelum terjun kelapangan peneliti menyiapkan keperluan atau alat-alat yang digunakan sebagai pendukung dalam mencari informasi dan wawancara kepada informan.

## 2. Tahap Lapangan

Pada tahap ini peneliti telah menyelesaikan semua bagian dalam tahap pra lapangan, langkah awal pada tahap lapangan adalah peneliti berangkat turun ke lapangan untuk melaksanakan observasi. langkah berikutnya adalah proses pengumpulan data dan informasi melalui wawancara disertai bukti dokumentasi.

Proses observasi dilaksanakan dengan cara mengamati obyek dan sosial budaya di daerah sekitar obyek penelitian. Dalam proses observasi Peneliti perlu memahami batasan-batasan yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan semasa melakukan penelitian. Etika tersebut dilakukan agar

peneliti dapat diterima oleh masyarakat atau informan yang nantinya menjadi obyek penelitian dan agar mendapatkan data yang benar dan valid.

Selama proses penelitian, aspek waktu harus di perhatikan oleh penulis, jika aspek waktu tidak diperhatikan, takutnya peneliti terlena dalam keseharian dan kehidupan sosial masyarakat dan lupa akan tujuan untuk pengambilan data.

### 3. Tahap penulisan Laporan

Pada tahap ini adalah tahap akhir pada sebuah penelitian, setelah proses observasi dan pengambilan data dilapangan peneliti mulai mengolah semua hasil data yang didapatkan kemudian menganalisis dengan menggunakan teori yang sejalan dengan permasalahan pada penelitian.

Pada tahap penulisan laporan wajib ditekankan pada peneliti bahwa laporan hasil penelitian wajib sesuai atas data yang didapat dari narasumber dan tidak mengurangi atau menambahi hasil yang diteliti selama peneliti berada di lapangan, peneliti juga memperhatikan kesesuaian laporan penelitian dengan sistematika penulisan penelitian.

### 4. Tahap akhir penyelesaian

Setelah dilakukan proses observasi dan penulisan laporan tahap terakhir adalah tahap penyelesaian, dalam tahap penyelesaian ini peneliti akan menyusun laporan hasil penelitian secara sistematis sesuai dengan pedoman standart penulisan laporan.

Setelah laporan hasil penelitian sudah jadi langkah selanjutnya peneliti akan mempresentasikan hasil laporan tersebut kepada dosen penguji. Kemudian untuk membawa hasil yang maksimal diperlukan

sebuah saran untuk perbaikan dari hasil penelitian ini dan untuk menjadi referensi terhadap penelitian selanjutnya.

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data ini sangat utama dan diperlukan didalam prosedur penelitian untuk memperoleh data yang valid. Teknik pengumpulan data digunakan agar peneliti mendapatkan data yang valid dan akurat. Dalam teknik pengumpulan data ada beberapa cara yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi yang akan dijelaskan sebagai berikut:

### **1. Observasi**

Observasi ialah tehnik penghimpunan data dengan cara peneliti melakukan pemantauan secara langsung terhadap obyek yang akan di teliti. Selama observasi peneliti wajib turun ke lokasi penelitian secara langsung dan mengamati keadaan sosial budaya dari obyek yang akan di teliti sehari-hari. Tujuan proses observasi agar peneliti dapat mengambil kesimpulan untuk mendeskripsikan latar belakang objek dan berbagai pihak yang bersangkutan dengan objek. Fungsi dari observasi yang lainnya adalah untuk menyampaikan fakta kebenaran data yang diperoleh bukan hasil penafsiran dari peneliti pribadi.

Dengan melakukan observasi peneliti mampu menafsirkan latar belakang singkat mengenai keadaan di Sentra Wisata Kuliner Wiyung serta kondisi sehari – hari di sentra wisata kuliner wiyung. langkah selanjutnya peneliti melangsungkan proses wawancara kepada narasumber tarkait untuk

mendapatkan data yang akurat dan secara mendalam tentang eksistensi dari sentra wisata kuliner wiyung.

## 2. Wawancara

Wawancara bisa dimaknai sebagai cara yang digunakan pada sebuah penelitian guna mendapatkan data informasi yang dilakukan dengan cara bertanya langsung dan bertatap muka dengan para narasumber. Wawancara adalah salah satu cara peneliti untuk memperoleh data yang valid dan sah sesuai dengan permasalahan yang diambil oleh peneliti. wawancara sendiri dikelompokkan menjadi dua cara yaitu: wawancara berencana dan wawancara tidak berencana.<sup>28</sup>

Wawancara berencana adalah cara wawancara yang dilaksanakan sesuai dengan pedoman wawancara yang disiapkan sebelumnya oleh peneliti. Sebaliknya wawancara tidak berencana adalah teknik wawancara yang tidak disusun terlebih dahulu dengan penyusunan draf pertanyaan secara sistematis yang wajib ditaati oleh pewawancara.

Wawancara yang diterapkan dalam penelitian ini yang ditanyakan kepada para narasumber adalah wawancara berencana atau wawancara yang sistematis, teknik wawancara berencana ialah mengajukan beberapa pertanyaan yang telah disusun dalam pedoman wawancara untuk ditanyakan kepada narasumber dan pewawancara mencatat point-point penting yang di sampaikan.

---

<sup>28</sup> Bagong Suyanto. *Metode Penelitian Sosial.*, (Jakarta, Kencana, 2007). hlm 69.



Wawancara berencana juga menggunakan teknik percakapan atau dialog dengan narasumber, peneliti akan melangsungkan wawancara dengan beberapa narasumber terkait dengan sentra wisata kuliner wiyung dengan memilih waktu dan etika yang tepat guna proses wawancara berjalan dengan lancar.

### 3. Dokumentasi

Dokumen merupakan komponen pelengkap dalam penelitian jenis kualitatif, dokumentasi bisa berupa catatan peristiwa yang sudah berlalu, atau dokumen berupa tulisan, catatan, karya seni, dan gambar. Dokumentasi bisa digunakan untuk menunjang data yang diperoleh dari para narasumber. Dokumentasi akan mendukung dalam menguji keabsahan data yang didapat. Peralatan dokumentasi yang dibutuhkan adalah buku catatan dan alat untuk mengambil gambar dokumentasi bisa dijadikan bukti kalau peneliti sudah melaksanakan proses terjun ke lapangan tanpa adanya rekayasa dan manipulasi.

## **F. Teknik Analisis Data**

Data yang sudah terkumpul peneliti mengelompokkannya menjadi dua bagian, yaitu data utama dan data pendukung. Data utama didapat dari subjek atau topik penelitian yaitu pihak-pihak yang bersangkutan dalam kegiatan. Sebaliknya data pendukung bersumber dari arsip dokumen, rekaman suara,

photo, atau bahan lainnya yang membantu data dalam penelitian ini.<sup>29</sup> langkah-langkah dalam menganalisis data adalah sebagai berikut:

### 1. Reduksi Data

Teknik reduksi data adalah proses memilah data dalam penelitian. Reduksi data memfokuskan pada penyederhanaan data yang bersumber dari catatan hasil pengambilan data di lapangan. Reduksi data bermanfaat untuk mempermudah peneliti dalam menafsir data yang telah diperoleh, data tersebut dihimpun selama proses lapangan yang meliputi Observasi, Wawancara, dan Dokumentasi, pada tahap ini peneliti mencatat pint-point penting yang didapat saat melakukan observasi dan wawancara pada sentra wisata kuliner wiyung.

### 2. Penyajian Data

Proses selanjutnya adalah penyajian data. Proses Penyajian data dilakukan dengan cara mengumpulkan data atau point-point penting dari narasumber yang kemudian disusun dalam sebuah laporan dan ditarik sebuah kesimpulan. Dari proses observasi dan wawancara kepada narasumber terkait maka hasilnya dapat dituangkan berupa penggambaran umum objek yaitu eksistensi sentra wisata kuliner wiyung.

### 3. Penarikan Kesimpulan

Tahap kali ini, penulis menyampaikan jawaban dari rumusan masalah atau kesimpulan dari hasil penelitian yang didukung dengan data –

---

<sup>29</sup> Nanang Martono. *Metode Penelitian Sosial*. (Jakarta, PT Raja Grafindo Persada, 2015). hlm 11.

data yang akurat sesuai pada masalah yang telah dijelaskan pada pembahasan sebelumnya, yaitu tentang Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya.

### **G. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data**

Pemeriksaan keabsahan data merupakan komponen penting dalam penelitian. Hal ini akan menjadi indikator bahwa penelitian dapat dipertanggung jawabkan. Keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi. Pendekatan triangulasi yaitu pencarian yang efisien dalam pengujian data yang telah ada guna meningkatkan tafsir dan meningkatkan penelitian yang berbasis pada bukti nyata.

Tehnik keabsahan data adalah faktor yang menjadi penentu dalam jenis penelitian kualitatif untuk mendapatkan sebuah data yang valid, untuk memvalidasi keabsahan data dari hasil penelitian, peneliti memakai beberapa cara yaitu:

#### **1. Keteguhan Pengamatan**

Dalam sebuah penelitian perlu adanya keteguhan pengamatan, keteguhan pengamatan dilakukan dengan mengamati dan menggali data yang cocok oleh permasalahan yang sedang dikaji, kemudian memfokuskan perhatian pada sesuatu yang menjadi objek pengamatan secara terperinci. Sebelumnya peneliti sudah melangsungkan pengamatan untuk menggali informasi, setelah itu peneliti menemukan persoalan yang menarik dalam melakukan kajian yaitu Eksistensi Sentra Wisata kuliner di Surabaya.

## 2. Triangulasi

Teknik Triangulasi adalah proses pengecekan keabsahan data dimana tujuan akhir triangulasi adalah membandingkan informasi tentang hal yang sama yang diperoleh dari berbagai pihak agar memiliki jaminan tentang tingkat kepercayaan data. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan triangulasi jenis sumber, yaitu tehnik keabsahan data dari sumber yang berbeda dengan tehnik yang sama sehingga data yang diperoleh akan lebih akurat.



UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

## **BAB IV**

### **EKSISTENSI SENTRA WISATA KULINER WIYUNG SURABAYA**

#### **A. Gambaran Umum Sentra Wisata Kuliner Wiyung**

##### **1. Sejarah di banggunya sentra wisata kuliner Wiyung**

Menurut badan pusat statistik Kota Surabaya di tahun 2020 Kota Surabaya merupakan kota terdapat no 2 di Indonesia setelah Kota Jakarta, yang mana dibuktikan dengan luas wilayah Kota Surabaya sekitar 326,81 kilometer persegi dan terbagi dalam 31 kecamatan dan 154 kelurahan serta penduduk Kota Surabaya sebanyak 2.904.751 jiwa. Sebagai kota metropolitan dan Ibukota dari Provinsi Jawa Timur, Surabaya sering menjadi tujuan mobilisasi serta menjadi pusat perdagangan atau pusat ekonomi di wilayah Jawa Timur.

Padatnya penduduk di Kota Surabaya tidak sebanding dengan lapangan kerja yang tersedia bagi masyarakat Kota Surabaya, sehingga banyak masyarakat yang membuka usaha mikro kecil atau mencari rizeki lewat berdagang baik pedagang kaki lima (pedagang kecil) dan pedagang sektor menengah. Namun semakin di biarkan banyak pedagang kaki lima liar yang berjualan disembarang tempat di sudut – sudut Kota Surabaya, yang mana hal tersebut sangat mengganggu kenyamanan para pengguna jalan dan juga membuat pemandangan Kota Surabaya menjadi terlihat kumuh karena banyak pedandang kaki lima yang berjualan di trotoar - trotoar dan membuang sampah sembarangan.

Kemudian dari banyaknya pedagang kaki lima yang berjualan sembarangan, Pemerintah Kota Surabaya mulai mengatur dan menata para pedagang kaki lima ini yang mengacu pada perda Kota Surabaya no 17 tahun 2003 tentang penataan dan pemberdayaan pedagang kaki lima. Dari peraturan tersebut pemerintah Kota Surabaya berinisiatif membuat tempat yang di khususkan untuk pedagang kaki lima tertama yang ber KTP Surabaya agar di relokasi kedalam tempat tersebut, tempat tersebut diberi sebutan Sentra Wisata Kuliner. Seperti yang disampaikan oleh mbak anti sebagai pegawai dari Dinas Koperasi kota Surabaya:

“sepengetahuan ku ya, berawal dari banyaknya pk1 liar yang ada di Surabaya, kemudian walikota itu berinisiatif membuat tempat khusus buat para pk1-pk1 itu, karena saat itu pemerintah Kota Surabaya itu punya banyak bangunan-bangunan yang tidak difungsikan, terus kenapa kok endak dibuatkan tempat untuk pk1-pk1 itu biar lebih tertata, akhirnya nya bangunan yang kosong-kosong itu dirombak kembali jadi sentra wisata kuliner untuk mewadahi dan menampung para pk1-pk1 liar itu. Dan ternyata pk1-pk1 yang ada diluaran sana itu yang bertebaran di jalan-jalan itu kan mayoritas adalah pendatang bukan asli warga surabaya, kemudian di filter lagi nih sama satpol pp kerjasama juga dengan kelurahan dan kecamatan untuk didata, bagi yang warga surabaya monggo bisa menempati sentra sentra yang ada sesuai domisili, dan yang pk1 liaran itu dikembalikan lagi ke kotanya”.<sup>30</sup>

Selain bertujuan untuk merelokasi para pedagang kaki lima, sentra wisata kuliner ini diharapkan sebagai tempat referensi dan tujuan untuk berwisata kuliner dan untuk mencicipi kuliner khas Kota Surabaya. Sampai saat ini sudah ada sebanyak 49 sentra wisata kuliner yang telah di bangun dan difungsikan sebagai tempat bagi para pedagang kaki lima yang ber-KTP Surabaya untuk berjualan dan sentra wisata kuliner tersebut

---

<sup>30</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

menjadi iconic bahwa Kota Surabaya memiliki tempat khusus untuk berwisata kuliner terutama kuliner khas kota Surabaya dan pedagang didalamnya adalah warga asli Kota Surabaya.

Sentra wisata kuliner wiyung adalah salah satu dari 49 sentra yang telah dibangun dan dikelola oleh pemerintah Kota Surabaya melalui Dinas Koperasi dan Usaha Mikro. Sentra wisata kuliner wiyung ini mulai dibangun pada pertengahan tahun 2010 di bulan Agustus dan bebarengan dengan pengerjaan pelebaran jalan raya wiyung – menganti. Sebelum adanya bangunan sentra wisata kuliner wiyung para pedagang kaki lima berjualan di pinggir jalan raya wiyung, mereka memenuhi ruas - ruas jalan untuk berjualan, para pedagang kaki lima itu kebanyakan adalah warga wiyung sendiri, mereka menamai nya dengan paguyupan pedagang wiyung seperti penuturan dari pak roso, warga kelurahan wiyung,

“sien kan ten meriki (menunjuk ke arah jalan raya) ha ten embong – embong meriki, katah mas sing sadean ten embong – embong niki, 50 pedagang lebih paling mas, terus kalih pemkot suroboyo di damelaken bangunan niki mas, siyen niki pertama kali dibangun namine sentra pkl wiyung mas, awale biyen niku mas swk wiyung niki di khususno damel warga pkl wiyung terus sing warga selain wiyung di balekno ten asale mriko mas, tujuane ngeh cek mboten keleleran ten embong mas, cek embong e ketok rapi”.<sup>31</sup>

( dulu itu kan di sini (menunjuk ke arah jalan raya) itu di jalan – jalan sini banyak yang jualan, sekitar 50 pkl bahkan sampai lebih mas, kamudian oleh pemerintah kota surabaya di buatkan tempat ya bangunan ini mas, dulu pertama kali di bangun namanya masih sentra pkl wiyung, awalnya dulu mas gedung sentra wisata kuliner wiyung ini khusus untuk pkl yang ber KTP wiyung, terus warga yang selain wiyung di kembalikan ke tempat asalnya, tujuan penertiban ini ya biar tidak ada pkl yang berjualan sembarangan, biar jalan raya terlihat lebih rapi ).

---

<sup>31</sup> Suroso, wawancara oleh peneliti, 28 Juni 2022, pukul 15.23 WIB.

Pemerintah Kota Surabaya juga tidak semerta-merta langsung menggusur para pk1 yang berjualan di pinggir jalan secara paksa, para pedagang yang berjualan di sekitaran jalan raya wiyung sudah diberi peringatan oleh satpol PP Kota Surabaya agar membersihkan gerobak atau stand dagangannya dari jalan raya wiyung dan nantinya para pedagang kaki lima akan di tempatkan di sentra wisata kuliner wiyung tersebut, sesuai dengan penuturan dari bu nanik salah satu pedagang yang sudah lama berjualan di sekitaran wiyung,

“Ibuk berjualan dari 1 maret 2003, dulu itu sini masih berupa taman-taman. Ibu berjualan di taman – taman ini, sebelum jalan kembar ini diperlebar mas, lah swk wiyung ini kalo endak salah ya mulai di kerjakaan pembangunan awal tahun 2010, mulai jalan raya ini dikasih woro-woro tinggalkan tempat ini karena ada pelebaran jalan, waktu itu mas, ibuk langsung kontrak ruko buat satu tahun kedepan buat tempat berjualan ibu, ternyata endak sampek satu tahun, sekitaran enam bulanan swk ini sudah jadi, kemudian ibuk langsung pindah kesini mas kalo gak salah itu bulan 8 tahun 2010”.<sup>32</sup>

Penjelasan serupa juga di sampaikan oleh pak Edi salah satu pedagang yang ada di sentra wisata kuliner wiyung,

“saya berjualan dari tahun 2008 mas, saya berjualan awalnya di depan situ di pinggir jalan pakai rombongan, jadi kalau sore saya mulai nyiapin rombongan saya, dan kalau malam saya beresin rombongnya. Swk wiyung ini mulai dibangun kalo endak salah di tahun 2010 dan selesai pada bulan agustusan kalau gk salah mas, awalnya dulu yang boleh nempatin swk wiyung ini khusus pedagang pk1 yang ber-ktp wiyung mas, karena emng di tujukan dan yang diprioritaskan para masyarakat wiyung dan pedagang asli wiyung sini, namun berjalannya waktu sedikit demi sedikit pedagang itu keluar, akhirnya para pedagang yang bukan orang wiyung asalkan ber-ktp surabaya boleh berjualan di swk ini”.<sup>33</sup>

Setelah selesai pengerjaan dan diresmikan di tahun 2010 lalu para pedagang masih kurang berminat pindah dan berjualan di dalam sentra

---

<sup>32</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.25 WIB.

