



Revitalisasi Food Court Tapal Kuda Air Salobar Ambon: Pendekatan Tata Ruang, Manajemen Limbah, dan Daya Tarik Wisata Kuliner

Sholeh Hadri^{1*}, Sri Prasetya Widodo²

^{1,2} Program Studi S1 Arsitektur Fakultas Teknik Arsitektur Universitas Mpu Tantular Jakarta, Indonesia

Email: sholehhadri1986@gmail.com^{1*}, wwd3972@gmail.com²

*Penulis Korespondensi: sholehhadri1986@gmail.com

Abstract The Tapal Kuda Air Salobar Food Court is one of the culinary areas that plays an important role in supporting tourism and social activities in Ambon City. This area offers a variety of local culinary specialties from Maluku which are an attraction for the community and tourists. However, the increase in the number of visitors and the activities of traders have not been fully balanced by the conditions of adequate spatial planning, facilities, and area management systems. This study aims to analyze the existing condition of the Tapal Kuda Air Salobar Food Court from the aspects of spatial planning, waste management, supporting facilities, as well as the potential and challenges of its development as a culinary tourism destination. This study uses a descriptive qualitative approach with data collection methods in the form of field observations and in-depth interviews with key informants, namely area managers, traders, and visitors. The data obtained are analyzed thematically to identify the main problems and potential development of the area. The results of the study indicate that the spatial planning of the Tapal Kuda Air Salobar Food Court has not been able to accommodate the increase in visitor and trader activities due to the lack of clear zoning, limited circulation routes, and spatial planning that develops without integrated planning. Furthermore, waste management in this area is not yet systematic and sustainable, as evidenced by limited trash bins, a lack of waste sorting, and poorly scheduled waste collection. Limited supporting facilities, such as seating and sanitation facilities, also impact the comfort and quality of the visitor experience, especially during peak visitor periods. Nevertheless, the Tapal Kuda Air Salobar Food Court has significant potential as a culinary tourism destination based on local cuisine and a social space, which can be developed through spatial planning, facility improvements, and more integrated area management. This study concludes that the revitalization of the Tapal Kuda Air Salobar Food Court requires a comprehensive approach, emphasizing spatial planning improvements, strengthening waste management, and enhancing the quality of facilities and area management to support the sustainability of culinary tourism and the quality of public spaces in Ambon City.

Keywords: Culinary Tourism; Food Court; Spatial Planning; Supporting Facilities; Waste Management.

Abstrak Food Court Tapal Kuda Air Salobar merupakan salah satu kawasan kuliner yang memiliki peran penting dalam mendukung pariwisata dan aktivitas sosial di Kota Ambon. Kawasan ini menawarkan beragam kuliner lokal khas Maluku yang menjadi daya tarik bagi masyarakat dan wisatawan. Namun, peningkatan jumlah pengunjung dan aktivitas pedagang belum sepenuhnya diimbangi dengan kondisi tata ruang, fasilitas, dan sistem pengelolaan kawasan yang memadai. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kondisi eksisting Food Court Tapal Kuda Air Salobar dari aspek tata ruang, manajemen limbah, fasilitas penunjang, serta potensi dan tantangan pengembangannya sebagai destinasi wisata kuliner. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode pengumpulan data berupa observasi lapangan dan wawancara mendalam terhadap informan kunci, yaitu pengelola kawasan, pedagang, dan pengunjung. Data yang diperoleh dianalisis secara tematik untuk mengidentifikasi permasalahan utama serta potensi pengembangan kawasan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tata ruang Food Court Tapal Kuda Air Salobar belum mampu mengakomodasi peningkatan aktivitas pengunjung dan pedagang akibat ketiadaan zonasi yang jelas, keterbatasan jalur sirkulasi, serta penataan ruang yang berkembang tanpa perencanaan terintegrasi. Selain itu, manajemen limbah di kawasan ini belum berjalan secara sistematis dan berkelanjutan, ditandai dengan keterbatasan fasilitas tempat sampah, tidak adanya pemilahan limbah, serta pengangkutan sampah yang belum terjadwal dengan baik. Keterbatasan fasilitas penunjang, seperti tempat duduk dan fasilitas sanitasi, juga berdampak pada penurunan kenyamanan dan kualitas pengalaman pengunjung, terutama pada periode kunjungan tinggi. Meskipun demikian, Food Court Tapal Kuda Air Salobar memiliki potensi yang besar sebagai destinasi wisata kuliner berbasis kuliner lokal dan ruang sosial, yang dapat dikembangkan melalui penataan ruang, peningkatan fasilitas, dan pengelolaan kawasan yang lebih terintegrasi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa revitalisasi Food Court Tapal Kuda Air Salobar perlu dilakukan secara komprehensif dengan menitikberatkan pada perbaikan tata ruang, penguatan manajemen limbah, serta peningkatan kualitas fasilitas dan pengelolaan kawasan guna mendukung keberlanjutan wisata kuliner dan kualitas ruang publik di Kota Ambon.

Kata kunci: Fasilitas Penunjang; Food Court; Manajemen Limbah; Tata Ruang; Wisata Kuliner.

1. PENDAHULUAN

Kota Ambon, sebagai ibu kota Provinsi Maluku, menunjukkan pertumbuhan sektor pariwisata yang signifikan, tercermin dari peningkatan jumlah kunjungan wisatawan yang mencapai sekitar 118.000 kunjungan pada tahun 2023 dan diperkirakan meningkat menjadi 132.000 kunjungan sepanjang tahun 2024, yang mencerminkan kenaikan sekitar 11,8% dibandingkan tahun sebelumnya (Ambon Antara News, 2024). Hal ini menunjukkan potensi besar bagi pengembangan atraksi wisata, termasuk wisata kuliner. Food Court Tapal Kuda yang terletak di kawasan Air Salobar, Ambon, telah menjadi salah satu pusat kuliner yang signifikan di kota ini, yang berperan penting dalam mendukung sektor pariwisata lokal. Lokasi strategis yang dekat dengan objek wisata serta keberagaman kuliner khas Ambon, seperti papeda, ikan bakar, dan cakalang fufu, menjadikan food court ini sebagai destinasi kuliner yang diminati baik oleh wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara.

