

Peran Restoran Garuda Dalam Mendukung Wisata Kuliner Halal di Kota Medan (Studi Kasus : Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan)

¹Marsari Chair, ²Yusrizal, ³Juliana Nasution

¹Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, marsarichair906@gmail.com

²Asuransi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, yusrizal@uinsu.ac.id

³Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, juliananasution@uinsu.ac.id

Abstract

Looking for a halal restaurant or restaurant is a must for Muslim visitors, because one proof of obedience to Allah's commands is to eat halal food and not eat unclean food. The large number of restaurants or restaurants in Medan that provide non-halal food makes Muslim tourists or Muslim visitors confused about choosing a halal restaurant. Finding halal food in the city of Medan is not difficult, because the ethnic population of Medan is Malay, most of the Malays are Muslims. One of the restaurants in Medan with the characteristics of Minang-Malay cuisine is "Garuda Restaurant". This study aims to find out and analyze the efforts that have been made by Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan. Then to find out and analyze the business that will be carried out by the Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan and to find out and analyze the obstacles faced by the Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan. This study uses a qualitative approach with qualitative descriptive research methods through interviews and supported by documentation conducted to the Head of the Garuda Restaurant Services Division, Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan regarding the role of the Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan. The results of the study show that there are several efforts that have been made by the Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan, starting from maintaining quality, how to market to customers, holding promos, and providing complete facilities at the Garuda Restaurant. The efforts that will be carried out by the Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan are to improve the quality of service to the community and improve the quality of the products being marketed. Apart from that, there are obstacles faced by Garuda Restaurant in supporting halal culinary tourism in the city of Medan, namely the operational time limit and the many other restaurant competitors.

Keywords: Role, Restaurant, Halal Culinary Tourism.

Pendahuluan

Kota Medan adalah ibu kota provinsi Sumatera Utara. Di kota Medan banyak terdapat objek wisata alam yang indah untuk dikunjungi. Beberapa objek wisata alam tersebut di antaranya objek wisata Brastagi di daerah dataran tinggi Karo, Danau Toba, dan objek wisata orang utan di Bukit Lawang, serta masih banyak lainnya. Bagi para wisatawan, terutama wisatawan muslim berkunjung ke kota Medan tidak hanya menikmati indahnya pemandangan pada objek wisata alam saja tetapi selektif terhadap wisata kulinernya juga.

Kuliner halal merupakan pilihan berbagai kalangan. Selain kalangan muslim, kalangan non-muslim juga ada yang menjadikan kuliner halal sebagai pilihan. Dengan memilih kuliner halal, sesuatu yang dikonsumsi terjamin sehat. (Tarigan, 2014)

Wisata kuliner merupakan bagian yang dapat menarik kedatangan pengunjung, karena kuliner dapat melengkapi perjalanan wisatawan pada suatu daerah. (Siregar, 2013) Mencari rumah makan atau restoran halal merupakan suatu keharusan bagi pengunjung muslim, karena sebagai salah satu bukti ketaatan terhadap perintah Allah ialah dengan mengonsumsi makanan yang halal dan tidak memakan makanan yang haram. (Daud, 2017)

Banyaknya rumah makan ataupun restoran di Medan yang menyediakan makanan tidak halal membuat wisatawan muslim bingung memilih restoran yang halal. Mencari makanan halal di kota Medan tidak sulit, karena suku asli penduduk kota Medan ialah Melayu, orang Melayu kebanyakan beragama Islam. (Syahidu, 2021) Salah satu restoran di Medan dengan ciri khas masakan Minang-Melayu yaitu "Restoran Garuda". Restoran Garuda merupakan usaha pangan yang mengelola makanan khas Minang dan Melayu yang didirikan pada tanggal 9 Oktober 1976 oleh alm. H. Bakhtar.