<sup>33</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.



wisata kuliner wiyung, namun jika para pedagang tidak di pindahkan dan tetap berjualan di pinggir jalan para pedagang liar tersebut akan mengganggu aktifitas jalan raya dan dapat membahayakan baik pengguna jalan raya maupun pedagang itu sendiri.

Pada awal sentra wisata kuliner wiyung ini beroperasi di tahun 2010 an banyak pedagang yang menolak untuk direlokasi kedalam sentra wisata kuliner wiyung kerena beberapa sebab dan alasan, namun pemerintah kota Surabaya pada waktu itu terus mengedukasi dan memberi pemahaman kepada para pedagang yang akhirnya para pedagang tersebut mau untuk direlokasi kedalam sentra wisata kuliner wiyung. karena dari segi pendapatan para pedagang kaki lima ini lebih banyak mendapat hasil ketika berjualan di luar atau di jalan raya dibanding awal masuk di sentra wisata kuliner wiyung, seperti dikatakan oleh pak edi,

“emmm gini mas, pedagang dulu (disana waktu berjualan diluar) itu mentalnya mental baja mas, dan jelas berbeda dengan yang sekrang ini, wes tahan banting lah mas, sepi rame iku di tungguhi jualane, terus juga dari segi pendapatan jelas mas jualan di luar dapetnya lebih banyak”.<sup>34</sup>

Namun Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya terus berusaha mengedukasi dan memberdayakan para pedagang dan juga terus memperbaiki fasilitas – fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung agar para pedagang nyaman dan mau untuk pindah ke dalam sentra wisata kuliner wiyung, dan lambat laun para pedagang akhirnya mulai ber adaptasi dan mulai nyaman berjualan ke dalam sentra wisata kuliner wiyung ini.

---

<sup>34</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

## 2. Profil Sentra Wisata Kuliner Wiyung.

Sentra wisata kuliner wiyung adalah salah satu prodak hasil dari pemerintah Kota Surabaya, sebagai tempat relokasi bagi para pedagang kaki lima yang dulunya berjualan di pinggir jalan tanpa adanya izin, yang kemudian di pindahkan ke dalam satu tempat yang mana tempat tersebut berisi para pelaku usaha di bidang kuliner, tempat tersebut bernama sentra wisata kuliner yang saat ini sudah ada 49 di berbagai titik di kota surabaya salah satunya adalah sentra wisata kuliner Wiyung.

Sentra wisata kuliner wiyung juga memiliki tujuan sebagai goals dari para pedagang yang berjualan di dalamnya, tujuan tersebut bisa juga di katakan sebagai visi dan misi, para pedagang yang berjualan di dalam sentra wisata kuliner wiyung menamai anggota grupnya sebagai “paguyupan pedagang sentra wisata kuliner wiyung”. Tujuan atau goals dari para pedagang ini adalah: menjadikan sentra wisata kuliner wiyung sebagai tempat yang nyaman bagi para pengunjung yang datang, dan para pedagang ini berharap bahwa sentra wisata kuliner wiyung kedepannya sebagai contoh bagi sentra wisata kuliner lainnya yang ada di surabaya, baik dari segi fasilitas, macam – macam kuliner yang ada, dan dari management atau kerukunan antar pedagang di dalam sentra wisata kuliner wiyung. Tujuan tersebut dibuat agar para pedagang memiliki semangat dan motivasi dalam berjualan, karena para pedagang ini sebagai salah satu unsur yang mengelola sentra wisata kuliner wiyung, hal tersebut seperti yang di katakan bu anita,

“disini itu ada pengurusnya mas, ketuanya pak Edi itu, pak edi itu yang selalu kasih motivasi ke pedagang lain nya mas, untuk tetap semangat, tetap jualan meskipun endak ramai, wes pokoke saling support mas, orang nya juga enak an, kita juga sering mengadakan rapat untuk membahas apa yang kurang dari swk wiyung ini, dan juga kami di suruh memberi pelayanan yang terbaik buat para pelanggan mas, biar pelanngan yang dateng kesini mas ndak kecewa”.<sup>35</sup>

Lokasi Sentra wisata kuliner Wiyung Berada di Surabaya bagian barat, tepatnya di Jalan raya Wiyung, Kelurahan Wiyung, Kecamatan Wiyung, kota Surabaya. Sentra wisata kuliner wiyung ini berdiri diatas tanah kurang lebih seluas 388,60 m<sup>2</sup>, tanah yang digunakan untuk membangun sentra wisata kuliner wiyung ini adalah tanah milik pemerintah Kota Surabaya yang mana dahulu adalah bekas rumah dinas lurah wiyung dan kantor Kelurahan Wiyung yang sudah tidak difungsikan lagi, seperti yang dikatan pak mukhlis pegawai kelurahan wiyung Surabaya,

“iya mas benar swk wiyung itu yang sekarang, dahulu adalah rumah dinas nya pak lurah terus yang sampingnya itu yang sekarang menjadi parkir an itu kantor kelurahan wiyung, terus sudah ndak di tempati lagi, kantor kelurahannya pindah disini, akhirnya disana dibangun swk itu mas.”<sup>36</sup>

Pemerintah Kota Surabaya merombak bangunan bekas kantor dinas Kelurahan Wiyung itu menjadi bangunan yang kemudian difungsikan sebagai tempat berjualan bagi para pedagang kaki lima liar yang berjualan di sekitaran wilayah wiyung dan di beri nama Sentra Wisata Kuliner Wiyung. Setelah di resmikan di tahun 2010 dan beroperasi selama beberapa tahun, bangunan sentra wisata kuliner wiyung mengalami perubahan secara

---

<sup>35</sup> Anik, wawancara oleh peneliti, 30 Juni 2022, pukul 15.31 WIB.

<sup>36</sup> Mukhlis, wawancara oleh peneliti, 30 Juni 2022, pukul 13.11 WIB.

fisik atau renovasi kembali di tahun 2019 lalu, seperti yang disampaikan pak edi,

“iya mas dulu sini itu udah bagus seh, tapi bangunannya itu pendek, atapnya itu dulu endak sigini mas, dulu itu pendek, terus juga kadang kalau banyak pengunjung itu panas mas”<sup>37</sup>.

*Gambar 4. 1 Tampak depan SWK Wiyung sebelum direnovasi*



Sebetulnya awal di bangun bentuk bangunan dari sentra wisata kuliner wiyung ini sudah bagus dan cukup memadai untuk para pedagang yang berjualan didalamnya, karena ramai akan pengunjung dan juga tempat yang kurang memadai jika ada pengunjung banyak, para peguyupan pedagang sentra wisata kuliner wiyung mengajukan untuk memperluas dan perenovasian terhadap bangunan sentra wisata kuliner wiyung agar lebih memadai jika ada pengunjung yang banyak. Kemudian pengajuan para pedagang itu di setujui oleh pemerintah Kota Surabaya dan atas perintah dari Ibu Tri Rismaharini selaku walikota Surabaya pada waktu itu, sentra wisata kuliner wiyung akan dilakukan perenovasian dengan harapan kedepannya bisa menjadi sentra wisata kuliner percontohan di kota Surabaya. Bentuk bangunan yang sangat iconic membuat sentra wisata

---

<sup>37</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

kuliner Wiyung terasa spesial karena desain bangunan sentra wisata kuliner wiyung ini senada dengan Taman Mozaik Wiyung yang mana taman mozaik tersebut diresmikan juga oleh bu Risma ditahun 2019 lalu.

*Gambar 4. 2 Tampak depan SWK Wiyung setelah direnovasi*



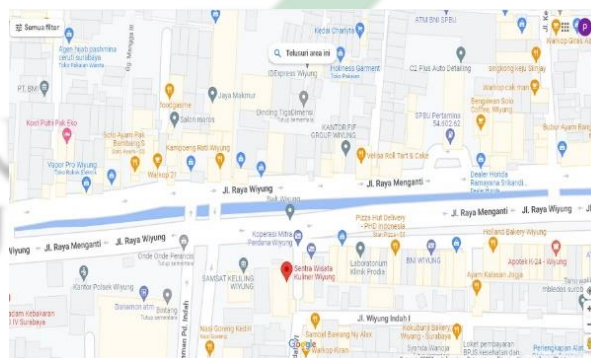
Sumber: superradio.id

Sentra wisata kuliner wiyung memiliki kapasitas stand sebanyak dua puluh dua, dan memiliki kapasitas parkir yang cukup luas setelah direnovasi, sentra wisata kuliner wiyung juga memiliki fasilitas penunjang yang cukup baik dan cukup lengkap antara lain : bangku dan meja yang bersih dan cukup banyak, wifi gratis, toilet terpisah antara perempuan dan laki-laki, pendingin ruangan, kamera cctv, wastavel, musholla dll. Semua itu bertujuan agar para pengunjung dan pedagang dapat merasa nyaman ketika berada di sentra wisata kuliner wiyung, dan ketika sentra wisata kuliner wiyung ramai akan dikunjungi maka ekonomi masyarakat sekitar bisa terangkat, karena pelaku usaha di dalam sentra wisata kuliner wiyung adalah para masyarakat kelas menengah kebawah. di halaman sentra wisata kuliner wiyung sekarang juga terdapat mobil samsat keliling sebagai fasilitas untuk membayar pajak bagi warga Surabaya.

Sejak pertama berdiri sentra wisata kuliner wiyung memiliki kepengurusan yang mana anggota kepengurusan di sentra wisata kuliner wiyung adalah para pedagang itu sendiri kemudian membentuk ketua pedagang dan bendahara. Tujuan dibentuknya para pengurus adalah untuk lebih memudahkan dalam perawatan dan juga untuk mengatur para pedagang yang masuk dalam paguyuban pedagang sentra wisata kuliner wiyung. Para pengurus tersebut juga selalu berkordinasi dengan pendamping dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro yang bertugas di sentra wisata kuliner wiyung untuk selalu dipantau perkembangannya.

### 3. Lokasi dan Jam oprasional Sentra Wisata Kuliner Wiyung

Gambar 4. 3 Peta lokasi Sentra Wisata Kuliner Wiyung



Sumber : google maps (2022)

Sentra wisata kuliner wiyung berlokasi di jalan raya menganti wiyung no.1, Wiyung, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya, Jawa Timur. Sentra wisata kuliner wiyung ini berlokasi cukup strategis yaitu berada di pinggir jalan raya wiyung menganti akses jalan yang menghubungkan

wilayah surabaya dengan mengganti-Gresik. jarak antara sentra wisata kuliner wiyung dengan kelurahan wiyung sebagai kantor pemerintahan di tingkat bawah hanya sekitar 200 meter an, sedangkan jarak dari taman mozaik wiyung sebagai tempat terbuka hijau dan sebagai tempat wisata ke sentra wisata kuliner wiyung sekitar 1,8 km, jarak antara sentra wisata kuliner wiyung dengan pusat pemerintahan kota Surabaya sekitar 12 km.

Sentra wisata kuliner wiyung memiliki jam oprasional untuk buka dan tutup, jam oprasional sentra wisata kuliner wiyung adalah dari pukul 08.00 – 22.00 namun ada beberapa pedagang yang biasanya buka lebih pagi sekitar pukul 07.00 dengan tujuan menggait pengunjung yang akan berangkat kerja, sedangkan di malam minggu biasanya para pedagang tutup lebih malam karena pengunjung di malam minggu lebih banyak dibanding hari biasa.

“disini biasanya kalau orang – orang mulai jualan biasanya jam setengah 8 an atau jam 8 itu sudah stanby disini, tapi kalau saya agak beda mas hehehe, karena saya ketua disini, saya biasanya jam 6 udah disini, udah buka, ada juga yang jual nasi kerawu itu, itu biasanya buka pagi soalnya udah punya langganan sendiri, kalau tutup biasanya jam 10 malam an mas, tapi beda lo kalau malam minngu, biasanya malam minggu ada live music mas, jadi tutupnya agak malem, paling ya jam 12 an gitu”.<sup>38</sup>

## **B. Kinerja Unsur – Unsur Yang Ada di Sentra Wisata Kuliner Wiyung.**

### **1. Management atau kepengurusan di Sentra Wisata kuliner Wiyung**

---

<sup>38</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

Pembentukan management atau pengurus para pedagang sebetulnya sudah ada sebelum sentra wisata kuliner wiyung ini berdiri, para pedagang kaki lima di sepanjang jalan raya wiyung dulu sudah membentuk paguyuban yang berfungsi untuk mengatur para pedagang kaki lima yang berjualan di sepanjang jalan wiyung, ketika para pedagang tersebut mulai pindah kedalam sentra wisata kuliner wiyung mereka kembali membentuk kepengurusan untuk mengatur pedagang yang khususnya berjualan di dalam sentra wisata kuliner wiyung.

a. Struktur kepengurusan di sentra wisata kuliner wiyung

Sentra wisata kuliner wiyung memiliki struktur kepengurusan, struktur kepengurusan tersebut terdiri dari para pedagang yang berjualan didalam sentra wisata kuliner Wiyung, para pedagang tersebut memilih salah satu dari mereka untuk dijadikan ketua pedagang, wakil, bendahara, dan ada sebagai sesepuh pedagang, tujuan membentuk struktur kepengurusan tersebut agar jalur kordinasi lebih mudah dalam mengelola sentra wisata kuliner Wiyung, pengelolaan tersebut meliputi: kebersihan sentra wisata kuliner wiyung, perawatan terhadap fasilitas yang sudah di sediakan, kerjasama antar pedagang untuk kemajuan sentra wisata kuliner wiyung, biasanya diadakan rapat dan kerja bakti untuk sentra wisata kuliner wiyung. Selain itu ada juga pendamping dari Dinas Koperasi kota Surabaya yang berfungsi sebagai jembatan atau penyalur aspirasi dari para pedagang ke pemerintah kota melalui Dinas Koperasi, selain itu fungsi dari pendamping ialah untuk melihat dan



mengontrol secara langsung perkembangan para pedagang di sentra wisata kuliner, adapun daftar nama pengurus di sentra wisata kuliner wiyung sebagai berikut:

No	Nama	Posisi
1	Pak edi	Ketua paguyupan pedagang sentra wisata kuliner wiyung
2	Pak ihsan	Wakil ketua paguyupan pedagang
3	Bu sholeh	Bendahara paguyupan pedagang di sentra wisata kuliner wiyung
4	Bu nanik	Sesepuh pedagang di sentra wisata kuliner wiyung
5	Bu intan	Sesepuh pedagang di sentra wisata kuliner wiyung
6	Mbak anti	Pendamping dari Dinas Koperasi Surabaya untuk sentra wisata kuliner wiyung.

*Tabel 4. 1 Daftar nama pengurus di Sentra Wisata Kuliner Wiyung*

Tabel diatas adalah nama – nama pedagang yang menjadi pengurus di sentra wisata kuliner wiyung, para pedagang yang menjadi pengurus tersebut tidak semata – mata langsung mengajukan diri, namun di pilih dari hasil musyawarah oleh seluruh pedagang yang ada di sentra wisata kuliner wiyung. Adapun fungsi dan tugas dari kepengurusan yang ada di sentra wisata kuliner wiyung adalah sebagai berikut:

Ketua paguyupan pedagang: bertanggung jawab secara keseluruhan terhadap pengelolaan (baik dalam hal kebersihan dan ketertiban) di sentra wisata kuliner wiyung, mengatur dan memberikan

saran kepada para pedagang untuk kuliner yang akan dijual, jalur informasi bagi pedagang baru yang ingin masuk ke dalam sentra wisata kuliner wiyung.

Wakil ketua paguyupan: membantu tugas ketua paguyupan dalam mengelola sentra wisata kuliner wiyung.

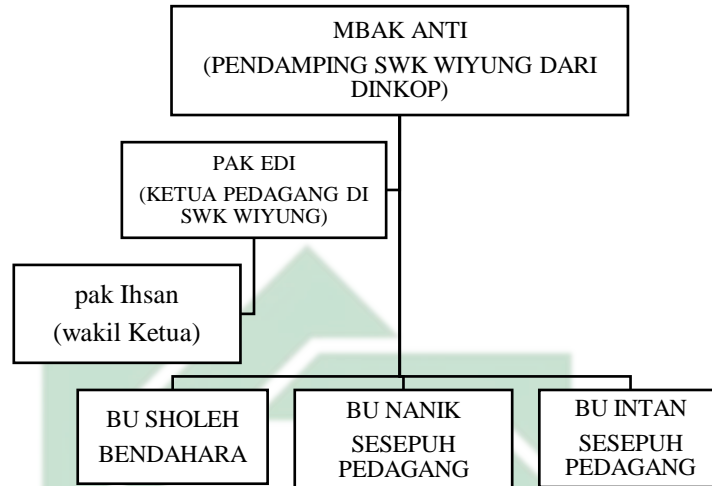
Bendahara: mengatur dan mengelola keuangan di dalam sentra wisata kuliner wiyung yang di dapat dari iuran para pedagang. Keuangan tersebut digunakan untuk perawatan fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung.

