
GREEN HALAL PRODUCT: UPAYA PENINGKATAN DESTINASI WISATA BERBASIS SYARIAH

Falikhatus¹, Salamah Wahyuni², Muthmainah³

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret

Falie.feuns17@gmail.com; salamyuni@gmail.com; muthmainah_ekis@gmail.com

Abstrak

Salah satu syarat untuk menjadi destinasi wisata syariah adalah tersedianya makanan dan minuman yang tersertifikasi halal.. Berbagai hasil produksi makanan dan minuman dihasilkan oleh Desa Wisata Dewa Emas, antara lain, kerupuk kangkung, hasil olahan ikan, dan minuman herbal. Salah satu produk unggulan yang dihasilkan Desa Wisata ini adalah kerupuk Kangkung dan hasil olahan ikan.. Namun produksi oleh-oleh khas Dewa Emas ini memiliki beberapa kelemahan, antara lain belum tersertifikasi halal dan metoda pemasaran yang masih tradisional. Oleh karena itu tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengurangi beberapa kelemahan tersebut.

Metode pengabdian dilakukan dengan dua cara, yaitu (1) Sosialisasi Sertifikasi Halal, dan (2) Pendampingan pengajuan Sertifikasi Halal. Selanjutnya pengabdian ini diharapkan menghasilkan dua produk berbasis hasil pertanian dan tanaman obat (*Green Halal Product*), yaitu Kerupuk Kangkung dan Wortel (sudah tersertifikasi Halal) dan serbuk minuman herbal (dalam proses sertifikasi halal).

Kata kunci: Dewa Emas; *Green Halal Product*; Sertifikasi halal; Wisata Syariah

PENDAHULUAN

Istilah Wisata Syariah di berbagai negara antara lain adalah *Islamic tourism, halal tourism, halal travel* ataupun *as moslem friendly destination* (Zamani, 2010). Di Indonesia, istilah untuk menyebut pariwisata berbasis syariah adalah pariwisata syariah yang dituangkan dalam fatwa Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia No 108 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah.

Fatwa Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia No 108 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah, Pariwisata Syariah (Pariwisata Halal) adalah pariwisata yang sesuai dengan prinsip syariah. Adapun prinsip umum penyelenggaraan pariwisata syariah yang wajib dipenuhi adalah; (1) Terhindar dari kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, *tabdzir/israf* dan kemunkaran, (2). Menciptakan kemaslahatan dan kemanfaatan baik secara material maupun spiritual (DSN, MUI).

Menurut Widagdo (2015) beberapa karakteristik wisata haal antara lain wisata halal

bertujuan untuk meningkatkan spritualitas dengan cara menghibur baik untuk dirinya sendiri maupun bersama keluarga atau masyarakat. Selain itu wista halal juga harus memiliki fasilitas ibadah yang menyatu dengan obyek wisata dan ada ritual ibadah yang menjadi bagian dari paket wista tersebut.

Hasil penelitian sebelumnya (Falikhaturun, 2017) menunjukkan bahwa beberapa destinasi wisata di Kabupaten Boyolali yang berhasil diidentifikasi meliputi: *New Selo* (Joglo 2), Bukit Gancik/Gancik *Hill Top*, Kawasan Wisata Tlatar, Desa Wisata Samiran, Lembah Gunung Madu, Pemandian Umbul Sungsang, Pengging, Candi Lawang, Gedangan, Desa Wisata Dewa Emas, dan Kampung Lele, Tegalrejo, memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata syariah.

Salah satu dari destinasi Wisata Syariah adalah Desa Wisata Dewa Emas. Desa ini terletak di Desa Kemasari yang merupakan salah satu dari 12 desa yang ada di Kecamatan Sawit. Desa Wisata Kemasari terbentuk atas adanya usulan warga setempat untuk mengelola potensi pariwisata yang ada agar dapat meningkatkan taraf perekonomian warga. Selain itu adanya wacana pemerintah pusat mengalokasikan dana bagi desa yang ingin dijadikan konsep desa wisata, sehingga dibentuklah Desa Wisata Kemasari (Dewa Emas). Setelah melalui proses pembangunan di beberapa dukuh yang menjadi sentra Dewa Emas, maka pada bulan April 2014, Dewa Emas resmi dibuka untuk umum.

