

**PERAN *CAFÉ* DAN RESTORAN SEBAGAI PENUNJANG
PARIWISATA HALAL DI KOTA BANDA ACEH**

SKRIPSI



Diajukan Oleh:

**RANA MAULIDA
NIM. 190602323**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
BANDA ACEH
2021 M / 1442 H**

LEMBARAN PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Yang bertandatangan di bawah ini

Nama : Rana Maulida
NIM : 190602323
Program Studi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini, saya :

- 1. Tidak menggunakan ide orang lain tanpa mampu mengembangkan dan mempertanggungjawabkan***
- 2. Tidak melakukan plagiasi terhadap naskah karya orang lain.***
- 3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebutkan sumber asli atau tanpa izin pemilik karya.***
- 4. Tidak melakukan manipulasi dan pemalsuan data.***
- 5. Mengerjakan sendiri karya ini dan mampu bertanggungjawab atas karya ini.***

Bila di kemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggungjawabkan dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap untuk dicabut gelar akademik saya atau diberikan sanksi lain berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry Banda Aceh

Demikian Pernyataan ini Saya buat dengan Sesungguhnya.

Banda Aceh 19 September 2021

Yang Menyatakan,




(Rana Maulida)

PERSETUJUAN SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

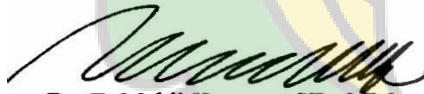
Peran *Café* dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal Di Kota Banda Aceh

Disusun Oleh:

Rana Maulida
NIM. 190602323

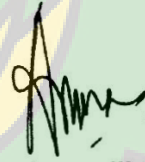
Disetujui untuk disidangkan dan dinyatakan bahwa isi dan formatnya telah memenuhi syarat penyelesaian studi pada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh

Pembimbing I,



Dr. T. Meldi Kesuma, SE., MM.
NIP. 197505152006041001

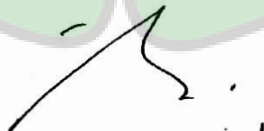
Pembimbing II,



Dara Amanatillah, M. ScFinn
NIDN. 2022028705

Mengetahui

A R - Ketua Prodi, R Y



Dr. Nilam Sari, M. Agt
NIP. 1971031172008012007

PENGESAHAN SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

**Peran *Café* dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal
Di Kota Banda Aceh**

Rana Maulida
NIM. 190602323

Telah Disidangkan oleh Dewan Penguji Skripsi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry Banda Aceh
dan Dinyatakan Lulus Serta Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Untuk
Menyelesaikan Program Studi Strata satu (S-1) dalam Bidang Ekonomi
Syariah

Pada Hari/Tanggal 31 Juli 2021 M
Sabtu, 21 Zulhijah 1442 H

Banda Aceh
Dewan Penguji Sidang Skripsi

Ketua.



Dr. T. Meldi Kesuma, SE., MM
NIP. 197505152006041001

Sekretaris.



Dara Amanatillah, M. ScFinn
NIDN. 2022028705

Penguji I.



Fakhurrizi Amir, SE., MA
NIP. 197605252013121002

Penguji II.



Junia Farna, M. Ag
NIP. 199206142019032039

Mengetahui
Dewan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
UIN Ar-Raniry Banda Aceh



Dr. Fakhriyah, M. Ag
NIP. 196803141992031003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH
UPT. PERPUSTAKAAN

Jl. Syaikh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
Telp. 0651-7552921, 7551857, Fax, 0651-7552922
Web: www.library.ar-raniry.ac.id, Email: library@ar-raniry.ac.id.

**FORM PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH MAHASISWA UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Rana Maulida
NIM : 190602323
Fakultas/Program/Studi : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Ekonomi Syariah
E-mail : ranamaulida814@gmail.com

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry Banda Aceh, Hak Bebas Royalti, Non-Eklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah: Tugas Akhir KKU Skripsi

judul:

Peran Café dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal di Kota Banda Aceh

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak beban Royalti Non-Eklusif ini, UPT Perpustakaan UIN Ar-Raniry Banda Aceh berhak menyimpan, mengalih-media formatkan, mengelola, mendiseminasikan, mempublikasikannya di internet atau media lain.

Secara *fultext* untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis, pencipta dan perbit karya ilmiah tersebut.

UPT Perpustakaan UIN Ar-Raniry Banda Aceh akan terbebas dari segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Banda Aceh
Pada tanggal : 19 September 2021

Mengetahui

Penulis

Rana Maulida

Pembimbing I

Dr. T. Meldi Kesuma, SE., MM
NIP. 197505152006041001

Pembimbing II

Dara Amanatillah, M. ScFinn
NIDN. 202202870

MOTO DAN PERSEMBAHAN

“Sesungguhnya Allah tidak akan merubah keadaan satu kaum sehingga mereka merubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri” (Q.S Ar-Ra’d: 11). “Dan bahwasanya seorang manusia tiada memperoleh selain apa yang telah diusahakannya” (Q.S An-Najm: 39). “Barangsiapa yang mempelajari ilmu pengetahuan yaang seharusnya yang ditunjukkan untuk mencari ridho Allah bahkan hanya untuk mendapatkan kedudukan/kekayaan duniawi maka ia tidak akan mendapatkan baunya surga nanti pada hari kiamat” (Riwayat Abu Hurairah Radhiallahu Anhu).

Alhamdulillahirabbil’alamin, sujud syukurku kusembahkan kepadaMu ya Allah. Tuhan yang Maha Agung, Maha Tinggi, Maha Adil dan Maha Penyayang. Atas takdir-Mulah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berfikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani hidup ini. Dengan rasa bangga dan bahagia saya ucapkan rasa syukur dan terimakasih saya kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena hanya atas izin dan karuniaNya lah maka skripsi ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya. Puji syukur yang tidak terhingga pada Tuhan penguasa alam yang telah meridhoi dan mengabulkan segala do’a.

Saya persembahkan skripsi ini untuk Ayah dan ibu saya, yang telah memberikan dukungan moril dan materil serta do’a yang tiada henti untuk kesuksesan saya, karena tiada kata seindah lantunan do’a dan tiada do’a yang paling khusuk selain do’a yang terucap dari sekedua orang tua. Ucapan terima kasih saja takkan pernah cukup untuk orang tua saya yang selama ini memberikan dukungan yang tiada henti serta bekerja keras hanya untuk mencari nafkah hanya untuk mendukung anaknya dalam meraih cita-cita anaknya. Terimakasih untuk Ayah ku tercinta Kirmani, dan ibu ku tercinta Darmizah.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala Puji dan Syukur Kehadirat Allah SWT, Tuhan semesta alam, yang telah memberikan rahmat, karunia dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Tidak lupa Shalawat serta salam penulis panjatkan kepada junjungan Nabi besar Muhammad SAW. Beserta Keluarga dan para sahabat beliau yang telah memberikan pencerahan bagi kita hingga dapat merasakan nikmatnya iman dalam islam, serta nikmat kemuliaan dalam ilmu pengetahuan. Kemudian syukur alhamdulillah atas doa, dukungan serta motivasi kedua orang tua saya, karena merekalah penulis mampu berjuang dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulisan skripsi dengan judul “Peran *Café* dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal Di Kota Banda Aceh. Bertujuan untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar sarjana (SE) pada jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri (UIN) Ar-Raniry.

Penulis Menyadari bahwa selama penyusunan skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya doa, dukungan, bantuan, bimbingan dan nasihat dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Dr. Zaki Fuad, M.Ag selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry Banda Aceh.
2. Dr. Nilam Sari, M.Ag selaku ketua Program Studi Ekonomi Syariah sekaligus Penasehat Akademik (PA) penulis selama menempuh pendidikan Program Studi Strata Satu (S1) yang telah banyak membantu dan memberikan ilmu kepada penulis.
3. Muhammad Arifin, M. Ag.,Ph. D selaku Ketua Laboratorium Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry Banda Aceh.
4. Dr. T. Meldi Kesuma, SE.,MM selaku pembimbing I dan Dara Amanatillah, M. ScFinn selaku pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan pemikirannya dalam membimbing penulis. Serta telah memberikan saran, nasehat, dan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan penelitian ini.
5. Fakhurrrazi Amir, SE., MA selaku pembimbing I dan Junia Farna, M. Ag selaku penguji II saya yang telah memberikan masukan dan saran atas skripsi ini.
6. Seluruh Dosen dan Civitas Akademika Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.
7. Seluruh responden yang telah membantu memberikan informasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas waktu dan informasi dari Bapak/ibu yang sangat berharga bagi penulis.

8. Teristimewa untuk Ayahanda Kirmani dan Ibunda Darmizah, serta abang dan kedua adik ku yang tercinta yaitu Yunda Muddassir, Rani Maghfirah, dan Husna Sari yang selalu memberikan Doa, motivasi, semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Sahabat-sahabat saya yang telah berjuang bersama di Program Studi Ekonomi Syariah, Terimakasih penulis ucapkan kepada Desi Apriani, Bulan Bidadari, Naziratul Munawarah dan Siti Maryam. Penulis sangat berterimakasih atas masa-masa kuliah yang sangat menyenangkan bersama kalian semua, yang telah membantu penulis baik dalam persoalan kuliah maupun kehidupan sehari-hari selama ini, serta yang telah membantu menemani penulis dalam melakukan wawancara kepada responden-responden penulis dan terimakasih telah menjadi sahabat yang setia dalam suka dan duka.
10. Buat Muhammad Rivaldi Mufti yang telah senantiasa memberikan semangat, dukungan dan Motivasi kepada penulis.
11. Juga untuk teman-teman lainnya di Prodi Ekonomi Syariah Mely sukasmi, Ali Hasbar. Terimakasih yang telah menjadi teman baik penulis serta telah banyak membantu dalam materil maupun non materil selama penulis menempuh pendidikan S1 Ekonomi Syariah.
12. Untuk Raudhatun Nafis. Terimakasih telah mengajarkan penulis dalam penulisan Bahasa Arab. Sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih untuk semua pihak yang telah membantu, semoga segala bantuan yang telah diberikan menjadi amal ibadah dan mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT. Dan kita selalu berada dalam lindungan Allah SWT. Dan diberikan kemudahan dalam melakukan upaya yang terbaik dalam hidup ini. Penulis menyadari bahwa penulisan ini masih ada kekurangan, oleh karena itu penulis mengharap kritik dan saran yang membantu semua pihak untuk kesempurnaan skripsi ini. Harapan penulis semoga skripsi ini bermanfaat untuk semua pihak yang membacanya.

Banda Aceh, 17 Juli 2021
Penulis,

Rana Maulida



TRANSLITERASI ARAB-LATIN DAN SINGKATAN

Keputusan Bersama Menteri Agama dan Materi P dan K
Nomor: 158 Tahun 1987-Nomor:0543b/u/1987

1. Konsonan

No	Arab	Latin	No	Arab	Latin
1	ا	Tidak dilambangkan	16	ط	T
2	ب	B	17	ظ	Z
3	ت	T	18	ع	'
4	ث	Š	19	غ	G
5	ج	J	20	ف	F
6	ح	H	21	ق	Q
7	خ	Kh	22	ك	K
8	د	D	23	ل	L
9	ذ	Z	24	م	M
10	ر	R	25	ن	N
11	ز	Z	26	و	W
12	س	S	27	ه	H
13	ش	Sy	28	ء	'
14	ص	Š	29	ي	Y
15	ض	D			

2. Vokal

Vokal Bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong

a. Vokal Tunggal

Vokal Tunggal Bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harkat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin
◌َ	<i>Fathah</i>	A
◌ِ	<i>Kasrah</i>	I
◌ُ	<i>Dammah</i>	U

b. Vokal Rangkap

Vokal Rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara hakikat dan huruf, transliterasinya gabungan huruf, yaitu:

Tanda dan Huruf	Nama	Gabungan Huruf
يَ	<i>Fathah dan ya</i>	Ai
وَ	<i>Fathah dan wau</i>	Au

Contoh:

Kaifa : كَيْفَ

Haula : هَوْلَ

3. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda
أَ	<i>Fathah dan ya</i>	Ā
يَ	<i>Fathah dan wau</i>	Ī
يُ	<i>Dammah dan wau</i>	Ū

Contoh:

qala: قَالَ

rama: رَمَى

qila: قِيلَ

yaqulu: يَقُولُ

4. Ta Marbutah (ة)

Trasliterasi untuk ta marbutah ada dua.

- Ta *Marbutah* (ة) hidup...
Ta *marbutah* (ة) yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah t.
- Ta *marbutah* (ة) mati
Ta *marbutah* (ة) yang mati atas mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah h.
- Kalau pada suatu kata yang akhir katanya ta *marbutah* (ة) diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang al, serta

bacaan kedua kata itu terpisah maka ta *marbutah* (ة) itu ditransliterasikan dengan h.

Contoh:

raudah al-atfal/raudatul atfal : رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ
al-madinah al-munawwarah/ : الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ
al-madinatul munawwarah
talhah : طَلْحَةُ

Catatan:

Modifikasi

1. Nama orang berkebangsaan Indonesia ditulis seperti biasa tanpa transliterasi. Seperti M. Syuhudi Ismail, sedangkan nama-nama lainnya ditulis sesuai kaidah penerjemahan. Contoh: Hamad Ibn Sulaiman.
2. Nama negara dan kota ditulis menurut ejaan Bahasa Indonesia, seperti Mesir, bukan Misr, bukan Bayrut; dan sebagainya.

Kata-kata yang sudah dipakai (serapan) dalam kamus Bahasa Indonesia tidak ditransliterasi. Contoh: Tasauf, bukan Tasawuf

ABSTRAK

Nama Mahasiswa : Rana Maulida
NIM : 190602323
Fakultas/ Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/ Ekonomi Syariah
Judul : Peran *café* dan Restoran Sebagai Penunjang
Pariwisata Halal di Kota Banda Aceh.
Pembimbing I : Dr. T Meldi Kesuma, SE.,MM.
Pembimbing II : Dara Amanatillah, M, ScFinn.
Kata Kunci : *Café*, Restoran, Pariwisata Halal.

*Potensi pariwisata di Provinsi Aceh ini sangatlah menjanjikan dan bisa dikatakan Aceh memiliki jumlah pariwisata yang stabil. Begitu pula dengan Kota Banda Aceh yang merupakan salah satu tempat wisata Aceh yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Wisata halal dan gaya hidup halal sedang menjadi suatu trend global saat ini. Untuk itu, ada jenis usaha pariwisata yang dipromosikan, dan pelaksanaannya mematuhi aturan syariah, salah satunya sistem makanan halal di *café* dan restoran halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana peran *café* dan restoran di Kota Banda Aceh, dukungan pemerintah dan masyarakat terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh, serta dampak *café* dan restoran terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh. penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian, maka diperoleh kesimpulan bahwa peran *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ialah sebagai tempat makan dan minum, untuk melestarikan makanan khas kuliner Aceh. Dengan adanya *café* dan restoran tersebut dapat membuat masyarakat serta wisatawan yang mendatangi Kota Banda Aceh menjadi lebih nyaman. Kemudian selain itu, peran *café* dan restoran juga sebagai alat pelayanan kepada wisatawan yang datang ke Banda Aceh, baik itu wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Dukungan Pemerintah terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh ialah pemerintah membina,*

mengawasi, memonitoring dan mengevaluasi pelaku usaha. Namun, dukungan pemerintah selama covid-19 ini sudah berkurang, tidak seperti ditahun-tahun sebelum wabah covid yang dukungan pemerintah sangat tinggi, bahkan dalam 2 tahun ini tidak ada sosialisasi tentang sertifikai halal lagi. Kemudian juga café dan restoran halal di Kota Banda Aceh di masa pandemi covid-19 pajak di restoran dan café di Kota Banda Aceh tidak dibebaskan/dihapuskan. Tetapi luar daerah Aceh, pajak usaha sudah dibebaskan/dihapuskan guna untuk membantu pelaku usaha yang berdampak kurangnya pemasukan/pendapatan di masa pandemi covid-19. Serta dampak café dan restoran terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh yaitu semakin banyak tumbuhnya yang berjualan seperti café dan restoran, maka banyak orang membayar pajak. Dengan adanya pembayaran pajak tepat waktu tiap maka pendapatan ekonomi daerah Kota Banda Aceh menjadi bertambah. Namun, Dampak dari café dan restoran jika tidak berprinsip halal, maka orang luar tidak akan masuk ke Banda Aceh, yang ada hanya orang kita yang masuk. Misalnya orang-orang dari Arab mereka tidak akan masuk ke kota kita karena mereka tidak tau ini punya orang muslim atau bukan.

Kata Kunci: Café, Restoran, Pariwisata Halal

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL KEASLIAN	i
HALAMAN JUDUL KEASLIAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
PERSETUJUAN SKRIPSI	iv
PENGESAHAN SKRIPSI	v
PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
MOTO DAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
HALAMAN TRANSLITERASI	xii
ABSTRAK.....	xvi
DAFTAR ISI	xviii
DAFTAR TABEL	xxi
DAFTAR GAMBAR	xxii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.5 Sistematika Pembahasan.....	11
BAB II LANDASAN TEORI.....	13
2.1 <i>Café</i>	13
2.1.1 Persyaratan <i>Café</i>	14
2.1.2 Tata Ruang <i>Café</i>	15
2.1.3 Persyaratan Ruang <i>Café</i>	15
2.2 Restoran	16
2.2.1 Pengertian Restoran	16
2.2.2 Jenis-Jenis Restoran	18
2.2.3 Klasifikasi Restoran	19
2.3 Perbedaan <i>Café</i> dan Restoran	21
2.4 Pelayanan <i>Café</i> dan Restoran	24
2.4.1 Bentuk-Bentuk Pelayanan.....	27

2.4.2 Indikator Pelayanan <i>Café</i> dan Restoran	28
2.5 Teori Kepariwisataan.....	39
2.5.1 Wisata.....	39
2.5.2 Pariwisata	39
2.5.3 Peran dan Manfaat Pariwisata.....	40
2.5.4 Bentuk Pariwisata	41
2.5.5 Jenis-Jenis Pariwisata.....	44
2.6 Teori Wisata Halal.....	48
2.6.1 Konsep Wisata Halal.....	49
2.6.2 Pariwisata Halal	52
2.6.3 Pedoman Penyelenggara Pariwisata Halal	54
2.7 Penelitian Terkait.....	27
2.8 Kerangka Pemikiran	72
BAB III METODE PENELITIAN.....	73
3.1 Desain Penelitian.....	73
3.2 Populasi dan Sampel	74
3.2.1 Subjek Penelitian.....	74
3.2.2 Objek Penelitian.....	75
3.3 Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data	75
3.4 Defenisi dan Operasional Variabel	75
3.5 Metode dan Teknik Analisa Data.....	88
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	89
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	89
4.1.1 Profil Kota Banda Aceh	89
4.1.2 Letak Geografis Daerah	90
4.2 Gambaran Umum <i>Café</i> dan Restoran di Kota Banda Aceh.....	92
4.3 Peran <i>Café</i> Dan Restoran di Kota Banda Aceh	101
4.4 Dukungan Pemerintah Terhadap <i>Café</i> dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal Di Kota Banda Aceh.....	121
4.5 Dampak <i>Café</i> Dan Restoran Terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Kota Banda Aceh.....	134

BAB V PENUTUP	151
5.1 Kesimpulan.....	151
5.2 Saran	153
 DAFTAR PUSTAKA	 155
LAMPIRAN	160



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Produk Domestik Regional Bruto dan PDRB Perkapita Provinsi Kota Banda Aceh, 2015-2019	2
Tabel 1.2 Rekapitulasi Data Pergerakan Kunjungan Wisatawan Mancanegara di Kota Banda Aceh Dari Tahun 2004 s.d 2019.....	3
Tabel 1.3 Rekapitulasi Data Pergerakan Kunjungan Wisatawan Nusantara di Kota Banda Aceh Dari Tahun 2004 S.D 2019	3
Tabel 1.4 Rekapitulasi Jumlah Restoran dan <i>Café</i> Dari Tahun 2015 SD.2019	6
Tabel 2.1 Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah (Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016).....	55
Tabel 2.2 Penelitian Terkait.....	62
Tabel 3.1 Daftar Informan untuk diwawancarai.....	77
Tabel 3.2 Rencana Wawancara (Teori CARTER).....	78
Tabel 3.3 Daftar Pertanyaan Wawancara	82
Tabel 3.4 Operasional Variabel Penelitian	87
Table 4.1 Luas Wilayah Kota Banda Aceh Menurut Kecamatan	91
Table 4.2 Data <i>Café</i> di Kota Banda Aceh.....	94
Table 4.3 Data Restoran di Kota Banda Aceh	97
Table 4.4 Jumlah Penduduk di Kota Banda Aceh Tahun 2014-2018	110
Table 4.5 PDRB Seri 2010 Kota Banda Aceh Menurut Lapangan Usaha (Triliun) Tahun 2020.....	135

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Skema Kerangka Pemikiran	Halaman 72
------------	--------------------------------	---------------



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Hasil Wawancara Dengan Responden Ke-1 S.D Ke-17	160
Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian	225



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mempunyai kekayaan melimpah baik dari kekayaan alamnya maupun budayanya, Aceh juga sangat identik dengan Islam melayu sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan nasional maupun manca negara untuk menikmatinya (Ridha & Amalia, 2018). Salah satu ciri khas yang sangat melekat ketika setiap orang membahas tentang Aceh yaitu Syariat Islam. Syariat Islam ini pun berusaha di implementasi dan diwujudkan pada setiap aspek dalam kehidupan masyarakat di Aceh. Bahkan hampir setiap isu yang ada akan dikaitkan dengan penerapan Syariat Islam di Aceh baik dari sisi pemberitaan skala lokal, nasional hingga internasional. Begitu juga halnya ketika muncul gagasan untuk menciptakan wisata halal di Aceh dengan penekanan berbasis Syariat Islam yang kental (Shaleh & Anisah, 2019).

Pariwisata merupakan salah satu komponen dalam pembangunan ekonomi yang ada pada setiap daerah. Sebab, dari setiap sektor wisata sebuah daerah khususnya Aceh dapat mendapatkan keuntungan atau devisa yang masuk (Pradesyah & Khairunnisa, 2018). Keberadaan wisata halal dapat menyokong pertumbuhan ekonomi dengan menghidupkan industri kreatif masyarakat. Jika dilihat dari dampak pariwisata secara umum terhadap kondisi ekonomi dan sosial masyarakat setempat terdapat

delapan kelompok yaitu: dampak terhadap penerimaan devisa, dampak terhadap pendapatan masyarakat, dampak terhadap kesempatan kerja, dampak terhadap harga-harga, dampak terhadap kepemilikan, dampak terhadap pembangunan secara umum, dan dampak terhadap pendapatan pemerintah (Rahmi, 2017).

Sektor wisata halal yang diharapkan mampu memberikan peningkatan perekonomian daerah, kini menjadi suatu kenyataan, karena semakin berkembangnya sektor wisata halal yang ada di daerah-daerah Aceh, maka semakin cepat pula pertumbuhan perekonomian yang ada pada suatu daerah/kota tersebut (Pradesyah & Khairunnisa, 2018).

Tabel 1.1
Produk Domestik Regional Bruto dan PDRB Perkapita
Provinsi Kota Banda Aceh, 2015-2019

Nilai PDRB (Miliar Rupiah) GRDP (Billion Rupiahs)	2015	2016	2017	2018*	2019**
- ADHB/ at Current Price	14 494, 45	15 800, 61	16 689, 22	17 661, 57	18 617, 56
- ADHK/ at 2010 (Constant Price	12 724, 95	13 480, 11	13 937, 10	14 562, 34	15 170, 99
PDRB per Kapita (Ribu Rupiah) Per Capita GRDP (Thousand rupiahs)					
- ADHB / at current Price	57 907, 63	61 986, 52	64 210, 79	66 619, 53	68 872, 05
- ADHK / at 2010 Constant Price	50 838, 18	52 883, 08	53 622, 18	54 929, 23	56 122, 11
- Pertumbuhan PDRB per Kapita ADHK 2010/ Growth Of Per Capita GRDP at 2010 Constant Price	4, 67	4,02	1, 40	2,44	2,17
Jumlah Penduduk (ribu orang)/ Population (Thousand People)	250 303	254 904	259 913	265 111	270 321
Pertumbuhan Jumlah Penduduk (persen)/ Population Growth (Percent)	0,32	1,84	1,97	2,00	1, 97

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Banda Aceh, *Produk Domestik Regional Bruto Kota Banda Aceh*, (2015- 2019)

Berdasarkan tabel 1.1 diatas dapat dilihat bahwa nilai PDRB per kapita Kota Banda Aceh atas dasar harga berlaku sejak tahun 2015 hingga 2019 senantiasa mengalami kenaikan. Pada tahun 2015 PDRB per kapita tercatat sebesar 57, 90 juta rupiah. Secara nominal terus mengalami kenaikan hingga tahun 2019 mencapai 68,87 juta rupiah.

Sebenarnya pemerintah sudah sejak dulu mencanangkan akan membuat wisata Islami yang sesuai dengan kondisi daerah. Usaha yang dilakukan Pemerintah Provinsi dengan Pemerintah Kabupaten Kota terus diupayakan dan dimaksimalkan. Salah satu hasilnya adalah Kementerian Pariwisata meluncurkan Kota Banda Aceh sebagai salah satu kota tujuan wisata Islami atau *World Islamic Tourism* pada tanggal 31 Maret 2015 di Jakarta. Maka sejak itu Banda Aceh terus melakukan sosialisasi kepada masyarakat atau pengusaha wisata dan melakukan promosi ke seluruh masyarakat dunia (Asyifa, 2019).

Potensi pariwisata di Provinsi Aceh ini sangatlah menjanjikan dan bisa dikatakan Aceh memiliki jumlah pariwisata yang stabil terutama jika dilihat dari unsur budayanya yang unik, pesona alamnya yang sangat indah, dan juga kulinernya yang memiliki citra rasa yang khas (Shaleh & Anisah, 2019). Begitu pula dengan Kota Banda Aceh yang merupakan salah satu tempat wisata Aceh yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Dengan demikian sektor pariwisatanya perlu terus dirancang dan ditata dengan matang

dalam upaya mengembangkan Kota Banda Aceh sebagai destinasi wisata halal (Ridha & Amalia, 2018).

Tabel 1.2
Rekapitulasi Data Pergerakan Kunjungan Wisatawan
Mancanegara di Kota Banda Aceh Dari Tahun 2004 s.d 2019

No	Tahun	KOTABANDAACEH
1.	2004	-
2.	2005	756
3.	2006	6.070
4.	2007	7.559
5.	2008	9.155
6.	2009	5.283
7.	2010	3.869
8.	2011	4.000
9.	2012	4.287
10.	2013	7.257
11.	2014	11.164
12.	2015	13.398
13.	2016	18.527
14.	2017	28.714
15.	2018	33.254
16.	2019	31.670

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Aceh, (2020)

Berdasarkan tabel 1.2 diketahui bahwa pada setiap tahunnya Kota Banda Aceh mengalami kenaikan kunjungan wisatawan mancanegara yang terbilang sangat meningkat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya, walaupun pada tahun 2006-2007 jika dilihat dari rekapitulasi data pergerakan kunjungan wisatawan mancanegara diatas terdapat jumlah kunjungan wisatawan yang tidak stabil (terlihat naik dan turun jumlah kunjungan wisatawan mancanegara) namun jika dilihat pada tahun 2014-2019 jumlah kunjungan wisatawan mancanegara kembali menunjukkan kenaikan

jumlah kunjungan wisatawan yang cukup stabil tetapi jumlah kunjungan yang paling tinggi terdapat pada tahun 2018 yaitu sebesar 33.254 orang, Sedangkan pada tahun 2019 mengalami penurunan yaitu 31.670 orang

Tabel 1.3
Rekapitulasi Data Pergerakan Kunjungan Wisatawan
Nusantara di Kota Banda Aceh Dari Tahun 2004 S.D 2019

No	Tahun	KOTA BANDA ACEH
1.	2004	30.486
2.	2005	33.535
3.	2006	19.500
4.	2007	92.078
5.	2008	130.695
6.	2009	153.217
7.	2010	140.000
8.	2011	161.792
9.	2012	170.493
10.	2013	256.526
11.	2014	229.575
12.	2015	267.880
13.	2016	268.103
14.	2017	272.194
15.	2018	372.503
16.	2019	482.322

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Aceh, (2020)

Berdasarkan tabel 1.3 diatas jika dilihat pada kunjungan wisatawan nusantara di Kota Banda Aceh mengalami kenaikan yang tinggi seperti terlihat pada tahun 2019 jumlah kunjungan wisatawan nusantara mencapai 482.322 orang. Pemerintah Kota Banda Aceh melakukan kerjasama dengan Pata Indonesia Chapter (PIC) untuk membantu mempromosikan pariwisata Kota Banda Aceh. Kerjasama tersebut dituangkan dalam sebuah *Memorandum*

Of Understanding (MoU) yang di tandatangani di Jakarta, Selasa 31 Maret 2015. Kerjasama tersebut turut dihadiri Menteri Pariwisata Arief Yahya sekaligus meresmikan peluncuran branding baru pariwisata Ibukota Provinsi Aceh, “*The Light of Aceh*”. Untuk mendukung penerapan syariat Islam di Aceh pemerintah melalui Dinas Pariwisata Banda Aceh menerapkan wisata halal (Sulaeman & Afaza, 2019).

Sejumlah aturan dan sistem pengelolaan diatur dengan sedemikian rupa agar tercapainya standar syariat Islam. Dengan begitu Aceh masih memiliki tugas yang sangat banyak dalam perancangannya salah satunya adalah menciptakan wisata halal yang benar-benar dapat terlaksana dengan baik. Wisata halal bukan hanya memastikan bahwa makanan dan minuman yang disajikan kepada konsumen adalah sesuatu yang halal tetapi juga dapat memberikan sertifikasi halal kepada usaha *café* maupun restoran yang ada di Aceh. Seperti dalam penggunaan air bersih dan suci untuk mengolah makanan, proses penggantian air yang rutin, tidak menggunakan air bekas yang sudah begitu lama untuk membersihkan makanan, proses menyucikan ikan yang benar. Hingga makanan itu tersaji didepan meja para konsumen. Tempat makan dan minum yang bersih merupakan suatu keharusan karena kebersihan adalah sebagian dari iman (Sulaeman & Afaza, 2019).

Begitu pula dengan tolak ukur dari sisi kesiapan destinasi antara lain kesiapan sarana pendukung lain seperti salah satu nya hotel, agen wisata yang menerapkan konsep syariah dalam kegiatan

pelayanannya (Rahmi, 2017). Biasanya tempat wisata selain tempat *café* atau restoran juga selalu dikaitkan dengan tempat penginapan yang ada, objek wisata yang baik, akan di dukung dengan tempat penginapan yang nyaman dan tidak jauh dari objek tersebut. Pariwisata yang semakin marak tidak lain dikarenakan adanya fasilitas akomodasi yang disebut dengan hotel, yang menjamin para wisatawan untuk beristirahat dengan segala fasilitas yang disediakan (Sucipto & Andayani, 2014).

Banyak pengelola hotel atau penyedia jasa wisata lainnya yang belum memahami konsep wisata halal dan merasa belum siap untuk menerapkannya. Dalam pemikiran mereka, terminologi wisata selalu identik dengan hiburan malam dan menerapkan wisata halal adalah pekerjaan yang sulit untuk diwujudkan. Padahal ketika sebuah hotel menyediakan musholla dengan kamar-kamar yang menyediakan kitab suci, dapur halal, dan tidak menyediakan minuman keras, maka hotel itu telah menerapkan prinsip syariah. Bisa pula berbentuk tempat hiburan yang bebas pornografi atau menyediakan fasilitas umum seperti kolam renang dan tempat *fitness* yang terpisah untuk pria dan wanita (Sucipto & Andayani, 2014).

Untuk konsep wisata halal, hotel syariah merupakan salah satu dari indikator wisata halal yang telah diatur oleh Fatwa MUI No.108/DSN-MUI/X/2016, di dalam Fatwa tersebut Majelis Ulama Indonesia mengutarakan tentang peraturan yang harus diberlakukan pada hotel syariah, diantaranya adalah tidak boleh menyediakan

akses pornografi dan tindak kesusilaan, tidak boleh menyediakan hiburan yang mengarah kepada kemusyrikan dan pornografi, makan dan minuman yang ada harus halal, menyediakan tempat ibadah, pengelolaan wajib menggunakan pakaian sesuai dengan syariah dalam melakukan pelayanan (Pradesyah & Khairunnisa, 2018).

Wisata halal dan gaya hidup halal sedang menjadi sesuatu yang trend global saat ini. Hal tersebut juga dilirik para wisatawan non-muslim yang juga dapat menikmati jenis wisata ini. Selain itu, produk halal juga telah menjadi pilihan hidup masyarakat di dunia, bukan hanya sekedar karena mengikuti aturan syariah bagi muslim, namun juga alasan kesehatan bagi non-muslim. Untuk itu, ada jenis usaha pariwisata yang dipromosikan, dan pelaksanaannya mematuhi aturan syariah, salah satunya sistem makanan halal di *café* dan Restoran (Asyifa, 2019).

Tabel 1.4
Rekapitulasi Jumlah Restoran dan *Café* Dari Tahun 2015
SD.2019

No	Tahun	AR-RANIRY		Kota Banda Aceh
1.	2015	Jumlah	Restoran	21
			<i>Café</i>	292
2.	2016	Jumlah	Restoran	7
			<i>Café</i>	226
3.	2017	Jumlah	Restoran	7
			<i>Café</i>	226
4.	2018	Jumlah	Restoran	15
			<i>Café</i>	291
5.	2019	Jumlah	Restoran	34
			<i>Café</i>	292

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Aceh, (2020)

Berdasarkan tabel 1.4 diatas jika dilihat rekapitulasi pergerakan pertumbuhan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh dari tahun 2015-2019 mengalami kenaikan dari tahun ke tahunnya. Namun dibandingkan pergerakan pertumbuhan restoran, *café* terbilang lebih meningkat. Pada tahun 2015 jumlah *café* yaitu 292. Namun pada tahun 2019 jumlah *café* tetap sama yaitu 292.

Selanjutnya, di awal tahun 2020 Indonesia mengalami masa pandemi covid-19 yang berdampak kepada semua sektor usaha. Menurut pengamatan penulis, bahwa pertumbuhan *café* dan restoran sejak pandemi covid-19 ini pertama kali masuk ke Aceh mengalami penurunan yang drastis dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya. Hal ini disebabkan karena pemerintah Aceh menerapkan beberapa kebijakan guna mengurangi keramaian pada tempat-tempat yang ramai dikunjungi masyarakat seperti *café* dan restoran. Akan tetapi seiring berjalannya waktu akhirnya masa pandemi ini masuk ke tahap penerapan *new normal* dimana penerapan protokol kesehatan seperti mencuci tangan dengan sabun, memakai masker, dan menjaga jarak diberlakukan agar masyarakat dapat beraktivitas kembali seperti biasa termasuk pelaku usaha yang menjalankan usahanya salah satunya *café* dan restoran. Berdasarkan dari latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk meneliti tentang **“Peran *Café* Dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata Halal Di Kota Banda Aceh”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana peran *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?
2. Bagaimana dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh?
3. Bagaimana dampak *café* dan restoran terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui peran *café* dan restoran di Kota Banda Aceh.
2. Untuk mengetahui dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh.
3. Untuk mengetahui dampak *café* dan restoran terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh

1.4 Manfaat Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi beberapa kalangan, khususnya kalangan berikut ini:

1. Manfaat Teoritis, penelitian ini bermanfaat memberikan sumbangan pemikiran atau memperkaya konsep-konsep, teori-teori terhadap ilmu pengetahuan tentang *café*, Restoran dan pariwisata halal.

2. Manfaat praktis, bagi penulis penelitian ini bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan pengetahuan sekaligus untuk memenuhi syarat perkuliahan.
3. Manfaat kebijakan, penelitian ini bermanfaat kepada pengambil kebijakan untuk menindaklanjuti hasil penelitian.

1.5 Sistematika Pembahasan

Dalam sistematika pembahasan, penulis membagi skripsi ini menjadi beberapa bab dan beberapa babnya terdiri dari sub bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika pembahasan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Pada bab ini merupakan studi teoritis yang berisi tentang teori-teori yang mendukung penelitian yaitu tentang *Café*; persyaratan *café*, tata ruang *café*, persyaratan ruang *café*. Restoran; pengertian restoran, jenis-jenis restoran, klasifikasi restoran. Perbedaan *café* dan restoran. Pelayanan *café* dan restoran: bentuk-bentuk pelayanan, indikator pelayanan *café* dan restoran halal. Teori kepariwisataan; wisata, pariwisata, peran dan manfaat pariwisata, bentuk pariwisata, jenis-jenis pariwisata. Teori wisata halal; konsep wisata halal, pariwisata halal, pedoman penyelenggaraan

pariwisata halal. kemudian pada bab ini juga terdapat penelitian terkait dan kerangka berfikir.

BAB III : METODE PENELITIAN

Pada bab ini penulis menguraikan tentang desain penelitian, populasi dan sampel; subjek penelitian, objek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, definisi dan operasional variabel, dan teknik analisis data.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menguraikan tentang gambaran umum lokasi penelitian, gambaran umum *café* dan restoran halal di kota banda aceh, hasil analisis penelitian dari peran *café* dan restoran di kota banda aceh, dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata halal di kota banda aceh. dan dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di kota banda aceh

BAB V : PENUTUP

Bab ini terdiri dari kesimpulan yang dirangkum berdasarkan hasil penelitian dan saran berupa masukan-masukan yang ingin disampaikan baik kepada pihak-pihak yang terkait maupun untuk peneliti selanjutnya.

BAB II LANDASAN TEORI

2.1 *Café*

Istilah *café* pada umumnya dijumpai di negara Perancis yang kemudian istilah ini diadopsi oleh kota-kota yang berada di Inggris pada akhir abad ke-19. Istilah kafe (*café*) berasal dari kata *coffee* yang berarti kopi. Menurut berbagai sumber sejarah, bahwa *café* muncul di Eropa untuk pertama kalinya menandakan sebagai awal munculnya kesadaran kaum intelektual pada saat itu. *Café* digunakan sebagai tempat yang memiliki banyak kegunaan atau manfaat seperti halnya *café* dijadikan tempat berdiskusi tentang berbagai macam hal, seperti membahas mengenai sastra, budaya, politik, dan filsafat. Pada zaman itu mulai bermunculan karya-karya sastra, filsafat, surat kabar, jurnal, dan minat baca dalam masyarakat mulai tumbuh (Lestari, 2019).

Istilah *café* secara harfiah berarti kedai kopi atau tempat menikmati makanan dan minuman sambil menikmati berbagai hiburan yang ada, seiring dengan perkembangan zaman *café* ini semakin luas maknanya, tidak saja menjadi tempat menikmati makanan dan minuman tetapi juga menjadi tempat bersosialisasi dan mencari teman baru (Hidayat & Setiawan, 2015). Perkembangan *café* sekarang ini di Indonesia khususnya di kota-kota seperti Banda Aceh semakin berkembang dengan pesat. Banyak *café-café* dengan berbagai macam konsep atau ide-ide yang ditawarkan untuk memikat pelanggan baik dari

kalangan muda maupun kalangan orang tua. Pelanggan *café* ini juga dari kalangan ekonomi menengah maupun kalangan ekonomi atas. Sehingga siapa pun bisa saja menikmati suasana yang ada di *café*.

Namun jika *café* tersebut ingin berhasil menembus persaingan di antara *café-café* yang lain atau tempat-tempat nongkrong khususnya, di samping menu yang mereka tawarkan mereka juga diuntut harus kreatif mungkin untuk mengkonsep *café* itu sendiri. Saat ini penilaian publik terhadap sebuah *café* tidak hanya ditentukan oleh cita rasa yang ada pada makanan *café* itu sendiri, tetapi juga memperhatikan konsep yang unik dari *café* tersebut, seperti halnya *background café*, meja, lampu, hiasan, dan lain-lainnya. Hal tersebut tujuannya agar siapa pun yang datang ke *café* tersebut merasa tertarik dengan suasana *café*, dipadukan dengan kuliner dengan cita rasa yang khas pada makanan di *café* tersebut (Lestari, 2019).

2.1.1 Persyaratan *Café*

Café memiliki sebuah prinsip yang menyangkut persyaratan, yaitu persyaratan mengenai kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi individu adalah 1,4 - 1,7 m². Desain mebel, dalam perancangan desain interior sebuah *café* dapat mempengaruhi seorang pengunjung untuk berlama-lama duduk ataupun datang, makan lalu pergi. Standart dudukan kursi adalah

40x40 cm, tetapi sebaiknya dibuat 45x45 cm agar pengunjung betah untuk berlama-lama (Hidayat & Setiawan, 2015).

2.1.2 Tata Ruang *Café*

Tata ruang *café* sebaiknya di desain sedemikian rupa sehingga peletakan meja dan kursi dapat diatur bervariasi dan dapat dirubah susunannya sewaktu-waktu disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan yang menginginkan tempat duduk secara berkelompok dalam satu meja. Tata ruang *café* sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai agar dapat memberikan dukungan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi para pekerja. Maupun kenyamanan bagi pelanggan *café* untuk menikmati produk *café* tersebut. tata ruang *café* tentunya di rancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional. Dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan kegiatan awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian di proses sampai dengan penyajiannya (Hidayat & Setiawan, 2017).

2.1.3 Persyaratan Ruang *Café*

1. Ruang Depan

Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang memiliki fungsi dan kegunaan yang diperuntukkan bagi pelanggan maupun pengunjung *café*. Persyaratan ruang depan yaitu:

- a. Penyekatan antara *café* dengan dapur harus tahan api
- b. Tersedia pintu keluar darurat atau tangga darurat
- c. Pintu keluar atau masuk pelanggan dengan pintu masuk atau keluar pegawai terpisah
- d. Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
- e. Sirkulasi pegawai dan pengunjung terjaga dengan baik. Mudah untuk dibersihkan dan dirawat (Hidayat & Setiawan, 2015).

2. Ruang Belakang

Ruang belakang adalah ruang-ruang yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, persiapan pengilangan produk makanan dan minuman yang digunakan untuk menampung aktifitas karyawan dan terlarang bagi pengunjung. Syarat ruang belakang yaitu:

- a. Penerangan cukup untuk melakukan aktifitas
- b. Saluran pembuangan air memadai dan lancar
- c. Terpasang alat penghisap atau saluran pembuangan asap dapur (Hidayat & Setiawan, 2015).

2.2 Restoran

2.2.1 Pengertian Restoran

Restoran merupakan sesuatu tempat dimana seseorang datang menjadi tamu yang kemudian mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan. Pelayanan restoran ini di mulai dari pagi, siang maupun malam sesuai dengan jam bukanya dan tamu yang menikmati hidangan di restoran itu harus

membayar sesuai harga yang ditentukan di restoran tersebut (Hidayat & Setiawan, 2015). Restoran dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) berarti rumah makan. Restoran berasal dari kata "*restore*" yang artinya mengembangkan atau memperbaiki, dan pengembalian atau pengulangan dari kata *restore* (*restoration*) yang kemudian berubah menjadi *restaurant* dalam Bahasa Inggris.

Restoran menurut istilah berarti suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan layanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman. Menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KN.73/PVVI05/MPPT-85 Tentang Peraturan Usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan restoran adalah suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial (Munawaroh, 2019).

Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata Pasal 1 Ayat 21 yang dimaksud dengan usaha restoran adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI Nomor 11 Tahun 2014 Tentang

Standar Usaha Restoran Pasal 1 Ayat 2 yang dimaksud dengan usaha restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba (Munawaroh, 2019).

2.2.2 Jenis-Jenis Restoran

Menurut Munawaroh (2019), restoran dapat dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikan, antara lain yaitu:

1. *A'la Carte* Restoran yaitu restoran yang mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan dan setiap makanan memiliki harga sendiri-sendiri.
2. *Table d'hotel* Restoran yaitu restoran dengan menu uang lengkap dan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai penutup dengan harga yang telah ditentukan.
3. *Coffee Shop* yaitu tempat makan yang dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan kecil atau siap saji.
4. *Café taria* atau *café* yaitu restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue-kue, sandwich, kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.
5. *Canteen* yaitu restoran yang menyajikan berbagai makanan-makanan instan dengan harga yang terjangkau.
6. *Continental* restoran yaitu restoran yang memberikan kebebasan bagi pengunjung untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri.

7. *Pizzeria* yaitu restoran dengan menu khusus menjual pizza dan pasta.
8. *Family* restoran yaitu restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.

2.2.3 Klasifikasi Restoran

Menurut Munawaroh (2019), jika dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu:

1. Restoran Formal (*Formal Restaurant*) adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-ciri restoran formal:
 - a. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
 - b. Para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi.
 - c. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik atau menu Eropa populer.
 - d. Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service* atau *French Service* atau modifikasi dari kedua *Table service* tersebut.
 - e. Disediakan ruangan *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
 - f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang tetapi tidak untuk makan pagi.
 - g. Menyediakan hiburan musik hidup/*live music* dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan eksklusif.
 - h. Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibandingkan dengan harga makanan dan minuman di restoran informal.
 - i. Penataan meja dan bangku memiliki *area service* yang lebih luas untuk dilewati *gueridon*.

- j. Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan. Adapun yang termasuk dalam klasifikasi restoran formal antara lain: *Members Restaurant, Super Club, Gourmet, Main Dining Room, Grilled Restaurant, Executive Restaurant.*
2. Restoran Informal (*Informal Restaurant*) adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Ciri-ciri restoran informal:
- a. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
 - b. Para pelanggan tidak terikat menggunakan pakaian resmi.
 - c. Menu pilihan yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
 - d. Sistem penyajian yang dipakai adalah *American Service* atau *Ready Plate* bahkan *Self Service* ataupun *Counter Service*.
 - e. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang tetapi tidak untuk makan pagi.
 - f. Menyediakan hiburan musik hidup/*live music*.
 - g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu/pelanggan namun dipasang di *Counter* langsung setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
 - h. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
 - i. Tenaga relatif sedikit dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan. Adapun yang termasuk dalam klasifikasi restoran informal antara lain: *Cafe, Café Taria, Fast Food, Coffe Shop, Bistro, Canteen, Family Restaurant, Pub, Sandwich Corner, Burger Corner, Snack Bar.*

3. Restoran Khusus (*Specialties Restaurant*) adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas yang diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ciri-ciri restoran khusus:
- a. Menyediakan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
 - b. Menu yang disediakan adalah menu khas suatu negara tertentu, populer, dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
 - c. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
 - d. Dibuka untuk pelayanan makan malam dan makan siang.
 - e. Menu *ala carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
 - f. Tenaga *service* relative sedang dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.
 - g. Harga makanan relative tinggi dibandingkan restoran informal. Adapun yang termasuk dalam klasifikasi restoran khusus antara lain: *Indonesian Food Restaurant, Italian Food Restaurant, Thai Food Restaurant, Japanese Food Restaurant.*

2.3 Perbedaan *Café* dan Restoran

Perkembangan wisata kuliner mendukung banyak pihak untuk berlomba-lomba menciptakan sebuah konsep baru dalam mendirikan restoran maupun *café*. Adanya perkembangan budaya yang didukung dengan masuknya budaya asing juga semakin meramalkan persaingan wisata kuliner ini mendorong Kementerian Pariwisata untuk menjadikan restoran dan *café* bukan sekedar usaha jasa biasa, melainkan menjadi bagian dari objek wisata. Pada

dasarnya, restoran dan *café* memiliki kesamaan, yaitu pelaku usaha menyajikan makanan dan minuman sesuai dengan menu yang disediakan. Namun, hal ini menjadi berbeda karena *café* lebih menitikberatkan usahanya pada penjualan minuman dari pada makanan. Selain itu, *café* dapat menyajikan beragam minuman ringan hingga minuman keras, yang terkadang disertai adanya *live music* untuk menarik pengunjung agar nyaman dan ingin mengunjungi *café* tersebut (Kuswiratmo, 2016).

Namun, seperti yang diuraikan sebelumnya bahwa *café* dan restoran memiliki perbedaan. Meskipun terlihat sama, tetapi sejatinya, mereka memiliki perbedaan dan karakteristik masing-masing serta perbedaan pasar yang dituju. Beberapa hal yang membedakan *café* dan restoran, sebagai berikut (Kuswiratmo, 2016):

a. *Café*

Café lebih fokus untuk tempat ngobrol dan nongkrong. Jadi, pelanggan *café* biasanya akan betah berlama-lama duduk di *café*. Di samping itu, menu yang ditawarkan *café* biasanya selalu sama tiap harinya dan jarang sekali mengalami perubahan. Walaupun ada penambahan menu, biasanya hanya terjadi dalam kurun waktu tertentu. Sebenarnya, *café* bisa saja dibilang sebagai salah satu jenis restoran. Hanya saja, fokus dari *café* biasanya pada kopi dan makanan ringan, meskipun banyak juga yang menyediakan menu berat. Oleh karena itu, tak jarang pengusaha yang menggabungkan keduanya dalam satu tempat yakni *café* dan resto (Ardian, 2019).

Café memiliki ciri-ciri dan kegiatan usaha, sebagai berikut (Kuswiratmo, 2016):

1. Tidak terlalu banyak menyediakan beragam jenis makanan. Menu makanan yang disediakan berupa makanan yang umum dikonsumsi dan makanan ringan, seperti nasi goreng, spageti, roti bakar, dan kentang goreng.
2. Jenis minuman yang disajikan beraneka ragam.
3. Suasana yang ditampilkan mengedepankan kenyamanan bagi konsumen untuk berkumpul bersama.
4. Memungkinkan untuk menyediakan berbagai jenis minuman keras, seperti bir, *wiskey*, *wine*, dan *vodka*.
5. Menampilkan *live music*, *harck rock music*, atau penyelenggaraan berbagai macam *event*.

b. Restoran

Berbeda dengan *café* yang lebih di fokus untuk tempat ngobrol dan nongkrong, sedangkan restoran biasanya memiliki standar kualitas menu, pelayanan, penampilan karyawan, dan sebagainya. Dengan adanya standar-standar ini, restoran biasanya menawarkan harganya yang cenderung mahal karena harus membayar pajak penambahan nilai (PPN). Menu makanan restoran biasanya fokus pada jenis makanan yang menjadi ciri khasnya. Meskipun biasanya banyak juga menu lainnya yang bisa ditemukan (Ardian, 2019).

Salah satu jenis restoran yang bergaya kasual, yang juga bisa menjadi tempat yang asyik untuk nongkrong. Biasanya Eatery

menyediakan suasana nyaman, kasual, homey, dan kualitas makanan enak dengan harga yang tak terlalu mahal. Jadi, tak heran jika para pengusaha sering kali menggabungkan konsep eatery bersama dengan *café*, karena fungsi keduanya hampir mirip. Jika *café* lebih fokus pada kopi dan cemilan, eatery lebih fokus pada makanan berat ala resto (Ardian, 2019).

Restoran memiliki ciri-ciri dan kegiatan usaha, sebagai berikut (Kuswiratmo, 2016):

1. Menyediakan berbagai jenis makanan sesuai dengan ciri khas yang ingin ditampilkan oleh pelaku usaha restoran.
2. Makanan yang disajikan diolah dengan rasa yang sebaik mungkin.
3. Jenis makanan yang disajikan adalah makanan berat sesuai dengan tema dan ciri khas restoran, misalnya restoran jepang menyediakan makanan jepang berupa sushi atau sashimi, ramen, udon, dan *curry nice*.
4. Minuman yang disajikan sebagian besar berupa jenis minuman pada umumnya, seperti air mineral, teh, kopi, jus dan minuman ringan (*soft drink*) dengan soda.
5. Suasana yang ditampilkan terkesan santai dan nyaman.

2.4 Pelayanan *Café* dan Restoran

Pelayanan adalah keberhasilan dalam segala usaha atau segala kegiatan yang bersifat jasa, perannya akan lebih besar dan bersifat menentukan manakala dalam kegiatan-kegiatan itu dapat kompetensi (persaingan) dalam usaha merebut

pemasaran dan langganan. Secara sederhana istilah pelayanan (*service*) bisa diartikan sebagai “melakukan sesuatu bagi orang lain”. Sedangkan secara umum pelayanan adalah setiap kegiatan yang diperuntukan atau ditujukan untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan, melalui pelayanan ini keinginan dan kebutuhan pelanggan dapat terpenuhi (Lestari, 2020).

