

Menilai Kepuasan Pelanggan di Kawasan Sentra Kuliner Halal Untuk Pengembangan UMKM di Wisata Syariah Loang Baloq

Nur'aini

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram

Email korespondensi: aininingrum77@gmail.com

Abstract

Loang Baloq's tomb is located in Tanjung Karang sub-district, Sekarbela sub-district, Mataram City is one of the religious tourism objects that is crowded with tourists, both foreign and local. and (2) to find out the development of MSMEs as a determinant of customer satisfaction for halal culinary in the Loang Baloq tourist area and the purposive sampling method with data collection techniques using interviews, observations as well as secondary data in the form of documents. Triangulation of data sources is done by comparing data from interviews. with related document data and compare the results of observation of the required documentation data with data from interviews with research subjects. and by using a qualitative design so that researchers can observe the implementation of buying and selling transactions and find out what factors affect customer satisfaction at the Loang Baloq Halal Culinary Center. Qualitative research has six characteristics, namely: (1). Pay attention to context and situation (concern of context); (2). Scientific background (natural setting); (3). Humans as the main instrument (Human Instrument); (4) descriptive data (descriptive data); (5). The research design appears simultaneously with the observation (emergent design); (6). Inductive analysis of data (inductive analysis). The results to be achieved in this study are so that customers get satisfaction with halal culinary offerings in the style of sharia tourism located around the Loang Beam location and can develop in developing small and medium businesses in the halal culinary field in the Loang area. Baloq in addition, so that the results of the study can be used as a reference for similar research in the future. The conclusions of this study (1) are that every customer gets satisfaction from every MSME that provides halal culinary services, not mixed with haram in the Loang tourist area. balog (2) so that every customer gets an image of a hygienic taste in the dish as well as in the eyes of the sharia tourist area.

Keywords: customer satisfaction of sharia culinary tourism

Saran sitasi: Nur'aini. (2022). Menilai Kepuasan Pelanggan di Kawasan Sentra Kuliner Halal Untuk Pengembangan UMKM di Wisata Syariah Loang Baloq. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(03), 3494-3500. doi: <http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v8i3.6797>

DOI: <http://dx.doi.org/10.29040/jiei.v8i3.6797>

1. PENDAHULUAN

Bisnis usaha kuliner di Indonesia semakin hari semakin diminati dengan terlihat semakin banyaknya masyarakat yang gemar memburu beberapa aneka menu makanan baik makanan tradisional, nasional, maupun internasional. apalagi sudah jelas halal dan toyyiban untuk jasmani dan rohani (Studi Usaha Kuliner di Jakarta). " *Liquidity: Jurnal Riset Akuntansi dan Manajemen syariah* 10.1 (2021). Hal tersebut dibuktikan dengan semakin meningkat dan maraknya usaha kuliner yang berdiri dari waktu ke waktu di provinsi NTB dan tentunya dengan penawaran menu andalan masing-masing pengusaha kuliner tersebut.

Pulau Lombok dan Pulau Sumbawa yang masing-masing memiliki potensi kuliner khas menjadi modal untuk menarik minat wisatawan berkunjung ke provinsi yang juga dikenal dengan julukan "Bumi Gora" itu (*Jurnal Agregasi: Aksi Reformasi Government Dalam Demokrasi* (2020). Di Pulau Lombok memiliki keragaman kuliner khas, seperti sate ikan khas Tanjung. Menu masakan berbahan baku ikan ini selalu diburu wisatawan yang berkunjung ke Lombok. Daging ikan tengiri atau ikan kakap yang lembut dipadu dengan racikan bumbu cabai merah dan santan kental yang kemudian dipanggang di atas bara

api tempurung kelapa akan mengeluarkan aroma yang mengundang selera.