Dewa Emas ingin memaksimalkan berbagai sumber daya yang ada di dalamnya untuk bisa dinikmati para pengunjung sebagai sebuah wisata sekaligus pendidikan. Wisata yang menjadi pusat Dewa Emas adalah pertanian kangkung dan *outbound* di Dukuh Mungup, pertanian padi di Dukuh Maron, cara pembuatan berbagai jenis roti di Dukuh Tangkisan, pengolahan sampah terpadu di Dukuh Klegen, serta cara pembuatan jamu di Dukuh Tegalsono. Dewa Emas menggunakan prinsip *fun educating* dalam kegiatannya, sehingga sasaran utamanya adalah anak-anak dan remaja.

Dewa Emas menawarkan kegiatan wisatanya dalam bentuk paket-paket wisata. Desa Wisata Dewa Emas sudah dikelola oleh Bumdes dan sudah memiliki alamat web tersendiri yaitu www.desawisatakemasari.com. Jumlah pengunjung bisa mencapai 700-1000 orang per bulannya dengan pendapatan mencapai 100 juta per tahunnya.

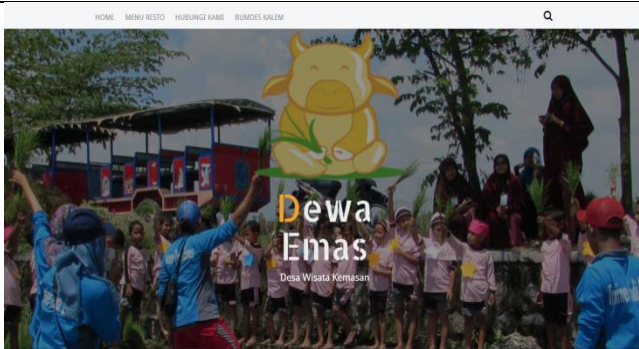
Wisata yang paling unik adalah Wisata Pentik Kangkung, yang merupakan destinasi wisata unggulan di Desan Kemasari ini. Hasil wisata petik Kangkung, awalnya hanya digunakan sebagai oleh-oleh tanpa pengolahan, bahkan banyak yang kemudian ditinggal di tempat wisata. Setelah melakukan diskusi dengan beberapa Usaha Kecil Mikro (UKM), kemudian diperoleh ide untuk mengelola Kangkung tersebut. Awalnya hanya dibuat sayur, namun kemudian ada ide untuk mengolah Kangkung menjadi Kerupuk.



Gambar 1
Pendopo Desa Wisata Kemasari



Gambar 2
Umbul Tirto Mulyo



Wisata yang paling unik adalah Wisata Petik Kangkung, yang merupakan destinasi wisata unggulan di Desa Kemasari ini. Lahan yang luas dan dipenuhi oleh kangkung dimanfaatkan masyarakat setempat sebagai area wisata edukasi. Anak-anak diajarkan bagaimana cara memilih dan memetik kangkung yang benar sehingga enak untuk disajikan sebagai makanan. Adanya edukasi pembuatan jamu dan roti, anak-anak juga merasakan bagaimana awal terbentuknya jamu dan roti yang sering dikonsumsi bermula, sehingga selain anak-anak mengerti bagaimana cara pembuatannya diharapkan pula anak-anak menjadi insan yang menghargai makanan dan minuman dan tidak suka membuang-buangnya.