Pengunjung yang datang tidak hanya tertarik pada cita rasa masakan, tetapi juga pada nuansa budaya lokal yang ditawarkan melalui desain ruang dan suasana di sekitarnya. Meskipun demikian, dengan terus meningkatnya jumlah pengunjung, food court ini menghadapi sejumlah tantangan terkait dengan kapasitas, fasilitas, dan tata ruang. Area yang terbatas, ditambah dengan kurangnya pengaturan tempat duduk yang memadai, sering kali menyebabkan kenyamanan pengunjung terganggu, terutama pada jam-jam sibuk.

Kondisi tata ruang di Food Court Tapal Kuda Air Salobar saat ini menunjukkan ketidakseimbangan antara jumlah pengunjung yang terus berkembang dengan kapasitas ruang yang ada. Kesulitan dalam mengelola keramaian pengunjung sering kali menyebabkan pengalaman yang kurang nyaman, karena tata letak yang belum efisien dalam mendukung kelancaran arus pengunjung dan pedagang. Potensi ruang yang ada juga belum dimanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan kualitas pengalaman pengunjung, seperti penataan ruang yang dapat mendukung interaksi yang lebih baik antara pengunjung dan pedagang. Selain itu, pengembangan dan pemeliharaan infrastruktur fisik yang ada, seperti fasilitas parkir yang terbatas, kebersihan yang kurang terjaga, serta area tempat duduk yang tidak memadai, menjadi kendala yang signifikan. Hal ini berdampak langsung pada kenyamanan dan kepuasan pengunjung, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi daya tarik dan keberlanjutan food court sebagai destinasi wisata kuliner yang diinginkan.

Manajemen limbah yang efektif dan efisien merupakan aspek yang sangat penting dalam menjaga kebersihan dan kelestarian lingkungan, terutama di kawasan yang padat

pengunjung seperti food court. Di Food Court Tapal Kuda Air Salobar, pengelolaan sampah masih menghadapi berbagai tantangan, termasuk kurangnya fasilitas tempat sampah yang memadai dan sistem pengelolaan limbah yang belum sepenuhnya ramah lingkungan. Hal ini menyebabkan sampah terkadang menumpuk di area publik, yang tidak hanya mengganggu kenyamanan pengunjung tetapi juga berpotensi mencemari lingkungan sekitar. Dampak negatif dari limbah yang tidak terkelola dengan baik ini dapat merusak daya tarik wisata, mengurangi citra kawasan sebagai destinasi kuliner yang bersih dan nyaman, serta menurunkan kepuasan pengunjung. Oleh karena itu, peningkatan sistem manajemen limbah yang berkelanjutan sangat diperlukan untuk menghindari gangguan terhadap kenyamanan pengunjung dan menjaga reputasi kawasan sebagai destinasi wisata yang ramah lingkungan.

Wisata kuliner telah menjadi tren yang semakin berkembang di Ambon dan sekitarnya, dengan semakin banyak wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang autentik dan khas dari daerah tersebut. Berbagai kuliner khas Ambon, seperti papeda, ikan bakar, dan cakalang fufu, memiliki potensi besar untuk menarik minat wisatawan lokal maupun mancanegara. Meskipun demikian, potensi tersebut belum sepenuhnya tergali dan dipromosikan secara optimal di Food Court Tapal Kuda. Pengelolaan ruang dan desain interior yang lebih inovatif, serta perhatian terhadap aspek kebersihan dan kenyamanan, sangat berperan dalam meningkatkan pengalaman kuliner dan menciptakan atmosfer yang menarik bagi pengunjung. Penataan ruang yang efisien dan estetis, bersama dengan upaya untuk menjaga kebersihan lingkungan, akan memperkuat daya tarik tempat ini sebagai destinasi wisata kuliner yang tak hanya menawarkan cita rasa, tetapi juga pengalaman yang menyenangkan dan nyaman, sehingga dapat menarik lebih banyak pengunjung dan meningkatkan citra kawasan sebagai pusat kuliner terkemuka di Ambon.

Revitalisasi kawasan kuliner menjadi salah satu topik yang menarik dalam kajian perencanaan ruang publik. Salah satu penelitian yang relevan adalah studi yang dilakukan oleh Rachman dan Santoso (2022) mengenai *Perencanaan Fasilitas Penunjang pada Kawasan Kuliner Pasar Lama Kota Tangerang*. Penelitian ini mengidentifikasi bahwa kawasan Pasar Lama memiliki potensi besar untuk menjadi destinasi wisata kuliner yang ikonik, namun menghadapi berbagai tantangan seperti kepadatan pengunjung, kurangnya fasilitas yang memadai, dan tata ruang yang tidak efisien. Untuk itu, pendekatan urban acupuncture digunakan untuk mengatasi masalah ini dengan memperkenalkan desain berbasis kontainer modular yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Penataan ruang yang lebih nyaman dan fungsional sangat diperlukan agar kawasan ini dapat mendukung kenyamanan pengunjung dan pedagang, serta meningkatkan daya tarik wisata.

Penelitian lain yang relevan adalah karya Salim dan Carina (2022), yang mengkaji *Revitalisasi Kawasan Pecinan Suryakencana Bogor*. Kawasan ini, yang dahulu dikenal sebagai pusat kuliner dan budaya Tionghoa, kini mulai kehilangan daya tariknya akibat kemunculan destinasi wisata baru. Untuk mengembalikan citra kawasan ini, Salim dan Carina (2022) mengusulkan pembangunan cultural center sebagai titik attractor baru yang tidak hanya akan menjadi pusat pertunjukan budaya, tetapi juga ruang yang mengakomodasi kebutuhan masyarakat untuk berkumpul dan beraktivitas secara sosial. Dengan menggunakan pendekatan urban acupuncture, penelitian ini berfokus pada penataan ruang yang dapat menghubungkan area-area penting di kawasan Pecinan, memperkuat identitas budaya Tionghoa, serta menarik lebih banyak wisatawan dan meningkatkan pengalaman kuliner.

