

TESIS

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA HOTEL
SYARIAH UNTUK MENUJU HOTEL HALAL**



DWILA SEMPI YUSIANI

19916025

**MAGISTER TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA**

YOGYAKARTA

2022

TESIS

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA HOTEL
SYARIAH UNTUK MENUJU HOTEL HALAL**



DWILA SEMPI YUSIANI

19916025

**MAGISTER TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA**

2022

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA HOTEL
SYARIAH UNTUK MENUJU HOTEL HALAL**

**Tesis untuk memperoleh Gelar Magister pada
Program Pasca Sarjana Magister Teknik Industri
Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia**

DWILA SEMPI YUSIANI

19916025

**MAGISTER TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA**

2022

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Demi Allah saya mengakui tesis ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali bagian tinjauan pustaka yang setiap sumbernya sudah saya sebutkan dan lampirkan pada daftar pustaka. Jika dikemudian hari ternyata terbukti pengakuan saya ini tidak benar dan melanggar peraturan yang sah dalam karya tulis dan hak kekayaan intelektual maka saya bersedia ijazah yang saya terima untuk ditarik kembali oleh Universitas Islam Indonesia.

Yogyakarta, 23 Desember 2022



Dwila Sempu Yusiani
NIM. 19916025

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA HOTEL
SYARIAH UNTUK MENUJU HOTEL HALAL**

TESIS

Disusun Oleh:

Nama : Dwila Sempi Yusiani

NIM : 19916025

Yogyakarta, 2022

Dosen Pembimbing



Dr. Ir. Elisa Kusriani, MT., CPIM., CSCP

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

**ANALISIS MANAJEMEN RISIKO PADA HOTEL SYARIAH UNTUK
MENUJU HOTEL HALAL**

TESIS

Disusun Oleh:

Nama : Dwila Sempi Yusiani

NIM : 19916025

Telah dipertahankan di depan Sidang Penguji sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Magister Teknik Industri
Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia

Yogyakarta, 23 Desember 2022

Tim Penguji

Dr. Ir. Elisa Kusriani, M.T., CPIM., CSCP

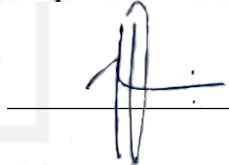
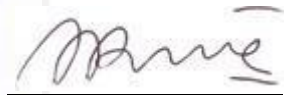
Ketua

Dr. Taufiq Immawan, S.T., M.M

Anggota I

Dr. Qurtubi, S.T., M.T

Anggota II



Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknik Industri
Program Magister Fakultas Teknologi Industri
Universitas Islam Indonesia



Winda Nur Cahyo, S.T., M.T., Ph.D

NIP. 025200519

HALAMAN MOTTO

“Ilmu pengetahuan adalah kehidupan pikiran”

(Abu Bakar Ash-Shiddiq)

“Menuntut ilmu ada tiga tahapan. Jika seseorang memasuki tahapan pertama, ia akan sombong. Jika ia memasuki tahapan kedua, ia akan tawduk. Dan jika ia memasuki tahapan ketiga, ia akan merasa dirinya tidak ada apa-apanya”

(Umar bin Khatab)

“Bukan tentang siapa yang cepat dia yang berhasil. Tapi tentang bagaimana menjalani dan menikmati proses hingga kita belajar banyak hal. Arti kesabaran, kekuatan serta ketulusan”

(Dwila Sempu Yusiani - KZ)

المعهد الإسلامي
الاستاذ الأندلسي

KATA PENGANTAR



Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat, kekuatan dan kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis ini dengan baik dengan judul Analisis Manajemen Risiko Pada Hotel Syariah Untuk Menuju Hotel Halal. Shalawat serta salam senantiasa dicurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW yang telah berjasa membawa kita dari alam kegelapan menuju alam terang benderang saat ini.

Tesis ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Magister Teknik (M.T.) pada Program Studi Teknik Industri, Program Magister Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Indonesia. Secara khusus penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada Dr. Ir. Elisa Kusri, M.T., CSCP., CPIM selaku dosen pembimbing atas arahan, saran, serta telah meluangkan waktunya untuk penulis sehingga tesis ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Dr. Taufiq Immawan, S.T., M.M dan Dr. Qurtubi, S.T., M.T selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam tesis ini. Keberhasilan tesis ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Hari Purnomo, M.T., Selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia.
2. Winda Nur Cahyo, S.T., M.T., Ph.D., selaku Ketua Program Studi Teknik Industri, Program Magister Fakultas Teknologi Industri, Universitas Islam Indonesia.
3. Seluruh dosen dan karyawan MTI UII yang telah membantu penulis dari segi ilmu, arahan hingga pengurusan administrasi selama menempuh pendidikan.

4. Dr. Ade Sofyan Mulazid, S. Ag., M.H dosen UIN Syarif Hidayatullah Jakarta yang telah memberikan arahan dan saran dalam penyelesaian tesis ini.
5. Mbak Nur Fuji, Mbak Dewi Bintarsih, Ibu Meri Yuliani, Ibu Gita Artika, Ibu Titik Hindon, Bapak Kustanto, Bapak Elvy Effendie dan Ustad Abu Dzar Al-Ghifari yang telah menyempatkan waktunya menjadi bagian dalam penyelesaian tesis ini.
6. Kedua orang tuaku, kakak, adik serta keluarga besar tercinta atas segala doa, dukungan, nasihat dan kasih sayang yang tiada hentinya.
7. Teman-teman Angkatan 28 kelas reguler MTI, Syauqas Rahmatillah, Siti Dinar Rezki Ramadhani, Rifandi Elfrianto Firmansyah dan Belia Afifah yang selalu membantuan dan memberikan semangat kepada penulis.

Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatau yang telah memberikan saran dan dukungan sehingga tesis ini dapat terselesaikan. Penulis berharap semoga laporan tesis ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak terkait dan pembaca. Penulis menyadari bahwa laporan tesis ini masih banyak kekurangan, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pembaca demi lengkapnya laporan tesis ini. Mohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulis kata, gelar dan ucapan.

Yogyakarta, 23 Desember 2022



Dwila Sempu Yusiani

NIM. 19916025

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPEL DEPAN.....	i
HALAMAN SAMPEL DALAM	ii
HALAMAN PRASYARAT GELAR MAGISTER.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING TESIS	v
HALAMAN PENETAPAN PANITIA PENGUJI TESIS	vi
HALAMAN MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xix
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Batasan Masalah.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kajian Induktif (Penelitian Terdahulu)	9
2.2 Kajian Deduktif (Tinjauan Pustaka)	13
2.2.1 Hotel Syariah.....	13
2.2.2 Perkembangan Hotel Syariah	15
2.2.3 Jenis dan Klasifikasi Hotel Syariah di Indonesia.....	15
2.2.4 <i>Shariah Compliance</i>	16
2.2.5 Risiko	18
2.2.6 Manajemen Risiko.....	20
2.2.7 <i>House of Risk</i> (HOR).....	20
2.2.8 Diagram Pareto.....	25

BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Pendekatan Penelitian	26
3.2 Objek dan Subjek Penelitian	26
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian	26
3.4 Sumber Data.....	27
3.4.1 Data Primer	27
3.4.2 Data Sekunder	28
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	29
3.5.1 Data Primer	29
3.5.2 Data Sekunder	29
3.6 Metode Pengolahan Data	30
3.7 Instrumen Penelitian	46
3.8 Diagram Alur Penelitian	47
3.9 Deskripsi Alur Penelitian	48
BAB IV HASIL PENELITIAN	50
4.1 Profil Hotel Namira Syariah dan Hotel Musafira Syariah	50
4.2 Alur Pelayanan Hotel.....	51
4.3 Regulasi Hotel Syariah di Indonesia.....	52
4.4 Pengklasifikasian Hotel Berkonsep Syariah	53
4.5 Pengolahan Data.....	55
4.5.1 Instrumen Penilaian Hotel Syariah.....	55
4.5.2 Identifikasi Risiko Berdasarkan Fatwa DSN-MUI	60
4.5.3 <i>House of Risk</i> Fase I.....	65
4.5.4 <i>House of Risk</i> Fase II.....	75
BAB V PEMBAHASAN	84
5.1 Pembahasan Penilaian Hotel Syariah.....	84
5.2 Pembahasan Identifikasi Risiko dan <i>House of Risk</i> Fase I	89
5.3 Pembahasan <i>House of Risk</i> Fase II	98
BAB VI PENUTUP	103
6.1 Kesimpulan	103
6.2 Saran	105

DAFTAR PUSTAKA 106
LAMPIRAN-LAMPIRAN..... 114



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Posisi Penelitian	12
Tabel 3.1 Daftar Responden dan Kebutuhan Data Penelitian.....	27
Tabel 3.2 Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data Primer.....	29
Tabel 3.3 Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data Sekunder	30
Tabel 3.4 Tahapan Pengolahan	30
Tabel 3.5 Rancangan Instrumen Penilaian (Pedoman Penilaian)	33
Tabel 3.6 Skala Penilaian <i>Severity</i>	42
Tabel 3.7 Skala Penilaian <i>Occurance</i>	42
Tabel 3.8 Skala Penilaian Korelasi	43
Tabel 3.9 Skala Penilaian Tingkat Kesulitan	45
Tabel 4.1 Regulasi Hotel Syariah di Indonesia.....	52
Tabel 4.2 Perbedaan <i>Muslim Friendly Hotel</i> dan Hotel syariah	53
Tabel 4.3 Instrumen Pedoman Penilaian Hotel Syariah.....	55
Tabel 4.4 Skala Penilaian <i>Severity</i> Hotel Syariah.....	60
Tabel 4.5 Identifikasi dan Penilaian <i>Risk Event</i> pada Hotel Syariah	61
Tabel 4.6 Skala Penilaian <i>Occurance</i> Hotel Syariah	63
Tabel 4.7 Penilaian <i>Risk Agent</i> pada Hotel Syariah.....	63
Tabel 4.8 Skala Penilaian Korelasi	66
Tabel 4.9 <i>House of Risk</i> Fase I.....	67
Tabel 4.10 Persentase Kumulatif Nilai ARP.....	71
Tabel 4.11 Daftar <i>Risk Agent</i> Dominan Sebelum Penanganan	74
Tabel 4.12 Skala Penilaian Tingkat Risiko	74
Tabel 4.13 Risiko Krusial dan Tindakan Mitigasi	75
Tabel 4.14 Skala Penilaian Tingkat Kesulitan Penerapan	78
Tabel 4.15 <i>House of Risk</i> Fase II	78
Tabel 4.16 Urutan Prioritas Strategi Penangan Risiko.....	82
Tabel 4.17 Penilaian <i>Risk Agent</i> Setelah Dilakukan Perancangan Strategi	83



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>House of Risk I</i>	23
Gambar 2.2 <i>House of Risk II</i>	25
Gambar 3.1 <i>Probability Impact Matrix</i>	44
Gambar 3.2 Diagram Alur Penelitian	47
Gambar 4.1 Alur Pelayanan Hotel	51
Gambar 4.2 Diagram Pareto <i>Risk Agent</i>	73
Gambar 4.3 Peta Risiko Sebelum Mitigasi	75
Gambar 4.4 Diagram Pareto <i>Preventive Action</i>	82
Gambar 4.5 Peta Risiko Setelah Mitigasi	83



ABSTRAK

Pesatnya pertumbuhan pariwisata halal di Indonesia berdampak pada munculnya kesadaran para pelaku bisnis di Indonesia, salah satunya adalah halal hotel *friendly* muslim atau hotel syariah. Jumlah hotel syariah di Indonesia terbilang cukup banyak, namun belum memiliki sertifikat halal dari Dewan Syariah Nasional (DSN). Banyaknya jumlah hotel syariah tidak sejalan dengan jumlah pengusaha yang mendaftarkan hotelnya untuk memperoleh sertifikat MUI masih stagnan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui risiko-risiko yang muncul pada hotel Syariah yang berpengaruh dalam proses sertifikasi halal dan mengetahui agen risiko yang menjadi prioritas penanganan berdasarkan Fatwa DSN-MUI yang dihasilkan untuk mengusulkan strategi mitigasi risiko yang tepat pada setiap kriteria pada hotel Syariah.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *House of Risk* (HOR) diawali dengan membuat panduan penilaian hotel Syariah berdasarkan kriteria yang ada pada Fatwa DSN-MUI. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara dan pengisian kuisioner yang dilakukan oleh responden yang memahami tentang topik terkait. Pada penelitian ini objek penelitian adalah hotel Syariah yang belum memiliki sertifikasi halal yang berlokasi di Yogyakarta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 27 *risk event* dan 60 *risk agent* serta 5 mitigasi risiko yang dirancang dari 3 *risk agent* krusial. Adapun sumber risiko terbesar disebabkan oleh kurangnya pemahaman mengenai operasional hotel Syariah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, metode yang digunakan dalam penelitian ini dapat dijadikan alternatif pilihan untuk merancang strategi mitigasi risiko pada hotel Syariah untuk mempermudah melakukan perbaikan memenuhi pelayanan sesuai Syariah berdasarkan kriteria yang ada pada Fatwa DSN-MUI. Strategi ini tidak hanya digunakan pada hotel Syariah saja melainkan dapat digunakan pada objek lainnya seperti restoran, SPA, salon dan sebagainya.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini tren pariwisata berbasis halal telah menjadi fenomena baru dalam perkembangan wisata di berbagai belahan dunia. Kebutuhan wisatawan tentang pariwisata halal (*halal tourism*) tidak lagi sebatas ziarah makam, kunjungan masjid, atau wisata religi lainnya. Pariwisata telah merambah diberbagai sektor nilai dari jasa travel, perhotelan, restoran dan lainnya yang diminati oleh wisatawan domestik atau mancanegara. Industri yang dinilai menjadi prioritas dalam pemenuhan kebutuhan wisatawan muslim adalah bandara dan hotel syariah (Mastercard-CrescentRating, 2019). Sejalan dengan analisis yang dilakukan oleh COMCEC OIC 2016 yang menganalisis kebutuhan wisatawan muslim dalam berwisata dan alhasil wisatawan muslim merasa hotel penting menyediakan makanan halal dan menyediakan perlengkapan sholat (Rusydziana dan Rani, 2021). Cerahnya bisnis hotel syariah ini turut ditopang oleh besarnya pasar konsumen muslim khususnya disektor pariwisata baik di dalam maupun luar negeri.

Berdasarkan data Global Muslim Travel Index (GMTI) 2019, Indonesia dan Malaysia menempati rangking pertama pada sepuluh destinasi wisata halal favorit. Peningkatan peringkat Indonesia pada GMTI mencerminkan bahwa Indonesia sedang berupaya mengembangkan halal tourism (Shafa et al, 2020). Data GMTI 2019 juga menunjukkan bahwa hingga tahun 2026, jumlah wisatawan muslim diproyeksikan mencapai 230 juta di seluruh dunia dan dapat diperkirakan wisatawan muslim akan menghabiskan sebesar USD\$ 180 miliar pada tahun 2026 untuk pembelian online travel. Seiring dengan pengembangan halal tourism di berbagai belahan dunia, program pengembangan halal tourism di Indonesia telah dilakukan oleh Kementrian Pariwisata sejak beberapa tahun terakhir. Pertumbuhan halal tourism di Indonesia tahun 2018 mencapai 18% dengan jumlah wisatawan muslim mancanegara yang berkunjung ke Indonesia mencapai 2,8 juta. Kenaikan tingkat kunjungan wisatawan memberikan nilai positif bagi pertumbuhan *halal tourism* di Indonesia, sehingga pada tahun 2019 Kementrian pariwisata

menargetkan 25% atau sekitar 20 juta wisatawan muslim dapat berkunjung pada halal tourism di Indonesia (kominfo.go.id).

Pesatnya pertumbuhan pariwisata halal di Indonesia berdampak pada munculnya kesadaran para pelaku bisnis di Indonesia, salah satunya adalah halal hotel *friendly* muslim atau hotel syariah. Hotel syariah merupakan hotel yang operasional dan pelayanannya mengikuti prinsip-prinsip Al-qur'an dan hadits (Rusydia dan Rani., 2021) disetujui oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), seperti tidak menyajikan alkohol dan memiliki kolam renang dan fasilitas spa terpisah untuk pria dan wanita (Maulana et al., 2020). Perkembangan halal hotel di Indonesia masih terbilang rendah jika dibandingkan dengan Malaysia. Sebagai negara dengan mayoritas muslim, Malaysia telah lebih dulu mengembangkan konsep halal hotel. Upaya tersebut di dukung oleh pemerintah Malaysia dengan terbentuknya badan akreditasi nasional "JAKIM" yang menentukan apakah sebuah hotel memenuhi persyaratan halal (Samori dan Rahman, 2015) dan pada tahun 2018 tercatat sebanyak 102 hotel di Malaysia telah diterima halal oleh JAKIM (Waehama et al, 2018). Peningkatan jumlah halal hotel setiap tahunnya terus bertambah, hingga tahun 2021 terdapat sebanyak 273 hotel bintang 3 sampai 5 telah memiliki sertifikat halal dan sebanyak 53 hotel bintang 1 dan 2 juga telah memiliki sertifikat halal (bincangsyariah.com).

Perkembangan halal hotel di Indonesia semakin bermunculan, pengembangan tersebut didukung oleh kesadaran masyarakat yang mulai berkembang dalam menerapkan gaya hidup halal untuk kebutuhannya (Baharuddin dan Al Hasan., 2018). Perkembangan halal hotel juga didukung oleh pemerintah melalui Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 2 tahun 2014 tentang pedoman penyelenggaraan usaha hotel syariah yang mengatur standar dan kriteria penyelenggaraan usaha akomodasi berlabel syariah (Rahchmattie et al, 2020). Peraturan tersebut kemudian dicabut melalui Peraturan Menteri Nomor 11 Tahun 2016 karena dianggap sudah tidak relevan lagi dengan perkembangan wisata halal yang ada dan regulasi tersebut sudah tidak berlaku. Kebijakan tersebut menyebabkan terjadinya kekosongan regulasi terhadap peraturan yang mengatur tentang pariwisata halal, oleh karena itu DSN-MUI mengeluarkan fatwa mengenai

pedoman penyelenggaraan wisata berdasarkan prinsip syariah, yaitu fatwa Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 yang mengatur tentang keseluruhan kegiatan pariwisata syariah (Baharuddin dan Al Hasan., 2018).

Berdasarkan fatwa DSN-MUI terkait dengan kepatuhan syariah yang menjadi acuan pelaksanaan hotel syariah terdapat tujuh syarat atau kriteria yang harus dipenuhi oleh hotel syariah dalam operasionalnya yang berkaitan dengan fasilitas hiburan, makanan dan minuman, fasilitas ibadah, SDM, SOP dan lembaga keuangan (Halim dan Baroroh., 2021). Hotel Sofyan merupakan hotel pertama di Indonesia yang telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI dan menjalankan secara keseluruhan prinsip pelaksanaan berdasarkan fatwa DSN-MUI, sedangkan beberapa hotel lainnya tidak menjalankan prinsip pelaksanaan sesuai syariah. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Pratiwi, 2017; Nesvianda et al., 2019; Ajidin, 2019; Bariroh, 2020) hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa hotel syariah di Indonesia secara umum telah menjalankan prinsip kepatuhan berdasarkan DSN, namun ada beberapa hal yang masih perlu disempurnakan, seperti pedoman pelaksanaan, sistem keuangan secara syariah serta penyediaan fasilitas lainnya.

Muharam dan Asutay (2019) dalam Ayatina et al (2021) dalam penelitiannya juga menyatakan bahwa halal *friendly* hotel telah meningkat dalam dekade terakhir, salah satunya adalah di Indonesia. Jumlah hotel syariah di Indonesia terbilang cukup banyak, namun belum memiliki sertifikat halal dari Dewan Syariah Nasional (DSN). Banyaknya jumlah hotel syariah tidak sejalan dengan jumlah pengusaha yang mendaftarkan hotelnya untuk memperoleh sertifikat MUI masih stagnan. Penyebab stagnasi dipicu oleh masih banyaknya pengusaha hotel yang salah persepsi terhadap konsep pariwisata halal (Baharuddin & Al Hasan, 2018). Kemudian adanya keengganan pengusaha hotel untuk mendapatkan sertifikasi halal yang disebabkan oleh rendahnya pemahaman masyarakat tentang wisata halal, seperti di Bali, Sumatera dan Lombok. Selain itu, masih terbatasnya mitra hotel dan restoran yang menyediakan makanan dan layanan ramah muslim (Hanifa, 2019). Kondisi tersebut membuat pihak hotel merasa ketakutan pengunjung hotel akan berkurang atau bahkan hilang manakala mereka

telah mengurus legalitas sertifikasi halal. Tantangan lainnya yang dihadapi hotel syariah untuk mendapatkan sertifikasi halal atau mempertahankannya ialah tingginya biaya yang dikeluarkan. Pihak hotel harus memperhatikan konsekuensi awal seperti menurunnya kepercayaan pelanggan non-muslim yang mengakibatkan pendapatan pada tahap awal pengenalan hotel syariah (Shalleh et al, 2014) dan sulitnya mengubah tata bangunan yang telah ada untuk disesuaikan dengan prinsip syariah sesuai al-qur'an dan hadist.

Dikenal sebagai kota pelajar, Yogyakarta masuk kedalam 10 destinasi wisata halal di Indonesia yang membuat Yogyakarta menjadi incaran wisatawan lokal maupun mancanegara. Tingginya minat wisatawan memberikan nilai positif bagi para pelaku bisnis, terutama dibidang perhotelan. Dikutip dari Bappeda Jogja tahun 2022, berdasarkan data dinas pariwisata terdapat sebanyak 1833 hotel dan akomodasi lainnya (bappeda.jogjaprov.go.id), dari jumlah hotel dan akomodasi tersebut terdapat 20 hotel syariah, 2 diantaranya merupakan hotel halal dan sudah mendapat sertifikat halal MUI sedangkan 18 hotel/akomodasi lainnya belum mendapatkan sertifikat, namun beberapa diantaranya sudah memiliki sertifikat halal untuk restaurant (KNEKS, 2019). Sertifikasi halal berdasarkan penerapan Fatwa DSN-MUI pada hotel memberikan jaminan dan rasa nyaman bagi pengunjung dengan pelayanan yang ditawarkan. Beberapa penelitian terdahulu yang membahas mengenai hotel syariah sebagian besar peneliti membahas dari sudut pandang maqasid syariah untuk menganalisis atau mengukur sejauhmana hotel syariah telah menerapkan aturan berdasarkan prinsip syariah menurut fatwa DSN-MUI. Salah satunya penelitian dari Malayasia yang dilakukan oleh Yahaya et al (2020) mengalisis standar hotel mesra muslim di Malaysia berdasarkan perspektif maqasid syariah, selanjutnya Noor dan Noor (2019) membahas mengenai pengaplikasian maqasid syariah sebagai parameter konsep hotel patuh syariah serta penelitian yang dilakukan di Indonesia yang dilakukan oleh Izza (2018) membahas penerapan manajemen hotel syariah dengan pendekatan maqasid as-syariah.

Selanjutnya, beberapa penelitian terdahulu telah membahas tentang pentingnya sertifikat halal, namun penelitian terdahulu hanya berfokus pada produk makanan, minuman dan restoran (Perdana et al, 2019). Hasil tersebut didukung oleh

Eksan (2020), dalam tinjauan literatur tentang manajemen risiko halal hanya ada 3 dari 39 penelitian yang membahas mengenai manajemen risiko halal pada pariwisata. Salah satunya Olya & Al-Ansi (2017) mengidentifikasi berbagai macam risiko yang mempengaruhi konsumen dalam kepuasan, niat merekomendasikan dan niat menggunakan produk halal menggunakan teori kompleksitas untuk memprediksi tanggapan konsumen terhadap produk halal. Hal ini menunjukkan bahwa analisis manajemen risiko pada bidang pariwisata halal masih sangat sedikit.

Penelitian dibidang manajemen risiko halal telah banyak dilakukan di beberapa negara, tidak hanya pada negara mayoritas muslim namun juga pada negara minoritas muslim. Berdasarkan studi literatur yang dilakukan oleh Eksan (2020) Malaysia dan Indonesia merupakan negara yang banyak membahas berkaitan manajemen risiko halal. Penelitian-penelitian tersebut didominasi pada bidang *supply chain* bahan baku produk makanan dan minuman. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Fitra Lestari, et al., (2021) untuk mengidentifikasi risiko dan menentukan prioritas penanganan risiko dalam strategi rantai pasok makanan halal menggunakan pengintegrasian *house of risk* (HOR) dan *probability impact matrix* dalam rantai pasok makanan halal. Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Putri Amalia, et al., (2021) yang bertujuan untuk menganalisis risiko halal pada restoran siap saji dengan menggunakan *risk map*. Akan tetapi tidak menutup kemungkinan untuk sektor-sektor tersebut menjadi peluang penelitian dimasa datang mengingat daya tarik masyarakat yang besar, terutama pada bidang pariwisata.

Adapun penelitian yang berkaitan dengan mitigasi risiko pada bidang jasa selain hotel syariah adalah pada perusahaan jasa konsultasi yang dilakukan oleh Wahyudien & Kusri (2018). Berdasarkan peta risiko yang digunakan untuk memetakan kondisi setiap risiko, diketahui bahwa masih banyak terdapat sejumlah aktivitas yang berada dalam kondisi sebagai sumber ancaman yang dapat menyebabkan nilai kehilangan yang tinggi pada asset, reputasi organisasi dan sumber daya. Mitigasi tersebut dilakukan berdasarkan ISO 31000:2018. Identifikasi risiko yang dilakukan oleh Wahyudien & Kusri (2018) adalah dengan wawancara

bersama masing-masing divisi di perusahaan, berbeda dengan Olya & Al-Ansi (2017) yang mengidentifikasi risiko dengan teori kompleksitas.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya berkaitan dengan banyaknya penelitian mengenai manajemen risiko yang menitikberatkan fokus penelitian pada halal *supply chain* dan penelitian pada hotel syariah yang berfokus dari sudut pandang perspektif maqasid syariah ditinjau dari segi pertauran, maka kebaruan yang terdapat dalam penelitian ini adalah melakukan analisis risiko menggunakan *House of Risk* dari perspektif fatwa Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 pada hotel syariah. Penelitian diawali dengan melakukan observasi dan identifikasi kejadian risiko (*risk event*) serta agen risiko (*risk agent*) yang mungkin dapat menyebabkan terjadinya suatu risiko khusus pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI serta mitigasi dari risiko tersebut berupa usulan strategi penanganan yang dapat digunakan untuk mengurangi probabilitas timbulnya agen risiko pada setiap kriteria (Chaisani, 2021) dan memperhatikan prioritas kejadian risiko yang harus dihadapi terlebih dahulu (Muharrami, 2020). Penelitian ini menggunakan metode *house of risk* (HOR), yaitu suatu pendekatan yang digunakan untuk menentukan prioritas dari strategi penanganan. Pendekatan tersebut dirancang untuk menentukan prioritas risiko serta menentukan suatu strategi yang diharapkan dapat menangani dampak risiko yang timbul (Halim dan Kurniawati, 2017) dan memberikan masukan dan pertimbangan bagi pihak hotel untuk mempermudah mendapatkan sertifikasi halal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah dijelaskan, maka dapat disimpulkan masalah yang ada yaitu:

1. Risiko apa saja yang muncul pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal?
2. Risiko apa saja yang menjadi prioritas penanganan pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal?
3. Bagaimana usulan mitigasi yang dilakukan pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis risiko-risiko yang muncul pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal.
2. Menganalisis apa saja agen risiko pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal.
3. Memberikan usulan mitigasi risiko pada setiap kriteria berdasarkan Fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Membantu hotel untuk mengetahui gambaran risiko-risiko apa saja yang dihadapi hotel pada setiap kriteria yang harus dipenuhi berdasarkan fatwa DSN-MUI dalam proses persiapan sertifikasi halal.
2. Membantu hotel untuk mengetahui agen risiko prioritas yang harus ditangani dalam proses persiapan sertifikasi halal.
3. Membantu hotel untuk mengetahui apa saja langkah mitigasi yang tepat dan efektif yang dapat digunakan untuk perbaikan dari setiap risiko yang terjadi untuk mempermudah hotel mendapatkan sertifikat halal.

