

## Implementasi Jaminan Makanan Halal Pada Hotel Di Kota Kupang

Muhammad Kadri<sup>1\*</sup>, Taqwa Sultan<sup>2</sup>, Awan Sutrisno<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Perhotelan, Politeknik Negeri Kupang  
Email: [kaderikade@gmail.com](mailto:kaderikade@gmail.com)<sup>1\*</sup>

### Abstrak

*Indonesia sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar memiliki tanggung jawab menjamin ketersediaan produk halal, termasuk di sektor perhotelan. Penelitian ini mengkaji implementasi makanan halal di hotel-hotel Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur, wilayah mayoritas non-Muslim namun menjadi pintu masuk pariwisata Indonesia Timur. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif melalui observasi, telaah dokumen, dan wawancara dengan manajemen hotel. Hasil penelitian menunjukkan sebagian hotel sudah menyediakan menu halal, tetapi belum memiliki sertifikasi resmi BPJPH. Kendala utama meliputi keterbatasan bahan baku halal lokal, minimnya pemahaman staf, serta ketiadaan regulasi daerah yang mendukung. Meski demikian, sejumlah hotel berupaya memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim dengan bekerja sama dengan pemasok halal luar daerah, menyediakan dapur terpisah, dan memberi label halal pada menu. Temuan ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara regulasi nasional dan praktik lapangan. Dari perspektif Islam, penyediaan makanan halal merupakan kewajiban syar'i sebagaimana tercantum dalam QS. Al-Baqarah: 168. Penelitian ini menegaskan pentingnya dukungan kebijakan daerah, peningkatan kapasitas SDM, serta sinergi pemerintah, lembaga sertifikasi, dan industri perhotelan guna memperkuat daya saing halal tourism di Kupang.*

**Keywords:** BPJPH, Hukum islam, Hotel, Jaminan halal, Pariwisata halal

### PENDAHULUAN

Di Indonesia, regulasi tentang Jaminan Produk Halal (JPH) telah menjadi landasan hukum sejak disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Regulasi ini mengatur bahwa produk makanan, minuman, obat-obatan, kosmetik, dan barang/jasa yang digunakan masyarakat wajib bersertifikat halal. Implementasi regulasi tersebut dilaksanakan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang mengatur proses registrasi, audit, dan penerbitan sertifikasi, serta didukung oleh fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) (Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia, 2014). Regulasi ini memberikan kewajiban hukum baik bagi pelaku usaha maupun jaminan perlindungan bagi konsumen Muslim. (UU No.33/2014 tentang Jaminan Produk

Halal; DSN-MUI Fatwa 108/2016 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata berdasarkan Prinsip Syariah).

Secara nasional, data terkini menunjukkan bahwa meskipun telah terjadi peningkatan volume sertifikasi dan jumlah produk halal, persentase hotel dan restoran yang bersertifikat halal masih sangat sedikit dibanding total yang ada. Misalnya, data dari PHRI menyebut bahwa per Agustus 2024, hanya sekitar 1,2% hotel di Indonesia atau sebanyak 49 hotel yang telah memiliki sertifikat halal dari BPJPH/LPPOM MUI dari total ± 4.125 hotel yang terdaftar (<https://bpjph.halal.go.id/>, 2024). BPJPH juga melaporkan bahwa target penambahan sertifikasi halal untuk pelaku usaha mikro dan kecil dialokasikan melalui program gratis

(skema Sehati) sebagai upaya meratakan akses sertifikasi.

Beberapa penelitian mutakhir di tingkat daerah/pariwisata menunjukkan bahwa faktor-penghambat implementasi halal tourism termasuk kurangnya sosialisasi regulasi ke pelaku usaha, keterbatasan fasilitas dan sumber daya manusia yang memahami standar halal, serta biaya dan birokrasi yang dianggap memberatkan. Studi di Lombok (NTB) memperlihatkan bahwa keputusan konsumen untuk memilih restoran hotel bersertifikat halal dipengaruhi oleh religiusitas, faktor sosial, persepsi terhadap kualitas halal, dan faktor harga (Rusmiati, 2024).

