

### STRATEGI PENGEMBANGAN HOTEL BERKONSEP SYARIAH DI KOTA PADANG (Studi pada Hotel Rangkayo Basa di Kota Padang)

Muhammad Ilham Rachmani<sup>1</sup>, Lioe Lyly Soemarni<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Sahid

<sup>2</sup>Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata, Politeknik Sahid

\*corresponding author email: lylysoemarni@gmail.com

#### ABSTRACT

**Purpose:** This research aims to find out the potential for the existence of sharia hotels in supporting halal tourism and the strategy to implement the sharia concept hotel

**Research Methods:** Qualitative and descriptive approach method with SWOT analysis instruments. Data collection techniques include interviews, questionnaires, and documentation.

**Implication:** The results of the data collected are described descriptively, internal and external factors are calculated using a SWOT diagram to obtain the suitable strategy, where the strength factor have higher score compare to weakness factor and the opportunity factor also have higher score toward challenges.

Keywords: Sharia Hotels, Halal Tourism, SWOT.

#### ABSTRAK

**Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi hotel syariah yang ada dalam mendukung wisata halal dan mendapatkan strategi untuk mengembangkan hotel berkonsep syariah.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif dan deskriptif dengan instrumen analisis SWOT. Teknik pengumpulan data secara wawancara, kuesioner dan dokumentasi.

**Implikasi:** Hasil data yang terkumpul dijelaskan secara deskriptif, faktor internal dan eksternal yang dianalisa dengan menggunakan pendekatan diagram SWOT untuk menghasilkan rekomendasi strategi yang sesuai, dimana nilai faktor kekuatan lebih besar dibandingkan factor kelemahan, dan nilai faktor peluang lebih besar dibanding tantangan

Keywords: Hotel Syariah, Wisata Halal, SWOT.

#### PENDAHULUAN

Pengembangan wisata halal di Indonesia ditetapkan berdasarkan Nota Kesepahaman antara Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dengan DSN-MUI No. 11/ KS. 001/W.PEK/2012 dan No. B.459/DSN-MUI/XII/2012 tentang Pengembangan dan Sosialisasi Pariwisata Syari'ah.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tanggal 7 Oktober 2016, telah menetapkan Provinsi Sumatera Barat sebagai wilayah destinasi wisata

halal, Kota Padang sebagai ibu kota provinsi mempunyai peran penting sebagai pintu masuk wisatawan di Sumatera Barat. Pertumbuhan sektor pariwisata di kota Padang terlihat dari perkembangan kunjungan wisatawan. Pada tahun 2016, jumlah kunjungan sebanyak 3.632.820 wisatawan, pada tahun 2019 sebanyak 5.472.587 wisatawan, atau meningkat sebesar 50,6 %.

Selama masa *pandemic* (tahun 2020 dan 2021) terjadi penurunan jumlah wisatawan, pada tahun 2022 kembali meningkat menjadi 2.855.135 wisatawan, jumlah ini menunjukkan peningkatan sebesar 100 % bila dibandingkan dengan tahun 2021, yang berjumlah 1.002.270 wisatawan, sebagaimana Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Perkembangan Kunjungan Wisatawan Kota Padang  
Tahun 2016 s/d 2021

Wisatawan	Tahun					
	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Domestik	3.632.820	4.368.375	5.076.581	5.384.236	2.562.966	1.000.732
Mancanegara	58.903	67.286	71.054	88.351	21.660	1.538
Jumlah	3.691.723	4.435.661	5.147.635	5.472.587	2.584.626	1.002.270

Sumber: Padang Dalam Angka, BPS (2022).

Hingga tahun 2021 kota Padang memiliki 122 unit hotel. Hotel tersebut meliputi klasifikasi non bintang sampai dengan klasifikasi bintang 5, sebagaimana tabel 2 berikut:

Tabel 2. Perkembangan Jumlah Hotel di Kota Padang  
Tahun 2016 s/d 2021

Jumlah Hotel	Tahun					
	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Hotel Berbintang:						
Bintang Lima	1	1	1	1	0	0
Bintang Empat	5	8	8	8	9	10
Bintang Tiga	6	8	8	8	13	14
Bintang Dua	9	11	11	13	11	11
Bintang Satu	5	8	8	8	11	11
Hotel Non Bintang	62	58	72	77	71	76
TOTAL	88	94	108	115	115	122

Sumber: Padang Dalam Angka, BPS (2022).