Alasan restoran ini didirikan karena niat pendiri ingin mencari penghasilan yang lebih baik dari penghasilan sebelumnya yaitu penjualan kain yang semakin menurun. Tak hanya itu, alasan lain pendiri mendirikan Restoran Garuda ini karena pendiri melihat pada saat itu masih sedikit rumah makan khas Minang dan Melayu di kota Medan. (Restoran Garuda, n.d.) Karena hal itu, pendiri ingin mencoba bisnis lain yaitu bisnis Restoran Garuda ini. Sebelumnya, pendiri ke Palembang untuk belajar menjalankan bisnis rumah makan kepada adiknya. Setelah pulang dari sana, pendiri mendirikan Restoran Garuda pertamanya yang terletak di Jalan Pemuda No. 20 Medan, yang pada saat itu juga ditetapkan sebagai Rumah Makan Garuda I sekaligus sebagai kantor pusat dan administrasi. (iBISNIS, n.d.) Saat itu, bangunan yang digunakan masih menyewa. Di awal bisnisnya pendiri bekerjasama dengan adiknya, namun tidak berlangsung lama dan terjadi pemisahan pada tahun 1990.

Awalnya nama Restoran Garuda ialah "Rumah Makan dan Buffet Garuda". Nama Garuda dipilih karena terinspirasi dari nama maskapai penerbangan kebanggaan nusantara yaitu Garuda Indonesia. Apalagi nama Garuda sederhana dan mudah diingat, maka terciptalah nama Restoran Garuda. Namun pada tahun 1995 pendiri meninggal dunia dan yang mengambil operasional Restoran Garuda ialah anak pendiri yaitu Zulhelfi, S.E dan Desy Wahyuni.

Kini, di bawah pengelolaan generasi kedua Restoran Garuda memiliki 22 cabang di 6 kota, di antaranya 10 cabang di Medan, 1 cabang di Pekanbaru, 1 cabang di Lampung, 7 cabang di Jakarta, 1 cabang di Jawa Barat, dan yang terbaru di Batam 2 cabang. Seperti usaha pada umumnya, pendirian Restoran Garuda juga penuh perjuangan, banyak pasang surut yang dihadapi. Menurut Desy (Adik Zulhelfi) yang membuat usaha kulinernya bisa bertahan karena mereka selalu berupaya menjaga kualitas, baik bahan baku, maupun cita rasa dari makanan yang diujakan. Dan untuk inovasi, hampir setiap tahun pihak manajemen Restoran Garuda melakukan sesuatu yang baru. Awalnya Restoran Garuda hanya memiliki 20-an menu, kini sudah memiliki 30-an menu. Awalnya hanya memiliki belasan karyawan, kini telah hampir 1000 karyawan. (Mas'ud, 2021) Hingga saat ini Restoran Garuda terus berkembang dan ada beberapa usaha sejenis seperti Restoran Garuda yang dikelola oleh pihak lain. Untuk keberlanjutan usaha di masa mendatang, Restoran Garuda kini mulai mengajak generasi ketiga untuk bisa ikut mengembangkan bisnis. (PT Bank Central Asia Tbk dan SWA.co.id, n.d.)

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, membuat peneliti tertarik meneliti usaha-usaha apa saja yang telah dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan? usaha-usaha apa saja yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan? dan kendala-kendala apa saja yang dihadapi Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan?

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis usaha yang telah dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan. Untuk mengetahui dan menganalisis usaha yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan. Dan untuk mengetahui dan menganalisis kendala yang dihadapi Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan.

Landasan Teori

Peran

Pengertian peran menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) ialah komponen perilaku yang diinginkan masyarakat agar seseorang yang mempunyai jabatan berperilaku sesuai dengan tugasnya.(Setiawan, 2021) Secara bahasa, peran merupakan seseorang yang mempunyai tugas penting dalam suatu kegiatan.(Poerwodarminto, 1984)

Adapun pengertian peran menurut beberapa ahli antara lain sebagai berikut:

1. Menurut Soerjono Soekanto, peran merupakan bagian yang sejalan apabila seseorang melaksanakan hak dan kewajiban sesuai dengan posisinya, maka ia telah menjalankan tugasnya.
2. Menurut Abu Ahmadi, peran adalah kumpulan keinginan masyarakat terhadap caranya individu harus bersikap pada situasi tertentu yang berdasarkan status dan fungsi sosialnya.
3. Menurut Mifta Thoha, peran merupakan sekumpulan perilaku yang dilakukan seseorang berdasarkan kekuasaannya sesuai dengan aturan yang semestinya.