Sementara itu, Jayson dan Halim (2022) mengkaji revitalisasi kawasan Pecenongan di Jakarta melalui *strategi akupunktur perkotaan*. Pecenongan, yang dahulu merupakan pusat kuliner yang ramai, telah mengalami penurunan daya tarik seiring dengan berkembangnya pusat kuliner baru di Jakarta. Penelitian ini mengusulkan berbagai program, termasuk street food market, workshop masakan, dan area rekreasi, yang dirancang untuk menghidupkan kembali kawasan ini. Melalui penggunaan ramp sebagai sirkulasi vertikal utama, penelitian ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kuliner yang berbeda dengan mengintegrasikan elemen-elemen rekreasi dan ruang terbuka di dalam desainnya. Pendekatan ini diharapkan dapat menarik kembali pengunjung, baik generasi lama maupun generasi muda, dan mengembalikan Pecenongan sebagai destinasi wisata kuliner utama di Jakarta.

Penelitian ini memiliki relevansi yang erat dengan upaya pemerintah daerah Ambon dalam meningkatkan sektor pariwisata kuliner dan pengelolaan ruang publik yang lebih baik. Ambon, sebagai destinasi wisata yang terus berkembang, memiliki potensi besar dalam mengembangkan kawasan kuliner sebagai daya tarik utama bagi wisatawan, baik lokal maupun mancanegara. Revitalisasi kawasan kuliner, seperti di Food Court Tapal Kuda Air Salobar, berperan penting dalam mendukung visi kota Ambon sebagai kota wisata yang tidak hanya menarik, tetapi juga ramah lingkungan. Dengan mengintegrasikan elemen-elemen desain ruang yang lebih efisien, fasilitas penunjang yang memadai, dan manajemen limbah yang baik, revitalisasi ini dapat memperbaiki kualitas pengalaman pengunjung sekaligus menjaga kelestarian lingkungan. Melalui pendekatan tersebut, penelitian ini turut mendukung pengembangan Ambon sebagai destinasi wisata kuliner yang berkelanjutan dan sejalan dengan upaya pemerintah dalam menciptakan ruang publik yang lebih nyaman dan terorganisir, meningkatkan citra kota Ambon sebagai destinasi wisata yang berkelas dan ramah lingkungan.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menganalisis revitalisasi Food Court Tapal Kuda Air Salobar Ambon dengan fokus pada tiga aspek utama: tata ruang, manajemen limbah, dan daya tarik wisata kuliner. Pendekatan kualitatif dipilih untuk memahami fenomena secara mendalam melalui pengumpulan dan analisis data yang bersifat deskriptif, serta memberikan wawasan yang komprehensif mengenai tantangan dan peluang yang dihadapi dalam revitalisasi kawasan kuliner tersebut.

Data dikumpulkan melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam (in-depth interview). Observasi dilakukan di Food Court Tapal Kuda untuk memetakan kondisi fisik kawasan, termasuk aspek tata ruang, kenyamanan pengunjung, pengelolaan limbah, dan fasilitas yang ada. Wawancara mendalam dilakukan dengan informan kunci, yaitu pengelola kawasan, pedagang, dan pengunjung. Wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi mengenai permasalahan yang dihadapi, kebutuhan pengunjung, serta harapan terhadap revitalisasi kawasan kuliner tersebut.

Tabel 1. Informan Penelitian.

No	Nama (Inisial)	Posisi/Jabatan	Deskripsi Informan	Kode Wawancara
1	Ibu IK	Pengelola Kawasan	Bertanggung jawab atas pengelolaan operasional Food Court Tapal Kuda Air Salobar, termasuk penataan ruang, kebersihan kawasan, dan koordinasi dengan pedagang	W-PK-01
2	Bapak S	Pedagang	Pedagang aktif yang menjual makanan khas Ambon dan berinteraksi langsung dengan pengunjung setiap hari	W-PD-02
3	Bapak W	Pengunjung	Pengunjung yang datang untuk menikmati kuliner di Food Court Tapal Kuda Air Salobar, baik secara individu maupun berkelompok	W-PG-03

Data yang terkumpul dianalisis menggunakan analisis kualitatif untuk mengidentifikasi pola-pola yang muncul terkait dengan permasalahan tata ruang, manajemen limbah, dan daya tarik wisata kuliner. Proses analisis dilakukan dengan cara mengelompokkan data yang relevan ke dalam kategori-kategori tertentu. Triangulasi data dilakukan dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara, serta mengonfirmasi temuan-temuan dengan literatur yang relevan untuk meningkatkan validitas dan keandalan hasil penelitian.

3. HASIL PENELITIAN

Kondisi Tata Ruang Food Court Tapal Kuda Air Salobar

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan informan, kondisi tata ruang Food Court Tapal Kuda Air Salobar menunjukkan perkembangan kawasan yang berlangsung secara bertahap tanpa didukung oleh perencanaan tata ruang yang komprehensif. Penataan ruang cenderung mengikuti kebutuhan sesaat dan kondisi lapangan, sehingga belum terbentuk struktur ruang yang jelas antara area pedagang, area makan, serta jalur sirkulasi pengunjung. Kondisi ini semakin terasa ketika jumlah pengunjung meningkat, terutama pada waktu akhir pekan dan hari libur.

Pengelola kawasan menjelaskan bahwa sejak awal pengembangan food court dilakukan secara bertahap dan menyesuaikan dengan keterbatasan lahan serta sumber daya yang ada. Hal tersebut berdampak pada belum tersusunnya desain tata ruang yang terencana secara menyeluruh:

“Sejak awal food court ini berkembang secara bertahap, jadi penataan ruangnya menyesuaikan kondisi lapangan. Sampai sekarang memang belum ada desain tata ruang yang benar-benar terencana.” (WWC/W-PK-01/26/Desember/2025)

Kondisi tata ruang tersebut dirasakan langsung oleh pedagang, terutama ketika kawasan berada pada kondisi ramai. Jalur sirkulasi yang sempit dan tidak terpisah antara area antrian dan area makan sering menimbulkan kepadatan dan menghambat aktivitas pelayanan:

“Kalau sudah ramai, pengunjung susah lewat, kadang kami juga susah melayani karena tempatnya sempit dan bercampur antara yang duduk dan yang antri.” (WWC/W-PD-02/27/Desember/2025)

Pedagang juga mengungkapkan bahwa tidak adanya pembagian ruang yang jelas menyebabkan aktivitas pengunjung menjadi tidak teratur:

“Kadang pengunjung berdiri antri dekat meja makan, jadi kelihatan penuh dan semrawut.” (WWC/W-PD-02/27/Desember/2025)

Dari sisi pengunjung, kondisi tata ruang yang kurang tertata turut memengaruhi kenyamanan selama berada di kawasan food court, khususnya saat jumlah pengunjung meningkat:

“Kalau lagi ramai terasa sesak, jalan sempit dan meja-meja terlalu dekat.” (WWC/W-PG-03/29/Desember/2025)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tata ruang Food Court Tapal Kuda Air Salobar belum mampu mengakomodasi kebutuhan ruang akibat meningkatnya aktivitas pengunjung dan pedagang. Ketidadaan zonasi yang jelas, jalur sirkulasi yang terbatas, serta penataan ruang

yang berkembang tanpa perencanaan terintegrasi menyebabkan terjadinya kepadatan, ketidakteraturan, dan menurunnya tingkat kenyamanan. Kondisi ini mengindikasikan perlunya penataan ulang tata ruang agar kawasan dapat berfungsi secara lebih efektif sebagai ruang publik dan destinasi wisata kuliner.

