

Rantai Pasok Hijau dan Halal sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Desa Wisata Alamendah

¹Yelita Anggiane Iskandar, ^{2*}Resista Vikaliana, ³Ade Irawan, ⁴Nazwa Adelia Putri,
⁵Argya Fauziah Tansy, ⁶Alghifari Rasyid Zola, dan ⁷Raihan Akira Rahmaputra
^{1,2,3,4}Program Studi Teknik Logistik, Universitas Pertamina, Jakarta
^{5,6,7}Program Studi Ilmu Komputer, Universitas Pertamina, Jakarta

E-mail: ¹yelita.ai@universitaspertamina.ac.id,
²resista.vikaliana@universitaspertamina.ac.id, ³adeirawan@universitaspertamina.ac.id,
⁴102421047@student.universitaspertamina.ac.id,
⁵102421001@student.universitaspertamina.ac.id,
⁶105222006@student.universitaspertamina.ac.id, dan
⁷105222040@student.universitaspertamina.ac.id

ABSTRAK

Pariwisata halal di Indonesia terus berkembang seiring meningkatnya permintaan wisatawan Muslim global, sementara isu keberlanjutan lingkungan semakin menuntut perhatian dalam pengelolaan destinasi wisata. Integrasi rantai pasok hijau ke dalam pariwisata halal menawarkan solusi strategis untuk menciptakan ekosistem pariwisata yang tidak hanya sesuai syariah, tetapi juga ramah lingkungan dan berdaya saing. Konsep ini meliputi pengadaan bahan baku lokal bersertifikat halal, proses produksi kuliner ramah lingkungan, distribusi efisien, akomodasi berkelanjutan, transportasi rendah emisi, hingga pengelolaan limbah yang bertanggung jawab. Implementasi rantai pasok hijau mendukung empat aspek utama: keberlanjutan lingkungan, pemberdayaan ekonomi lokal, penguatan nilai sosial-budaya, dan kepatuhan terhadap prinsip syariah. Studi kasus di Desa Wisata Alamendah menunjukkan bahwa penerapan praktik yang memperhatikan aspek halal dan lingkungan memiliki daya tarik tersendiri serta memperkuat reputasi destinasi. Meski demikian, sejumlah tantangan muncul, antara lain keterbatasan pemahaman standar halal-hijau, tingginya biaya sertifikasi, koordinasi antar pelaku, dan keterbatasan akses teknologi. Solusi yang ditawarkan meliputi pelatihan terpadu, pengembangan forum rantai pasok desa, skema gotong royong, serta pemanfaatan teknologi tepat guna dengan dukungan pihak eksternal. Integrasi rantai pasok hijau dalam pariwisata halal tidak hanya menjawab kebutuhan wisatawan Muslim terhadap layanan halal dan berkelanjutan, tetapi juga berkontribusi pada pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya SDG 8 dan SDG 12. Dengan demikian, sinergi antara pemerintah, industri, dan masyarakat lokal menjadi kunci dalam membangun pariwisata halal hijau yang inklusif, berdaya saing global, serta memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan lingkungan secara berkelanjutan.

Kata kunci: *Pariwisata Halal, Rantai Pasok Hijau, Pariwisata Berkelanjutan, Sustainable Development Goals*

ABSTRACT

Halal tourism in Indonesia continues to grow in line with the increasing demand from global Muslim travelers, while environmental sustainability issues are gaining greater attention in tourism destination management. The integration of green supply chain practices into halal tourism offers a strategic solution to create an ecosystem that is not only compliant with Islamic principles but also environmentally friendly and competitive. This concept covers the procurement of locally sourced halal-certified raw materials, environmentally friendly culinary production processes, efficient distribution, sustainable accommodations, low-emission transportation, and responsible

