

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Sentra kuliner Soto Bok Ijo Tamanan di Kediri telah berkembang menjadi salah satu destinasi kuliner khas daerah yang semakin dikenal luas. Terletak di kawasan strategis, sentra ini menawarkan sajian Soto Ayam Bok Ijo, yang menjadi ikon kuliner daerah tersebut. Soto ayam ini memiliki rasa khas, dengan kuah bening, rempah yang kaya, dan disajikan dengan pelengkap seperti nasi, ayam suwir, telur, serta kerupuk yang menambah kenikmatan cita rasanya.

Keunikan sentra kuliner ini tidak hanya terletak pada rasa masakan, tetapi juga pada suasana tradisional yang dipertahankan oleh para penjualnya. Mayoritas penjual merupakan warga asli yang telah menjalankan usaha soto ayam selama bertahun-tahun, mewariskan resep turun-temurun yang tetap autentik. Lokasi ini pun telah ditetapkan sebagai zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (KHAS), menjadikannya destinasi yang aman dan nyaman bagi para wisatawan lokal maupun luar daerah yang mengutamakan kualitas dan kehalalan makanan.¹

¹ www.kedirikota.go.id (Diakses tanggal 20 Agustus 2024, pukul 19.30 wib).

Kawasan sentra kuliner soto Bok ijo Kediri ini sangat strategis, karena berada disekitar area terminal Tamanan Kediri. Tak heran jika setiap hari kawasan tersebut selalu ramai. Soto Bok Ijo menjadi tujuan wisata kuliner orang-orang yang berkunjung di lokasi tersebut. Selain tujuan makan, kawasan Soto Bok Ijo Tamanan juga dilengkapi dengan fasilitas penunjang, seperti tempat ibadah dan toilet umum (MCK), yang semakin memudahkan pengunjung. Sentra ini juga sering dikunjungi oleh para pekerja yang rutin mampir untuk menikmati soto ayam sepulang bekerja, menciptakan ikatan emosional antara tempat ini dengan para pengunjung setianya.

Dengan pengakuan sebagai sentra kuliner pertama di Kediri yang mendapatkan status KHAS², Soto Bok Ijo Tamanan semakin memperkokoh posisinya sebagai pusat kuliner lokal yang terkenal, serta menjadi contoh dalam menjaga kualitas produk, kehalalan, dan keamanan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Namun sayangnya hal tersebut belum terjadi dikawasan lain. Banyak lokasi sentra kuliner daerah yang belum menerapkan labelisasi halal pada produk olahan mereka.

Masih kurangnya literasi dan sertifikasi halal di beberapa tempat makan di destinasi wisata kuliner daerah menjadi tantangan yang perlu segera diatasi. Soto Bok Ijo Kediri diharapkan menjadi salah satu contoh kawasan wisata kuliner yang sudah menerapkan labelisasi halal di produk makanan mereka.

² *Ibid.*,

Menjadi destinasi wisata bersertifikasi halal dengan kuliner khas daerah sebagai daya tariknya. Namun demikian, para pelaku usaha yang sudah menerapkan labelisasi halal di produk mereka juga mempunyai tantangan. Tantangan yang harus mereka hadapi yaitu asumsi kepercayaan konsumen.

Walaupun makanan yang mereka jual sudah bersertifikasi halal namun masih ada konsumen yang mungkin masih meragukan. Hal ini sejalan dengan pemahaman literasi halal diantara keduanya. Konsumen mempunyai asumsi sendiri mengenai sejauhmana literasi halal yang mereka ketahui. Ini terjadi karena pemahaman dan lingkungan dari setiap konsumen itu pasti berbeda-beda. Namun demikian dari pihak pedagang pun juga pasti melakukan yang terbaik untuk usaha mereka.

Terlebih dengan sudah diterapkannya usaha mereka dengan labelisasi halal, tentunya mereka sudah sangat serius untuk mematuhi aturan-aturan yang ditetapkan dalam aturan sertifikasi halal. Secara tidak langsung pedagang dituntut untuk meningkatkan literasi halal sejalan dengan labelisasi halal yang sudah diterapkan di tempat usaha kuliner yang mereka jalani.