Kondisi Manajemen Limbah dan Kebersihan Kawasan

Hasil penelitian lapangan menunjukkan bahwa pengelolaan limbah di Food Court Tapal Kuda Air Salobar masih dilakukan secara sederhana dan belum berbasis sistem yang terencana. Manajemen limbah sangat bergantung pada kebiasaan pedagang, pengunjung, serta pengelolaan harian oleh pengelola kawasan. Kondisi ini menyebabkan tingkat kebersihan kawasan menjadi tidak konsisten, terutama pada saat jumlah pengunjung meningkat.

Pengelola kawasan menjelaskan bahwa hingga saat ini pengelolaan sampah masih dilakukan secara manual dengan keterbatasan fasilitas dan sumber daya:

“Pengelolaan sampah masih kami lakukan secara manual. Tempat sampah ada, tapi memang belum terpisah dan pengangkutannya tergantung kondisi.” (WWC/W-PK-01/26/Desember/2025)

Pedagang menyampaikan bahwa mereka belum memiliki sistem pengelolaan limbah yang terpisah di masing-masing lapak dan sepenuhnya bergantung pada fasilitas yang disediakan kawasan:

“Kami biasanya langsung buang ke tempat sampah yang ada. Kalau sudah penuh, ya menunggu diangkut.” (WWC/W-PD-02/27/Desember/2025)

Kondisi tersebut semakin terasa pada jam-jam ramai, ketika volume sampah meningkat secara signifikan:

“Kalau ramai sekali, tempat sampah cepat penuh dan kadang baunya sudah tidak nyaman.” (WWC/W-PD-02/27/Desember/2025)

Dari perspektif pengunjung, kondisi kebersihan kawasan dinilai belum stabil dan sangat dipengaruhi oleh tingkat kepadatan pengunjung:

“Kadang bersih, tapi kalau ramai terlihat banyak sisa makanan di meja atau lantai.” (WWC/W-PG-03/29/Desember/2025)

Temuan penelitian menunjukkan bahwa manajemen limbah di Food Court Tapal Kuda Air Salobar belum dilaksanakan secara sistematis dan berkelanjutan. Keterbatasan jumlah tempat sampah, tidak adanya pemilahan jenis sampah, serta pengangkutan yang tidak terjadwal menyebabkan kebersihan kawasan tidak terjaga secara konsisten. Kondisi ini berpotensi menurunkan kenyamanan pengunjung dan kualitas lingkungan kawasan kuliner.

Kondisi Fasilitas dan Kenyamanan Pengunjung

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, fasilitas penunjang di Food Court Tapal Kuda Air Salobar belum sepenuhnya sebanding dengan intensitas penggunaan kawasan. Keterbatasan fasilitas seperti meja, kursi, ventilasi, dan pencahayaan menjadi faktor yang paling sering dirasakan oleh pengunjung, terutama saat kawasan ramai.

Pengunjung menyampaikan bahwa keterbatasan tempat duduk menjadi permasalahan utama yang memengaruhi kenyamanan:

“Kalau datang agak siang atau malam, sering susah dapat tempat duduk.” (WWC/W-PG-03/29/Desember/2025)

Selain itu, kondisi suhu udara dan sirkulasi udara juga dirasakan kurang nyaman:

“Kalau sudah penuh terasa panas, apalagi siang hari.” (WWC/W-PG-03/29/Desember/2025)

Pedagang mengungkapkan bahwa keterbatasan fasilitas turut memengaruhi kelancaran pelayanan kepada pengunjung:

“Kalau tempat duduk penuh, pengunjung jadi lama berdiri di depan lapak.” (WWC/W-PD-02/27/Desember/2025)

Pengelola kawasan juga mengakui bahwa fasilitas yang tersedia saat ini belum sepenuhnya mampu mengimbangi pertumbuhan jumlah pengunjung:

“Jumlah meja dan kursi memang masih terbatas dibandingkan jumlah pengunjung sekarang.” (WWC/W-PK-01/26/Desember/2025)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterbatasan fasilitas penunjang berdampak langsung pada kenyamanan pengunjung dan kelancaran aktivitas di kawasan food court. Jumlah dan kualitas fasilitas yang belum memadai menyebabkan penurunan kualitas pengalaman pengunjung, terutama pada periode kunjungan tinggi.

Karakteristik Aktivitas Wisata Kuliner

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas wisata kuliner di Food Court Tapal Kuda Air Salobar didominasi oleh kegiatan makan dan berkumpul bersama keluarga atau kelompok. Kawasan ini berfungsi tidak hanya sebagai tempat konsumsi makanan, tetapi juga sebagai ruang sosial bagi masyarakat dan wisatawan.