Pelayanan dapat juga diartikan setiap kegiatan atau manfaat yang dapat diberikan oleh suatu pihak kepada pihak lainnya yang pada dasarnya tidak berwujud dan tidak pula berakibat pemilikan sesuatu dan produksinya dapat atau tidak dapat dikaitkan dengan suatu produk fisik. Dunia bisnis suatu perusahaan tidak lepas dari pelayanan. Pelayanan merupakan perilaku produsen untuk memenuhi segala kebutuhan dan keinginan pelanggan agar tercapainya kepuasan pada pelanggan itu sendiri. Dari beberapa pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa pelayanan adalah cara melayani, membantu menyiapkan, mengurus, menyelesaikan keperluan, kebutuhan seseorang ataupun sekelompok orang (Lestari, 2020).

Pelayanan yang baik adalah kemampuan suatu perusahaan dalam rangka memberikan pelayanan yang dapat menciptakan kepuasan kepada pelanggan dengan standar yang telah ditetapkan. Adapun ciri-ciri pelayanan yang baik adalah sebagai berikut (Lestari, 2020):

- a. Tersedianya sarana dan prasarana yang baik
Pelanggan ingin dilayani secara prima, oleh karena itu untuk melayani pelanggan salah satu yang paling penting diperhatikan adalah sarana dan prasarana yang tersedia.
- b. Tersedia karyawan yang baik
Kenyanaman pelanggan juga tergantung dari karyawan yang melayaninya. Karyawan harus ramah, sopan dan menarik. Disamping itu karyawan harus cepat tanggap, pandai bicara, menyenangkan serta pintar dan dalam bekerja dalam bidangnya.
- c. Bertanggung jawab kepada pelanggan
Dalam menjalankan kegiatan pelayanannya setiap karyawan harus mampu melayani dari awal sampai tuntas atau selesai. Pelanggan akan merasa puas jika karyawan bertanggung jawab terhadap pelayanan yang diberikannya.
- d. Mampu melayani secara cepat
untuk pekerjaan tertentu dan jangan membuat kesalahan dalam arti pelayanan yang diberikan sesuai dengan keinginan pelanggan.
- e. Mampu berkomunikasi
Para karyawan harus mampu berbicara dengan baik dan cepat memahami keinginan pelanggannya. Artinya para karyawan harus dapat berkomunikasi dengan bahasa yang jelas dan mudah di mengerti.
- f. Memberikan jaminan kerahasiaan setiap transaksi
Menjaga rahasia perusahaan sama artinya dengan menjaga rahasia pelanggan. Oleh karena itu, karyawan harus mampu menjaga rahasia pelanggan terhadap siapapun. Rahasia perusahaan merupakan ukuran kepercayaan pelanggan kepada perusahaan.
- g. Memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baik
Setiap karyawan harus memiliki pengetahuan dan kemampuan tertentu, karena karyawan selalu berhubungan dengan pelanggan, maka para karyawan tersebut di didik khusus mengenai kemampuan dan pengetahuannya untuk menghadapi pelanggan dan kemampuan dalam bekerja.

- h. Berusaha untuk memahami kebutuhan pelanggan
Karyawan harus cepat tanggap terhadap apa yang diinginkan oleh pelanggannya. Para karyawan yang lamban akan membuat pelanggan lari, usahakan mengerti dan memahami keinginan dan kebutuhan pelanggan
- i. Mampu memberikan kepercayaan kepada pelanggan.
Kepercayaan calon pelanggan kepada perusahaan mutlak diperlukan sehingga calon pelanggan mau menjadi pelanggan perusahaan yang bersangkutan. Demikian pula untuk menjaga pelanggan yang lama agar tidak lari maka perlu dijaga kepercayaannya. Semua ini melalui pelayanan petugas *costumer service* khususnya dan seluruh karyawan perusahaan umumnya.

Selanjutnya pelayanan yang tidak baik meliputi:

- a. Sikap kasar dan sombong
- b. Tidak memiliki pengetahuan tentang barang
- c. Makan atau ngobrol dengan teman sambil melayani.
- d. Bermuka masam.
- e. Membedakan pembeli.

2.4.1 Bentuk-Bentuk Pelayanan

Pelayanan dapat dikategorikan dalam tiga bentuk, yaitu (Lestari, 2020):

1. Layanan dengan lisan

Layanan dengan lisan dilakukan oleh petugas-petugas dibidang hubungan masyarakat, layanan informasi di bidang-bidang lain yang tugasnya memberikan penjelasan atau keterangan kepada siapapun yang memerlukan.

2. Layanan dengan tulisan

Layanan dengan tulisan merupakan bentuk layanan yang paling menonjol dalam pelaksanaan tugas. Tidak hanya dalam segi jumlah tetapi juga dalam segi peranannya.

3. Layanan dengan perbuatan

Dilakukan oleh sebagian besar kalangan menengah dan bawah. Karena itu faktor keahlian dan keterampilan petugas tersebut sangat menentukan hasil perbuatan atau pekerjaan.

2.4.2 Indikator Kualitas Pelayanan *Café* dan Restoran

Menurut Ratnasari, Prayoga & Laila, (2012) mengemukakan enam dimensi untuk mengukur kualitas jasa. Metode ini menggunakan lima dimensi yang terdapat dalam SERVQUAL dan menambahkan dimensi *compliance*/kepatuhan (kepatuhan terhadap syariat Islam) di dalamnya. Keenam dimensi tersebut dikenal dengan CARTER model, yakni *Compliance*, *Assurance*, *Reliability*, *Tangible*, *Empathy* dan *Responsiveness* (CARTER). *Compliance* merupakan dimensi terpenting dalam pengukuran kualitas jasa syariah karena kepatuhan terhadap syariah merupakan wujud eksistensi seorang muslim. Allah Ta'ala berfirman dalam QS. Adz- Dzariyat [51]: 56

وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ

Artinya: “dan Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan supaya mereka mengabdikan kepada-Ku.” (QS. Adz- Dzariyat [51]: 56).

CARTER model dapat digunakan untuk mengukur kualitas jasa pada usaha/bisnis yang menjadikan atau mengklaim syariah sebagai dasar organisasinya. Dimensi CARTER jika dijelaskan dalam konsep Islam adalah sebagai berikut (Ratnasari et al., 2012):

1. *Compliance* (kepatuhan)

Compliance (kepatuhan) adalah kepatuhan terhadap aturan atau hukum-hukum yang telah ditetapkan oleh Allah Ta'ala (Syariah). Syariah Islam merupakan pedoman sekaligus aturan yang diturunkan Allah Ta'ala untuk diamalkan oleh para pemeluknya dalam setiap kehidupan agar tercipta keharmonisan dan kebahagiaan. Allah Ta'ala berfirman dalam QS. Al-Maidah [5]: 48 tentang kewajiban menjalankan syariah, yakni:

وَأَنْزَلْنَا إِلَيْكَ الْكِتَابَ بِالْحَقِّ مُصَدِّقًا لِمَا بَيْنَ يَدَيْهِ مِنَ الْكِتَابِ وَمُهَيِّمًا عَلَيْهِ ۖ فَآخِذُوا بِهِ لِكُلِّ جَعَلْنَا مِنْكُمْ شُرَعًا وَمِنْهَا جَا... ۝

Artinya: “Kami telah menurunkan Kitab (Al-Qur’an) kepadamu dengan membawa kebenaran, yang membenarkan kitab-kitab yang diturunkan sebelumnya dan menjaganya maka putuslah mereka menurut apa yang telah diturunkan Allah dan janganlah kamu mengikuti keinginan mereka dengan meninggalkan kebenaran yang telah datang padamu. Untuk setiap umat diantara kamu, Kami berikan aturan dan jalan yang terang” (QS Al-Maidah [5]: 48).

Kemudian Allah Ta'ala berfirman dalam QS. Al-Maidah [5]:49, bahwa setiap perkara hendaknya diputuskan berdasarkan syariah:

وَأِنْ أَحْكَمَ بَيْنَهُمْ بِمَا أَنْزَلَ اللَّهُ وَلَا تَتَّبِعْ أَهْوَاءَهُمْ وَأَحْذَرْتَهُمْ أَنْ يَنْتُوكَ عَنْ بَعْضِ مَا
 أَنْزَلَ اللَّهُ إِلَيْكَ ۖ فَإِنْ تَوَلَّوْا فَاعْلَمُوا أَنَّمَا يُرِيدُ اللَّهُ أَنْ يُصِيبَهُمْ بِبَعْضِ ذُنُوبِهِمْ ۗ وَإِنَّ كَثِيرًا
 مِّنَ النَّاسِ لَفَاسِقُونَ

Artinya: “Dan hendaklah engkau memutuskan perkara diantara mereka menurut apa yang diturunkan Allah, dan janganlah engkau mengikuti keinginan mereka. Dan waspadalah terhadap mereka, jangan sampai mereka memperdayakan engkau terhadap sebagian apa yang telah diturunkan Allah kepadamu. Jika mereka berpaling (dari hukum yang telah diturunkan Allah), maka ketahuilah bahwa Allah berkehendak menimpakan musibah disebabkan dosa-dosa mereka. Dan sungguh, kebanyakan manusia adalah orang-orang fasik” (QS. Al-Maidah [5]:49).

Allah Ta’ala telah menegur dan menjadikan Bani Israil contoh yang buruk ketika mereka tidak melaksanakan syariah secara menyeluruh, sebagaimana firman-Nya dalam QS. Al Baqarah [2]: 85:

... أَفْتُؤْمِنُونَ بِبَعْضِ الْكِتَابِ وَتَكْفُرُونَ بِبَعْضٍ ۚ فَمَا جَزَاءُ مَن يَفْعَلُ ذَلِكَ مِنكُمْ إِلَّا
 خِزْيٌ فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا ۖ وَيَوْمَ الْقِيَامَةِ يُرَدُّونَ إِلَىٰ أَشَدِّ الْعَذَابِ ۗ وَمَا اللَّهُ بِغَفِيلٍ
 عَمَّا تَعْمَلُونَ

Artinya: “Apakah kamu akan beriman kepada sebagian isi kitab dan kufur terhadap sebagian yang lain, tiada lain balasan orang yang berbuat demikian dari pada kamu kecuali kehinaan dalam hidup di dunia dan di hari kiamat akan dihalau kepada siksa yang sangat pedih” (QS. Al Baqarah [2]: 85).

Pengetahuan seseorang tentang syariah akan meningkatkan kepatuhannya terhadap perintah dan larangan Allah Ta’ala, sehingga memunculkan kepribadian yang penuh moral dan etika. Keyakinan terhadap Allah Ta’ala akan memberikan stabilitas emosi

pada individu dan motivasi positif dalam setiap aktifitas bisnisnya. Allah Ta'ala berfirman dalam QS. Ath-Thalaq [65]: 2-3 bahwa dia akan memudahkan setiap aktifitas orang yang bertaqwa.

فَإِذَا بَلَغَ أَجْلَهُنَّ فَأَمْسِكُوهُنَّ بِمَعْرُوفٍ أَوْ فَارِقُوهُنَّ بِمَعْرُوفٍ وَأَشْهِدُوا ذَوَى عَدْلٍ
مِّنكُمْ وَأَقِيمُوا الشَّهَادَةَ لِلَّهِ ۚ ذَٰلِكُمْ يُوعَظُ بِهِ ۚ مَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ
وَمَنْ يَتَّقِ اللَّهَ يَجْعَلْ لَّهُ مَخْرَجًا

Artinya: “Apabila mereka telah mendekati akhir iddahnya, maka rujukilah mereka dengan baik atau lepaskanlah mereka dengan baik dan persaksikanlah dengan dua orang saksi yang adil di antara kamu dan hendaklah kamu tegakkan kesaksian itu karena Allah. Demikianlah diberi pengajaran dengan itu orang yang beriman kepada Allah dan hari akhirat. Barangsiapa bertakwa kepada Allah niscaya Dia akan mengadakan baginya jalan keluar”. (QS. Ath-Thalaq [65]:2-3).

2. Assurance (jaminan)

Assurance (jaminan) adalah pengetahuan yang luas karyawan terhadap produk, kemahiran dalam menyampaikan jasa, sikap ramah/sopan, serta kemampuan mereka untuk menumbuhkan kepercayaan pelanggan. Pengetahuan dan kemahiran atas suatu produk hanya akan diperoleh dari sebuah proses belajar yang tekun dan bersungguh-sungguh. Islam memerintahkan agar setiap muslim senantiasa belajar dengan tekun dan terus meningkatkan kemampuan dirinya. Hal ini berdasarkan firman Allah Ta'ala tentang keutamaan orang yang berilmu, sebagaimana dalam QS. Al-'Ankabut [29]:43, yakni:

وَمَا يَعْقِلُهَا إِلَّا الْعُلَمَاءُ

Artinya: “Tiada yang memahaminya kecuali bagi orang-orang yang berilmu” (QS. Al-‘Ankabut [29]:43)

Demikian juga pada QS. Az-Zumar [39]: 9:

.... قُلْ هَلْ يَسْتَوِي الَّذِينَ يَعْلَمُونَ وَالَّذِينَ لَا يَعْلَمُونَ...

Artinya: “Katakanlah, apakah sama (kedudukan) orang-orang yang mengetahui (berilmu) dengan orang-orang yang tidak mengetahui (bodoh)” (QS. Az-Zumar [39]: 9)

Rasulullah ﷺ memberikan motivasi kepada umatnya agar bersungguh-sungguh dalam meningkatkan kapasitas dirinya melalui menuntut ilmu. Kesungguhan dalam menuntut ilmu tersebut akan dibalas oleh Allah Ta’ala dengan kemudahan menuju surga-Nya. Rasulullah ﷺ bersabda:

مَنْ سَلَكَ طَرِيقًا يَلْتَمِسُ فِيهِ عِلْمًا سَهَّلَ اللَّهُ لَهُ طَرِيقًا إِلَى الْجَنَّةِ

Terjemahan: “Barangsiapa melalui suatu jalan untuk mencari suatu pengetahuan, Allah akan memudahkan jalannya ke surga.” (Ratnasari et al., 2012).

Peningkatan pengetahuan personal sangatlah penting bagi organisasi jasa. Karyawan yang memiliki pengetahuan luas terhadap sebuah jasa, akan mampu berbicara lebih luas tentang jasa tersebut dan dapat menyampaikan jasa lebih baik kepada pelanggan. Proses penyampaian jasa yang baik dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap organisasi, karena pelanggan akan membandingkan informasi yang dia dapat dengan pengalaman setelah menggunakan jasa. Apabila informasi yang didapat

berbanding lurus dengan pengalaman, maka persepsi positif pelanggan terhadap produk jasa tersebut akan semakin bertambah, dan selanjutnya dapat mendorong keputusan pelanggan untuk menggunakannya kembali pada masa yang akan datang (Ratnasari et al., 2012).

Bagian lain dari dimensi *Assurance* adalah sikap karyawan yang ramah dan sopan. Hal tersebut dapat menarik perhatian dan membentuk hubungan baik antara kedua belah pihak. Sikap tersebut merupakan bagian dari etika perdagangan yang harus dijalankan oleh setiap muslim. Hal ini telah diajarkan dan diterapkan oleh Muhammad Rasulullah ﷺ dalam aktivitasnya, beliau bersabda:

رَحِمَ اللَّهُ عَبْدًا سَمَّحًا إِذَا بَاعَ, سَمَّحًا إِذَا اشْتَرَى, سَمَّحًا إِذَا قَضَى, سَمَّحًا إِذَا قَضَى.

Terjemahan: “*Semoga kasih sayang Allah dilimpahkan kepada orang yang bersikap lemah lembut (ramah) pada saat membeli, menjual, menghutang, dan meminta kembali uangnya.*”

Allah Ta’ala juga memerintahkan kepada setiap muslim untuk mengucapkan kata-kata yang baik ketika berinteraksi dengan orang lain, sebagaimana tertulis dalam QS. Al-Baqarah [2]:83, yakni:

...وَقُولُوا لِلنَّاسِ حُسْنًا

Artinya: “*Serta ucapkanlah kata-kata yang baik kepada manusia*”. (QS. Al-Baqarah [2]:83).

Perkataan yang baik (sopan) dan lemah lembut (ramah) akan membentuk pola interaksi yang berkualitas. Keberhasilan seorang

dalam berinteraksi akan membawa hasil yang saling menguntungkan para pihak terkait (Ratnasari et al., 2012).

3. *Responsiveness* (daya tanggap)

Responsiveness (daya tanggap) menyangkut kerelaan sumber daya organisasi untuk memberikan bantuan kepada pelanggan dan kemampuan untuk memberikan pelayanan secara cepat (*responsif*) dan tepat. Daya tanggap merupakan bagian dari profesionalitas. Organisasi yang profesional senantiasa berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik, memperhatikan harapan dan masukan dari pelanggan serta meresponnya dengan cepat dan tepat. Jika tidak demikian, berarti manajemen organisasi tersebut telah mendzalimi pelanggan. Allah Ta'ala melarang setiap muslim untuk berbuat dzalim dalam berserikat/berbisnis sebagaimana tercantum dalam QS. Şaad [38]:24, yakni:

....وَأَنَّ كَثِيرًا مِّنَ الْخُلَطَاءِ لَيَبْغِي بَعْضُهُمْ عَلَى بَعْضٍ إِلَّا الَّذِينَ آمَنُوا وَعَمِلُوا الصَّالِحَاتِ

Artinya: “dan sesungguhnya kebanyakan dari orang-orang yang berserikat itu sebahagian dari mereka berbuat dzalim kepada yang lain, kecuali orang-orang yang beriman dan berbuat kebajikan” (QS. Şaad [38]:24).

Allah Ta'ala memerintahkan kepada setiap muslim untuk tertib dalam setiap urusannya, serta memiliki daya tanggap dan bersungguh-sungguh dalam setiap aktifitasnya, sebagaimana firman Allah Ta'ala dalam QS. Al-Insyirah [94] :7:

فَإِذَا فَرَغْتَ فَانصَبْ

Artinya: “Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain” (QS. Al-Insyirah [94] :7)

Muhammad Rasulullah Şalla’l-Lahu’alaihi wa Sallam juga memerintahkan setiap muslim untuk bertindak sungguh-sungguh serta profesional dalam setiap pekerjaannya agar tidak ada yang terzalimi atas perbuatan yang dilakukannya, Rasulullah Şalla’l-Lahu’alaihi wa Sallam, bersabda:

.... إِنَّ اللَّهَ تَعَالَى كَتَبَ الْأَحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ

Terjemahan: “*Sesungguhnya Allah Yang Maha tinggi memerintahkan berbuat baik dalam setiap hal*” (Ratnasari et al., 2012).

Yang dimaksud dengan al-Ihsan (الاحسان) atau berbuat baik dalam hadis diatas adalah tekun (bersungguh-sungguh) dan bertindak profesional dalam setiap pekerjaan.

4. *Tangible* (bukti fisik)

Tangible (bukti fisik) menyangkut fasilitas fisik organisasi yang nampak, peralatan yang digunakan, serta bahan komunikasi yang digunakan oleh organisasi jasa. Bukti fisik merupakan tampilan fisik yang akan menunjukkan identitas organisasi sekaligus faktor pendorong munculnya persepsi awal pelanggan terhadap suatu organisasi jasa ketidakmampuan organisasi dalam menampilkan bukti fisiknya dengan baik, akan melemahkan citra serta dapat menciptakan persepsi negatif pada pelanggan. Muhammad Rasulullah Şalla’l-Lahu’alaihi wa Sallam bersabda:

لَوْ يُعْطَى النَّاسُ بِدَعْوَاهُمْ، لَا دَعَى رَجُولٌ أَمْوَالَ قَوْمٍ وَدِمَاءَهُمْ، لَكِنَّ الْبَيِّنَةَ عَلَى
 الْمُدَّعَى وَلَيَمِينُ عَلَى مَنْ أَنْكَرَ.

Terjemahan: *“Jika semua orang dibiarkan menuduh semauanya, niscaya akan banyak orang yang menuduh harta suatu kaum dan darahnya. Oleh karena itu, haruslah seorang yang menuduh itu membawa bukti-buktinya dan yang menolak untuk bersumpah.”* (Ratnasari et al., 2012).

Hadis tersebut memberikan hikmah tentang pentingnya bukti fisik atas kebenaran sebuah pengakuan, atau dapat dipahami bahwa tanpa adanya bukti fisik, maka pengakuan akan dihiraukan. Profesionalitas sebuah organisasi jasa dapat dilihat dari bukti fisik yang ditampilkan. Hal ini mengandung konsekuensi bahwa sebuah organisasi jasa belum dapat dikatakan Syariah ketika organisasi jasa tersebut belum mampu menampilkan bukti fisik yang dapat diindera oleh pelanggan dalam proses penyajian jasanya. Oleh karena itu, organisasi jasa syariah harus mengkreasi bentuk fisik bangunan dan peralatan yang menunjang operasionalnya sedemikian rupa sehingga pelanggan merasa nyaman dan memiliki kepercayaan terhadap organisasi tersebut (Ratnasari et al., 2012).

Hal ini ditunjukkan dengan penampilan fisiknya mencerminkan nilai-nilai Islam, mulai dari kenyamanan, ketersediaan fasilitas, kebersihan, serta hal-hal lain yang berkaitan dengan penampilan fisik sebuah organisasi jasa syariah yang dapat membantu setiap muslim untuk meningkatkan keimanan dan ketaqwaannya (Ratnasari et al., 2012).

5. Empathy

Empathy menyangkut kepedulian organisasi terhadap maksud dan kebutuhan pelanggan, komunikasi yang baik dengan pelanggan, dan perhatian khusus terhadap mereka. Sebuah organisasi jasa syariah harus senantiasa memberikan perhatian khusus terhadap masing-masing pelanggannya yang ditunjukkan dengan sikap komunikatif yang diiringi kepehaman tentang kebutuhan pelanggan. Hal ini merupakan wujud kepatuhan penyedia jasa terhadap perintah Allah Ta'ala untuk selalu peduli terhadap kondisi dan kebutuhan orang lain, sebagaimana firman-Nya dalam QS. An-Nahl [16]: 90, yakni:

إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُ بِالْعَدْلِ وَالْإِحْسَانِ وَإِيتَاءِ ذِي الْقُرْبَىٰ وَيَنْهَىٰ عَنِ الْفَحْشَاءِ وَالْمُنْكَرِ وَالْبَغْيِ ۗ يَعِظُكُم لَعَلَّكُمْ تَذَكَّرُونَ

Terjemahan: “*Sesungguhnya Allah menyuruh (kamu) berlaku adil dan berbuat kebajikan, memberi kepada kaum kerabat, dan Allah melarang dari perbuatan keji, kemungkaran dan permusuhan. Dia memberi pengajaran kepadamu agar kamu dapat mengambil pelajaran*” (QS. An-Nahl [16]: 90).

Juga dalam Qs. Al-Qashash [28]:77

وَأَحْسِنَ كَمَا أَحْسَنَ اللَّهُ إِلَيْكَ...

Artinya: “*dan berbuat baiklah sebagaimana Allah berbuat baik kepadamu*” (QS. Al-Qashash [28]:77).

Muhammad Rasulullah Ṣalla'l-Lahu'alaihi wa Sallam bersabda:

لَا يُؤْمِنُ أَحَدُكُمْ حَتَّىٰ يَجِبَ لِأَخِيهِ مَا يَجِبُ لِنَفْسِهِ

Terjemahan: “*Tidak dapat dikatakan beriman seseorang diantara kalian, hingga dia mencintai saudaranya sebagaimana dia mencintai dirinya sendiri.*” (Ratnasari et al., 2012).

Empathy dapat mendekatkan hubungan antara organisasi dan pelanggannya sehingga membentuk pola interaksi positif yang menguntungkan kedua belah pihak (Ratnasari et al., 2012).

6. *Reliability* (keandalan)

Reliability (keandalan) merupakan kemampuan penyampaian kinerja yang telah dijanjikan kepada pelanggan secara handal dan akurat, artinya pelanggan dapat melihat dan memberikan kesan spontan bahwa kinerja jasa yang diberikan oleh organisasi terjamin, tepat, dan terasa memberikan kemudahan bagi pelanggan. Hal ini dapat dilihat dari sistematika pelayanan dan bentuk pelayanan. Keandalan merupakan inti dari kualitas jasa, karena pelanggan menilainya berdasarkan pengalaman dalam menggunakan jasa tersebut. Oleh karena itu, sebuah organisasi jasa syariah harus mampu menyediakan jasa yang telah dipublikasikannya secara handal dan akurat. Hal ini dilandasi oleh motivasi yang disampaikan oleh Muhammad Rasulullah ﷺ, beliau bersabda:

مَنْ يَسَّرَ عَلَى مُعْسِرٍ يَسَّرَ اللَّهُ عَلَيْهِ فِي الدُّنْيَا وَالْآخِرَةِ، وَمَنْ سَتَرَ مُسْلِمًا سَتَرَهُ اللَّهُ فِي الدُّنْيَا وَالْآخِرَةِ وَاللَّهُ فِي عَوْنِ الْعَبْدِ مَا كَانَ الْعَبْدُ فِي عَوْنِ أَخِيهِ.

Terjemahan: “*Barangsiapa yang memudahkan orang yang sedang kesulitan niscaya akan Allah mudahkan baginya di dunia dan akhirat dan siapa yang menutupi (aib) seorang muslim Allah akan tutupi aibnya di dunia dan akhirat. Allah selalu menolong hamba-Nya selama hamba-Nya menolong saudaranya...*” (Ratnasari et al., 2012).

2.5 Teori Kepariwisata

2.5.1 Wisata

Wisata dalam bahasa Inggris disebut “*tour*” yang secara etimologi berasal dari kata Torah (Ibrani) yang berarti belajar, *Tornus* (Bahasa Latin) yang berarti alat untuk membuat lingkaran, dan dalam bahasa Perancis Kuno disebut *Tour* yang berarti mengelilingi sirkuit. Pada umumnya orang memberi padanan kata wisata dengan rekreasi, wisata adalah sebuah perjalanan, namun tidak semua perjalanan dapat dikatakan wisata (Afaza, 2018). Wisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh manusia baik secara perorangan maupun berkelompok dengan tujuan untuk mengunjungi sebuah destinasi tertentu sebagai sebuah rekreasi, mempelajari suatu keunikan wisata pada daerah tersebut, pengembangan diri dan sebagainya dalam kurun waktu yang singkat atau sementara waktu (Hidayah, 2017).

2.5.2 Pariwisata

Pariwisata ini memiliki pengertian yang menitikberatkan pada sebuah kegiatan berwisata yang bertujuan untuk bersenang-senang dan menandatangani *service* selama dalam perjalanan. Tetapi, konsep dalam ilmu pariwisata yang seharusnya didasari atas moral perjalanan ke suatu tata krama yang baik selama melakukan perjalanan ke suatu negara atau wilayah (Sumanjuntak, 2017). Kemudian pengertian pariwisata secara etimologi ialah kata pariwisata berasal dari bahasa

sansekerta, yaitu kata “pari” yang berarti halus, maksudnya mempunyai tata krama tinggi dan “wisata” yang berarti kunjungan atau perjalanan untuk melihat, mendengar, menikmati, dan mempelajari sesuatu. Jadi pariwisata berarti menyuguhkan suatu kunjungan secara bertata krama dan berbudi (Rahmalia, 2017).

Berdasarkan Undang-undang RI Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataannya menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat setempat. Pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Dari beberapa definisi di atas mengenai pariwisata ini dapat dikemukakan hal yang merupakan ciri-ciri dari pariwisata (Rahmalia, 2017), yaitu:

- a. Perjalanan dilakukan dari suatu tempat ke tempat lain.
- b. Perjalanan tersebut dilakukan untuk sementara.
- c. Perjalanan tersebut berkaitan dengan rekreasi

Dapat disimpulkan bahwa pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan orang dari suatu tempat ke tempat yang lain untuk sementara waktu dengan maksud atau tujuan tidak untuk menikmati perjalanan bertamasya untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

2.5.3 Peran dan Manfaat Pariwisata

Berikut ini beberapa peranan dan manfaat dari pariwisata, sebagai berikut (Felyana, 2019):

- a. Kesempatan berusaha bagi masyarakat
- b. Terciptanya lapangan kerja baru
- c. Penghasilan masyarakat dan pemerintah meningkat.
- d. Terpeliharanya kelestarian budaya bangsa.
- e. Terpelihara lingkungan hidup
- f. Memperkukuh persatuan dan kesatuan
- g. Meningkatkan keamanan dan ketertiban.

2.5.4 Bentuk Pariwisata

Menurut Simanjuntak (2017), perkembangan pariwisata di Indonesia kemudian memunculkan bentuk-bentuk wisata yang salah satu produk industri bernilai ekonomis. Bentuk-bentuk wisata dikategorikan berdasarkan:

1. Menurut Asal Wisatawan

Asal wisatawan adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dalam sebuah wilayah negerinya sendiri. Kemudian ini dikenal dengan sebutan pariwisata domestik. Sedangkan perjalanan yang dilakukan seseorang atau sekelompok orang antar negara dinamakan pariwisata internasional. Jadi, ada dua versi pariwisata dalam hal ini, yakni pariwisata dalam negeri dan pariwisata luar negeri. Terdapat banyak faktor yang mempengaruhi mengapa seseorang atau sekelompok orang hanya melakukan wisata dalam negeri dan mengapa tidak luar negeri. Penyebabnya mungkin faktor keuangan yang belum mencukupi untuk berwisata internasional atau kemungkinan rasa takut ke luar

negeri karena faktor komunikasi dalam bahasa asing sebagai penghambat. Namun, dewasa ini faktor bahasa bukan faktor penghambat lagi, karena penerjemah selalu disesuaikan dengan turis yang mereka bawa.

2. Menurut Pengangkutan

Menurut pengangkutan adalah alat pengangkutan yang digunakan wisatawan, dikategorikan dalam pariwisata udara, pariwisata laut, pariwisata kereta api, mobil atau bus, tergantung pada cara bagaimana si wisatawan tiba di objek wisata yang dikunjungi. Alat angkut yang dipilih tentunya bergantung kepada kemampuan finansial wisatawan dan juga pada kondisi kesehatannya. Misalnya, orang yang tidak kuat naik pesawat udara memilih jalur laut atau darat.

3. Menurut Jangka Waktu

Kedatangan seseorang atau sekelompok wisatawan di suatu negara akan diperhitungkan menurut lamanya tinggal di negara tujuan. Hal ini memunculkan istilah pariwisata jangka pendek dan jangka panjang. Biasanya para pemuda tidak ingin berlama-lama pada satu tempat, mereka seperti berwisata avontur.

4. Menurut Jumlah Wisatawan

Perbedaan jumlah wisatawan yang berkunjung ke suatu negara dilakukan perseorangan atau dalam rombongan. Hal ini memunculkan istilah pariwisata tunggal dan pariwisata rombongan atau kelompok.

5. Homogen dan Heterogen

Rombongan wisatawan yang berkunjung berasal dari satu negara, misalnya dari Belanda semuanya warga Belanda dan bangsa Belanda. Hal seperti ini sering terjadi, karena mereka terikat pada satu pekerjaan atau satu profesi atau satu agama. Umpamanya, wisatawan ke Arab Saudi atau Mesir, kerap berbasis agama, kunjungan seperti kerap dihubungkan dengan perjalanan untuk melaksanakan ibadah, misalnya haji atau umrah. Beda dengan perjalanan yang dilakukan oleh satu profesi atau sekte agama, kerap juga terjadi wisatawan tersebut terdiri dari berbagai bangsa yang beda bahasa maupun beda kewarganegaraan. Namun, tetap ada yang mempersatukan mereka sehingga terkumpul dalam satu rombongan wisata. Misalnya, keinginan untuk melihat dan menyaksikan wilayah yang pernah gunungnya meletus ribuan tahun yang lalu sehingga terjadi kaldera Toba di Danau Toba, Tanah Batak, provinsi Sumatera Utara. Bangsa yang datang bersama ke wilayah Danau Toba itu beragam bangsa dan beragam negara. Namun, tujuan utama mereka adalah sama, yakni menyaksikan betapa hebatnya dan indahnya sisa-sisa letusan gunung Toba tersebut yang menghasilkan danau indah bernama Toba.

6. Berdasarkan Usia

Usia juga menjadi ciri khas wisatawan. Misalnya, para remaja yang berusia antara 16-18 tahun yang kebetulan

berasal dari satu kota dan juga bersekolah pada sekolah yang sama. Dengan demikian, sekolah dan usia menjadi dasar terjadinya kelompok wisatawan. Selain itu, sering juga terjadi faktor usia ini menjadi landasan berwisata. Umpamanya, telah memasuki usia jengjang pensiun, maka para pensiunan itu merancang satu perjalanan wisata ke negeri lain atau wilayah lain.

7. Berdaskarkan Jenis Kelamin

Kerap juga terjadi sekumpulan wisatawan yang hanya terjadi dari kaum laki-laki saja atau kaum perempuan saja. Hal seperti ini kemungkinan terjadi karena profesi juga. Misalnya, kaum laki-laki yang berjabatan ustadz dikalangan penganut agama Islam biasanya mengandung tujuan tertentu, seperti untuk melakukan ibadah keagamaan yang mengharuskan mereka pisah antara laki-laki dan perempuan (Simanjuntak, 2017).

2.5.5 Jenis-Jenis Pariwisata جامعة الر

Menurut Felyana (2019), kebanyakan batasan pariwisata telah merinci motif-motif yang mendorong seseorang untuk mengadakan perjalanan wisata. Terutama dalam international tourism, motif-motif tersebut sangat bervariasi dan mempunyai pengaruh yang menentukan pada daerah tujuan wisata yang dikunjunginya. Perbedaan motif-motif tersebut tercermin dengan adanya berbagai jenis pariwisata, karena suatu daerah maupun suatu negara pada umumnya dapat

menyajikan berbagai atraksi wisata, maka akan sangat menarik untuk dipelajari dan mempersoalkan jenis pariwisata mana yang sekiranya mempunyai kesempatan yang paling baik untuk dikembangkan di daerah atau negara tersebut. Hal ini juga akan berpengaruh pada fasilitas yang perlu dipersiapkan dalam pembangunan maupun dalam program-program promosi dan periklanannya. Walaupun banyak jenis wisata ditentukan menurut motif tujuan perjalanan dapat pula dibedakan adanya beberapa jenis pariwisata khusus sebagai berikut:

a. Pariwisata Untuk Menikmati Perjalanan (*Pleasure Tourism*)

Bentuk pariwisata ini dilakukan oleh orang-orang yang meninggalkan tempat tinggalnya untuk berlibur, untuk mencari udara segar yang baru, untuk memenuhi kehendak ingin tahunya, untuk melihat sesuatu yang baru, untuk menikmati keindahan alam, untuk mengetahui hikayat rakyat setempat, untuk mendapatkan ketenangan dan kedamaian di daerah luar kota atau bahkan sebaliknya untuk menikmati tempat-tempat atau alam lingkungan yang jelas berbeda antara satu dengan lainnya. Jenis pariwisata ini menganut begitu banyak unsur yang sifatnya berbeda-beda, disebabkan pengertian *pleasure* akan selalu berbeda kadar pemuasnya sesuai dengan karakter, cita rasa, latar belakang kehidupan serta tempramen masing-masing individu.

b. Pariwisata Untuk Rekreasi (*Recreation Tourism*)

Jenis pariwisata ini dilakukan oleh orang-orang yang menghendaki pemanfaatan hari-hari liburnya untuk beristirahat, untuk memulihkan kembali kesegaran jasmani dan rohaninya, ingin menyegarkan keletihan dan kelelahannya. Biasanya, mereka tinggal selama mungkin ditempat-tempat yang dianggapnya benar-benar menjamin tujuan-tujuan rekreasi tersebut (misalnya di tepi pantai, dipegunungan, dipusat-pusat peristirahatan atau pusat-pusat kesehatan) dengan tujuan menemukan kenikmatan yang diperlukan. Dengan kata lain mereka lebih menyukai *health resorts*. Termasuk dalam kategori ini ialah mereka yang karena alasan kesehatan dan kesembuhan harus ditinggalkan di tempat-tempat yang khusus untuk memulihkan kesehatannya, seperti di daerah sumber-sumber air panas dan lain-lain.

c. Pariwisata Untuk Kebudayaan (*Cultural Tourism*)

Jenis ini ditandai oleh adanya rangkaian motivasi, seperti keinginan untuk belajar di pusat-pusat pengajaran dan riset, untuk mempelajari adat-istiadat, kelembagaan dan cara hidup rakyat negara lain untuk mengunjungi monumen sejarah, peninggalan peradaban masa lalu atau sebaliknya penemuan-penemuan besar masa kini, pusat-pusat kesenian, pusat-pusat keagamaan atau juga untuk ikut serta dalam festival-festival seni musik, teater, tarian rakyat dan lain-lain.

d. Pariwisata Untuk Olahraga (*Sport Tourism*)

Jenis ini dapat dibagi dalam dua kategori:

1. *Big Sports Events*, yaitu peristiwa-peristiwa olah raga besar seperti Olympiade Games, kejuaraan sky dunia, kejuaraan tinju dunia, dan lain-lain yang menarik perhatian tidak hanya pada olahragawannya sendiri, tetapi juga ribuan penonton atau penggemarnya.
2. *Sporting Tourism of the Practitioners*, yaitu pariwisata olah raga bagi mereka yang ingin berlatih dan mempraktekkan sendiri, seperti pendakian gunung, olah raga naik kuda, berburu, memancing dan lain-lain. Negara yang memiliki banyak fasilitas atau tempat-tempat olahraga seperti ini tentu dapat menarik sejumlah

e. Pariwisata Untuk Urusan Usaha Dagang (*Bussines Tourism*)

Jenis pariwisata ini telah menimbulkan berbagai persoalan. Banyak ahli teori, ahli sosiologi maupun ekonomi beranggapan bahwa perjalanan untuk keperluan usaha tidak dapat dianggap sebagai perjalanan wisata karena ada unsur *voluntary* atau sukarela tidak terlibat. Menurut para ahli teori, perjalanan usaha ini adalah bentuk profesional travel atau perjalan karena ada kaitannya dengan pekerjaan atau jabatan yang tidak memberikan kepada pelakunya baik pilihan daerah tujuan maupun pilihan waktu perjalanan.

Ide yang dianggap fundamental dari *individual liberty* atau kebebasan individu yang merupakan bagian penting dari pariwisata tidak nampak. Istilah *Bussines Tourism* tersirat tidak hanya professional trips yang dilakukan kaum pengusaha atau industrialis, tetapi juga mencakup semua kunjungan ke pameran, kunjungan ke instalasi teknis yang bahkan menarik orang-orang diluar profesi ini. Juga harus pula diperhatikan bahwa kaum pengusaha tidak hanya bersikap dan berbuat sebagai konsumen, tetapi dalam waktu-waktu bebasnya sering berbuat sebagai wisatawan biasa dalam pengertian sosiologis karena mengambil dan memanfaatkan keuntungan dari atraksi yang terdapat di negara lain tersebut (Felyana, 2019).

2.6 Teori Wisata Halal

Destinasi wisata dan usaha-usaha yang bergerak pada bidang ini dapat dinyatakan sebagai sebuah ekosistem bisnis dengan kompleksitas yang tinggi karena banyaknya interaksi yang terjadi dengan melibatkan berbagai macam pihak. dalam wisata halal, beberapa aspek utama dibutuhkan, yaitu ketersediaan makanan halal, fasilitas ibadah yang memadai, layanan buka puasa selama ramadhan, dan pembatasan kegiatan yang tidak sesuai dengan syariah. sedangkan fasilitas dan pelayanan wisata halal adalah tempat peribadatan, makanan dan minuman berlabel halal, toilet dengan air bersih, pelayanan dan fasilitas untuk menunjang bulan ramadhan, bebas dari minumam beralkohol dan hotel syariah (Ferdiansyah, Endyana, Rachmat, Khadijah, 2020).

Kemudian wisata halal juga dapat diartikan sebagai kegiatan yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah yang memenuhi ketentuan Syariah. Pada umumnya wisata halal mengatur beberapa panduan dalam mengaplikasikan wisata halal yang meliputi destinasi, akomodasi, biro perjalanan wisata dan pariwisata, usaha penerbangan dan tempat pembelajaran dan persinggahan (Sucipto & Andayani, 2014).

2.6.1 Konsep Wisata Halal

Wisata merupakan istilah yang merujuk pada suatu kegiatan perjalanan ke suatu tempat. Perjalanan ini biasanya dilakukan oleh setiap orang maupun secara berkelompok untuk berlibur menikmati keindahan suatu tempat yang dikunjungi. Keindahan ini biasanya dalam bentuk daya Tarik alam maupun budaya (Samsuduha, 2020). Secara terminologi definisi wisata halal menurut Organisasi Konferensi Islam (OKI) adalah *Islamic Tourism* yaitu Islam dan pariwisata didasari pada Al-Qur'an 29:20, yang menganjurkan manusia untuk melakukan perjalanan di bumi untuk mengambil pelajaran dari ciptaan Allah dan mengambil rahmat-Nya. *Islamic Tourism* diartikan sebagai perjalanan wisata yang ditujukan untuk memberikan pelayanan dan fasilitas wisata bagi wisatawan muslim sesuai dengan kaidah Islam.

Selain *Islamic Tourism* Ada beberapa istilah lain yang digunakan ,yaitu *Halal Tourism*, *Syariah Tourism*, *Muslim-Friendly Tourism*. Peneliti disini lebih memilih menggunakan

wisata halal atau *halal tourism* karena kata tersebut lebih mewakili aspek wisata yang ramah terhadap wisatawan muslim dan juga mewakili syariah Islam dengan kata ‘Halal’ yang tidak sekedar mewakili makanan dan minuman, tetapi juga hotel, fasilitas, dan pelayanan sesuai dengan syariat Islam. Lembaga yang berfokus pada pengembangan wisata halal dunia yaitu *Global Muslim Travel Index* menjelaskan bahwa wisata halal adalah pariwisata yang dijalankan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam dengan tujuan memberikan fasilitas dan layanan yang ramah terhadap wisatawan Muslim.

Dalam literatur Islam, istilah "halal" merujuk pada semua yang diperintahkan dalam ajaran agama dan menjadi landasan bagi perilaku dan kegiatan umat Islam. Secara khusus, halal digunakan untuk pengertian semua yang dapat dikonsumsi menurut Al-Quran atau Hadist Nabi. Istilah sebaliknya adalah "haram" yang mengacu pada tindakan pelanggaran atas ajaran agama oleh umat Islam. Oleh karena itu, seorang muslim diwajibkan untuk mendapatkan keuntungan dari aktivitas yang halal dan menghindari hal-hal yang diharamkan agama (Samsuduha, 2020).

Kata “halal” berarti suatu yang telah diizinkan dan biasanya digunakan untuk pengertian sah. Dalam Islam konsep halal ini memiliki motif yang sangat spesifik seperti untuk melindungi properti, untuk melindungi generasi masa depan, untuk menjaga harga diri dan integritas. Juga, definisi halal mengacu pada semua aspek kehidupan seperti perilaku yang diperbolehkan, ucapan,

pakaian, perilaku, cara dan diet. Selain itu, definisi halal dieksplorasi dalam berbagai cara karena arti yang luas dari penggunaan bahasanya di timur dan dalam konteks yang sempit juga digunakan di Barat. Untuk umat Islam, apa yang membuat halal atau diizinkan biasanya dikembalikan pada hukum Islam yang sebagian besar bersifat pasti dan tidak berubah, serta tidak seperti hukum sekuler (Samsuduha, 2020).

Implementasi wisata halal tidak terlepas dari konsep ekonomi syariah secara umum karena dalam proses realisasinya memerhatikan ajaran Islam. Konsep wisata halal merupakan aktualisasi konsep keislaman yang mana arti dari sebuah halal dan haram menjadi objek utama, hal ini berarti semua bagian yang mencakup kegiatan wisata tidak terlepas dari sertifikasi halal yang wajib dijadikan pedoman untuk semua yang berkegiatan di area pariwisata. dengan demikian, prinsip dasar ajaran Islam dalam sistem ekonomi syariah merupakan pijakan dasar esensial dalam implementasi wisata halal (Samsuduha, 2020).

Luturlean, Sukmadi, Kalsum, Maulina, Arifin, (2019) mendefinisikan wisata islami sebagai wisata yang sesuai dengan islam, melibatkan orang-orang dari kepercayaan Muslim tertarik, sesuai dengan kebiasaan religius pribadi mereka saat bepergian. Defenisi ini mempertimbangkan pertimbangan hukum islam, target pelanggan (Muslim), dan lokasi aktivitas, namun produk dan layanan yang ditawarkan (yaitu makanan, fasilitas) diabaikan. Namun Luturlean et al., (2019) merekomendasikan bahwa wisata

islam tidak dibatasi hanya untuk tujuan keagamaan dan tidak eksklusif ke atau negara-negara muslim.

Singkatnya, wisata halal adalah “obyek wisata atau aksi apa adanya diperbolehkan menurut ajaran islam untuk digunakan atau dilibatkan oleh Muslim dalam industry pariwisata”. Tujuannya menganggap hukum islam (shariah) sebagai dasar untuk mengantarkan produk dan layanan pariwisata kepada target pelanggan, terutama muslim, seperti hotel halal (hotel yang sesuai dengan syariah), halal resort, restoran halal, dan perjalanan halal. Definisi tersebut mengklaim bahwa lokasi kegiatan tidak terbatas pada dunia muslim (Luturlean et al., 2019).

2.6.2 Pariwisata Halal

Menurut Busaini et al., (2020) bahwa pariwisata halal mengacu pada “objek atau tindakan pariwisata apa pun yang diizinkan menurut ajaran islam untuk digunakan atau dilibatkan oleh umat islam dalam industry pariwisata”. Nilai syariat islam sebagai suatu kepercayaan dan keyakinan yang dianut umat muslim menjadi aturan dasar dalam membangun kegiatan pariwisata. Halal ini diatur untuk memudahkan para wisatawan muslim dalam berkegiatan wisata baik di Negara muslim maupun Negara yang secara populasi penduduk muslimnya sedikit.

Sementara itu, menurut Sari, Safitri & Angraini (2019) pariwisata adalah kegiatan melakukan perjalanan dengan tujuan untuuk mendapatkan kepuasan, menghilangkan rasa penat, memperbaiki kesehatan, berziarah, maupun memenuhi suatu

tugas. Adapun jika berbicara tentang halal dalam bahasa hukum syariah Islam halal berarti “diperbolehkan”. Kemudian Pariwisata halal selalu mengedepankan nilai-nilai keislaman dalam segala aktivitasnya.

Pariwisata halal mengacu pada penyediaan produk dan layanan kepariwisataan yang memenuhi kebutuhan para pelancong muslim untuk memfasilitasi ibadah dan kebutuhan makanan yang sesuai dengan ajaran islam. Pariwisata halal merupakan jenis pariwisata yang menganut nilai-nilai islam, dan dalam perbandingan itu bisa dibuat dengan pertumbuhan islam. Selain itu pariwisata halal merupakan sub tipe dari wisata religi. Dimana jenis pariwisata ini dilakukan oleh para pengikut islam yang menjalani kehidupan berdasarkan pada hukum syariah. Sehingga sesuatu hal dapat digolongkan halal jika berpedoman pada kaidah syariah islam (Luturlean et al., 2019).

Pada saat ini, layanan pariwisata halal seperti hotel, makan, dan penerbangan merupakan suatu produk yang berkembang dengan pesat seiring dengan berkembangnya segmen *halal tourism*. Semua perkembangan produk dan upaya pemasaran yang dirancang dan diarahkan pada umat islam mendapat perhatian, baik dari industri maupun peneliti akademis. Pariwisata alam berbeda dengan bentuk pariwisata lainnya karena secara khusus didukung oleh harga diri berdasarkan nilai-nilai islam (Luturlean et al., 2019).

2.6.3 Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Halal

Dalam fatwa MUI No 108/DSN-MUI/X/2016, diungkapkan pedoman penyelenggaraan pariwisata syariah/ halal tourism di Indonesia yaitu (a) terhindar dari kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, tabdzir/israf, dan kemudharatan, (b) menciptakan kemaslahatan dan kemanfaatan baik secara material maupun spiritual. Disisi lain, untuk destinasi wisata syariah menurut MUI tersebut memiliki 3 aturan (Gustina, Yenida, & Novadilastri, 2019);

1. Destinasi wisata wajib diarahkan pada ikhtiar untuk:
 - a. Mewujudkan kemaslahatan umum
 - b. Pencerahan, Penyegaran dan penenangan
 - c. Memelihara amanah, keamanan dan kenyamanan
 - d. Mewujudkan kebaikan yang bersifat universal dan inklusif
 - e. Memelihara kebersihan, kelestarian alam, sanitasi, dan lingkungan
 - f. menghormati nilai-nilai sosial budaya dan kearifan lokal yang tidak melanggar prinsip syariah
2. Destinasi wisata wajib memiliki:
 - a. Fasilitas ibadah yang layak pakai, mudah dijangkau dan memenuhi persyaratan syariah
 - b. Makanan dan minuman halal yang terjamin kehalalannya dengan sertifikat halal MUI
3. Destinasi wisata wajib dihindari dari:
 - a. Kemusyrikan dan khufarat

- b. Maksiat, zina, pornografi, pornoaksi, minuman keras, narkoba dan judi
- c. Pertunjukkan seni dan budaya serta atraksi yang bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah.

Wisata halal lebih ditekankan pada penyediaan produk halal yang dapat dinikmati wisatawan Muslim dan Non Muslim. Bagi wisatawan Muslim, ini adalah jaminan ketenangan dan kenyamanan. Sedangkan bagi Non muslim ini adalah pengalaman dan salah satu solusi hiburan yang menyenangkan untuk keluarga, aman, jauh dari pengaruh negative tempat hiburan biasa. Kemudian selain aman, halal, nyaman, wisata halal ini memberikan produk yang sehat karena sesuai dengan apa yang diperintahkan islam, halal mengandung “*halalan tayyiban*” (halal lagi baik), tidak mengandung unsur bahaya baik bagi manusia dan lingkungan. Hasilnya, wisata halal tidak hanya berfaedah bagi industry kepariwisataan, juga bagi masyarakat dalam menaikkan nilai keimanan bagi pencegah kerusakan (Gustina et al., 2019).

