

Fenomena Labelisasi Halal pada Usaha Kuliner Tradisional sebagai Daya Dukung Wisata Syariah di Kabupaten Bangkalan Madura

Aldila Septiana

[Prodi Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Bangkalan](#)

Email: aldilaseptiana@yahoo.co.id

DOI: <https://doi.org/10.21107/budayamadura.2019.5>

ABSTRAK

Di Indonesia sendiri batasan konsep wisata syariah juga belum memiliki terminologi yang jelas. Menurut beberapa pakar pariwisata, wisata syariah merupakan suatu produk pelengkap dan tidak menghilangkan jenis pariwisata konvensional. Adanya wisata biasanya juga familiar dengan kuliner yang sering disebut dengan istilah "wisata kuliner". Pada umumnya sering dilakukan oleh wisatawan yang berwisata ke suatu daerah, akan menyasar kuliner yang menjadi ciri khas daerah tersebut. Kabupaten Bangkalan yang merupakan kabupaten pertama ketika menginjakkan kaki di Pulau Madura menyuguhkan aneka macam kuliner tradisional (warisan leluhur/resep turun-temurun) dan menjadi ikon kearifan lokal di Kabupaten Bangkalan. Ikon tersebut adalah Warung Nasi "Gang Amboina" yang sudah ada sejak 1960-an. Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, sedangkan jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian fenomenologi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kab. Bangkalan Madura sangat antusias. Khususnya untuk usaha kuliner tradisional di atas yang menjadi ikon dari Kabupaten Bangkalan yang sudah tersohor sampai ke luar Pulau Madura ingin mencicipi jenis makanan tersebut. Ikon kuliner tersebut jika benar diperhatikan oleh pemerintah akan turut berkontribusi terhadap jumlah kunjungan wisatawan ke daerah yang bersangkutan.

Kata Kunci: Labelisasi Halal, Usaha Kuliner Tradisional, Wisata Syariah

PENDAHULUAN

Fenomena yang terjadi dalam masyarakat saat ini menjelaskan bahwa konsep syariah telah menjadi tren dalam ekonomi global, mulai dari produk makanan dan minuman, keuangan, hingga gaya hidup. Sebagai tren baru gaya hidup, maka banyak negara yang mulai memperkenalkan produk wisatanya dengan konsep halal dan Islami. Bahkan di Indonesia sendiri batasan konsep wisata syariah juga belum memiliki terminologi yang jelas. Menurut beberapa pakar pariwisata wisata syariah merupakan suatu produk pelengkap dan tidak menghilangkan jenis pariwisata konvensional. Sebagai cara baru untuk mengembangkan pariwisata Indonesia yang menjunjung tinggi budaya dan nilai Islami tanpa menghilangkan keunikan dan orisinalitas daerah (Laporan Akhir Kemenpar, 2015). Namun, walaupun belum memiliki terminologi yang jelas tetapi menunjukkan bahwa dalam masyarakat adanya ketertarikan dan kesadaran terhadap produk barang maupun jasa yang memenuhi persyaratan halal sesuai dengan Syariah Islam. Tidak dapat dipungkiri dengan fenomena ini membuat semakin menjamur dan gencarnya diadakan sosialisasi halal dalam segala bidang. Misalnya dapat dilihat dengan adanya hotel syariah, jasa *laundry* syariah, pedagang makanan kaki lima juga melabeli jenis makanannya dengan label "halal", rumah potong hewan dengan label "halal" juga turut menjamur.