waste management. The implementation of the green supply chain supports four main aspects: environmental sustainability, local economic empowerment, socio-cultural strengthening, and compliance with Sharia principles. A case study in Alamendah Tourism Village shows that the application of practices considering both halal and green aspects provides distinctive attractiveness and strengthens the destination's reputation. However, several challenges arise, including limited understanding of halal-green standards, high certification costs, difficulties in coordination among stakeholders, and limited access to technology. Proposed solutions include integrated training, the development of village supply chain forums, cooperative schemes, and the adoption of appropriate technology with external support. Integrating green supply chain principles into halal tourism not only addresses the needs of Muslim travelers for halal and sustainable services but also contributes to achieving the Sustainable Development Goals (SDGs), particularly SDG 8 and SDG 12. Thus, synergy between government, industry, and local communities is essential to develop inclusive, competitive, and sustainable halal-green tourism that delivers economic, social, and environmental benefits.

Keywords: *Halal Tourism, Green Supply Chain, Sustainable Tourism, Sustainable Development Goals (SDGs)*

1. PENDAHULUAN

Rantai pasok hijau (*green supply chain*) merupakan pendekatan manajemen yang menekankan pentingnya integrasi aspek lingkungan ke dalam seluruh tahapan rantai pasok, mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, distribusi, hingga pengelolaan limbah. Tujuan utama penerapan konsep ini adalah meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan, seperti polusi udara, air, dan tanah, serta penggunaan sumber daya yang berlebihan, sekaligus meningkatkan efisiensi operasional dan memperkuat citra positif usaha. Dalam konteks pariwisata, rantai pasok hijau tidak hanya diterapkan pada aspek teknis seperti pengurangan sampah plastik, penggunaan energi terbarukan, atau efisiensi transportasi, tetapi juga mencakup perubahan pola pikir manajemen menuju praktik yang lebih bertanggung jawab secara sosial dan ekologis. Hal ini menjadi semakin relevan dalam pengelolaan desa wisata, dimana aktivitas pariwisata sangat bergantung pada kualitas lingkungan dan keterlibatan masyarakat lokal.

Penerapan rantai pasok hijau di desa wisata bertujuan bukan hanya untuk

menjaga kelestarian alam, tetapi juga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Konsep ini menghubungkan empat aspek utama yang saling terkait, yaitu keberlanjutan lingkungan melalui pengelolaan sumber daya alam yang bijaksana, pemberdayaan ekonomi lokal dengan melibatkan petani, pengrajin, pelaku UMKM, dan penyedia *homestay*, penguatan identitas sosial-budaya melalui produk halal, ramah lingkungan, serta selaras dengan nilai budaya setempat, dan kepatuhan terhadap prinsip syariah dalam seluruh kegiatan, mulai dari transportasi hingga penyediaan akomodasi. Dengan mengintegrasikan keempat aspek tersebut, rantai pasok hijau di desa wisata bukan hanya berfungsi sebagai mekanisme operasional, melainkan juga sebagai strategi pembangunan berkelanjutan. Pendekatan ini menjadikan desa wisata lebih adaptif, kompetitif, dan mampu memberikan pengalaman otentik bagi wisatawan, sekaligus menjaga keseimbangan antara kepentingan ekonomi, sosial, budaya, dan kelestarian lingkungan.

2. PERMASALAHAN MITRA

Pariwisata halal, yang berfokus pada pemenuhan kebutuhan wisatawan

Muslim, tengah mengalami pertumbuhan signifikan di Indonesia, termasuk di kawasan Bandung, Jawa Barat. Di sisi lain, isu keberlanjutan lingkungan atau konsep “hijau” semakin menjadi perhatian global, khususnya dalam pengelolaan destinasi wisata berbasis alam. Dalam konteks ini, penerapan rantai pasok hijau mulai dari pengadaan bahan baku lokal halal, proses produksi kuliner ramah lingkungan, distribusi yang efisien, hingga pengelolaan limbah yang bertanggung jawab, merupakan langkah strategis untuk membangun pariwisata yang tidak hanya sesuai prinsip syariah, tetapi juga mendukung kelestarian alam dan kesejahteraan masyarakat.