1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada hotel syariah.
2. Penelitian ini hanya berfokus pada Fatwa DSN-MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016.
3. Penelitian ini menggunakan metode *House of Risk* (HOR) dalam penyelesaiannya.

4. Penelitian ini hanya menganalisis tentang kemungkinan risiko yang terjadi, sehingga tidak membahas hingga proses perolehan sertifikasi halal, mengingat keterbatasan waktu dan kesiapan dari hotel itu sendiri.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Induktif (Penelitian Terdahulu)

Di bidang akademik banyak penelitian yang telah dilakukan membahas mengenai topik hotel syariah dan halal risk management, antara lain Haetami et al (2021), Yahaya et al (2020), Priyatmoko (2020), Amalia et al (2021), Lestari et al (2021) dan lainnya. Penelitian yang dilakukan oleh Haetami et al (2021) bertujuan untuk menganalisis pengeolaan hotel syariah di kota Bandung dari perspektif maqasid syariah. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa hotel syariah Noor Bandung dari segi karakteristik material telah melakukan implementasi sesuai syariat islam dengan memeriksa identitas pengunjung secara teliti dan memiliki fasilitas pelayanan pemesanan yang berbeda dengan hotel konvensional. Dari segi karakteristik immaterial, hotel syariah Noor Bandung mengacu pada nilai-nilai maqasid syariah seperti amar ma'ruf nahi mungkar, prinsip menegakkan kebenaran, fokus mendukung keadilan, prinsip latuzlimuna wala tuzlamuna, asas amanah dan asas manfaat ummah. Selanjutnya Priyatmoko et al (2020) berdasarkan hasil penelitian mengklasifikasikan atribut kebutuhan berdasarkan tingkatan masalah. Tingkatan tersebut diantaranya berdasarkan tingkat dasar, sekunder dan tersier. Pengklasifikasian atribut berdasarjan tingkat masalah membantu pengelola hotel atau investor untuk mengatur atribut prioritas yang harus dipenuhi untuk mendirikan atau mengoperasikan hotel syariah.

Sementara itu penelitian terdahulu yang membahas tentang manajemen risiko halal antara lain yaitu Lestrari, et al., (2021) yang melakukan penelitian tentang mitigasi risiko pada rantai pasokan makanan halal mengatakan berdasarkan identifikasi risikan yang dilakukan terdapat 27 kejadian risiko dan 31 agen risiko yang diperoleh melalui 2 hatap. Hasil penelian menunjukkan bahwa karyawan yang tidak memiliki keahlian khusus memiliki risiko paling tinggi dan tindakan proaktif terbaik untuk perbaikan yang efektif dilakukan adalah dengan penghargaan dan hukuman kepada karyawan. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni, et al., (2021) yang melakukan penelitian tentang penilaian risiko dan strategi

mitigasi rantai pasok pada kerupuk ikan mengatakan risiko tertinggi terdapat pada proses pengiriman kerupuk dari perusahaan ke distributor. Terdapat 26 aktivitas risiko yang teridentifikasi, semua aktivitas tersebut termasuk kategori kemungkinan risiko, artinya risiko perubahan status dari halal menjadi non-halal dapat terjadi di sepanjang rantai pasok. Prioritas risiko digunakan untuk menentukan strategi mitigasi ialah dengan melibatkan beberapa pihak, yaitu pemerintah, pemasok, perusahaan dan distributor.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Amalia, et al., (2021) menyatakan identifikasi titik kontrol halal terkait rantai pasok dilakukan dengan memperhatikan aktivitas rantai pasok yang harus memenuhi persyaratan halal mulai dari titik pengadaan hingga ke konsumen. Terdapat 11 kejadian risiko yang berhasil diidentifikasi, dari risiko tersebut terdapat 4 risiko yang signifikan dan 5 usulan mitigasi untuk semua risiko yang ada. Susihono, et al., (2021) dalam penelitiannya mengatakan diperlukan sebuah model pengendalian dalam rantai pasok produk daging olahan dengan menerapkan kerangka sosioteknis kemudian dilanjutkan dengan perancangan model dekomposisi sistem sosioteknis yang mengutamakan penggunaan ergonomi partisipatif. Berdasarkan penerapan risiko sosio-teknis diketahui bahwa risiko tertinggi ialah kegagalan dalam teknik penyembelihan.

Khan, et al., (2020) juga membahas manajemen risiko pada rantai pasokan halal menggunakan sebuah integrasi Fuzzy Delphi dan pendekatan DEMATEL dengan tujuan mengidentifikasi dan menganalisis unsur-unsur manajemen halal rantai pasok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi, perencanaan, logistik & outsourcing dan risiko terkait teknologi informasi adalah dimensi risiko yang menonjol. Hubungan kausal antara dimensi dan elemen risiko signifikan yang terkait dengan HSCM dapat membantu manajer dan perencana kebijakan. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Maman, et al., (2017) berkaitan dengan mitigasi risiko bertujuan untuk mengidentifikasi halal peristiwa risiko, halal agen risiko, mengukur halal tingkat risiko dan merumuskan halal model pengendalian risiko (mitigasi) di semua tahapan dalam rantai pasokan daging sapi dari Australia ke Indonesia. Temuan dari penelitian ialah prioritas strategi mitigasi di feedlot untuk mendapatkan daging halal dan thoyyib adalah praktisi untuk mendapatkan

lebih banyak pemasok, penelusuran bahan dan proses pembuatan suplemen protein ternak. Strategi mitigasi utama untuk menjamin kehalalan daging sapi di RPH adalah kewajiban vendor atau pabrik untuk menerbitkan manual tertulis alat pemingsanan. Prioritas strategi mitigasi risiko halal bagi pengecer untuk menghindari pencemaran daging adalah perlunya kebijakan halal bagi perusahaan pengangkut dan supermarket.

Adapun penelitian yang berkaitan dengan mitigasi risiko pada bidang jasa selain hotel syariah adalah pada perusahaan jasa konsultasi yang dilakukan oleh Wahyudien & Kusri (2018) dan Olya & Al-Ansi (2018). Olya & Al-Ansi (2018) mengidentifikasi berbagai macam risiko dari setiap kondisi yang dihadapi oleh konsumen dalam memilih barang dan layanan halal dan haram. Pengembangan model SEM (structural equation modeling) digunakan untuk mengukur hubungan antara bermacam risiko dengan kepuasan, niat untuk merekomendasikan dan niat untuk menggunakan bagi konsumen. Hasilnya penelitian tersebut dapat membantu industri pariwisata dalam memahami bagaimana memperlakukan dan melayani keduanya wisatawan muslim maupun non muslim yang sensitif terhadap barang halal dan dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas wisatawan. Analisis risiko dilakukan dengan teori kompleksitas untuk memprediksi tanggapan konsumen terhadap risiko barang halal. Sementara itu hasil penelitian yang dilakukan oleh Wahyudien & Kusri (2018) berdasarkan peta risiko yang digunakan untuk memetakan kondisi setiap risiko, diketahui bahwa masih banyak terdapat sejumlah aktivitas yang berada dalam kondisi sebagai sumber ancaman yang dapat menyebabkan nilai kehilangan yang tinggi pada asset, reputasi organisasi dan sumber daya. Namun, dengan mitigasi yang telah dilakukan berdasarkan ISO 31000:2018, perusahaan dapat meningkatkan kinerja dalam memberikan pelayanan kepada klien dimasa yang akan datang dengan melakukan evaluasi setiap aktivitas dan menentukan mitigasi yang tepat sesuai kondisi saat itu. Adapun rangkuman penelitian-penelitian tersebut dapat dilihat pada tabel 2.1.

Tabel 2.1 Posisi Penelitian

No	Peneliti / Tahun	Judul Penelitian	Metode	Objek Penelitian
1	Haetami et al., (2021)	Analysis of sharia hotel management in Bandung city in the perspective of maqasid syari'ah	Pendekatan analisis deskriptif	Hotel syariah
2	Priyatmoko et al., (2020)	Shariah hotel attributes and their urgency for muslim tourists' needs in maqasid shariah perspective	Metode deskriptif	Hotel syariah
3	Lestari et al., (2021)	Risk mitigation via integrating house of risk and probability impact matrix in halal food supply chain	HOR dan SCOR	Bakery
4	Wahyuni et al., (2021)	Risk assessment and mitigation strategy in the halal food supply chain in the covid-19 pandemic	FMEA dan SWOT	Kerupuk ikan
5	Amalia et al., (2021)	Risk analysis in halal fast food supply chain restaurant using risk map method	Risk map	Restoran cepat saji
6	Susihono et al., (2021)	Controlling risks through ergonomics participatory in industry of processed meat products certified halal	Pendekatan sosio-teknis	Daging
7	Khan et al., (2020)	Risk management in halal supply chain: an integrated fuzzy Delphi and DEMATEL approach	Fuzzy Delphi dan DEMATEL	Bahan baku produk halal

No	Peneliti / Tahun	Judul Penelitian	Metode	Objek Penelitian
8	Maman et al., (2017)	Halal risk mitigation in the Australian-Indonesian supply chain	HOR	Daging
9	Olya & Al-ansi (2018)	Risk assessment of halal products and services: implication for tourism industry	SEM, Fuzzy dan NCA	Halal product and service
10	Wahyudien & Kusriani (2018)	Risk management berdasarkan framework pada aktifitas perusahaan jasa konsultasi dengan ISO 31000:2018	Pendekatan ISO 31000:2018	Jasa konsultasi
11	Dwila Sempu Yusiani (2022)	Analisis manajemen risiko SJH Pada Hotel syariah Untuk mendapatkan sertifikasi Halal	HOR	Hotel syariah

2.2 Kajian Deduktif (Tinjauan Pustaka)

2.2.1 Hotel Syariah

Terdapat beberapa istilah lain yang digunakan untuk mendeskripsikan hotel syariah *compliance*, yaitu hotel halal, hotel syariah, dan hotel ramah muslim (Rusydia dan Rani, 2021). Istilah hotel halal, ramah muslim, islami atau syariah sering digunakan secara bergantian karena tidak ada perbedaan makna di antara keduanya (Suci et al., 2020). Misalnya, Battour et al., (2010) menggunakan istilah “hotel ramah Muslim”, yang menunjukkan hotel yang layanannya mengacu pada ajaran Islam. Istilah umum lainnya adalah “hotel yang sesuai dengan syariah,” yang produk dan layanannya mengikuti panduan syariah atau aturan Islam yang mencakup seluruh operasi hotel (Saad et al., 2014; Samori & Rahman, 2013; Zulkarnain & Jamal, 2012). Kemudian muncullah hotel islami, yang menurut Idris dan Razali (2016) mengacu pada hotel yang menyediakan layanan halal untuk

wisatawan Muslim, tidak hanya menyediakan makanan halal tetapi operasi dan pengelolaannya harus sesuai dengan prinsip-prinsip Islam.

Syariah berarti totalitas perintah Allah yang mengatur kehidupan setiap Muslim dalam segala aspek. Sektor penginapan terdiri dari semua bisnis hotel yang menyediakan layanan akomodasi untuk tamu (Albattat et al., 2018). Sektor perhotelan didefinisikan sebagai perusahaan yang menyediakan kamar tidur atau berbagai fasilitas layanan lainnya kepada tamu (Sahida et al., 2011). Sementara itu hotel syariah dapat diartikan sebagai hotel yang memberikan pelayanan sesuai dengan prinsip syariah. Hotel syariah tidak hanya sebatas menyajikan makanan dan minuman halal tetapi operasional di seluruh hotel juga akan dikelola berdasarkan prinsip syariah. Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi hotel untuk menjadi hotel yang sesuai dengan syariah. Penting untuk dicatat agar dapat dianggap sebagai hotel yang sesuai dengan syariah, harus memastikan bahwa operasi, desain hotel dan juga sistem keuangan hotel sesuai dengan aturan dan prinsip syariah. Fasilitas hotel harus dioperasikan berdasarkan prinsip syariah. Misalnya, fasilitas seperti spa, fasilitas gym, kolam renang, ruang tamu dan ruang serbaguna untuk pria dan wanita harus dipisahkan (Rosenberg dan Choufany, 2009). Selain fasilitas, hotel yang sesuai dengan syariah tidak boleh menyajikan minuman beralkohol apa pun dan tidak boleh ada minibar di dalam hotel. Ini akan menciptakan lingkungan halal bagi hotel dan menyediakan lingkungan hidup yang aman dan sehat bagi para tamu. Menurut Henderson (2010), para praktisi dan analis industri telah mengeluarkan serangkaian atribut hotel yang sesuai dengan syariah.

Menurut MUI hotel syariah adalah hotel yang operasional dan pelayanannya harus mengikuti prinsip-prinsip dasar syariat Islam dan di setujui oleh Majelis Ulama Indonesia (Maulana et al., 2020). Berdasarkan beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa hotel syariah merupakan hotel yang dalam pelaksanaannya mengikuti prinsip-prinsip Alqur'an dan Hadist mulai dari penyediaan, pengadaan dan penggunaan produk serta fasilitas serta dalam kegiatan operasionalnya seperti pengelolaan keuangan/pembayaran, etika kerja, kegiatan hiburan, tata letak dan tata kelola diperuntukkan tidak hanya bagi muslim namun juga bagi non-muslim.

2.2.2 Perkembangan Hotel Syariah

Di Indonesia, perkembangan dan pertumbuhan hotel terus meningkat dari tahun ke tahun. Beberapa jenis akomodasi bermunculan mulai dari bersifat kostel hingga hotel berbintang menunjukkan bahwa industri perhotelan di Indonesia semakin menjamur dan berkembang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Salah satu perkembangan dibidang industri perhotelan di Indonesia ditandai dengan mulai munculnya hotel-hotel dengan berkonsep islami. Hotel tersebut muncul berdasarkan kebutuhan akan konsumen muslim, terutama pada negara-negara dengan mayoritas muslim terbesar di dunia, hotel tersebut dikenal dengan sebutan hotel syariah.

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, jumlah hotel yang telah mendapatkan sertifikat halal tidak sebanding dengan jumlah hotel yang beroperasi. Sangat disayangkan, dewasa ini banyak hotel yang berani mempromosikan sebagai hotel syariah namun para pemilik atau manajemen hotel umumnya masaih enggan untuk memposisikan diri untuk menjalankan visi dan misis bisnis mereka sesuai syariah Islam. Salah satu hotel yang berbasis syari'ah adalah PT. Sofyan Hotels Tbk., yang merupakan lembaga bisnis Syari'ah pertama yang mendapat Sertifikat Bisnis Syari'ah dari Dewan Syari'ah Nasional MUI No. 001/07/B/DSN/MUI/2003, tertanggal 26 Juli 2003/26 Jumadil Awal 1424H., yang dalam kegiatan operasionalnya terikat dengan ketentuanketentuan Syari'ah Islam (Sabri, 2010).

2.2.3 Jenis dan Klasifikasi Hotel Syariah di Indonesia

Di Indonesia, hotel halal diatur oleh dua badan pengatur yaitu lembaga negara dan lembaga non-negara. Lembaga negara diwakili oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, yang mengelola pariwisata halal, termasuk hotel halal. Sementara itu, lembaga non-negara diwakili oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang memberikan saran kepada Kementerian terkait aspek syariah dalam kegiatan hotel halal. Usaha hotel halal Indonesia diatur dengan Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif nomor 2 tahun 2014, tentang Penyelenggaraan Hotel Halal (Joeliaty et al., 2020). Menurut Permen Parekraf tersebut, terdapat dua

jenis Kriteria Hotel Syariah yang telah dibagi menjadi Kriteria *Hotel Syariah Hilal 1* dan Kriteria *Hotel Syariah Hilal 2*, yaitu (Halim dan Baroroh, 2021):

1. Kriteria *Hilal-1* adalah penggolongan untuk usaha hotel Syariah yang dinilai memenuhi seluruh kriteria Usaha Hotel Syariah yang diperlukan untuk melayani kebutuhan minimal wisatawan muslim yang terdiri dari tiga aspek, yaitu: produk, pelayanan dan pengelolaan. Dengan kata lain, memenuhi sebagian unsur syariah sesuai dengan penilaian usaha hotel syariah yang ditentukan oleh Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dan DSN-MUI.
2. Kriteria *Hotel Syariah Hilal 2* adalah penggolongan untuk usaha hotel syariah yang dinilai memenuhi kriteria usaha hotel syariah yang diperlukan untuk melayani kebutuhan moderat wisatawan muslim. Kriteria mutlak untuk usaha hotel syariah hilal-2 juga terdiri dari tiga aspek yang sama dengan sebelumnya. Dengan kata lain, memenuhi seluruh unsur syariah sesuai dengan penilaian usaha hotel syariah yang ditentukan oleh Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dan DSN-MUI.

2.2.4 *Shariah Compliance*

Secara umum oprasional hotel syariah tidak berbeda dengan hotel konvensional, tetap tunduk pada peraturan pemerintah. Penyelenggaraan bisnis hotel yang berbasis syariah harus sesuai ketentuan dan pedoman yang dibuat agar dapat berjalan sesuai aturan. Penyelenggaraan dan pengelolaan hotel syariah dapat diartikan ke dalam dua bagian utama, pertama adalah ibadah dan kedua adalah muamalah. Ibadah dalam arti khusus yang bersifat vertikal yaitu membahas hubungan manusia dengan Allah sedangkan muamalah adalah hubungan yang bersifat horizontal yakni berhubungan dengan manusia dan lingkungannya. Di dalam industri hotel syariah, Islam menganjarkan untuk memasarkan produk dan jasanya tidak terdapat penyelewengan, sehingga merugikan pihak lain, misalnya dalam tindakan kecurangan "*ihthikhar*" dengan tujuan mendapatkan untung yang tinggi. Sehingga para pelaku usaha yang menjalankan bisnis sesuai syariah mengerti betul

tentang aturan yang diperintahkan dan dilarang dalam agama Islam (Wicaksono, 2020).

Battour (2015) dalam penelitiannya menyatakan bahwa *sharia compliance* berpengaruh kepada kepuasan wisatawan muslim. Din (1989) juga menjelaskan bahwa kebutuhan akan *shariah compliance* merupakan kebutuhan khusus bagi wisatawan muslim yang harus dipenuhi oleh penyelenggara wisata. Berdasarkan hasil penelitian Sripsasert (2014) diketahui bahwa pengembangan industri pariwisata halal sangat membutuhkan kepada hal-hal yang berkaitan dengan kebutuhan wisatawan muslim, seperti arah kiblat, makanan halal, dan lain sebagainya. Oleh sebab itu *shariah compliance* merupakan variabel lain yang harus diupayakan penyediannya atau diperhatikan oleh penyedia jasa perhotelan. Penyediaan terhadap hal tersebut merupakan bagian dari optimalisasi pelayanan kepada para pengunjung, karena pada dasarnya hotel syariah itu ialah hotel yang menyediakan jasa pelayanan sebagaimana perhotelan biasanya, namun lebih *concern* pada *extended services of conditions* dan kebutuhan terhadap wisatawan muslim (Battour, 2015).

Abdullah (2010) dalam Ahmat et al (2015) mendefinisikan *shariah compliance* sebagai kata Arab yang berarti 'jalan' atau 'jalur' mengacu pada kedua sistem hukum Islam dan totalitas cara hidup islami sebagai syariah berhubungan dengan banyak hal termasuk politik, ekonomi, perbankan, bisnis, keluarga, seksualitas, kebersihan dan masalah sosial. Sementara itu, Muhammad (2009) dalam Ahmat et al (2015) secara khusus menguraikan *shariah compliance* hotel sebagai hotel dimana produk, layanan yang ditawarkan, dan transaksi keuangan sepenuhnya mematuhi prinsip syariah, mulai dari menyajikan makanan dan minuman halal hingga menerapkan semua parameter nilai-nilai Islam untuk kesehatan, keselamatan, lingkungan, dan manfaat ekonomi bagi seluruh umat manusia tanpa memandang ras, keyakinan, atau budaya. Jelas bahwa syariah adalah hukum yang mencakup setiap aspek kehidupan dari aqidah, fiqh dan akhlak yang mengizinkan dan melarang hal-hal tertentu selain seperangkat pedoman yang perlu diikuti oleh semua Muslim (Laporan ATTO, 2013). Ahmat et al (2015) juga menyatakan bahwa *shariah compliance* hotel tidak hanya memperhatikan sisi

operasional yang meliputi produk dan layanan yang ditawarkan kepada pelanggan, tetapi sebenarnya dimulai dari tahap awal perancangan hotel dan yang paling penting adalah memastikan transaksi keuangan benar-benar sesuai dengan prinsip syariah.

Terkait dengan kepatuhan kepada syariah (*Sharia Compliance*), Dewan Syariah Nasional telah mengaturnya melalui fatwa terbarunya, yaitu Fatwa Dewan Syariah Nasional MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 tentang Pelaksanaan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah sebagaimana berikut ini (Rusydia dan Rani., 2021):

1. Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila
2. Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas hiburan yang mengarah pada kemusyrikan, maksiat, pornografi, dan tindak asusila
3. Makanan dan minuman yang disediakan oleh hotel syariah wajib mendapatkan sertifikat halal dari MUI
4. Menyediakan fasilitas, peralatan, dan sarana yang memadai untuk pelaksanaan ibadah, termasuk fasilitas bersuci
5. Pengelola dan karyawan/karyawati hotel wajib mengenakan pakaian yang sesuai dengan syariah
6. Hotel syariah wajib memiliki pedoman dan/atau panduan mengenai prosedur pelayanan hotel guna menjamin terselenggaranya pelayanan hotel yang sesuai dengan prinsip syariah
7. Hotel syariah wajib menggunakan jasa Lembaga Keuangan Syariah dalam melakukan pelayanan.

2.2.5 Risiko

Konsep risiko dan penilaian risiko memiliki sejarah panjang sejak 400 SM ketika orang Athena menilai risiko sebelum mengambil keputusan. Namun akhir-akhir ini istilah “risiko” diterapkan pada beberapa bidang seperti psikologi, kesehatan, keuangan, pemasaran, manajemen dan teori keputusan (Khan et al., 2020). Defenisi risiko banyak dibahas oleh peneliti, Manuj dan Mentzer (2008)

mendefinisikan ketidakpastian sebagai peristiwa yang sulit diprediksi hasil yang mungkin terjadi, sedangkan risiko terdiri dari tiga komponen, yaitu kemungkinan kerugian, kemungkinan kerugian terjadi dan pentingnya hasil kerugian. Sementara itu Sinha et al., (2004) dalam Pujawan et al., (2018) menyatakan risiko adalah fungsi dari tingkat ketidakpastian dan dampak dari suatu peristiwa (Sinha et al., 2004). Pendapat lain juga dikemukakan oleh Sumajouw dan Sompie (2014) mengenai pengertian risiko, risiko adalah sesuatu yang mengarah pada ketidakpastian atas terjadinya suatu peristiwa selama selang waktu tertentu yang mana peristiwa tersebut menyebabkan suatu kerugian baik itu kerugian kecil yang tidak begitu berarti maupun kerugian besar yang berpengaruh terhadap kelangsungan hidup dari suatu perusahaan. Risiko pada umumnya dipandang sebagai sesuatu yang negatif, seperti kehilangan, bahaya, dan konsekuensi lainnya. Kerugian tersebut merupakan bentuk ketidakpastian yang seharusnya dipahami dan dikelola secara efektif oleh organisasi sebagai bagian dari strategi sehingga dapat menjadi nilai tambah dan mendukung pencapaian tujuan organisasi.

Menurut Bramantyo (2008); Sumajouw dan Sompie (2014) risiko dibedakan menjadi beberapa jenis, diantaranya:

1. Risiko Eksternal, yaitu risiko yang berasal dari luar perusahaan atau lingkungan luar perusahaan. Risiko eksternalitas terdiri dari risiko reputasi, risiko lingkungan, risiko social, risiko dan hukum.
2. Risiko Internal, yaitu risiko yang berasal dari dalam perusahaan itu sendiri.
3. Risiko Keuangan, adalah risiko yang disebabkan oleh faktor-faktor ekonomi dan keuangan, seperti perubahan harga, tingkat bunga, dan mata uang.
4. Risiko Operasional, adalah semua risiko yang tidak termasuk risiko keuangan. Risiko operasional disebabkan oleh faktor-faktor manusia, alam, dan teknologi. Risiko oprasional bisa terjadi pada dua tingkatan yaitu teknis dan organisasi. Pada tataran teknis, risiko oprasional bisa terjadi apabila sistem informasi, kesalahan mencatat, informasi tidak memadai, dan pengukuran risiko tidak akurat dan tidak memadai. Pada tataran organisasi, risiko oprasional bisa muncul karena system pemantauan dan pelaporan, system dan prosedur, serta kebijakan tidak berjalan sebagaimana seharusnya. Risiko oprasional terdiri dari

risiko produktivitas, risiko teknologi, risiko inovasi, risiko system dan risiko proses.

5. Risiko Strategis. Risiko strategis adalah risiko yang dapat memengaruhi eksposur korporat dan eksposur strategis sebagai akibat keputusan strategis yang tidak sesuai dengan lingkungan eksternal dan internal usaha. Risiko strategis terdiri dari risiko transaksi strategis, transaksi hubungan investor dan risiko usaha.

2.2.6 Manajemen Risiko

Konsep dasar manajemen risiko yang dapat dipahami oleh pihak manajemen perusahaan adalah manajemen risiko hanya sebuah pendekatan, tetapi manajemen risiko merupakan strategi fleksibel yang dapat diterapkan untuk berbagai skala industri, manajemen risiko merupakan suatu usaha untuk mengetahui, menganalisis serta mengendalikan risiko dalam setiap kegiatan perusahaan dengan tujuan untuk memperoleh efektifitas dan efisiensi yang lebih tinggi (Darmawi, 2000). Manajemen risiko didefinisikan sebagai suatu pendekatan yang komprehensif untuk menangani semua kejadian yang menimbulkan kerugian (Clough dan Sears, 1994). Manajemen risiko adalah suatu pengawasan terhadap risiko dan perlindungan harta benda, hak milik dan keuntungan badan usaha atau perorangan perorangan atas kemungkinan timbulnya kerugian karena adanya suatu risiko. Proses pengelolaan risiko yang mencakup identifikasi, evaluasi dan pengendalian risiko yang dapat mengancam kelangsungan usaha atau aktivitas perusahaan. Manajemen risiko adalah seperangkat kebijakan, prosedur yang lengkap, yang dipunyai organisasi, untuk mengelola, memonitor dan mengendalikan eksposur organisasi terhadap risiko (Hanafi, 2009).

2.2.7 House of Risk (HOR)

Menurut Ulfah et al., (2016), HOR ini merupakan modifikasi FMEA (*Failure Modes and Effect of Analysis*) dan model rumah kualitas (HOQ) untuk memprioritaskan sumber risiko mana yang pertama dipilih untuk diambil tindakan yang paling efektif dalam rangka mengurangi potensi risiko dari sumber risiko. Perbedaan mendasar antara pendekatan FMEA dengan pendekatan HOR yaitu FMEA

menetapkan RPN sebagai hasil dari probabilitas terjadinya risiko, deteksi risiko dan tingkat keparahan risiko sedangkan HOR menggunakan probabilitas untuk *risk agent* dan tingkat dampak terhadap risiko tersebut. Hal tersebut dilakukan karena sebuah risiko dapat menyebabkan berbagai dampak (Pujawan dan Geraldine, 2009).