Meningkatkan literasi tentang pentingnya sertifikasi halal dan memfasilitasi proses tersebut bagi para penjual menjadi langkah strategis yang perlu diambil oleh pemerintah daerah, organisasi terkait, dan komunitas kuliner. Dengan adanya dukungan ini, sentra kuliner seperti Soto Bok Ijo Tamanan dapat berkembang lebih pesat, menarik lebih banyak pengunjung, dan

memberikan jaminan kehalalan yang menjadi kebutuhan penting di era modern ini.

Kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan halal semakin tinggi di Indonesia, negara dengan mayoritas penduduk Muslim. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan akan makanan yang memiliki jaminan kehalalan telah mengalami peningkatan signifikan. Hal ini tidak hanya mencakup bahan-bahan makanan, tetapi juga proses produksi, pengemasan, dan penyajiannya yang harus sesuai dengan standar syariah. Kesadaran ini tumbuh seiring dengan meningkatnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip agama.³

Masyarakat Indonesia, yang mayoritas beragama Islam, kini semakin selektif dalam memilih makanan. Mereka tidak hanya mencari rasa, tetapi juga memastikan makanan tersebut memenuhi kriteria halal. Hal ini tercermin dari meningkatnya minat terhadap produk-produk yang memiliki label halal resmi dari lembaga sertifikasi yang terpercaya seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI).⁴ Label ini memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen, karena memastikan bahwa produk tersebut telah melalui pengawasan ketat dan memenuhi standar halal yang ditetapkan.

³ Aida Ratna Zulahda, *"Panduan Praktis Halal Dari Pemahaman Hingga Penerapan"* (Bandung: Alfabeta, 2019), h.78.

⁴ Lukmanul Hakim, *"Manajemen Halal Prinsip Dan Implementasi Di Indonesia"*, (Jakarta: Pustaka Alvabet, 2018), h.45.

Tren ini juga didorong oleh meningkatnya literasi masyarakat tentang konsep halal, baik melalui media sosial, kampanye edukasi, maupun regulasi pemerintah yang semakin menekankan pentingnya jaminan halal. Dengan berkembangnya pasar halal, industri makanan di Indonesia pun merespons dengan cepat. Banyak produsen makanan, restoran, dan destinasi kuliner yang berupaya mendapatkan sertifikasi halal untuk memenuhi permintaan pasar yang semakin sadar akan hal ini. Sertifikasi halal bukan hanya menjadi jaminan religius, tetapi juga simbol kualitas, keamanan, dan kebersihan yang menarik bagi konsumen.⁵

Fenomena ini terlihat jelas dalam sektor pariwisata dan kuliner. Destinasi wisata kuliner khas daerah, seperti Bok Ijo Tamanan di Kediri, kini semakin diminati karena menawarkan makanan halal yang diakui secara resmi. Banyak wisatawan, baik lokal maupun internasional, menjadikan aspek kehalalan sebagai salah satu pertimbangan utama dalam memilih tempat makan. Ini mendorong para pelaku usaha kuliner untuk lebih serius memperhatikan kehalalan produk mereka, demi menarik segmen pasar yang semakin besar. Kesadaran masyarakat akan makanan halal juga sejalan dengan tren global, di mana pariwisata halal dan produk halal menjadi industri yang terus tumbuh.

⁵ www.kneks.go.id (Diakses tanggal 3 Agustus 2024, pukul 20.00 wib)

Masyarakat tidak hanya menginginkan jaminan halal pada makanan di dalam negeri, tetapi juga saat bepergian ke luar negeri, yang membuat Indonesia menjadi salah satu pasar terbesar dalam sektor halal global. Dengan meningkatnya kesadaran ini, diharapkan lebih banyak tempat makan, produk, dan destinasi wisata di Indonesia yang mengikuti standar halal secara resmi. Hal ini tidak hanya memberikan dampak positif bagi pelaku usaha, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen, menjaga kesehatan, serta meneguhkan identitas Indonesia sebagai negara dengan mayoritas Muslim yang menjunjung tinggi prinsip halal dalam kehidupan sehari-hari. Itulah mengapa literasi halal menjadi aspek penting dalam dunia wisata kuliner di Indonesia.