Dari 122 unit hotel, 53 unit diantaranya adalah hotel yang bernuansa/berkonsep syariah, yaitu hotel menampilkan atribut-atribut Islam.

Pariwisata dapat memberikan *multiplier effect* sosial ekonomi secara positif, namun dari sisi tertentu masih menemui tantangan dalam pengembangannya, antara lain kurang positifnya pandangan masyarakat dengan keberadaan perhotelan, Djakfar (2017). Persatuan Pariwisata Halal Indonesia (PPHI) Sumatera Barat sudah membuat *Pres Release* dalam menyikapi komentar negatif tentang wisata halal dari tokoh masyarakat di Sumatera Barat, bahwa wisata halal juga merupakan bagian dari ketentuan syariah yang menjadi falsafah kehidupan masyarakat Minangkabau, yaitu Adat Bersendikan Syara', dan Syara' Bersendikan Kitabullah, PPHI: Wisata Halal Sumatera Barat (2023).

Berdasarkan latar belakang, identifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Dengan telah ditetapkannya Sumatera Barat sebagai salah satu destinasi wisata halal, namun fasilitas perhotelan di kota Padang belum terdapat hotel yang memiliki Sertifikat Syariah.
2. Kultur budaya dan adat istiadat masyarakat yang mengedepankan nilai-nilai Islami, memiliki kecenderungan kurang positif dengan keberadaan hotel.
3. Sampai saat ini belum terdapat standar baku/pedoman secara rinci tentang konsep wisata halal, baik destinasi wisata, perhotelan, restoran, spa, sauna, transportasi, biro perjalanan, dan lainnya, atau masih diatur secara umum.
4. Untuk meningkatkan kontribusi sektor pariwisata terhadap perekonomian masyarakat, perlu digali potensi unsur pendukung pariwisata dalam hal ini pengembangan hotel syariah di kota Padang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi dan keberadaan hotel syariah dalam mendukung wisata halal dan untuk mendapatkan rekoemendasi strategi dalam mengembangkan hotel syariah di kota Padang dalam usaha mendukung wisata halal di kota Padang.

### Pengertian Hotel Syariah

Menurut *Al-Lajnah Ad-Daimah* (Bidang Riset Ilmiah dan Fatwa Arab Saudi) dalam Ramadhani (2021): Hotel syariah adalah hotel secara operasionalnya melayani berdasarkan konsep Islam kepada wisatawan muslim. Pelayanannya tidak hanya terkait dengan penyediaan makanan dan minuman yang dijamin halal, tetapi untuk pengelolaan secara keseluruhan didasarkan kepada konsep syariah.

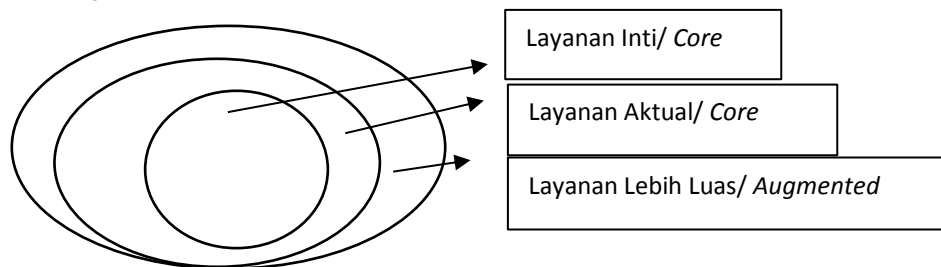
Menurut Fatkurrohman (2018), yang disebut hotel Syariah adalah sistem pengelolaan hotel yang mengedepankan nilai Islami atau sesuai ketentuan syariah Islam.

Menurut Huda N. (2018), hotel syariah terdiri dari 2 (dua) kategori, yaitu Hotel Syariah Hilal-1, dan Hotel Syariah Hilal-2. Hotel Syariah Hilal-1 merupakan kategori hotel syariah yang memenuhi kriteria syariah yang melayani kebutuhan minimal wisatawan. Hotel Syariah Hilal-2 adalah kategori hotel syariah yang memenuhi seluruh kriteria usaha syariah yang melayani kebutuhan wisatawan.