Lebih jauh, integrasi ini mendapatkan pijakan kuat melalui payung regulasi pemerintah. Sebagaimana diulas dalam tinjauan literatur mengenai kebijakan pariwisata halal dan keberlanjutan, Indonesia telah menetapkan arah strategis untuk menyinergikan prinsip halal dan pembangunan pariwisata berkelanjutan (Pamungkas, 2025). Regulasi tersebut bukan hanya mempertegas pentingnya sertifikasi halal dan pelestarian lingkungan, tetapi juga mendorong pelibatan masyarakat lokal secara inklusif. Hal ini relevan sekaligus memperkuat landasan hukum kebijakan pengembangan pariwisata halal hijau.

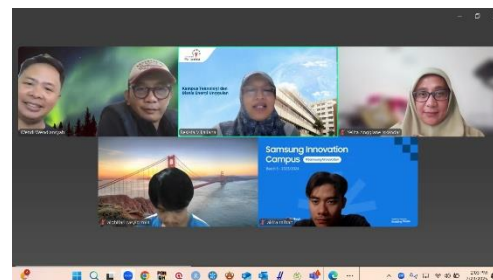
3. METODOLOGI

Benchmarking dipilih sebagai pendekatan metodologis karena mampu memberikan gambaran praktik terbaik (*best practices*) dari daerah atau komunitas lain yang sudah lebih maju, sehingga dapat menjadi acuan dalam pengembangan desa sasaran. Metode ini memungkinkan proses pembelajaran sistematis melalui identifikasi, analisis, dan adaptasi praktik yang terbukti berhasil, dengan tetap memperhatikan konteks lokal serta kearifan masyarakat

setempat. Dengan demikian, *benchmarking* tidak hanya sekedar menyalin, tetapi juga mengintegrasikan inovasi yang sesuai untuk meningkatkan kualitas program pengabdian kepada masyarakat, khususnya dalam bidang pariwisata halal dan rantai pasok hijau (Lestari et al., 2021; Noviami et al., 2022).

Identifikasi Kebutuhan

Tahap awal *benchmarking* adalah mengidentifikasi kebutuhan masyarakat desa sasaran. Proses ini dilakukan dengan menganalisis potensi, permasalahan, serta kebutuhan utama yang ada di lapangan, baik dalam aspek pariwisata halal, pengelolaan lingkungan, maupun pemberdayaan UMKM. Identifikasi kebutuhan menjadi dasar untuk menentukan aspek mana yang paling relevan untuk ditingkatkan sehingga hasil *benchmarking* dapat tepat sasaran (Trisniarti et al., 2022). Kegiatan ini telah dilakukan secara daring dengan pengelola Desa Wisata Alamendah, sebelum pelatihan dilakukan, seperti tampak pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Diskusi untuk Identifikasi Kebutuhan Desa Wisata Alamendah

Pemilihan Objek *Benchmark*

Langkah berikutnya adalah memilih objek atau lokasi pembandingan yang telah berhasil mengimplementasikan praktik serupa. Misalnya, desa wisata halal di Lombok atau Sumatera Barat yang dikenal dengan praktik terbaik dalam pengelolaan pariwisata halal dan keberlanjutan. Pemilihan objek *benchmark* ini penting karena akan

menjadi referensi utama dalam proses transfer pengetahuan dan pengalaman (Lestari et al., 2021).