Kuliner halal telah menjadi aspek yang semakin penting dalam kehidupan masyarakat, terutama bagi konsumen yang mengutamakan kehalalan dalam memilih makanan. Di Jawa Timur, yang mayoritas penduduknya beragama Islam, kebutuhan akan makanan yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah terus meningkat. Salah satu daerah yang menyadari potensi ini adalah Kabupaten Tulungagung, yang mulai mengembangkan konsep Kawasan Kuliner Halal sebagai upaya untuk menyediakan pilihan kuliner yang aman dan sesuai dengan ajaran agama Islam.

Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Muslim, tetapi juga untuk mendukung perkembangan ekonomi lokal melalui sektor kuliner yang berbasis syariah. Untuk itu, berbagai langkah telah diambil, seperti pemberian sertifikasi halal

kepada pelaku usaha, penyuluhan mengenai pentingnya menjaga kehalalan dalam pengolahan makanan, serta pengawasan yang ketat terhadap seluruh proses produksi. Selain itu, kawasan ini juga berfokus pada penyediaan fasilitas yang mendukung kenyamanan konsumen, seperti tempat ibadah dan fasilitas MCK, yang menjadikan kawasan kuliner ini lebih dari sekadar tempat makan, tetapi juga ruang publik yang memperhatikan aspek kebersihan dan kesucian.

Literasi halal memiliki pengaruh signifikan terhadap keputusan wisatawan dalam memilih tempat makan dan destinasi wisata kuliner, terutama di negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia. Seiring dengan meningkatnya pemahaman masyarakat akan pentingnya makanan yang sesuai dengan prinsip syariah, wisatawan kini semakin selektif dalam menentukan tempat makan dan tujuan wisata kuliner yang mereka kunjungi. Kesadaran akan literasi halal mencakup pemahaman tentang bahan baku, proses pengolahan, kebersihan, serta jaminan sertifikasi yang dikeluarkan oleh lembaga resmi seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Indonesia.

Bagi wisatawan Muslim, jaminan kehalalan bukan hanya soal makanan, tetapi juga bagian dari kenyamanan dan ketenangan saat berwisata. Mereka ingin memastikan bahwa makanan yang mereka konsumsi tidak hanya lezat, tetapi juga halal secara syariah. Informasi yang jelas mengenai sertifikasi halal di sebuah tempat makan atau destinasi wisata kuliner menjadi faktor penentu

dalam memilih tempat tersebut.⁶ Ketika tempat makan telah bersertifikasi halal, wisatawan merasa lebih aman dan percaya bahwa makanan tersebut bebas dari unsur yang dilarang, seperti alkohol atau bahan-bahan yang tidak sesuai dengan aturan Islam.

Di sisi lain, literasi halal juga berperan penting dalam meningkatkan daya tarik destinasi wisata kuliner. Tempat-tempat makan yang memiliki sertifikasi halal resmi, atau yang secara transparan menyampaikan sumber bahan baku dan proses pengolahan yang halal, cenderung lebih dipilih oleh wisatawan, baik lokal maupun internasional. Wisatawan dari negara-negara dengan mayoritas Muslim, seperti Malaysia, Brunei, atau kawasan Timur Tengah, menjadikan aspek halal sebagai salah satu prioritas utama saat menentukan tempat makan. Dengan meningkatnya literasi halal, tempat-tempat yang tidak memiliki jaminan halal yang jelas dapat kehilangan daya tarik di mata wisatawan ini.

Bahkan di kalangan wisatawan non-Muslim, literasi halal memberikan dampak positif. Konsep halal tidak hanya berkaitan dengan kepercayaan agama, tetapi juga mencakup aspek kebersihan, kesehatan, dan etika dalam proses penyediaan makanan. Banyak wisatawan yang menganggap bahwa makanan yang telah mendapatkan sertifikasi halal juga lebih higienis dan aman

⁶ Aida Ratna Zulahda, *"Panduan Praktis Halal Dari Pemahaman Hingga Penerapan"*, (Bandung: Alfabeta, 2019), h.90.

untuk dikonsumsi, sehingga mereka tidak ragu memilih destinasi kuliner yang menawarkan makanan halal.

