

**PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN MELALUI PENGUATAN  
*HALAL VALUE CHAIN* DI DESA WISATA PUJON KIDUL MALANG**

**SKRIPSI**

**Oleh:  
UMMI HANIK  
NIM: G94217126**



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

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
SURABAYA  
2021**

## PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

### PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya (Ummi Hanik) dengan NIM G94217126, menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan benar-benar hasil karya saya sendiri, bukan hasil karya orang lain yang mengatasnamakan saya, bukan hasil peniruan atau penjiplakan dari karya orang lain. Skripsi ini juga belum pernah diajukan dalam mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Islam Negeri Sunan Ampel maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan referensi dengan menyebutkan nama penulis dan dicantumkan di daftar pustaka.
3. Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan jika di kemudian hari terdapat penyimpangan dan tidak kebenaran pada pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh.

Indramayu, 10 Mei 2021

Tanda Tangan  
  
METERAI  
TEMPEL  
768 C7AJX169789252

Ummi Hanik

NIM. G94217126

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi yang ditulis oleh Umami Hanik dengan NIM G94217126 ini telah diperiksa dan disetujui untuk dimunaqasahkan.

Surabaya, 6 Juni 2021



Ana Toni Roby Candra Yudha, M.SEI  
NIP: 201603311

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh Ummi Hanik NIM. G94217126 ini telah dipertahankan didepan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya pada tanggal 8 Juli 2021, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Ekonomi Syariah.

Majelis Munaqasah Skripsi:

Penguji I,

Ana Tomi Roby Candra Yudha, SEI,  
M.SEI.  
NIP: 201603311

Penguji II,

Achmad Room Fitrianto, SE, MEI,  
MA, Ph.D  
NIP: 198806272003121002

Penguji III,

Dr. Andriani Samsuri, S.Sos, MM.  
NIP: 197608022009122002

Penguji IV,

Rianto Anugerah Wicaksono, S.T.,  
M.SEI.  
NIP: 198508222019031011

Surabaya, 8 Juli 2021

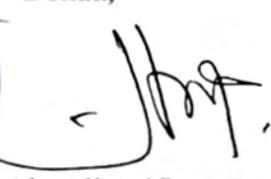
Mengesahkan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Dekan,



  
Dr. H. Ah. Ali Arifin, MM  
NIP: 196212141993031002



**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 : UMMI HANIK  
NIM : G94217074  
Fakultas/Jurusan : FEBI/EKONOMI SYARIAH  
E-mail address : haninalhani99@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 :

PENGEMBANGAN INDUSTRI MAKANAN MELALUI PENGUATAN *HALAL*

*VALUE CHAIN* DI DESA WISATA PUJON KIDUL MALANG

---

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, 05 September 2021

Penulis

(Ummi Hanik)











## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Menurut Global Religius Future 2010, Indonesia merupakan negara yang memiliki populasi muslim terbesar di dunia yaitu 209,12 juta jiwa atau 13 persen dari populasi muslim dunia. Populasi muslim Indonesia tersebut merupakan 87 persen dari jumlah penduduk Indonesia. Indonesia memiliki peluang dan potensi yang besar dalam mengembangkan industri halal karena mengingat Indonesia menjadi negara dengan populasi muslim yang sangat besar (Rosadi et al., 2019).

Selaras dengan hal tersebut, pemerintah juga terus berupaya mendorong ekonomi syariah pada sektor industri halal melalui penyusunan *Masterplan* Ekonomi Syariah Indonesia (MEKSI) 2019-2024 dengan 4 strategi utama yang akan diperhatikan dan dikembangkan guna mewujudkan Indonesia menjadi pusat ekonomi syariah dunia, yaitu penguatan rantai nilai halal pada sektor industri halal, penguatan sektor keuangan syariah, penguatan usaha mikro kecil dan menengah, serta pemanfaatan dan penguatan ekonomi digital.

Menurut Global Islamic Economy Report 2018-2019, Indonesia masuk dalam 10 besar negara konsumen terbesar dalam beberapa sektor industri halal, yaitu industri makanan halal, pariwisata halal, media dan farmasi, dan *halal fashion*. Tidak hanya menjadi negara dengan konsumen terbesar dalam sektor industri halal, Indonesia juga meraih penghargaan dengan menempati peringkat

pertama pada sektor pariwisata halal versi Global Muslim Travel Index dan menjadi peringkat pertama di sektor industri makanan pada kategori Top Muslim Food Expenditure (Rosadi et al., 2019).

Pariwisata adalah salah satu sektor jasa yang penting dalam meningkatkan perekonomian suatu negara. Berdasarkan data dari Organisasi Pariwisata Dunia (UN-WTO) dan Dewan Perjalanan dan Pariwisata Dunia (WTTC) menyebutkan bahwa sektor pariwisata menyumbang 10% dari Produk Domestik Bruto (PDB) global atau sebesar US\$ 8,9 triliun, memberikan kontribusi pada total ekspor dunia sebesar US\$ 7,58 triliun, meningkatkan pendapatan devisa di sektor pariwisata sebesar 25,1% dan memberikan peluang pekerjaan bagi masyarakat setempat (World Tourism Organization, 2017). Salah satu negara yang mengandalkan sektor pariwisata untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi adalah Indonesia (Naufal, 2019).





Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menyebutkan bahwa wisatawan mancanegara yang mengunjungi Indonesia pada tahun 2015 adalah sebanyak 10,4 juta orang yang kemudian pada tahun 2016 jumlah kunjungan meningkat sebesar 10,6 persen, sehingga jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung pada tahun 2016 sebanyak 11,5 juta orang. Pada tahun 2017 jumlah kunjungan terus meningkat sebanyak 14 juta orang atau sebesar 21,8 persen. Tahun 2018 juga mengalami peningkatan kunjungan wisatawan mancanegara sebanyak 15,8 juta orang atau sebesar 12,5 persen. Hingga pada tahun 2019 jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia sebanyak 16,1 juta orang atau sebesar 1,8 persen. Jika dilihat dari grafik di atas, jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia selalu mengalami kenaikan dari tahun 2015 hingga 2019. Jika diakumulasikan jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Indonesia mulai dari tahun 2015 hingga 2019 adalah sebanyak 67,8 juta orang.

Menurut *Global Islamic Economy Report 2018*, Indonesia memiliki pangsa pasar produk dan jasa berbasis ekonomi syariah yang sangat berpotensi dibandingkan negara lain. Dalam sektor pariwisata, Indonesia masuk dalam urutan kedua dari sepuluh besar negara yang mendapat predikat pada kategori *top muslim travel expenditure* karena Indonesia memiliki keunggulan tersendiri dalam fasilitas dan layanan ramah Muslim di bidang pariwisata (Mastercard & Crescent Rating, 2018). Sementara itu menurut *Global Muslim Travel Index*

2019, Indonesia berhasil menempati peringkat pertama sebagai destinasi wisata halal terbaik dunia pada Negara Organisasi Konferensi Islam (OKI) yang banyak dikunjungi wisatawan asing dari seluruh dunia dengan skor 78 yang dinilai dari empat aspek, yaitu akses transportasi, komunikasi, lingkungan hidup, dan pelayanan ramah muslim (Anang Sutono et al., 2019).

