

## EKSISTENSI WISATA KULINER KAMPUNG SINGKONG SALATIGA: PERSPEKTIF HUKUM EKONOMI SYARIAH DAN HALAL TOURISM

Eymi Mastura<sup>1</sup>, Muhammad Chairul Huda<sup>2</sup>, Fahrurrosin<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Sharia Economics Law Department, Faculty of Sharia, UIN Salatiga, Indonesia, emmymastura31@gmail.com

<sup>2</sup> Sharia Department, Faculty of Sharia, UIN Salatiga, Indonesia, choirulhuda@iainsalatiga.ac.id

<sup>3</sup> Master's Program in Islamic Family Law, Faculty of Postgraduate Studies, UIN Salatiga, Indonesia

---

Doi: 10.24239/tadayun.v5i1.146

Received: 1 February 2024

Revised: 26 May 2024

Accepted: 31 May 2024

---

### Abstract

*Salatiga's Kampung Singkong is a culinary tourism destination with a center for processed cassava-based food that has become an attraction for tourists visiting Salatiga. This village was named and named Kampung Singkong. The goal is to become an economic attraction. This development attracts the author to examine whether the development of this culinary tourism center is in accordance with Islamic law or sharia economic law in particular. Then, whether the culinary tourism center of this cassava village can become halal tourism. This research is a field research by conducting observations and interviews with actors who are concerned about the development of Singkong Village in Salatiga. The presentation in this article uses a descriptive method and uses a sociological juridical approach. The results of this study: first, the production of processed cassava in Salatiga's Singkong Village has not fully complied with the standards set by the Indonesian Ministry of Religious Affairs and MUI. As many as thirty-two UMKM and IKM exist, only four have halal certification. Secondly, the development of culinary tourism center in Kampung Singkong Salatiga is not fully in accordance with the concept of halal tourism from MUI.*

**Keywords:** *Culinary tourism; Halal tourism; Kampung Singkong.*

### Abstrak

Kampung Singkong Salatiga merupakan destinasi wisata kuliner sentra olahan makanan berbahan baku singkong yang berhasil menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke Salatiga. Kampung ini dinobatkan sekaligus dinamai dengan Kampung Singkong. Tujuannya agar menjadi daya tarik perekonomian. Perkembangan ini menarik penulis untuk meneliti apakah pengembangan sentra wisata kuliner ini telah sesuai dengan hukum Islam atau hukum ekonomi syariah pada khususnya. Lalu, apakah sentra wisata kuliner kampung singkong ini dapat menjadi wisata halal (*halal tourism*). Penelitian ini



merupakan penelitian lapangan (field research) dengan melakukan observasi dan wawancara kepada para actor (pelaku) yang concern terhadap pengembangan Kampung Singkong di Salatiga. Penyajian dalam artikel ini menggunakan metode diskriptif serta menggunakan pendekatan yuridis sosiologis. Hasil dari penelitian ini: pertama, produksi olahan singkong di Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ditentukan oleh Kementerian Agama RI dan MUI. Sebanyak tiga puluh dua UMKM dan IKM yang ada, baru empat yang memiliki sertifikasi halal. Kedua, pengembangan sentra wisata kuliner Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya sesuai dengan konsep *halal tourism* dari MUI.

**Kata Kunci: Kampung Singkong; Wisata halal; Wisata kuliner.**

## A. PENDAHULUAN

Pengalaman berkunjung ke suatu tempat atau yang lazim disebut sebagai berwisata pastinya tidak akan lepas dari konsumsi makanan. Makanan adalah bagian yang cukup penting dari kegiatan berwisata. Selain untuk mendapatkan pengalaman baru tentang perjalanan, mencicipi makanan yang menjadi ciri khas suatu wilayah menjadi hal yang sulit untuk ditinggalkan. Maka kunjungan ke sentra wisata kuliner cenderung menjadi pengalaman yang menarik bagi wisatawan. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa makanan merupakan kebutuhan primer manusia. Meski demikian, seiring waktu, peran makanan tidak hanya berfokus pada pemenuhan kebutuhan dasar, tetapi telah mengalami perkembangan menjadi suatu pengalaman. Di destinasi wisata, sekitar sepertiga dari total pengeluaran wisatawan dialokasikan untuk pembelian makanan.<sup>1</sup>

Dalam perkembangan dunia wisata, industri wisata halal mengalami kenaikan pesat dalam beberapa tahun terakhir.<sup>2</sup> Tingkat konsumsi produk halal yang sebelumnya lebih dekat dengan kaum Muslim menjadi tren dalam kehidupan masyarakat secara umum. Tidak hanya di Indonesia, fenomena serupa juga terjadi di negara-negara dengan mayoritas penduduk non-Muslim. Pandangan publik terhadap halal menjadi indikator umum dalam jaminan kualitas atas kesehatan dan keamanan

---

<sup>1</sup> Maria Harsana Minta Triwidayati, "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta," *Universitas Negeri Yogyakarta* 15, no. 1 (2020): 1-24, <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>.

<sup>2</sup> Faiqiatul Mariya Waharini and Anisa Hakim Purwantini, "Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia," *Jurnal Muqtasyid* 9, no. 01 (2018): 1-13, <https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>.

suatu produk, terutama makanan.<sup>3</sup> Bahkan, berdasarkan laporan State of The Global Islamic Report tahun 2021, sebanyak 1,8 miliar penduduk Muslim mengonsumsi produk-produk halal. Hal ini menjadikan kenaikan peluang sebesar 5,2% setiap tahun dengan nilai sebesar 2,2 triliun USD yang dikeluarkan oleh konsumen. Jumlah ini masih diperkirakan akan mengalami kenaikan setiap tahunnya dari 2018-2024 mendatang sebesar 6,2% dengan peningkatan pengeluaran konsumen sebanyak 3,2 triliun USD.<sup>4</sup>

Indonesia menegaskan pentingnya sektor pariwisata sebagai bagian integral dari pembangunan nasional, sejajar dengan sektor-sektor seperti pertanian/perkebunan, minyak dan gas, serta pertambangan.<sup>5</sup> Komitmen ini tercermin dalam perencanaan pembangunan pariwisata untuk periode 2015-2019. Pada tahun 2019, angka pertumbuhan mencapai 42 persen dari tahun sebelumnya, mencapai sekitar 3,5 juta kunjungan atau setara dengan 25 persen dari target kunjungan wisman sebanyak 20 juta. Indonesia diakui sebagai calon pusat pariwisata halal global karena kekayaan alamnya, keberagaman budayanya, dan memiliki populasi Muslim terbesar di dunia.<sup>6</sup> Dengan demikian, diharapkan pertumbuhan yang inklusif akan merangsang perkembangan usaha lokal di sektor pariwisata serta meningkatkan jumlah tenaga kerja yang memiliki sertifikasi yang sesuai.

Prospek kawasan wisata kuliner akhir-akhir ini berkembang dengan baik.<sup>7</sup> Sebagai negara yang memiliki sumber daya yang sangat banyak, Indonesia memiliki peluang besar dalam pengembangan berbagai macam

---

<sup>3</sup> Syeda Gillani, Farrukh Ijaz, and Muhammad Mahmood Shah Khan, "Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry. *Islamic Banking and Finance Review*," *Islamic Banking and Finance Review* 3, no. 1 (2016): 29-49, <https://ssrn.com/abstract=2820253>.

<sup>4</sup> State of the Global Islamic Economy Report, "State of the Global Islamic Economy Report: Driving the Islamic Economy Revolution 4.0," *Dubai International Financial Centre*, 2019, 1-174.

<sup>5</sup> Alwafi Ridho Subarkah, "Potensi Dan Prospek Wisata Halal Dalam Meningkatkan Ekonomi Daerah (Studi Kasus: Nusa Tenggara Barat)," *Jurnal Sosial Politik* 4, no. 2 (2018): 49, <https://doi.org/10.22219/sospol.v4i2.5979>.