Kuliner halal yang ada di seputaran Lombok sangatlah beraneka ragam, terutama kuliner khas Lombok Utara ini digemari wisatawan Nusantara maupun mancanegara. Satu lagi menu masakan khas Lombok, termasuk Kabupaten Lombok Utara, yakni sayur ares. Sayur berbahan baku bagian dalam pohon pisang yang diramu dengan racikan bumbu santan dan cabai merah ini menjadi menu masakan yang maknysus. Menu masakan ini biasanya disajikan dalam acara "begawe" (hajatan). semua menu merupakan kuliner halal yang dari bahan dasar hingga pengolahan dan sema menu ada di wisata kulir halal ini. Menu masakan "bebalung" (sejenis sop berbahan daging beserta tulang sapi), juga kuliner khas Lombok yang selalu diburu wisatawan. Menu masakan tersebut memiliki cita rasa tinggi yang berbeda dengan masakan sup di daerah lain. Demikian juga Pulau Sumbawa memiliki kekayaan kuliner yang bercita rasa tinggi, sebut saja "rarit" (daging sapi atau kerbau) yang diramu dengan racikan bumbu bawang putih kemudian dijemur hingga kering di terik sinar matahari, kemudian digoreng. Selain itu ada "singang", menu masakan khas Kabupaten Sumbawa dan Sumbawa Barat berbahan ikan laut atau ikan air tawar dan "sepat", merupakan menu masakan sederhana berupa ikan bakar yang direndam dalam air yang telah dicampur dengan racikan bumbu bawang merah, cabai, daun kemangi, kemiri, tomat bakar dan belimbing wuluh. Seiring dengan berkembangnya pariwisata di Provinsi NTB, kuliner khas Pulau Lombok dan Pulau Sumbawa itu kini tak hanya menjadi menu masakan yang ada di wisata loang baloq. (*Jurnal Ekonomi & Bisnis* 8.2 (2020) dan pulau-pulau nan eksotik dihiasi panorama alam yang mempesona dan beragam seni budaya adalah daya tarik wisatawan. setiap pengunjung yang datang di kawasan sentral kuliner halal ini pasti akan menikmati sajian dari setiap para usaha UMKM yang membuka lapak dalam aneka nama cafe yang unik yang di dalamnya telah tersedia tempat beribadah untuk ummat muslimin yag berkunjung, sehingga bukan saja kepuasan makanan yang di dapatkan namun kepuasan wisata syariahnya juga kita bisa dapatkan jika mampir di kawasan loang baloq.

Masalah penelitian yang dihadapi adalah Bagaimana Kepuasan pelanggan di kawasan wisata sentra kuliner halal yang ada di Loang Baloq dan Apa Faktor-faktor Penentu Kepuasan pada pelanggan di

kawasan wisata syariah sentra kuliner Loang Baloq. Intinya masalah yang ada pada penelitian ini ada dua variable. Bagaimana menilai kepuasan pelanggan yang ada di sentral kuliner halal loang baloq dan faktor apa saja sebagai penentu kepuasan yang dilakukan dalam UMKM kuliner di kawasan wisata syariah loang baloq. Maka dari itu tujuan dari penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui tingkat kepuasan pelanggan di kawasan wisata syariah sentra kuliner Loang Baloq dan (2) untuk mengetahui pengembangan UMKM sebagai penentu kepuasan pelanggan kuliner halal di kawasan wisata loang baloq. Dalam bab pendahuluan ini dimana peneliti harus memperkenalkan topic penelitian, masalah penelitian ,tujuan penelitian dan memaparkan penelitian terdahulu.

