

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan satu dari berbagai jenis sektor industri di Indonesia yang memiliki prospek atau perkembangan yang sangat cerah serta mempunyai peluang yang sangat besar dalam pembangunan nilai ekonomi di Indonesia maupun di daerah tersebut apabila dikembangkan dengan baik. Peluang pariwisata akan menjadi sangat besar apabila didukung oleh kondisi alamiah seperti letak geografis (lautan dan Gunung), lapisan dan struktur tanah yang subur dan baik serta berbagai macam aneka flora dan fauna yang terdapat didalamnya. Semakin baik kondisi, tata letak, dan aspek geografi daerah tersebut maka bisa dikatakan tingkat pariwisata akan naik.

Pariwisata menurut dari tata bahasa sanskerta yang berarti mereka yang meninggalkan rumah untuk mengadakan perjalanan tanpa mencari nafkah di tempat yang dikunjungi sambil menikmati kunjungan mereka (Pendit, 2003:1). Adapula menurut Undang-Undang No 10 Tahun 2009 Tentang kepariwisataan yang menyatakan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat setempat, sesama wisatawan, Pemerintah daerah dan pengusaha di daerah tersebut.

Bangka Belitung merupakan salah satu provinsi dari 33 Provinsi yang ada di Indonesia dengan Ibu Kota terletak di Pangkalpinang yang menjadi destinasi wisatawan lokal maupun mancanegara. Provinsi ini terletak di bagian timur Pulau Sumatera, dekat dengan Provinsi Sumatera Selatan dan secara Astronomis Provinsi kepulauan Bangka Belitung terletak pada $104^{\circ}50'$ sampai $109^{\circ}30'$ Bujur Timur dan $0^{\circ}50'$ sampai $4^{\circ}10'$ Lintang Selatan sedangkan Ibu Kota Pangkalpinang terletak pada ruang wilayah $106^{\circ}4'$ sampai $106^{\circ}7'$ bujur timur dan garis $20^{\circ}4'$ sampai dengan $21^{\circ}0'$ lintang selatan.

Kota Pangkalpinang dikenal sebagai wilayah yang memiliki beragam adat istiadat, budaya dan agama. Banyaknya masyarakat yang memiliki agama dan budaya Tionghoa atau Non Islam dilihat dari Banyaknya tempat peribadatan Non

Islam di Pangkalpinang. Tempat peribadatan agama di Kota Pangkalpinang terdapat sebanyak 94 Masjid, 68 Mushola, 29 Gereja Protestan, 3 Gereja Khatolik, 10 Vihara dan 1 pura (*Sumber: Kementrian Agama Kanwil Kepulauan Bangka Belitung 2016*) dengan jumlah penduduk sebanyak 196.202 pada tahun 2015, Dengan rincihan jumlah penduduk menurut kecamatan tabel seperti berikut:

Tabel 1.1 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Pangkalpinang

No	Kecamatan	Tahun 2015
1	Rangkui	37.719
2	Bukit Intan	35.960
3	Girimaya	19.881
4	Pangkalbalam	21.338
5	Gabek	24.719
6	Tamansari	22.159
7	Gerunggang	34.426
Jumlah		196.202

Sumber: BPS Kota Pangkalpinang

Berdasarkan tabel jumlah kependudukan di Pangkalpinang pada tabel diatas, perlu diketahui menurut hasil wawancara dari Ketua PHRI Bangka Belitung serta Kepala Dinas Pariwisata Kota Pangkalpinang sebelumnya bahwa terdapat sebanyak 30-40% penduduk di Pangkalpinang yang menganut budaya dan suku Tionghoa. Banyaknya penduduk Pangkalpinang yang menganut budaya Tionghoa berawal pada tahun 1770 yang mulai berdatangan dari Siam, Malaka, Malaysia dan Cina Selatan ke Pangkalpinang. mereka adalah pekerja-pekerja untuk penambangan timah guna meningkatkan produksi timah di Pangkalpinang pada masa itu. Perkembangan dan populasi masyarakat Tionghoa berkembang dengan pesat karena mereka menikahi masyarakat Melayu yang berada di Kota Pangkalpinang sehingga memiliki keturunan yang akhirnya menetap dan tinggal di Pangkalpinang sampai saat ini (Elvian, 2015:55).