Berdasarkan Sekretaris Eksekutif Persatuan Pariwisata Halal (PPHI), kriteria hotel syariah berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 tahun 2014, meskipun peraturan ini telah dicabut, dan belum ada

pengganti peraturan yang berkaitan dengan Hotel Syariah, peraturan ini masih sangat relevan sebagai acuan untuk mendirikan hotel syariah.

Sebuah *Onion Diagram* oleh Solomon et all (2008) dalam Salleh (2014), sebagaimana gambar 1 berikut:



Gambar 1. *Onion Diagram* oleh Solomon et all (2008) dalam Salleh (2014)

*Onion Diagram* menjelaskan tingkat layanan /kerangka kerja dari hotel yang berkonsep Islami dengan tiga lapisan layanan berbeda, setiap lapisan mempunyai lebih banyak layanan. Layanan inti (*core*) terdiri dari manfaat utama bagi wisatawan, seperti kamar yang bersih dan makanan halal. Layanan aktual mencakup lebih banyak layanan, seperti adanya petunjuk waktu sholat, fasilitas rekreasi terpisah antara wanita dan pria, mushola, serta lokasi masjid. Sedangkan layanan *augmented* terdiri dari layanan Islam yang lebih luas.

### Pengertian Hotel Bernuansa/Berkonsep Syariah

Hotel bernuansa syariah/berkonsep syariah adalah operasional hotel berdasarkan konsep syariah. Konsep syariah ditunjukkan oleh pihak manajemen hotel dengan menampilkan atribut-atribut Islami., Henry (2021), namun belum mempunyai sertifikat syariah dari instansi penerbit.

### Regulasi Wisata Halal/Hotel Syariah

Pemerintah mencanangkan pariwisata halal melalui Nota Kesepahaman antara Kemenparekraf dengan DSN-MUI No. 11/ KS. 001/W.PEK/2012 dan No. B-459/DSN-MUI/XII/2012 tentang Pengembangan dan Sosialisasi Pariwisata Syari'ah. Namun belum terdapat regulasi/pedoman yang mengatur secara rinci, kondisi ini menjadi persoalan di bidang industri wisata halal, Ramadhani (2021).

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Tahun 2014 tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah. Karena mendapat reaksi beragam dari berbagai kalangan, Peraturan tersebut dicabut dengan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 Tahun 2016.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 6 Tahun 2020 Tentang Penyelenggaraan Sertifikasi Usaha Pariwisata, peraturan ini tidak mengatur secara spesifik/rinci.

Peraturan Gubernur Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Penyelenggaraan Pariwisata Halal, dan Peraturan Nomor 19 Tahun 2022 Tentang Peraturan Pelaksana Perda No.1 Tahun 2020 Tentang Penyelenggaraan Pariwisata Halal, belum mengatur pedoman secara rinci.

Dewan Syariah Indonesia Majelis Ulama Indonesia (DSN-MUI) menerbitkan Fatwa Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Syariah pada tahun 2016, namun bukan merupakan bentuk peraturan pemerintah, sehingga masih rendahnya keinginan dunia usaha untuk melaksanakan sertifikasi, Destiana (2019).

### METODE PENELITIAN

Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dan deskriptif dengan instrumen analisis SWOT untuk mendapatkan rumusan strategi pengembangan Hotel Rangkayo Basa. Data sekunder diperoleh melalui literatur, dan primer melalui wawancara dan penyampaian kuesioner. Unit analisis pada penelitian ini adalah individu manajemen Hotel Rangkayo Basa di kota Padang.

Adapun informan dalam penelitian ini adalah sebagaimana Tabel 3 berikut:

Tabel 3 Informan Penelitian

No.	Narasumber/Informan	Sampel
1.	<i>Manager</i>	1 orang
2.	Kepala Divisi HRD GM	1 orang
3.	Kepala Divisi <i>Marketing</i>	1 orang
4.	<i>Senior Front Office</i>	1 orang
5.	<i>Senior Food and Beverage Service</i>	1 orang
6.	<i>Senior Food and Beverage Product</i>	1 orang
7.	<i>Senior Housekeeping</i>	1 orang
Jumlah Narasumber/Informan		7 Orang

Peneliti dilakukan terhadap faktor-faktor internal (Kekuatan dan kelemahan) dan faktor eksternal (peluang dan tantangan) di lingkungan Hotel Rangkayo Basa.