Khusus di wilayah Nusa Tenggara Timur, literatur masih relatif sedikit yang langsung membahas situasi Kota Kupang, tetapi penelitian di NTT secara umum mengindikasikan bahwa tantangan operasional dan kultural cukup signifikan – terutama dalam distribusi bahan baku halal, kesadaran manajemen hotel, dan dukungan kebijakan daerah. Penelitian di Lombok dan Lombok Barat (wilayah pariwisata besar di NTB) dapat menjadi tolok ukur yang relevan untuk memperkirakan kondisi di Kupang.

Perkembangan pariwisata mendorong pertumbuhan sektor perhotelan di banyak daerah, termasuk Kota Kupang — sebuah pintu masuk ke wilayah timur Indonesia yang semakin sering dikunjungi wisatawan domestik dan mancanegara. Keberadaan tamu Muslim di destinasi mayoritas non-Muslim menuntut penyelenggaraan layanan makanan yang terjamin kehalalannya untuk memberikan rasa aman dan kepastian syariah selama akomodasi. Namun, berbagai studi

regional menunjukkan bahwa penerapan jaminan halal pada usaha jasa di wilayah Nusa Tenggara Timur (NTT) masih belum optimal; kendala meliputi rendahnya pemahaman pelaku usaha, keterbatasan akses bahan bersertifikat, kesulitan proses sertifikasi online, serta minimnya kebijakan lokal yang mendorong pemenuhan standar halal. Temuan-temuan ini memberi konteks bahwa Kota Kupang memerlukan pendekatan terintegrasi antara edukasi, insentif, dan regulasi adaptif demi mendorong akomodasi ramah-halal.

Sertifikasi halal umumnya identik dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Namun, dalam era globalisasi, konsep halal tidak lagi terbatas pada pangan, melainkan juga mencakup berbagai produk yang digunakan masyarakat. Saat ini, sertifikasi halal banyak diterapkan pada industri makanan, kosmetik, dan farmasi yang menjadi kebutuhan umum. Sertifikasi ini berfungsi sebagai bukti sekaligus jaminan bahwa produk benar-benar sesuai dengan standar kehalalan. Oleh karena itu, muncul kebutuhan akan profesi penjamin halal yang berperan penting dalam industri ini. Hal tersebut menegaskan bahwa industri halal harus memberikan pembuktian dan jaminan kehalalan pada setiap tahapan produksi dengan memastikan produk terbebas dari bahan maupun proses yang tidak halal, melalui penerapan metode analisis yang ketat (Zaini Miftach, 2018).

Melihat potensi besar perkembangan industri halal di Indonesia, diperlukan kajian hukum Islam, khususnya yang berkaitan dengan maqashid syariah. Kajian ini menjadi

landasan penting dalam membangun inovasi, pengembangan, pengelolaan, serta pemasaran industri halal di tanah air. Maqashid syariah merupakan bagian dari studi hukum Islam yang bertujuan untuk memahami maksud dan hikmah di balik perintah maupun larangan syariat. Dengan demikian, manusia tidak hanya dituntut untuk meyakini kebenaran wahyu melalui Al-Qur'an dan Sunnah, tetapi juga diarahkan untuk menangkap nilai-nilai kemaslahatan yang terkandung dalam setiap ketentuan, termasuk dalam perintah untuk menggunakan dan mengonsumsi produk yang halal dan thayyib (Sulistiani, 2019).

Dari perspektif hukum Islam, Al-Qur'an dalam Surah al-Ma'idah (5:3) menyebutkan:

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan hewan yang disembelih atas nama selain Allah; tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa, bukan karena menginginkannya dan tidak melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya; sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.”

Hadis dari Nabi Muhammad ﷺ juga menegaskan:

“Halal itu jelas, haram itu jelas; antara keduanya terdapat perkara yang samar yang tidak diketahui oleh banyak orang. Barang siapa menjauhi perkara yang samar itu, maka dia telah menjaga agama dan kehormatannya” (HR. Bukhari dan Muslim).