Andi Heru dalam penelitiannya yang berjudul "Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kepuasan Terhadap Loyalitas Pelanggan (Studi Usaha Kuliner Di Jakarta)". Berdasarkan uji analisis yang dilakukan menunjukan hasil penelitian bahwa, 1). kualitas pelayanan berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan, artinya kualitas pelayanan yang tinggi akan meningkatkan kepuasan pelanggan, 2). Kepuasan berpengaruh terhadap loyalitas pelanggan, artinya kepuasan pelanggan yang tinggi akan meningkatkan loyalitas pelanggan, 3). Kualitas pelayanan berpengaruh terhadap loyalitas pelanggan, artinya kualitas pelayanan yang tinggi akan meningkatkan loyalitas pelanggan (*Liquidity: Jurnal Riset Akuntansi dan Manajemen* 10.1 (2021):91-99. Emik, Nurul, dan Qomariah dalam penelitiannya yang berjudul Pengaruh Harga, Kualitas Produk dan Lokasi Terhadap Loyalitas Pelanggan melalui Kepuasan Sebagai variabel intervening pada depot mie pangsit jember. Hasil penelitian menyebutkan Tingginya persaingan antar dunia usaha khususnya kuliner sehingga pelaku usaha dituntut untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan. Kemudian setelah mencapai kepuasan akan memberikan dampak yang positif terhadap tingkat loyalitas. Untuk itu perlu di perhatikan faktor – faktor apa sajakah yang mempengaruhi tingkat kepuasan pelanggan agar para pelaku usaha bisa memenuhi kepuasan pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana tingkat loyalitas pelanggan. Populasinya adalah konsumen Depot Mie Pangsit Jember. Sampel yang di gunakan berjumlah 78 orang. Pengumpulan data di lakukan dengan mendistribusikan kuesioner kepada responden. Analisis datanya menggunakan path

analisis dimana Y1 variabel kepuasan sebagai variabel intervening, Y2 variabel loyalitas pelanggan, X1 variabel harga, X2 variabel kualitas produk, X3 variabel lokasi. Hasil penelitian ini terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara harga, kualitas produk dan lokasi terhadap loyalitas pelanggan melalui kepuasan sebagai variabel intervening. (*Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia* 2.1(2016).

Rizky satria, dan Marheni Eka Saputri dalam penelitiannya yang berjudul Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Loyalitas Melalui Kepuasan Konsumen Pada Café Ngopi Doeloe Cabang Setiabudhi Bandung. Hasil penelitiannya Potensi pariwisata di Kota Bandung selain karena memiliki kebudayaan yang berbeda, juga memiliki makanan khas yang berbeda pula, dimana Kota Bandung sudah diposisikan sebagai sentra kuliner nusantara. (*Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia* 2.1(2016) Iriyanti, Emik, Nurul Qomariah, and Akhmad Suharto. "Pengaruh harga, kualitas produk dan lokasi terhadap loyalitas pelanggan melalui kepuasan sebagai variabel intervening pada depot mie pangsit Jember." Industri restoran di Kota Bandung mempunyai jumlah yang tinggi dan dapat menjadi bisnis yang menguntungkan, baik untuk pebisnis, wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung, maupun pemerintah. Persaingan di Restoran dan café sangat ketat, hal ini dikarenakan oleh semakin banyaknya restoran dan café yang membuka bisnis di Kota Bandung. Café Ngopi Doeloe yang telah lama terjun dalam industri kreatif yang bergerak di bidang kuliner sejak tahun 2006 merasakan dampak dari persaingan bisnis kuliner (cafe) sendiri cukup kuat, ditandai. dengan penurunan jumlah pengunjung dari Bulan ke Bulannya. Penurunan jumlah pengunjung diakibatkan oleh menurunnya kualitas pelayanan dan kepuasan konsumen ketika mengunjungi Café Ngopi Doeloe Cabang Setiabudhi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kualitas pelayanan dari Café Ngopi Doeloe Cabang Setiabudhi, tingkat kepuasan konsumen dari Café Ngopi Doeloe Cabang Setiabudhi dan tingkat loyalitas konsumen Café Ngopi Doeloe Cabang Setiabudhi serta untuk mengetahui pengaruh kualitas pelayanan dan kepuasan konsumen terhadap loyalitas konsumen Café Ngopi Doeloe Cabang Setiabudhi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif menggunakan analisis jalur dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner dan menggunakan uji validitas serta reliabilitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas pelayanan (X)

berpengaruh terhadap kepuasan konsumen (Y) sebesar 0,816 atau 81,6% dan kepuasan konsumen (Z) berpengaruh terhadap loyalitas.