<sup>6</sup> Rahardi Mahardika, "Strategi Pemasaran Wisata Halal," *Mutawasith: Jurnal Hukum Islam* 3, no. 1 (2020): 65-86, <https://doi.org/10.47971/mjhi.v3i1.187>.

<sup>7</sup> Triwidayati, "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta." 2.

produk olahan makanan.<sup>8</sup> Dengan adanya berbagai makanan tradisional di setiap daerah, ini menjadi daya tarik wisatawan, seperti halnya yang terjadi di Kota Salatiga. Mengingat masyarakat Muslim yang besar, Indonesia memiliki potensi industri halal yang cukup besar. Bahkan, Indonesia dikenal sebagai perwujudan pasar industri halal dunia.<sup>9</sup>

Salatiga memiliki sentra wisata kuliner yang diberi nama Kampung Singkong, tepatnya di Kampung Argowiyoto, Kelurahan Ledok, Kecamatan Argomulyo, Salatiga, yang telah disahkan langsung oleh Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo pada Kamis, 30 September 2021. Wilayah ini dikukuhkan sebagai Kampung Singkong agar bisa menjadi daya tarik perekonomian karena mampu mengembangkan potensi di daerah tersebut.<sup>10</sup>

Kampung Singkong Salatiga terus berkembang dari tahun ke tahun. Semakin bertambahnya pengusaha yang menjalankan usaha olahan singkong dan semakin banyak inovasi olahan singkong menjadi makanan kekinian. Hal ini sebanding dengan terserapnya warga sekitar untuk menjadi tenaga kerja di Kampung Singkong. Perkembangan ini menarik penulis untuk meneliti apakah pengembangan sentra wisata kuliner ini telah sesuai dengan hukum Islam atau hukum ekonomi syariah pada khususnya. Mengingat sebagai kota yang memiliki basis masyarakat yang multikultural, potensi ekonomi halal utamanya dalam produk olahan makanan cukup besar. Dan juga apakah sentra wisata kuliner Kampung Singkong ini dapat menjadi wisata halal (*halal tourism*), sebagaimana ketentuan dalam hukum ekonomi syariah.

Sejauh penulis mengamati, terdapat beberapa penelitian yang membahas mengenai pengembangan sentra wisata kuliner. Di antara penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini adalah:

---

<sup>8</sup> Muhammad Tohirudin, "Usaha Wisata Kuliner Menurut Perspektif Ekonomi Islam Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat (Studi Wisata Kuliner Di Kecamatan Cilimus)," *Skripsi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam. Institut Agama Islam Bunga Bangsa Cirebon*, 2018, 3.

<sup>9</sup> Muhammad Anwar Fathoni and Tasya Hadi Syahputri, "Potret Industri Halal Indonesia: Peluang Dan Tantangan," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 6, no. 3 (2020): 428, <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>.

<sup>10</sup> M Faisal Nur Ikhsan, "Mengenal Argowiyoto, Kampung Singkong Dari Salatiga," *Bisnis.com*, 2021, <https://semarang.bisnis.com/read/20210930/535/1448929/mengenal-argowiyoto-kampung-singkong-dari-salatiga>.

Pertama, jurnal dari Herlina Kumalasari dkk. yang berjudul “Brand Identity untuk Kampung Singkong Salatiga sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Merek”.<sup>11</sup> Kedua, jurnal dari Layli Endah Fatmawati dkk. yang memfokuskan penelitian pada potensi wisata.<sup>12</sup> Ketiga, jurnal dari Yayan Mulyana dan Yulianto yang memfokuskan penelitian pada strategi pengembangan.<sup>13</sup> Keempat, jurnal dari Nukeu Novia Andriani di Pasca Sarjana Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.<sup>14</sup> Adapun perbedaan dengan penelitian lain adalah fokus penelitian, yaitu penelitian ini fokus kepada eksistensi produksi dan pengelolaan sentra wisata kuliner halal di Kampung Singkong Salatiga yang ditinjau dari perspektif Hukum Ekonomi Syariah dan *Halal Tourism*.

Berdasarkan gambaran permasalahan tersebut, penulis merasa tertarik untuk menjelajahi lebih dalam mengenai bagaimana pengembangan sentra wisata kuliner di Kampung Singkong Salatiga dalam perspektif hukum ekonomi syariah dan *halal tourism*.

## B. METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*) dengan metode deskriptif kualitatif dan menggunakan pendekatan yuridis sosiologis. Prosedur pengumpulan data dilakukan secara langsung kepada pengusaha olahan singkong di Kampung Singkong Salatiga dengan teknik observasi dengan mengunjungi secara langsung. Wawancara dilakukan kepada aktor (pelaku) yang terlibat dalam proses pengembangan sentra Kampung Singkong Salatiga, khususnya para pedagang sentra olahan singkong di tempat tersebut.

---

<sup>11</sup> Herlina Kumala Sari, Peni Pratiwi, and Birmanti Setia Utami, “Brand Identity Untuk Kampung Singkong Salatiga Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Merek,” *Segara Widya: Jurnal Penelitian Seni* 8, no. 1 (2020): 1–9, <https://doi.org/10.31091/sw.v8i1.756>.

<sup>12</sup> Laily Endah Fatmawati, Gede Sarya, and Dery Dwi Fitriansyah, “Pengembangan Sentra Kuliner Di Desa Candinegoro Kecamatan Wonoyo Ayu, Kabupaten Sidoarjo,” *Society: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat* 1, no. 2 (2021): 149–54, <https://doi.org/10.37802/society.v1i2.135>.

<sup>13</sup> Yayan Mulyana and Yulianto, “Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Kalibawang Dan Samingaluh Kulonprogo Yogyakarta,” *Manajemen Resort Dan Leisure* 15, no. 1 (2018): 1–10, <https://doi.org/https://doi.org/10.17509/jurel.v15i1.11151>.

<sup>14</sup> Nukeu Andriani, “Peran Wisata Kuliner Sebagai Bentuk Pengembangan Citra Destinasi Kota Bandung (Culinary Tourism Role as a Form of Destination Image Development in Bandung),” *Social Science Research Network*, 2016, 1–8, <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3619822>.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hukum Ekonomi Syariah Sebagai Landasan Produksi Makanan Halal

Produksi merupakan kata yang berasal dari "production", yang umumnya diartikan sebagai langkah membuat (to produce).<sup>15</sup> Dalam konteks lain, produksi juga dijelaskan sebagai kegiatan menambah nilai guna suatu barang. Sebagai hasilnya, kegiatan produksi atas suatu barang dan jasa yang dihasilkan dari suatu kegiatan produksi dapat dianggap halal berdasarkan prinsip-prinsip Islam.<sup>16</sup> Dalam perspektif hukum ekonomi syariah, keberadaan manusia dalam aktivitas ekonomi berkaitan erat dengan kegiatan produksi.<sup>17</sup>

Agama Islam mendorong umatnya untuk senantiasa aktif terlibat dalam kegiatan produksi di berbagai sektor, seperti sektor pertanian, sektor peternakan, sektor perburuan, sektor industri, sektor perdagangan, dan lainnya. Dalam pandangan Islam, setiap upaya dalam dunia materi dianggap sebagai anugerah dan diberi nilai tambah sebagai perwujudan ibadah kepada Allah swt, serta menjadi bagian dari perjuangan dalam meniti jalan-Nya.<sup>18</sup> Dalam menjalankan suatu bisnis, *maqasid syari'ah* mendudukan etika bisnis sebagai dasar dalam menjalankan bisnis di era kontemporer.<sup>19</sup>

Saat ini, makanan halal telah menjadi perhatian masyarakat, baik masyarakat Muslim maupun non-Muslim. Istilah syariah telah menjadi populer dalam berbagai sektor ekonomi global, mulai dari makanan,

---

<sup>15</sup> Suyadi Prawirosentono, *Manajemen Operasi: Analisis Dan Studi Kasus*, 4th ed. (Jakarta: Bumi Aksara, 2017); Elvin Marselina and Ridho Rokamah, "Manajemen Produksi Home Industry Keripik Galih Kurnia Usaha Desa Bubakan Kecamatan Tulaka Kabupaten Pacitan," *Niqosiya: Journal of Economics and Business Research* 2, no. 1 (2022): 105–20, <https://doi.org/10.21154/niqosiya.v2i1.706>.