### Analisis SWOT

Langkah-langkah atau keputusan yang strategis dapat ditentukan dengan analisis SWOT melalui 4 (empat) model strategi, sebagaimana Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Matrik SWOT

Faktor Eksternal	Faktor Internal	
	Kekuatan( <i>Strength</i> )	Kelemahan( <i>weakness</i> )
Peluang ( <i>Opportunity</i> )	<b>Strategi (SO)</b> Strategi dengan memaksimalkan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	<b>Strategi (WO)</b> me-Strategi dengan mengurangi kelemahan untuk memanfaatkan peluang
	Tantangan ( <i>Threats</i> )	<b>Strategi (ST)</b> Strategi menggunakan kekuatan untuk menghadapi tantangan

Sumber: Rangkuti (2014)

### Diagram Kuadran SWOT (Diagram Kartesius)

Hasil analisis IFAS dan EFAS merupakan acuan untuk mendapatkan *grand strategy* dengan analisis Diagram Kuadran SWOT (Diagram Kartesius), yaitu dengan memperhatikan selisih skor pembobotan antara kekuatan dan kelemahan (S-W), pada posisi sumbu horizontal. Selisih skor pembobotan antara peluang dan ancaman (O-T), pada posisi sumbu vertikal. Pertemuan titik koordinat dari selisih faktor tersebut pada kuadran tertentu merupakan strategi yang dapat diterapkan pada objek penelitian.

Gambar 2. Diagram analisis SWOT (diagram Kartesius)



Sumber Rangkuti (2016)

Posisi pada kuadran I:

Faktor kekuatan dominan, dan peluang yang besar, maka strategi yang perlu diterapkan adalah mendorong pertumbuhan (*aggressive/growth oriented strategy*).

Posisi pada kuadran II:

Faktor kekuatan dominan, namun menghadapi tantangan relatif besar, strategi yang perlu diterapkan memaksimalkan kekuatan dalam menghadapi tantangan, atau strategi diversifikasi.

Posisi pada kuadran III:

Faktor peluang besar, namun mempunyai kelemahan. Strategi yang perlu diterapkan memanfaatkan peluang sambil meminimalkan kelemahan, atau strategi *turn around*.

Posisi pada kuadran IV:

Memiliki faktor kelemahan, dan menghadapi tantangan, strategi yang dapat diterapkan adalah strategi defensif, sambil memperbaiki faktor kelemahan dan mengamati faktor eksternalnya dengan cermat.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kehadiran berkonsep syariah di kota Padang diharapkan akan mampu meningkatkan kontribusi destinasi pariwisata halal di Sumatera Barat Indonesia yang memiliki keindahan alam, keunikan budaya, kuliner dan kehidupan masyarakat minangkabau yang berfalsafah Islam. Falsafah tersebut dikenal dengan Adat Bersendi Syara', dan Syara' Bersedikan Kitabullah. Maksud dari falsafah tersebut adalah, bahwa masyarakat Minangkabau di Sumatera Barat menjalan tata pergaulan berdasarkan ketentuan-ketentuan Islam.

Pada saat ini di kota Padang terdapat 122 unit hotel, diantaranya sejumlah 53 unit hotel merupakan hotel yang bernuansa syariah atau menjalan usahanya dengan konsep syariah, diantaranya adalah Hotel Rangkayo Basa.

Bobot dari 5 (lima) faktor kekuatan dan kelemahan yang diperkirakan mempengaruhi internal pengelolaan Hotel Rangkayo Basa, sebagai Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Matrik Analisis IFAS

Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor	Komentar
Kekuatan (S):				
1. Visi dan Misi Hotel Rangkayo Basa yang kuat	0,20	4	0,80	Visi dan Misi yang kuat
2. Lokasi Hotel Rangkayo Basa yang strategis	0,15	2	0,30	Lokasi ditengah kota dan dekat objek wisata dan kuliner

