

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

Oleh:

Elok Tri Yuliyanti¹

Fela Zain Nadiroh²

Dhea Ayunda Putri³

Samrotul Zuhriyah⁴

Amalia Nuril Hidayati⁵

Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung

Alamat: Jl. Mayor Sujadi No.46, Kudus, Plosokandang, Kec. Kedungwaru,
Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur (66221).

Korespondensi Penulis: eloktriyuliyanti12345@gmail.com, felazain30@gmail.com,
dheaayundha46@gmail.com, jsu250803@gmail.com, amalianoeril@gmail.com.

Abstract. *This study aims to analyze the contribution of the halal food industry to the development of halal tourism in Bali Province. The research is motivated by the challenges faced by the halal food industry, particularly the dominance of Hindu culture, which shapes local consumption preferences. A qualitative method was employed, utilizing interviews and observations for data collection. The findings reveal that the demand for halal products in Bali remains relatively low, largely due to the Hindu-majority population and the prominence of non-halal local culinary offerings such as babi guling. Moreover, the halal food industry faces competition from non-halal products that have become cultural and culinary icons. Despite these challenges, opportunities exist for the development of the halal food sector through product innovation and collaboration with Islamic financial institutions. These strategies can attract Muslim tourists and promote inclusive economic growth in Bali. Therefore, synergy among business actors, government, and the Muslim community is essential to raise awareness of the halal market potential and to establish adequate supporting infrastructure.*

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

Keywords: Halal Food Industry, Halal Tourism Industry, Halal Certification In Bali, International Muslim Tourists.

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontribusi industri halal food terhadap pariwisata halal di Provinsi Bali. Latar belakang penelitian ini didasari oleh tantangan yang dihadapi industri halal food, terutama dominasi budaya Hindu yang memengaruhi preferensi konsumsi masyarakat lokal. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara dan observasi. Temuan menunjukkan bahwa permintaan terhadap produk halal di Bali cenderung rendah, disebabkan oleh mayoritas penduduk yang beragama Hindu dan penawaran kuliner lokal yang lebih mengutamakan hidangan non-halal seperti babi guling. Selain itu, industri halal food harus bersaing dengan produk non-halal yang telah menjadi ikon kuliner setempat. Namun, terdapat peluang bagi pengembangan industri halal melalui inovasi produk dan kolaborasi dengan lembaga keuangan syariah, yang dapat menarik wisatawan Muslim dan mendukung pembangunan ekonomi inklusif di Bali. Untuk itu, diperlukan sinergi antara pelaku usaha, pemerintah, dan komunitas Muslim dalam membangun kesadaran akan potensi pasar halal serta menyediakan infrastruktur pendukung yang memadai.

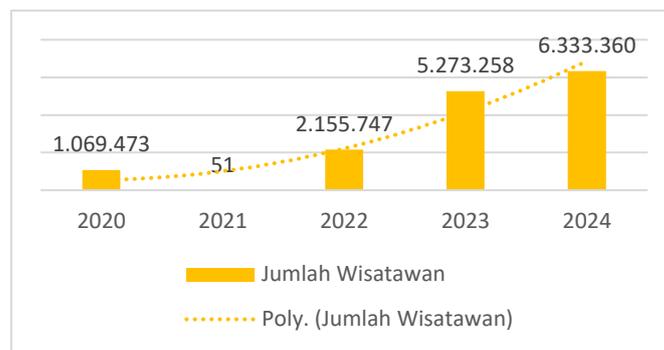
Kata Kunci: Industri Halal Food, Industri Pariwisata Halal, Sertifikasi Halal Bali, Wisatawan Muslim Mancanegara.