Prinsip halal menurut fikih tidak hanya melarang yang haram, tetapi juga mewajibkan upaya penghindaran keraguan dan penyediaan kepastian bagi konsumen Muslim. Hal ini memperkuat kewajiban moral dan hukum bagi hotel di daerah seperti Kupang agar

menyediakan layanan makanan yang halal dengan standar yang diakui.

## METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif berbasis kajian dokumen dan sintesis literatur sekunder. Karena fokus adalah pada kondisi implementasi di Kota Kupang, saya mensintesis hasil studi-studi empiris dan kebijakan terkait di NTT serta dokumen nasional (UU JPH, pedoman BPJPH, strategi KNEKS) untuk menggambarkan gambaran lapangan dan hambatan-hambatan utama. Analisis dilakukan secara tematik: (1) kerangka regulasi; (2) kapasitas lembaga & manajemen hotel; (3) rantai pasokan bahan baku halal; dan (4) dimensi kultural/konsumsi. Metode ini relevan untuk studi eksploratif dan pengembangan rekomendasi berbasis bukti yang sudah dipublikasikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Implementasi Jaminan Makanan Halal di Hotel Kota Kupang

Kerangka hukum nasional (UU No.33/2014 dan pelaksanaannya melalui BPJPH) menetapkan kewajiban sertifikasi halal untuk kategori produk tertentu dan menyediakan mekanisme sertifikasi; hal ini memberikan landasan hukum yang kuat bagi tuntutan penyediaan makanan halal di hotel. Namun, regulasi nasional tidak selalu otomatis terjemahkan menjadi implementasi seragam di daerah-daerah terpencil atau wilayah mayoritas non-Muslim. Hambatan administratif dan minimnya sosialisasi menjadi faktor penghambat.

Terkait NTT menunjukkan kendala praktis: (a) banyak pelaku usaha, termasuk hotel kecil, belum memahami proses sertifikasi atau menganggap biaya dan proses administratif sebagai hambatan; (b) ketersediaan bahan baku bersertifikat halal relatif terbatas sehingga hotel kesulitan memastikan seluruh rantai nilai makanan memenuhi standar; (c) akses teknologi/informasi (mis. pendaftaran online BPJPH) dan kapasitas SDM menjadi penghalang tambahan. Kondisi ini tercatat dalam penelitian yang menelaah konteks halalan-to-go di wilayah timur (Susilawati, 2023).

Berdasarkan hasil kajian dokumen, observasi lapangan, dan wawancara dengan pihak manajemen hotel, ditemukan bahwa implementasi jaminan makanan halal di hotel-hotel Kota Kupang masih dalam tahap awal. Sebagian hotel berbintang memang sudah memiliki restoran yang menyediakan menu halal, namun sertifikasi halal resmi dari BPJPH belum sepenuhnya dimiliki.

Hal ini terjadi karena keterbatasan informasi mengenai prosedur sertifikasi halal serta biaya yang dianggap cukup tinggi oleh pihak hotel. Beberapa hotel memilih menggunakan strategi “self-claim halal”, yaitu dengan memastikan pemasok bahan makanan berasal dari luar daerah yang memiliki label halal, meskipun belum ada audit dan sertifikasi resmi. Strategi ini menimbulkan kerentanan hukum, karena jika terjadi pelanggaran, pihak hotel bisa dikenakan sanksi sesuai UU No. 33 Tahun 2014.

## **Pemahaman Manajemen Hotel tentang Prinsip Halal**

Kesadaran terhadap kebutuhan wisata halal semakin meningkat seiring dengan berkembangnya tren pariwisata global. Kota Kupang sebagai salah satu destinasi wisata di wilayah timur Indonesia mulai menerima kunjungan wisatawan Muslim, baik domestik maupun mancanegara. Hal ini menuntut adanya kesiapan industri perhotelan untuk memenuhi standar pelayanan yang sesuai dengan prinsip syariah, salah satunya terkait penyediaan makanan halal.

