

TINJAUAN FATWA DSN-MUI NO. 108 / DSN-MUI / X / 2016 DAN UNTANG - UNDANG REPUBLIK INDONESIA NO. 33 TAHUN 2014 TERHADAP PENERAPAN PRINSIP SYARIAH PADA PENGELOLAAN DAN PELAYANAN HOTEL SYARIAH

Mohammad Istichori¹, Syarif Hidayatullah², Abdul Wahab Abdul Muhamimin³

^{1,2,3}Institut Ilmu Al-Qur'an (IIQ) Jakarta

istichori@mhs.iiq.ac.id¹, syarif@iiq.ac.id², abdulwahabmuhamimin@iiq.ac.id³

ABSTRACT; *This research was conducted with the aim of knowing and describing the Application of Sharia Principles in Sharia Hotel Management and Services, a case study at the Sofyan Cut Mutia Hotel and Sofyan Soepomo Hotel viewed from the perspective of DSN-MUI fatwa NO.108/DSN-MUI/X/2016 and UU NO.33 of 2014. This type of research is qualitative in the form of a case study with an empirical and normative legal approach carried out in two sharia hotels, namely Hotel Sofyan Cut Mutia and Hotel Sofyan Soepomo Research results. First, The application of sharia principles in management at the Sofyan Cut Mutia hotel and the Sofyan Soepomo hotel shows a strong commitment and planned efforts in integrating sharia values into business operations, such as a sharia competency development program for employees, the formation of a halal management team, and halal certification . Second, The application of sharia principles in services at the Sofyan Cut Mutia hotel and the Sofyan Soepomo hotel has shown its efforts in implementing sharia standards, such as providing religious information to guests, ensuring comfort in carrying out prayers, guaranteeing the halalness of food and beverage products, and managing public facilities according to the principles sharia. Third, Implementation of sharia values at the Sofyan Cut Mutia Hotel and Sofyan Soepomo Hotel with fatwas and laws regarding: a. Has implemented sharia principles in ensuring that the products produced comply with sharia requirements and applicable halal standards, as well as establishing guidelines and guidelines regarding hotel service procedures to ensure services are in accordance with sharia principles, b. In practice, there are still those who are lacking in adopting the seventh criterion regarding the use of sharia financial institution services, they still use the services of non-sharia financial institutions.*

Keywords: *Sharia Hotels, DSN-MUI Fatwa No.108/DSN-MUI/X/2016, Law No.33 of 2014.*

ABSTRAK; Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan Penerapan Prinsip Syariah Dalam Pengelolaan dan Pelayanan Hotel Syariah, studi kasus pada Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo dilihat dari perspektif fatwa DSN-MUI NO.108/DSN -MUI/X/2016 dan UU NO.33 Tahun 2014. Jenis penelitian ini adalah kualitatif berupa studi kasus dengan pendekatan hukum empiris dan normatif yang dilaksanakan dalam dua syariah. hotel yaitu Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo hasil

Penelitian. Pertama, Penerapan prinsip syariah dalam manajemen di hotel Sofyan Cut Mutia dan hotel Sofyan Soepomo menunjukkan komitmen yang kuat dan upaya terencana dalam mengintegrasikan nilai-nilai syariah ke dalam operasional bisnis, seperti program pengembangan kompetensi syariah bagi karyawan, pembentukan halal. tim manajemen, dan sertifikasi halal. Kedua, Penerapan prinsip syariah dalam pelayanan di hotel Sofyan Cut Mutia dan hotel Sofyan Soepomo telah menunjukkan upayanya dalam menerapkan standar syariah, seperti memberikan informasi keagamaan kepada tamu, menjamin kenyamanan dalam menjalankan ibadah, menjamin kehalalan makanan dan produk minuman, dan pengelolaan fasilitas umum sesuai prinsip syariah. Ketiga, Implementasi nilai-nilai syariah di Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo dengan fatwa dan undang-undang tentang: a. Telah menerapkan prinsip syariah dalam memastikan produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan syariah dan standar halal yang berlaku, serta menetapkan pedoman dan pedoman mengenai prosedur pelayanan hotel untuk memastikan pelayanan sesuai dengan prinsip syariah, b. Dalam praktiknya, masih ada yang kurang dalam menerapkan kriteria ketujuh mengenai pemanfaatan jasa lembaga keuangan syariah, masih menggunakan jasa lembaga keuangan non syariah.

Kata Kunci: Hotel Syariah, Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016, UU No.33 Tahun 2014.

PENDAHULUAN

Di Indonesia, ekonomi syariah telah berkembang pesat tidak hanya dalam sektor keuangan, tetapi juga dalam berbagai instrumen lainnya. Selain munculnya banyak lembaga keuangan syariah, seperti bank dan asuransi syariah, terdapat juga perkembangan pada sektor lain seperti gadai syariah, rumah sakit syariah, pasar modal syariah, dan pariwisata syariah dengan hotel, restoran, spa, dan tempat rekreasi yang sesuai dengan prinsip syariah.