<sup>16</sup> Mohammed Aslam Hanif, *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer, Analisis Komparatif Terpilih*, 1st, cet 1 ed. (Jakarta: Rajawali Press, 2006). 29.

<sup>17</sup> Ah. Shibghatullah Mujaddidi, "Hubungan Hukum Dan Ekonomi Dalam Islam: Tinjauan Atas Kaidah Hukum Bidang Perekonomian," *Ahkam: Jurnal Hukum Islam* 8, no. 1 (2020): 165–86, <https://doi.org/10.21274/ahkam.2020.8.1.165-186>.

<sup>18</sup> Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, ed. Sallama Novieta I (jakarta, 2012). 64.

<sup>19</sup> Ruslang Ruslang, Muslimin Kara, and Abdul Wahab, "Etika Bisnis E-Commerce Shopee Berdasarkan Maqashid Syariah Dalam Mewujudkan Keberlangsungan Bisnis," *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 6, no. 3 (2020): 665, <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1412>.

minuman, keuangan, hingga gaya hidup.<sup>20</sup> Makanan halal bukan hanya terhindar dari bahan yang haram, tetapi juga mengenai cara pengolahannya serta cara mendapatkannya.<sup>21</sup> Untuk menciptakan makanan halal yang sesuai dengan syaria' Islam ialah melalui proses produksi yang berprinsip syaria'. Produksi menurut Muhammad Abdul Manan ialah menciptakan manfaat (utility) yang dimaksudkan untuk memperbaiki kesejahteraan ekonomi.<sup>22</sup> Kegiatan produksi barang atau jasa berdasarkan ketentuan Islam diperbolehkan untuk menguntungkan.<sup>23</sup>

Kegiatan produksi dalam Islam dipandang sebagai ibadah, yang berarti bahwa bagi seorang Muslim, melakukan kegiatan produksi sejalan dengan usaha untuk mewujudkan pemberian hidayah Allah swt kepada manusia. Tujuan utama dari kegiatan produksi dalam Islam adalah mampu menghadirkan kemanfaatan yang optimal bagi konsumen dan seluruh umat manusia secara menyeluruh. Tujuan produksi dalam konteks fiqh ekonomi Islam melibatkan hal-hal berikut:<sup>24</sup>

- a. Mencapai keuntungan seoptimal mungkin;
- b. Menjamin kecukupan bagi individu dan keluarga;
- c. Tidak bergantung pada pihak lain;
- d. Melindungi serta mengembangkan harta;
- e. Mengeksplorasi sumber daya ekonomi dan mempersiapkannya untuk dimanfaatkan;
- f. Membebaskan diri dari keterbelengguan ekonomi;
- g. Mendekatkan diri kepada Allah swt.

---

<sup>20</sup> Regin Dwi Hanifah, "Potensi Halal Tourism Di Indonesia," *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata* 1, no. 2 (2020): 51–70, <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/jhp.v1i2.2463>.

<sup>21</sup> Imelda M. Nur Rahma Yunita, Gustina, "Persepsi Nilai Dan Merek Serta Persepsi Harga Bagi Konsumen Terhadap Wisata Syaria' Di Pantai Padang," *Jurnal Ilmiah Poli Bisnis* 11, no. 1 (2019): 14–15, <https://ejournal2.pnp.ac.id/index.php/jipb/article/view/210>; Desy Kristiane, "Labelisasi Halal Dan Haram," *Tadayun: Jurnal Hukum Ekonomi Syaria' 2*, no. 1 (2021): 59–74, <https://doi.org/10.24239/tadayun.v2i1.21>. Et.al

<sup>22</sup> Foyasal Khan, "Muhammad Abdul Mannan: Reading into His Contributions on Islamic Economics," *Journal of King Abdulaziz University, Islamic Economics* 36, no. 1 (2023): 113–37, <https://doi.org/10.4197/Islec.36-1.6>.

<sup>23</sup> Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. 64.

<sup>24</sup> Mustafa Edwin Nasutio, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, 1st ed. (Jakarta, 2007). 106

Pemahaman mengenai produksi dalam konteks Islam mencerminkan usaha sungguh-sungguh dalam mengembangkan sumber daya sesuai dengan aturan syariat, dengan maksud untuk meningkatkan kesejahteraan, mendukung eksistensi, dan meningkatkan derajat manusia. Konsep produksi dalam Islam juga menekankan aspek efisiensi produksi. Dengan kata lain, efisiensi produksi dianggap tercapai apabila mengikuti prinsip-prinsip produksi yang diperbolehkan oleh syariat Islam,<sup>25</sup> sebagaimana Allah swt. berfirman dalam Surat at-Taubah ayat 105.<sup>26</sup>

Pada tahap produksi, setiap muslim yang menjalankan usaha sebaiknya menjauhi praktik-praktik yang mencakup elemen-elemen terlarang seperti riba, kegiatan pasar gelap, dan unsur-unsur haram lainnya. Tujuan dari tindakan ini adalah untuk menjamin bahwa operasional bisnis tetap sesuai dengan ketentuan-ketentuan syariah Islam.<sup>27</sup> Untuk mencapai kegiatan produksi yang sesuai dengan syariah, maka kegiatan produksi harus dilaksanakan dengan mengacu kepada prinsip-prinsip dasar produksi dalam Islam. Sejalan dengan hal tersebut, kegiatan produksi olahan singkong di Kampung Singkong Salatiga juga harus berpegang pada prinsip-prinsip dasar produksi dalam Islam. Prinsip-prinsip tersebut adalah:

- a. Pada dasarnya, dalam merintis inovasi, agama Islam lebih memilih pendekatan yang memudahkan, menghindari kerugian, dan mengoptimalkan keuntungan. Islam mendorong individu untuk berhati-hati dalam melaksanakan kegiatan mereka. Konsep dasar tawakal dan kesabaran dipegang teguh, menunjukkan penyerahan atas usaha yang dijalankan kepada Allah swt sebagai maha penentu.<sup>28</sup> Inovasi yang dimaksud selaras dengan apa yang dilakukan oleh warga Kampung Singkong Salatiga dengan membuat berbagai jenis makanan dari singkong sehingga menarik pembeli tetapi tetap berlandaskan

---

<sup>25</sup> Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. 65.

<sup>26</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Terjemah*, 2022 <https://quran.kemenag.go.id/surah/9/105>.

<sup>27</sup> Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syariah: Kaya Dunia Terhormat Di Akhirat* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2015). 138.

<sup>28</sup> Nasutio, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. 108.



- syariat Islam;
- b. Islam terus mendorong perkembangan dalam bidang produksi dengan mendukung penerapan metode ilmiah yang berasal dari suatu kajian, pendalaman riset, eksperimen, dan perhitungan. Namun, perlu dicatat bahwa hasil inovasi yang bersumber dari tidak dibenarkan dalam Islam;
  - c. Memanfaatkan secara penuh potensi sumberdaya manusia sesuai dengan keinginan dan kemampuan manusia.<sup>29</sup> Seperti proses produksi olahan singkong yang menggunakan proses yang mudah dan efisien untuk menghasilkan makanan yang halal;
  - d. Sebagai *Khalifatul fil 'ard*, manusia bertugas untuk memakmurkan bumi dengan berpegang teguh atas syariat Islam manusia dapat memanfaatkan segala sumber yang ada di muka bumi.<sup>30</sup> Selaras dengan yang dilakukan warga Kampung Singkong yang memanfaatkan tanaman singkong yang merupakan sumber daya alam di bumi untuk membuat olahan makanan halal yang kemudian diperjual belikan untuk memenuhi kebutuhan.