Syarat-syarat peran mencakup 3 (tiga) hal, yaitu:

1. Peran meliputi aturan-aturan yang dikaitkan dengan posisi atau kedudukan seseorang dalam masyarakat. Peran dalam arti ini merupakan rangkaian peraturan-peraturan yang membimbing seseorang dalam kehidupan bermasyarakat.
2. Peran adalah suatu kumpulan perilaku yang dapat dilakukan oleh seseorang sebagai organisasi dalam masyarakat.
3. Peran juga dapat dikatakan sebagai perilaku penting individu bagi struktur sosial masyarakat.

Fungsi peran yaitu:

1. Memberi tujuan pada kegiatan bermasyarakat
2. Bentuk peninggalan kebiasaan, kepercayaan, nilai-nilai, aturan-aturan, dan pengetahuan
3. Sebagai pemersatu banyak orang
4. Bentuk pengendalian dan pengawasan dalam kehidupan masyarakat.(Soekanto, 2012).

Restoran

Menurut KBLUI (Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia) tahun 2009, Restoran adalah usaha yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum, baik berdiri sendiri atau bertempat di dalam sebuah hotel, dan telah mendapatkan surat izin membangun dari lembaga yang bergerak mengawasinya.(Wulandari, 2016)

Restoran halal adalah usaha kuliner yang menyediakan segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk dikonsumsi atau digunakan, baik menyediakan makanan halal, minuman halal, dan tidak lupa menyediakan fasilitas beribadah. Kriteria halal pada makanan harus memenuhi 3 (tiga) kriteria, yaitu:

1. Halal zatnya
Makanan yang halal menurut zatnya ialah makanan yang pada awalnya memang halal untuk dikonsumsi.
2. Halal cara memperolehnya
Makanan yang halal menurut cara memperolehnya ialah makanan yang didapat dengan cara yang baik menurut syariat Islam.
3. Halal cara pengolahannya
Makanan yang halal menurut cara pengolahannya ialah makanan yang semula halal dan berubah menjadi makanan haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam. (Nurmaydha, Agency, 2019)

Wisata Halal

Wisata halal adalah objek wisata sesuai ajaran Islam yang ditujukan untuk para wisatawan baik muslim maupun non-muslim yaitu berupa penyediaan makanan, minuman, dan layanan halal seperti hotel syariah, restoran halal, dan perjalanan halal.(Luturlean, 2019)

Konsep wisata halal menjamin tersedianya kebutuhan dasar umat muslim agar tetap bisa menjalankan ibadah dan beraktivitas selama berada di objek wisata tujuan.

Jenis-jenis wisata halal yaitu:

1. Hotel
Hotel syariah menjadi salah satu bidang usaha yang dijadikan penunjang wisata halal. Hotel syariah adalah hotel yang menerapkan aturan-aturan Islam ke dalam operasional hotel.
Kriteria hotel syariah antara lain:
 1. Pengunjung dan pegawai hotel memakai pakaian yang menutup aurat
 2. Tidak boleh sekamar untuk yang bukan suami istri
 3. Terdapat musholla (Pangestu, 2017)
2. Kuliner Halal

Kuliner berasal dari Bahasa Inggris yaitu "Culinary" artinya berkaitan dengan memasak atau mengonsumsi makanan.

Sedangkan kata "halal" berasal dari bahasa Arab, yaitu ha-la-la, memiliki arti diizinkan atau tidak dilarang oleh agama.

Dalam Al-Qur'an, kata halal sering dihubungkan dengan kata kulu yang artinya makan. Halal dalam perspektif makanan merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan oleh agama untuk dimakan. Agama Islam menganjurkan kepada pemeluknya untuk memakan makanan yang halal dan baik.

Sebagaimana terdapat dalam Al-Qur'an surah Al-Baqarah ayat 168, berbunyi sebagai berikut :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya:

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”

Allah bukan sebatas memerintahkan manusia untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal saja tetapi juga baik secara keseluruhan mulai dari komposisi yang sehat ataupun cara pengolahannya yang baik.