LATAR BELAKANG

Bali merupakan salah satu destinasi wisata internasional terkemuka di Indonesia. Dengan mayoritas penduduk beragama Hindu dan budaya kuliner lokal yang kuat, tantangan muncul dalam menyediakan layanan halal bagi wisatawan Muslim. Makanan khas Bali seperti babi guling dan arak yang tidak memenuhi kriteria halal menjadi dominan di sektor kuliner. Namun, seiring meningkatnya jumlah wisatawan Muslim dari dalam dan luar negeri, kebutuhan akan makanan halal yang terjamin semakin mendesak. Kondisi ini menciptakan peluang strategis bagi Bali untuk mengembangkan industri halal food sebagai bagian dari penguatan layanan pariwisata halal. Penyediaan makanan halal yang memadai menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan kenyamanan,

loyalitas, dan kunjungan ulang wisatawan Muslim. Berikut diagram grafik kenaikan wisatawan mancanegara dari tahun 2020-2024 menurut data BPS:

Grafik 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara Di Provinsi Bali Tahun 2020-2024



Sumber : (BPS, 2025)

Data BPS (2025) menunjukkan peningkatan signifikan jumlah wisatawan mancanegara ke Bali dari 51 ribu pada 2021 menjadi 6,3 juta pada 2024, setelah sebelumnya mengalami penurunan drastis akibat pandemi. Pemulihan ini tidak lepas dari peran *halal food tourism* sebagai daya tarik utama. Pariwisata halal tidak hanya mencakup destinasi wisata, tetapi juga menyediakan fasilitas ibadah, akomodasi syariah, dan makanan halal. Industri makanan halal memiliki peran strategis karena menjadi kebutuhan pokok yang sensitif bagi wisatawan Muslim. Keberadaan restoran bersertifikasi halal, produk dengan label halal yang jelas, serta akses informasi yang mudah menjadi faktor penentu dalam membangun citra Bali sebagai destinasi yang ramah Muslim.

Studi terdahulu banyak membahas pariwisata halal di negara-negara Muslim, namun masih terbatas penelitian yang mengkaji integrasi *halal food industry* di destinasi wisata dengan mayoritas non-Muslim seperti Bali. Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis bagaimana Bali, dengan karakteristik budaya dan demografis yang unik, mengembangkan industri makanan halal sebagai pintu masuk pengembangan pariwisata halal yang komprehensif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontribusi industri makanan halal terhadap pemulihan pariwisata Bali, mengidentifikasi strategi pengembangan *halal food tourism* di destinasi pariwisata halal, dan mengevaluasi

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

dampaknya terhadap citra Bali sebagai destinasi wisata inklusif. Temuan penelitian diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan pariwisata halal di destinasi serupa secara global.

KAJIAN TEORITIS

Teori Permintaan dan Penawaran dalam Pariwisata Halal

Teori ini menjelaskan bahwa harga dan kuantitas suatu produk dipengaruhi oleh interaksi antara permintaan konsumen dan penawaran produsen. Dalam konteks pariwisata halal, wisatawan Muslim menciptakan permintaan terhadap layanan berbasis syariah, termasuk makanan halal. Destinasi wisata yang mampu menawarkan produk halal yang beragam, terpercaya, dan mudah diakses memiliki peluang besar dalam menarik wisatawan Muslim. Hal ini bukan hanya soal preferensi, tetapi menyangkut pemenuhan kebutuhan agama. Destinasi dengan fasilitas halal yang memadai akan lebih menarik bagi wisatawan Muslim karena memenuhi aspek kebutuhan spiritual mereka (Battour & Ismail, 2016). Di Bali, peningkatan jumlah restoran bersertifikat halal mencerminkan respon terhadap meningkatnya permintaan ini.

Teori Destinasi dan Daya Saing Wisata

Daya saing suatu destinasi pariwisata ditentukan oleh kombinasi antara daya tarik (*attractions*), fasilitas (*amenities*), aksesibilitas, dan lingkungan pendukung (*supporting services*) (Ritchie & Crouch, 2003). Dalam konteks wisata halal, ketersediaan makanan halal yang mudah ditemukan, terpercaya, dan berkualitas tinggi merupakan elemen penting dari "*amenities*" yang menjadi faktor penentu pemilihan destinasi oleh wisatawan Muslim. Destinasi yang mampu memenuhi ekspektasi dan kebutuhan spesifik pasar halal akan lebih kompetitif dalam menarik wisatawan dari negara-negara mayoritas Muslim seperti Malaysia, Brunei, Timur Tengah, dan sebagian kawasan Asia Selatan. Di Bali, penguatan daya saing ini bisa dilakukan melalui kolaborasi antara pelaku industri kuliner, pemerintah daerah, lembaga sertifikasi halal, serta pelaku usaha pariwisata lainnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi pustaka untuk mengkaji dan menganalisis kontribusi *halal food* terhadap pengembangan

pariwisata halal di Provinsi Bali. Metode ini berdasarkan literatur Ilmiah, dokumen resmi, dan sumber-sumber tertulis relevan yang sudah dipublikasikan. Studi pustaka memungkinkan peneliti mengembangkan, pemahaman teoritis dan konseptual yang mendalam mengenai hubungan antara makanan halal dan pembangunan pariwisata berbasis nilai-nilai Islam.