Metode HOR adalah metode yang fokus pada perumusan pencegahan, pengurangan dan penanganan faktor risiko yang berpotensi dapat menimbulkan risiko lebih dari satu. Metode ini terdiri dari dua fase yaitu fase I dan fase II (Immawan & Putri, 2018). Pada metode HOR fase I dilakukan dengan mengidentifikasi risiko, penyebab *risk agent* dan kemudian diikuti dengan mengukur tingkat keparahan dan kejadian untuk menghitung nilai *Aggregate Risk Priority (ARP)*. Sedangkan pada HOR fase II bertujuan untuk merumuskan dan membuat prioritas tindakan mitigasi yang harus dilakukan suatu perusahaan untuk mengurangi kemungkinan *risk agent* yang dapat terjadi (Ratnasaria et al., 2018).

1. House of Risk I

Menurut *Supply Chain Council* (2010), model ini menghubungkan suatu set kebutuhan (*what*) dan satu set tanggapan (*how*) yang menunjukkan satu atau lebih keperluan/kebutuhan. Derajat tingkat korelasi secara khusus digolongkan: sama sekali tidak ada hubungan dengan memberi nilai (0), rendah (1), sedang (3), hingga tinggi (9). Masing-masing kebutuhan mempunyai suatu gap tertentu untuk mengisi masing-masing tanggapan yang akan memerlukan beberapa sumber daya dan biaya. Mengadopsi prosedur di atas maka HOR I dikembangkan melalui tahap-tahap berikut:

- a. Mengidentifikasi kejadian risiko yang bisa terjadi pada setiap bisnis proses. Ini bisa dilakukan melalui *mapping* seluruh tahapan proses dan kemudian mengidentifikasi apa yang kurang/salah pada setiap proses adalah dengan membuat tabel dan kejadian risiko diletakkan di kolom kiri.
- b. Perhitungan *occurrence* dan *severity* variabel E_i dan A_j . Penentuan nilai *occurrence* mempunyai tujuan untuk menilai frekuensi terjadinya risiko, semakin tinggi nilai *occurrence*-nya, semakin besar kemungkinan risiko itu sering terjadi. Penilaian tingkat *severity* (keparahan suatu *risk event*) dan *occurrence* (tingkat peluang terjadinya suatu *risk event* dengan skala 1-10).

Sumber risiko (*Risk agent*) ditempatkan di baris atas tabel dan dihubungkan dengan kejadian baris bawah dengan notasi O_j . Berikut adalah penjelasan untuk kriteria penilaian *severity* dan *occurance* disajikan pada tabel 2.1 dan 2.2.

- c. Mengembangkan hubungan matriks. Keterkaitan antar setiap sumber risiko dan setiap kejadian risiko, R_{ij} (0, 1, 3, 9) dimana 0 menunjukkan tidak ada korelasi dan 1, 3, 9 menunjukkan berturut-turut rendah, sedang dan korelasi tinggi.
- d. Menghitung kumpulan potensi risiko (*Aggregate Risk Potential of agent* $j=ARP_j$) yang ditentukan sebagai hasil dari kemungkinan kejadian dari sumber risiko j dan kumpulan dampak penyebab dari setiap kejadian risiko yang disebabkan oleh sumber risiko j dengan rumus:

$$ARP_j = O_j \cdot \sum Si \cdot Rij \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

- ARP_j = Nilai *Aggregate Risk Priority*
- O_j = Nilai tingkat peluang terjadinya agen risiko (*occurrence risk agent*)
- Si = Nilai tingkat dampak sebuah kejadian risiko (*severity risk event*)
- R_{ij} = Tingkat hubungan atau korelasi antara agen risiko (j) dengan risiko (i)

- e. Membuat ranking sumber risiko berdasarkan kumpulan potensi risiko dalam penurunan urutan (dari besar ke nilai terendah).
- f. Membuat digram pareto A_j (pemilihan prioritas A_j) untuk mengetahui *risk agent* yang berpengaruh menyebabkan risiko pada sistem. Sesuai dengan prinsip diagram Pareto 80/20, maka prioritas risiko yang harus diselesaikan adalah risiko dengan persentase sampai 80%. Berikut adalah contoh model HOR 1 dalam gambar 2.2.

Business processes	Risk event (E_i)	Risk agents (A_j)							Severity of risk event i (S_i)
		A_1	A_2	A_3	A_4	A_5	A_6	A_7	
Plan	E_1	R_{11}	R_{12}	R_{13}				S_1	
Source	E_2	R_{21}	R_{22}						S_2
	E_3	R_{31}							S_3
Make	E_4	R_{41}							S_4
	E_5								S_5
Deliver	E_6								S_6
	E_7								S_7
Return	E_8								S_8
	E_9								S_9
Occurrence of agent j		O_1	O_2	O_3	O_4	O_5	O_6	O_7	
Aggregate risk potential j		ARP_1	ARP_2	ARP_3	ARP_4	ARP_5	ARP_6	ARP_7	
Priority rank of agent j									

Table I.
HOR1 model

Gambar 2.1 *House of Risk* Fase I
(sumber: Pujawan dan dan Geraldine, 2009)

Keterangan:

- $A_1, A_2, A_3 \dots$ A_n = *Risk Agent*
 $E_1, E_2, E_3 \dots$ E_n = *Risk Event*
 $O_1, O_2, O_3 \dots$ O_n = Nilai *occurrence* dari *risk agent* (A_i)
 $S_1, S_2, S_3 \dots$ S_n = Nilai *Severiy* dari *risk event* (E_i)
 $ARP_1, ARP_2, ARP \dots ARP_n$ = *Aggregate Risk Priority*
 $P_1, P_2, P_3 \dots$ P_n = Peringkat *risk agent* berdasarkan nilai *ARP*

2. House Of Risk II

Menurut Kusnida et al., (2016), HOR II digunakan untuk menentukan tindakan atau kegiatan yang pertama dilakukan, mempertimbangkan perbedaan secara efektif seperti keterlibatan sumber dan tingkat kesukaran dalam pelaksanaannya. Perusahaan idealnya perlu memilih satu tindakan yang tidak sulit untuk dilaksanakan tetapi bisa secara efektif mengurangi kemungkinan terjadinya sumber risiko. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

- Memilih atau menseleksi sejumlah sumber risiko dengan rangking prioritas tinggi yang mungkin menggunakan analisa pareto dari ARP_j , nyatakan pada HOR yang kedua.
- Melakukan identifikasi pertimbangan tindakan yang relevan untuk pencegahan sumber risiko. Cacat adalah satu sumber risiko yang dapat dilaksanakan dengan lebih dari satu tindakan dan satu tindakan bisa secara serempak mengurangi

kemungkinan kejadian lebih dari satu sumber risiko. Tindakan ini diletakkan dibaris atas sebagai “How” pada HOR II.

- c. Menentukan hubungan antar masing-masing tindakan pencegahan dan masing-masing sumber risiko, Ejk. Nilai-nilainya (0, 1, 3, 9) yang menunjukkan berturut-turut tidak ada korelasi, rendah, sedang dan tingginya korelasi antar tindakan k dan sumber j. Hubungan ini (Ejk) dapat dipertimbangkan sebagai tingkat dari keefektifan pada tindakan k dalam mengurangi kemungkinan kejadian sumber risiko.

- d. Mengitung total efektivitas dari tiap tindakan dengan rumus:

$$TEk = \Sigma (ARPj \cdot Ejk) \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

- TEk = Total Efektivitas dari setiap tindakan
- ARP = Nilai *Aggregate Risk Priority*
- Ejk = Hubungan tiap tindakan dan tiap sumber risiko

- e. Memperkirakan tingkat atau derajat kesulitan dalam melakukan masing-masing tindakan (Dk) dan meletakkan nilai-nilai itu berturut-turut pada baris bawah total efektif. Tingkat kesulitan yang ditunjukkan dengan skoring menggunakan skala yang telah ditentukan. Nilai bobot dari tingkat kesulitan (*degree of difficulty*) dapat dilihat pada tabel 2.5. Adapun rumus perhitungan *effectiveness to difficulty ratio* yaitu dengan rumus:

$$ETDk = \frac{TEk}{Dk} \dots \dots \dots (3)$$

Keterangan:

- TEk = Total Efektivitas dari setiap tindakan
- Dk = Tingkat derajat kesulitan dalam melakukan tiap tindakan

- f. Membuat peringkat atau rangking prioritas masing-masing tindakan (Rk) dari rangking ututan nilai ETD tertinggi. Berikut adalah contoh model HOR II pada gambar 2.3.

To be treated risk agent (A_i)	Preventive action (PA_k)					Aggregate risk potentials (ARP _i)
	PA_1	PA_2	PA_3	PA_4	PA_5	
A_1	E_{11}					ARP1
A_2						ARP2
A_3						ARP3
A_4						ARP4
Total effectiveness of action k	TE_1	TE_2	TE_3	TE_4	TE_5	
Degree of difficulty performing action k	D_1	D_2	D_3	D_4	D_5	
Effectiveness to difficulty ratio	ETD_1	ETD_2	ETD_3	ETD_4	ETD_5	
Rank of priority	R_1	R_2	R_3	R_4	R_5	

Table II.
HOR2 model

Gambar 2.2 *House of Risk* Fase II
(sumber: Pujawan dan dan Geraldine, 2009)

Keterangan:

- $A_1, A_2, A_3 \dots A_n$ = *Risk Agent* yang terpilih untuk dilakukan penanganan
- $P_1, P_2, P_3 \dots P_n$ = Strategi penanganan yang akan dilakukan
- $E_{11}, E_{12}, E_{13} \dots E_{nn}$ = Korelasi antara strategi penanganan dan *risk agent*
- $ARP_1, ARP_2, ARP_3 \dots ARP_n$ = *Aggregate Risk Priority* dari *risk agent*
- $TE_1, TE_2, TE_3 \dots TE_n$ = Total efektivitas dari setiap aksi penanganan
- $D_1, D_2, D_3 \dots D_n$ = Tingkat kesulitan dalam penerapan aksi penanganan
- $ETD_1, ETD_2, ETD_3 \dots ETD_n$ = Total efektivitas dibagi dengan derajat kesulitan
- $R_1, R_2, R_3 \dots R_n$ = Peringkat dari setiap aksi penanganan berdasarkan urutan nilai

2.2.8 Diagram Pareto

Diagram pareto pertama kali pertama kali diperkenalkan oleh Alfredo Pareto (1848-1923) dan dikembangkan lebih lanjut oleh Joseph Moses .Juran. Diagram Pareto adalah grafik batang yang menunjukkan masalah berdasarkan urutan banyaknya kejadian (Yemima et al, 2014). Fungsi diagram pareto adalah untuk mengidentifikasi atau menyeleksi masalah utama sehingga dapat mengetahui prioritas penyelesaian masalah. Prinsip pareto sering disebut dengan aturan 80:20, yaitu 80% masalah dapat disebabkan oleh 20% dari penyebabnya.

Menurut Caesaron & Tandianto, (2014) diagram pareto dibuat dengan menggunakan persentase kumulatif dari setiap ARP dari risk agent. Prinsip tersebut

juga digunakan oleh Pujawan & Geraldin (2009) dalam penelitiannya berkaitan dengan penerapan model *House of Risk* pada perusahaan pupuk di Indonesia, yaitu menggunakan 75% dari total nilai ARP untuk memprioritaskan tindakan proaktif dari agen risiko yang memiliki potensi risiko tertinggi.



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian merupakan keseluruhan cara dalam penelitian yang dimulai dari perumusan masalah sampai membuat suatu kesimpulan. Dalam penelitian ini, pendekatan yang digunakan adalah campuran, yaitu kombinasi antara pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan dalam analisis data dan informasi yang didapatkan melalui proses observasi, wawancara dan pengisian kuisioner. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk pengolahan data yang didapatkan dari proses-proses yang sama seperti pada pendekatan deskriptif kualitatif.

3.2 Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah hotel yang bergerak dengan mengusung tema syaria atau berkonsep syariah. Objek yang diteliti adalah hotel syariah yang belum mendapatkan sertifikat halal pengelolaan dari DSN-MUI. Adapun subjek dalam penelitian ini adalah pegawai hotel yang memahami sistem pengelolaan hotel (*assistant manager*), DPS RS. Zainab Pekanbaru, Dosen Ekonomi Syariah, Satgas Halal Kanwil Kemenag Kepri dan MUI DIY.

3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi dalam penelitian ini adalah hotel yang beroperasi dengan mengusung konsep syariah dalam pelaksanaannya yang berada di wilayah D.I Yogyakarta. Adapun hotel yang akan menjadi objek dalam penelitian ini berjumlah 2, yaitu hotel Namira Syariah berlokasi di Jl. Magelang KM. 4,5 dan hotel Musafira Syariah pada hotel berlokasi di Jl. Surokarsan No.15. Kedua hotel tersebut beroperasi dengan prinsip syariah namun belum memiliki sertifikat halal pengelolaan dari DSN-MUI. Pemilihan Yogyakarta sebagai lokasi penelitian disebabkan oleh Yogyakarta merupakan salah satu kota yang termasuk ke dalam 10 destinasi wisata halal unggulan di Indonesia dan menjadi kota pelajar yang sering dikunjungi oleh

wisatawan, sehingga peluang pengembangan bisnis halal di Yogyakarta menjadi sangat besar.

3.4 Sumber Data

3.4.1 Data Primer

Data primer adalah data yang langsung diperoleh dari sumbernya. Data ini diperoleh melalui narasumber, baik itu responden (pegawai hotel) atau *expert* yang dijadikan sarana untuk mendapatkan informasi berkaitan dengan identifikasi risiko berdasarkan fatwa DSN-MUI pada hotel syariah. Informasi dapat diperoleh melalui wawancara dan kuesioner. Adapun data-data yang dibutuhkan ditampilkan pada Tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1 Daftar Responden dan Kebutuhan Data Penelitian

Nama	Data	Jabatan
Nur Puji	Penilaian kuisisioner awal dari rancangan penilaian hotel	<i>Assistant manager</i> Namira
Dewi Bintarsih	Penilaian kuisisioner awal dari rancangan penilaian hotel	<i>Assistant manager</i> Musafira
Meri Yuliani	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai derajat kesulitan penerapan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakungan mitigasi.	Dosen Ekonomi Syariah
Ustad Abu Dzar Al-Ghifari	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai derajat kesulitan penerapan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakungan mitigasi.	DPS RS. Zainab

Nama	Data	Jabatan
Gita Artika	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai derajat kesulitan penerapan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakungan mitigasi.	Satgas Halal Kanwil Kepri
Kustanto	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai derajat kesulitan penerapan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakungan mitigasi.	Satgas Halal Kanwil Kepri
Titik Hindon	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai derajat kesulitan penerapan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakungan mitigasi.	Satgas Halal Kanwil Kepri
Elvy Effendie	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai derajat kesulitan penerapan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakungan mitigasi.	Manager SDM dan Loyalitas Mitra LPPOM MUI DIY

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung, data tersebut seperti profil hotel, literatur yang bersumber dari buku, jurnal dari tahun 2004 hingga 2021, buku dan lain-lain yang berkaitan dengan penelitian.

3.5 Metode Pengumpulan Data

3.5.1 Data Primer

Pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi langsung pada hotel-hotel syariah di Yogyakarta dan melakukan wawancara serta pengisian kuisisioner dengan para responden untuk memperoleh data-data primer sesuai data yang dibutuhkan.

3.5.2 Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan studi literatur yaitu dengan mengumpulkan data melalui arsip-arsip atau dokumentasi mengenai data historis perusahaan dan sumber referensi lainnya seperti buku, jurnal dan artikel yang sesuai dengan fokus penelitian. Adapun jenis dan metode pengumpulan data primer dan sekunder disajikan pada tabel 3.1 dan 3.2 berikut:

Tabel 3.2 Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data Primer

No	Sumber Data	Data yang dibutuhkan	Teknik Pengumpulan Data
1	Responden dari hotel Namira dan Musafira	Penilaian kuisisioner awal dari rancangan penilaian hotel	▪ Kuisisioner ▪ Wawancara
2	Responden dari beberapa <i>expert</i> (eksternal hotel)	Daftar <i>risk event</i> , <i>risk agent</i> , nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> sebelum dilakukan mitigasi, korelasi <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> , perancangan mitigasi, nilai <i>severity</i> dan nilai <i>occurance</i> setelah dilakukan mitigasi.	▪ Wawancara ▪ Kuisisioner

Tabel 3.3 Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data Sekunder

No	Sumber Data	Data yang dibutuhkan	Teknik Pengumpulan Data
1	Artikel	Profil perusahaan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Data informasi ▪ <i>Searching</i> artikel
2	Jurnal	Perancangan penilaian hotel Syariah	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studi literatur

3.6 Metode Pengolahan Data

Berikut tahapan pengolahan data yang akan dilakukan dalam penelitian ini:

Tabel 3.4 Tahapan Pengolahan Data

No	Pengolahan Data	Metode	Tujuan
1	Merancang instrumen atau <i>guidline</i> penilaian pada hotel syariah	Studi literatur	Membuat sebuah instrumen sebagai panduan untuk melihat sejauh mana hotel telah menerapkan prinsip syariah berdasarkan <i>guidline</i> penilaian
2	Penilaian hotel berdasarkan <i>guidline</i>	Skoring dengan 1-5	Mengetahui persentase pelaksanaan operasional hotel berdasarkan prinsip syariah
3	Identifikasi risiko	Wawancara dan diskusi	Untuk mengetahui risiko yang muncul dari setiap kriteria fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal
4	Penilaian <i>severity</i> dan <i>occurance</i>	Skoring dengan skala 1-10	Untuk mengetahui tingkat dampak (<i>severity</i>), probabilitas kejadian (<i>occurance</i>) dari setiap kejadian risiko dan penyebab risiko
5	Membuat tabel HOR 1	HOR 1	Mengetahui korelasi dan tingkat kolerasi antara <i>risk event</i> dan <i>risk agent</i> dan hasil ARP dari setiap penyebab risiko

No	Pengolahan Data	Metode	Tujuan
6	Menentukan risiko prioritas (dominan) berdasarkan nilai ARP tertinggi	Pareto	Mengetahui urutan risiko dominan yang harus dilakukan perbaikan
7	Penilaian <i>severity</i> dan <i>occurance</i> risiko prioritas	Skoring dengan skala 1-10	Untuk mengetahui tingkat dampak (<i>severity</i>), probabilitas kejadian (<i>occurance</i>) dari setiap penyebab risiko dominan sebelum dilakukan penanganan
8	Pemetaan risiko	<i>Risk Map</i>	Mengetahui risiko mana yang harus diprioritaskan untuk dilakukan perbaikan
9	Perancangan strategi mitigasi risiko-risiko yang bermunculan	HOR 2	Merancang strategi mitigasi yang tepat, mengetahui korelasi antara strategi mitigasi dan agen risiko dan mengetahui derajat tingkat kesulitasn penerapan mitigasi.
10	Menentukan strategi mitigasi prioritas berdasarkan ETD	Pareto	Mengetahui urutan prioritas strategi penanganan risiko yang dapat dilakukan hotel
11	Penilaian <i>severity</i> dan <i>occurance</i> risiko setelah mitigasi serta pemetaan risiko	Skoring dan <i>Risk Map</i>	Untuk mengetahui kedudukan akhir setiap risiko setelah dilakukan penanganan

Adapun uraian penjelasan metode pengolahan data adalah sebagai berikut:

1. Merancang instrumen atau *guidline* penilaian pada hotel syariah

Perancangan instrumen atau *guidline* penilaian hotel syariah dilakukan dengan pencarian literatur berdasarkan penelitian terdahulu berkaitan dengan variabel atau indikator yang harus tersedia pada hotel yang mengusung konsep syariah. Berdasarkan sumber tersebut maka diperoleh sebuah rancangan *guidline* penilaian hotel syariah dengan kategori dan indikator seperti Tabel 3.5 berikut:

Tabel 3.5 Rancangan Instrumen Pedoman Penilaian

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Operasional	Kebijakan	Memiliki pernyataan tertulis yang menyatakan usaha (hotel) dikelola secara Syariah	Permen Parekraf No. 2 Tahun 2014, Razzaq et al (2016)
	SDM	Staf mayoritas muslim, setidaknya 30% dari jumlah karyawan	Henderson (2010), Mohd. Rizal Razali et al (2019)
		Aturan staf berpakaian sopan dan menutup aurat (mengenakan pakaian yang sesuai dengan syariah)	DSN-MUI (2016), Henderson (2010), Parmenkraf No. 2 Tahun 2014
		Alokasi waktu untuk sholat juma'at bagi staf pria muslim dan sholat rutin bagi seluruh staf muslim	Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Pemberian pelatihan kepada staf agar bersikap ramah dan membantu	Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Calon karyawan tidak boleh direkrut sebelum menyelesaikan pelatihan sertifikat pegawai pariwisata halal	Huseyin Pamukcu (2019)
		Memiliki dan melaksanakan program pengembangan kompetensi SDM yang bermuatan Syariah	Permen Parekraf No. 2 Tahun 2014
		Perilaku karyawan harus sesuai dengan nilai-nilai islam	Huseyin Pamukcu (2019)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
	Keuangan	Tidak menggunakan bahan sutra untuk seragam karyawan	Al-Qardhawi (1995), Mustafar & Borhan (2013)
		Sistem keuangan tidak mengandung unsur riba	Zafir (2015)
		Pengelolaan keuangan disesuaikan prinsip syariah islam	Danif (2016)
		Kemitraan dengan lembaga keuangan atau asuransi dilakukan dengan lembaga yang menggunakan sistem syariah	DSN-MUI (2016), Danif (2016)
		Mengikuti prinsip zakat	Rosenberg & Choufany (2009)
	SOP	Wajib menggunakan jasa keuangan lembaga syariah dalam pelayanan (pembayaran gaji, penerimaan pembayaran hotel dll)	DSN-MUI (2016), Mujib (2016)
		Tersedia <i>standard operation procedures</i> (SOP) di setiap produk dan pelayanan guna menjamin terselenggaranya pelayanan hotel sesuai dengan prinsip syariah	DSN-MUI (2016), Mujib (2016)
	Marketing	Setiap visual yang tersedia di fasilitas (iklan, brosur, spanduk dll) harus sesuai prinsip Syariah	Huseyin Pamukcu (2019)
		Informasi periklanan disajikan dalam bentuk dan kondisi sesungguhnya (tidak menipu calon customer)	Huseyin Pamukcu (2019)
		Tidak menggunakan wanita sebagai sarana promosi dengan mengumbar aurat	Ririn Tri Ratnasari (2016)
	Pelayanan	Terdapat informasi masjid terdekat dan wisata religi lainnya	Huseyin Pamukcu (2019), Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Terdapat informasi restoran halal terdekat	Huseyin Pamukcu (2019), Mohd Rizal Razali et al (2019)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
	Pelayanan	Ketersediaan informasi pembatasan untuk tamu berpasangan (bukan muhrim) disetiapfasilitas hotel	Mujib (2016)
		Pemilihan tamu yang datang berpasangan	Fadhila Azhari (2020)
		Tamu dilayani oleh pelayan dengan jenis kelamin yang sama	Huseyin Pamukcu (2019), Rosenberg & Choufany (2009), El-ghory (2016)
Produk	Food & beverage	Hanya menyediakan pilihan makanan dan minuman halal	Rosenberg & Choufany (2009), Henderson (2010), Parmenkraf No. 2 Tahun 2014
		Tidak menyediakan alkohol/makanan non-halal di area fasiltas hotel (kamar, restaurant, lobby, spa dll)	DSN-MUI (2016), Rosenberg & Choufany (2009), Henderson (2010), Parmenkraf No. 2 Tahun 2014
		Semua produk makanan dan minuman yang disediakan wajib mendapatkan sertifikat halal MUI	DSN-MUI (2016), Huseyin Pamukcu (2019), Parmenkraf No. 2 Tahun 2014, Rosenberg & Choufany (2009), Henderson (2010), Alam et al (2019), Battour (2018), El-ghory (2016), Kamri et al (2018)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Produk	Bedroom	Tempat tidur dan toilet tidak menghadap arah kiblat	Rosenberg & Choufany (2009), Hesham Ezzat Saad et al (2014), Huseyin Pamukcu (2019), El-ghory (2016), Kamri et al (2018), Henderson (2010), Zafir (2015)
		Tersedia perlengkapan sholat disetiap kamar (sajadah, al-qur'an, mukena, sarung, peci)	DSN-MUI (2016), Hesham Ezzat Saad et al (2014), Huseyin Pamukcu (2019), Rosenberg & Choufany (2009), Battour (2018), El-ghory (2016), Kamri et al (2018), Alam et al (2018), Mujib (2016)
		Tersedia buku bacaan islami dan buku doa	Mujib (2016)
		Terdapat petunjuk arah kiblat disetiap kamar	Huseyin Pamukcu (2019), Rosenberg & Choufany (2009), Battour (2018), El-ghory (2016), Kamri et al (2018), Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Terdapat informasi jadwal waktu sholat secara tertulis	Zafir (2015), Huseyin Pamukcu (2019)
		Ruang kamar yang luas untuk memudahkan melaksanakan sholat di dalam kamar	Rozila Ahmad et al (2019)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Produk	Bedroom	Saluran televisi yang ramah keluarga (konservatif)	Rosenberg & Choufany (2009), El-ghory (2016), Henderson (2010), Alam et al (2019), Battour (2018)
		Toiletris halal (sabun, shampo, sikat gigi dll)	MS 2610
		Produk perawatan halal (lotion, sunscreen, parfume dll)	MS 2610
		Kamar mandi tertutup untuk menjaga pandangan	Mujib (2016)
		Tempat wudhu terpisah dari toilet	DSN-MUI (2016)
		Toilet dilengkapi dengan peralatan dan kemudahan untuk bersuci (bidet/handshower)	DSN-MUI (2016), Huseyin Pamukcu (2019)
		Event	Menyediakan sahur dan buka puasa untuk tamu muslim selama ramadhan
	Pelaksanaan harus sesuai dengan prinsip syariah islam (wedding, tour, seminar dll)		Huseyin Pamukcu (2019)
	Acara khusus harus diselenggarakan untuk hari-hari penting dalam Islam		Huseyin Pamukcu (2019)
	Desain & interior	Dekorasi dan karyaseni tiak boleh menggambarkan bentuk manusia dan hewan (lukisan/patung)	Huseyin Pamukcu (2019), Rosenberg & Choufany (2009), El-ghory (2016)
		Adanya hiasan islami (kaligrafi, lukisan masjid/ka'bah) dsetiap fasilitas hotel	Mujib (2016)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Fasilitas umum	Toilet umum	Toilet terpisah untuk laki-laki dan perempuan	Mujib (2016)
		Terdapat pemisah urinoir untuk menjaga pandangan	Henderson (2010), Fadhila Azhari Shafa et al (2020)
		Penyediaan kamar mandi tertutup untuk menjaga pandangan	Fadhila Azhari Shafa et al (2020)
		Toiletris halal (sabun, tisu, pewangi dll)	MS 2610
		Toilet tidak menghadap arah kiblat	Zafir (2015), Rosenberg & Choufany (2009), Hesham Ezzat Saad et al (2014), Huseyin Pamukcu (2019), El-ghory (2016), Kamri et al (2018), Henderson (2010)
		Toilet dilengkapi dengan peralatan dan kemudahan untuk bersuci (bidet/handshower)	DSN-MUI (2016), Huseyin Pamukcu (2019)
	Tempat ibadah (mushollah/masjid)	Terdapat pembatas sholat antara pria dan wanita/ruang sholat terpisah	Huseyin pamukcu (2019),
		Tempat wudhu terpisah antara pria dan wanita	Huseyin pamukcu (2019)
		Tempat wudhu dalam keadaan bersih dan memiliki saluran pembuangan air wudhu dengan kondisi baik	Permen Parekraf No. 2 Tahun 2014
		Perlengkapan sholat yang bersih	DSN-MUI (2016)
		Ruang sholat dalam keadaan bersih dan suci	DSN-MUI (2016)
		Sirkulasi udara yang baik	Permen Parekraf No. 2 Tahun 2014
		Ruang sholat yang kedap suara	Huseyin pamukcu (2019)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Fasilitas umum		Terdapat petunjuk arah kiblat	Huseyin Pamukcu (2019), Rosenberg & Choufany (2009), Battour (2018), El-ghory (2016), Kamri et al (2018), Mohd Rizal Razali et al (2019),
	Hiburan	Tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila	DSN-MUI (2016)
		Tidak menyediakan fasilitas hiburan dewasa seperti kasino, club malam, diskotik dll	DSN-MUI (2016), Zafir (2015), Huseyin pamukcu (2019), El-ghory (2016), Henderson (2010), Joeliaty et al (2020)
		Adanya pembatasan penggunaan internet (filter internet)	Alam et al (2019)
		Pertunjukan musik yang diadakan harus sesuai syariah islam (nasyeed/qasidah)	Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Tidak ada pertunjukan sulap atau hal yang mengarah pada kemusyrikan	Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Menyediakan paket wisata religi	Zafir (2015)
	Restaurant	Memiliki sertifikat halal MUI	Dinnar Standar (2017)
		Restoran halal dengan layanan kamar untuk tamu	Rozila Ahmad et al (2019)
		Restoran menyediakan tempat duduk khusus untuk tamu keluarga/ individual	Rozila Ahmad et al (2019)
		Wadah dan peralatan makanan tidak terbuat dari emas dan perak	Al-Qardhawi (1995), Mustafar & Borhan (2013)
		Tidak menggunakan bahan sutra sebagai penutup meja dan kursi	Al-Qardhawi (1995), Mustafar & Borhan (2013)