Dengan melihat kondisi wisata syariah Indonesia yang semakin berkembang pada tahun 2017 saat ini, pemerintah dalam hal ini adalah Kementerian Pariwisata terus berupaya melakukan pembenahan. Salah satu upaya yang dilakukan pemerintah dalam mengembangkan wisata syariah adalah mempersiapkan 13 provinsi untuk menjadi destinasi wisata syariah, yaitu antara

lain: Nusa Tenggara Barat (NTB), Nangroe Aceh Darussalam, Sumatera Barat, Riau, Lampung, Banten, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Yogyakarta, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, dan Bali. Namun dari ke-13 provinsi tersebut yang dinyatakan siap, yaitu antara lain: Jakarta, Jawa Barat, NTB, Yogyakarta, dan Jawa Timur (di dalamnya adalah Madura). Merujuk pada Pulau Madura sebagai salah satu destinasi pengembangan wisata syariah di Indonesia. Pulau Madura memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai objek pariwisata syariah. Seperti beberapa pulau-pulau kecil yang berada di wilayah Madura, yaitu antara lain: Gili Labak, Kangean, Sapeken, Gili Yang, dan beberapa pulau lain.

Hasil penelitian Yustisia Kristiana dkk (2018) menjelaskan bahwa pariwisata khususnya dalam bidang wisata kuliner saat ini menjadi suatu daya tarik tersendiri dan sangat pesat perkembangannya. Kota Tangerang merupakan kota dengan potensi wisata kuliner yang besar. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya penyedia kuliner di kota ini yang menjual kuliner khas Kota Tangerang. Oleh karena itu, referensi sangat dibutuhkan untuk membantu para wisatawan dalam melakukan kegiatan wisatanya dan juga untuk mempromosikan wisata kuliner di Kota Tangerang. Selain itu, pengelolaan wisata kuliner di Kota Tangerang masih sangat diperlukan mengingat terdapat beberapa ancaman dan kekurangan yang dimiliki dalam pengembangan wisata kuliner di Tangerang.

Adanya wisata biasanya juga familiar dengan kuliner yang sering disebut dengan istilah "wisata kuliner". Pada umumnya sering dilakukan oleh wisatawan yang berwisata ke suatu daerah, akan menyasar kuliner yang menjadi ciri khas daerah tersebut. Kabupaten Bangkalan yang merupakan kabupaten pertama ketika menginjakkan kaki di Pulau Madura menyuguhkan aneka macam kuliner tradisional (warisan leluhur atau resep turun-temurun) dan menjadi ikon kearifan lokal di Kabupaten Bangkalan. Ikon tersebut adalah Warung Nasi "Gang Amboina" yang sudah ada sejak 1960-an. Oleh karena itu, dalam penelitian ini ingin mengetahui dan menganalisis bagaimana fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura?

METODE PENELITIAN

Peneliti merupakan alat pengumpul data utama sekaligus perencana, pelaksana pengumpul data, penganalisis, dan pada akhirnya yang melaporkan hasil penelitiannya. Peneliti melakukan wawancara dan observasi untuk mengetahui dan menganalisis fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura.

Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, salah satu jenis dalam penelitian kualitatif. Bogdan dan Taylor (dalam Sugiyono, 2012:4) mengemukakan bahwa metodologi kualitatif adalah suatu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Maka dapat disimpulkan bahwa penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata tertulis atau lisan yang pelaksanaannya terjadi secara alamiah atau natural. Sebagaimana tujuan dari jenis penelitian ini yaitu mengungkap fakta, keadaan, serta fenomena yang terjadi, maka penelitian inipun bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura.

Untuk jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian fenomenologi. Penelitian dengan pendekatan fenomenologi merupakan strategi penelitian yang di dalamnya peneliti mengidentifikasi hakikat pengalaman manusia tentang suatu fenomena tertentu. Peneliti memilih jenis penelitian fenomenologi karena peneliti ingin memahami dan mengungkapkan fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura yang terjadi di lapangan secara alami, utuh, dan akurat sehingga penelitian ini hanya bisa dilakukan dengan menggunakan penelitian kualitatif

dengan pendekatan fenomenologi.