Data dalam penelitian ini bersumber dari literatur sekunder seperti jurnal Ilmiah yang membahas *halal food* dan dokumen kebijakan pemerintah seperti LPPOM MUI, Dinas Pariwisata Bali, dan Badan Pusat Statistik (BPS). Literatur yang dipilih dianalisis untuk mendapatkan gambaran komprehensif mengenai hubungan antara industri *halal food* dan perkembangan pariwisata halal di Bali. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif dengan mengenali tema-tema utama yaitu peran industri *halal food* dalam menarik wisatawan Muslim, tantangan penerapan *halal food* di Bali dan strategi pengembangan industri. Hasil analisis disusun dalam bentuk narasi yang menjelaskan kontribusi industri *halal food* terhadap pariwisata halal di Provinsi Bali, serta rekomendasi strategis untuk pengembangan lebih lanjut berdasarkan temuan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan Industri *Halal Food* di Provinsi Bali dalam Menunjang Kebutuhan Wisatawan Muslim

Pertumbuhan wisatawan Muslim, baik lokal maupun internasional, mendorong Bali untuk mengembangkan industri *halal food* guna memenuhi kebutuhan mereka. Sebagai destinasi yang mayoritas penduduknya non-Muslim, Bali mulai bertransformasi menjadi tempat yang ramah bagi wisatawan Muslim dengan menyediakan berbagai fasilitas pendukung, termasuk makanan halal (Darmawan et al., 2023). Bagi wisatawan Muslim, makanan halal merupakan layanan terpenting yang perlu dipenuhi. Ketersediaan makanan halal menjadi faktor kunci dalam hal menarik wisatawan Muslim, mengingat mayoritas penduduk Bali bukanlah Muslim.

Selain makanan, industri halal di Bali juga mencakup produk-produk lain seperti akomodasi, *fashion*, kosmetik, farmasi, dan pariwisata ramah Muslim (Rifky Setiawan & Muhammad Mirza Pahlevi, 2023). Konsep *halal food* di Bali juga diintegrasikan dengan prinsip pariwisata berkelanjutan yang ramah lingkungan sehingga memberikan nilai plus bagi destinasi wisata ini.

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

Tingginya permintaan terhadap makanan halal, mendorong banyak restoran dan hotel di Bali mulai menawarkan menu halal untuk menarik wisatawan Muslim. Sebagai contoh adalah Tamarind Mediterranean Brasserie dan Raja's Balinese Restarant yang sudah bersertifikat Halal MUI. Beberapa restoran lainnya bahkan menggandeng chef khusus yang memahami prinsip makanan halal, sehingga dapat menyajikan hidangan yang tidak hanya halal tetapi juga mempertahankan cita rasa khas Bali (Bali, 2024). Data berikut menunjukkan pertumbuhan signifikan industri *halal food* di Bali dalam lima tahun terakhir, mencakup jumlah restoran bersertifikat halal, pertumbuhan UMKM halal, dan nilai pasar yang terus meningkat.

Tabel 1. Perkembangan Industri *Halal Food* di Bali Tahun 2020-2024

Tahun	Restoran Bersertifikat Halal	UMKM Bersertifikat Halal	Nilai Pasar (Miliar Rupiah)
2020	180	360	400
2021	240	432	500
2022	300	518	600
2023	360	622	750
2024	420	746	900

Sumber: (BPJPH, 2024)

Dari data di atas, terlihat bahwa industri *halal food* di Bali mengalami pertumbuhan yang konsisten dalam lima tahun terakhir. Jumlah restoran halal meningkat dari 180 (2020) menjadi 420 (2024). Sementara itu, UMKM halal di Bali tumbuh rata-rata 20% per tahun, sejalan dengan program nasional untuk meningkatkan daya saing produk halal lokal. Nilai pasar *halal food* di Bali juga menunjukkan peningkatan signifikan, dari 400 miliar rupiah (2020) menjadi 900 miliar rupiah (2024). Lonjakan ini tidak lepas dari meningkatnya permintaan wisatawan Muslim domestik dan internasional, serta transformasi halal sebagai “*lifestyle*” yang inklusif, mencakup aspek kesehatan dan kualitas. Pertumbuhan ini menunjukkan komitmen Bali dalam mengintegrasikan sektor halal dengan pariwisata.