Untuk mencapai prinsip dasar produksi dalam Islam, diperlukan adanya kaidah dalam memproduksi. Adapun kaidah-kaidah produksi antara lain:<sup>31</sup>

- a. Setiap tahapan kegiatan produksi barang dan jasa sesuai dengan standar halal;
- b. Kegiatan produksi tidak semata-mata bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pribadi namun juga harus berorientasi pada kepentingan umum untuk mencapai kesejahteraan bersama. Prioritas pemenuhan kebutuhan ini harus didasarkan pada nilai-nilai agama, seperti kekokohan iman/agama, keberlanjutan akal, keselamatan nyawa dan kehormatan/keturunan, serta untuk mencapai kesejahteraan material;

---

<sup>29</sup> Misbahul Ali, "Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam," *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7, no. 1 (2013): 19-34, <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/lisanalhal/article/view/59>.

<sup>30</sup> Ali.

<sup>31</sup> Mahfuz Mahfuz, "Produksi Dalam Islam," *El-Arbah: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Perbankan Syariah* 4, no. 01 (2020): 17-38, <https://doi.org/10.34005/elarbah.v4i01.1055>.

- c. Kelestarian bumi menjadi patokan dalam kegiatan produksi, termasuk didalamnya meminimalisir polusi, serta ketersediaan sumber daya alam;
- d. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia, diperlukan pengembangan dalam aspek spiritual, mental, dan fisik. Aspek spiritual mencakup kesadaran rohaniah, dimensi mental melibatkan etos kerja, aspek intelektual, dan kreativitas, sementara dimensi fisik termasuk kekuatan fisik, kesehatan, dan efisiensi;
- e. Kegiatan produksi dalam Islam juga memiliki tujuan untuk mencapai kemandirian umat. Oleh karena itu, pemberdayaan umat penting dilakukan untuk meningkatkan keterampilan, keahlian, dan fasilitas yang membantu memenuhi kebutuhan, baik yang bersifat materi maupun spiritual. Selain itu, pemenuhan kebutuhan untuk pengembangan peradaban, yang dalam konteks ini, disepakati oleh para ahli fikih sebagai bagian dari tanggung jawab kolektif (*fardhu khifayah*) dalam bidang ilmu, perdagangan, industri, dan keuangan.

Penerapan prinsip dan kaidah produksi menurut Islam ini tidak lain tidak bukan merupakan langkah untuk menuju tujuan produksi dalam Islam. Islam menegaskan bahwa kegiatan produksi juga haruslah mampu meningkatkan partisipasi sosial, tidak terbatas pada dimensi ekonomi semata. Untuk mencapai tujuan fungsi sosial tersebut, kegiatan produksi perlu mampu menghasilkan pendapatan yang dapat memenuhi kebutuhan. Selain itu, dalam pandangan Islam, kegiatan pariwisata bertujuan untuk mengajak para pelancong menuju kepada ketaatan terhadap perintah-perintah Allah swt, dan juga untuk menyampaikan ajaran Islam yang telah diwahyukan kepada Nabi Muhammad saw kepada seluruh umat manusia.<sup>32</sup>

Dengan konsep ini, kegiatan produksi diarahkan untuk mencapai dua tingkat optimalisasi. Tingkat optimalisasi pertama memastikan bahwa pemanfaatan sumber daya manusia mencapai kondisi *full employment*, di mana semua individu bekerja dan memberikan kontribusi, kecuali dalam situasi yang dibenarkan secara syar'i, seperti kondisi lumpuh atau sakit yang membahayakan apabila berkegiatan. Tingkat

---

<sup>32</sup> Muhammad Salman Al Farisi, "Konsep Pariwisata Halal Di Indonesia Dalam Perspektif Maqashid Syariah," *Perbanas Journal of Islamic Economics and Business* 2, no. 1 (2022): 84, <https://doi.org/10.56174/pjieb.v2i1.27>.

optimalisasi kedua adalah memproduksi kebutuhan pokok (*dharuriyat*), kebutuhan yang diinginkan (*hajiyyat*), dan kebutuhan yang melebihi cukup (*tahsiniyyat*) secara seimbang. Pemahaman ini tidak hanya menitikberatkan pada aspek kehalalan, melainkan juga menyoroti kebaikan dan manfaat yang dihasilkan (*thayyib*).<sup>33</sup>

## 2. Sentra Wisata Kuliner Menurut Perspektif *Halal Tourism*

Istilah wisata halal memiliki beragam penyebutan yang berbeda di beberapa negara, misalnya "*Islamic tourism*", "*halal tourism*", "*halal travel*", dan variasi lainnya. Peraturan tentang industri halal diatur dalam Ketentuan PERMEN PAR tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah Nomor 2 Tahun 2014.<sup>34</sup> Pasal 1, dijelaskan bahwa istilah syariah merujuk pada prinsip-prinsip hukum Islam sebagaimana yang diatur dalam fatwa dan/atau yang telah mendapat persetujuan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Istilah syariah mulai diperkenalkan sejak tahun 1992, awalnya terbatas hanya digunakan dalam sektor perbankan dan kemudian meluas ke sektor lain seperti pariwisata, perhotelan, asuransi, pegadaian, dan sebagainya.<sup>35</sup>

*Halal tourism* merupakan sebuah konsep yang ditawarkan dalam bidang pariwisata untuk memberikan layanan lebih (*extended service amenities*) yang ditawarkan oleh pelaku usaha kepada wisatawan guna memperoleh pengalaman dan memenuhi keinginan seorang wisatawan.<sup>36</sup> Lebih jauh, Direktur Wisata Minat Khusus Kemenparekraf, Alexander Reyyan, menjelaskan bahwa layanan tambahan yang bisa ditawarkan dapat meliputi "*need to have*" dan "*good to have*" seperti halnya fasilitas pendukung, misalnya toilet yang ramah bagi para wisatawan Muslim.<sup>37</sup>

---

<sup>33</sup> Nasutio, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, 106.

<sup>34</sup> Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia Nomor 2 Tahun 2014 tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah Pasal 1.

<sup>35</sup> M Zaky and Mubarak Lubis, "Prospek Destinasi Wisata Halal Berbasis Ovop (One Village One Product)," *Jurnal Kajian Ekonomi Islam* 3, no. 1 (2018).

<sup>36</sup> Naeli Mutmainah, Hisam Ahyani, and Haris Maiza Putra, "Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Tentang Pengembangan Kawasan Industri Pariwisata Halal Di Jawa Barat," *Al-Mawarid Jurnal Syariah Dan Hukum (JSYH)* 4, no. 1 (2022): 15-42, <https://doi.org/10.20885/mawarid.vol4.iss1.art2>.

<sup>37</sup> Kemenparekraf/Baparekraf, "Persiapan Pengembangan Halal Tourism Dan Muslim-Friendly Di Indonesia," R, *Kemenparekraf/Baparekraf*, 2022.

Penggunaan konsep pariwisata syariah dalam kegiatan ekonomi melibatkan dukungan berbagai fasilitas dan layanan yang dipersiapkan oleh pelaku usaha, pemerintah, pemerintah daerah, dan masyarakat, selaras dengan ketentuan syariah.<sup>38</sup> *Halal tourism*, menurut Muhammad Munir Chaudry, Presiden Islamic Nutrition Council of America, dipandang sebagai bentuk pariwisata yang mengakomodasi liburan sesuai dengan preferensi dan gaya hidup wisatawan Muslim, sambil mematuhi prinsip-prinsip syariah.<sup>39</sup>

Prinsip penyelenggaraan *halal tourism*/pariwisata syariah di Indonesia dijelaskan dalam Fatwa MUI No. 108/DSN-MUI/X/2016, yaitu bahwa kegiatan tersebut harus terhindar dari kemudaratan, kemaksiatan, kemusyrikan, serta *tabdzir israf*, dan melahirkan kemanfaatan serta kemaslahatan secara spiritual maupun material.<sup>40</sup> Di sisi lain, wisata halal atau *halal tourism* menurut MUI memiliki 3 aturan, antara lain:<sup>41</sup>

- a. Destinasi wisata halal wajib menunjukkan ikhtiar untuk:
  - 1) Meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
  - 2) Menjalankan amanah, kenyamanan, serta keamanan;
  - 3) Memberikan penyegaran, penenangan, serta pencerahan bagi semua;
  - 4) Tetap menghormati nilai-nilai sosial dan kearifan lokal tanpa melanggar prinsip syariah;
  - 5) Menciptakan kebaikan yang sifatnya universal serta inklusif;
  - 6) Senantiasa memelihara lingkungan dan menjaga kebersihan serta kelestarian alam.
- b. Destinasi wisata wajib memiliki:
  - 1) Makanan dan minuman yang disediakan telah tersertifikasi halal;
  - 2) Fasilitas ibadah yang sesuai dengan kaidah Islam dan mudah dijangkau oleh para wisatawan.