Sesepuh pedagang: fungsi dari sesepuh pedagang ini sebenarnya sebagai tempat untuk meminta saran terhadap permasalahan yang mungkin terjadi pada sesama pedagang.

Pendamping dari Dinas Koperasi: sebagai penyambung antara pemerintah Kota Surabaya sebagai instansi yang menaungi seluruh sentra wisata kuliner dengan para pedagang yang ada di sentra wisata kuliner wiyung, selain itu bertugas mendata pendapatan pedagang tiap harinya sebagai data untuk Dinas Koperasi.

Adapun bagan alur kepengurusan di sentra wisata kuliner wiyung adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 2 Alur Susunan Kepengurusan di Sentra Wisata Kuliner Wiyung



Para pengurus di sentra wisata kuliner wiyung selalu mengadakan evaluasi bersama pedagang lainnya hal itu bertujuan untuk mengetahui kekurangan baik dari pelayanan ataupun hidangan, seperti yang disampaikan oleh pak edi,

“eemm gini mas, selama ini yang saya terapkan ke pedagang lainnya itu untuk menjaga menu masing-masing, kayak menjaga rasa, menjaga harganya, dan juga penampilan ketika di hidangkan biar gak asal mas, selain itu saya juga menyarankan ke pedagang untuk menjaga penampilan mas, minimal harus rapi lah, karena apa ya mas, kalau pedagang nya rapi itu pengunjung nyaman karena enggak terlihat kumuh, sampean lihat ini mas, pedagang disini lo pakiannya lak rapi-rapi dibanding pedagang di luaran sana”.<sup>39</sup>

Menurut penuturan pak Edi sebagai ketua paguyuban, dalam mengelola pedagang yang ada di sentra wisata kuliner wiyung itu mudah dan sulit, karena tidak semua pedagang memiliki pandangan yang sama

<sup>39</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

seperti pak Edi, untuk selalu kompak agar sentra wisata kuliner wiyung dapat lebih maju tetapi pak edi selalu berusaha untuk mengajak seluruh pedagang untuk saling kompak dan saling suport atau tolong menolong terhadap sesama pedagang. Pak edi juga menganjurkan kepada para pedagang untuk selalu memperhatikan penampilan, karena dengan penampilan yang baik dan rapi itu bisa menambah nilai jual dari pedagang itu sendiri.

b. Kegiatan yang di bentuk oleh pengurus di sentra wisata kuliner wiyung:

Para pengurus di sentra wisata kuliner wiyung rutin mengadakan beberapa kegiatan yang bertujuan untuk lebih mengompakkan para paguyupan pedagang, kegiatan tersebut bertujuan juga sebagai bentuk kepedulian terhadap fasilitas yang sudah di berikan oleh pemerintah, adapun beberapa kegiatan yang rutin diadakan oleh para pengurus:

1) Rapat kordinasi tiga bulan sekali.

Para pengurus di sentra wisata kuliner wiyung rutin mengadakan rapat di kurung waktu 3 bulan sekali, rapat ini bertujuan untuk transparasi dana iuran ataupun jika ada dana dari luar sentra wisata kuliner, rapat kordinasi juga sebagai media evaluasi para paguyupan pedagang di sentra wisata kuliner wiyung, dalam rapat kordinasi ini juga di ikuti oleh seluruh paguyupan pedagang sentra wisata kuliner wiyung agar mereka juga dapat memberikan saran dan masukan, pak edi sebagai ketua biasanya yang mengkoordinir para pedagang untuk rutin mengikuti rapat kordinasi ini.

“disini rutin diadakan rapat, rapat itu biasanya diadakan tiga bulan sekali mas, itu kumpul semua dari ketua, wakil, bendahara sama pedagang – pedagang lainnya mas, biasanya yang dibahas itu uang kas, sama pengeluaran dari uang kas itu mas, biasanya buat bayar orang untuk kebersihan secara menyeluruh mas, kayak bersihin toilet, bersihin meja meja, jadi pedagang itu fokus dan tanggung jawab kebersihan standnya masing-masing, terus disini kepengurusannya juga lumayan terorganisasi mas, maksudnya susunannya itu jelas dan semua bekerja sesuai jobdisk, jadi saya sebagai anggota paguyupan pedagang itu merasa seperti di perhatikan mas.”<sup>40</sup>

Dalam rapat kordinasi tersebut juga sering membahas permasalahan perihal sentra wisata kuliner seperti: kebersihan, tanggung jawab pedagang dan lain – lain. Pak edi sebagai ketua pedagang juga sering mengedukasi dan memberikan saran kepada para pedagang lainnya perihal menu-menu yang akan di hidangkan baik dari segi penampilan ataupun rasa, para pedagang juga di himbau agar menu-menu yang di jual tidak sama antara pedagang satu dengan yang lainnya, hal itu bertujuan agar di sentra wisata kuliner wiyung benar-benar menjadi tempat wisata kuliner yang menjual dan menghidangkan berbagai aneka macam kuliner, baik dari makanan pokok, makanan khas daerah, ataupun makanan ringan.

- 2) Kerja bakti rutin seluruh paguyupan pedagang untuk sentra wisata kuliner wiyung.

Para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung selain berfokus berdagang mereka juga di beri tanggung jawab terhadap

---

<sup>40</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 4 Juni 2022, pukul 12.25 WIB.

keberlangsungan dari sentra wisata kuliner wiyung, tanggung jawab itu meliputi kesadaran terhadap kebersihan dan menjaga fasilitas yang sudah disediakan. Tanggung jawab tersebut sebenarnya bukan di berikan secara fisik namun secara tersirat, sebagai rasa terimakasih kepada pengelola pemerintah Kota Surabaya sebagai instansi yang telah memberikan fasilitas dan tempat yang sangat layak pakai.

“biasane pedagang-pedagang niku ben 2-3 bulan sepisan niku enten kerja bakti mas, koyok berseni got, toilet, mushollah, nopo kadang mbenekno fasilitas sing rodok rusak, lampu-lampu ta sak liyane, dugi mriku kulo seneng mas, jadi swk wiyung niki selain tempat e ageng dan nyaman, pedagang lintune niku guyub mas, swk ne nggeh keramat akhire.”<sup>41</sup>

(biasanya pedagang itu setiap 2-3 bulan sekali mengadakan kerja bakti, seperti: membersihkan saluran air, toilet, musholla, kadang-kadang juga membenarkan fasilitas yang rusak di swk wiyung ini. Dari situ saya senang, jadi di dalam swk wiyung ini tempatnya selain besar dan nyaman, pedagang lainnya itu juga guyub dan rukun, swk nya juga menjadi terawat.)

Dari penturan yang disampaikan pak roso warga kelurahan wiyung yang bertempat tinggal di dekat sentra wisata kuliner wiyung, bahwa sering dilakukannya kerja bakti untuk perawatan sentra wisata kuliner wiyung agar terlihat bersih dan rapi, kerja bakti tersebut juga sebagai wujud rasa kekeluargaan antar pedagang di sentra wisata kuliner wiyung. Hal tersebut membuktikan bahwa kerja sama yang dilakukan antar pedagang menciptakan suasana di

---

<sup>41</sup> Suroso, wawancara oleh peneliti, 30 Juni 2022, pukul 15.23 WIB.

sentra wisata kuliner wiyung menjadi lebih hangat, tidak ada persaingan kotor untuk bedagang.

Dari berbagai pemaparan diatas tentang kepengurusan atau management di sentra wisata kuliner wiyung, dapat diambil kesimpulan bahwa kepengurusan yang terdiri dari paguyupan para pedagang sentra wisata kuliner wiyung berjalan dengan baik, dan sangat terorganisasi hal tersebut terlihat dari komunikasi dan kegiatan-kegiatan yang rutin di lakukan oleh pengurus dan para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung. Keberhasilan management yang ada di sentra wisata kuliner wiyung adalah bentuk kedewasaan para pedagang yang mengkesampingkan kepentingan pribadi mereka, melainkan mengutamakan kepentingan bersama agar kedepannya sentra wisata kuliner wiyung dapat lebih baik lagi.

- c. Pengelolaan yang dilakukan pengurus dan pedagang agar sentra wisata kuliner wiyung tetap ramai

Para pengurus dan para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung selalu memperhatikan faktor-faktor yang membuat dagangan dan swk wiyung menjadi ramai, pengurus di sentra wisata kuliner wiyung menganjurkan kepada para pedagang untuk memberitahu jika mereka memiliki pelanggan tetap, untuk diberitahu bahwa sekrang dia (pedagang tersebut) telah memiliki stand dan berjualan di sentra wisata kuliner wiyung, hal tersebut mempunyai manfaat agar pelanggan tersebut bisa mengunjungi sentra wisata kuliner wiyung. Selain itu

faktor-faktor seperti: keramahan para pedagang, rasa yang harus dijaga, harga yang harus disesuaikan dan kebersihan lingkungan swk wiyung menjadi hal yang diperhatikan para pengurus dan pedagang lainnya.

Seperti penuturan yang disampaikan bu nanik terkait pengelolaan di sentra wisata kuliner wiyung,

“sebetulnya ya mas, saya harapkan para pedagang disini, terutama pedagang yang baru mempunyai kesadaran mas, tamu datang kesini, mau makan disini atau ndak mau makan itu tergantung dari kita nya mas, disini saya selalu bilang ke orang-orang dan saya terapkan ke jualan saya juga, jadi saya memasak itu tidak sembarangan mas, saya menjaga rasa, selain itu perilaku saya, saya juga berusaha selalu ramah kepada pengujung, dan juga kebersihan itu hal yang paling penting mas kalau disini, agar pengujung nyaman, dan endak gilo mas hehehe”.<sup>42</sup>

Hal serupa juga di ungkapkan oleh pak edi selaku ketua dari paguyupan pedagang di sentra wiata kuliner wiyung terkait cara mengelola dan mengatur pedagang lainnya agar swk wiyung ini tetap selalu ramai,

“disini itu saya yang selalu memantau para pedagang mas, biasanya para pedagang baru itu kurang mengerti, contohnya mereka berjualan dengan menu yang sedikit, terus rasa ya juga kadang endak di cicipi dulu, terus harga nya mahal sama porsinya sedikit, ha tugas saya itu mengatur itu semua mas, saya selalu kasih tau ke pedagang agar menjaga itu semua, karena disini kan namanya wisata kuliner jadi harus bener-bener menjaga citra rasa dari apa yang mereka jual, agar pengujung juga tertarik beli di kita”.<sup>43</sup>

Pengelolaan lainnya yang dilakukan oleh para pengurus adalah memperbaiki hubungan antar pedagang, tak jarang ketika pedagang di beri masukan perihal apa yang dia jual, pedagang tersebut marah dan

---

<sup>42</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 8 juni 2022, pukul 12.25 WIB.

<sup>43</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.



menjadi bermusuhan antar sesama pedagang. Hal itu menjadi tanggung jawab pengurus agar para pedagang tetap bisa rukun dan mau mendengarkan masukan dan saran dari pedagang lainnya.

## 2. Paguyuban pedagang di sentra wisata kuliner wiyung.

Saat ini kapasitas stand di sentra wisata kuliner wiyung sebanyak 22 (dua puluh dua) dan sudah dipenuhi oleh para pedagang, para pedagang tersebut menjual aneka jenis makanan atau minuman dan antara pedagang satu dengan yang lainnya berbeda jenis kuliner yang dijual. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar para pengunjung lebih tertarik untuk datang ke Sentra wisata kuliner Wiyung.

### a. Pedagang di sentra wisata kuliner wiyung

Seperti yang sudah di singgung pada pembahasan sebelumnya bahwa pedagang di sentra wisata kuliner wiyung awalnya adalah para pedagang asli yang dulu berjualan di sekitaran jalan wilayah wiyung, namun beberapa tahun belakangan ini banyak pedagang lama yang keluar dari paguyuban pedagang sentra wisata kuliner wiyung dan akhirnya stand-stand yang kosong digantikan oleh pedagang baru. Seperti yang disampaikan oleh ibu nanik salah satu pedagang di SWK Wiyung,

“kalau saya ini asli orang wiyung sini mas, saya berdagang dari tahun 2003, memang dari dulu mata pencaharian saya adalah sebagai pedagang”.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.25 WIB.

Hal yang serupa juga di ungkapkan pak edi sebagai salah satu pedagang lama dan juga ketua paguyupan pedagang swk wiyung,

“sekarang itu banyak pedagang barunya mas, karena ya disini sekarang pedagangnya keluar masuk, mungkin karena bukan mental pedagang jadi kalau sepi sedikit endak tahan, disini yang pedagang lama cuman tersisa saya, bu nanik bakwan ini, soto ayam itu, sama ada warungan itu dipojokan”.<sup>45</sup>

Dari hasil wawancara dan observasi selama penelitian, peneliti menemukan fakta bahwa pedagang yang berjualan di sentra wisata kuliner wiyung sekarang terdiri dari bermacam-macam profesi, bukan yang memang bermatapencaharian sebagai pedagang kemudian pindah ke dalam sentra wisata kuliner, namun karena adanya stand dan tempat yang cukup nyaman serta harga sewa yang tergolong sangat murah, maka banyak orang yang ingin mencoba membuka usaha sebagai pedagang untuk menambah pemasukan ekonomi mereka, yang kemudian mendaftarkan untuk menjadi anggota paguyupan pedagang di sentra wisata kuliner wiyung.

Meskipun pedagang lama banyak yang keluar dari sentra wisata kuliner wiyung, stand-stand yang tersedia di swk wiyung selalu cepat terisi kembali oleh para pedagang baru yang ingin berjualan di sentra wisata kuliner wiyung. Para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung saat ini adalah warga asli kota Surabaya karena memang syarat untuk menjadi anggota paguyupan di seluruh sentra wisata kuliner harus warga yang ber KTP-Surabaya. tetapi di awal pembangunan sentra wisata

---

<sup>45</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

kuliner wiyung dulu yang menjadi prioritas untuk masuk kedalam swk wiyung adalah pedagang yang asli warga kelurahan wiyung, seiring berjalannya waktu banyak pedagang-pedagang yang keluar dan akhirnya pihak Dinas Koperasi memperbolehkan warga non wiyung masuk ke dalam anggota pedagang sentra wisata kuliner wiyung.

- b. Adaptasi pedagang dengan lingkungan baru (sentra wisata kuliner wiyung).

Jika bicara masalah adaptasi pastinya ada beberapa perbedaan yang pedagang rasakan saat pindah ke dalam sentra wisata kuliner wiyung, memang adaptasi tidak bisa secara langsung diterapkan namun dengan adanya perubahan-perubahan sosial kultural antara berjualan di jalan raya dengan sudah menjadi anggota pedagang di sentra wisata kuliner wiyung maka para pedagang tersebut perlahan melakukan adaptasi dengan tempat yang baru.

Para pedagang yang dulunya berjualan di jalan raya kemudian pindah di sentra wisata kuliner wiyung tentunya membiasakan kebiasaan baru, salah satu contohnya adalah ketika mereka berjualan di jalan raya mereka tidak ada yang mengatur, mereka bebas mau berjualan apa saja dan kapan saja, namun ketika mereka menjadi anggota pedagang di sentra wisata kuliner wiyung mereka diatur oleh para pengurus yang ada dan juga dipantau oleh Dinas Koperasi sebagai instansi yang menaungi sentra wisata kuliner di surabaya. hal itu seperti yang disampaikan oleh bu nanik salah pedagang di swk wiyung,

“ibuk itu sudah lama ya berjualan atau sebagai pedagang ini mas, dulu kalau di luar sana memang enak sih mas, enak nya apa, jualan rame, langganan itu banyak, lumayan lah mas, tapi ya itu tempat yang kita gunakan kan bukan tempat kita, itu jalan umum jadi kita harus siap resiko kalau misal nanti di usir atau di gusur sama satpol pp mas, tapi alhamdulillah setelah pemerintah kota membangun ini dengan sangat bagus dan layak, ya kita sukuri aja mas, sudah tempatnya bersih, luas fasilitas nya juga lengkap, selain pengunjung pedagang itu ya senang mas, kalau dulu saya itu kalau mau sholat itu bingung mas susah dan jauh juga, sekarang alhamdulillah semua ada, kalau mau pulang pun enak belanjaan kita kita tinggal disini pun aman, kita pulang ganti terus disini lagi, masak masak juga bisa disini, kalau dulu endak mas, masak itu di rumah gak bisa masa di rombongan dulu”.<sup>46</sup>

Hal serupa juga disampaikan oleh pak edi tentang cerita pedagang untuk beradaptasi dengan lingkungan baru,

“alhamduillah pedagang disini sudah mulai membiasakan diri untuk saling tolong menolong sama pedagang lainnya mas, mereka juga sadar perihal kebersihan di swk ini, terus mereka juga perlahan-lahan mau ketika di beri masukan, di berdayakan oleh dinas koperasi, kalau dipikirkan ya itu semua nantinya ya kembali ke pedagang nya masing-masing, dinas itu cuman sebagai pelaksana tugas dari pemkot, yang mendapat untung akhirnya ya kita sendiri nantinya”.<sup>47</sup>

Proses adaptasi adalah sebuah proses yang wajar terjadi ketika seseorang memulai usaha atau kehidupan di tempat yang baru, sama halnya dengan para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung, mereka belajar beradaptasi dengan kebiasaan-kebiasaan baru dan manajemen baru disentra wisata kuliner wiyung agar para pedagang dapat berjualan dengan nyaman tanpa adanya intimidasi atau rasa tertekan.

c. Tata tertib para pedagang

Para pedagang yang menjadi anggota paguyuban pedagang di sentra wisata kuliner wiyung harus mematuhi tata tertip yang di tetapkan

---

<sup>46</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.25 WIB.