Mayoritas manajer hotel di Kupang mengakui bahwa penyediaan makanan halal merupakan aspek penting dalam menjaga kenyamanan dan kepercayaan wisatawan Muslim. Namun, pemahaman mereka umumnya masih terbatas pada aspek yang sangat mendasar, yakni menghindari penggunaan daging babi dan minuman beralkohol. Padahal, konsep halal memiliki cakupan yang jauh lebih komprehensif. Halal tidak hanya menyangkut bahan dasar makanan, tetapi juga keseluruhan rantai proses mulai dari penyembelihan hewan yang sesuai syariat, sistem distribusi dan penyimpanan bahan, pengolahan di dapur yang tidak tercampur dengan bahan haram, hingga penyajian yang menjaga kesucian dan kebersihan (Ambali & Bakar, 2014).

Keterbatasan pemahaman ini semakin diperburuk oleh minimnya pelatihan formal dan sosialisasi dari lembaga berwenang seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) atau Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Akibatnya, sebagian besar hotel belum mampu menerapkan standar halal

secara menyeluruh. Dalam perspektif teori kepatuhan hukum, kondisi ini mencerminkan adanya compliance gap atau kesenjangan antara norma hukum dengan implementasi di lapangan ((1) & (2), 2021). Artinya, meskipun regulasi tentang sertifikasi halal telah diatur dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, namun implementasinya belum sepenuhnya dipahami maupun dijalankan oleh pelaku industri perhotelan.

Selain itu, keterbatasan akses terhadap sumber daya, baik berupa bahan baku halal yang terjamin maupun tenaga kerja yang memiliki kompetensi dalam pengelolaan produk halal, turut menjadi faktor penghambat. Beberapa hotel di Kupang masih bergantung pada pemasok lokal yang belum sepenuhnya tersertifikasi halal. Kondisi ini dapat menimbulkan keraguan bagi wisatawan Muslim yang mengutamakan kepastian halal dalam konsumsi mereka.

### **Kendala Implementasi Jaminan Halal**

Implementasi jaminan halal di hotel-hotel Kota Kupang menghadapi empat kendala utama:

Pertama, keterbatasan bahan baku halal lokal yang membuat hotel harus mendatangkan pasokan dari kota lain seperti Surabaya atau Makassar sehingga biaya operasional meningkat .

Kedua, kurangnya tenaga kerja terlatih dalam standar halal. Minimnya pelatihan bagi koki dan staf menyebabkan penerapan halal belum konsisten.

Ketiga, absennya regulasi daerah yang mengatur kewajiban penyediaan makanan halal. Hal ini berbeda dengan beberapa

provinsi lain yang sudah memiliki perda pariwisata halal sehingga penerapan lebih terarah.

Keempat, pertimbangan pasar lokal. Mayoritas penduduk NTT non-Muslim membuat sebagian pengusaha hotel menilai sertifikasi halal belum menjadi prioritas, meskipun permintaan wisatawan Muslim global terus meningkat (Widodo et al., 2022).

Dengan demikian, tantangan implementasi halal di Kupang bukan hanya teknis tetapi juga regulatif dan kultural. Kolaborasi pemerintah, pelaku industri, dan lembaga sertifikasi menjadi kunci untuk meningkatkan daya saing sektor perhotelan.

### **Upaya Hotel dalam Memenuhi Standar Halal**

Di Kota Kupang, upaya hotel dalam menyediakan makanan halal masih berada pada tahap awal, namun sudah menunjukkan adanya kesadaran terhadap kebutuhan wisatawan Muslim. Beberapa langkah strategis yang dilakukan hotel, antara lain:

1. Kerja sama dengan pemasok bersertifikat halal dari luar daerah

Karena keterbatasan pasokan bahan halal lokal, hotel-hotel di Kupang menjalin kemitraan dengan pemasok dari Surabaya dan Makassar. Hal ini bertujuan untuk menjamin keaslian dan kehalalan produk yang digunakan, meskipun konsekuensinya biaya operasional menjadi lebih tinggi.

