

ANALISIS KESIAPAN KULINER TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN WISATA HALAL DI KOTA PALEMBANG

Abstrak

Wisata halal merupakan salah satu segmen pariwisata yang berkembang pesat dan memiliki potensi strategis bagi Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia. Kota Palembang yang memiliki kekayaan kuliner tradisional seperti pindang dan pempek berpotensi besar sebagai destinasi wisata halal, namun kesiapan formal pelaku usaha kuliner dalam memenuhi standar halal masih belum merata. Penelitian ini dilakukan di empat usaha kuliner tradisional khas Palembang, yaitu Rumah Makan Masakan Kampung Hj. Lis, Pempek Nuk Meta, Pempek UmiAbi, dan Pempek Wak Abba 26. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesiapan kuliner tradisional dalam mendukung pengembangan wisata halal, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kesiapan tersebut, serta merumuskan strategi peningkatan peran kuliner lokal sebagai pendukung destinasi wisata halal di Kota Palembang. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan melalui tiga tahapan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tiga dari empat lokasi penelitian, yaitu Pempek Nuk Meta, Pempek UmiAbi, dan Pempek Wak Abba 26, telah memiliki sertifikat halal resmi dari MUI, sementara Rumah Makan Masakan Kampung Hj. Lis belum memiliki sertifikasi formal. Kesiapan kuliner lokal dipengaruhi oleh faktor internal meliputi sertifikasi halal, penerapan SOP, dan pemahaman pengelola, serta faktor eksternal berupa dukungan pemerintah, peran MUI/BPJPH, dan persepsi pengunjung Muslim. Strategi yang direkomendasikan mencakup percepatan sertifikasi halal, standarisasi proses produksi, peningkatan kapasitas SDM, penguatan branding halal, pengembangan fasilitas ibadah, dan penguatan kolaborasi multipihak guna mewujudkan Kota Palembang sebagai destinasi wisata halal berbasis kuliner tradisional yang kompetitif dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Wisata Halal, Kuliner Tradisional, Kesiapan Halal, Pempek, Palembang

AN ANALYSIS OF TRADITIONAL CULINARY READINESS IN SUPPORTING HALAL TOURISM DEVELOPMENT IN PALEMBANG CITY

Abstract

Halal tourism is one of the fastest-growing tourism segments and holds strategic potential for Indonesia as the world's most populous Muslim-majority country. Palembang, renowned for its rich traditional culinary heritage such as pindang and pempek, has considerable potential as a halal tourism destination; however, the formal readiness of culinary businesses to meet halal standards remains uneven. This study was conducted at four traditional culinary establishments in Palembang, namely Rumah Makan Masakan Kampung Hj. Lis, Pempek Nuk Meta, Pempek UmiAbi, and Pempek Wak Abba 26. This study aims to analyze the readiness level of traditional culinary businesses in supporting halal tourism development, identify the factors influencing their readiness, and formulate strategies to strengthen the role of local cuisine as a halal tourism destination in Palembang. This study employed a descriptive qualitative approach, with data collected through direct observation, in-depth interviews, and documentation. Data were analyzed through three stages: data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The findings reveal that three of the four research locations—Pempek Nuk Meta, Pempek UmiAbi, and Pempek Wak Abba 26—have obtained official halal certification from the Indonesian Ulema Council (MUI), while Rumah Makan Masakan Kampung Hj. Lis has yet to receive formal certification. The readiness of local culinary businesses is influenced by internal factors including halal certification, standard operating procedures (SOP) implementation, and management understanding, as well as external factors such as government support, the role of MUI and BPJPH, and Muslim visitor perceptions. Recommended strategies include accelerating halal certification, standardizing production processes, enhancing human resource capacity, strengthening halal branding, developing prayer facilities, and fostering multi-stakeholder collaboration to establish Palembang as a competitive and sustainable halal tourism destination based on its traditional culinary heritage.

Keywords: Halal Tourism, Traditional Cuisine, Halal Readiness, Pempek, Palembang