Terdapat beberapa faktor penting yang dijadikan standar pengukuran pariwisata halal suatu tempat mulai dari segi administrasi dan pengelolaannya untuk seluruh wisatawan yang dapat menjadi suatu karakteristik tempat wisata halal seperti yang dikemukakan oleh Chookaew, yaitu: (Chookaew et al., 2015)

- 1) Pelayanan kepada wisatawan harus sesuai dengan prinsip-prinsip syariah
- 2) Staf dan pembimbing harus memiliki sifat disiplin dan menghormati prinsip-prinsip syariah
- 3) Seluruh aktivitas dalam wisata tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah
- 4) Bangunan harus sesuai dengan prinsip syariah (memiliki penanda arah kiblat)
- 5) Restoran harus mengikuti standar layanan halal bertaraf internasional
- 6) Layanan transportasi memiliki sistem perlindungan keamanan
- 7) Memiliki layanan sarana ibadah (masjid, musholla)
- 8) Tidak ada tempat yang bertentangan dengan syariat Islam (diskotik)

Kementerian Pariwisata terus berupaya mengembangkan pariwisata syariah di tanah air. Kementerian Pariwisata mencatat bahwa terdapat 10 provinsi yang siap dijadikan tujuan pariwisata halal, yaitu Aceh, Kepulauan Riau, Sumatera Barat, DKI Jakarta, Jawa Barat, D.I Yogyakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Nusa Tenggara Barat, dan Sulawesi Selatan. Kesepuluh provinsi tersebut ditentukan berdasarkan kesiapan sumber daya, budaya masyarakat sekitar, produk unggulan wisata daerah, dan akomodasi wisata yang memadai. Dengan adanya sepuluh provinsi yang dijadikan tujuan pariwisata halal Indonesia, maka diharapkan adanya peningkatan wisatawan domestik maupun mancanegara yang datang untuk berwisata.

Salah satu provinsi yang ditetapkan oleh Kementerian Pariwisata menjadi tujuan pariwisata halal adalah Jawa Timur. Penetapan Jawa Timur menjadi daerah destinasi wisata halal didukung oleh empat faktor, yaitu dominasi populasi muslim, keanekaragaman budaya Islam, keberadaan objek wisata religi, dan akomodasi pariwisata yang memadai (Priyono, 2018). Posisi Provinsi Jawa Timur menjadi salah satu destinasi wisata halal yang menyajikan berbagai macam objek wisata seperti warisan budaya dan pemandangan alam dengan ragam pesonanya yang menjadi daya tarik tersendiri untuk dikunjungi wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara (M. Faidah, 2016). Data dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (DISBUDPAR) Jawa Timur menyebutkan bahwa jumlah wisatawan lokal maupun mancanegara yang berkunjung ke Jawa



Maka akumulasi jumlah wisatawan yang berkunjung ke Jawa Timur dari tahun 2014 hingga 2018 adalah 304.436.849 orang.

Malang Raya merupakan salah satu daerah yang ditunjuk oleh Menteri Pariwisata menjadi daerah destinasi wisata halal. Penetapan daerah Malang dan kesepuluh daerah lainnya menjadi destinasi wisata halal berdasarkan standar Indonesia Muslim Travel Index (IMTI) yang masih mengacu pada Global Muslim Travel Index (GMTI) (<https://www.kemenparekraf.go.id/>, 2019). Salah satu potensi tempat wisata yang dapat dikembangkan menjadi destinasi wisata halal di Kabupaten Malang yaitu Desa Pujon Kidul. Desa Pujon Kidul berada di daerah perbukitan yang memiliki potensi di bidang pertanian dan peternakan yaitu Desa Pujon Kidul (Khairunnisa, 2020). Desa Pujon Kidul telah menorehkan berbagai penghargaan atas kesuksesan dalam membangun desa wisata, seperti penghargaan Kementerian Pariwisata sebagai Pariwisata Berkelanjutan melalui Indonesia *Sustainable Tourism Award* (ISTA) tahun 2018, Penghargaan Desa Wisata Agro Terbaik tingkat Nasional 2019 oleh Kementerian Desa PDTT, penghargaan Kelompok Sadar Wisata 2018 oleh Kementerian Pariwisata 2018, serta penghargaan Pengelolaan *Homestay* Terbaik Tingkat ASEAN juga berhasil direbut oleh Desa Wisata Pujon Kidul ([www.cnnindonesia.com](http://www.cnnindonesia.com), 2018).

Kecamatan Pujon memiliki luas wilayah terluas di Kabupaten Malang yaitu 130,75 km<sup>2</sup>. Pujon Kidul menjadi tempat *icon* wisata Kabupaten Malang

yang memiliki desa wisata yaitu Desa Wisata Pujon Kidul. Desa Wisata Pujon Kidul memiliki potensi wisata yang menarik untuk dikunjungi dan dikembangkan, antara lain wisata alam Sumber Pitu, agrowisata petik buah dan sayur, *outbond*, pertunjukan kesenian kuda lumping, sandukan, wisata edukasi peternakan sapi, wisata pengolahan susu, serta memiliki *homestay* untuk menginap (Laka & Sasmito, 2019). Sarana dan prasana, layanan serta fasilitas yang dimiliki Desa Wisata Pujon Kidul yaitu Cafe Sawah dan usaha kuliner lainnya khas Desa Pujon Kidul. Tersedia masjid dan mushola di Desa Wisata Pujon Kidul juga akan memudahkan wisatawan muslim dalam beribadah. (Ira & Muhamad, 2020).

Kepala Disbudpar Kabupaten Malang, Made Arya Wedhantara mulai mengembangkan program pariwisata halal dan akan melakukan sosialisasi terhadap pengelola pariwisata yang ada di Kabupaten Malang dalam acara Sosialisasi Pariwisata Halal pada tahun 2019. Dalam sosialisasi tersebut menjelaskan agar para pengelola pariwisata mengetahui dan memahami kriteria sebagai wisata halal serta menargetkan Pujon Kidul yang memiliki potensi wisata halal menjadi destinasi wisata halal di Kabupaten Malang (<https://www.timesindonesia.co.id/>, 2019).

Dalam mengupayakan pengembangan ekonomi syariah di bidang pariwisata, hal yang sangat penting untuk menjadi perhatian yaitu melalui penguatan sektor industri halal atau dalam ekosistem *halal value chain* (rantai

nilai halal). Dalam mengevaluasi peluang dan tantangan dari industri pariwisata halal secara komprehensif, maka langkah awal yang harus dilakukan yaitu mempelajari dan melakukan penguatan komponen *halal value chain*. *Halal value chain* merupakan sebuah konsep terbaru yang ditawarkan dalam pengembangan sistem ekonomi syariah di Indonesia. *Halal value chain* adalah sebuah rantai nilai halal yang mencakup beberapa sektor industri mulai dari hulu hingga hilir serta memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian di Indonesia. (Ahla et al., n.d.).

Pariwisata halal tidak dapat dipisahkan dari industri pendukung yang dimasukkan menjadi rangkaian *entry point*. Pada *entry point* tersebut dapat menguatkan rantai nilai halal pada pariwisata halal yang terdiri dari destinasi pariwisata, transportasi, hotel dan akomodasi, restoran, dan travel dan tur. Namun bagi Indonesia sendiri, pariwisata halal merupakan potensi ekonomi yang belum dimanfaatkan secara maksimal (Komite Nasional Keuangan Syariah, 2018).