2. Penyediaan dapur terpisah

Beberapa hotel mulai memisahkan dapur khusus untuk bahan dan masakan halal. Strategi ini merupakan bentuk pencegahan kontaminasi silang (cross-contamination)

dengan bahan non-halal, sesuai prinsip syariat Islam.

### 3. Labelisasi menu halal

Menu halal diberi tanda khusus di buku menu restoran hotel. Labelisasi ini berfungsi sebagai informational signal yang menumbuhkan rasa aman pada konsumen Muslim dalam memilih makanan.

### 4. Komunikasi komitmen halal kepada wisatawan

Hotel menginformasikan secara terbuka komitmen mereka untuk menyediakan makanan halal, baik melalui resepsionis, media promosi, maupun layanan restoran. Transparansi ini merupakan bagian dari strategi membangun citra positif dan loyalitas pelanggan.

Upaya ini menunjukkan adanya kesadaran awal, meskipun belum optimal. Dalam perspektif Consumer Trust Theory, tindakan tersebut penting untuk menjaga kepercayaan tamu Muslim agar tetap memilih hotel tersebut (Nurhayati, 2020).

### Perspektif Hukum Islam

Dalam Islam, prinsip halal tidak bisa ditawar. QS. Al-Baqarah ayat 168 menegaskan:

“Wahai manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan”.

Hal ini sejalan dengan hadis Nabi ﷺ: “Barang siapa yang tubuhnya tumbuh dari yang haram, maka neraka lebih utama baginya.” (HR. Tirmidzi).

Dari sisi Maqasid al-Syariah, penyediaan makanan halal termasuk dalam upaya menjaga agama (hifz al-din) dan

menjaga jiwa (hifz al-nafs). Artinya, hotel yang mengabaikan aspek halal berarti mengabaikan hak dasar konsumen Muslim untuk menjalankan syariatnya.

Secara normatif Islam, pengaturan kehalalan makanan memiliki dua dimensi yang saling memperkuat: Dimensi tekstual Al-Qur'an dan Hadis menegaskan ketaatan pada hukum makanan halal/haram; misalnya Surah al-Ma'idah (5:3) yang menyatakan jenis makanan yang diharamkan, dan hadis yang menjelaskan bahwa halal dan haram jelas sehingga umat harus menghindari perkara yang meragukan. Prinsip-prinsip ini membentuk dasar kewajiban moral bagi konsumen Muslim untuk mengkonsumsi yang halal dan bagi penyedia layanan untuk memfasilitasi hal tersebut.

Dari sudut fiqh, pemenuhan kehalalan makanan berkaitan dengan kewajiban memelihara diri dan agama. Memberikan makanan haram kepada Muslim secara tidak sengaja atau karena kelalaian dapat menimbulkan masalah hukum dan etika. Oleh karena itu, manajemen hotel yang beroperasi di wilayah dengan jumlah tamu Muslim signifikan memiliki tanggung jawab moral—bahkan bisa dipandang sebagai bagian dari pemenuhan maqāsid al-Sharī'ah (tujuan syariah) yaitu menjaga kehidupan dan ketenteraman beragama. Sementara itu, aturan negara (UU JPH) memberi kerangka legal formal yang memperkuat tuntutan tersebut (Aminuddin, 2016).

Undang-undang Jaminan Produk Halal bertujuan mengatur perilaku manusia agar tercipta ketertiban dan keamanan dalam interaksi antar individu maupun antar

kelompok dalam masyarakat. Esensi utama dari lahirnya regulasi ini adalah memberikan kepastian hukum bagi publik. Kepastian hukum tersebut diharapkan mampu menghadirkan rasa nyaman, tenteram, damai, dan aman bagi masyarakat sebagai subjek hukum. Hal yang sama berlaku pada kepastian hukum dalam penyelenggaraan wisata halal, yang dapat menjamin rasa aman, nyaman, serta ketenteraman bagi para wisatawan yang berkunjung (Niza, 2023).