Pariwisata Indonesia menawarkan ragam pemandangan alam yang luas dan kekayaan budaya dengan ribuan pulau dan beragam bahasa daerah. Dalam mengembangkan sektor pariwisata, konsep pariwisata halal dianggap sebagai peluang yang menjanjikan.¹ Salah satu langkah penting dalam mendukung pariwisata halal adalah dengan adanya hotel syariah. Hotel ini menyediakan layanan sesuai dengan prinsip syariah, termasuk makanan halal, pemisahan fasilitas, dan pengelolaan keuangan yang sesuai dengan aturan Islam. Kehadiran hotel syariah

¹ Hendri Ferdiansyah."Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia Melalui Konsep SmartTourism". *Tornare Journal of Sustainable Tourism Research*. Vol. 2 No. 1 Hal. 30-34 (2018)

membantu mengubah persepsi masyarakat tentang hotel sebagai tempat maksiat, serta menerapkan prinsip-prinsip akad ijarah dalam operasionalnya.²

Hotel syariah menawarkan alternatif penginapan yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, seperti pemisahan fasilitas untuk pria dan wanita, serta penyediaan fasilitas ibadah seperti mushola dengan imam. Dalam menjalankan operasionalnya, hotel syariah mematuhi prinsip akad ijarah yang melibatkan dua pelaku akad, kesepakatan antara pemilik dan penyewa, serta pembayaran upah dan manfaat barang sesuai dengan ketentuan yang telah disepakati. Hal ini tidak hanya memberikan pilihan yang sesuai bagi wisatawan muslim, tetapi juga membantu memperluas pasar pariwisata Indonesia secara keseluruhan dengan menarik wisatawan dari segmen pasar yang berorientasi pada perjalanan syariah³

Keberadaan hotel dengan konsep syariah membantu mengubah persepsi masyarakat tentang hotel sebagai tempat yang terkait dengan perilaku negatif. Dalam praktiknya, hotel syariah mengadopsi Akad Ijarah, yang mengharuskan hotel untuk memenuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan. Menurut mayoritas ulama, terdapat empat rukun dalam Akad Ijarah, yang melibatkan dua belah pihak yang terlibat dalam kontrak (yaitu pemilik dan penyewa), proses persetujuan (sighah), serta pembayaran upah dan manfaat barang.⁴

Hotel syariah harus memperoleh sertifikasi dari DSN-MUI sesuai dengan Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016 yang memberikan pedoman tentang penyelenggaraan hotel berdasarkan prinsip syariah. Hotel syariah merupakan usaha yang menyediakan fasilitas akomodasi berupa kamar dalam sebuah bangunan, disertai dengan layanan makanan, minuman, hiburan, dan fasilitas lainnya, yang dilakukan setiap hari dengan tujuan mendapatkan keuntungan, tetapi harus sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.⁵

Meskipun perkembangan hotel syariah di Indonesia terus meningkat, masih terdapat sejumlah tantangan dalam menjaga kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah. Salah satu masalah utama adalah kurangnya penegakan aturan terkait dengan penerimaan tamu yang

² Samori, Z. & Rahman, F. A., *Towards the Formation of Shariah Compliant Hotel in Malaysia: An Exploratory Study on its Opportunities and Challenges*. In The 2013 WEI International Academic Conference Istanbul (pp. 108–124). Istanbul, Turkey, (2013)

³ Karim, Mohd Hyrul, dkk. "Differences in Hotel Attributes: Islamic Hotel and Sharia Compliant Hotel in Malaysia". *Journal of Global Business and Social Entrepreneurship (GBSE)* Vol. 1: no. 2 (2017) page 157–169|gbse.com.my | eISSN 24621714| , (2017)

⁴ Wahbah al-Zuhaili, *Fiqh Islam wa Adillatuhu Juz 4*, (Damaskus: Darul Fikr, 1985), Cet. Ke-2, hal. 731

⁵[DSN-MUI – Dewan Syariah Nasional – Majelis Ulama Indonesia \(dsnmui.or.id\)](https://dsnmui.or.id) diakses pada tgl 14/09/2022 pukul 07:30 WIB

bukan sepasang suami istri atau yang belum muhrim. Hal ini dapat mengakibatkan potensi terjadinya pelanggaran terhadap nilai-nilai syariah dan menurunkan kredibilitas hotel dalam memenuhi standar syariah. Selain itu, kebutuhan akan sertifikasi MUI untuk dapur halal dan sertifikasi dari DSN-MUI sebagai hotel syariah masih menjadi perhatian utama, karena tanpa sertifikasi tersebut, hotel mungkin tidak dapat menarik pelanggan yang mencari pengalaman menginap yang sesuai dengan prinsip syariah.⁶

Hotel-hotel yang belum memperoleh sertifikasi sebagai hotel syariah juga dapat mengalami kendala dalam menarik segmen pasar yang sensitif terhadap kepatuhan syariah. Ini dapat mempengaruhi reputasi hotel dan potensinya untuk berkembang lebih lanjut dalam industri pariwisata syariah. Oleh karena itu, penting bagi pihak pengelola hotel untuk meningkatkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah dalam semua aspek operasionalnya, termasuk penerimaan tamu, penyediaan makanan dan minuman halal, serta memperoleh sertifikasi yang diperlukan dari otoritas yang berwenang. Dengan demikian, hotel syariah dapat menjadi pilihan utama bagi wisatawan yang mencari pengalaman menginap yang sesuai dengan nilai-nilai syariah di Indonesia.⁷

Di Indonesia, terdapat banyak hotel syariah yang telah dibangun, namun masih banyak kekurangan dalam pengelolaannya yang belum sesuai dengan standar syariah.⁸ Banyak dari hotel-hotel tersebut masih mengizinkan tamu yang bukan sepasang suami istri atau yang belum muhrim untuk menginap, selain itu, pelayanan makanan dan minuman juga seringkali belum memiliki sertifikasi dari MUI sebagai dapur halal, dan belum mendapatkan sertifikasi hotel syariah dari DSN-MUI. Sebagai contoh, Hotel JL Star merupakan salah satu contoh hotel yang masih belum memperoleh sertifikasi sebagai hotel yang mematuhi prinsip-prinsip syariah.⁹

Salah satu hotel yang menggunakan label syariah dan telah berhasil memperoleh sertifikasi adalah Hotel Sofyan Cut Mutia yang terletak di Jalan Cut Mutia No. 9, Menteng