Perkembangan industri *halal food* juga turut memengaruhi bidang teknologi digital. Adopsi teknologi digital membantu memperluas jangkauan pasar makanan halal di Bali. Contoh produk teknologi digital yang digunakan adalah aplikasi seperti Halal

Trip dan Muslim Pro yang memudahkan wisatawan Muslim menemukan restoran dan produk halal di Bali, sehingga dapat meningkatkan aksesibilitas (Masnita et al., 2021). Inovasi semacam ini tidak hanya mendorong percepatan pertumbuhan industri makanan halal, tetapi juga memperkuat posisi Bali dalam persaingan global.

Pemerintah Provinsi Bali turut mendorong kemajuan teknologi digital melalui kebijakan yang mendukung industri halal. Salah satu bentuk dukungan pemerintah adalah pemerintah juga gencar menyelenggarakan program pelatihan dan pendanaan bagi UMKM guna mempercepat proses sertifikasi halal dan meningkatkan kualitas produk (Umami et al., 2023). Kebijakan-kebijakan ini menunjukkan keseriusan Bali dalam membangun diri sebagai destinasi wisata halal yang terbuka sekaligus mendorong pertumbuhan industri *halal food* berkelanjutan.

Kontribusi Industri *Halal food* dalam Membangun Citra Bali sebagai Destinasi Pariwisata Halal

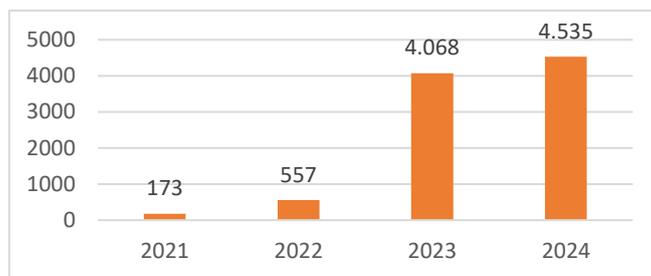
Industri *halal food* memiliki peran penting dalam pengembangan pariwisata halal di Bali, terutama dalam menarik wisatawan Muslim domestik dan mancanegara. Industri *halal food* tidak hanya menyediakan makanan dan minuman yang sesuai dengan syariat Islam, tetapi juga menjadi bagian dari layanan pariwisata halal yang meliputi akomodasi, fasilitas ibadah dan transportasi yang mendukung kenyamanan wisatawan Muslim (Aprilita, 2023). Keberadaan restoran dan hotel bersertifikasi halal di Bali meningkatkan daya tarik destinasi wisatawan Muslim global yang jumlahnya mencapai miliaran, sehingga membuka pasar wisata halal yang sangat potensial (Rifky Setiawan & Muhammad Mirza Pahlevi, 2023).

Beberapa pihak mengingatkan agar sertifikasi halal tidak menghilangkan karakter khas Bali. Sertifikasi halal sebaiknya tidak menjadi pembatas yang mengurangi keragaman budaya dan pilihan wisatawan, sehingga Bali tetap menarik bagi semua kalangan (Balipost, 2024). Pengembangan industri *halal food* harus dilakukan secara seimbang agar tidak mengorbankan identitas budaya lokal. Pemerintah Bali bekerja sama dengan LPPOM MUI telah memberikan sertifikasi halal gratis kepada ratusan pelaku usaha mikro dan kecil di bidang kuliner, seperti di Kabupaten Bangli (Yana, 2024). Langkah ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperluas makanan halal di Bali. Sertifikasi halal dapat menandakan pentingnya makanan halal dan

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

membangun kepercayaan pelanggan dalam membeli makanan halal (Tri Ratnasari et al., 2019). Perkembangan sertifikasi halal di Bali dalam data Kementerian Agama RI yang tercatat sebagai berikut:

Grafik 2. Jumlah Produk Bersertifikasi Halal di Provinsi Bali tahun 2021-2024



Sumber : (BPJPH, 2024)

Dari data tersebut, jumlah produk yang sudah bersertifikasi halal mengalami peningkatan dari tahun 2021 hingga 2024. Peningkatan mencapai hingga 2.520,81% dari jumlah awal produk bersertifikasi. Perkembangan ini menunjukkan pertumbuhan dalam penerapan sertifikasi halal oleh pelaku usaha di Bali dalam rentang waktu 4 tahun. Peningkatan ini terjadi sesuai dengan UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Secara keseluruhan, industri *halal food* berperan strategis dalam membangun citra Bali sebagai destinasi pariwisata halal dengan menyediakan layanan yang sesuai kebutuhan wisatawan Muslim, sambil tetap menjaga keberagaman budaya Bali. Untuk memperkuat peran industri pangan halal, perlu ada strategi yang meliputi diversifikasi menu halal berbasis lokal, peningkatan kolaborasi antara pemerintah, UMKM, dan lembaga sertifikasi halal serta optimalisasi pengguna media sosial untuk promosi digital. Promosi yang tepat melalui platform media sosial efektif dalam menjangkau wisatawan muda global dan memperkenalkan citra Bali sebagai destinasi yang tidak hanya indah, tetapi juga ramah bagi semua kalangan, termasuk wisatawan Muslim (IDSCIPUB, 2024). Dengan demikian, industri makanan halal tidak hanya menjadi penggerak perekonomian lokal, tetapi juga berperan besar dalam membangun citra positif Bali sebagai destinasi pariwisata halal yang inklusif dan berkelanjutan.

Tantangan-tantangan dalam Pengembangan Industri *Halal food* di Bali

Salah satu tantangan utama dalam pengembangan industri *halal food* di Bali adalah dominasi budaya Hindu yang kuat, yang memengaruhi preferensi konsumsi Masyarakat. Sebagian besar penduduk Bali yang beragama Hindu membuat permintaan terhadap produk halal cenderung rendah dibandingkan wilayah dengan populasi Muslim dominan (Aziz Siregar et al., 2023). Selain itu, sebagian besar restoran dan usaha kuliner lokal mengutamakan hidangan khas seperti babi guling dan minuman beralkohol tradirional (arak), yang tidak memenuhi kriteria halal (Faridah et al., 2022). Kondisi ini menimbulkan ketidaksesuaian antara penawaran produk lokal dan kebutuhan wisatawan Muslim.

Tantangan selanjutnya adalah minimnya kesadaran dan edukasi mengenai prosedur sertifikasi halal di kalangan pelaku usaha yang bisa menghambat pertumbuhan industri. Sejumlah UMKM di Bali belum menyadari pentingnya peran sertifikasi halal dalam memperluas pasar, termasuk menjangkau konsumen Muslim domestik dan global (Anggarkasih & Resma, 2022). Selain itu, proses sertifikasi yang dianggap rumit dan berbiaya tinggi juga menjadi alasan usaha kecil menengah enggan mengajukan permohonan. Padahal, sertifikasi halal bisa meningkatkan kepercayaan konsumen dan nilai kompetitif produk di pasar.

Keterbatasan infrastruktur pendukung, seperti fasilitas penyembelihan sesuai syariat dan jaringan distribusi bahan baku halal, juga menjadi kendala serius. Minimnya rumah potong hewan (RPH) yang memenuhi standar syariah di Bali memaksa pelaku usaha mengimpor daging halal dari wilayah lain (Mahidin et al., 2017). Situasi ini berdampak pada kenaikan biaya produksi, sehingga harga produk halal menjadi kurang kompetitif. Distribusi bahan baku yang tidak merata semakin menyebabkan ketidakstabilan pasokan bagi pelaku usaha *halal food*.

Industri *halal food* di Bali juga harus bersaing dengan produk-produk non-halal yang telah mengakar sebagai ikon kuliner setempat. Hidangan berbahan babi dan alkohol telah menjadi daya Tarik wisata kuliner Bali, sehingga lebih diminati oleh wisatawan non-Muslim (Perguna et al., 2021). Sementara itu, produk halal sering kali dipersepsikan sebagai “pasar niche” yang kurang menarik bagi sebagian besar pengunjung non-Muslim. Kurangnya promosi yang terstruktur juga menyebabkan banyak konsumen tidak menyadari keberadaan produk halal di Bali.