<sup>47</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

oleh Dinas Koperasi Kota Surabaya sebagai instansi yang menaungi dan bertanggung jawab atas sentra wisata kuliner di Surabaya, tata tertib ini berisi kewajiban dan larangan bagi pedagang di sentra wisata kuliner. Berikut tata tertib bagi pedagang:

1) Kewajiban bagi pedagang:

- a) Menjalankan usaha sesuai ketentuan yang berlaku.
- b) Menjaga ketertipan, kebersihan, keamanan, serta kesehatan fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner tersebut.
- c) Merawat, memelihara, dan melestarikan bangunan sentra wisata kuliner.
- d) Memelihara serta membina kerukunan antar pengguna stand di sentra wisata kuliner, supaya tercapai lingkungan yang aman, nyaman, dan tertib.
- e) Membayar biaya operasional di sentra, antara lain: biaya listrik, air, kebersihan, dll.
- f) Berjualan secara aktif dan mematuhi jam operasional sentra wisata kuliner.
- g) Membayar uang retribusi pemakaian sentra wisata kuliner.

2) Larangan untuk pedagang:

- a) Mengalihkan penggunaan stand di sentra wisata kuliner kepada pihak lain baik melalui jual beli, sewa, atau dengan cara apapun.
- b) Mengubah bentuk fisik dan fungsi dari bangunan sentra.

- c) Menaruh barang atau alat-alat kelengkapan berdagang diluar area stand yang sudah ditetapkan.
  - d) Menyimpan, mengkonsumsi, bahkan menjual minuman beralkohol dan narkoba atau sejenisnya yang dilarang oleh ketentuan yang berlaku.
  - e) Menjual rokok, vape, atau sejenisnya kepada anak dibawah umur 18 tahun.
  - f) Melakukan perbuatan asusila atau perbuatan lain yang mengganggu ketertiban di dalam sentra.
  - g) Menggunakan sentra wisata kuliner untuk fungsi selain berdagang makanan atau minuman (contoh, sebagai tempat tinggal).
- 3) Bagi pedagang yang melanggar ketentuan di atas, maka akan di peringatkan dan jika sudah tidak bisa diperingatkan, maka akan tidak diperbolehkan berjualan lagi di sentra.

d. Perkembangan pedagang di sentra wisata kuliner wiyung.

Pedagang di sentra wisata kuliner wiyung sedikit banyak telah mengalami perkembangan serta merasakan perbedaan antara waktu masih berjualan di jalan raya hingga kini terdaftar sebagai anggota pedagang di sentra wisata kuliner wiyung. Bagi pedagang lama yang sekarang masih bertahan berjualan di swk wiyung mereka merasakan mengalami perubahan yang signifikan ketika sudah berada di swk wiyung, seperti yang dikataka oleh bu nanik:

“salah satu perkembangan yang saya rasakan itu ya mas, di tahun 2011 lalu waktu masih walikota nya bu risma itu ada program namanya

pahlawan ekonomi mas, itu kayak ajang lomba bagi umkm dan pedagang kecil mas, lah yang diambil itu paguyupan pedagang di setiap sentra jadi di setiap sentra pertama itu di filter mas, mana masakan yang paling unik yang paling khas dan dari segi rasa juga enak, kemudian saya salah satu yang terpilih mas saya menjajakan bakwan saya, karena memang dari dulu saya itu jualan bakwan sama bakso, balik lagi ya mas saya kemudian itu alhamdulillah sampai ke babak 3 besar itu yang lolos 3 besar itu di balai kota, jadi waktu itu di balai kota ramai mas, banyak pedagang sama umkm yang terpilih yang menjual makanan atau minumannya disana, ibuk saya juga endak nyangka bisa lolos dari ratusan pedagang, kemudian dari 3 besar saya akhirnya dapat juara 2 mas kerana tempat yang saya pakai dari mangkok melamin bukan bahan kramik hehehe, saya waktu itu ya ndak nyangka kalau bisa sejauh itu, yaudah akhirnya saya juara 2, itu pengalaman yang endak akan tak lupakan mas, bisa ketemu ibu walikota kenalan sama banyak orang, itu yang saya rasakan mas menurut pengalaman pribadi saya selama menjadi anggota pedagang di sentra ini, coba masih jadi pk1 liaran di luar sana mas atau sewa ruko, endak akan dapat info yang seperti itu meskipun jualan saya ramai”.<sup>48</sup>

Para pedagang sentra wisata kuliner wiyung yang lainnya juga menuturkan bahwa selama mereka menjadi anggota paguyupan pedagang di swk wiyung banyak hal-hal dan pengalaman baru yang mereka dapat, salah satu nya tempat berjualan yang sangat layak, seperti ungkapan ibu anita pedagang di swk wiyung:

“saya bersyukur sekali mas bisa berjualan disini karena tempatnya enak, luas, adem, nyaman selain itu harga sewa yang sangat murah, coba di tempat lain mana boleh sebulan 60 ribu hehehe ndak ada mas, terus saya juga bisa dapat pengalaman dari temen-temen pedagang lainnya, kadang juga dapat pelatihan dari dinas koperasi”.<sup>49</sup>

Selain itu peran dari pada Dinas Koperasi Kota Surabaya dalam mengembangkan sentra wisata kuliner yang dinaunginya cukup serius, Dinas Koperasi selalu memantau perkembangan yang di alami oleh

---

<sup>48</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.25 WIB.

<sup>49</sup> Anita, wawancara oleh peneliti, 30 Juni 2022, pukul 16.06 WIB.

pedagang dan sering juga menerima pengaduan dan berdialog langsung kepada pedagang tentang kebutuhan dan kesulitan para pedagang. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar para pedagang semakin berkembang dan selalu ramai akan pengunjung terutama pendapatan omset yang tinggi, seperti yang diutarakan oleh mbak anti pendamping di SWK wiyung:

“jadi dinas koperasi ini sering mengadakan pelatihan terhadap pedagang di swk ini, kayak dulu itu pernah ada pedagang yang sambat ya dia dalam sehari cuman laku sedikit, kemudian kami survei dari segi apa laku nya sedikit ini dia yang jarang jualan atau dari faktor menu, kemudian kami coba datangkan chef profesional ya yang bertujuan untuk memberi pelatihan, terus juga misal nih pedagang ini jualannya bumbunya seharusnya pakai bumbu ini bukan bumbu itu, lah itu semua di kasih tau oleh chef yang sudah kita sewa, ya memang ndak semua pedagang menghiraukan ya, tapi allhamdulillah sekitar 60% nya itu terbantu dengan adanya pelatihan semacam itu, akhirnya di terapkan oleh pedagang tersebut, dan ya lumayan akhirnya ada perubahan terutama dari segi omset”.<sup>50</sup>

Dari beberapa pemaparan diatas yang bersumber dari para pedagang itu sendiri dan dari pihak Dinas Koperasi, jika dapat di rangkum ada beberapa perkembangan yang dialami oleh para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung antara lain: (1) para pedagang tersebut masuk kedalam UMKM binaan Kota Surabaya, (2) pedagang mudah mendapat informasi tentang program atau event yang di buat oleh PEMKOT bagi umkm binaan, (3) tempat berjualan para pedagang sekarang lebih baik daripada sebelumnya, (4) pedagang bisa mendapat

---

<sup>50</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.



pelatihan dari chef profesional untuk kemajuan dagangan mereka, (5) mendapat relasi yang lebih luas.

3. Aneka kuliner di sentra wisata kuliner wiyung.

Sebenarnya penamaan tempat menjadi sentra wisata kuliner tidak semata-mata hanya sebagai tempat relokasi dan tempat berjualan yang baru bagi pedagang kaki lima, namun penamaan sentra wisata kuliner memiliki makna bahwa disitu menjual berbagai macam kuliner makanan dan minuman sehingga dapat dikategorikan sebagai tempat wisata yang khusus untuk berkuliner. Yang mana di setiap sentra wisata kuliner pasti menyuguhkan berbagai macam variasi kuliner, baik dari makanan atau minuman khas suatu daerah maupun makanan dan minuman modern yang sering kita jumpai, tak jarang juga di setiap sentra memiliki kuliner iconic yang menjadi favorit para pengunjung.

Para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung yang menempati ke-22 stand tersebut memiliki jenis kuliner yang berbeda-beda untuk di jual kepada pengunjung, mulai dari makanan pokok hingga camilan atau makanan ringan semua tersedia di sentra wisata kuliner wiyung, seperti yang diutarakan oleh pak mukhlis salah satu pedagang di swk wiyung,

“alhamdulillah disini lengkap mas kalau soal macam-macam jenis kuliner ya mulai dari nasi sampai camilan-camilan, sampean bisa lihat sendiri itu ada sop iga bakar, nasi goreng, penyetan, masakan rumahan, bakwan, soto, gado-gado, tahu tek itu buat jajanan malam, ada juga jajan mas itu ada angkringan, kebab itu juga, terus juga ada minuman boba mas yang kayak minuman jaman sekarang lo, ada juga es kopi-kopian itu, kalau masalah warung-warung an itu di depan ada biasanya itu buat cangkrukan gojek-

gojek mas kalau nunggu orderan cangkruknya disitu, lumayan lengkap lah kalau referensi kuliner disini”.<sup>51</sup>

Para pengurus di sentra wisata kuliner wiyung selalu memberikan saran kepada pedagang jika ada yang jenis jualannya sama antara pedagang satu dengan yang lainnya, para pedagang tersebut diharapkan memiliki menu yang berbeda antara satu dengan yang lainnya, hal tersebut dilakukan agar tidak ada kecemburuan sosial dan meminimalisir terjadinya konflik antar pedagang. Karena keanekaragaman jenis kuliner yang ada di sentra wisata kuliner wiyung adalah salah satu faktor yang mempengaruhi pengunjung untuk datang ke swk wiyung, hal ini selaras dengan penuturan dari bu anita salah satu pedagang di sentra wisata kuliner wiyung,

“lak ya bener mas namanya juga swk jadi ya harus nya banyak macam-macam yang jual makanan atau minuman, biar orang kesini itu bisa cari referensi mau makan apa atau mau nyemil apa, kalau masalah rejeki itu yawes sudah ada yang ngatur mas, usaha kita adalah ya menjual ini tapi di usahakan jangan sampai ada yang sama, walaupun ada yang sama ya, mungkin agak di bedain dari menunya, misal itu ada nasi goreng biasa kalau mau ada yang jual nasi goreng lagi bisa menu nasi goreng jamur atau nasi goreng mercon biar agak beda”.<sup>52</sup>

Pak edi selaku ketua dari pengurus pedagang di sentra wisata kuliner wiyung juga menuturkan bahwa selain keanekaragaman kuliner, harus ada menu andalan atau menu favorit di swk wiyung, agar menjadi salah satu daya tarik pengunjung untuk datang ke swk wiyung. seperti ungkapnya:

“dari survei temen-temen pengawas atau pendamping ya mas, keramaian suatu swk itu salah satunya faktornya harus ada menu favorit atau menu andalan, biar pengunjung tau ooo swk sini menu yang andalannya itu ini, swk ini menu andalannya ini, tapi juga kuliner yang lainnya itu ya membantu menarik pengunjung juga be’e orang itu bosan dengan menu

---

<sup>51</sup> Mukhlis, wawancara oleh peneliti, 10 Juni 2022, pukul 14.53 WIB.

<sup>52</sup> Anita, wawancara oleh peneliti, 30 Juni 2022, pukul 16.06 WIB.

yang ini kan bisa ganti menu yang lainnya. Kalau disini itu menurut survei menu favorit atau andalannya salah satunya punya saya ini mas sop iga bakar, sama bakwan enak itu selain namanya enak rasanya juga emang joss”.<sup>53</sup>

Dari hasil observasi dan terjun langsung ke lapangan peneliti mengelompokkan beberapa jenis kuliner yang ada di sentra wisata kuliner, pengelompokan tersebut untuk memetak-metak antara kuliner dengan jenis makanan pokok atau makanan berat dengan jenis kuliner makanan atau minuman sebagai camilan.

*Tabel 4. 3 Jenis kuliner dan jumlah stand di SWK Wiyung*

JENIS KULINER	JUMLAH
Minuman (sejenis warung kopi)	4 stand
Minuman (minuman kekinian, dan minuman tradisional)	3 stand
Makanan berat (berbagai makanan tradisional atau makanan kekinian)	10 stand
Makanan ringan (jajanan camilan)	3 stand
Makanan dan minuman khas suatu daerah	2 stand

Pak roso selaku warga kelurahan wiyung juga menuturkan bahwa macam-macam kuliner yang ada di sentra wisata kuliner wiyung menjadi salah satu tujuan pengunjung datang ke swk wiyung,

“di swk mriki niki mas alhamdulillah nggeh lumayan sing tumbas makanan e, masio ora maem ten mriki tapi tiang-tiang niku biasa tumbas terus di bawa

<sup>53</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

pulang biasae damel lawuh utowo cemilan, ngeh lumayan masio mboten katah sing maem ten mriki tapi sing tumbas niku ngeh katah”.<sup>54</sup>

Gambar 4. 4 Macam-macam stand kuliner di Sentra Wisata Kuliner Wiyung



sumber: Dokumen pribadi peneliti

Para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung tidak asal dalam menjual makanan atau minuman kepada para pengunjung, mereka selalu di pantau oleh para pendamping dari Dinas Koperasi agar selalu menjaga citra rasa dari menu kuliner mereka dan para pendamping ini juga selalu memantau harga yang pedagang berikan untuk menu-menu kuliner mereka. Adapun daftar macam-macam kuliner di sentra wisata kuliner sebagai berikut:

<b>Macam – macam kuliner di swk wiyung</b>			
No	Nama kuliner / stand	No	Nama kuliner / stand
1.	Ira degan (es degan)	12.	Warkop cctv
2.	Ayam kremes	13.	Soto ayam
3.	Bakwan enak	14.	Depot jiemmy
4.	Spesial iga sapi	15.	Geprek zayin
5.	Aneka Dimsum	16.	She – o – may

<sup>54</sup> Suroso, wawancara oleh peneliti, 30 Juni 2022, pukul 15.23 WIB.

6.	Stmj	17.	Alpukat d'kocok
7.	Depot 97 (masakan rumahan)	18.	Spesial tahu telur
8.	Soto garang asem	19.	Mie ayam lada hitam
9.	Kebab queen	20.	Warung bu dewi
10.	Kedai podomoro	21.	Nasi kebuli
11.	Warung 18 (cak aris)	22.	Wapo laris manis

*Tabel 4. 4 Daftar jenis kuliner di Sentra Wisata Kuliner Wiyung*

Para pengurus sentra wisata kuliner wiyung dan Dinas Koperasi sebagai instansi yang mengelola dan menaungi sentra di Surabaya, berharap dengan adanya aneka macam kuliner atau jenis makanan dan minuman yang ada di tiap sentra khususnya sentra wisata kuliner wiyung, bisa menambah daya tarik masyarakat untuk datang dan berkunjung ke swk wiyung dan menjadikan sentra wisata kuliner wiyung sebagai destinasi untuk berwisata kuliner khas kota Surabaya.

#### 4. Fasilitas di sentra wisata kuliner wiyung.

Pembangunan sentra wisata kuliner wiyung tidak hanya berbentuk bangunan yang luas begitu saja, Dinas Koperasi kota Surabaya juga memberikan dan menambahkan berbagai fasilitas didalam sentra wisata kuliner wiyung dengan tujuan beberapa tujuan: 1. Menambah kenyamanan para pengguna sentra, 2. Sebagai nilai jual dari swk wiyung, 3. Agar mampu bersaing dengan tempat makan yang lainnya. Fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung tidak sepenuhnya diberi oleh Dinas Koperasi kota Surabaya, ada beberapa fasilitas yang dipasang di swk wiyung sebagai bentuk kerjasama antara pihak yang memberikan fasilitas dengan sentra

wisata kuliner wiyung Kerjasama tersebut tentunya diharap menguntungkan kedua belah pihak.

Mbak anti sebagai pendamping dari Dinas Koperasi kota Surabaya menuturkan bahwa sentra wisata kuliner wiyung ini sudah dilengkapi dengan fasilitas yang cukup memadai dan lengkap, seperti yang dikatakan oleh beliau:

“di sentra wisata kuliner wiyung ini mas fasilitasnya sudah cukup lengkap seperti: wifi gratis, toilet, musholla dan banyak lagi, fasilitas itu semua rata-rata diberikan ke setiap sentra wisata kuliner, dan tinggal bagaimana para pengurus di sentra itu untuk merawat fasilitas yang sudah kita beri, seumpama ada yang rusak, tinggal lapor kita yang memperbaiki, itu semua di tuju agar para pengguna swk ini bisa nyaman saat berada di swk ini”.<sup>55</sup>

Penuturan yang serupa juga dikatakan oleh pak edi salah satu pedagang dan juga pengurus di sentra wisata kuliner wiyung terkait dengan fasilitas di swk wiyung:

“alhamdulillah mas disini itu fasilitasnya cukup lengkap dan memadai, kita sebagai pengurus dan pedagang juga di beri tanggung jawab untuk merawat fasilitas-fasilitas yang sudah di sediakan disini, ada banyak fasilitas mas, saya sebutkan ya ada parkir, parkir itu sekrang sudah dibangun dan kapasitasnya cukup banyak untuk motor sama mobil, wifi gratis, ada toilet yang sudah sendiri-sendiri cowo dan cewek, meja dan kursi yang baru, terus ini lantainya juga di kramik sudah an, air bersih, waftafel buat cuci tangan, ada juga musholla, disini juga sudah dikasih cctv 5 titik jadi inshaallah aman lah, tarus untuk pembuangan limbah juga sudah dibuatkan jadi limbah yang dihasilkan diolah dulu biar aman untuk di buang, kalau malam minggu juga sering ada live musiknya, ada kipas angin juga hehehe endak usah takut kepanasan kalau disini, ya lumayan lengkap lah mas kalau dibuat nongkrong atau cangkrukan”.<sup>56</sup>

---

<sup>55</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

<sup>56</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

Para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung selalu menjaga dan merawat fasilitas yang ada di swk wiyung, selain itu kebersihan adalah hal utama yang selalu di perhatikan oleh para pedagang dan pengelola sentra wisata kuliner wiyung. Karena dengan kebersihan dan fasilitas yang baik pengguna swk wiyung baik pengunjung dan pedagang akan merasa nyaman saat beraktivitas di dalam sentra wisata kuliner wiyung.