Banyaknya penduduk yang tersebar di Pangkalpinang menjadikan masyarakatnya mampu memiliki pekerjaan yang berhubungan dengan penunjang sektor ekonomi di Pangkalpinang. luasnya wilayah laut yang terdapat di pulau

Habibatun Rachmah, 2017
 PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP HALAL FOOD DI KOTA PANGKALPINANG PROVINSI KEPULAUAN BANGKA BELITUNG
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Bangka Belitung menjadikan banyaknya pula sebagian masyarakat yang menjadi nelayan atau pengusaha pengolah Hasil laut, namun tidak sedikit pula yang memilih untuk bekerja di sektor pertanian, sektor perdagangan, hotel dan restoran, pertambangan dan peternakan. Ditinjau dari berbagai jenis pekerjaan yang ada, jenis industri yang akan berpengaruh kepada dunia kepariwisataan di Pangkalpinang salah satunya adalah jumlah produksi daging ternak dan hasil laut.

Tabel 1.2 Produksi Daging Ternak di Kota Pangkalpinang (Ekor) 2015

No.	Jenis Daging	Tahun 2015
1	Sapi	3834
2	Kerbau	-
3	Kambing	2971
4	Domba	-
5	Babi	4402

Sumber: Dinas Pertanian dan Peternakan Kota Pangkalpinang, 2015

Berdasarkan rincian pada tabel 1.3 mengenai jumlah produksi daging ternak di Kota Pangkalpinang, bahwa didapat jumlah produksi daging terbesar adalah daging babi. Hal ini menunjukkan bahwa permintaan konsumen di pasaran terhadap daging babi sangat tinggi. Ditambah dengan banyaknya masyarakat Tionghoa yang gemar mengkonsumsi makanan dari olahan daging babi tersebut.

Berdasarkan data yang telah dipaparkan di atas sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa Kota Pangkalpinang memiliki kondisi pulau yang strategis untuk menjadi destinasi pariwisata. Dilihat dari sudut Geografisnya, Pangkalpinang berada disekeliling lautan Cina Selatan dan Laut Jawa yang mana provinsi ini mengandalkan wisata bahari sebagai daya Tarik wisata. Tidak hanya segi geografisnya, Pangkalpinang memiliki beragam suku, adat istiadat, ras, agama yang tidak banyak dimiliki oleh Provinsi atau kota lainnya di Indonesia.

Kota Pangkalpinang menganut kental adat istiadat budaya Melayu, namun dikarenakan populasi masyarakat Tionghoa yang semakin berkembang maka Pangkalpinang dikenal sebagai “China Town”, namun tetap tidak menghapus budaya dan adat istiadat Melayu di Kota Pangkalpinang yang dijuluki sebagai “Negeri Serumpun Sebalai”. Hal inilah yang menjadi Ciri khas salah satu unsur

Habibatun Rachmah, 2017

PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP HALAL FOOD DI KOTA PANGKALPINANG PROVINSI KEPULAUAN BANGKA BELITUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

daya tarik wisatawan yang berkunjung ke Kota Pangkalpinang. Dilihat dari kepariwisataannya, tercatat sebanyak 370.063 wisatawan domestik dan 2.066 wisatawan asing mancanegara yang mengunjungi Pangkalpinang sepanjang tahun 2014-2015 dengan rincian data sebagai berikut :

Tabel 1.3 Jumlah Wisatawan Pangkalpinang Periode 2014-2015

Tahun	Jenis Tamu	
	Domestik	Mancanegara
2014	177.857	1.014
2015	192.206	1052
Jumlah	370.063	2.066

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pangkalpinang

Dilihat dari tabel jumlah kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara ke Pangkalpinang dari tahun 2014-2015 diketahui bahwa tingkat kunjungan wisatawan ke Pangkalpinang mengalami kenaikan yang cukup besar yaitu sebesar 30% pada tiap tahunnya. Alasan meningkatnya jumlah wisatawan di Pangkalpinang bukan hanya dari beraneka ragam budaya yang dimiliki Provinsi atau pesona pulau dan pantainya yang indah namun, Ada pun berbagai macam kuliner khas Kota Pangkalpinang yang sangat kental akan hasil olahan laut masyarakat di Pangkalpinang. Berikut adalah data jumlah produksi ikan dan hasil laut di Pangkalpinang:

Tabel 1.4 Jumlah Produksi Ikan dan Hasil Laut di Pangkalpinang

Jenis Ikan	Tahun	
	2014	2015
Perikanan Laut	18065,62	1896,00

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Pangkalpinang

Pada tabel 1.5 tentang jumlah produksi ikan dan hasil laut di Pangkalpinang menunjukan bahwa hasil laut Pangkalpinang pada tahun 2015 lebih kecil dengan produksi daging babi dan sapi. Namun hal itu tidak mempengaruhi dengan kualitas dan penggunaan bahan baku hasil laut tersebut terhadap makanan khas Pangkalpinang . Banyak jenis makanan khas Pangkalpinang seperti oleh-oleh yang dibuat dengan menggunakan hasil laut karena, bahan bakunya yang mudah didapat, memberikan cita rasa yang segar, berkualitas dan lezat sehingga jenis

Habibatun Rachmah, 2017

PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP HALAL FOOD DI KOTA PANGKALPINANG PROVINSI KEPULAUAN BANGKA BELITUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

kuliner ini dipercaya mampu meningkatkan minat wisatawan sebagai daya tarik pariwisata di Pangkalpinang.

Kuliner Kota Pangkalpinang merupakan salah satu dari sebagian besar tujuan wisatawan yang datang ke kota ini. Tidak hanya menyajikan olahan dari hasil laut, di Kota ini juga menyediakan kuliner yang menggunakan bahan baku daging seperti daging sapi, babi, kambing yang merupakan hasil ternak masyarakat di Kota Pangkalpinang. Terdapat banyak restoran dan rumah makan yang menyajikan masakan khas kuliner Bangka Belitung khususnya Pangkalpinang di Kota ini. Produsen restoran tidak hanya dari kalangan masyarakat Melayu, namun terdapat pula banyaknya produsen restoran yang berasal dari masyarakat Tionghoa, Mengingat tingkat atau jumlah masyarakat Tionghoa di Kota Pangkalpinang sebesar 30-40%.

Pempek Rebus Cuka Tauco, Otak-Otak, Pempek Ubi, Pempek Panggang, Mie Kuah Ikan, Pantiau Kuah adalah sedikit dari banyaknya cemilan khas Kota Pangkalpinang. Adapun makanan berat khas Pangkalpinang yang sangat terkenal adalah, Lempah Kuning Ikan Tenggiri, Lempah Darat Rusuk Sapi, Tumis Alar Keladi, Lempah Daret, Lempah Kulat dan masih banyak lagi. Namun berbagai makanan di atas dikenal lebih enak apabila dibuat atau berasal dari restoran Tionghoa atau yang biasa disebut dengan "*Tuko Cin*". Belum ada teori yang bisa menjelaskan mengapa selama ini produk kuliner makanan khas sampai produk oleh-oleh Cina lebih banyak digemari dibandingkan yang dibuat oleh masyarakat Melayu itu sendiri. Namun, terdapat alasan yang menunjukkan mengapa produk kuliner Pangkalpinang yang di produksi oleh masyarakat Tionghoa lebih banyak digemari, yaitu karena sebagian makanan khas Kota Pangkalpinang merupakan makanan asal atau makanan yang dibuat pertama kali oleh masyarakat Tionghoa maupun keturunannya. Asui Seafood Restoran, Mr. Adox Seafood Restoran, Mie Belitung Atep, Otak-Otak Amuy, LCK Pusat Oleh-Oleh dan My Snack adalah deretan destinasi wisata kuliner milik masyarakat Tionghoa yang paling sering dikunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun Domestik.

Namun seiring banyaknya permintaan di pasaran terhadap produk kuliner Pangkalpinang yang di produksi oleh masyarakat Tionghoa, maka perlu adanya

pemahaman terhadap konsep makanan dan minuman halal untuk konsumen maupun produsen. Menurut Bapak Elvian selaku Kepala Dinas Pariwisata Kota Pangkalpinang pada saat wawancara menyatakan, Hal ini karena Mengingat wisatawan yang berkunjung ke Kota Pangkalpinang tidak hanya berasal dari masyarakat Tionghoa saja, melainkan wisatawan yang berasal dari masyarakat Melayu atau yang menganut agama Islam. Pengetahuan terhadap makanan dan minuman halal seharusnya harus dimiliki konsumen maupun produsen, seiring banyaknya permintaan dan perkembangan teknologi seperti saat ini.