Kegiatan Wisata Anak (*Fun education*) di Desa Wisata Dewa Emas, Kemasari

Hasil wisata petik Kangkung, awalnya hanya digunakan sebagai oleh-oleh tanpa pengolahan, bahkan banyak yang kemudian ditinggal di tempat

wisata. Setelah melakukan diskusi dengan beberapa Usaha Kecil Mikro (UKM), kemudian diperoleh ide untuk mengelola Kangkung tersebut. Awalnya hanya dibuat sayur, namun kemudian ada ide untuk mengolah Kangkung menjadi Kerupuk, maka kemudian dipilih beberapa orang yang kebetulan mempunyai keahlian membuat kerupuk

Hasil pengamatan di lapangan dan wawancara yang mendalam dengan Kepala Desa Kemasan, Bapak Susilo, dan Kepala BUMDes Kalem ibu Partini, mengungkapkan sebenarnya banyak hal yang harus dikembangkan untuk lebih memberdayakan usaha di Desa Kemasan. Usaha yang dijalankan selama ini hanya sebatas pengetahuan dan pemikiran yang sangat sederhana, misalnya, Kangkung hanya dibuat kerupuk, karena produk itu yang mudah dibuat. Belum ada pengetahuan lain yang cukup untuk membuat produk lain. Dengan kata lain tidak memiliki pengetahuan tentang diversifikasi produk dari kangkung ini. Demikian pula dalam produksi, asal jalan, tidak punya ilmu tentang cara produksi yang lebih efektif dan efisien.

Masalah lain adalah belum adanya sertifikasi halal, sekalipun bahan utama adalah Kangkung yang pasti halal. Namun ada bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi, sehingga perlu diuji kehalalannya. Oleh karena itu pada pengabdian ini akan fokus pada pendampingan pengajuan sertifikasi halal.

METODE

Proses pengabdian akan dilakukan dengan metoda *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Metoda ini mengedepankan proses pendampingan secara partisipatif dari seluruh UMKM. Adapun tahapan yang telah dilakukan dalam pendampingan meliputi:

- 1) Tahap Persiapan, meliputi pembentukan tim pendamping disertai dengan penjelasan tentang tupoksi untuk masing-masing pendamping.
- 2) Tahap Pelaksanaan Sosialisasi Sertifikasi Halal, dilakukan dengan pemberian materi tentang Destinasi Wisata Syariah di Kabupaten Boyolali dan Prosedur Pengajuan Sertifikasi Halal disampaikan salah satu Direktur Lembaga Pengkajian

Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM MUI) Jawa tengah.

- 3) Tahap Pendampingan pengajuan sertifikasi halal, dilakukan mulai dalam bentuk pemberian konsultasi terhadap syarat-syarat yang harus dipenuhi untuk mendapatkan Sertifikasi Halal.
- 4) Tahap Evaluasi, dilakukan dengan membandingkan antara rencana kerja dengan realisasi kerja dan memberikan analisis tentang kendala-kendala yang dihadapi dan pemberian solusi yang dibutuhkan.
- 5) Tahap Pelaporan dan Desiminasi, dilakukan pada dengan menyusun laporan dan melakukan desiminasi hasil pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian dilakukan dengan beberapa kegiatan antara lain Sosialisasi dan Pendampingan pengajuan sertifikasi halal bagi UMKM berbasis *Green Halal Product*. Kegiatan ini diikuti oleh 40 pengusaha UMKM yang di wilayah Desa Kemasan, Kecamatan Sawit, Kabupaten Boyolali.



Gambar 5
Peserta yang mengikuti *test*

Sebelum dilakukan Sosialisasi, para peserta diberikan semacam *pre test* untuk memperoleh data terkait dengan pemahaman mereka terhadap Sertifikasi Halal. Setelah dilakukan sosialisasi dilakukan, kemudian dilakukan *post test* untuk pengukuran kembali pengetahuan mereka tentang sertifikasi halal. Jumlah peserta yang mengikuti test

hanya sebanyak 22 peserta. Hasil analisis sebelum dan setelah dilakukan sosialisasi dapat dilihat pada table-tabel berikut.

Tabel 1
Uji Normalitas

	Kategori	Shapiro-Wilk			
		Statiistic	Statistic	df	Sig.
Hasil nilai	Pre Test	.162	.934	22	.146
Sosialisasi	Post Test	.128	.967	22	.638

Sumber: Hasil Olah Data, 2019

Tabel 2
Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
PRE TEST	68.1364	22	6.26628	1.33597
POST TEST	86.4545	22	4.03234	.85970

Sumber: Hasil Olah data, 2019

Tabel 1 dan Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil Uji Normalitas dengan *Shapiro-Wilk* menunjukkan data berdistribusi normal, dan uji *Paired Samples Statistics* menunjukkan bahwa rata-rata nilai *pre test* dan *post test* berbeda. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa adanya Sosialisasi meningkatkan pemahaman peserta terhadap Sertifikasi Halal.