Tabel 2.1

Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah (Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016)

Ketetapan	Syarat
Prinsip Penyelenggaraan Pariwisata Syariah	<ul style="list-style-type: none"> a. Terhindar dari kemusyrikan, kemaksiatan, kemafsadatan, tabdzir/israf, dan kemungkaran b. Menciptakan kemaslahatan dan kemanfaatan baik secara material maupun spiritual
Para Pihak dan Akad	<ul style="list-style-type: none"> a. Pihak-pihak yang berakad dalam penyelenggaraan pariwisata syariah: wisatawan; Biro Perjalanan Wisata Syariah (BPWS); Pengusaha Pariwisata; Hotel Syariah; Pemandu

Tabel 2.1 Lanjutan

	<p>Wisata; Terapis.</p> <p>b. Akad antar pihak: akad antara wisatawan dengan BPWS (akad ijarah); akad antara BPWS dengan pemandu wisata (akad ijarah/ju'alah); akad antara wisatawan dengan pengusaha pariwisata (akad ijarah); akad antara hotel syariah dengan wisatawan (akad ijarah); akad antara hotel syariah dengan BPWS untuk pemasaran (akad wakalah bil ujah); akad antara wisatawan dengan terapis (akad ijarah); akad untuk penyelenggaraan asuransi wisata, penyimpanan dan pengelolaan serta pengembangan dana pariwisata wajib menggunakan akad-akad yang sesuai fatwa dengan DSN-MUI dan peraturan perundang-undangan yang berlaku.</p>
Hotel Syariah	<p>a. Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila;</p> <p>b. Makanan dan minuman yang disediakan hotel syariah wajib telah mendapat sertifikat halal dari MUI;</p> <p>c. Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas akses pornografi dan tindakan asusila;</p> <p>d. Hotel syariah tidak boleh menyediakan fasilitas hiburan yang mengarah pada kemusyrikan, maksiat, pornografi dan atau tindak asusila;</p> <p>e. Makanan dan minuman yang disediakan hotel syariah wajib telah mendapat sertifikat halal dari MUI;</p> <p>f. Menyediakan fasilitas, peralatan dan sarana yang memadai untuk pelaksanaan ibadah, termasuk fasilitas bersuci;</p> <p>g. Pengelola dan karyawan/karyawati hotel wajib mengenakan pakaian yang sesuai dengan syariah;</p> <p>h. Hotel syariah wajib memiliki pedoman dan/atau panduan mengenai prosedur pelayanan hotel guna menjamin terselenggaranya pelayanan hotel yang sesuai dengan prinsip syariah;</p> <p>c. Hotel syariah wajib menggunakan jasa lembaga keuangan syariah dalam melakukan pelayanan.</p>

Tabel 2.1 Lanjutan

Wisatawan	a. Berpegang teguh pada prinsip-prinsip syariah dengan menghindarkan diri dari syirik, maksiat, munkar, dan kerusakan (fasad)
Wisatawan	b. Menjaga kewajiban ibadah selama berwisata; c. Menjaga akhlak mulia; Menghindari destinasi wisata yang bertentangan dengan prinsip-prinsip Syariah
Destinasi Wisata	a. Destinasi wisata wajib diarahkan pada ikhtiar untuk: mewujudkan kemaslahatan umum; pencerahan, penyegaran dan penenangan, memelihara amanah, keamanan dan kenyamanan; mewujudkan kebaikan yang bersifat universal dan inklusif; memelihara kebersihan, kelestarian alam, sanitasi, dan lingkungan; menghormati nilai-nilai sosial-budaya dan kearifan lokal yang tidak melanggar prinsip syariah. b. Destinasi wisata wajib memiliki: fasilitas ibadah yang layak pakai, mudah dijangkau dan memenuhi persyaratan syariah; makanan dan minuman halal yang terjamin kehalalannya dengan sertifikat halal MUI. c. Destinasi wisata wajib terhindar dari: kemusyirikan dan khurafat; maksiat, zina, pornografi, pornoaksi, minuman keras, narkoba dan judi; pertunjukan seni dan budaya serta atraksi yang bertentangan prinsip-prinsip syariah.
Spa, Sauna dan Massage	a. Menggunakan bahan yang halal dan tidak najis yang terjamin kehalalannya dengan Sertifikat Halal MUI. b. Terhindar dari pornoaksi dan pornografi. c. Terjaganya kehormatan wisatawan. d. Terapis laki-laki hanya boleh melakukan spa, sauna, dan massage kepada wisatawan laki-laki; dan terapis wanita hanya boleh melakukan spa, sauna, dan massage kepada wisatawan wanita. d. Tersedia sarana yang memudahkan untuk melakukan ibadah.
Biro Perjalanan Wisata Syariah	a. Menyelenggarakan paket wisata yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.

Tabel 2.1 Lanjutan

	<p>b. Memiliki daftar akomodasi dan destinasi wisata yang sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.</p> <p>c. Memiliki daftar penyedia makanan dan minuman halal yang memiliki Sertifikat Halal MUI. Menggunakan jasa lembaga keuangan syariah dalam melakukan pelayanan jasa wisata, baik bank, asuransi, lembaga pembiayaan, lembaga penjaminan, maupun dana pensiun.\</p> <p>d. Mengelola dana dan investasinya wajib sesuai dengan prinsip syariah.</p> <p>e. Wajib memiliki panduan wisata yang dapat mencegah terjadinya tindakan syirik, khurafat, maksiat, zina, pornografi, pornoaksi, minuman keras, narkoba dan judi.</p> <p>e.</p>
--	---

Sumber: Fatwa Dewan Syariah Nasional-Majelis Ulama Indonesia, (2016)

Berdasarkan Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016 tentang pedoman penyelenggaraan pariwisata berdasarkan prinsip Syariah dasar hukum pariwisata halal antara lain:

1. Firman Allah:

a. QS. Al-Mulk [65]: 15:

هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ ذَلُولًا فَامْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِن رِّزْقِهِ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ.

Artinya: “Dialah Yang menjadikan bumi itu mudah bagi kamu, maka berjalanlah di segala penjurunya dan makanlah sebahagian dari rezeki-Nya. Dan hanya kepada-Nya-lah kamu (kembali setelah) dibangkitkan” (QS. Al-Mulk [65]: 15).

b. QS. Nuh [71]: 19-20:

وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ بِسَاطًا لِتَسْلُكُوا مِنْهَا سُبُلًا فِجَاجًا

Artinya: “Dan Allah menjadikan bumi untukmu sebagai hamparan Agar kamu dapat pergi kian kemari di jalan-jalan yang luas” (QS. Nuh [71]: 19-20).

c. QS Ar-Rum [30]: 9:

أَوَمْ يَسِيرُوا فِي الْأَرْضِ فَيَنْظُرُوا كَيْفَ كَانَ عَاقِبَةُ الَّذِينَ مِنْ قَبْلِهِمْ كَانُوا أَشَدَّ مِنْهُمْ قُوَّةً وَأَثَارُوا الْأَرْضَ وَعَمَرُوهَا أَكْثَرَ مِمَّا عَمَرُوهَا وَجَاءَتْهُمْ رُسُلُهُمْ بِالْبَيِّنَاتِ فَمَا كَانَ اللَّهُ لِيَظْلِمَهُمْ وَلَكِنْ كَانُوا أَنْفُسَهُمْ يَظْلِمُونَ

Artinya: “Dan apakah mereka tidak mengadakan perjalanan di muka bumi dan memperhatikan bagaimana akibat (yang diderita) oleh orang-orang sebelum mereka? orang-orang itu adalah lebih kuat dari mereka (sendiri) dan telah mengolah bumi (tanah) serta memakmurkannya lebih banyak dari apa yang telah mereka makmurkan. Dan telah datang kepada mereka rasul-rasul mereka dengan membawa bukti-bukti yang nyata. Maka Allah sekali-kali tidak berlaku zalim kepada mereka, akan tetapi merekalah yang berlaku dzalim kepada diri sendiri.” (QS Ar-Rum [30]: 9).

d. QS. Al-Ankabut [29]: 20

قُلْ سِيرُوا فِي الْأَرْضِ فَانظُرُوا كَيْفَ بَدَأَ الْخَلْقَ ثُمَّ اللَّهُ يُنشِئُ النَّشْأَةَ الْآخِرَةَ إِنَّ اللَّهَ عَلَىٰ كُلِّ شَيْءٍ قَدِيرٌ ۝

Artinya: “Katakanlah (wahai Rasul) kepada orang-orang yang mengingkari Hari Kebangkitan setelah kematian, “Berjalanlah di muka bumi, lalu perhatikanlah bagaimana Allah mengadakan makhluk-makhlukNya, tidak sulit bagi-Nya untuk mengadakan itu pertama kali. Demikian pula, bukan perkara sulit bagi-Nya untuk mengulang penciptaan itu kembali sekali lagi. Sesungguhnya Allah Maha Kuasa atas segala sesuatu; tidak ada sesuatu yang diinginkan-Nya yang melemahkan-Nya.” (QS.Al-Ankabut [29]: 20).

e. QS. Al-Jumu'ah [62]: 10

فَإِذَا قُضِيَتِ الصَّلَاةُ فَانْتَشِرُوا فِي الْأَرْضِ وَابْتَغُوا مِن فَضْلِ اللَّهِ وَاذْكُرُوا اللَّهَ كَثِيرًا لَّعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Artinya: Apabila telah ditunaikan shalat, maka bertebaran lah kamu di muka bumi, dan carilah karunia Allah dan ingatlah Allah banyak-banyak supaya kamu beruntung (Al-Jumu'ah [62]: 10).

2. Hadis Nabi SAW:

a. Hadis Nabi Riwayat Ahmad.

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ سَا فِرُوا تَصِحُّوا وَاعْزُوا تَسْتَعْنُوا

Terjemahan: *Dari Abi Hurairah, bahwasanya Nabi Saw. Bersabda: Bepergianlah kalian Niscaya kalian menjadi sehat dan berperanglah niscaya kalian akan tercukupi.*

b. Hadis Riwayat Al-Baihaqi

عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: سَا فِرُوا تَصِحُّوا وَتَعْنَمُوا

Terjemahan: *Dari Ibnu Abbas ra. Berkata Rasulullah saw. Bersabda: Bepergianlah kalian akan sehat dan tercukupi.*

c. Hadis Riwayat Abdu Al-Razzaq.

عَنْ مَعْمَرٍ عَنْ ابْنِ طَاوُوسٍ عَنَّا بِيهِ قَالَ : قَالَ عُمَرُ : سَا فِرُوا تَصِحُّوا وَتُرَزَقُوا

Terjemahan: *Dari Ma'mar, dari Thawus dari ayahnya, berkata: bahwa umar berkata: Bepergianlah, kalian akan sehat dan akan pendapat Rezeki.*

d. Hadits Riwayat Al-Bukhari dan Muslim

عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَمْرٍو رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا: أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ - قَالَ: لَا تَدْخُلُوا عَلَى هَؤُلَاءِ الْمُعَدِّ بَيْنَالَهُمْ أَنْ تَكُونُوا بَاكِينَ فَلَا تَدْخُلُوا عَلَيْهِمْ لَا يُصِيبُكُمْ مَا أَصَابَهُمْ

Terjemahan: *Janganlah kalian masuk ke tempat satu kaum yang mendapat azab kecuali kalian dalam keadaan menangis (di tempat tersebut). Jika tidak bisa menangis maka janganlah kamu masuk ke mereka, agar kalian tidak tertimpa musibah yang menimpa mereka (Kaum Tsamud).*

Dengan demikian, istilah wisata halal sebagaimana disosialisasikan dalam Indonesia Halal Expo (Indhex) 2013 dan Global Halal Forum yang digelar pada 30 Oktober-2 November 2013 di Gedung Pusat Niaga, JIExpo (PRJ), Jakarta (Rabu, 30/10/2013), *President Islamic Nutrition Council of America*, Muhammad Munir Caudry menjelaskan bahwa, “wisata halal merupakan konsep baru pariwisata. Wisata halal adalah pariwisata yang melayani liburan, dengan menyesuaikan gaya liburan dengan kebutuhan dan permintaan traveler muslim”. Dalam hal ini hotel yang mengusung prinsip syariah tidak melayani minuman beralkohol dan memiliki kolam renang dan fasilitas spa terpisah untuk pria dan wanita (Aan, 2017).

2.7 Penelitian Terkait

Peneliti mencoba mempelajari hasil-hasil penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini. Berikut beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan judul penelitian ini diantaranya:

Tabel 2.2
Penelitian Terkait

No	Nama peneliti, Judul	Persamaan	Perbedaan	Metodologi penelitian	Peralatan analisis	Variabel yang digunakan
1.	Ade Pebriani Sagita Pulumodoyo: Potensi Restoran Halal Dalam Upaya Mendukung Wisata Halal di Kota Gorontalo, Tahun penelitian: 2017.	Persamaannya Yaitu melihat peran atau potensi Restoran halal di suatu daerah/kota.	Perbedaannya. Peneliti meneliti bukan hanya pada Restoran halal saja tetapi peneliti meneliti pada <i>café</i> halal sebagai penunjang pariwisata, dan objek penelitian peneliti di Kota Banda Aceh, sedangkan Ade Pebriani Sagita Pulumodoyo penelitiannya di Kota Gorontalo.	Metode penelitian kualitatif.	Teknik analisis data deskriptif. Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara secara langsung serta dokumentasi.	Variabel <i>independen</i> : Potensi Restoran Halal, sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Wisata halal di Kota Gorontalo.
2.	Krishna Anugrah, Asminar Mokodonga, Ade Pebriani S Pulumodoyo; Potensi Pengembangan Wisata Halal Dalam Perspektif Dukungan	Persamaanya yaitu wisata halal.	Perbedaanya peneliti fokus penelitiannya pada Bagaimana peran <i>café</i> dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata dan Objek penelitian peneliti pada Kota Banda Aceh, sedangkan pada penelitian Krishna Anugrah, Asminar Mokodongan fokus	Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif.	Teknik sampling <i>purposive</i> . Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan, wawancara dan dokumentasi.	Variabel <i>independen</i> : potensi pengembangan wisata halal, sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Restoran halal lokal (non

Tabel 2.2 Lanjutan

	Ketersediaan Restoran Halal Lokal (Non Waralaba) Di Kota Gorontalo Tahun Penelitian: 2017.		penelitiannya pada pengembangan wisata halal dilihat dengan adanya dukungan Restoran halal dan objek penelitiannya di Kota Gorontalo.			waralaba) di Kota Gorontalo.
3.	Agency Nurmaydha, Siti Asmaul Mustaniroh, Sucipto; Strategi Pengembangan Restoran Halal Sebagai Penunjang Hotel Syariah (Studi Kasus Di Unida Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor Ponorogo) Tahun Penelitian: 2019	Persamaanya yaitu pada penelitian peneliti juga membahas mengenai Restoran Halal sama dengan Penelitian Agency Nurmaydha, Siti Asmaul Mustaniroh, Sucipto juga membahas mengenai Restoran halal.	Perbedaannya pada penelitian peneliti fokus pada tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana peran <i>café</i> dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata dan objek penelitiannya di Kota Banda Aceh, sedangkan pada penelitian Agency Nurmaydha, Siti Asmaul Mustaniroh, Sucipto fokus pada tujuan penelitiannya untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan restoran hotel menjadi restoran halal sebagai penunjang hotel Syariah	Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif menggunakan metode AHP.	Pengolahan data di laboratorium Komputasi dan Analisa Sistem, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi pertanian, Universitas Brawijaya Malang.	Variabel <i>independen</i> : pengembangan Restoran Halal Sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Hotel Syariah (Studi Kasus Di Unida Gontor Inn, Universitas Darussalam Gontor Ponorogo).

Tabel 2.2 Lanjutan

4.	Samsuduha; Wisata Halal Sebagai Implementasi Konsep Ekonomi Syariah, Tahun Penelitian: 2020	Persamaannya Wisata halal,	perbedaannya peneliti meneliti peran <i>café</i> dan restoran sebagai penunjang pariwisata, sedangkan pada penelitian Samsuduha penelitiannya meneliti bagaimana wisata halal sebagai implementasi konsep ekonomi Syariah.	Penelitian menggunakan pendekatan Kualitatif	Teknik analisis data deskriptif. Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara secara langsung serta dokumentasi.	Variabel <i>independen</i> : Wisata Halal, sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Konsep Ekonomi Syariah
5.	Eva Siti Ropiah: Wisata Halal: Potensi Ekonomi Baru Industri Pariwisata Di Kabupaten Cirebon, Tahun Penelitian: 2018.	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Eva Siti Ropiah, yaitu membahas mengenai pariwisata dan juga wisata daerah.	Perbedaan antara penelitian saya dengan penelitian Eva Siti Ropiah yaitu: jika pada penelitian saya membahas mengenai gambaran pariwisata di Kota Banda Aceh. dan peran <i>café</i> dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh. sedangkan pada penelitian Eva Siti Ropiah, penelitiannya membahas mengenai kondisi ekonomi di Kabupaten Cirebon, gambaran pariwisata di Kabupaten Cirebon, dan proyeksi potensi ekonomi	Pendekatan penelitian kualitatif	Dalam penelitian ini. Peneliti mengambil data primer melalui hasil wawancara dengan bidang pariwisata Disbudparpora Kabupaten Cirebon. Sedangkan data sekunder diperoleh peneliti selama melaksanakan studi kepustakaan. Peneliti mengambil data sekunder melalui BPS kabupaten Cirebon, Profil Disbudpora dan laporan-laporan yang	Variabel <i>independen</i> : potensi ekonomi baru sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : industri pariwisata di Kabupaten Cirebon.

Tabel 2.2 Lanjutan

			pada wisata halal di Kabupaten Cirebon.		berkaitan dengan data yang diperoleh seperti pada BPS Kabupaten Cirebon, Laporan Akuntabilitas Kemenpar 2017. Dan Teknik Pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah menggunakan Observasi, wawancara, dan dokumentasi.	
6.	Muis: Perkembangan Peluang dan Tantangan Wisata Halal di Aceh, Tahun Penelitian: 2020.	Persamaannya antara penelitian Muis dengan penelitian saya yaitu membahas wisata halal yang ada di Aceh	Perbedaannya ialah pada penelitian Muis meneliti perkembangan serta tantangan wisata halal di provinsi aceh sedangkan pada penelitian saya meneliti bagaimana dengan peran <i>café</i> dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata, kemudian pada penelitian Muis studi kasusnya pada keseluruhan daerah di provinsi aceh sedangkan pada penelitian saya hanya studi kasusnya di	Metode penelitian kualitatif	Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Uji validitas instrumen menggunakan <i>Product Moment</i> dan uji reliabilitasnya menggunakan <i>Cronbach's Alpha</i> . Metode analisis data menggunakan Korelasi Spearman Rank (<i>Spearman Rank Correlation</i>)	Variabel <i>independen</i> : peluang dan Tantangan sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : wisata halal di Aceh

Tabel 2.2 Lanjutan

			Kota Banda Aceh			
7.	Amarinda Napitasari: Analisis Minat Beli Konsumen Pada Restoran Bersertifikat Halal MUI di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2018 (Studi Kasus: Konsumen Waroeng Steak And Shake, Gudeg YuDjum, Bakso Betesda), Tahun Penelitian: 2018.	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Amarinda Napitasari ialah penelitian ia dan penelitian saya melakukan pembahasan mengenai Restoran halal	Perbedaannya antara penelitian saya dengan penelitian Amarinda Napitasari ialah jika penelitian saya fokus kepada bagaimana peran <i>café</i> dan restoran sebagai penunjang pariwisata namun pada penelitian Amarinda Napitasari lebih fokus melihat hubungan label halal atau sertifikat halal pada restoran dengan minat beli konsumen.	Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif	Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket Uji Validitas instrument menggunakan <i>product Moment</i> dan Uji reliabilitasnya menggunakan <i>Gronbach's Alpha</i> . Metode analisis data menggunakan Korelasi Spearman Rank.	Variabel <i>independen</i> : Minat beli Konsumen sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Restoran Bersertifikat Halal MUI di Daerah istimewa Yogyakarta
8.	Khusnul Nur Aisyah: Analisis Fatwa Dewan Syariah Nasional MUI tentang Pedoman Penyelenggaraan	Persamaannya antara penelitian saya dengan penelitian Khusnul Nur Aisyah ialah. Pada penelitian	Perbedaannya antara penelitian saya dengan penelitian Khusnul Nur Aisyah ialah pada penelitian saya pariwisata berbasis Syariah nya fokus pada <i>café</i> halal, restoran halal dan juga	Penelitian yang dilakukan penulis merupakan penelitian lapangan yang	Teknik pengumpulan data yang dilakukan menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan pihak manajemen hotel	Variabel <i>independen</i> : Fatwa dewan Syariah nasional MUI tentang pedoman penyelenggaraan

Tabel 2.2 Lanjutan

	pariwisata berbasis Syariah terhadap usaha perhotelan di Ponogoro, Tahun Penelitian: 2018	saya membahas mengenai pariwisata berbasis syariah dan penelitian Khusnul Nur Aisyah juga membahas Pariwisata berbasis Syariah	pariwisata, namun pada penelitian Khusnul Nur Aisyah fokus penelitiannya hotel Syariah.	menggunakan metode kualitatif.	Sankita Syariah dan hotel latihan Ponogoro.	Pariwisata Berbasis Syariah sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : usaha perhotelan di Ponogoro.
9.	Firdaus Fadhli: analisis perencanaan komunikasi dinas kebudayaan dan pariwisata Provinsi Aceh dalam Mempromosikan wisata halal di Aceh, Tahun Penelitian: 2018.	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Firdaus Fadhli ialah pada membahas mengenai industri pariwisata halal.	Perbedaan antara penelitian saya dengan penelitian Firdaus Fadhli ialah pada penelitian saya fokus mengkaji bagaimana peran <i>café</i> dan restoran halal dalam upaya mendukung wisata halal di Kota Banda Aceh, tetapi pada penelitian Firdaus fadhli ini fokus penelitiannya untuk mengetahui perencanaan dan pelaksanaan oleh Disbudpar Aceh mengenai promosi wisata halal di Aceh.	Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif analistis.	Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini wawancara, dokumentasi. Selanjutnya teknik pengolahan dan analisis data dalam penelitian ini ialah. Setelah penelitian dan hasil datanya sudah terkumpul, maka penelitian mengadakan analisis data yaitu dengan proses pederhanan data ke dalam bentuk yang lebih mudah dibaca.	Variabel <i>independen</i> : perencanaan komunikasi dinas kebudayaan dan pariwisata Provinsi Aceh sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : wisata halal di Aceh.

Tabel 2.2 Lanjutan

10	Lilis Lestari: Halal <i>Life Style</i> dan Kepercayaan Pelanggan Terhadap <i>Café-Café</i> di Kota Jambi, Tahun Penelitian: 2019.	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Lilis Lestari ialah: pada penelitian Lilis Lestari ini membahas konsep halal yang terdapat pada <i>café</i> begitu juga dengan penelitan saya membahas mengenai <i>café</i> halal	Perbedaan antara penelitian saya dengan penelitian lilis Lestari ialah penelitian saya fokus kajian nya bagaimana peran <i>café</i> halal sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh, bukan hanya itu peneliti saya juga membahas restoran halal, namun pada penelitian Lilis Lestari ini ia meneliti fokus kajiannya mengenai bagaimana halal <i>life style</i> ini berpengaruh terhadap <i>café-café</i> di Kota Jambi.	Metode penelitian yang digunakan peneliti ialah metode penelitian kualitatif komparatif	Metode pengumpulan data dalam penelitian ini ialah: Riset perpustakaan, Riset Lapangan seperti wawancara, dokumentasi, studi literatur dan teknik aanalisi data	Variabel <i>independen</i> : halal <i>Life Style</i> dan kepercayaan Pelanggan. sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : <i>café-café</i> di Kota Jambi.
11	Ratna Murtini: Pengembangan Wisata halal di Kota Banda Aceh, Tahun Penelitian:	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Murtini Ratna ini ialah membahas industri pariwisata di Kota Banda Aceh	Perbedaan penelitian saya lebih fokus mengkaji bagai mana peran <i>café</i> dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata. sedangkan pada penelitian Murtini Ratna penelitiannya fokus mengkaji kondisi pariwisata dan startegi pengembangan wisata halal	Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif	Data primer pada penelitian ini diperoleh dengan melakukan wawancara terhadap pelaku usaha wisata dan pengunjung/wisatawan, FGD, Wawancara mendalam, dan observasi. sedangkan data sekunder pada	Variabel <i>independen</i> : pengembangan wisata halal sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : di Kota Banda Aceh

Tabel 2.2 Lanjutan

					penelitian ini diperoleh peneliti ialah literatur, artikel jurnal serta situs internet yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.	
12	Riyan Pradesyah, Khairunnisa: Analisis Penerapan Fatwa MUI Wisata Halal Kasus Hotel Syariah medan). Tahun Penelitian: 2009.	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Riyan Pradesyah, khairunisa ialah terletak pada sam-sama membahas industri pariwisata halal.	Perbedaan antara penelitian saya dengan penelitian Riyan Pradesyah, Khairunnisa ialah penelitian saya studi kasus di Kota Banda Aceh, sedangkan pada penelitian Riyan Pradesyah, Khairunnisa studi kasus penelitiannya pada Hotel Syariah di Medan. Kemudian yang menjadikan perbedaannya lagi ialah penelitian saya membahas industri pariwisata seperti <i>café</i> dan restoran halal sedangkan pada penelitian Riyan Pradesyah, Khairunnisa penelitiannya membahas industri pariwisata Hotel Syariah.	Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Kualitatif	Teknik analisis data dalam penelitian ini ialah: reduksi data, penyajian data. Dan penarikan kesimpulan dan verifikasi data.	Variabel <i>independen</i> : penerapan Fatwa MUI Wisata halal. sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Hotel Syariah Medan

Tabel 2.2 Lanjutan

13	Helza Rahmaadan: persepsi masyarakat terhadap aktivitas <i>Café</i> di Gampong Ie Masen Ule Kareng Kec.Ulee Kareng Kota Banda Aceh, Tahun Penelitian: 2016	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Helza Rahmadani ialah membahas mengenai <i>Café</i> yang ada di Kota Banda Aceh	Perbedaan antara penelitian saya dengan Penelitian Helza Rahmadani ialah: penelitian saya lebih fokus mengkaji bagaimana pera <i>café</i> dan restoran halal dalam sebagai penunjang pariwisata Kota Banda Aceh, sedangkan pada Penelitian Helza Rahmadani penelitiannya membahas mengenai persepsi masyarakat terhadap aktivitas <i>café</i> .	Jenis penelitian skripsi ini menggunakan Pendekatan Kualitatif dengan metode deskriptif.	Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, Observasi. Namun teknik analisis data dalam penelitian ini ialah: Reduksi data, Display data, dan Verifikasi data.	Variabel <i>independen</i> : persepsi masyarakat sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : aktivitas <i>café</i> di Gampong Ie Masen Ule Kareng Kota Banda Aceh.
14	Hendry Ferdiansyah, Cipta Endyana, Heryadi Rachmat dan Ute lies Siti Khadijah: Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia Melalui Konsep Smart Tourism, Tahun Penelitian: 2016	Persamaan antara penelitian saya dengan penelitian Hendry Ferdiansyah, Cipta Endyana, Heryadi Rachmaat dan Ute lies Siti Khadijah ialah membahas pariwisata halal	Perbedaan antara penelitian saya dengan penelitian Hendry Ferdiansyah, Cipta Endyana, Heryadi Rachmat dan Ute lies Siti Khadijah ialah pada penelitian saya melihat bagaimna peran <i>café</i> dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata. studi kasus penelitian saya yang saya ambil yaitu satu provinsi ialah Kota Banda Aceh.	Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif.	Dokumentasi	Variabel <i>independen</i> : Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia sedangkan Variabel <i>Dependen</i> : Konsep <i>Smart Tourism</i>

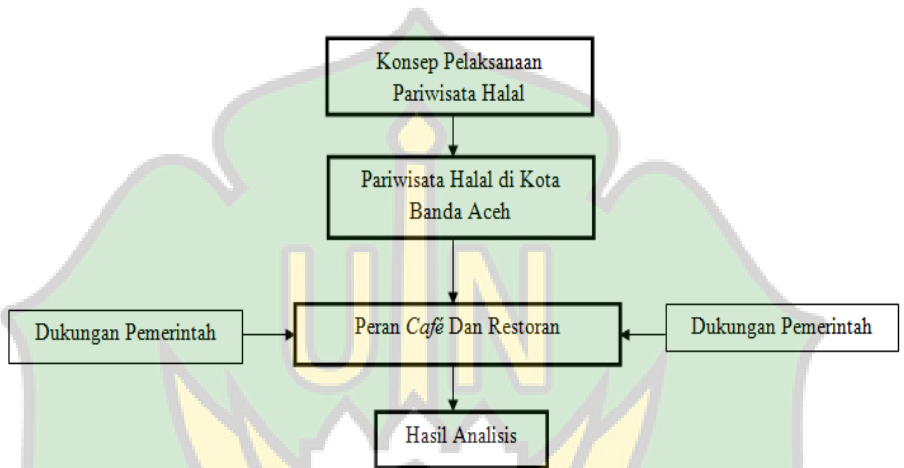
Tabel 2.2 Lanjutan

			Sedangkan pada penelitian Hendry Ferdiansyah, Cipta Endyana, Heryadi Rachmaat dan Ute lies Siti Khadijah melihat dan membahas bagaimana identifikasi potensi wisata halal dan perkembangan wisata halal dan penelitian ini studi kasus di negara Indonesia.			
--	--	--	---	--	--	--



2.8 Kerangka Pemikiran

Untuk memperoleh gambaran konkrit dalam penelitian lebih lanjut, maka peneliti menggambarkan dalam bentuk kerangka pemikiran sebagai berikut:



Gambar 2.1 Skema Kerangka Pemikiran

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian studi deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu proses penelitian serta bentuk pemahaman berdasarkan pada metodologi yang menyelidiki suatu fenomena sosial dan masalah manusia. Pada pendekatan ini, peneliti disini bermaksud berusaha menekankan sifat realitas yang membangun secara sosial, hubungan erat antara peneliti dan subjek yang diteliti (Nafis, 2019). Sedangkan menurut Anggito & Setiawan (2018) menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan latar alamiah dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada. Alasan digunakannya pendekatan kualitatif dalam penelitian ini dikarenakan:

- a. Peneliti secara aktif berinteraksi secara pribadi dengan informan sehingga peneliti dapat melihat individu tersebut secara holistik (utuh). Sehingga hasil yang diperoleh peneliti lebih akurat.
- b. Penelitian ini menggunakan metode observasi dan wawancara melalui metode ini individu yang diteliti dapat diberi kesempatan agar secara sukarela mengajukan gagasan dan persepsinya.
- c. Penelitian ini bersifat naturalistik (sebagaimana adanya), artinya data yang diperoleh sesuai dengan fakta hasil yang diperoleh).

3.2 Populasi dan sampel

Dalam suatu penelitian, populasi dipilih mempunyai hubungan yang erat dengan masalah yang diteliti. Populasi adalah jumlah keseluruhan unit analisis yang ciri-cirinya akan diduga. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh *café* dan restoran halal yang ada di Kota Banda Aceh dari tahun 2015-2019. Adapun rincian jumlah *café* dan restoran tersebut ialah: pada tahun 2015 jumlah *café* 292 dan jumlah restoran 21, tahun 2016 jumlah *café* 226 dan jumlah restoran 7, tahun 2017 jumlah *café* 226 dan jumlah restoran 7, tahun 2018 jumlah *café* 291 dan jumlah Restoran 15, tahun 2019 jumlah *café* 292 dan jumlah restoran 34 (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Aceh, 2020).

Sampel adalah sebagian dari populasi atau bagian kecil dari anggota populasi yang diambil menurut prosedur tertentu sehingga dapat mewakili populasinya (Saleh, 2017). Sampel dalam penelitian ini adalah empat *café* di Kota Banda Aceh yaitu: Ponten *café*, *Break Time Coffee*, *Moorden Coffee*, *VOZ Coffee*. Dan tiga restoran di Kota Banda Aceh yaitu: *Aceh Seafood Restaurant & Meeting*, *Burger Blepot*, *Steak On You*.

3.2.1 Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini yaitu informan yang akan memberikan berbagai informasi yang diperlukan selama proses penelitian. Yang menjadi informan atau subjek penelitian adalah Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Kepala Bidang Pariwisata dan Industri Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh,

Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh, Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry, Sekretaris Laboratorium LP POM MUI Aceh, Pemilik/Manajer *Café* dan Restoran halal di Kota Banda Aceh, Pelanggan/ Masyarakat/ Konsumen *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh. dan Wisatawan di Kota Banda Aceh.

3.2.2 Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah empat *café* di Kota Banda Aceh yaitu: Ponten *café*, *Break Time Coffee*, *Moorden Coffee*, *VOZ Coffee*. Dan tiga restoran di Kota Banda Aceh yaitu: *Aceh Seafood Restaurant & Meeting*, *Burger Blepot*, *Steak On You*.

3.3 Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data

1. Sumber Data

Data adalah keterangan-keterangan tentang suatu hal. dan segala fakta dan angka yang dapat dijadikan sebagai bahan untuk menyusun suatu informasi (mamik, 2015). Data penelitian dikumpulkan baik lewat instrumen pengumpulan data, observasi, wawancara maupun lewat data dokumentasi. Sumber data secara garis besar terbagi ke dalam dua bagian, yaitu:

- a. Data primer adalah data yang didapatkan dari suatu sumber pertama melalui prosedur dan teknik pengambilan data tersebut, dapat berupa wawancara, observasi, maupun penggunaan instrumen pengukuran yang khusus dirancang sesuai dengan tujuannya.

b. Data sekunder yaitu data yang didapatkan dari beberapa literatur yang ada hubungan dengan masalah penelitian, seperti Al-Quran , jurnal, artikel dan buku-buku yang mengenai etika bisnis (Nafis, 2019). Ketepatan dan kecermatan informasi mengenai subyek dan variabel penelitian tergantung pada strategi dan alat pengambilan data yang dipergunakan. Hal ini pada akhirnya akan ikut menentukan ketepatan hasil penelitian.

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian. Pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai cara, sumber dan pengaturan. Dalam penelitian perolehan data sangat luas serta mendalam, maka perlu diklasifikasikan upaya yang dilakukan dalam penelitian ini, antara lain sebagai berikut:

a. Wawancara Mendalam

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu salah satunya dengan melakukan wawancara mendalam dengan informan yang telah dipilih berdasarkan pertimbangan peneliti, bahwa informan tersebut mengetahui dan dapat memberikan penjelasan mengenai permasalahan yang sedang peneliti kaji. Wawancara mendalam ini dilakukan dengan mengikuti petunjuk pedoman wawancara yang sebelumnya telah disajikan. Terdapat beberapa langkah yang dilakukan dalam wawancara dilokasi penelitian yaitu: (Nafis, 2019).

1. Menetapkan informan.
2. Menyediakan berbagai pokok-pokok masalah yang akan dibicarakan antara Peneliti dan informan
3. Membuka wawancara dan mengatur alur wawancara.
4. Melangsungkan alur wawancara.
5. Mengkonfirmasi hasil wawancara dengan mengakhirinya.
6. Menuliskan semua hasil wawancara ke dalam catatan lapangan.
7. Mengidentifikasi tindak lanjut hasil wawancara.

Berikut ini narasumber, pelanggan dan wisatawan yang akan penulis wawancarai:

Tabel 3.1
Daftar Informan untuk diwawancarai

No	Keterangan	Jumlah
1.	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh; Kepala Bidang Ekonomi Kreatif, Kepala Bidang Bidang Pariwisata dan Industri.	2 orang
2.	Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh	1 orang
3.	Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry	1 orang
4.	LP POM MUI Aceh; Sekretaris Laboratorium LP POM MUI Aceh	1 orang
5.	Pemilik/Manajer <i>Café</i> di Kota Banda Aceh	4 orang
6.	Pemilik/Manajer Restoran di Kota Banda Aceh	3 orang
7.	Pelanggan/Masyarakat/ Konsumen di Kota banda Aceh	3 orang
8.	Wisatawan di Banda Aceh	2 orang
Total		17 orang

Dalam pedoman rencana wawancara berikut ini, Pertanyaan yang berkaitan dengan teori CARTER akan dikembangkan secara lebih mendalam pada saat wawancara dilakukan terhadap informan. sehingga diharapkan perolehan informan yang lengkap akurat dan akurat. Adapun beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan teori CARTER dalam wawancara peneliti adalah sebagai berikut:

Tabel 3.2
Rencana Wawancara (Teori CARTER)

NO	PERTANYAAN	INFORMAN
1.	Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>Café</i> halal dan restoran halal?	a. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh b. Pemilik Restoran/ manajer c. Pemilik <i>café</i> / manajer, d. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat e. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh f. Wisatawan di Kota Banda Aceh
2.	Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran yang biasa pada umumnya?	a. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh b. Pemilik Restoran/ manajer c. Pemilik <i>café</i> / manajer, d. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat e. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh f. Wisatawan di Kota Banda Aceh
3.	Bagaimana tingkat <i>compliance</i> (kepatuhan) <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh terhadap aturan islam tentang pengelolaan usaha yang berbasis syariah?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
4.	Apakah dengan adanya <i>Compliance</i> (kepatuhan) yang diterapkan pada <i>café</i> dan Restoran di Kota Banda Aceh	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh

Tabel 3.2 Lanjutan

	bisa meningkatkan minat wisatawan menikmati wisata yang ada di Kota Banda Aceh?	
5.	Dalam menerapkan kepatuhan terhadap aturan Syariah pada <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh ini, apakah ada kendala dalam menerapkannya?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
6.	Apakah pihak pemerintah mendukung, <i>café</i> dan restoran halal di Kota Banda Aceh? dan seperti apa bentuk dukungan itu?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
7.	Menurut Anda Apakah <i>café</i> dan restoran halal ini berdampak pada pertumbuhan ekonomi daerah?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
8.	Apakah ada aturan khusus bagi seseorang yang ingin membuka usaha <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
9.	Apakah ada semacam pengawas <i>café</i> dan restoran halal di Kota Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
10.	Apakah <i>café</i> dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?	a. Pemilik Restoran/ manajer b. Pemilik <i>café</i> / manajer, c. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat d. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh e. Wisatawan di Kota Banda Aceh
11.	Apakah <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?	a. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh b. Pemilik <i>café</i> / manajer, c. Pemilik Restoran / manajer
12.	Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh? Apakah ada ketentuan khusus?	a. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh b. Pemilik <i>café</i> / manajer, c. Pemilik Restoran / manajer
13.	Apasaja bentuk <i>compliance</i> (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah dijalan <i>café</i> dan Restoran di Kota Banda Aceh?	a. Pemilik <i>café</i> / manajer, b. Pemilik Restoran/ manajer c. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh

Tabel 3.2 Lanjutan

14.	Apakah pelanggan <i>café</i> dan restoran menjalankan <i>compliance</i> (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?	a. Pemilik <i>café</i> / manajer b. Pemilik Restoran/ manajer
15.	Apakah <i>assurance</i> (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan <i>café</i> dan Kota Banda Aceh?	a. Pemilik <i>café</i> / manajer b. Pemilik Restoran /manajer
16.	Apakah karyawan <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?	a. Pelanggan/masyarakat/konsumen, b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh
17.	Apakah dengan adanya prinsip <i>assurance</i> (Jaminan) ini yang diterapkan pada <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?	a. Pemilik <i>café</i> /Manajer b. Pemilik restoran/manajer, c. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh d. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat e. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh f. Wisatawan di Kota Banda Aceh
18.	Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip <i>assurance</i> (jaminan) di <i>café</i> dan Restoran Kota Banda Aceh?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan Kota Banda Aceh
19.	Bagaimana menurut saudara, mengenai harga makanan dan minuman di <i>café</i> dan restoran ini? Apakah terlalu mahal?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan Kota Banda Aceh
20.	Bagaimana cara pihak <i>café</i> dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan di Kota Banda Aceh.
21.	Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan di Kota Banda Aceh.

Tabel 3.2 Lanjutan

22.	Apakah manajer ataupun karyawan <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki <i>Responsiveness</i> (daya tanggap) yang tinggi?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan Kota Banda Aceh
23.	Apakah pengunjung maupun wisatawan yang datang merasakan ketertarikan dan kenyamanan terhadap <i>Tagblie</i> (bukti fisik) yang terdapat di <i>café</i> dan restoran Kota Banda Aceh?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Wisatawan Kota Banda Aceh c. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh d. Wisatawan Kota Banda Aceh
24.	Seperti apakah <i>Tagible</i> (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh?	a. Pemilik <i>café</i> /Manajer b. Pemilik restoran/manajer, c. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan Kota Banda Aceh
25.	Apakah anda merasa puas terhadap bukti fisik (<i>Tagible</i>) yang disediakan oleh <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat d. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh e. Wisatawan Kota Banda Aceh
26.	Bagaimana <i>empaty</i> karyawan <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan Kota Banda Aceh
27.	Apakah <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip <i>Reliabilty</i> (kehandalan)?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan Kota Banda Aceh

Kemudian selain dari pertanyaan mengenai Teori CARTER diatas, penulis menyusun rencana wawancara tambahan sebagai pelengkap. Pada saat wawancara terhadap informan. Adapun pertanyaan dalam wawancaranya sebagai berikut:

Tabel 3.3
Daftar Pertamaaan Wawancara

No	Pertanyaan Wawancara	Informan
1.	Apa saja kelebihan objek wisata di Kota Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
2.	Berapakah Kunjungan wiatawan yang berkunjung tiap tahunnya di Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
3.	Apakah selalu ada peningkatan wisatawan yang berkunjung dari tahun ke tahunnya?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
4.	Apa saja daya Tarik dari wisata unggulan yang ada di Kota Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
5.	Dimana Pariwisata Unggulan tersebut?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
6.	Apakah sektor pariwisata di Kota Banda Aceh sangat berperan dalam hal meningkatkan pendapatan asli daerahnya?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
7.	Berapa pemasukan kas daerah dari pendapatan retribusi obyek wisata dalam setiap tahunnya?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
8.	Apakah sektor pariwisata pada pantai selalu menjadi unggulan pariwisata di Kota Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
9.	Apa sektor pariwisata selain pantai yang selalu ramai dikunjungi wisatawan?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
10.	Apakah <i>café</i> dan restoran di Koa Banda Aceh Halal?	a. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh b. Pemilik <i>café</i> / Manajer c. Pemilik restoran/ manajer d. Pelanggan/konsumen/ Masyarakat e. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh f. Wisatawan Kota Banda Aceh
11.	Apakah <i>café</i> halal berperan terhadap penunjang paarwisata halal di Kota Banda Aceh?	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
12.	Apakah Restoran halal berperan terhadap penunjang paarwisata	Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh

Tabel 3.3 Lanjutan

	halal di Kota Banda Aceh?	
13.	Menurut anda apakah keunggulan dari <i>café</i> dan restoran halal?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan di Kota Banda Aceh
14.	Apakah anda mendukung <i>café</i> dan restoran halal di Kota Banda Aceh?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan di Kota Banda Aceh
15.	Bagaimana tanggapan anda mengenai <i>café</i> dan restoran halal?	a. Pelanggan/Konsumen/Masyarakat b. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh c. Wisatawan di Kota Banda Aceh
16.	Kapan pertama kali <i>café</i> dan restoran ini berdiri?	a. Pemilik <i>café</i> / Manajer b. Pemilik restoran/ manajer
17.	Awal mula memulai bisnis <i>café</i> dan restoran ?	c. Pemilik <i>café</i> / Manajer d. Pemilik restoran/ manajer
18.	Mengapa awal mula memilih konsep <i>café</i> dan restoran ini ?	a. Pemilik <i>café</i> / Manajer b. Pemilik restoran/ manajer
19.	Apa bentuk pembeda produk yang ada pada <i>café</i> dan restoran ini dengan <i>café</i> dan restoran lainnya?	a. Pemilik <i>café</i> / Manajer b. Pemilik restoran/ manajer
20.	Mengapa bentuk produk pada <i>café</i> dan restoran ini berbeda dari <i>café</i> dan restoran lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?	a. Pemilik <i>café</i> / Manajer b. Pemilik restoran/ manajer
21.	Cara pelayanan <i>café</i> dan restoran halal untuk konsumen itu bagaimana?	a. Pemilik <i>café</i> / Manajer b. Pemilik restoran/ manajer c. Pelanggan/konsumen/ Masyarakat d. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh e. Wisatawan Kota Banda Aceh
22.	Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran biasa pada umumnya?	g. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh h. Pemilik <i>café</i> / Manajer i. Pemilik restoran/ manajer j. Pelanggan/konsumen/ Masyarakat k. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh l. Wisatawan Kota Banda Aceh
23.	Makanan yang seperti apa yang	a. Pemilik <i>café</i> dan restoran/

Tabel 3.3 Lanjutan

	ditawarkan dalam menu di <i>café</i> dan restoran halal?	manajer b. Pelanggan/konsumen/ Masyarakat c. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh d. Wisatawan Kota Banda Aceh
24.	Apakah <i>café</i> dan restoran halal ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariah?	e. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Banda Aceh f. Pemilik <i>café</i> / Manajer g. Pemilik restoran/ manajer
25.	Apakah anda merasa puas dengan pelayanan di <i>café</i> dan restoran halal?	e. Pelanggan/konsumen/ Masyarakat f. Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh g. Wisatawan Kota Banda Aceh
26.	Bagaimana dengan minuman yang ditawarkan oleh <i>café</i> dan restoran halal ini apakah sudah terjamin halalhnya?	a. Pemilik <i>café</i> / manajer b. Pemilik Restoran/ Manajer

b. Observasi.

Observasi merupakan suatu teknik pengumpulan data dimana seorang peneliti datang ke lokasi penelitian langsung serta melakukan pengamatan langsung terhadap subjek yang diselidiki baik pengamatan itu dilakukan dalam situasi yang sebenarnya maupun dilakukan didalam situasi buatan, yang khusus diadakan. Observasi dilakukan untuk memperoleh data mengenai *café* dan restoran halal yang ada di Kota Banda Aceh, peran *café* dan restoran l sebagai penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh. Observasi ini dilakukan selama 14 hari.

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah mencari data yang sesuai kajian peneliti yaitu mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan,

transkrip buku, agenda dan lainnya. Dengan adanya dokumentasi ini penulis dapat mengumpulkan data dengan kategori bahan-bahan yang berhubungan dengan masalah-masalah yang diteliti (Nafis, 2019).

3.4 Defenisi dan Operasional Variabel

a. *Café*

Istilah kafe (*café*) berasal dari kata *coffee* yang berarti kopi. Menurut berbagai sumber sejarah, bahwa *café* muncul di Eropa untuk pertama kalinya menandakan sebagai awal munculnya kesadaran kaum intelektual pada saat itu. *Café* digunakan sebagai tempat yang memiliki banyak kegunaan atau manfaat seperti halnya *café* dijadikan tempat berdiskusi tentang berbagai macam hal, seperti membahas mengenai sastra, budaya, politik, dan filsafat. Pada jaman itu mulai bermunculan karya-karya sastra, filsafat, surat kabar, jurnal, dan minat baca dalam masyarakat mulai tumbuh (Lestari, 2019).

b. Restoran

Restoran merupakan sesuatu tempat dimana seseorang datang menjadi tamu yang kemudian mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan. Pelayanan restoran ini di mulai dari pagi, siang maupun malam sesuai dengan jam bukannya dan tamu yang menikmati hidangan di restoran itu harus membayar sesuai harga yang ditentukan di restoran tersebut (Hidayat & Setiawan, 2015).

c. Pariwisata Halal

Pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih dengan tujuan antara lain untuk mendapat kesenangan dan memenuhi hasrat ingin mengetahui sesuatu. Kegiatan pariwisata adalah salah satu area untuk pengembangan ekonomi yang sangat besar manfaatnya bagi sebuah negara. Destinasi wisata dan usaha-usaha yang bergerak pada bidang ini dapat dinyatakan sebagai sebuah ekosistem bisnis dengan kompleksitas yang tinggi karena banyaknya interaksi yang terjadi dengan melibatkan berbagai macam pihak. Dalam pariwisata halal, beberapa aspek utama dibutuhkan, yaitu ketersediaan makanan halal, fasilitas ibadah yang memadai, layanan buka puasa selama Ramadhan, dan pembatasan kegiatan yang tidak sesuai dengan syariah. (Ferdiansyah et al., 2020). Menurut Busaini et al, (2020) bahwa pariwisata halal mengacu pada “objek atau tindakan pariwisata apa pun yang diizinkan menurut ajaran islam untuk digunakan atau dilibatkan oleh umat islam dalam industry pariwisata”. Nilai syariat islam sebagai suatu kepercayaan dan keyakinan yang dianut umat muslim menjadi aturan dasar dalam membangun kegiatan pariwisata. Halal ini diatur untuk memudahkan para wisatawan muslim dalam berkegiatan wisata baik di Negara muslim maupun Negara yang secara populasi penduduk muslimnya sedikit.

Tabel 3.4
Operasional Variabel Penelitian

No	Variabel	Definisi	Indikator
1.	<i>Café</i>	Kafe (<i>café</i>) berasal dari kata <i>coffee</i> yang berarti kopi. <i>Café</i> digunakan sebagai tempat yang memiliki banyak kegunaan atau manfaat seperti halnya <i>café</i> dijadikan tempat berdiskusi tentang berbagai macam hal, seperti membahas mengenai sastra, budaya, politik, dan filsafat (Lestari, 2019).	Kualitas Pelayanan <i>café</i> tersebut yang meliputi: a. Kepatuhan (<i>Compliance</i>), b. Jaminan (<i>Assurance</i>), c. Keandalan (<i>Reliability</i>) d. Bukti Fisik (<i>Tangible</i>), e. <i>Empathy</i> f. Daya Tangkap (<i>Responsiveness</i>)
2.	Restoran	Restoran merupakan sesuatu tempat dimana seseorang datang menjadi tamu yang kemudian mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan (Hidayat & Setiawan, 2015).	Kualitas Pelayanan Restoran tersebut yang meliputi: a. Kepatuhan (<i>Compliance</i>), b. Jaminan (<i>Assurance</i>), c. Keandalan (<i>Reliability</i>) d. Bukti Fisik (<i>Tangible</i>), e. <i>Empathy</i> f. Daya Tangkap (<i>Responsiveness</i>)
3.	Pariwisata Halal	Menurut Busaini dkk (2020) bahwa pariwisata halal mengacu pada “objek atau tindakan pariwisata apa pun yang diizinkan menurut ajaran islam untuk digunakan atau dilibatkan oleh umat islam dalam industry pariwisata”. Nilai syariat islam sebagai suatu kepercayaan dan keyakinan yang dianut umat muslim menjadi aturan dasar dalam membangun kegiatan pariwisata. Halal ini diatur untuk memudahkan para wisatawan muslim dalam	a. Makanan halal b. Tersedianya fasilitas ibadah. c. Kamar mandi dengan air untuk wudhu. d. Pelayanan saat bulan Ramadhan, misalnya santapan berbuka dan sahur. e. Pencantuman label non-halal apabila ada makanan yang tidak halal. f. Fasilitas rekreasi yang menjaga privasi, tidak bercampur-baur secara bebas.

Tabel 3.4 Lanjutan

		berkegiatan wisata baik di Negara muslim maupun Negara yang secara populasi penduduk muslimnya sedikit.	
--	--	---	--

3.5 Metode dan Teknik Analisa Data

Setelah penelitian dan hasil datanya sudah terkumpul, maka penelitian mengadakan analisa data yaitu dengan proses penyederhanaan data ke dalam bentuk yang lebih mudah dibaca. Analisa data merupakan proses penyederhanaan data dalam bentuk yang lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan. Proses analisis data dalam penelitian ini yaitu mengumpulkan data yang telah diperoleh dari hasil wawancara dan dokumentasi. Kemudian data tersebut uraikan sesuai dengan pembahasan (Fadhli, 2018).

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Profil Kota Banda Aceh

Kota Banda Aceh merupakan salah satu kota yang berada di Aceh dan juga merupakan Ibu Kota Provinsi Aceh, Indonesia. Banda Aceh sebagai pusat pemerintahan dan menjadi pusat segala kegiatan ekonomi, politik, sosial dan budaya. Selain itu juga Kota Banda Aceh merupakan kota Islam tertua di Asia tenggara dimana Kota Banda Aceh adalah ibu kota dari kesultanan Darussalam yang dahulunya ialah salah satu dari lima kerajaan Islam terbesar di dunia yang menyimpan berbagai situs peninggalan sejarah dari berbagai masa. Seperti dari masa kesultanan, masa kolonial Belanda, masa bergabung dalam bingkai NKRI masa konflik hingga tsunami. Berbagai situs objek wisata tersebut antara lain adalah masjid Raya Baiturrahman, kompleks Taman Ghairah, museum Sejarah Aceh, Museum Tunami Aceh dan berbagai macam situs peninggalan sejarah lainnya terdapat di berbagai sudut kota Islam tertua di Asia Tenggara ini (Statistik Kepariwisataaan Kota Banda Aceh, 2020).

Kota Banda Aceh dibentuk berdasarkan UUD No 8 (Drt) tahun 1956. Dan disebut Undang-Undang darurat ialah kota yang berstatus sebagai Daerah otonom dan wilayah provinsi istimewa Aceh. pada mulanya Kota Banda Aceh ini dibagi kedalam dua kecamatan. Yaitu kecamatan Kuta Alam dan Kecaamatan

Baiturrahman. Walikota Banda Aceh berusaha melanjutkan pembangunan infrastruktur dalam segala bidang dengan mewujudkan Kota Banda Aceh sebagai kota yang penduduknya beriman, berakhlak mulia dan diharapkan melahirkan warga Kota Banda Aceh yang berbudaya dan beradab sesuai dengan Visi Kota Banda Aceh yaitu mewujudkan Kota Banda Aceh Gemilang dalam bingkai Syariah (Statistik Kepariwisata Kota Banda Aceh, 2020).

4.1.2 Kondisi Geografis Daerah

Secara geografis Kota Banda Aceh memiliki posisi yang sangat strategis yang berhadapan dengan negara-negara di selatan Benua Asia merupakan pintu gerbang Republik Indonesia di bagian barat. Kondisi ini merupakan potensi yang besar baik secara alamiah maupun ekonomis. Potensi tersebut secara tidak langsung akan menjadi aset bagi Kota Banda Aceh khususnya dari Provinsi Aceh secara umum untuk lebih membuka diri terhadap pengaruh daerah sekitarnya maupun dunia luar atau lebih mengenalkan dan menumbuhkan citra serta jadi diri dalam ajang nasional maupun internasional. Kota Banda Aceh secara geografis terletak antara 05030' LS- 05035' LU dan 95030' BB-99016' BT dengan luas wilayah 61.36 km² dan ketinggian rata-rata 0,80 m diatas permukaan laut (Statistik Kepariwisata Kota Banda Aceh, 2020).