Untuk lokasi penelitian yang menjadi objek penelitian adalah Warung Nasi "Gang Amboina". Dalam mendapatkan data melalui sumber data baik yang primer maupun sekunder, peneliti menggunakan tiga instrumen dalam pengumpulan datanya, yaitu antara lain:

- a. Observasi; pengamatan terhadap objek penelitian. Karena penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, maka objek penelitiannya adalah situasi sosial yang terdiri atas tiga komponen yaitu tempat (*place*), pelaku (*people*), dan aktivitas (*activity*).
- b. Wawancara/*Interview*; dalam penelitian ini akan digunakan wawancara semi terstruktur karena model wawancara ini sangat memungkinkan untuk mendapatkan data yang lebih banyak dari yang diharapkan. Wawancara semi terstruktur ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura.
- c. Dokumentasi; dalam penelitian dilakukan pada saat melakukan wawancara. Dengan menggunakan lembar wawancara, kamera, dan alat perekam. Untuk kamera dan alat perekam digunakan untuk merekam pada saat pelaksanaan wawancara dan hasilnya akan dijadikan sebagai bukti dan data dalam proses pelaporan hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melengkapi data penelitian ini, maka dilakukan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, serta dokumentasi. Berdasarkan pengumpulan data penelitian, dapat dipilih usaha kuliner tradisional kategori unggulan di Kabupaten Bangkalan Madura, yaitu antara lain:

Tabel 1: Usaha Kuliner Tradisional Unggulan Kabupaten Bangkalan Madura

Nama Produk	Nama Pelaku Usaha Kuliner Tradisional
Warung Nasi "Gang Amboina"	Hj. Rahmah (Usia 49 Tahun)

Sumber: Diolah oleh Peneliti dari Observasi dan Dinas Perindustrian dan Ketenagakerjaan, 2019

Saat menyeberang Jembatan Suramadu dari Surabaya, orang mungkin lebih mengingat Rumah Makan Nasi "Bebek Sinjay" dibanding depot makan lainnya di Bangkalan Madura. "Sinjay" sejak satu dekade terakhir memang sangat terkenal. Bahkan setiap hari pengunjung harus antri untuk mendapatkan satu porsi bebek khas Madura tersebut. Namun di samping nama "Sinjay" yang terkenal itu, ada satu warung makan yang tidak bisa dilewatkan saat berkunjung ke Bangkalan atau sekedar hanya ingin menyeberang Jembatan Suramadu. Warung makan itu bernama "Amboina". Berdasarkan hasil wawancara menjelaskan bahwa warung ini sudah jauh berdiri sebelum "Sinjay" berdiri, bahkan usianya sekitar empat dekade.

Warung "Amboina" jika dilihat dari letaknya, "Amboina" memang sangat strategis. Berada tepat di depan alun-alun Kota Bangkalan dan berada persis di sisi utara Masjid Jami' Bangkalan. Sehingga sangat mudah dicari oleh para pelanggan yang ingin memanjakan selera dengan sepori nasi "Amboina". Namun ukuran Warung "Amboina" memang tidak besar. Lebarinya hanya sekitar 5 meter dengan panjang sekitar 15 meter (lihat Gambar 1.1). Dilihat dari luas warung, "Amboina" memang tidak ideal untuk menjadi sebuah restoran terkenal.



Gambar 1.1: Warung "Amboina" Tampak Depan

Berdasarkan hasil wawancara dalam penelitian dapat diketahui bahwa Warung "Amboina" terdapat dua orang kepemilikan, yaitu untuk Warung "Amboina" yang berada di Jl. Sultan Abdul Kadirun No. 8 Utara Masjid Agung Alun-alun Bangkalan, Demangan merupakan Warung "Amboina" yang dimiliki oleh cucu dari pemilik awal Warung "Amboina" (kondisi saat ini lihat Gambar 1.1). Tetapi untuk saat ini, kepemilikan sudah dibagi oleh ahli waris. Sehingga, Warung "Amboina" yang berada di Utara Masjid Agung Alun-alun Bangkalan secara resmi dikelola oleh cucu dari pemilik awal Warung "Amboina". Sedangkan, untuk Warung Nasi "Gang Amboina" di Jl. KH. Moh. Kholil Gg. IX No. 97A, Pasar Kapok Timur, Demangan, Kec. Bangkalan, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur 69115 berdiri sendiri dengan nama Warung Nasi "Gang Amboina" yang dikelola oleh Istri "Amboina" sendiri (lihat Gambar 1.2).



