



PAPER – OPEN ACCESS

Pemetaan Restoran Halal di Pulau Samosir Sumatera Utara

Author : Wahyu Ario Pratomo, dkk
DOI : 10.32734/ee.v2i4.659
Electronic ISSN : 2654-704X
Print ISSN : 2654-704X

Volume 2 Issue 4 – 2019 TALENTA Conference Series: Energy & Engineering (EE)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Pemetaan Restoran Halal di Pulau Samosir Sumatera Utara

(*Mapping of Halal Restaurants on Samosir Island, North Sumatra*)

Wahyu Ario Pratomo^a, Juliza Hidayati^b, Jeffrey Panama^c

^aProgram Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, USU

^bProgram Studi Magister Teknik Industri dan Doktor Ilmu Teknik Industri, Fakultas Teknik, USU

^cDepartemen Teknik Industri, Fakultas Teknik, USU

wahyuario@yahoo.com, rivaijuliza@gmail.com, jeffreypanama.usu@gmail.com

Abstrak

Sektor pariwisata di negara Indonesia merupakan salah satu sektor yang mempercepat pertumbuhan ekonomi dan berperan penting meningkatkan pertumbuhan dan perekonomian di suatu daerah. Sektor pariwisata di Provinsi Sumatera Utara didominasi oleh pariwisata di sekitar Danau Toba. Salah satu lokasi yang menjadi destinasi utama pariwisata di Danau Toba adalah Kabupaten Samosir. Kabupaten Samosir dengan letak geografis khusus dan unik yang dikelilingi Danau Toba memiliki beberapa daya tarik khusus bagi wisatawan lokal maupun asing. Namun, dikarenakan Kabupaten Samosir memiliki ragam suku, budaya, dan agama yang berbeda, dan minimnya kajian tentang jaminan makanan halal di Kabupaten Samosir, oleh sebab itu penelitian ini berfokus melakukan survei dan memetakan restoran halal di Kabupaten Samosir, guna menciptakan *muslim friendly tourism ecosystem* dari sisi jaminan makanan halal kemudahan beribadah di Kabupaten Samosir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di Kabupaten Samosir ditemukan sekitar 36 Rumah Makan Halal. Letaknya tersebar cukup merata seperti sekitar Tomok terdapat sekitar 10 restoran, sementara di Tuktuk terdapat sekitar 11 restoran dan di Pangururan sekitarnya terdapat sekitar 15 restoran. Namun di sisi lain, keseluruhan restoran halal ini belum mendapatkan sertifikasi MUI dan LPPOM Sumatera Utara maupun Kabupaten Samosir belum memberikan sertifikat halal bagi seluruh rumah makan yang ada di Kabupaten Samosir.

Kata kunci: Pemetaan; Restoran Halal; Samosir; Danau Toba

1. Pendahuluan

Sektor pariwisata yang ada di Indonesia adalah salah satu sektor yang memegang peranan penting dalam keberlangsungan dalam perekonomian Indonesia [1]. Pariwisata merupakan salah satu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyediaan lapangan kerja, peningkatan penghasilan, untuk standar hidup serta menstimulasi sektor-sektor produktif lainnya. Sebagai sektor yang kompleks, pariwisata juga merealisasi industri klasik seperti industri kerajinan tangan dan cinderamata [2]. Kawasan Danau Toba adalah salah satu asset nasional dan memiliki nilai strategis bagi Provinsi Sumatera Utara dengan fungsinya yang beragam, yakni sebagai andalan daerah tujuan wisata, sarana pengairan, kegiatan perikanan, sumber air pembangkit listrik PLTA Asahan, pemasok energi bagi peleburan biji nikel PT Inalum, serta sekaligus merupakan salah satu ekosistem spesifik dengan potensi sumberdaya alam hayati dan non-hayati membutuhkan perlindungan secara bijaksana [3].

