

Menyongsong Wisata Halal

Oleh : Syamsul Hidayat Dilaga

(Ketua Divisi SDA & LH pada Tim Percepatan Pengembangan Investasi & Industrialisasi Kawasan Strategis Samota, dan Dosen Fakultas Peternakan Unram)

INDONESIA Muslim Travel Index pada 2019, menetapkan Lombok, NTB sebagai destinasi wisata halal terbaik di Indonesia. Sejak 2015 sampai sekarang, Lombok meraih 12 dari total 14 penghargaan yang dilombakan dalam halal tourism in the world. Menteri Pariwisata Arief Yahya dengan bangga mengapresiasi keberhasilan itu. Dia mengatakan Lombok jagonya wisata halal. Hal itu diucapkannya pada The International Halal Tourism Conference 2019 di Mataram 10 Oktober. Bahkan Ketua MUI Prof. Dr. K.H. Ma'ruf Amin yang juga Wakil Presiden terpilihpun menjadikan Lombok sebagai rujukan wisata halal nasional. Jumlah kunjungan wisatawan akan terus meningkat. Diprediksikan pada 2020 mencapai 4,5 juta wisatawan.

Lalu apa yang harus kita persiapkan untuk menyongsong wisata halal tersebut? Semua hal penting dipersiapkan. Mulai dari SDM, transportasi, telekomunikasi, air bersih, kelistrikan, keamanan, sarana dan prasarana akomodasi, pertunjukan seni budaya, money changer, dan seterusnya. Tak kalah penting adalah aspek pangan/kuliner halal. Aneka ragam kuliner khas NTB terutama pangan asal ternak tak kalah cita rasanya dengan kuliner asal daerah lain. Hal ini merupakan peluang dan tantangan bagi pemerintah bersama masyarakat pelaku UMKM untuk memproduksinya dengan memperhatikan berbagai aspek. Mulai dari proses pengelolaan sampai kepada produk siap santap. Semuanya berkaitan erat dengan kehalalannya.

Pentingnya Pangan Halal bagi Wisatawan

Pangan halal tidak hanya dibutuhkan oleh orang atau wisatawan muslim. Wisatawan non muslim pun membutuhkannya. Sapi misalnya, sebelum disembelih di Rumah Potong Hewan (RPH) harus memenuhi tiga prosedur. Pertama, disembelih sesuai syariat agama Islam dan memenuhi aspek kesejahteraan hewan (animal welfare/rafahiyatul haiwanat). Kedua dilakukan pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem oleh dokter hewan/petugas berwenang. Ketiga penanganan daging sesuai aspek higienis sanitasi. Selain itu, juru sembelih harus mempunyai dua

persyaratan yakni, memahami dan menerapkan kaidah aspek kehalalan serta aspek kesejahteraan hewan (kesrawan), serta memahami dan menerapkan kaidah teknis higienis sanitasi.

Pada aspek kesrawan, perlakuan terhadap hewan haruslah secara wajar, alami, dan terkendali dari tindak semena-mena manusia. Tujuannya untuk kesejahteraan manusia itu sendiri. Contoh, hewan produksi seperti sapi, dipelihara untuk memenuhi kebutuhan manusia akan produk pangan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Aman, maksudnya tidak mengandung penyakit dan residu yang dapat menyebabkan penyakit/mengganggu kesehatan manusia. Sehat, memiliki zat-zat yang berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh. Utuh, tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lainnya. Dan Halal, dipotong dan ditangani sesuai syariat agama Islam.

Isu kesrawan saat ini masuk dalam isu perdagangan bebas, termasuk isu HAM dan isu lingkungan. Kegiatan pembinaan kesrawan dapat dilakukan dengan cara sosialisasi nilai kesrawan kepada petugas pengelola hewan/ternak, fasilitasi penerapan teknis kesrawan di RPH, advokasi konsumen terhadap produk pangan asal hewan yang bebas perlakuan tidak wajar saat hidupnya, serta penyiapan peraturan perundangan dan pedoman praktis meliputi penanganan hewan, pengaruh kesrawan terhadap kualitas daging, dan makna penerapan kesrawan dalam penjualan daging.