Batas-batas wilayah Kota Banda Aceh adalah sebelah utara yaitu selat malaka, sebelah selatan yaitu Kecamatan Darul Imarah dan Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar, sebelah barat yaitu Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar, dan sebelah

timur yaitu Kecamatan Krueng Barona Jaya dan Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar. Secara administrasi pemerintahan Kota Banda Aceh meliputi 9 kecamatan, 90 gampong (desa) dengan pembagian kecamatan menurut luas sebagai berikut (*Statistik Kepariwisata Kota Banda Aceh, 2020*).

Tabel 4.1
Luas Wilayah Kota Banda Aceh Menurut Kecamatan

No	Kecamatan	Luas (km ²)	Persentasi (%)
1.	Meuraxa	7.258	11.83
2.	Baiturrahman	4.539	7.40
3.	Kuta Alam	10.047	16.37
4.	Syiah Kuala	14.244	23.21
5.	Ulee Kareng	6.154	10.02
6.	Banda Raya	4.789	7.80
7.	Kuta Raja	5.211	8.49
8.	Lueng Bata	5.341	8.70
9.	Jaya Baru	3.780	6.16
Jumlah		61.359	100.00

Sumber: *Statistik Kepariwisata Kota Banda Aceh, (2020)*.

Secara geologi Kota Banda Aceh merupakan daratan rawan gempa karena terletak pada dua patahan yaitu Patahan Semangko dan Patahan Darul Imarah serta rawan banjir luapan Sungai Krueng Aceh karena 100% wilayahnya berada pada ketinggian kurang dari 10 meter dari permukaan laut. Kearah hulu daratan ini menyempit dan bergelombang dengan ketinggian 50 m diatas permukaan laut. Daratan ini diapit oleh pembuktian terjal di sebelah barat dan timur dengan ketinggian lebih dari 500 m, sehingga mirip kerucut dengan mulut menghadap ke laut (*Statistik Kepariwisata Kota Banda Aceh, 2020*).

a. Gambaran Umum Demografis

Penduduk Kota Banda Aceh tahun 2018 berjumlah 265.111 jiwa

b. Kondisi Ekonomi

Potensi unggulan yang di miliki Kota Banda Aceh terdiri dari berbagai sektor yang diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk pembangunan daerah, potensi unggulan tersebut antara lain: Pariwisata, Perikanan, Industri Rumah Tangga, Investasi Kecil. Handicraft, situs sejarah, dan Warisan Budaya, Adat Istiadat, Perdagangan, Hotel, Restoran, *café*, Industri Pengolahan, Bangunan dan Konstruksi Pengangkutan, Komunikasi serta Jasa-Jasa lainnya.

4.2 Gambaran Umum *Café* dan Restoran di Kota Banda Aceh

Café adalah tempat yang marak dikunjungi dan menjadi tempat favorit para muda mudi. Mereka dapat menikmati hidangan kesukaan, bercengkerama, temu kangen dengan teman lama dan bersosialisasi dengan orang-orang baru di sana. *Café* di Banda Aceh juga bisa menjadi tempat untuk mengusir kepenatan se usai menjalani aktivitas di sekolah, kampus dan bekerja di kantor. Begitu pula di Aceh, Kota Serambi Mekah ini mempunyai beberapa *café* yang cukup terkenal dikalangan muda mudi. *Café* di Aceh juga tak kalah hits dan bagus dari *café-café* yang ada di kota lainnya. Tempat-tempatnya juga unik dan beragam. Hidangan yang disajikan oleh *café-café* di Aceh tentunya membawa citra khas Aceh disetiap rasa makanan dan minumannya.

Café di Banda Aceh menjadi sebuah gaya dan tempat bersantai bagi setiap individu di mana mereka bisa mendapatkan inspirasi dan atmosfer baru dari suasana dan seabrek karakter manusia yang lalu lalang di sekitar *café*. Penataan interior menjadi salah satu faktor penting yang menjadi perhatian pengelola restoran selain makanan itu sendiri dan pelayanan. Dengan kesan semi-minimalis terasa mewakili kebutuhan berbagai lapisan usia, seperti juga konsep sajian makanan yang menyesuaikan. Dari sisi budaya, *Café* telah tersebar luas untuk menjadi pusat interaksi sosial di mana orang-orang dapat berkumpul, berbicara, menulis, membaca, melawak, atau sekedar mengisi waktu.

Beberapa perubahan yang cukup signifikan belakang ini, terutama yang berdomisili di Banda Aceh dan sekitarnya, warung kopi jaman sekarang tidaklah sama dengan warung kopi zaman dahulu di mana warung kopi pada masa kini hadir bersama sejumlah nama turunannya: *cantino*, *café*, restoran, dan warung tenda, sudah menjadi tempat nongkrong untuk semua kalangan, yang tidak hanya untuk kaum lelaki saja, namun banyak juga kaum wanita yang datang berkunjung sebagai tempat untuk sekedar melepas penat atau bahkan berkumpul bersama teman-teman. Bahkan dikalangan muda, khususnya pelajar dan mahasiswa menjadikan sebagai *stations* baru dalam berkomunikasi dengan sesamanya, baik melalui kontak langsung, maupun melalui dunia maya, koneksitas via internet.

Tabel 4.2
Data *Café* di Kota Banda Aceh

No	Nama	Alamat
1.	<i>Zeppeling Café</i>	Jl. Lamgugop Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
2.	<i>Café Mama</i>	Jl. T. Nyak Arief Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
3.	<i>MU Café</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
4.	<i>Café MJ</i>	Jl. T. P. Nyak Makam Gp Doi Kec. Ulee Kareeng Kota Banda Aceh
5.	<i>Aceh Old Town Café</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
6.	<i>Sulaiman Café</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
7.	Buana	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
8.	Cemara	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
9.	<i>Café Nufana & Resto</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
10.	<i>Café Khaca Rayeuk</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
11.	<i>Erzed Coffe</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
12.	<i>Solong Coffe</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
13.	<i>Long Time Coffe</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
14.	<i>Dabel Coffe</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
15.	<i>Seulawah Café</i>	Jl. ST Alaidin Johansyah Gp Peuniti Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh.
16.	<i>Morning Glory Coffee</i>	Jl. T. Makam Pahlawan Gp. Ateuk Baiturrahman Kota Banda Aceh
17.	<i>Black White</i>	Jl.T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh
18.	<i>Dwi Café</i>	Jl.T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh
19.	<i>Coffee Creaam Resto & Coffee Shop</i>	Jl.T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh
20.	<i>Fountain Ice Cream CAFE</i>	Jl.T. Umar Komp Suzuya Mall Gp. Lamteumen Timur
21.	<i>JCO Donuts & Coffee</i>	Jl.T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman

Tabel 4.2 Lanjutan

		Kota Banda Aceh
22.	<i>VND Arabica Super Premium</i>	Jl. T. Umar Banda Aceh
23.	<i>Black Jack Coffee</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp Blang Oi Kec. Meuraxa Kota Banda Aceh
24.	<i>Family Sisdang Coffee</i>	Lr. Nangka Gp Kampung Baru Kec Baiturrahman Kota Banda Aceh
25.	<i>New Coffee</i>	Jl. Hasan Saleh Gp Neusu Jaya Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh
26.	<i>Seulawah Café</i>	Jl. ST. Aalidin Johansyah Gp. Peuniti Kec Baiturrahman Kota Banda Aceh
27.	<i>Café Bohnen</i>	Jl. A. Yani Gp Peunayong Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
28.	<i>Pak Nek Coffee</i>	Jl. A. Yani Gp Peunayong Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
29.	<i>Pak Nek Coffee</i>	Jl. A. Yani Gp Peunayong Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
30.	<i>Yellow Café</i>	Jl. Tgk. H.M. Daud Beureueh Gp Keuraamat Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
31.	<i>Mufakat Café</i>	Jl. T.P. Nyak Makam Gp. Doi Kec Ulee Kareng Kota Banda Aceh
32.	<i>Ware, Eh Café</i>	Jl. Seulanga Kec Kuta Alam Kota Banda Aceh
33.	<i>Solong Premium</i>	Jl. T. Iskandar Gp. Beurawe Kec. Kuta Alam
34.	<i>Café Rossella</i>	Jl. Sri Ratu Safiatuddin Gp. Penayong Kec Kuta Alam Kota Banda Aceh
35.	<i>The Real Café</i>	Jl. Syaikh Kuala Gp. Keuramat Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
36.	<i>Haba Café</i>	Jl. Cut Meutia Gp. Kampung Baru Kec. Baiturrahman Kota Banda Aceh
37.	<i>Tower Premium Coffee</i>	Jl. Tgk Chik Ditiro Gp. Kampung Baru Kec Baiturrahman Kota Banda Aceh
38.	<i>Café Gallery Musik</i>	Jl. Tgk Chik Ditiro Gp. Kampung Baru Kec Baiturrahman Kota Banda Aceh
39.	<i>Sada Coffe</i>	Jl. Sri Ratu Safiatuddin Gp. Penayong Kec Kuta Alam Kota Banda Aceh
40.	<i>NA Coffee</i>	Jl. Tgk. H.M. Daud Beureueh Gp Bandar Baru Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
41.	<i>Empty Five Coffe And Food</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Lambung Kec Meuraxa Kota Banda Aceh.
42.	<i>Peeh Team Café</i>	Jl. Punge Blang Cut Gp. Punge Kec. Jaya Baru Kota Banda Aceh

Tabel 4.2 Lanjutan

43.	<i>Mueraxa Café</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa Kota Banda Aceh
44.	<i>MN Coffee</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong Kec. Meuraxa Kota Banda Aceh
45.	<i>Tim Tim Café</i>	Jl. Syiah Kuala Gp. Keuramat Kec Kuta Alam Kota Banda Aceh
46.	<i>PW Café</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp Punge Blang Cut Kec. Meuraxa Kota Banda Aceh
47.	<i>Joe Coffee</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp Punge Blang Cut Kec. Meuraxa Kota Banda Aceh
48.	<i>Ulee Lheue Bay Café</i>	Jl. ST. Iskandar Muda Gp Pie Kec. Meuraxa Kota Banda Aceh
49.	<i>Skala Coffe</i>	Jl. Ali Hasyim Gp. Pango Raya Kec. Ulee Kareng
50.	<i>The Pantry</i>	Jl. Ali Hasyim Gp. Lie Kec. Ulee Kareng
51.	<i>Cakra Premium</i>	Jl. Ali Hasyim Gp. Pango Raya Kec. Ulee Kareng
52.	<i>Coffe Philosopy</i>	Kec Ulee Kareng Kota Banda Aceh
53.	<i>Topaz Coffee Dan Resto</i>	Jl. Laksamana Malahayati Gp, Jeulingke Kec. Syiah Kuala Kota Banda Aceh
54.	<i>Surabi Bantai</i>	Jl. T. Iskandar No. 156 Gp Lambhuk Kec. Ulee Kareng Kota Banda Aceh
55.	<i>Ali Kebab</i>	Jl. T. P. Nyak Makam No. 7 Gp. Doy Kec. Ulee Kareng
56.	<i>CV. Break Time Coffee Shop</i>	Jl. Sri Ratu Safiatuddin No. 21 A Gp. Peunayong Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
57.	<i>Graviti Coffe & Resto</i>	Jl. T.P. Nyak Makam No. 90-92 Gp. Doy Kec. Ulee Kareng.
58.	<i>Big Boss Coffee</i>	Jl. T.P. Polem No. 125-127 Gp Peunayong Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
59.	<i>Hip Burger</i>	Jl. T. P. Nyak Makam No.101. Gp Peunayong Kec. Kuta Alam Kota Banda Aceh
60.	<i>Maroon Cake And Pastry</i>	Jl. Tgk Mohd. Daud Bereueh No. 153. Gp. Bandar Baru

Sumber: Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Statistik Kepariwisataaan Kota Banda Aceh Tahun, (2020).

Tabel 4.3
Data Restoran di Kota Banda Aceh

No	Nama	Alamat
1.	<i>Restaurant KFC</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala
2.	Mie Doles	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala
3.	Aceh Rasa Utama Lingke	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala
4.	<i>BBC Coffee & Tomyam</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala
5.	Nasi Uduk Kelapa Gading	Jl. T. Nyak Arief Gp. Jeulingke Kec. Syiah Kuala
6.	Neucuba Rasa	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala
7.	Soto Endang Asli	Jl. T. P. Nyak Makam Gp. Doy Kec. Ulee Kareng
8.	Nasi Uduk Gadeh	Jl. T. Nyak Arief Gp. Jeulingke Kec. Syiah Kuala
9.	Aroma Bakrie	Jl. T. Nyak Arief Gp. Jeulingke Kec. Syiah Kuala
10.	Lesehan Mbak Mul	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
11.	Cut Mun	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
12.	Ayam Penyet Pak ulis	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
13.	<i>King Fried Chicken</i>	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
14.	Nasi uduk Pondok Kelapa	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
15.	Mie Turis	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
16.	Nasi uduk Blok M	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamgugop Kec. Syiah Kuala
17.	Nasi Padang Chaniago	Jl. Taman Siswa Gp. Merduati. Kec Kutaraja
18.	Bu Si Iteik Bireun	Jl. T. Nyak Arief Gp. Lamnyoeng Kec. Syiah Kuala
19.	Ayam Beel	Jl. Rama Setia Gp Lampaseh Kec Kutaraja
20.	Bakso idola	Jl. Sulaiman Daud Gp Peuniti Kec Baiturrahman

Tabel 4.3 Lanjutan

21.	Bubur Kanji Jezz	Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec Baiturrahman
22.	Rangkang Aulia	Jl. Nyak Adam Kamil Gp. Neusu Jaya Kec Baiturrahman
23.	<i>Imperial Kitchen Restaurant</i>	Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman
24.	Minang Asli	Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman
25.	<i>The Noodles</i>	Jl. T. Umar Gp. Seutui Kec. Baiturrahman
26.	<i>Restaurant KFC</i>	Jl. T. Umar Komp. Suzuya Mall. Gp Lamteumen
27.	<i>Fountain</i>	Jl. T. Umar Komp. Suzuya Mall. Gp Lamteumen
28.	Bu Si Itek Bireun	Jl. T. Umar No 278 Gp. Geuceu Kayee Jato
29.	Mie Kocok Sabena	Jl. T. Umar No 24 Gp. Geuceu Kayee Jato
30.	Ayam Penyet Pak Ulis	Jl. T. Umar Gp. Geuceu Kaye Jato
31.	Soto Bangis	Jl. T. Umar
32.	Musleni Resto & <i>Café (Tahi Food)</i>	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Gp. Peuniti
33.	Ayam Bakar Wong Solo	Jl. Nyak Adam Kamil Gp. Neusu Jaya
34.	Ayam Lepas Vulkanano	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Gp. Peuniti
35.	Nasi Gurih & Lontong Kak Bat	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Banda Aceh
36.	Mieso Hendra Hendri	Jl. Mohd. Jam Gp. Kampung Baru
37.	Minang Baru	Jl. Cut Meutia Gp. Kampung Baru
38.	Bakso Adi	Jl. Hasan Saleh Gp. Neusu Jaya Kec. Baiturrahman
39.	<i>Imperial Kitchen Restaurant</i>	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Gp. Ateuk Pahlawan
40.	Ayam Penyet Selera Baru	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Gp. Ateuk Pahlawan
41.	Bu Si Itek Khas Aceh Rayeuk	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Gp. Ateuk Pahlawan
42.	Bakso Syifa	Jl. Tgk. Chiek Ditiro Gp. Ateuk Pahlawan
43.	Jambo Bu Rahul	Jl. T.M. Pahlawan Gp. Peuniti
44.	Bakso Pakde	Jl. Singgahmata Gp. Sukaramai Kec. Baiturrahman
45.	Soup & Soto Dewi	Jl. Cut Meutia Gp. Kampung Baru
46.	Bakso Tennis metro	Jl. Tgk Chik Pante Kulu Gp. Kampung baru

Tabel 4.3 Lanjutan

47.	Bakso Sido Mampir	Jl. Wedana Gp. Mibo Kec. Banda Raya
48.	Bakso Idola	Jl Sulaiman Daud No 11 Gp. Peuniti Kec. Baiturrahman
49.	PT. Prima Era Mandiri (AW)	Jl. T.P. Polem No 34-28 Gp Peunayong
50.	<i>Pizza Hut Restaurant</i>	Jl. Tgk H.M. Daud Beureueh Gp. Laksana
51.	<i>KFC Restaurant</i>	Jl. Tgk H.M. Daud Beureueh Gp. Kuta Alam
52.	Salero Nasi Kapao	Jl. Tgk H.M. Daud Beureueh Depan SMAN 3
53.	<i>Country Steak House</i>	Jl. Sri Ratu Safiatuddin Gp. Peunayong
54.	Bakso Sari Rasa	Jl. Tgk H.M. Daud Beureueh Gp. Bandar Baru
55.	Mie lala	Jl. Syiah Kuala Gp. Lamdingin Kec. Kuta Alam
56.	Mie Ayah li	Jl. Syiah Kuala No 223
57.	Famili Baru	Jl. Syiah Kuala
58.	Bog, S Cantino	Jl. T. Iskandar Gp. Lambhuk Kec. Ulee Kareng
59.	Jambo Teumurui	Jl. Sumber Alam Kec Kuta Alam
60.	Martabak Ayah I	Jl. TWK. Mohd. Daudsyah Gp. Peunayong
61.	Martabak Ayah II	Jl. TWK. Mohd. Daudsyah Gp. Peunayong
62.	Bakso Super	Jl. Syiah Kuala Gp. Keuramat Kec. Kuta Alam
63.	Empek-Empek Metro	Jl. Pocut Baren Gp. Laksana Kec. Kuta Alam
64.	Wong Solo	Jl. Tgk H.M. Daud Beureueh Gp. Bandar Baru
65.	Bakso Granat	Jl. Nirbaya III No 2 Gp. Bandar Baru
66.	Bunda SJ	Jl. Pante Pirak Gp. Kuta Alam Banda Aceh
67.	Malioboro	Jl. Iskandar Gp. Beurawe Kec. Kuta Alam
68.	Mie Kocok Lamprit	Jl. Ayah GANI Gp. Bandar Baru Kec. Kuta Alam
69.	<i>Coffe Shop Ice Cream & Gunung Salju</i>	Jl. T.P. Polem No. 45 Gp. Peunayong
70.	<i>New My Bread</i>	Jl. Tgk. H. M. Daud Beureueh Gp. Bandar Baru
71.	Bakso Isaura	Jl. H.T. Daud Syah Gp. Peunayong
72.	Ayah Sambal Spesial	Jl. T. Hasan Dek Kec. Kuta Alam

Tabel 4.3 Lanjutan

73.	Muliaboro	Jl. Iskandar Gp. Beurawe
74.	Jambo Geumuloh	Jl. Sumber Alam Gp. Lambaro Skep
75.	Ayam Bakar Koeta Raja	Jl. Cut Nyaak Dhien Gp. Lamtumen Barat
76.	Aceh Sempurna Rasa	Jl. Cut Nyaak Dhien Gp. Lamtumen Barat
77.	Bakso Gigit	Jl. Cut Nyaak Dhien Gp. Lamtumen Barat
78.	Lesehan Mbak Moel	Jl. Cut Nyaak Dhien Gp. Lamtumen Barat
79.	Ayam Lepas	Jl. Cut Nyaak Dhien Gp. Lamtumen Barat
80.	Mie Ayah (Sp. Lhong Raya)	Jl. Wedana Gp. Mibo Kec. Banda Raya
81.	Bakso Nanggroe	Jl. SR Malikul Saleh Gp. Lamlagang.
82.	Fakultas Ayam	Jl. Iskandar Muda Gp. Blang Oi
83.	Burger Blasteran	Jl. Tgk H.M. Daud Beureueh Gp. Bandar Baru
84.	Burger Blepot	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Lambung
85.	LA Plaza Hakim Restaurant	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong
86.	Bakso Ampera	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong
87.	Bunda Fai	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong
88.	Mie Bunda	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong
89.	Bakso Solo Global	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Blang Oi
90.	Grand Seafood	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Ulee Lheue
91.	Banda <i>Seafood</i>	Jl. Prof. DR. Ibrahim Hasan, MBA Gp. Blang
92.	Ayam Bakar Koeta Raja	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Punge Ujong
93.	Ikobana Minang	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Cot Lamkuweuh
94.	Bakso Mas Anton	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Blang Oi
95.	Bakso Ampera	Jl. ST. Iskandar Muda Gp. Blang Oi
96.	Saga S2 Empel Tekwan	Jl. T.P. Nyak Makan Gp. Lambhuk
97.	Ramayana Bakso	Jl. T. Iskandar Muda Gp. Lambhuk Kec. Ulee Kareng
98.	Batagor & Siomay Bandung	Jl. T. Iskandar Muda Gp. Lambhuk Kec. Ulee Kareng
99.	Restoran Istana	Jl. T. Iskandar Muda No 64 Gp. Lambhuk

Tabel 4.3 Lanjutan

100.	Bakso Marlon	Jl. T. Iskandar Muda Gp. Lambhuk Kec. Ulee Kareng
101.	Mie Cek Mum Bireun	Jl. Kebon Raja Gp. Ie Masen Ulee Kareng
102.	Sum-sum Kutaraja	Jl. Ali Hasyimi Gp. Lamteh Kec. Ulee Kareng
103.	Bakso Raya	Jl. Ali Hasyimi Gp. Pango Raya. Ulee Kareng
104.	Canai Mamak	Jl. Ali Hasyimi Gp. Lamteh Kec. Ulee Kareng
105.	Wong Solo	Jl. Nyak Adam Kamil II kec. Baiturrahman
106.	Wong Solo	Jln. Mohd Jam (Kompl Beurata) Gp. Kp. Baru
107.	Rujak Aceh Garuda	Jl. T. Pulo Dibaroh No 15 Gp.KP Baru
108.	Sop Sum-Sum Kuta Raja	Jl Tgk Imum Lueng Bata Gp Lueng Bata
109.	<i>Restaurant</i> Bunda	Jl. Pante Pirak No 8 Gp. Kuta Alam
110.	Ayam Presto Cabe Hijo	Jl. Kartika Asrama PHB GP. Bandar Baru
111.	Sinar Minang	Jl. Cut Meutia Gp. KP Baru Kec. Baiturrahman
112.	Cv. Sea Food Karibia	Jl. T. Hamzah Bendahara No49 Gp. Kuta Alam
113.	<i>Facific Café</i> Resto	Jl. Ali Hasyimi Gp. Lamteh Kec. Ulee Kareng
114.	Rujak Aceh Garuda	Jl. T. dipulo Dibaroh No. 15. Gp Kp. Baru
115.	CV. Spesifik Aceh	Jl. T. P. Nyak Makam No.88 Lambhuk
116.	<i>Kentucky Fried Chicken</i>	Jl. Mr. Mohd Hasan Gp. Lamdom
117.	Wong Solo	Jl. MR. Mohd. Hasan Gp. Sukadamai

Sumber: Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, *Statistik Kepariwisataaan Kota Banda Aceh Tahun, (2020)*.

4.3 Peran *Café* Dan Restoran di Kota Banda Aceh

Berdasarkan Fatwa DSN-MUI No.108/DSN-MUI/X/2016 Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Oleh karena itu, menghadirkan atmosfer lingkungan yang mengesankan

sebagaimana yang dijanjikan menjadi syarat mutlak. Pada titik inilah pengunjung akan melihat perbedaan pada saat mereka membandingkan perjalanannya dengan destinasi wisata konvensional ke tempat lain. Menghadirkan apa yang dijanjikan bukanlah pekerjaan mudah dan membutuhkan kerja sama dan komitmen tim yang besar. Maka Pemerintah Aceh perlu bekerja lebih keras lagi untuk dapat memberikan komitmen besar terhadap label wisata halal tersebut, baik dari sisi tata kelola wisatanya, lingkungan bisnis pendukungannya dan potensi wisata halal yang sudah tersedia serta yang dapat digali lebih jauh dengan unsur-unsur kreativitas yang tinggi (Saleh & Anisah, 2019).

Wisata halal bukan saja menjadi tanggung jawab pemerintah sebagai aktor tunggal dalam mensukseskannya. Justru peran para pihak swasta dan pelaku usaha menjadi aktor-aktor bahkan menjadi champion penting dalam menentukan keberhasilan wisata halal. Untuk menuju kesana, diperlukan sebuah standarisasi dan sertifikasi halal bagi pelaku usaha sektor wisata. Sebagai contoh, di Banda Aceh sepengetahuan penulis hanya sedikit *café* dan restoran yang memiliki branding sebagai *café* halal dan juga restoran halal dan segala ketentuan sesuai yang disyaratkan sebagai tempat kuliner yang halal.

Seperti yang diungkapkan oleh Sekretaris Laboratorium LP POM MUI Aceh yaitu Bapak Deni Candra S.T., M.T beliau mengatakan: “*Persyaratan teknis industri pengolahan kuliner termasuk café dan restoran yang berprinsip halal ialah:*

1. Persyaratan Teknis Industri Pengolahan & Restoran

- a) *Bahan utama yang digunakan tak mengandung babi dan produk turunannya serta alkhohol (khamr) sebagai komposisi yang sengaja ditambahkan;*
 - b) *Bahan baku utama, bahan tambahan/penolong harus memiliki sertifikasi halal atau diyakini kehalalannya.*
 - c) *Daging sapi, ayam dan daging lainnya harus berasal dari RPH yang sudah bersertifikasi halal atau diyakini tata cara penyembelihannya sesuai dengan syariat islam.*
 - d) *Proses pencucian akhir menggunakan air yang mengalir.*
 - e) *Lokasi pabrik, Gudang, dan fasilitas produksi harus bersih dan bebas dari najis dan binatang haram;*
 - f) *Fasilitas produksi harus bebas dari najis yang tidak pernah bersentuhan dengan babi/anjing atau bahan yang tidak halal lainnya;*
 - g) *Alat transportasi tidak pernah digunakan untuk babi/anjing atau bahan yang tidak halal lainnya;*
 - h) *Jika semua fasilitas yang ada pernah bersentuhan dengan babi/anjing dan bahan yang tidak halal lainnya, maka harus disucikan sesuai dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam;*
 - i) *Pekerja sehat dan tidak menderita penyakit menular serta memenuhi persyaratan keselamatan dan Kesehatan kerja.*
 - j) *Pekerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi harus beragama islam;*
 - k) *Semua produk pangan tidak boleh bersentuhan/berdekatan dengan produk haram lainnya atau sumber konstaminasi najis;*
 - l) *Untuk memastikan keberlangsungan semua proses kegiatan produksi, perusahaan wajib melaksanakan sistem jaminan.*
2. *Persyaratan Teknis RPH (Rumah Potong Hewan)*
- a) *Persyaratan Hewan yang disembelih:*
 - 1) *Hewan yang disembelih adalah jenis hewan halal.*
 - 2) *Hewan dalam keadaan hidup ketika disembelih.*
 - 3) *Kondisi hewan memenuhi standar Kesehatan hewan.*
 - b) *Persyaratan Fasilitas:*
 - 1) *Digunakan hanya untuk produksi daging hewan halal.*
 - 2) *Lokasi RPH terpisah secara nyata dari RPH/ peternakan bab.*

- 3) Tidak 1 lokasi dengan RPH babi
 - 4) Tidak bersebelahan dengan site RPH babi
 - 5) Bejarak minimal radius 5 km dari peternakan babi.
 - 6) Tidak terjadi kontaminasi silang antara RPH halal dan tidak halal
 - 7) Jika deboning dilakukan di luar RPH, maka dipastikan karkas hanya berasal dari RPH halal.
 - 8) Toilet tidak boleh berada dalam ruang produksi.
- c) *Persyaratan Petugas Penyembelih:*
- 1) Beragama Islam:
 - 2) Usia minimal 18 tahun
 - 3) Berbadan dan berjiwa sehat (memiliki catatan kesehatan yang baik)
 - 4) Taat menjalankan ibadah wajib
 - 5) Memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam.
 - 6) Lulus pelatihan penyembelihan halal.
 - 7) Memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal.
 - 8) Setidaknya tersedia 3 orang petugas Penyembelih untuk:
 - 9) Untuk hewan berukuran kecil (kambing/domba) jika > 4.000 ekor
 - 10) Untuk hewan berukuran besar (sapi, kerbau, banteng) jika > 150 ekor.

(Wawancara dengan Bapak Deni Candra S.T., M.T Sekretaris Laboratorium LP POM MUI Aceh, Senin 12 September 2021 Pukul 10.20 WIB).

Café dan restoran yang tersedia di Banda Aceh semuanya masih menganut sistem konvensional meskipun terdapat sejumlah aturan dalam Qanun Syariat Islam yang mengikat dan mengatur kehidupan masyarakat termasuk pelanggan/konsumen *café* dan restoran. Tetapi memiliki standarisasi dan sertifikasi brand halal pada *café* dan restoran merupakan sebuah kepastian dan

memberikan kenyamanan dan ketenangan bagi pengunjungnya (Saleh & Anisah, 2019).

Seperti yang diungkapkan juga oleh Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Bapak Sabri. TS beliau mengatakan:

“Berdasarkan Qanun halal terhadap tata kelola di Pemerintahan Kota Banda Aceh, dan dengan berdasarkan Perwal Nomor 16 tentang Produk halal dan higienis. Dengan dua regulasi tersebut, kemudian lahirlah perwal tentang pengelolalaan destinasi halal di Kota Banda Aceh. melihat dari beberapa regulasi tersebut maka Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh terus berupaya bersinergis dengan instansi terkait seperti: KOPERINDAG (Kantor Koperasi dan Perdagangan), Dinas Syariat Islam dan Dinas Perdagangan untuk memastikan bahwa semua produk yang ada di Kota Banda Aceh Halal, semua produk yang dihasilkan oleh semua usaha itu memiliki Syariahnya, Syariah disini ialah Halal dan Tayyiban”.

Hal seperti ini sebagai dasar untuk pengelolaanya, maka untuk fokus kepada café dan Restoran di Kota Banda Aceh, Sebagai penanggung jawab bidang Pariwisata melihat kondisi ini, bahwa tata Kelola terhadap pariwisata halal terkait sarana prasarana salah satunya adalah café dan Restoran. Secara universal café dan restoran di Kota Banda Aceh dikelola secara halal, namun kembali kepada Defenisi halal Berdasarkan Qanun Maupun Perwal terhadap Produk Halal. Berdasarkan Keputusan MUI atau MPU baik Aceh maupun Banda Aceh menjelaskan bahwa Defenisi halal disana tidak hanya penyajiannya, pengolahannya, tetapi sampai dengan sumbernya. Oleh karena itu secara spesifik Kota Banda Aceh terus mengupayakan terhadap beberapa syarat dan ketentuan dalam penyajian yang dilakukan oleh sebuah café dan restoran wajib mengikutinya. Sehingga dengan demikian, kami Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh mengatakan yang sudah dihidangkan oleh café dan Restoran selama usaha tersebut mengikuti aturan itu, kami mengatakannya

Halal” (Wawancara dengan Bapak Sabri. TS. Kepala Bidang Ekonomi dan Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Rabu 2 Juni 2021 Pukul 10.25-12.00 WIB).

Kemudian lanjutnya Kepala Bidang Ekonomi dan Kreatif, bapak Sabri TS mengatakan: *“Bahwa Secara 100 % belum bisa dikatakan bahwa café dan restoran di Kota Banda Aceh Halal. Namun Seiring berjalannya waktu secara umum, pelayanan terhadap café dan restoran di Kota Banda Aceh sudah berjalan dengan baik dan Syariah. Namun untuk berapa persentasinya, belum 100%. Dan jika dilihat secara statistik dari data-data. maka secara umum café dan restoran di Kota Banda Aceh sudah berjalan dengan baik. Namun berdasarkan pemenuhan-pemenuhan, belum seluruhnya café dan restoran di Kota Banda Aceh sudah memiliki sertifikat Halal MUI. Semuanya itu atas keterbatasan-keterbatasan.*

Karena dilihat kembali pada level-level nya café dan restoran tersebut, jika level-level café dan restoran semakin tinggi. Maka pastinya sudah memiliki sertifikat Halal MUI tersebut. Dan sudah banyak beberapa yang melakukan pengurusan sertifikat Halal tersebut, dan Itu terus dilakukan seiring waktu yang sudah berjalan. Alasan café dan restoran di Kota Banda Aceh yang belum memiliki sertifikat halal MUI ialah bahwa dinamika atas usaha ada pasang surutnya. Misalnya dalam proses mengurus sertifikasi dan tiba-tiba usahanya tutup. Dalam proses mengurus sertifikasi kemudian usaha itu bangkrut.

Pada prinsipnya jika di Aceh secara umum halal karena semua 90% hampir islam. Walaupun orang-orang tua/masyarakat Aceh khususnya Kota Banda Aceh terkadang lupa membaca bismillah. Tetapi secara indatu turun temurun bahwa 4 poin (Sumbernya, cara pengolahannya, cara penyajiannya, dan higienisnya) sudah dilakukan oleh orang-orang tua/ masyarakat Aceh dan juga sudah dilakukan oleh pelaku-pelaku usaha. Sehingga sudah sesuai dengan keinginan yaitu menciptakan wisata halal. Alasannya karena pertama, secara agama kita sama aqidahnya. Kedua, secara kultur budaya dan lain-ainnya, walaupun 23 kota tapi di dominasinya adalah beragama Islam. Jadi hampir semua wilayah Aceh semua café dan restorannya

halal” (Wawancara dengan Bapak Sabri.TS. Kepala Bidang Ekonomi dan Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Rabu 2 Juni 2021 Pukul 10.25 WIB).

Pada tingkat *compliance* (kepatuhan) *café* dan restoran di Kota Banda Aceh terhadap aturan Islam atau hukum-hukum yang telah ditetapkan oleh Allah SWT tentang pengelolaan usaha yang berbasis syariah, Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Bapak Sabri. TS beliau mengatakan:

“Dilihat dari sisi ekonomi kreatif saya melihat dari sisi bersih dan higienisnya. Dari sisi pengolahannya dan sumbernya itu langsung diawasi oleh syariat Islam dan OPD ESKAPEKA yang bertanggung jawab untuk pengawasan itu. Seperti Dinas Syariat Islam, Satpol PP, WH dan lain-lain. Dinas perdagangan dan industri yang akan melakukan pengawasan terhadap sumber dan pengolahannya. Jika itu sudah dilakukan, maka dilihat dari sisi peningkatan ekonomi kreatif lalu diambil jika penyajiannya higienis. Maka 2 faktor ini sebagai tanggung jawab pemerintah untuk membina dan mengawasi, mengawal dan memberikan panisemen apabila tidak tunduk.

*Dinas Kesehatan melakukan lebel, MUI melihat ini sudah sesuai maka masing-masing organisasi kedinasan itu punya tanggung jawab. Dinas pariwisata tidak boleh menutup usaha tersebut jika tidak mematuhi aturan Syariah, karena persoalan tersebut dengan Dinas perdagangan. Namun dari Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh ialah memastikan bahwa pengawasan itu sudah berjalan. Kenapa harus Dinas Pariwisata? Karena, Dinas Pariwisata juga mendapatkan dukungan dari berbagai pihak untuk mewujudkan destinasi halal, wisata halal, semua ini tidak bisa berdiri sendiri. Misalnya jika ia (*café* dan restoran) tidak patuh, dan terdengar masalah bahwa pihak *café* ataupun restoran menjual Bahan A, atau menjual prooduk B. kemudian untuk mengungkapkan kebenaran itu akan dilakukan secara gabungan seperti terdiri dari Dinas Kesehatan dan dinas lainnya. Tujuannya agar tidak ada yang terdzholimi. Apabila benar maka itu akan dilakukan penyegelan pada usaha tersebut. Itu salah satu yang kami wujudkan. Dan kami melakukannya terhadap penjaminan dan kenyamanan parawisatawan. Karena pada akhir-*

akhirnya ialah usaha pemerintah tadi yang memasarkan adalah pariwisata, kemudian yang melihat bagus tidaknya wisata tersebut ialah pariwisata halal” (Wawancara dengan Bapak Sabri TS. Kepala Bidang Ekonomi dan Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Rabu 2 Juni 2021 Pukul 10.25 WIB).

Kemudian dari hasil wawancara dengan Kepala Bidang Destinasi dan Industri, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh; Ibu Nova Andriani, SKM., mengatakan:

“Terkait complice (kepatuhan) café dan restoran di Kota Banda Aceh terhadap aturan islam atau hukum-hukum yang telah ditetapkan oleh Allah SWT. sebenarnya kembali lagi pada pribadi seseorang atau pelaku usaha pemilik café, atau pengusaha restoran. Jika pihak café dan restoran memahami pengolahan atau penyajian untuk restoran tersebut sesuai syariat islam. Café maupun restoran harus terus belajar. Artinya belajar ini juga bisa menanyakan kepada seseorang yang paham bentuk cara pengelolaan usaha yang halal, dan juga bisa berkordinasi dengan baik dengan Dinas Syariat islam, kemudian sebenarnya ada restoran maupun café yang memang sudah menerapkan restoran maupun café nya yang halal. Namun hanya sekitar seratusan atau sekian orang yang patuh untuk bisa menjalankan café maupun restoran yang halal” (Wawancara dengan Ibu Nova Andriani, SKM. Kepala Bidang Destinasi dan Industri Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Rabu 4 Juni 2021 Pukul 19.14 WIB).

Bagi wisatawan yang beragama Islam, bagaimana peran akomodasi pendukung wisata halal di Kota Banda Aceh seperti *café* dan restoran dapat menimbulkan minat kunjungan untuk merasakan sesuatu yang berbeda dengan keseharian mereka yang memang sudah hidup dalam lingkungan serba halal. Sementara bagi wisatawan asing, seharusnya konsep wisata halal serta sarana pendukung seperti *café* dan restoran ini dapat mengedukasi mereka

mengenai betapa indahnya segala sesuatu yang halal dan membangkitkan spirit untuk belajar lebih jauh tentang Islam dan memfasilitasi mereka untuk dapat merasakan ketenangan batin yang mengesankan selama dan setelah berkunjung ke Aceh (Saleh & Anisah, 2019).

Kota Banda Aceh pun memiliki potensi yang sangat tinggi dalam usaha *café*. Minum kopi telah menjadi gaya hidup masyarakatnya. Banda Aceh sangat terkenal dengan sebutan “seribu warung kopi”. Tingginya minat masyarakat mengkonsumsi kopi, membuat warung kopi maupun *café* hadir membanjiri Ibu Kota Aceh ini, sehingga warung kopi telah menjadi tempat istimewa bagi setiap kalangan masyarakat yang tinggal di Banda Aceh. Saat ini warung kopi hadir dan dikemas dengan tampilan modern baik dari bangunan fisik ataupun dari penyediaan fasilitasnya sangat diminati (Siraj & Fikrah, 2020).

Perkembangan ini sebagai hasil penyesuaian dengan perkembangan masyarakat dan persaingan yang kian hari semakin ketat. Dulu, fisik bangunan warung kopi sangat sederhana, dan tergantung pada kondisi tanah yang tersedia. Namun saat ini mengikuti perkembangan zaman banyak muncul *café* yang tidak hanya menyediakan minuman seperti kopi juga menyediakan aneka minuman dan makanan yang lebih bervariasi dan menyediakan fasilitas lainnya seperti *wifi*. Sehingga *café* akan lebih banyak diisi oleh kalangan remaja dan dewasa, perkembangan *café* di Banda Aceh pun cukup cepat. Sekarang begitu banyak menjamur berbagai

macam *café*. Dimana *café* lebih terlihat modern dibandingkan dengan warung kopi baik dari segi bangunan maupun dari segi makanan dan minuman. Sehingga banyak warung kopi yang berubah menjadi lebih modern untuk bisa mengait pelanggan kalangan remaja (Siraj & Fikrah, 2020).

Tabel 4.4
Jumlah Penduduk Kota Banda Aceh, Tahun 2014-2018

Kecamatan Subdistrict	2015	2016	2017	2018	2019
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Meuraxa	19,040	19,388	19,770	20,166	20,561
Jaya Baru	24,561	25,012	25,503	26,013	26,525
Banda Raya	23,034	23,459	23,919	24,398	24,878
Baiturrahman	35,363	36,013	36,721	37,455	38,192
Lueng Bata	24,660	25,114	25,607	26,119	26,633
Kuta Alam	49,706	50,618	51,614	52,645	53,679
Kuta Raja	12,872	13,107	13,365	13,632	13,900
Syiah Kuala	35,817	36,477	37,193	37,938	38,682
Ulee Kareng	25,250	25,716	26,221	26,745	27,271
Kota Banda Aceh	250,303	254,904	259,913	265,111	270,321

Sumber: *Badan Pusat Statistik Kota Banda Aceh, (2021)*.

Dari tabel 4.3 bisa diketahui bahwa banyaknya penduduk di Kota Banda Aceh di tahun 2015 yaitu 250,303 orang, pada tahun 2016 mengalami peningkatan menjadi 254,904 orang, dan kemudian di tahun 2017 meningkat jadi 259,913 orang, dan di tahun 2018 mengalami peningkatan yang cukup tinggi menjadi 265,111 orang, dan pada tahun 2019 jumlah penduduk Kota Banda Aceh terus tumbuh menjadi 270,321 orang. Dari data tersebut menunjukkan bahwa penduduk di Kota Banda Aceh pada 5 tahun

terakhir tumbuh 4,65%. Dengan semakin tingginya tingkat pertumbuhan penduduk di Kota Banda Aceh maka juga akan berdampak pada jumlah jiwa yang menghuni Kota Banda Aceh dan itu akan dapat meningkatkan jumlah pengunjung pada *café* dan restoran yang akhirnya nanti akan mempengaruhi peningkatan pendapatan dari *café* dan restoran di Kota Banda Aceh.

Untuk mengetahui bagaimana peran *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh, peneliti mewawancarai 2 orang dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Banda Aceh, 1 orang Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh, 1 orang Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry, 4 orang Pemilik *Café* di Kota Banda Aceh: Ponten, *Break Time Coffee*, *Moorden Coffee*, *VOZ Coffee*. 3 orang pemilik Restoran di Kota Banda Aceh: *Aceh Seafood Restaurant & Meeting*, *Burger Blepot*, *Steak On you*. 2 orang Pelanggan/ Masyarakat/ Konsumen di Kota Banda Aceh, dan 1 orang wisatawan Kota Banda Aceh. Berikut hasil wawancara dengan para pakar yang dijadikan sebagai acuan narasumber:

1. Narasumber Pertama

Pada Tanggal 2 Juni 2021 peneliti telah melakukan wawancara dengan Narasumber pertama, Kepala Bidang Ekonomi dan Kreatif, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh yaitu Bapak Sabri TS. yang menjelaskan:

“Bahwa peran café dan restoran adalah sebagai alat pelayanan kepada wisatawan. Contohnya jika orang kepantai maka peran yang dicari ialah tempat kuliner. Jika misalnya hanya

wisata pantai saja, tidak ada yang siapun penjual. Maka tidak ada pengunjung yang datang. Tetapi dengan adanya café dan restoran presentative maka pengunjung yang datang akan merasa nyaman dan betah. Artinya café maupun restoran dengan wisata merupakan destinasi dua sisi mata uang yang tidak bisa dipisahkan. Semakin baik pengelolaan café terutama tempat-tempat kuliner maka itu membuat nilai jual semakin tinggi. Dinas pariwisata mengatakan bahwa café dan restoran adalah salah satu yang akan menjadi ikon andalan di dalam memajukan pariwisata”.

2. Narasumber Kedua

Pada Tanggal 4 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara dengan Narasumber kedua, Kepala Bidang Destinasi dan Industri, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh yaitu Ibu Nova Indriani, SKM., yang menjelaskan:

“Peran café dan restoran sangat berpengaruh bagi penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh, para pelaku-pelaku usaha café dan restoran harus bisa menjalankan usahanya itu agar mampu meningkatkan kunjungan wisatawanannya. Mereka bisa menyediakan fasilitas sarana yang memang terjangkau oleh pengunjung, kemudian pengolahannya. Jadi sangat besar perannya dari café dan tempat kuliner lainnya. Contoh disaat pengunjung datang, maka pengunjung tersebut juga bisa mempromosikan wisata yang ada khususnya Kota Banda Aceh, jadi bukan hanya sekedar datang menikmati kopi. Tetapi juga bisa menikmati dan mempromosi wisata halal yang ada di Banda Aceh. seperti misalnya ada beberapa café Kota Banda Aceh yang mempunyai semacam monitor, muncul pemandangan alam Aceh, itu merupakan salah satu promosi. Kemudian juga ada “standing benner” yang mempromosikan wisata Kota Banda Aceh”.

3. Narasumber Ketiga

Pada Tanggal 11 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Organisasi Asosiasi Pengusaha

Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh yaitu Bapak Rahmat Hidayat, yang menjelaskan:

“Terkait peran café dan restoran, Aceh merupakan satu provinsi dengan syariat Islam, dan penunjang pariwisata ini berawal dari DPRRI ibu Eliza, ia mencetuskan wisata halal di Aceh. Dan di Provinsi Aceh khususnya Kota Banda Aceh memang fokus ke makanan halal yang nikmat. Dan bisa dipromosikan ke wisatawan di Kota Banda Aceh khususnya wisatwan domestik. Bahwa tidak mesti makanan non halal saja nikmat untuk dikonsumsi, namun makanan yang halal jauh lebih nikmat serta halalallan tayyiban”.

4. Narasumber Keempat

Pada Tanggal 22 Agustus 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry yaitu Bapak Fakhruurrazi Amir, SE., MA, yang menjelaskan:

“Seseorang yang sedang berwisata. Maka café dan restoran peranya sebagai tempat makan minum. Selanjutnya jika café dan restoran di Banda Aceh ini tidak halal maka orang yang luar daerah contohnya saja wisatwan mancanegara maka mereka tidak akan datang. Tetapi untungnya semua masyarakat Aceh ini rata-rata muslim dan juga karena save claim halal terhadap usahanya sehingga orang luar juga datang ke Aceh. Jadi, wisata ini ada rantai seperti salah satunya tempat makan dan minum untuk orang sedang berwisata. Maka diperlukannya halal jika tidak ada halal maka tidak bisa di Aceh namun yang terjadi Aceh ini save claim (mengklaim sendiri bahwa tempatnya halal/usahanya halal)”.

5. Narasumber Kelima

Pada Tanggal 25 Mei 2021 peneliti telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pemilik Ponten *café* yaitu. Bapak Said Emil yang menjelaskan *“Peran café halal di Kota Banda Aceh*

ialah menyajikan suatu produk yang halal. Seperti makanan yang disajikan itu harus berkualitas dari segi kebersihannya, dari segi makanan yang higienis, dan kualitas bahan baku yang segar. Maka setiap pariwisata yang datang mengunjungi café maupun restoran khususnya Ponten café bisa menikmati makanan yang nikmat dan lezat”.

6. Narasumber Keenam

Pada Tanggal 31 Mei 2021 peneliti telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Manajer *Break Time Coffe* yaitu saudari Erita yang menjelaskan:

“Peran café halal di Kota Banda Aceh ialah memberikan kemudahan para wisatawan. seperti misalnya jika wisatawan yang datang di Kota Banda Aceh dan ingin mencari tempat untuk duduk ngopi, makan, dan lain-lainya. Bisa ke Break Time Coffe jika posisinya wisatawan tersebut dekat dengan Break Time Coffe. begitu juga dengan café lainnya, jika wisatawan sedang berada di posisi lain yang ada di Kota Banda Aceh maka bisa saja ke café di dekat posisi wisatawan tersebut. Jadi, peran café maupun restoran yang ada di Kota Banda Aceh ini mempermudah untuk wisatawan mencari tempat ngopi, ataupun makan”.

7. Narasumber ketujuh

Pada Tanggal 23 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Manajer *Moorden Coffee* yaitu Saudara Rahmat Almisyari yang menjelaskan:

“Peran café halal khususnya Moorden coffee dan juga café-café maupun restoran-restoran lainnya di Kota Banda Aceh ialah menyajikan makanan & minuman yang halal dan dijamin kehalalannya. Baik yang pabrikan atau olahan dengan terdapatnya label halal pada setiap produk”.

8. Narasumber kedelapan

Pada Tanggal 24 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, pemilik VOZ Coffee yaitu. Bapak Wahyu Backhtiar yang menjelaskan:

“Bahwa peran dari café maupun restoran halal di Kota Banda Aceh ialah sangat berperan, karena dari kuliner yang khas, dan tempat yang mendukung maka pastinya mendukung sebagai penunjang wisatawan yang datang, atau bisa dikatakan sebagai role model”.

9. Narasumber kesembilan

Pada Tanggal 2 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Manajer Aceh Seafood Restaurant & Meeting yaitu. Bapak Muhaidarus yang menjelaskan:

“Peran dari café & restoran halal khususnya Aceh Seafood Restaurant & Meeting di Kota Banda Aceh ialah membuka restoran yang berstandar nasional, untuk wisatawan-wisatawan yang datang dari luar daerah ingin mencoba menu seafood maka di restoran ini sangat banyak menyediakan menu-menu seafood. Kemudian jika parawisatawan ingin restoran seperti di hotel yang luas maka Aceh Seafood Restaurant & Meeting merupakan restoran yang luas dan besar sehingga bisa memenuhi keinginan wisatawan”.

10. Narasumber kesepuluh

Pada Tanggal 28 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pemilik Burger Blepot yaitu. Bapak Edi Saputra yang menjelaskan:

“Peran café dan restoran halal di Kota Banda Aceh ialah perannya kalau wisatawan muslim yang datang ke Banda Aceh pasti mencari yang halal termasuk café dan restoran halal. dan untuk wisatawan yang muslim mereka sudah pasti tau kalau di

Aceh Kota Syariah jadi mereka tidak perlu bertanya lagi halal atau tidaknya café maupun restoran di Kota Banda Aceh”.

11. Narasumber kesebelas

Pada Tanggal 7 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pemilik Steak On You yaitu. Bapak Rizal Syah yang menjelaskan:

“Peran café dan restoran halal di Kota Banda Aceh ialah bahwa semua restoran maupun café yang ada di Kota Banda Aceh, berpengaruh terhadap image wisatawan. jadi pada saat ketika ada wisatawan domestik itu dari luar datang ke salah satu restoran. Terutama di Steak on You, dia mendapat image negative disini, itu langsung image Aceh nya yang jelek/ turun. Jadi apapun image yang ada di Steak On you itu mewakili imagenya Kota Banda Aceh”.

12. Narasumber keduabelas

Pada Tanggal 9 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pelanggan/masyarakat/konsumen (steak On You) yaitu Irsapna Mawaddah yang menjelaskan:

“Peran café dan restoran di Kota Banda Aceh selain bisa jadi tempat makan bagi setiap pengunjung dari Kota Banda Aceh, namun bisa menjadi tempat wisata bagi wisatawan yang datang ke Banda Aceh, dan karena mayoritas di Aceh ini islam, otomatis banyak pengunjung yang mencari café-café yang halal”.

13. Narasumber ketigabelas

Pada Tanggal 12 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pelanggan/masyarakat/konsumen (di VOZ Coffee) yaitu Cut Syaila Rahmi yang menjelaskan:

“Peran café dan restoran di Kota Banda Aceh ialah pertama, untuk melestarikan makanan-makanan khas Aceh dan walaupun

sudah dipadukan dengan ala-ala modern. Kedua, karena adanya café dan restoran tersebut dapat membuat masyarakat dan pengunjung yang mendatangi Kota Banda Aceh menjadi lebih nyaman, seperti duduk di café dan restoran tersebut, apalagi anak-anak muda atau selebgram mereka pasti mendatangi café dan restoran sebagai tempat nongkrong biar terlihat hitz. ketiga, Agar Aceh ini khususnya Kota Banda Aceh tidak ketinggalan modernnya dari negara-negara lainnya”.

14. Narasumber Keempatbelas

Pada Tanggal 11 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Wisatawan Kota Banda Aceh di Mesjid Raya Baiturrahman yaitu Desi Sariayuni yang menjelaskan:

“Peran dari café dan restoran di Kota Banda Aceh ialah tempat makan ataupun hanya sekedar minum kopi, the dll. Sehingga peran café dan restoran sangat penting, dan pastinya wisatawan yang datang ke Banda Aceh pasti akan mencari tempat kuliner”.