*Gambar 4. 5 Perbaikan Fasilitas di Sentra Wisata Kuliner Wiyung*



sumber: dokumen pribadi peneliti

Dinas Koperasi Kota Surabaya sebagai instansi yang menaungi sentra wisata kuliner juga selalu memperhatikan kelayakan fasilitas dan bangunan di tiap sentra wisata kuliner di Surabaya, gambar 7 diatas adalah proses perbaikan lantai kramik di sentra wisata kuliner wiyung agar terlihat lebih cantik dan lebih bagus yang dilakukan oleh Dinas Koperasi. Hal tersebut menunjukkan bahwa para pendamping dan pedagang serta Dinas Koperasi berperan aktif dalam perkembangan dan kelangsungan di sentra wisata kuliner serta komponen atau fasilitas didalamnya. Adapun beberapa fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung antara lain:

NO	FASILITAS	JUMLAH / KAPASITAS
----	-----------	--------------------

1	Wifi gratis	1 unit
2	Meja makan	17 unit
3	Kursi duduk	68 unit
4	Cctv	5 titik
5	Toilet	2 ruangan (cowok dan cewek)
6	Tempat luas dan bersih	-
7	wastafel	3 unit
8	Pendingin ruangan (kipas angin)	10 unit
9	Mushollah	1 unit
10	Parkiran	- Motor 50 – 70 - Mobil 20
11	Arus listrik / colokan listrik	10 unit

*Tabel 4. 5 Daftar fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung*

Beberapa fasilitas diatas sangat memberikan kemudahan dan manfaat kepada pengguna dari sentra wisata kuliner wiyung baik pengunjung maupun pedagang, terlebih ditahun 2020 yang lalu gedung dari sentra wisata kuliner wiyung telah di renovasi untuk lebih menunjang kegiatan yang ada di swk wiyung. Seperti yang dikatakan oleh mbak tini bahwa lahan parkir yang ada di sentra wisata kuliner sangat memudahkan bagi pengunjung untuk parkir dan leluasa untuk menaruh kendaraannya.

“saya suka disini itu parkirannya mas, saya kan biasa bawa mobil tapi ya kadang bawa motor, disini itu endak kayak di tempat lain yang parkirannya sempit dan susah, disini enak mas parkirannya luas, terutama untuk mobil ya, sangat luas sekali dan enggak takut kendaraan kita lecet atau sebagainya, karena ini tempat parkirnya emng khusus untuk parkir endak yang di pinggir jalan gitu”.<sup>57</sup>

<sup>57</sup> Tini, wawancara oleh peneliti, 9 Juni 2022, pukul 19.02 WIB.



Gambar 4. 6 Lahan Parkir di Sentra Wisata Kuliner Wiyung



sumber: dokumen pribadi peneliti

Gambar 8 adalah foto dari lahan parkir yang ada di sentra wisata kuliner wiyung, lahan parkir yang sekarang digunakan adalah lahan bekas kantor kelurahan wiyung yang sekarang sudah tidak di fungsikan lagi dan di alih fungsikan sebagai lahan parkir umum milik Pemkot Surabaya. lahan parkir yang luas tersebut sangat membantu dan bermanfaat baik bagi pengunjung maupun pedagang, bagi pengunjung: tidak kesusahan dalam mencari lahan parkir serta kapasitas yang cukup memadai untuk beberapa kendaraan baik motor ataupun mobil, bagi pedagang: pedagang dapat lebih leluasa dan akses yang mudah ketika pedagang membawa bahan mentah atau selesai dari belanja kebutuhan untuk dagangan mereka. Seperti penuturan dari bu anita salah satu pedagang di swk wiyung:

“alhamdulillah sekarang parkirannya itu luas mas, jadi saya kalau pulang dari pasar kan biasane bawak belanjaan banyak lah saya itu bingung biasa klo gk ada yang bantuin, tapi sekarang itu aksesnya enak, kita para pedagang kalau bawa barang banyak bisa langsung parkir belakang situ di depan musholla nanti langsung tembus belakang, jadi enak mas kita endak rebutan tempat sama pengunjung”.<sup>58</sup>

---

<sup>58</sup> Anita, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 16.06 WIB.

*Gambar 4. 7 Daftar Menu di pintu masuk Sentra Wisata Kuliner Wiyung*



Para pedagang dan pengurus di sentra wisata kuliner wiyung membuat benner bertuliskan aneka macam-macam kuliner yang tersedia di swk wiyung seperti pada gambar 9 diatas, hal tersebut bertujuan agar para pengunjung dapat mengetahui apa saja kuliner yang ada didalam sentra wisata kuliner wiyung tanpa harus masuk dan melihat satu persatu menu di setiap stand yang ada. menurut penuturan dari bu nanik selaku pedagang hal tersebut juga membantu mempromosikan aneka jenis kuliner yang dijual oleh pedagang di sentra wisata kuliner wiyung.

“dari adanya benner didepan itu mas yang isinya menu-menu di dalam swk sini, alhamdulillah para pengunjung jadi tau apa aja makanan yang ada disini, jadi kalau dia mau pesen apa bisa langsung ke stand yang jualan, kalau dulu itu kadang masih riwa riwi, masih tanya-tanya dulu”.<sup>59</sup>

Selain fasilitas yang bertujuan untuk kenyamanan para pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung, para pedagang yang berjualan dan menempati stand yang tersedia juga mendapat fasilitas yang cukup layak untuk mereka gunakan. Fasilitas untuk para pedagang ini tentunya tidak gratis namun biaya sewa yang diberikan untuk para pedagang sangatlah

---

<sup>59</sup> Nanik, wawancara oleh peneliti, 9 Juni 2022, pukul 12.25 WIB.

murah sekali dibanding jika menyewa di tempat lain, mereka hanya diberikan biaya sewa stand dan lapak sebesar Rp. 60.000 perbulan untuk ukuran 1,5x2 m dan juga sudah disediakan wastafel untuk mencuci serta aliran arus listrik untuk kebutuhan pedagang, jadi sangat efisien dan membantu pedagang dalam berjualan di sentra wisata kuliner wiyung, adapun beberapa fasilitas yang pedagang dapatkan: 1. Rombong dari alumunium untuk berjualan, 2. Stand atau lapak ukuran 1,5x2 meter, 3. Sudah tersedia wastafel disetiap stand/lapak, 3. Sudah ada arus listrik untuk tiap-tiap stand.

5. Pengunjung yang datang di sentra wisata kuliner wiyung

Pengunjung adalah seseorang yang melakukan perjalanan atau datang ke suatu tempat dengan kurung waktu kurang dari 24 jam, dengan pengertian lain yaitu seseorang yang melakukan kegiatan dengan mengunjungi suatu tempat yang bukan tempat tinggalnya dengan alasan atau tujuan yang bermacam-macam dan bukan dengan tujuan pekerjaan. Pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung sendiri sangatlah bervariasi dan memiliki berbagai macam tujuan serta alasan untuk datang ke sentra wisata kuliner wiyung baik bertujuan untuk mencicipi kulinernya ataupun untuk sekedar mampir dan beristirahat di sentra wisata kuliner wiyung.

Dari beberapa observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti, peneliti menyimpulkan beberapa alasan dan tujuan pengunjung datang ke sentra wisata kuliner wiyung antara lain:

- a. Mencicipi kuliner dengan menu yang bervariasi.

Salah satu pengunjung menuturkan bahwa dia datang ke sentra wisata kuliner wiyung karena tertarik dan ingin mencicipi berbagai jenis kuliner yang ada di swk wiyung, seperti yang dikatakan oleh aisyah salah satu pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung:

“saya datang ke swk wiyung ini karena tadi itu, menunya yang sangat bervariasi, jadi kalau misal kita bosan dengan menu ayam besok kita bisa nyoba menu sop iga atau nasi goreng, jadi dengan adanya banyak menu disini saya lebih tidak bosan aja, daripada jauh-jauh cari tempat makan mending saya kesini, satu tempat menyediakan banyak menu dan harganya tidak terlalu mahal”.<sup>60</sup>

b. Berkumpul atau nongkrong dengan teman-teman.

Pengunjung yang datang ke sentra wisata kuliner wiyung selain untuk mencicipi kuliner mereka juga menggunakan sentra wisata kuliner wiyung sebagai tempat untuk berkumpul dengan teman-teman, karena dirasa tempat swk wiyung ini sangatlah nyaman, bersih, dan terawat. Seperti yang dikatakan mbak tini salah satu pengunjung dari laksanakantri Surabaya:

“ya saya disini biasanya mampir terus ya kadang sekedar ngopi nongkrong sama temen-temen, kalau pas lapar ya cari makan, enak lah menurut saya disini ini”<sup>61</sup>

c. Sebagai tempat istirahat saat jam istirahat kantor.

Karena lokasi sentra wisata kuliner wiyung ini bersebelahan dengan ruko dan perkantoran yang ada di jalan raya wiyung, banyak karyawan di perkantoran sebelah sentra wisata kuliner wiyung saat jam istirahat datang ke swk wiyung untuk sekedar mencari udara segar atau

---

<sup>60</sup> Aisyah, wawancara oleh peneliti, 9 Juni 2022, pukul 11.49 WIB.

<sup>61</sup> Tini, wawancara oleh peneliti, 10 Juni 2022, pukul 19.02 WIB.

mencari camilan. Seperti yang dikatakan mas atok karyawan ruko sebelah swk wiyung dan pengunjung di swk wiyung,

“saya lumayan sering kesini kalau tiap pagi atau siang, banyak juga orang-orang kantor itu kalau jam istirahat larinya ke swk sini mas, karena tempat yang luas seh sama bersih jadi ya lumayan lah buat nongkorong-nongkrong diselah-selah sibuknya pekerjaan”.<sup>62</sup>

d. Datang karena ada demo atau event.

Sentra wisata kuliner wiyung sering kali digunakan oleh beberapa sales promotion girl (spg) untuk mendemokan, mempromosikan, dan memasarkan produk mereka, biasanya seperti bahan-bahan dapur, alat untuk memasak, atau yang lainnya. Dan biasanya juga para pengunjung yang datang saat ada demo seperti ini adalah warga sekitaran sentra wisata kuliner wiyung, seperti kata mbak anti pendamping di sentra wisata kuliner wiyung.

“disini itu kadang ya dibuat demo-demo sama spg gitu, biasanya nih spg nya izin ke ketua pedagang dulu, kalau diizini baru mereka demo, biasanya demo masak mas yang di jual bumbu-bumbu masak, ya lumayan banyak menarik perhatian orang juga, biasanya warga perumahan sebelah sini”.<sup>63</sup>

e. Karena sering melintas di jalan raya wiyung.

Lokasi sentra wisata kuliner wiyung yang cukup strategis yaitu di 0 m jalan raya wiyung atau lokasi tepatnya di Jl. Raya menganti wiyung No 01, membuat beberapa pengendara yang melintas di jalan raya wiyung mengetahui keberadaan sentra wisata kuliner wiyung meskipun mereka belum pernah mampir berkunjung, dari lokasi yang strategis tersebut menjadikan sentra wisata kuliner wiyung dikenal oleh masyarakat atau pengendara yang melintas dan tak jarang pengendara

---

<sup>62</sup> Atok. wawancara oleh peneliti, 9 Juni 2022, pukul 10.25 WIB.

<sup>63</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

tersebut mampir untuk sekedar ngopi, nongkrong, dan memang berwisata kuliner di swk wiyung. Seperti kata mang asep salah satu pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung:

“saya sudah beberapa kali kesini, awalnya dulu saya endak tau ini tempat apa tapi karena saya setiap hari kalau kerja lewat di depan situ akhirnya tau kalau ini tempat untuk makan, pertama dulu iseng-iseng aja sih mas mampir buat cari makan kan menunya banyak disini, kemudian sering sih kesini karena menunya enak dan bervariasi, harganya juga terjangkau sih”.<sup>64</sup>

- f. Pedagang di sentra wisata kuliner wiyung sudah memiliki pembeli tetap atau langganan.

Pedagang di sentra wisata kuliner wiyung ada beberapa yang sudah berjualan sebelum sentra wisata kuliner wiyung sendiri di bangun ada juga yang berjualan karena ada stand di swk wiyung yang kosong, beberapa pedagang tersebut memiliki pelanggan tetap atau langganan artinya seseorang yang biasa membeli makanan atau minuman kepada pedagang tersebut dengan kurung waktu yang dekat atau sering. Para pengunjung yang menjadi langganan para pedagang juga bervariasi, ada yang hanya membeli lalu mereka pulang ada juga yang singgah atau makan di sentra wisata kuliner wiyung.

Seperti yang di sampaikan oleh pak edi pedagang di sentra wisata kuliner wiyung:

“disini itu ramai karena para pedagang sudah punya langganan mas, jadi ya langganan itu langsung beli ke stand pedagang yang menjadi langganannya, ya lumayan sih rata-rata tiap pedagang punya langganan tetap dan kalau pesen kadang dalam jumlah yang banyak juga”.<sup>65</sup>

---

<sup>64</sup> Asep, wawancara oleh peneliti, 9 Juni 2022, pukul 18.32 WIB.

<sup>65</sup> Edi, wawancara oleh peneliti, 7 Juni 2022, pukul 11.48 WIB.

Hal yang serupa juga di sampaikan oleh aisyah salah satu pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung:

“saya disini biasanya makan di kwetau itu mas karena sudah sering beli dan rasanya juga enak ndak kalah dengan yang restoran-restoran, kalau minum emmm es degan sirup sama es degan susu itu langganan saya”.<sup>66</sup>

Selain tujuan atau alasan pengunjung datang ke sentra wisata kuliner wiyung yang di paparkan pada uraian diatas, sentra wisata kuliner wiyung ini tentunya memiliki daya tarik yang membuat seseorang untuk datang dan berkunjung ke swk wiyung, daya tarik adalah sesuatu yang unik yang dapat memikat atau dijadikan alasan seseorang berkunjung ke tempat tersebut. adapapun daya tarik bagi pengunjung di sentra wisara kuliner wiyung antara lain: fasilitas yang cukup lengkap di swk wiyung, bentuk gaya bangunan sentra wisata kuliner wiyung yang cukup unik, para pedagang yang ramah, parkirannya yang cukup luas, dll.

Asiyah salah satu pengunjung menuturkan bahwa bangunan dari sentra wisata kuliner wiyung ini cukup iconic dan instagramable, sehingga bagi dia ketika datang ke sentra wisata kuliner wiyung memiliki manfaat selain untuk berkuliner juga bisa untuk spot-spot foto.

“saya sukanya disini itu bangunannya yang bagus mas, kek unik aja gitu jadi kalau buat foto-foto juga bagus, apalagi di samping situ kalau sore hari, wah itu top banget lah pokoknya, di depan juga bagus endak kelihatan kayak bangunan swk yang b aja pada umumnya”.<sup>67</sup>

---

<sup>66</sup> Aisyah, wawancara oleh peneliti. 8 Juni 2022, pukul 13.05 WIB.

<sup>67</sup> Aisyah, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 13.05 WIB.

Bagi mbak Tini salah satu fasilitas di sentra wisata kuliner wiyung yaitu lahan parkir yang luas membuat beliau nyaman saat akan datang ke sentra wisata kuliner wiyung karena di tempat-tempat lain untuk lahan parkir kadang tidak di perhatikan dan menjadikan pengunjung yang membawa kendaraan pribadi berpikir dua kali jika mau datang ke swk tersebut.

“yang menjadikan daya tarik itu lahan parkirnya yang luas mas, biasanya ya tempat makan yang punya lahan parkir luas seperti ini biasanya tempat-tempat makan yang besar atau restoran besar, tapi ini endak, sekelas sentra wisata kuliner yang kulinernya harganya terjangkau memiliki lahan dan akses parkir yang cukup luas”.<sup>68</sup>

Para pengunjung yang datang ke sentra wisata kuliner wiyung sangat bervariasi dari berbagai kalangan serta dari daerah yang berbeda-beda, bahkan menurut wawancara dengan pak roso salah satu warga di kelurahan wiyung mengatakan bahwa kebanyakan yang datang di sentra wisata kuliner wiyung adalah orang dari luar wiyung atau orang-orang yang sering melintas di jalan raya wiyung menganti.

“nek ora salah nggeh mas, sak ero kulo pengunjung seng ten mriki niki malah kata tiang njobo, biasane nggeh tiang-tiang karyawan ruko sebelah mriku, nek mboten ngunu tiang-tiang sing biasane lewat ten jalan mriki terus ngertos enten swk niki akhire mampir, nek tiang asli wiyung meriki jarang seng ten mriki mas, biasae nggeh mek tumbas maem di bungkus jarang enten sing cangkruk ten meriki”.<sup>69</sup>

“kalau tidak salah ya mas, sepengetahuan saya pengunjung yang adai di swk wiyung sini kebanyakan orang luar, biasanya orang-orang dan karyawan dari ruko sebelah situ, kalau endak gitu orang-orang yang biasanya lewat di jalan raya wiyung ini dan tahu kalau ada swk wiyung ini akhirnya mereka mampir kesini, kalau orang asli wiyung sendiri

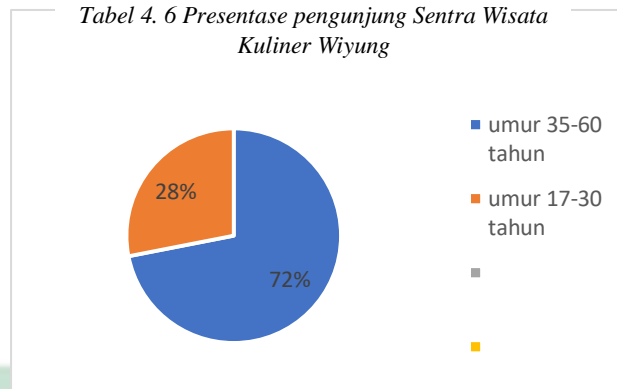
---

<sup>68</sup> Tini, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 19.02 WIB.