Konsumen (Z) sebesar 0,869 atau 86,9%. (Satria, Rizky, and Marheni Eka Saputri. "Pengaruhnya (Oktafia & Mawardi, 2017). Kualitas Layanan Terhadap Loyalitas Melalui Kepuasan Konsumen Pada Café Ngopi Doeloe Cabang Setia budhi Bandung." *eProceedings of Management* 7.3 (2020). Dari penelitian terdahulu diatas terdapat beberapa kesamaan dan perbedaan dari hasil penelitiannya. Kendy, Ekawati, Turmudi, dan Fhitria dari masing masing hasil penelitiannya. Adapun perbedaan yang ada ialah lokasi peneltian. Sedangkan adanya kesamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu ialah adanya kesamaan penentuan variabel independen.

2. METODE PENELITIAN

Tempat penelitian dilakukan di Sentra Kuliner Taman Wisata Loang Baloq Kelurahan Tanjung Karang, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram Nusa Tenggara Barat. Waktu penelitian di mulai pada tanggal 1 September– 31 November 2022. penelitian yang dilakukan adalah penelitian lapangan dengan menggunakan desain kualitatif sehingga peneliti dapat mengamati pelaksanaan transaksi *jual beli* dan mengetahui faktor-faktor apa saja sih yang mempengaruhi kepuasan pelanggan di Sentra Kuliner Loang Baloq. Adapun sifat penelitian ini adalah deskriptif karena ingin mengungkap dan selanjutnya mendeskripsikan terkait pelaksanaan transaksi jual beli dan faktornya yang membuat kepuasan pelanggan. serta tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis. Dalam penelitian ini peneliti bermaksud untuk mengetahui landasan konseptual dan aplikatif dalam Penentuan pelayanan dan faktor yang mempengaruhi kepuasan pelanggan.

a. Populasi dan Sampel

Subjek dalam penelitian ini adalah pedagang di sentra kuliner Loang Baloq, sedangkan objek yang diteliti adalah: (1) untuk mengetahui tingkat kepuasan pelanggan di kawasan wisata syariah sentra kuliner Loang Baloq dan (2) untuk mengetahui pengembangan UMKM sebagai penentu kepuasan pelanggan kuliner halal di kawasan wisata loang baloq. Dengan mengambil sampel menggunakan orang kunci, yaitu pengelola sentra kuliner, pedagang di sentra kuliner dan pengunjung atau pelanggan yang

melakukan transaksi jual beli di sentra kuliner loang baloq.

b. Metode Penggalan Data

Metode penggalan data, dalam penelitian ini peneliti akan menggunakan teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dalam observasi peneliti menggunakan observasi non partisipasi. Sedangkan pada prosedur pengumpulan data dengan wawancara, peneliti memilih menggunakan wawancara yang terstruktur agar peneliti fokus pada data yang ingin di dapatkan. Dokumentasi, data yang di peroleh melalui terapan metode pengumpulan data yang relevan dengan kondisi di lapangan.

c. Teknik Pemeriksaan Data

Teknik pemeriksaan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber di mana penentuan sampelnya menggunakan *purposive sampling* dengan teknik pengumpulan data menggunakan wawancara juga menggunakan data sekunder berupa dokumen-dokumen. Triangulasi sumber data dilakukan dengan cara:

- 1) Melakukan perbandingan data hasil wawancara dengan data dokumen yang berkaitan. Melakukan perbandingan hasil observasi data dokumentasi yang dibutuhkan dengan data hasil wawancara terhadap subjek penelitian. (Lexy J Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2005): 67.
- 2) Metode Analisis Data, dalam penelitian ini teknik analisis data mencakup rangkaian kegiatan utama, yaitu reduksi data, display data, dan penarikan kesimpulan merujuk pada yang di kemukakan oleh miles dan huberman dalam teknik analisis data.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil penelitian

hasil capaian yang ingin di peroleh dalam penelitian ini bagaimana kepuasan pelanggan di kawasan sentral kuliner halal untuk pengembangan UMKM di wisata syariah pada lokasi loang baloq terhadap kuliner yang ada di kawasan wisata syariah dengan kuliner halalnya. Jadi yang dimaksud dari segi tempat dan sajian yang di hidangkan sudah termasuk standar halal. Baik dari bahan baku maupun proses pengolahannya. Sehingga pelanggan menilai puas atas kuliner halalnya begitu juga dengan kawasan sentral

di wisata syariah ini, karena setiap usaha kecil menengah yang berjualan di tempat ini diminta atas informasi terhadap kepuasan pelanggan yang di dapatkan dari para UMKM di sekitaran kawasan loang baloq ini, selain itu setiap UMKM harus menyediakan tempat beribadah untuk pelanggan muslim baik dari tempat berwhuduk sampe tempat sholat harus memenuhi standar syariah yang sudah di tentukan pada sentral lokasi tersebut. Begitu juga dengan citra rasa dari setiap kuliner yang di sajikan apakah sudah termasuk standar syariah. Bukan saja bersih tetapi harus memenuhi katagori halal. Sehingga pelanggan yang menikmatinya merasa puas atas setiap sajian yang di tampilkan oleh para Usaha kuliner yang ada di sentral kawasan loang baloq.

3.2. Pembahasan

Sejak dikeluarkannya PERDA dan PERGUB dari dinas pariwisata Nusa Tenggara Barat, Lombok adalah salah satu yang melaksanakan ketentuan yang telah lama di sosialisasikan oleh Gubernur yang pada zamannya adalah bapak TGB. Jadi untuk ranah kuliner halal Lombok adalah salah satu yang memiliki produk unggulan dalam bidang kuliner halal dan juga destinasi wisata syariah, tinggal bagaimana para UMKM yang menjalankan kepercayaan ini bisa membuat inovasi atau kreativitas yang lebih memuaskan citra rasa dan pengelihan yang lebih arif, sopan di kawasan sentral wisata yang ada di loang baloq. Karena di sentral lokasi bukan hanya tempat dan kulinernya yang sudah bisa memuaskan pelanggan namun ada wisata religi yang sering menjadi daya tarik bagi pengunjung untuk dating di wisata syariah ini. Setiap pelanggan memiliki tujuan dan keinginan yang berbeda-beda dalam memuaskan keinginan untuk berkunjung di kawasan sentral kuliner halal di wisata syariah ini. Selain banyaknya pengembangan usaha kuliner juga banyaknya fasilitas lainnya yang dapat berkesan untuk di kunjungi bagi setiap umat manusia yang menginginkan hiburan bathin atau hiburan jasmaninya. Selain itu pengembangan sentral usaha yang di tunjukkan dan di tampilkan dengan para pelaku bisnis beraneka ragam. Selain tempat pemandangan yang memukau, kuliner yang sudah pasti tak kalah dengan restoran bintang lima, gaya dari sajian para pelaku UMKM membuat pelanggan tidak ingin meninggalkan tempat dari kawasan sentral kuliner ini. Setiap tempat memberikan tampilan yang terbaik untuk pelanggan, baik dari segi kesenian daerah hingga tampilan

modern yang tidak melanggar dari kesyariahan itu sendiri. Dinas Pariwisata Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat, menyebutkan, destinasi wisata Loang Baloq Kota Mataram berhasil masuk 50 besar pada ajang Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI) 2022([Taman Loang Baloq Mataram Masuk ADWI 2022, Republika Online](#) umat 06 May 2022 16:04 WIB).



