

# ANALISIS KURANGNYA KREATIFITAS PADA INDUSTRI KULINER DI DAERAH KOTABARU KALIMANTAN SELATAN

**Sarah Eva Yulianti**

Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [puspawardani.2023@student.uny.ac.id](mailto:puspawardani.2023@student.uny.ac.id)

## ABSTRAK

Kuliner merujuk pada semua yang berkaitan dengan berbagai jenis makanan dan minuman, termasuk persiapan, masakan, penyajian, dan konsumsi. Ini mencakup semua aspek yang terlibat dalam menciptakan pengalaman kuliner, baik di rumah, di restoran, atau dalam konteks industri makanan dan minuman. Kuliner tidak hanya terkait dengan makanan itu sendiri, tetapi juga dengan budaya, tradisi, teknik memasak, bahan-bahan, dan berbagai cita rasa. Di daerah kotabaru, kalimantan selatan perkembangan kuliner baru mulai berkembang. Permasalahannya bagaimana mengimbangi supaya industri kuliner bisa sejajar dengan industri pariwisata di kotabaru, kalimantan selatan. Metode penelitian melibatkan survei lapangan, wawancara dengan masyarakat setempat dan para wisatawan. Faktor utama yang menyebabkan masalah ini adalah kurangnya kreativitas dan inovasi sehingga perkembangan kuliner mengalami keterlambatan.

**Kata kunci** : Industri Kuliner, Kurang Kreatifitas, Daerah Kotabaru, Kalimantan Selatan

## PENDAHULUAN

Daerah Kotabaru, yang terletak di pesisir Kalimantan Selatan, memiliki potensi besar berkat kekayaan sumber daya alamnya. Salah satu aset utama yang dimiliki daerah ini adalah industri kuliner dan pariwisata. Hal ini dapat menjadi penggerak ekonomi lokal dan mendukung sektor-sektor vital seperti pertanian dan perikanan. Namun, di balik potensi ini, ada masalah serius yang menghantui industri kuliner di Kotabaru, yaitu kurangnya kreativitas dan inovasi sehingga mengalami keterlambatan dalam perkembangannya

Ketidakstabilan antara kemajuan industri kuliner dan pariwisata mengakibatkan terabaikannya potensi kemajuan ekonomi masyarakat setempat dibidang kuliner yang cukup besar, hal ini tentu membuat produktivitas masyarakat tidak berkembang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menggambarkan jelas tentang masalah kurangnya kreativitas dan inovasi dari sumber daya manusia di Kotabaru dan dampaknya yang signifikan. Inovasi dan

kreativitas adalah dua hal wajib dimiliki untuk menjalankan bisnis apa pun, disemua bidang, tidak terkecuali di bidang kuliner.

Dalam bisnis kuliner, inovasi dan kreativitas bekerja bersama untuk menciptakan keunggulan bersaing. Pelanggan sering mencari pengalaman kuliner yang berbeda dan menarik, jadi dengan menggabungkan inovasi dalam hidangan dan kreativitas dalam penyajian, bisnis kuliner dapat menarik perhatian pelanggan dan membangun loyalitas.

Selama manusia masih bernafas maka usaha di bidang kuliner ini akan terus berlanjut. Karena makanan adalah hal yang wajib bagi setiap orang. Realitanya ada banyak orang yang sanggup menahan nafsu dan keinginannya untuk tidak membeli kebutuhan fashion, tetapi mereka tentu tidak mampu menahan rasa lapar dengan tidak membeli dan mengonsumsi suatu jenis makanan tertentu.

Berikut solusi untuk mengatasi bagaimana cara mengembangkan kreativitas di bidang kuliner khususnya di kotabaru, kalimantan selatan :

1. Komitmen dari Awal sampai Akhir

Komitmen dalam menjalankan bisnis kuliner mengacu pada tekad dan keseriusan pemilik atau pengelola bisnis dalam memenuhi berbagai aspek yang diperlukan untuk menjalankan bisnis tersebut dengan baik. Ini mencakup dedikasi yang kuat terhadap kualitas, pelayanan, keamanan makanan, inovasi, dan pengelolaan yang efisien. Komitmen dalam bisnis kuliner adalah faktor kunci yang dapat memengaruhi keberhasilan bisnis tersebut.

## 2. Ciptakan Unique Selling Point (USP)

Menjalankan bisnis kuliner yang dengan kreatif dan inovatif akan mempermudah kita menemukan Unique Selling Point (USP). Menciptakan Unique Selling Point (USP) atau titik penjualan unik atau keunggulan dalam bisnis kuliner adalah cara untuk membedakan diri dari pesaing dan menarik perhatian pelanggan. Ini menjadi alasan mengapa pelanggan membeli produk kita.

Dalam menciptakan USP perlu melakukan penelitian pasar terlebih dahulu untuk mengetahui hal-hal apa yang dibutuhkan dan diinginkan pelanggan.

## 3. Membuat Konsep Bisnis yang Menarik

Saat membuat konsep bisnis yang menarik sebaiknya jangan meniru dari bisnis lainnya. Coba buatlah konsep yang unik dan berbeda dari kompetitor lainnya. Konsep bisnis yang menarik dalam bisnis kuliner adalah ide atau pendekatan yang unik, inovatif, atau menonjol yang digunakan sebagai dasar untuk menjalankan sebuah restoran, kafe, atau bisnis kuliner. Konsep bisnis tersebut mencakup semua aspek bisnis, termasuk menu, dekorasi interior, pelayanan pelanggan, dan strategi pemasaran. Tujuan dari konsep bisnis yang menarik adalah untuk menciptakan daya tarik yang kuat bagi pelanggan, membedakan bisnis dari pesaing, dan menciptakan pengalaman kuliner yang unik.