---

<sup>38</sup> Zaky and Lubis, "Prospek Destinasi Wisata Halal Berbasis Ovop (One Village One Product)."

<sup>39</sup> Serrin Razzaq, C. Michael Hall, and Girish Prayag, "The Capacity of New Zealand to Accommodate the Halal Tourism Market - Or Not," *Tourism Management Perspectives* 18 (2016): 92-97, <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2016.01.008>, 92.

<sup>40</sup> Gustina, Yeninda, and Novadilastri, "Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat," *Jurnal Ilmiah Poli Bisnis* 11, no. 2 (2019): 1-9.

<sup>41</sup> Rahma Yunita, Gustina, "Persepsi Nilai Dan Merek Serta Persepsi Harga Bagi Konsumen Terhadap Wisata Syariah Di Pantai Padang."

c. Destinasi wisata wajib terhindar dari:

- 3) Kemaksiatan, pornografi, perzinaan, pornoaksi, minuman keras, judi, serta narkoba;
- 4) Penampilan seni budaya yang berpotensi menimbulkan pelanggaran prinsip syariah;
- 5) *Khurafat* serta kemusyrikan.

Tujuan utama dari wisata halal adalah menyediakan produk halal, baik barang maupun jasa, sehingga diterima oleh konsumen Muslim maupun non-Muslim. Bagi para wisatawan Muslim, hal ini memberikan perasaan aman, nyaman, dan ketenangan. Terlebih bagi wisatawan yang beragama non-Muslim, wisata halal dapat memberikan pengalaman baru dan menjadi solusi hiburan yang menyenangkan bagi keluarga, dengan memperhatikan aspek keamanan dan menghindari dampak negatif.<sup>42</sup>

Wisata halal tidak hanya bertujuan untuk keamanan, kehalalan, dan kenyamanan, tetapi juga menitikberatkan pada penyajian produk yang sehat sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Konsep halal dalam konteks ini mencakup "Halalan Toyyiban" (halal lagi baik), yang mengindikasikan bahwa produk memang aman dan tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan manusia maupun lingkungan. Dengan demikian, hasil dari wisata halal tidak hanya memberikan kontribusi positif pada industri pariwisata, melainkan juga berdampak baik pada masyarakat dengan meningkatkan nilai-nilai keimanan dan ketakwaan.<sup>43</sup>

### **3. Produksi Makanan Halal di Kampung Singkong Salatiga Dalam Perspektif Hukum Ekonomi Syariah**

Produksi olahan singkong keju D9 merupakan olahan makanan berbahan dasar singkong yang memiliki berbagai macam inovasi, seperti singkong keju, singkong frozen, singkong keju coklat, pancake singkong, singkong sambal matah, combro, dan sebagainya. Keunggulan produk singkong di Kampung Singkong Salatiga terletak pada ketulusan hati dalam pembuatannya dan bahan yang berkualitas. Sebagaimana proses produksi singkong keju D9, yang melalui beberapa tahapan yang cukup ketat, mulai dari pemilihan bahan baku yang langsung dari petani ketela

---

<sup>42</sup> Gustina, Yeninda, and Novadilastri, "Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat." 124.

<sup>43</sup> Sofyan Rianto, *Prospek Bisnis Pariwisata Syariah* (Jakarta: Republika, 2012).

di wilayah lereng Gunung Sumbing, hingga proses pencucian bahan baku yang dilaksanakan hingga dua kali pembersihan.<sup>44</sup> Proses pencucian singkong D9 tidak dilakukan dengan perendaman, hal ini bertujuan untuk mengurangi penguapan kadar oksidan yang ada di dalam singkong. Selain alasan medis, pencucian singkong yang dilakukan dua kali ini bertujuan untuk menjaga kebersihan bahan dasar makanan sesuai dengan syariat Islam, sebagaimana anjuran dalam surat Al-Baqarah: 168.<sup>45</sup>

Saat ini, Kampung Singkong Salatiga telah menampung lebih dari 400 tenaga kerja dari 32 UMKM dan IKM di Kampung Singkong Salatiga. Proses produksi singkong keju di Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya memperhatikan aspek legalitas yang dianjurkan oleh pemerintah. Sehingga, apabila merujuk pada prinsip dasar produksi dalam Islam sebagai *khalifatullah fil 'ard*, pelaku produksi haruslah patuh terhadap ketentuan-ketentuan pemerintah. Menurut hemat penulis, produksi olahan singkong di Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya sesuai dengan Hukum Ekonomi Syariah. Hal ini dapat dilihat dari standar sertifikasi halal yang ditentukan oleh Kementerian Agama RI dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikasi halal ini mensyaratkan produksi makanan harus mengoptimalkan sumber daya manusia dan kemaslahatan (*dharuriyat, hajiyyat, tahsiniyyat*). Hal ini ditandai dengan beberapa UMKM, seperti Singkong Keju D-9, Singkong Satriyo, dan Argotelo, yang telah memiliki sertifikasi halal dari MUI. Namun, sayangnya belum semua UMKM dan IKM memiliki sertifikasi halal. Dari 32 UMKM dan IKM, baru 4 yang memiliki sertifikasi halal, jumlah ini sangat minim. UMKM dan IKM yang lain merasa sertifikasi halal ini tidak terlalu mempengaruhi penjualan sehingga mereka tidak segera

---

<sup>44</sup> Badan Pangan Nasional dalam wawancaranya bersama Hardadi, Juli 2021. Lihat dalam <https://www.youtube.com/watch?v=OTHqNso5yE8>

<sup>45</sup> Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Terjemah*, 2022 <https://quran.kemenag.go.id/surah/9/105>.

mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal.<sup>46</sup> Label halal memiliki peranan penting dalam meningkatkan daya beli masyarakat atas suatu produk. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dewi, label halal berpengaruh terhadap kepuasan konsumen D9.<sup>47</sup>

#### **4. Pengembangan Sentra Wisata Kuliner Kampung Singkong Salatiga Dalam Kajian *Halal Tourism***

Wisata halal menitikberatkan pada penyediaan produk yang telah bersertifikasi halal, yang dapat dinikmati oleh semua kategori wisatawan, baik yang beragama Islam maupun yang tidak. Bagi wisatawan Muslim, hal tersebut menjamin kenyamanan dan ketenangan, sementara untuk wisatawan non-Muslim, produk halal memberikan pilihan hiburan yang menyenangkan untuk keluarga, dengan keamanan serta risiko pengaruh negatif yang minimal dibandingkan dengan tempat hiburan konvensional.<sup>48</sup>

Fatwa MUI No. 108/DSN-MUI/X/2016 juga menjelaskan mengenai prinsip penyelenggaraan pariwisata syariah/*halal tourism* di Indonesia, yaitu:

- a. Menghindari kemudharatan, kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, serta *tabdzir/israf*. Kampung Singkong Salatiga merupakan sentra wisata kuliner atau pusat kuliner olahan singkong, yang di dalamnya berisikan berbagai makanan dari olahan singkong. Beberapa olahan singkong ini telah memiliki sertifikasi halal, sehingga kepastian halal bagi konsumen Muslim telah terjamin. Di Kampung Singkong Salatiga ini hanya disediakan makanan dari olahan singkong saja, tanpa minuman beralkohol, makanan haram, dan hal-hal yang berpotensi melanggar syariat Islam. Kesepakatan antara para pelaku usaha singkong untuk tidak menjual atau menggunakan bahan

---

<sup>46</sup> Hasil wawancara dengan UMKM dan IKM yang belum terdaftar sertifikasi halal

<sup>47</sup> Karunia Kartika Dewi, "Analisis Pengaruh Harga, Label Halal Dan Inovasi Produk Terhadap Minat Beli Ulang Melalui Kepuasan Konsumen Produk UMKM Di Kota Salatiga," *New England Journal of Medicine* 372, no. 2 (2018).