Sentra Kuliner halal Loang Baloq, Dibangun Dua Lantai Serasa Makan di Kafe Mewah dengan pandangan air laut yang indah (lombokpost.jawapos.com)

Tepatnya di wilayah utara Taman Loang Baloq. Samping kolam dekat dengan pantai. Bangunan lapak yang baru selesai dibangun tahun lalu tersebut begitu menawan. Bangunan dua lantai ini dikelilingi sungai, danau dan pantai. Rerimbunan pohon hijau di Loang Baloq menjadi pelengkap yang membikin udara berhembus segar. gambar diatas menunjukkan bangunan sentral kuliner halal yang ada di kawasan wisata syariah loang baloq, Ini adalah bangunan bantuan dari Kementerian KKP untuk Pemkot Mataram yang dibangun dengan nilai sekitar Rp 1,6 miliar,” kata Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Mataram Irwan Harimansyah kepada Lombok Post.(narasumber 1 januari 2022)

Tingginya potensi pasar turisme halal terlihat dari jumlah wisatawan yang terus meningkat. Data yang dihimpun Global Muslim Travel Index (GMTI) menunjukkan, jumlah wisatawan muslim diperkirakan mencapai 158 juta orang pada 2020. Angka itu tumbuh 21 persen dibandingkan jumlah wisatawan pada 2017. Dengan demikian peluang untuk usaha kecil juga meningkat dengan meningkatnya kawasan sentral kuliner yang ada di kota mataram serta kepuasan pelayanan harus lebih ditingkatkan. Besarnya potensi wisata halal tersebut turut dilirik oleh negara-negara non-muslim, seperti Singapura, Thailand, Inggris, dan Jepang. Negara-negara tersebut menyiapkan sejumlah fasilitas yang memberikan

kenyamanan bagi wisatawan muslim, terutama dalam kemudahan memperoleh makanan halal dan ibadah sholat lima waktu. Di tempat rekreasi Selain itu, fasilitas berupa toilet, lokasi tempat musola lengkap sama panah arah kiblatnya pun di perhatikan dan diperbaiki demi kepuasan pelanggan yang datang disamping itu areal parkir kendaraan juga menjadi perhatian para pengelola dan pemerintah setempat.

Wisata kuliner adalah sebutan yang sudah biasa bagi telinga masyarakat Indonesia. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya beberapa wisata kuliner yang tersebar pada setiap daerah. Namun dari berbagai wisata kuliner tidak semua yang menerapkan standar yang memenuhi syariah, bahkan dari bahan makanan, proses pembuatan makanan, sekaligus cara penyajian makanan yang ditawarkan, masih dapat diragukan ke halalannya (Lazuardi & Triady, 2011). Menurut (Fadzillillah, Man, Jamaludin, et al. 2011) makanan adalah suatu hal yang selalu di butuhkan bagi manusia untuk kesejahteraan dalam pemenuhan kebutuhan dasar. Namun, makanan yang halal tidak hanya dapat di lihat dengan kasat mata. Membuktikan makanan yang halal yaitu di mulai dengan rantai makanan mulai produksi pertenakan sampai ke tangan para konsumen Menurut (Fadzillillah, Man, Jamaludin, et al. 2011) makanan adalah suatu hal yang selalu di butuhkan bagi manusia untuk kesejahteraan dalam pemenuhan kebutuhan dasar. Namun, makanan yang halal tidak hanya dapat di lihat dengan kasat mata. Membuktikan makanan yang halal yaitu di mulai dengan rantai makanan mulai produksi pertenakan sampai ke tangan para konsumen. Untuk itu Pemerintah kota Mataram ikut mendukung dengan mempermudah produsen terkait pengajuan sertifikat halal agar lebih diperhatikan para UMKM dalam menampilkan dalam meningkatkan kepuasan pelanggan, dan untuk peningkatan kualitas produk melalui program fasilitasi pemkot secara gratis alias tidak dipungut biaya karena biaya ditanggung APBD Kota Mataram. Kepala Dinas Perdagangan dan Perindustrian (Diperdagin) kota Mataram. menyatakan pihaknya mendukung keinginan para pedagang, pengusaha atau produsen makanan dan kuliner yang ada di kawasan loang baloq. Agar lebih memuaskan keinginan pelanggan di kawasan sentral kuliner halal yang ada di wisata syariah dan pengunjung dapat menikmati semua fasilitas yang di berikan pemerintah setempat dalam hal fasilitas tempat berwudhu, musola yang di sediakan dan arena bermain pengunjung yang membawa anak kecil.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan akhir yang akan dicapai pada penelitian ini adalah antara lain:

Pertama, penelitian ini akan membawa perubahan pada Potensi pasar untuk industri halal food di kawasan sentral kuliner halal untuk pengembangan UMKM di wisata syariah loang baloq. mengalami perkembangan pesat. Selama beberapa tahun terakhir, dikawasan loang baloq berada di peringkat pertama sebagai konsumen halal food di Indonesia. Selain sebagai konsumen, kawasan sentral kuliner loang baloq juga sebagai produsen halal food, maka agar terwujudnya potensi usaha kecil menengah dari segala aspek baik bagi konsumen ataupun produsen perlu adanya peran pemerintah dan peran masyarakat untuk meningkatkan perekonomian Indonesia.

Kedua, menjaga kualitas kehalalan produk makanan (halal integrity) merupakan salah satu cara agar dapat bersaing dengan provinsi lain dalam industri makanan halal. Kualitas kehalalan produk dapat ditingkatkan melalui adanya peran MUI dalam penerbitan sertifikasi halal yaitu dengan cara melakukan penelitian dan pengecekan terus menerus terkait produk baru maupun produk yang sudah beredar selama beberapa tahun di kawasan sentral kuliner halal. Selain peran MUI perlu adanya pemahaman serta peran masyarakat sebagai konsumen yang dapat berpengaruh terhadap kepercayaan konsumen dan kenyamanan dalam mengkonsumsi halal food di kawasan sentral wisata loang baloq sehingga dapat menumbuhkan ekonomi bisnis dari segi kuliner halal. dan dapat memperkenalkan kawasan syariah yang ada di seputaran kota mataram khususnya di kawasan loang baloq.

- a. Kelemahan penelitian pada tulisan adalah belum mampu mendata berapa pengunjung yang datang pada lokasi loang baloq ini, dikarenakan judul yang diambil menilai kepuasan pelanggan di kawasan sentral kuliner halal, untuk pengembangan UMKM di wisata syariah loang baloq. Jadi yang penulishanya menitik beratkan adalah kepuasan pelanggan terhadap pasar, dan masih belum meluas dalam mencapai data.
- b. Rekomendasi untuk penelitian masa depan. di harapkan pada penulis atau peneliti yang akan datang bisa melengkapi data yang lebih lengkap, dalam mengembangkan artikel ini lebih sempurna.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih pada segenap pihak yang telah membantu atas tulisan saya ini sehingga bisa terselesaikan dengan baik dan tepat waktu, sesuai dengan harapan penulis.