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Fasilitas umum	Salon/SPA	Salon/SPA terpisah untuk tamu pria dan wanita/ adanya pengaturan waktu untuk tamu pria dan wanita (jadwal berbeda)	Rosenberg & Choufany (2009), Hesham Ezzat Saad et al (2014), Rozila Ahmad et al (2019), Jeaheng et al (2019)
		Terapis melayani tamu sesuai dengan jenis kelamin (terapis pria untuk tamu pria dan sebaliknya)	Huseyin Pamukcu (2019), Rosenberg & Choufany (2009), El-ghory (2016), Fadhila Azhari (2020), Permen Parekraf No. 2 Tahun 2014
		Produk kesehatan yang diberikan aman digunakan dan memiliki sertifikat halal MUI (lotion, oil dll)	MS 2610
	Gym	Gym terpisah untuk lawan jenis/adanya pengaturan waktu untuk tamu pria dan wanita (jadwal berbeda)	Kamri et al (2018), Rosenberg & Choufany (2009), Battour (2018), Zulkifli et al (2013), Jeaheng et al (2019)
	Swimmingpool	Kolam renang terpisah untuk lawan jenis/ adanya pengaturan waktu untuk tamu pria dan wanita (jadwal berbeda)	Huseyin Pamukcu (2019), Rozila Ahmad et al (2019), Jeaheng et al (2019)
		Kolam renang berada di ruangan tertutup atau terhindar dari pandangan umum	Permen Parekraf No. 2 Tahun 2014
	Lobby	Terdapat pengumuman kode berpakaian tamu di pintu masuk/lobby	Mohd Hyrul Abu Karim (2017), El-ghory (2016), Kamri et al (2018), Henderson (2010), Hesham Ezzat Saad et al (2014),

Variabel	Aspek	Atribut	Referensi
Fasilitas umum		Lantai lobby terpisah untuk wanita/keluarga	El-ghory (2016), Henderson (2010), Battour (2018)
	Gudang	Gudang dalam keadaan kering, bersih, sirkulasi udara yang baik dan pencahayaan yang cukup baik	MS 2400-2
		Tidak ada najis di area/sekitaran gudang	-
		Tidak menyimpan makanan/minuman/kosmetik/toiletris yang tidak halal	-
		Barang yang tersimpan tidak boleh menyentuh lantai secara langsung untuk menghindari terkontaminasi dari najis	-
	Transportasi	Moda transportasi pengangkutan bahan pangan (truck dll) harus dalam keadaan bersih, sirkulasi udara yang baik dan terhindar dari najis	MS 2400-1
		Armada penjemputan/pengantaran untuk tamu keluarga/pasangan bukan muhrim dipisah untuk membatasi pergaulan antara pria dan wanita yang bukan muhrim	Kamri et al (2018), Rosenberg & Choufany (2009), Battour (2018), Zulkifli et al (2013), Jeaheng et al (2019)
	Laundry	Detergen halal untuk laundry dan memiliki sertifikat halal MUI	Mohd Rizal Razali et al (2019)
	Aula/auditorium	Ruang yang luas untuk tempat duduk terpisah untuk tamu pria dan wanita	Mohd Hyrul Abu Karim (2017), Rosenberg & Choufany (2009)
	Ruang staf	Ruang istirahat terpisah untuk karyawan pria dan wanita	Kamri et al (2018), Rosenberg & Choufany (2009), Battour (2018), Zulkifli et al (2013), Jeaheng et al (2019)
		Ruang ganti terpisah untuk karyawan pria dan wanita	Mohd Rizal Razali et al (2019)
		Penyediaan ruang sholat untuk karyawan	Mohd Rizal Razali et al (2019)

2. Penilaian hotel berdasarkan *guidline*

Instrumen atau *guidline* penilaian yang telah dibuat disajikan dalam bentuk kuisisioner dan diajukan kepada pihak hotel untuk dilakukan penilaian sesuai dengan kondisi hotel saat ini. Adapun metode pengisian kuisisioner dilakukan menggunakan skala penilaian 1-5. Skala 1 menunjukkan bahwa atribut tidak memenuhi standar/tidak menerapkan sesuai syariah islam (0%), skala 2 menunjukkan bahwa atribut sudah menerapkan, namun hanya sedikit yang memenuhi sesuai syariah islam (20% - 40%), skala 3 menunjukkan bahwa atribut sudah menerapkan, namun hanya sebagian yang memenuhi sesuai syariah islam (40% - 60%), skala 4 menunjukkan bahwa atribut sudah menerapkan hampir secara keseluruhan, namun masih ada beberapa bagian yang belum memenuhi sesuai syariah islam (60% - < 100%) dan skala 5 menunjukkan bahwa atribut sudah menerapkan secara keseluruhan sesuai syariah islam (100%). Perhitungan nilai dilakukan dengan cara sebagai berikut:

$$FS = \frac{\text{score yang diperoleh}}{\text{total maksimum score}} \times 100\%$$

Keterangan:

FS = *final score*

Sc = score yang diperoleh

TMs = total maksimum *score* (dari keseluruhan atribut)

3. Identifikasi risiko

Identifikasi risiko dilakukan dengan cara wawancara bersama *expert*, bertujuan untuk mengetahui risiko yang muncul dari setiap kriteria fatwa DSN-MUI untuk mendapatkan sertifikasi halal. identifikasi dilakukan dengan memperhatikan setiap atribut instrumen atau *guidline* yang belum menerapkan secara keseluruhan sesuai syariah islam (100%).

4. Penilaian *severity* dan *occurance*

Setelah identifikasi risiko dilakukan, maka dilakukan penilaian terhadap setiap risiko, yaitu dengan penilaian pada tingkat keparahan *risk event (severity)* dan penilaian pada tingkat peluang terjadinya *risk agent (occurance)*. Penilaian *severity*

dan *occurance* dilakukan dengan *scoring* menggunakan skala penilaian 1-10. Skala penilaian ditampilkan pada tabel 3.6 dan 3.7:

Tabel 3.6 Skala Penilaian *Severity*

Skala <i>Severity</i>	Keterangan
1	Tidak Ada
2	Risiko mengakibatkan gangguan yang sangat sedikit
3	Risiko mengakibatkan gangguan yang sedikit
4	Risiko mengakibatkan gangguan yang kecil
5	Risiko mengakibatkan gangguan yang sedang
6	Risiko mengakibatkan gangguan yang besar
7	Risiko mengakibatkan gangguan yang sangat besar
8	Risiko mengakibatkan gangguan yang sangat parah
9	Risiko mengakibatkan gangguan yang serius
10	Risiko mengakibatkan gangguan yang berbahaya

Sumber: Shahin (2004)

Tabel 3.7 Skala Penilaian *Occurance*

Skala <i>Occurrence</i>	Keterangan
1	Kemunculan penyebab risiko hampir tidak terjadi
2	Kemunculan penyebab risiko sangat jarang
3	Kemunculan penyebab risiko sangat sedikit
4	Kemunculan penyebab risiko sedikit
5	Kemunculan penyebab risiko rendah
6	Kemunculan penyebab risiko sedang
7	Kemunculan penyebab risiko cukup tinggi
8	Kemunculan penyebab risiko tinggi
9	Kemunculan penyebab risiko sangat tinggi
10	Kemunculan penyebab risiko hampir selalu terjadi

Sumber: Shahin (2004)

5. Membuat tabel HOR 1

Setelah dilakukan penilaian *severity* dan *occurance*, tahap selanjutnya adalah membuat membuat tabel HOR fase II. Pada HOR fase II dilakukan penilaian korelasi keterkaitan antara *risk event* dan *risk agent* yang telah diidentifikasi menggunakan skala penilaian yang disajikan pada tabel 3.8:

Tabel 3.8 Skala Penilaian Korelasi

Nilai	Deskripsi
0	Tidak terkait
1	Keterkaitan rendah (<i>low</i>)
3	Keterkaitan sedang (<i>moderate</i>)
9	Keterkaitan tinggi (<i>high</i>)

Sumber: Pujawan dan Geraldin (2009)

6. Menentukan risiko prioritas

Perhitungan ARP (*Aggregate Risk Potential*) bertujuan untuk menentukan prioritas penanganan dari setiap penyebab risiko (*risk agent*). *Risk agent* tersebut diurutkan berdasarkan nilai ARP terbesar hingga ARP terkecil. Adapun rumus perhitungan nilai ARP adalah sebagai berikut:

$$ARP_j = O_j \cdot \sum Si \cdot Rij \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

ARP_j = Nilai *Aggregate Risk Priority*

O_j = Nilai tingkat peluang terjadinya agen risiko (*occurrence risk agent*)

Si = Nilai tingkat dampak sebuah kejadian risiko (*severity risk event*)

Rij = Tingkat hubungan atau korelasi antara agen risiko (*j*) dengan risiko (*i*)

Setelah dilakukan perhitungan ARP pada HOR fase 1, tahap selanjutnya adalah membuat diagram Pareto untuk mengetahui *risk agent* dominan yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi halal hotel syariah. Berdasarkan prinsip diagram Pareto, maka prioritas risiko yang harus dilakukan perbaikan atau mitigasi adalah agen risiko dengan jumlah persentase mencapai 80%.

7. Penilaian *severity* dan *occurance* sebelum mitigasi dan pemetaan risiko

Risk agent yang telah diurutkan berdasarkan prioritas dari diagram pareto dinilai kembali *severity* dan *occurance* oleh *expert*. Penilaian ini dilakukan untuk dapat melakukan pemetaan risiko awal menggunakan model *probability impact matrix* untuk mengetahui posisi atau kondisi setiap *risk agent* pada HOR fase I sebelum dilakukan mitigasi. Gambar 3.1 berikut merupakan gambar model *probability impact matrix*:

		Sangat rendah	Rendah	Sedang	Tinggi	Sangat tinggi
Probabilitas	Sangat tinggi					
	Tinggi					
	Sedang					
	Rendah					
	Sangat rendah					
		Dampak				

Gambar 3.1 Probability Impact Matrix

Tabel 3.9 Konversi Nilai Severity dan Occurance ke Tingkat Risiko

Tingkat	Severity	Occurance	Skala
Sangat Rendah	1-4	1-4	0-20%
Rendah	5	5	20-40%
Sedang	6	6	40-60%
Tinggi	7-8	7-8	60-80%
Sangat Tinggi	9-10	9-10	80-100%

8. Perancangan HOR fase II

HOR fase II dilakukan dengan merancang mitigasi yang tepat dari setiap *risk agent*. Mitigasi dirancang berdasarkan hasil *risk agent* dominan pada HOR fase I berdasarkan nilai *risk agent* yang memiliki nilai ARP terbesar. Strategi mitigasi risiko ditentukan dengan *expert* melalui diskusi. Setelah strategi mitigasi dibuat, tahap selanjutnya yaitu menentukan nilai korelasi antara strategi mitigasi yang dirancang dengan setiap risiko dominan. Setelah itu menghitung nilai TEK (*total effectiveness*) untuk menilai keefektifan dari setiap mitigasi yang dirancang. Adapun rumus perhitungan TEK yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$TEK = \sum (ARP_j \cdot E_{jk}) \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

TEK = Total Efektivitas dari setiap tindakan

ARP = Nilai *Aggregate Risk Priority*

E_{jk} = Hubungan tiap tindakan dan tiap sumber risiko

Setelah perhitungan nilai TEk dilakukan, tahap selanjutnya adalah melakukan penilaian terhadap tingkat kesulitan penerapan mitigasi (*degree of difficulty performing action*) terhadap risiko yang muncul. Penilaian ini juga dilakukan oleh *expert*. Adapun skala penilaian tingkat kesulitan penerapan mitigasi ditampilkan pada tabel 3.10:

Tabel 3.10 Skala Penilaian Tingkat Kesulitan

Nilai	Deskripsi
1	Kesulitan (<i>low</i>)
3	Kesulitan sedang (<i>moderate</i>)
9	Kesulitan tinggi (<i>high</i>)

Sumber: Pujawan dan Geraldin (2009)

Adapun rumus perhitungan untuk mengukur keefektifan tingkat kesulitan adalah sebagai berikut:

$$ETDk = \frac{TEk}{Dk} \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

TEk = Total Efektivitas dari setiap tindakan

Dk = Tingkat derajat kesulitan dalam melakukan tiap tindakan

9. Menentukan strategi mitigasi prioritas berdasarkan ETD

Setelah hasil perhitungan TEk dan ETD diperoleh, langkah selanjutnya adalah memilih strategi mitigasi prioritas yang diusulkan berdasarkan nilai ETD terbesar hingga nilai ETD terkecil dari setiap strategi mitigasi yang dirancang.

10. Penilaian *severity* dan *occurance* risiko setelah mitigasi serta pemetaan risiko

Setelah HOR fase II selesai, langkah terakhir yang dilakukan adalah melakukan penilaian kembali untuk *severity* dan *occurance* penyebab risiko setelah dilakukan mitigasi. Penilaian ini dilakukan untuk dapat melakukan pemetaan akhir menggunakan model *probability impact matrix* untuk mengetahui posisi atau kondisi setiap *risk agent* pada HOR fase II setelah dilakukan mitigasi.

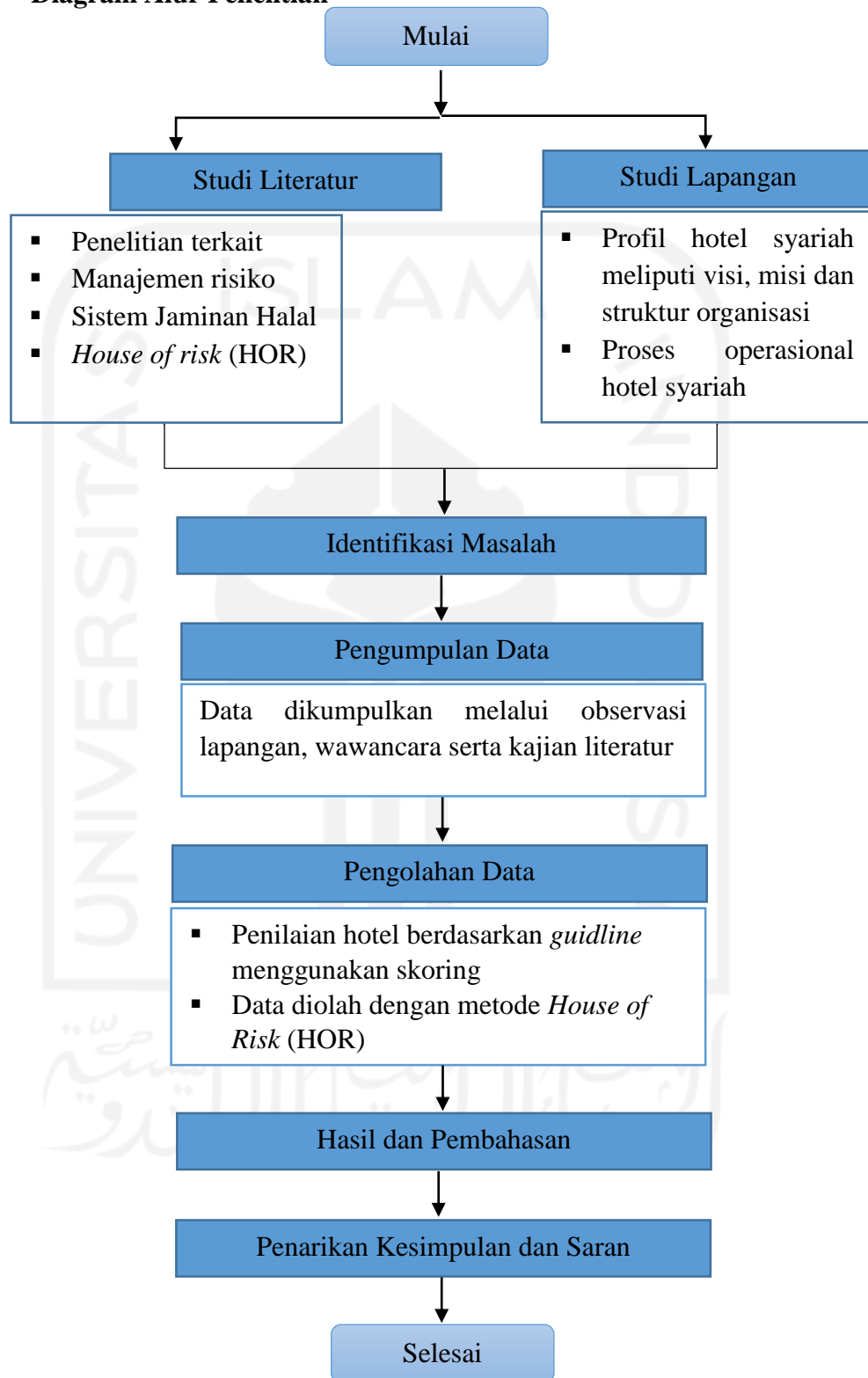
3.7 Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Kuisisioner berfungsi untuk merancang *guidliness* penilaian hotel syariah serta untuk mengidentifikasi *risk event*, *risk agent* dan mitigasi untuk metode HOR.
2. *Microsoft Excel* untuk membantu pengolahan data perhitungan pembobotan *House of Risk* fase I dan *House of Risk* fase II.



3.8 Diagram Alur Penelitian



Gambar 3.2 Diagram Alur Penelitian

3.9 Deskripsi Alur Penelitian

Adapun deskripsi alur penelitian untuk dapat menyelesaikan penelitian dijelaskan sebagai berikut:

1. Studi Lapangan

Tahapan awal dalam penelitian ini adalah melakukan observasi lapangan dengan cara melakukan survei secara langsung pada hotel-hotel syariah di Yogyakarta. Selanjutnya hasil observasi dijadikan landasan yang latarbelakang peneliti dalam melakukan penelitian dengan disiplin ilmu yang sesuai dengan kondisi di lapangan.

2. Studi Literatur

Tahapan selanjutnya yang dilakukan secara paralel dengan studi lapangan adalah melakukan studi literatur. Studi literatur dilakukan dengan mencari berbagai referensi atau sumber penelitian yang mendukung penelitian. Referensi dilakukan dengan membandingkan dan mengumpulkan informasi penelitian sebelumnya melalui jurnal, artikel website, buku, tugas akhir dan lainnya yang relevan dengan penelitian. Studi literatur dari beberapa sumber juga digunakan untuk menentukan indikator-indikator dalam membuat instrumen penilaian hotel syariah.

3. Identifikasi Masalah

Hasil observasi dan studi literatur dijadikan landasan untuk merumuskan masalah agar dapat memberikan informasi dan solusi mengenai permasalahan yang permasalahan di hotel syariah dalam penelitian ini.

4. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan 2 cara, yaitu pengumpulan data sekunder dan data primer. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan studi literatur yang berkaitan dengan penelitian, sedangkan pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara dan diskusi bersama *expert*, kuisisioner dan hasil observasi lapangan.

5. Pengolahan Data

Pengolahan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode *House of Risk* (HOR). Penyelesaian menggunakan HOR dilakukan dengan 2 tahap, yaitu HOR fase I dan HOR fase II. Detail penjelasan pengolahan data dapat dilihat jelas pada Tabel 3.4 Tahapan Pengolahan Data.

6. Hasil dan Pembahasan

Setelah pengolahan data dilakukan, tahapan selanjutnya adalah melakukan analisis hasil pengolahan data. Analisis data dilakukan berdasarkan tahap pengolahan, yaitu dari *House of Risk* (HOR) fase I dan fase II.

7. Penarikan Kesimpulan dan Saran

Tahapan terakhir yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penarikan kesimpulan berdasarkan hasil yang diperoleh untuk menjawab tujuan penelitian yang ingin dicapai serta pemberian saran. Saran yang diusulkan dalam penelitian ini ditujukan kepada hotel-hotel syariah yang belum memiliki sertifikasi serta penelitian selanjutnya mengenai pengelolaan risiko ditinjau dari perspektif fatwa DSN-MUI menggunakan pendekatan *House of Risk* (HOR).

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1 Profil Hotel Namira Syariah dan Hotel Musafira Syariah

Pesatnya pertumbuhan hotel yang ada di Yogyakarta membuat para pelaku bisnis tertarik untuk ikut andil dalam bisnis jasa penginapan. Pertumbuhan tersebut didukung oleh Yogyakarta sebagai kota tujuan bagi wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara dan sebagai kota pelajar, sehingga memberikan potensi besar bagi pelaku bisnis untuk melakukan pengembangan dalam bidang perhotelan.

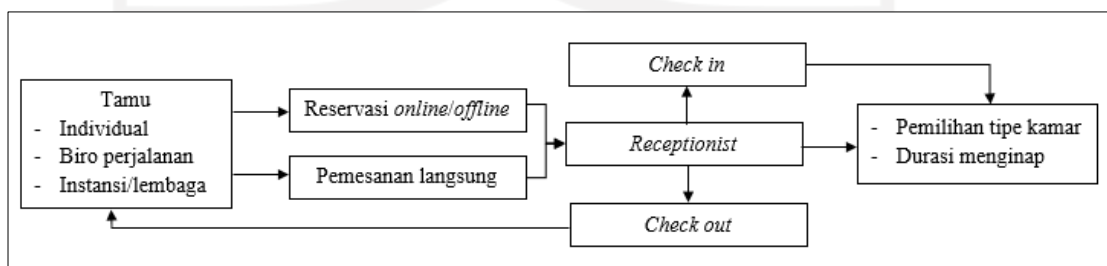
Hotel Namira dan Musafira merupakan salah satu hotel yang ada di Yogyakarta yang bergerak dalam bisnis hotel syariah. Berdirinya hotel Namira syariah berawal dari niat pendiri hotel yaitu Bapak Drg. Edi Sumarwanto untuk membangun sebuah rumah sakit Islam di Yogyakarta. Niat tersebut berganti menjadi sebuah ide untuk menjalankan bisnis hotel syariah setelah bangunan yang akan dijadikan rumah sakit Islam mengalami masalah birokrasi perizinan, dan hotel Namira mulai berjalan pada Maret 2012. Visi misi yang dijalani oleh hotel Namira juga tidak lepas dari prinsip keislaman, yaitu hotel Namira memiliki visi menjalankan bisnis dengan mencari ridho Allah SWT dengan tetap mengedepankan prinsip syariah. Sementara misi yang diterapkan oleh hotel Namira adalah melayani dengan hati pada setiap tamu yang berkunjung. Hotel Namira terletak di jalan Magelang KM 45, berada pada area strategis di kota Yogyakarta yang berada di pinggir jalan protokol yang banyak dilalui oleh transportasi serta memiliki akses yang mudah dijangkau. Lokasi yang strategis memudahkan tamu hotel untuk bepergian ke beberapa objek wisata yang terkenal di Yogyakarta seperti Tamansari, Keraton Yogyakarta, Malioboro, Benteng Vrederburg dan lainnya yang berjarak sekitar kurang lebih 4,5 KM dari hotel.

Sementara itu hotel Hotel Musafira pertama kali berdiri pada tahun 1990, awal mula berdirinya hotel Musafira berawal dari usaha kost-kostan yang dirintis langsung oleh Ibu Ertianti Basuki selaku pemilik hotel. Hotel Musafira mulai dirintis pada tahun 1993, berawal dari mengelola 5 kamar hotel, kemudian berkembang pesat hingga memiliki 41 kamar hotel. Dalam perkembangannya

tersebut, pemilik merencanakan untuk mengadakan penerimaan karyawan untuk membantu berjalannya kegiatan hotel tersebut. Pengadaan karyawan dilakukan sesuai bagian-bagian yang terdapat dalam hotel serta pemeliharaan karyawan dilakukan dengan diadakannya pengajian setiap dua minggu sekali. Sampai saat ini bangunan hotel tetap sama seperti dulu dengan masa renovasi terakhir yang dilakukan adalah pada tahun 2010. Lokasi hotel Musafira sangat strategis jika dibandingkan dengan hotel Namira, yaitu berlokasi di jalan Surokarsan. Lokasi yang sangat strategis menjadi nilai tambah bagi hotel Musafira yang mempermudah tamu hotel untuk melakukan kunjungan wisata pada objek wisata sekitar. Visi dan misi yang dijalankan oleh hotel Musafira juga hampir sama dengan hotel Namira, yaitu memiliki visi bisnis hotel yang dijalankan bermanfaat bagi umat dengan misi yang mulia yaitu berusaha mengajak orang-orang untuk mengaji di hotel tersebut, terutama pada karyawan hotel.