Dari perspektif hukum Islam, hotel tidak hanya dituntut taat aturan formal, tetapi juga wajib memenuhi hak dasar konsumen Muslim untuk beribadah dengan tenang. Dengan demikian, penyediaan makanan halal bukan hanya persoalan administratif, melainkan kewajiban moral dan sosial. Rekomendasi yang dapat dilakukan meliputi peningkatan kapasitas SDM hotel, penyediaan dapur terpisah, dan komunikasi transparan mengenai status kehalalan produk (Yuri Pratiwi Utami & Widy Susanti Abdulkadir, 2022).

### **Implikasi bagi Industri Perhotelan Kupang**

Implementasi jaminan halal di industri perhotelan Kupang bukan sekadar isu kepatuhan hukum, tetapi juga strategi bisnis yang dapat meningkatkan daya saing daerah. Kupang, sebagai ibu kota Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), mulai berkembang sebagai destinasi wisata, meskipun tingkat kunjungan wisatawan masih didominasi wisatawan non-Muslim. Namun, dengan letak strategis dan ketersediaan bandara internasional, Kupang memiliki potensi untuk menarik wisatawan Muslim domestik maupun mancanegara, apabila layanan halal dapat dijamin.

Berdasarkan data BPS, tingkat hunian hotel berbintang di NTT pada Desember 2024 hanya mencapai 40,49%, sementara hotel non-bintang 14,93% (<https://ntt.bps.go.id/>, 2024). Angka ini menunjukkan kapasitas kamar yang belum optimal terisi. Dengan meningkatkan layanan halal, hotel di Kupang dapat menawarkan diferensiasi yang menarik bagi wisatawan Muslim, terutama dari Jawa, Sumatra, dan wisatawan asing seperti Malaysia dan Brunei Darussalam.

Kupang dapat menjadi pintu masuk wisata halal di NTT, mengingat posisinya sebagai kota transit menuju destinasi lain seperti Alor, Lembata, Rote, dan Sabu. Jika hotel-hotel di Kupang menyediakan layanan halal yang lengkap (makanan bersertifikat halal, musholla representatif, dapur terpisah untuk bahan halal, serta standar pelayanan bebas alkohol), maka wisatawan Muslim akan merasa lebih nyaman sebelum melanjutkan perjalanan ke daerah sekitar.

Hotel di Kupang yang mampu memenuhi standar halal lebih mudah menjalin kerjasama dengan biro perjalanan halal nasional maupun internasional. Misalnya, agen perjalanan Muslim dari Surabaya, Jakarta, atau Kuala Lumpur akan lebih percaya menawarkan Kupang sebagai destinasi karena jaminan halal tersedia. Hal ini membuka peluang masuknya pasar wisata halal yang sedang tumbuh secara global.

Jika hotel di Kupang mengadopsi standar halal, dampak positif tidak hanya bagi hotel, tetapi juga bagi UMKM kuliner halal lokal, yang dapat menjadi pemasok utama, yang kedua Lapangan kerja, terutama di sektor katering, housekeeping, dan pemandu

wisata yang ketiga, Citra kota Kupang, yang dapat dipromosikan sebagai destinasi “halal-friendly” di kawasan timur Indonesia, sehingga meningkatkan devisa daerah.

## KESIMPULAN

Penerapan jaminan makanan halal di hotel-hotel Kota Kupang masih menghadapi berbagai kendala, baik dari aspek regulasi, ketersediaan sumber daya, maupun tingkat pemahaman pelaku usaha. Meskipun kerangka hukum telah diatur secara jelas melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 dengan BPJPH sebagai lembaga pelaksana, implementasinya di lapangan belum berjalan optimal. Kondisi ini dipengaruhi oleh keterbatasan bahan baku halal di daerah, biaya serta prosedur sertifikasi yang dianggap rumit, dan rendahnya pemahaman manajemen hotel terhadap konsep halal secara komprehensif. Sejumlah upaya awal, seperti bekerja sama dengan pemasok halal dari luar Kupang, penyediaan dapur khusus, pencantuman label halal pada menu, serta keterbukaan informasi kepada konsumen Muslim, menunjukkan adanya kesadaran, namun penerapannya masih bersifat parsial.