Di Aceh, paradigma pariwisata halal tidak hanya menjadi simbol branding melalui komitmen kuat untuk menerapkan syariat Islam di sektor ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap pembangunan industri pariwisata berbasis syariah yang berdaya saing global (Sari & Rachmawati, 2023). Sementara itu, di Yogyakarta, pengembangan pariwisata halal semakin diperkuat melalui pemberdayaan sumber daya manusia lokal yang sadar akan prinsip halal, terutama pada atraksi budaya seperti Tamansari. Selain itu, terdapat peningkatan fokus terhadap potensi budaya lokal dan kesiapan SDM dalam mendukung kapasitas wisata halal yang berbasis keberlanjutan (Fitriani, Nugroho, & Hidayat, 2022). Lombok telah dikenal secara luas sebagai destinasi wisata halal unggulan, di mana praktik keberlanjutan turut diintegrasikan melalui harmonisasi nilai keislaman dengan identitas budaya lokal dalam pengembangan halal tourism. Penerapan energi terbarukan, pengelolaan limbah, dan pelibatan masyarakat desa wisata menjadi bagian penting dari strategi keberlanjutan tersebut (Rahman, 2023; Fathurrahman, 2016). Di sisi lain, Sumatera Barat telah tampil sebagai tolok ukur nasional dalam wisata kuliner halal, dengan kualitas produk halalnya yang diakui secara luas sebagai unggulan nasional. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan kuliner halal tidak hanya berorientasi pada sertifikasi formal, tetapi juga pada peningkatan daya tarik destinasi serta daya saing pasar halal (Asnawi, 2019).

Pengumpulan Data dan Observasi

Setelah objek *benchmark* ditentukan, tahap selanjutnya adalah pengumpulan data dan observasi. Proses ini mencakup studi literatur, wawancara

dengan pengelola Desa Wisata Alamendah, diskusi kelompok terfokus, hingga observasi lapangan terhadap praktik yang sudah berjalan. Fokus utama pengumpulan data adalah pada aspek manajemen, layanan halal, pengelolaan limbah, strategi pemasaran, dan pemberdayaan masyarakat (Noviami et al., 2022).

Analisis Perbandingan (Gap Analysis)

Data yang diperoleh kemudian dianalisis melalui metode *gap analysis*, yaitu membandingkan kondisi aktual desa sasaran dengan praktik terbaik yang sudah diidentifikasi dari objek benchmark. Analisis ini bertujuan menemukan kesenjangan, peluang, dan hambatan implementasi sehingga dapat diketahui langkah konkret yang harus diambil. Tahap ini juga membantu merumuskan strategi adaptasi agar program pengabdian lebih efektif (Mardiah et al., 2023).

Adaptasi Praktik Terbaik

Tahap adaptasi merupakan inti dari *benchmarking*, dimana praktik terbaik yang diperoleh dari daerah lain diintegrasikan ke dalam konteks lokal desa sasaran. Adaptasi tidak dilakukan secara langsung, melainkan dengan menyesuaikan pada kearifan lokal, kapasitas sumber daya manusia, serta potensi alam setempat. Misalnya, mengadaptasi konsep *farm-to-table halal* yang populer di Lombok dengan memanfaatkan potensi stroberi dan kopi lokal sebagai identitas kuliner halal desa (Ernawati, 2023), yang kebetulan sama kondisinya di Desa Wisata Alamendah, Rancabali, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

Implementasi Program

Setelah adaptasi dilakukan, langkah berikutnya adalah implementasi program di desa sasaran. Implementasi dapat berbentuk pelatihan, pendampingan UMKM, penguatan kelembagaan desa, maupun promosi digital berbasis

komunitas. Proses ini menekankan partisipasi kolaboratif antara pemerintah desa, pelaku usaha lokal, masyarakat, dan mitra eksternal sehingga hasil benchmarking dapat benar-benar terwujud dalam praktik nyata. Pada kesempatan ini, kami dari Tim PKM Hibah DIKTI 2025 Universitas Pertamina dengan ketua Ibu Resista Vikaliana, anggota Ibu Yelita Anggiane Iskandar dan Bapak Ade Irawan, menentukan cara pelatihan sebagai bentuk implementasi awal. Kegiatan pelatihan yang berjudul "*Green & Halal Tourism Supply Chain: Strategi Pariwisata Berkelanjutan*", yang dokumentasinya seperti ditampilkan pada Gambar 2, 3, dan 4.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Rantai Pasok Hijau dan Halal di Desa Wisata Alamendah