Dari uraian diatas dapat diambil kesimpulan atas hasil wawancara bersama 13 Narasumber tersebut, bahwa menurut mereka peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh ialah sebagai tempat makan dan minum, untuk melestarikan makanan khas kuliner Aceh. Dengan adanya *café* dan restoran tersebut dapat membuat masyarakat serta wisatawan yang mendatangi Kota Banda Aceh menjadi lebih nyaman. Kemudian selain itu, peran *café* dan restoran juga sebagai alat pelayanan kepada wisatawan yang datang ke Banda Aceh, baik itu wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara.

Pada penelitian ini, ada beberapa penelitian berkaitan dengan penelitian ini yaitu penelitian yang dilakukan oleh Monika, dkk (2017) yang berjudul “Pariwisata halal Melalui Wisata Kuliner Halal Untuk Pengembangan UMKM di Surabaya”. Yang meneliti tentang bagaimana potensi industri makanan halal di Surabaya sehingga dapat memberikan strategi pengembangan industri makanan halal agar dapat menunjang pengembangan eksotika pariwisata melalui *go halal food*. Dari hasil penelitiannya didapatkan potensi pasar untuk industri halal *food* di Indonesia mengalami perkembangan pesat. Selama beberapa tahun terakhir, Indonesia berada di peringkat pertama sebagai konsumen halal *food* di dunia. Selain sebagai kosumen, Indonesia juga sebagai produsen halal *food*, maka agar terwujudnya potensi pasar dari segala aspek baik bagi konsumen ataupun produsen perlu adanya peran pemerintah dan peran masyarakat utnuk meningkatkan perekonomian Indonesia. Menjaga kualitas kehalalan produk makanan (*halal integrity*) merupakan salah satu cara agar dapat bersaing dengan negara lain dalam industri makanan halal. Kualitas kehalalan produk dapat ditingkatkan melalui adanya peran MUI dalam penerbitan sertifikasi halal yaitu dengan cara melakukan penelitian dan pengecekan secara terus-menerus terkait produk baru maupun produk yang sudah beredar selama beberapa tahun. Selain peran MUI perlu adanya pemahaman serta peran masyarakat sebagai konsumen yang dapat berpengaruh terhadap kepercayaan konsumen dan kenyamanan dalam mengkonsumsi halal *food* di

Surabaya sehingga dapat menumbuhkan ekonomi bisnis dari segi halal *food*.

Wisata halal adalah wujud resposibilitas dunia wisata untuk melindungi kepentingan dan kenyamanan umat muslim untuk berwisata. Serta mengkonsumsi makanan maupun minuman halal hukumnya wajib bagi umat muslim (Hasah, Amelia & Erwin, 2018). Oleh karenanya, Al-Quran maupun hadis memberikan perhatian yang besar terhadap segala yang dikonsumsi oleh pemeluknya. Sebab dengan makanan, barang atau sesuatu yang haram dapat berakibat tidak diterimanya doa. Sebagaimana hadis Rasulullah SAW:

وَ حَدَّثَنِي أَبُو كُرَيْبٍ مُحَمَّدُ بْنُ الْعَلَاءِ, حَدَّثَنَا أَبُو أُسَامَةَ, حَدَّثَنَا فُضَيْلُ بْنُ مَرْزُوقٍ, حَدَّثَنِي عَدِيُّ بْنُ ثَابِتٍ, عَنْ أَبِي حَازِمٍ, عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ, قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : "أَيُّهَا النَّاسُ, إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا, وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ, فَقَالَ: { يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا, إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ } (المؤمنون: ٥١) وَقَالَ: { يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ } (البقرة: ١٧٢) ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ, يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ, يَا رَبِّ, يَا رَبِّ, وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ, وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ, وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ, وَعُدِي بِالْحَرَامِ, فَأَنَّى يُسْتَجَابَ لِذَلِكَ ؟

Terjemahan: “Dan telah menceritakan kepadaku Abu Kuraib Muhammad Ibn al-Ala telah menceritakan kepada kami Abu Usamah telah menceritakan kepada kami Fudlail bin Marzuq telah menceritakan kepadaku Adi bin Tsabit dari Abu Hazim dari Abu Hurairah ia berkata: Rasulullah saw. bersabda: “wahai sekalian manusia, sesungguhnya Allah itu baik. Dia tidak akan menerima sesuatu melainkan yang baik pula. Dan sesungguhnya Allah telah

memerintahkan kepada orang-orang mukmin seperti yang diperintahkan-Nya kepada para Rasul. Firman-Nya: “Wahai para Rasul! Makanlah makanan yang baik-baik (halal) dan kerjakanlah amal salih. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan. Dan Allah juga berfirman: “Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah rezeki yang baik-baik yang telah kami rezekikan kepadamu. Kemudian Nabi saw. menceritakan tentang seorang laki-laki yang telah lama berjalan karena jauhnya jarak yang ditempuhnya. Sehingga rambutnya kusut dan berdebu. Orang itu mengangkat tangannya ke langit seraya berdoa: “Wahai Tuhanku, Wahai Tuhanku.” Padahal, makanannya dari barang yang haram, minumannya dari yang haram, pakainannya dari yang haram dan diberi makan dengan makanan yang haram, maka bagaimanakah Allah akan memperkenankan doanya?” (Hasanah, 2017).

Berdasarkan hadits ini, dapat dipetik sebuah kesimpulan bahwa makanan halal sangat berpengaruh terhadap terkabulnya doa. Makanan merupakan kebutuhan primer setiap makhluk untuk menjaga kelangsungan hidupnya. Tanpa makanan, manusia tidak mampu berbuat apa-apa, bahkan tidak bisa menggerakkan dirinya sendiri. Oleh karena itu, makanan menjadi faktor penting dalam menentukan taraf kehidupan manusia. Setiap insan mendambakan kehidupan yang sehat dan sejahtera baik fisik maupun psikis.

Al-quran pun sangat detail dalam memilih jenis makanan, mulai dari halal haramnya, kandungannya hingga tata cara mengkonsumsinya. Salah satu ayat dari sekian ayat-ayat Al-Quran yang membahas tentang makanan halal adalah Q.S Al-Maidah [5]:88 yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan Makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang telah Allah Rezeqikan kepadamu dan bertaqwalah kepada Allah dan Kamu beriman kepadanya”. (Q.S Al-Maidah [5]:88).

Terdapat juga pada Q.S Al-Baqarah [2]: 168 yang berbunyi;

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ
عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti Langkah-langkah syaitan karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”. (Q.S Al-Maidah [5]:88).

Merupakan perintah *syar’i* untuk mengkonsumsi makanan halal dan *tayyiban*. Oleh karena itu hendaknya pelaku usaha selalu menyajikan produk-produk yang halal dan baik.

4.4 Dukungan Pemerintah Dan Masyarakat Terhadap *Café* Dan Restoran Sebagai Penunjang Pariwisata di Kota Banda Aceh

Ajaran agama bagi masyarakat Kota Banda Aceh merupakan sebuah tolak ukur atas segala sikap dan perilaku, cara berpenampilan dan bahkan cara bergaul terhadap sesama. Sikap maupun pandangan masyarakat terhadap segala sesuatu yang berkaitan dengan penilaian benar atau salahnya selalu dikaitkan dengan ajaran agama Islam. Oleh sebab itu, semua gerak kehidupan masyarakat selalu terikat pada syariat islam yang dikemas dalam bentuk adat (hukum) dan adat istiadat. Keadaan ini tampak pada beberapa aspek seperti yang tercantum dalam beberapa peribahasa atau perkataan dalam bahasa Aceh yang mengandung unsur

filosofis berisikan nasihat, peringatan, atau penjelasan atau sindiran halus agar menjadi pedoman hidup (Swesti, 2019).

“Hukom ngon adat lagee dzat ngon sipheuet” yang artinya adat dengan hukum syariat Islam tidak dapat dipisahkan dan sudah menyatu, seperti zat dengan sifatnya yang diumpamakan seperti kuku dengan daging, sehingga kaidah Islam sudah merupakan bagian daripada adat. Kemudian ungkapan lain seperti *“hukom adat hanjeut cree lagee mata itam ngon mata puteh”* yang artinya hukum dan adat tidak boleh dipisah bagaikan mata hitam dan putih mata; hukum adalah hukum Allah dan adat adalah adat Allah. Ungkapan-ungkapan tersebut pada hakikatnya agar memberikan cerminan dari syariat islam dalam praktik kehidupan sehari-hari masyarakat Aceh (Swesti, 2019).

Maka dari itu, Aceh diberikan sebuah julukan yaitu dengan sebutan *“Serambi Mekkah”*, *“semangat perang sabil”*, dan *“Kerajaan Aceh Darussalam”* sebagai wujud dari semangat dan nilai yang lahir dari perpaduan tersebut. Terkait hal ini, maka pariwisata serta akomodasi pendukung lainnya seperti salah satunya *café* dan restoran yang dikembangkan pada umumnya di Aceh adalah yang dilandasi oleh budaya Islam (Swesti, 2019). *Café* dan restoran merupakan bagian dari pembangunan fasilitas yang paling banyak dibutuhkan oleh wisatawan yang terutama wisatawan mancanegara yang sangat memperhatikan berbagai kuliner makanan di sekitaran tempat wisata.

Dalam perkembangannya *café-café* dan restoran dalam bentuk lebih modern ternyata memberikan peluang terjadinya pergaulan bebas di kalangan remaja di Kota Banda Aceh. Bila diperhatikan sepanjang jalan protokol ibu kota ini terlihat *café-café* dan restoran yang menjamur tanpa ada pemisahan tempat duduk antara laki-laki dan perempuan, dimana masalah pemisahan ini adalah aturan yang sebelumnya sangat ketat diperhatikan di Aceh.

Seperti yang diungkapkan oleh Ketua Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh, Bapak Rahmat Hidayat beliau mengatakan:

“Bahwa café dan restoran di Banda Aceh bisa dikatakan belum 100% Syariah, jika fasilitas yang di sebut Syariah itu harus dipisahkan antara laki-laki dan perempuan pada café maupun restoran dan jika diterpakan di Kota Banda Aceh maka bisa jadi belum bisa diterima di Provinsi Aceh, seperti misalnya dibuat café khusus untuk wanita maka akan terjadi simpang siur dan bertolak belakang antara masyarakat dan syariat Islam” (Wawancara dengan Bapak Rahmat Hidayat. Ketua Aosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh, Rabu 11 Juni 2021 Pukul 15. 20 WIB).

Bagi masyarakat Aceh yang mayoritas Islam, penerapan syariat Islam di Aceh dinilai merupakan sesuatu yang harus dipertentangkan, karena sesuai dengan nilai kehidupan yang selama ini telah dijalankan. Justru pemberlakuan Syariat Islam akan menjadikan Aceh semakin spesial karena mendapat legitimasi hukum terhadap nilai budaya dan norma budaya masyarakat Aceh. Artinya penerapan syariat Islam di Aceh tidak akan menghambat pengembangan pariwisata, tetapi dapat menjadi daya tarik

tersendiri dan pembeda dari pariwisata di daerah maupun negara lain (Saleh & Anisah, 2019).

Dukungan adalah suatu upaya yang diberikan kepada seseorang baik itu moril maupun material untuk memotivasi orang lain dalam melaksanakan suatu kegiatan (Notoatmodjo, 2003). Dukungan pemerintah daerah merupakan suatu bentuk dorongan kepedulian pemerintah daerah dalam mendukung perubahan dan pembangunan daerah dalam bentuk dana, himbauan kepada seluruh camat dan lurah. Pemerintah daerah adalah Gubernur, Bupati, atau Walikota dan perangkat daerah sebagai unsur penyelenggaraan pemerintahan daerah.

إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تُؤَدُّوا الْأَمَانَاتِ إِلَىٰ أَهْلِهَا وَإِذَا حَكَمْتُمْ بَيْنَ النَّاسِ أَنْ تَحْكُمُوا بِالْعَدْلِ إِنَّ اللَّهَ نِعِمَّا يَعِظُكُمْ بِهِ إِنَّ اللَّهَ كَانَ مِيمِعًا بَصِيرًا

Artinya: “*Sesungguhnya Allah menyuruhmu menyampaikan amanat kepada yang berhak menerimanya dan apabila kamu menetapkan hukum diantara manusia hendaknya kamu menetapkan dengan adil. Sesungguhnya Allah sebaik-baiknya yang memberi pengajaran kepadamu. Sesungguhnya Allah Maha Pendengar dan Maha Melihat*”. (QS. An-Nisa [4]: 58).

Untuk mengetahui bentuk dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh, penulis mewawancarai pakarnya sebagai informan dalam penelitian ini:

1. Narasumber pertama

Pada Tanggal 2 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Kepala Bidang Ekonomi dan

Kreatif, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh yaitu Bapak Sabri. TS, menjelaskan:

“Bahwa pemerintah punya kewajiban mulai dari membina, mengawasi, sampai memberikan panisemen reward. Pemerintah dari sisi dinas lain memberikan support bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung, kemudian pemerintah juga memberikan kemitraan dan juga memberikan pelayanan. Contoh ketika masyarakat itu berdagang atau berjualan diberikan pengamanan dan juga orang juga tidak ada sanksi-sanksi untuk jualan. Kemudian wilayah yang boleh dan yang tidak. Maksud dan tujuannya pemerintah ini untuk melokali terhadap wilayah-wilayah tersebut untuk melakukan pelayanan masyarakat supaya tidak terjadi pertimburan masyarakat.

Jadi sehingga pelayanan itu maksimal seperti: destinasi wisata, pertokoan, mana pasar dan semuanya dibawah kendali pemerintah. Jadi jika ditanya apa dukungan pemerintah? Pemerintah membina, mengawasi. Dan semua tidak bisa lepas dari pemerintah. Sampai pada mengontrol harga suatu barang. Karena tidak boleh para pelaku usaha itu membuat harga sesukanya, maka peran pemerintah mengawasi agar pelaku usaha tidak menetapkan harga sesukanya dan tidak menggunakan zat-zat yang seenaknya. Jadi secara hukum aturan regulasi ya semua dibawah pemerintahan.

Pemerintah punya tanggung dan jawab. Pemerintah punya fungsi ialah pembinaan. Pengawasan, monitoring, evaluasi. Namun yang perlu disampaikan semua yang dilakukan pemerintah adalah mendorong supaya tubuh ekonomi masyarakat mendapat penghasilan terjadi goyot ekonomi namun pemerintah juga perlu mengontrol di bidang kehalalan. Karena ini adalah misi utama yang dilakukan oleh pemerintah Kota Banda Aceh. menjamin semuanya halal. Dengan tujuan untuk lahirnya rasa aman, nyaman, dan senang bagi masyarakat untuk melakukan dikehidupan di Kota. Dan yang paling secara eksternal adalah memancing orang lain untuk datang ketempat kita. Tujuannya mendorong pertumbuhan ekonomi semakin cepat dan menambah pendapatan daerah”.

2. Narasumber Kedua

Pada Tanggal 4 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Kepala Bidang Dsetinasi dan Industri, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh yaitu. Ibu Nova Indriani, SKM. yang menjelaskan:

“Sekitar akhir tahun 2020, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh membantu beberapa café dan restoran terkait dana hibah dan juga kerjasama dengan kementerian. Artinya pemerintah juga tidak tutup mata, tidak lepas tangan. Pemerintah juga membantu misalnya pada masa pandemi ini untuk pelaku-pelaku kuliner yang berkurang pengunjungnya. Dan karena itu pemerintah memberikan dana hibah. Walaupun tidak semua café dan restoran mendapatkan bantuan dana hibah itu.

Alasannya disaat pemerintah memberikan dana hibah itu harus ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi para pelaku usaha restoran maupun café. Jadi salah satunya café dan restoran ini harus mempunyai surat izin usaha dll. Yang jadi permasalahannya sekarang, dari sekian banyak café maupun restoran yang di Kota Banda Aceh bisa dibilang sekitar 70% mereka tidak mengurus suart izin. Namun bisa saja 90% itu tidak mengurus surat izin. Malah yang patuh terkait dengan masalah perizinan itu lebih ke restoran-restoran yang besar. misalnya KFC, Pizza Hut dan lain-lainnya.

Terkait dukungan pemerintah sendiri terkait restoran maupun café itu harus menjalankan yang halal. Pemerintah terus melakukan sosialisasi, sosialisasi bukan berarti turun ke lapangan langsung, tetapi pemerintah juga mempromosikan melalui Media Sosial, Brosur-brosur. Kemudian pemerintah distribusikan kepada pelaku usaha café dan restoran. namun pemerintah juga melakukan peninjauan beberapa kali turun kelapangan langsung bersama tim gabungan yang terdiri dari Dinas Kesehatan, dan Dinas-dinas lainnya yang ada di Kota Banda Aceh. yang tujuannya memoner café dan restoran, seperti apakah mereka menjalankan atau tidak terkait dengan wisata halalnya. cara pengolahannya.

Jika terdapat belum sesuai dengan syariah, maka dari tim gabungan akan memberikan masukan.

Pemerintah tetap mendukung, tetap konsentrasi agar tetap menjalankan agar pelaku-pelaku kuliner ini bisa menjalankan café dan restoran ini secara halal. Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh itu setiap tahunnya pasti ada diadakan pelatihan. Pelatihannya sama namun pesertanya yang berbeda. Namun untuk tahun 2021 ini karena kondisi pandemi jadi ada gambaran kena rekofusing. Dan untuk pelatihan tersebut dananya itu dari pemerintah pusat yaitu DAKNFISIK (dana alokasi Khusus non fisik). jadi bukan hanya pemerintah daerah saja yang mendukung namun dari pemerintah pusat juga. Bahkan sekarang ini tepat terus menerapkan wisata halal. Maka dari pemerintah daerah juga bisa mengikutinya”.

3. Narasumber Ketiga

Pada Tanggal 11 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Organisasi Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh yaitu Bapak Rahmat Hidayat, yang menjelaskan:

“Dukungan pemerintah terhadap café dan restoran di Banda Aceh yaitu bantuan-bantuan pemerintah berupa KUR (Kredit Usaha Rakyat), sehingga sangat membantu pelaku usaha dengan suku bunga yang ringan, dan bisa menambah modal. Namun untuk sekarang di masa pandemi dengan adanya program pemerintah pemberlakuan jam malam. pengusaha café, restoran ini lumayan tertindas. Dan sampai sekarang juga belum mendapatkan solusi untuk situasi seperti ini. padahal sudah melakukan proses namun omset dan kesejahteraan pekerja-pekerja di café maupun restoran ini menjadi berkurang dibandingkan di masa normal. Namun utnuk dukungan pemerintah dimasa awal pandemi, pemerintah memberi bantuan umkm berjumlah Rp2.400.000. namun tidak semua UMKM mendapatkan bantuan tersebut, ada beberapa persyaratan dalam mengurusnya dan kemudian dipilah-pilah

kembali oleh pemerintah untuk beberapa usaha yang layak mendapatkan bantuan tersebut”.

4. Narasumber Keempat

Pada Tanggal 22 Agustus 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry yaitu Bapak Fakhurrazi Amir, SE., MA. yang menjelaskan:

“Dukungan pemerintah Sudah kurang dari 2-3 tahun kebelakang hingga sampai sekarang ini, terlebih lagi terkait dukungan kuliner halal, memang sudah tidak ada halal ini di diutamakan lagi. Contohnya ada berita di jual daging babi di penayong. Itu ya sudah pasti haram. Maka penting sekali kampanye tentang halal itu”

5. Narasumber kelima

Pada Tanggal 25 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pemilik Ponten *café* yaitu Bapak Said Emil yang menjelaskan:

*“Pemerintah dan masyarakat pastinya sangat mendukung khususnya Ponten *café* ini. Apalagi ponten *café* menjadi salah satu program pemerintah kota Banda Aceh sebagai wisata kuliner yang ada di tepi sungai krueng Aceh”.*

6. Narasumber keenam

Pada Tanggal 23 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Manajer Moorden *Coffee* yaitu. Saudara Rahmat Almisyari yang menjelaskan:

*“Pemerintah sangat mendukung dan telah mensosialisasikan perihal *café* dan restoran halal di Banda Aceh kepada masyarakat dan khususnya kepada pelaku-pelaku usaha seperti *café* maupun restoran. karena Kota Banda Aceh merupakan Kota Syariah”.*

7. Narasumber keketujuh

Pada Tanggal 24 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, pemilik VOZ Coffee yaitu. Bapak Wahyu Backhtiar yang menjelaskan:

“Menurutnya dukungan dari pemerintah masih kurang pada café dan restoran halal di Kota Banda Aceh, contohnya di masa pandemi covid-19 pajak di restoran dan café di Kota Banda Aceh tidak dibebaskan. Tetapi kota-kota diluar Aceh khususnya pajak, sudah dibebaskan/dihapuskan guna untuk membantu pelaku usaha yang berdampak kurangnya pemasukan/pendapatan di masa pandemi covid-19. Selain itu lanjutnya Bapak Wahyu Backhtiar mengatakan bahwa “Aceh UU nya lebih kuat karena Aceh mempunyai Qanun, seharusnya dengan adanya Qanun di Aceh dapat memberikan dukungan yang berbentuk solusi untuk pelaku usaha yang berdampak pandemi covid-19”.

8. Narasumber kedelapan

Pada Tanggal 2 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Manajer Aceh Seafood Restaurant & Meeting yaitu. Bapak Muhaidarus yang menjelaskan:

“Khusus Aceh Seafood Restaurant & Meeting, jika untuk dukungan pemerintah secara langsung tidak ada sebab restoran ini individual bukan milik pemerintah atau BUMN. Tetapi secara tidak langsung pemerintah membantu restoran dalam tamu atau pengunjung yang datang, ramai performan yang datang makan di Aceh Seafood Restaurant & Meeting. Seperti pengunjung dari pemerintahan daerah, dari KAPOLDA, KODAM, dan dari sisi tidak langsung inilah pemerintah ikut membantu. jika tidak adanya mereka mungkin restoran tidak berjalan juga”.

9. Narasumber kesembilan

Pada Tanggal 28 Mei 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pemilik Burger Blepot yaitu. Edi Saputra yang menjelaskan:

“Bahwa halal nya usahanya, bagi ia dan untuk pelanggan Buger Blepot. Karena menurutnya dukungan pemerintah masih kurang seperti misalnya; “sampai sekarang ini pemerintah tidak pernah mendata usaha-usaha halal di Kota Banda Aceh, dan pemerintah tidak pernah mendatangi restoran Buger Blepot untuk menanyakan apakah usaha ini halal atau tidak. Atau pun mengkaji restoran halal Buger Blepot. Bahkan pada dasarnya restoran burger blepot lah yang berkeinginan untuk menjual dan menyajikan produk yang halal”.

10. Narasumber kesepuluh

Pada Tanggal 7 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pemilik Steak On You yaitu Rizal Syah yang menjelaskan:

“Dukungan pemerintah terhadap café dan restoran halal di Kota Banda Aceh cukup bagus, pemerintah memberikan pelatihan seperti tata cara dalam mengurus sertifikasi halal restoran yang difasilitasi oleh Dinas Pariwisata. Kemudian pemerintah juga memberikaan beberapa kemudahan kepada peserta pelatihan untuk mengurus sertifikat halal menjadi lebih cepat. Jadi pemerintah atau dinas terkait sangat mendukung terhadap café-café restoran-restoran di Kota Banda Aceh. kemudian lanjutnya Bapak Rizal Syah menjelaskan Pelatihan yang ia ikuti tersebut sudah 2 kali. Pertama, pelatihan yang diadakan di hotel Nanggroe. dan kedua, pelatihan yang diikuti oleh menajernya. Kemudian untuk dukungan dari masyarakat, dengan adanya Steak On You di desa Lambhuk, masyarakat desa lambuk juga cukup membantu seperti misalnya restoran Steak On You butuh bantuan seperti surat perizinan dan surat-surat lainnya”.

11. Narasumber kesebelas

Pada Tanggal 9 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pelanggan/masyarakat/konsumen II (di Steak On You) yaitu Irsapna Mawaddah yang menjelaskan:

“Pemerintah sangat mendukung berdirinya café maupun restoran halal di Kota Banda Aceh, yang merupakan kebutuhan dari masyarakatnya sendiri. Karena tidak mungkin masyarakat makan hanya makan di rumah saja, yang pasti ingin mencari destinasi-destinasi yang lain seperti café dan restoran, namun bentuk dukungan dari pemerintah menurut saya, dimasa Pandemi ini Pemerintah melegalkan café dan resto ini misalnya menerapkan peraturan dibukanya café maupun restoran larut malam, seperti pukul 11. WIB keatas. Dan itu biasanya pemerintah menerapkan ke pada seluruh café dan restoran Kota Banda Aceh. namun ada beberapa café dan restoran yang buka 24 jam itu karena ada lain dalam suatu hal namun, café yang berdiri 24 jam itu tidak sembarang dibuka, karena mereka masti minta izin ke pemerintah.

12. Narasumber keduabelas

Pada Tanggal 13 Juni 2021 penulis telah melakukan wawancara kepada Narasumber, Pelanggan/masyarakat/konsumen II (di VOZ Coffe) yaitu Cut syaila Rahmi yang menjelaskan:

“Pemerintah sangat mendukung adanya café dan restoran di Kota Banda Aceh, terutama café dan restoran yang menerapkan syariah/halal pada usahanya. Terlebih karena mayoritas masyarakat Aceh rata-rata muslim. Jadi, asalkan usaha tersebut tidak melanggar ketentuan agama, dan asalkan bentuknya positif maka pemerintah akan mendukung. Bukti atas dukungan pemerintah terhadap café dan restoran di Kota Banda Aceh yaitut sudah banyaknya café maupun restoran yang dibolehkan berdiri sampai sekarang dan belum ada bantahan dari pemerintah”.

Dari Uraian di atas dapat diambil kesimpulan atas hasil wawancara bersama 12 (duabelas) Narasumber tersebut, bahwa menurut mereka dukungan Pemerintah dan masyarakat terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh ialah pemerintah membina, memonitoring pelaku usaha serta pemerintah juga mengontrol di bidang kehalalan pada usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh. Adapun bentuk nyata dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ialah: pada akhir tahun 2020 Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh bekerja sama dengan Kementerian memberikan dana hibah kepada beberapa *café* dan restoran yang terdampak covid-19 sehingga pengunjunya kurang. Dan terkait dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran harus menjalankan usaha yang halal, pemerintah terus melakukan sosialisasi langsung dan tidak langsung. sosialisasi langsung yang dilakukan oleh pemerintah yaitu mengadakan pelatihan kepada pelaku-pelaku usaha seperti *café* dan restoran, pelatihan ini diadakan pemerintah dalam 2 bulan sekali dengan gabungan tim yang terdiri dari: Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Dinas Kesehatan, dan Dinas lain-lainnya yang ada di Kota Banda Aceh. Sedangkan sosialisasi tidak langsung, pemerintah mempromosikan dan mensosialisasikan di media sosial, brosur-brosur, yang kemudian pemerintah distribusikan kepada pelaku-pelaku usaha *café* dan restoran. selanjunya bentuk dukungan pemerintah lainnya seperti bantuan-bantuan KUR (*Kredit Usaha*

Rakyat), sehingga membantu pelaku usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh.

Namun, dukungan pemerintah selama covid-19 ini sudah berkurang, tidak seperti ditahun-tahun sebelum wabah covid yang dukungan pemerintah sangat tinggi, bahkan dalam 2-3 tahun ini tidak ada sosialisasi tentang sertifikai halal lagi. Kemudian juga *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh di masa pandemi covid-19 pajak di restoran dan *café* di Kota Banda Aceh tidak dibebaskan/dihapuskan. Tetapi luar daerah Aceh, pajak usaha sudah dibebaskan/dihapuskan guna untuk membantu pelaku usaha yang berdampak kurangnya pemasukan/pendapatan di masa pandemi covid-19.

Beberapa penelitian terkait dengan kajian ini diantaranya penelitian yang dilakukan oleh Anugrah, Mokodongan & Pulumodoyo (2017) yang berjudul “Potensi Pengembangan Wisata Halal Dalam Perspektif Dukungan Ketersediaan Restoran Halal Lokal (Non Waralaba) di Kota Gorontalo”. Dari hasil penelitiannya bahwa keberadaan restoran yang memiliki sertifikat halal di Kota Gorontalo sudah dapat dikatakan cukup mendukung untuk dilaksanakannya pariwisata halal di Kota Gorontalo, hal ini dengan pertimbangan waktu kunjungan wisatawan yang singkat yakni hanya 1,52 hari dan frekuensi pemenuhan kebutuhan makanan dan minuman wisatawan 3 hingga 4 kali saja selama 1,52 hari menginap. Selain itu rata-rata jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Gorontalo adalah 429 orang

wisatawan per hari. Sehingga bisa dibandingkan dengan jumlah ketersediaan kursi di masing-masing 17 restoran maka dapat terisi 50% nya saja. Pariwisata halal agar dapat berjalan dengan baik maka diperlukan Kerjasama yang baik seluruh pemegang kepentingan dalam kepariwisataan. Kerjasama yang erat antar lembaga, usaha-usaha bidang pariwisata dan juga dukungan masyarakat.

Kemudian, bentuk dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh juga, dengan diterbitkannya Qanun Aceh Nomor 8 Tahun 2013 Tentang Kepariwisataan. Pada isi qanun ini menjelaskan hal-hal terkait dengan kepariwisataan termasuk usaha penyedia makanan dan minuman lainnya sesuai syariat. Maka untuk mencapai maksud dari Qanun tersebut, Pemerintah Aceh melakukan pembinaan terhadap kegiatan-kegiatan kepariwisataan, yaitu dibentuk pengaturan pemberian bimbingan dan pengawasan.

4.5. Dampak *Café* Dan Restoran Terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Kota Banda Aceh

Pertumbuhan ekonomi merupakan laju pertumbuhan yang dibentuk dari berbagai macam sektor ekonomi yang secara tidak langsung menggambarkan tingkat pertumbuhan yang terjadi dan sebagai indikator penting bagi daerah untuk mengevaluasi keberhasilan pembangunan. Data Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) merupakan salah satu indikator penting untuk mengetahui kondisi ekonomi di suatu daerah dalam suatu periode tertentu.

PDRB pada dasarnya merupakan jumlah nilai tambah yang dihasilkan oleh seluruh unit usaha dalam suatu daerah tertentu, atau merupakan jumlah nilai barang dan jasa akhir yang dihasilkan oleh seluruh unit ekonomi (Faisal, 2014).

Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Indonesia pada dasarnya terdiri atas 9 (sembilan) sektor, yaitu (1) sektor pertanian; (2) pertambangan dan penggalan; (3) industri pengolahan; (4) listrik, gas dan air bersih; (5) konstruksi; (6) perdagangan, hotel dan restoran/*café*; (7) pengangkutan dan komunikasi; (8) keuangan, real estat dan jasa perusahaan, dan (9) jasa-jasa (Faisal, 2014).

Tablel 4.5
PDRB Seri 2010 Kota Banda Aceh Menurut Lapangan Usaha (Triliun) Tahun 2020

Kategori Uraian	PDRB seri 2010 atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha (Triliun)				
	2020				
	I	II	III	IV	Total
A. Pertanian, Kehutanan, Perikanan	9,64	9,23	9,78	9,25	37,90
B. Pertambangan & Penggalan	2,33	2,98	2,73	2,45	10,49
1. Pertambangan Minyak & Gas Bumi	1,00	1,73	1,49	1,20	5,42
2. Pertambangan dan Penggalan Nonmigas	1,33	1,25	1,24	1,26	5,07
C. Industri Pengolahan	1,39	1,61	1,62	1,44	6,06
1. Industri Batubara & Pengilangan Migas	0,28	0,30	0,31	0,29	1,19
2. Industri Nonmigas	1,10	1,31	1,31	1,15	4,87
D. Pengadaan Listrik, Gas	0,05	0,06	0,06	0,05	0,22
E. Pengadaan Air	0,01	0,01	0,01	0,01	0,05
F. Konstruksi	3,35	3,30	3,64	3,61	13,90
G. Perdagangan Besar & Eceran, & Reparasi Mobil & Sepeda Motor	4,74	4,78	4,69	5,03	19,24
H. Transportasi & Pergudangan	2,32	1,18	1,76	1,80	7,06

Tabel 4.5 Lanjutan

I. Penyediaan Akomodasi & Makan Minum	0,41	0,39	0,40	0,44	1,65
J. Informasi & Komunikasi	1,28	1,35	1,29	1,26	5,19
K. Jasa Keuangan	0,62	0,60	0,58	0,57	2,36
L. Real Estate	1,41	1,35	1,35	1,34	5,45
M,N Jasa Perusahaan	0,21	0,20	0,21	0,22	0,84
O. Administrasi Pemerintahan, Pertahanan & JSW	2,67	2,94	2,81	3,05	11,46
P. Jasa Pendidikan	0,84	0,91	0,92	0,99	3,65
R,S,T,U Jasa lainnya	0,48	0,45	0,48	0,51	1,91
PDRB	32,71	32,27	33,40	33,21	131,59
PDRB Non Migas	31,43	30,24	31,59	31,72	124,98
-					
-					

Sumber: Badan pusat Statistik Provinsi Aceh, (2021).

Menurut Data BPS Provinsi Aceh, dalam PDRB tahun 2020 diatas sektor ekonomi yang menunjukkan nilai tambah bruto terbesar adalah Sektor Pertanian, Kehutanan, Perikanan sebesar 37,90 triliun rupiah, kemudian Sektor Perdagangan Besar & Eceran, & Reparasi Mobil & Sepeda Motor sebesar 19,24 triliun rupiah, dan disusul Sektor Konstruksi 598,88 triliun rupiah. Ketiga sektor ini merupakan penyumbang terbesar PDRB Seri 2010 Kota Banda Aceh Menurut Lapangan Usaha (Triliun) Tahun 2020. Namun diantara ketiga penyumbang sektor terbesar tersebut. sektor Penyediaan Akomodasi & Makan Minum seperti *café* dan restoran juga penyumbang PDRB Tahun 2020 yaitu sebesar 1,65 triliun rupiah yang membantu pendapatan PDRB tahun 2020.

Aktivitas *café* dan restoran yang menjadi salah satu pendapatan PDRB tidak dapat dipungkiri memiliki dampak terhadap masyarakat sekitarnya. Dampak tersebut dapat berupa dampak positif (seperti antara lain penciptaan lapangan pekerjaan

dan peningkatan ekonomi), maupun dampak negatif (seperti antara lain penurunan kualitas lingkungan dan kesehatan masyarakat). Namun *café* merupakan salah satu trend budaya barat yang masuk ke Negara Indonesia termasuk ke wilayah dan budaya Aceh, di mana budaya asing yang masuk ke Aceh berdampak kurang baik, karena masyarakat dengan mudah meniru budaya, perilaku, cara bergaul, dan berpakaian. Masyarakat Aceh merupakan daerah yang pelaksanaan kehidupannya diharapkan selalu berada dalam konteks Syariat Islam.

Selain itu *café* dan restoran merupakan salah satu contoh UMKM yang paling banyak digandrungi bahkan kalangan muda. Adapun manfaat dari UMKM khususnya *café* dan restoran bagi perekonomian nasional yaitu membuka lapangan pekerjaan, menjadi penyumbang terbesar nilai produk domestik bruto. Sedangkan manfaat UMKM khususnya *café* dan restoran di daerah yaitu meningkatkan pendapatan, pemberdayaan masyarakat, mendapat pengalaman berwirausaha, memperkecil angka pengangguran di desa, mempererat rasa kebersamaan, mengembangkan potensi masyarakat, mengembangkan usaha yang telah ada sebelumnya, serta menumbuhkan rasa ingin maju dan sebagainya. Adapun manfaat UMKM bagi pelaku usaha khususnya *café* dan restoran sendiri yaitu adanya kebebasan finansial, memiliki kemampuan mengontrol diri sendiri, melakukan perubahan dalam hidup serta menggali potensi diri, pengabdian diri dan mendapatkan pengakuan atas usaha, tahan banting, lebih

fokus pada konsumen, mudah beradaptasi, menjadi penggerak ekonomi masyarakat yang inovatif dan fleksibel.

Berikut ini adalah hasil dari wawancara dari pakar, dengan tujuan untuk mengetahui lebih detail mengenai dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh:

1. Narasumber pertama

Narasumber pertama yang peneliti wawancarai adalah Bapak Sabri TS yang merupakan Kepala Bidang Ekonomi dan Kreatif, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 2 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampak café dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh yaitu pertama, semakin banyaknya café dan restoran yang tumbuh artinya menandakan secara statistik orang/pengunjung ramai datang dan Orang membutuhkan pelayanan. Kemudian Semua café-café dan restoran-restoran bersaing menampakkan yang terbaik dan halal dengan produk nya maka terjadilah persaingan diantaranya. Dalam situasi ini lah telah terjadi pelayanan terhadap pengunjung yang datang dan berdasarkan kemampuan masing-masing café maupun restoran tersebut.

Kemudian dengan/berdasarkan tipe-tipe pelayanan café maupun restoran di Kota Banda Aceh maka tersalurkan keinginan masyarakat atau pengunjung yang datang. semakin banyak tumbuhnya yang berjualan seperti café dan restoran, maka banyak orang membayar pajak. Dengan adanya pembayaran pajak tepat waktu tiap pembelian maka pendapatan ekonomi daerah Kota Banda Aceh menjadi bertambah. Contohnya 1: pengunjung yang datang 1 juta wisatawan, semua yang osongan dijalan, rokok dan permen-permen akan laku terjual semua karena sisi pelayanan semua berjalan. Kalau tidak ada orang yang datang tidak

memungkinkan untuk tambah café dan restoran. Jika dibuka tempat-tempat yang kosong usahanya pasti tidak ada wisatawan yang datang hanya masyarakat sekitar namun daya belinya tidak setinggi datang orang/pengunjung dari luar atau wisatawan. Inilah yang dikatakan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi itu dilihat dari sisi transaksi pertumbuhan, dinamika, kehidupan untuk muaranya dilihat dari sisi pencapaian daerah, karena pada akhirnya seseorang yang membuat usaha pasti menginginkan keuntungan maka harus ada Income.

Contoh 2: ketika seseorang berjualan tidak ada keuntungannya maka percuma. Seperti membeli sayur kangkung di suatu tempat maka akan terjadinya perputaran ekonomi. hal hasil petani menjadi bangkit, pedagang menjadi bangkit, dan masyarakat terlayani. Terjadi transaksi ini berarti sudah terjadi kehidupan ekonomi, uang berputar itu yang kami sebut pertumbuhan ekonomi. Semakin banyak uang yang beredar disuatu daerah maka semakin tinggi pendapatan pertahun. jika uang tidak berputar disuatu daerah, maka ekonomi suatu daerah itu tidak maju”.

2. Narasumber Kedua

Narasumber kedua yang peneliti wawancarai adalah Ibu Nova Indriani, SKM yang merupakan Kepala Bidang Destinasi dan Industri, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 4 Juni 2021 yang menyatakan pendapatannya bahwa:

“Dampak café dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh ialah dilihat dari segi pariwisata. misalnya wisatawan mancanegara sekarang ini melihat wisata yang halal. Seperti di Kota Banda Aceh para wisatawan melihat café-café maupun restorannya bersih, pengolahannya sudah memenuhi syariat Islam, kemudian sarana fasilitas nya mereka nikmati. Maka para wisatawan yang datang ke Kota Banda Aceh

pasti kembali ke negaranya dengan menyampaikan informasi mengenai wisata kuliner di Banda Aceh ini. akan ada 1 atau 5 orang akan datang. Maka dengan informasi-informasi itu bakal mereka kembali sebarkan. Hal hasil maka wisatawan Kota Banda Aceh akan meningkat, serta otomatis juga mempengaruhi perekonomian daerah Kota Banda Aceh. Kemudian selain meningkatkan wisatawan, para wisatawan juga melihat bahwa di Aceh bagus. Dan bakal terus mempromosikan wisata Kota Banda Aceh. sehingga pertumbuhan ekonomi daerah pun meningkat”.

3. Narasumber Ketiga

Narasumber ketiga yang peneliti wawancarai adalah Bapak Rahmat Hidayat yang merupakan Ketua Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 11 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

*“Dampak *café* dan restoran terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh ialah sangat pesat pengaruhnya terhadap pertumbuhan ekonomi Banda Aceh, 70% faktor ekonomi yang paling besar khususnya di Kota Banda Aceh adalah *café*, restoran. Contohnya saja rata-rata seperti di daerah batoh dalam satu deret jalanan itu saja bisa sampai 70-75 warkop, *café*, dan restoran dan itu ada pengunjunnya semua. Jadi bisa dikatakan bahwa *café* dan restoran itu salah satu pusat bisnis terbesar di Kota Banda Aceh. Salah satu sumber pendapatan daerah terbesar di Kota Banda Aceh itu dari Pajak usaha tersebut termasuk pajak *café* dan restoran tersebut”.*

4. Narasumber Keempat

Narasumber keempat yang peneliti wawancarai adalah Bapak Fakhurrrazi Amir, SE., MA. yang merupakan Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry mengenai Dampak *café*

dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 22 Agustus 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampak dari café dan restoran jika tidak berprinsip halal, maka orang luar tidak akan masuk ke Banda Aceh, yang ada hanya orang kita yang masuk. Misalnya orang-orang dari Arab mereka tidak akan masuk ke kota kita karena mereka tidak tau ini punya orang muslim atau bukan”

5. Narasumber Kelima

Narasumber kelima yang peneliti wawancarai adalah Bapak Said Emil yang merupakan Pemilik Ponten *café* mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 25 Mei 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampak café halal maupun restoran halal khususnya ponten café, maka dampaknya bagi pertumbuhan Kota Banda Aceh sangat besar. Pertama, mengurangi tingkat pengangguran. kedua, menambah nilai keindahan Kota Banda Aceh yang di Area pinggir sungai yang dulunya begitu gelap kini menjadi kota yang indah dengan kerlap lampu-lampu yang mengakibatkan banyaknya perhatian orang lokal maupun pariwisata yang datang mengunjungi ponten café. Otomatis bisa meningkatkan nilai pariwisata Aceh lebih bagus lagi”

6. Narasumber Keenam

Narasumber keenam yang peneliti wawancarai adalah Erita yang merupakan Manajer *Break Time Coffe* mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 31 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampak café dan restoran halal tergantung kondisinya, jika dalam kondisi sekarang pandemi covid-19, maka pertumbuhan ekonomi di Banda Aceh berkurang Selain itu pihak café dan restoran juga harus menyediakan hansainitaizer, dan jam 10 sudah tutup. Namun untuk situasi normal café dan restoran di Kota Banda Aceh pastinya akan meningkatkan pertumbuhan ekonomi Banda Aceh”.

7. Narasumber ketujuh

Narasumber ketujuh yang peneliti wawancarai adalah Bapak Rahmat Almisyari yang merupakan Manajer Moorden *Coffee* mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 23 Mei 2021 yang menyatakan pendapatannya bahwa:

“Semakin banyaknya café halal yang hadir di Kota Banda Aceh maka Sektor Pertumbuhan pembangunan semakin meningkat dan pendapatan asli daerah Kota Banda Aceh juga akan meningkat”.

8. Narasumber kedelapan

Narasumber kedelapan yang peneliti wawancarai adalah Wahyu Backhtiar yang merupakan Pemilik VOZ *Coffee* mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 24 Mei 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Berdampak baik pada pertumbuhan ekonomi Banda Aceh”

9. Narasumber kesembilan

Narasumber kesembilan yang peneliti wawancarai adalah Bapak Muhaidarus yang merupakan Manajer Aceh *Seafood Restaurant & Meeting* mengenai Dampak *café* dan restoraan halal

terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 2 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampak café dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di Banda Aceh, khususnya Aceh Seafood Restaurant & Meeting kontribusinya ke daerah Kota Banda Aceh melalui pajak yang lancar”.

10. Narasumber kesepuluh

Narasumber kesepuluh yang peneliti wawancarai adalah Bapak Rizal Syah yang merupakan Pemilik Steak On You mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 7 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampaknya terhadap pertumbuhan ekonomi pasti dan jelas, karena restoran itu yang berkenaan langsung dengan masyarakat. pertama, tenaga kerja contohnya dengan adanya Steak On You maka memerlukan tenaga kerja, sehingga membantu pengangguran menjadi mempunyai pekerjaan, jadi ekonominya juga terbantu. Kedua, Steak On You juga memberikan pajak restoran pemerintah, ke DISPEDA Kota Banda Aceh itu adalah distribusi secara langsung terhadap pemberdayaan ekonomi Banda Aceh. Ketiga, Steak On You memiliki beberapa suplayer UMKM yang Steak On You perdayakan. Seperti: industri rumah tangga produksi dimsum. Restoran Steak On You mengambil dimsum dari industri tersebut, sehingga perekonomian industri tersebut menjadi terperdaya atau terbantu ekonominya. Maka jika banyak restoran-restoran maupun café-café yang lain. Akhirnya industri rumah tangga ini akan menjadi besar. Jadi itu adalah contoh kongkrit distribusi dalam pemberdayaan ekonomi”.

11. Narasumber kesebelas

Narasumber kesebelas yang peneliti wawancarai adalah Irsapna Mawaddah yang merupakan Pelanggan/ masyarakat/

konsumen (di Steak On You) mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 9 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Semakin banyak orang ke café maupun restoran dan semakin banyak orang yang datang mengunjungi café untuk makan atau pun hanya sekedar minum kopi dan lainnya, bahkan dapat dilihat bahwa sannya pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh ini sudah meningkat. Karena banyaknya minat orang makan di café & restoran tersebut”.

12. Narasumber keduabelas

Narasumber keduabelas yang peneliti wawancarai adalah Cut Syaila Rahmi yang merupakan Pelanggan/masyarakat/konsumen (di VOZ Coffe) mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 12 Juni 2021 yang menyatakan pendapatnya bahwa:

“Dampaknya sangat positif. seperti dapat memberikan ketertarikan bagi kaum kalangan muda salah satunya untuk mengunjungi café, paling utama yang di lihat yaitu tempat dan fasilitas yang disediakan”.

13. Narasumber ketigabelas

Narasumber ketigabelas yang peneliti wawancarai adalah Desi Sari Ayuni yang merupakan wisatwan Kota Banda Aceh (di Mesjid Raya Baiturrahman) mengenai Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh. wawancara dilakukan pada 12 Juni 2021 yang menyatakan pendapatannya bahwa:

“Pasti berdampak bagi pertumbuhan ekonomi melalui pembayaran pajak yang dibayarkan oleh café dan restoran kepada pemerintah, maka bisa meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Banda Aceh.

Dari Uraian di atas dapat diambil kesimpulan atas hasil wawancara bersama 13 Narasumber tersebut, bahwa menurut mereka dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh ialah semakin banyak tumbuhnya *café* dan restoran, maka akan banyak orang yang membayar pajak. Dengan adanya pembayaran pajak tepat waktu maka pendapatan ekonomi daerah Kota Banda Aceh menjadi bertambah. Kemudian dengan adanya *café* maupun restoran wisatawan yang datang ke Banda Aceh pasti kembali ke negaranya dengan menyampaikan informasi mengenai wisata kuliner di Banda Aceh ini. Maka dengan informasi-informasi itu akan terjadi penyebaran informasi, sehingga meningkatnya wisatawan di Kota Banda Aceh, serta otomatis juga mempengaruhi pertumbuhan perekonomian daerah Kota Banda Aceh, dan pastinya para wisatawan juga akan melihat langsung bahwa Aceh khususnya Kota Banda Aceh layak dijadikan sebagai destinasi wisata halal terlebih di bidang kulinernya. Kemudian dampak lain dari *café* dan restoran di Kota Banda Aceh yaitu dapat mengurangi tingkat pengangguran. Dan menambah nilai keindahan Kota Banda Aceh yang mengakibatkan banyaknya perhatian orang lokal maupun pariwisata yang datang mengunjungi *café* dan restoran di Kota Banda Aceh. Namun, Dampak dari *café* dan restoran jika tidak berprinsip halal, maka orang luar tidak akan

masuk ke Banda Aceh, yang ada hanya orang kita yang masuk. Misalnya orang-orang dari Arab mereka tidak akan masuk ke kota kita karena mereka tidak tau ini punya orang muslim atau bukan.

Pada penelitian ini, ada beberapa penelitian yang sejalan salah satunya penelitian Millatina., dkk (2019) yang berjudul “Peran Pemerintah Untuk Menunmbuhkan Potensi Pembangunan Pariwisata Halal di Indonesia”. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pariwisata sangat terikat dengan kehidupan manusia, sehingga pariwisata memiliki dampak positif maupun negatif di segala aspek kehidupan masyarakat seperti pada aspek sosial, ekonomi, lingkungan dan lain-lain. Maka dari itu, pemerintah daerah diharapkan dapat mengembangkan pariwisata di Indonesia secara merata dengan cara membangun infrastruktur dan prasarana atau objek yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan. Pemerintah juga dapat membuat program-program seperti studi banding objek wisata dan lain-lain guna mendukung potensi pariwisata di daerah. Mengingat potensi yang dimiliki sektor pariwisata Indonesia di masa depan, maka diperlukan berbagai strategi untuk dapat menarik lebih banyak wisatawan mancanegara dan mengembangkan pariwisata Indonesia. Dalam pariwisata halal diperlukan beberapa aspek utama, yaitu fasilitas ibadah yang memadai, ketersediaan makanan halal, pelayanan buka puasa selama ramadhan, serta adanya pembatasan aktivitas-aktivitas yang tidak sesuai dengan syariah. Jadi, pariwisata merupakan tanggung jawab bersama maka masyarakat juga harus lebih aktif dan peduli

terhadap perkembangan pariwisata di Indonesia. Khususnya anak millennial saat ini dengan adanya kemajuan teknologi dan perkembangan jaman, diharapkan mampu memasarkan dan mengemas potensi-potensi wisata daerah dengan lebih inovatif, unik dan kreatif. Sudah menjadi hak dan kewajiban pemerintah daerah serta masyarakat untuk dapat menjadi wadah yang dapat menampung, merawat serta mengembangkan pariwisata daerah demi terwujudnya Indonesia yang lebih baik di masa datang. Diharapkan dengan media offline dan online, pembelajaran ekonomi dapat dikemas menjadi lebih baik sehingga semakin meningkatkan kepedulian masyarakat luas, khususnya terhadap sektor pariwisata di Indonesia. Dari pariwisata untuk perekonomian Indonesia yang lebih baik di masa depan.

Berdasarkan penelitian penulis, maka dapat disimpulkan seluruh hasil wawancara bahwa pertama, peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh yaitu sebagai tempat makan dan minum, untuk melestarikan makanan khas kuliner Aceh. Dengan adanya *café* dan restoran tersebut dapat membuat masyarakat serta wisatawan yang mendatangi Kota Banda Aceh menjadi lebih nyaman. Kemudian selain itu, peran *café* dan restoran juga sebagai alat pelayanan kepada wisatawan yang datang ke Banda Aceh, baik itu wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara.

Kedua, dukungan pemerintah dan masyarakat terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh ialah pemerintah membina, memonitoring pelaku usaha serta

pemerintah juga mengontrol di bidang kehalalan pada usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh. Adapun bentuk nyata dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ialah: pada akhir tahun 2020 Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh bekerja sama dengan Kementerian memberikan dana hibah kepada beberapa *café* dan restoran yang terdampak covid-19 sehingga pengunjungya kurang. Dan terkait dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran harus menjalankan usaha yang halal, pemerintah terus melakukan sosialisasi langsung dan tidak langsung, sosialisasi langsung yang dilakukan oleh pemerintah yaitu mengadakan pelatihan kepada pelaku-pelaku usaha seperti *café* dan restoran, pelatihan ini diadakan pemerintah dalam 2 bulan sekali dengan gabungan tim yang terdiri dari: Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh, Dinas Kesehatan, dan Dinas lain-lainnya yang ada di Kota Banda Aceh. Sedangkan sosialisasi tidak langsung, pemerintah mempromosikan dan mensosialisasikan di media sosial, brosur-brosur, yang kemudian pemerintah distribusikan kepada pelaku-pelaku usaha *café* dan restoran. selajunya bentuk dukungan pemerintah lainnya seperti bantuan-bantuan KUR (*Kredit Usaha Rakyat*), sehingga membantu pelaku usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh. Namun, dukungan pemerintah selama covid-19 ini sudah berkurang, tidak seperti ditahun-tahun sebelum wabah covid yang dukungan pemerintah sangat tinggi, bahkan dalam 2 tahun ini tidak ada sosialiasi tentang sertifikai halal lagi. Kemudian juga *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh di masa pandemi

covid-19 pajak di restoran dan café di Kota Banda Aceh tidak dibebaskan/dihapuskan. Tetapi luar daerah Aceh, pajak usaha sudah dibebaskan/dihapuskan guna untuk membantu pelaku usaha yang berdampak kurangnya pemasukan/pendapatan di masa pandemi covid-19.