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

Implementasi kebijakan pemerintah daerah yang belum optimal turut memperlambat perkembangan industri ini. Meskipun pemerintah pusat telah menerbitkan Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH), penerapannya di Bali masih belum maksimal. Di Bali belum ada insentif khusus, seperti bantuan pendanaan atau pelatihan bagi pelaku usaha yang ingin mengembangkan produk halal (Tri Ratnasari et al., 2019). Selain itu, sosialisasi mengenai prosedur sertifikasi halal kepada pelaku usaha juga masih terbatas, sehingga banyak yang belum memahami manfaat dan tahapan pengurusannya. Akibatnya, adopsi standar halal di sektor pariwisata dan kuliner berjalan lambat.

Meskipun menjadi destinasi wisata internasional, pemasaran produk *halal food* di Bali masih kurang optimal dalam menarik wisatawan Muslim global. Banyak restoran halal di Bali tidak tercatat dalam platform digital khusus halal, seperti Halal Trip, sehingga sulit diakses oleh calon konsumen (Santoso, 2022). Lemahnya sinergi antara pemerintah, pelaku usaha, dan komunitas Muslim, juga menghambat terciptanya kampanye promosi yang efektif (Suradin, 2018). Dengan meningkatnya jumlah wisatawan Muslim global, peluang besar ini belum dimanfaatkan maksimal oleh industri *halal food* di Bali. Padahal dengan strategi yang tepat, industri *halal food* bisa menjadi salah satu penopang ekonomi baru bagi Bali.

Strategi Pemerintah dan Swasta dalam Mendorong Pertumbuhan Industri *Halal food* di Bali

Pemerintah dan sektor swasta memegang peran strategis dalam mendorong pertumbuhan industri *halal food* melalui berbagai kebijakan dan program. Pemerintah Indonesia telah menetapkan sejumlah regulasi untuk memperkuat industri halal food, termasuk di Bali. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) menjadi dasar hukum utama yang mewajibkan sertifikasi halal bagi produk makanan dan minuman. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BJPH) bertugas mengawasi implementasi kebijakan ini, termasuk pelatihan dan sosialisasi kepada pelaku usaha (Sholeh & Mursidi, 2023). Selain kebijakan pemerintah pusat, pemerintah Provinsi Bali juga telah mengeluarkan kebijakan seperti Peraturan Gubernur No. 29 Tahun 2021, yang mendorong sertifikasi halal bagi UMKM makanan. Kebijakan ini diperkuat dengan pelatihan dan pendampingan bagi pelaku usaha agar memahami standar halal.

Kolaborasi antara pemerintah dan swasta juga penting. Pemerintah Provinsi Bali bekerja sama dengan investor swasta dalam mengembangkan kawasan industri halal di Denpasar dan Badung, dilengkapi dengan fasilitas produksi berstandar internasional. Swasta juga berperan dalam pengadaan teknologi pengolahan makanan halal, seperti mesin sertifikasi higienis. Pemerintah pusat memberikan dukungan melalui program Kemenparekraf dan BPJPH. Program “Gerakan Nasional Wakaf Produk Halal” diluncurkan untuk membantu UMKM mendapatkan sertifikasi halal gratis (BPJPH, 2024). BPJPH juga mempermudah proses sertifikasi dengan mengoptimalkan sistem online. Di Bali, pemerintah daerah bekerja sama dengan Kemenag setempat untuk mempercepat proses audit halal.

Pemerintah Bali memanfaatkan potensi pariwisata halal untuk mendorong industri halal food. Bali sebagai destinasi wisata internasional memiliki peluang besar untuk mengembangkan kuliner halal yang menarik wisatawan Muslim. Dinas Pariwisata Bali mengintegrasikan kampanye “Bali Halal Destination” dalam strategi pemasarannya, menasar wisatawan Muslim dari Timur Tengah dan Asia Tenggara. Restoran dan hotel berkolaborasi dengan produsen lokal yang menyajikan menu halal berbahan baku tradisional, seperti sate lilit halal. Promosi melalui platform digital dan event internasional seperti Bali Halal Food Festival juga dilakukan untuk memperluas pasar (Azizah, 2024). Langkah ini diharapkan dapat meningkatkan permintaan terhadap produk *halal food* di Bali.