<sup>48</sup> Gustina, Yeninda, and Novadilastri, "Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat."

makanan yang terlarang menunjukkan komitmen mereka.<sup>49</sup> Jika ditinjau dari prinsip penyelenggaraan *halal tourism* menurut MUI, Kampung Singkong Salatiga telah memenuhi prinsip ini, yakni terhindar dari kemudaratatan, kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, serta *tabdzir/israf*;

- b. Menciptakan kemanfaatan serta kemaslahatan kepada publik, baik secara material maupun spiritual.<sup>50</sup> Kemanfaatan yang diberikan oleh Kampung Singkong Salatiga dapat dilihat dari penyerapan lebih dari 400 pegawai yang berasal dari masyarakat sekitar. Hal ini merupakan kemanfaatan sosial yang diberikan oleh Kampung Singkong Salatiga. Selain itu, pengambilan bahan baku langsung dari petani menunjukkan bahwa Kampung Singkong Salatiga mampu memberdayakan para petani singkong.

Prinsip-prinsip ini menunjukkan bahwa Kampung Singkong Salatiga tidak hanya berperan sebagai pusat kuliner, tetapi juga sebagai model implementasi wisata halal yang memperhatikan kesejahteraan masyarakat dan kepatuhan terhadap syariat Islam. Semenjak adanya Kampung Singkong Salatiga, kawasan ini telah memberikan manfaat material bagi warga sekitar. Pertama, dengan berkembangnya olahan singkong, semakin banyak toko atau UMKM/IKM yang bermunculan sehingga menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

Sebagai contoh, UMKM Singkong Keju D-9 memiliki 130 karyawan yang semuanya berasal dari sekitar Kampung Singkong Salatiga. Keberadaan Singkong Keju D-9 ini tidak hanya memberikan lapangan pekerjaan tetapi juga penghasilan bagi masyarakat sekitar. Selain itu, menjadi karyawan di Singkong Keju D-9 juga menjadi wadah untuk belajar bagaimana cara mengolah singkong.<sup>51</sup>

Salah satu karyawan, Sulaswati, bekerja di Singkong Keju D-9 selama beberapa tahun sebelum memutuskan membuka usaha sendiri, yaitu Proll Tape Mbak Vivin. Dari pengalamannya di Singkong Keju D-9, Sulaswati belajar cara mengolah singkong dan memilih singkong yang baik. Dia

---

<sup>49</sup> Hasil Observasi Penulis di Kampung Singkong Salatiga pada bulan Agustus hingga September 2022

<sup>50</sup> Gustina, Yeninda, and Novadilastri, "Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat." 123.

<sup>51</sup> Hasil wawancara dengan Hardadi, pemilik Singkong Keju D-9



kemudian berinovasi untuk membuat olahan singkong lain berupa Proll Tape, sehingga produk di Kampung Singkong tidak hanya singkong keju saja.<sup>52</sup> Namun, dari 32 UKM dan IKM, hanya 4 UKM yang sudah memiliki legalitas halal berstandar nasional. Hal ini menunjukkan bahwa Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya tergolong destinasi wisata halal sesuai dengan konsep *halal tourism*.

Kedua, keberadaan Kampung Singkong Salatiga memberikan manfaat material, baik bagi pemilik UMKM dan IKM maupun bagi karyawannya. Sehingga, jika ditinjau dari perspektif *halal tourism* menurut MUI, Kampung Singkong Salatiga telah memberikan manfaat material, namun belum sepenuhnya memberikan manfaat religius. Manfaat religius dapat dilihat dari keberadaan tempat ibadah yang mudah dijangkau dan ketersediaan toilet yang nyaman sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

Wisata halal atau *halal tourism* menurut MUI memiliki tiga aturan, yaitu:<sup>53</sup>

- a. Pembentukan destinasi wisata dengan konsep *halal tourism* wajib ditujukan pada upaya untuk:
  - 1) Mewujudkan kemaslahatan umum. Kemaslahatan ini dapat diartikan sebagai manfaat. Manfaat yang ada dari Kampung Singkong Salatiga adalah manfaat material berupa penghasilan bagi pemilik UMKM dan IKM serta karyawan. Sejak adanya Kampung Singkong, UMKM besar seperti Singkong Keju D-9 telah menyerap banyak tenaga kerja, yaitu sebanyak 130 karyawan dari masyarakat sekitar.<sup>54</sup> Sehingga, dengan adanya Kampung Singkong Salatiga, telah memberikan kemaslahatan bagi masyarakat sekitar;
  - 2) Pencerahan, penyegaran, dan penenangan. Kampung Singkong Salatiga menyediakan berbagai variasi olahan singkong, mulai dari makanan tradisional hingga makanan kekinian, seperti singkong keju original, getuk, gemblong cotot lumer, proll tape, dan getuk frozen. Variasi makanan kekinian ini memberikan penyegaran agar konsumen tidak bosan dengan produk singkong yang itu-itu

---

<sup>52</sup> Hasil wawancara dengan Sulaswati, Pemilik Proll Tape Mbak Vivin.

<sup>53</sup> Rahma Yunita, Gustina, "Persepsi Nilai Dan Merek Serta Persepsi Harga Bagi Konsumen Terhadap Wisata Syariah Di Pantai Padang." 38.

<sup>54</sup> Wawancara dengan Erni, Menejer Singkong Keju D-9

- saja.<sup>55</sup> Sampai saat ini, sudah banyak hasil inovasi dari olahan singkong, baik berupa makanan ringan (singkong keju, mentho, gemblong, dll) maupun makanan berat (pasta singkong, pancake singkong, mie singkong, dll);<sup>56</sup>
- 3) Memelihara amanah, keamanan, dan kenyamanan. Namun, di Kampung Singkong Salatiga, belum terdapat tempat parkir yang mencukupi sehingga sering macet dan membuat pengunjung merasa kurang nyaman. Sempitnya lahan juga membuat pengunjung merasa kurang nyaman jika berkunjung bersamaan dengan rombongan besar. Sehingga, Kampung Singkong Salatiga ini belum memenuhi faktor kenyamanan bagi pengunjung;
  - 4) Mewujudkan kebaikan yang bersifat umum serta inklusif. Kebaikan di sini berarti kebaikan bagi seluruh masyarakat di sekitar Kampung Singkong Salatiga. Keberadaan Kampung Singkong telah memberikan kebaikan atau manfaat material bagi masyarakat sekitar, baik bagi pemilik UMKM dan IKM maupun bagi karyawan. Sehingga, Kampung Singkong Salatiga ini telah memenuhi faktor kebaikan yang dapat dirasakan bersama dan inklusif;<sup>57</sup>
  - 5) Menjaga kebersihan, melestarikan alam, membuat sistem sanitasi yang baik, dan menjaga lingkungan. Kampung Singkong Salatiga selalu mengutamakan kebersihan dan kelestarian alam. Kampung Singkong mendapatkan bantuan dari Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian (Disnakerperin) sebesar Rp 6.000.000 per UMKM dan IKM untuk pembangunan dapur steril sesuai standar BPOM.<sup>58</sup> Pembangunan dapur steril ini sedang dalam proses pembangunan. Jika sudah selesai, kebersihan seluruh produk di Kampung Singkong Salatiga akan terjamin. Dengan demikian, Kampung

---

<sup>55</sup> Hasil Observasi Penulis di Kampung Singkong Salatiga pada bulan Agustus hingga September 2022

<sup>56</sup> Lihat dalam daftar menu café D9 [https://www.instagram.com/cafetelo\\_d9?igsh=MTducDFyaTgwYmhibw==](https://www.instagram.com/cafetelo_d9?igsh=MTducDFyaTgwYmhibw==)

<sup>57</sup> Zaky and Lubis, "Prospek Destinasi Wisata Halal Berbasis Ovop (One Village One Product)." 36.