3.	Restoran memiliki sertifikat halal, dan hotel berkonsep Syariah	0,15	3	0,45	Aspek legal
4.	Promosi Hotel Rangkyo Basa yang kuat	0,20	4	0,80	Menggunakan berbagai media
5.	Memiliki Sumber Daya Manusia yang baik	0,10	2	0,20	Merekrut person yang sudah pengalaman
Sub Total Kekuatan				2,55	
Kelemahan (W):					
1.	Hotel belum memiliki Sertifikat Syariah	0,02	2	0,04	Menunggu proses penerbitan
2.	Kategori Hotel masih Bintang 2	0,05	1	0,05	Sedang dalam proses jadi Bintang 3
3.	Fasilitas Hotel belum lengkap	0,05	3	0,15	Tidak sebanyak Hotel lebih tinggi
4.	Harga produk tidak fleksibel	0,05	1	0,05	Tidak fleksibel seperti hotel konvensional
1.	Kapasitas dan peralatan kitchen belum memadai	0,03	2	0,06	Belum memadai karena meningkatnya paska pan demi meningkat
Sub Total Kelemahan				0,35	
Total		1,00			

Bobot dari 5 (faktor) peluang dan tantangan yang diperkirakan mempengaruhi pengelolaan Hotel Rangkyo Basa, sebagai Tabel 6 berikut:

Tabel 6. Matrik Analisis EFAS

Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor Pembobotan	Komentar
Peluang (O):				
1. Industri wisata halal berkembang baik	0,20	4	0,80	Di dunia meningkat



2. Provinsi Sumatera Barat sebagai destinasi wisata halal	0,20	4	0,80	Dikukuhkan pada 7 Okto-ber 2016
3. Dukungan pemerintah daerah yang kuat	0,20	3	0,60	Adanya program pengembangan
4. Kesadaran konsumen meningkat	0,16	3	0,48	Menginginkan hotel yang nyaman dan Moslem Friendly Hotel
5. Penerimaan masyarakat yang baik	0,05	3	0,15	Kultur budaya berdasarkan Islam
Sub Total Peluang			2,83	
Tantangan (T) :				
1. Persaingan dengan hotel konvensional	0,01	1	0,01	Persaingan an-tara Hotel Syariah dan Konvensional
2. Suplier bahan baku makanan belum ada jaminan halal	0,05	2	0,10	Belum bersertifikat halal
3. Regulasi Hotel Syariah belum kuat	0,05	3	0,15	Belum mengatur secara rinci
4. Tantangan perkembangan Teknologi	0,05	3	0,15	Perlu di ikuti dan direpson
5. Penerimaan Masyarakat negatif	0,03	4	0,12	Sebagian masyarakat degan dunia perhotelan skeptis
Sub Total Tantangan			0,35	
Total		1,00		

### Matrik Analisis SWOT

Berdasarkan faktor-faktor internal dan faktor eksternal, dilakukan analisis dengan matrik SWOT untuk mendapatkan strategi, sebagaimana Tabel 7 berikut:

Tabel 7. Matrik Analisis SWOT

	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
<b>Faktor Internal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Visi dan Misi Hotel Rangkayo Basa yang kuat</li> <li>2. Lokasi Hotel Rangkayo Basa yang strategis</li> <li>3. Restoran memiliki sertifikat halal dan hotel berkonsep Syariah</li> <li>4. Promosi Hotel Rangkayo Basa yang kuat</li> <li>5. Memiliki Sumber Daya Manusia yang baik</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hotel belum memiliki sertifikat Syariah</li> <li>2. Kategori Hotel masih Bintang 2</li> <li>3. Fasilitas Hotel belum lengkap</li> <li>4. Harga produk tidak fleksibel</li> <li>5. Kapasitas dan peralatan kitchen belum memadai</li> </ol>
<b>Faktor Eksternal</b>		
<b>Peluang (O)</b>	<b>Strategi (SO)</b>	<b>Strategi (WO)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Industri wisata halal berkembang baik</li> <li>2. Provinsi Sumatera Barat sebagai destinasi halal</li> <li>3. Dukungan pemerintah daerah yang kuat</li> <li>4. Kesadaran konsumen meningkat</li> <li>5. Penerimaan masyarakat yang baik</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan komitmen manajemen terkait Visi dan Misi Hotel Rangkayo Basa (O1,S1,S4)</li> <li>2. Menggencarkan promosi (O2,O3,O4,O5,S4)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempercepat kepemilikan sertifikat syariah (W1,O3,O4)</li> <li>2. Meningkatkan kategori hotel menjadi Bintang yang lebih tinggi (W2,W3,W5,O3,O4)</li> </ol>
<b>Tantangan (T)</b>	<b>Strategi (ST)</b>	<b>Strategi (WT)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persaingan dengan hotel konvensional</li> <li>2. Supplier bahan baku makanan belum ada jaminan halal</li> <li>3. Regulasi/pedoman Hotel Syariah belum kuat</li> <li>4. Tantangan perkembangan Informasi Teknologi</li> <li>5. Persepsi negatif masyarakat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat inovasi yang berbeda dalam hal produk dan promosi (T1,T4,T5,S4)</li> <li>2. Mengembangkan tingkat kemahiran SDM melalui pelatihan (T4,T5, S5)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjalinkan kerjasama dengan pihak-pihak terkait untuk melancarkan operasional hotel (T1,T2,T3,T5,W1)</li> <li>2. Membina supplier bahan baku makanan (T2,W3,W5)</li> </ol>

