

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berikut adalah pemaparan kesimpulan terhadap hasil penelitian mengenai variabel-variabel persepsi halal *food* di Kota Pangkalpinang yang terdiri dari label (X1), Definisi dan keputusan pembelian (X2), bahan baku (X3), Bahan Tambahan Pangan dan bumbu (X4), Alat (X5), Lingkungan (X6), hasil analisis wawancara narasumber dan strategi pengembangan menggunakan teknik analisis SWOT yang dilakukan pada saat penelitian di Pangkalpinang. Berdasarkan tujuan yang ingin diperoleh, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil Persepsi *Halal Food* menurut produsen adalah, Kurang dari setengah jumlah responden produsen, belum mengetahui lembaga bahwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai lembaga yang mengeluarkan fatwa dan sertifikasi halal. Responden juga belum sepenuhnya mengetahui tentang logo halal yang resmi dan definisi konsep makanan halal. Sedangkan berdasarkan garis kontinum, persepsi produsen terhadap label halal, definisi dan keputusan pembelian, bahan baku, Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan bumbu halal serta peralatan yang digunakan untuk makanan halal berada pada kategori setuju dan lingkungan *street food* yang halal berada pada kategori sangat setuju.
2. Hasil Persepsi *Halal Food* menurut konsumen adalah, Kurang dari setengah jumlah responden konsumen, belum sepenuhnya mengetahui tentang logo halal yang resmi digunakan. Sedangkan berdasarkan garis kontinum, persepsi konsumen terhadap label halal, definisi dan keputusan pembelian dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan bumbu halal berada pada kategori setuju. Namun, untuk bahan baku yang halal, peralatan yang digunakan untuk makanan halal dan lingkungan *street food* yang halal berada pada kategori sangat setuju.
3. Adapun kesimpulan dari narasumber ahli terhadap persepsi dan potensi halal *food tourism* di Pangkalpinang adalah bahwa kelima narasumber menyetujui

dan mendukung adanya halal food tourism di Pangkalpinang. Hal ini didukung oleh keindahan sumber daya alam khususnya pada wisata bahari, keberagaman agama, suku dan makanan khas di Kota Pangkalpinang. Potensi tersebut akan menjadi sebuah daya tarik wisatawan untuk berwisata ke Pangkalpinang.

4. Analisis SWOT yang dilakukan adalah untuk mengembangkan strategi halal *food tourism* di Pangkalpinang yang akan menghasilkan perencanaan yang efektif dilihat dari IFAS dan EFAS yang sudah ditentukan sebelumnya. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa Pangkalpinang memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan pariwisatanya menjadi halal *food tourism* dengan memanfaatkan dan memaksimalkan segala peluang yang dimiliki Kota Pangkalpinang seperti mayoritas masyarakat Pangkalpinang yang beragama muslim, keindahan wisata alam khususnya wisata bahari dan keberagaman wisata religi, masyarakat yang memiliki budaya dan suku yang beranekaragam serta kuliner khas kota Pangkalpinang yang terkenal dengan menggunakan bahan baku olahan hasil laut. Namun untuk mengembagkan wisata halal Pangkalpinang menjadi lebih baik, perlu adanya peningkatan peran pemerintah dan kebijakan tetap dalam pengawasan produk makanan yang beredar di Kota Pangkalpinang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan melalui metode kuisisioner, wawancara langsung kepada narasumber, dan observasi langsung yang telah dilakukan sebelumnya maka penulis memberikan saran seperti berikut:

1. Dinas Pariwisata mengadakan sosialisasi lebih lanjut terhadap keunggulan serta pentingnya produk makanan yang mencantumkan logo dan sertifikat halal untuk usaha itu sendiri maupun untuk pembangunan sektor ekonomi khususnya dibidang pariwisata di Pangkalpinang. Dinas Priwisata juga diharapkan untuk membuat kebijakan khusus tentang peraturan penjualan makanan halal dan non halal yang beredar di Pangkalpinang dengan cara

memisahkan sektor wilayah penjualan makanan halal dengan non halal sebagai kawasan destinasi halal *street food*.

2. Bidang Akademisi pariwisata diharapkan dapat memberikan sosialisasi dan edukasi tentang pengetahuan halal food kepada murid di SMK N 3 Pariwisata Kota Pangkalpinang. Tujuannya adalah agar mereka sebagai konsumen dapat ikut andil dalam kepedulian makanan halal di Kota Pangkalpinang.
3. Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia diharapkan untuk bekerja sama dengan Dinas yang terkait serta MUI Kota Pangkalpinang untuk merencanakan program pembinaan, pelatihan serta sosialisasi tentang pentingnya pencantuman label halal pada makanan sebagai salah satu alat promosi untuk usaha itu sendiri.
4. Majelis Ulama Indonesia untuk Pangkalpinang diharapkan dapat bekerja sama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam memberikan sosialisasi kepada produsen tentang bagaimana cara untuk mendapatkan sertifikat halal yang resmi dengan cara yang tidak membingungkan dan rumit untuk produsen itu sendiri. Kemudian MUI diharapkan dapat melakukan penekanan biaya pembuatan sertifikat halal untuk usaha menengah dan kecil.
5. Saran penulis untuk riset berikutnya adalah semoga penelitian ini dapat menjadi acuan dan berguna dalam memperbaiki konsep persepsi halal food produsen dan konsumen, meningkatkan rasa kepedulian terhadap halal food di Kota Pangkalpinang untuk pembangunan sektor ekonomi daerah Pangkalpinang di bidang pariwisata guna kesejahteraan masyarakat Pangkalpinang itu sendiri.