Gambar 3. Suasana Kegiatan Pelatihan di Saung Desa Wisata Alamendah

Evaluasi dan Perbaikan Berkelanjutan

Tahap terakhir adalah evaluasi untuk mengukur dampak dari implementasi *benchmarking*. Evaluasi dilakukan melalui pengawasan partisipatif

serta analisis hasil capaian program, baik dari aspek sosial, ekonomi, maupun lingkungan. Selain itu, evaluasi ini juga berfungsi sebagai dasar untuk perbaikan berkelanjutan agar program pengabdian masyarakat tidak berhenti pada satu siklus, tetapi terus berkembang dan beradaptasi dengan kebutuhan baru (Ernawati, 2023).



Gambar 4. Foto Bersama setelah Kegiatan Pelatihan

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi rantai pasok hijau dalam pariwisata halal mencakup berbagai komponen penting yang saling terintegrasi. Ada sejumlah cara yang mungkin untuk dilakukan. Pertama, penyediaan produk pariwisata halal menjadi aspek utama yang diwujudkan melalui penyajian kuliner berbahan lokal yang sepenuhnya halal, seperti nasi liwet, olahan stroberi, atau kopi lokal yang bebas dari campuran non-halal. Fasilitas ibadah seperti mushola yang bersih disediakan di area wisata maupun *homestay* untuk menunjang kenyamanan wisatawan Muslim, sementara atraksi wisata dikembangkan dalam bentuk kegiatan edukasi pertanian halal, kelas memasak sehat berbasis halal, serta wisata kebun stroberi yang terhindar dari kontaminasi bahan non-halal. Kedua, aspek transportasi ramah lingkungan menjadi prioritas dengan penyediaan *shuttle* berbasis listrik untuk mobilitas internal desa, jalur *trekking* dan sepeda dalam konsep *low impact tourism*, serta paket wisata berjalan kaki menyusuri kebun stroberi atau kopi bersama

pemandu, sehingga dapat menekan emisi kendaraan. Ketiga, fasilitas akomodasi halal dan berkelanjutan diwujudkan melalui *homestay* yang menyediakan dapur halal, makanan bersertifikasi halal, serta praktik ramah lingkungan seperti penggunaan lampu LED, sistem kompos, larangan plastik sekali pakai, pemanfaatan air hujan, dan panel surya sederhana. Keempat, penguatan kapasitas sumber daya manusia menjadi fondasi penting dengan memberikan pelatihan kepada pemandu wisata mengenai literasi halal dan *eco-education*, pelaku kuliner dalam penerapan green kitchen practices, serta UMKM dalam pengemasan produk halal dengan desain ramah lingkungan yang siap dipasarkan secara digital. Kelima, dukungan pemasok produk lokal menjadi kunci rantai pasok, yang diwujudkan melalui pertanian halal (stroberi, kopi, susu, sayuran organik), produk oleh-oleh halal seperti selai stroberi dan keripik singkong, serta kerajinan bambu atau anyaman sebagai alternatif plastik untuk souvenir *halal-friendly*. Dengan implementasi ini diharapkan ekosistem pariwisata halal berbasis rantai pasok hijau di Desa Alamendah membentuk konsep *farm-to-table* halal yang ramah lingkungan, memperkuat ekonomi lokal, serta menghadirkan pengalaman autentik bagi wisatawan Muslim.

Selain komponen implementasi, prinsip halal dalam rantai pasok hijau juga menjadi pijakan penting. Pertama, semua makanan dan minuman harus sepenuhnya halal dan *thayyib*, baik dari sisi bahan baku, proses pengolahan, maupun penyajian, dengan memperhatikan aspek kesehatan, kualitas, dan ramah lingkungan. Kedua, seluruh transaksi ekonomi di dalam rantai pasok wajib memenuhi prinsip syariah dan terbebas dari praktik yang dilarang, seperti riba, gharar, dan maysir, sehingga menjamin keadilan dan transparansi dalam setiap kerja sama bisnis. Ketiga, etika bisnis dijunjung tinggi dengan menekankan