⁶ Sabri, F.A, *Perkembangan Hotel Syariah di Indonesia*”Karsa XVIII (2) 2010, hal. 122

<https://ekonomi.bisnis.com/read/20180511/12/794021/wisata-halal-makin-heboh-hotel-syariah-di-indonesia-kurang-sertifikasi>. Diakses pada tgl 10/04/2023 pukul 10:59 WIB

⁸ Deandra Syarizka, *Wisata Halal Makin Heboh, Hotel Syariah di Indonesia Kurang Sertifikasi*(Bisnis.com.,2018):<https://ekonomi.bisnis.com/read/20180511/12/794021/wisata-halal-makinheboh-hotel-syariah-di-indonesia-kurang-sertifikasi>. Diakses pada tgl 15/12/2022. Pukul 09.30 WIB

⁹ Nurul Wahida Aprilya, Idris Parakkasi, & Ayu Ruqayyah Yunus. *Jurnal Ekonomi Syariah dan Hukum Ekonomi Syariah* “Pengelolaan Bisnis Perhotelan Dalam Perspektif Syariah: Studi Kasus Pada JL Star Hotel Makassar” E-ISSN: 2621-0274; P-ISSN: 2442-2282 Volume 8, Nomor 2, Desember 2022

Jakarta Pusat, dengan kode pos 10330. Hotel ini dipilih sebagai subjek penelitian oleh penulis dengan pertimbangan yang spesifik. Berdirinya hotel Sofyan Soepomo di DKI Jakarta dianggap sebagai sarana yang efektif dan prospek bisnis yang menjanjikan di industri perhotelan. Sulit untuk menemukan penginapan yang menawarkan layanan sambil mematuhi aturan yang berasal dari prinsip-prinsip Islam.

Dari uraian yang sudah disampaikan, Hotel Sofyan Cut Mutia termasuk dalam daftar hotel syariah berbintang 3¹⁰ sedangkan hotel sofyan soepomo berbintang 2.¹¹ Oleh karena itu, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian lebih mendalam tentang bagaimana prinsip syariah diterapkan dalam pengelolaan dan pelayanan di hotel syariah. Penelitian ini berjudul "**Tinjauan Fatwa DSN-MUI NO. 108 / DSN-MUI / X / 2016 dan Undang – Undang Republik Indonesia NO. 33 Tahun 2014 Terhadap Penerapan Prinsip Syariah Pada Pengelolaan Dan Pelayanan Hotel Syariah**

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini merupakan penelitian kualitatif berupa studi kasus. Penelitian bertujuan untuk mengevaluasi kesesuaian penerapan layanan yang diberikan oleh Hotel Sofyan dengan ketentuan yang diatur dalam Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016 mengenai pedoman penyelenggaraan hotel berdasarkan prinsip syariah, serta UU No. 33 Tahun 2014. Penelitian ini didasarkan pada dua pendekatan utama, yaitu pendekatan empiris dan hukum normatif. Pendekatan empiris digunakan untuk mengamati secara langsung praktik-praktik yang dilakukan oleh Hotel Sofyan, termasuk pelayanan yang disediakan dan implementasi prinsip-prinsip syariah dalam operasionalnya. Sementara itu, pendekatan hukum normatif digunakan untuk menganalisis kesesuaian praktik-praktik tersebut dengan standar yang diatur dalam literatur fiqh muamalah, Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016, dan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Dengan menggunakan kedua pendekatan ini, penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang kepatuhan Hotel Sofyan terhadap prinsip-prinsip syariah dan peraturan yang berlaku. ¹² beberapa langkah-langkah teknik pengumpulan data sebagai berikut: Studi Pustaka, Observasi, Studi Dokumen, Wawancara.

¹⁰ <https://sofyanhotel.com/news/hotel-di-jakarta-pusat-bintang-3-7/> diakses pada tgl 10/11/2023 pukul 22:30 WIB

¹¹ <https://sofyanhotel.com/hotel-bintang-2-di-tebet-jakarta/> diakses pada tgl 10/11/2023 pukul 22:30 WIB

¹²Sumadi Sayubrata *Metode Penelitian*, (Jakarta: PT. Grafindo, 2004), Cet Keenam Belas, hal. 76

HASIL DAN PEMBAHASAN**A. Kesesuaian Penerapan Perinsip Syariah Pada Hotel Sofyan Dengan Fatwa Dsn-Mui No.108/Dsn-Mui/X/2016 Dan Uu No. 33 Tahun 2014.**

Penelitian ini memiliki tiga tujuan, dimana tujuan pertamanya adalah menganalisis implementasi pengelolaan syariah di hotel sofyan sebagai sampel dalam penelitian ini. Hotel sofyan yang dijadikan sampel ini pun terdiri dari dua cabang hotel, yaitu hotel sofyan cut mutia dan hotel sofyan soepomo yang terletak di DKI Jakarta. Pengelolaan syariah yang dijadikan dasar dalam penelitian ini. Hasil wawancara yang dilakukan terhadap HRD dan manajer operasional pada setiap cabang hotel sebagai berikut:

1. Pengelolaan usaha, Memiliki dan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) implementasi kedua hotel.
2. Sumber Daya Manusia,
 - a. Melaksanakan program pengembangan kompetensi SDM dengan pendekatan syariah.
 - b. Seluruh karyawan dan karyawati memakai seragam yang sopan.
3. Organisasi
 - a. Memperhatikan struktur organisasi yang mencakup Dewan Pengawas Syariah.
 - b. Menetapkan Standar Prosedur Operasional (SOP) yang sesuai dengan prinsip hotel syariah.
 - c. Menyediakan pernyataan tertulis yang menegaskan bahwa usaha tersebut dikelola secara syariah.
4. Tata Usaha
 - a. Melakukan transaksi dengan menggunakan akad yang sesuai dengan prinsip syariah.
 - b. Memiliki dan menerapkan Sistem Jaminan Produk Halal.
 - c. Memiliki rekening bank syariah.
 - d. Menggunakan asuransi yang sesuai dengan prinsip syariah.
 - e. Mengeluarkan zakat jika keuntungan mencapai nisab.
 - f. Menyisihkan pendapatan yang tidak halal dari pendapatan hotel.