Pengunjung menyatakan bahwa daya tarik utama kawasan ini terletak pada cita rasa dan kekhasan kuliner lokal Ambon:

“Makanannya khas Ambon dan rasanya enak, itu yang bikin saya datang ke sini.” (WWC/W-PG-03/29/Desember/2025)

Pedagang juga menilai bahwa makanan khas daerah menjadi identitas utama kawasan food court:

“Kebanyakan yang dicari memang makanan khas Ambon, terutama ikan-ikan.” (WWC/W-PD-02/27/Desember/2025)

Namun demikian, pengunjung menilai bahwa pengalaman kuliner belum sepenuhnya didukung oleh kondisi ruang yang nyaman:

“Kalau tempatnya lebih rapi dan nyaman, pasti lebih betah.” (WWC/W-PG-03/29/Desember/2025)

Pengelola kawasan mengungkapkan bahwa aktivitas dan jumlah pengunjung menunjukkan tren peningkatan dari waktu ke waktu:

“Setiap tahun pengunjung bertambah, terutama saat akhir pekan dan libur.” (WWC/W-PK-01/26/Desember/2025)

Berdasarkan hasil penelitian, Food Court Tapal Kuda Air Salobar memiliki potensi aktivitas wisata kuliner yang kuat berbasis kuliner lokal dan fungsi sosial. Namun, potensi tersebut belum sepenuhnya didukung oleh kualitas ruang, fasilitas, dan pengelolaan kawasan, sehingga pengalaman wisata kuliner yang dirasakan pengunjung masih belum optimal.

Pembahasan

Kondisi Tata Ruang Food Court Tapal Kuda Air Salobar

Berdasarkan temuan di lapangan, peningkatan jumlah pengunjung dan pedagang di Food Court Tapal Kuda menimbulkan tantangan signifikan dalam pengelolaan sirkulasi dan kenyamanan pengguna ruang. Ketidadaan zonasi yang jelas menyebabkan terjadinya konsentrasi aktivitas pada titik-titik tertentu, sehingga memicu kepadatan berlebih dan mengganggu pengalaman pengunjung dalam menikmati aktivitas kuliner secara nyaman dan teratur. Kondisi ini sejalan dengan temuan Douglas et al. (2025), yang menyatakan bahwa desain dan pengaturan ruang yang kurang baik dapat menurunkan tingkat kepuasan pengguna ruang publik. Dalam konteks Food Court Tapal Kuda, permasalahan tersebut tercermin pada terbatasnya ruang gerak, konflik antaraktivitas, serta menurunnya kualitas pengalaman pengunjung akibat tata ruang yang tidak terstruktur.

Dalam konteks perencanaan perkotaan yang lebih luas, pengelolaan kawasan publik merupakan aspek penting dalam mendukung keberlanjutan fungsi ruang kota. Wang et al. (2021) menekankan pentingnya pemanfaatan data yang komprehensif untuk menganalisis dan mengidentifikasi area fungsional perkotaan sebagai dasar dalam perencanaan ruang yang lebih efektif. Selain itu, Miao et al. (2021) menegaskan bahwa pemahaman terhadap pola spasial dan zonasi memiliki peran penting dalam perencanaan kawasan urban. Melalui analisis data geografis, fungsi ruang dapat diatur kembali secara lebih efisien dan adaptif terhadap kebutuhan pengguna. Oleh karena itu, penataan ulang Food Court Tapal Kuda perlu

mempertimbangkan pendekatan perencanaan berbasis data dan analisis spasial agar fungsi kawasan dapat berjalan secara optimal dan berkelanjutan.

Pengelolaan jalur sirkulasi yang lebih terstruktur, penguatan zonasi aktivitas, serta integrasi kawasan dengan elemen lingkungan yang lebih luas, seperti ruang terbuka hijau, merupakan aspek penting dalam menciptakan suasana kawasan yang lebih nyaman dan tertata. Hal ini sejalan dengan pandangan Khairiah dan Suryanto (2023), yang menekankan bahwa integrasi tata ruang dengan elemen lingkungan dan ruang terbuka dapat meningkatkan kualitas ruang publik serta mendukung aktivitas sosial dan rekreasi masyarakat. Penerapan prinsip tersebut di Food Court Tapal Kuda diharapkan mampu menciptakan lingkungan kuliner yang lebih humanis, fungsional, dan berkelanjutan.

Kondisi Manajemen Limbah dan Kebersihan Kawasan

Keterbatasan jumlah tempat sampah di area Food Court Tapal Kuda secara langsung memengaruhi tingkat kebersihan kawasan. Liang et al. (2021) menjelaskan bahwa pengelolaan limbah yang tidak optimal dapat semakin diperparah oleh kondisi luar biasa, seperti situasi pandemi, yang menambah kompleksitas dalam sistem pengelolaan sampah. Temuan tersebut relevan dengan kondisi di Food Court Tapal Kuda, di mana kebersihan lingkungan menjadi faktor penting dalam menarik dan mempertahankan pengunjung pada ruang publik seperti kawasan kuliner. Selain ketersediaan fasilitas, aspek pemilahan jenis sampah juga menjadi isu krusial dalam pengelolaan limbah. Musyarofah et al. (2025) menekankan bahwa peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pengelolaan sampah yang baik dapat mendorong efektivitas manajemen limbah.

Permasalahan lain yang ditemukan dalam penelitian ini adalah pengangkutan limbah yang belum dilakukan secara terjadwal dan terencana. Samin (2024) menyatakan bahwa pemanfaatan teknologi dalam pengelolaan sampah dapat membantu merancang rute pengumpulan limbah yang lebih efisien dan terjadwal dengan baik. Penerapan sistem manajemen berbasis teknologi memungkinkan pemantauan kondisi lapangan secara real time, sehingga respons terhadap permasalahan kebersihan dapat dilakukan secara lebih cepat dan tepat. Hasil penelitian lain oleh Ritonga et al. (2023) menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas edukasi masyarakat dalam pengelolaan limbah dapat mendorong perubahan perilaku terhadap sampah.

Berdasarkan temuan penelitian dan kajian literatur, beberapa langkah strategis dapat diusulkan untuk meningkatkan manajemen limbah di Food Court Tapal Kuda Air Salobar. Pertama, peningkatan penyediaan tempat sampah yang memadai dan terpilah berdasarkan jenisnya, seperti sampah organik, anorganik, dan bahan berbahaya dan beracun (B3),

diperlukan untuk memudahkan pengunjung dalam membuang sampah sesuai kategori. Penelitian oleh Ritonga et al. (2023) menunjukkan bahwa penyediaan tempat sampah terpilah dapat meningkatkan pemahaman dan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan sampah.

Kedua, pelaksanaan program edukasi dan penyuluhan mengenai manajemen limbah bagi pedagang dan pengunjung perlu dilakukan secara berkelanjutan. Upaya ini sejalan dengan temuan Musyarofah et al. (2025), yang menegaskan bahwa peningkatan kesadaran masyarakat merupakan kunci dalam menciptakan sistem pengelolaan limbah yang efektif. Edukasi yang tepat diharapkan dapat mendorong perubahan perilaku individu dalam menjaga kebersihan kawasan.