kejujuran, tanggung jawab sosial, perlindungan hak-hak pekerja, pemberdayaan masyarakat lokal, serta komitmen menjaga kelestarian lingkungan. Penerapan prinsip ini terwujud dalam setiap tahapan pariwisata halal. Pada tahap pengadaan, desa wisata bekerja sama dengan petani lokal bersertifikat halal dan hijau untuk memastikan pasokan bahan pangan organik, sekaligus menggunakan peralatan ramah lingkungan yang mengurangi ketergantungan pada plastik sekali pakai. Pada tahap operasional, efisiensi energi dan air diterapkan melalui lampu LED, tenaga surya, dan sistem kompos, sedangkan produk penginapan dan restoran menggunakan kemasan alami dan isi ulang. Distribusi dan pemasaran dilakukan dengan transportasi ramah lingkungan, promosi digital untuk mengurangi media cetak, serta perluasan pasar global. Sementara itu, pengalaman wisatawan dirancang melalui program edukasi lingkungan, ajakan hemat energi, serta partisipasi dalam aktivitas ramah lingkungan seperti kelas memasak halal sehat, wisata kebun, dan praktik farm-to-table. Dengan demikian, rantai pasok hijau dalam pariwisata halal tidak hanya berfungsi sebagai sistem operasional, tetapi juga sebagai instrumen strategis untuk mewujudkan desa wisata yang inklusif, berkelanjutan, dan kompetitif secara global.

Penerapan rantai pasok hijau dalam pariwisata halal di Desa Wisata Alamendah menghadapi sejumlah tantangan yang membutuhkan strategi praktis agar dapat diatasi secara efektif. Salah satu kendala utama adalah kurangnya pemahaman masyarakat dan pelaku wisata mengenai standar halal sekaligus keberlanjutan. Banyak pelaku UMKM, pengelola *homestay*, maupun pemandu wisata yang belum sepenuhnya memahami prinsip halal-hijau, sehingga dibutuhkan pelatihan terpadu yang mencakup pengelolaan dapur halal,

praktik *zero waste*, dan efisiensi energi. Panduan visual sederhana seperti poster dapur halal di *homestay* maupun *workshop* kuliner halal hijau berbasis produk lokal (stroberi, kopi, susu) dapat menjadi solusi edukatif. Dukungan dari lembaga sertifikasi halal juga diperlukan untuk memberikan pemahaman yang lebih sistematis.

Tantangan berikutnya adalah tingginya biaya yang diperlukan untuk sertifikasi halal, penggunaan kemasan ramah lingkungan, serta penerapan teknologi hemat energi. Untuk mengatasinya, desa dapat mengembangkan skema gotong royong melalui koperasi desa, memanfaatkan subsidi pemerintah atau program *corporate social responsibility* (CSR), sekaligus berinovasi dengan sumber daya lokal. Implementasi nyata dapat berupa penggunaan daun pisang atau kertas daur ulang sebagai kemasan selai stroberi, pemanfaatan limbah stroberi menjadi kompos, atau pemasangan panel surya sederhana di *homestay*. Dari sisi koordinasi, kerumitan kerap muncul karena keterlibatan berbagai pihak dalam rantai pasok, mulai dari petani, UMKM, hingga pengelola *homestay*. Oleh karena itu, forum rantai pasok halal-hijau desa seperti “Dawala Green Halal Supply Chain” diperlukan untuk memperjelas peran tiap aktor, serta memanfaatkan media digital seperti grup WhatsApp atau aplikasi untuk mempermudah komunikasi. Tantangan terakhir adalah keterbatasan akses terhadap teknologi dan pasar. Solusi yang dapat dilakukan adalah penerapan teknologi tepat guna seperti komposter manual atau mesin hemat energi, digitalisasi promosi produk halal-hijau desa melalui media sosial, serta kemitraan dengan agen wisata halal di kota besar seperti Bandung. Contoh implementasi nyatanya meliputi pengembangan bank sampah desa untuk limbah dapur UMKM ataupun kegiatan wisata secara keseluruhan, dan pemasaran

“Gastronomi Halal Dawala” melalui *website* desa <https://www.wisataalamendah.com/id> seperti tampak pada Gambar 5.