Ketiga, dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh yaitu semakin banyak tumbuhnya yang berjualan seperti *café* dan restoran, maka banyak orang membayar pajak. Dengan adanya pembayaran pajak tepat waktu tiap maka pendapatan ekonomi daerah Kota Banda Aceh menjadi bertambah. Kemudian dengan adanya *café* maupun restoran wisatawan yang datang ke Banda Aceh pasti kembali ke negaranya dengan menyampaikan informasi mengenai wisata kuliner di Banda Aceh ini. Maka dengan informasi-informasi itu bakal mereka kembali sebar. Hal hasil maka wisatawan Kota Banda Aceh akan meningkat, serta otomatis juga mempengaruhi perekonomian daerah Kota Banda Aceh, dan pastinya para wisatawan juga melihat bahwa di aceh bagus. Dan bakal terus mempromosikan wisata Kota Banda Aceh. sehingga pertumbuhan ekonomi daerah pun meningkat. Kemudian dampak lain dari *café* dan restoran di Kota Banda Aceh yaitu mengurangi tingkat pengangguran. Dan menambah nilai ke indahan Kota Banda Aceh yang mengakibatkan banyaknya perhatian orang lokal maupun pariwisata yang datang mengunjungi *café* dan restoran di Kota Banda Aceh. Namun, Dampak dari *café* dan restoran jika tidak

berprinsip halal, maka orang luar tidak akan masuk ke Banda Aceh, yang ada hanya orang kita yang masuk. Misalnya orang-orang dari Arab mereka tidak akan masuk ke kota kita karena mereka tidak tau ini punya orang muslim atau bukan.

Berdasarkan hasil eksplorasi terhadap penelitian-penelitian terdahulu, peneliti menemukan penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini. Meskipun terdapat keterkaitan pembahasan, penelitian ini masih sangat berbeda dengan penelitian terdahulu. Adapun penelitian terdahulu tersebut yaitu: “Potensi Restoran Halal Dalam Upaya Mendukung Wisata Halal di Kota Gorontalo”. Oleh Pulumodoyo, Sagita Pebriani Ade. Penelitian ini terfokus untuk mengetahui potensi restoran halal dalam upaya mendukung wisata halal di Kota Gorontalo. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan teknik analisis data deskriptif kualitatif. Data yang digunakan diperoleh dari hasil obeservasi, wawancara secara langsung serta dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan restoran lokal yang ada di Kota Gorontalo ada 19 restoran. LPPOM-MUI menetapkan beberapa kriteria untuk mendapatkan sertifikat halal, akan tetapi dari hasil penelitian ini Kota Gorontalo dalam segi kuliner siap mendukung wisata halal, hal ini dikarenakan memiliki sejumlah restoran yang telah bersertifikat halal.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan peran *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh:

1. Peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh yaitu sebagai tempat makan dan minum, untuk melestarikan makanan khas kuliner Aceh. Dengan adanya *café* dan restoran tersebut dapat membuat masyarakat serta wisatawan yang mendatangi Kota Banda Aceh menjadi lebih nyaman. Kemudian selain itu, peran *café* dan restoran juga sebagai alat pelayanan kepada wisatawan yang datang ke Banda Aceh, baik itu wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara.
2. Dukungan Pemerintah terhadap *café* dan restoran sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh ialah pemerintah membina, mengawasi, memonitoring dan mengevaluasi pelaku usaha. Adapun bentuk dukungan pemerintah secara langsung ialah pemerintah mengadakan pelatihan terkait usaha-usaha di Banda Aceh seperti *café*, restoran dll. Sedangkan sosialisasi tidak langsung, pemerintah mempromosikan dan mensosialisasikan di Media sosial, brosur-brosur, yang kemudian pemerintah distribusikan kepada pelaku-pelaku usaha *café* dan restoran. Namun, dukungan pemerintah selama covid-

19 ini sudah berkurang, tidak seperti ditahun-tahun sebelum wabah covid yang dukungan pemerintah sangat tinggi, bahkan dalam 2 tahun ini tidak ada sosialisasi tentang sertifikasi halal lagi. Kemudian juga *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh di masa pandemi covid-19 pajak di restoran dan *café* di Kota Banda Aceh tidak dibebaskan/dihapuskan. Tetapi luar daerah Aceh, pajak usaha sudah dibebaskan/dihapuskan guna untuk membantu pelaku usaha yang berdampak kurangnya pemasukan/pendapatan di masa pandemi covid-19.

3. Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh yaitu semakin banyak tumbuhnya yang berjualan seperti *café* dan restoran, maka banyak orang membayar pajak. Dengan adanya pembayaran pajak tepat waktu tiap maka pendapatan ekonomi daerah Kota Banda Aceh menjadi bertambah. Kemudian dengan adanya *café* maupun restoran wisatawan yang datang ke Banda Aceh pasti kembali ke negaranya dengan menyampaikan informasi mengenai wisata kuliner di Banda Aceh ini. Maka dengan informasi-informasi itu bakal mereka kembali sebarkan. Hal hasil maka wisatawan Kota Banda Aceh akan meningkat, serta otomatis juga mempengaruhi perekonomian daerah Kota Banda Aceh. Kemudian dampak lain dari *café* dan restoran di Kota Banda Aceh yaitu mengurangi tingkat pengangguran. Namun, Dampak dari *café* dan restoran jika tidak berprinsip halal, maka orang luar tidak akan masuk ke Banda Aceh, yang ada hanya

orang kita yang masuk. Misalnya orang-orang dari Arab mereka tidak akan masuk ke kota kita karena mereka tidak tau ini punya orang muslim atau bukan.

5.2 Saran

Berdasarkan kondisi secara objektif setelah melakukan penelitian seperti wawancara, observasi dan dokumentasi, penulis mengajukan beberapa hal sebagai saran atau solusi yaang mungkin dapat dipertimbangkan oleh para pihak yang terkait untuk menunjang keberhasilan bisnis *café* dan restoran di Kota Banda Aceh:

1. Kepada pemilik *café* dan restoran di Kota Banda Aceh, hendaknya mengurus semua surat-surat terkait usaha bisnis yang sedang dijalankan, termasuk sertifikat halal MUI. hal ini agar jika pemerintah menyalurkan dana bantuan kepada pelaku usaha maka bisa mudah tersalurkan dana tersebut karena persyaratan surat-menyuratnya lengkap. Dan khusus untuk sertifikasi halal MUI paada usaha *café* dan restoran ini sangat lah penting bagi wisatawan luar khususnya yang ingin berwisata di Kota Banda Aceh, dengan adanya sertifikasi halal pada usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh makan membuat wisatawan yang datang akan nyaman serta aman dengan adanya bukti sertifikasi Halal tersebut.
2. Kepada pemilik *café* dan restoran di Kota Banda Aceh, untuk tetap menjaga aturan-aturan Syariah, serta menyediakan

fasilitas tempat ibadah, tempat wudhu yang diperuntukkan bagi pengunjung laki-laki maupun perempuan.

3. Kepada Pemerintah Kota Banda Aceh, hendaknya terus melakukan sosialisasi dan pemantauan kepada usaha *café* & restoran yang ada di Banda Aceh terkait halalnya usaha tersebut. dan menerapkan wajibnya pengurusan surat-surat terkait usaha dan sertifikasi halal pada *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh.



DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an dan Terjamahnya

- Aan, J. (2017). Halal Tourism Industry In Indonesia: Potential And Prospects. MPRA *Munich Personal Repec Archive*. 1-24.
- Afaza, H. (2018). Strategi Komunikasi Pemerintah Kota Banda Aceh Dalam Mempromosikan Wisata Halal, *Skripsi*, i-116.
- Aisyah, N.K., (2018). Analisis Fatwa Dewan Syariah Nasional MUI Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berbasis Syariah Terhadap Usaha Perhotelan di Ponogoro. *Skripsi*. i-60.
- Anggito, A. & Setiawan, J. (2018). *Metodelogi Penelitian Kualitatif*. Jawa Barat: CV Jejak.
- Anugrah, K., Mokodongan, A., Pulomodoyo, S.P.A. (2017). Potensi Pengembangan Wisata Halal Dalam Perspektif Dukungan Ketersediaan Restoran Halal Lokal (Non Waralaba) di Kota Gorontalo. *Pesona*. 2 (2). 1-12.
- Asyifa, Z. (2019). Persepsi Masyarakat Lokal Terhadap Sosialisasi Wisata halal di Banda Aceh. *Skripsi Jurusan Komunikasi dan Penyiaran Islam*.
- Ardian, D. (2019). *Kafepedia*. Yogyakarta: Laksana.
- Badan Pusat Statistik Kota Banda Aceh. (2020). *Badan Pusat Statistik Kota Banda Aceh, Produk Domestik Regional Bruto Kota Banda Aceh, (2015- 2019)*.
- Kuswiratmo, A.B., (2016). *Memulai Usaha itu Gampang! Langkah - Langkah Hukum Mendirikan Badan Usaha Hingga Mengelolanya*. Jakarta Selatan: Visimedia.
- Busaini, B., Rinuastuti, B. H., Feriyadin, F., Wijanarko, A., Assidiq, K. A., Hadinata, L. A., & Rahmaningsih, S. (2020). Peran Pemuda dalam Membangun Citra Pariwisata Halal di Desa Setanggor. *Jmm Unram-Master of Management Journal*. 9 (3). 295-304.
- Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh. (2020). *Statistik Kepariwisata Kota Banda Aceh Tahun 2020*.

- Fadli, F. (2018). Analisis Perencanaan Komunikasi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh Dalam Mempromosikan Wisata Halal di Aceh. *Skripsi*. i-72.
- Faisal. (2014). Analisis Sektor Unggulan Perekonomian Kota Banda Aceh, *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik Indonesia*. 8-15.
- Fatwa Dewan Syariah Nasional-Majelis Ulama Indonesia No: 1 08/Dsn-MUI/X/2016 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berdasarkan Prinsip Syariah. 1-9.
- Felyana, W. (2019). Dampak Pengembangan Objek Wisata Halal Terhadap Kehidupan Sosial dan Pendapatan Pedagang di Kapal PLTD Apung Kota Banda Aceh Tahun 2015-2017. *Skripsi*. i-98.
- Ferdiansyah, H, Endyana, C, Rachmat, H, Khadijah, S, L, U. (2020). Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia Melalui Konsep Smart Tourism. *Journal of Sustainable Tourism Research*. 2(1). 30-34.
- Gustina, G., Yenida, Y., & Novadilastri, N. (2019). Potensi Wisata Halal Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Poli Bisnis*. 11(2). 121-132
- Hasanah, I. (2017). Makanan Halal dan Relevansinya Terhadap Terkabulnya Doa Menurut Hadits Nabi SAW (Suatu Kajian Tahlili). *Skripsi*. I-119.
- Hasanah, S., Amelia, F., Erwin, Y. (2018). Makanan Halal Pada Destinasi Wisata di Nusa Tenggara Barat. 191-200.
- Hidayat, W.D., Setiawan, P.A., (2015). Perancangan Interior *Café* Dan Restoran Khas Surabaya di Jalan Embong Malang Surabaya. *Jurnal Intra*. 3(2). 92-101.
- Lestari, L. (2019). *Halal Life Style* dan Kepercayaan Pelanggan Terhadap *Café-Café* di Kota Jambi (Studi Pada Kesiko Eat and Fun *Café* dan Clave *Café* Kota Jambi). *Skripsi*. 1-67.
- Lestari, N. (2020). Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Rumah Kayu Resto Kafe di Kecamatan Tambusai Utara Kabupaten Rokan Hulu di Tinjau Menurut Ekonomi Syariah. *Skripsi*. 1-60.

- Luturlean, S.B., Sukmadi, Kalsum, U., Maulina, L., Arifin, J., (2019). *Strategi Bisnis Pariwisata*. Bandung: Perpustakaan Nasional, Katalog Dalam Terbitan (KDT).
- Mamik. (2015). *Metodologi Kualitatif*. Taman Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Monika, L. (2017). Pariwisata Syariah Melalui Wisata Kuliner Halal untuk Pengembangan UMKM di Surabaya. I-15.
- Mufarrikoh, Z. (2020). *Statistika Pendidikan (Konsep Sampling dan Uji Hipotesis)*. Surabaya: CV Jakarta Media Publishing.
- Muis. (2020). Perkembangan Peluang dan Tantangan Wisata Halal di Aceh. *ADABIYA*. 22(1). 41-55.
- Munawaroh, U. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumen Membeli Makanan di Restoran Halal Kota Pakan Baru. *Thesis*. i-129.
- Murtini, R. (2018). Pengembangan Wisata halal Di Kota Banda Aceh, *Skripsi*, 1-119.
- Nafis, D. (2019). Implementasi Etika Bisnis Islam Dalam Usaha Rumah Makan (Studi Kasus Usaha Rumah Makan Wong Solo Batoh, Kec. Lueng Bata Kota Banda Aceh). *Skripsi*. i-91.
- Napitasari, A. (2018). Analisa Minat Beli Konsumen Pada Restoran Bersertifikat Halal MUI di Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2018. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. 7(5). 488-500.
- Nora, E. (2019). Analisis Perbandingan Pendapatan Petani Kakao di Pidie Jaya Ditinjau dari *Maqashid Syariah* (Studi Kasus Petani Penjual Kakao Ke Socolatte dan Petani yang Menjual Keluar Socolatte). *Skripsi*. i-100.
- Nuraisyah, K. (2018). Analisis Fatwa Dewan Syariah Nasional Mui Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pariwisata Berbasis Syariah Terhadap Usaha Perhotelan Di Ponorogo. *Skripsi*. 1-69.
- Nurmaydha, A., Mustaniroh, S., Sucipto. (2019). Strategi Pengembangan Restoran Halal Sebagai Penunjang Hotel Syariah (Studi Kasus Di Unida Gontor Inn, Universitas

- Darussalam Gontor Ponorogo). *DINAR Jurnal Ekonomi & Keuangan Islam*. 6(2). 72-82.
- Pradesyah, R., Khairunnisa. (2018). Analisa Penerapan Fatwa MUI Wisata Halal (Studi Kasus Hotel Syariah Medan). *Jurnal Agama dan Pendidikan Islam*. 334-348
- Rahmadani, H. (2016). Persepsi Masyarakat Terhadap Aktivitas Café di Gampong Ie Masen Ulee Kareng KEC.Ulee Kareng Kota Banda Aceh. *Skripsi*. 1-78.
- Rahmalia, P.L. (2017). Analisis Strategi Pengembangan Sektor Pariwisata Terhadap Peningkatan Pendapatan Asli Daerah Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Skripsi*. I-123.
- Rahmi, N. (2017). Kajian Ekonomi Pariwisata halal Kota Banda Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*. 8(1). 577-591.
- Ratna, M. (2018). Pengembangan Wisata halal di Kota Banda Aceh. *Skripsi*. 1-120.
- Ratnasari, T.R., Prayoga, A., Laila, N. (2012). Kualitas Jasa Berdasarkan Perspektif Islam Penjabaran Prinsip CARTER. 1-9.
- Ridha, M., Amalia, R. (2018). Citra Tujuan Wisata Dan Citra Kuliner Aceh Serta Pengaruhnya Terhadap Niat Wisatawan Untuk Kembali Mengunjungi Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Manajemen*. 3(4). 137-146.
- Ropiah, S.E. (2018). Wisata Halal: Potensi Ekonomi Baru Industri Pariwisata Di Kabupten Cirebon. *INKLUSIF*. 3(2). 166-183.
- Sagita, A.P, Pulumodoyo. (2017). Potensi Restoran Halal Dalam Upaya Mendukung Wisata Halal di Kota Gorontalo. *Skripsi*.
- Samsuduha. (2020). Wisata Halal Sebagai Implementasi Konsep Ekonomi Syariah. *Al- Tafaqquh: Journal of Islamic Law*. 1(1). 20-30.
- Satriana, D.E., Faridah, D.H. (2018). Wisata Halal: Perkembangan, Peluang, Dan Tantangan. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*. 1(2). 32-43.
- Sari, F.K., Safitri, N., & Anggraini, W. (2019). Persepsi, Sikap dan Minat Pariwisata Halal di Daerah Istimewa Yogyakarta.

- Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*. 2 (2). 137-156.
- Shaleh, S. (2017). Analisis Data Kualitatif. Bandung: Pustaka Ramadhan.
- Shaleh, R., Anisah, N. (2019). Pariwisata Halal di Aceh: Gagasan Dan Realitas Di Lapangan. *Sahafa Journal of islamic Communication*. 1(2). 79-92.
- Simanjuntak, A.B., Tanjuk, F., Nasution, R. (2017). *Sejarah Pariwisata*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Siraj, D., Fikrah. (2020). Analisis Pengaruh Luas Lahan Parkir Terhadap Pendapatan Pemilik Usaha Kafe Dan Restoran di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (JIM) Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Syiah Kuala*. 222-233.
- Subarkah, R.A. (2018). Potensi dan Prospek Wisata Halal Dalam Meningkatkan Ekonomi Daerah (Studi Kasus: Nusa Tenggara Barat). *Jurnal Sospol*. 4(2). 49-72.
- Sucipto, H., Andayani, F., (2014). Wisata Syariah: Karakter, Potensi, Prospek dan Tantangannya. 33-34.
- Sulaeman, R.A., Afaza, H. (2019). Strategi Komunikasi Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Provinsi Aceh Melalui Program Wisata Halal Wilayah Banda Aceh, Aceh Besar, Dan Sabang. *Jurnal Al-Bayan: Media Kajian dan Pengembangan Ilmu Dakwah*. 25 (1), 92– 115.
- Swesti, W. (2019). Dampak Pariwisata Terhadap Kondisi Sosial Budaya Masyarakat di Kota Banda Aceh-The Social-Cultural Impact Of Tourism In Banda Aceh. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*. 49-65
- Unaradjan, D.D. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.
- Wandhini, F.A., Dayanti, D.A., Iskandar. (2019). Halal Tourism in Bali: Pengaruh dan Tantangan Mengembangkan Wisata Halal di Bali. *Jurnal Ekonomi Syariah*. 2(2). 1-21.

LAMPIRAN 1: HASIL WAWANCARA DENGAN RESPONDEN KE-1 S.D KE-17

Informan	Kepala Bidang Ekonomi Kreatif, Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh
Nama Narasumber	Sabri T. S
Tanggal Wawancara	2 Juni 2021
Pukul	10.25 WIB
<p>1. Menurut anda, apakah <i>café</i> dan restoran di Banda Aceh halal?</p> <p><i>(Jawaban: Kita mulai dengan Qanun Halal, terhadap tata Kelola di pemerintahan Kota Banda Aceh Berdasarkan Perwal Nomor 16 tentang Produk halal dan Higenis, dengan dua regulasi itu keluar lagi purwal tentang pengelolaan destinasi halal di Kota Banda Aceh, merujuk dari beberapa regulasi itu, maka Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh terus berupaya bersinergis dengan instansi terkait baik KOPERINDAG (Kantor Koperasi dan perdagangan), Dinas Syariah Islam dan Perdagangan untuk memastikan bahwa semua produk yang di Kota Banda Aceh Halal, semua produk yang dihasilkan oleh semua usaha itu memiliki Syariahnya, Syariah disini ialah Halal dan Tayyiban. Hal seperti ini sebagai dasar untuk pengelolaannya maka untuk masuk kepada Café dan Restoran di Kota Banda Aceh, Sebagai penanggung jawab bidang Pariwisata melihat kondisi ini, bahwa tata Kelola terhadap pariwisata halal terkait sarana prasarana salah satunya adalah Café dan Restoran.</i></p> <p><i>Lalu jika pertanyaan Apakah Café dan Restoran halal semua? Jawabannya secara universal semuanya dikelola secara halal, namun kembali kepada Defenisi halal daripada Qanun Maupun Perwal terhadap Produk Halal berdasarkan Keputusan MUI atau MPU baik Aceh maupun Banda Aceh melihat bahwa halal disana tidak hanya penyajiannya, pengolahannya, tetapi sampai dengan sumbernya. Salah satu contoh: “Ayam potong di ambil dari salah satu Café yang berada dirumah potong, lalu disanalah pemotongan ayamnya, disana sudah ada Qanunnya tentang tata Kelola rumah potong artinya sejauh ia menjalankan regulasi atas Syariah berarti pemotongannya sudah Syariah atau Islami. Kalau pemotongannya sudah dilakukan dengan cara Syariah, bearti penyembelihannya sesuai dengan norma Syariah juga, dengan demikian maka untuk pengolahan berikutnya adalah pada pengolahan lainnya, seperti misalnya apakah menggunakan sumber sumber lain? jika ayam nya sudah dipotong secara halal tetapi dibumbuhi dengan yang tidak halal, maka akan terjadi tercemar dari yang halal sehingga menjadi haram ketika itu dihidangkan.</i></p>	

Pertanyaan diatas sangat luas, maka saya pilah secara kasat mata lahiriah tidak ada masalah, dan terhadap proses potongan tidak masalah. Oleh karena itu secara spesifik Kota Banda Aceh terus mengupayakan terhadap beberapa syarat dan ketentuan dalam penyajian yang dilakukan oleh sebuah café dan restoran wajib mengikutinya. Sehingga dengan demikian, kami mengatakan yang sudah dihidangkan oleh café dan Restoran sejauh usaha tersebut mengikuti aturan itu, kami mengatakan Halal).

2. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan *café* halal dan restoran halal?

(Jawaban: sebagaimana kami katakan tadi, café dan restoran adalah sebaagai salah satu infrastruktur pelengkap dan salah satu tata Kelola pariwisata halal itu didukung oleh manusia, Alat. Ketika berbicara masalah café dan restoran halal maka, sejauh ia mengikuti aturan-aturan kehalalan seperti sumber, cara pengelolannya, cara penyajiannya, dan higienisnya. Ke empat inilah yang kami katakan Café dan Restoran Halal.

Namun apabila kita telisih lebih jauh, secara hukum juga mengatakan “sejauh kita tidak mengetahui terhadap yang dilakukan oleh penyaji makanan/produk kepada kita, maka kita diluar ketentuan. Misalkannya: pada Ayam KFC, apakah proses pemotongan ayamnya membaca Basmalah? kita tidak mengetahui. Namun yang jelas sumbernya halal karena ayam merupakan binatang yang halal. Atau contoh lain: dalam prosesnya halal, tetapi sumbernya halal maka apakah bisa disebut itu halal? Tentu tidak, sama halnya dengan daging babi disembelih dengan mengucapkan Basmalah dan segala proses nya dengan ketentuan syariat ini tetap dikatakan haram. Oleh karena itu yang menjadi patokan kita bahwa 4 poin tadi (sumbernya, cara pengolahannya, cara penyajiannya, higienis) ketika café dan restoran sudah melakukan 4 poin tersebut, maka kami katakan halal).

3. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: pada prinsipnya jika di Aceh secara umum halal karena semua 90% hampir islam. Walaupun orang-orang tua kita/masyarakat kita kadang lupa membaca bismillah. Tetapi secara indatu turun temurun bahwa 4 poin (Sumbernya, cara pengolahannya, cara penyajiannya, dan higienisnya) sudah dilakukan oleh orang-orang tua/masyarakat Aceh dan juga sudah dilakukan oleh pelaku-pelaku usaha. Sehingga menurut kami ini sudah sesuai dengan keinginan dari kami yaitu menciptakan wisata halal. Kenapa kami berani mengatakan seperti ini? Alasannya karena pertama, secara agama kita sama

aqidahnya. Kedua, secara kultur budaya dan lain-ainnya walaupun 23 kota tapi di dominasinya adalah beragama Islam. Jadi hampir semua wilayah Aceh semua café dan restorannya halal. Namun untuk cara membedakannya antara café dan restoran halal dengan café dan restoran pada umumnya (Non halal). Maka dapat dilihat dari sisi jika kalau kita melihat petunjuk atau tulisan “Café dan Retoran non Muslim, maka itu diperuntukkan untuk saudara kita yang non muslim. Dan usaha itu biasa diolah oleh saudara-saudara kita yang non muslim juga).

4. Bagaimana tingkat *compliance* (kepatuhan) *café* dan restoran di Kota Banda Aceh terhadap aturan islam tentang pengelolaan usaha yang berbasis syariah?

(Jawaban: dari sisi ekonomi kreatif kami melihat dari sisi bersih dan higienisnya. Dari sisi pengolahannya dan sumbernya itu langsung diawasi oleh syariat Islam dan OPD ESKAPEKA yang bertanggung jawab untuk pengawasan itu. Seperti Dinas Syariat Islam, Satpol PP, WH dan lain-lain. Dinas perdagangan dan industri yang akan melakukan pengawasan terhadap sumber dan pengolahannya. Jika itu sudah dilakukan, kami melihat dari sisi peningkatan ekonomi kreatif lalu diambil jika penyajiannya higienis. Maka 2 faktor ini sebagai tanggung jawab pemerintahan untuk membina dan menagawasi, mengawal dan memberikan panisemen apabila tidak tunduk. Sejauh Dinas Kesehatan melakukan label, MUI melihat ini sudah sesuai maka masing-masing organisasi kedinasan itu punya tanggung jawab. Dinas pariwisata tidak boleh menutup usaha tersebut jika tidak mematuhi aturan Syariah, karena itu urusannya dengan perdagangan yang kami lakukan dari Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh ialah memastikan bahwa pengawasan itu sudah berjalan. Kenapa harus Dinas Pariwisata? Karena, Dinas Pariwisata juga mendapatkan dukungan dari berbagai pihak untuk mewujudkan destinasi halal, wisata halal, semua ini tidak bisa berdiri sendiri. Misalnya jika ia (café dan restoran) tidak patuh, dan terdengar masalah ini bahwa pihak café ataupun restoran menjual Bahan A, atau menjual produk B. kemudian untuk mengungkapkan kebenaran itu akan dilakukan secara gabungan seperti terdiri dari Dinas Kesehatan dan dinas lainnya. Tujuan nya agar tidak ada yang terdzalimi. Aabila benar maka itu akan dilakukan penyegelan. Itu salah satu kami wujudkan. Dan kami melakukannya terhadap penjaminan dan kenyamanan parawisatawan. Karena pada akhir-akhirnya ialah usaha pemerintah tadi yang memasarkan adalah pariwisata, kemudian yang melihat bagus tidaknya wisata tersebut ialah pariwisata).

5. Apakah dengan adanya *compliancee* (kepatuhan) yang diterapkan pada

café dan Restoran di Kota Banda Aceh bisa meningkatkan minat wisatawan menikmati wisata yang ada di Kota banda Aceh?

(Jawaban: iya, evaluasi itu sudah dilakukan contoh pada saat Komplek secara laporan-laporan sosial, medsos dan sebagainya yang dilakukan oleh tamu-tamu pariwisata nusantara maupun mancanegara. Contoh saudara-saudara kita yang dari Malaysia, kenapa mereka mau ke Aceh? mereka masih memberikan kepada kita beberapa rekomendasi kesanksian ketika melihat pengolahan dan menyampaikan kepada kita tentang dari pada higienis. Mereka melihat dari faktor itu, dari sisi pengolahan mereka ke pasar mereka melihat ohh, seperti ini cara potong di sini (Aceh) kita menyampaikan itu di pasar umum. Para café ini mengambil pasar potong khusus dan mereka punya lebel sertifikat maka diharapkan masyarakat, kepada para pedagang, kepada pengolah makanan, penyaji dan sebagainya. Agar tetap melakukan transaksi di rumah potong kalau yang sifatnya daging. Tidak menggunakan zat-zat yang non halal, maka dapat kami sampaikan sejauh ini faktor-faktor inilah yang terus mendorong dan berkeinginan orang-orang terus dari sisi rasa, dan aneka ragam penyajian yang ramah, serta bersih dan higienis yang mendorong semakin banyaknya orang berkunjung).

6. Dalam menerapkan kepatuhan terhadap aturan Syariah pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ini, apakah ada kendala dalam menerapkannya?

(Jawaban: sebagaimana kami katakan tadi. Tingkat kepatuhan itu tidak sulit lagi. Tetapi ada oknum-oknum tertentu yang untuk hal-hal yang mencari keuntungan yang lebih kemudian melakukan hal-hal yang diluar Batasan. Hal-hal seperti itu sangat kecil di Kota Banda Aceh. kenapa? Sejauh dilakukan survei dan Monitoring dan mengevaluasi terhadap kegiatan-kegiatan yang berjalan ditengah-tengah masyarakat seperti pasar maupun ditempat-tempat destinasi Kota Banda Aceh itu sangat kecil atau bahkan hampir-hampir dan dikatakan tidak ada. Karena menu-menu yang disampaikan dan disajikan tidak pernah yang namanya bercampur dengan hal-hal yang diluar menu yang ditentukan maupun cara-cara yang telah ditetapkan. Jadi restoran-restoran yang kami rekomendasikan secara izin sudah disebutkan tidak dibolehkan dari ketentuan-ketentuan pada saat mengurus izin. Tidak semena-mena atas keinginan para pelaku usaha membuat karena semua ketentuan-ketentuan sudah. Bagaimana dengan yang melanggar? Konsekuensinya sudah ada aturan hukum, sudah ada mekanismenya terhadap ketidak patuhan itu, namun kalau kami melihat dari sisi keseharian dan lainnya, kita terkendala pada: sisi kebersihan, sisi higienis. Karena ini faktor dari belum membuningnya terhadap budaya hidup bersih dan sehat serta kemampuan pada

pelaku-pelaku usaha melihat dari sisi zat dan bahan-bahan yang digunakan. Contoh masih ada saudara-saudara kita yang menggunakan bahan pengawet, ada yang menggunakan zat pewarna, dan ini juga secara Kesehatan sangat mengganggu dan ada ketentuan-ketentuan yang pasti yang batas-batas yang diperbolehkan dan yang tidak diperbolehkan).

7. Apakah pihak pemerintah mendukung, *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh? dan seperti apa bentuk dukungan itu?

(Jawaban: sebagaimana yang saya sampaikan tadi bahwa pemerintah punya kewajiban mulai dari membina, mengawasi, sampai memberikan panisemen, reward dan ada juga pemerintah dari sisi dinas lain memberikan support bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Yang berikut pemerintah juga memberikan kemitraan dan juga memberikan pelayanan. Contoh ketika masyarakat itu berdagang atau berjualan diberikan pengamanan dan juga orang juga tidak ada sanksi-sanksi untuk jualan. Kemudian wilayah yang mana boleh mana yang tidak. Maksud dan tujuan pemerintah untuk melokali terhadap wilayah-wilayah tersebut untuk melakukan pelayanan masyarakat supaya tidak terjadi pertimburan masyarakat. jadi sehingga pelayanan itu maksimal. Mana destinasi wisata, mana pertokoan, mana pasar dan semuanya dibawah kendali pemerintah. Jadi apa dukungan pemerintah? Pemerintah membina, mengawasi. Dan semua tidak bisa lepas dari pemerintah. Sampai mengontrol harga. Karena tidak boleh para pelaku usaha itu membuat harga sesukanya, itu kan peran pemerintah dan tidak bisa menggunakan zat-zat yang seenaknya misalnya: supaya bakso-baksonya jangan busuk buatnya seperti ini. Sampai 5 hari tidak busuk. Sedangkan yang normal saja besok sudah lain rasanya. Oleh karena itu pemerintah membuat batasan-batasan. Kalau dia lakukan yang ditindak. Jadi secara hukum aturan regulasi ya semua dibawah pemerintahan. Pemerintah punya tanggung jawab. Pemerintah punya fungsinya. Fungsinya ialah pembinaan. Pengawasan, monitoring, evaluasi. Namun yang perlu disampaikan semua yang dilakukan pemerintah adalah mendorong supaya tubuh ekonomi masyarakat mendapat penghasilan terjadi goyot ekonomi namun pemerintah juga perlu mengontrol di bidang kehalalan.

Karena ini adalah misi utama yang dilakukan oleh pemerintah Kota Banda Aceh. menjamin semuanya halal. Dengan tujuan Untuk lahirnya rasa aman, nyaman, dan senang bagi masyarakat untuk melakukan dikehidupan di Kota. Dan yang paling secara eksternal adalah memancing orang lain untuk datang ketempat kita. Untuk apa itu? Mendorong pertumbuhan ekonomi semakin cepat. Menambah pendapatan daerah. Contohnya: sekiranya seribu orang yang datang di

Kota Banda Aceh dengan Berwisata tidak ada orang yang berwisata yang tidak membawa duit. Minimal dari Aceh besar jalan-jalan ke Banda Aceh, haus beli Aqua. Jdi akhirnya uang itu berpindah dari Aceh Besar ke Banda Aceh. ini yang terus didorong jadi berbagai opsi pilihan-pilihan kepada masyarakat dikelola oleh pemerintah dengan regulasi untuk dilakukan oleh masyarakat supaya terjadi pertukaran ekonomi).

8. Menurut Anda Apakah *café* dan restoran halal ini berdampak pada pertumbuhan ekonomi daerah?

(Jawaban: pertama, kalau semakin banyaknya café dan restoran yang tumbuh menandakan secara statistik orang ramai datang, secara orang datang begitu banyak orang-orang yang datang. Orang membutuhkan pelayanan. Dan café-café bersaing menampakkan yang the best kami halal dengan produk nya. Semua café dan restoran. Terjadilah persaingan diantaranya. Disitu lah telah terjadi pelayanan. Berdasarkan kemampuan masing-masing, berdasarkan tipe-tipe pelayanan tersalurkan keinginan masyarakat pengeriat ini. semakin tumbuhnya yang banyak berjualan, maka banyak orang memberi pajak. Dengan adanya pembayaran pajak tepat waktu, tiap pembelian maka pendapatan menambah.

Contoh yang datang sejuta orang wisatawan, semua yang osongan, rokok dan permen akan laku terjual semua. Karena sisi pelayanan semua berjalan. Kalau tidak ada orang yang datang tidak memungkinkan untuk tambah café dan resto. Jika dibuka tempat-tempat yang kosong usahanya siapa yang datang? Hanya masyarakat sekitar, namun daya belinya tidak setinggi datang orang dari luar. Ini dikatakannya pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi itu dilihat dari sisi transaksi pertumbuhan, dinamika, kehidupan untuk muaranya dilihat dari sisi pencapaian daerah, karena ujung-ujungnya untuk apa kita buat usaha kalau tidak ada orang yang datang. Maka tidak ada Income. Misalnya lagi kalau jualan tidak ada keuntungannya jadi untuk apa? Ya percuma. Karena jika misalnya beli kangkung di tempat ini. Ya berputar, petani hidup, pedagang hidup, masyarakat terlayani maka terjadi transaksi terjadi kehidupan ekonomi, uang berputar itu yang kami sebut pertumbuhan ekonomi. Semakin banyak uang yang beredar disuatu daerah maka semakin tinggi pendapatan pertahun. Kalau uang tidak berputar disuatu daerah, maka ekonomi suatu daerah itu tidak maju).

9. Apakah ada aturan khusus bagi seseorang yang ingin membuka usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: Misalnya KFC, harus ada izin usaha, dan surat izin

lainnya maka pengurusannya di Dinas perizinan, maka masalah kehalalan dan higienis maka pengurusnya di Dinas Kesehatan, DIPERINDAG DAN UKM juga ada. Sebenarnya aturan-aturannya itu sudah ada diatur dinas-dinas yang disebutkan tadi namun, sejauh mana pemenuhan terhadap usaha yang akan dilakukan. contoh gerobak yang modalnya saja kecil maka tidak mungkin mengurus surat-surat usaha. Karena untuk mengurus semua surat tersebut ada ketentuan melihat dari besaran modal, kalau semakin besar modalnya maka semakin banyak hal-hal yang ia penuhi dan ia juga mendapatkan kemudahan. Artinya semua usaha tergantung pada usaha yang buka. Nanti ujungnya berapa kewajiban usaha nya pada pajak. Jika membangun café atau restoran yang sifatnya tetap, punya label maka ada sertifikasi itu wajib izin usaha, izin kepala desa, izin DIIPERINDAG dan izin-izin lainnya).

10. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?

(Jawaban: berdasarkan pemenuhan-pemenuhan itu, belum seluruhnya terhadap sertifikat itu. Semuanya itu atas keterbatasan-keterbatasan. Karena sebagaimana saya sebutkan tadi yang level-level nya café dan restoran ini. sudah beberapa dilakukan terjadi sertifikat. Itu terus dilakukan seiring waktu yang sudah berjalan, dan dinamika atas usaha itu ada pasang surutnya. Sedang mengurus sertifikasi tiba tiba tutup usahanya. Sedang mengurus sertifikasi kemudian bangkrut ya tutup, mati tumbuh. Ini alasan café dan resto ada yang belum mengurus sertifikasi Halal MUI. Namun untuk pertanyaan seperti ini jawabnya belum seluruhnya café dan resto mengurus Sertifikasi Halal. Pariwisata adalah salah satu bagian yang ikut berpartisipasi dan berperan dalam pertanggung jawaban terhadap hal yang menyangkut tadi. Kalau yang namanya tumbuh dan berkembangnya café sebagai UMKM ada di PERINDAGKOM UMKM. Artinya mereka juga tunduk pembinaan dinas perdagangan industri dan UKM. Dan untuk pariwisata tunduk dibidang pengelolaan wisata sebagai pendukung. Jadi halal nya kami melihat dari sana. tapi tumbuh dan berkembangnya suatu usaha café dan restoran ada di PRINDAGKOP).

11. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: di dalam ketentuan pakaian secara umum sudah dijelaskan kemudian diatur lagi di ketengakerjaan. Itu ada di Dinas Ketenagakerjaan. Namum itu semua kami tidak membicarakan, jadi pariwisata melihat sejauh mengawal selama ini, sudah melakukan seseringan Qanun terbesar yaitu pakaian Syariah, dan mungkin jika

dimaksud pakaian syar'i maka sudah, namun jika dilihat dilapangan pakaiannya masih ketat atau masih yang lainnya kembali kepada septi. Bagaimana orang di dapur pakainya gamis di dapur. Takutnya kebakar, bagaimana di café pakaiannya gamis menghidang. Ini ada ketentuan-ketentuan ini di Dinas Ketenagakerjaannya. Semua diatur disana mulai dari septinya sampai ke syariahnya. Kalau pihak kami dari Dinas Pariwisata melihat kita secara umum, bahwa secara syar'i tenaga-tenaga paramusaji di café dan restoran. sudah menggunakan pakaian syar'i secara umum. Dan sudah melakukan secara kebutuhan usaha).

12. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: didalam tata Kelola usaha ada namanya sertifikasi ketenagakerjaan di Dinas Pariwisata, di kota kita Banda Aceh belum seluruhnya memiliki sertifikasi. Artinya tenaga-tenaga yang sudah memiliki sertifikat berarti ia sudah memiliki kopetensi assurance (jaminan). Bagaimana dengan ketenagakerjaan yang belum ada sertifikasi? Ini berdasarkan kewajiban usaha mereka juga wajib melatih terhadap kemampuan kompetensi ketenagakerjaannya sejauh yang ia butuhkan. Dinas Pariwisata melihat dari fenomena itu ada kewajiban Namanya melakukan pembinaan dan pelatihan. Seperti contoh Tahun 2021 karena Covid kami melatih semua paramusaji, para barista, pemandu dan semua tenagakerjaan untuk bagaimana menjaga sosialisasikan, melakukan dan terhadap penanganan Covid. kemudian ada regulasi lagi tentang CHSE disemua tempat café, usah detinasi dan semua kewajiban kita untuk meberikan sosialisasi dan pelatihan. Sejauh ini yang memiliki sertifikat dan kompetensi assurance (jaminan) itu semua memberikan warna kepada café dan restoran itu sendiri. Yang ini turut andil adalah dari siswa-siswa SMK yang memberikan pelatihan. SMK pariwisata, SMK Kuliner, yang ada di Banda Aceh. dan para-para pelaku kuliner. Mereka juga ada komunitas untuk melakukan ini. Oleh karena itu bisa kami jawab sangat menentukan secara siqnifikan bahwa kopetensi assurance (jaminan) yang dimiliki oleh ketenagakerjaan itu terhadap prospek usaha yang tempat ia kerja. Dicontohkan tidak akan sama orang yang tahu akan suatu hal dengan orang yang tidak tahu. Ya pasti berbeda seperti senyum ramah, yang kami sampaikan tadi evaluasi secara umum terhadap pemandu pariwisata yang kita harapkan oleh ketenagakerjaan di café dan restoran melalui sosialisasi dan pelatihan yang kami lakukan. Itu sangat mendukung memberikan kontribusi kepada mereka, sehingga mereka melakukannya dan memberikan fitbeck kepada kami untuk melayani terhadap wisatawan yang datang).

13. Apakah *café* dan restoran halal ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariah?

(Jawaban: secara 100 % belum bisa kita katakan. Seiring dengan perjalanan yang secara umum kita mengatakan pelayanan terhadap café dan restoran di Kota Banda Aceh sudah berjalan dengan baik dan Syariah. Namun untuk berapa persentasinya? Sebagaimana kita lihat secara statistik dari data-data. Namun secara umum sudah berjalan dengan baik).

14. Apa saja kelebihan objek wisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: memiliki kelebihan-kelebihan wisata religi, wisata alam, wisata tsunami dan wisata-wisata lainnya, dan juga wisata kuliner).

15. Berapakah Kunjungan wisatawan yang berkunjung tiap tahunnya di Banda Aceh?

(Jawaban: untuk tahun 2021 saja, dari bulan Januari-April sekitar 103.800.00 yang berkunjung. Yang lebih jelasnya lagi bisa dilihat di Statistik Kepariwisata).

16. Apakah selalu ada peningkatan wisatawan yang berkunjung dari tahun ke tahunnya?

(Jawaban: secara umum itu terus berkembang. Namun pada kondisi pandemi sekarang ini, maka berkurang. Bisa dilihat ditahun 2018 terdapat 372.000.00 pengunjung wisatawan. di tahun 2019 terdapat 477.000.00. ditahun 2020 terjadi pandemi turun hanya 169.000.00 pengunjung. Ini tentu di tahun 2021 ini akan turun lagi. Yang jelas secara umum pada masa normal pengunjung naik setiap tahunnya ratusan ribu pengunjung. Ini terus usaha bersama).

17. Apa saja daya tarik dari wisata unggulan yang ada di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: wisata halal, kuliner-kuliner halal dll).

18. Dimana Pariwisata Unggulan tersebut?

(Jawaban: semua unggul. seperti masjid raya baiturrahman, meseum Tsunami, meseum Aceh dll).

19. Berapa pemasukan kas daerah dari pendapatan retribusi obyek wisata dalam setiap tahunnya?

(Jawaban: bahwa memberikan dampak tadi. Memberikan sumbangan terhadap DPAD itu berdasarkan daftar pajak yang disampaikan mencapai 60 %. Kalau untuk pencapaiannya itu harapan kita 100 % . untuk lebih jelasnya bisa dilihat pemasukannya di DPAD keuangan).

20. Apakah sektor pariwisata pada pantai selalu menjadi unggulan pariwisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: tidak semua, karena unggulan kita Banda Aceh ini termasuk kuliner, kemudian unggulan wisata religi. Kemudian wisata shopping fashion dan sebagainya. Ramai restoran dan café tadi jadi bukan semua ke pantai, tapi secara statistik bahwa Kota Banda Aceh juga tidak luas pantainya. Cuman ada pantai Ule Lheue dan Alun Naga. Jadi tidak menjadi fokus ke wisata pantai. Karena kita Banda Aceh itu adalah kota perdagangan. Jadi kota perdagangan itu itulah ekonomi yang berkembang yang menjadi sasaran orang, seperti belanja shopping. Makanan/kuliner bisa ke Banda Aceh, pergi untuk mengetahui masalah tsunami bisa ke Banda Aceh dan sebagainya).

21. Apa peran café dan Restoran halal halal terhadap penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sebagai alat pelayanan. Misalnya jika orang sudah kepantai maka peran yang dicari tempat kuliner. Artinya café restoran dengan destinasi dua sisi mata uang yang tidak bisa dipisahkan. Jika misalnya hanya wisata pantai saja, tidak ada yang siapun yang jual. Maka tidak ada orang yang datang. Tetapi dengan adanya café dan restoran presentative maka betah orang yang datang, minimal kelapa muda, indomie dll. Banyak hal yang mendukung bagi wisman dan wisnu lebih mereka betah lagi maka diperlukan tempat penginapan. Jika restoran café, hotel tidak presentative maka orang yang datang tidak nyaman. Maka parawisata sangat ditunjang oleh tempat penginapan, dan begitu juga café dan restoran sangat menunjang, semakin baik pengelolaan café terutama tempat-tempat kuliner maka itu membuat nilai jual semakin buming. Dinas pariwisata melihat secara paripurna bahwa itu salah satu yang akan menjadi ikon, andalan di dalam memajukan pariwisata, dengan maju pariwisata, dan banyak para orang pelaku bidang ekonomi kreatif bearti ekonomi masyarakat terbantu. Pengangguran akan terbantu misalnya saja kalau sudah buka café yang besar maka pastinya tenaga kerjanya tidak 2 orang seperti pada restoran wong solo. Maka kesadaran bersama sangat di harapkan bahkan pengelolaan pariwisata itu sangat tergantung pada semua aspek. Tergantung pada semua usaha di daerah).

Informan	Kepala Bidang Destinasi dan Industri Pariwisata Kota Banda Aceh
Nama Narasumber	Nova Indriani, SKM
Tanggal Wawancara	4 Juni 2021
Pukul	19.14 WIB
<p>1. Menurut Anda, Apakah <i>café</i> dan restoran di Banda Aceh merupakan <i>café</i> halal?</p> <p><i>(Jawaban: sebenarnya belum. Karena yang dikatakan halal itu. Kita melihat bukan hanya dari segi fasilitas sarana dan lain-lain. Tetapi juga terkait dengan penyajian, cara penyajian dari karyawannya, terkait dengan sarana, seperti tersedianya musholla atau tidaknya. Kemudian tersedia toilet atau kamar mandi yang memang terpisah antara laki-laki dan perempuan. Jadi dari sekian banyaknya warung kopi, café dan restoran itu tidak semua bisa kita katakan mencakup rumah makan halal. Karena dengan alasan tadi ada beberapa aspek yang belum terpenuhi).</i></p> <p>4. Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran yang biasa pada umumnya?</p> <p><i>(Jawaban: seperti yang saya sampaikan tadi. Sebenarnya restoran maupun café halal dengan restoran dan café pada umumnya sama saja prinsipnya, dari segi defenisi, karena sama-sama menyediakan atau memberikan pelayanan terkait kuliner terhadap tamu ataupun pengunjung yang datang. Terkait seperti yang saya katakan tadi, tersedia atau tidak kah di café dan restoran tersebut sarana maupun fasilitas yang bisa kita lihat sudah terpenuhi atau tidak sehingga bisa dikatakan café maupun restoran yang halal. Itu dari segi fasilitas. Dan selanjutnya yang kedua, cara penyajian baik itu dari karyawan yang langsung. Atau cara pengolahan makanannya. Misalnya orang yang menjual martabak. Yakin atau tidak kah tangan orang tersebut di cuci? Kan kadang-kadang di tangan masih ada kotorannya. Nah itu kalau kita lihat sebenarnya itu belum halal pengolahannya. Dan dari misalnya KFC. Dan makanan lainnya seperti ayam potong apakah sudah sesuai syariat islam disembeliknya atau menyebut Basmallah atau yang lainnya. Jadi seperti itu belum semuanya kita itu disebut restoran atau café yang halal).</i></p> <p>5. Apakah <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?</p>	

(Jawaban: belum semua usaha restoran, café dan rumah makan punya sertifikat halal, peran dan kesadaran dari pelaku usahanya yang tidak mengurus sertifikat halalnya, kalau dari dinas khususnya kita, kita udah melakukan sosialisasi. Disitu kami sudah turun secara tim yang terdiri dari Dinas Kesehatan dll. Dan kita turun untuk sosialisasi terkait dengan perizinan usaha, maka dari itu bisa jadi, karena kesadaran masyarakatnya terutama pelaku usaha café dan restoran yang belum intens pengurusan terkait sertifikat halal).

6. Bagaimana Tingkat *compline* (Kepatuhan) *café* dan restoran Kota Banda Aceh terhadap aturan syariat islam tentang pengelolaan usaha berbasis Syariah?

(Jawaban: itu sebenarnya berpulang pada pribadi kita atau seseorang pemilik, atau pengusaha rumah makan. Kalau mereka memahami pengolahan atau penyajian untuk restoran tersebut sesuai syariat islam. Beliau harus terus belajar. Artinya belajar ini juga bisa bertanya dimana misalnya, bisa berkordinasi dengan baik di Dinas Syariah islam, kemudian juga ada sebenarnya restoran maupun café yang memang sudah menerapkan yang halal. Jadi seperti tadi paling ada sekitar seratus atau sekian orang lah yang patuh untuk bisa menjalankan café maupun restoran yang halal).

7. Menurut anda, jika *café* maupun restoran yang di Banda Aceh ini menjalankan *compline* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah. Apakah berpengaruh terhadap wisatawan yang datang?

Jawab: sebenarnya berpengaruh seperti yang saya tadi katakan. Kalau wisata halal di Kota Banda Aceh ini lebih untuk yang muslim, sedangkan di Kota Banda Aceh beberapa tahun ini yang datang ke kita ramai dari Malaysia yang dominan muslim, kemudian dari yang domestik seperti padang, Palembang. Mereka pasti wisata halal itu yang mereka cari. Karena mereka juga tau kalau di Kota Banda Aceh ini, lebih ke Syariah Islam. Jadi kepatuhannya berpengaruh terhadap wisatawan. Kita juga berharap pelaku usaha kuliner café dan restoran itu menerapkan semua yang terkait dengan pengolahan dan lain-lainnya lebih ke wisata halalnya).

6. Apakah ada kendala dalam menerapkan kepatuhan atas aturan Syariah pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: kalau saya lihat sekarang sudah Alhamdulillah. Sekitar 80% karena dari segi kepatuhan tadi sudah lumayan bersih, kemudian dari toilet sudah dipisahkan antara laki-laki dan perempuan. Terus masing-masing café dan restoran juga sudah punya musholla. Terus

penyajian dan pengolahan kalau saya lihat sudah lumayan mematuhi aturan Syariah. Walaupun tidak mempunyai sertifikat halalnya usaha café dan restoran tersebut. Itu sebagai tambahan saja atau misalnya daerah atau pemerintah meminta. Kami mungkin bisa bantu untuk pengurusan sertifikatnya).

11. Apakah pihak Pemerintah mendukung, *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh? dan seperti apa bentuk dukungannya itu?

(Jawaban: sekitar akhir tahun 2020, ada membantu beberapa café dan restoran terkait dana hibah dan juga Kerjasama dengan kementerian. Artinya pemerintah juga tidak tutup mata, tidak lepas tangan. Kita juga membantu misalnya pada masa pandemi ini kami juga untuk pelaku-pelaku kuliner yang dimasa pandemi ini berkurang pengunjungnya. Dan karena itu kami memberikan dana hibah. Walaupun tidak semua café dan restoran mendapatkan bantuan dana hibah itu. Alasannya disaat kami memberikan dana hibah itu harus ada jenis ataupun beberapa persyaratan yang harus dipenuhi para pelaku usaha restoran maupun café. Jadi salah satunya café dan restoran ini harus mempunyai surat izin usaha dll. Yang jadi permasalahannya sekarang, dari sekian banyak café maupun restoran itu yang di Kota Banda Aceh bisa dibilang sekitar 70% mereka tidak mengurus suat izin. Namun bisa saja 90% itu tidak mengurus surat izin. Malah yang patuh terkait dengan masalah perizinan itu lebih ke restoran-restoran yang besar. misalnya KFC, PIZZA dan lain-lainnya. Dan kemudian kalau dukungan pemerintah sendiri terkait restoran maupun café itu harus menjalankan yang halal. Kami terus melakukan dalam istilah kami terus melakukan sosialisasi, tetapi juga tidak harus sosialisasi itu turun ke lapangan tapi kami bisa mempromosikan dengan Media Sosial, Brosur-brosur dan kami distribusikan oleh pelaku usaha café dan restoran. Salah satunya juga kami melakukan peninjauan tadi, ada beberapa kali kita turun dengan tim.