Selain perintah harus mengonsumsi makanan yang halal dan baik, juga terdapat larangan tidak boleh makan berlebih-lebihan. Sebagaimana terdapat dalam QS. Al-A'raf: 31 sebagai berikut:

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا ۚ إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ

Artinya:

“Hai anak Adam, pakailah pakaianmu yang indah di setiap (memasuki) mesjid, makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan.”

Prinsip konsumsi dalam Islam tujuannya mendekatkan seseorang kepada Sang Pencipta dengan cara mengonsumsi sesuai kebutuhan tidak boleh berlebih-lebihan atau boros (mubazzir)(Nasution, 2014)

Kuliner halal menjadi pendukung dalam wisata halal harus terdiri dari zat/bahan-bahan makanan yang sehat untuk dikonsumsi dan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan.(Zakariah, M. Askari, 2020)

Kuliner halal menurut Majelis Ulama Indonesia (MUI) memiliki kriteria sebagai berikut:

1. Tidak mengandung hewan-hewan yang haram untuk dimakan seperti babi, anjing, ataupun ular
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, antara lain bahan yang diambil dari organ manusia, kotoran, dan darah
3. Penyembelihan hewan harus sesuai syariat Islam seperti memulai dengan mengucapkan basmallah dan hewan yang disembelih dihadapkan ke kiblat
4. Tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, ataupun transportasi bahan tersebut harus suci, tidak bekas hewan yang diharamkan
5. Semua makanan dan minuman yang tidak memabukkan

Salon dan Spa

Kebanyakan salon dan spa tidak memperhatikan aurat wanita terlihat, untuk salon dan spa syariah ini diperlukan cara agar aurat wanita tidak terlihat yaitu dengan memberi penghalang pandangan atau pembatas, sehingga aurat wanita tidak terlihat oleh yang bukan mahramnya.

Kriteria salon dan spa syariah antara lain:

1. Produk yang digunakan berlogo halal
2. Ruangan perawatan antara pria dan wanita dipisah
3. Terdapat ruangan khusus bagi suami istri (Peraturan Gubernur Nomor 51, 2015)

Biro Perjalanan Wisata

Setiap biro perjalanan wisata halal wajib:

1. Tau tempat-tempat wisata berkonsep halal

2. Menyelenggarakan paket wisata
3. Menyediakan informasi paket wisata halal

Strategi dalam Meningkatkan Wisata Halal

Kata “strategi” berasal dari bahasa Yunani, yaitu “strategos” yang artinya membuat rencana untuk dikerjakan. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), strategi merupakan rencana yang cermat mengenai kegiatan untuk mencapai sasaran. Berikut ini sembilan strategi Kemenparekraf membuat Indonesia menjadi tempat wisata halal seperti di beberapa negara yang sudah menerapkannya:

1. Memberikan fasilitas yang memudahkan wisatawan untuk beribadah dan pelayanan yang baik
2. Meningkatkan daya tarik wisatawan
3. Menjalin hubungan antar tempat wisata halal
4. Mendorong penggunaan media digital untuk pemasaran
5. Melakukan pemasaran berdasarkan asal, tujuan, dan waktu, serta selera pasar perjalanan wisatawan muslim
6. Memberikan lebih banyak promosi untuk penjualan wisata halal
7. Mengembangkan kualitas dan kuantitas sumber daya manusia
8. Memperkuat strategi, melaksanakannya, dan melakukan penelitian tentang selera pasar
9. 9. Meningkatkan kemampuan industri melalui pengembangan tempat wisata ramah muslim (Nurrahman, Aldiansyah dan Hartoyo, 2019)

Wisata Halal dan Pembangunan Ekonomi

Indonesia sebagai negara dengan jumlah penduduk beragama Islam terbanyak di dunia, sudah menerapkan wisata halal, jadi tidak susah bagi wisatawan muslim mencari makanan dan minuman halal di negara ini.