Gambar 6
Sosialisasi Sertifikasi Halal

Kegiatan pengabdian akan dilanjutkan dengan pendampingan pengajuan Sertifikasi Halal bagi dua (2) UMKM terpilih yang sudah memiliki

beberapa persyaratan yang harus dipenuhi. Persyaratan tersebut antara lain UMKM tersebut harus memiliki Ijin Usaha, PIRT dan Ijin Layak Sehat. Terakhir akhir diberikan bantuan alat produksi sesuai dengan kebutuhan UMKM dan kecukupan dana yang tersedia. Selanjutnya sampai dengan akhir pengabdian ini ada produk yang sudah tersertifikasi halal yaitu kerupukKangkung dan Kerupuk Wortel, sedangkan yang masih dalam proses adalah Serbuk Minuman Herbal.

Selain itu akan diadakan pelatihan Akuntansi untuk UMKM berbasis standar ETAP dan juga pendampingan dalam bentuk desain packing produk untuk meningkatkan volume penjualan.

Selanjutnya dalam pelaksanaan pendampingan diperoleh beberapa temuan khususnya untuk pengajuan Sertifikasi Halal terdapat beberapa kendala diantara lain: (1) tidak semua UMKM memiliki Ijin Usaha atau Legalitas Usaha, (2) persyaratan untuk mendapatkan PIRT dan Ijin Layak Sehat membutuhkan waktu yang cukup lama, dan (3) Biaya pengajuan Sertifikasi Halal cukup mahal menurut ukuran keuangan UMKM, sehingga menghambat proses pengajuan Sertifikasi Halal.

SIMPULAN

Hasil pengabdian menyimpulkan beberapa temuan, antara lain:

1. Sebelum dilakukan *pre ttest*, pengetahuan pengusaha UMKM yang mengikuti Sosialisasi masih sangat rendah.
2. Setelah dilakukan Sosialisasi dan *pos test*, ternyata pengetahuan para pengusaha UMKM meningkat.
3. Pendampingan sangat perlu untuk dilakukan untuk memberikan kemudahan dalam mengajukan Sertifikasi Halal.

SARAN

Sebaiknya Pemerintah Daerah menyederhanakan beberapa prosedur untuk mendapatkan PIRT dan Ijin Layak sehat bagi UMKM yang akan mengajukan Sertifikasi Halal,

dan juga mengalokasikan dana misalnya dari Dana Desa khususnya yang berkaitan dengan aktifitas pemberdayaan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini bisa berjalan dengan lancar tentu saja didukung oleh pihak lain selain tim pengabdian ini sendiri. Untuk itu pantaslah kiranya Tim mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNS
2. Direktur LPPOM MUI Jawa tengah.
3. Kepala Desa Kemas, Kecamatan Sawit, Kabupaten Boyolali.
4. Pengurua Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Karya Lestari Manunggal
5. Para peserta telah bersedia mengikuti pengabdian ini.
6. Semua pihak yang telah membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat.

REFERENSI

- Dewan Syariah Nasional, Majelis Ulama Indonesia. 2016. Fatwa No 108 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah.
- Falikhatun, Anis Wijayanto, dan Sri Hanggana. 2017. Peningkatan Kinerja Keuangan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Dengan Mengembangkan Wisata Desa Berbasis Syariah. Laporan Penelitian PNBPN UNS.
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2010. Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik (SAK ETAP), Penerbit: IAI, Jakarta.
- Widagdyo, Kurniawan Gilang. 2015. Analisis Pasar Pariwisata Halal di Indonesia. *The Journal of Tauhidinomics* Vol. 1 No. 1 (2015): 73-80
- Zamani-Farahani, H., & Henderson, J. C..2010. Islamic tourism and managing tourism development in Islamic societies: The cases of Iran and Saudi Arabia. *The International Journal of Tourism Research*, 12(1), 79.