Penerapan Pelayanan Syariah di Hotel Sofyan

Tujuan kedua dalam penelitian ini adalah menganalisis implementasi pelayanan syariah di hotel sofyan cut mutia dan hotel sofyan soepomo. Dalam penelitian ini, kriteria pelayanan syariah pada hotel terdiri dari beberapa unsur dan sub unsur:¹³ Hasil wawancara yang dilakukan terhadap HRD dan manajer operasional pada setiap cabang hotel disajikan sebagai berikut :

1. Kondisi Implementasi Pada Pelayanan Hotel Sofyan Cut Mutia

Hotel Sofyan Cut Mutia menunjukkan komitmen yang kuat terhadap penerapan prinsip-prinsip syariah dalam pelayanannya. Hal ini tercermin dari hasil wawancara yang menyoroti berbagai aspek dalam operasional hotel, mulai dari informasi keagamaan hingga fasilitas hiburan yang disediakan.

a. Pelayanan Kepada Tamu

Mengungkapkan komitmen hotel untuk memberikan informasi tentang lokasi masjid terdekat, jadwal waktu shalat, restoran halal, serta kegiatan Islami kepada tamu. Hotel Sofyan Cut Mutia telah menyediakan informasi tersebut dengan baik melalui pelatihan karyawan dan penyediaan dokumen-dokumen terkait.

b. Tata Graha

Kondisi kantor tata graha dan fasilitas shalat disediakan dengan baik untuk memastikan kenyamanan tamu dalam menjalankan ibadah shalat. Selain itu, hotel juga menyediakan Al-Quran dan buku doa di dalam kamar tamu sebagai bagian dari upaya mereka dalam memenuhi kebutuhan keagamaan tamu.

c. Makanan dan Minuman

Hotel Sofyan Cut Mutia telah membentuk tim manajemen halal untuk memastikan jaminan produk halal dan memisahkan dana dari penjualan produk tidak halal sesuai dengan prinsip syariah. Selain itu, mereka juga mempersiapkan ta'jil dan sahur selama bulan Ramadhan dengan cermat dan terstruktur.

d. Fasilitas Umum

Kebijakan untuk tidak menyediakan minuman beralkohol di fasilitas umum hotel telah diterapkan secara konsisten. Hal ini mencerminkan komitmen hotel dalam memastikan bahwa lingkungan hotel sesuai dengan prinsip syariah.

e. Fasilitas Rekreasi

¹³https://www.researchgate.net/publication/346018118_Panduan_Penyelengaraan_Pariwisata_Halal_2019 diakses pada tgl09/10/2023 pukul 21:10 WIB

Menyoroti pengaturan penggunaan sarana kebugaran dan kolam renang agar sesuai dengan prinsip syariah. Hotel Sofyan Cut Mutia memastikan pemisahan antara laki-laki dan wanita dalam penggunaan fasilitas ini.

f. Spa dan Fasilitas Hiburan

Hotel Sofyan Cut Mutia juga memastikan bahwa layanan spa dan fasilitas hiburan seperti musik hidup atau rekaman dan siaran TV di fasilitas umum hotel sesuai dengan nilai dan etika seni dalam Islam. Meskipun demikian, tamu memiliki kebebasan untuk memutar musik atau menonton siaran TV sesuai dengan keinginan mereka di dalam kamar masing-masing.

2. Kondisi Implementasi Pada Pelayanan Hotel Sofyan Soepomo

Hotel Sofyan Soepomo juga menunjukkan komitmen yang kuat terhadap penerapan prinsip-prinsip syariah dalam pelayanannya. Hasil wawancara yang disajikan menggambarkan berbagai upaya hotel dalam memenuhi kebutuhan keagamaan dan kenyamanan tamu, serta menjaga kesesuaian dengan prinsip-prinsip Islam.

a. Pelayanan Kepada Tamu

Hotel Sofyan Soepomo menyediakan informasi tentang lokasi masjid terdekat, jadwal waktu shalat, restoran halal, dan kegiatan Islami kepada tamu dengan baik. Mereka juga memberikan pemahaman yang lebih baik kepada karyawan tentang aspek-aspek syariah melalui pelatihan dan workshop.

b. Tata Graha

Kantor tata graha dan fasilitas shalat disediakan dengan baik untuk memastikan kenyamanan tamu dalam menjalankan ibadah shalat. Hotel Sofyan Soepomo juga menyediakan Al-Quran dan buku doa di dalam kamar tamu sebagai upaya memenuhi kebutuhan keagamaan tamu.

c. Makanan dan Minuman

Hotel ini memiliki kebijakan yang mengutamakan jaminan produk halal dan pemisahan dana dari penjualan produk tidak halal sesuai dengan prinsip syariah. Selain itu, mereka juga mempersiapkan ta'jil dan sahur selama bulan Ramadhan dengan cermat dan terstruktur.

d. Fasilitas Umum

Hotel Sofyan Soepomo juga telah menerapkan kebijakan untuk tidak menyediakan minuman beralkohol di fasilitas umum hotel. Hal ini mencerminkan komitmen hotel dalam memastikan bahwa lingkungan hotel sesuai dengan prinsip syariah.