4.2 Alur Pelayanan Hotel

Alur pelayanan tamu pada hotel Namira syariah dan Musafira syariah yaitu tamu dapat dengan mudah melakukan reservasi pemesanan hotel secara *online* dan *offline*. Setelah itu tamu akan dilayani oleh bagian *receptionist* untuk melakukan pemesanan kamar dengan menentukan pilihan tipe kamar dan lama waktu menginap. Berikut adalah alur pelayanan yang dilakukan pada hotel Namira syariah dan Musafira syariah:



Gambar 4.1 Alur Pelayanan Hotel

4.3 Regulasi Hotel Syariah di Indonesia

Penelitian ini meneliti mengenai risiko hotel syariah untuk mendapatkan sertifikasi halal berdasarkan regulasi fatwa DSN-MUI 2016. Penentuan fatwa DSN-MUI 2016 dijadikan landasan disebabkan oleh belum adanya aturan khusus pemerintah Indonesia mengenai sertifikasi halal untuk hotel syariah. Terdapat beberapa regulasi yang telah ditetapkan pemerintah pada peraturan terdahulu tentang pelaksanaan hotel syariah, namun regulasi tersebut tidak dibuat khusus melainkan menyatu dengan regulasi lainnya, diantaranya:

Tabel 4.1 Regulasi Hotel Syariah di Indonesia

No.	Regulasi	Perihal	Status
1	Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009	Kepariwisata	Diubah dengan UU Cipta Kerja
2	Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 53 Tahun 2013	Stadar Usaha Perhotelan dan perubahannya	Diubah dengan Permen Parekraf Nomor 6 Tahun 2014
3	Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Tahun 2014 (Pasal 1 Ayat 3)	Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah	Dicabut
4	Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2016	Pencabutan atas Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Tahun 2014 tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah	Berlaku
5	Undang-Undang Nomor 11 tahun 2020	Cipta Kerja	Berlaku

Sumber: Pengolahan, 2022

No.	Regulasi	Perihal	Status
6	Fatwa Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia Nomor 108/DSN-MUI/X/2016	Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah	Berlaku (dijadikan acuan hingga saat ini)

Sumber: Pengolahan, 2022

4.4 Pengklasifikasian Hotel Berkonsep Syariah

Fokus dalam penelitian adalah pada hotel dengan operasional pelaksanaan mengadopsi konsep islami. Sebelum dilakukan analisis risiko pada hotel yang ditentukan, dalam penelitian ini dilakukan penentuan klasifikasi hotel berdasarkan tingkat pemenuhan kebutuhan dasar konsumen. Pengklasifikasian hotel dilakukan untuk mempermudah dan memperjelas status hotel, baik secara operasional serta kemudahan dalam proses sertifikasi. Dalam penelitian ini, hotel berkonsep syariah diklasifikasikan menjadi dua, yaitu hotel ramah muslim (*muslim friendly hotel*) dan hotel syariah. Pengklasifikasian ini mengadopsi dari Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Nomor Tahun 2014 (Indonesia) dan MS 2610 (Malaysia) dengan memperhatikan kebutuhan dasar dari setiap kebutuhan muslim. Berikut adalah perbedaan kebutuhan antara hotel ramah muslim (*muslim friendly hotel*) dan hotel syariah:

Tabel 4.2 Perbedaan *Muslim Friendly Hotel* dan Hotel syariah

	<i>Muslim Friendly Hotel</i>	Hotel Syariah
Prinsip	Dapat diterima dan lebih ramah bagi para pelaku bisnis perhotelan. Hotel hanya memberikan pelayanan atas kebutuhan dasar pengunjung muslim (memenuhi hanya sebagian unsur syariah)	Hotel yang memberikan layanan sesuai dengan prinsip syariah dimana tidak hanya terbatas pada ketersediaan makanan dan minuman, tetapi juga seluruh operasional hotel

Sumber: Pengolahan, 2022

	<i>Muslim Friendly Hotel</i>	Hotel Syariah
Kriteria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketersediaan makanan/minuman halal 2. Ketersediaan informasi yang memadai mengenai restoran halal terdekat 3. Ketersediaan sajadah dan waktu sholat atas permintaan 4. Memiliki arah petunjuk kiblat 5. Luas lantai yang memadai untuk mempermudah proses ibadah 6. Tidak mengizinkan menyimpan alkohol di kamar hotel 7. Aturan berpakaian sesuai syariah bagi seluruh staf 8. Produk perawatan pribadi yang disediakan cocok untuk pengguna muslim 9. Toilet dilengkapi bidet atau selang air 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketersediaan makanan/minuman halal dan tidak menyajikan alkohol 2. Memiliki kitab suci Al-Qur'an, sajadah dan arah petunjuk kiblat 3. Tempat tidur dan toilet diposisikan tidak menghadap kiblat 4. Terdapat mushollah 5. Tidak ada hiburan yang melanggar syariah islam 6. Staff mayoritas muslim dan mengikuti aturan berpakaian sesuai syariat islam 7. Salon, tempat rekreasi dan kolam renang terpisah untuk pria dan wanita 8. Kamar/lantai terpisah untuk pasangan yang belum menikah 9. Aturan berpakaian turis 10. Tidak menyimpan makanan/minuman yang dilarang di lemari es hotel (restoran/kamar) 11. Larangan berjudi 12. Menggunakan bank syariah untuk pengelolaan keuangan

Sumber: Pengolahan, 2022

Pada penelitian ini, objek dalam penelitian adalah hotel Musafira Syariah dan hotel Namira Syariah. Berdasarkan hasil pengisian kuisioner penilaian hotel

syariah terhadap kedua hotel tersebut, dapat dikatakan bahwa hotel Musafira termasuk dalam kategori hotel syariah, sedangkan hotel Namira termasuk dalam kategori hotel ramah muslim (*muslim friendly*).

4.5 Pengolahan Data

4.5.1 Instrumen Penilaian Hotel Syariah

Berdasarkan hasil identifikasi variabel penilaian hotel syariah diperoleh 88 atribut pada instrumen penilaian yang dibangun. Terdapat 3 variabel, yaitu pertama variabel operasional memiliki 6 indikator, kedua variabel produk memiliki 4 indikator dan ketiga variabel fasilitas umum memiliki 13 indikator. Instrumen tersebut diberikan kepada pihak hotel untuk dinilai dan mengetahui sejauhmana penerapan konsep syariah pada hotel menggunakan *rating scale* 1-5. Responden yang melakukan pengisian adalah staf hotel yang memahami operasional kinerja hotel secara keseluruhan (*assistant manager*). Skala yang digunakan pada metode tersebut menggunakan rentang nilai dimulai dari 1-5. Skala 1 menunjukkan bahwa atribut tersebut tidak diterapkan sesuai syariah islam, skala 2 menunjukkan bahwa atribut tersebut sudah diterapkan namun hanya sedikit yang memenuhi sesuai syariah islam, skala 3 menunjukkan bahwa atribut tersebut sudah diterapkan namun hanya sebagian yang memenuhi sesuai syariah islam, skala 4 menunjukkan bahwa atribut tersebut sudah diterapkan hampir secara keseluruhan namun masih ada beberapa bagian yang belum memenuhi sesuai syariah islam dan skala 5 menunjukkan bahwa atribut tersebut sudah menerapkan secara keseluruhan sesuai syariah islam. Adapun hasil penilaian dan pengolahan disajikan pada tabel 4.4.

Tabel 4.3 Instrumen Pedoman Penilaian Hotel Syariah

No	Atribut	Score	
		Musafira	Namira
1	Memiliki pernyataan tertulis yang menyatakan usaha (hotel) dikelola seara syariah	4	5
2	Staff mayoritas muslim, setidaknya 30% dari jumlah karyawan	5	5
3	Aturan staf berpakaian sopan dan menutup aurat (mengenakan pakaian yang sesuai dengan syariah)	5	5
4	Alokasi waktu untuk sholat juma'at (staf pria) dan sholat rutin bagi seluruh satff muslim	4	3

No	Atribut	Score	
		Musafira	Namira
5	Pemberian pelatihan kepada staf agar ramah dan membantu	5	4
6	Personel tidak boleh direkrut sebelum menyelesaikan pelatihan sertifikat pegawai pariwisata halal	4	1
7	Memiliki dan melaksanakan program pengembangan kompetensi SDM yang bermuatan Syariah	5	3
8	Perilaku karyawan harus sesuai dengan aturan islam	5	3
9	Tidak menggunakan bahan sutra untuk seragam karyawan	5	5
10	Sistem keuangan tidak mengandung unsur riba	5	4
11	Pengelolaan keuangan disesuaikan dengan sistem syariah islam	5	4
12	Kemitraan dengan lembaga keuangan atau asuransi dilakukan dengan lembaga yang menggunakan sistem Syariah	4	4
13	Mengikuti prinsip zakat	5	1
14	Wajib menggunakan jasa keuangan lembaga syariah dalam pelayanan (pembayaran gaji, penerimaan pembayaran hotel dll)	4	4
15	Tersedia standard operation procedures (SOP) di setiap produk dan layanan pelayanan muslim guna menjamin terselenggaranya pelayanan hotel sesuai dengan prinsip syariah	5	3
16	Setiap visual yang tersedia di fasilitas (iklan, brosur, spanduk dll) harus mematuhi aturan islam	4	2
17	Informasi periklanan disajikan dalam bentuk real (tidak menipu calon customer)	4	4
18	Tidak menggunakan wanita sebagai sarana promosi dengan mengumbar aurat	4	5
19	Terdapat informasi masjid terdekat dan wisata religi lainnya	5	4
20	Terdapat informasi restaurant halal terdekat	4	1
21	Ketersediaan informasi pembatasan untuk tamu berpasangan (bukan muhrim) disetiapfasilitas hotel	5	1
22	Pemilihan tamu yang datang berpasangan	5	5
23	Tamu dilayani oleh pelayan dengan jenis kelamin yang sama	4	1
24	Hanya menyediakan pilihan makanan dan minuman halal	5	3
25	Tidak menyediakan alkohol/makanan non-halal di area fasilitas hotel (kamar, restaurant, lobby, spa dll)	5	5
26	Semua produk makanan dan minuman yang disediakan wajib mendapatkan sertifikat halal MUI	5	3
27	Tempat tidur dan toilet tidak menghadap arah kiblat	5	4
28	Tersedia perlengkapan sholat disetiap kamar (sajadah, al-qur'an, mukena, sarung, peci)	5	2

No	Atribut	Score	
		Musafira	Namira
29	Tersedia buku bacaan islami dan buku doa	5	1
30	Terdapat petunjuk arah kiblat di setiap kamar	5	5
31	Terdapat informasi jadwal waktu sholat secara tertulis	4	1
32	Ruang kamar yang luas untuk memudahkan melaksanakan sholat di dalam kamar	5	4
33	Toiletris halal (sabun, shampo, sikat gigi dll)	3	2
34	Produk perawatan halal (lotion, sunscreen, parfume dll)	3	0
35	Kamar mandi tertutup untuk menjaga pandangan	5	5
36	Tempat wudhu terpisah dari toilet	3	1
37	Toilet dilengkapi dengan peralatan dan kemudahan untuk bersuci (bidet/handshower)	5	4
38	Menyediakan sahur dan buka puasa untuk tamu muslim selama Ramadhan	5	0
39	Pelaksanaan harus sesuai dengan prinsip syariah islam (wedding, tour, seminar dll)	3	0
40	Acara khusus harus diselenggarakan untuk hari-hari penting dalam Islam	3	0
41	Dekorasi dan karyaseni tiak boleh menggambarkan bentuk manusia dan hewan (lukisan/patung)	5	3
42	Adanya hiasan islami (kaligrafi, lukisan masjid/ka'bah) dsetiap fasilitas hotel	5	3
43	Toilet terpisah untuk laki-laki dan perempuan	3	5
44	Terdapat pemisah urinoir untuk menjaga pandangan	4	3
45	Penyediaan kamar mandi tertutup untuk menjaga pandangan	4	5
46	Toiletris halal (sabun, tisu, pewangi dll)	3	3
47	Toilet tidak menghadap arah kiblat	3	5
48	Toilet dilengkapi dengan peralatan dan kemudahan untuk bersuci (bidet/handshower)	3	4
49	Terdapat pembatas sholat antara pria dan wanita/ruang sholat terpisah	3	1
50	Tempat wudhu terpisah antara pria dan wanita	5	5
51	Tempat wudhu dalam keadaan bersih dan memiliki saluran pembuangan air wudhu dengan kondisi baik	5	4
52	Perlengkapan sholat yang bersih	5	3
53	Ruang sholat dalam keadaan bersih dan suci	5	4
54	Sirkulasi udara yang baik	5	5
55	Ruang sholat yang kedap suara	3	1
56	Terdapat tanda arah kiblat	5	5
57	Tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila	5	5

No	Atribut	Score	
		Musafira	Namira
58	Tidak menyediakan fasilitas hiburan dewasa seperti kasino, club malam, diskotik dll	5	5
59	Adanya pembatasan penggunaan internet (filter internet)	1	1
60	Pertunjukan musik yang diadakan harus sesuai syariah islam (nasyeed/qasidah)	0	0
61	Tidak ada pertunjukan sulap atau hal yang mengarah pada kemusyrikan	5	5
62	Menyediakan paket wisata religi	0	0
63	Saluran televisi yang ramah keluarga (konservatif)	1	5
64	Memiliki sertifikat halal MUI	1	0
65	Restoran halal dengan layanan kamar untuk tamu	5	0
66	Restoran menyediakan tempat duduk khusus untuk tamu keluarga/ individual	5	0
67	Wadah dan peralatan makanan tidak terbuat dari emas dan perak	5	0
68	Tidak menggunakan bahan sutra sebagai penutup meja dan kursi	5	0
69	Salon/SPA terpisah untuk tamu pria dan wanita/ adanya pengaturan waktu untuk tamu pria dan wanita (jadwal berbeda)	0	0
70	Terapis melayani tamu sesuai dengan jenis kelamin (terapis pria untuk tamu pria dan sebaliknya)	0	0
71	Produk kesehatan yang diberikan aman digunakan dan memiliki sertifikat halal MUI (lotion, oil dll)	0	0
72	Gym terpisah untuk lawan jenis/adanya pengaturan waktu untuk tamu pria dan wanita (jadwal berbeda)	0	0
73	Gym berada dalam ruangan tertutup yang tidak tembus pandang untuk menjaga pandangan	0	0
74	Kolam renang terpisah untuk lawan jenis/ adanya pengaturan waktu untuk tamu pria dan wanita (jadwal berbeda)	0	0
75	Kolam renang berada di ruangan tertutup atau terhindar dari pandangan umum	0	0
76	Terdapat pengumuman kode berpakaian tamu di pintu masuk/lobby	1	1
77	Lantai lobby terpisah untuk wanita/keluarga	1	1
78	Gudang dalam keadaan kering, bersih, sirkulasi udara yang baik dan pencahayaan yang cukup baik	4	3
79	Tidak ada najis di area/sekitaran Gudang	4	5
80	Tidak menyimpan makanan/minuman/kosmetik/toiletris yang tidak halal	5	5

No	Atribut	Score	
		Musafira	Namira
81	Barang yang tersimpan tidak boleh menyentuh lantai secara langsung untuk menghindari terkontaminasi dari najis	3	4
82	Moda transportasi pengangkutan bahan pangan (truck dll) harus dalam keadaan bersih, sirkulasi udara yang baik dan terhindar dari najis	3	0
83	Armada penjemputan/pengantaran untuk tamu keluarga/pasangan bukan muhrim dipisah untuk membatasi pergaulan antara pria dan wanita yang bukan muhrim	0	0
84	Detergen halal untuk laundry dan memiliki sertifikat halal MUI	5	5
85	Ruang yang luas untuk tempat duduk terpisah untuk tamu pria dan wanita	4	0
86	Ruang istirahat terpisah untuk karyawan pria dan wanita	5	5
87	Ruang ganti terpisah untuk karyawan pria dan wanita	5	1
88	Penyediaan ruang sholat untuk karyawan	4	5
	Jumlah atribut dinilai	78	67
	Jumlah atribut diabaikan	10	21
	Total maksimum <i>score</i>	440	
	Total <i>score</i> atribut dinilai	325	235
	Nilai akhir penilaian (%)	73,9	53,4

Sumber: Pengolahan, 2022

Keterangan:

Rentang %	Definisi
(0%)	Tidak memenuhi standar/tidak menerapkan sesuai syariah islam
(20% - 40%)	Sudah menerapkan, namun hanya sedikit yang memenuhi sesuai syariah islam
(40% - 60%)	Sudah menerapkan, namun hanya sebagian yang memenuhi sesuai syariah islam
(60% - < 100%)	Sudah menerapkan hampir secara keseluruhan, namun masih ada beberapa bagian yang belum memenuhi sesuai syariah islam
(100%)	Sudah menerapkan secara keseluruhan sesuai syariah islam

Sumber: Pengolahan, 2022

4.5.2 Identifikasi Risiko Berdasarkan Fatwa DSN-MUI

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden (*expert*) sebelum dilakukan identifikasi risiko yang berfokus pada fatwa DSN-MUI, maka dilakukan pemetaan kriteria penilaian terhadap tingkat keparahan (*severity*) dari setiap kejadian risiko (*risk event*) yang terjadi. Kriteria penilaian *severity* yang digunakan adalah *scoring*, yaitu menggunakan skala 1-10. Adapun kriteria penilaian *severity* tersebut ditampilkan pada tabel 4.4:

Tabel 4.4 Skala Penilaian *Severity* Hotel Syariah

Nilai <i>Severity</i>	Keterangan
1	Tidak ada dampak yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi
2	Dampak sangat sedikit dan tidak berpengaruh terhadap proses sertifikasi
3	Dampak sedikit dan tidak berpengaruh terhadap proses sertifikasi
4	Dampak kecil dan muncul tanda-tanda yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi
5	Dampak sedang dan mulai berpengaruh terhadap proses sertifikasi
6	Dampak signifikan dan berpengaruh terhadap proses sertifikasi
7	Dampak besar dan sangat berpengaruh terhadap proses sertifikasi
8	Dampak sangat besar dan sangat berpengaruh terhadap proses sertifikasi
9	Dampak serius dan sangat berpengaruh terhadap proses sertifikasi
10	Dampak sangat berbahaya dan menyebabkan kegagalan terhadap proses sertifikasi

Berdasarkan hasil pengisian kuisisioner menggunakan skala penilaian di atas yang dilakukan oleh responden, maka diperoleh hasil penialain yang ditampilkan pada tabel 4.5:

Tabel 4.5 Identifikasi dan Penilaian *Risk Event* pada Hotel Syariah

Aspek	<i>Risk Event</i>	Kode	<i>Severity</i>	<i>Potential Impact</i>
Kebijakan	Tidak memiliki pernyataan tertulis berkenaan prinsip atau perjanjian pelaksanaan sesuai syariah Islam	E1	8	Tidak mendapatkan sertifikasi halal
	Tidak memiliki peraturan tertulis berkenaan pelarangan penerimaan tamu sejenis	E2	8	Membuka peluang terjadinya tindakan menyimpang
SDM	Staf tidak menjalankan prinsip syariah dalam bekerja	E3	8	Menimbulkan rasa tidak nyaman bagi wisatawan
	Staf memiliki kompetensi yang rendah serta tidak memiliki sertifikat keahlian khusus dibidang hotel syariah	E4	7	Mutu pelayanan rendah, berkurangnya tingkat kepuasan tamu hotel
Keuangan	Kurangnya penerapan prinsip keuangan syariah	E5	8	Merugikan pihak tertentu disebabkan adanya unsur pemaksaan
SOP & Pelayanan	Pelayanan tidak sesuai dengan prinsip syariah	E6	9	Menimbulkan kontra dari tamu hotel lainnya
Marketing	Periklanan yang tidak sesuai prinsip syariah islam	E7	7	Penurunan pemesanan hotel
Food & Beverage, Restoran	Tidak memiliki sertifikat halal MUI	E8	10	Penurunan pendapatan karena tamu merasa ragu dengan makanan/minuman yang ditawarkan
Bedroom	Tata letak ruangan tidak sesuai prinsip syariah (desain ruangan)	E9	7	Membutuhkan biaya besar jika dilakukan penataan ulang
	Tidak ada penanda masuknya waktu sholat sesuai lokasi hotel	E10	7	Tidak mengetahui waktu sholat di lokasi tertentu
	Kurangnya fasilitas untuk beribadah bagi tamu di kamar hotel	E11	7	Menurunkan tingkat kepuasan bagi tamu hotel
	Kurangnya fasilitas sarana dan prasarana untuk bersuci	E12	8	Menurunkan tingkat kepuasan bagi tamu hotel

Aspek	Risk Event	Kode	Severity	Potential Impact
Event & Auditorium	Pelaksanaan acara yang bebas yang menyebabkan lalai dalam beribadah	E13	6	Meninggalkan kewajiban sebagai seorang muslim
Desain & Interior	Kurangnya nuansa keislaman	E14	5	Menurunkan daya tarik bagi wisatawan
Tempat Ibadah	Jama'ah pria dan wanita bercampur baur	E15	6	Mengganggu kenyamanan jama'ah
	Fasilitas ibadah yang kurang lengkap	E16	8	Menurunkan tingkat kepuasan wisatawan
Toilet umum	Sulit menjaga pandangan di toilet umum	E17	5	Menimbulkan rasa tidak nyaman bagi tamu hotel
	Produk toiletris/produk perawatan/laundry tidak memiliki sertifikat halal	E19	9	Menimbulkan kemudharatan bagi tamu hotel
Hiburan	Akses internet/saluran televisi yang bebas (mengandung unsur pornografi)	E19	6	Mengundang tindakan perzinahan
	Pertunjukan musik mengarah pada kemaksiatan	E20	8	Mengundang tindakan perzinahan dan mendapatkan sanksi atau teguran
	Tidak ada penawaran paket wisata religi di lokasi setempat	E21	2	Pendapatan hotel stagnan
Salon/SPA, Gym, Kolam renang	Tamu hotel bercampur baur dan sulit menjaga pandangan	E22	4	Mengundang tindakan perzinahan
Lobby	Penggunaan busana bebas	E23	5	Hotel tidak mencerminkan prinsip Syariah
Gudang, Transportasi Produk	Produk/bahan pangan terkontaminasi najis	E24	9	Pengeluaran bertambah
	Kualitas barang berkurang	E25	6	Menurunkan kepuasan wisatawan, pengeluaran bertambah
Transportasi wisatawan	Tamu bukan mahrom saling berbaur	E26	5	Mengganggu kenyamanan wisatawan
Ruang staf	Fasilitas sarana dan prasarana yang kurang mendukung bagi staf	E27	7	Menurunkan kepuasan kerja bagi staf

Sumber: Pengolahan Data, 2022

Setelah identifikasi *risk event* dan penilaian *severity* dilakukan, langkah selanjutnya adalah melakukan identifikasi terhadap penyebab risiko (*risk agent*) dari setiap kejadian yang telah teridentifikasi. Identifikasi *risk agent* dilakukan dengan wawancara dan diskusi bersama *expert*. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh beberapa penyebab risiko (*risk agent*) serta penilaian terhadap sumber tersebut. Penilaian dilakukan untuk mengetahui tingkat kejadian (*occurance*) suatu *risk agent*. Penilaian dilakukan dengan *scoring*, yaitu menggunakan skala 1-10. Adapun kriteria penilaian *occurance* tersebut ditampilkan pada tabel 4.6:

Tabel 4.6 Skala Penilaian *Occurance* Hotel Syariah

Nilai <i>Occurance</i>	Keterangan
1	Hampir tidak pernah terjadi
2	Penyebab risiko sangat kecil terjadi
3	Penyebab risiko sangat sedikit terjadi
4	Penyebab risiko sedikit terjadi
5	Penyebab risiko rendah
6	Penyebab risiko sedang
7	Penyebab risiko cukup tinggi
8	Penyebab risiko tinggi
9	Penyebab risiko sangat tinggi
10	Penyebab risiko hampir selalu terjadi

Berdasarkan hasil wawancara diperoleh 60 *risk agent*. Berikut adalah daftar *risk agent* dan penilaian *risk agent* yang telah dilakukan oleh responden yang ditampilkan pada tabel 4.7:

Tabel 4.7 Penilaian *Risk Agent* pada Hotel Syariah

No	<i>Risk Agent</i>	Kode	<i>Occurance</i>
1	Tidak membuat surat pernyataan yang menyatakan hotel beroperasi sesuai prinsip Syariah	A1	4
2	Tidak membuat peraturan khusus berkaitan dengan penerimaan tamu	A2	5
3	Kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel Syariah	A3	7
4	Tidak memiliki tim pengawas syariah atau DPS	A4	6
5	Staf tidak mengikuti sholat jama'ah	A5	7
6	Penerimaan staf tidak sesuai kriteria kebutuhan	A6	6
7	Minimnya anggaran untuk pelatihan dan pengembangan SDM	A7	6
8	Staf tidak mengerti prinsip keungan secara syariah	A8	8

No	Risk Agent	Kode	Occurance
9	Lembaga kemitraan masih bersifat konvensional	A9	5
10	Sulit mutasi perbankan	A10	6
11	Tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah	A11	7
12	Keterbatasan SDM	A12	6
13	Rendahnya ketelitian pengecekan tamu yang datang berpasangan	A13	6
14	Rendahnya penyampaian informasi pada tamu hotel	A14	5
15	Visual periklanan tidak real	A15	7
16	Menjadikan wanita sebagai media promosi	A16	7
17	Tidak ada transparansi terhadap penawaran produk (berupa harga kamar)	A17	5
18	Ketidaktahuan manajemen hotel bahwa restoran harus memiliki sertifikat halal	A18	8
19	Produk yang didaftarkan tidak sesuai dengan daftar menu yang ada	A19	7
20	Vendor bahan baku tidak memiliki sertifikat halal untuk bahan baku yang disalurkan	A20	8
21	Tidak memperpanjang sertifikat halal bahan baku yang sudah dimiliki	A21	8
22	Dapur khusus makanan dan minuman halal tidak terpisah dengan dapur biasa	A22	6
23	Jasa catering tidak memiliki sertifikat halal (jika hotel tidak memiliki restaurant)	A23	6
24	Posisi toilet menghadap kiblat	A24	6
25	Posisi tempat tidur menghadap kiblat	A25	5
26	Tidak ada informasi waktu sholat	A26	7
27	Tidak ada perlengkapan sholat (sajadah, mukena, peci, al-qur'an)	A27	7
28	Peralatan kebersihan yang tidak lengkap	A28	5
29	Toilet tidak dilengkapi bidet/handshower	A29	2
30	Tempat wudhu dan toilet tidak terpisah	A30	6
31	Tidak ada regulasi pelaksanaan event	A31	7
32	Event keislaman jarang diadakan	A32	5
33	Event tidak mencerminkan nilai keislaman	A33	7
34	Ruangan yang sempit sehingga tamu pria dan wanita bercampur baur	A34	5
35	Terdapat patung atau lukisan bernyawa	A35	6
36	Minim interior atau lukisan bernuansa islami	A36	5
37	Tidak ada pembatas sholat	A37	6
38	Tempat wudhu laki-laki dan perempuan tidak terpisah	A38	3
39	Masjid/mushollah tidak dilengkapi peralatan sholat	A39	6
40	Tidak ada pembatas urinoir	A40	3
41	Produk mengandung bahan berbahaya atau bahan yang tidak halal	A41	8

No	Risk Agent	Kode	Occurance
42	Vendor toiletris/produk perawatan/laundry belum terdaftar di LPPOM serta belum memiliki sertifikat halal produk	A42	8
43	Tidak ada pembatasan akses internet	A43	6
44	Saluran televisi tidak disaring	A44	6
45	Musik yang disajikan tidak bernuansa islami	A45	5
46	Tidak ada program layanan wisata religi	A46	4
47	Fasilitas salon/SPA/Gym/kolam renang tidak terpisah	A47	7
48	Gym/kolam renang berada di ruangan terbuka	A48	8
49	Pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama	A49	7
50	Tidak ada penjadwalan waktu khusus penggunaan fasilitas	A50	6
51	Tidak ada informasi aturan berbusana tamu hotel	A51	6
52	Gudang dalam keadaan kotor	A52	5
53	Tidak memiliki rak penyangga	A53	5
54	Kurang pencahayaan dan lembab	A54	5
55	Produk tidak dipisah berdasarkan jenis	A55	5
56	Kurangnya kebersihan truck	A56	4
57	Tidak ada mobil khusus untuk tamu keluarga dan bukan keluarga	A57	7
58	Pelayanan sopir tidak dilakukan dengan gender yang sama	A58	7
59	Ruang staf pria dan wanita tidak terpisah	A59	6
60	Kurangnya fasilitas ibadah bagi staf pria dan wanita	A60	5