<sup>58</sup> Hasil wawancara dengan Tulistiawan, pemilik Singkong Keju Satriyo. Pada 27 Agustus 2022

- Singkong Salatiga telah memenuhi kebersihan, kelestarian alam, dan sanitasi lingkungan sesuai dengan aturan *halal tourism* MUI;
- 6) Selalu menghormati aspek sosial dan budaya serta kearifan lokal tanpa melanggar prinsip syariah. Pemanfaatan singkong sebagai bahan dasar produk merupakan hasil alam yang termasuk dalam kearifan lokal. Meskipun singkong yang dimanfaatkan tidak hanya berasal dari Kota Salatiga, karena jumlahnya tidak mencukupi, Kampung Singkong Salatiga mampu memproduksi 8 ton singkong per hari. Oleh karena itu, produsen harus mengambil singkong dari luar daerah.<sup>59</sup> Kampung Singkong Salatiga telah memenuhi faktor penghormatan nilai-nilai sosial budaya yang melekat di masyarakat serta menjaga kearifan lokal tanpa melanggar prinsip-prinsip syariah.<sup>60</sup>
  - b. Pembangunan destinasi wisata yang berkonsep *halal tourism* wajib mempunyai:
    - 1) Penyediaan fasilitas ibadah yang mudah terjangkau, layak, serta memenuhi persyaratan syariah. Sayangnya, Kampung Singkong Salatiga belum memiliki fasilitas tempat ibadah yang layak. Setiap pengunjung muslim yang hendak beribadah sholat harus menumpang di toko-toko yang ada, dan tempat yang disediakan pun hanya sekedarnya. Hal ini sangat disayangkan karena belum memenuhi aturan *halal tourism* MUI mengenai fasilitas ibadah yang layak, mudah terjangkau, serta memenuhi persyaratan syariah;<sup>61</sup>
    - 2) Makanan dan minuman halal yang bersertifikat halal MUI. Beberapa produk di Kampung Singkong Salatiga sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI, yang memberikan kepastian halal bagi konsumen muslim. Namun, belum semua produk memiliki sertifikasi halal. Oleh karena itu, perlu ditingkatkan kesadaran

---

<sup>59</sup> Dian Ade Permana, "Kampung Singkong Argowiyoto Salatiga, Surganya Pecinta Olahan Singkong," Kompas.com, 2021, <https://travel.kompas.com/read/2021/10/01/090900827/kampung-singkong-argowiyoto-salatiga-surganya-pencinta-olahan-singkong>. Diakses pada 20 September 2022.

<sup>60</sup> Zaky and Lubis, "Prospek Destinasi Wisata Halal Berbasis Ovop (One Village One Product)."

<sup>61</sup> Hasil Obsevasi Penulis di Kampung Singkong Salatiga pada bulan Agustus hingga September 2022

produsen untuk mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal agar semua produk di Kampung Singkong Salatiga memenuhi standar *halal tourism* MUI.<sup>62</sup>

c. Destinasi wisata diwajibkan terhindar dari:

- 1) Praktik yang berpeluang terjadinya maksiat, pornografi, pornoaksi, perzinaan, perjudian, minuman keras, serta narkoba;
- 2) *Khufarat* serta kemudharatan;
- 3) Pagelaran seni budaya serta kegiatan-kegiatan atraksi yang tidak sesuai dengan prinsip syariah.<sup>63</sup>

Kampung Singkong Salatiga berfokus pada produk olahan singkong berupa inovasi produk, pengembangan sentra wisata kuliner, dan pengembangan wisata edukasi Kampung Singkong. Dengan demikian, Kampung Singkong Salatiga telah mampu terhindar dari praktik-praktik yang berpotensi terjadinya kemusyrikan dan juga dari pagelaran kebudayaan serta kegiatan-kegiatan atraksi yang melanggar prinsip syariah.

Salah satu tujuan wisata halal adalah menyajikan produk-produk halal yang dapat dinikmati oleh semua kalangan wisatawan. Hal ini menjamin ketenangan dan kenyamanan yang diberikan oleh produsen sebagai layanan terbaik serta menghadirkan suasana dan pengalaman baru bagi wisatawan non-muslim. Selain itu, wisata halal menjadi alternatif rekreasi yang menggembarakan bagi keluarga, aman, dan jauh dari pengaruh negatif.<sup>64</sup>

Destinasi wisata dengan konsep *halal tourism* tidak hanya memberikan jaminan keamanan, kenyamanan, dan kehalalan, tetapi juga menyuguhkan produk-produk yang sehat sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Prinsip "*halalan toyyiban*" diimplementasikan, mengindikasikan bahwa produk halal juga diarahkan untuk kebaikan dan kesehatan. Produk-produk tersebut tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat merugikan manusia maupun lingkungan. Pada akhirnya, pariwisata halal

---

<sup>62</sup> Hasil Observasi Penulis di Kampung Singkong Salatiga pada bulan Agustus hingga bulan September 2022

<sup>63</sup> Zaky and Lubis, "Prospek Destinasi Wisata Halal Berbasis Ovop (One Village One Product)."

<sup>64</sup> Gustina, Yeninda, and Novadilastri, "Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat." 124.

tidak hanya memberikan manfaat bagi sektor pariwisata, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan nilai-nilai spiritual dalam masyarakat.<sup>65</sup>

#### D. KESIMPULAN

Produksi olahan singkong di Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya sesuai dengan Hukum Ekonomi Syariah. Hal ini dapat dilihat dari standar sertifikasi halal yang ditentukan oleh Kementerian Agama RI dan Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikasi halal ini mensyaratkan produksi makanan harus mengoptimalkan sumber daya manusia dan kemaslahatan (*dharuriyat, hajiyyat, tahsiniyyat*). Di Kampung Singkong Salatiga, belum semua UMKM dan IKM memiliki sertifikasi halal. Dari 32 UMKM dan IKM, baru 4 yang memiliki sertifikasi halal. Jumlah ini sangat minim. UMKM dan IKM lainnya merasa sertifikasi halal ini tidak terlalu mempengaruhi penjualan sehingga mereka tidak segera mendaftarkan produknya untuk sertifikasi halal.

Eksistensi Sentra Wisata Kuliner Kampung Singkong Salatiga belum sepenuhnya sesuai dengan aturan *halal tourism* dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Hal ini disebabkan oleh belum tersedianya fasilitas tempat ibadah bagi pengunjung muslim dan produk yang diperjualbelikan belum semuanya memiliki sertifikasi halal. Padahal, sertifikasi halal dan tempat ibadah adalah bentuk kepastian dalam konsep *halal tourism* yang utama bagi pengunjung muslim. Sertifikasi halal memberikan jaminan kepada para konsumen untuk mengonsumsi produk-produk kuliner sesuai dengan keyakinan keagamaannya.

Berdasarkan kesimpulan di atas, UMKM dan IKM yang tergabung dalam paguyuban Kampung Singkong Salatiga perlu lebih memperhatikan aspek legalitas produk untuk menunjang peningkatan kualitas produksi. Sehingga, konsumen dapat merasa lebih aman dan nyaman dalam membeli produk dari Kampung Singkong Salatiga.

#### REFERENSI

- Al Farisi, M. S. (2022). Konsep Pariwisata Halal Di Indonesia Dalam Perspektif Maqashid Syariah. *Perbanas Journal of Islamic Economics and Business*, 2(1), 84. <https://doi.org/10.56174/pjieb.v2i1.27>
- Ali, M. (2013). Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam. *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan*, 7(1), 19–34. Retrieved from <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/lisanalhal/article/view/59>

---

<sup>65</sup> Rianto, *Prospek Bisnis Pariwisata Syariah*.