Pada *entry point* restoran yang termasuk dalam industri makanan dalam menunjang pariwisata, sebenarnya tidak hanya membahas tentang sesuatu yang akan dikonsumsi saja, namun mencakup hal-hal penting seperti proses input bahan baku, produksi, pengolahan, pengemasan, distribusi, hingga sampai pada konsumen pun mencerminkan kebersihan serta terjaga kehalalannya. Hal yang perlu dipahami dalam memenuhi kebutuhan makanan halal yaitu dengan







- b) Pratiwi Subianto dalam jurnal yang berjudul “Rantai Nilai dan Perspektif Kesadaran Masyarakat Muslim akan Makanan Halal”. Penelitian ini mengkaji tentang perkembangan industri makanan halal terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi muslim di Indonesia. Hasil dari penelitian ini yaitu pengembangan industri makanan halal dinilai dari proses input bahan baku, produksi, distribusi, pemasaran, dan konsumsi sebagai hasil akhir sebuah produk makanan. Dalam seluruh rantai nilai tersebut harus menunjukkan nilai-nilai yang sesuai dengan syariat Islam dan menjaga kehalalannya.
- c) Bondan Pri Amboro dalam Skripsi yang berjudul “Kesiapan Wisata Halal di Kota Batu: Perspektif Perencanaan Strategi (Studi Kasus di Dinas Pariwisata Kota Batu)”. Penelitian ini mengkaji tentang kesiapan Dinas Pariwisata Kota Batu dalam mempercepat pengembangan wisata halal di Kota Batu dengan menggunakan perspektif perencanaan strategi. Hasil dari penelitian ini yaitu Dinas Pariwisata Kota Batu masih sebatas melakukan sosialisasi tentang pariwisata halal kepada beberapa pelaku usaha pariwisata dan instansi yang terkait. Pemerintah Kota Batu juga belum membuat regulasi dan merealisasikan rancangan konsep wisata halal Kota Batu, serta belum memiliki visi dan misi karena Dinas Pariwisata Kota Batu bekerja di bawah kepemimpinan kepala daerah. Sehingga saran yang diberikan oleh peneliti ini yaitu menyarankan kepada pihak pemerintah, Dinas Pariwisata,

masyarakat Kota Batu, dan investor agar bekerjasama dalam membangun Kota Batu menjadi wisata halal.

- d) Muhammad Zaini dalam Skripsi yang berjudul “Pengembangan Pariwisata Halal berbasis Masyarakat Untuk Meningkatkan Kesejahteraan (Studi Kasus pada Desa Wisata Sembalun Lawang, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat)”. Penelitian ini mengkaji tentang peran masyarakat Desa Sembalun Lawang dalam mengembangkan wisata halal dimana masyarakat secara langsung menjadi subjek dan objek dalam pengembangan Desa Wisata Sembalun Lawang. Hasil dari penelitian ini strategi pengembangan pariwisata halal berbasis masyarakat di Desa Sembalun Lawang yaitu dengan mengembangkan produk dan objek wisata, melakukan promosi melalui media sosial, menerbitkan regulasi untuk seluruh destinasi wisata yang telah sesuai dengan prinsip syariah, melengkapi sarana dan prasarana ibadah, menyiapkan infrastruktur dan akomodasi yang sesuai dengan prinsip syariah. Masyarakat Desa Sembalun Lawang memiliki peran dalam mengembangkan pariwisata halal dengan cara menjadi pengelola wisata, pemandu wisata, sebagai produsen hasil kreatifitas, pedagang, penyedia *homestay*, dan menjadi anggota kelompok kesenian daerah.
- e) Afifah Harashta dalam Skripsi yang berjudul “Potensi Pengembangan Pariwisata Halal (*Halal Tourism*) di Kota Pekanbaru”. Penelitian ini

mengkaji tentang potensi yang dimiliki Kota Pekanbaru sebagai destinasi pariwisata halal. Hasil dari penelitian ini yaitu Kota Pekanbaru memiliki potensi besar untuk dijadikan destinasi wisata halal di Indonesia. Hasil analisis yang menggunakan metode *balanced scorecard* untuk menilai potensi pengembangan pariwisata halal di Kota Pekanbaru yang bekerjasama dengan Disbudpar Kota Pekanbaru yaitu dengan cara mengoptimalkan preferensi wisatawan terhadap rencana penerapan wisata halal. Meningkatkan potensi alam, kebudayaan daerah, perbaikan sarana prasarana fasilitas wisata, dan promosi menjadi hal yang penting untuk diperhatikan lebih lanjut. Kota Pekanbaru masih sangat baru dalam mengembangkan kotanya untuk menjadi destinasi wisata halal, sehingga diperlukan strategi dan berbagai inovasi pengembangan wisata halal serta dibutuhkan kerjasama seluruh pihak baik pemerintah, pemangku daerah wisata, masyarakat setempat, dan penyedia layanan pariwisata Kota Pekanbaru.

Jika dilihat dari kelima penelitian terdahulu yang telah dipaparkan di atas bahwa kesimpulan yang ditemukan yakni pengembangan industri halal khususnya yaitu pada industri makanan dan pariwisata masih membutuhkan perhatian guna mendukung kontribusi terhadap perkembangan Indonesia untuk menjadi pusat ekonomi syariah dunia. Kelima penelitian sebelumnya ini





Menjadi sumber rujukan dan tambahan referensi bagi peneliti selanjutnya dalam melakukan penelitian sejenis yang terkait dengan industri makanan di bidang pariwisata halal dan *halal value chain*, sehingga dapat memperluas pengetahuan tentang permasalahan terkait dan menghasilkan penelitian yang lebih komprehensif.

### 1.7. Definisi Operasional

Pada definisi operasional membahas secara umum dari variabel-variabel yang akan diteliti. Variabel ini akan digunakan sebagai acuan dalam penulisan skripsi dan memudahkan pembaca dalam memahami judul pada penelitian ini. Adapun variabel-variabel pada judul dalam penulisan skripsi ini yaitu:

#### 1. Industri Makanan

Menurut Islam, industri adalah tempat untuk melakukan aktifitas proses pengolahan suatu produk yang dimulai dari proses produksi (Hidayat, 2010). Industri makanan merupakan salah satu industri yang populer di Indonesia. Proses dalam produksi makanan meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan atau produksi, pengemasan, dan distribusi atau penyajian (Bigliardi & Galati, 2013). Allah memerintahkan umat Muslim dalam Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 168 untuk memilih dan mengonsumsi makanan halal. Proses secara Islami dalam industri makanan perlu diperhatikan dari awal hingga akhir atau yang disebut *from farm to fork*.

Pada penelitian ini akan meneliti pengembangan industri makanan yang ada di Desa Wisata Pujon Kidul Malang dalam memperkuat *halal value chain* pada bidang pariwisata halal. Dalam meneliti industri makanan ini akan menitikberatkan pada proses-proses yang Islami pada proses input bahan baku hingga sampai ke tangan konsumen. Peneliti nantinya akan mengetahui dan membahas lebih lanjut mengenai pengembangan industri makanan halal dalam upaya menjaga nilai Islami dan dalam memperkuat *halal value chain* pada bidang pariwisata halal.

## 2. Pariwisata Halal

Pariwisata halal merupakan bagian dari industri halal yang pada dasarnya dilakukan dengan mengunjungi suatu tempat untuk melihat dan bersyukur atas keagungan ciptaan Allah Swt. di bumi. Istilah halal mencakup seluruh hal baik yang tidak menentang dan sesuai dengan prinsip Islam. Pariwisata halal menurut Kemenpar (2012) merupakan suatu kegiatan yang didukung dengan sarana prasarana, fasilitas, dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengelola, pemerintah, yang sudah memenuhi syariat Islam (Battour et al., 2012).

