

SKRIPSI

ANALISIS KESIAPAN KULINER TRADISIONAL DALAM Mendukung Pengembangan Wisata HALAL DI Kota Palembang



**Untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Program Studi
D-IV Usaha Perjalanan Wisata Politeknik Negeri Sriwijaya**

Disusun Oleh:

Dhea Yulia Arinda
NIM 062240612784

Dosen Pembimbing:

Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si.
NIP 197301312001121002

Deslochal Djumrianti, S.E., MIS, Ph.D
NIP 196812061990032003

**D-IV USAHA PERJALANAN WISATA
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
2026**

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



SKRIPSI

**Dibuat untuk memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi D-IV Usaha Perjalanan Wisata
Jurusan Bahasa dan Pariwisata
Politeknik Negeri Sriwijaya**

Oleh:

**Nama Dhea Yulia Arinda
NPM 062240612784**

**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN BAHASA DAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi:

**ANALISIS KESIAPAN KULINER TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG
PENGEMBANGAN WISATA HALAL DI KOTA PALEMBANG** disusun oleh
Dhea Yulia Arinda (NIM 062240612784) telah disetujui oleh pembimbing untuk
dipertanggungjawabkan dalam Seminar Skripsi.

Pembimbing 1



Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si
NIP 197301312001121002

Pembimbing 2

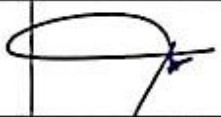
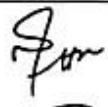


Deslochal Djumrianti, S.E., M.I.S., Ph.D
NIP 196812061990032003

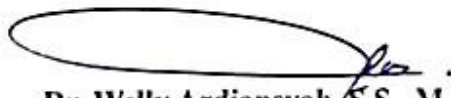
HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi:

ANALISIS KESIAPAN KULINER TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN WISATA HALAL DI KOTA PALEMBANG disusun oleh **Dhea Yulia Arinda (NIM 062240612784)** telah dipertanggungjawabkan dalam Seminar Skripsi di hadapan dosen penguji pada kamis, 25 Juni 2024.

	Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Penguji	Dr. Welly Ardiansyah, S.S., M.Pd. NIP 197408172006041001	
Anggota Penguji 1	Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si. NIP 197301312001121002	
Anggota Penguji 2	Ummasyroh, S.E., M.Ed.M. NIP 196106051989032002	
Anggota Penguji 3	Rahmadila Eka Putri, S.Pd., Gr., M.App.Ling. NIP 199208172023212088	

Disetujui oleh:
Ketua Jurusan Bahasa dan Pariwisata
Politeknik Negeri Sriwijaya


Dr. Welly Ardiansyah, S.S., M.Pd.
NIP 197408172006041001

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Dhea Yulia Arinda

NIM : 062240612784

Tahun Masuk : 2022

Program Studi : D-IV Usaha Perjalanan Wisata

Menyatakan bahwa dokumen Skripsi ini tidak mengandung bagian apa pun dari karya ilmiah lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di Perguruan Tinggi mana pun. Selain itu, tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau dipublikasikan oleh pihak lain/instansi, kecuali yang telah dikutip secara benar dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Saya dengan ini menyatakan bahwa dokumen Skripsi ini bebas dari segala unsur plagiarisme. Apabila di kemudian hari Skripsi ini terbukti merupakan hasil plagiarisme dari karya orang lain dan/atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat pihak lain sebagai milik saya, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dan/atau sanksi hukum sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Palembang, 30 Juni 2026



Dhea Yulia Arinda
NIM 062240612784

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”

(Q.S Al-Baqarah:286)

“Selesaikan apa yang telah kamu mulai, karena keraguan hanya menunda keberhasilan.”