Ketiga, penerapan teknologi dalam sistem pengangkutan limbah dapat menjadi solusi untuk meningkatkan efisiensi dan ketepatan pengelolaan sampah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa penggunaan sistem berbasis Internet of Things (IoT) untuk memantau kondisi tempat sampah dapat membantu pengelola dalam merencanakan pengangkutan limbah secara lebih efektif dan responsif (Febrianto et al., 2022). Implementasi teknologi tersebut memungkinkan pengelola kawasan untuk meminimalkan penumpukan sampah serta meningkatkan akuntabilitas dalam pengelolaan limbah.

Dengan mengadopsi langkah-langkah strategis tersebut, Food Court Tapal Kuda Air Salobar berpotensi menciptakan lingkungan yang lebih bersih, nyaman, dan berkelanjutan. Kondisi lingkungan yang terjaga dengan baik diharapkan dapat meningkatkan daya tarik kawasan, memperbaiki pengalaman pengunjung, serta memperkuat peran Food Court Tapal Kuda sebagai destinasi wisata kuliner yang berkualitas.

Kondisi Fasilitas dan Kenyamanan Pengunjung

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterbatasan fasilitas penunjang di Food Court Tapal Kuda Air Salobar berimplikasi signifikan terhadap tingkat kenyamanan pengunjung dan kelancaran aktivitas di kawasan tersebut. Keterbatasan jumlah dan kualitas fasilitas penunjang berdampak langsung pada kenyamanan dan kepuasan pengunjung. Iswaridewi et al. (2024) menegaskan bahwa ketersediaan fasilitas yang memadai merupakan salah satu faktor kunci dalam meningkatkan pengalaman pengguna pada ruang publik, termasuk kafe dan food court. Ketidaknyamanan yang dirasakan pengunjung berpotensi menurunkan frekuensi kunjungan, terutama pada jam-jam sibuk ketika pengelolaan ruang dan fasilitas menjadi sangat krusial.

Meskipun penelitian Sutalhis dan Novaria (2024) tidak secara spesifik membahas pengelolaan fasilitas pada food court, temuan mereka menunjukkan bahwa keberhasilan pengelolaan suatu kawasan dapat meningkatkan daya tarik dan persepsi positif pengguna. Dalam konteks Food Court Tapal Kuda, keterbatasan fasilitas yang tersedia serta pengelolaan

yang kurang terorganisir tidak hanya menurunkan tingkat kenyamanan, tetapi juga berpotensi menciptakan kesan negatif terhadap kebersihan dan keteraturan kawasan kuliner.

Hal tersebut sejalan dengan temuan Hidayati et al. (2025), yang menyatakan bahwa pengelolaan yang baik berkontribusi signifikan terhadap persepsi positif pengguna terhadap suatu kawasan, meskipun fokus penelitian mereka lebih menitikberatkan pada pengelolaan air limbah dan faktor sosial yang memengaruhi pengambilan keputusan pengelolaan.

Pentingnya perencanaan yang matang dalam penyediaan dan pengelolaan fasilitas dapat dipahami melalui berbagai studi kasus pada lokasi lain yang berhasil mengoptimalkan fungsi fasilitas publik. Contardo dan Costa (2021), dalam analisis mereka terhadap tata letak ruang makan, menunjukkan bahwa optimasi desain dan penataan ruang yang tepat dapat menciptakan pengalaman pengguna yang lebih nyaman dan efisien.

Dari perspektif keberlanjutan pengelolaan kawasan publik, Falah dan Ruhaeni (2025) menekankan pentingnya penerapan kebijakan yang jelas dan terstruktur terkait penggunaan serta pemeliharaan fasilitas. Dengan mempertimbangkan bahwa kualitas fasilitas memiliki pengaruh langsung terhadap keputusan dan perilaku konsumen, pengelola food court perlu menerapkan strategi pengelolaan fasilitas yang lebih sistematis dan berkelanjutan. Salah satu langkah yang dapat dilakukan adalah melakukan evaluasi berkala terhadap kondisi fasilitas yang ada serta mengidentifikasi kebutuhan fasilitas tambahan berdasarkan umpan balik dan pola penggunaan pengunjung.

Karakteristik Aktivitas Wisata Kuliner

Potensi wisata kuliner di Food Court Tapal Kuda dapat dikaitkan dengan temuan Septianing dan Farida (2021), yang menyatakan bahwa fasilitas wisata dan kualitas pelayanan memiliki pengaruh signifikan terhadap tingkat kepuasan pengunjung serta niat untuk melakukan kunjungan ulang. Keberadaan kuliner lokal yang autentik di Food Court Tapal Kuda merupakan kekuatan utama kawasan, namun daya tarik tersebut perlu didukung oleh kualitas ruang dan pelayanan yang memadai agar dapat memberikan pengalaman yang menyeluruh.

Manajemen yang tepat pada kawasan kuliner dapat membantu mengatasi berbagai permasalahan, termasuk pengelolaan limbah dan optimalisasi pengalaman pengunjung (Widiyawati et al., 2025). Pengelolaan yang baik dalam konteks ini tidak hanya terbatas pada aspek kebersihan, tetapi juga mencakup pengaturan ruang, kenyamanan fasilitas, serta kualitas pelayanan yang secara keseluruhan memengaruhi persepsi dan kepuasan pengunjung.

Meskipun memiliki potensi yang besar, Food Court Tapal Kuda masih menghadapi keterbatasan pada aspek fasilitas dan pengelolaan kawasan, yang menjadi hambatan utama dalam pengembangan wisata kuliner. Widiyawati et al. (2023) menunjukkan bahwa perubahan

dalam kualitas fasilitas dan sistem pengelolaan dapat memengaruhi persepsi konsumen serta berdampak pada perilaku konsumsi.

Dari perspektif kualitas pelayanan, Maulidiah et al. (2023) menyatakan bahwa ketersediaan dan kualitas fasilitas memiliki hubungan yang erat dengan tingkat kepuasan pelanggan. Temuan ini menunjukkan bahwa perhatian terhadap kualitas ruang, fasilitas, dan pelayanan merupakan aspek penting yang tidak dapat diabaikan dalam pengembangan food court. Ketidakmampuan dalam memenuhi kebutuhan tersebut berpotensi menurunkan daya tarik kawasan serta menghambat upaya untuk meningkatkan kepuasan dan loyalitas pengunjung.