## 3. *Halal Value Chain*

*Halal value chain* adalah sebuah rantai nilai halal yang mencakup beberapa sektor industri mulai dari hulu hingga hilir serta memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian di Indonesia (Ahla et al., n.d.).

Pariwisata halal dan rantai nilai halal adalah hal yang saling berkaitan dalam menjadikan Indonesia sebagai negara destinasi wisata halal. Rantai nilai halal pada industri pariwisata terdiri dari destinasi pariwisata, transportasi, hotel dan akomodasi, restoran atau industri makanan, serta travel dan tur yaitu (Komite Nasional Keuangan Syariah, 2018). Namun pada penelitian ini *halal value chain* pada sektor industri makanan akan difokuskan untuk diteliti. *Halal value chain* pada industri makanan akan diteliti proses input bahan baku, proses input bahan makanan pendukung, proses produksi, proses penyimpanan, proses distribusi, hingga sampai kepada konsumen. Seluruh rantai nilai tersebut harus sesuai dengan prinsip syariah, menjaga nilai-nilai kebaikan dan kehalalan.

#### **1.8. Sistematika Pembahasan**

Pada Buku Panduan Penulisan Skripsi Program Studi Ekonomi Syariah 2020, struktur isi dalam proposal terbagi menjadi tiga bagian utama yang menjadi satu kesatuan proposal, yaitu Pendahuluan, Tinjauan Pustaka, dan Metode Penelitian. Ketiga bagian utama tersebut akan dijabarkan pada subbab di setiap bagian-bagian agar lebih terstruktur dan mudah dipahami.

Bagian utama proposal yaitu Pendahuluan. Pada bagian Pendahuluan berisi penjelasan mengenai latar belakang, identifikasi dan batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan. Selanjutnya bagian kedua proposal yaitu Tinjauan Pustaka. Pada











Pariwisata halal merupakan bagian dari industri halal yang pada dasarnya dilakukan dengan mengunjungi suatu tempat untuk melihat dan bersyukur atas keagungan ciptaan Allah Swt. di bumi. Istilah halal mencakup seluruh hal baik yang tidak menentang dan sesuai dengan prinsip Islam, seperti yang dicontohkan Nabi Muhammad Saw. maupun yang telah tertulis dalam Al-Qur'an.

Pariwisata halal menurut Kemenpar (2012) merupakan suatu kegiatan yang didukung dengan sarana prasarana, fasilitas, dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengelola, pemerintah, yang sudah memenuhi syariat Islam. Minat wisatawan terhadap pariwisata halal terus mengalami peningkatan di setiap tahunnya (Battour et al., 2012).

Wisata Islami memfokuskan pada beberapa isu, seperti partisipasi dan keterlibatan umat Muslim, tempat wisata, produk yang digunakan dan dikonsumsi seperti penginapan, hiburan, makanan dan minuman, serta pengelolaan layanan wisata islami dan berbagai dimensi pendukung seperti sosial, budaya, agama, ekonomi (Duman, 2011).

Istilah pariwisata menurut Islam ialah upaya umat Muslim dalam mengambil *i'tibar* atau mengambil hikmah. Terdapat beberapa ayat dalam Al-Qur'an yang menjelaskan tentang berwisata di bumi Allah, yaitu QS. Al-An'am ayat 11 dan QS. Saba' ayat 18. Adapun ayat dan penjelasannya adalah sebagai berikut:













- b) Mengembangkan standar halal efektif dan diterima oleh lokal dan dunia
- c) Menggerakkan gaya hidup halal
- d) Program intensif bagi pemain lokal dan global agar berinvestasi guna mendukung perkembangan *halal value chain*
- e) Membangun pusat halal internasional dalam memperkuat kerjasama antarnegara

Pariwisata halal dan rantai nilai halal adalah hal yang saling berkaitan dalam menjadikan Indonesia sebagai negara destinasi wisata halal. Rantai nilai halal pada industri pariwisata terdiri dari destinasi pariwisata, transportasi, hotel dan akomodasi, restoran dan kafe, serta travel dan tur. Dalam mengembangkan industri pariwisata halal terhadap perekonomian nasional maka perlu adanya keterkaitan antara teknologi, sumber daya manusia, infrastruktur dan fasilitas, serta pariwisata berkelanjutan. Pariwisata halal memiliki peluang dan tantangan yang harus dioptimalkan dalam memperkuat ekosistem rantai nilai halal. Adapun aspek-aspek tersebut yakni permintaan dan pasar, teknologi dan informasi, regulasi, pembiayaan, serta riset dan pengembangan.

Dalam kegiatan ekonomi yang halal dan *thoyyib*, maka diperlukan rantai nilai halal dalam setiap kegiatan yang berlaku. Teori Asa dalam













Sesungguhnya Allah tidak mengubah kenikmatan suatu kaum sampai mereka mengubah kebaikan dari diri manusia sendiri menjadi kemaksiatan dan keburukan. Allah juga dapat menghendaki suatu azab dan kehancuran bagi suatu kaum dan itu tidak akan bisa mereka tolak. Hanya Allah yang dapat menolong dan membantu segala urusan manusia serta membimbing mereka menuju kebaikan dan melindungi dari keburukan

Analisis SWOT diolah dengan menggunakan beberapa sumber data seperti observasi, dokumentasi, dan wawancara yang kemudian diproses dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

- a) Kelompokkan data yang telah didapat
- b) Lakukan analisis SWOT
- c) Masukkan ke dalam matriks SWOT
- d) Menganalisis strategi dari matriks SWOT

Analisis SWOT menggunakan matriks *Internal Factor Evaluation* (IFE) dan matriks *Eksternal Factor Evaluation*. IFE meliputi kekuatan (*strenghts*) dan kelemahan (*weakness*), sedang EFE meliputi peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*), sehingga dapat membantu pembuatan strategi dalam penyimpulan pada akhir penelitian











memiliki peluang dan potensi yang besar dalam mengembangkan industri halal karena mengingat Indonesia menjadi negara dengan populasi muslim yang sangat besar. Pada sektor pariwisata halal, Indonesia berhasil menorehkan prestasi level internasional dengan meraih peringkat pertama sebagai destinasi wisata halal dunia versi Global Muslim Travel Index 2019 dan pada sektor industri makanan halal Indonesia juga meraih peringkat pertama dalam kategori Top Muslim Food Expenditure 2017.

Pengembangan Ekonomi Syariah di Indonesia mulai dikembangkan melalui peluncuran *Masterplan* Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024 dengan mengembangkan sektor pariwisata halal karena sektor pariwisata menjadi sektor yang paling potensial terhadap pertumbuhan perekonomian nasional. Pengembangan sektor pariwisata dinilai dari beberapa faktor melalui penguatan *halal value chain* yang terdiri dari destinasi wisata, transportasi, hotel dan akomodasi, restoran atau industri makanan, serta travel dan tur.

