

IMPLEMENTASI SYARIAH COMPLIANCE TERHADAP USAHA DAN PRODUK AYAM GEPREK SA'I

Selfi Noor Khasanah¹, Muttaqin Choiri²

Abstrak

Ayam Geprek Sa'i merupakan gerai atau restoran cepat saji yang menjual makanan dengan menu utama yaitu ayam geprek. Menurut website resmi yang dimiliki oleh Ayam Geprek Sa'i perusahaan ini merupakan perusahaan kemitraan. PT.UKHUWA BERKAH SEMESTA. Hal tersebut yang mendasari peneliti dalam melakukan penelitian ini mengingat gerai ayam geprek sa'i merupakan usaha kuliner berbasis syariah untuk mengetahui implementasi syariah compliance terhadap usaha dan produk Ayam Geprek Sa'i. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui penerapan syariah compliance pada produksi produk olahan ayam geprek sa'i di gerai Ayam Geprek Sa'i Kecamatan Mlonggo, Kabupaten Jepara, Jawa Tengah. Penelitian ini mendeskripsikan tentang penerapan kepatuhan syariah pada produk olahan ayam pada gerai Ayam Geprek Sa'i. Adapun metode yang digunakan didalam penelitian ini adalah pengamatan tanpa terlibat (observasi nonparticipatant). Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Semua data dapat dilihat keakuratan datanya dan analisis dilakukan melalui reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan penerapan syariah compliance atau sering disebut kepatuhan syariah terhadap usaha dan produk di gerai Ayam Geprek Sa'i Kecamatan Mlonggo, Kabupaten Jepara, Jawa Tengah. Proses produksi ayam Geprek sa'i di kecamatan Mlonggo sudah menerapkan prinsip kepatuhan syariah atau syariah compliance pada setiap proses produksinya, dimulai dari pemilihan bahan baku yg halal dan diperoleh dari pemasok bahan baku ayam yang sudah memiliki sertifikasi halal, penggunaan bahan baku tambahan yang sudah memiliki label Halal MUI. Kebersihan dan kesucian tempat dan produksi yaitu tempat produksi juga tidak tercemar oleh bahan atau barang najis. Dapur yang digunakan juga hanya dipergunakan untuk produksi halal. Fasilitas dan alat-alat produksi dijaga kebersihan dan ke higienisannya selain itu fasilitas dan alat-alat produksi hanya boleh dipergunakan untuk memproduksi makanan halal.

Kata Kunci : Implementasi, Syariah Compliance, Produk Halal

Abstract

Ayam Geprek Sa'i is a fast food outlet or restaurant that sells food with the main menu, namely geprek chicken. According to the official website owned by Ayam Geprek Sa'i, this company is a partnership company. PT. UKHUWA BERKAH SEMESTA. This is what underlies the researchers in conducting this research considering that the geprek sa'i chicken outlet is a sharia-based culinary business to find out the implementation of sharia compliance with the business and products of Ayam Geprek Sa'i. The purpose of this study is to find out the application of sharia compliance to the production of processed geprek sa'i chicken products at the Ayam Geprek Sa'i outlet, Mlonggo District, Jepara Regency, Central Java. This study describes the application of sharia compliance to processed chicken products

¹ Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

² Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Email: muttaqin.choiri@trunojoyo.ac.id

at the Ayam Geprek Sa'i outlet. The method used in this study is observation without being involved (nonparticipant observation). While the data collection techniques are through observation, interviews, and documentation. All data can be seen for the validity of the data and analysis is carried out through the process of data reduction, data presentation and drawing conclusions. The results of the study show the implementation of sharia compliance or often called sharia compliance with businesses and products at the Ayam Geprek Sa'i outlet, Mlonggo District, Jepara Regency, Central Java. The production process of Geprek sa'i chicken in Mlonggo sub-district has implemented sharia compliance principles in each of its production processes, starting from selecting halal raw materials and obtaining them from chicken raw material suppliers who already have halal certification, using additional raw materials that already have halal certification. MUI Halal label. Cleanliness and purity of place and production, namely the place of production is also not polluted by unclean materials or goods. The kitchen used is also only used for halal production. Production facilities and equipment are kept clean and hygienic. In addition, production facilities and equipment may only be used to produce halal food.