Gambar 1.2: Warung Nasi "Gang Amboina" Tampak Depan

Untuk saat ini, fenomena labelisasi halal sangat diperhitungkan menyusul dengan semakin berkembangnya wisata di Indonesia. Apalagi, jika wisata syariah dikaitkan dengan kuliner-kuliner yang sedang menjamur saat ini. Berikut merupakan hasil wawancara dengan pemilik Warung Nasi "Gang Amboina" tentang labelisasi halal, terlihat jelas bahwa:

"Label halal merupakan keterangan yang menunjukkan bahwa makanan/minuman yang dijual kepada pelanggan sudah halal (bisa dikonsumsi), baik melalui cara pembuatan makanan sampai pada proses menjual kepada para pelanggan. Secara umum label halal untuk memberitahu bahwa bahan baku yang digunakan untuk makanan yang akan dijual dibuat dari bahan-bahan yang halal (segalanya halal)".

Berdasarkan potongan hasil wawancara di atas, maka dapat dijelaskan bahwa halal merupakan sebuah kesatuan sistem yang berjalan secara berkesinambungan yaitu dimulai dari bahan baku awal, cara pembuatan (cara membersihkan dan memasaknya), serta sampai pada tahapan akhir penyajian kepada para pelanggan. Pernyataan yang menyebutkan "*segalanya halal*" menandakan bahwa mulai dari *input* sampai pada *output* sesuai dengan syariat Islam yaitu halal. Memang cukup sederhana dari makna halal, namun di dalamnya mengandung makna yang harus dijalankan secara berkesinambungan sehingga dapat meyakinkan pelanggan atas makanan yang dijual.

Pernyataan tersebut didukung dengan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menjelaskan bahwa produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses Produk Halal (PPH) merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang (BPJPH) adalah badan yang dibentuk oleh Pemerintah untuk menyelenggarakan Jaminan Produk Halal (JPH). Sertifikat Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.

Selanjutnya berkaitan dengan usaha kuliner tradisional di Kab. Bangkalan Madura. Dari hasil wawancara dengan Pemilik Warung Nasi "Gang Amboina", terlihat jelas bahwa:

"Usaha kuliner tradisional di Bangkalan mulai diminati orang-orang dari luar Madura. Bahkan kampus-kampus yang ada di Bangkalan sering memesan kuliner khas Bangkalan untuk konsumsi bila ada tamu dari luar Madura. Selain itu, pesanan berdatangan dari kalangan kantor-kantor di Bangkalan".

Kota Bangkalan yang merupakan kabupaten di Pulau Madura yang paling dekat dengan Kota Surabaya sudah menjadi salah satu destinasi wisata dari luar Pulau Madura. Hal ini ditandai semenjak Jembatan Suramadu difungsikan sebagai jembatan penghubung di Selat Madura dengan Kota Surabaya, menyebabkan jarak tempuh antara Kota Bangkalan dan Surabaya semakin singkat hanya berkisar 20 s/d 15 menit (menyeberangi Jembatan Suramadu). Selain jarak tempuh yang cukup singkat, saat ini tol Jembatan Suramadu sudah gratis dimulai dari kendaraan roda dua sampai roda empat (bahkan lebih juga gratis, sejak 2018 kemarin). Sudah sangat tersohor nama Warung Nasi "Gang Amboina", sehingga menjadi salah satu ikon usaha kuliner tradisional di Kabupaten Bangkalan. Diketahui bahwa Nasi petis ini jadi menu andalan Warung "Amboina" Kota Bangkalan. Warung ini telah berdiri sejak 1960-an. Namun, kini usaha ini diteruskan Ibu Hj. Siti Rahmah (49 tahun) dengan nama Warung Nasi "Gang Amboina" sejak tahun 2014.