Permintaan makanan dan minuman halal semakin meningkat. Faktor-faktor tersebut akan membawa dampak yang positif bagi sektor pariwisata, yaitu peningkatan jumlah wisatawan dalam negeri maupun luar negeri. Dengan peningkatan jumlah tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dari sektor pariwisata. Berikut ini adalah beberapa pengaruh wisata halal di Indonesia:

1. Meningkatkan Pendapatan Domestik Bruto (PDB)
2. Meningkatkan kualitas dan kuantitas tenaga kerja
3. Penyumbang devisa negara
4. Meningkatnya kualitas dan semakin terkenalnya destinasi-destinasi di Indonesia karena adanya kompetisi

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode penelitian deskriptif kualitatif yakni dengan menggambarkan atau menjelaskan permasalahan yang ada dengan memberikan jawaban atas permasalahan yang dikemukakan. Penelitian ini dilakukan secara langsung ke salah satu restoran halal yang ada di kota Medan, yakni Restoran Garuda yang beralamat di Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan.

Pengumpulan data dilakukan dengan mewawancarai Kepala Bidang Pelayanan Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan yaitu Kasta Ginting dan juga disertai dengan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu data yang diperoleh pada saat penelitian diuraikan secara rinci (reduksi data), kemudian penyajian data dibuat dalam

bentuk teks yang bersifat naratif tujuannya agar data tersusun secara teratur dan rapi sehingga lebih mudah dipahami, dan yang terakhir mengambil kesimpulan. (Rahmani, 2016)

Hasil dan Pembahasan

Usaha-Usaha yang Telah Dilakukan Restoran Garuda dalam Medukung Wisata Kuliner Halal di Kota Medan

Berdasarkan hasil wawancara saya kepada Kasta Ginting selaku Kepala Bidang Pelayanan Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan, usaha yang telah dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan mulai dari menjaga kualitas, cara memasarkan ke *customer*, mengadakan promo-promo, serta memberikan fasilitas lengkap di Restoran Garuda.

Menjaga Kualitas

Demi kebersihan dan kenyamanan para pengunjung, setiap hari sebelum Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan dibuka, meja-meja dilap terlebih dahulu. Bang Kasta mengatakan untuk menjaga kualitas makanan agar tetap segar, Restoran Garuda rela masak berkali-kali. Sehari memasak bisa dilakukan 3 hingga 4 kali. Pernyataan beliau tersebut diperkuat oleh pernyataan salah satu pengunjung yang berasal dari luar kota Medan yang mengatakan bahwa kualitas makanan di Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan dari dulu hingga sekarang tetap enak. Selain itu dari pengunjung lain juga mengungkapkan bahwa ayam goreng di Restoran Garuda sangat enak tetapi menu lainnya tidak kalah enak. Untuk menjaga kualitas kebersihan makanan di Restoran Garuda para karyawan memakai penjepit makanan untuk mengambil menu-menu makanan yang dipesan *customer*. Dari segi kesehatan, Bang Kasta mengatakan makanan di Restoran Garuda tidak menggunakan pengawet, memakai penyedap tapi hanya secukupnya saja. Dari segi kehalalan, makanan di sini tidak ada unsur babi, tidak pula menyediakan minuman beralkohol.

Suatu produk menandakan berkualitas dilihat dari kehalalannya, baik mencakup bahan baku yang halal ataupun proses pembuatan halal. Menjaga kualitas menjadi hal utama bagi Restoran Garuda. Lebih lanjut Bang Kasta mengatakan bahwa Restoran Garuda berusaha menjaga menu yang diberikan kepada konsumen melalui proses halal, mulai dari bahan dan alat-alat yang digunakan harus halal dan berkualitas. Restoran Garuda memilih bahan-bahan yang berkualitas seperti memilih cabai dan bawang yang tidak busuk dan masih layak untuk dikonsumsi.

Dari penjelasan tersebut dapat dikaitkan dengan teori sebelumnya bahwa Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan termasuk kategori Restoran Syari'ah yang menyediakan kuliner halal, dengan ciri-ciri makanan/minuman yang dijual atau disajikan "*halalan thayyiban*" yaitu yang halal lagi baik untuk tubuh.