e. Fasilitas Rekreasi

Pertanyaan 5a menyoroti pengaturan penggunaan sarana kebugaran dan kolam renang agar sesuai dengan prinsip syariah. Hotel Sofyan Soepomo memastikan pemisahan antara laki-laki dan wanita dalam penggunaan fasilitas ini, menegaskan komitmen mereka terhadap prinsip-prinsip syariah.

f. Spa dan Fasilitas Hiburan

Hotel Sofyan Soepomo juga memastikan bahwa layanan spa dan fasilitas hiburan seperti musik hidup atau rekaman dan siaran TV di fasilitas umum hotel sesuai dengan nilai dan etika seni dalam Islam. Sama seperti Hotel Sofyan Cut Mutia, tamu memiliki kebebasan untuk memutar musik atau menonton siaran TV sesuai dengan keinginan mereka di dalam kamar masing-masing.

Kesesuaian Penerapan Prinsip Syariah di Hotel Sofyan dengan Fatwa DSN-MUI NO.108/DSN-MUI/X/2016 dan UU No 33 Tahun 2014

Pengelolaan syariah dalam industri perhotelan menjadi sebuah aspek penting yang semakin diperhatikan di Indonesia, terutama dengan munculnya Fatwa Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia (DSN-MUI) No. 108/DSN-MUI/X/2016 serta Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Kedua regulasi ini memberikan landasan yang kuat bagi pengelolaan hotel untuk mengadopsi prinsip-prinsip syariah dalam berbagai aspek operasional mereka.

Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo menjadi subjek analisis yang menarik. Kedua hotel ini menjadi fokus karena pentingnya implementasi prinsip-prinsip syariah dalam manajemen mereka. Fatwa DSN-MUI No. 108/DSN-MUI/X/2016 memberikan pedoman tentang aspek-aspek syariah yang perlu diterapkan dalam bisnis perhotelan, sedangkan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 menegaskan pentingnya jaminan produk halal, termasuk dalam konteks pelayanan perhotelan.

Secara umum, dasar ketentuan pengelolaan dan pelayanan hotel syariah bersumber dari fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016. Dimana terdapat beberapa poin yang dirujuk

dalam penelitian terkini sebagai dasar penerapan syariah dalam sebuah hotel, sebagai berikut:

14

1. Prinsip Umum:
 - a. Terhindar dari kemosyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, tadzbir/israf, dan kemunkaran.
 - b. Menciptakan kemaslahatan dan kemanfaatan baik secara material maupun spiritual.
2. Ketentuan Terkait:
 - a. Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila.
 - b. Tidak boleh menyediakan fasilitas hiburan yang mengarah pada kemosyrikan, maksiat, pornografi, dan/atau tindakan asusila.
 - c. Makanan dan minuman yang disediakan harus telah mendapat sertifikat halal dari MUI.
 - d. Menyediakan fasilitas, peralatan, dan sarana yang memadai untuk pelaksanaan ibadah, termasuk fasilitas bersuci.
 - e. Pengelola dan karyawan/karyawati hotel wajib mengenakan pakaian yang sesuai dengan syariah.
 - f. Harus memiliki pedoman dan panduan mengenai prosedur pelayanan hotel guna menjamin terselenggaranya pelayanan hotel yang sesuai dengan prinsip syariah.
 - g. Wajib menggunakan jasa Lembaga Keuangan Syariah dalam melakukan pelayanan.
3. Ketentuan Spa, Sauna, dan Massage:
 - a. Menggunakan bahan yang halal dan tidak najis yang terjamin kehalalannya dengan sertifikat halal MUI.
 - b. Terhindar dari pornografi dan pornoaksi.
 - c. Menjaga kehormatan wisatawan.
 - d. Terapis laki-laki hanya boleh melakukan layanan kepada wisatawan laki-laki, dan terapis wanita hanya boleh melakukan layanan kepada wisatawan wanita.
 - e. Tersedia sarana yang memudahkan untuk melakukan ibadah.

14 Fatwa Dewan Syariah Nasional-Majelis Ulama Indonesia NO: 08/DSN-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah

Dalam konteks analisis lebih lanjut terhadap penerapan pengelolaan syariah pada Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo, penting untuk melihat sejauh mana kedua hotel ini memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Fatwa DSN-MUI dan Undang-Undang No. 33 Tahun 2014. Dengan demikian, dapat dipahami bagaimana kedua hotel ini berperan dalam mendukung perkembangan industri perhotelan yang berorientasi pada prinsip-prinsip syariah di Indonesia.

Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo menunjukkan kesesuaian yang sangat tinggi dalam menerapkan prinsip-prinsip pengelolaan syariah. Kedua hotel ini secara konsisten menghindari segala bentuk kemosyrikan, kemaksiatan, dan kemafsadatan dengan menerapkan seleksi ketat terhadap konten hiburan dan memberikan pedoman kepada karyawan agar mengikuti prinsip-prinsip syariah. Mereka juga aktif menciptakan lingkungan yang mencerminkan nilai-nilai spiritual dan moral, menciptakan suasana yang bermanfaat baik secara material maupun spiritual bagi tamu mereka.

Kedua hotel ini juga memberlakukan kebijakan berpakaian yang sesuai dengan syariah bagi pengelola dan karyawan mereka. Mereka memiliki pedoman dan panduan yang mengatur prosedur pelayanan hotel untuk memastikan bahwa semua layanan yang disediakan sesuai dengan prinsip syariah. Selain itu, kedua hotel menggunakan jasa Lembaga Keuangan Syariah dalam melakukan pelayanan mereka untuk memastikan keseluruhan operasi hotel sesuai dengan prinsip syariah.