Pendidikan dan sosialisasi tentang industri *halal food* juga menjadi fokus pemerintah dan swasta. Universitas Udayana dan IAIN Denpasar menyelenggarakan pelatihan dan workshop tentang sertifikasi halal bagi pelaku usaha. Pemerintah bersama ormas Islam seperti MUI Bali gencar melakukan sosialisasi pentingnya label halal kepada masyarakat. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan produk halal sekaligus mendorong kesadaran produsen (Perwira et al., 2025). Perusahaan swasta seperti PT Nestle Indonesia juga memberikan workshop pengolahan makanan halal berstandar global, yang meningkatkan kapasitas produsen lokal dalam bersaing di tingkat nasional maupun internasional.

Swasta juga berperan penting dalam pengembangan industri *halal food* melalui investasi dan inovasi produk. Perusahaan seperti PT Bali Food Industri telah mengembangkan produk makanan halal berbahan dasar lokal, seperti olahan kelapa dan

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

beras organik. Inovasi ini tidak hanya memenuhi permintaan pasar Muslim tetapi juga menarik wisatawan Muslim (Bali Food Industri, 2025). Dengan begitu, peran swasta tidak hanya terbatas pada keuntungan tetapi juga mendukung pembangunan ekonomi inklusif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Industri halal food berperan penting dalam pemulihan pariwisata Bali pasca-pandemi melalui peningkatan restoran dan UMKM bersertifikasi halal, integrasi teknologi digital, serta penguatan citra destinasi inklusif. Namun, tantangan seperti dominasi budaya non-halal, minimnya infrastruktur, dan kurang optimalnya pemasaran global masih perlu diatasi. Kolaborasi pemerintah, swasta, dan lembaga keuangan syariah telah memberikan dampak positif melalui kebijakan dan pelatihan.

Saran

Pemerintah perlu meningkatkan insentif UMKM, akses bahan baku halal, dan sosialisasi sertifikasi. Pelaku usaha harus berinovasi dengan menu halal berbasis kearifan lokal, sementara pemasaran digital perlu dioptimalkan. Penelitian lanjutan dapat mengeksplor dampak sosial-budaya atau efektivitas kebijakan secara kuantitatif, dilengkapi metode kualitatif seperti wawancara mendalam.

DAFTAR REFERENSI

- Anggarkasih, M. G., & Resma, P. S. (2022). The Importance of Halal Certification for the Processed Food by SMEs to Increase Export Opportunities. *E3S Web of Conferences*, 348. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202234800039>
- Aprilita, S. M. (2023). Analisis Potensi Pengembangan Pariwisata Halal Di Pulau Bali Dalam Konsep Ekonomi Pembangunan Islam. In *International Journal of Technology* (Vol. 47, Nomor 1).
- Aziz Siregar, F., Hasibuan, A. N., & Monitorir Napitupulu, R. (2023). Muslim Consumer Behavior Analysis at Halal Product In Indonesia. *KnE Social Sciences*, 2023, 559–569. <https://doi.org/10.18502/kss.v8i4.12944>