(Dhea Yulia Arinda)

Saya Persembahkan Kepada:

- Kedua orangtua tercinta
- Saudara-saudara tersayang
- Dosen pembimbing saya
- Sahabat dan teman
seperjuangan UPW 2022
- Almamater Politeknik
Negeri Sriwijaya

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah swt yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"Analisis Kesiapan Kuliner Tradisional Dalam Mendukung Pengembangan Wisata Halal di Kota Palembang"** dengan tepat waktu.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi D-IV Usaha Perjalanan Wisata, Jurusan Bahasa dan Pariwisata, Politeknik Negeri Sriwijaya. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis kesiapan kuliner tradisional khas Palembang, yaitu RM Masakan Kampung Hj. Lis, Pempek Nuk Meta, Pempek Umi Abi, dan Pempek Wak Abba 26, dalam mendukung pengembangan wisata halal di Kota Palembang.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan, baik dari segi materi, analisis, maupun penulisan. Sebagaimana pepatah mengatakan, "Tak ada gading yang tak retak". Oleh karena itu, penulis dengan lapang dada mengharapkan saran, masukan, dan kritik yang membangun dari semua pihak demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini ke depannya.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ir. Irawan Rusnandi, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
2. Bapak Dr. Yusri, S.Pd., M.Pd., selaku Wakil Direktur I Bidang Akademik.
3. Bapak Dr. Welly Ardiansyah, S.S., M.Pd., selaku Ketua Jurusan Bahasa dan Pariwisata.
4. Ibu Alditia Detmuliati, S.ST., M.Par., selaku Koordinator Program Studi Usaha Perjalanan Wisata.

5. Bapak Dr. Hadi Jauhari, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Desloehal Djumrianti, S.E., MIS., Ph.D., selaku Dosen Pembimbing II yang juga telah memberikan bimbingan, masukan, dan motivasi kepada penulis hingga skripsi ini dapat diselesaikan tepat waktu.
7. Seluruh dosen dan staf Jurusan Bahasa dan Pariwisata Politeknik Negeri Sriwijaya atas segala ilmu dan bantuan yang telah diberikan.
8. Pihak RM Masakan Kampung Hj. Lis, Pempek Nuk Meta, Pempek Umi Abi, dan Pempek Wak Abba 26 yang telah memberikan izin dan meluangkan waktunya untuk mendukung proses penelitian ini.
9. Teristimewa, kepada dua sosok paling berharga dalam hidup penulis, Papa Harryanto, S.E. dan Mama Rosalinda. Tidak ada kata yang cukup mewakili rasa syukur dan cinta penulis kepada kalian berdua. Papa dan Mama adalah alasan utama penulis mampu bertahan hingga hari ini, dan telah mengajarkan bahwa perjuangan sejati diukur dari ketahanan dan ketulusan mencintai, bukan kecerdasan semata. Di tanah rantau, mengingat Papa dan Mama selalu menjadi kekuatan bagi penulis untuk terus melangkah. Skripsi ini adalah buah dari doa dan pengorbanan kalian yang tulus.
10. Kepada adik-adikpenulis tersayang, M. Rizky Aditya dan Maulana Ikhsan, terima kasih atas dukungan, semangat, dan kehadiran kalian yang menjadi salah satu sumber motivasi penulis selama penyusunan skripsi ini. Semoga karya ini menjadi bentuk motivasi bagi kalian untuk meraih pencapaian yang lebih baik di masa mendatang.
11. Kepada sahabat perjuangan "MasyaAllah Tabarakallah" (Melani, Rahma, dan Riana), kalian bukan sekadar teman seperjalanan, melainkan keluarga yang tumbuh bersama dalam suka dan duka, serta rumah di tanah yang asing ini. Terima kasih atas setiap tawa, dukungan, dan kenangan berharga bersama.

12. Teman-teman 8 BPB atas segala dukungan dan kebersamaan selama 4 tahun dari awal hingga akhir dari perkuliahan ini.
13. Terima kasih untuk Dhea Yulia Arinda, diri penulis sendiri, atas perjuangan yang tak banyak terlihat, atas mimpi besar yang diam-diam terus diperjuangkan meski belum menjadi jalan takdirmu saat ini. Namun, penulis membuktikan mampu menyelesaikan perjalanan ini tepat waktu. Setiap lelah, air mata, dan doa dalam diam adalah bukti keteguhan hatimu. Teruslah melangkah dengan yakin, karena kamu layak bangga dan bahagia. Hari ini, izinkan penulis berkata, "I am so proud of you, Dhea Yulia Arinda."

Meskipun skripsi ini telah mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, seluruh isi dan kebenaran skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis. Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, peneliti selanjutnya, serta para pemangku kepentingan dalam pengembangan wisata halal kuliner di Kota Palembang.