Penerapan literasi halal juga menjadi peluang besar bagi pengelola destinasi wisata kuliner untuk memperluas pasar. Dengan semakin banyaknya wisatawan yang sadar akan pentingnya kehalalan, tempat-tempat kuliner yang mengantongi sertifikasi halal dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan dan menciptakan reputasi yang baik. Hal ini pada akhirnya tidak hanya meningkatkan kunjungan wisatawan, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui sektor pariwisata kuliner.

Pengaruh literasi halal sangat jelas terlihat di destinasi kuliner khas daerah. Misalnya, di sentra kuliner Bok Ijo Tamanan Kota Kediri dan Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung, sertifikasi halal telah menjadi salah satu daya tarik utama yang membawa lebih banyak pengunjung. Keputusan untuk memilih tempat makan ini didasarkan pada kepercayaan terhadap jaminan halal yang telah diakui.⁷ Dengan meningkatnya literasi halal, destinasi-destinasi wisata kuliner lainnya diharapkan dapat mengikuti jejak serupa, memberikan jaminan halal yang lebih baik, dan menarik lebih banyak wisatawan yang semakin peduli terhadap kehalalan makanan yang mereka konsumsi.

⁷ Warto, "Sertifikasi Halal Dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal Di Indonesia", Jurnal Ekonomi dan Perbankan Islam, 2020, h.98.

Literasi halal tidak hanya berperan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap makanan yang dikonsumsi, tetapi juga berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan daya tarik wisata kuliner khas daerah. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat, terutama di kalangan wisatawan Muslim, akan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal, destinasi kuliner yang menyajikan makanan dengan jaminan kehalalan yang jelas semakin diminati. Hal ini menjadikan literasi halal sebagai faktor kunci dalam perkembangan sektor pariwisata kuliner, terutama di negara-negara dengan mayoritas Muslim seperti Indonesia.

Ketika destinasi wisata kuliner, seperti sentra kuliner Bok Ijo Tamanan di Kediri, memiliki sertifikasi halal yang jelas, hal itu tidak hanya menciptakan rasa aman bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan citra positif destinasi tersebut. Wisatawan, terutama yang beragama Islam, merasa lebih nyaman dan yakin bahwa makanan yang mereka nikmati memenuhi standar halal yang sesuai dengan syariah. Kepastian ini menjadi salah satu daya tarik utama yang mendorong wisatawan untuk memilih dan merekomendasikan tempat tersebut kepada orang lain, yang pada akhirnya meningkatkan popularitas destinasi kuliner itu sendiri.

Lebih dari sekadar aspek religius, literasi halal juga mencakup prinsip-prinsip kebersihan, kesehatan, dan keamanan pangan yang lebih luas. Wisatawan non-Muslim pun kerap menganggap bahwa makanan bersertifikat halal memiliki standar kebersihan yang lebih tinggi, karena proses pengolahan

makanan yang diawasi dengan ketat. Sertifikasi halal menjamin bahwa makanan diproduksi dan disajikan dalam kondisi yang bersih dan aman, tanpa adanya kontaminasi dari bahan-bahan yang tidak higienis atau berbahaya. Aspek ini memperluas daya tarik kuliner halal kepada konsumen dari berbagai latar belakang agama dan budaya, sehingga destinasi yang menawarkan makanan halal berpotensi menjangkau pasar yang lebih luas.

Sebagai contoh, destinasi kuliner khas daerah yang telah mengantongi sertifikasi halal dapat memanfaatkan literasi ini sebagai strategi pemasaran yang efektif. Dengan mempromosikan jaminan kehalalan, destinasi tersebut tidak hanya menarik pengunjung lokal, tetapi juga wisatawan internasional dari negara-negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, seperti Malaysia, Brunei, atau negara-negara di Timur Tengah. Selain itu, adanya sertifikasi halal yang dikenal secara global meningkatkan reputasi destinasi kuliner tersebut di kancah internasional, menjadikannya sebagai pilihan utama bagi wisatawan Muslim yang mencari pengalaman kuliner otentik yang sesuai dengan prinsip agama mereka.