Gambar 5. Halaman Muka *Website* Desa Wisata Alamendah untuk Penyediaan Wisata Gastronomi Halal

Checklist praktik unggulan rantai pasok hijau dalam gastronomi halal desa wisata disusun sebagai panduan praktis untuk memastikan setiap tahapan, mulai dari pengadaan bahan hingga pengelolaan limbah, berjalan sesuai prinsip keberlanjutan sekaligus memenuhi standar halal. Pada tahap pengadaan, prioritas diberikan pada pemanfaatan bahan pangan lokal seperti stroberi, kopi, sayuran, dan madu dari petani desa, dengan memastikan pemasok memiliki sertifikasi halal atau organik, serta mengurangi penggunaan bahan impor guna menekan jejak karbon. Proses produksi dan pengolahan diarahkan agar dapur tidak hanya memenuhi standar *halalan thayyiban*, tetapi juga ramah lingkungan melalui penggunaan kemasan alami berbasis daun pisang, bambu, atau kertas daur ulang, serta penyajian menu musiman untuk mengurangi limbah makanan.

Aspek akomodasi dan fasilitas menjadi bagian penting, dimana *homestay* maupun restoran menyediakan sarana halal seperti dapur bersertifikasi, mushola, dan fasilitas air wudhu, sekaligus menerapkan prinsip hemat energi melalui penggunaan lampu LED atau panel surya mini, serta sistem sederhana pengelolaan air limbah untuk irigasi kebun. Dari sisi distribusi dan pemasaran, produk kuliner halal dipromosikan melalui platform

digital desa seperti *website* atau Instagram, dengan label halal dan ramah lingkungan yang jelas, serta didukung kolaborasi bersama agen wisata halal untuk memperluas jangkauan pasar. Pengalaman wisatawan turut diperhatikan melalui paket *Halal Gastronomy Experience* yang memungkinkan mereka memetik dan mengolah stroberi, mengikuti edukasi “*farm-to-table halal*”, serta berpartisipasi dalam kegiatan ramah lingkungan seperti tur tanpa sampah dan kelas memasak hijau. Tahap terakhir menekankan pengelolaan limbah, dengan mengolah limbah organik menjadi kompos, memilah limbah plastik untuk dikirim ke bank sampah desa, serta menargetkan tercapainya konsep *zero waste* dalam setiap aktivitas kuliner maupun paket wisata. Dengan adanya *checklist* ini, pelaku desa wisata memiliki acuan operasional yang terukur sekaligus dapat menunjukkan komitmen mereka terhadap keberlanjutan, kehalalan, dan kelestarian lingkungan.

5. KESIMPULAN

Mengintegrasikan prinsip halal dan hijau bukan sekadar tren sesaat, tetapi merupakan kebutuhan mendesak bagi masa depan pariwisata yang berkelanjutan. Penerapan rantai pasok hijau dalam pariwisata halal tidak hanya menciptakan nilai tambah ekonomi, melainkan juga memberikan dampak positif terhadap lingkungan dan sosial, sejalan dengan nilai-nilai syariah yang menekankan aspek keberkahan, kesehatan, dan tanggung jawab. Rantai pasok hijau pada pariwisata halal tidak terbatas pada keberlanjutan lingkungan semata, tetapi juga mencakup kepatuhan terhadap prinsip halal dalam setiap proses, mulai dari pengadaan bahan, produksi, distribusi, hingga pengelolaan limbah. Dengan demikian, implementasi yang tepat akan menghasilkan manfaat ganda: menghadirkan pariwisata yang ramah lingkungan sekaligus memenuhi

kebutuhan wisatawan Muslim yang semakin kritis terhadap kehalalan dan keberlanjutan.