Besarnya jumlah kunjungan wisatawan di Kabupaten Samosir pada tahun 2018 mengalami peningkatan dengan jumlah sebesar 27,56%, yaitu dari 34.706 wisatawan pada tahun 2017 menjadi 44.270 wisatawan pada tahun 2018, sebanyak 41.158 wisatawan (92,97%) diantaranya adalah wisatawan nusantara (wisnus) sedangkan wisman adalah sebanyak 3.112 wisatawan (7,03%) [4]. Selain itu keindahan alam yang ada di Kabupaten Samosir memiliki berbagai jenis peninggalan sejarah maupun budaya yang khas, potensi initersebar di sembilan kecamatan. Total jumlah objek

wisata yang terdapat di Kabupaten Samosir adalah sebanyak 37 objek wisata yang sudah dijalankan dan masih ada objek-objek wisata lain yang sedang dikembangkan dalam mendukung Kabupaten Samosir menjadi Kabupaten Pariwisata yang terkenal. Salah satu kawasan wisata yang menjadi primadona di Samosir adalah Tuktuk Siadong, semenanjung yang ada di Pulau Samosir yang menjadi pusat pariwisata (*central tourism district*) di Samosir dengan jumlah 30 penginapan berbagai jenis tipe untuk memberikan kenyamanan dan ketenangan untuk setiap wisatawan yang berlibur [5].

Pengembangan pariwisata yang ada di Kawasan Danau Toba khususnya di Pulau Samosir tidak hanya fokus kepada sarana dan prasarana serta atraksi tetapi juga memerlukan penyediaan kebutuhan dasar seperti restoran halal. Hasil kajian tahap awal diperoleh tabulasi restoran halal di kawasan pariwisata Pulau Samosir. Selain itu, pada survei awal telah dilakukan wawancara mendalam dengan pemilik rumah makan Islam dan pimpinan Majelis Ulama Islam (MUI) Kabupaten Samosir diperoleh informasi terkait penyediaan makanan dan bahan makanan halal di Pulau Samosir. Untuk itu, pada tahap berikutnya diperlukan analisis dan informasi rantai pasokan makanan halal, verifikasi restoran yang telah menjalankan proses penyediaan makanan halal dan sosialisasi pentingnya penyediaan dan penjaminan makanan halal terutama bagi turis yang berkunjung ke Pulau Samosir [6].

Permasalahan utama dalam pengembangan beberapa pariwisata di Kabupaten Samosir adalah belum adanya informasi terkini terkait objek wisata dan restoran halal yang dapat mendorong kemampuan daya tarik untuk berbagai potensi sehingga tak ada profil objek wisata yang dapat dijadikan sebagai data untuk dikembangkan dan berimplikasi tidak adanya program-program pemerintah Kabupaten Samosir untuk dikembangkan sebagai objek wisata dan menjadi destinasi wisata terbaik di Kawasan Pariwisata Danau Toba [7]. Oleh karena itu pekerjaan Survei Pengembangan Objek Wisata dan Restoran Halal yang dilakukan diharapkan dapat dijadikan sebagai landasan pengelolaan pembangunan pariwisata di Kabupaten Samosir.

2. Metode

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dimana merupakan jenis penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis, faktual dan akurat tentang fakta-fakta yang ada pada objek penelitian, untuk memberikan solusi yang tepat dalam menyelesaikan masalah yang dirumuskan [8]. Objek penelitian ini adalah restoran Halal yang berada di Kabupaten Samosir. Pengumpulan data primer pemetaan objek wisata dan restoran halal di Kabupaten Samosir dilaksanakan pada periode bulan September 2018. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan identifikasi ulang dan pemetaan restoran Halal yang tersedia di tempat wisata Pulau Samosir. Terdapat 3 tempat wisata utama di Pulau Samosir yang menjadi daerah pemetaan yaitu Tomok, Tuktuk dan Pangurusan.

Data primer penelitian ini diperoleh berdasarkan pengamatan, observasi, wawancara terhadap objek penelitian dengan melakukan verifikasi penyediaan makanan halal pada rumah makan Islam di Pulau Samosir hingga tersusunnya analisis rantai pasokan makanan halal dan meningkatnya pemahaman pelaku usaha restoran halal tentang pentingnya penyediaan dan penjaminan makanan halal bagi turis yang datang ke kawasan pariwisata. Dengan demikian akan tersusun peta Restoran Halal melalui untuk meningkatkan kunjungan wisata baik yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat desa di sekitar kawasan Danau Toba.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Pemenuhan Persyaratan Makanan yang Halal

Adapun makanan yang halal dalam Islam dikenal dalam beberapa jenis kategori dan seluruh jenis kategori tersebut harus dipenuhi agar makanan tersebut layak dikatakan sebagai makanan yang halal Adapun beberapa kategori dan hal-hal tersebut yaitu :

1. Hal pertama yang perlu diperhatikan dalam penentuan konsep kehalalan suatu makanan adalah zat yang terdapat di dalamnya atau bahan dasar suatu makanan tersebut misalnya merupakan makanan yang berasal dari binatang maupun tumbuhan yang tidak diharamkan oleh Allah. Jika dalam makanan disebut mengandung zat atau makanan yang tidak halal maka status makanan tersebut yang tercampur adalah makanan yang haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh agama Islam.