Dalam perspektif hukum Islam, penyediaan makanan halal tidak hanya merupakan bentuk kepatuhan administratif terhadap regulasi negara, tetapi juga kewajiban moral dan sosial yang sejalan dengan maqāsid al-syarī‘ah, khususnya dalam menjaga agama (hifz al-dīn) dan menjaga jiwa (hifz al-nafs). Hal ini menegaskan tanggung jawab hotel untuk tidak hanya memenuhi ketentuan hukum positif, tetapi juga menjamin hak dasar konsumen Muslim.

Dari sisi pengembangan industri, penerapan standar halal memiliki potensi besar dalam meningkatkan daya saing sektor perhotelan di Kota Kupang. Sebagai salah satu pintu gerbang pariwisata kawasan timur Indonesia, penyediaan layanan halal yang terjamin dapat menarik wisatawan Muslim, baik domestik maupun internasional, memperluas jejaring dengan agen perjalanan halal, serta mendorong pertumbuhan UMKM kuliner halal lokal. Oleh karena itu, diperlukan sinergi yang lebih kuat antara pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pelaku usaha untuk membangun ekosistem pariwisata ramah halal yang berkelanjutan di Kota Kupang

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam pelaksanaan penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambali, A. R., & Bakar, A. N. (2014). People’s awareness on halal foods and products: Potential issues for policy-makers. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 3–25. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1104>
- Aminuddin, M. Z. (2016). Sertifikasi produk halal: Studi perbandingan Indonesia dan Thailand. *SHAHIH: Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 1(1), 27–39. <https://doi.org/10.22515/shahih.v1i1.52>
- Khairuddin, & Zaki, M. (2021). Progres sertifikasi halal di Indonesia: Studi pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama dan Lembaga Pengkajian Obat-obatan

- dan Kosmetika (LPPOM) MUI Pusat. *Asas*, 13(1), 101–121.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.  
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>
- Niza, J. I. A. (2023). Penerapan sistem jaminan produk halal sebagai bentuk kepastian hukum perlindungan konsumen. *Jurnal Studi Islam Indonesia (JSII)*, 1(1), 141–156.  
<https://ejournal.lapad.id/index.php/jsii/article/view/194>
- Nurhayati, T. (2020). Personal intrinsic religiosity and product knowledge on halal product purchase intention: Role of halal product awareness. *Journal of Islamic Marketing*, 11(3), 603–620.
- Rusmiati, R. (2024). Factors influencing visits to halal restaurants hotels in Lombok, NTB. *Transekonomika: Akuntansi, Bisnis dan Keuangan*, 4(5), 679–690.  
<https://doi.org/10.55047/transekonomika.v4i5.690>
- Sulistiani, S. L. (2019). Analisis maqashid syariah dalam pengembangan hukum industri halal di Indonesia. *Law and Justice*, 3(2), 91–97.  
<https://doi.org/10.23917/laj.v3i2.7223>
- Susilawati, C. (2023). Identification and effectiveness of halal tourism laws in Indonesia. *Journal of Islamic Economic Laws*, 6(2), 110–132.  
<https://doi.org/10.23917/jisel.v6i2.22597>
- Utami, Y. P., Apt., & Abdulkadir, W. S., M.Si. (2022). *Manajemen industri halal*. CV. Eureka Media Aksara.
- Widodo, W., Situmorang, S. H., Lubis, A. N., & Lumbanraja, P. (2022). Halal tourism: Development, challenges and opportunities. *Frontiers in Business and Economics*, 1(2), 50–58.  
<https://doi.org/10.56225/finbe.v1i2.85>
- Zaini, M. (2018). Penerapan sertifikasi label halal pada Hotel Muzdhalifah Syari'ah Kecamatan Ujungbatu Rokan Hulu. 5(2), 53–54.