Palembang, 30 Juni 2023



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Kajian Teori	15
2.2.1 Pariwisata	15
2.2.2 Daya Tarik Wisata	19
2.2.3 Wisata Kuliner	22
2.2.4 Wisata Halal Kuliner	26
2.2.5 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kesiapan Wisata Halal Kuliner ..	31
2.2.5.1 Faktor Internal	31
2.2.5.2 Faktor Eksternal.....	32
2.2.6 Makanan Tradisional Palembang	32

2.2.6.1 Pindang	33
2.2.6.2 Pempek	36
2.3 Kerangka Pemikiran	40
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Objek, Lokasi, dan Periode Penelitian.....	41
3.1.1 Objek Penelitian.....	41
3.1.2 Lokasi Penelitian.....	41
3.1.3 Periode Penelitian.....	42
3.2 Jenis dan Sumber Data	42
3.2.1 Jenis Data	42
3.2.2 Sumber Data.....	43
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	44
3.3.1 Observasi.....	44
3.3.2 Wawancara.....	44
3.3.3 Dokumentasi	45
3.4 Informan Penelitian	45
3.5 Teknik Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
4.1 Hasil Penelitian.....	52
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	52
4.1.1.1 Rumah Makan Masakan Kampung Hj. Lis.....	52
4.1.1.2 Pempek Nuk Meta.....	53
4.1.1.3 Pempek UmiAbi.....	56
4.1.1.4 Pempek Wak Abba 26	58
4.1.2 Analisis Data	60
4.1.2.1 Reduksi Data	61
4.1.2.2 Penyajian Data.....	64
4.1.2.3 Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi	71
4.1.3 Rekapitulasi dan Perbandingan Kesiapan Wisata Halal.....	72
4.1.4 Upaya yang Dilakukan Masing-Masing Pengusaha Pempek dalam Mendukung Wisata Halal	78
4.1.5 Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pengembangan Wisata Halal	85
4.1.6 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kesiapan Kuliner Lokal	87

4.1.7 Strategi Peningkatan Peran Kuliner Lokal sebagai Pendukung Wisata Halal	91
4.2 Pembahasan	95
4.2.1 Peran Kuliner Tradisional Khas Palembang dalam Mendukung Pengembangan Wisata Halal di Kota Palembang	95
4.2.2 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kesiapan Kuliner Lokal dalam Mendukung Wisata Halal	97
4.2.3 Strategi Peningkatan Peran Kuliner Lokal sebagai Pendukung Destinasi Wisata Halal	100
BAB IV PENUTUP.....	104
5.1 Kesimpulan.....	104
5.2 Saran.....	106
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Customer	2
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	9
Tabel 3.1 Daftar Informan Penelitian	46
Tabel 4.1 Penyajian Data Hasil Penelitian.....	64
Tabel 4.2 Rekapitulasi dan Perbandingan Kesiapan Wisata Halal	73
Tabel 4.3 Rekapitulasi Upaya Masing-Masing Pengusaha Pempek	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berpikir	40
Gambar 4.1 Lokasi Rumah Makan Hj. Lis.....	53
Gambar 4.2 Lokasi Pempek Udang Nuk Meta.....	55
Gambar 4.3 Logo Halal Pempek Udang Nuk Meta	55
Gambar 4.4 Lokasi Pempek UmiAbi	57
Gambar 4.5 Logo Halal Pempek UmiAbi.....	57
Gambar 4.6 Lokasi Pempek Wak Abba 26.....	60
Gambar 4.7 Logo Halal Pempek Wak Abba 26.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Surat Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 2 Surat Permohonan Surat Pengantar Expert
- Lampiran 3 Lembar Kesepakatan Bimbingan (Dosen Pembimbing 1)
- Lampiran 4 Lembar Kesepakatan Bimbingan (Dosen Pembimbing 2)
- Lampiran 5 Lembar Bimbingan
- Lampiran 6 Lembar Rekomendasi Seminar Skripsi
- Lampiran 7 Lembar Revisi Skripsi
- Lampiran 8 Lembar Pelaksanaan Revisi Skripsi
- Lampiran 9 Pedoman Wawancara
- Lampiran 10 Transkrip Wawancara
- Lampiran 11 Dokumentasi Wawancara