2. Halal cara mendapatkannya. Pada dasarnya semua makanan berstatus halal dan apabila zat yang dipakai halal maka makanan bisa menjadi haram tergantung bagaimana cara memperoleh makanan tersebut. Makanan halal dapat menjadi haram jika diperoleh melalui hasil mencuri, melakukan perbuatan zina, menipu, hasil riba dan maupun korupsi dan lain sebagainya. Beberapa pelaku usaha yang diwawancarai dalam kunjungan ke lapangan mengaku bahwa barang yang mereka dapatkan dari pemasok dijamin kehalalannya (seperti daging, ikan, ayam). Bahkan ada pelaku rumah makan yang memotong sendiri daging kambing masakannya untuk menjamin bahwa daging yang mereka olah memang telah dijamin kehalalannya
3. Halal dalam cara memproses makanan tersebut. Kategori halal yang harus dipenuhi berikutnya adalah cara memproses makanan tersebut. Apabila makanan sudah didapatkan dengan cara halal, dengan bahan baku yang halal pula, jika makanan-makanan tersebut diolah dengan menggunakan cara yang haram misalnya alat masak bekas yang digunakan untuk memasak makanan haram atau bahan-bahan lain yang tidak diperbolehkan atau diharamkan untuk dikonsumsi maka makanan tersebut bisa menjadi haram. Hasil wawancara dengan pelaku usaha, mereka menjamin bahwa proses yang mereka lakukan telah halal. Mereka juga memahami misalkan bahwa telur yang mereka olah harus dibersihkan terlebih dahulu baru diolah.
4. Halal dalam cara penyajian, menyimpan dan mengantarkannya Kategori makanan halal yang terakhir adalah tentang bagaimana makanan tersebut disimpan, disajikan dan diangkut sebelum akhirnya dikonsumsi. Ketiga proses tersebut dapat mengubah status suatu makanan dari halal menjadi haram. Contohnya jika makanan disajikan dalam piring yang terbuat dari emas dan disimpan bersamaan dengan makanan dan diantar untuk keperluan yang tidak baik.



Gambar 1.. Dokumentasi Wawancara dengan Dinas Koperasi, UMKM, Peridag Kabupaten Samosir

3.2. Jaminan Produk Halal

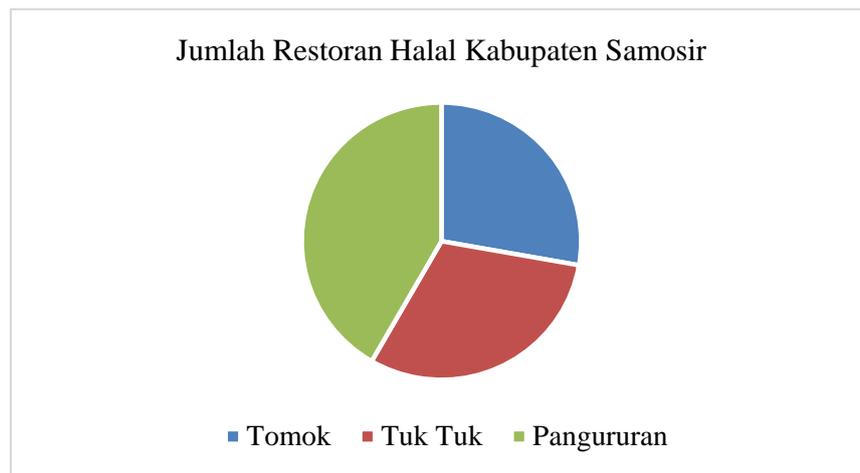
Terkait dengan keterjaminan produk halal, dalam Undang-Undang No 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), proses sertifikasi halal nantinya tidak lagi berpusat pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Melainkan melibatkan tiga pihak, yakni BPJPH, MUI, dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Dengan demikian Produsen yang ingin memperoleh sertifikasi mengisi dokumen dan mendaftar ke BPJH. Setelah diverifikasi baru produsennya memilih LPH. LPH akan checking ke lapangan dan melaporkan hasilnya ke BPJPH. Setelah itu kami ke MUI untuk meminta fatwa halal. BPJPH mengeluarkan logo halal. Mengingat UU No 33/2014 tentang Jaminan Produk Halal masih belum berjalan secara efektif, maka jaminan halal selama ini diberikan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Hasil wawancara dengan hotel terkait makanan yang disajikan, bahwa pihak hotel menjamin makanan yang disajikan halal karena ada pemisahan alat-alat, tukang masak, dan bahan baku masakan. Namun belum ada hotel yang memiliki restoran di Kabupaten Samosir yang telah memiliki sertifikasi halal.