Keywords : *Implementation, Sharia Compliance, Halal Products*

PENDAHULUAN

Menurut laporan “Muslim 500 Edition 2022” oleh Royal Islamic Strategic Studies Center (RISSC) atau MABDA, 231,06 juta orang Indonesia beragama Islam. 231,06 juta penduduk Indonesia beragama Islam. Jumlah ini setara dengan 86,7 dari total penduduk Indonesia. Persentase penduduk muslim Indonesia mencapai 11,92% dari total penduduk dunia. Di tempat kedua adalah Pakistan, dengan 212,3 juta Muslim (10,95%). India berikutnya dengan 202 juta Muslim (10,32%). Total populasi Muslim Bangladesh adalah 153,68 juta (7,93%). Berikutnya, Nigeria memiliki populasi Muslim 107 juta (5,52%) dan Mesir memiliki populasi Muslim 87,4 juta (4,51%). Iran dan Turki memiliki populasi Muslim masing-masing 82,5 juta (4,26%) dan 74,42 juta (3,84%), sementara Aljazair memiliki 41,53 juta Muslim (2,14%). Sementara itu, populasi Muslim Sudan tercatat 39,6 juta (2,04%), dan total populasi Muslim di dunia diperkirakan mencapai 1,93 miliar. Jumlah ini mewakili 22% dari total populasi dunia, diperkirakan mencapai 8,94 miliar (databooks.katadata.co.id).

Dengan jumlah masyarakat yang mayoritas beragama Islam dan julukan yang dimiliki tersebut seharusnya Indonesia mampu menjadi penggerak perekonomian syariah, pusat produsen halal dunia dan produk industri halal negara lain. Saat ini industri kuliner Indonesia mengalami peningkatan yang sangat pesat. Industri kuliner merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan di era modern. Namun mengingat masyarakat Indonesia yang mayoritas penduduknya merupakan seorang muslim, maka pelaku usaha kuliner perlu memperhatikan usaha dan kehalalan produk makanan yang mereka jual, sehingga produk makanan yang disediakan restoran atau rumah makan harus sesuai dengan aturan

Islam. Bagi umat Islam, konsumsi makanan dan minuman, serta akses terhadap layanan yang halal dan baik tidak dapat ditawar lagi kecuali dalam keadaan darurat. Islam memerintahkan umatnya untuk hanya mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan berkualitas (Prianto 2022).

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang No.33 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, menyebutkan bahwa produk adalah barang atau jasa yang berkaitan dengan barang atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Produk halal dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Proses produk halal yang kemudian disingkat menjadi PPH merupakan serangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan serta penyajian produk

Halal sendiri merupakan sesuatu yang diperbolehkan (legal) sesuai dengan syariat Islam. Halal senantiasa disandingkan dengan istilah halal dan baik (Rahayuningsih dan Ghozali 2021). Selain produk yang dijual, pelaku usaha kuliner juga harus memperhatikan manajemen usahanya agar sesuai dengan hukum - hukum Islam atau hukum Syariah seperti tidak adanya unsur riba atau segala sesuatu yang diterima sebagai tambahan keuntungan, bebas dari gharar atau ketidakpastian dalam bertransaksi atau sesuatu yang disembunyikan dalam transaksi antara penjual dan pembeli dan maysir segala sesuatu yang bersifat untung-untungan sehingga mengandung unsur perjudian di dalamnya.

Oleh sebab itu pemilik restoran atau rumah makan yang mayoritas masyarakatnya muslim dan menjual produk untuk konsumen muslim harus memperhatikan penerapan kepatuhan terhadap prinsip syariah atau syariah compliance pada usahanya (Oktafiani 2021). Halal adalah dasar bagi konsumen Muslim Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengadakan penelitian pada salah satu bisnis kuliner yaitu gerai ayam geprek yang memiliki basis syariah dan begitu diminati di Kecamatan Mlonggo.