Pernyataan di atas, merujuk pada istilah kuliner yang bersumber dari bahasa latin, yakni "*culinarius*". *Culinarius* memiliki arti materi yang berkaitan dengan proses masak. Kata "kuliner" berasal dari komoditas yang berkaitan dengan masak-memasak dan kegiatan mengonsumsi pangan. Kuliner bisa dimaknai sebagai pola pemakaian yang berdasarkan pada pangan atau hidangan. Wisata kuliner membuat makanan seperti subjek dan media. Makanan juga sebagai tujuan wisata dan instrumen bagi peningkatan pariwisata. Wisata kuliner diperlukan kerja sama semua panca indra seperti lidah, hidung, indra peraba, serta mata (Virna, 2007).

Selanjutnya berkaitan dengan wisata syariah di Kab. Bangkalan Madura. Dari hasil wawancara dengan Pemilik Warung Nasi "Gang Amboina", terlihat jelas bahwa:

"Wisata syariah yang ada di Bangkalan juga sering didatangi wisatawan dari luar Madura, jadi sebagai warga Bangkalan harus bisa memperkenalkan kepada wisatawan dari luar Madura dan harus selalu menjaga tempat wisata syariah yang ada di Bangkalan. Warung ini juga sering mendapat kunjungan dari bus-bus luar Madura yang berziarah ke Makam

Syaichona Cholil dan Aeng Matah (Air Mata Ebu)”.

Wisata syariah merupakan salah satu dari definisi yang menjelaskan tentang wisata Islami dan religius. Pada dasarnya di Kabupaten Bangkalan dapat dicatat memiliki destinasi wisata religius yang cukup banyak, namun yang paling sering dikunjungi oleh wisatawan dari Pulau Madura adalah Makam Syaichona Holil (berada di Kota Bangkalan) dan Air Mata Ibu (dibaca “Aeng Matah Ebu” dalam Bahasa Madura, berada di Kecamatan Arosbaya Kabupaten Bangkalan). Bahkan jumlah wisatawan yang berkunjung ke tempat ini sangat fantastis, apalagi jika pada bulan-bulan tertentu. Wisatawan ini juga sering melakukan kunjungan ke Rumah Makan Nasi “Bebek Sinjay” dan Warung Nasi “Gang Amboina” setelah melakukan ziarah ke Makam Syaichona Holil dan Air Mata Ibu. Untuk saat ini di Kota Bangkalan juga terdapat destinasi wisata yang cukup populer di kalangan wisatawan yaitu Bukit Jaddih (letaknya bisa diakses sekitar 15 menit dari Pusat Kota Bangkalan). Pada umumnya pemahaman masyarakat tentang wisata syariah merupakan wisata yang dilakukan untuk mengunjungi tempat-tempat Islami.

Namun definisi tentang wisata syariah harus lebih dipertegas lagi, sehingga mampu memiliki ruang lingkup yang lebih luas. Definisi wisata syariah adalah kegiatan yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah yang memenuhi ketentuan syariah (Kemenpar, 2012). Pariwisata syariah dimanfaatkan oleh banyak orang karena karakteristik produk dan jasanya yang bersifat universal. Produk dan jasa wisata, objek wisata, dan tujuan wisata dalam pariwisata syariah adalah sama dengan produk, jasa, objek dan tujuan pariwisata pada umumnya selama tidak bertentangan dengan nilai-nilai dan etika syariah. Dapat disimpulkan bahwa pariwisata syariah tidak terbatas hanya pada wisata religi.

Selanjutnya berkaitan dengan labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional tersebut. Dari hasil wawancara dengan Pemilik Warung Nasi “Gang Amboina”, terlihat jelas bahwa:

“Orang-orang kalau ingin makan pasti yang ditanyakan halal atau tidaknya, jadi label halal pada produk makanan kami itu agar orang-orang tidak khawatir tentang halal atau tidaknya saat ingin makan di warung kami. Bisa dilihat di kemasan di warung kami, di kemasan kotak dan bento sudah lengkap label halal”.