Literasi halal juga berfungsi sebagai alat untuk melestarikan dan memperkenalkan warisan budaya lokal kepada khalayak yang lebih luas. Dengan menyediakan makanan halal, destinasi wisata kuliner tidak hanya menjaga warisan kuliner tradisional, tetapi juga memastikan bahwa warisan tersebut dapat dinikmati oleh berbagai kelompok masyarakat, termasuk mereka yang sangat peduli terhadap kehalalan makanan. Dengan demikian, literasi

halal dapat memainkan peran penting dalam menjembatani tradisi dan modernitas, menghubungkan nilai-nilai lokal dengan kebutuhan dan preferensi global.

Literasi halal menjadi kunci dalam membangun kepercayaan konsumen dan meningkatkan daya tarik wisata kuliner khas daerah. Dengan semakin banyaknya tempat makan yang memperoleh sertifikasi halal, destinasi kuliner khas dapat berkembang lebih cepat, menarik lebih banyak pengunjung, dan berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal. Literasi halal tidak hanya mengangkat aspek keagamaan, tetapi juga menjadi simbol kualitas, kebersihan, dan keamanan yang memberikan dampak positif bagi pengelola, wisatawan, serta seluruh komunitas yang terlibat dalam sektor pariwisata kuliner.

Dalam wawancaranya mantan wali kota Kediri Abdullah Abu Bakar mengatakan bahwa Sentra kuliner Bok Ijo di Tamanan, Kediri, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata kuliner melalui peningkatan literasi halal.⁸ Bukan tanpa alasan, dengan hidangan khasnya terutama Soto Ayam Bok Ijo, tempat ini sudah menjadi magnet bagi wisatawan lokal dan pengunjung dari luar daerah. Namun, seiring meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya makanan halal, Bok Ijo memiliki peluang besar untuk menarik lebih banyak wisatawan dengan memanfaatkan literasi halal sebagai daya tarik utama.

⁸ <https://timesindonesia.co.id/ekonomi/469789/soto-ayam-bok-ijo-tamanan-jadi-zona-kuliner-halal-pertama-kota-kediri> (Diakses tanggal 12 November 2024, pukul 21.00 wib)

Literasi halal di sini mencakup pemahaman yang mendalam tentang pentingnya kehalalan makanan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penyajian yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Dengan memperkuat literasi halal, Soto Bok Ijo dan Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung dapat meningkatkan kepercayaan pengunjung, terutama yang berasal dari kalangan Muslim, yang merasa lebih nyaman dan yakin akan kualitas makanan yang mereka konsumsi, sama seperti yang di sampaikan pengunjung Soto Bok Ijo yaitu ibu susi dalam sebuah wawancara. Sertifikasi halal yang jelas dan transparan pada setiap penjual di sentra kuliner ini dapat menjadi nilai tambah yang signifikan, mengingat banyaknya wisatawan yang kini menjadikan aspek halal sebagai faktor utama dalam memilih tempat makan.

Selain itu, peningkatan literasi halal juga dapat mendorong pelaku usaha kuliner di Bok Ijo dan Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung untuk lebih sadar akan standar kebersihan dan kesehatan. Proses sertifikasi halal melibatkan pengawasan ketat terhadap kebersihan tempat dan bahan-bahan yang digunakan, sehingga pada akhirnya tidak hanya memastikan kehalalan, tetapi juga kualitas makanan yang lebih baik. Hal ini akan memperkuat reputasi Bok Ijo dan Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung sebagai destinasi yang menawarkan makanan halal dan higienis, meningkatkan daya tarik bagi semua kalangan, termasuk non-Muslim yang peduli terhadap aspek kesehatan.

Peningkatan literasi halal di Sentra Kuliner Bok Ijo dan Kawasan Kuliner Halal Kabupaten Tulungagung memiliki potensi untuk

mengembangkan kawasan ini menjadi destinasi wisata kuliner yang lebih menarik, terpercaya, dan ramah bagi berbagai kalangan. Dengan jaminan kehalalan, Bok Ijo dapat memperluas pasar wisata kuliner, mengukuhkan posisinya sebagai salah satu ikon kuliner di Kediri, dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal melalui pariwisata yang berkelanjutan.