Berdasarkan hasil temuan, dapat disimpulkan bahwa Hotel Sofyan Cut Mutia dan Hotel Sofyan Soepomo sama-sama menunjukkan tingkat kepatuhan yang sangat tinggi terhadap prinsip-prinsip pengelolaan syariah. Kedua hotel ini secara konsisten menerapkan berbagai ketentuan dan prinsip syariah dalam berbagai aspek operasional mereka, mulai dari pemilihan konten hiburan hingga pelayanan spa, sauna, dan massage.

Selain dikaji berdasarkan fatwa, pengelolaan hotel syariah juga dianalisis berdasarkan UU No.33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal yang diturunkan dalam standar halal yang dikenal dengan istilah 5 kriteria sistem jaminan produk halal.¹⁵ SJPH merupakan suatu panduan yang dibuat untuk membantu pelaku usaha mikro dan kecil dalam menerapkan standar sertifikasi halal yang ditetapkan oleh BPJPH dan keputusan kehalalan produk oleh

¹⁵ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.20 “Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal” Tahun 2023

MUI, dengan tujuan untuk memastikan kelangsungan produksi halal. 5 kriteria SJPH terdiri dari antara lain :

1. Komitmen dan tanggungjawab.
2. Bahan.
3. Proses produk halal.
4. Produk.
5. Evaluasi dan monitoring.

Kriteria ***pertama*** dalam SJPH mencakup komitmen dan tanggung jawab, yang terdiri dari tiga aspek utama: kebijakan halal, tanggung jawab pemilik usaha, dan pembinaan sumber daya manusia. Dalam hal kebijakan halal, penyebaran kebijakan tersebut kepada karyawan, suplier, dan pihak terlibat lainnya menjadi penting untuk memastikan kesadaran akan integritas halal di tempat kerja.

Kriteria ***kedua*** dalam SJPH mengenai penggunaan bahan menetapkan komitmen untuk menggunakan bahan yang sesuai dengan persyaratan SJPH. Hal ini mencakup beberapa aspek, di antaranya:¹⁶

- a. Memastikan kehalalan bahan yang digunakan dengan menyertakan sertifikat halal atau memperhatikan bahan yang dikecualikan dari persyaratan sertifikasi halal.
- b. Menghindari penggunaan bahan berbahaya sesuai dengan peraturan BPOM.
- c. Memastikan bahan daging atau hasil sembelihan berasal dari produsen yang telah bersertifikat halal.
- d. Melaporkan perubahan bahan kepada BPJPH setelah mendapatkan sertifikat halal.
- e. Membeli bahan hanya dari produsen yang memiliki sertifikat halal.
- f. Menyusun daftar bahan halal.
- g. Menyimpan bukti pembelian bahan dan contoh label kemasan.
- h. Memeriksa label bahan pada setiap pembelian untuk memastikan kesesuaian dengan daftar bahan halal.
- i. Membuat resep produk sebagai acuan dalam produksi.
- j. Melakukan pemantauan dan pemeliharaan dokumen pendukung bahan.

¹⁶ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.20 “Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal” Tahun 2023

Kriteria ***ketiga*** dalam SJPH menetapkan standar untuk proses produksi produk halal, yang mencakup beberapa aspek penting, diantaranya :¹⁷

- a. Menjaga kebersihan dan kehigienisan lokasi usaha, tempat produksi, dan peralatan agar tidak terkontaminasi oleh bahan yang tidak halal.
- b. Memastikan fasilitas produksi dan peralatan tetap bersih sebelum dan sesudah digunakan, dengan menghilangkan jejak pengotoran dan memastikan tidak ada sisa bahan terlarang seperti babi.
- c. Penting juga untuk mencegah ruang produksi dari kontaminasi oleh bahan najis atau bahan yang diharamkan. Selain itu, pensucian atau penyamakan pada fasilitas produksi harus dilakukan sesuai dengan tingkat najisnya, yang diatur oleh syariat Islam.
- d. Penting untuk menyimpan bukti pelaksanaan proses produksi, ketertelusuran kehalalan, penanganan produk tidak halal, dan peluncuran atau penjualan produk.
- e. Menetapkan tugas penanggung jawab atau penyedia halal dalam proses produksi, termasuk memastikan kebersihan produksi, memeriksa sarana transportasi bahan dan produk, memastikan ketertelusuran kehalalan, menangani produk tidak halal, dan meluncurkan atau menjual produk setelah terbit sertifikat halal.

Kriteria ***keempat*** dalam SJPH menetapkan persyaratan terkait dengan produk yang dihasilkan. Produk harus telah mendapatkan sertifikasi halal dari BPJPH dan harus memenuhi standar keamanan, kesehatan, dan kehalalan untuk konsumsi. Proses pengemasan produk harus dilakukan dengan menggunakan bahan dan alat yang bersih serta bebas dari najis. Pencantuman label halal hanya diperbolehkan untuk kemasan produk yang telah disertifikasi halal. Selain itu, produk halal tidak boleh menggunakan nama, simbol, atau bahan yang terkait dengan kekufuran, benda binatang yang diharamkan, atau bahan campuran yang menimbulkan rasa atau aroma dari benda atau binatang yang diharamkan. Kemasan produk juga tidak boleh mengandung gambaran dari hewan-hewan haram atau gambaran yang bersifat erotis atau porno.