<sup>69</sup> Suroso, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 15.23 WIB.



jarang yang nongkrong disini, biasanya cuman sekedar beli makan dan di bawa pulang”.



Dari hasil observasi dan terjun langsung ke sentra wisata kuliner wiyung, peneliti melihat bahwa pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung kebanyakan dari orang-orang dewasa sekitar umur 35-60 tahun an sebagian besar dari mereka menjadikan swk wiyung sebagai tempat untuk berkumpul dengan keluarga dan sering dijadikan sebagai tempat untuk referensi kuliner. jarang sekali peneliti melihat para remaja yang berkunjung atau nongkrong di sentra wisata kuliner wiyung. adapun bagan persentase pengunjung di sentra wisata kuliner wiyung sebagai berikut:

6. Peran Dinas Koperasi dan Usaha Mikro kota Surabaya terhadap sentra wisata kuliner wiyung.

Dinas koperasi dan usaha mikro kota Surabaya adalah salah satu instansi kedinasan dibawah naungan pemerintah kota Surabaya yang berkerja untuk melayani program pengembangan ekonomi produktif masyarakat Kota Surabaya khususnya bagi pengembangan usaha dibidang koperasi, usaha mikro dan usaha kecil dengan penyediaan dana atau fasilitas

yang berasal dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD) Kota Surabaya.

Dalam menjalankan tugasnya Dinas Koperasi dan Usaha Mikro kota Surabaya memiliki dasar hukum sebagai landasan dalam bekerja, adapun dasar hukum tersebut diatur dalam peraturan-peraturan sebagai berikut:

- a. UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).
- b. Undang – undang No. 25 1992 tentang pengkoprasian.
- c. Peraturan Pemerintah No. 41 Tahun 2007 tentang Organisasi Prangkat Daerah.
- d. Perda Kota Surabaya No. 8 Tahun 2008 tentang Organisasi Prangkat Daerah.
- e. Perda Kota Surabaya No. 17 Tahun 2003 tentang penataan dan pemberdayaan PKL.
- f. Perda Kota Surabaya No. 14 Tahun 2016 tentang pembentukan dan susunan perangkat daerah.
- g. Undang – undang Nomor 25 Tahun 2004 tentang sistem perencanaan dan pembangunan nasional.
- h. PP Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2008 tentang tahapan, tata cara penyusunan, pengendalian, dan evaluasi pelaksanaan rancangan pembangunan daerah.

Selain memiliki dasar hukum sebagai landasan untuk bekerja, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya juga memiliki visi dan misi yang

telah ditetapkan, adapun visi dan misi dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya sebagai berikut: Visi; surabaya kota sentosa yang memiliki karakter dan berdaya saing global berbasis ekologi, Misi; mewujudkan kota Surabaya sebagai pusat penghubung perdagangan dan jasa antar pulau dan internasional serta menetapkan daya saing usaha ekonomi lokal, inovasi, produk dan jasa, serta pengembangan usaha kreatif.

Dinas Koperasi dan Usaha Mikro memiliki tugas membantu walikota melaksanakan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah dan tugas pembantuan, adapun tugas pokok dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro terutama bidang usaha mikro sebagai berikut:

- a. Menyusun dan melaksanakan rencana program dan petunjuk teknis.
- b. Melaksanakan kordinasi dengan lembaga atau instansi lain.
- c. Melaksanakan pengawasan dan pengendalian.
- d. Melaksanakan evaluasi dan pelaporan.
- e. Melaksanakan tugas lain yang diberikan oleh kepala dinas sesuai dengan fungsinya.
- f. Adapun fungsi dari bidang usaha mikro adalah sebagai berikut:
  - g. Pelaksanaan proses perizinan di bidang usaha mikro.
  - h. Pelaksanaan dan penyusunan rencana program kerja dan petunjuk teknis bidang usaha mikro.
  - i. Pelaksanaan kordinasi dan kerjasama dengan instansi lain di bidang usaha mikro.
  - j. Pelaksanaan perumusan kebijakan teknis dibidang usaha mikro.

- k. Pelaksanaan kebijakan penumbuhan iklim usaha dalam memperdayakan usaha mikro.
- l. Penyusunan dan pengelolaan database di bidang usaha mikro.
- m. Pelaksanaan pengelolaan sentra usaha makanan dan minum dan pasar tradisional milik pemerintah daerah.
- n. Pelaksanaan perencanaan kebutuhan untuk pemeliharaan sarana prasarana bangunan sentra makanan dan minuman.
- o. Pelaksanaan pemungutan retribusi pemakaian kekayaan daerah.
- p. Pengelolaan ruang pameran produk usaha mikro.
- q. Pelaksanaan pengawasan dan pengendalian dibidang usaha mikro.
- r. Memonitoring, mengevaluasi, dan pelaporan dibidang usaha mikro.
- s. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan kepala dinas sesuai dengan tugas dan fungsinya.

Dinas Koperasi dan Usaha Mikro kota Surabaya sebagai instansi yang menaungi dan bertanggung jawab atas seluruh sentra wisata kuliner di Surabaya salah satunya sentra wisata kuliner wiyung memiliki beberapa peran terhadap keberlangsungan dari sentra wisata kuliner wiyung, adapun beberapa peran yang telah dilaksanakan dari Dinas Koperasi dan usaha Mikro terhadap sentra wisata kuliner wiyung sebagai berikut:

- a. Adanya pendamping untuk sentra wisata kuliner wiyung.

Setiap sentra wisata kuliner yang ada di Kota Surabaya pasti memiliki 1 orang pengawas atau pendamping dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro kota surabaya tak terkecuali swk wiyung, pendamping

yang ada di sentra wisata kuliner ini memiliki tugas sebagai pengawas baik untuk menjaga keutuhan bangunan, memonitoring kalau ada pedagang yang nakal, pengawasan terhadap tata tertib pedagang di sentra wisata kuliner, hingga pelaksanaan one kasir.

Program one cashier adalah program dari dinas koperasi untuk sentra wisata kuliner bertujuan agar lebih mudah memonitoring omset, namun tidak semua sentra wisata kuliner sudah menerapkan one kasir karena beberapa sebab. Di sentra wisata kuliner wiyung sendiri sudah menerapkan sistem one kasir sejak tahun 2020 lalu dan berjalan dengan lancar tidak ada protes dari para pedagang, hal itu juga karena kerjasama dan komunikasi antara pengawas di sentra wisata kuliner wiyung dengan para pedagang yang baik.

“... pendamping seperti aku ini memang bertugas di lapangan, di setiap sentra wisata kuliner, memang sudah jadi tugas dari pendamping untuk memantau swk yang dia pegang dan bertanggung jawab ke atasan, pendamping ini di fungsikan agar komunikasi antar pedagang di sentra dan kepala dinas atau atasan di kantor lebih mudah jadi bukan sepihak dalam memberikan atau mengeluarkan peraturan dan kebijakan”.<sup>70</sup>

Pendamping di sentra wisata kuliner wiyung awalnya adalah mas vicki dan mbak vega namun karena ada perpindahan dan pertukaran tugas dari kepala dinas, sekarang yang menjadi pendamping di swk wiyung adalah mbak anti. Pendamping dari Dinas Koperasi ini setiap hari selalu datang ke sentra wisata kuliner wiyung sebagai bentuk pengawasan juga membantu pelaksanaan one kasir, salah satu tujuan

---

<sup>70</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

pendamping ini harus setiap hari datang ke sentra wisata kuliner wiyung adalah agar mereka bisa dekat dengan para pedagang dan juga sebaliknya, jadi ketika pedagang ingin konsultasi atau berkeluh kesah tidak merasa malu.

“sekarang pendampingnya adalah saya mas, karena yang lalu mas vicky dan mbak vega sudah dipindah tugaskan di swk lain, saya disini ya meneruskan kerjaan dari pendamping yang lalu. Terus pendamping itu ya harus setiap hari datang ke swk, karena nanti ada absen fotonya buat ke atasan jadi ndak bisa di bohongi, jadi pagi absen dulu ke kantor terus langsung ke swk wiyung sini sampai sore, biasa aku ya bantu-bantu kasur ini terus ngerekap pemasukan apa pendapatan dari pedagang tiap harinya, terus ngasihkan uang pembeli kepedagang kalau sudah mau balik kantor lagi”.<sup>71</sup>

b. Memberikan fasilitas yang baik dan layak.

Dalam mengelola sentra wisata kuliner, Dinas Koperasi juga memperhatikan faktor-faktor pendukung lainnya agar menjadikan sentra wisata kuliner tersebut layak dan nyaman ketika di kunjungi oleh pengunjung, Salah satunya adalah fasilitas-fasilitas yang ada di sentra wisata kuliner wiyung hal tersebut adalah salah satu upaya dan peran dari dinas koperasi terhadap sentra wisata kuliner wiyung.

Selain pemberian fasilitas di sentra wisata kuliner wiyung Dinas Koperasi juga bertanggung jawab dan membantu para pedagang jika ada fasilitas-fasilitas yang mungkin rusak atau sudah waktunya untuk di perbaiki, hal tersebut diberikan secara gratis di sentra wisata kuliner wiyung namun para pedagang di beri tanggung jawab untuk menjaga dan merawat semua fasilitas-fasilitas yang ada.

---

<sup>71</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

“ . . . pihak dinas koperasi umumnya memberikan fasilitas ke seluruh sentra wisata kuliner mas, tapi kita juga melihat dan memantau, para pedagang di swk itu ikut menjaga sama merawat atau tidak, kalau tidak ya kita tidak teruskan fasilitas-falitas itu, buat apa kan ya kita ngasih baik-baik pedagang cuman di kasih tugas ngejaga sama ngerawat ndak mau. Kalau di swk wiyung sini sih ok sekali, kita ngasih atau memperbaiki ya, pedagang juga support saling menjaga dan merawat, kayak cctv, wifi, kipas, toilet itu sama pedagang sini alhamdulillah rajin di bersihkan dan dirawat jadinya kan awet, selain itu kalau ada yang rusak kayak genteng bocor kita langsung tanggapi, kemarin itu habis kita renov lantai ini mas, itu juga dari usulan pedagang, ok lah kita ganti biar lebih cantik dan bagus”.<sup>72</sup>

c. Pembinaan manajemen usaha.

Para pedagang yang telah masuk dan terdaftar menjadi pedagang di dalam sentra wisata kuliner terutama di sentra wisata kuliner wiyung mereka akan terdaftar sebagai pedagang binaan dari Dinas Koperasi atau istilahnya sebagai pelaku usaha mikro, Dinas koperasi melalui para pendamping nya terutama di sentra wisata kuliner wiyung selalu melakukan kontrol terhadap para pedagang yang ada di sentra wisata kuliner wiyung.

Kontrol yang dilakukan oleh dinas koperasi bertujuan untuk memantau perkembangan para pedagang sebagai pelaku usaha mikro, karena pemerintah Kota Surabaya tidak ingin para pedagang yang sudah menjadi pedagang binaan ini hanya di biarkan begitu saja, besar harapan pemerintah Kota Surabaya para pedagang sebagai pelaku usaha mikro ini dapat bersaing dengan pelaku usaha lainnya dan dapat selalu berkembang agar bisa mencukupi dan memenuhi kebutuhan hidup mereka secara mandiri.

---

<sup>72</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

Pembinaan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi pada pedagang di sentra wisata kuliner wiyung berupa masukan atau saran-saran terhadap apa yang dijual oleh pedagang, selain itu Dinas koperasi juga memberikan pelatihan-pelatihan memasak, cara menyajikan makanan, resep untuk suatu menu kepada pedagang agar pedagang mendapat referensi, dalam melakukan hal tersebut Dinas Koperasi menyewa chef profesional sebagai pengajar atau mentor untuk pedagang-pedagang di sentra wisata kuliner wiyung dan itu pedagang dapat secara gratis.

“ . . . dari pihak pemkot sendiri sering melakukan monitoring ke swk-swk dan juga sering melakukan pendampingan, misal ini disini ada 22 pedagang lah yang 10 pedagang ini omsetnya turun ndak sama kayak yang lainnya, itu kita pantau mas kita evaluasi, apa dari segi menunya yang kurang bervariasi atau memang pedagang itu jarang sekali jual, karena kita sering dapat aduan omset pedagang turu ternyata memang dia jarang jualan, terus kalau memang dari citra rasanya kurang atau menunya kurang bervariasi kita akan gandeng chef untuk datang kesini untuk mengoreksi dan memberi masukan ke pedagang-pedagang, contohnya kayak misal pak jayen tahutek atau yang lainnya yang sudah terkenal, itu kita gandeng kesini, ayo dateng ke sentra ku nanti kita demo bareng jadi nanti bisa mengoreksi dari pedagang-pedagang lainnya, kurang nya apa atau kurang gimana, ooo ini petisnya kurang atau apanya, jadi bisa membantu pedagang untuk ngasih perubahan”.<sup>73</sup>

Pembinaan yang dilakukan oleh Dinas Koperasi melalui pendamping di sentra wisata kuliner wiyung adalah bentuk perhatian dan juga agar terjalin hubungan yang harmonis antara Dinas Koperasi sebagai aparat pemerintah dengan para pedagang sebagai warga Kota Surabaya dan untuk meminimalisir terjadinya kesalahpahaman.

---

<sup>73</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.



- d. Mengadakan diskusi terbuka kepada para pedagang sentra wisata kuliner wiyung.

Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kota Surabaya sering mengadakan pertemuan secara langsung kepada para pedagang, pertemuan atau diskusi ini bukan melalui pendamping yang ada di setiap sentra namun dilakukan oleh atasan atau kepala dinas langsung. Pertemuan ini memiliki tujuan untuk mendengar aspirasi atau keluhan para pedagang yang berjualan di sentra wisata kuliner secara langsung, selain itu jika pihak Dinas Koperasi memiliki kebijakan atau peraturan terhadap pedagang di swk maka melalui pertemuan dan diskusi ini akan langsung di sampaikan.

Pertemuan dan diskusi ini biasanya dilakukan tiap 6 bulan sekali bertempat di kantor Dinas koperasi namun kadang-kadang juga pihak Dinas Koperasi yang langsung terjun ke sentra wisata kuliner wiyung dan langsung berdiskusi dengan para pedagang, seperti yang di sampaikan oleh mbak anti pendamping dari Dinas Koperasi untuk swk wiyung:

“kita juga sering mengadakan pertemuan antara pedagang dengan pihak dinas koperasi, baik dengan sekjen, kepala bidang, atau langsung dengan bapak kepala dinas, kalau dulu sebelum pandemi itu selalu tatap muka mas kadang itu beberapa perwakilan pedagang di undang di kantor atau kita yang mengadakan rapat disini, tapi waktu pandemi kemarin itu kita mengadakan pertemuannya melalui digital lewat zoom kalau gak google meeting, tujuane biar pihak dinas koperasi tau perkembangan dari pedagang, pedagang ini aktif atau tidak, dan juga sebaliknya kita selalu menerima saran lebih-lebih keluh kesah para pedagang ini”.<sup>74</sup>

---

<sup>74</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

e. Monitoring omset tiap bulannya.

Memonitoring atau memantau omset dari pendapatan pedagang di sentra wisata kuliner khususnya sentra wisata kuliner wiyung adalah salah satu bentuk tugas dan pembinaan oleh Dinas koperasi Kota Surabaya, monitoring ini biasanya dilakukan oleh pendamping di setiap sentra wisata kuliner dan monitoring omset ini berkesinambungan dengan pembinaan yang dilakukan Dinas koperasi di sentra wisata kuliner.

Setiap harinya para pendamping ini akan mendata pendapatan para pedagang di sentra wisata kuliner dan pada tiap bulannya para pendamping ini akan mengkomulatifkan pendapatan keseluruhan para pedagang, kemudian data pendapatan itu disimpan pada database milik Dinas Koperasi dan akan dijadikan satu dengan pendapatan bulanan sentra wisata kuliner yang ada di Kota Surabaya sebagai pembanding swk mana yang pendapatannya paling tinggi dan swk mana yang pendapatannya rendah.

Dengan adanya monitoring omset setiap bulannya pada sentra wisata kuliner memudahkan pemerintah Kota Surabaya untuk melihat perkembangan para pedagang yang berjualan di sentra wisata kuliner yang telah menjadi binaan oleh Dinas Koperasi, jika omset setiap bulan di sentra wisata kuliner tersebut selalu tinggi maka Dinas Koperasi akan berusaha mempertahankan dengan selalu memberi support dan perhatian, namun jika omset dari sentra wisata kuliner tersebut setiap bulannya turun atau masih rendah maka Dinas Koperasi akan selalu

berusaha memberi pendampingan, bimbingan, evaluasi, serta melakukan pemberdayaan kepada pedagang di sentra wisata kuliner tersebut.

- f. Program yang sudah berjalan dan program kedepan untuk sentra wisata kuliner wiyung.

Dinas Koperasi selalu memunculkan inovasi-inovasi serta ide-ide baru dengan tujuan untuk memajukan sentra wisata kuliner di Surabaya khususnya sentra wisata kuliner wiyung, ide dan inovasi tersebut tersalurkan melalui program yang di buat oleh Dinas Koperasi, program tersebut tidak semata-mata langsung dibuat dan diterapkan pada sentra wisata kuliner namun dilakukan observasi terlebih dahulu dan proses penyesuaian terhadap program yang akan dijalankan.