- Andriani, N. (2016). Peran Wisata Kuliner Sebagai Bentuk Pengembangan Citra Destinasi Kota Bandung (Culinary Tourism Role as a Form of Destination Image Development in Bandung). *Social Science Research Network*, 1–8. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3619822>
- Departemen Agama RI. (2022). *Al-Quran Terjemah*.
- Desy Kristiane. (2021). Labelisasi Halal Dan Haram. *Tadayun: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 2(1), 59–74. <https://doi.org/10.24239/tadayun.v2i1.21>
- Dewi, K. K. (2018). analisis pengaruh harga, label halal dan inovasi produk terhadap minat beli ulang melalui kepuasan konsumen produk UMKM di kota Salatiga. *New England Journal of Medicine*, 372(2).
- Elvin Marselina, & Ridho Rokamah. (2022). Manajemen Produksi Home Industry Keripik Galih Kurnia Usaha Desa Bubakan Kecamatan Tulaka Kabupaten Pacitan. *Niqosiya: Journal of Economics and Business Research*, 2(1), 105–120. <https://doi.org/10.21154/niqosiya.v2i1.706>
- Endah Fatmawati, L., Sarya, G., & Dwi Fitriansyah, D. (2021). Pengembangan Sentra Kuliner Di Desa Candinegoro Kecamatan Wonoyo Ayu, Kabupaten Sidoarjo. *Society: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 149–154. <https://doi.org/10.37802/society.v1i2.135>
- Fathoni, M. A., & Syahputri, T. H. (2020). Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
- Gillani, S., Ijaz, F., & Khan, M. M. S. (2016). Role of Islamic Financial Institutions in Promotion of Pakistan Halal Food Industry. *Islamic Banking and Finance Review*, 3(1), 29–49. Retrieved from <https://ssrn.com/abstract=2820253>
- Gustina, Yeninda, & Novadilastri. (2019). Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Poli Bisnis*, 11(2), 1–9.
- Hakim, L. (2012). *Prinsip-prinsip Ekonomi Islam* (S. Novieta I, Ed.). Jakarta.
- Hanif, M. A. (2006). *Pemikiran Ekonomi Islam Kontemporer, Analisis Komparatif Terpilih* (1st, cet 1 ed.). Jakarta: Rajawali Press.
- Hanifah, R. D. (2020). Potensi Halal Tourism di Indonesia. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 1(2), 51–70. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30813/jhp.v1i2.2463>
- Hasan, A. (2015). *Manajemen bisnis syariah : Kaya dunia terhormat di akhirat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Ikhsan, M. F. N. (2021). Mengenal Argowiyoto, Kampung Singkong dari Salatiga. Retrieved from Bisnis.com website: <https://semarang.bisnis.com/read/20210930/535/1448929/mengenal-argowiyoto-kampung-singkong-dari-salatiga>
- Kememparekraf/Baparekraf. (2022). Persiapan Pengembangan Halal Tourism dan Muslim-Friendly di Indonesia. R, *Kememparekraf/Baparekraf*.
- Khan, F. (2023). Muhammad Abdul Mannan: Reading into His Contributions on Islamic Economics. *Journal of King Abdulaziz University, Islamic Economics*, 36(1), 113–137. <https://doi.org/10.4197/Islec.36-1.6>
- Mahardika, R. (2020). Strategi Pemasaran Wisata Halal. *Mutawasith: Jurnal Hukum Islam*, 3(1), 65–86. <https://doi.org/10.47971/mjhi.v3i1.187>
- Mahfuz, M. (2020). Produksi dalam Islam. *El-Arbah: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Perbankan Syariah*, 4(01), 17–38. <https://doi.org/10.34005/elarbah.v4i01.1055>
- Mujaddidi, A. S. (2020). Hubungan Hukum dan Ekonomi Dalam Islam: Tinjauan Atas Kaidah Hukum Bidang Perekonomian. *Ahkam: Jurnal Hukum Islam*, 8(1), 165–186. <https://doi.org/10.21274/ahkam.2020.8.1.165-186>
- Mulyana, Y., & Yulianto. (2018). Strategi pengembangan kawasan wisata kuliner di Kalibawang dan Samingaluh Kulonprogo Yogyakarta. *Manajemen Resort Dan Leisure*, 15(1), 1–10. <https://doi.org/https://doi.org/10.17509/jurel.v15i1.11151>
- Mutmainah, N., Ahyani, H., & Putra, H. M. (2022). Tinjauan Hukum Ekonomi Syariah Tentang Pengembangan Kawasan Industri Pariwisata Halal Di Jawa Barat. *Al-Mawarid Jurnal Syariah Dan Hukum (JSYH)*, 4(1), 15–42. <https://doi.org/10.20885/mawarid.vol4.iss1.art2>
- Nasutio, M. E. (2007). *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam* (1st ed.). Jakarta.
- Permana, D. A. (2021). Kampung Singkong Argowiyoto Salatiga, Surganya Pecinta Olahan Singkong. Retrieved September 20, 2022, from Kompas.com website: <https://travel.kompas.com/read/2021/10/01/090900827/kampung-singkong-argowiyoto-salatiga-surganya-pencinta-olahan-singkong>
- Prawirosentono, S. (2017). *Manajemen Operasi: Analisis dan Studi Kasus* (4th ed.). Jakarta: Bumi Aksara.
- Rahma Yunita, Gustina, I. M. N. (2019). Persepsi Nilai dan Merek Serta

- Persepsi Harga bagi Konsumen terhadap Wisata Syariah di Pantai Padang. *Jurnal Ilmiah Poli Bisnis*, 11(1), 14–15. Retrieved from <https://ejournal2.pnp.ac.id/index.php/jipb/article/view/210>
- Razzaq, S., Hall, C. M., & Prayag, G. (2016). The capacity of New Zealand to accommodate the halal tourism market - Or not. *Tourism Management Perspectives*, 18, 92–97. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2016.01.008>
- Rianto, S. (2012). *Prospek Bisnis Pariwisata Syariah*. Jakarta: Republika.
- Ruslang, R., Kara, M., & Wahab, A. (2020). Etika Bisnis E-Commerce Shopee Berdasarkan Maqashid Syariah Dalam Mewujudkan Keberlangsungan Bisnis. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 665. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1412>
- Sari, H. K., Pratiwi, P., & Utami, B. S. (2020). Brand Identity Untuk Kampung Singkong Salatiga Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Merek. *Segara Widya : Jurnal Penelitian Seni*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.31091/sw.v8i1.756>
- State of the Global Islamic Economy Report. (2019). State of the global islamic economy report: Driving the islamic economy revolution 4.0. *Dubai International Financial Centre*, 1–174.
- Subarkah, A. R. (2018). Potensi dan Prospek Wisata Halal Dalam Meningkatkan Ekonomi Daerah (Studi Kasus: Nusa Tenggara Barat). *Jurnal Sosial Politik*, 4(2), 49. <https://doi.org/10.22219/sospol.v4i2.5979>
- Tohirudin, M. (2018). Usaha Wisata Kuliner menurut Perspektif Ekonomi Islam dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat (Studi Wisata Kuliner di Kecamatan Cilimus). *Skripsi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam. Institut Agama Islam Bunga Bangsa Cirebon*, 3.
- Triwidayati, M. H. M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–24. Retrieved from <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Waharini, F. M., & Purwantini, A. H. (2018). Model Pengembangan Industri Halal Food Di Indonesia. *Jurnal Muqtasyid*, 9(01), 1–13. <https://doi.org/10.55380/tasyri.v1i01.21>
- Zaky, M., & Lubis, M. (2018). Prospek Destinasi Wisata Halal Berbasis Ovop (One Village One Product). *Jurnal Kajian Ekonomi Islam*, 3(1).