Usaha kuliner tradisional Warung Nasi “Gang Amboina” telah mencantumkan label halal pada kemasan produknya. Hal ini sangat membantu untuk meyakinkan para pelanggan untuk membeli dan mengonsumsi makanan yang dijual oleh usaha kuliner tradisional tersebut. Walaupun dari kedua usaha kuliner tradisional tersebut hanya mencantumkan label halal bukan yang berasal dari MUI (lengkap beserta dengan nomer), tetapi label halal yang masih dikategorikan sebagai label manual sudah berusaha meyakinkan para pelanggan untuk membeli produknya. Minimal dari usaha pencantuman label halal secara manual, sudah merupakan tindakan nyata yang menandakan bahwa makanan yang dijual sudah mampu memenuhi kriteria makanan halal yang dipersyaratkan dalam Islam.

Diketahui bahwa kriteria makanan halal dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu antara lain: halal dalam mendapatkannya dan halal dzat atau substansi barangnya. Halal dalam mendapatkannya maksudnya adalah benar dalam mencari dan memperolehnya. Tidak dengan cara yang haram dan tidak pula dengan cara yang batil. Jadi, makanan yang pada dasar dzatnya halal namun cara memperolehnya dengan jalan haram seperti; mencuri, hasil korupsi dan perbuatan haram lainnya, maka secara otomatis berubah status hukumnya menjadi makanan haram. Makanan halal secara *dzatiah* (substansi barangnya), menurut Sayyid Sabiq dibagi dalam dua kategori, yaitu *jamad* (benda mati) dan *hayawan* (binatang).

Terakhir yaitu berkaitan dengan fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura. Dari hasil wawancara

dengan Pemilik Warung Nasi "Gang Amboina", terlihat jelas bahwa:

"Sangat diperlukan agar para wisatawan yang berkunjung ke Bangkalan tidak khawatir pada kuliner-kuliner yang ada di Bangkalan karena di Bangkalan sudah banyak usaha kuliner yang punya label halal. Tapi usahakan label halal yang resmi, bukan seperti di label kemasan warung kami".

Usaha kuliner tradisional Warung Nasi "Gang Amboina" sangat antusias adanya fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kabupaten Bangkalan Madura. Khususnya untuk usaha kuliner tradisional di atas yang menjadi ikon dari Kabupaten Bangkalan yang sudah tersohor sampai ke luar Pulau Madura ingin mencicipi kedua jenis makanan tersebut. Ikon kuliner tersebut jika memang benar-benar diperhatikan oleh pemerintah akan turut berkontribusi terhadap jumlah kunjungan wisatawan ke daerah yang bersangkutan, dan pada akhirnya mampu menyumbang pendapatan melalui pajak yang dikenakan dari pos APBD.

Pernyataan di atas dapat didukung dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Araujo (2016) menyatakan bahwa pengembangan makanan tradisional memberikan kontribusi terhadap keberlanjutan pariwisata. Selain itu, hasil penelitian Besra (2012) menyatakan bahwa wisata kuliner mempunyai prospek yang bagus untuk dikembangkan meskipun banyak menghadapi masalah yang menghambat perkembangannya. Maka dari itu, diperlukan strategi pemasaran yang sesuai untuk memasarkan jasa kuliner dan dibutuhkan dukungan dari banyak pihak terutama pemerintah. Selain itu, terdapat hasil penelitian Yustisia Kristiana dkk (2018) yang dapat disimpulkan bahwa pariwisata khususnya dalam bidang wisata kuliner saat ini menjadi suatu daya tarik tersendiri dan sangat pesat perkembangannya. Kota Tangerang merupakan kota dengan potensi wisata kuliner yang besar. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya penyedia kuliner di kota ini yang menjual kuliner khas Kota Tangerang. Oleh karena itu, referensi sangat dibutuhkan untuk membantu para wisatawan dalam melakukan kegiatan wisatanya dan juga untuk mempromosikan wisata kuliner di Kota Tangerang. Selain itu, pengelolaan wisata kuliner di Kota Tangerang masih sangat diperlukan mengingat terdapat beberapa ancaman dan kekurangan yang dimiliki dalam pengembangan wisata kuliner di Kota Tangerang.