Hasil pengamatan di Kabupaten Samosir juga banyak didatangi oleh turis dari Malaysia. Pada umumnya turis tersebut beragama Islam. Dalam perjalanan di Samosir, makanan yang mereka konsumsi tergantung dari pihak travel yang menawarkan jasa perjalanan. Wawancara dengan salah satu pemilik restoran halal bahwa pernah kejadian para wisatawan Malaysia tersebut dibawa ke restoran yang non halal.

3.3. Pemetaan Restoran Halal di Kabupaten Samosir

Berdasarkan hasil survei tahap 2 rumah makan Islam di Kabupaten Samosir ditemukan sekitar 36 (tiga puluh enam) Rumah Makan Halal. Letaknya tersebar cukup merata seperti sekitar Tomok terdapat sekitar 10 (sepuluh) restoran. Sementara di Tuktuk terdapat sekitar 11 (sebelas) restoran dan di Pangururan sekitarnya terdapat sekitar 15 (lima belas) restoran. Lebih banyaknya restoran halal di Pangururan mengingat wilayah ini merupakan ibukota Kabupaten Samosir dan pusat perdagangan serta pemerintahan Kabupaten Samosir. Status Halal pada restoran yang ada di Kabupaten Samosir masih berdasarkan pengakuan oleh pemilik restoran. Sampai saat ini, hasil wawancara dengan Ketua MUI Kabupaten Samosir, Kepala LPOM MUI Sumatera Utara, dan Kepala Dinas Koperasi, UMKM dan Perindag Kabupaten Samosir masih belum ada restoran yang ada di Kabupaten Samosir mendapatkan sertifikat Halal.



Gambar. 2. Rekapitulasi Restoran Halal Kabupaten Samosir

Berdasarkan pengamatan di lapangan, jumlah wisatawan yang datang ke Pulau Samosir pada hari kerja (Senin-Jum'at) tidak begitu banyak. Sementara pada ujung minggu (Sabtu-Minggu) jumlah wisatawan lebih banyak. Hasil wawancara dengan beberapa pemilik restoran Halal di Pulau Samosir pada hari biasa penghasilan rumah makan sekitar Rp300.000 – Rp1.000.000 perhari. Sementara pada weekend bisa mendapatkan penghasilan hingga Rp5.000.000 perhari. Bahkan pada saat musim liburan panjang, penghasilan rumah makan Islam bisa mencapai lebih dari Rp5.000.000 perhari. Hanya saja, pada waktu survei lapangan yang lalu, didapati informasi bahwa jumlah kunjungan wisatawan di Pulau Samosir cukup menurun tajam. Di saat libur Bersama yang panjang, jumlah pengunjung tidak seperti yang diharapkan mengingat terjadinya peristiwa tenggelamnya Kapal Sinar Bangun. Kejadian ini menyebabkan para pengusaha rumah makan halal di Pulau Samosir tidak seperti perayaan hari besar dan libur panjang tahun-tahun sebelumnya. Banyak calon wisatawan yang membatalkan kedatangannya ke Pulau Samosir dan berdampak terhadap potensi penerimaan pelaku bisnis rumah makan halal.

Dalam kegiatan survey pemetaan restoran halal juga dilakukan wawancara yang mendalam (indepth interview) dengan pelaku usaha rumah makan halal dan Ustadz Irwansyah Ketua Majelis Ulama Indonesia cabang Kabupaten Samosir. Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha, penyediaan makan halal oleh restoran halal di Kabupaten Samosir bergantung kepada pemasok bahan yang diambil dari Kota Pematang Siantar. Bahan makan yang disediakan oleh pemasok tersebut seperti daging, ayam, ikan dan telur. Untuk sayur mayur dan bumbu serta sebagian ikan dan udang dipasok dari pasar lokal.