Pada zaman dahulu, seseorang akan dengan mudah mengetahui dan mengidentifikasi mana makanan yang halal dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan makanan yang haram. Berbeda halnya dengan zaman sekarang ketika kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek) telah berkembang dengan pesatnya termasuk di dalamnya teknologi makanan. Banyaknya kuliner khas Pangkalpinang yang dijual dipasaran dibuat dari berbagai macam bahan yang telah diolah menggunakan mesin dengan campuran bahan-bahan kimiawi, sehingga sulit dikenali lagi asal usul bahan tersebut. Meskipun sudah dicantumkan komposisi dalam setiap kemasannya, hal itu tetap saja sulit dipahami karena menggunakan istilah-istilah ilmiah yang sulit dimengerti oleh orang awam (Sopa, 2013:3).

Akibatnya sebagian besar produk makanan tersebut bisa saja diragukan kehalalannya baik yang diproduksi oleh masyarakat Tionghoa maupun Melayu itu sendiri. Apalagi hal ini diperparah oleh ketidakpedulin produsen makanan terhadap kehalalan makanan yang mereka hasilkan. Sebagaimana yang disampaikan oleh Bapak Elvian selaku Kepala Dinas Pariwisata Kota Pangkalpinang, bahwa Hal tersebut disebabkan karena mayoritas produsen makanan yang berasal dari kalangan non-muslim yang sulit diharapkan kepedulian dan komitmennya terhadap makanan halal.

Contoh kasus bentuk kurangnya kepedulian produsen terhadap kehalalan makanan yang mereka jual salah satunya adalah dengan cara mengoplos daging sapi dengan daging babi pada saat menjelang lebaran tiba. Hal ini dilakukan karena meningkatnya permintaan daging sapi tetapi dengan harga yang tinggi.

Kasus pengoplosan daging sapi dengan daging babi ini terjadi di kota Banyuwangi, Jawa Timur pada 30 Juni 2016 lalu. Mirisnya, daging oplosan ini terjual laris pada saat hari raya lebaran tiba, tanpa mereka sadari bahwa daging tersebut merupakan daging oplosan babi (<https://news.detik.com/berita/3245772/tepergok-jual-dagingoplosan-sapi-dan-babi-wanita-ini-terisak-di-kantor-polisi>.diakses,tgl7Maret2017).

Pemahaman konsumen serta kurangnya tingkat kepedulian produsen tentang *Halal Food* tersebut yang menjadikan kasus daging oplosan bertambah di setiap tahunnya.

Halal berarti boleh atau diperkenankan. Ini berarti makanan yang termasuk ke dalam makanan dan minuman halal yaitu yang berkenaan atau yang diperbolehkan secara Agama Islam. Makanan halal dianggap sebagai salah satu faktor yang paling penting dalam hal berinteraksi antara berbagai kelompok etnis, sosial, ras, suku dan Agama (Syahr, 2016:12). Semua orang pasti merasakan kekhawatiran tentang makanan yang mereka konsumsi begitu pula dengan wisatawan yang mengunjungi Kota Pangkalpinang.

Namun ada baiknya konsumen penikmat kuliner khas Pangkalpinang yang beragama Muslim sebaiknya mengikuti pedoman yang jelas dalam pemilihan makanan. Begitu pula dengan produsen, sebaiknya mengetahui hal atau unsur apa saja yang dapat membuat suatu makanan dan minuman menjadi tidak halal atau non-halal dan mengetahui pedoman bagaimana memperoleh makanan yang halal dan layak dikonsumsi oleh wisatawan penikmat kuliner Pangkalpinang itu sendiri.

Pemahaman mengenai kuliner halal yang harus diterapkan kepada produsen sebagai pelaku usaha pariwisata dan konsumen sebagai wisatawan ini sangat penting mengingat Indonesia sangat berkontribusi atau mendukung perencanaan halal *Tourism* yang diberlakukan di Indonesia sendiri. Salah satu bentuk kontribusi Indonesia terhadap halal *Tourism* adalah dengan meraih juara umum pada ajang *WHTA (World Halal Tourism Award)* pada tahun 2015, yang berhasil memenangkan tiga kategori sekaligus dari 15 kategori yang dilombakan. Pada tahun 2016 tepatnya pada tanggal 7 Desember 2016, Indonesia kembali lagi meraih 12 penghargaan dari 16 kategori yang dilombakan dalam ajang *WHAT*

(*World Halal Tourism Award*) yang diselenggarakan di Abu Dhabi. Adapun penghargaan yang diterima Indonesia adalah sebagai berikut:

1. *World's best Airline for Halal Travellers* (Garuda Indonesia)
2. *World's Best Airport for Halal Travellers* (Sultan Iskandar Muda Internasional Airport, Aceh)
3. *World's Best Family Friendly Hotel* (The Rhadana Kuta, Bali)
4. *World's Most Luxurious Family Friendly Hotel* (The Trans Luxury Hotel, Bandung)
5. *World's Best Halal Beach Resort* (Novotel Lombok Resort and Villas)
6. *World's Best Halal Tour Operator* (ERO Tours Sumatera Barat)
7. *World's Best Halal Website*(www.wonderfullomboksumbawa.com)
8. *World's Best Halal Honeymoon Destination* (Sembulan Valley Region, Nusa Tenggara Barat)
9. *World's Best Haji & Umrah Operator* (ESQ Tours and Travel)
10. *World's Best Halal Destination* (Sumatera Barat)
11. *World's Best Halal Culinary* (Sumatera Barat)
12. *World's Best Halal Cultural Destination* (Aceh) (National Geographic Indonesia)

Sumber:<http://nationalgeographic.co.id/berita/2016/12/indonesia-raih-12penghargaan-bergengsi-di-ajang-the-world-halal-tourism-awards-2016>. diakses 7 februari 2017).

Adapun tujuan Indonesia dalam mengikuti sekaligus memenangkan ajang kompetisi pariwisata halal pada tingkat Internasional yang disampaikan langsung oleh Menteri Pariwisata, Arif Yahya adalah bahwa kegiatan ini merupakan salah satu cara yang efektif untuk mempromosikan pariwisata halal pada khususnya dan pariwisata Indonesia pada umumnya. Pariwisata Indonesia akan semakin dikenal dimata dunia dan nilainya akan semakin tinggi. Dengan diraihnya penghargaan *World Halal Tourism*, diharapkan dapat menjadi sebuah dorongan untuk Pemerintah agar lebih peduli dengan masalah wisata halal terutama untuk wisata kuliner halal. Bukan hanya untuk Pemerintah saja, namun dorongan ini

juga berlaku untuk konsumen dan produsen pelaku usaha jasa makanan atau wisata kuliner agar dapat lebih memahami dan lebih peduli tentang kuliner halal.

Berdasarkan uraian latar belakang rumusan masalah di atas mengenai keadaan kuliner halal yang berada Kota Pangkalpinang, maka melalui penelitian ini diharapkan penulis mendapatkan gambaran dan data presentasi mengenai persepsi masyarakat terhadap makanan halal di Kota Pangkalpinang. Oleh sebab itu, Penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP HALAL FOOD DI KOTA PANGKALPINANG PROVINSI KEPULAUAN BANGKA BELITUNG”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas yang telah dikemukakan sehingga menjadi pokok pikiran dan pembahasan, maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana persepsi *halal food* menurut produsen dilihat dari banyaknya penduduk etnis Tionghoa di Pangkalpinang?
2. Bagaimana persepsi *halal food* menurut konsumen dilihat dari banyaknya penduduk etnis Tionghoa di Pangkalpinang?
3. Bagaimana persepsi dan potensi *halal food tourism* di Pangkalpinang menurut narasumber ahli?
4. Bagaimana strategi pengembangan *halal food tourism* di Kota Pangkalpinang dengan menggunakan analisis SWOT?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk memperoleh hasil temuan mengenai :

1. Mengetahui persepsi tentang *halal food* menurut segi pandang produsen di Pangkalpinang.
2. Mengetahui persepsi tentang *halal food* menurut segi pandang konsumen di Pangkalpinang

3. Mengetahui persepsi dan potensi *halal food tourism* di Pangkalpinang menurut narasumber ahli.
4. Mengetahui strategi pengembangan *halal food tourism* di Kota Pangkalpinang dari hasil analisis SWOT.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang digunakan setelah dilakukannya penelitian yang diperoleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebagai bahan kajian lebih lanjut terhadap persepsi *halal food* di Pangkalpinang Provinsi Bangka Belitung.
2. Penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan pengetahuan yaitu sebagai pertimbangan bagi produsen sebagai pelaku usaha pariwisata dan konsumen sebagai wisatawan serta masyarakat Kota Pangkalpinang terhadap *halal food*.
3. Hasil dari penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan masukan dan saran dalam pengembangan *halal food tourism* di Kota Pangkalpinang sebagai salah satu pembangunan sektor ekonomi di Pangkalpinang berdasarkan hasil analisis SWOT yang dilakukan sebelumnya.