Berdasarkan analisis faktor internal (IFAS) dan eksternal (EFAS), didapatkan nilai akhir masing-masing faktor, sebagaimana Tabel 8 berikut :

Tabel 8. Rekapitulasi hasil perhitungan Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Tantangan

No.	Uraian	Nilai
1	Faktor Internal	
	a. Kekuatan	2,55
	b. Kelemahan	0,35
2	Faktor Eksternal	
	a. Peluang	2,83
	b. Tantangan	0,53

Dari tabel diatas terlihat Hotel Rangkayo Basa memiliki kekuatan yang lebih besar dibandingkan kelemahan, dan peluang yang lebih besar dibanding tantangan.

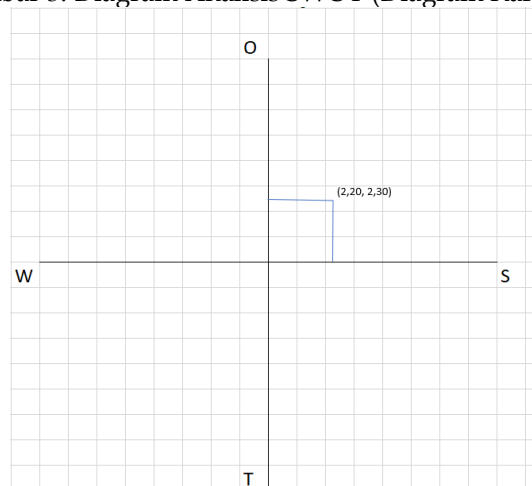
Selisih skor antara faktor pada internal dan faktor pada eksternal yakni :

Kekuatan terhadap kelemahan :  $2,55 - 0,35 = 2,20$

Peluang terhadap Tantangan :  $2,83 - 0,35 = 2,30$

Dari selisih skor tersebut didapatkan titik koordinat pada diagram SWOT adalah (2,20 dan 2,30), sehingga gambar Diagram Analisis SWOT sebagaimana Gambar 3 berikut:

Gambar 3. Diagram Analisis SWOT (Diagram Kartesius)



Dengan memperhatikan titik koordinat berada pada kuadran I, maka strategi yang harus diterapkan adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*)

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa Kota Padang berpotensi untuk mengembangkan unsur penunjang wisata halal, antara lain Hotel Syariah/berkonsep Syariah, karena dukungan falsafah kehidupan masyarakat Minangkabau yang berasaskan Islam, yaitu disebut dengan falsafah Adat Bersendikan Syara', dan Syara' Bersendikan Kitabullah. Hotel Rangkayo Basa di kota Padang sejak didirikan pada tahun 2013 telah menerapkan konsep

syariah dalam operasionalnya, namun belum memiliki sertifikat syariah yang merupakan legal formal untuk diakui sebagai hotel syariah.

Konsep Syariah yang diterapkan pada Hotel Rangkayo Basa pada prinsipnya telah mengacu sebagaimana ketentuan pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 2 Tahun 2014 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Usaha Hotel Syariah, dan Fatwa DSN-MUI Nomor 108/DSN-MUI/X/2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Syariah pada tahun 2016

*Grand Strategi* yang perlu diterapkan dalam mengembangkan Hotel Rangkayo Basa, yaitu dengan strategi memaksimalkan kekuatan dalam memanfaatkan peluang besar yang tersedia, atau dengan grand strategi mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*).