Untuk mengoptimalkan pengalaman wisata kuliner di Food Court Tapal Kuda Air Salobar, beberapa langkah strategis dapat dipertimbangkan. Pertama, peningkatan kualitas dan kuantitas fasilitas perlu dilakukan, terutama pada periode dengan tingkat kunjungan tinggi. Fasilitas yang nyaman, bersih, dan terawat dengan baik berperan penting dalam menciptakan pengalaman positif bagi pengunjung. Hal ini sejalan dengan temuan Kahat dan Bella (2024), yang menyatakan bahwa pengelolaan fasilitas yang baik dapat meningkatkan kualitas lingkungan dan menarik lebih banyak pengunjung.

Kedua, pengelolaan dan penataan ruang yang lebih baik perlu diterapkan dengan menempatkan pengalaman pengunjung sebagai fokus utama. Penataan tempat duduk yang ergonomis, pengaturan area agar tidak terlalu padat, serta kemudahan akses sirkulasi dapat meningkatkan kenyamanan dan durasi kunjungan. Pendekatan ini konsisten dengan penelitian Ariwibowo et al. (2024), yang menekankan bahwa komponen fisik ruang memiliki pengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian dan perilaku pengunjung.

Ketiga, peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui edukasi dan pelatihan bagi pengelola dan pelaku usaha kuliner menjadi aspek penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan. Fitriyanti et al. (2025) menyatakan bahwa pengelolaan yang profesional dan berorientasi pada kepuasan pelanggan berkontribusi langsung terhadap peningkatan niat kunjungan ulang. Oleh karena itu, pelatihan yang berkelanjutan dapat membantu pengelola dalam memahami pentingnya kualitas fasilitas dan pelayanan.

Keempat, strategi pemasaran dan promosi yang lebih efektif perlu dikembangkan untuk meningkatkan visibilitas dan daya tarik Food Court Tapal Kuda. Pemanfaatan teknologi digital serta strategi electronic word of mouth (e-WOM) dapat menjadi sarana yang efektif untuk menjangkau pengunjung baru sekaligus mempertahankan pengunjung lama (Juniarta et al., 2023). Upaya promosi yang terintegrasi diharapkan mampu memperkuat citra Food Court Tapal Kuda sebagai destinasi wisata kuliner yang unggul.

Dengan penerapan langkah-langkah strategis tersebut, Food Court Tapal Kuda Air Salobar diharapkan dapat meningkatkan kualitas pengalaman wisata kuliner pengunjung serta memaksimalkan potensi kawasan sebagai daya tarik utama dalam pengembangan pariwisata kuliner berbasis lokal dan berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa Food Court Tapal Kuda Air Salobar memiliki potensi yang besar sebagai destinasi wisata kuliner berbasis kuliner lokal sekaligus ruang sosial bagi masyarakat dan wisatawan. Keberagaman kuliner khas daerah serta lokasi kawasan yang strategis menjadi daya tarik utama yang mendorong tingginya aktivitas pengunjung. Namun demikian, potensi tersebut belum didukung secara optimal oleh kondisi fisik kawasan, ketersediaan fasilitas, serta sistem pengelolaan yang memadai.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tata ruang Food Court Tapal Kuda Air Salobar belum mampu mengakomodasi peningkatan kebutuhan ruang akibat lonjakan jumlah pengunjung dan pedagang. Ketidadaan zonasi yang jelas, keterbatasan jalur sirkulasi, serta penataan ruang yang berkembang tanpa perencanaan terintegrasi menyebabkan terjadinya kepadatan, ketidakteraturan aktivitas, dan penurunan tingkat kenyamanan kawasan. Kondisi ini berdampak langsung pada kualitas pengalaman pengunjung dalam menikmati aktivitas wisata kuliner.

Selain itu, manajemen limbah di kawasan Food Court Tapal Kuda Air Salobar belum dilaksanakan secara sistematis dan berkelanjutan. Keterbatasan fasilitas tempat sampah, tidak adanya pemilahan jenis limbah, serta pengangkutan sampah yang belum terjadwal secara konsisten menyebabkan kebersihan kawasan tidak terjaga secara optimal, terutama pada periode kunjungan tinggi. Kondisi tersebut berpotensi menurunkan kenyamanan pengunjung dan kualitas lingkungan kawasan kuliner.

Keterbatasan fasilitas penunjang, seperti tempat duduk, fasilitas sanitasi, dan fasilitas pendukung lainnya, juga menjadi faktor yang memengaruhi kenyamanan dan kelancaran aktivitas di kawasan food court. Jumlah dan kualitas fasilitas yang belum memadai menyebabkan pengalaman pengunjung belum optimal, khususnya pada saat kawasan mengalami kepadatan pengunjung. Hal ini menunjukkan bahwa fasilitas penunjang memiliki peran penting dalam mendukung fungsi kawasan sebagai ruang publik dan destinasi wisata kuliner.