KAJIAN LITERATUR

Implementasi

Implementasi merupakan kata kerja "to Implement" yang berakar dari serapan kata bahasa Inggris "Implementation". Webster's Dictionary mengemukakan bahwa kata "to Implement" berakar dari bahasa latin

“Implementum” yang berakar dari kata “Imprere” yang bermakna melengkapi dan “Plere” yang bermakna mengisi (Tachjan 2006).

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, implementasi dapat diartikan sebagai pelaksanaan atau penerapan. Implementasi adalah pelaksanaan atau penerapan. Sebuah langkah untuk melaksanakan suatu rencana atas sebuah hal yang sebelumnya sudah dipersiapkan atau direncanakan. Sebelum adanya implementasi, biasanya pihak yang terlibat sudah membuat rencana atas sistem kerja yang akan dilaksanakan (KBBI Kemendikbud)

Syariah Compliance

Kepatuhan syariah atau syariah compliance merupakan salah satu fungsi yang harus dilaksanakan dan dikelola oleh satuan unit kerja manajemen resiko dengan demikian kepatuhan syariah atau yang disebut dengan syari'ah compliance merupakan kepatuhan lembaga keuangan bank dan non bank terhadap ketentuan atau prinsip hukum Islam yang sudah disusun dan ditetapkan lembaga otoritas. Sehingga kepatuhan syariah adalah wujud dari pemenuhan terhadap seluruh prinsip syariah yang harus dimiliki oleh lembaga yang memiliki karakteristik, integritas dan kredibilitas syariah atau Islam (Novia dan Musadad 2022).

kepatuhan syari'ah pada produk makanan olahan adalah kepatuhan terhadap produk olahan makanan halal, yakni segala sesuatu yang diperbolehkan dan tidak dilarang oleh syari'at untuk dikonsumsi secara syariah. Syariah compliance atau kepatuhan syariah pada produk makanan olahan setidaknya harus menyediakan makanan yang halal dan baik. Kriteria halal suatu makanan harus memenuhi setidaknya tiga kriteria, yaitu halal bahannya, halal cara pembuatannya, dan halal cara pengolahannya. (Nurmaydha dan Mustaniroh 2018)

Produk Halal

Perintah makan makanan halal dalam Al Quran menjadi dasar bagi seluruh umat Islam untuk memperhatikan dan memilih makanan yang halal dan baik. Produk halal memiliki keterkaitan dengan syariah compliance atau kepatuhan syariah (Sutono 2018). Salah satu wujud kepatuhan syariah seorang hamba kepada Tuhannya adalah dengan tidak mengkonsumsi makanan haram dan memperhatikan kehalalannya, Karena halal adalah aspek yang sangat penting bagi umat Islam untuk menjalankan hidupnya.

Secara etimologis halal merupakan sesuatu yang boleh atau diperbolehkan diizinkan untuk digunakan kata halal sering digunakan untuk menunjukkan makanan maupun minuman yang diperbolehkan atau diizinkan untuk dikonsumsi menurut syariat, baik dari jenis makanannya maupun cara memperolehnya. (Nashirun 2020)

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan suatu penelitian yang memiliki tujuan untuk memahami dari suatu fenomena yang dialami oleh subjek penelitian seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lainnya secara holistik dengan dilakukan melalui deskripsi kata dan bahasa dalam konteks alamiah tertentu yang menggunakan metode ilmiah yang berbeda (Meleong 2015).

Jenis pendekatan yang digunakan penulis yaitu penelitian pengamatan (observasional research) yang termasuk dalam jenis penelitian deskriptif. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan penelitian tanpa terlibat (PTT) (nonparticipant observation) (Barlian 2009).

Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Menurut Bungin, Data penelitian primer dapat diukur langsung dari sumbernya dan dihitung sendiri dalam bentuk angket, observasi, wawancara dan lain-lain. (Hardani dkk. 2020)

Data sekunder adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (Budiyanto 2017)

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, dokumentasi dan observasi. Wawancara adalah suatu proses untuk mendapatkan data langsung dari subjek penelitian dengan adanya penanya dan juga narasumber dengan tujuan tertentu (Meleong 2015).

Teknik dokumentasi adalah sebuah proses metodologi pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian sosial dan ekonomi untuk menelusuri data historis yang tujuannya untuk menjadi pelengkap dalam penelitian kualitatif (Gunawan 2014)

Dalam tradisi kualitatif, data tidak dapat diperoleh dari meja, tetapi harus turun ke lapangan, tetangga, organisasi, dan komunitas. (Raco 2010)

Metode Pengolahan Data

Editing adalah proses memeriksa kembali dari semua data yang sudah diperoleh seperti kelengkapan data, kejelasan, makna, keselarasan, antara data yang sudah ada, dan relevansi dengan penelitian. Tujuan dari metode editing ini yaitu meminimalisir kesalahan atau kekurangan yang ada (Narukbuko dan Achmadi 2009). Organizing adalah proses menata kembali informasi yang diperoleh dalam penelitian yang diperlukan dalam kaitannya dengan penyajian yang dimaksud melalui perumusan masalah secara sistematis. Penemuan hasil adalah proses

analisis data yang telah didapatkan dari penelitian untuk mendapatkan kesimpulan tentang kebenaran fakta yang ditemukan, yang pada akhirnya akan menjadi sebuah jawaban dari rumusan masalah.

Teknik Analisa Data

Teknik analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan, dan setelah selesai di lapangan. Terdapat empat tahap yang harus dilakukan, yaitu:

Pengumpulan Data

Mengumpulkan semua data dan penelitian mulai dari observasi, catatan lapangan, hasil wawancara, hasil dokumentasi, data yang didapatkan lalu diolah (Herdiansyah 2010).

Reduksi data

Reduksi data atau mereduksi data artinya merangakum, memilih hal-hal yang pokok serta penting, memfokuskan terhadap hal-hal yang penting, serta dicari tema dan polanya (Sugiyono 2013)

Penyajian data

Penyajian data merupakan tahap selanjutnya dimana peneliti menyajikan dan memaparkan temuan di dalam penelitian berupa kategori maupun pengelompokkan (Hartati 2019)

Kesimpulan dan verivikasi

Kesimpulan merupakan penemuan baru yang belum pernah ada sebelumnya. Pengamatan ini berupa deskripsi atau deskripsi dari item yang sebelumnya ambigu yang menjadi jelas setelah studi selesai. Namun, kesimpulan yang kredibel harus disertai dengan bukti-bukti yang valid berdasarkan pengumpulan data yang dilakukan selama penelitian.

Uji Keabsahan Data

Menurut Sugiyono bahwasanya data tidak akan terlepas dari penelitian kualitatif. data yang didapatkan dari lapangam dalam bentuk mentah sehingga masih dibutuhkan untuk diolah kembali atau dilakukan analisis lebih lanjut lagi untuk menjadi data yang kredibel. Pengujian keabsahan data merupakan tahapan krusial yang harus dilakukan dalam penelitian kualitatif, dimana ada keterkaitannya dengan validitas atau kebenaran sesuai dengan barang bukti yang ada dan realibilitas ketelitian atau ketepatan (Anggito dan Setiawan 1998).