Cara Memasarkan ke *Customer*

Cara Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 memasarkan produknya melalui situs jejaring sosial yaitu *website* www.restorangeruda.com, facebook @restorangeruda, twitter @restorangeruda, dan instagram @restorangeruda. Selain itu Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 memasarkan produknya melalui *start-up* yaitu GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood. Restoran Garuda melakukan trobosan melalui layanan antar makanan (*delivery*). Petugasnya dari pihak Restoran Garuda sendiri. Agar pengantaran pesanan cepat sampai dan terjaga kebersihannya, makanan

diantar menggunakan sepeda motor dan dalam sajian kotak. Restoran Garuda menjadi pionir menjual makanan dengan kotak, dan mengantar pesanan dengan sepeda motor. Bang Kasta juga menuturkan bahwa, Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 pernah kedatangan tamu dari kalangan artis dan penyanyi yaitu Saiful Jamil dan Virgoun.

Berdasarkan informasi ada pengunjung yang berasal dari luar kota Medan dapat dikaitkan dengan teori sebelumnya yaitu teori tentang wisata halal dan pembangunan ekonomi, dengan begitu membuat Pendapatan Domestik Bruto (PDB) dan devisa negara bertambah.

Mengadakan Promo-Promo

Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan mengadakan promo-promo di GoFood, GrabFood, maupun ShopeeFood pada saat hari weekend dan hari-hari besar seperti HUT RI. Selain itu Restoran Garuda memanfaatkan momen-momen spesial seperti Tahun Baru dengan mengadakan promo spesial untuk menarik konsumen. Buat yang tidak punya waktu atau belum sempat ke *outlet*, Restoran Garuda mengadakan layanan gratis ongkir pesan antar (*delivery order*) khusus kota Medan melalui *website* www.restorangaruda.com. Bang Kasta mengungkapkan bahwa gratis ongkos kirim untuk maksimal jangkauan 10 km, kalau jangkauan dekat hanya beli 1 bungkus nasi saja tidak dikenakan ongkos kirim.

Berdasarkan penuturan tentang mengadakan promo-promo dapat dikaitkan dengan teori sebelumnya yaitu teori strategi dalam meningkatkan wisata halal, pada teori tersebut tertulis salah satu dalam sembilan strategi menurut Kemenparekraf agar menjadi destinasi wisata halal yaitu mengembangkan promosi, dan itu termasuk pada Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan ini.

Memberikan Fasilitas Lengkap

Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan memberikan fasilitas yang cukup lengkap, seperti menyediakan wastafel, toilet yang bersih, *free WiFi*, AC dan televisi. Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan juga ramah akan pengunjung muslim, menyediakan musholla dan tempat berwudhu. Terdapat musholla di setiap cabang Restoran Garuda dilengkapi dengan alat sholat seperti mukenah dan pembatas shaf sholat. Selain itu Restoran Garuda ini juga memiliki tempat parkir yang cukup luas. Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan memiliki ruang VIP dan non-VIP. Sebagai fasilitas pendukung, setiap piring Restoran Garuda terdapat tulisan "Restoran Garuda", ini merupakan ciri khas dari Restoran Garuda.

Berdasarkan pemaparan tentang fasilitas yang ada di Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan dapat dikaitkan dengan teori sebelumnya yaitu pengertian wisata halal menurut Kementerian Pariwisata bahwasanya pada teori tersebut berbunyi wisata halal adalah pelayanan dan penyediaan fasilitas sesuai syariah yang disediakan oleh pelaku usaha. Jadi, Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan cocok sebagai restoran yang mendukung wisata halal karena menyediakan fasilitas serta layanan sesuai ketentuan Syariah. Selain itu dapat dikaitkan juga dengan teori strategi dalam meningkatkan wisata halal karena memberikan pelayanan yang baik dan juga menyediakan fasilitas yang memudahkan wisatawan muslim untuk beribadah.

Usaha-Usaha yang Akan Dilakukan Restoran Garuda dalam Mendukung Wisata Kuliner Halal di Kota Medan

Untuk usaha yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan yaitu meningkatkan kualitas pelayanan pada masyarakat dan meningkatkan kualitas produk yang dipasarkan.