Salah satu daerah yang menjadi destinasi wisata halal yaitu daerah Malang Raya yang terdiri dari Kota Malang, Kabupaten Malang, dan Kota Batu. Kabupaten Malang memiliki desa wisata yang berpotensi menjadi objek pariwisata halal yaitu Desa Wisata Pujon Kidul. Desa Pujon Kidul memiliki beberapa potensi menjadi destinasi pariwisata halal seperti memiliki sarana ibadah (masjid dan mushola) yang layak dan memadai, serta memiliki restoran atau industri makanan. Industri makanan dalam menunjang pariwisata

sebenarnya tidak hanya membahas tentang sesuatu yang akan dikonsumsi saja, namun mencakup hal-hal penting seperti proses *input* bahan baku, produksi, pengolahan, pengemasan, distribusi, hingga sampai pada konsumenpun mencerminkan kebersihan serta terjaga kehalalannya. Oleh karena itu penulis melihat bahwa industri makanan merupakan salah satu faktor yang esensial dalam menunjang penguatan *halal value chain* pariwisata halal karena makanan merupakan kebutuhan mendasar setiap manusia dan tidak luput juga bagi wisatawan muslim dalam berwisata. Maka penulis akan meneliti potensi-potensi industri makanan yang ada di Desa Wisata Pujon Kidul.

Penulis akan memperoleh sumber data yang berasal dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara, observasi, dokumentasi, dan angket. Sedangkan data sekunder diperoleh dari beberapa buku, jurnal ilmiah, dan dokumen lain seperti Badan Pusat Statistik Jawa Timur, dan website resmi Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf), dan sumber terkait lainnya.

Setelah memperoleh data yang diperlukan, penulis akan menganalisis dengan analisis SWOT sebagai salah satu teknik dalam penelitian ini dengan menilai potensi-potensi industri makanan yang dapat menunjang Desa Wisata Pujon Kidul menjadi destinasi pariwisata halal. Analisis SWOT pada penelitian ini juga akan dianalisis dengan perspektif Islam yang disertai dalil-dalil naqli. Hasil dari analisis SWOT nantinya akan menjadi rujukan perumusan strategi









Data primer merupakan data utama yang diperoleh langsung dari sumber primer dengan teknik mengambil data langsung sebagai sumber informasi yang dibutuhkan (Moleong, Lexy J. 2012). Data primer diperoleh dari penelitian saat di lapangan, yaitu ketika observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun data primer yang akan diperoleh peneliti bersumber dari informan yang mendukung berjalannya penelitian ini. Penetapan informan dilakukan berdasarkan teknik purposive sampling, yaitu teknik pengambilan sampel data dari informan yang benar-benar memiliki dan menguasai informasi secara mendalam dan dipercaya menjadi sumber data. Sampel yang ditetapkan menjadi informan dalam penelitian ini sebanyak empat orang, yaitu, Kepala Desa Pujon Kidul, Kepala BUMDes Pujon Kidul, pemilik Pusat Olahan Susu PUKID, dan kepala pengelola Cafe Sawah.

Hal ini berbeda dengan penentuan sumber data yang ada pada penelitian kuantitatif. Perbedaannya adalah pada penelitian kualitatif sumber datanya bersifat deskriptif yang diperoleh dari subjek penelitian, data-data berupa kalimat, gambar yang diperoleh dari foto, catatan lapangan, dan dokumen resmi. Sedangkan pada penelitian kuantitatif sumber datanya bersifat kuantitatif dengan data yang berbentuk angka atau bilangan, sehingga data kuantitatif dapat diolah dan dianalisis menggunakan teknik perhitungan statistika.



- 2) Kepala BUMDes Pujon Kidul Malang
  - 3) Kepala Pengelola Industri Makanan Desa Wisata Pujon Kidul
  - 4) Pemilik Pusat Olahan Susu PUKID
- b) Observasi

Observasi merupakan teknik mengumpulkan data dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala pada objek yang diteliti (Achmadi & Cholid, 2013). Pada penelitian ini menggunakan teknik observasi nonpartisipan. Teknik observasi nonpartisipan digunakan karena peneliti tidak ikut terlibat dalam kegiatan, namun hanya berperan mengamati kegiatan. Teknik ini dipilih agar peneliti dapat fokus dalam melakukan pengamatan pada objek yang diamati, sehingga data observasi akan benar-benar valid dan sesuai terhadap kondisi yang diamati (Moleong, 2010).

Observasi yang dilakukan pada penelitian ini yaitu mengamati proses dalam pengelolaan makanan pada industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul. Proses yang akan diteliti dan diamati yakni proses input bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, proses penyimpanan, proses distribusi, dan akhirnya sampai kepada konsumen. Pada setiap prosesnya akan diamati dalam penerapan prinsip syariah yang menjaga nilai kebaikan dan kehalalan.

- c) Dokumentasi









## BAB 4

### HASIL PENELITIAN

#### 4.1. Deskripsi Objek Penelitian

##### 4.1.1. Profil Desa Wisata Pujon Pujon Kidul

Desa Pujon Kidul merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Segi geografi Desa Pujon Kidul berada pada posisi  $7^{\circ}21' - 7^{\circ}31'$  lintang selatan dan  $110^{\circ}10' - 111^{\circ}40'$ . Desa Pujon Kidul terletak di daerah dataran tinggi yang memiliki topografi daerah perbukitan pada ketinggian 1200 meter di atas permukaan air laut. Desa Pujon Kidul dibatasi oleh beberapa desa lainnya. Adapun batas sebelah utara yaitu Desa Pujon Lor, batas sebelah barat yaitu Desa Suko Mulyo, batas sebelah selatan yaitu hutan milik Perhutani, dan batas sebelah timur yaitu Desa Pujon Lor. Desa Pujon Kidul memiliki luas sebesar 323.159 hektar yang terbagi atas permukiman masyarakat, pertanian, fasilitas umum, perkebunan, dan kegiatan ekonomi.

Desa Pujon Kidul memiliki kondisi geologi yang cocok untuk bidang pertanian, perkebunan dan peternakan sapi. Desa Pujon Kidul memiliki beberapa jenis tanaman yang cocok ditanam di lahan pertanian dan perkebunan yaitu seperti padi, tomat, apel, daun bawang, seledri, dan wortel. Hasil dari bidang pertanian, perkebunan, dan peternakan sapi menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat Desa Pujon Kidul yang









BUMDes Sumber Sejahtera memiliki visi dan misi dalam rangka mengelola organisasi pada BUMDes. Adapun visi BUMDes Sumber Sejahtera yaitu: “Mewujudkan Badan Usaha Milik Desa Sumber Desa membangun ekonomi masyarakat yang berdayaguna dan berdaya saing”. Pada visi BUMDes Sumber Sejahtera yang telah disebutkan, maka BUMDesa Sumber Sejahtera sedang mengupayakan pembangunan ekonomi berbasis masyarakat, sehingga BUMDes akan lebih mampu dan lebih kuat membantu masyarakat Desa Pujon Kidul dalam meningkatkan perekonomian.

BUMDes Sumber Sejahtera memiliki empat misi dalam upaya mendukung jalannya visi BUMDes. Adapun keempat misi tersebut ialah:

- a) Meningkatkan perekonomian desa
- b) Mengelola potensi desa yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat
- c) Melayani ekonomi masyarakat
- d) Meningkatkan Pendapatan Asli Desa (PAD)

Desa Pujon Kidul mendedikasikan desanya menjadi destinasi pariwisata terintegrasi sejak 2013 seiring meningkatnya jumlah pengunjung. Desa Pujon Kidul berdiri atas pemerintah desa. Pak Badur selaku Kepala BUMDes Pujon Kidul menyatakan sektor pariwisata



pemandangan persawahan dan pegunungan. Seiring berjalannya waktu, mereka memikirkan untuk mengembangkan tempat tersebut menjadi area yang lebih luas seiring meningkatnya jumlah pengunjung, sehingga tersebut diberi nama Cafe Sawah. Para pemuda Desa Pujon berkaca dari Kota Batu yang memiliki banyak wisatawan dan mereka juga ingin membuat Desa Pujon Kidul menjadi tempat destinasi wisata yang bertema alam, sehingga dapat mengundang banyak wisatawan yang berkunjung.