Sumber: Pengolahan, 2022

4.5.3 House of Risk Fase 1

Berdasarkan hasil wawancara dan identifikasi risiko yang dilakukan bersama *expert*, maka diperoleh data yaitu terdapat 27 *risk event* beserta penilaian *severity*-nya dan terdapat 60 *risk agent* beserta penilaian *occurrencenya*. Setelah identifikasi dan penilaian risiko dilakukan, langkah selanjutnya adalah melakukan penilaian terhadap korelasi keterkaitan antara *risk event* dan *risk agent* yang dilakukan oleh *expert*. Penilaian korelasi dilakukan dengan *scoring* berdasarkan skala kriteria penilaian. Adapun kriteria penilaian korelasi ditampilkan pada tabel 4.8:

Tabel 4.8 Skala Penilaian Korelasi

Skala	Keterangan
0	Tidak terkait
1	Keterkaitan rendah (<i>low</i>)
3	Keterkaitan sedang (<i>moderate</i>)
9	Keterkaitan tinggi (<i>high</i>)

Kuisisioner *House of Risk* (HOR) fase I yang telah dibuat diajukan kembali kepada *expert* untuk dilakukan penilaian korelasi antara *risk event* dan *risk agent*. Setelah penilaian dilakukan maka dilanjutkan dengan perhitungan nilai ARP serta peringkat (rangking) nilai ARP berdasarkan nilai agregat terbesar hingga terkecil. Adapun hasil penilaian korelasi, nilai ARP dan rangking ARP pada *House of Risk* (HOR) fase I ditampilkan pada tabel 4.9:

Tabel 4.9 House of Risk Fase I (A1-A30)

Risk Event (Ej)	Risk Agent																														Severity				
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	A20	A21	A22	A23	A24	A25	A26	A27	A28	A29	A30					
E1	9	9	9	3					3		9				1	1				3	3	9	3										8		
E2	9	9	9	3									1																				8		
E3		3	9	1	3	3			9		3	9	9	3	9	3	1			1	1	1	1									8			
E4			9			9	3	9			1	1	9	3				9															7		
E5	3		3			1		9	9	1	3	9																					8		
E6	9	1	9			9		1			9																						9		
E7	3		1			1									9	9	1																7		
E8	3																	3	9	9	3	9	3										10		
E9			9																					9	9						9		7		
E10														3												9							7		
E11																												9					7		
E12																													9	9			8		
E13	1																																6		
E14																																		5	
E15																																		6	
E16																																		8	
E17																																3		5	
E18			3																															9	
E19	9		1																															6	
E20													1																					8	
E21			9				1					1																						2	
E22														1															9					4	
E23																																			5
E24																																			9
E25																																			6
E26																																			5
E27																											3								7
Occurance	4	5	7	6	7	6	6	8	5	6	7	6	6	5	7	7	5	7	10	9	8	1	9	6	5	7	7	5	2	6					
ARP	1440	885	3535	336	168	1098	138	1152	840	48	1456	966	858	350	1001	665	75	651	900	1098	496	170	558	378	315	588	441	540	186	468					
Rank	4	11	1	38	49	6	52	5	13	58	3	9	12	36	8	17	54	18	10	6	26	47	23	33	40	21	31	24	46	27					

Tabel 4.9 House of Risk Fase I (A31-A60)

Risk Event (Ej)	Risk Agent																										Severity				
	A31	A32	A33	A34	A35	A36	A37	A38	A39	A40	A41	A42	A43	A44	A45	A46	A47	A48	A49	A50	A51	A52	A53	A54	A55	A56		A57	A58	A59	A60
E1	1		1	1		1			1				1						3									1			8
E2																															8
E3												1							3												8
E4																			9			1			1						7
E5																															8
E6																			9									3			9
E7																			9	9											7
E8																															10
E9					9	3		9		3								9	9										1		7
E10																															7
E11									9																						7
E12																															8
E13	3			1	1																										6
E14		1			9	9										3															5
E15				1			9	3																						1	6
E16				1			3	9																						3	8
E17										9																					5
E18											9	9																			9
E19													9	9																	6
E20	3		3												3																8
E21				3												9															2
E22																	9	9	9	3	3										4
E23																						3									5
E24																						3	1			1	1				9
E25																									1	1	1				6
E26																											9	9			5
E27				1				3																1			3		3	3	7
Occurance	7	5	7	5	6	5	6	3	6	3	8	8	6	6	5	4	7	8	7	6	6	5	5	5	5	4	7	7	6	5	
ARP	350	25	266	205	648	370	468	522	426	198	648	712	372	324	195	72	693	792	2037	450	162	170	45	65	110	60	462	560	168	255	
Rank	36	60	41	43	19	35	27	25	32	44	19	15	34	39	45	55	16	14	2	30	51	47	59	56	53	57	29	22	49	42	

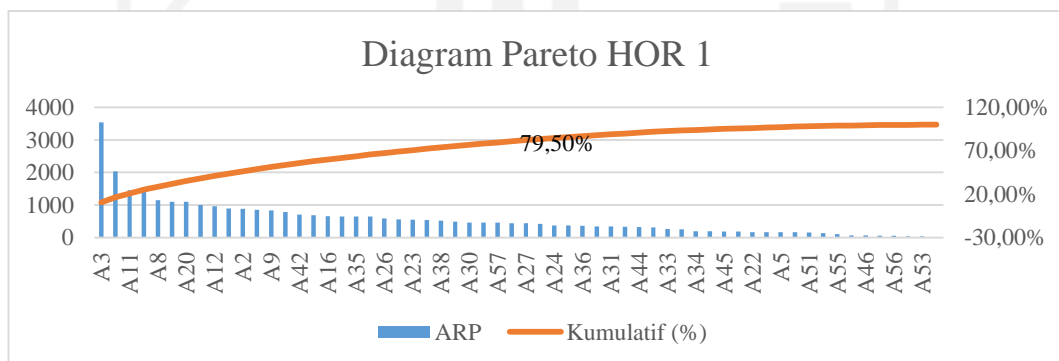
Setelah melakukan perhitungan nilai ARP, maka langkah selanjutnya adalah menentukan *risk agent* dominan dengan menggunakan diagram pareto. Agen risiko dominan diketahui dengan melihat persentase kumulatif dari nilai ARP dengan tujuan melihat agen risiko mana yang memiliki potensi agregat tinggi. Berdasarkan model *House of Risk* (HOR) fase I di atas diperoleh urutan (rangking) *risk agent* berdasarkan nilai ARP. Berdasarkan prinsip diagram Pareto, maka prioritas risiko yang harus dilakukan perbaikan atau mitigasi adalah agen risiko (*risk agent*) dengan jumlah persentase mencapai 80%. Hasil tersebut ditampilkan pada gambar 4.1

Tabel 4.10 Persentase Kumulatif Nilai ARP

Rangking (P _j)	Kode	ARP	Persentase (%)	Kumulatif (%)
1	A3	3535	10,51%	10,51%
2	A49	2037	6,06%	16,57%
3	A11	1456	4,33%	20,90%
4	A1	1440	4,28%	25,18%
5	A8	1152	3,43%	28,61%
6	A6	1098	3,26%	31,87%
7	A20	1098	3,26%	35,14%
8	A15	1001	2,98%	38,11%
9	A12	966	2,87%	40,98%
10	A19	900	2,68%	43,66%
11	A2	885	2,63%	46,29%
12	A13	858	2,55%	48,84%
13	A9	840	2,50%	51,34%
14	A48	792	2,36%	53,70%
15	A42	712	2,12%	55,81%
16	A47	693	2,06%	57,87%
17	A16	665	1,98%	59,85%
18	A18	651	1,94%	61,79%
19	A35	648	1,93%	63,71%

Rangking (Pj)	Kode	ARP	Persentase (%)	Kumulatif (%)
20	A41	648	1,93%	65,64%
21	A26	588	1,75%	67,39%
22	A58	560	1,67%	69,05%
23	A23	558	1,66%	70,71%
24	A28	540	1,61%	72,32%
25	A38	522	1,55%	73,87%
26	A21	496	1,47%	75,35%
27	A30	468	1,39%	76,74%
28	A37	468	1,39%	78,13%
29	A57	462	1,37%	79,50%
30	A50	450	1,34%	80,84%
31	A27	441	1,31%	82,15%
32	A39	426	1,27%	83,42%
33	A24	378	1,12%	84,54%
34	A43	372	1,11%	85,65%
35	A36	370	1,10%	86,75%
36	A14	350	1,04%	87,79%
37	A31	350	1,04%	88,83%
38	A4	336	1,00%	89,83%
39	A44	324	0,96%	90,79%
40	A25	315	0,94%	91,73%
41	A33	266	0,79%	92,52%
42	A60	255	0,76%	93,28%
43	A34	205	0,61%	93,89%
44	A40	198	0,59%	94,48%
45	A45	195	0,58%	95,06%
46	A29	186	0,55%	95,53%

Rangking (Pj)	Kode	ARP	Persentase (%)	Kumulatif (%)
47	A22	170	0,51%	96,12%
48	A52	170	0,51%	96,62%
49	A5	168	0,50%	97,12%
50	A59	168	0,50%	97,62%
51	A51	162	0,48%	98,10%
52	A7	138	0,41%	98,51%
53	A55	110	0,33%	98,84%
54	A17	75	0,22%	99,06%
55	A46	72	0,21%	99,28%
56	A54	65	0,19%	99,47%
57	A56	60	0,18%	99,65%
58	A10	48	0,14%	99,79%
59	A53	45	0,13%	99,93%
60	A32	25	0,07%	100,00%
Total		33630	100.00%	



Gambar 4.2 Diagram Pareto *Risk Agent*

Diagram pareto diatas menunjukkan bahwa tingkat kepentingan pengurangan kemungkinan terjadinya masing-masing agen risiko berbeda. Berdasarkan prinsip pareto, hotel syariah harus memprioritaskan potensi risiko berdasarkan nilai agregat tertinggi hingga terendah. Berdasarkan prinsip diagram pareto terdapat 29 agen risiko yang berkontribusi sekitar 80% dari total nilai ARP

yang berpengaruh dalam proses sertifikasi halal. Dari 29 agen risiko dominan, dipilih 3 agen risiko yang dinilai krusial untuk dianalisis lebih lanjut dalam menentukan rencana strategi mitigasi. Agen risiko tersebut ditampilkan pada tabel 4.11 beserta nilai *severity* dan *occurance*.

Tabel 4.11 Daftar *Crucial Risk Agent* Sebelum Penanganan

No	<i>Risk Agent</i>	Kode	<i>Severity</i>	<i>Occurance</i>
1	Kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah	A3	9	8
2	Pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama	A49	8	7
3	Tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah	A11	9	7

Sumber: Pengolahan, 2022

Setelah agen risiko krusial ditentukan dan dilakukan penilaian *severity* dan *occurance*, maka tahap selanjutnya adalah membuat peta risiko menggunakan *risk map*. *Risk map* digunakan untuk menunjukkan posisi risiko dan menentukan prioritas mitigasi. Posisi tersebut ditentukan berdasarkan nilai *severity* dan *occurance* setiap *risk agent* sebelum dilakukan mitigasi. Kriteria penilaian *severity* dan *occurance* ditampilkan pada tabel 4.12. Dan peta risiko sebelum dilakukan mitigasi ditampilkan pada gambar 4.3:

Tabel 4.12 Skala Penilaian Tingkat Risiko

<i>Level</i>	<i>Severity</i>	<i>Occurance</i>
Sangat rendah	1-4	1-4
Rendah	5	5
Sedang	6	6
Tinggi	7-8	7-8
Sangat tinggi	9-10	9-10

Tingkat Probabilitas (Occurance)		Level Dampak (Severity)				
		1	2	3	4	5
		Sangat Rendah	Rendah	Sedang	Tinggi	Sangat Tinggi
5	Sangat Tinggi					
4	Tinggi				A49	A3, A11
3	Sedang					
2	Rendah					
1	Sangat Rendah					

Gambar 4.3 Peta Risiko Sebelum Mitigasi

4.5.4 House of Risk Fase II

Setelah *House of Risk* (HOR) fase I selesai, maka tahap selanjutnya adalah menyelesaikan *House of Risk* (HOR) fase II. Pada HOR fase II strategi mitigasi dirancang dengan cara melakukan wawancara serta diskusi dengan *expert*. HOR fase II digunakan untuk menentukan tindakan yang pertama dilakukan dengan mempertimbangkan tingkat kesulitan penerapan dari setiap *risk agent*. Berdasarkan hasil wawancara dan diskusi dihasilkan 5 strategi mitigasi untuk *risk agent*. Berikut adalah strategi mitigasi yang diusulkan:

Tabel 4.13 Risiko Krusial dan Tindakan Mitigasi

No	Risk Agent	Kode	Preventive Action	Kode	DK
1	Kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah	A3	Melakukan <i>training</i>	PA1	3
Departemen	Ketidakhahaman Staf	Jenis Training	Peserta	Penilaian	DK
<i>Front office</i>	Tidak memahami aturan penerimaan tamu sehingga staf tidak melakukan pengecekan/seleksi pada tamu yang datang, khususnya tamu yang datang berpasangan.	<i>Training front office manager</i>	Staf <i>front office</i> , <i>SPV</i> atau <i>front office manager</i>	Tes tertulis dan tes kinerja	3
<i>Food and beverage</i>	Staf pengelola tidak memahami SJH	<i>Training SJH (HAS 23000)</i>	Staf <i>food and beverage</i>	Tes tertulis dan tes kinerja	3

<i>Financial</i>	Staf tidak memahami prinsip dan pengelolaan keuangan syariah	<i>Training</i> akuntansi keuangan syariah, <i>training</i> operasional perbankan syariah, dll	Staf keuangan	Tes tertulis dan tes kinerja	3
<i>Laundry</i>	Staf laundry tidak memisahkan cucian berdasarkan tingkat najis dan warna	<i>Training</i> laundry syariah, <i>training</i> SJH	Staf laundry	Tes tertulis dan tes kinerja	3
Busana	Staf tidak memahami tatacara berpakaian sesuai syariah (khusus staf wanita)	Training pemahaman keislaman	Semua staf	Penerapan langsung	3
No	Risk Agent	Kode	Preventive Action	Kode	DK
2	Pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama	A49	Menyediakan karyawan sesuai kebutuhan gender. Pelayanan salon yang dilakukan oleh karyawan wanita/terapis wanita/instruktur gym wanita melayani wisatawan wanita. Sedangkan pelayanan salon yang dilakukan oleh karyawan pria/terapis pria/instruktur gym pria melayani wisatawan pria.	PA2	3
			Menjalin kerjasama dengan salon/spa/gym center yang menyediakan jasa pelayanan sesuai kebutuhan wisatawan.	PA3	1
No	Risk Agent	Kode	Preventive Action	Kode	DK
3	Tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah islam	A11	Merancang SOP berdasarkan standar pelaksanaan sesuai prinsip syariah, serta melakukan monitoring dan evaluasi pada setiap departemen.	PA4	1
			Adanya sanksi atau teguran pada staf yang bekerja tidak menjalankan SOP.	PA5	1
Departemen	Jenis SOP		Contoh SOP		DK

<i>Front office</i>	SOP penerimaan dan pengecekan tamu saat checkin (berlaku untuk semua tamu yang datang berpasangan, keluarga dan bukan keluarga)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staf menerima tamu dengan mengucapkan salam. 2. Staf melakukan pengecekan terhadap pemesanan kamar. 3. Staf memeriksa identitas setiap tamu yang datang, terutama untuk tamu yang datang berpasangan staf harus meminta bukti seperti surat nikah atau kartu keluarga. 	1
<i>Food and beverage</i>	SOP pembelian bahan, SOP pemeriksaan dan penerimaan bahan, SOP penggantian dan penambahan pemasok baru, SOP penggunaan bahan baru, SOP pengembangan produk baru	Mengikuti contoh SOP berdasarkan panduan umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI lampiran 9.	1
<i>Laundry</i>	SOP proses pencucian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan detergen, pemutih dan pewangi yang telah bersertifikat halal. 2. Staf memisahkan pakaian atau kain berdasarkan tingkat najis dan warna. 3. pada proses pencucian penggunaan mesin tidak boleh bercampur dengan mesin yang digunakan untuk pakaian yang tidak terkontaminasi najis. 4. Staf mengecek kembali untuk memastikan pakaian atau kain telah bersih dari najis. 5. Apabila pakaian atau kain masih terkena najis dan sukar untuk dihilangkan setelah melalui proses pencucian beberapa kali, maka pakaian atau kain tersebut dianggap sebagai produk reject. 6. Pakaian atau kain yang telah bersih dari najis dapat digabungkan dengan pakaian atau kain yang tidak terkontaminasi najis. 7. Pakaian atau kain disimpan pada gudang atau tempat penyimpanan yang bersih dan terhindar dari najis. <p>Sementara itu SOP berkaitan dengan penggunaan bahan baru,</p>	1

		pembelian, formulasi produk, pemeriksaan bahan datang, pencucian fasilitas produksi, penyimpanan dan penanganan bahan atau produk dapat mengikuti panduan berdasarkan SJH.	
--	--	--	--

Setelah strategi mitigasi dirancang, tahap selanjutnya yang dilakukan adalah melakukan penilaian terhadap tingkat kesulitan penerapan (Dk) dari setiap strategi mitigasi yang telah dirancang. Penilaian tingkat kesulitan penerapan dilakukan oleh *expert* dengan mengasumsikan bahwa mitigasi telah dilaksanakan. Penilaian dilakukan dengan *scoring*. Adapun kriteria penilaian ditampilkan pada tabel 4.15:

Tabel 4.14 Skala Penilaian Tingkat Kesulitan Penerapan

Nilai	Deskripsi	Biaya
1	Kesulitan (<i>low</i>)	Tidak ada biaya
3	Kesulitan sedang (<i>moderate</i>)	Biaya cukup besar
9	Kesulitan tinggi (<i>high</i>)	Biaya besar

Setelah penilaian tingkat kesulitan penerapan (Dk) selesai dilakukan, maka langkah selanjutnya adalah menentukan korelasi keterkaitan antara strategi mitigasi dan *risk agent*. Tindakan utama yang dilakukan pada HOR fase II ditentukan berdasarkan urutan prioritas nilai *Effectiveness to Difficulty* (ETDk), nilai ETDk diperoleh dari nilai *Total Effectiveness* (TEk) dibagi skala tingkat kesulitan penerapan mitigasi. Adapun hasil penilaian korelasi, nilai TEk, Dk, ETDk dan ranking ETDk pada *House of Risk* (HOR) fase II ditampilkan pada tabel 4.16:

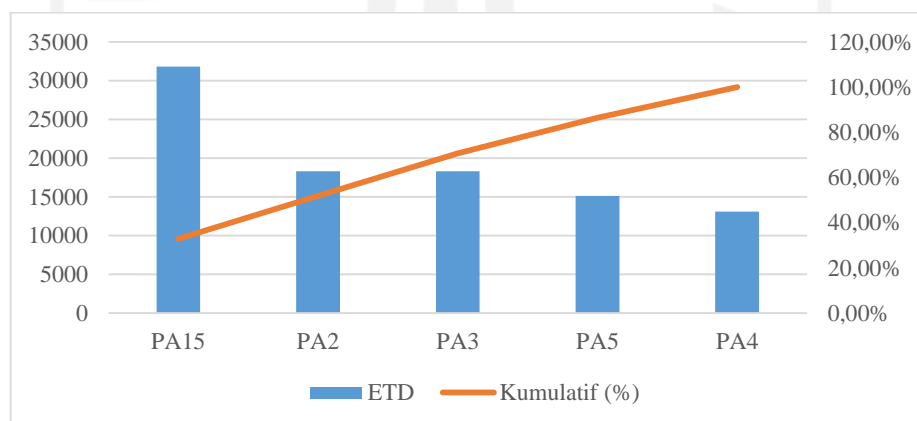
Tabel 4.15 *House of Risk* Fase II

Risk Event (Ej)	Preventive Action (Pak)					ARP
	PA1	PA2	PA3	PA4	PA5	
A3	9					3535
A49		9	9		1	2037
A11				9	9	1456
TEk	95445	54999	18333	13104	15141	
Dk	3	3	1	1	1	
ETD	31815	18333	18333	13104	15141	
Rank Priority	1	2	2	5	4	

Berdasarkan perhitungan HOR fase II diperoleh urutan prioritas strategi penanganan risiko berdasarkan nilai ETDk. Daftar urutan prioritas strategi penanganan dapat dilihat pada Tabel 4.16:

Tabel 4.16 Urutan Prioritas Strategi Penangan Risiko

No	<i>Preventive Action</i>	Kode	ETD	Persentase (%)	Kumulatif (%)
1	Melakukan <i>training</i>	PA1	31815	32,89%	32,89%
2	Menyediakan karyawan sesuai kebutuhan gender. Pelayanan salon yang dilakukan oleh karyawan wanita/terapis wanita/instruktur gym wanita melayani wisatawan wanita. Sedangkan pelayanan salon yang dilakukan oleh karyawan pria/terapis pria/instruktur gym pria melayani wisatawan pria.	PA2	18333	18,95%	51,85%
3	Menjalin kerjasama dengan salon/spa/gym center yang menyediakan jasa pelayanan sesuai kebutuhan wisatawan.	PA3	18333	18,95%	70,80%
4	Adanya sanksi atau teguran pada staf yang bekerja tidak sesuai SOP.	PA5	15141	15,65%	86,45%
5	Merancang SOP berdasarkan standar pelaksanaan sesuai prinsip syariah, serta melakukan monitoring dan evaluasi pada setiap departemen.	PA4	13104	13,55%	100,00%



Gambar 4.4 Diagram Pareto *Preventive Action*

Setelah prioritas strategi penanganan diketahui maka tahapan selanjutnya adalah melakukan penilaian pada tingkat keparahan tingkat kejadian (*occurrence*) dan dampak yang diperoleh (*severity*) setelah strategi penanganan dilakukan.

Penilaian *occurance* dan *severity risk agent* setelah penanganan dapat dilihat pada tabel 4.17 berikut:

Tabel 4.17 Penilaian *Risk Agent* Setelah Dilakukan Perancangan Strategi

No	<i>Risk Agent</i>	Kode	<i>Severity</i>	<i>Occurance</i>
1	Kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel Syariah	A3	5	5
2	Pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama	A49	5	4
3	Tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai Syariah	A11	4	5

Tahap selanjutnya setelah melakukan penilaian *severity* dan *occurance* ialah melakukan pemetaan kembali seperti yang telah dilakukan sebelumnya pada Tabel 4.11 dan Gambar 4.3. Pemetaan dilakukan untuk mengetahui sejauhmana terjadinya penurunan nilai risiko setelah dilakukan strategi perancangan penanganan.

Tingkat Probabilitas (<i>Occurance</i>)		Level Dampak (<i>Severity</i>)				
		1	2	3	4	5
		Sangat Rendah	Rendah	Sedang	Tinggi	Sangat Tinggi
5	Sangat Tinggi					
4	Tinggi					
3	Sedang					
2	Rendah	A11	A3			
1	Sangat Rendah		A49			

Gambar 4.5 Peta Risiko Setelah Mitigasi

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Pembahasan Penilaian Hotel Syariah

Penilaian hotel syariah berfokus pada 2 hotel di Yogyakarta yang bergerak dengan mengusung konsep syariah. Hotel-hotel tersebut adalah hotel Namira Syariah dan hotel Musafira Syariah. Hotel-hotel tersebut dijadikan objek penelitian dikarenakan kedua hotel tersebut hingga saat ini belum memiliki sertifikat halal DSN-MUI. Alasan hotel tersebut belum memiliki sertifikat halal dikarenakan beberapa faktor. Pertama, pemilik hotel belum berniat mengajukan pengurusan sertifikat halal yang disebabkan oleh apabila hotel telah tersertifikasi halal maka segala sistem operasional hotel harus berjalan sesuai prinsip syariah, sedangkan pemilik hotel merasa belum siap untuk menjalankannya. Hal tersebut didukung oleh Baharuddin dan Al Hasan (2018) yang menyatakan bahwa adanya stagnansi terhadap jumlah pengusaha yang mendaftarkan hotelnya untuk memperoleh sertifikat halal MUI disebabkan pihak hotel merasa takut kehilangan pengunjung apabila mereka mendaftarkan usaha mereka. Faktor kedua yaitu tidak adanya aturan yang mengharuskan hotel syariah wajib memiliki sertifikat halal. Seperti pasal 15 Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Permen Parekraf) No. 2 Tahun 2014 yang telah dicabut, dalam pasal tersebut tidak ada ketegasan untuk pihak hotel harus memiliki sertifikat halal, namun pengusaha hotel yang mendalilkan diri sebagai usaha hotel syariah wajib menyesuaikan diri dengan peraturan yang ada. Peraturan tersebut tidak bersifat mengikat karena sebuah hotel bisa mengklaim bahwa mereka adalah hotel syariah namun kenyataan dilapangan membuktikan bahwa mereka tidak menjalankan usaha sesuai dengan prinsip syariah. Faktor ketiga yaitu hotel tidak memiliki panduan sejak Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Permen Parekraf) No. 2 Tahun 2014 dicabut, sehingga hotel hanya menjalankan operasional hotel berdasarkan aturan yang ditetapkan oleh hotel.

Penelitian diawali dengan merancang “*guidelines*” penilaian hotel syariah. Penentuan kriteria dilakukan melalui studi literatur dari penelitian sebelumnya.

Merujuk pada Permen Parekrif No. 2 Tahun 2014, terdapat 3 kategori penting dalam penilaian hotel syariah, yaitu pengelolaan, pelayanan dan produk. Sementara itu, Rosenberg dan Choufany (2009) menawarkan 3 standar yang harus dimiliki oleh hotel syariah, kategori tersebut yaitu operasi, desain dan interior dan *finance*. Stephenson (2014) juga menawarkan 5 kategori berdasarkan prinsip syariah, yaitu SDM, ruang pribadi, fasilitas makan dan penjamuan, fasilitas umum dan operasional bisnis. Beberapa penelitian yang membahas pengembangan hotel syariah tidak ditemukan adanya kategori yang bersifat baku untuk menyetarakan standar penilaian pada hotel syariah. Razali et al (2019) melalui penelitiannya menengalkan SIHAT (*Sharia Islamic Hotel Assessment Tool*) untuk penilaian hotel syariah. SIHAT mencakup berbagai operasional hotel, Zafir (2015) dalam penelitiannya mengembangkan SIHAT berdasarkan 5 praktik utama, diantaranya administrasi, area umum, kamar tidur, pelayanan serta makanan dan minuman. Berdasarkan referensi penelitian terdahulu, peneliti mengembangkan penilaian hotel menggunakan 3 kategori, yaitu operasional, produk dan fasilitas umum. Rancangan instrumen terdiri dari 88 atribut dan berfokus pada praktik operasional hotel halal serta kriteria ketentuan hotel syariah berdasarkan fatwa DSN-MUI.

Hasil penilaian hotel syariah menunjukkan bahwa hotel Namira dan Musafira dalam pelaksanaannya secara keseluruhan belum mampu menerapkan sesuai prinsip syariah. Rentang persentase hotel menerapkan prinsip syariah pada hotel Namira sebesar 53,4%, artinya hotel tersebut sudah menerapkan prinsip syariah, namun hanya sebagian yang memenuhi sesuai syariah islam. Sementara hotel Musafira berada sedikit lebih baik yaitu 73,9%, artinya hotel tersebut sudah hampir menerapkan prinsip syariah secara keseluruhan, namun masih ada beberapa bagian yang belum memenuhi syariah islam. Hasil tersebut menunjukkan bahwa hotel Musafira dan hotel Namira digolongkan pada usaha hotel syariah yang dinilai mampu memenuhi kebutuhan minimal wisatawan muslim. Sementara itu, jika dibandingkan dari segi pelayanan yang diberikan, hotel Musafira lebih unggul dalam memenuhi kebutuhan wisatawan muslim jika dibandingkan dengan hotel Namira disebabkan oleh tidak adanya pelayanan penawaran makanan dan minuman dari hotel Namira. Pelayanan tersebut tidak tersedia disebabkan hotel tidak

memiliki restoran dan tidak bekerjasama dengan jasa catering yang halal. Secara keseluruhan hotel Namira hanya menyediakan fasilitas beribadah untuk wisatawan. Sementara itu, dari segi pelayanan moderat bagi wisatawan kedua hotel tersebut belum mampu memberikan pelayanan disebabkan hotel tidak memiliki fasilitas pelayanan bagi kebutuhan moderat wisatawan.