- Azizah, S. N. (2024). *Implementasi Digital Marketing sebagai Strategi Pemasaran Industri Pariwisata Halal Perspektif Maqashid Syariah*. 3(2), 122–135.
- Bali Food Industri. (2025). *Bali Food Industry – From the Farmers to the Future*. <https://balifoodindustry.com/>
- Bali, K. K. (2024). *Bali chef community 's commitment to balinese gastronomy*. 9(2), 175–179.
- Balipost. (2024). *IDENTITAS PARIWISATA BALI HILANG JIKA BERSERTIFIKASI HALAL*. balipost. https://www.balipost.com/news/2024/11/05/425739/Identitas-Pariwisata-Bali-Hilang,Jika...html?utm_source=chatgpt.com
- Battour, M., & Ismail, M. N. (2016a). Halal tourism: Concepts, practises, challenges and future. *Tourism Management Perspectives*, 19(December 2015), 150–154. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2015.12.008>
- Battour, M., & Ismail, M. N. (2016b). Halal tourism: Concepts, practises, challenges and future. *Tourism Management Perspectives*, 19, 150–154. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2015.12.008>
- BPJPH. (2024). *Evaluasi program dan anggaran*.
- BPS. (2025). *Banyaknya Wisatawan Mancanegara yang Datang Langsung ke Bali Menurut Kebangsaan 2019-2024*. Badan Pusat Statistik Provinsi Bali/BPS. <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTkzIzE=/banyaknya-wisatawan-mancanegara-yang-datang-langsung-ke-bali-menurut-kebangsaan-2019-2023.html>
- Darmawan, D., Riya, R., & Parantika, A. (2023). Potensi Pengembangan Wisata Muslim Friendly Di Pulau Bali. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 82–91. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7803878>
- Faridah, A., Holinesti, R., Syarief, W., & Mohd Zahari, M. S. (2022). Characteristics and Identification of Critical Points of Halal Food at Restaurants in Padang. *Indonesian Journal of Halal Research*, 4(1), 9–18. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.11203>
- IDSCIPUB. (2024). *Media Sosial Dorong Pariwisata Halal Indonesia Go Internasional*. IDSCIPUB. <https://www.idscipub.com/media-sosial-pariwisata-halal-indonesia/>

KONTRIBUSI INDUSTRI HALAL FOOD TERHADAP PARIWISATA HALAL DI PROVINSI BALI

- Mahidin, N., Saifudin, A. M., & Othman, S. N. (2017). Halal food logistics: The challenges among food & beverages small and medium sizes manufacturers. *International Journal of Supply Chain Management*, 6(3), 337–346.
- Masnita, Y., Rasyawal, M., & Yusran, H. L. (2021). Halal Transaction: Implication For Digital Retail By Using Financial Technology. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 16. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i1.1492>
- Perguna, L. A., Irawan, L. Y., Kurniawati, E., Triharini, S., Pahlevi, D. S., & Febrianto, A. D. (2021). Halal for all: Geo spatial tourism of halal food stalls in Muslim minority tourist destinations. *Geojournal of Tourism and Geosites* , 36(2 spl), 715–720. <https://doi.org/10.30892/GTG.362SPL20-702>
- Perwira, M. Y., Liasaroh, M., Sholichah, M., Zuria, P. L., & Zakiyah, A. R. (2025). *PEMASARAN PRODUK HALAL DESA PETOK*. 4, 23–32.
- Rifky Setiawan, & Muhammad Mirza Pahlevi. (2023). Potensi Perkembangan Halal Food di Denpasar Bali. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(1), 34–39. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v19i1.269>
- Ritchie, J. R. B., & Crouch, G. I. (2003). Destination competitiveness: Its nature and its evolution some general observations on how the competitive environment. *The Competitive Destination: A Sustainable Tourism Perspective*, 272.
- Santoso, L. (2022). *Halal tourism regulations in Indonesia : trends and dynamics in the digital era*. 22(1), 73–94. <https://doi.org/10.18326/ijtihad.v22i1.73-94>
- Sholeh, M., & Mursidi, A. (2023). *Implementation Culture Certified of Halal Food in Indonesia 2023*. 8(June), 138–149.
- Suradin, M. (2018). *Halal Tourism Promotion in Indonesia : An Analysis on Official Destination Websites*. 6(3), 143–158. <https://doi.org/10.21776/ub.jitode.2018.006.03.01>
- Tri Ratnasari, R., Gunawan, S., Alif Rusmita, S., & Prasetyo, A. (2019). Halal Food Certification to Improve the Competitiveness of East and Middle Business in Indonesia. *KnE Social Sciences*, 3(13), 1044. <https://doi.org/10.18502/kss.v3i13.4266>
- Umami, M., Nada, S., & Anisa, N. L. (2023). Implementation halal product certification through self-declare program for MSEs products in Cirebon Regency. *Journal of*

Community Service and Empowerment, 4(2), 300–307.
<https://doi.org/10.22219/jcse.v4i2.25058>

Yana. (2024). *Dorong Ekonomi Daerah Wisata, LPPOM MUI – Pemda Bali Sertifikasi Halal Gratis 200 UMK*. LPPOM MUI. <https://halalmui.org/mengapa-produk-nutrasetikal-harus-halal/>