Hal lain yang dirasakan penting oleh MUI Kabupaten Samosir adalah ketersediaan rumah ibadah untuk Agama Islam di Kabupaten Samosir, khususnya di tempat wisata seperti Tomok, Tuktuk dan Parbaba. Perhatian Pemerintah Daerah dan Masyarakat sekitar sangat diharapkan mengingat banyak wisatawan asing dan domestik yang beragama Islam ketika datang berwisata ke Kabupaten Samosir sulit untuk menjumpai rumah ibadah. Seperti di Kawasan wisata Tuktuk hanya terdapat 1 (satu) mushalla yakni Mushalla Al-Ikhlas. Lokasi mushalla tersebut yang tidak strategis dan tersembunyi menyebabkan banyak wisatawan tidak dapat mengaksesnya. Dalam pengembangan wisata, penyediaan

sarana wisata seperti rumah ibadah sangat penting untuk memberikan kenyamanan bagi wisatawan untuk dapat melakukan ibadah sesuai dengan kepercayaannya.



Fig. 2. Mushalla Al-Ikhlas di Kabupaten Samosir

Meningat kuliner halal memiliki beberapa dimensi seperti bahan, proses dan penyiapan makanan harus mengikut kaidah halal, maka wawancara mendalam dilakukan kepada Ustadz Irwansyah, Ketua MUI Kabupaten Samosir. Hasil wawancara mendapati bahwa secara keseluruhan, kewenangan pemberian sertifikasi halal dilakukan oleh Majelis Ulama Islam Provinsi Sumatera terutama komisi LPOM MUI. Sampai saat ini, MUI Sumatera Utara belum memberikan satu pun sertifikat halal bagi rumah makan yang ada di Kabupaten Samosir. Bahkan MUI Kabupaten Samosir sendiri belum memberikan Surat Keterangan bagi Rumah Makan Islam di Kabupaten Samosir. Namun hal tersebut telah menjadi salah satu agenda penting yang akan dilakukan oleh MUI Kabupaten Samosir.

4. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh setelah melakukan penelitian ini adalah:

1. Pemenuhan persyaratan makanan halal terdiri dari zat (bahan) makanan itu sendiri, cara memperoleh, cara memproses, cara menghidang, menyimpan dan mengantarkannya.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di Kabupaten Samosir ditemukan sekitar 36 Rumah Makan Halal. Letaknya tersebar cukup merata seperti sekitar Tomok terdapat sekitar 10 restoran, sementara di Tuktuk terdapat sekitar 11 restoran dan di Pangururan sekitarnya terdapat sekitar 15 restoran.
3. Keseluruhan restoran halal ini belum mendapatkan sertifikasi MUI dan LPPOM Sumatera Utara maupun Kabupaten Samosir belum memberikan sertifikat halal bagi rumah makan yang ada di Kabupaten Samosir.

Referensi

- [1] Goodwin, H. 1995. Ecotourism in Indonesia. The Potential for Comercialization and Conservation. Durrel Institute of Conservation and Ecology.
- [2] Lembaga Penelitian Universitas Sumatera Utara, 1999, Peta Kawasan Budidaya KJA di Perairan Danau Toba. Pemantapan Data Dasar dan Sosialisasi Rencana Pengembangan SPAKU Ikan di DTA Danau Toba.
- [3] Lubis, J., 2008, Laporan Penyelidikan Turunnya Permukaan Air Danau Toba.
- [4] Kontogeorgopoulos, N. 2012. Keeping up with the Joneses: Tourist, travelers, and the quest for cultural authenticity in Indonesia.
- [5] Mey. 2007. Panduan Pelatihan Pemandu Ekowisata. Pemndu Ekowisata Tingkat III. Masyarakat Ekowisata Indonesia. Jakarta.
- [6] Dinas Pariwisata, Seni dan Budaya Kabupaten Samosir. 2015. Kunjungan Wisatawan ke Samosir tahun 2008-2014
- [7] Deputi Bidang Pengembangan Destinasi dan Investasi Pariwisata Kementerian Pariwisata. 2016. Pembangunan Destinasi Pariwisata Prioritas 2016-2019.
- [8] Sinulingga, Sukaria. Metodologi Penelitian. Medan: USU Press.