5.2 Pembahasan Identifikasi Risiko dan *House of Risk* Fase I

Identifikasi risiko pada penelitian ini dilakukan melalui wawancara bersama para responden (*expert*). Responden dalam penelitian ini berjumlah 6 orang, berasal dari profesi yang berbeda dan memiliki pengetahuan/pengalaman dibidangnya. Identifikasi risiko dilakukan dengan memperhatikan fatwa DSN-MUI dan praktik hotel syariah di Indonesia. Berdasarkan hasil wawancara bersama para responden diperoleh 27 *risk event* yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi hotel syariah. *Risk event* yang telah diidentifikasi dinilai kembali oleh para responden untuk memperoleh penilaian *severity* pada setiap *risk event*. Kemudian dari 27 *risk event* tersebut diperoleh 60 *risk agent* yang menjadi penyebab terjadinya risiko. *Risk agent* tersebut dinilai kembali oleh para responden untuk memperoleh penilaian *occurance* pada setiap *risk agent*.

Penilaian *risk event* dan *risk agent* yang telah diidentifikasi menjadi input untuk melakukan pengolahan data pada *House of Risk* fase 1. Setelah dilakukan pengolahan pada HOR fase I diperoleh *output* berupa peringkat *risk agent*. Dalam penelitiannya, Pujawan dan Geraldin (2009) menggunakan 75% dari total nilai ARP untuk memprioritaskan tindakan proaktif dari agen risiko yang memiliki potensi risiko tertinggi. Dengan menggunakan prinsip yang sama dalam penelitian ini peneliti menggunakan 80% dari total nilai ARP untuk memprioritaskan tindakan proaktif dari agen risiko yang memiliki potensi risiko tertinggi.

Berdasarkan prinsip tersebut menggunakan 80% dari total nilai ARP terdapat 29 *risk agent* dominan yang berpengaruh dalam proses sertifikasi. Adapun deskripsi dari *risk agent* dominan adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah
Kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah menjadi indikator dengan nilai ARP terbesar yaitu 3535. Ketidak pahaman operasional menyebabkan pemilik hotel hingga pengelola hotel tidak menjalankan operasional sesuai dengan prinsip syariah. Akibatnya akan menimbulkan rasa tidak percaya dan keraguan bagi wisatawan, hal tersebut bisa saja menimbulkan persepsi berbeda dimata wisatawan karena mereka bisa menganggap bahwa label halal pada sebuah hotel syariah hanya sekedar icon untuk menarik minat wisatawan. Selain itu *risk agent* tersebut juga akan mengakibatkan pemilik hotel sulit mendapatkan sertifikat.
2. Pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama
Pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama memiliki nilai ARP sebesar 2037. Pelayanan yang dilakukan tanpa memperhatikan gender pada pelayanan salon/terapis/instruktur gym merupakan tindakan yang bertentangan dengan prinsip syariah. Meskipun pelayanan yang ditawarkan memberikan nilai tambah bagi pihak hotel, namun hal tersebut dapat menimbulkan tindakan yang bertentangan dengan ajaran islam seperti mengundang tindakan pornoaksi dan pornografi diantara staf pelayan dan wisatawan. Sehingga penting bagi pihak hotel untuk menjaga kehormatan wisatawan dengan pelayanan yang diberikan (Triswardani, 2020).
3. Tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah
Tidak memiliki atau tidak menjalankan SOP sesuai syariah memiliki nilai ARP sebesar 1456. Ketiadaan atau tidak menjalankan SOP pada hotel syariah menjadi hal yang fatal, terutama dalam pengelolaan dan pelayanan yang diberikan. Tidak adanya SOP akan membuat karyawan merasa kesulitan melaksanakan tugas, terlebih pada hotel yang berkonsep syariah, karena persepsi setiap orang dengan pelayanan hotel syariah bisa berbeda. Sehingga penting adanya sebuah SOP untuk mempermudah kerja sesuai dengan prinsip syariah. Dan salah satu penyebab staf atau pengelola tidak menjalankan SOP

yaitu tidak memiliki lembaga pengawas. Sejalan dengan Setianingrum (2021) yang menjelaskan bahwa dalam menjalankan operasionalnya sebagai hotel syariah, harus ada suatu lembaga yang memberikan arahan dan menjawab tentang pertanyaan-pertanyaan apabila ada problematika yang muncul di lapangan kaitannya dengan pelaksanaan operasional hotel syariah. Lembaga tersebut yaitu Dewan Pengawas Syariah yang tentunya orang didalamnya memahami kaidah hukum dalam syariat islam dengan benar.

4. Tidak membuat surat pernyataan yang menyatakan hotel beroperasi sesuai prinsip syariah

Tidak membuat surat pernyataan yang menyatakan hotel beroperasi sesuai prinsip syariah memiliki nilai ARP sebesar 1440. Tidak adanya surat yang menyatakan bahwa hotel beroperasi sesuai dengan prinsip syariah sangat berpengaruh dalam perolehan sertifikat halal, dimana hotel akan diragukan pengelolaannya sehingga akan berdampak pada hotel gagal dalam proses sertifikasi. Selanjutnya hal tersebut akan menimbulkan rasa keraguan dan ketidakpercayaan bagi wisatawan terhadap pelayanan hotel.

5. Staf tidak mengerti prinsip keuangan secara syariah

Staf tidak mengerti prinsip keuangan secara syariah memiliki nilai ARP sebesar 1152. Kurangnya pemahaman staf menyebabkan pengelolaan keuangan hotel tidak berjalan maksimal sesuai prinsip keuangan syariah. Hotel tidak hanya sekedar menggunakan lembaga keuangan syariah, melainkan harus memiliki staf yang ahli dibidang tersebut agar pengelolaan dana masuk dan dana keluar jelas dikelola untuk apa dan kemana dana tersebut digunakan. Penyebab staf tidak mengerti prinsip keuangan secara syariah adalah staf tidak direkrut berdasarkan keahlian yang dibutuhkan. Tidak adanya penerapan prinsip zakat pada bisnis yang dijalankan merupakan contoh akibat kurangnya pemahaman prinsip keuangan syariah pada staf. Stephenson (2014) menyatakan bahwa melalui zakat hotel dapat menyumbangkan pendapatan mereka dan menekankan pentingnya berbagi manfaat dan saling membantu yang membutuhkan.

6. **Penerimaan staf tidak dilakukan sesuai kriteria kebutuhan**
Penerimaan staf tidak dilakukan sesuai kriteria kebutuhan memiliki nilai ARP sebesar 1098. Dalam proses perekrutan karyawan terkadang pihak hotel tidak melakukan perekrutan berdasarkan kebutuhan karyawan sehingga menyebabkan kinerja karyawan tidak optimal. Seperti dalam perekrutan staf keuangan pihak hotel merekrut staf yang hanya ahli dibidang akuntan tetapi tidak mempertimbangkan pemahaman staf dibidang syariah. Susanti et al (2019) menjelaskan bahwa proses rekrutmen dan seleksi karyawan harus memenuhi kriteria yang telah ditentukan dengan memperhatikan kualifikasi pendidikan, pengalaman kerja, kondisi fisik serta kepribadian.
7. **Vendor bahan baku tidak memiliki sertifikat halal untuk bahan baku yang disalurkan**
Vendor bahan baku tidak memiliki sertifikat halal untuk bahan baku yang disalurkan memiliki nilai ARP sebesar 1098. Vendor yang tidak memiliki sertifikat halal untuk bahan baku sangat berpengaruh terhadap jaminan produk halal dan sangat berpengaruh pada proses sertifikasi, terutama pada restoran hotel. Sejauh dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku restoran pihak hotel tidak memperhatikan kepemilikan sertifikat halal produk yang diorder dan hanya melakukan pemesanan kepada pemasok bahan baku langganan.
8. **Visual periklanan tidak real**
Visual periklanan tidak real memiliki nilai ARP sebesar 1001. Visual periklanan yang disajikan di media online seringkali tidak sesuai dengan kondisi hotel saat ini. Hal ini dapat menimbulkan rasa kecewa bagi wisatawan karena ekspektasi wisatawan terkadang tidak sesuai dengan kondisi nyata dilapangan.
9. **Keterbatasan SDM**
Keterbatasan SDM memiliki nilai ARP sebesar 966. Keterbatasan jumlah staf sangat berkaitan dengan kinerja pelayanan hotel. Terutama dalam masa liburan dan pelatihan, hal ini membuat wisatawan memenuhi hotel sementara

jumlah karyawan yang tersedia tidak bisa melayani wisatawan secara keseluruhan.

10. Produk yang didaftarkan tidak sesuai dengan daftar menu yang ada
Produk yang didaftarkan tidak sesuai dengan daftar menu yang ada memiliki nilai ARP sebesar 900. Saat ini restoran hotel tidak memiliki sertifikat halal untuk restoran, sehingga menu yang disajikan tidak didaftarkan pada LPPOM. Fakta dilapangan menunjukkan tidak hanya restoran hotel bahkan beberapa restoran lainnya terkadang tidak mendaftarkan menu sesuai dengan menu yang disajikan. Hal ini akan menimbulkan keraguan bagi wisatawan jika menu yang disajikan restoran tidak memiliki sertifiat halal MUI.
11. Tidak membuat peraturan khusus berkaitan dengan penerimaan tamu
Tidak membuat peraturan khusus berkaitan dengan penerimaan tamu memiliki nilai ARP sebesar 885. Peraturan yang dibuat saat ini bersifat global, yaitu hanya melarang tamu yang bukan mahrom menginap dikamar yang sama, namun tidak membuat larangan menginap bagi tamu sejenis tanpa memperhatikan status tamu yang berkunjung. Hal ini bisa saja menjadi celah terjadinya tindakan penyimpangan bagi tamu yang sejenis (LGBT) sehingga dapat merusak citra hotel.
12. Rendahnya ketelitian pengecekan tamu yang datang berpasangan
Rendahnya ketelitian pengecekan tamu yang datang berpasangan memiliki nilai ARP sebesar 858. Staf terkadang kurang teliti dalam melakukan pengecekan tamu yang datang berpasangan. Hal ini akan memberikan peluang terjadinya tindakan perzinahan dan merusak citra hotel dimata pengunjung.
13. Lembaga kemitraan masih bersifat konvensional
Lembaga kemitraan masih bersifat konvensional memiliki nilai ARP sebesar 840. Saat ini pihak hotel telah melakukan kerja sama dengan bank syariah dalam menjalankan bisnis. Lembaga bank syariah digunakan untuk semua kegiatan seperti pembayaran hotel, penggajian karyawan, pembelian bahan baku dan lainnya.

14. Salon/SPA/Gym/kolam renang berada di ruangan terbuka
Salon/SPA/Gym/kolam renang berada di ruangan terbuka memiliki nilai ARP sebesar 792. Saat ini penyediaan fasilitas salon/SPA/gym dan kolam renang belum tersedia di hotel tersebut. Namun beberapa hotel yang mengusung tema syariah sebagian besar memiliki fasilitas yang berada di ruang terbuka. Hal ini tidak sesuai dengan prinsip pelaksanaan bagi hotel syariah. Bagi beberapa hotel yang telah memiliki fasilitas tersebut namun tidak sesuai dengan prinsip syariah maka harus melakukan perbaikan. Dan salah satu kesulitan melakukan perbaikan tersebut yaitu biaya memerlukan biaya yang besar.
15. Jasa catering tidak memiliki sertifikat halal (jika hotel tidak memiliki restaurant)
Jasa catering tidak memiliki sertifikat halal (jika hotel tidak memiliki restaurant) memiliki nilai ARP sebesar 732. Jasa catering dapat digunakan hotel untuk memberikan pelayanan makan dan minuman jika hotel yang dikelola tidak memiliki restoran. Saat ini baik hotel Musafira ataupun Namira sama-sama tidak bekerjasama dengan jasa catering, terutama pada hotel Namira yang tidak memiliki restoran. Untuk pelayanan makan dan minuman hotel Namira tidak menyediakan makanan instant dan hanya menyediakan beberapa pilihan minuman instan berupa kopi, minuman penyegar dan air mineral.
16. Vendor toiletris/produk perawatan/laundry belum terdaftar di LPPOM serta belum memiliki sertifikat halal produk
Vendor toiletris/produk perawatan/laundry belum terdaftar di LPPOM serta belum memiliki sertifikat halal produk memiliki nilai ARP sebesar 712. Saat ini, semua produk toiletris yang digunakan di hotel sudah menggunakan produk yang halal. pihak hotel telah melakukan kerjasama dan berlangganan dengan supplier toiletris yang mereka yakini bahwa produsen produk toiletris telah memiliki sertifikat halal.

17. Fasilitas salon/SPA/Gym/kolam renang tidak terpisah
Fasilitas salon/SPA/Gym/kolam renang tidak terpisah memiliki nilai ARP sebesar 693. Hotel saat ini belum memiliki fasilitas moderat bagi wisatawan, meski demikian fakta dilapangan menunjukkan bahwa fasilitas moderat yang ditawarkan oleh hotel yang bergerak dibidang syariah tidak tidak memenuhi sesuai konsep kepatuhan syariah yang menekankan aturan ketat tentang pemisahan jenis kelamin (gender) (Henderson, 2010).
18. Menjadikan wanita sebagai media promosi
Menjadikan wanita sebagai media promosi memiliki nilai ARP sebesar 665. Wanita seringkali dijadikan model iklan untuk menarik minat wisatawan. Akan tetapi terdapat batasan untuk tampilan iklan/brosur yang disajikan. Iklan atau brosur yang disajikan dari kedua hotel saat ini tidak menjadikan wanita sebagai model iklan, melaikan iklan yang ditampilkan pada media elektronik hanya berupa gambar hotel, kamar hotel dan lingkungan sekitar hotel.
19. Ketidaktahuan manajemen hotel bahwa restoran harus memiliki sertifikat halal
Ketidaktahuan manajemen hotel bahwa restoran harus memiliki sertifikat halal memiliki nilai ARP sebesar 651. Fakta dilapangan menunjukkan bahwa penyebab restoran tidak memiliki sertifikat halal MUI disebabkan ketidaktahuan bahwa pengurusan legalitas halal pada restoran harus dilakukan. Pengelola restoran merasa tidak perlu melakukan pengurusan dengan alasan menu yang disajikan tidak mengandung bahan dari turunan babi dan bebas alkohol. Hal tersebut yang membuat hotel tidak melakukan pengurusan sertifikat halal hingga saat ini.
20. Terdapat patung atau lukisan bernyawa
Terdapat patung atau lukisan bernyawa memiliki nilai ARP sebesar 648. Nuansa islami menjadi daya tarik bagi hotel syarah. Pada hotel Namira dan Musafira tidak terdapat adanya ornamen yang betentangan dengan prinsip syariah, namun nuansa islami dari hotel-hotel tersebut sangat kurang dirasakan mulai dari pintu masuk hingga kamar hotel. Hal ini dilihat dari

minimnya ornamen atau desain yang menunjukkan hotel tersebut merupakan hotel syariah. sementara itu, dari beberapa hotel yang bernuansa syariah masih terdapat ornamen berupa patuh atau lukisan bernyawa yang menjadi hiasan hotel. Idealnya, penting bagi pemilik hotel untuk melakukan perencanaan tata ruang, detail interior dan eksterior sebelum menjalankan bisnis hotel syariah (Abdul Majid et al 2015).

21. Produk mengandung bahan berbahaya atau bahan yang tidak halal
Produk mengandung bahan berbahaya atau bahan yang tidak halal memiliki nilai ARP sebesar 648. Pada toiletris/amenities yang diberikan hotel *packaging* tidak terdapat informasi bahan yang digunakan, hal ini membuat wisatawan tidak mengetahui kandungan dalam produk yang digunakan. Pihak hotel menyatakan bahwa bahan yang digunakan halal namun tidak melakukan pemeriksaan menyeluruh pada produsen pemasok, hal ini memungkinkan produsen menggunakan bahan tidak halal pada produk yang diproduksi, seperti gelatin yang digunakan untuk sabun dan shampo.
22. Tidak ada informasi waktu sholat
Tidak ada informasi waktu sholat memiliki nilai ARP sebesar 588. Informasi pemberitahuan waktu sholat disetiap kamar tidak disediakan oleh pihak hotel. Hal ini membuat wisatawan tidak mengetahui kapan masuknya waktu sholat, terutama pada wilayah atau daerah yang memiliki perbedaan waktu sholat seperti perbedaan waktu sholat di pulau jawa dengan suatera.
23. Pelayanan sopir tidak dilakukan dengan gender yang sama
Pelayanan sopir tidak dilakukan dengan gender yang sama memiliki nilai ARP sebesar 560. Pemilihan sopir tidak dapat ditentukan oleh wisatawan, penyebabnya adalah hotel tidak menyediakan staf berdasarkan kebutuhan gender dan adanya keterbatasan biaya untuk menyediakan sopir serta transportasi tambahan sebagai penunjang.
24. Peralatan kebersihan yang tidak lengkap
Peralatan kebersihan yang tidak lengkap memiliki nilai ARP sebesar 540. Peralatan kebersihan di hotel Musafira dan Namira sudah cukup lengkap,

kekurangan dari perlengkapan yang tersedia yaitu ketersediaan *handwash* dan tisu toilet yang terkadang sering ditemukan.

25. Tempat wudhu laki-laki dan perempuan tidak terpisah
Tempat wudhu laki-laki dan perempuan tidak terpisah memiliki nilai ARP sebesar 522. Tempat wudhu yang ada di hotel saat ini sudah memenuhi prinsip syariah, yaitu dengan memisahkan tempat wudhu antara laki-laki dan perempuan.
26. Tidak memperpanjang sertifikat halal bahan baku yang sudah dimiliki
Tidak memperpanjang sertifikat halal bahan baku yang sudah dimiliki memiliki nilai ARP sebesar 496. Sertifikat halal bahan baku yang tidak diperpanjang akan menimbulkan kemungkinan menu yang disajikan diragukan kehalalannya. Perpanjangan sertifikat halal produk tidak dilakukan oleh hotel disebabkan hotel Musafira saat ini belum mendaftarkan dan memiliki sertifikat halal restoran sedangkan hotel Namira tidak memiliki restoran dan tidak bekerjasama dengan jasa catering halal.
27. Tempat wudhu dan toilet tidak terpisah
Tempat wudhu dan toilet tidak terpisah memiliki nilai ARP sebesar 468. Hotel Musafira dan Namira tidak memiliki tempat wudhu khusus di kamar hotel, sehingga wisatawan harus berwudhu di dalam kamar mandi yang menyatu dengan toilet. Untuk mempermudah wisatawan berwudhu, wisatawan dapat menggunakan kran atau shower yang berada disisi samping toilet. Sehingga kebersihan saat berwudhu dapat terjaga dan tidak terkena oleh najis.
28. Tidak ada pembatas sholat
Tidak ada pembatas sholat memiliki nilai ARP sebesar 468. Tidak adanya pembatas sholat membuat jama'ah, wisatawan atau staf bercampur baur. Tidak adanya pembatas sholat membuat wisatawan sulit menjaga pandangan serta dapat menimbulkan rasa tidak nyaman, terutama bagi perempuan yang khawatir jika aurat mereka terlihat.

29. Tidak ada mobil khusus untuk tamu keluarga dan bukan keluarga
Tidak ada mobil khusus untuk tamu keluarga dan bukan keluarga memiliki nilai ARP sebesar 462. Pada hotel Musafira penyediaan layanan penjemputan tamu tidak memiliki mobil khusus tamu keluarga dan bukan keluarga tidak dibedakan dan hanya memiliki satu armada penjemputan., sedangkan hotel Namira tidak memiliki layanan penjemputan bagi tamu.

5.3 Pembahasan *House of Risk* Fase II

Pada *House of Risk* fase II dilakukan perancangan strategi mitigasi untuk seriap *risk agent* dominan melalui wawancara dan diskusi bersama para responden. Strategi mitigasi yang dirancang diasumsikan sudah diterapkan oleh hotel, hal ini disebabkan bahwa hotel Musafira dan Namira tidak sedang dalam proses pengurusan sertifikasi halal. *Input* yang digunakan pada *house of risk* fase II adalah *ouput* dari *house of risk* fase I. Terdapat 29 *risk agent* dominan yang telah ditentukan berdasarkan 80% dari total nilai ARP, namun untuk *input house of risk* fase II peneliti hanya menggunakan 3 *risk agent* yang dinilai krusial untuk dilakukan perencanaan strategi mitigasi, yaitu kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah, pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama dan tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah. Terdapat 5 strategi mitigasi dari 3 *risk agent* yang dapat dilakukan hotel untuk menurunkan dampak terjadinya risiko yang berpengaruh dalam proses sertifikasi. Berikut adalah strategi mitigasi yang telah dirancang:

1. Melakukan *training*

Terdapat 5 departemen yang dinilai berpengaruh besar dalam operasional hotel syariah serta memiliki tingkat kesalahan yang sering terjadi disebabkan oleh staf tidak memahami operasional hotel syariah pada setiap departemen. Salah satunya yaitu staf sering tidak melakukan seleksi tamu yang datang berpasangan, tentunya hal ini bertentangan dengan prinsip penerapan hotel syariah yang melarang pasangan bukan mahram atau suami istri untuk menginap dalam satu kamar. Selanjutnya sering ditemukan bahwa restoran pada hotel belum memiliki sertifikat halal MUI, sehingga kehalalan makanan

atau minuman yang disajikan diragukan meskipun hotel mengklaim bahwa makananan atau minuman yang disajikan halal. Kemudian pada pengelolaan keuangan, staf tidak sepenuhnya menggunakan bank syariah untuk melakukan transaksi, seperti penggunaan bank syariah hanya digunakan untuk pembayaran gaji karyawan dan penerimaan pembayaran pemesanan hotel, sedangkan untuk transaksi seperti pembelian barang, asuransi pengeluaran zakat dan lainnya tidak bekerjasama dengan lembaga syariah. Selanjutnya pada bidang laundry ditemukan bahwa staf melakukan proses pencucian pakaian/kain tanpa melakukan pemisahan pakaian/kain berdasarkan tingkat najis dan warna serta penggunaan mesin untuk pakaian/kain yang terkontaminasi najis tidak terpisah dengan pakaian/kain yang tidak terkontaminasi najis. Sementara itu pada pengelolaan SDM, staf yang bekerja sudah menggunakan busana yang sopan, menutup aurat dan khusus untuk staf wanita telah menggunakan jilbab. Namun ditemukan beberapa staf khususnya staf wanita menggunakan busana tidak mengikuti adab berpakaian secara muslimah seperti menggunakan pakaian ketat dan menggunakan jilbab yang tidak menutupi dada.

Berdasarkan kesalahan yang sering ditemukan disebabkan oleh kurangnya pemahaman staf mengenai operasional hotel syariah maka melakukan *training* adalah langkah yang tepat. Pengadaan *training* bertujuan untuk meningkatkan pemahaman staf mengenai operasional hotel syariah serta meningkatkan kinerja staf. Tingkat kesulitan penerapan strategi ini dikategorikan sedang dan memerlukan biaya yang cukup besar disebabkan adanya biaya *training* yang harus dikeluarkan oleh hotel, sementara staf yang dimiliki oleh hotel hanya berjumlah 15-20 orang. Akan tetapi dengan adanya *training* tersebut penurunan risiko terhadap dampak yang ditimbulkan berkurang, yaitu dari nilai *severity* 9 menjadi 5 setelah dilakukan mitigasi, artinya tingkat penurunan risiko berkurang dari 90% risiko yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi menjadi 30%.

2. Menyediakan karyawan sesuai kebutuhan gender

Berdasarkan prinsip syariah, pelayanan bagi wisatawan sebaiknya dilakukan oleh staf dengan gender yang sama. Hal ini bertujuan untuk menjaga interaksi antara staf dan wisatawan supaya tidak menimbulkan fitnah dan tindakan yang dilarang oleh agama. Penyediaan karyawan sesuai kebutuhan gender merupakan strategi yang dapat dilakukan hotel untuk bisa memberikan pelayanan sesuai prinsip syariah. Strategi ini dapat dilakukan apabila hotel Musafira dan Namira menambah fasilitas moderat bagi wisatawan. Dalam penerapannya strategi ini cukup mudah untuk dijalankan dan memerlukan biaya yang cukup besar karena hotel harus melakukan perekrutan karyawan baru apabila karyawan yang dibutuhkan tidak memenuhi kebutuhan wisatawan, sehingga hotel harus mengeluarkan biaya tambahan berupa gaji dan insentiflainnya. Tindakan mitigasi yang dilakukan dapat menurunkan risiko terhadap dampak yang ditimbulkan, yaitu dari nilai *severity* 8 menjadi 5, artinya tingkat penurunan risiko berkurang dari 70% risiko yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi menjadi 30%.

3. Menjalinkan kerjasama dengan salon/spa/gym center yang menyediakan jasa pelayanan sesuai kebutuhan wisatawan.

Menjalinkan kerjasama dengan mitra penyedia jasa tidak hanya memberikan manfaat bagi salah satu pihak, namun kedua belah pihak akan diuntungkan. Penerapan strategi ini sangat membantu hotel dalam menyediakan jasa layanan yang dibutuhkan wisatawan, terutama pada hotel yang tidak memiliki keterbatasan SDM. Penerapan startegi ini tidak sulit untuk dilakukan dan tidak memerlukan biaya. Tindakan penerapan mitigasi ini dapat dilakukan bersamaan dengan mitigasi sebelumnya (PA2) atau dilakukan tersendiri sesuai dengan kondisi hotel. Penerapan mitigasi yang dilakukan dapat menurunkan dampak risiko dari *severity* 8 menjadi 5, artinya tingkat penurunan risiko berkurang dari 70% risiko yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi menjadi 30%.

4. Merancang SOP sesuai kebutuhan hotel serta melakukan edukasi, monitoring dan evaluasi peran dan posisi masing-masing bagi karyawan
Dengan merancang sebuah SOP berdasarkan prinsip syariah akan memberi kemudahan pada staf dalam menyelesaikan pekerjaan, mengurangi kesalahan dan kelalaian dalam bekerja. Edukasi, monitoring dan evaluasi perlu dilakukan setelah SOP dijalankan untuk menjamin SOP berjalan sesuai dengan prinsip syariah. SOP yang berjalan sesuai dengan prinsip syariah tidak hanya bermanfaat bagi hotel, melainkan bagi wisatawan yang merasa aman, nyaman dan tidak ada keraguan terhadap pelayanan yang diberikan. Dalam penelitian ini perancangan SOP dilakukan pada departemen yang sering ditemukan kesalahan dalam proses operasionalnya. Seperti pada departemen *front office*, SOP harus dibuat dan dipajang pada meja kerja untuk menjadi pengingat bagi staf. Selanjutnya, pada departemen *food and beverage* dan *laundry* SOP harus dibuat berdasarkan panduan umum Sistem Jaminan halal LPPOM-MUI pada lampiran 9. Tingkat kesulitan dalam menerapkan mitigasi ini rendah dan tidak memerlukan biaya untuk menerapkannya. Penerapan mitigasi yang dilakukan dapat menurunkan dampak risiko dari *severity* 9 menjadi 4, artinya tingkat penurunan risiko berkurang dari 90% risiko yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi menjadi 10%.
5. Adanya sanksi atau teguran pada staf yang bekerja tidak sesuai SOP
Penerapan sanksi dan pemberian teguran yang dilakukan oleh hotel kepada staf yang melanggar kedisiplinan dalam bekerja memberikan pengaruh yang baik untuk meningkatkan tingkat kesadaran staf memperbaiki kesalahan yang dilakukan. Penerapan mitigasi ini sangat mudah dilakukan dan tidak memerlukan biaya untuk menerapkannya. Penerapan mitigasi ini dapat dilakukan bersamaan dengan mitigasi sebelumnya (PA4) untuk memaksimalkan kinerja staf sesuai dengan prinsip syariah. Penerapan mitigasi yang dilakukan dapat menurunkan dampak risiko dari *severity* 9 menjadi 4, artinya tingkat penurunan risiko berkurang dari 90% risiko yang berpengaruh terhadap proses sertifikasi menjadi 10%.



BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di hotel Namira dan Musafira kota Yogyakarta terkait dengan analisis manajemen risiko pada hotel syariah untuk menuju hotel halal, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat 27 *risk event* dan 60 *risk agent* pada hotel syariah yang berdampak pada sertifikasi halal hotel. Pada *house of risk* fase I didapatkan 29 *risk agent* yang menjadi prioritas penanganan dari 80% total nilai ARP untuk memprioritaskan tindakan proaktif dari agen risiko yang memiliki potensi tertinggi. Risiko-risiko tersebut yaitu kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah, pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama, tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah, tidak membuat surat pernyataan yang menyatakan hotel beroperasi sesuai prinsip syariah, staf tidak mengerti prinsip keuangan secara syariah, penerimaan staf tidak sesuai kriteria kebutuhan, vendor bahan baku tidak memiliki sertifikat halal untuk bahan baku yang disalurkan, visual periklanan tidak real, keterbatasan SDM, produk yang didaftarkan tidak sesuai dengan daftar menu yang ada, tidak membuat peraturan khusus berkaitan dengan penerimaan tamu, rendahnya ketelitian dan pengecekan tamu yang datang berpasangan, lembaga kemitraan masih bersifat konvensional, salon/spa/gym/kolam renang berada di ruangan terbuka, vendor toiletris/produk perawatan/laundry belum terdaftar di LPPOM MUI serta belum memiliki sertifikat halal produk, fasilitas spa/gym/kolam renang tidak terpisah, menjadikan wanita sebagai media promosi, ketidaktahuan manajemen hotel bahwa restoran harus memiliki sertifikat halal, terdapat patung atau lukisan bernyawa, produk mengandung bahan yang berbahaya atau bahan yang tidak halal, tidak ada informasi waktu shalat, pelayanan sopir tidak dilakukan dengan gender yang sama, jasa catering tidak memiliki sertifikat halal (jika hotel tidak memiliki restoran), peralatan kebersihan yang tidak lengkap, tempat

wudhu laki-laki dan perempuan tidak terpisah, tidak memperpanjang sertifikat halal bahan baku yang sudah dimiliki, tempat wudhu dan toilet tidak terpisah, tidak ada pembatas sholat dan tidak ada mobil khusus untuk tamu keluarga dan bukan keluarga.

2. *Input* yang digunakan untuk menyelesaikan HOR fase II adalah *risk agent* prioritas yang telah ditentukan pada HOR fase I. Dalam penelitian ini *risk agent* yang digunakan untuk menentukan strategi mitigasi adalah 3 *risk agent* krusial yang memiliki nilai agregat tertinggi. *Risk agent* tersebut yaitu kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah, pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf dengan gender yang sama dan tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah,
3. Berdasarkan hasil HOR fase II didapatkan strategi mitigasi yaitu melakukan *training*, menyediakan karyawan sesuai kebutuhan gender, pelayanan salon yang dilakukan oleh karyawan wanita/terapis wanita/instruktur gym wanita melayani wisatawan wanita sedangkan pelayanan salon yang dilakukan oleh karyawan pria/terapis pria/instruktur gym pria melayani wisatawan pria, menjalin kerjasama dengan salon/spa/gym center yang menyediakan jasa pelayanan sesuai kebutuhan wisatawan, merancang SOP berdasarkan standar pelaksanaan sesuai prinsip syariah serta melakukan monitoring dan evaluasi pada setiap departemen dan adanya sanksi atau teguran pada staf yang bekerja tidak sesuai SOP.
4. Sebelum dilakukan penanganan *risk agent* kurangnya pemahaman/tidak mengerti operasional hotel syariah (A3), pelayanan salon/terapis/instruktur gym tidak dilakukan oleh staf (A49) dan tidak memiliki atau menjalankan SOP sesuai syariah islam (A11) berada pada area merah yang berarti risiko kritis, dan setelah strategi mitigasi dilakukan *risk agent* tersebut berada pada area hijau yang berarti risiko ringan. Setelah dilakukan penanganan dampak risiko pada *risk agent* A3 turun sebesar 60%, *risk agent* A49 turun sebesar 40% dan *risk agent* A11 turun sebesar 80%.

6.2 Saran

Adapun saran yang dapat diusulkan dalam penelitian ini yaitu:

1. Strategi mitigasi atau usulan penanganan dapat diterapkan oleh hotel syariah untuk meminimalisir munculnya risiko-risiko yang berpengaruh dalam perolehan sertifikasi.
2. Hotel dapat melakukan perbaikan berkaitan dengan operasional pelaksanaan dengan memperhatikan aspek yang harus dijalankan berdasarkan fatwa DSN-MUI nomor 108 serta menjadikan instrumen penilaian sebagai alat penilaian bagi hotel itu sendiri.
3. Untuk penelitian selanjutnya dapat mengembangkan topik pembahasan ini lebih jauh yaitu dengan melibatkan langsung DSN untuk membuat indikator yang terperinci sesuai dengan fatwa yang berlaku agar mempermudah hotel-hotel di Indonesia mempersiapkan diri untuk menjadi usaha jasa pelayanan yang menegakkan prinsip syariah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmat, N. C., Ridzuan, A. H. A., Din, N., Zainol, N., & Razali, M. A. (2015). Shariah-Compliant Hotel: The Concept and Practices. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 7(2), 52–66. ISSN 1985-8914.
- Ajidin, Z. A. (2019). Analisis Penerapan Konsep Syariah Pada Hotel Sago Bungsu (Tinjauan Fatwa DSN MUI NO: 108/DSN-MUI/X/2016). *Jurnal Manajemen*, 9(2), 137-150.
- Albattat, A., Ahmad Pitra, J., Nishalini A/P. M., & Azila, A. (2018). Shariah Compliant Hotel: Identifying its Service Quality on Muslim Customers. *Proceeding: International Conference on Economy, Tourism and Technology (ICETT)*. Kedah, Malaysia.
- Amalia, P., Handayani, N., Apriza, M., & Kusriani, E. (2021). Risk Analysis in Halal Fast Food Supply Chain Restaurant using Risk Map Method. *International Journal of Mechanical Engineering Technologies and Applications*, No. 9, pp. 61-66.
- ATTO Report, (2013). Halal Travelers 2016. An Amadeus-commissioned report conducted by *Context Consulting*. Amadeus Traveler Trend Observatory.
- Ayatina, H., Astuti, F. T., & Makfi, M. M. (2021). Tren Bisnis & Penerapan Prinsip Syariah Pada Industri Perhotelan Pariwisata Halal Di Indonesia. *AT-Thullab Jurnal*. Vol. 2. No. 2. ISSN: 2685-8924. e-ISSN:2685-8681.
- Azmi, F. R., Abdllah, A., Cahyadi, E. R., Musa, H., & Sa'ari, J. (2020). Type of Risk in Halal Food Supply Chain: a Review. *Int. J Sup. Chain. Mgt*, Vol. 9, No. 4.
- Baharuddin, A. Z., & Hasan, F. A. A. (2018). Perkembangan Bisnis Hotel Syariah di Indonesia. *Jurnal Al-Adl*. Vol. 11. No. 1, Januari.
- Bappeda Daerah Istimewa Yogyakarta. (2021). *Jumlah Hotel di Jogja*. Diambil tanggal 7 November 2021 dari http://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/cetak/212-jumlah-hotel.

- Bariroh, M. (2020). Praktik Pengelolaan Prinsip Syariah Di Hotel Andita Syariah Surabaya Berdasarkan Fatwa DSN-MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 (Sharia Principles Management Practices at Andita Syariah Hotel Surabaya Based On DSN-MUI Fatwa Number 108/DSN-MUI/X/2016). *Qawanin: Journal of Economic Syaria Law*, 4(1), 18-39.
- Battor, M. M., Ismail, M. N., & Battour, M. (2010). Toward a Halal Tourism Market. *Tourism Analysis*, 15 (4), pp. 461-470. <https://doi.org/10.3727/108354210X12864727453304>.
- Battour, M., & Ismail, M. N. (2016). Halal tourism: Concepts, practises, challenges and future. *Tourism management perspectives*, 19, 150-154.
- Bincang Syariah. (2021). *Perkembangan Wisata Halal di Malaysia*. Diambil tanggal 7 November 2021 dari <https://bincangsyariah.com/uncategorized/perkembangan-wisata-halal-di-malaysia/>.
- Bramantyo, D., (2008). *Manajemen Resiko Korporat*. Jakarta: Penerbit PPM.
- Caesaron, D., & Tandianto, T. (2015). Penerapan Metode Six Sigma Dengan Pendekatan DMAIC Pada Proses Handling Painted Body BMW X3 (Studi Kasus: PT. Tjahja Sakti Motor). *Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri*, Vol. 9, No. 3, pp. 248-256.
- Chaisani, F. (2021). *Perancangan Mitigasi Risiko Supply Chain Obat Pada Instalasi Farmasi Rumah Sakit Menggunakan Metode House of Risk dan AHP (Studi Kasus: Unit Farmasi RSI Hidayatullah Yogyakarta)*. DI Yogyakarta.
- Clough, R., & Sears G. A. (1994). *Construction Contracting, 6th Edition*. New York : John Wiley and Sons Inc.
- Darmawi, H., (2000). *Manajemen Risiko*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Din, A. K. (1989). Islam and tourism: Patterns, issues, and options. *Annals of Tourism Research*, 16 (4), 542–563. [http://dx.doi.org/10.1016/0160-7383\(89\)90008-X](http://dx.doi.org/10.1016/0160-7383(89)90008-X).
- Efendi, A. M. A., Kholis, M. N., & Nurmaydha, A. (2019). Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus

- Herbal Chicken Ponorogo). *Agroindustrial Technology Journal*, 03 (01), pp. 37-50. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v3i1.3845>.
- Fatwa Dewan Syariah Nasioanal MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 Tentang Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah.
- GMTI. (2019). *Global Muslim Travel Index 2019*. Mastercard-CrescentRating. <https://www.crescentrating.com/reports/global-muslim-travel-index-2019.html>.
- Halim, A., & Baroroh, N. (2021). Pariwisata Halal: Studi Komparatif Hotel Syariah di Yogyakarta dan Bali. *AL-Manahij: Jurnal Kajian Hukum Islam*, 15(1), 53-66. <https://doi.org/10.24090/mnh.v15i1.4602>.
- Hanafi, M., (2009). *Manajemen Resiko*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekkolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- Hanifa, R. *Penyelenggaraan Wisata Halal Ditinjau Dari Fatwa DSN MUI NO 108/DSN-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Wisata Berdasarkan Prinsip Syariah (Studi Pada Pt Cheria Tour Travel)* (Bachelor's thesis, Fakultas Syariah dan Hukum UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Eksan, S. H. R. (2020). Halal Risk Management: A Systematic Literature Review. *Journal of Management and Muamalah*, 10(2), 58-70.
- Henderson, J.C. (2010). Sharia-compliant. *Tourism and Hospitality Research*, 10(3), 246-254.
- Idris, J., & Razali, Md. A. R. (2016). A Studi of Consumer Behaviour Towards Islamic Hotel: Assessing on Knowledge and Religiosity. In *2nd International Conference on Economics & Banking*. Malaysia.
- Istiawan, A. O. (2020). *Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk Home Industry Pada Kampung Abon Di Padmosusastro Wonokromo Surabaya*. Surabaya.
- Izza, M. (2018). Penerapan Manajemen Hotel Syariah Dengan Pendekatan Maqasid as-Syariah. *Al Tijarah*, 4(1), 19-34. <http://dx.doi.org/10.21111/tijarah.v4i1.2370>

- Joeliaty, J., Faisal, Y. A., & Wendra, W. (2020). An Analysis of Strategy Formulation for Halal Hotel Human Resource in Indonesia. *Cogent Business & Management*, 7(1), 1842008. <https://doi.org/10.1080/23311975.2020.1842008>.
- Kementerian Pariwisata Republik Indonesia (Kemenpar), (2019). *Panduan Penyelenggaraan Pariwisata Halal (Indonesian Guide Book of Halal Tourism)*. Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan.
- Khan, S., Haleem, A., & Khan, M. I. (2020). Risk management in Halal supply chain: an integrated fuzzy Delphi and DEMATEL approach. *Journal of Modelling in Management*. Doi: 10.1108/JM2-09-2019-0228.
- Lestari, F., Mas'ari, A., Meilani, S., Riandika, I. N., & Hamid, A. B. A. (2021). Risk Mitigation Via Integrating House of Risk and Probability Impact Matrix in Halal Food Supply Chain. *Jurnal Teknik Industri*, Vol. 22, No. 2, pp. 138-154. ISSN : 1978-1431.
- Majid, N. H. A., Denan, Z., Abdullah, F. H., & Noor, M. S. M. (2015). Shariah compliance hospitality building design: A Malay Muslim oriented architecture. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 201, 136-145.
- Manuj, I., & Mentzer, J. (2008), Manajemen risiko rantai pasokan global. *Jurnal Logistik Bisnis*. Jil. 29 No.1, hal.133-155, Doi:10.1002/j.2158-1592.2008.tb00072.x
- Mashudi, (2015). *Konstruksi Hukum & Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk Halal*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Maman, U., Mahbubi, A., & Jie, F. (2017). Halal risk mitigation in the Australian–Indonesian red meat supply chain. *Journal of Islamic Marketing*, <https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2015-0095>.
- MasterCard and CrescentRating (2015), “Global Muslim travel index”, Retrieved from <http://gmti.crescentrating.com/mastercard-crescentrating-global-muslim-travel-index-2015-gmti2015.html>.
- Maulana, N., Octaviaman, R., & Farah, Y. (2020). Hygiene from the Heart: the Rise of Sharia Compliant Hotel in Indonesia After Pandemic. *JEBIS: Jurnal*

- Ekonomi dan Bisnis Islam*. pp. 221-238. Vol. 6. No. 2. July- Desember.
doi:10.20473/jebis.v6i2.21958.
- Muharrami, T. A. (2020). *Perancangan Aksi Mitigasi Risiko Kehalalan dengan Metode House of Risk pada UMKM Makanan di Kota Meda*. Medan.
- Nawar, A. (2002). *Psikologi Pelayanan*. h.54. Bandung:Alfabeta.
- Nesvianda, F., Malik, Z. A., & Hidayat, Y. R. (2019). Analisis Fatwa DSN Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah di Hotel Wisma Syariah Aditya Belitung. *Prosiding Hukum Ekonomi Syariah*, 116-123.
- Noor, M. I. M., & Noor, F. N. M. (2019). Pengaplikasian Maqasid Syariah Sebagai Parameter Konsep Hotel Patuh Syariah. *Jurnal'Ulwan*, 3(1), 99-109.
- Octavia, H. (2020). *Studi Analisis Proses Produksi Berdasarkan Sistem Jaminan Halal pada Industri Cokelat Ndalem Yogyakarta*. DI Yogyakarta.
- Olya, H. G. T., & Al-ansi, A. (2018). Risk Assessment of Halal Products and Services: Implication for Tourism Industry. *Tourism Management*, pp. 279-291.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Tahun 2014 tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah.
- Pujawan, I. N., & Geraldin, L. H. (2009). House of risk: a model for proactive supply risk management. *Business Process Management Journal*.
- Pratiwi, E. K. (2017). Analisis Manajemen Hotel Adilla Syariah Yogyakarta (Tinjauan Fatwa DSN MUI No: 108/DSN-MUI/X/2016). *Cakrawala: Jurnal Studi Islam*, 12(1), 75-90.
- Rachmiate, A., Fitria, R., Suryadi, k., & Ceha, R. (2020). Strategi Komunikasi Priwisata Halal Studi Kasus Implementasi Halal Hotel di Indonesia dan Thailand. *Amwaluna: Jurna; Ekonomo dan Keuangan Syariah*. 4(1). 56-74.
- Ramli, N. (2009). Halal Tourism: The Way Forward. In: *International Conference on Law and Social Obligation*. Kashmir, India.
- Ratnasaria, S., Hisjam, M. & Sutopo, W., 2018. Supply Chain Risk Management in Newspaper Company : House of Risk Approach. *The 3rd International*

Conference on Industrial, Mechanical, Electrical, and Chemical Engineering.

- Razali, M. R. (2018). Managing Halal Certification Supply Chain: Determinants Success Factors Framework for a Hotel Performance. *Int. J Sup. Chain. Mgt*, 7(1), 149-154.
- Razalli, M. R., Abdul Rahim, M. K. I., & Hassan, M. G. (2019). A framework of halal-based operations for hotel. *Journal of Engineering and Applied Sciences*, 14(9), 10522-10527.
- Rosenberg, P., & Choufany, H. M. (2009). Spiritual lodging–The Sharia-compliant hotel concept. *HVS Global Hospitality Services–Dubai*, 1-7.
- Rusydziana, A. S., & Rani, L. N. (2021). What is Sharia Based Hotel? A Meta-Analysis. *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 5(1), 129-146.
- Saad, H. E., & Ali, B. N. (2014). Sharia-compliant hotels in Egypt: Concept and challenges. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 2(1), 1-15. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ahtr/issue/32308/359044>
- Sabri, F. A. (2010). Perkembangan Hotel Syari'ah Di Indonesia; Mengonsep Pariwisata Islami. *KARSA: Journal of Social and Islamic Culture*, 114-122.
- Sahida, W., Rahman, S. A., Awang, K., & Man, Y. C. (2011). The Implementation of Shariah Compliance Concept Hotel: De Palma Hotel Ampang, Malaysia. In *2nd International Conference on Humanities, Historical and Social Science* (Vol.17, pp.138-142)
- Sakouili, A., & Razane, C. (2019). Risk Management of Financial Instruments in Islamic Banks: an Overview. *International Journal of Islamic Economics and Finance Studies*, 5(1), 20-39.
- Salleh, M. N. Z., Hamid, A. B. A., Hashim, N.H., & Omain, S. Z. (2014). The Practice of Shariah-compliant Hotel in Malaysia. *International Journal of Trade, Economics and Finance*, 5(1), 26.
- Samori, Z., & Rahman, F. A. (2013). Towards the formation of Shariah compliant hotel in Malaysia: an exploratory study on its opportunities and challenges.


- In *WEI International Academic Conference Proceedings, Istanbul, Turkey* (pp. 108-124).
- Samori, Z., & Rahman, F. A. (2013). Establishing shariah compliant hotels in Malaysia: Identifying opportunities, exploring challenges. *West East Journal of Social Sciences*, 2(2), 95-108.
- Septiningrum, S. Y. (2021). Penyelenggaraan Usaha Syariah Hotel Solo Sebelum Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 Tahun 2016 Tentang Pencabutan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Tahun 2014 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah. *Journal of Law, Society, and Islamic Civilization*, 8(1), 50-62.
- Shafa, F. A (2020). Consumer Preferences of Halal-Friendly Hotel Attributes. *At-Tadbir: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(2), 91-101.
- Shahin, A., 2004. Integration of FMEA and the Kano model : An exploratory examination. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 21(7), 731-746.
- Sinha, P.R., Whitman, L.E. and Malzahn, D. (2004). Methodology to Mitigate Supplier Risk in an Aerospace Supply Chain. *Supply Chain Management : An International Journal*, 9(2), 154 -168.
- Sriprasert, P., Chainin, O., & Rahman, H. A. (2014). Understanding Behavior and Need of Halal Tourism In Andman Gulf Of Thailand: A Case of Asian Muslim. *Journal of Advanced Management Science*.
- Sudarso, A. (2016). *Manajemen Pemasaran Jasa Perhotelan (Dilengkapi dengan Hasil Riset Pada Hotel Berbintang di Sumatera Utara)*. Deepublish, h. 20, Yogyakarta.
- Sumajouw, M. D. J., & Sompie, B. F. 2014. Manajemen risiko pada perusahaan jasa pelaksana kontruksi di provinsi Papua (studi kasus di kabupaten Sarmi). *Jurnal Ilmiah Media Engineering*, 4(2), 109-118.
- Susanti, M., Abdullah, A., & Nurjannah. (2019). Analisis Proses Rekrutmen dan Seleksi Calon Karyawan dalam meningkatkan Kinerja Karyawan Pada Hotel Zahra Syariah Kendari. *Jurnal Business UHO: Jurnal Administrasi Bisnis*, 4(2), 256–267.

- Susihono, W., Ridwan, A., & Alhamidi, A. A. (2021). Controlling Risks Through Ergonomics Participatory in Industry of Processed Meat Products Certified Halal. *Int. J Sup. Chain. Mgt*, Vol, 10(1), 62.
- Triswardani, N., Hidayat, A. R. H. R., & Hayatudin, A. (2020). Analisis Implementasi Fatwa DSN-MUI No: 108/X/2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah pada Penyelenggaraan Salon dan Spa di Haura 2 Cipanas. *Prosiding Hukum Ekonomi Syariah*, 6(2), 477-481.
- Tague, N. R., (2005). *The Quality Toolbox*. United States of America: ASQ.
- Immawan, T. & Putri, D. K., 2018. House of risk approach for assessing supply chain risk management management strategies: A case study in Crumb Rubber Company Ltd. *MATEC Web of Conferences* (Vol 154, p. 01097). EDP Science.
- Ulfah, M., Maarif, M. S., Sukardi., & Raharja, S. (2016). Analisis dan Perbaikan Manajemen Risiko Rantai Pasok Gula Rafinasi dengan Pendekatan House Of Risk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(1).
- Waehama, W., Alam, M.M., Hayeemad, M., & Waehama, W. (2018). Challenges and Prospects of the Halal Hotel Industry in Muslim-majority and Muslim-minority Countries: The Case of Malaysia and Thailand. *Journal of Halal Industry and Services*.
- Wahyudien, M. A. N., & Kusriani, E. (2020). Risk Management Berdasarkan Framework Pada Aktifitas Perusahaan Jasa Konsultasi Dengan ISO 31000: 2018. *Teknoin*, 26(2), 127-140. <http://dx.doi.org/10.20885/teknoin.vol26.iss2.art4>
- Wahyuni, H. C., Vanany, I., & Ciptomulyo, U. (2018). Food Safety and Halal Food Risks in Indonesian Chicken Meat Products: an Exploratory Study. *Proceedings of the IEEE IEEM*.
- Wahyuni, H. C., Vanany, I., & Ciptomulyo, U. (2017). Identifying Risk Event in Indonesian Fresh Meat Supply Chain. *International Conference on Industrial and System Engineering (IConISE)*. Doi:10.1088/1757-899X/337/1/012031.

- Wahyuni, H. C., Putra, B. I., Handayani, P., & Maulida, W. U. (2021). Risk Assessment and Mitigation Strategy in The Halal Food Supply Chain in The Covid-19 Pandemic. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 20(1), 1-8. Doi:10.23917/jiti.v20i1.12973.
- Wicaksono, S. S. (2020). *Analisis Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Bisnis Hotel Syariah Di Yogyakarta (Studi Kasus Hotel Unisi Yogyakarta)*. DI Yogyakarta.
- Yahaya, M. Z., Samsudin, M. A., & Kashim, M. I. A. M. (2020). Analisis Standard Hotel Mesra Muslim di Malaysia Berdasarkan Perspektif Maqasid Syariah. *International Journal of Islamic Thought*, 18, 43-53.
- Yemima, O., Nohe, D. A., & Nasution, Y. N. (2014). Penerapan Peta Kendali Demerit dan Diagram Pareto Pada Pengontrolan Kualitas Produksi (Studi Kasus: Produksi Botol Sosro di PT. X Surabaya) The Application of Demerit Control Chart and Pareto Diagram on Quality Control of Production (Case Study: The. *vol, 5*, 197-202.
- Zulkharnain, A., & Jamal, S. A. (2012). Muslim Guest Perception of Value Towards Syariah Concept Hotel. *Current Issues in Hospitality and Tourism*, 337-340.

LAMPIRAN

a. Surat ijin penelitian LPPOM MUI DIY

	FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI	<small>Gedung III, Klaten Manar Kampus Sepuluh Universitas Islam Indonesia Jl. Kalirejo km 14,3 Yogyakarta 55584 T. (0271) 890444 ext. 4306, 4301 F. (0271) 895803 E. fti@uii.ac.id W. www.fti.iui.ac.id</small>
---	--	--

No : 2/Kaprodi/20/Pen/MTI/2022
Lamp. : -
Hal : **Permohonan Ijin Penelitian**

Kepada Yth.
Direktur LPPOM MUI DIY
Jl. Kapas 1 No. 3 Semaki, Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Dengan ini kami memberitahukan bahwa mahasiswa Program Studi Teknik Industri Program Magister Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia yang tersebut dibawah ini:

Nama Mahasiswa : Dwila Sempu Yusiani
NIM : 19916025
Konsentrasi : Logistik dan Supply Chain Management (SCM)


Telah memenuhi syarat untuk melaksanakan penelitian sebagai prasyarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Teknik Industri Program Magister Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia.


Berkenaan dengan hal tersebut diatas, kami mohon kepada Bapak/Ibu pimpinan dapat menerima mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian tesis di instansi yang Bpk/Ibu pimpin.

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih. Besar harapan kami permohonan ini dapat dikabulkan.




Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, 19 Mei 2022
Ketua Program Studi Teknik Industri
Program Magister


Winda Nur Cahyo, S.T., M.T., Ph.D. ✎



b. Surat ijin penelitian hotel Namira Syariah

	FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI	<small>Gedung Dr. Rus Mansur Kampus Depok Universitas Islam Indonesia J. Kalijaya km 14,3 Yogyakarta 55584 T. (0271) 899441 ext. 4300, 4301 F. (0271) 895807 E. ip@uii.ac.id W. www.uii.ac.id</small>
No	: 48/Kaprodi/20/MTI/II/2022	
Lamp.	: -	
Hal	: Permohonan Ijin Penelitian	
Kepada Yth. Namira Hotel Syariah Jl. Magelang KM 5 (depan TVRI)		
<i>Assalamu 'alaikum W: Wb</i>		
Dengan ini kami memberitahukan bahwa mahasiswa Program Studi Teknik Industri Program Magister Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia yang tersebut dibawah ini:		
Nama Mahasiswa	: Dwila Sempi Yusiani	
NIM	: 19916025	
Konsentrasi	: Logistik dan Supply Chain Management (SCM)	
Telah memenuhi syarat untuk melaksanakan penelitian sebagai prasyarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Teknik Industri Program Magister Fakultas Teknologi Industri Universitas Islam Indonesia.		
Berkenaan dengan hal tersebut diatas, kami mohon kepada Bapak/Ibu pimpinan dapat menerima mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian tesis di instansi yang Bpk/Ibu pimpin.		
Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih. Besar harapan kami permohonan ini dapat dikabulkan.		
<i>Wassalamu 'alaikum W: Wb</i>		
Yogyakarta, 24 Februari 2022		
Ketua Program Studi Teknik Industri Program Magister		
		
		
Winda Nur Cahyo, S.T., M.T., Ph.D.		