## 4. Membuat Terobosan Baru

Untuk memenangkan persaingan kamu harus terus melakukan upgrade dan menciptakan terobosan baru yang belum dilakukan oleh kompetitor. Menciptakan terobosan baru dalam bisnis kuliner adalah proses di mana Anda mengembangkan ide, konsep, produk, atau layanan yang unik dan inovatif yang membedakan bisnis Anda dari pesaing dan menarik perhatian pelanggan. Terobosan ini bisa muncul dalam berbagai aspek bisnis kuliner, termasuk menu, teknik memasak, penyajian, konsep restoran, keberlanjutan, atau cara bisnis dijalankan.

## 5. Mengadaptasi Tren Kuliner Terbaru

Adaptasi tren kuliner kekinian dalam bisnis merujuk pada kemampuan bisnis kuliner untuk mengidentifikasi, mengikuti, dan merespons tren dan perubahan dalam selera dan preferensi makanan konsumen. Ini mencakup memahami apa yang sedang populer dalam industri kuliner pada saat tertentu, dan kemudian mengubah atau memperluas menu, konsep restoran, atau proses bisnis untuk mencerminkan tren tersebut. Dalam bisnis kuliner, adaptasi tren kuliner dapat membantu bisnis tetap relevan, menarik perhatian pelanggan, dan memenuhi kebutuhan pasar yang berkembang.

## 6. Mencari Lokasi Usaha yang Strategis

Memilih Lokasi bisnis yang strategis tentu menjadi nilai lebih bagi bisnis yang Anda jalankan. Mencari lokasi strategis dalam bisnis kuliner adalah proses identifikasi, pemilihan, dan penentuan lokasi fisik atau geografis yang optimal untuk mendirikan atau mengoperasikan restoran, kafe, atau bisnis kuliner lainnya. Lokasi strategis berperan penting dalam keberhasilan bisnis kuliner karena dapat memengaruhi jumlah pelanggan, visibilitas, aksesibilitas, dan dampak terhadap lalu lintas bisnis.

## 7. Menentukan Pangsa Pasar

Menentukan target pasar dalam bisnis kuliner adalah proses identifikasi dan penentuan kelompok pelanggan yang akan menjadi fokus bisnis Anda. Ini melibatkan pemahaman yang mendalam tentang siapa calon pelanggan Anda, preferensi mereka, kebutuhan mereka, dan bagaimana bisnis kuliner Anda dapat memenuhi atau memikat mereka. Jika target pasar Anda anak-anak maka fokus pada jenis makanan yang memang disukai oleh anak-anak dan bagaimana caranya agar mereka tertarik dengan makanan tersebut.

#### 8. Menjaga Reputasi Bisnis

Menjaga reputasi bisnis dalam bisnis kuliner mengacu pada upaya yang dilakukan oleh pemilik atau pengelola bisnis untuk mempertahankan citra positif dan persepsi yang baik di mata pelanggan, klien, dan masyarakat umum. Reputasi bisnis adalah salah satu aset yang paling berharga dalam bisnis kuliner karena dapat memengaruhi sejauh mana pelanggan memilih untuk datang ke bisnis Anda dan sejauh mana mereka memberikan ulasan positif atau merekomendasikan kepada orang lain. Reputasi bisnis mencerminkan kualitas makanan, pelayanan, dan pengalaman pelanggan, serta bagaimana bisnis tersebut mengelola berbagai aspek operasionalnya. Hal ini akan berpengaruh pada bisnis yang Anda jalani, apakah akan bertahan lama atau tidak.

Rekomendasi konkret melibatkan kolaborasi antara pemerintah dan pemangku kepentingan industri untuk mendukung proses perkembangan industri kuliner mulai dari pengembangan infrastruktur, promosi, memberikan pelatihan dan pendidikan bagi masyarakat pelaku industri kuliner

Upaya ini diharapkan akan membantu mengatasi masalah kurangnya kreativitas di industri kuliner di Kotabaru, mempercepat

perkembangan industri kuliner, dan mendukung pertumbuhan ekonomi regional yang berkelanjutan. Dengan langkah-langkah ini, industri kuliner di Kotabaru dapat menjadi lebih maju dan berkembang pesat.

## KESIMPULAN

Dalam penelitian ini, kami telah mendalami dan menyelidiki masalah kurangnya kreatifitas di industri kuliner daerah Kotabaru, Kalimantan Selatan. Hasil penelitian mengungkapkan dampak serius terhadap potensi ekonomi yang tidak berkembang. Namun, melalui kolaborasi aktif antara pemerintah daerah, masyarakat pelaku usaha, dan pemangku kepentingan lainnya, solusi dapat ditemukan.

Harapannya, langkah-langkah ini akan membantu memulihkan industri kuliner, menciptakan lapangan kerja, dan mendukung pertumbuhan ekonomi Kotabaru yang berkelanjutan. Dengan upaya bersama, kita dapat mengatasi tantangan ini dan menciptakan masa depan yang lebih cerah bagi industri kuliner di daerah ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- <https://koinworks.com/strategi-bisnis/kuliner/inovasi-dan-kreatifitas-yang-perlu-dilakukan-dalam-bisnis-kuliner/> Diakses tanggal 5 November 2023. Pukul 13.50
- <https://www.daya.id/usaha/artikel-daya/pengembangan-diri/mindset-dan-cara-memulai-bisnis-kuliner-yang-kreatif-dan-inovatif> Diakses tanggal 5 November 2023. Pukul 14.20