Kredibilitas

Kredibilitas merupakan tahap mengukur kebenaran data yang diperoleh terhadap tingkat kepercayaan data, dan kesesuaian data antara konsep

penelitian dan hasil penelitian. Agar memenuhi standar dari kredibilitas atau kepercayaan terhadap data, maka dapat dilakukan beberapa kegiatan di antaranya:

- a. Memperpanjang waktu penelitian di lapangan sambil mengkaji Kembali temuan serta menganalisis data yang telah terkumpul. Peneliti menambah perpanjangan waktu penelitian untuk mengetahui kesesuaian sertifikasi halal bahan yang digunakan. Diantaranya dengan melakukan pengecekan bahan halal melalui website si halal dan LPPOM MUI.
- b. Melakukan triangulasi mengecek Kembali data yang sudah diperoleh dari berbagai sumber seperti kehalalan produk bahan dasar serta baku dan kesesuaian nomor sertifikasi halal dengan website LPPOM MUI.
- c. Melaksanakan pengamatan secara tekun. Melakukan pengamatan terhadap proses produksi ayam geprek sa'i mulai dari proses perencanaan produksi, perencanaan bahan baku, sampai dengan proses penyajian kepada konsumen selama penelitian berlangsung.
- d. Melaksanakan member check pada temuan lapangan. Melakukan pengecekan ulang nomor-nomor sertifikasi bahan pada website halal MUI (si halal) terhadap nomor sertifikasi halal beberapa produk yang digunakan Sebagai bahan baku dan bahan tambahan pembuatan ayam geprek.

Keteralihan

Jika ingin terpenuhinya standart dari keteralihan dapat dilakukan melalui upaya informasi dan deskripsi secara terinci agar pembaca laporan peneliti mendapatkan gambaran mengenai temuan yang telah didapatkan di lapangan.

Kebergantungan dan kepastian

Apabila ingin menguji kebenaran dari hasil penelitian ini, maka peneliti dapat melakukan diskusi dengan para pakar. Semua konsep yang ditemukan di lapangan secara bertahap dapat dikonsultasikan dengan para pakar.

PEMBAHASAN

Profil Ayam Geprek Sai

Ayam Geprek Sa'i adalah salah satu perusahaan kemitraan yaitu PT. Ukhuwah Berkah Semesta yang berkecimpung dalam bidang kuliner atau restoran siap saji. Didirikan oleh Erwan Barudi pada tahun 2017 saat ini memiliki 123 cabang di indonesia. Visi Gerai Ayam Geprek Sa'i adalah mewujudkan bisnis berbasis Syariah Islam dengan mengutamakan ukhuwah dan peduli terhadap masalah dakwah, sosial dan pendidikan.

Ayam Geprek Sai memiliki beberapa cabang salah satunya adalah gerai Ayam Geprek Sai di Kecamatan Mlonggo, Kabupaten Jepara yang dijadikan tempat penelitian oleh peneliti tepatnya berada di Jl. Bangsri-Mlonggo, Rw 07, Jambu, Kecamatan Mlonggo, Kabupaten Jepara, Profinsi Jawa Tengah Kode Pos 59452. Ayam Geprek Sa'i cabang Mlonggo berdiri dan resmi dibuka pada tanggal 28 Januari Tahun 2017. Ayam geprek sa'i di Kecamatan Mlonggo saat ini memiliki karyawan sebanyak 19 orang yang dibagi dalam tiga bagian yaitu, bagian kasir, bagian produksi, dan bagian pelayanan .(Arga 2022)

Proses Produksi, Pelayanan, Dan Fasilitas Di Gerai Ayam Geprek Sa'i Mlonggo

Pada proses produksi yang ada di Restoran Ayam Geprek Sa'i Cabang Mlonggo memiliki beberapa rangkaian proses antara lain yaitu meliputi, Proses pengadaan alat-alat produksi, Proses pengadaan bahan baku, Proses perencanaan jadwal produksi, Proses pelaksanaan produksi sampai makanan siap disajikan kepada konsumen.

Pelayanan di Gerai Ayam Geprek Sa'I karyawan pada gerai Ayam Geprek Sa'i sangat ramah kepada konsumen, seperti jika ada yang ingin tambah saus karyawan melayani dengan sepenuh hati. Proses tunggu penyajian ayam geprek juga tidak terlalu lama. Pelanggan hanya menunggu beberapa menit saja untuk bisa menikmati pessenannya karena ayam yg dihidangkan sudah diproduksi atau dimasak terlebih dahulu.