6. REFERENSI

- Amrullah W. (2017). "Pengaruh *Experiential Marketing Terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Di Sengkaling Kuliner "Sekul"* Malang." *Manajemen Bisnis* 7.2
- Aryani D. & Rosinta, F.R (2011). "Pengaruh kualitas layanan terhadap kepuasan pelanggan dalam membentuk loyalitas pelanggan." *BISNIS & BIROKRASI: Jurnal Ilmu Administrasi dan Organisasi* 17.2.
- Aria.W.Yudhistira,yudhistira.A.W.(2016):kutipan:,d ari(<https://katadata.co.id/potensi-besar-wisata-halal>) Lombok
- Ade, .D, Triyana, I. and Muhammad Irwansyah Hasibuan., Hasibun. M.I (2016): "Pengaruh Pengalaman Pelanggan (Customer Experience) Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Rumah Makan Kuliner Jawa Rantaprapat." *ECOBISMA (Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen)* halaman 3.1 93-103.
- Aria W. Yudhistira,yudistira A.W.(2021) editor.: judul "Potensi besar wisata dengan kuliner halal <https://katadata.co.id/ariayudhistira/infografik/5e9ff63883c15/potensi-besar-wisata-halal> Daerah Lombok.
- Gultom, Dedek Kurniawan, Kurniawan G.D, Muhammad Arif, M.A. and Muhammad Fahmi. M.F. (2020): "Determinasi Kepuasan Pelanggan Terhadap Loyalitas Pelanggan Melalui Kepercayaan." *Maneggio: Jurnal Ilmiah Magister Manajemen* 3.2 171-180.
- Kuswandi Aos K.A.(2021) "Strategi Pemerintah Daerah dalam Pembangunan Pariwisata di Provinsi Nusa Tenggara Barat." *Jurnal Agregasi: Aksi Reformasi Government Dalam Demokrasi* 8.2 90-113.
- Kurniansah Rizal, K.R and Muhamad Sultan Khali, Khalis.M.S. (2019): "Ketersediaan Akomodasi Pariwisata Dalam Mendukung Pariwisata Perkotaan (Urban Tourism) Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat." *Jurnal Bina Waky* 1.1 hal-: 39-44.
- Moleong, Lexy. M.L . (2005) dengan judul . *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya,
- Normasari Selvy, N.S. Srikandi Kumadji,S.K. and Andriani Kusumawati.A.K. (2013)."Pengaruh kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan, citra perusahaan dan loyalitas pelanggan." *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* 6.2 Bandung

- Rohwiyati Rohwiyati,R.R and Praptiestrini Praptiestrini.P.P. (2020): "Peran Perceived Value Dalam Memoderasi Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Kuliner Kota Barat Solo." *Jurnal REKOMEN (Riset Ekonomi Manajemen)*hal- 4.1 24-33.
- Satria Rizky,S.R and Marheni Eka Saputri.Saputri. M.E (2020). *Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Loyalitas Melalui Kepuasan Konsumen Pada CafÃ% Ngopi Doeloe Cabang Setia budhi Bandung.*" *eProceedings of Management* 7.3
- Sembiring Inka Janita, Janita S. I , and Ahmad Kusumawati Suharyono, Suharyono. A.K., (2014) "Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan dalam Membentuk Loyalitas Pelanggan (Studi Pada Pelanggan McDonalds MT. Haryono Malang)." *Jurnal Administrasi Bisnis* 15.1 (2014).
- Susanto Andi Heru.Heru. S.A. (2020) "Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kepuasan Terhadap Loyalitas Pelanggan (Studi Usaha Kuliner di Jakarta)." *Liquidity: Jurnal Riset Akuntansi dan Manajemen* 10.1: hal- 91-99.
- Salloum, C., S.C. & Ajaka, J.A.J. (2013). CRM Failure to Apply Optimal Management Information Systems: Case of Lebanese Financial Sector. *Arab Economic and Business Journal*, 8(1),hal- 16–20. <https://doi.org/10.1016/j.aebj.2013.11.002>
- Schuckert, M.S.M, Liu, X., L.X. & Law R.L.R. (2015). Hospitality and Tourism Online Reviews: Recent Trends and Future Directions. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 32(5), 608–621. <https://doi.org/10.1080/10548408.2014.933154>
- Silva Purnama.,S.P., Lopes Bee. L.B, Costa Melo.C.M, Melo, M.,Gur Putra Dias. Dias, G. P., Brito, E., & Seabra, D. (2018). The million-dollar question: Can internships boost employment? *Studies in Higher Education*, 43(1), 2–21. <https://doi.org/10.1080/03075079.2016.1144181>
- Stevens Pinus.S.P, Knutson, K., & Patton Moel. P.M.,(1995). Dineserv: A tool for measuring service quality in restaurants. *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 36(2), 5–60. [https://doi.org/10.1016/0010-8804\(95\)93844-K](https://doi.org/10.1016/0010-8804(95)93844-K)