Cafe Sawah merupakan industri makanan yang sangat menunjang hidupnya sektor pariwisata di Desa Pujon Kidul. Cafe Sawah memiliki konsep restoran bernuansa *semi outdoor* dan *outdoor* yang menjadi perhatian wisatawan saat berkunjung ke Desa Wisata Pujon Kidul. Suasana yang nyaman dan udara yang sejuk menjadu daya tarik tambahan wisatawan untuk melepas penat.

Cafe Sawah menyediakan fasilitas-fasilitas pendukung restoran untuk menarik wisatawan yang berkunjung, diantaranya:

a) Pendopo Cafe Sawah (Semi Outdoor)

Pendopo ini merupakan Cafe Sawah yang berlokasi semi outdoor dan terletak di depan pintu masuk Cafe Sawah. Tempat ini disediakan bagi wisatawan yang ingin menikmati menu makanan tanpa terpapar sinar matahari saat siang hari. Cafe Sawah menyediakan berbagai macam makanan olahan











Rantai nilai halal pada industri makanan merupakan upaya menjaga nilai kehalalan dan kebaikan mulai dari input bahan baku, produksi, penyimpanan, distribusi, dan konsumsi. Upaya dalam menghasilkan produk yang halal harus memperhatikan cara dan pengolahan yang digunakan. Pada segi penyimpanan bahan baku, lokasi penyajian juga harus mencerminkan dan terjaga kehalalannya sampai dengan tahap akhir yaitu dikonsumsi oleh konsumen.

Pada penelitian ini Cafe Sawah menjadi objek yang diteliti dalam upaya mengembangkan industri makanan yang kemudian diteliti proses *farm to fork* untuk memperkuat salahsatu rantai nilai halal pada pariwisata halal di Desa Wisata Pujon. Adanya industri makanan halal baik skala kecil, menengah, maupun besar dapat memberikan peluang dan menjadi pendukung bagi industri pariwisata untuk dapat menjadi pariwisata halal. Maka penulis membuat *flow chart* untuk mengetahui berbagai tahapan dalam rantai nilai halal di Cafe Sawah seperti di bawah ini:



hama. Pertanian Desa Pujon Kidul juga tidak terkontaminasi dengan sesuatu yang haram seperti tidak ada kandang babi dan tidak ada anjing di sekitar pertanian. Pembelian sayur dilakukan di Pasar Pujon dan sudah memiliki langganan. Proses transaksi dilakukan secara *cash*.

*“Kita setiap hari selalu beli sayuran dan daging. Kita ngga pernah nyimpen untuk di hari esoknya biar terjaga kesegaran sayur dan dagingnya. Kita juga kadang beli sayuran di kebun warga, tapi ngga selalu soalnya kebun pertanian warga kadang ngga ada sayuran yang kita cari, jadinya kita beli di pasar. Kalau daging ayam kita ambil di rumah warga yang menjual ayam segar. Ayamnya disembelih dahulu sebelum kita beli.”*

Pada proses input bahan makanan pendukung, seperti makanan olahan yang berasal dari pabrik terdapat bahan makanan yang sudah bersertifikasi halal dan ada yang tidak ada. Hal ini perlu diperhatikan untuk memperkuat rantai nilai halal pada restoran halal.

Penyimpanan bahan baku sayuran dan daging serta bahan baku kemasan ditempatkan di tempat yang berbeda. Bahan baku sayuran ditempatkan di dapur, sedangkan bahan baku makanan kemasan ditempatkan di gudang penyimpanan. Bahan baku sayuran dan daging harus di stok setiap harinya, karena Cafe Sawah selalu menjaga kesegaran bahan baku sayuran dan daging. Berikut di bawah ini adalah dokumentasi

foto tempat penyimpanan bahan baku sayuran dan penyimpanan bahan baku makanan kemasan.

*“Gudang ini tempat penyimpanan bahan-bahan makanan pendukung mbak, kayak sirup, bumbu dapur, teh, kopi, susu kental manis, dan lainnya. Kalau sayuran dan daging langsung kita taroh di dapur utama karena nanti langsung diolah dan biar tetep fresh gitu”*

Proses yang selanjutnya yaitu proses produksi atau pengolahan sayuran dan daging ayam menjadi menu untuk disajikan kepada konsumen atau pengunjung Cafe Sawah. Pengolahan hasil pertanian dan unggas seperti ayam dilakukan di dapur Cafe Sawah yang bersih dan tidak terkontaminasi sesuatu yang haram. Penyimpanan sayuran dan daging ayam ditempatkan pada tempat yang berbeda dan bersih. Sistem air untuk mencuci bahan makanan dan mencuci piring dan kotor dilakukan secara terpisah serta terbilang baik dan bersih serta dilakukan pada air yang mengalir.

Proses pengolahan dilakukan di dapur yang cukup luas. Bagian pengolahan di dapur memiliki kurang lebih 12 karyawan. Alat masak yang digunakan juga tidak ada yang terkontaminasi produk haram dan seluruh karyawan dapur terus menjaga kebersihan dapur dan alat-alat masak. Pentingnya menjaga kebersihan dan kebaikan tempat memasak dan

makanan yang diolah selalu ditanamkan terhadap tanggungjawab karyawan dapur untuk kemaslahatan dan kebaikan bersama.

*“Kami selalu menjaga kebersihan dapur karena proses yang ada di dapur sangat penting kebersihannya terjaga sebelum makanan disajikan ke wisatawan. Bisa mbak liat lantai, tembok, bekas memasak, ndak ada yang kotor. Semua langsung dibersihkan.”*

Proses yang terakhir yakni proses penyajian sayuran maupun daging kepada wisatawan Cafe Sawah. Cafe Sawah hanya menyediakan makanan olahan berupa sayur dan daging-dagingan seperti ayam, bebek, dan ikan. Cafe Sawah melarang memperjualbelikan produk makanan dan minuman haram seperti minuman beralkohol maupun olahan daging babi dan anjing. Cafe Sawah juga melarang wisatawan maupun karyawan membawa dan mengkonsumsi makanan dan minuman haram, serta melarang mengadakan pesta atau seremoni dengan makanan dan minuman haram. Ketentuan ini sudah tertulis di dalam *Standard Operating Procedure* (SOP) Desa Wisata Pujon Kidul.

Cafe Sawah mengelola sampah dapur dengan sistem pengelolaan sampah organik agar tidak mencemari lingkungan pertanian, desa, dan pariwisata. Sampah tersebut ditimbun didalam tempat yang cukup besar didalam tanah, kemudian sampah tersebut menjadi bentuk cair dan

dibuang ke sungai. Cara ini agar sungai tidak tercemar dengan sampah dapur.

*“Kita juga mengolah limbah dapur biar ndak langsung dibuang ke sungai, tapi kita olah dulu. Caranya dipendam di dalem tanah yang udah ada tangkinya, kemudian kita proses dan nanti hasil akhirnya jadi cair dan baru bisa dibuang ke sungai. Hasilnya itu ndak mencemari sungai karena sudah kita proses terlebih dahulu”*

Berdasarkan penelusuran penulis dalam meneliti rantai nilai halal pada industri makanan di Cafe Sawah ini masih belum memiliki sertifikasi halal sebagai restoran bersertifikasi halal. Akan tetapi, Pak Udi selaku Kepala Desa Pujon Kidul berkeinginan menjadikan Cafe Sawah menjadi restoran dengan sertifikasi halal untuk menunjang pariwisata halal di Desa Wisata Pujon Kidul.