Itu biasanya kita turun dengan Dinas Kesehatan, dan dengan Dinas-dinas lainnya. Kami memoner apakah café dan restoran itu, mereka menjalankan atau tidak terkait dengan wisata halalnya. Seperti cara pengolahannya, misalnya belum, ya dari tim tadi yang memberikan masukan. Ya pemerintah tetap mendukung, tetap konsentrasi agar tetap menjalankan agar pelaku-pelaku kuliner ini bisa menjalankan café dan restoran ini secara halal. Dibeberapa kita mengadakan pelatihan-pelatihan. Kita juga memasukkan materi itu. Kami memanggil narasumber seperti tahun 2020 ada pelatihan terkait manajemen Home stay, disitu kita juga memberi materi terkait wisata halalnya. Kalau misalnya Home stay, pariwisata, hotel. Itu juga mereka menyediakan kulinernya. Kebetulan di tahun 2020 itu kami

pelatihannya lebih ke teman-teman pelaku hotel maupun Home stay. Jadi disitu kami beri materi terkait wisata halalnya. Sekarang juga malah ada hotel dan wisata yang belebel halal. Jadi semua yang kita lakukan seperti sosialisasi tadi kami lakukan. Disaat Latihan kami masukkan materi terkait kebijakan terhadap wisata halal. Untuk pelatihannya yang kami lakukan dari Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh itu setiap tahunnya kami ada lakukan pelatihan. Pelatihannya sama namun pesertanya yang berbeda. Namun untuk tahun 2021 ini karena kondisi pandemi jadi ada gambaran kita kena rekofusing. Tetapi untuk pelatihan kita dapat danannya itu dari pemerintah pusat. Jadi istilahnya itu DAKNFISIK (dana alokasi Khusus non fisik). jadi bukan hanya pemerintah daerah saja yang mendukung namun dari pemerintah pusat juga. Bahkan sekarang ini tepat terus menerapkan wisata halal. Maka dari pemerintah daerah juga bisa mengikutinya. Apalagi kita yang di Aceh Dan Kota Banda Aceh).

12. Menurut Anda apakah *café* dan restoran halal ini berdampak pada pertumbuhan ekonomi daerah?

(Jawaban: terkait dengan café dan restoran itu menjalankan wisata halalnya. Berdampak pada pertumbuhan ekonomi daerah. Kalau saya melihatnya dari segi pariwisata. Contoh misalnya wisatawan mancanegara mereka sekarang ini melihat wisata halalnya. Misalnya di Kota Banda Aceh mereka lihat café-cafénya bersih, pengolahannya sudah memenuhi syariat islam kemudian sarana fasilitas nya sudah mereka nikmati. Misalnya ini dari wisatawan mancanegara yang melihat café dan restoran Banda Aceh sudah menjalankan syariat islam. Dan mereka pasti kembali ke negaranya dengan menyampaikan informasi mengenai wisata kuliner di banda aceh ini. Misalnya tidak usah jauh. ada 1 atau 5 orang akan datang. Maka dengan informasi-informasi itu bakal mereka kembali. Dan wisatawan kita akan meningkat dan otomatis juga mempengaruhi perekonomian kita Kota Banda Aceh ini. Kemudian kenapa juga saya katakan tadi mengapa meningkat terhadap pertumbuhan kota kita. Karena selain meningkatkan wisatawan, diluar juga melihat bahwa di Aceh bagus loh. bakal terus mempromosikan. Otomatis pertumbuhan ekonomi kita meningkat).

13. Apakah ada aturan khusus bagi seseorang yang ingin membuka usaha *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(jawaban: sebenarnya terkait dengan perizinan itu, itu di DPMPD (dinas perizinan). Nah jadi, kalau di kita dari Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh sebenarnya, kalau misalnya kita bisa keluarkan rekomendasi. Kita akan mengeluarkan rekomendasi. Tapi sekarang

karena sistemnya Pakai OSS atau Namanya sistem perizinan OSS jadi semuanya sudah terlindungi disitu. Paling nanti kita waktu mereka sudah buka dan keluar izinnya. Kita akan turun tim. Seperti misalnya dari Dinas Kesehatan mereka meninjau dari segi Kesehatannya, sanitasinya, Nah jika dari Dinas Pariwisata kita melihat juga. Oh ini ternyata sudah terpenuhi atas aturan Syariah. Seperti musholla, kamar mandi yang terpisah, dan juga pengolahannya. Kalau kami dari dinas Pariwisata ini sebenarnya rekomendasi yang bisa kami keluarkan terkait dengan izin pariwisatanya. Yang terkait dengan rumah makan Namanya surat izin pariwisata. Seperti kita dari dinas pariwisata keluarkan rekom di OSS yang di DPMST ada istilahnya izin pariwisata. Jadi izin pariwisata travel, rumah makan, café, restaurant, spa, Hotel. Kemudian mereka selain itu juga ada SIP (surat Izin Pariwisata). Nah itu keluar ketika kita ajukan rekomendasi. Artinya kami dinas pariwisata juga memantau terkait izin buka usaha café dan restoran tersebut).

14. Apakah ada semacam pengawas *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: dari Dinas Pariwisata tidak ada pengawas, tetapi kita itu pengawas nya itu turun tim beberapa, seperti tadi tidak hanya khusus untuk pariwisata halalnya, tetapi juga ada dari perizinannya. Kita turun semua terkait dengan izin, terkait dengan Kesehatan dan Kesehatan, terkait dengan pengolahan-pengolahan dengan dari DSI dan dari juga kita dari kita yaitu Dinas pariwisata Kota Banda Aceh. kita turun 2 bulan sekali).

15. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: tidak ada diatur kebijakan itu di Dinas Pariwisata, kita tidak ada mengatur tentang pakaian, minimal yang sopanlah, tidak terbuka karena kita ini memang menjalankan syariat islam. Tapi kalau untuk aturannya kita tidak ada).

16. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

*(Jawaban: berpengaruh pastinya. Seperti tadi yang saya sampaikan termasuk dari pelayanannya dari karyawan. Misalnya tamu yang datang ke situ mungkin minta yang agak cerewet, kadang-kadang karyawan yang tidak bisa sabar atau biasanya juga membantah kemaunnya. Itu juga jadi ini ke kita, jadi misalnya tamu yang datang ke *café* itu tetapi pelayanannya tidak memuaskan dari karyawannya*

meraka pasti akan berfikir “ah ngapaen sih saya datang lagi ke restoran tersebut, karyawannya aja ngak ramah”. Malah sekarang misalnya pengunjung tidak menanyakan, si karyawan ini misalnya benar-benar mempunyai pengetahuan yang luas, dia pasti menjelaskan terkait seperti menu nih, kalau karyawan hanya kasih menu ni ke kita terus pergi tidak menunggu, harusnya karyawan yang memang punya pengetahuan lebih mereka akan menjelaskan ini loh bu, ini dan ini, biasanya ke kita yang banyak pesan yang ini bu, ya seperti itu mungkin keramah tamahan service exselene. Jadi itu sangat berpengaruh pertama, jumlah kunjungan pasti meningkat kemudian di tempat beliau pasti ramai yang datang.

17. Apakah peran *café* dan restoran halal terhadap penunjang pariwisata halal di Kota Banda Aceh?

(jawaban: sangat berpengaruh peran dari café dan restoran nya itu, ya para pelaku-pelaku usaha café dan restorannya harus bisa menjalankan usahanya itu lebih bisa meningkatkan kunjungan wisatawannya. Mereka bisa menyediakan fasilitas sarana yang memang terjangkau oleh pengunjung, kemudian pengolahannya. Jadi besar banget perannya dari café dan tempat kuliner lainnya. Misalnya disaat ini pengunjung datang, beliau juga bisa mempromosikan wisata yang ada khususnya mungkin Kota Banda Aceh, jadi tidak hanya datang menikmati kopi. Tetapi juga bisa menikmati, mempromosi wisata halal yang ada di Banda Aceh. jadi seperti saya bilang tadi bahwa peran café dan restoran juga harus bisa mempromosikan wisata di Kota Banda Aceh. seperti contohnya ada beberapa warung kopi kita yang itu mempunyai semacam monitor, nanti sekali-kali itu mereka muncul pemandangan alam Aceh. itukan salah satu promosi. Kemudian juga ada standing benar yang mempromosikan wisata kita).

Informan	Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh
Nama Narasumber	Rahmat Hidayat
Tanggal Wawancara	12 Juni 2021
Pukul	15.10 WIB
<p>1. Menurut Anda, Apakah <i>café</i> dan restoran di Banda Aceh halal?</p> <p><i>(Jawaban: halal, tapi ya mungkin kalau kita bilang untuk brend halal mungkin semua yang ada disini enggak te brend dari Halal MUI. Tapi kita emang kita provinsi apalagi ada syariat islam ya insya Allah halal. Namun saya juga tidak bisa pastikan itu halal atau ngak, tapi kemungkinan besar itu halal).</i></p>	

2. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan *café* halal dan restoran halal?

(Jawaban: café dan restoran halal itu adalah café & restoran yang jenis makanan yang halal, dengan sesuai Syariah, tidak mengandung minyak babi ataupun hal-hal alkhohol atau yang lain. Dan bisa jadi halallan tayyiban).

3. Apakah *café* dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: bisa saya bilang 95 % itu sudah menyediakan tempat ibadah).

4. Apakah karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?

(Jawaban: ramah tamah, karena kalau kita lihat itu memang sudah setiap karyawan itu udah kita tuntutan untuk standar layananlah. Dimana dia memang benar-benar melayani tamu itu dengan ikhlas, tulus; karena bisa mempengaruhi ke omset dan nyaman ngak nyaman itu akan mempengaruhi ke omset).

5. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: sangat-sangat berpengaruhlah, itukan kalau kita bilang Aceh itu punya budaya pemulia Jame, dan namanya tamu yang datang maka benar-benar harus kita muliakan nah, rata-rata wisatwan yang datang ke Aceh ini duduk di warkop, café maupun restoran dan mereka merasa nyaman dengan layanan kita, mereka pasti kembali lagi. Dan itu sangat-sangat berpengaruh).

6. Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip *assurance* (jaminan) di *café* dan restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sudah semua).

7. Bagaimana menurut saudara, mengenai harga makanan dan minuman di *café* dan restoran ini? Apakah terlalu mahal?

(Jawaban: kalau saya bilang standar, karena kalau kita bilang mahal kali ngak, murah kali ngak. Karena harga sesuai dengan kenyamanan mereka atau sesuai dengan tempatnya yang mereka kunjungi, seperti misalnya ada tempat yang ber AC dan ia duduknya nyaman dan bisa

jadi teh dingin itu harganya Rp. 15.000 tapi kalau misalnya dia agak terbuka dan spoi-spoi dan ini bisa jadi teh dingin itu hanya Rp. 5000. Jadi tergantung kelasnya juga, dan tempat pengusaha juga. Dan itu wajar-wajar aja).

8. Bagaimana cara pihak *café* dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?

(Jawaban: kalau dari segi layanan tersebut itu tergantung dari sistem yang dibut oleh pengelolaan café tersebut. Jadi bagaimana cara ia mengelolanya, dimana ia bagi yang layanannya siapa, yang untuk produksi menunya siapa itu kan tergantung dari sistemnya saja. Namun secara umum layanan di café dan restoran di Banda Aceh ini sudah bagus, mereka sebelum pengunjung duduk mereka sudah menanyakan mau menu apa. Dan ngak sempat lama lah).

9. Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?

(Jawaban: kita mungkin belum ya, ya jika fasilitas yang di sebut Syariah itu harus dipisahkan antara cowok dan cewek pada café dan resto kalau seperti itu belum ya di aceh, dan jika kita buat seperti itu di Aceh mungkin belum bisa diterimalah di Aceh, dan bisa saja nantinya ada café yang khusus untuk wanita misalnya seperti salon khusus wanita, dan bisa jadi kedepannya dibuat seperti itu. Dan nanti jika kita buat seperti itu mungkin akan simpang siur dan bertolak belakang antara kita bilang dari syariat islam, dan masyarakat. Kalau kita bilang banyak hal-hal yang tertahan dengan yang Syariah. Dan saya katakan kembali bahwa di café dan restoran di Kota Banda Aceh fasilitasnya belum sepenuhnya syariah).

10. Apakah manajer ataupun karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki *Responsiveness* (daya tanggap) yang tinggi?

(Jawaban: memiliki).

11. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: kalau untuk kenyamanan atau pelayanan seperti Ruang VIP, Meeting Room, WIFI, karaoke dan itu untuk meningkatkan layanan. Dan contoh salah satu resto yang menyediakan bukti fisik tersebut ialah Aceh Seafood Restaurant & Meeting).

12. Apakah anda merasa puas terhadap bukti fisik (*Tagible*) yang disediakan

oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: lumayan puas).

13. Bagaimana *empaty* karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: seperti empaty, layanan, dan semuanya out harus betul-betul tulus dan yang datang kesini yang datang tamu dan itu salah satu yang betul-betul harus ditingkatkan usaha café dan resto baik itu empaty, layanan, apa kebutuhan tamu tersebut, dan semua itu harus dipelajari dan digali. Jadi untuk kita tau kebutuhan dari si tamu itu. otomatis kita bisa menjual. Seperti oh bapak ini lapar, dan kita bisa menawarkan makanan, dan oh bapak ini haus kita bisa menawarkan minuman, dan terus bapak ini makanan-makanan seperti apa yang mau. Apa dia steak, apa yang berbubur, atau cuman snack itu salah satu cara kita bersikap empaty kepda pengunjung. Dan di café dan restoran Banda Aceh empaty nya sudah bagus).

14. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip *Reliability* (kehandalan)?

(Jawaban: pasti, mereka harus, terutama karyawan yang menjual sesuatu rolex nya harus tau menjual, dan walaupun ngak harus dipelajari. Karena sesuatu hal yang harus dijual maka kehandalan harus bagi karyawannya. Seperti rasanya harus tau bagaimana, terbuat dari apa. Dan itu menurut saya itu wajib ya bagi saya).

17. Peran *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: café dan restoran ini kan, kita satu provinsi dengan syariat islam mungkin, dan penunjang pariwisata ini ada dari DPRRI ibu eliza, ia mencetuskan wisata halal di Aceh. disitukan kita memang fokus ke makanan halal itu juga enak. Dan juga bisa kita promosikan ke orang-orang luar. Bahwa tidak mesti makanan haram saja, namun makanan yang halal enak).

18. Dampak dari *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan Ekonomi Banda Aceh?

(Jawaban: sangat pesat pengaruhnya terhadap pertumbuhan ekonomi Banda Aceh, bisa saya bilang 70% faktor ekonomi yang paling besar khususnya di Kota Banda Aceh, contohnya saja rata-rata seperti di batoh satu deret sampai 70-75 warkop, café, dan restoran dan itu berisi semua. Dan disitu tidak ada yang kosong dan semuanya pasti ada orangnya, jadi disitu bisa kita katakan café dan resto itu salah satu pusat bisnis terbesar di Kota Banda Aceh. dalam itu transaksi bisnis,

dalam pelobian bisnis, ataupun nongkrong, duduk dan semuanya sangat-sangat pesat. Dan salah satu bisa mungkin untuk pendapatan daerah terbesar di Kota Banda Aceh itu dari Pajak usaha tersebut termasuk pajak café dan restoran tersebut).

19. Bagaimana Dukungan Pemerintah terhadap *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: jika disingkirkan dari masa pandemi, kalau disituasi posisi normal dukungan pemerintah seperti bantuan-bantuan pemerintah seperti KUR (Kredit Usaha Rakyat), itu yang mungkin sangat-sangat membantu dengan suku bunga yang ringan, dan bisa menambah modal. Tapi kalau untuk sekarang di masa pandemi kita bilang, kita belum dapat solusi ni, bagaimana caranya menghindari masa Pandemi kita melakukan prokes tapi dari omset, dari kesejahteraan pekerja-pekerja di warkop, café da resto itu tidak berkurang. Otomatis dengan adanya program pemerintah pemberlakuan jam malam seperti sekraang ini. Ya lumayan tertindaslah, kita pengusaha-pengusaha warkop, café, dan restoran. Dan dimasa awal pandemi bantuan UMKM berjumlah Rp. 2.000.000. namun tidak semua UMKM dapat, ia di pilah-pilah lagi. Kemudian kalau untuk sekarang belum ada, yang ada diberlakukan jam malam, jam kerja kita tepotong, omset kita tepotong).

Informan	Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Ar-Raniry Banda Aceh
Nama Narasumber	Fakhrurrazi Amir, SE., MA
Tanggal Wawancara	22 Agustus 2021
Pukul	10. 25 WIB

1. Menurut Anda, Apakah *café* dan restoran di Banda Aceh itu halal?

(Jawaban: café dan restoran di Kota Banda Aceh ini halal save claim, safe claim itu karena mereka orang muslim, namun alatnya itu kita tidak tau, itu ada yang halal pastinya. ada halal karena sertifikasinya halal, pengakuan pelaku usaha (halal safe claim) dan sebagainya. Café dan restoran di banda aceh kebanyakan yang tidak memiliki sertifikasi halal mereka itu safe claim. Misal orang buat Bakso, dia buat di samping sampah. Kemudian dia menyebutkan halal. Itu hanya pengakuannya (safe claim)/ mengklaim diri sendiri bahwa mengatakan bakso dia halal. Tetapi jika kita periksa ada alatnya dan bahannya yang tidak halal. Kita tidak tau namun karena pelaku usaha safe claim bahwa usahanya halal

maka kita percaya saja.

Jadi banyak terjadi sekarang, café dan restoran sekarang banyak safe claim, safe claim mengatakan bahwa terjamin, dia mengklaim sendiri bahwa tempatnya halal. Seharusnya ada otoritasnya yang pelaku usaha kasih ke sana bahwa tempatnya halal. Tapi banyak pelaku usaha yang tidak mengurus sertifikasi halal.

2. Peran *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: wisata inikan ada alur, orang berpergian berpariwisata, jadi café dan restoran ini tempat makan minum. Ada emang rantai wisata itu. Maka jika café dan restoran itu tidak halal, maka orang tidak akan datang. Tapi ok lah semua orang Aceh ini kita muslim dan karena safe claim juga tadi. Kan ada orang tulis “halal”. Tetapi jika di medan jika tulisan Bismillah itu merupakan tempat halal itu, itu bearti ia mengatakan bahwa punya dia punya orang muslim. Jadi wisata ini ada rantai seperti salah satunya tempat makan dan minum untuk orang sedang berpariwisata. Maka diperlukannya halal jika tidak ada halal maka tidak bisa di Aceh. dan yang terjadi di kita ini safe claim (mengklaim diri dia sendiri bahwa tempatnya halal/usahanya halal)

3. Dampak dari *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan Ekonomi Banda Aceh?

(Jawaban: dampak dari café dan restoran jika tidak berprinsip halal, maka orang luar tidak akan masuk ke Banda Aceh, yang ada hanya orang kita yang masuk. Misalnya orang-orang dari Arab mereka tidak akan masuk ke kota kita karena mereka tidak tau ini punya orang muslim atau bukan)

4. Bagaimana Dukungan Pemerintah terhadap *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sudah kurang lah, 2-3 tahun yang sekarng sudah tidak ada halal ini di naikkan lagi. Contohnya ada berita di jual daging babi di penayong. Itu ya sudah pasti haram. Maka penting sekali kampanye tentang halal itu).

5. Menurut anda, pakaian yang dikenakan karyawan *café* dan restoran di Banda Aceh apakah sudah sesuai dengan aturan islam?

(Jawaban: tidak masalah, sekarang karyawannya sudah mulai tidak pakai jilbab. Mulai dari tahun 2022-2023 sudah tidak pakai jilbab.

Jelbab ini sebenarnya identitas.

6. Menurut anda, apakah *assurance* (jaminan), *Empaty*, *Responsiveness* sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan *café* (Ponten *café*)?

(Jawaban: ada yang sudah dan ada yang belum. Jadi yang belum itu seperti restoran dan café ia membuka usahanya, sekali buka sekali tidak. Untuk café dan restoran yang selalu buka itu pasti patuh dan prinsip assurance, empathy, dan responsivenessnya bagus. Dan juga itu sebagian yang sudah ada diterapkan pada karyawannya.

7. Menurut anda, harga makanan dan minuman di *café* dan restoran di Banda Aceh?

(Jawaban: jika jajannya di dekat kota mahal, seperti air mineral mahal kali jadi tidak sesuai. Jadi memang betul harga sewa tokonya mahal. Cuma janganlah Aqua mahal. 5000 boleh lah)

8. Bagaimana Menurut anda, *Tagible* (bukti fisik) / fasilitas pada *café* dan restoran di Banda Aceh?

(Jawaban: café kebanyakan tidak ada tempat shalat tidak ada, dan juga toiletnya tidak ada. Namun untuk restoran fasilitasnya sudah baguslah)

9. Apakah anda merasa puas terhadap *Tagible* (bukti fisik) / fasilitas pada *café* dan restoran di Banda Aceh?

(Jawaban: ada yang puas ada yang tidak, tergantung ke café dan restoran yang mana kita masuk. Kalau kita pergi ke morden dan break time baguslah fasilitas).

10. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* (Ponten *café*) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: iya pastinya lah. Berpengaruh lah bagi pelanggan yang datang. Misalnya kita masuk ke suatu tempat tetapi yang melayani kita dengan bermuka cemburut ya pastinya kita tidak nyaman. Makanya jaminan itu diperlukan. Harus ramah lah cara melayani pelanggan, empathy, responsiveness juga harus diterapkan serta prinsip Carter lainnya.).

Informan	Sekretaris Laboratorium LP POM MUI Aceh
Nama Narasumber	Deni Candra S.T., M. T
Tanggal Wawancara	13 september 2021
Pukul	10:20 WIB

1. Bagaimana persyaratan teknis industri pengolahan kuliner *café* dan restoran halal?

a. Persyaratan Teknis Industri Pengolahan & Restoran

- a. *Bahan utama yang digunakan tak mengandung babi dan produk turunannya serta alkohol (khamar) sebagai komposisi yang sengaja ditambahkan;*
- b. *Bahan baku utama, bahan tambahan/penolong harus memiliki sertifikasi halal atau diyakini kehalalannya.*
- c. *Daging sapi, ayam dan daging lainnya harus berasal dari RPH yang sudah bersertifikasi halal atau diyakini tata cara penyembelihannya sesuai dengan syariat islam.*
- d. *Proses pencucian akhir menggunakan air yang mengalir.*
- e. *Lokasi pabrik, Gudang, dan fasilitas produksi harus bersih dan bebas dari najis dan binatang haram;*
- f. *Fasilitas produksi harus bebas dari najis yang tidak pernah bersentuhan dengan babi/anjing atau bahan yang tidak halal lainnya;*
- g. *Alat transportasi tidak pernah digunakan untuk babi/anjing atau bahan yang tidak halal lainnya;*
- h. *Jika semua fasilitas yang ada pernah bersentuhan dengan babi/anjing dan bahan yang tidak halal lainnya, maka harus disucikan sesuai dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam;*
- i. *Pekerja sehat dan tidak menderita penyakit menular serta memenuhi persyaratan keselamatan dan Kesehatan kerja.*
- j. *Pekerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi harus beragama islam;*
- k. *Semua produk pangan tidak boleh bersentuhan/berdekatan dengan produk haram lainnya atau sumber kontaminasi najis;*
- l. *Untuk memastikan keberlangsungan semua proses kegiatan produksi, perusahaan wajib melaksanakan sistem jaminan.*

b. Persyaratan Teknis RPH (Rumah Potong Hewan)

- a) *Persyaratan Hewan yang disembelih:*
 - *Hewan yang disembelih adalah jenis hewan halal.*

- *Hewan dalam keadaan hidup ketika disembelih.*
 - *Kondisi hewan memenuhi standar Kesehatan hewan.*
- b) *Persyaratan Fasilitas:*
- *Digunakan hanya untuk produksi daging hewan halal.*
 - *Lokasi RPH terpisah secara nyata dari RPH/ peternakan babi.*
 - *Tidak 1 lokasi dengan RPH babi*
 - *Tidak bersebelahan dengan site RPH babi*
 - *Bejarak minimal radius 5 km dari peternakan babi.*
 - *Tidak terjadi kontaminasi silang antara RPH halal dan tidak halal*
 - *Jika deboning dilakukan di luar RPH, maka dipastikan karkas hanya berasal dari RPH halal.*
 - *Toilet tidak boleh berada dalam ruang produksi.*
- c) *Persyaratan Petugas Penyembelih:*
- *Beragama Islam:*
 - *Usia minimal 18 tahun*
 - *Berbadan dan berjiwa sehat (memiliki catatan Kesehatan yang baik)*
 - *Taat menjalankan ibadah wajib*
 - *Memahami tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam.*
 - *Lulus pelatihan penyembelihan halal.*
 - *Memiliki kartu identitas sebagai penyembelih halal.*
 - *Setidaknya tersedia 3 orang petugas Penyembelih untuk:*
 - *Untuk hewan berukuran kecil (kambing/domba) jika > 4.000 ekor*
 - *Untuk hewan berukuran besar (sapi, kerbau, banteng) jika > 150 ekor.*

2. Apakah syarat mengurus sertifikasi halal itu sulit dan membutuhkan biaya yang besar?

(jawaban: tidak sulit, itu hanya alasan pelaku usaha saja yang mengatakan mengurus sertifikasi halal itu sulit. Karena buat-buat pelatihan sering orang disbuspar Aceh itu sering membuat pelatihan. Jadi, kadang-kadang pelaku usaha ini ia alasan saja megatakan mengurus sertifikasi halal itu sulit. Padahal memang pelaku usaha tersebut enggan mengurus sertifikasi tersebut. Jika dibilang sulit coba saja belum kan. Dan mengurus sertikasi ini tidak ada mengeluarkan biaya sama sekali yang adaitu retribusi itu nanti ketika sertifikasi halal nya sudah terbit dan itu tidak mahal).

3. Apakah mengurus sertikasi halal itu prosesnya lama?

(jawaban: jadi gini, halal itu tidak sama dengan surat izin. Jika surat

izin itu apabila lengkap syarat-syarat administrasi maka akan keluar surat izin terus. Sedangkan pengurusan sertifikasi halal ini. Kami oditor ini akan datang ke tempat usaha tersebut, kami cek semuanya/keseluruhannya dari mulai bahan, prosesnya, fasilitas, karyawannya, pengemasannya dan lain-lainnya kita cek semuanya jangan sampai ada bahan yang haram dan yang najis.

Jika ditanya lama prosesnya pengurusan sertifikasi halal ini?, itu tergantung dia. Misal seseorang datang untuk mengurus sertifikasi halal. Dan sudah kami cek keseluruhan tempat usahanya, dan kami akan memberikan kertas lembaran. Yang pihak kami akan menulis temuan kami pada tempat usaha tersebut dan juga saran kami atas perbaikan pada tempat usaha tersebut. Dalam artiannya berapa lama pelaku usaha tersebut memperbaiki, jika lama ia memperbaiki pengelolaan usahanya sesuai saran yang kami anjurkan maka akan lama keluar sertifikasi halal tersebut, begitu juga sebaliknya jika pelaku usaha tersebut cepat memperbaiki saran yang kami berikan maka akan cepat proses penerbitan sertifikasi halal tersebut. jangka waktu yang pihak LP POM MPU Aceh berikan kepada usaha untuk perbaikan tempat usahanya yaitu selama 6 bulan, jika dalam jangka waktu tersebut belum ada perbaikkan maka akan batal, dan harus melakukan dari awal lagi jika ingin mengurus sertifikasi halal kembali).

4. Bagaimana menurut anda, jika *café* dan restoran di Banda Aceh yang tidak memiliki sertifikasi halal, namun ia mengatakan halal pada tempat usahanya?

(Jawaban: tidak bisa, itu nama nya hygiene, jadi jika halal sudah pasti hygiene namun hygiene belum pasti halal. Saya tidak mengatakan haram bagi café dan restoran yang belum mengurus sertifikat halal namun, tidak terjamin halalnya)

Informan	Pemilik <i>Café</i>
Nama <i>Café</i>	Ponten <i>café</i>
Alamat	Jl. Jend. Ahmad Yani No.89, Peunayong, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Aceh
Nama Narasumber	Said Emil
Tanggal Wawancara	25 Mei 2021
Pukul	16.00 WIB
1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>café</i> halal?	<i>(Jawaban: café halal bukan hanya persoalan halal dari babi atau minyak babi, bukan hanya itu tetapi lebih kepada proses pengolahan makanan yang bersih).</i>

2. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: perbedaan yang jelasnya café halal lebih terjamin, baik dari segi kebersihannya, kehalalannya. Namun untuk café non halal belum jelas terjamin baik dari segi kebersihannya, kehalalannya).

3. Apakah *café* (Ponten *café*) memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: Musholla ada dibelakang).

4. Apakah *café* (Ponten *café*) sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?

(Jawaban: belum, alasannya belum proses sertifikat MUI karena kondisi masa covid ini dan belum maksimal penjualan di ponten café ini, pukul 10:00 saja sudah harus tutup dikarenakan dibatasi makanya belum maksimal, karena kami membuka ponten café ini di bulan Desember 2019 kemudian 3 bulan kedepannya kita sudah pandemi covid-19 di Banda Aceh ini, kalau diluar alasan itu kami pasti sudah mengurs sertifikat halal, namun proses pengelolaan café ini sudah halal pastinya).

5. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan *café* (Ponten *café*)? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: Seragam Waiters).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah di jalan *café* (Ponten *café*)?

(Jawaban: waktu adzan kami ada menerapkan istirahat 20 menit, dan ketika itu kami tidak melayani pelanggan/tamu, semua aktifitas tidak aktif atau diberhentikan).

7. Apakah pelanggan *café* (Ponten *café*) menjalankan *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: sangat patuh, karena mereka menerapkan aturan di Aceh jadi pelanggan tersebut sudah maklum atas aturan yang kami buat dalam konsep kepatuhan atas aturan syariah).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan *café* (Ponten *café*)?

(Jawaban: di Ponten café ini kami ada SOP, jadi bagaimana ia melayani pelaggan, itu sudah ada training sebelumnya, sebelum kami menerima seseorang untuk menjadi karyawan kami).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* (Ponten *café*) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: Sangat berpengaruh, karena pelayanan itu menurut saya adalah faktor yang paling utama dalam penjualan, misalnya makanannya enak tetapi pelayanannya tidak bagus, kemudian orang yang datang juga kesannya tidak suka walaupun makanan di café ponten ini enak, mungkin disaat itu karyawannya tidak ramah, atau tidak senyum, dan cara penyampaiannya kepada pelanggan tidak baik, kesan pelanggan akan juga tidak baik, dan mereka bisa saja tidak kembali datang ke café ini, jadi pelayanan itu paling penting di ponten café. Dan menurut saya kalau misalnya makanannya kurang bagus tetapi pelayanannya sangat bagus pelanggan yang datang itu bisa saja lupa dengan rasa makannya atau tidak memperlmasalahakan rasa makanannya).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* (Ponten *café*)?

(Jawaban: meja, kursi, musholla, kemudian di masa pandemi ini kami menyediakan hansainitaizer juga, dan cuci tangan serta sabunnya, serta masker).

11. Kapan pertama kali *café* (Ponten *café*) berdiri?

(Jawaban: Desember 2019).

12. Awal mula memulai bisnis *café* (Ponten *café*)?

(Jawaban: awal mulanya itu kami membuka bisnis café baru tetapi dalam kurun waktu hanya 1 tahun karena tidak berjalan/ tidak maju. Kemudian kami membuka café kembali dengan nama Daster café pada tahun 2017, kemudian kami tutup karena dalam 2 tahun tidak berkembang cafénya, setelah itu kami memutuskan membuka ponten café di lokasi sekarang ini yang bertepatan di penayong ditepian krueng Aceh).

13. Mengapa awal mula memilih konsep *café* (Ponten *café*) ini?

(Jawaban: konsep nya saya membuka ponten café ditepian sungai krueng Aceh ini, karena ini menurut saya juga penunjang pariwisata juga ada konsep baru seperti itu orang bisa menikmati makanan itu sambil melihat pemandangan krueng Aceh).

14. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada *café* (Ponten *café*) ini dengan *café* lainnya?

(Jawaban: kalau untuk produk hampir sama ya menurut saya yang ada di café-café lainnya, namun yang membedakan seperti cita rasanya ya karena tergantung dengan café nya, namun menu yang kami sediakan lebih lengkap).

15. Mengapa bentuk produk pada *café* (Ponten *café*) ini berbeda dari *café* lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

(Jawaban: tujuannya karena kami mendengar dari customer yang datang, karena kami juga pernah membuat kuesioner kepada customer yang datang bagaimana pendapat rasanya, misalnya saja mereka memberi pendapat terhadap menu mie tiyaw yang menurut mereka lebih enak, kualitas bumbunya kami perhatikan, kebersihan, dan pada belanjanya kami memilih buah-buahan dan bahan yang bagus jangan ada yang busuk, dari awal sudah kami perhatikan bahan dan proses).

16. Cara pelayanan *café* (Ponten *café*) untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: Full Pelayanan).

17. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di *café* (Ponten *café*)?

(Jawaban: Menu di Ponten Café ini sangat banyak, menurut saya makanan di café saya ini semuanya unggul, karena kita sudah seleksi menu, seperti di 3 bulan pertama banyak menu yang kami sediakan, kemudian kami seleksi dan selektifkan lagi menu yang mana banyak diminati Customer itu yang kami pertahankan, dan untuk menu yang kurang diminati customer itu akan kami kurangi dari daftar menu café ini. Adapun contoh menu unggulan di ponten café ini ialah: soto ayam, mie tiyaw seafood, mie goreng seafood, nasi goreng seafood. Kemudian untuk minuman di ponten café ini sangat banyak contohnya seperti ponten manga dari madu ini dari alami bukan saset).

18. Apakah *café* (Ponten *café*) ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariah?

(Jawaban: sudah terlaksana Syariah, misalnya jam shalat kami tidak membatasi karyawan untuk melakukan ibadah)

19. Bagaimana minuman dan makanan yang ditawarkan oleh *café* (Ponten *café*) ini apakah sudah terjamin halalnya?

(Jawaban: sudah terjamin).

21. Menurut anda, bagaimana peran *café* halal sebagai penunjang pariwisata

di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: Halal yang saya maksud disini makanan yang kita sajikan itu harus berkualitas dari segi kebersihannya. Baik makanan yang higienis dengan kualitas bahan baku yang segar jadi setiap pariwisata yang datang mengunjungi ponten café bisa menikmati makanan yang nikmat makanan yang nikmat dan lezat).

22. Menurut anda bagaimana dampak *café* halal terhadap pertumbuhan Kota Banda Aceh?

(Jawaban: dampak ponten café bagi pertumbuhan Kota Banda Aceh sangat Besar pastinya. Pertama, mengurangi tingkat pengangguran dan kedua, menambah nilai keindahan Kota Banda Aceh yang di Area pinggir sungai yang dulunya begitu gelap kini menjadi kota yang indah dengan kerlap lampu-lampu yang mengakibatkan banyaknya perhatian orang lokal maupun pariwisata yang datang mengunjungi ponten café. Otomatis bisa meningkatkan nilai pariwisata Akan lebih bagus lagi).

23. Menurut anda bagaimana dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* halal di Banda Aceh?

(Jawaban: pemerintah dan masyarakat pastinya sangat mendukung khususnya Ponten café ini. Apalagi ponten café menjadi salah satu program pemerintah Kota Banda Aceh sebagai wisata kuliner yang ada di tepi sungai krueng Aceh).

Informan	Manajer <i>Café</i>
Nama <i>Café</i>	<i>Break Time Coffe</i>
Alamat	JL DR, MR.H.T. Muhammad Hasan No. 10A, Simpang Surabaya Banda aceh, 23249
Nama Narasumber	Erita
Tanggal Wawancara	1 Juni 2021
Pukul	16.10 WIB

1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan *café* halal?

(Jawaban: café halal berarti makanan yang disajikan dan diolah adalah bahan yang halal. Kemudian aturan di café halal yang di terapkan bisa pada pelanggan muslim dan non muslim).

2. Apa yang membedakan *café* halal dengan *café* yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: café halal lebih terjamin kehalalannya sedangkan café yang biasa pada umumnya (non halal) belum pasti terjamin kehalalannya).

3. Apakah *café (Break Time Coffe)* memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: diatas lantai 2).

4. Apakah *café (Break Time Coffe)* sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?

(Jawaban: belum).

5. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan *café (Break Time Coffe)*? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: memakai seragam, rapi, celana tidak boleh koyak-koyak/robek-robek, wangi).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah dijalan *café (Break Time Coffe)*?

(Jawaban: kami dari Break Time Coffe bentuk kepatuhan terhadap aturan Syariah seperti kami memakai hijab, pakek celana kain).

7. Apakah pelanggan *café (Break Time Coffe)* menjalankan *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: iya sudah).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan *café (Break Time Coffe)*?

(Jawaban: iya sudah, karena sudah ada aturan dari Break Time Coffe, dan kami ada SOP).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café (Break Time Coffe)* berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: menurut saya berpengaruh, karena jika kami tidak sopan akan mempengaruhi pengunjung kami, bisa jadi mereka tidk akan kembali ke café).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: meja kursi, tempat ibadah, produk dimasa pandemi kami menyediakan hansainitaizer, cuci Tangan).

11. Kapan pertama kali *café (Break Time Coffe)* ini berdiri?

(Jawaban: 2015).

12. Awal mula memulai bisnis *café (Break Time Coffe)*?

(Jawaban: awal mulanya Break Time Coffee ini berbentuk gerobak dan berlangsung selama 1 tahun).

13. Mengapa awal mula memilih konsep *café (Break Time Coffe)* ini ?

(Jawaban: karena tertarik dengan konsep café di Banda Aceh dan kami memberi nama café kami Break Time Coffe, supaya bisa menarik pelanggan makanya memilih konsep café seperti ini).

14. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada *café (Break Time Coffe)* ini dengan *café* lainnya?

(Jawaban: kalau untuk menunya hampir sama dan juga pasti terdapat di café-café lainnya. tetapi untuk pelayanannya, kualitasnya kami lebih optimal, menu unggulan pada Break Time Coffe ini ialah: Chicken Wings, Lava Cake, dan untuk minuman Manggo tea).

15. Mengapa bentuk produk pada *café (Break Time Coffe)* ini berbeda dari *café* lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

(Jawaban: agar konsumen Break time merasa senang, merasa puas atas produk yang kami sajikan).

16. Cara pelayanan *café (Break Time Coffe)* untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: cara pelayanan kami disini kepada Counstumer yang pertama harus Sopan, dan ketika kami melayani Counstumer yang datang kami harus dalam keadaan wangi dan Bersih).

17. Apa yang membedakan *café (Break Time Coffe)* dengan *café (Break Time Coffe)* biasa pada umumnya?

(Jawaban: pelayanannya kami lebih mengutamakan).

18. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di *café (Break Time Coffe)*?

(Jawaban: kalau menu berat. Itu seperti nasi ayam penyet, nasi goreng, nasi goreng kampung. Kalau misalnya makanan ringan itu kentang,

curros, America risol).

19. Apakah *café (Break Time Coffe)* ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariah?

(Jawaban: sudah halal 100%).

20. Bagaimana dengan makanan dan minuman yang ditawarkan oleh *café (Break Time Coffe)* ini apakah sudah terjamin halalhnya?

(Jawaban: sudah halal 100%).

21. Menurut anda, bagaimana peran *café* halal sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: perannya ya memudahkan parawisata saja, alau misalnya dia mau ke *café* sana jauh. Maka ke *café* kami saja yang lebih dekat. atau ke *café* yang lainnya).

22. Menurut anda bagaimana dampak *café* halal terhadap pertumbuhan Kota Banda Aceh?

(Jawaban: tergantung kondisinya ya seperti sekarang, kondisi sekarang sedang covid-19, kita harus menyediakan hansainitaizer, dan jam 10 sudah tutup untuk pertumbuhan Banda Aceh kurang selama pandemi ini).

23. Menurut anda bagaimana dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* halal di banda aceh?

(Jawaban: -)

Informan	Manajer <i>Café</i>
Nama <i>Café</i>	Moorden Coffe
Alamat	Beurawe, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh, Aceh
Nama Narasumber	Rahmat Almisyari
Tanggal Wawancara	23 Mei 2021
Pukul	14.00 WIB

1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan *café* halal dan restoran halal?

(Jawaban: *Café* halal ialah lebih produknya yang higienis, cara pembuatannya harus sebersih mungkin, pengolahannya harus sesuai standar halal, kemudian sebisa mungkin jangan ada kotoran sedikit pun, dan produknya harus terjamin Halalnya).

2. Apa yang membedakan *café* halal dengan *café* yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: Yang membedakkannya ialah pada café halal jika prroduknya tidak terdapat alkhohol didalamnya tetapi café yang biasa pada umumnya pasti ada alkhohol tersebut atau pada produknya memiliki campuran alkhohol. Maka dari situlah sudah Nampak yang mana disebut café Halal).

3. Apakah *café* (Moorden Coffe) memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: iya kami menyediakan tempat ibadah ada di Lantai 2. Dan kami memisahkan saft laki-laki dan saft perempuan).

4. Apakah *café* (Moorden Coffe) sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?

(Jawaban: Moorden Coffe belum ada sertifikat Halal dari MUI, alasannya karena menurut kami prosesnya sangat lah lama, namun untuk pengelolaan moorden café sudah Halal).

5. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan *café* (Moorden Coffe)? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: untuk standar pakaian pada karyawan moorden coffee kami menerapkan untuk karyawan Pria memakai kemeja yang tidak pendek dan juga tidak tipis, rapi. Dan untuk karyawan wanita memakai baju yang tertutup dan juga tidak tipis, dan tidak meperlihatkan lekuk tubuh).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah dijalan *café* (Moorden Coffe)?

(Jawaban: ketika waktu shalat moorden coffe memberi tahu bahwa shalat telah tiba dengan cara memutar rekaman suara azan. Kemudian pelanggan yang ingin shalat kami mengarah kan ke musholla di lantai 2 dan untuk kariawan kami melaksanakan shalat secara bergantian).

7. Apakah pelanggan *café* (Moorden Coffe) menjalankan *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: sudah dijalan).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan *café* (Moorden Coffe)?

(Jawaban: sudah sepenuhnya dijalankan oleh karyawan kami karena, kami memiliki sistem SOP dan pengaturan lainnya sehingga karyawan yang kami rekrut tersebut yang bisa memenuhi kriteria sebagai karyawan di café kami).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* (Moorden Coffe) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: sangat berpengaruh, karena pelanggan otomatis merasa dilayani dengan baik, pelanggan merasa dihargai, sehingga pelanggan mau untuk kembali ke café kami).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* (Moorden Coffe)?

(Jawaban: selain fasilitas seperti meja, kursi kami juga menyediakan hansainitaizer dan juga masker di masa pandemi ini)

11. Kapan pertama kali *café* (Moorden Coffe) ini berdiri?

(Jawaban: Tanggal 15 Maret 2017)

12. Awal mula memulai bisnis *café* (Moorden Coffe)?

(Jawaban: Ketika awal memulai membuka bisnis Moorden Coffee. Moorden coffe ini awalnya berbentuk coffe shop kecil dan kemudian selanjutnya menyewa sebuah tempat (Ruko). Yang kemudian moorden coffee ini pun seiringan waktu berjalan menjadi berkembang serta ramai di datangi pengunjung. Dan kemudian pihak moorden coffee terus melakukan sesuatu yang modern sesuai mengikuti perkembangan zaman seperti sekarang ini).

13. Mengapa awal mula memilih konsep *café* (Moorden Coffe) ini?

(Jawaban: Kami memilih konsep seperti ini Pertama, karena kami lebih menonjolkan budaya-budaya orang pada zaman dahulu, berbeda dengan café-café lain yang lebih moderisasi. Kami disini menggunakan budaya zaman dahulu namun kami modernkan lagi. Contohnya saja nama yang kami gunakan pada café ini ialah “MOORDEN COFFE” ini adalah sebuah nama yang kami ambil dari sejarah Aceh Moorden. kemudian menu minuman air nira (ijuk) yang merupakan minuman orang zaman dahulu kami sediakan di Café kami ini).

14. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada *café* (Moorden Coffe) ini

dengan *café* lainnya?

(Jawaban: Bentuk pembeda produknya sangat banyak, moorden coffee lebih menjual produk-produk yang ada di alam seperti minuman yang lagi kami kembangkan seperti air nira (Ijuk), nira dari hasil alam, kami keluarkan menjadi produk kami namun selanjutnya kami padukan dengan coffee yang modern. Bukan produk yang asal-asal kami buat tetapi produk yang langsung kami ambil dari alam. Kemudian kami juga mensejahterakan petani nira (Ijuk).

15. Mengapa bentuk produk pada *café* (Moorden *Coffe*) berbeda dari *café* lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

*(Jawaban: Karena tujuan kami itu, kami memberikan inspirasi kepada orang lain, kami buat beda produk kami dengan produk dengan yang ada di café lain karena kami ingin jika orang mengingat produk kami, orang tersebut hanya bisa mendapatkan produk itu hanya di moorden *Coffee*).*

16. Cara pelayanan *café* (Moorden *Coffe*) untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: Cara pelayanan kami. Kami melakukannya dengan full service, yaitu dengan cara kami mendatangi customer dan menanyakan apa yang diinginkannya baik itu makanan maupun minuman kami akan mengantarkan dan menyediakannya menu tersebut diatas meja customer tersebut. Disini kami memperlakukan customer benar-benar seperti raja).

17. Apa yang membedakan *café* (Moorden *Coffe*) dengan *café* biasa pada umumnya?

(Jawaban: Kalau café-café biasa pada umumnya produk-produknya hampir sama-sama rata dan begitu juga dengan harga produknya yang sama, berbeda dengan produk kami yang rasa dan harganya berbeda. Kemudian di moorden coffee ini kami berusaha merangkul setiap pelanggan untuk bisa berbagi dengan sesama yang membutuhkan. Dalam artian jika di moorden café ini. Setiap pembelian produk otomatis pelanggan tersebut sudah berbagi kepada yang membutuhkan).

18. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di *café* (Moorden *Coffe*)?

(Jawaban: Menu unggulan Moorden coffee yaitu Nirapresso, Nirapresso Premium, Bunektu, Nasi Goreng Kemamah).

19. Apakah *café* (Moorden *Coffe*) ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai

dengan syariah?

(Jawaban: Sudah Halal namun belum bisa dikatakan 100% Halalnya).

20. Bagaimana dengan makanan dan minuman yang ditawarkan oleh *café* (Moorden *Coffe*) ini apakah sudah terjamin halalanya?

(Jawaban: Halal).

21. Menurut anda, bagaimana peran *café* halal (Moorden *Cooffee*) sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: Peran *café* halal (Moorden coffee) ialah Menyajikan makanan & minuman yang halal dan dijamin kehalalannya. Baik yang pabrikan atau olahan. Dengan terdapatnya label halal pada setiap produk).

22. Menurut anda bagaimana dampak *café* halal (Moorden *Cooffee*) terhadap pertumbuhan Kota Banda Aceh?

(Jawaban: Pemerintah sangat mendukung dan telah mensosialisasikan perihal *café* halal Banda Aceh karena Kota Banda Aceh merupakan Kota Syariah).

23. Menurut anda bagaimana dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* halal (Moorden *Coffee*) di Banda Aceh?

(Jawaban: semakin banyaknya *café* halal yang hadir di Kota Banda Aceh maka Sektor Pertumbuhan pembangunan semakin meningkat dan pendapatan asli daerah Kota Banda Aceh juga akan meningkat).

Informan	Pemilik <i>Café</i>
Nama <i>Café</i>	VOZ Coffee
Alamat	Jl. Rama Setia, Lampaseh Aceh, Kec. Meuraxa, Kota Banda Aceh, Aceh
Nama Narasumber	Wahyu Backhtiar
Tanggal Wawancara	24 Mei 2021
Pukul	17.00 WIB
1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>café</i> halal dan restoran halal?	
(Jawaban: <i>café</i> halal ya otomatis makanannya harus terjamin halalnya, jam buka tutupnya. Kami paling telatnya pukul 00:00 selebihnya kami tidak menerima tamu. Terus ketika adzan misalnya ada music kami berhentikan, kami memberhentikan aktifitas <i>café</i> sejenak).	

2. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: kalau café non halal sudah pasti yang dijual tidak terjamin, ingredien nya itu bisa menjual minuman alkhohol atau sejenisnya, terus bisa ada hiburan ditengah malam seperti music atau yang lainnya diatas pukul 00:00).

3. Apakah *café* (VOZ Coffee) memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: Ada, diatas Lantai 2 dan tempat wudhu di bawah).

4. Apakah *café* (VOZ Coffee) sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?

(Jawaban: Belum, untuk pengurusan sertifikat itu kan lama, prosesnya lama terus perlu biaya lagi. Kemudian kita insya Allah kita di Aceh, kita bahan-bahan yang haram tidak ada di café, dan insya Allah café kami hanya dari ayam ikan, sapi selebihnya ya dari tepung terigu dan lain-lain).

5. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan *café* (VOZ Coffee)? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: Ada, untuk laki-laki seragamnya baju panjang lengan, sepatu. Dan untuk perempuan memakai jilbab, tertutuplah . tapi sekarang karyawan ceweknya sudah tidak ada hanya karyawan laki-lakinya saja).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah dijalan *café* (VOZ Coffee)?

(Jawaban: tidak buka larut malam, ketika waktu adzan berhentikan aktifitas, berpakaian sesuai syariat).

7. Apakah pelanggan *café* (VOZ Coffee) *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: sekitar 80% mematuhi, mungkin sisanya 20% lagi dari luar. Dari diri sendiri pelanggan. Palingan kita sekedar mengingatkan).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan *café* (VOZ Coffee)?

(Jawaban: oleh Karyawan sekitar 60-70%, jadi diperjalanan mereka

belajar lagi. Masih kami didik lagi).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* (VOZ Coffee) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: berpengaruh, karena dari kari karyawan jika dari berpakaian, mengantar makanan dan minuman, sopan santunnya karyawan pastilah berpengaruh bagi wisatawan atau pelanggan yang datang, jadi kalau wisatawan yang datang melihat kalau café di Aceh ini yang seperti ini loh pelayanannya).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* (VOZ Coffee)?

(Jawaban: selain meja dan kursi, hansainitaizer ada, cuci tangan juga ada).

11. Kapan pertama kali *café* (VOZ Coffee) ini berdiri?

(Jawaban: 06 Agustus 2015).

12. Awal mula memilih konsep *café* (VOZ Coffee) ini?

(Jawaban: awal mula VOZ Coffee ini karena ini tanah café ini adalah tanah dari keluarga kemudian kami memutuskan untuk membangun café disini).

13. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada *café* (VOZ Coffee) ini dengan *café* (VOZ Coffee) lainnya?

(Jawaban: Konsep café ini, dulukan belum ramai café seperti ini, jadi café awalnya temanya internet music dan coffee. Karena saya suka coffee dan music. Konsepnya dulunya pengennya nyaman, menu makanannya banyak. Dulu sering ada hiburan music-music karena sponsor-sponsor. Namun sekarang sudah jarang karena masa pandemi sedang dilarang).

14. Mengapa bentuk produk pada *café* (VOZ Coffee) ini berbeda dari *café* lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

(Jawaban: kalau café kita, konsepnya pengen menyediakan semua makanan ada, jadi pernah dari sanifood, seafood-seafood dulu juga pernah kami coba sampai dengan cemilan-cemilan, coffee dan semuanya ada. Terus dengan music di café ini. Kemudian yang membedakan

nya lagi dulu sering di café ini komunitas kreatif, komunitas motor, foto dan lain-lain).

15. Cara pelayanan *café* (VOZ Coffee) untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: biar ada ciri khasnya. Termasuk Tema café juga membuat ciri khas dari café).

16. Apa yang membedakan *café* (VOZ Coffee) dengan *café* biasa pada umumnya?

(Jawaban: pesan dulu, baru diantar, full pelayanan karena menurut saya di Aceh masih suka dilayani).

17. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di *café* (VOZ Coffee)?

(Jawaban: Menu unggulannya dulu sih, Nasi Bakar, Saus kacang favoritnya sekarang. Kemudian kalau minuman unggulannya disini Coffe blank, sanger dan coffee-coffee yang lainnya).

18. Apakah *café* (VOZ Coffee) ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariaah?

(Jawaban: Insya Allah, jika saya lihat kembali. Cuman untuk ibadah masing-masing tergantung diri sendiri. Cuman saya mengarahkan ke syariat, contohnya maghrib ni kami tidak menerima tamu).

19. Bagaimana dengan minuman yang ditawarkan oleh *café* (VOZ Coffee) ini apakah sudah terjamin halalhnya?

(Jawaban: Insya Allah, sudah).