REFERENSI

- Ambon Antara News. (2024). *Pemkot Ambon andalkan pariwisata dan UMKM buka lapangan kerja*. Antara News Ambon. <https://ambon.antaranews.com/berita/281625/pemkot-ambon-andalkan-pariwisata-dan-umkm-buka-lapangan-kerja>
- Ariwibowo, M., Andita, M., Ihsan, T., & Fauzan, M. (2024). Mengapa konsumen berolahraga di JSC Bowling Center Palembang? *Jurnal Ekobistek*, 13(2), 36–41. <https://doi.org/10.35134/ekobistek.v13i2.772>
- Bulhões, M., Fonseca, M., Pereira, D., & Martins, M. (2023). Evaluation of waste in food services: A structural equation analysis using behavioral and operational factors. *Sustainability*, 15(10), 8044. <https://doi.org/10.3390/su15108044>
- Contardo, C., & Costa, L. (2021). On the optimal layout of a dining room in the era of COVID-19 using mathematical optimization. *arXiv*. <https://doi.org/10.48550/arxiv.2108.04233>
- Douglas, K., Ogunnaike, A., & Fasintei, P. (2025). Perceptions of circulation and spatial layout efficiency in Ikeja City Mall: A survey of user experience and satisfaction. *AJBEGR*, 8(4). <https://doi.org/10.70382/ajbegr.v8i4.036>
- Falah, A., & Ruhaeni, N. (2025). Perizinan sebagai instrumen pencegahan pencemaran berdasarkan UU PPLH dan implementasinya terhadap usaha peternakan sapi di Desa Sukajya Kecamatan Lembang. *Bandung Conference Series: Law Studies*, 5(1), 431–436. <https://doi.org/10.29313/bcsls.v5i1.16145>
- Febrianto, R., Jayadi, A., Rahmanto, Y., & Styawati, S. (2022). Perancangan smart trash menuju smart city berbasis Internet of Things. *Jurnal Teknik dan Sistem Komputer*, 3(1), 25–34. <https://doi.org/10.33365/jtikom.v3i1.1633>
- Fitriyanti, A., & Muthalib, D. (2025). Pengaruh kualitas layanan, fasilitas perpustakaan, dan ketersediaan koleksi terhadap kepuasan pengunjung di perpustakaan daerah modern Sulawesi Tenggara. *Homanis*, 2(2), 377–387. <https://doi.org/10.55598/homanis.v2i2.80>
- Hidayati, N., Kania, N., Marlinae, L., Suhartono, E., & Fujiati, F. (2025). Penelitian bibliometrik tentang pembuangan air limbah: Pemetaan tren dan faktor-faktor kunci yang mempengaruhi perilaku. *Malahayati Nursing Journal*, 7(6), 2677–2699. <https://doi.org/10.33024/mnj.v7i6.20483>
- Jayson, V., & Halim, M. (2022). Menghidupkan kawasan Pecenongan melalui kegiatan kuliner jalanan dan pusat rekreasi dengan strategi akupunktur perkotaan. *Jurnal STUPA*, 4(2), 961–974. <https://doi.org/10.24912/stupa.v4i2.21763>
- Juniarta, P., Sari, R., Saputra, K., & Astawa, I. (2023). Analisis electronic word of mouth (e-WOM) dalam keputusan menginap. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 6(2), 547–554. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.64036>
- Kahat, A., & Bella, P. (2024). Analisis pengelolaan tepian Sungai Mahakam: Studi kasus Mahakam Lampion Garden di Kota Samarinda. *Jurnal STUPA*, 6(2), 2027–2036. <https://doi.org/10.24912/stupa.v6i2.30867>
- Khairiah, N., & Suryanto, S. (2023). Narrative review dari urban equity bentuk pemanfaatan ruang dan ekonomi penduduk perkotaan. *Jurnal Riset Pembangunan*, 6(1), 10–23. <https://doi.org/10.36087/jrp.v6i1.145>
- Liang, Y., Song, Q., Wu, N., Li, J., Zhong, Y., & Zeng, W. (2021). Repercussions of COVID-19 pandemic on solid waste generation and management strategies. *Frontiers of*

Environmental Science & Engineering, 15(6). <https://doi.org/10.1007/s11783-021-1407-5>

- Maulidiah, E., Survival, S., & Budiantono, B. (2023). Pengaruh fasilitas terhadap kualitas pelayanan serta implikasinya pada kepuasan pelanggan. *Jurnal Economina*, 2(3), 727–737. <https://doi.org/10.55681/economina.v2i3.375>
- Miao, R., Wang, Y., & Li, S. (2021). Analyzing urban spatial patterns and functional zones using Sina Weibo POI data: A case study of Beijing. *Sustainability*, 13(2), 647. <https://doi.org/10.3390/su13020647>
- Musyarofah, A., Lestari, S., Yusroh, M., Hidayati, A., & Fatimah, N. (2025). Pendampingan pengelolaan sampah berbasis masyarakat di Desa Kenjo Banyuwangi. *Ngabekti: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 83–93. <https://doi.org/10.32478/gdjrww95>
- Rachman, S. A. M., & Santoso, J. M. P. (2022). Perencanaan fasilitas penunjang pada kawasan kuliner Pasar Lama Kota Tangerang. *Jurnal STUPA*, 4(2), 1479–1492. <https://doi.org/10.24912/stupa.v4i2.22074>
- Ritonga, I., Suyatna, I., Eryati, R., Adnan, A., Paputungan, M., Kusumaningrum, W., & Bulan, D. (2023). Penyediaan tempat sampah berdasarkan kategori sebagai upaya mengurangi sampah di Pantai Wisata Tanah Merah Samboja. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 9(1), 69–78. <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i1.614>
- Salim, R., & Carina, N. (2022). Revitalisasi kawasan Pecinan Suryakencana Bogor sebagai sebuah strategi dalam meningkatkan citra kawasan. *Jurnal STUPA*, 4(2), 1737–1750. <https://doi.org/10.24912/stupa.v4i2.22250>
- Salsabilla, N., Adi, A., Rahmi, A., & Husna, A. (2025). Upaya pencegahan dan pengurangan food waste di Indonesia dan perbandingannya dengan beberapa negara ASEAN: Tinjauan sistematis. *Gizi Indonesia*, 48(1), 29–44. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v48i1.1087>
- Samin, S. (2024). Analisis rute pengangkutan sampah domestik Kota Malang berbasis aplikasi Google Map. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 4(3), 949–958. <https://doi.org/10.54082/jupin.439>
- Septianing, A., & Farida, N. (2021). Pengaruh fasilitas wisata dan kualitas pelayanan terhadap niat berkunjung kembali melalui kepuasan pengunjung. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 10(1), 781–792. <https://doi.org/10.14710/jiab.2021.29796>
- Sutalhis, M., & Novaria, E. (2024). Analisis manajemen sampah rumah tangga di Indonesia: Literatur review. *Cendekia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 4(2), 97–106. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v4i2.2800>
- Wang, Z., Ma, D., Sun, D., & Zhang, J. (2021). Identification and analysis of urban functional area in Hangzhou based on OSM and POI data. *PLOS ONE*, 16(5), e0251988. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0251988>
- Widiyawati, S., Anityasari, M., Dewi, R., & Lukodono, R. (2025). Exploring the impact of serving methods on food consumption: Gaps and opportunities in sustainability and consumer behavior. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1493(1), 012009. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1493/1/012009>