#### **4.2.2 Rantai Nilai Halal Pusal Olahan Susu PUKID**

Pada penelitian ini Pusat Olahan Susu PUKID menjadi objek yang diteliti dalam upaya mengembangkan industri makanan yang kemudian diteliti proses *farm to fork* untuk memperkuat salah satu rantai nilai halal pada pariwisata halal di Desa Wisata Pujon. Adanya industri makanan halal baik skala kecil, menengah, maupun besar dapat memberikan peluang dan menjadi pendukung bagi industri pariwisata untuk dapat menjadi pariwisata halal. Maka penulis membuat *flow chart* untuk



Proses input bahan baku merupakan proses yang paling dasar dalam mengelola industri makanan. Bahan baku untuk membuat berbagai macam olahan dari susu di Pusat Olahan Susu PUKID yaitu sapi perah. Pusat Olahan Susu PUKID memiliki peternakan sapi perah sendiri yang terletak sekitar kurang lebih 60 meter dari tempat produksi olah susu. Pak Ilun memiliki 25 ekor sapi perah dan merawatnya sendiri dengan dibantu oleh beberapa karyawan. Pak Ilun menjaga sapi-sapinya agar tetap sehat dengan rutin membersihkan kandang sebanyak dua kali dalam sehari dan memberi makan sebanyak dua kali sehari. Pentingnya kehalalan pakan sapi perah juga perlu diperhatikan untuk mengetahui rantai nilai halal pada industri makanan Pusat Olahan Susu PUKID ini. Pak Ilun memberi makan untuk sapi perahnya yaitu rumput jagung dan pakan organik yang sudah dihaluskan seperti bubuk yang terbuat dari jagung dan tumbuhan lainnya.

*“Disini sebelum sapi-sapi dikasih makan harus dibersihin dulu kandangnya, dibuang kotorannya mbak. Nanti habis dibersihkan itu sapinya kan makan, pas makan itu kita perah susunya. Tujuannya diperah sambil mereka makan itu biar mereka pas diperah itu bawaannya tenang, ndak lapar, ndak banyak gerak, jadi bisa mempermudah kita untuk pemerah susunya.”*

Proses pemerahan susu sangat diperhatikan oleh Pak Ilun selaku pemilik Pusat Olahan Susu PUKID. Saat pemerahan susu, Pak Ilun

menjaga kebersihan kandang sapi dengan membersihkan kandang sebelum dilakukan pemerahan. Proses pemerahan dilakukan secara manual menggunakan tangan dan mesin. Pada saat pemerahan secara manual, Pak Ilun dan karyawan yang membantu melakukan pemerahan selalu menjaga kebersihan tangan dan puting susu sapi perah. Hal ini dilakukan agar susu sapi terjaga kehalalan dan terhindar dari najis.

Setelah melalui proses pemerahan, susu sapi dibawa ke tempat olahan susu untuk diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman. Pengolahan susu untuk dijadikan minuman seperti susu pasteurisasi, eskrim, maupun yoghurt memerlukan sterilisasi susu perah dahulu. Pusat Olahan Susu PUKID memiliki tempat tersendiri khusus mengelola minuman olahan susu. Tempat tersebut harus terjaga agar tetap steril dan tidak boleh bercampur dengan dapur. Pak Ilun dalam mengelola olahan susu sapi ini selalu menaati SOP yang telah ditetapkan oleh Dinas Peternakan Jawa Timur.

Proses pengolahan susu sapi perah ini menggunakan teknologi manual dan semi manual. Pada pengolahan susu sapi menjadi minuman, teknologi yang digunakan yaitu teknologi semi manual dengan menggunakan mesin dan bantuan manusia. Adapun pengolahan susu sapi menjadi produk makanan yaitu menggunakan teknologi manual.

Pada tahap ini, peralatan dalam pengolahan susu harus terjaga kebersihannya untuk menjaga bakteri agar tidak berkembang di susu sapi. Pusat Olahan Susu PUKID menggunakan alat-alat dalam mengolah susu yang sesuai dengan persyaratan dalam pengolahan susu yang telah ditetapkan Dinas Peternakan. Proses pengolahan susu tidak luput dari proses pengemasan. Proses pengemasan dilakukan secara manual dan semi manual dengan menggunakan wadah kemasan yang bersih dan steril. Letak Pusat Olahan Susu PUKID juga jauh dari tempat yang kotor seperti Tempat Pembuangan Sampah (TPA), sehingga kebersihan, kebaikan, dan kehalalan produk olahan susu tetap terjaga.

*“Pusat Olahan Susu ini diawasi dinas peternakan. Kita juga terus menjaga kebersihan dan kesterilan tempat pengolahan susu maupun makanan olahan dari susu sapi. Sesuai SOP dari Dinas Peternakan, tempat ngolah susu ini yang paling penting karena harus bener-bener steril mbak, nanti setiap 6 bulan sekali mereka dateng untuk mengecek tempat kita. Semua barang yang digunain untuk ngolah susu kita sterilin pasti, biar ngga ada bakteri. Kualitas olahan susu itu sangat penting.”*

Proses selanjutnya yaitu proses pengemasan produk olahan susu baik berupa makanan maupun minuman. Pada proses ini dilakukan secara manual dan semi manual menggunakan bantuan mesin. Makanan dan Minuman dari olahan susu dikemas menggunakan plastik yang steril dan

bersih. Proses pengemasan dilakukan di tempat pengolahan susu agar produk makanan dan minuman susu tidak terkontaminasi sesuatu yang kotor yang dapat menjadikan produk tidak menjadi steril. Pak Ilun terus menjaga kebersihan dan kehalalan produk, tempat, dan kemasan untuk membangun kepercayaan konsumen dalam mengkonsumsi produk yang telah dihasilkan oleh Pusat Olahan Susu PUKID.

*“Alhamdulillah saya sudah melakukan pelabelan Halal melalui MUI. Menurut saya ya label halal itu penting untuk menjamin konsumen yang akan makan atau minum produk saya ini sudah halal, mbak.”*

Proses pemasaran pada Pusat Olahan Susu PUKID merupakan proses terakhir dalam rantai nilai halal industri makanan di bidang ini. Pusat Olahan Susu PUKID memasarkan produknya di depan rumah Pusat Olahan Susu PUKID yang dibuat ruko untuk pengunjung Desa Wisata Pujon Kidul, Harum Manis Oleh-Oleh khas Batu, dan Brawijaya Pusat Oleh-Oleh Malang. Peletakan produk olahan susu di tempat pusat oleh-oleh ditempatkan dengan tidak bercampur dengan produk yang diharamkan oleh syariat Islam.















restoran atau industri makanan terkait tentang menjaga kebersihan dan kesterilan pengolahan makanan terutama pada masa pandemi covid-19 yang mewajibkan untuk menggunakan masker dalam beraktifitas di luar rumah.

Industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memerlukan strategi usaha yang dapat mengembangkan industri makanan menjadi faktor pendukung terwujudnya Desa Wisata Pujon Kidul menjadi daerah pariwisata halal. Langkah-langkah perlu dilakukan oleh Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID untuk dapat menentukan kebijakan strategi maka diperlukan matriks SWOT yang menunjukkan faktor kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dimiliki oleh kedua industri makanan tersebut dengan menilai tingkat skala bobot mulai dari 0,0 (tidak berpengaruh) sampai dengan 1,0 (sangat berpengaruh) dengan hasil jumlah bobot tidak lebih dari 1,0. Perhitungan bobot dan rating dalam analisis SWOT ini menggunakan cara FGD (*Focus Group Discussion*) dengan pihak pengelola Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID karena dianggap yang paling mengerti kondisi industri makanan baik secara internal maupun eksternal

Berdasarkan matriks SWOT maka telah diperoleh hasil analisis SWOT industri makanan Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID adalah sebagai berikut:

**Tabel 5.2**  
**Tabel IFAS (*Internal Strategic Factors Analisis Summery*)**































Majelis Ulama Indonesia telah menetapkan beberapa ketentuan hukum syariat Islam yang harus dipenuhi dalam penyembelihan secara halal. Adapun beberapa standar ketentuan hukum tersebut ialah sebagai berikut (MUI, 2009):

- a) Hewan yang disembelih merupakan hewan yang halal untuk dikonsumsi
- b) Hewan dalam keadaan hidup saat disembelih
- c) Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan
- d) Penyembelih beragama Islam dan akil baligh
- e) Memahami tata cara penyembelihan secara syariat Islam
- f) Alat penyembelihan harus tajam, bukan kuku, taring, tulang.
- g) Proses menyembelih dilaksanakan dengan niat dan menyebut asma Allah Swt.
- h) Proses menyembelih harus mengalirkan darah melalui saluran kerongkongan (*mari'*), saluran tenggorokan (*hulqum*), dan dua pembuluh darah (*wajadain*)
- i) Proses menyembelih dilakukan dalam sekali potong dan secara tepat
- j) Selama proses menyembelih dipastikan adanya aliran darah yang mengair sebagai tanda hewan tersebut hidup
- k) Memastikan hewan yang telah disembelih sudah mati karena penyembelihan







halal dan lebih mendapat kepercayaan wisatawan muslim yang berkunjung dalam mengonsumsi makanan atau minuman.

Beberapa strategi yang telah disebutkan di atas yang dikaji dalam perspektif Islam melalui dalil-dalil naqli yakni Al-Qur'an dan hadits penting untuk diketahui. Al-Qur'an sebagai sumber dari segala ilmu pengetahuan dan pada Al-Qur'an telah diatur segala hal terkait permasalahan dan pengetahuan. Sedangkan dikaji melalui hadits akan memberikan dorongan kuat serta menjadi sumber ilmu bagi segala sesuatu. Strategi-strategi di atas dikaji dengan ayat Al-Qur'an dan hadits untuk menjadi rujukan dasar ilmu bahwa segala sesuatu telah diatur di dalam Al-Qur'an dan hadits. Maka penting untuk mengetahui dan mempelajarinya sebagai dasar agar sesuatu yang dikembangkan seperti industri makanan mendapatkan keberkahan dan kebaikan baik di dunia maupun di akhirat nanti.

## BAB 6

### PENUTUP

#### 6.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat penulis simpulkan dalam penelitian di Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID di Desa Wisata Pujon Kidul terkait pengembangan industri makanan dalam memperkuat *halal value chain* pariwisata halal ialah sebagai berikut:

1. Industri makanan di Desa Wisata Pujon Kidul yakni Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID memiliki beberapa faktor penguatan rantai nilai halal, antara lain yaitu: bahan baku utama seperti sayuran dan susu sapi sudah baik dan sesuai dengan syariat Islam, Pusat Olahan Susu PUKID telah memiliki sertifikasi halal MUI, Pusat Olahan Susu PUKID bekerjasama dengan Dinas Peternakan dalam mengelola usaha olahan susu sapi, Cafe Sawah bekerjasama dengan *Smart Village Foundation* dalam membangun perencanaan mengelola restoran dan makanan yang baik, , Cafe Sawah memiliki fasilitas ramah muslim, dan kebersihan dalam mengelola makanan dan minuman di Cafe Sawah dan Pusat Olahan Susu PUKID sudah terjaga cukup baik.
2. Terdapat beberapa strategi alternatif yang dapat penulis usulkan berdasarkan hasil dari analisis SWOT yang berada pada kuadran 1











- Dumairy. (1996). *Perekonomian Indonesia*. Penerbit Erlangga.
- Duman, T. (2011). Value of Islamic Tourism Offering: Perspectives from The Turkish Experience. *Islam and Civilisational Renewal, July*, 12–13.
- Hamka. (2015). *Tafsir Al-Azhar - Jilid 1*. Gema Insani.
- Helmina, A. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi (ed.); Vol. 53, Issue 9). CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Hidayat, M. (2010). *The Sharia Economic*. PT. Bestari Buana Murni.
- Ira, W. S., & Muhamad, M. (2020). Partisipasi Masyarakat pada Penerapan Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan (Studi Kasus Desa Wisata Pujon Kidul, Kabupaten Magelang). *Jurnal Pariwisata Terapan*, 3(2), 124.  
<https://doi.org/10.22146/jpt.43802>
- Julkaranain, M., & Ahmad, L. O. I. (2019). Perjuangan Nabi Muhammad Saw. Periode Mekah Dan Madinah. *Jurnal Diskursus Islam*, 7(1), 80–92.  
<https://doi.org/10.24252/jdi.v7i1.9854>
- Kate. (1987). *A Manual of Writter of Term Paper*. The University of Chicago Press.
- Khairunnisa, A. (2020). *Implementasi Pariwisata Berkelanjutan dan Dampaknya Terhadap Pembangunan Ekonomi Masyarakat Berkelanjutan di Desa Pujon Kidul, Kabupaten Malang* (Issue September).  
<http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf>

- Komite Nasional Keuangan Syariah. (2018). Masterplan Ekonomi Syariah Indonesia 2019-2024. *Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/ Badan Perencanaan Pembangunan Nasional*, 1–443.
- Laka, Y. H., & Sasmito, C. (2019). Manajemen Strategi Kebijakan Publik Sektor Pariwisata Di Desa Pujon Kidul Kecamatan Pujon Kabupaten Malang Jawa Timur Pada Era Industri 4.0. *Referensi : Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi*, 7(1), 28. <https://doi.org/10.33366/ref.v7i1.1347>
- M. Faidah, K. A. (2016). *Potensi Pariwisata Syariah di Jawa Timur* (Issue 9). [https://www.researchgate.net/publication/340253491\\_Potensi\\_Pariwisata\\_Syariah\\_Jawa\\_Timur\\_POTENSI\\_PARIWISATA\\_SYARIAH\\_DI\\_JAWA\\_TIMUR\\_Menuju\\_Wonderful\\_Indonesia\\_as\\_Moslem\\_Friendly\\_Destination](https://www.researchgate.net/publication/340253491_Potensi_Pariwisata_Syariah_Jawa_Timur_POTENSI_PARIWISATA_SYARIAH_DI_JAWA_TIMUR_Menuju_Wonderful_Indonesia_as_Moslem_Friendly_Destination)
- Marimin. (2004). *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo.
- Mastercard, & Crescent Rating. (2018). *Global Muslim Travel Index 2018* (Issue April). <https://www.halalmedia.jp/wp-content/uploads/2018/04/GMITI-Report-2018.pdf>
- Moleong, L. J. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*. Rosda Karya.
- MUI. (2009). *Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal* (p. 697). Majelis Ulama Indonesia. <http://mui.or.id/wp-content/uploads/files/fatwa/Standar-sertifikasi->