20. Menurut anda bagaimana peran *café* halal terhadap penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sangat berperan, karena dari kuliner yang khas, dan tempat yang mendukung pasti mendukung sebagai penunjang wisatawan yang datang, jadi sebagai macam rongmodel).

21. Menurut Anda, untuk dampak *café* halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh bagaimana?

(Jawaban: berdampak baik).

22. Bagaimana dukungan pemerintah terhadap *café* halal di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: menurut saya dukungan dari pemerintah kurang, misalnya kalau di daerah kota lain dimasa pandemi pajak restoran dan café di hapuskan, tetapi di Aceh tidak padahal di Aceh UU nya lebih kuat karena kita punya Qanun).

Informan	Manajer Restoran
Nama Restoran	Aceh <i>Seafood restaurant & Meeting</i>
Alamat	Jl. Dr. Ibrahim Hasan No. 21, Ulee Lheue Banda Aceh 23234 - Indonesia
Nama Narasumber	Muhaidaruss
Tanggal Wawancara	2 Juni 2021
Pukul	14.00 WIB
<p>1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>café</i> dan restoran halal?</p> <p><i>(Jawaban: halal dalam pemahaman saya dan dalam islam ya, pertama kalau untuk bahan-bahannya itu memang sudah, misalnya kita tidak menjual makanan-makanan yang berbau haram, dan kita juga istilahnya dari peralatan yang kita gunakan tidak ada yang berbau haram).</i></p> <p>2. Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran yang biasa pada umumnya?</p> <p><i>(Jawaban: kalau pembeda untuk di Aceh. kalau saya lihat kebanyakan sudah halal semua sih kalau kita lihat, baik di hotel, maupun di restoran cuman pembedanya paling ada label halalnya dan tidak).</i></p> <p>3. Apakah <i>café</i> dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?</p> <p><i>(Jawaban: kami menyediakannya ada, di belakang malahan untuk tempat ibadah kita lumayan luas untuk ini, dan lebih nyaman orang itu pastinya dalam beribadah).</i></p> <p>4. Apakah restoran (Aceh <i>Seafood restaurant & Meeting</i>) sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?</p> <p><i>(Jawaban: sempat urus, namun saya belum tau kejelasan sudah selesai apa belum suratnya).</i></p> <p>5. Bagaimana standar pakaian yang dikenakan karyawan restoran (Aceh <i>Seafood restaurant & Meeting</i>)? Apakah ada ketentuan khusus?</p>	

(Jawaban: Kita ada Uniform).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah dijalan Restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*)?

(Jawaban: kita di waktu maghrib tidak buka orderan, kita close order di saat maghrib dan begitu juga di hari jumat kita sebelum pukul 12 sampai dengan pukul 2, kita memang close. Dan disaat bulan puasa kita juga gitu, tidak buka disiang hari. Palingan disiang hari kita terima untuk nanti maghribnya buka puasa. Dan disini produk-produk yang kita beli tidak ada yang melanggar Syariah, jadi kita tidak menjual semacam, biasanya kan untuk masakan seperti bukan hanya bahan pokoknya tetapi untuk bumbunya misalnya saja kan, bumbunya kan misalnya ada ancuncu itu kan atau arak-arak cina kita tidak memakai. Jadi kadang yang mengandung minyak-minyak babi misalnya. Dan kita juga tidak menggunakan itu).

7. Apakah pelanggan restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) menjalankan *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: mereka sudah ngerti, sebelum mereka masuk mereka itu sudah mengerti, dan ketika maghrib ni mereka masuk. dan kami langsung bilang kalau kita masih tutup seteelah maghrib kita akan membuka kembali).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*)?

(Jawaban: untuk karyawan dan untuk pelatihan atau istilahnya kami itu training untuk sekedar sopnya saja, kita suda terrapin. dan karyawan-karyawan kita juga pada ikuti SOPnya dan apabila counstumer yang mau pesan meraka juga sudah tau isi dalam satu menu itu apa saja).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: berpengaruh pastinya, sebab mereka bisa melihat, dan pariwisata bisa melihat kita melayani dana cara kita untuk melayani mereka bagaimana, tata kerena kita bagaimana, dan itu berpengaruh pada wisatawan, jadi misalnya orang begitu lihat di Aceh orang-orangnya ramah dan mereka juga bisa lihat. Dan mereka tidak bisa lihat langsung ke perkampungan namun dari pelayanan kita direstoran ini. dan artiannya juga berpengaruh jadinya).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*)?

(Jawaban: musholla, dan ruang VIP ada dua dan lengkap dengan AC, proyektor untuk meeting. Untuk jamuan makan, dan juga ada ruang vip khusus untuk makan saja juga ada kita. Kemudian di masa pandemi ini kita menyediakan wastafel luar dan di dalam restoran).

11. Kapan pertama kali restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) ini berdiri?

(Jawaban: Tahun 2019 setelah covid. Namun kita sempat vakum tahun di tahun 2001 sekitar 3 bulan. Dan buka lagi di bulan 2. pokoknya di akhir tahun 2020 kita tutup sekalian renovasi kecil-kecil restoran ini. Dan di tahun 2021 bulan 2 kita buka lagi.

12. Awal mula memulai bisnis restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*)?

(Jawaban: sebenarnya owner kita ini, bergerak di hotel kita satu payung dengan arabia grup, awalnya ni banda seafood dulunya ini. Setelah banda seafood habis biaya sewa untuk sewa lahan, lalu kita ambil alih lahannya. Kita bangun gedungnya dan kami buka restoran. Dan ini awal muka restoran. sebenarnya kita lebih ke hotel sebenarnya).

13. Mengapa awal mula memilih konsep restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) ini ?

(Jawaban: kita pengen di Aceh ini ada salah satu tempat yang makan yang standar, standar ini istilahnya apabila ada pejabat-pejabat negara atau pejabat-pejabat daerah mau makan, untuk saat ini saya pikir belum ada. Jadi kita pengen tempat itu ada yang misalnya mewah satu, dan bisa kita tampung untuk para tamu-tamu luar, untuk para pejabat-pejabat kita yang mau makan, yang sudah difasilitasi itulah kita. konsep kita awal Kita pengen ada restoran yang standar, nasional di Aceh ini).

14. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) ini dengan restoran lainnya?

(Jawaban: tempatnya sih yang beda, dan untuk produk kita banyak bermain di Seafood. Kebanyakan sih kalau seafood ada beberapa tempat ya. Dan di banda seafood mainnya disitu juga. Tapi dalam produk itu kita tidak ada spesial. Jadi hampir-hampir sama sih kalau misalnya namanya seafood).

15. Mengapa bentuk produk pada restoran (Aceh *Seafood restaurant &*

Meeting) ini berbeda dari restoran lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

(Jawaban: untuk kita menampung pejabat-pejabat, jadi apabila ada pejabat seperti kemren ada dari pejabat DPRI datang makan, jadi mereka bisa kami layani disini).

16. Cara pelayanan restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: full pelayanan, jadi untuk makanan kita sajiin, dan apabila ada para pejabat datang kita memang ada satu karyawan kita yang stay di dalam ruangan bersama mereka. Jadi apabila ada pemesanan itu langsung cepat kita tangganti).

17. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*)?

(Jawaban: seafood, seafood paastinya).

18. Apakah restoran halal (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariaah?

(Jawaban: sudah 100 % halal).

19. Bagaimana dengan makanan dan minuman yang ditawarkan oleh restoran (Aceh *Seafood restaurant & Meeting*) ini apakah sudah terjamin halalnya?

(Jawaban: sudah 100 % halal).

21. Menurut anda bagaimana peran *café* dan restoran halal terhadap penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: kita membuka satu restoran yang berstandar nasional, misalnya ada wisatawan-wisatawan yang datang, berkunjung kemari mau mencoba menu seafood mungkin bisa kemari. Dan misalnya mau tempat yang agak leih, kalau kita bilang yang non hotel boleh ke kita).

22. Menurut Anda, untuk dampak *café* & restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Kota Banda Aceh bagaimana?

(Jawaban: kalau untuk kontribusi kita ke daerah paling melalui pajak, dan selama kita disini mematuhi untuk pembayaran pajak kita lancar).

- 2.3. Bagaimana dukungan pemerintah terhadap *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

<i>(Jawaban: kalau untuk dukungan langsung, mungkin tidak ada sebab kita restoran individual bukan punya pemerintah atau BUMN. Tetapi secara tidak langsung mereka ada membantu kita dalam tamu, banyak performan yang datang makan disini. Baik itu pemerintahan daerah, maupun dari kapolda, kodam, dan dalam sisi tidak langsung mereka ikut membantu. dan jika tidak adanya mereka mungkin kita tidak jalan juga sih restoran kita.</i>	
Informan	Pemilik Restoran
Nama Restoran	Burger Blepot <i>coffee & Food</i>
Alamat	Cot Lamkuweueh. Kec Meuraxa, Kota Banda aceh, Aceh
Nama Narasumber	Edi Saputra
Tanggal Wawancara	28 Mei 2021
Pukul	20.00 WIB
1.	Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>café</i> dan restoran halal? <i>(Jawaban: restoran halal itu otomatis semua bahan baku yang digunakan dan disajikan dengan halal, baik daging, sayur dan cara pencuciannya bahan baku. Harus diperhatikan dengan benar).</i>
2.	Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran yang biasa pada umumnya (non halal)? <i>(Jawaban: kalau untuk non halal, saya kurang tau mereka menjual atau mencampur dengan bahan yang tidak halal itu tergantung restoran non halal tersebut tergantung resep pengusaha nya. Namun bagi saya selaku pengusaha bisnis restoran halal, karena saya seorang muslim, saya menyajikan yang halal dan bahan yang tidak halal saya tidak sajikan atau campurkan dalam produk yang saya sajikan kepada konsumen).</i>
3.	Apakah restoran (Burger Blepot <i>coffee & Food</i>) memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya? <i>(Jawaban: iya kami menyediakan tempat ibadah. Namun tempat ibadah pada masing-masing restoran sesuai tempatnya. Kalau untuk disini Dikarenakan di lantai bawah ruangnya terbatas restoran kami menyediakan sarana tempat ibadah di Lantai 2).</i>
4.	Apakah restoran di (Burger Blepot <i>coffee & Food</i>) sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI? <i>(Jawaban: tidak ada, karena alasannya sampai saat ini saya menjalankan kan bisnis restoran yang bernama Burger blepot belum pernah ada pemeriksaan sertifikat halal dari MUI, tetapi kami memang menerapkan</i>

restoran ini restoran halal dalam keseluruhan prosesnya).

5. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan restoran di (Burger Blepot *coffee & Food*)? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: Standar Pakaian pada karyawan kami wajib memakai baju yang Panjang dan jika memakai baju pendek harus menggunakan mangset tangan, tetapi restoran kami tidak memakai seragam).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah di jalan Restoran di (Burger Blepot *coffee & Food*)?

(Jawaban: pada adzan maghrib kami menutup restoran namun untuk shalat zhuhur ashar, isya kami tidak tutup. kemudin juga untuk hari jumat pada ketika waktu masuknya shalat jumat restoran kami juga tutup).

7. Apakah pelanggan restoran (Burger Blepot *coffee & Food*) menjalankan *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: ada yang mematuhi dan ada yang tidak. Karena disini saya tidak bisa membantah karena itu tergantung masing-masing pribadi. Misalnya pada waktu shalat maghrib ada juga pelanggan yang tidak shalat. Padahal kami sudah mematikan lampu restoran semua).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan (Burger Blepot *coffee & Food*)?

(Jawaban: sudah, selalu saya terapkan mereka atas jaminan tersebut).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada restoran di (Burger Blepot *coffee & Food*) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: sudah pasti. Alasannya sudah pasti karena jika tanpa diterapkan sopan santun untuk karyawan saya, maka karyawan saya ini akan suka-suka hati mereka melakukan pekerjaannya. Dan jika karyawan saya tidak menerapkan jaminan seperti pelayanan yang bagus dan sopan santun pasti usaha saya tidak akan berjalan).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh restoran di (Burger Blepot *coffee & Food*)?

(Jawaban: meja kursi, tempat ibadah, dan pada masa pandemi ini kami menyediakan hansainitaizer. Cuci tangan).

11. Kapan pertama kali restoran (Burger Blepot *coffee & Food*)?

(Jawaban: 2016).

12. Awal mula memulai bisnis restoran (Burger Blepot *coffee & Food*)?

(Jawaban: awalnya kami membuka di Lhoksmawe sudah 5 tahun kemudian kami membuka cabang restoran Burger Blepot coffee & Food di Banda Aceh ini pada tahun 2016 dan terhitung sampai sekarang restoran kami ini di Banda Aceh sudah 5 tahun juga).

13. Mengapa awal mula memilih konsep restoran (Burger Blepot *Coffee & Food*) ini?

(Jawaban: konsep Burger Blepot itu bisa dibidang untuk anak remaja, jadi kami berfikir untuk konsep seperti ini mengikuti anak-anak remaja).

14. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada restoran (Burger Blepot *coffee & Food*) ini dengan restoran lainnya?

(Jawaban: yang membedakan Burger Blepot dengan restoran yang lain. Kami dari burger blepot membuat saus sendiri dan membuat dagingnya juga sendiri inilah yang membedakan kami dengan burger yang lain).

15. Mengapa bentuk produk pada restoran (Burger Blepot *coffee & Food*) ini berbeda dari restoran lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

(Jawaban: supaya burger kami tetap dicari, kalau kami menjual produk kami sama seperti orang lain, ya akan percuma).

16. Cara pelayanan restoran (Burger Blepot *coffee & Food*) halal untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: normal full pelayanan).

17. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di restoran (Burger Blepot *coffee & Food*)?

(Jawaban: selain Burger, Ayam Geprek, Ayam penyet dll. Karena menurut saya tidak mungkin orang makan burger saja makanya saya sediakan menu lainnya).

18. Apakah restoran (Burger Blepot *coffee & Food*) ini sudah sepenuhnya

terlaksana sesuai dengan syariah?

(Jawaban: Insya Allah, sudah).

19. Bagaimana dengan makanan dan minuman yang ditawarkan oleh restoran (Burger Blepot *coffee & Food*) ini apakah sudah terjamin halalny?

(Jawaban: menurut saya sudah 100% halal).

20. Menurut anda, bagaimana peran *café* dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: perannya kalau wisatawan muslim yang datang ke Banda Aceh pasti mencari yang halal termasuk restoran halal. dan untuk wisatawan yang muslim mereka sudah pasti tau kalau di Aceh Kota Syariah jadi mereka tidak perlu bertanya lagi halal atau tidaknya restoran ini).

22. Menurut anda bagaimana dampak *café* halal terhadap pertumbuhan Kota Banda Aceh?

(Jawaban:-).

23. Menurut anda bagaimana dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* dan restoran halal di Banda Aceh?

(Jawaban: halal nya usaha saya yaitu, bagi saya dan untuk pelanggan saya. Karena sampai sekarang ini pemerintah tidak pernah mendata mana usaha yang halal, dan sampai hari ini pemerintah tidak pernah mendatangi saya dan menanyakan apakah usaha saya ini halal atau tidak. Atau mereka mengkaji restoran halal saya ini. Mereka sampai hari ini belum pernah. kami dari restoran burger blepot sadar diri untuk menjual dan menyajikan produk yang halal, bagi saya).

Informan	Pemilik Restoran/Manajer
Nama Restoran	<i>Steak On you</i>
Alamat	Lambhuk, Kec. Ulee Kareng, Kota Banda Aceh, Aceh
Nama Narasumber	Rizal Syah
Tanggal Wawancara	7 Juni 2021
Pukul	17.00 WIB
1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>café</i> dan restoran halal?	
<i>(Jawaban: yang sudah mengikuti qaidah-qaidah Syariah, jadi sudah ada ketentuannya. Pertama dari sumbernya, cara mendapatkan bahan</i>	

bakunya, kemudian melakukan produksinya juga harus dengan aturan yang sesuai Syariah. Kemudian penyimpanannya dan penyajiannya. Jadi ssemua proses dari awal sampai keujung itu harus sesuai dengan Syariah. Memang sudah ditentukan oleh MUI).

2. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: selama yang membedakannya ada benang merahya ya, kalau dia tidak mengikuti qaidah-qaidah yang saya sebutkan tadi berarti sudah masuk kekategori non halal. Misalnya: mau ambil bahan baku dan tidak sertifikasi halal jadi sudah tidak halal. Tidak halal atau diragukan kehalalannya, itu belum masuk ke proses produksi. Baru masuk ke proses bahan baku aja sudah kelihatan bedanya. Jadi kuncinya adalah dari awal sampai akhir harus diikuti dengan regulasi Syariah).

3. Apakah restoran (*Steak On you*) memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: kita ada dua musholla. 1 khusus untuk pria dan 1 musholla untuk wanita).

4. Apakah restoran di (*Steak On you*) sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?

(Jawaban: sekarang sedang proses).

5. Bagaimana Standar pakaian yang dikenakan karyawan restoran di (*Steak On you*)? Apakah ada ketentuan khusus?

(Jawaban: ada. Kita ada aturan yang kita tetapkan. Tidak boleh seenaknya).

6. Apasaja bentuk *compliance* (kepatuhan) terhadap aturan syariah yang selama ini sudah restoran di (*Steak On you*)?

(Jawaban: yang pertama, kita nyiapin tempat ibadah, sholat memang kita siapkan. Yang kedua, misalnya karyawan kita yang wanita muslim harus tetap berhijab. Dan pakainnya juga sopan dan sesuai dengan aturan Syariah. Dan kita membuat ruang tertutup juga disini namun kita siapin kacanya. Kita udah berusaha beberapa filter penyaring untuk menerapkan aturan-aturan syariah).

7. Apakah pelanggan restoran (*Steak On you*) menjalankan *compliance* (Kepatuhan) terhadap aturan Syariah?

(Jawaban: sebagian besar sudah. Tapi ya itu tadi 100% saya pikir masih belum. Karena kita ngak tau ya, kita tidak bisa mengontrol orang lain).

8. Apakah *assurance* (jaminan) sudah sepenuhnya diterapkan pada setiap karyawan (*Steak On you*)?

(Jawaban: sudah, jadi dari awal masuk itu tidak langsung kerja. Kita training dulu, yang hari pertama itu di prif aturan yang boleh dan yang tidak boleh. Dan kemudian masuk juga sudah diajarain cara-cara melayani).

9. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada restoran di (*Steak On you*) berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: jelas, sangat karena apa? kalau kita jual makanan itu bukan hanya menjual rasa. Tetapi juga menjual kenyamanan sama kenyamanan tempat sama kenyamanan saat dilayani. Misalnya saja: dilayani dengan muka jutes pasti tidak akan nyaman pengunjungnya dan tidak akan balik lagi berkunjung tersebut).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh restoran di (*Steak On you*)?

(Jawaban: branding nama Steak On You di depan. Singkat jelas padat. Dan di depan ada video tran besar jadi harusnya mencirikan “dimana ya steak on you, itu-itu yang ada video tran besar disimpang BPKP).

11. Kapan pertama kali restoran (*Steak On you*) ini berdiri?

(Jawaban: 4 Februari 2018).

12. Awal mula memulai bisnis restoran (*Steak On you*)?

(Jawaban: pertama. Ingin meramaikan dunia kuliner di Banda Aceh, kemudian Konsep kedua, saya sebelum membuka restoran ini sudah melakukan riset kecil-kecilan. Jadi ada hal atau celah yang unik itu. Banyak yang restoran menjual steak tetapi tidak fokus. Maka saya berfikir untuk fokus ke trandding steak saja. Ini kita ada beberapa di jambi, medan, calang dengan beberapa teman. Dan kalau ditanya kenapa Namanya steak on you. Saya ingin orang ada celah penggemar steak. Dan tempat nya ini karena ada oddor. Ondor lebih menarik viewnya bagus, karena lokasinya bagus. Jadi saya pikir agak beda dengan yang lain).

13. Bagaimana awal mula (*Steak On you*) ini?

(Jawaban: iya kami awalnya membuka steak on you ditempat ini. Namun jika ditanya pasar, maka pasarnya bagus. Pasarnya Aceh ini bagus karena sudah mulai tesetment antara café, restoran, warung kopi. Jadi orang yang diwarung kopi beda dengan orang yang di café beda lagi dengan orang direstoran. Restoran itu lebih cenderung keluarga atau family setmentnya atau arahnya itu kekeluargaan. Seperti mau cari makan, makan malam bareng keluarga. Maka setmentnya sudah. Maka dibagi setmentnya saja).

14. Apa bentuk pembeda produk yang ada pada restoran (*Steak On you*) ini dengan restoran lainnya?

(Jawaban: kalau disaya sih, yang pertama itu kuahnya itu khas jadi agak unik gitu, jadi spesifiknya itu di kuah steaknya itu kita bikin sendiri, kita rangkul sendiri, kita pakai rempah-rempah yang ada di aceh juga, kalau untuk steaknya sama dengan resto-resto lain. Kemudian yang kedua penyajiannya kita tidak pakai piring tetapi kami memakai hotdle, biar orang yang dengan melihat saja sudah ngiler karena lebih fress. Yang ketiga, steak ini imagenya itu adalah makanan orang kaya saya mau melihat ada segmen lain, yang orang menengah itu pengen makan steak gitu. Nah akhirnya kami otak atik ini, kita menghitung volumenya, sehingga harganya lebih terjangkau dan kami set dengan tidak mengurangi margin yang jauh sekali).

15. Mengapa bentuk produk pada restoran (*Steak On you*) ini berbeda dari restoran lain, apa tujuan dari pembeda pada bentuk produk tersebut?

(Jawaban: karena kita image itu paling cepat kalau ada beda dengan orang lain kalau yang sama itu, passti enggak bisa cepat dikenal. Kalau beda itu bisa orang lebih ingat dan nyantol dikepala).

16. Cara pelayanan restoran (*Steak On you*) untuk konsumen itu bagaimana?

(Jawaban: jadi sekarang lebih ketat, kita selalu mengedepankan proses. Dan kita disini juga menyediakan cek suhu, ada dilantai bawah. Dan setiap pelanggan yang masuk kami semprot hansainitaizer, dan kemudian mejanya kami semprot disinfektan. Jadi setelah itu baru pelanggan pesan dan makanannya dikirim, yang kami utamakan proses. Untuk dalam melayani pesanan orang disini duduk pesan dan hanya tunggu saja menu yang akan nanti disajikan).

17. Makanan yang seperti apa yang ditawarkan dalam menu di restoran (*Steak On you*) halal?

(Jawaban: selain steak, kita ada ayam lada hitam, sapi kada hitam, dan

sekarang juga ada best seller baru itu indomie hoblet. Itu biasanyaa orang makan di mangko tapi ini makan nya di Hotblet steak. Jadi lebih dapat sensasinya, minuman sama saja dengan restoran yang lain namun ada yang beda dari beberapa racikkan misalnya lemon tea di kami racikkannya beda dengan yang lain, kemudian disini ada juga milo cococrans, dan kalau yang lain lebih kurang sama).

18. Apakah restoran (*Steak On You*) ini sudah sepenuhnya terlaksana sesuai dengan syariah?

(Jawaban: kearah sana tetap. Komitmen kearah sana. Tetapi untuk kalau 100% masih belum. Tetapi komitmen ini tetap. Karena 100% ini tergantung dari pelanggan. Misalnya ngak mungkin kita melarang pelanggan untuk masuk).

19. Bagaimana dengan makanan minuman yang ditawarkan oleh restoran (*Steak On you*) ini apakah sudah terjamin halal nya?

(Jawaban: halal, karena kami semua ada sertifikat dari sumber. Misalnya daging itu kami ambil karena sudah ada sertifikat halal, semua bumbu-bumbu yang kita siapin untuk minuman sudah ada sertifikat halal, jadi semua itu yang kami sajikan disini sudah dibekap dengan dokumentasi sertifikat halal. Dari bahannya. Semua produk yang kita pakai berlabel halal).

21. Menurut anda, bagaimana peran *café* dan restoran halal sebagai penunjang pariwisata di Kota Banda Aceh?

*(Jawaban: jadi semua restoran yang ada di Kota Banda Aceh itu, itu berpengaruh terhadap image wisatawan. jadi pada saat satu ketika ada wisatawan domestic itu dari luar datang ke salah satu restoran. Terutama di *Steak on You*, dia mendapat image negative disini, itu langsung image Aceh nya yang jelek/ turun. Jadi apapun image yang ada di *Steak On you* itu mewakili imagenya Kota Banda Aceh).*

22. Menurut anda bagaimana dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan Kota Banda Aceh?

*(Jawaban: jelas, karena restoran itu yang berkenaan langsung dengan masyarakat. pertama, tenaga kerja. Jadi dengan adanya *steak on you* maka tenaga kerja sehingga membantu orang yang tidak kerja menjadi bekerja, jadi ekonominya juga terbantu. Yang kedua, kita juga memberikan pajak restoran pemerintah, ke DISPEDA Kota Banda Aceh. itu adalah distribusi secara langsung terhadap pemberdayaan ekonomi Banda Aceh. yang ketiga. Kita punya beberapa suplaer UMKM yang kita*

perdayakan. Seperti; industri rumah tangga produksi dimsum jadi kita ambil dimsum dari mereka, sehingga perekonomian mereka itu jadi teperdaya. Jadi lebih berjalan dan bagus dengan adanya kita. Nah jika banyak Steak On You yang lain. Akhirnya industri rumah tangga ini akan menjadi besar. jadi itu adalah contoh kongkrit distribusi dalam pemberdayaan ekonomi).

23. Menurut anda bagaimana dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* dan restoran halal di Banda Aceh?

(Jawaban: cukup bagus, kita juga tempo hari juga di fasilitasi bagaimana cara mengurus sertifikasi halal restoran, juga difasilitasi oleh dinas pariwisata. Terus kita juga diberi beberapa kemudahan mengurus sertifikat halal menjadi lebih cepat. Jadi dalam hal ini pemerintah atau dinas terkait itu sangat mendukung terhadap restoran-restoran di Kota Banda Aceh. pelatihan yang kami ikuti dari pemerintah itu sebanyak sudah 2 kali. Pertama di hotel Nanggroe. Dan untuk dukungan masyarakat dengan adanya Steak On You, kebetulan kita inikan di desa Lambhuk, jadi masyarakat desa lambuk juga cukup membantu, seperti misalnya kita butuh apa dan dalam hal apa seperti perizinan dan hal-hal lainnya mereka itu membantu).

Informan	Pelanggan/masyarakat/konsumen I (di Moorden Coffe)
Nama Narasumber	Rifka Amelia
Tanggal Wawancara	23 Mei 2021

1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan *café* & restoran halal dan restoran halal?

(Jawaban: café halal biasanya café & restoran yang tidak menjual yang tidak halal atau makanan dan minumannya tidak mengandung alhohol misalnya).

2. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: café halal tidak menjual makanan yang haram, dan mungkin café yang pada umumnya ada menjual makanan yang haram seperti daging babi).

3. Apakah *café* dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: ada, biasanya di Lantai 2 ataupun dibelakang).

4. Apakah karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?

(Jawaban: biasanya ramah sopan).

5. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: bisa).

6. Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip *assurance* (jaminan) di *café* dan Restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: -)

7. Bagaimana menurut saudara, mengenai harga makanan dan minuman di *café* dan restoran ini? Apakah terlalu mahal?

(Jawaban: rata-rata café biasanya harganya standar sih menunya).

8. Bagaimana cara pihak *café* dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?

(Jawaban: biasanya setiap café dan restoran ada yang layaninnya. Tanpa kita minta).

9. Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?

(Jawaban: rata-rata sudah).

10. Apakah manajer ataupun karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki *Responsiveness* (daya tanggap) yang tinggi?

(Jawaban: ada dan cepat).

11. Apakah pengunjung maupun wisatawan yang datang merasakan ketertarikan dan kenyamanan terhadap *Tagblie* (bukti fisik) yang terdapat di *café* dan restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: nyaman dan tertarik).

12. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: kan sekarang lagi masa pandemi dan restoran maupun café biasanya menyediakan tempat cuci tangan).

13. Apakah anda merasa puas terhadap *Tagible* (bukti fisik) yang disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: bagus).

14. Bagaimana *empaty* karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: lumayan bagus).

15. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip Reliability (kehandalan)?

(Jawaban: ada bagus).

Informan	Pelanggan/masyarakat/konsumen II (di Steak On You)
Nama Narasumber	Irsapna Mawaddah
Tanggal Wawancara	9 Juni 2021
<p>1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan <i>café</i> halal dan restoran halal?</p> <p><i>(Jawaban: yang setiap penyajian makanannya itu sudah pastinya halal dan tidak menyediakan yang haram).</i></p>	
<p>2. Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran yang biasa pada umumnya?</p> <p><i>(Jawaban: kita bisa melihat dengan menunya sendiri, misalnya kita kalau sudah di <i>café</i> dan resto kita kan buka buku menunya itu. Pasti nya kita tau dong mana yang halal dan mana yang haram, dan ini juga Aceh pasti mayoritas restoran dan <i>café</i> itu sudah pasti halal).</i></p>	
<p>3. Apakah <i>café</i> dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?</p> <p><i>(Jawaban: menurut saya sudah semua, karena kayak semakin berjalanya waktu setiap <i>café</i> dan resto itu sudah menyediakan tempat ibadah, karena apa? Kan sekarang <i>café</i> ada yang buka 24 jam atau sampai malam ngak mungkin dong orang bolak balik ke masjid, dan orang pastinya gengsi juga jika harus balik ke <i>café</i> dan resto tersebut. Jadi itu seperti trik marketing di <i>café</i> dan restoran tersebut juga biar betah si</i></p>	

pelanggan tersebut jadi makanya dibuat tempat ibadah).

4. Apakah karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?

(Jawaban: untuk saya pribadi dan karena saya suka dengan jalan-jalan kayak ke café. Yang saya lihat kayak tergantung cafénya gitu, kayak semakin tinggi harga high bugget nya dari café kayaknya pelanggannya jadi lebih ramah, mungkin mereka di didik kali ya, ataupun mereka kerja disuatu tempat itu mereka kayak ada training. Kekgini ni cara melayani coustumernya, pelangganya, nyambutnya. Jadi kayak lebih kita merasa nyaman kalau di café-café seperti itu. Kalau di café-café kek biasa aja tergantung juga cuman ya tergantung juga sih ngak semuanya memiliki sikap ramah tamah dan sopan santun. Contoh dari salah satu café dan resto yang memiliki sikap ramah dan sopan santun ke pengunjung Black Cross. Café tersebut dari awal kita pergi itu memang disambut terus dan pelayanannya bagus. Dan untuk restoran menurut saya yang bagus pelayanannya dan ramah tamah, sopan itu “Banda Seaffood”).

5. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: kalau menurut saya itu sangat berpengaruh sekali karena apa yang kita tanya dan di tangkap oleh pelayan. Misalnya bang ini terbuat dari apa bang? Dan kitakan menarik, jadi semakin bagus pengetahuan dari karyawannya maka makin bagus lagi konsumen banyak taunya, dan besok dia akan datang lagi, apalagi dengan ramah sopan santun itu lagi maka makin berpengaruh lagi dengan tempat. Kan kalau café dan resto sudah banyak pastinya. Tapi coba balik lagi itu susah caranya, cari pelanggan tetap susah. Jadi tergantung dengan pelayannya sendiri).

6. Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip *assurance* (jaminan) di *café* dan Restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: jadi karena di Banda Aceh ini sudah banyak café dan rumah makan atau restoran yang bagus-bagus menurut saya pelayanannya seperti sudah dilatih).

7. Bagaimana menurut saudara, mengenai harga makanan dan minuman di *café* dan restoran ini? Apakah terlalu mahal?

(Jawaban: kalau makin ke kota harganya menurut saya makin mahal, kalau di daerah yang agak jauh dari kota seperti Darussalam itu masih harganya biasanya standar, jadi semakin letaknya strategis maka

harganya makin mahal karena banyak pelanggan gitu, kisaran harga untuk minuman biasanya 6000 paling murah, dan yang paling mahal kayak Rp 19.000 seperti daerah di Lamgugop itu paling murah. Dan kalau di daerah ke kotanya paling murah makanannya 20 ribu. Bedanya kayak 2 kali lipat dari harga menu di daerah ke Darussalam dan sekitarnya).

8. Bagaimana cara pihak *café* dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?

*(Jawaban: itu tergantung dari *café* dan resto nya sendiri, biasanya ada yang langsung seperti ada beberapa *café* itu buatnya pesan, ngambil sendiri, bayar langsung ditempat, baru duduk terserah dimana. Tetapi ada *café* yang terapin pesan dulu habis tu setelah mau pulang baru bayar, dan makanannya itu dianter. Jadi beda-beda. Cuma kalau di Banda Aceh sendiri masih banyak *café* yang pesan dulu dan makannya di antar dan setelah itu baru kita bayar. Begitu juga restoran di Kota Banda Aceh misalnya untuk Richeesse Factory kita kan harus bayar ditempat habis itu makanan kita langsung ambil sendiri. Dan duduk. Itu seperti kayak lebih tren-tren luar kan).*

9. Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?

(Jawaban: kalau sudah menyediakan sarana ibadah berarti menurut saya sudah sesuai prinsip syariah).

10. Apakah manajer ataupun karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki *Responsiveness* (daya tanggap) yang tinggi?

(Jawaban: kalau manajernya kan tidak langsung dilokasinya jadi dia dibalik atau dia dibagian internalnya. Dan bagian eksternal nya itu dia langsung berinteraksi sama Coustumerkan ini sama karyawannya. Kalau menurut saya sudah memiliki daya tanggap).

11. Apakah pengunjung maupun wisatawan yang datang merasakan ketertarikan dan nyaman terhadap *Tagible* (bukti fisik) yang terdapat di *café* dan restoran Kota Banda Aceh?

*(Jawaban: itu tergantung selera ya. Kalau menurut saya pribadi saya nyamannya hanya beberapa tempat saja, ada tempat bagus tapi terlalu ramai jadi kita bosan balik ke tempat tersebut. Dan ada tempat dia bagus dan kita duduknya nyaman, dan ngak terganggu itu pasti akan balik lagi. Bagi saya contohnya satu tempat yang paling nyaman dan saya tertarik ialah *Steak On You* karena kan ada tempatnya dalam ruangan dan di*

luar. dan kalau lagi siang kan panas tu jadi duduk disini. Di dalam ruangan maksudnya. Dan bisa bikin tugas jadi lebih nyaman aja).

12. Bagaimana *empaty* karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sudah lumayan. Jadi apa yang kita tanya respons nya sudah bagus).

13. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip *Reliabilty* (kehandalan)?

(Jawaban: karyawan yang handal itu tidak bisa kita nilai sih, menurut saya, karena kita ngak lihat dia kerja dibelakang tapi yang hanya nampak ke kita aja kayak pelayanannya seperti kak ini mau pesan apa dan ramah dan lain-lainnya sekaligus cara dia menyambut kita itu hanya itu yang kelihatan).

14. Bagaimana Peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: menurut saya peran café dan resto di Banda Aceh selain bisa jadi tempat makan bagi setiap pengunjung dari Kota Banda Aceh, namun bisa menjadi tempat wisata bagi wisatawan yang datang ke Banda Aceh, dan karena mayoritas di Aceh ini islam, otomatis banyak pengunjung yang mencari café-café yang halal).

15. Bagaimana dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: menurut saya pemerintah sangat mendukung berdirinya café maupun resto di Kota Banda Aceh, karena itu kebutuhan dari masyarakatnya sendiri. Karena tidak mungkin masyarakat makan hanya di rumah makan saja misalnya dan yang pasti ingin mencari destinasi-destinasi yang lain seperti café dan resto, namun bentuk dukungan dari pemerintah menurut saya, pemerintah melegalkan café dan resto ini misalnya menerapkan peraturan dibukanya café larut malam, seperti pukul 11. Wib keatas. Dan itu biasanya pemerintah menerapkan ke pada seluruh café dan restoran Kota Banda Aceh. namun tidak salah ada beberapa café dan restoran yang buka 24 jam itu karena ada lain dalam suatu hal namun, café yang berdiri 24 jam itu tidak sembarang berdiri menurut saya, karena mereka masti minta izin ke pemerintah. Apakah kah boleh jam kerjanya mereka 24 jam).

16. Bagaimana Dampak dari adanya *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Banda Aceh?

(Jawaban: saya kurang tau, namun menurut saya ini kan pertumbuhan

ekonomi maka semakin banyak banyak orang ke café dan semakin banyak orang yang datang mengunjungi café untuk makan dan segala macam, disitu kita tahu bahwa sanya pertumbuhan ekonomi di Kota Banda Aceh ini sudah meningkat. Karena banyaknya minat orang makan di café & resto tersebut).

Informan	Pelanggan/masyarakat/konsumen III (di VOZ Coffee)
Nama Narasumber	Cut Syaila Rahmi
Tanggal Wawancara	13 Juni 2021
<p>1. Apa yang membedakan <i>café</i> dan restoran halal dengan <i>café</i> dan restoran yang biasa pada umumnya?</p> <p><i>(Jawaban: bedanya dari makanan itu lah, makanannya halal atau enggak, kalau tempat seperti tempat shalat jadi di tempat yang halal pasti ada tempat shalatnya, kalau tempat non halal ya tidak ada tempat shalatnya).</i></p> <p>2. Apakah <i>café</i> dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?</p> <p><i>(Jawaban: kalau kita lihat sekarang bisa jadi semua sudah pakai tempat shalat, karena rata-rata orang dari pagi sampai sore disana duduk kan ngak mungkin kalau ngak shalat, kalau mesjidnya jauh dari café tersebut mungkin café membuat tempat shalat gitu, agar pelanggannya engak susah gitu untuk pergi shalat jauh-jauh).</i></p> <p>3. Apakah karyawan <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?</p> <p><i>(Jawaban: dikarenakan setiap pelayan harus ramah ke pelanggannya kalau misalnya mereka itu ngak ramah, kita sebagai pelanggan itu engak mau lagi duduk di situ, kalau untuk sopannya dan kalau yang udah kita dapatkan sopan sih karyawannya belum ada sih yang marah-marah atau apa).</i></p> <p>4. Apakah dengan adanya prinsip <i>assurance</i> (Jaminan) ini yang diterapkan pada <i>café</i> dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?</p> <p><i>(Jawaban: itu sih pelayannya. Maka berpengaruh lah, berpengaruh sekali bagi pengunjungnya, jadi misalnya pelayannya orang itu ramah, dan mampu mereka melobi pelanggannya maka berpengaruh sekali lah, dan karena kenyamanan seorang pelanggan itu dari si pelayannya).</i></p>	

5. Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip *assurance* (jaminan) di *café* dan Restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sudah semuanya. Tapi kalau ramah ada sih yang beberapa karyawan yang enggak ramah, mungkin karyawan baru ya dan belum tau sistem pelayanannya yang bagus).

6. Bagaimana cara pihak *café* dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?

(Jawaban: mereka tanya dululah, kayak misalnya kita baru nyampek dan langsung di tanya mau pesan apa, dan baguslah pelayannya ngak menunggu lama kita nunggunya).

7. Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?

(Jawaban: tempat shalat insya Allah sudah ada. Tapi kalau syariat yang diterapkan oleh café tersebut. Dan di café-café sih ngak ada sih tempat yang aneh-aneh di Kota Banda Aceh).

8. Apakah manajer ataupun karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki *Responsiveness* (daya tanggap) yang tinggi?

(Jawaban: yang kita temui bagus sih dan mudah. Jadi apa yang kita ngomong mereka cepat ngerti, paham. Dan memang di didik cara betul-betul ngomong dalam iya menjadi pelayan).

9. Apakah pengunjung maupun wisatawan yang datang merasakan ketertarikan dan kenyamanan terhadap *Tagblie* (bukti fisik) yang terdapat di *café* dan restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: tertariklah karena tempatnya bagus, nyaman dan kalau malam ada angin dan santai kali duduknya).

10. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: hansinitaizer ada sih disediakan di masa Pandemi yang disediakan oleh café dan restoran di Kota Banda Aceh).

11. Apakah anda merasa puas terhadap *Tagible* (bukti fisik) yang disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: puas).

12. Bagaimana *empaty* karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: perhatiannya bagus sih, kalau misalnya saya mau tanya Toiletnya dimana, baguslah perhatiannya).

13. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip *Reliabilty* (kehandalan)?

(Jawaban: handal sih mereka menurut saya, karena setiap karyawan harus memiliki kehandalan dalam berkomunikasi untuk menarik pelanggannya).

16. Bagaimana peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

*(Jawaban: untuk melestarikan makanan-makanan khas Aceh dan walaupun sudah dipadukan dengan ala-ala modern, kemudian juga adanya *café* tersebut dapat membuat masyarakat dan pengunjung yang mendatangi kota kita ini nyaman, duduk disana apalagi anak-anak muda atau selebgram ya mereka pasti mendatangi *café* dan restoran sebagai tempat nongkrong biar terlihat hitz dan juga agar Aceh ini tidak ketinggalan modernnya dari negara-negara lainnya).*

17. Bagaimana dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi Banda Aceh?

*(Jawaban: sangat berdampak positif sekali yang mana dapat memberikan ketertarikan bagi kaum kalangan muda salah satunya untuk mengunjungi *café*, paling utama yang di lihat yaitu tempat dan fasilitas yang disediakan seperti itu, yaitu sangat berpengaruh dan memberi hal positif baik dari segi makanan walaupun pelayanannya).*

19. Bagaimana dukungan pemerintah? Masyarakat terhadap *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

*(Jawaban: pemerintah sangat mendukung adanya *café* dan restoran yang ada di Kota Banda Aceh apalagi yang halal, asalkan menerapkan hukum syariat karena mayoritas orang Aceh rata-rata banyak yang muslim. Jadi, jangan buat tempat yang di larang oleh agama, asalkan bentuknya positif ya otomatis pemerintah mendukung buktinya banyak *café* dan restoran yang berdiri sampai sekarang dan belum ada bantahan dari pemerintah yang terjadi).*

Informan	Wisatawan Kota Banda Aceh (di Ulee Lheue)
Asal	Takengon
Nama Narasumber	Edwin Oktavian
Tanggal Wawancara	24 Mei 2021
Pukul	17.00 WIB

1. Menurut anda, Apa yang di maksud dengan *café* halal dan restoran halal?
(Jawaban: café halal dan Restoran halal adalah bisnis yang produknya sudah pasti halal dan higienis)
2. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?
(Jawaban: bedanya café dan restoran Halal produknya halal tidak mengandung alkhohol dan daging babi. Sedangkan café dan restoran yang non halal belum pasti di jamin halal).
3. Apakah *café* dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?
(Jawaban: Sangat ramah dan Sopan).
4. Apakah karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?
(Jawaban: sangat ramah dan sopan).
5. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?
(Jawaban: menurut saya, berpengaruh sih karena café dan restoran selalu di incar oleh wisatawan).
6. Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip *assurance* (jaminan) di *café* dan Restoran Kota Banda Aceh?
(Jawaban: sangat bagus seperti kemahiran menyampaikan jasa dan lain-lain).
7. Bagaimana menurut saudara, mengenai harga makanan dan minuman di *café* dan restoran ini? Apakah terlalu mahal?
(Jawaban: standar tidak terlalu mahal).

8. Bagaimana cara pihak *café* dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?

(Jawaban: dilayani sepenuhnya).

9. Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?

(Jawaban: sudah).

10. Apakah manajer ataupun karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki *Responsiveness* (daya tanggap) yang tinggi?

(Jawaban: daya tanggapnya sangat tinggi).

11. Apakah pengunjung maupun wisatawan yang datang merasakan ketertarikan dan nyaman terhadap *Tagible* (bukti fisik) yang terdapat di *café* dan restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: saya sangat tertarik, dengan bukti fisik di café dan restoran di Banda Aceh nyaman).

12. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: meja, kursi, tempat ibadah, dan lain-lain).

13. Apakah anda merasa puas terhadap *Tagible* (bukti fisik) yang disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: Sangat puas).

14. Bagaimana empaty karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: bagus).

15. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip *Reliability* (kehandalan)?

(Jawaban: keandalannya sangat bagus).

16. Kepatuhan terhadap aturan Syariah bagi *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: kalau saya lihat bagus sih kepatuhan nya terhadap Syariah di café dan restoran).

17. Bagaimana peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: -).

18. Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi?

(jawaban: dari pajak).

19. Bagaimana Dukungan pemerintah/masyarakat terhadap *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

(jawaban:-).

Informan	Wisatawan Kota Banda Aceh (di Masjid Raya Baiturrahman)
Nama Narasumber	Desi Sari Ayuni
Asal	Kuala Simpang
Tanggal Wawancara	12 Juni 2021
Pukul	16. 30 WIB

1. Apa yang membedakan *café* dan restoran halal dengan *café* dan restoran yang biasa pada umumnya?

(Jawaban: kalau dari pengalaman saya. kalau kita keluar Aceh jangan jauh-jauhlah misalnya ke Sumatra utara, kita masuk ke café dan restoran yang non halal itu, suasana nya berbeda, dari baunya berbeda, mungkin cara ia mengelola itu beda dengan kita yang halal. pasti makanan yang ia Kelola itu mengeluarkan bau-bau yang jarang kita cium).
2. Apakah *café* dan restoran memberikan sarana ibadah berupa musholla bagi pengunjungnya?

(Jawaban: kalau dari 100% café dan resto di Banda Aceh bisa dibilang 75 % nya yang menyediakan tempat sarana ibadah, itu biasanya café-café yang besar. tapi kalau yang kecil tu kerap belum ada).
3. Apakah karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh ini memiliki sikap ramah dan sopan?

(Jawaban: randem sih, karena kadang ada yang jutek gitu, kasar gitu. Namun ada juga yang pelayanannya yang super duper ramah kekgitu).
4. Apakah dengan adanya prinsip *assurance* (Jaminan) ini yang diterapkan pada *café* dan restoran di Kota Banda Aceh berpengaruh terhadap wisatawan ataupun pelanggan yang berkunjung?

(Jawaban: berpengaruh banget. Tapi jika ditanya alasannya kenapa kita kan engak pasti semua orang tau menu dari dalam restoran atau pun café itu apa maka dari itu pelayan itu berfungsi untuk memberikan kita wawasan terhadap menu yang mereka distribusikan).

5. Bagaimana pandangan anda terhadap prinsip *assurance* (jaminan) di *café* dan Restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: bagus sih, pandangan saya terhadap jaminan di café dan restoran).

6. Bagaimana menurut saudara, mengenai harga makanan dan minuman di *café* dan restoran ini? Apakah terlalu mahal?

(Jawaban: kalau untuk dari Banda Aceh ni, kebutuhan kami dari kuala simpang dan merupakan wisatawan jadi kalau menurut kami di Banda Aceh itu gak terlalu murah juga sih, bisa terbilang mahal dari yang lain).

7. Bagaimana cara pihak *café* dan restoran memberikan layanan terhadap saudara?

(Jawaban: kalau pelayanannya di café dan restoran Banda Aceh sih pesan dan kemudian diantarkan. Dan layanannya juga bagus).

8. Menurut saudara, bagaimana dengan fasilitas yang diberikan, apakah sudah sesuai dengan prinsip Syariah?

(Jawaban: kalau tempat sih di Banda Aceh, lebih ketat dengan syariahnya. Jadi kok saya di Banda Aceh ini bisa terbilang sistem Syariah di café-café nya itu baik dari pada Kota-Kota lain).

9. Apakah manajer ataupun karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki *Responsiveness* (daya tanggap) yang tinggi?

(Jawaban: kalau dari pengalaman selama kami duduk di restoran Banda Aceh itu bagus sih, cepat tangkap).

10. Apakah pengunjung maupun wisatawan yang datang merasakan ketertarikan dan kenyamanan terhadap *Tagible* (bukti fisik) yang terdapat di *café* dan restoran Kota Banda Aceh?

(Jawaban: nyaman, yang pasti kita sebagai pengunjung pasti lihat orangnya, kalau misalnya di restoran pelayanannya ramah, sopan santun, pasti kita juga nyaman. Dan tempat café tersebut tertarik saya, apalagi seusia remaja itu salah satu interior orang bagus, bahkan saya seorang pengunjung saja banyak orang-orang luar kota dan berada di Banda Aceh itu mengikuti interior-interior yang ada di Banda Aceh, jadi so pasti Banda Aceh menang dalam interior).

11. Seperti apakah *Tagible* (bukti fisik) yang ditunjukkan serta disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: wifi).

12. Apakah anda merasa puas terhadap bukti fisik (*Tagible*) yang disediakan oleh *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: sangat puas).

13. Bagaimana *empaty* karyawan *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: bagus sih, cara mereka menjamu tamu itu bagus, belum lagi kita duduk mereka sudah menyapa).

14. Apakah *café* dan restoran di Kota Banda Aceh memiliki prinsip *Reliability* (kehandalan)?

(Jawaban: itu tergantung dari restorannya, kadang kalau restorannya ramai itu pasti lambat. Tapi kalau ngak terlalu rame pasti cepat).

15. Bagaimana peran *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: perannya ya untuk tempat makan, bersantai khususnya yang muslim ni. Karena kan kalau wisatawan yang muslim seperti saya yang dari kuala simpang ya cari café dan restoran yang halal pastinya).

16. Dampak *café* dan restoran halal terhadap pertumbuhan ekonomi?

(jawaban: dari pajak yang dibaurkan oleh café dan restoran ya disitu bisa meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Banda Aceh).

17 Bagaimana Dukungan pemerintah/ masyarakat terhadap *café* dan restoran halal di Kota Banda Aceh?

(jawaban: -).

18. Kepatuhan terhadap aturan Syariah bagi *café* dan restoran di Kota Banda Aceh?

(Jawaban: kalau saya lihat bagus sih kepatuhan nya terhadap syariah di café dan restoran di Banda Aceh).

LAMPIRAN 2: DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1. Wawancara Dengan Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh; Bapak Sabri TS.



Gambar 2. Wawancara Dengan Kepala Bidang Destinasi Dan Industri Dinas Pariwisata Kota Banda Aceh; Ibu Nova Indriani, SKM.



Gambar 3. Wawancara Dengan Ketua Asosiasi Pengusaha Kuliner (APKA) Kota Banda Aceh; Rahmat Hidayat.



Gambar 4. Wawancara Dengan Sekretaris Laboratorium LP POM MUI Aceh; Deni Candra S.T., M.T.



Gambar 5. Moorden Coffee



**Gambar 6. Menu Moorden Coffee:
Nirapresso + churro**



**Gambar 7. Menu Moorden Coffee:
Ayam Geprek + Es teh**



**Gambar 8. Wawancara Dengan Manajer Moorden Coffee;
Rahmat Almisyari.**



Gambar 9. VOZ Coffee.



Gambar 10. Menu VOZ Coffee: Churros With Chocolate Sauce + Ice Greentea.



Gambar 11. Wawancara Dengan Pemilik VOZ Coffee; Wahyu Bachtiar.



Gambar 12.. Ponten *Café*.



Gambar 13. Menu Ponten: Kentang Goreng+ Coffee Latte.



Gambar 14. Wawancara Dengan Pemilik Ponton Café: Said Emil.



Gambar 15. Break Time Coffee.



**Gambar 16. Menu Break Time
Coffee; Strawberry Tea.**



**Gambar 17. Menu Break Time
Coffee; ICE Chocolate Whipped
Cream + Dimsum Ayam.**



**Gambar 18. Wawancara Dengan Manajer Break Time Coffee;
Erita.**



Gambar 19. Steak On You.



Gambar 20. Menu Steak On You: Spageti.



Gambar 21. Wawancara Dengan Pemilik Restoran Steak On You; Rizal Syah.



Gambar 22. Burger Blepot.



Gambar 23. Menu Burger Blepot: Buger isi +Ice vanilla.



Gambar 24. Wawancara Dengan Pemilik Burger Blepot; Edi Saputra.



Gambar 25. Aceh Seafood Restaurant & Meeting.



Gambar 26. Wawancara Dengan Manajer Aceh Seafood Restaurant & Meeting; Muhaidaruss.



Gambar 27. Wawancara Dengan Pelanggan *Moorden Coffe*; Rifka Amelia.



Gambar 28. Wawancara Dengan Pelanggan *Steak On You*; Irsapna Mawaddah.



Gambar 29. Wawancara Dengan *Counstumer* VOZ Coffee; Cut Syaila Rahmi.



Gambar 30. Wawancara Dengan Wisatawan Asal Takengon Di Pantai Ulee Lhee; Edwin Oktavia.



Gambar 31. Wawancara Dengan Wisatawan Asal Aceh Tamiang Di Masjid Raya Baiturrahman; Desi Sari Ayuni.