Salah sat contoh program yang telah di buat oleh Dinas Koperasi adalah program one kasir untuk setiap sentra wisata kuliner, namun tidak semua sentra wisata kuliner dapat menerapkan sistem one kasir tersebut dan hanya beberapa yang menerapkan program sistem one kasir salah satunya sentra wisata kuliner wiyung.

“alhamdulillah mas swk wiyung ini salah satu dari 49 swk yang mampu dan lancar-lancar saja ketika dulu awal diterapkan one kasir, dan sampai sekarang masih berjalan sistem one kasir disini”.<sup>75</sup>

Selain program sistem one kasir yang sudah berjalan di sentra wisata kuliner wiyung, pihak Dinas koperasi sedang mempersiapkan program-program baru untuk kedepannya terhadap sentra wisata kuliner

---

<sup>75</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

dengan tujuan untuk mengikuti perkembangan zaman dan agar sentra wisata kuliner yang dikelola oleh Pemkot bisa lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Program yang akan diterapkan pada sentra wisata kuliner salah satunya sentra wisata kuliner wiyung adalah digitalisasi, rencananya disetiap sentra wisata kuliner akan diberi barcode yang mana barcode tersebut akan berisi menu-menu dan makanan favorit di sentra wisata kuliner tersebut, selain itu barcode tersebut juga akan menunjukkan lokasi dan tampak bangunan dari sentra wisata kuliner itu, barcode tersebut selain bertujuan untuk perkembangan digitalisasi juga bertujuan agar sentra wisata kuliner serta menu-menu yang ada didalam sentra wisata kuliner dapat diketahui oleh masyarakat luas tanpa harus masyarakat datang dulu ke sentra wisata kuliner tersebut. seperti yang diungkapkan oleh mbak anti pendamping di sentra wisata kuliner wiyung:

“... untuk program yang akan berjalan atau masih di godok nih yaitu kerjasama sama pihak loyal kayak startup sistem gitu kayak model model digital, kayak contohnya itu di sloaria itu lo atau restoran restoran modern lain kayak di sushi atau pizza, yang menu-menunya itu bisa dilihat melalui barcode, jadi nanti pinginnya itu satu sentra di buat barcode yang isinya menu-menu di sentra itu dan nanti di marger jadi satu sama kasir, selain itu gambar bangunan dan lokasi sentra nya juga jadi agar bisa lebih mudah di kenal sama orang banyak sih mas, dan nanti akan ada cashless juga, harapan program ini dari pemkot sih para pedagang atau elemen-elemen di sentra wisata kuliner sudah mulai belajar dan membiasakan terhadap digitalisasi”.<sup>76</sup>

---

<sup>76</sup> Anti, wawancara oleh peneliti, 8 Juni 2022, pukul 12.57 WIB.

### C. Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung dari Tinjauan Teori Sistem

#### William A. Shrode dan Voich Jr.

Dari hasil temuan-temuan yang didapat selama proses observasi dan wawancara dirasa dapat menjawab rumusan masalah pada bab pendahuluan, pada tahap berikutnya peneliti akan menganalisis dan mengkorelasikan antara temuan-temuan dengan teori sistem yang dikemukakan oleh William A. Shrode dan Voich Jr. Peneliti menggunakan kerangka pemikiran yang didasarkan dari teori Sistem untuk mengkaji masalah yang akan diteliti yaitu tentang Eksistensi di Sentra Wisata Kuliner Wiyung kota Surabaya.

Istilah sistem sendiri paling sering digunakan untuk mengarahkan pada pengertian berupa metode atau suatu cara, dan beberapa komponen atau unsur – unsur yang saling berhubungan satu sama lain menjadi satu kesatuan yang utuh. Secara umum, sistem dapat dikatakan sebagai suatu kumpulan objek atau unsur atau bagian – bagian yang memiliki makna berbeda namun saling berhubungan, saling bekerjasama, saling mempengaruhi dan memiliki keterkaitan antara satu dengan yang lainnya guna untuk mencapai suatu tujuan tertentu.

Istilah sistem berasal dari bahasa Yunani “*sys-tema*” yang mempunyai dua pengertian yaitu : pertama, sistem merupakan suatu keseluruhan yang tersusun dari sekian banyak bagian (Shrode and Voich, 1974 : 115). Kedua, sistem bisa dikatakan sebagai hubungan yang berlangsung antara unsur – unsur atau komponen secara teratur (Awad, 1979 : 4).<sup>77</sup> Jika kita korelasikan kedua

---

<sup>77</sup> Tatang M. Amirin, *Pokok – Pokok Teori Sistem* (Jakarta : RajaGrafindo Persada, 1996), hlm 1.

makna tersebut dapat ditarik kesimpulan sederhana bahwa sistem mengandung arti sebuah keseluruhan yang tersusun dari sekian banyak bagian, dan bagian bagian yang menopang keseluruhan tersebut bekerja secara teratur dan memiliki keterkaitan.

Sebuah sistem terdiri atas unsur-unsur atau sub-sistem dan unsur-unsur tersebut saling berhubungan atau ketergantungan satu sama lain sehingga memiliki tujuan yang sama, seperti yang digambarkan pada bagan dibawah dan tidak menutup kemungkinan bahwa sebuah sistem adalah sub-sistem dari sistem yang lebih luas dan lebih besar.

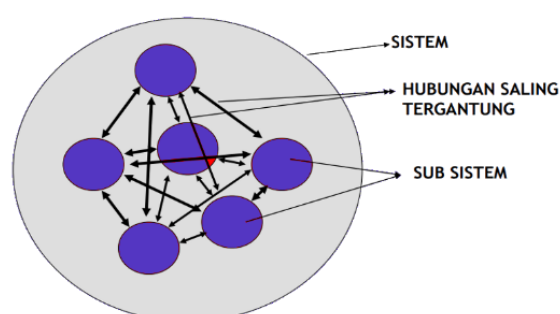
Segala sesuatu yang ada tidak bisa langsung dikatakan bahwa itu adalah sebuah sistem, untuk membedakan apakah sesuatu tersebut adalah sistem atau bukan William A. Shrode dan Voich Jr memberikan gambaran bahwa sebuah sistem harus memiliki ciri-ciri, unsur, dan batasan sistem agar sesuatu tersebut

*Gambar 4. 8 Alur berpikir teori sistem*

bisa dikategorikan di katakan bahwa itu adalah sebuah sistem. Adapun unsur-unsur dari suatu sistem adalah sebagai berikut:

1. Ada beberapa kumpulan objek.
2. Objek – objek yang berkumpul harus saling berhubungan, berinteraksi, dan ada keterkaitan antara satu dengan yang lain.

#### GAMBARAN SISTEM



3. Terdapat sesuatu yang mengikat yang kemudian menjadi satu kesatuan.
4. Berada pada lingkungan yang utuh.
5. Memiliki suatu tujuan atau sesuatu yang menjadi goals.<sup>78</sup>

Selain unsur-unsur menurut William A. Shrode sebuah sistem harus memiliki ciri-ciri pokok agar kita bisa menentukan bahwa sesuatu itu dapat dikatakan sebagai sebuah sistem, adapun ciri-ciri pokok dari sistem adalah:

1. Sistem itu memiliki sifat terbuka. Suatu sistem dapat berinteraksi dengan sistem lainnya yang lebih luas atau dengan sistem yang lebih besar hal itu bertujuan agar sistem memiliki pandangan lain dan referensi untuk kemajuan sistem, keterbukaan sistem dengan sistem yang lain dapat disebut sebagai lingkungan sistem.
2. Sistem harus mempunyai tujuan, agar perilaku dan kegiatan didalamnya mengarah pada tujuan yang ingin di capai tersebut.
3. Suatu sistem itu merupakan satu keseluruhan yang utuh, artinya bukan hanya menjadi bagian – bagian atau unsur – unsur yang bergabung menjadi satu, melainkan antara unsur – unsur dalam sistem memiliki makna tersendiri.
4. Dalam sistem memiliki saling keterkaitan, bagian – bagian yang masuk dalam suatu sistem harus saling berinteraksi, dan interaksi tersebut yang menimbulkan keterkaitan anatara satu dengan yang lainnya di dalam suatu sistem.
5. Sistem melakukan kegiatan transformasi, artinya kegiatan yang dilakukan oleh suatu sistem mengubah sesuatu menjadi sesuatu yang lain atau dalam arti lain mengubah sumber sumber masukan (input) – menjadi sesuatu keluaran (output) untuk mencapai tujuannya.

---

<sup>78</sup> Alfian, *Perancangan Rental Kamera Online Berbasis Web Interaktif*, (Bandung, 2017), hlm 77.

6. Sistem harus punya mekanisme kontrol, dalam suatu sistem ada kekuatan yang menjadikan unsur – unsur didalamnya menjadi utuh, menjadi keterkaitan, dan sistem mampu mengatur dirinya sendiri.<sup>79</sup>

Dari pemaparan tentang unsur-unsur dan ciri-ciri sebuah sistem, peneliti menganalisa bahwa sentra wisata kuliner adalah sebuah sistem yang tersusun atas unsur-unsur di dalamnya adapaun unsur-unsur atau sub-sistem dalam sentra wisata kuliner wiyung yaitu: management di sentra wisata kuliner wiyung, para pedagang di swk wiyung, aneka jenis kuliner di swk wiyung, fasilitas pendukung di swk wiyung, pengunjung yang ada di swk wiyung, dan peran dari Dinas Koperasi Kota Surabaya terhadap keberlangsungan sentra wisata kuliner wiyung.

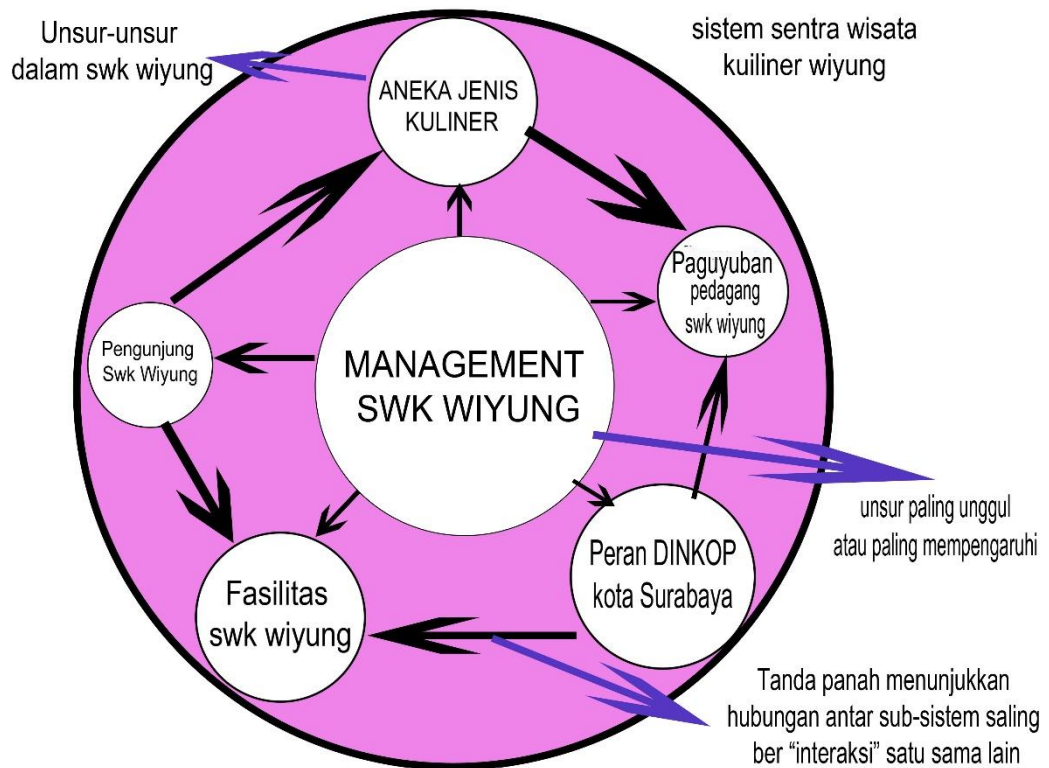
UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

---

<sup>79</sup> Alfian, *Perancangan Rental Kamera Online Berbasis Web Interaktif*, (Bandung, 2017), hlm 23.



Gambar 4. 9 Gambaran sistem dan sub-sistem



Unsur-unsur dalam sentra wisata kuliner wiyung tersebut saling berinteraksi, berhubungan dan bekerjasama satu sama lain, dan memiliki tujuan yang sama yaitu untuk mengembangkan sentra wisata kuliner wiyung dan mempertahankan eksistensi sentra wisata kuliner wiyung. kinerja dari pada unsur-unsur dalam sentra wisata kuliner wiyung sangatlah baik dan saling membantu antara satu unsur dengan unsur yang lainnya, peneliti mencoba menggambarkan dalam sebuah bagan dan peneliti akan membandingkan antara sesama unsur guna mengetahui unsur mana yang paling berpengaruh dalam mempertahankan eksistensi sentra wisata kuliner wiyung.

Keterangan gambar 11 : lingkaran besar berwarna ungu adalah sistem dari sentra wisata kuliner wiyung, lingkaran-lingkaran putih kecil didalamnya

adalah sub-sistem yang ada dalam sentra wisata kuliner wiyung, sub-sistem didalam sentra wisata kuliner wiyung saling berinteraksi satu sama lain, dalam menjalankan tugasnya sub-sistem tersebut ada yang memiliki kinerja yang lemah ada juga yang memiliki kinerja terbesar, kinerja dari sub-sistem di sentra wisata kuliner wiyung terbesar adalah unsur management sentra wisata kuliner wiyung.

Menurut peneliti sesuai dengan hasil wawancara, observasi, dan terjun langsung ke lapangan unsur paling berpengaruh adalah management di Sentra Wisata Kuliner Wiyung, unsur management sentra wisata kuliner wiyung sangatlah berpengaruh dan paling unggul daripada unsur-unsur yang lain, alasan unsur management sentra wisata kuliner wiyung memiliki kekuatan power terbesar antara lain: (1) menurut hasil penelitian unsur management sentra wisata kuliner wiyung memiliki kekuatan atau power dalam mengelola dan mengembangkan sentra wisata kuliner wiyung, (2) menjadi penggerak unsur-unsur lainnya, (3) menjadikan unsur-unsur lainnya menjadi berfungsi dan saling berkaitan. (4) dengan adanya management di sentra wisata kuliner wiyung salah satu program dari Dinas Koperasi yaitu adanya sistem one kasir berjalan dengan lancar dan mengurangi atau meminimalisir terjadinya tindak pidana korupsi oleh oknum-oknum. Unsur-unsur tersebut bekerja sesuai dengan fungsi dan tugasnya masing-masing guna mencapai tujuan yang sama yaitu eksistensi sentra wisata kuliner.

Selain unsur-unsur ada pula ciri-ciri sistem yang dikemukakan oleh William A. Shrode, ia mengatakan bahwa setiap sistem harus memiliki

mekanisme kontrol yang berfungsi untuk menjadikan unsur-unsur didalamnya menjadi satu kesatuan yang utuh dan menjadi keterkaitan, dalam hal fokus kajian ini management sentra wisata kuliner wiyung dapat dikategorikan juga kedalam ciri-ciri yang telah di sebutkan oleh William A. Shrode, karena management sentra wisata kuliner ini dapat menjadikan unsur lainnya seperti: fasilitas, para pedagang, jenis kuliner, dll menjadi satu kesatuan namun tetap bekerja dan berfokus pada fungsi masing-masing.

Unsur-unsur atau sub-sistem yang ada dalam sentra wisata kuliner wiyung saling berinteraksi satu sama lain dan memiliki pengaruh terhadap keberlangsungan atau eksistensi di sentra wisata kuliner wiyung, hal tersebut dibuktikan dengan fakta bahwa pendapatan tiap bulan pedagang sentra wisata kuliner wiyung paling tinggi dibanding dengan pendapatan empat sentra wisata kuliner lainnya yang ada di surabaya barat. .