## **SARAN**

Hotel Rangkayo Basa dan para pelaku usaha perhotelan di kota Padang agar tetap menjaga komitmen dalam menjalankan usaha perhotelan yang menggunakan prinsip syariah, bahkan hotel konvensional dapat mengarah pada operasional hotel berkonsep syariah, karena Provinsi Sumatera Barat telah di kukuhkan sebagai salah satu destinasi halal.

Untuk menanggulangi kendala penerbitan sertifikat syariah, para pelaku usaha perhotelan syariah melalui Persatuan Pariwisata Halal Indonesia (PPHI) Sumatera Barat mendorong instansi terkait agar mempercepat proses penerbitan sertifikat syariah dan sertifikat syariah.

Dalam menanggulangi persepsi negatif sebagian masyarakat, agar manajemen hotel menghadirkan produk-produk Islami, bekerjasama dengan unsur-unsur yang dapat menangkis persepsi negatif tersebut seperti dengan lembaga kerapatan adat kemasyarakatan Minangkabau dan Lembaga Islam lainnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Azrial Y. (2021), *Falsafah Hidup Orang Minangkabau: Adat Basarak, Syarak Basandi Kitabullah*, Nagari Andaleh Kec. Luak Kab. Lima Puluh Kota Prov. Sumatera Barat.
- Djakfar M. (2017), *Pariwisata Halal: Perspektif Multidimensi*, UIN-Maliki Press
- Fatkurrohman (2018), *Wisata Halal Universitas Gadjah Mada: Konsep dan Ruang Lingkup Wisata Halal*.
- Handoyo W., (2023), *Persatuan Pariwisata Halal (PPHI): Apa saja Kriteria Hotel Syariah?*
- Henry (2021), *Liputan 6 (Digital)*, Artikel : *Mengenal Konsep Hotel Syariah dan Potensi Huniannya*.
- Huda N., Zulihar (2018), *Jurnal Ekonomi dan Keuangan: Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi Masyarakat Muslim Memilih Hotel Syariah*
- Janitra M.R, (2017), *Hotel Syariah: Konsep dan Penerapan*, PT. Raja Grafindo Persada Depok.
- Lubis, M. S., 2018. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Deepublish
- Padang Dalam Angka. (2022), *Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat*.
- Rimet, (2019), *Jurnal Rumpun Ekonomi Syariah: Strategi Pengembangan Wisata Syariah di Sumatera Barat: Analisis SWOT*.

- Riyanto S., Azis M.N.L., Putera A.R. (2021). Analisis SWOT Sebagai Penyusunan Organisasi, Bintang Pustaka Madani Yogyakarta.
- Rozalinda (2019), Jurnal Kajian Ekonomi Islam -Volume 4, Nomor 1: Industri Wisata Halal di Sumatera Barat: Potensi, Peluang dan Tantangan.
- PPHI: Wisata Halal Sumatera Barat (2023), Pers Release: Menanggapi dan Menyikapi komentar negatif tentang “Wisata Halal” dari tokoh masyarakat di Sumatera Barat.
- Ramadhani M., (2021), *Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, UGM: Dilema Regulasi Pariwisata Halal di Indonesia.
- Rangkuti, Freddy. (2014). Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT, Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Salleh N. Md., (2014), *Journal of International Trade and Economic Development: The Practice of Shariah-Compliant Hotels in Malaysia*.
- Sugeng R., Baswardst E, (2021) Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, Vol.7 No.3: Pengelolaan Hotel Berdasarkan Konsep Syariah (Studi Kasus Hotel Al-Badar Makassar).
- Sugiarto, Tonny Hendratono dan Djoko Sudibyo, (2015), Metodologi Penelitian *Hospitality* dan Pariwisata. Tangerang : PT. Metana Publishing Utama.
- Sugiyono (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabet.
- Zikri, (2020), Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau-Pekanbaru: Pengaruh Pelayanan dan Lokasi Terhadap Keputusan Konsumen Menggunakan Jasa Hotel Syari’ah (Studi Pada Tamu Hotel Mangkuto Syari’ah Payakumbuh).