Sama halnya dengan Kota Tangerang, Kabupaten Bangkalan juga memiliki aneka macam destinasi wisata. Bahkan ikon dari usaha kuliner tradisional yang dilengkapi dengan labelisasi halal juga merupakan kunci sukses untuk menambah kemajuan di bidang wisata. Dengan pariwisata, nantinya semua komponen sistem akan berputar dalam roda perekonomian. Dapat dianalogikakan, jika sektor wisata berkembang membutuhkan sektor transportasi (akomodasi ke tujuan wisata), berlanjut pada sektor rumah tangga perhotelan (penginapan), sektor kuliner dan cinderamata di daerah tujuan wisata.

KESIMPULAN

Fenomena labelisasi halal pada usaha kuliner tradisional sebagai daya dukung wisata syariah di Kab. Bangkalan Madura sangat antusias. Khususnya untuk usaha kuliner tradisional di atas yang menjadi ikon dari Kabupaten Bangkalan yang sudah tersohor sampai ke luar Pulau Madura ingin mencicipi jenis makanan tersebut. Ikon kuliner tersebut jika memang benar-benar diperhatikan oleh pemerintah akan turut berkontribusi terhadap jumlah kunjungan wisatawan ke daerah yang bersangkutan, dan pada akhirnya mampu menyumbang pendapatan melalui pajak yang dikenakan dari pos APBD. Diketahui juga Kabupaten Bangkalan juga memiliki aneka macam destinasi wisata. Bahkan ikon dari usaha kuliner tradisional yang dilengkapi dengan labelisasi halal juga merupakan kunci sukses untuk menambah kemajuan di bidang wisata. Dengan pariwisata, nantinya semua komponen sistem akan berputar dalam roda perekonomian. Dapat dianalogikakan, jika sektor wisata berkembang membutuhkan sektor transportasi (akomodasi ke

tujuan wisata), berlanjut pada sektor rumah tangga perhotelan (penginapan), sektor kuliner dan cinderamata di daerah tujuan wisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Araujo, E. B. 2016. Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata*, Vol. 3 No. 1, Hal. 15-27.
- Besra, E. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, Vol. 12, No. 1, Hal, 74-101.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., dan Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Kamarudin, L. M. 2013. Islamic Tourism: The Impacts to Malaysia's Tourism Industry. *Proceedings of International Conference on Tourism Development*, 397-405.
- Kemenpar. (2012, Desember 20). *Kememparekraf Promosikan Indonesia Sebagai Destinasi Pariwisata Syariah Dunia*. Dipetik Juni 2018, 4, dari <http://www.kemenpar.go.id>.
- Kementerian Pariwisata. 2015. *Laporan Akhir Kajian Pengembangan Wisata Syariah*. Deputi Bidang Pengembangan Kelembagaan Kepariwisata: Jakarta.
- Kristiana, Yustisia, dkk. 2018. Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, Vol. 9 No. 1, Hal. 18-23, Maret.
- Masful, Mila Falma. 2017. Pariwisata Syariah: suatu Konsep Kepercayaan dan Nilai Budaya Lokal Di Daerah Pedalaman Pilubang, Payakumbuh, Sumatera Barat. *Jurnal The Messenger*, Vol. 9, No. 1, Hal. 1-8, Januari.
- Sofyan, Riyanto. 2012. *Prospek Bisnis Pariwisata Syariah*. Jakarta: Republika.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan RD*. Bandung: Alfabeta.
- Tourism Review. (2013, April 01). Retrieved Juni 2018, 4, from *Tourism-Review*: <http://www.tourism-review.com/indonesia-launches-sharia-tourism-projects-news3638>.
- Undang-Undang Republik Indonesia 2009 No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- Virna, E. 2007. Wisata Kuliner, Bukan Sekedar Wisata Pemuas Perut. *Warta Pariwisata*. Vol. 9, No. 1.
- Wuryasti, Fetri. (2013, Oktober 30). *Wisata Halal, Konsep Baru Kegiatan Wisata di Indonesia*. Dipetik Juni 2018, 4, dari <http://travel.detik.com>: <http://travel.detik.com/read/2013/10/30/152010/2399509/1382/wisata-halal-konsep-baru-kegiatan-wisata-di-indonesia>