1. Meningkatkan Kualitas Pelayanan pada Masyarakat

Pelayanan di Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 Medan ini menggunakan layanan prasmanan (menu dihidangkan semua). Usaha yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan salah satunya meningkatkan pelayanan yang lebih baik ke *customer*, karyawan Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 diharapkan meningkatkan keramahan ke *customer*, lebih sabar dalam melayani, dan bekerja dengan cepat agar *customer* tidak menunggu lama.

2. Meningkatkan Kualitas Produk yang Dipasarkan

Makanan di Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 seandainya tidak habis, dihabiskan pada hari itu juga, karena makanan di Restoran Garuda rata-rata menu dibuat pakai santan, yang sifatnya mudah basi. Setelah adanya pandemi covid-19 membuat Restoran Garuda Jl. H. Adam Malik No. 14 lebih meningkatkan kualitas kebersihan produk yang dipasarkan, di sisi lain usaha yang akan dilakukan yaitu lebih rapi dalam membungkus pesanan *customer*. Berdasarkan kedua pembahasan di atas dapat dikaitkan dengan teori sebelumnya yaitu teori strategi dalam meningkatkan wisata halal.

Kendala-Kendala yang Dihadapi Restoran Garuda dalam Mendukung Wisata Kuliner Halal di Kota Medan

Dari wawancara tersebut ada beberapa kendala yang dihadapi Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan yaitu adanya batas waktu operasional dan banyaknya pesaing restoran lain.

1. Batas Waktu Operasional

Jam operasional Restoran Garuda tiap cabang berbeda, ada yang buka 24 jam dan ada yang hanya sampai jam 12.00 malam. Kalau jam buka sama semua dari jam 09.00 pagi. Dulu semua cabang Restoran Garuda beroperasi 24 jam semenjak covid-19 jadi dibatasi. Perbedaan waktu operasional tergantung tempat strategisnya.

2. Pesaing Restoran Lain

Contoh persaingan dengan restoran lain yaitu banyak restoran masakan Minang masak makanan sejenis seperti Restoran Garuda. Sehingga banyak kompetitor makanan sejenis saat ini. Harga yang berbeda antara Restoran Garuda dan restoran sejenisnya. Dan yang terakhir plagiat nama Restoran Garuda, dalam perjalannya sudah banyak yang menggunakan nama Restoran Garuda sebagai nama rumah makannya. Sehingga kadang pengunjung sulit membedakan nama yang asli, terutama pengunjung yang berasal dari luar kota Medan.

Solusi untuk batas waktu yaitu harus bekerja lebih cepat, lalu solusi untuk banyaknya pesaing restoran lain yaitu harus mempertahankan kualitas Restoran Garuda bahkan lebih meningkatkan lagi kualitasnya, baik kualitas produk maupun layanan. Berdasarkan kendala yang kedua ini ada kaitannya dengan teori sebelumnya, yaitu pada teori wisata halal dan pembangunan ekonomi poin meningkatkan kualitas tenaga kerja.

Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan pada Restoran Garuda Jl. Adam Malik No. 14 Medan dapat diambil kesimpulan bahwasanya peran Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan ialah mempertahankan makanan dengan cita rasa masakan khas Minang-Melayu dengan slogan pelanggan pulang dengan rasa puas dimana ada usaha-usaha yang telah dilakukan dan yang akan dilakukan Restoran Garuda serta ada kendala-kendala yang dihadapi dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan di antaranya sebagai berikut:

1. Ada beberapa usaha yang telah dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan. Mulai dari menjaga kualitas, contohnya dengan memilih bahan-bahan makanan yang berkualitas seperti memilih cabai dan bawang yang tidak busuk dan masih layak dikonsumsi. Kemudian, cara memasarkan ke *customer*, dengan menampilkan produk usaha Restoran Garuda pada situs jejaring sosial dan *start-up*. Selanjutnya, mengadakan promo-promo, dengan memanfaatkan *platform website* untuk promosi Restoran Garuda mengadakan layanan gratis ongkir pesan antar (*delivery order*) khusus kota Medan melalui *website* yaitu www.restorangaruda.com. Dan yang terakhir, memberikan fasilitas lengkap di Restoran Garuda.
2. Adapun usaha yang akan dilakukan Restoran Garuda dalam mendukung wisata kuliner halal di kota Medan yaitu meningkatkan kualitas pelayanan pada masyarakat dan meningkatkan kualitas produk yang dipasarkan dengan menjaga kebersihan agar lebih *higenis*, apalagi setelah adanya covid.
3. Kendala-kendala yang dihadapi Restoran Garuda yaitu yaitu adanya batas waktu operasional, semenjak adanya covid jam operasional Restoran Garuda dibatasi. Selain itu kendala yang dihadapi yaitu banyaknya pesaing restoran lain, banyak restoran masakan Minang masak makanan sejenis, bersaing harga, hingga plagiat nama.