Lebih jauh, implementasi rantai pasok hijau dalam pariwisata halal berkontribusi langsung terhadap pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs), terutama SDG 8 (*Decent Work and Economic Growth*) melalui penciptaan peluang usaha halal dan inklusif, serta SDG 12 (*Responsible Consumption and Production*) melalui praktik konsumsi yang bertanggung jawab dan pengelolaan limbah yang berkelanjutan. Keterkaitan ini memperkuat posisi pariwisata halal sebagai bagian dari solusi global, bukan sekadar fenomena lokal.

Kedepannya, keberhasilan pariwisata halal berbasis rantai pasok hijau sangat bergantung pada sinergi dan kolaborasi antar pihak: pemerintah sebagai regulator, pelaku industri sebagai motor penggerak, serta masyarakat lokal sebagai pengelola sekaligus penerima manfaat. Kolaborasi ini akan membentuk ekosistem pariwisata yang lebih hijau, halal, dan berdaya saing global.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemdikbudristek) atas dukungan pendanaan yang diberikan melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat di bawah naungan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (DIKTI). Kegiatan pengabdian ini didanai berdasarkan Kontrak Nomor 079/UPER-WRP.1/PJN/VI/2025. Terima kasih juga kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Universitas Pertamina yang membantu kelancaran penyelenggaraan kegiatan.

Kami juga menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada mitra

PKM kami, Desa Wisata Alamendah, Rancabali, Kabupaten Bandung, Jawa Barat terutama kepada Bapak Aep Wiguna dan Bapak Wendiansyah selaku perwakilan pengelola desa, atas kerja sama dan masukan berharga yang telah diberikan selama ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Asnawi, N. (2019). Culinary Halal Tourism in West Sumatra: Certification and Market Opportunities. *Syariati: Journal of Islamic Economics*, 3(2), 155–170.
- Ernawati. (2023). Evaluation of community service programs: A review of the literature on indicators of success. *ABDI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Fathurrahman, M. (2016). The Development of Halal Tourism in Lombok within Islamic Economic Perspective. *Walisongo: Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, 24(1), 1–24.
- Fitriani, N., Nugroho, M. S., & Hidayat, R. (2022). Integrating Halal Tourism and Green Practices in Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Kontemporer*, 10(2), 112–128.
- Lestari, N. S., Apriani, N., Salsabila, E., Abdulhak, I., & Mudrikah, A. (2021). Benchmarking dalam meningkatkan kinerja organisasi profesi pendidikan. *Equity in Education Journal*, 3(2), 110–117.
- Mardiah, M., Febriani, R. S., Hasri, S., & Sohiron, S. (2023). Strategi implementasi benchmarking dalam meningkatkan kinerja kepala sekolah. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 30430–30437.
- Noviami, T., Raza, H., & Puteh, A. (2022). Benchmarking penguatan jaminan mutu: Praktik dan pelajaran. *Jurnal Pengabdian Ekonomi dan Sosial (JPES)*, 1(2).
- Pamungkas, P. (2025). Tinjauan Literatur mengenai Keberlanjutan Kebijakan Pariwisata Halal di Indonesia. *Jurnal Pariwisata Tawangmangu*, 3(1), 38–48.
- Rahman, F. (2023). Halal Tourism and Sustainable Development: A Case Study of Lombok, Indonesia. *Share: Jurnal Ekonomi dan Keuangan Islam*, 12(1), 33–48.
- Sari, D. P., & Rachmawati, I. (2023). Halal Tourism Development in Aceh: Opportunities and Challenges. *Sahafa Journal of Islamic Communication*, 6(1), 45–60.
- Trisniarti, N., Raza, H., Puteh, A., Dharma, Y., Zulfan, Z., Hafizh, M., & Terpiadi, S. Y. (2022). Benchmarking penguatan jaminan mutu. *Jurnal Pengabdian Ekonomi dan Sosial (JPES)*, 1(2).