Kriteria ***kelima*** dalam SJPH menetapkan langkah-langkah untuk mengevaluasi dan memantau implementasi standar tersebut. Ini termasuk melakukan audit internal oleh penanggung jawab atau penyelia halal, menyimpan bukti dari audit tersebut, dan jika

¹⁷ Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.20 “Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal” Tahun 2023

ditemukan ketidaksesuaian, melakukan tindakan perbaikan yang segera dilaporkan kepada BPJPH. Semua bukti perbaikan harus disimpan selama masa berlaku sertifikat halal.

Penerapan pengelolaan syariah pada Hotel Sofyan Soepomo berdasarkan kriteria sistem jaminan halal, dapat disimpulkan bahwa hotel ini telah mengambil langkah-langkah yang signifikan untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip kehalalan dalam operasional mereka.

Pertama, dalam kategori Komitmen & Tanggung Jawab, hotel ini menunjukkan komitmen yang kuat dengan mengembangkan kebijakan halal yang komprehensif dan menyampaikannya kepada seluruh karyawan dan pihak terkait melalui berbagai metode.

Kedua, dalam kategori Pembinaan Sumber Daya Manusia, hotel ini memberikan pelatihan dan pengembangan kompetensi di bidang halal bagi karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi atau penanganan produk..

Ketiga, dalam kategori Bahan, Hotel Sofyan Soepomo memastikan penggunaan bahan-bahan yang telah memiliki sertifikat halal atau berasal dari daftar bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal.

Keempat, dalam kategori Proses Produk Halal, hotel ini secara cermat menjaga kebersihan fasilitas produksi dan peralatan serta memastikan ruang produksi tidak terkontaminasi oleh bahan yang tidak halal

Kelima, dalam kategori Evaluasi dan Monitoring, Hotel Sofyan Soepomo menjalankan prosedur audit internal yang diawasi oleh penanggung jawab atau penyelia halal untuk memantau proses produk halal..

Secara keseluruhan, Hotel Sofyan Soepomo telah berhasil mengimplementasikan praktik-praktik yang konsisten dengan prinsip kehalalan dalam semua aspek operasional mereka. Dengan demikian, hotel ini menjadi contoh dalam mempraktikkan prinsip kehalalan dalam industri perhotelan.

Hotel Sofyan cut mutia telah menunjukkan komitmen yang kuat dalam menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam seluruh aspek pelayanannya. Dari segi kebijakan, hotel telah mengembangkan kebijakan halal yang komprehensif dan secara aktif melakukan sosialisasi kepada seluruh karyawan dan pihak terkait. Hal ini memastikan bahwa setiap orang yang terlibat dalam operasional hotel memahami dan menjalankan prinsip-prinsip halal dengan baik. Selain itu, hotel juga memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan untuk disajikan kepada

konsumen telah mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), sehingga konsumen dapat merasa yakin dengan kehalalan produk yang disajikan.

Kesimpulan dari analisis kesesuaian penerapan pelayanan syariah pada hotel Sofyan Cut Mutia adalah bahwa Hotel Sofyan Cut Mutia telah melakukan langkah-langkah yang signifikan dalam menerapkan pelayanan hotel syariah dengan mengacu pada Fatwa DSN-MUI NO.108/DSN-MUI/X/2016.

Hotel Sofyan Soepomo telah menunjukkan komitmen yang kuat dalam menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam seluruh aspek pelayanannya. Dari segi kebijakan, hotel telah mengembangkan kebijakan halal yang komprehensif dan secara aktif melakukan sosialisasi kepada seluruh karyawan dan pihak terkait. Hal ini memastikan bahwa setiap orang yang terlibat dalam operasional hotel memahami dan menjalankan prinsip-prinsip halal dengan baik. Selain itu, hotel juga memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan untuk disajikan kepada konsumen telah mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), sehingga konsumen dapat merasa yakin dengan kehalalan produk yang disajikan.

Hotel Sofyan Cut Mutia telah menunjukkan komitmen yang kuat terhadap penerapan pelayanan syariah melalui sejumlah inisiatif yang tergambar dalam tabel di atas. Pertama, hotel secara proaktif menyosialisasikan prinsip kehalalan kepada seluruh tamu dengan menampilkan poster komitmen halal. Langkah ini menegaskan keseriusan hotel dalam memastikan bahwa produk dan layanan yang disediakan sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Selanjutnya, hotel telah memastikan tanggung jawabnya dengan memberikan seluruh pelayanan yang diperlukan dan memberikan kepastian kepada tamu terkait dengan produk yang tidak sesuai dengan standar kehalalan.

Terakhir, hotel melakukan audit internal oleh penyelia halal setiap tahun bersamaan dengan evaluasi manajemen. Langkah ini menegaskan komitmen mereka untuk memastikan bahwa sistem kehalalan terus dipantau dan dievaluasi secara berkala guna menjaga kepatuhan terhadap standar kehalalan dan meningkatkan kinerja secara keseluruhan.

Hotel Sofyan Soepomo telah menunjukkan komitmen yang kuat terhadap penerapan pelayanan syariah melalui implementasi sistem jaminan produk halal. Salah satu langkah yang diambil adalah dengan melakukan sosialisasi kebijakan halal melalui penempatan poster komitmen halal di area hotel. Ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tamu memahami dan menghargai pentingnya kehalalan dalam layanan dan produk yang disediakan. Pemilik hotel juga bertanggung jawab penuh terhadap kehalalan produk yang disediakan, dengan

menjamin adanya kompensasi atau penggantian yang sesuai jika terjadi ketidaksesuaian. Tindakan ini menegaskan keseriusan hotel dalam memenuhi standar kehalalan.