Sebagaimana gambaran umum yang telah diuraikan, penulis beranggapan pentingnya mengulas secara mendalam terkait topik faktor kesadaran halal yang dimiliki para pedagang Soto Ayam Bok Ijo Tamanan sebagai tempat destinasi kuliner halal. Selanjutnya penulis akan mendeskripsikan temuan penelitian ini secara mendalam, yang berkaitan dengan faktor kesadaran halal. Untuk membatasi bahasan masalah dalam kajian ini, penulis memfokuskan kajian ini pada beberapa permasalahan, yaitu Membangun Kepercayaan Konsumen melalui Labelisasi Halal untuk Meningkatkan Penjualan di Wisata Kuliner Daerah (Studi Kasus Pada Sentra Kuliner Soto Bok Ijo Tamanan Kediri).

Pra-survei awal menunjukkan bahwa meskipun Bok Ijo sudah lama dikenal sebagai destinasi wisata kuliner, ternyata masih terdapat kekhawatiran di kalangan konsumen mengenai kehalalan makanan yang disajikan. Banyak pengunjung yang menginginkan kepastian bahwa makanan yang mereka pilih tidak hanya lezat, tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Ini menjadi salah satu alasan di terapkanya labelisasi halal di sentra wisata kuliner Soto Bok Ijo Kediri, seperti yang disampaikan oleh mantan wali kota Kediri Abdullah

Abu Bakar.⁹ Dalam konteks ini, labelisasi halal berfungsi sebagai alat untuk menyampaikan informasi yang jelas dan dapat dipercaya mengenai status kehalalan produk.

Teori tentang kepercayaan konsumen menjelaskan bahwa informasi yang transparan dan akurat dapat meningkatkan rasa percaya konsumen terhadap produk.¹⁰ Menurut teori perilaku konsumen, kepercayaan ini tidak hanya memengaruhi keputusan pembelian, tetapi juga dapat meningkatkan loyalitas dan rekomendasi dari mulut ke mulut. Dengan mengadopsi labelisasi halal, pedagang di Bok Ijo dapat menciptakan komunikasi yang efektif mengenai komitmen mereka terhadap kehalalan, yang pada gilirannya dapat membangun hubungan positif dengan konsumen.

Teori kepercayaan konsumen sering kali dikaitkan dengan berbagai peneliti dalam bidang pemasaran dan perilaku konsumen. Salah satu tokoh yang membahas tentang bagaimana informasi memengaruhi kepercayaan konsumen dalam konteks pemasaran adalah Charles F. Hofacker. Berfokus pada hubungan antara informasi yang diterima konsumen dan kepercayaan terhadap produk, Hofacker menyatakan bahwa informasi yang jelas, relevan, dan dapat dipercaya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Dalam konteks pemasaran, transparansi mengenai kualitas produk, termasuk kehalalan, menjadi faktor penting yang membangun kepercayaan. Jika konsumen merasa bahwa

⁹ *Ibid.*,

¹⁰ Ujang Sumarwan, "*Perilaku Konsumen*", (Bogor:Ghalia Indonesia, 2011),hal. 178.

informasi yang mereka terima akurat dan bermanfaat, mereka cenderung lebih percaya pada produk tersebut.

B. Fokus dan Pertanyaan Penelitian

Di tengah meningkatnya kesadaran akan pentingnya kehalalan makanan di kalangan konsumen Muslim, Sentra Kuliner Bok Ijo Tamanan Kediri muncul sebagai salah satu destinasi yang menjanjikan. Namun, meskipun dikenal dengan beragam kuliner yang menggugah selera, tantangan utama yang dihadapi adalah membangun kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk yang ditawarkan. Fokus penelitian ini menyoroti pentingnya labelisasi halal sebagai sarana membangun kepercayaan konsumen untuk meningkatkan penjualan di Sentra Kuliner Bok Ijo Tamanan Kediri. Dengan fokus pada membangun kepercayaan konsumen melalui labelisasi halal, pertanyaan penelitian ini meliputi :

1. Bagaimana tingkat literasi halal di kalangan pengelola dan pedagang di Sentra Kuliner Bok Ijo Tamanan Kediri?
2. Bagaimana dampak labelisasi halal pada keputusan wisatawan dalam memilih destinasi wisata kuliner di Bok Ijo Tamanan Kediri?