Daftar Pustaka

- Daud, N. F. W. (2017). *Peran LPPOM-MUI Terhadap Penerbitan Sertifikat Halal Pada Rumah Makan di Kota Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo.
- iBISNIS. (n.d.). *Restoran Garuda*. IBISNIS. <https://www.ibisnis.com/restoran-garuda>
- Luturlean, B. S. (2019). *Strategi Bisnis Pariwisata*. Humaniora.
- Mas'ud, D. A. (2021). *Rumah Makan Garuda Terbang Hingga ke Singapura*. SWA. <https://swa.co.id/swa/headline/rumah-makan-garuda-terbang-hingga-ke-singapura>
- Nasution, M. Y. (2014). Peran Strategis Ulama dalam Pengembangan Ekonomi Syariah. *Human Falah*, 1(1), 20–21.
- Nurmaydha, Agency, dkk. (2019). Strategi Pengembangan Restoran Halal sebagai Penunjang Hotel Syariah (Studi Kasus di Unida Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor Ponorogo). *Dinar*, 6(2).
- Nurrahman, Aldiansyah dan Hartoyo, A. (2019). *Sembilan Strategi Jadikan Indonesia Destinasi Wisata Halal Kelas Dunia*. KNEKS. <https://knks.go.id/berita/197/sembilan-strategi-jadikan-Indonesia-destinasi-wisata-halal-kelas-dunia?category=1>
- Pangestu, F. A. (2017). *Perancangan Paket Wisata Halal Melalui E-Booklet di Bandung*. Politeknik Negeri Bandung.
- Peraturan Gubernur Nomor 51. (2015). *Wisata Halal*. 8–9.

- Poerwodarminto, W. J. . (1984). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka.
- PT Bank Central Asia Tbk dan SWA.co.id. (n.d.). *Konsisten Menjaga Restoran Garuda Tetap Mengangkasa*. Berita BCA. <https://swa.co.id/beritabca/bca/konsisten-menjaga-restoran-garuda-tetap-mengangkasa>
- Rahmani, N. A. B. (2016). *Metodologi Penelitian Ekonomi*. Febi UIN-SU Press.
- Restoran Garuda*. (n.d.). Restaurant Garuda. <https://restorangeruda.com/>
- Siregar, F. E. (2013). *Pengaruh Kepribadian Karyawan dan Keterampilan Karyawan Terhadap Pelayanan dan Kepuasan Pelanggan Pada Restoran Ayam Penyet Joko Solo Jl. Merak Jingga Medan*. Universitas Negeri Medan.
- Soekanto, S. (2012). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Rajawali Press.
- Syahidu, A. (2021). *Wisata Kuliner Halal Medan yang Wajib Kamu Coba*. Basnul Coffee. <https://basnulcafe.id/wisata-kuliner-halal-medan/>
- Tarigan, A. A. (2014). *Etika & Spiritualitas Bisnis "Tela'ah Isu-Isu Aktual dan Masa Depan Pendidikan Tinggi Ekonomi Islam*. Febi UIN-SU Press.
- Wulandari, H. (2016). *Statistik Restoran/Rumah Makan 2015*. BPS CV.Tapasuma Ratu Agung.
- Zakariah, M. Askari, dkk. (2020). *Metode Penyusunan Dokumen Manual Sistem Jaminan Halal Perusahaan Makanan dan Minuman dalam Konsep Pariwisata Halal di Kabupaten Kolaka*. *At-Taghyir*, 3(1), 68.