

ABSTRAK

Skripsi dengan judul “Analisis Pengembangan Pariwisata Halal sebagai Strategi Peningkatan Ekonomi Daerah (Studi Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung)” ditulis oleh Lulus Diva Patricia, NIM. 126407212063, Jurusan Pariwisata Syariah, Pembimbing Risdiana Himmati, S.E., M.Si.

Kata kunci: Kuliner Halal, Pariwisata Halal, UMKM, Infrastruktur, Ekonomi Daerah, Kabupaten Tulungagung

Pariwisata halal berkembang pesat seiring meningkatnya kebutuhan wisata yang sesuai dengan prinsip syariah, menjadikannya peluang strategis bagi daerah mayoritas Muslim seperti Indonesia. Salah satu bentuk implementasi dari pariwisata halal adalah kawasan kuliner halal yang tidak hanya menyediakan makanan sesuai syariat, tetapi juga menciptakan kenyamanan dan kepercayaan bagi wisatawan Muslim. Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur, menjadi pionir dengan meresmikan kawasan kuliner halal di Pasar Sore Lama pada 3 Oktober 2024.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan kawasan kuliner halal sebagai strategi peningkatan ekonomi daerah di Kabupaten Tulungagung. Fokus utama penelitian ini terletak pada tiga aspek, yaitu: (1) pengembangan kawasan kuliner halal sebagai bagian dari implementasi pariwisata halal; (2) kesiapan infrastruktur dan sertifikasi halal dalam mendukung pengembangan kawasan kuliner halal; serta (3) dampak ekonomi dari pengembangan kawasan kuliner halal terhadap pelaku UMKM dan masyarakat lokal.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri dari pihak Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro, pelaku usaha kuliner halal, serta masyarakat sekitar kawasan. Data dianalisis menggunakan teknik analisis data, yang mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan kawasan kuliner halal di Kabupaten Tulungagung telah diintegrasikan ke dalam program pariwisata halal yang bertujuan menciptakan destinasi wisata yang aman, nyaman, dan sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Kesiapan infrastruktur seperti aksesibilitas, fasilitas pendukung, serta proses sertifikasi halal turut menjadi faktor pendukung dalam menarik wisatawan Muslim. Secara ekonomi, keberadaan kawasan kuliner halal berkontribusi pada peningkatan pendapatan pelaku UMKM, perluasan lapangan kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

ABSTRACT

Thesis entitled "Analysis of Halal Tourism Development as a Strategy to Improve Regional Economy (Study of Halal Culinary Area in Tulungagung Regency)" was written by Lulus Diva Patricia, NIM. 126407212063, Department of Sharia Tourism, Supervisor Risdiana Himmati, S.E., M.Si.

Keywords: Halal Culinary, Halal Tourism, MSMEs, Infrastructure, Regional Economy, Tulungagung Regency

Halal tourism is rapidly growing in response to the increasing demand for travel experiences that align with Islamic principles. This presents a strategic opportunity for Muslim-majority regions like Indonesia. One tangible form of halal tourism implementation is the development of halal culinary zones, which not only ensure food compliance with Islamic law but also provide comfort and trust for Muslim travelers. Tulungagung Regency, East Java, has pioneered this initiative by inaugurating its halal culinary zone at Pasar Sore Lama on October 3, 2024.

This study aims to analyze the development of halal culinary areas as a strategy to improve regional economy in Tulungagung Regency. The main focus of this study lies in three aspects, namely: (1) development of halal culinary areas as part of the implementation of halal tourism; (2) readiness of infrastructure and halal certification in supporting the development of halal culinary areas; and (3) the economic impact of the development of halal culinary areas on MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises) and local communities.

This study uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques through in-depth interviews, observation, and documentation. Research informants consisted of the Department of Culture and Tourism, the Department of Cooperatives and Micro Enterprises, halal culinary business actors, and the community around the area. Data were analyzed using data analysis techniques, which include data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The results of the study indicate that the development of halal culinary areas in Tulungagung Regency has been integrated into the halal tourism program which aims to create safe, comfortable, and sharia-compliant tourist destinations. Infrastructure readiness such as accessibility, supporting facilities, and the halal certification process are also supporting factors in attracting Muslim tourists. Economically, the existence of halal culinary areas contributes to increasing the income of MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises), expanding employment opportunities, and encouraging local economic growth.