C. Tujuan Penelitian

Merujuk dalam fokus dan pertanyaan penelitian, tujuan penelitian ini dilakukan untuk :

1. Mengeksplorasi peran literasi halal dalam membangun kepercayaan konsumen di Sentra Kuliner Bok Ijo Tamanan Kediri.
2. Mengeksplorasi dampak labelisasi halal dalam meningkatkan penjualan di Sentra Kuliner Bok Ijo Tamanan Kediri.

D. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian dan tujuan penelitian diatas, maka dapat diharapkan memperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis penelitian ini diharapkan memberikan wawasan dan pengetahuan tentang tingkat pengetahuan dan kesadaran terkait literasi halal. Terutama pada para akademisi yang berkecimpung dalam bidang ekonomi syariah, agar memperoleh wawasan dan pengetahuan yang nantinya bisa dikembangkan.
2. Manfaat bagi praktisi diharapkan penelitian ini dapat dijadikan rujukan dan bahan evaluasi bagi praktisi ekonomi syariah serta lembaga yang memiliki kewenangan terkait literasi halal.

E. Penegasan Istilah

1. Literasi Halal

Literasi Halal adalah pemahaman yang komprehensif terkait dengan konsep, regulasi, serta standarisasi halal yang mencakup daripada aspek-aspek bahan baku, proses produksi, distribusi, dan konsumsi produk sesuai dengan syariat Islam.¹¹ Pengetahuan tentang bahan baku yang diperoleh dan digunakan serta prosesnya, distribusi yang mematuhi regulasi halal, serta konsumsi produk yang benar-benar halal. Dengan memiliki pengetahuan akan literasi halal maka seseorang dapat memastikan bahwa semua tahapan dari awal hingga akhir sesuai dengan nilai serta prinsip Islam.

Literasi halal mencakup pengetahuan, pemahaman, dan kesadaran mengenai produk-produk yang memenuhi standar halal, serta kemampuan untuk memilih produk tersebut secara bijak berdasarkan informasi yang tersedia.¹² Literasi dalam konteks produk halal ini sangatlah penting bagi konsumen untuk melihat keadaan ekonomi dirinya maupun lingkup yang lebih besar. Kamus Besar Bahasa Indonesia mendefinisikan kedalam tiga aspek yaitu kemampuan menulis dan membaca, pengetahuan atau keterampilan dalam aktivitas tertentu dan kemampuan individu mengolah informasi dalam pengetahuan untuk mendapatkan kecakapan hidup.¹³

2. Wisata Kuliner

¹¹ Lukmanul Hakim, *"Manajemen Halal Prinsip Dan Implementasi Di Indonesia"*, (Jakarta: Pustaka Alvabet, 2018), h.45.

¹² Siti Aminah, *'Produk Halal Dan Sertifikasi'* (Yogyakarta: Deepublish, 2017), h.112.

¹³ www.kbbi.kemendikbud.co.id (Diakses pada tanggal 5 Juli Pukul 14.23 WIB)

Wisata kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan sebagai subjek dan media, tujuan dan kendaraan untuk wisata, dan kegiatan dalam wisata yaitu mencicipi makanan di restoran-restoran, mengunjungi festival makanan, mencoba makanan pada saat melakukan perjalanan wisata.¹⁴ Kegiatan wisata kuliner sebenarnya sudah ada sejak lama namun beberapa tahun terakhir memang mengalami peningkatan yang signifikan. Ini dikarenakan semakin berkembangnya teknologi informasi membuat kegiatan ini semakin populer dan mengundang banyak partisipan.

Wisata kuliner merupakan suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman.¹⁵ Wisata kuliner merupakan istilah yang paling populer digunakan untuk menggambarkan bentuk pariwisata yang secara signifikan menekankan hubungan tuan rumah dan tamu melalui makanan sebagai budaya dan daya tarik.

¹⁴ Yustisia Kristiana dkk, "Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang", Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. 9, No. 1, Maret 2018, hlm. 19

¹⁵ <https://wisatakulinier.wordpress.com> (Diakses tanggal 15 Oktober 2024, pukul 21.00 wib)