Wisata Kuliner di Surabaya bagian barat yaitu : SWK Jajar tunggal, SWK Lidah Kulon, SWK lidah Wetan, dan SWK Wiyung. Terlihat dari data pendapatan bulanan tersebut Sentra Wisata Kuliner Wiyung selalu mendapat omset pendapatan yang paling besar di antara ke 3 Sentra Wisata Kuliner lainnya terhitung dari bulan Januari hingga September, omset pendapatan tersebut di data oleh para pendamping di setiap Sentra Wisata Kuliner kemudian dijadikan satu agar dapat melihat perkembangan dan sebagai perbandingan antara Sentra Wisata Kuliner di Surabaya terutama bagian barat.

sumber: Dinas koperasi dan Usaha Mikro kota Surabaya

Nama SWK	Juli	Agustus	September						
SWK Jajar Tunggal	19.865.000	16.750.000	16.550.000						
SWK Lidah kulon	3.700.000	7.350.000	13.800.000						
SWK Lidah Wetan	2.600.000	4.040.000	10.930.000						
SWK Wiyung	16.222.000	20.241.000	29.605.000						
Nama SWK	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	September
SWK Jajar Tunggal	36.500.000	32.800.000	31.250.000	22.800.000	23.600.000	26.075.000	19.865.000	16.750.000	16.550.000
SWK Lidah kulon	14.700.000	12.300.000	17.350.000	15.450.000	13.725.000	11.600.000	3.700.000	7.350.000	13.800.000
SWK Lidah Wetan	17.300.000	8.100.000	17.000.000	19.464.000	18.580.000	15.200.000	2.600.000	4.040.000	10.930.000
SWK Wiyung	48.510.500	51.817.500	56.341.500	78.512.500	92.855.000	92.792.000	16.222.000	20.241.000	29.605.000

Data diatas juga bisa di analisis bahwa elemen sub-sistem atau unsur-unsur di sentra wisata kuliner wiyung saling bekerja dan berkaitan antara satu dengan yang lainnya dan memiliki tujuan yang sama, sehingga terbukti bahwa pendapatan omset tiap bulannya di sentra wisata kuliner wiyung selalu terbesar

Tabel 4. 7 Data omset pendapatan 4 SWK periode 2020-2021

dibanding empat sentra kuliner yang lainnya dan dari data pendapatan omset bulanan tersebut bisa dikatakan bahwa sentra wisata kuliner wiyung tetap memiliki eksistensi. Selain itu fakta berikutnya adalah tentang keberhasilan sentra wisata kuliner wiyung untuk menerapkan program dari Dinas Koperasi Kota Surabaya yaitu sistem *Single Cashier*, dari ke 49 sentra wisata kuliner yang ada di Surabaya hanya sebelas sentra wisata kuliner yang sudah menerapkan sistem pembayaran *Single Cashier* berikut tabelnya:

Tabel 4. 8 Tabel Daftar sentra wisata kuliner di surabaya dan yang sudah menerapkan one kasir

NO.	NAMA SWK	SINGLE CASIER	ALAMAT	KAPASITAS TEMPAT	JUMLAH PEDAGANG AKTIF
1	SWK Taman Bungkul	-	Taman Bungkul	51	51
2	SWK Urip Sumoharjo	-	Jl. Urip Sumoharjo No 24	30	26
3	SWK Penjaringan Sari	-	Jl. Raya Pandugo	26	28
4	SWK Terminal Manukan	-	Jl. Candi Lontar	26	23
5	SWK Ketabang Kali	-	Jl. Inspeksi Ketabang Kali	38	38
6	SWK Sukomanunggal	-	Jl. Raya Sukomanunggal	30	29
7	SWK Wiyung	Y A	Jl. Menganti Wiyung	22	21
8	SWK Putro Agung	-	Jl. Alun-Alun Rangkah	35	28
9	SWK Indrapura	Y A	Jl. Bubutan 147 C/Indrapura	34	20
10	SWK Taman Prestasi	-	Jl. Ketabang Kali	35	31
11	SWK Gayungan	Y A	Jl. Masjid Agung Timur No. 2	32	24
12	SWK Karah	-	Jl. Karah Kebon Agung No. 1	38	21
13	SWK Sememi	-	Jl. Raya Sememi	19	14
14	SWK Kandangan	-	Jl. Raya Tengger	17	15
15	SWK Babat Jerawat	-	Jl. Raya Babat Jerawat	28	26
16	SWK Lidah Wetan	-	Jl. Raya Menganti	18	16
17	SWK Lidah Kulon	-	Jl. Raya Lidah Kulon No. 5	17	15
18	SWK Pondok Maritim	-	Jl. Pondok Maritim	34	7
19	SWK Jambangan	-	Jl. Raya Kebonsari Tengah	29	8
20	SWK Manukan Lor	-	Jl. Manukan Lor IV	31	3
21	SWK Pegirian	-	Jl. Pegirian	128	106
22	SWK Semolowaru	-	Jl. Semolowaru	35	27
23	SWK Dukuh Menanggal	-	Jl. Dukuh Menanggal	31	13
24	SWK Rmi Kebun Bibit	-	Jl. Ngagel Jaya Selatan	68	40
25	SWK Dharmawangsa	-	Jl. Raya Dharmawangsa	26	25
26	SWK Krembangan	-	Jl. Masjid Agung Timur No. 2	24	23
27	SWK Siwalankerto	Y A	Jl. Siwalankerto	19	2
28	SWK Gunung Anyar	-	Jl. Gunung Anyar Sawah	32	9
29	SWK Deles Merr	Y A	Jl. Arif Rahman Hakim	36	31
30	SWK Jajar Tunggal	Y A	Jl. Raya Menganti	18	18
31	SWK Kembang Kuning	-	Jl. Kembang Kuning	21	12
32	SWK Wonorejo	-	Jl. Kendal Sari	20	16
33	SWK Tandés	Y A	Komplek Perumnas Balongsari	19	15

NO	NAMA SWK	SINGLE CASIER	ALAMAT	KAPASITAS TEMPAT	JUMLAH PEDAGANG AKTIF
34	SWK Klampis Ngasem	Y A	Jl. Ir Sukarno	20	15
35	SWK Balas Klumprik	-	Jl. Balas Klumprik	15	15
36	SWK Tanah Merah	-	Jl. Tanah Merah	28	11
37	SWK Mulyorejo	-	Jl. Sutorejo	40	26
38	SWK Bratang Binangun	-	Jl. Bratang Binangun	52	44
39	SWK Dharma Husada	Y A	Jl. Prof. Dr. Moestopo	21	40
40	SWK Convention Hall	Y A	Jl. Arif Rahman Hakim	40	36
41	SWK Kapas Krampung	-	Jl. Karang Asem	100	6
42	SWK Kasuari	-	Jl. Kasuari	20	19
43	SWK Bentul	-	Jl. Bentul	20	20
44	SWK Keputih	-	Jl. Keputih timur	25	0
45	SWK Kendung	-	Jl. Raya Kendung	9	8
46	SWK Rungkut Kidul	-	Jl. Rungkut Asri	8	5
47	SWK Siola	-	Jl. Tunjungan no 1-3	11	12
48	SWK Embong Sawo	Y A	Jl. Embong Sawo No 20	11	11
49	SWK Studio	-	Jl. Jarak No. 20	23	23
<b>Total</b>				1510	1072

Sumber : Dinas Koperasi Kota Surabaya

Tabel 10 menunjukkan data jumlah Sentra Wisata Kuliner di kota Surabaya serta alamat dan jumlah pedagang yang berjualan didalam Sentra Wisata Kuliner, Program dari Dinas Koperasi kota Surabaya terhadap Sentra – sentra adalah diberlakukannya *Single Cashier*, *Single Cashier* bertujuan untuk memantau pendapatan dan perkembangan para pedagang setiap harinya agar pihak Dinas Koperasi mendapat data sebagai bahan evaluasi untuk perkembangan sentra wisata kuliner itu sendiri, namun belum semua sentra wisata kuliner dapat menerapkan single cashier karena beberapa faktor salah satunya faktor para pedagang yang masih menolak program single cashier, dari

49 sentra wisata kuliner hanya 11 SWK yang sudah menerapkan single cashier salah satunya Sentra Wisata Kuliner Wiyung.

Penerapan single cashier di sentra wisata kuliner wiyung tidak lepas dari upaya pendamping dan juga para pedagang yang mau diajak untuk kerja sama demi kemajuan sentra wisata kuliner Wiyung itu sendiri, rata – rata sentra wisata kuliner yang sudah menerapkan single cashier mempunyai pendamping yang perhatian terhadap perkembangan sentra yang menjadi tanggung jawabnya dan juga para pedagang yang mau diajak kerja sama dalam menerapkan program dari Dinas Koperasi itu, dari data tersebut dapat dianalisis bahwa unsur-unsur sistem dalam sistem sentra wisata kuliner wiyung sangatlah berkaitan dan saling berhubungan satu sama lain yang kemudian menciptakan suatu hasil yang luar biasa dan dapat menggapai tujuan eksistensi sentra wisata kuliner wiyung.

selain faktor berhasilnya sentra wisata kuliner Wiyung dalam menjalankan program single kasir dari Dinas Koperasi Surabaya, masyarakat sekitaran wiyung juga merasa terbantu dengan dibangunnya sentra wisata kuliner Wiyung karena mereka dapat mencari kuliner atau menikmati aneka jenis kuliner tidak jauh dari tempat tinggal mereka, selain itu pada awal pembangunan SWK Wiyung masyarakat sekitar wiyung yang menjadi pedagang liar juga mendapat prioritas untuk menempati SWK Wiyung dengan hal tersebut warga wiyung merasa sangat di perhatikan. Dari pihak keluarahan wiyung juga senang dengan adanya SWK khususnya di wilayah kelurahan wiyung, dengan adanya SWK maka akan banyak masyarakat yang terbantu

terutama dalam kegiatan perekonomian dan hal tersebut berpotensi untuk pariwisata lokal.



UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah di peroleh dan proses analisis data yang telah dilakukan, berikut adalah kesimpulan yang telah diambil oleh peneliti:

1. Kinerja Sub-Sistem atau Unsur-unsur Sistem dalam Membangun Sistem Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya.

Sentra wisata kuliner wiyung di ibaratkan sebuah sistem yang mana dalam sebuah sistem tersusun atas unsur-unsur atau sub-sistem yang saling berkaitan, berhubungan, dan saling berinteraksi antara satu dengan yang lainnya dan memiliki tujuan yang sama, sesuai dengan pengertian dari Sistem unsur-unsur di sentra wisata kuliner wiyung juga saling berinteraksi dan berkaitan satu sama lain guna mencapai tujuan yang sama yaitu eksistensi sentra wisata kuliner wiyung. unsur-unsur di sentra wisata kuliner wiyung antara lain: management swk wiyung, paguyupan pedagang sentra wisata kuliner wiyung, aneka jenis kuliner di swk wiyung, fasilitas di swk wiyung, pengunjung swk wiyung, peran Dinas Koperasi terhadap swk wiyung, setiap unsur-unsur tersebut memiliki fungsi dan tugasnya masing-masing dan bekerja secara maksimal guna mencapai tujuan yang sama, ungu-unsur dalam sentra wisata kuliner wiyung saling melengkapi dan berkaitan satu dengan yang lainnya hal itu bertujuan agar memudahkan komunikasi dan kordinasi, seperti contohnya para pedagang swk wiyung

selalu berkordinasi dengan management swk wiyung dan pendamping dari Dinas Koperasi jika ada hal yang kurang berkenan dalam sentra wisata kuliner wiyung, fasilitas di sentra wisata kuliner wiyung juga sangat terawat dengan baik hal itu menunjukkan bahwa dalam sentra wisata kuliner wiyung terjadi komunikasi dan hubungan yang baik antara sesama sub-sistem dan unsur-unsur untuk mencapai tujuan eksistensi sentra wisata kuliner wiyung.

## 2. Interaksi antar Sub-sistem dan Sub-sistem Paling Unggul dan Paling Lemah Dalam Kinerja Sistem Sentra Wisata Kuliner Wiyung.

Dari hasil penelitian dan observasi unsur atau sub-sistem di sentra wisata kuliner wiyung memiliki kemampuan yang cukup baik dalam mengelola sentra wisata kuliner wiyung, sub-sistem di sentra wisata kuliner Wiyung memiliki interaksi yang sangat baik dengan sesama sub-sistem yang kemudian menghasilkan keselarasan guna mencapai sebuah tujuan. dari beberapa unsur tersebut unsur management sentra wisata kuliner wiyung yang memiliki kapasitas yang paling unggul di antara beberapa unsur yang lainnya, karena dari management yang baik dan bertanggung jawab maka unsur-unsur yang lainnya juga akan menjadi baik dan dapat bekerja secara maksimal. Dari unsur-unsur di sentra wisata kuliner wiyung peneliti rasa tidak ada yang lemah semua unsur atau sub-sistem di sentra wisata kuliner wiyung sama-sama saling memiliki keunggulannya masing-masing dan saling mendorong peduli satu sama lain.

### 3. Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Wiyung.

Kata eksistensi dapat kita maknai sebagai keberadaan dari sesuatu yang tetap ada dari dulu hingga sekarang dan masyarakat mengetahuinya, sentra wisata kuliner wiyung sebagai suatu tempat yang beridiri dari tahun 2010 dan hingga sekarang, keberadaannya tetap diketahui oleh masyarakat luas hal tersebut dibuktikan dengan pendapatan tiap bulan di sentra wisata kuliner wiyung selalu tertinggi dari tiga sentra wisata kuliner yang lainnya di Surabaya barat yaitu: swk jajar tunggal, swk lidah wetan, dan swk lidah kulon. Selain itu management dan peguyupan para pedagang di swk wiyung sangatlah baik hal tersebut terbukti dengan fasilitas-fasilitas di sentra wisata kuliner wiyung selalu terawat dan para pengunjung yang datang merasa sangatlah nyaman baik dari segi citra rasa kuliner yang dijual dan pelayanan oleh para pedagang kepada pengunjung.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang peneliti dapat, peneliti memiliki saran yang mudah-mudahan dapat bermanfaat bagi pengelola sentra wisata kuliner wiyung, bagi peneliti selanjutnya, dan masyarakat Surabaya maupun sekitar sentra wista kuliner wiyung:

### 1. Pengelola Sentra Wisata Kuliner Wiyung.

Penulis memberikan saran kepada pengelola sentra wisata kuliner wiyung dan unsur-unsur yang ada di sentra wisata kuliner wiyung untuk tetap mempertahankan kinerja-kinerja yang sudah baik, dan untuk fasilitas

di sentra wisata kuliner wiyung terutama toilet agar bisa lebih diperhatikan untuk masalah kebersihan demi kenyamanan bersama, dan juga untuk para pedagang agar membiasakan diri di era digitalisasi seperti sekarang dan tidak menutup diri untuk berkembang.

Untuk sub-sistem yang ada di sentra wisata kuliner Wiyung terutama pengunjung di SWK Wiyung yang menjadi sub-sistem paling lemah, penulis memberikan saran agar pengunjung yang datang ke SWK Wiyung untuk benar-benar memiliki tujuan terutama tujuan berkuliner tidak hanya sekedar menjadikan SWK Wiyung sebagai tempat istirahat atau sekedar mampir agar para pengunjung tersebut dapat memberikan referensi kepada masyarakat luas lainnya.

## 2. Masyarakat Surabaya terutama masyarakat sekitar wiyung.

Bagi masyarakat Surabaya diharapkan tidak memandang sentra wisata kuliner terutama sentra wisata kuliner wiyung hanya sebagai tempat relokasi dari para PKL di pinggir jalan, penulis berharap masyarakat kota Surabaya khususnya warga kelurahan wiyung agar menjadikan sentra wisata kuliner wiyung sebagai tempat referensi untuk berwisata kuliner, karena dengan kita mengunjungi dan meramaikan sentra wisata kuliner wiyung secara tidak langsung kita membantu mengembangkan ekonomi lokal dan UMKM Kota Surabaya.

## 3. Peneliti selanjutnya.

Penulis memberikan saran pada peneliti selanjutnya ketika ingin menjadikan sentra wisata kuliner wiyung sebagai objek penelitian untuk

lebih berfokus pada pengembangan dan pelatihan digitalisasi kepada para pedagang di sentra wisata kuliner wiyung.



UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Alfian. Perencanaan Rental Kamera Online Berbasis Web Interaktif. Bandung, t.p. 2017.
- Amirin, M Tatang. Pokok-Pokok Teori Sistem. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996.
- Bagus, Lorens. Kamus Filsafat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2005.
- Bungin, Burhan. Metode Penelitian Sosial. Surabaya: Airlangga Universitas Press, 2001.
- Dessy, Anwar. Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. Surabaya: Amelia, 2003.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2011.
- Guba, dkk. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2013.
- Hardani, dkk. Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Yogyakarta: Pustaka Ilmu, 2020.
- Martono, Nanang. Metode Penelitian Sosial. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2015.
- Moleong, J Lexy. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2016.
- Soewadji, Jusuf. Pengantar Metodologi Penelitian. Jakarta: Mitra Wacana Media, 2012.
- Suyatno, Bagong. Metode Penelitian Sosial. Jakarta: Kencana, 2007.

### Jurnal

- Adetya, Wiwik. “Analisis Model Tarikan Pengunjung Pada Zona Wisata Kuliner Panker (Studi Kasus di Wilayah Pangkajene Sidrap)”. Jurnal Karajata Engineering Nomor 2 2021.

Ansori, Isa. "Melacak State of The Art Fenomenologi dalam Kajian Ilmu-Ilmu Sosial". HALAQA: Islamic Education Journal, 2, (2), 2018.

Hadi, Irvan Arifianto. "Eksistensi Komunitas Waroeng Keroncong Dikota Semarang". Skripsi - -Universitas Negeri Semarang, Semarang, 2015.

Mayasari, Melati. Perancangan Taman Rekreasi Dan Wisata Kuliner Di Madiun. Tugas Akhir Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang, 2013.

Wibowo, Lili Adi. Usaha Jasa Pariwisata. Disajikan Pada Pelatihan Profesi Guru Bidang Keahlian Managemen Bisnis. Bandung, 2008.

### Website

Dewi, Mia Nikita. Tugas Akhir Tentang Wisata Kuliner. Diakses melalui [pdfcoffee.com/tugas-akhir-tentang-wisata-kuliner-pdf-free.html](http://pdfcoffee.com/tugas-akhir-tentang-wisata-kuliner-pdf-free.html). Diakses pada (2 Novembe 2021).

Suarno Budi. Sentra Wisata Kuliner Wiyung Surabaya Tetap Primadona. [rri.co.id/surabaya/1725-kuliner/1148940/sentra-wisata-kuliner-wiyung-surabaya-tetap-primadona](http://rri.co.id/surabaya/1725-kuliner/1148940/sentra-wisata-kuliner-wiyung-surabaya-tetap-primadona). Diakses pada (27 Oktober 2021).

Undang-Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan. Diakses melalui: [hukumonline.com](http://hukumonline.com) Diakses Pada (13 November 2021).

Yanuar. Pengertian Wisata Serta Jenis, Dan Tujuannya. Diakses melalui: [hayatuntour.com/pengertian-wisata/](http://hayatuntour.com/pengertian-wisata/). Diakses pada (13 November 2021).

UIN SUNAN AMPEL  
S U R A B A Y A