Perlunya memperhatikan kesrawan, agar kita tidak dituding sebagai bangsa yang tidak peduli akan hal itu. Pengalaman pahit pada 8 Juni 2011, Australia menghentikan ekspor sapi ke Indonesia selama beberapa waktu hanya karena cara kita menyembelih sapi di RPH yang tidak menerapkan kesrawan. Berdasarkan uraian tersebut kini dapat difahami bahwa pangan halal bukan hanya halal bendanya, namun prosesnya juga halal.

Proses Produk Juga Halal

Dalam ilmu reproduksi ternak, dianjurkan untuk tidak melakukan perkembangbiakan ternak secara inbreeding (kawin keluarga). Supaya diperoleh keturunan ternak yang pertumbuhannya cepat, baik, sehat, dan kuat. Sedapat mungkin dihindari penggunaan obat-obatan kimia ataupun hormone pemacu pertumbuhan. Karena akan berdampak negatif bagi manusia selaku konsumen akhir dari produk ternak. Untuk mengatasi hal tersebut, sosialisasi kepada peternak harus terus dilakukan. Demikian pula dengan pemberian pejection unggul oleh pemerintah ke setiap kecamatan atau desa yang dijadikan sebagai pusat pembibitan ternak hendaknya semakin ditingkatkan jumlah pejection dan cakupan wilayahnya. Dengan demikian, kita sudah mulai memperbaiki proses perkembangbiakan populasi sapi kearah yang lebih baik.

Hal lain yang harus mendapat perhatian pemangku amanah adalah perihal pakan. Hendaknya dipikirkan pakan yang jumlah dan mutunya bagus untuk sapi. Tanaman lamtoro jenis tarramba misalnya, selain biomasnya banyak, gizinya juga tinggi. Juga tidak masalah jika dijadikan sebagai pakan tunggal. Hendaknya setiap pemilik ternak besar sapi, kerbau, kambing diwajibkan menanam lamtoro tarramba untuk pakan ternaknya. Supaya peternak yang memelihara sapi di kandang, tidak lagi pergi mencari pakan hingga ke wilayah kecamatan atau kabupaten lainnya, terutama pada musim kemarau panjang seperti sekarang. Mereka menyabit pakan di lahan orang lain, bukan di lahan miliknya. Bukankah pakan tersebut diperoleh dengan cara tidak halal? Dengan penanaman lamtoro di lahan milik sendiri, sedikit demi sedikit proses kehalalan produk yaitu pemeliharaan sapi menjadi tercapai, karena lamtoro mampu mencukupi kebutuhan ternak, baik jumlah maupun mutunya. Pada pemeliharaan ternak sistem dilepas, tidak ada lagi ditemui ternak memasuki areal usahatani milik

orang lain untuk memangsa tanaman yang ada di sana. Hal ini sering menjadi biang keladi perselisihan antara pemilik ternak dengan pemilik tanaman. Bukankah ternak yang memangsa tanaman tetangga tanpa ijin adalah suatu proses yang tidak halal? Penanaman lamtoro di lahan milik sendiri adalah salah satu solusi untuk beternak secara halal.

Selain itu, lamtoro tarramba merupakan tanaman tropis, dapat dipanen hingga 30 tahun lamanya, merupakan tanaman pencegah erosi. Tegasnya, tanaman ini dapat dijadikan sebagai tanaman penghijauan, tanaman estetika, baik ditanam di wilayah destinasi wisata, karena tahan kering.

Semoga ikhtiar kita beternak secara halal membuat NTB menjadi lebih dikenal sebagai destinasi wisata halal dunia, dan halal kulinernya, mulai dari proses sampai kepada produk akhir yang dihasilkan. Aamiin.

POJOK

- 2020, Pemprov lakukan FS proyek Jembatan Lombok - Sumbawa

- Masyarakat menanti realisasi

- Operasi Pasar semen di Lotim diserbu masyarakat

- Antisipasi terjadinya penimbunan

Bang Sentil