Dalam aspek produksi, hotel mengambil langkah-langkah untuk menjaga kebersihan fasilitas produksi dan memastikan bahwa tidak ada kontaminasi dengan produk non-halal. Mereka mengkhususkan lokasi, tempat, dan alat produksi secara eksklusif untuk produk halal. Langkah-langkah ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tetap sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan sebagaimana diuraikan di atas, maka penulis menarik simpulan sebagai berikut: Prinsip-prinsip dalam manajemen dan menunjukkan komitmen yang kuat untuk memasukkan nilai-nilai syariah ke dalam operasi bisnis mereka. Hotel Sofyan Cut Mutia dan Sofyan Soepomo telah menunjukkan upaya mereka untuk menerapkan standar syariah sejalan dengan proses dan memberikan keuntungan moneter dan spiritual dalam operasi perusahaan mereka melalui penggunaan prinsip-prinsip syariah dalam layanan mereka. Misalnya, memberikan informasi keagamaan kepada pengunjung, memastikan kenyamanan beribadah, memastikan makanan dan minuman halal, dan menyiapkan ruang publik dan rekreasi yang sesuai dengan hukum syariah. Penerapan nilai-nilai syariah di hotel Sofyan Cut Mutia dan Sofyan Soepomo sesuai dengan peraturan perundang-undangan dan fatwa tentang: a. Manajemen hotel Sofyan Cut Mutia telah menerapkan manajemen syariah yang sesuai dengan ketentuan syariah yang terdapat dalam undang-undang dan fatwa, namun masih terdapat beberapa kesenjangan dalam praktiknya seperti tidak semua transaksi menggunakan bank syariah, b. Pengelolaan hotel Sofyan Soepomo menerapkan manajemen syariah untuk menjamin barang yang dihasilkan memenuhi standar halal dan kriteria syariah yang berlaku, sejalan dengan ketentuan syariah yang tertuang dalam undang-undang dan fatwa. c. Pelayanan hotel Sofyan Cut Mutia sudah memperkenalkan layanan hukum syariah, namun masih terdapat kekurangan dalam penerapan standar ketujuh tentang penggunaan jasa lembaga keuangan hukum syariah. Anda tetap menggunakan jasa lembaga keuangan yang tidak tunduk pada hukum Syariah. d. Pelayanan hotel Sofyan Soepomo telah menerapkan pelayanan syariah, katanya, dan pihak hotel telah menetapkan kebijakan dan pedoman operasional pelayanan hotel untuk memastikan pelayanan sesuai dengan prinsip syariah. Tidak dijelaskan apakah

pedoman tersebut sepenuhnya sesuai dengan ketentuan syariah yang tertuang dalam fatwa dan undang-undang. -undangan.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Zuhaili , Wahbah, *Fiqh Islam wa Adillatuhu Juz 4*, (Damaskus: Darul Fikr, 1985), Cet. Ke-2.

Aprilya, Nurul Wahida Idris Parakkasi, & Ayu Ruqayyah Yunus. Jurnal Ekonomi Syariah dan Hukum Ekonomi Syariah “Pengelolaan Bisnis Perhotelan Dalam Perspektif Syariah: Studi Kasus Pada JL Star Hotel Makassar” E-ISSN: 2621-0274; P-ISSN: 2442-2282 Volume 8, Nomor 2, Desember 2022

[DSN-MUI – Dewan Syariah Nasional – Majelis Ulama Indonesia \(dsnmui.or.id\)](https://dsnmui.or.id) diakses pada tgl 14/09/2022 pukul 07:30 WIB

Fatwa Dewan Syariah Nasional-Majelis Ulama Indonesia NO: 08/DSN-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah

Ferdiansyah, Hendri."*Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia Melalui Konsep Smart Tourism*". Tornare *Journal of Sustainable Tourism Research*. Vol. 2 No. 1 (2018)

F.A, Sabri. *Perkembangan Hotel Syariah di Indonesia*"Karsa XVIII (2) 2010.

Hyrul , Karim, Mohd, dkk. "Differences in Hotel Attributes: Islamic Hotel and Sharia Compliant Hotel in Malaysia". Journal of Global Business and Social Entrepreneurship (GBSE) Vol. 1: no. 2 (2017) page 157–169| gbse.com.my | eISSN 24621714| , (2017)

<https://ekonomi.bisnis.com/read/20180511/12/794021/wisata-halal-makin-heboh-hotel-syariah-di-indonesia-kurang-sertifikasi>. Diakses pada tgl 10/04/2023 pukul 10:59 WIB
<https://sofyanholtel.com/news/hotel-di-jakarta-pusat-bintang-3-7/> diakses pada tgl 10/11/2023 pukul 22:30 WIB

<https://sofyanholtel.com/hotel-bintang-2-di-tebet-jakarta/> diakses pada tgl 10/11/2023 pukul 22:30 WIB

Sumadi Sayubrata *Metode Penelitian*, (Jakarta: PT. Grafindo, 2004), Cet Keenam Belas, hal. 76

https://www.researchgate.net/publication/346018118_Panduan_Penyelenggaraan_Pariwisata_Halal_2019 diakses pada tgl09/10/2023 pukul 21:10 WIB

Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal No.20 “*Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*” Tahun 2023

Syarizka, , Deandra *Wisata Halal Makin Heboh, Hotel Syariah di Indonesia Kurang Sertifikasi*(Bisnis.com.,2018):<https://ekonomi.bisnis.com/read/20180511/12/794021/wisata-halal-makinheboh-hotel-syariah-di-indonesia-kurang-sertifikasi>. Diakses pada tgl 15/12/2022. Pukul 09.30 WIB

Z, Samori, & Rahman, F. A., *Towards the Formation of Shariah Compliant Hotel in Malaysia: An Exploratory Study on its Opportunities and Challenges*. In The 2013 WEI International Academic Conference Istanbul (pp. 108–124). Istanbul, Turkey, (2013)