Fasilitas Di Gerai Ayam Geprek Sa'I yang disediakan pada Gerai Ayam Geprek Sa'i antara lain, mushola, toilet, wastafel, tempat makan yg dijaga kebersihannya, tempat parkir yang aman dan luas. Di resto ini bangunannya tertata rapi serta beraturan sehingga terkesan nyaman untuk dipandang. Untuk memastikan konsumen tidak kepanasan, tersedia juga beberapa kipas angin agar pembeli tidak kepanasan saat menyantap makanan pedas.

Implementasi Syariah Compliance Terhadap Usaha Dan Produk Ayam Geprek Sa'I

Syariah compliance pada produk makanan olahan adalah kepatuhan terhadap produk olahan makanan halal, yakni segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syari'at untuk dikonsumsi secara syariah yang meliputi penggunaan bahan halal, proses pengolahan, sampai penyajian kepada konsumen harus sesuai dengan konsep halal.(Nurmaydha dkk. 2018)

Penggunaan Bahan Baku Halal bahan baku ayam yang digunakan sebagai bahan pembuatan Ayam Geprek Sai di peroleh dari pemasok atau suplier yang sudah memiliki sertifikasi halal. Berdasarkan keterangan wawancara dari manajer dan supervisor

Tabel 1. Hasil Wawancara Bahan Baku Ayam

No	Nama	Produsen	No Sertifikasi	Masa Berlaku	Lembaga Penerbit
1.	Karkas ayam samaco	PT. Samaco Karkasindo Utama	15020029 390318	01/07/2026	LPPOM
2.	Karkas Barokah	CV. Barokah Jaya	33110000 28111022 2	22/04/2026	BPJPH
3.	Karkas Bloiler Packaging Polos	PT. Sahabat Pangan Sejahtera	33100003 95250422	29/08/2024	BPJPH

Sumber : Data Diolah Oleh Peneliti 2023

Tabel 1 menjelaskan bahwa berdasarkan hasil dari website LPPOM MUI dan BPJPH bahan baku ayam yang digunakan oleh Gerai Ayam Geprek Sa'i sudah terdaftar sertifikasi halal.

Tabel 2. Hasil Wawancara Bahan Baku Tambahan

No	Nama	Produsen	No Sertifikasi	Masa Berlaku	Lembaga Penerbit
1.	Pemanis	PT Gunung Madu Plantations	00410000 07816052 0	07/06/2025	BPJPH
2.	Blue Triangle	PT. Indofood Sukses Makmur TBK Divisi Bogasari	00220006 410997	25/03/2025	LPPOM
3.	Garam halus K40/100 (GRH-UN001)	PT. Unichemcan di Indonesia	35410000 10683022 1	03/06/2025	BPJPH
4.	Beras Sinar Mentari	PT. Lumbung	35320000 04568121	15/10/2024	BPJPH

		Beras Sama Jaya	9		
5.	Minyak Filma	PT. SMART Tbk	00080007 461297	01/11/2026	LPPOM
6.	Bawang Merah				
7.	Bawang Putih				
8.	Cabai				

Sumber : Data Diolah Oleh Peneliti 2023

Tabel 2 menjelaskan bahwa berdasarkan hasil dari website LPPOM MUI dan BPJPH bahan baku tambahan yang digunakan oleh Gerai Ayam Geprek Sa'i sudah terdaftar sertifikasi halal.

Kebersihan dan kesucian tempat produksi pada gerai ayam geprek sa'i dipegang oleh karyawan bagian dishwasher yang bertanggung jawab untuk Memastikan bahwa semua peralatan dapur dan peralatan makan tamu seperti, piring, mangkuk, sendok dan garpu dicuci dengan bersih menggunakan air mengalir sesuai standard pencucian yang benar, Penanganan kebersihan peralantan baik peralatan kerja maupun peralatan saji produk termasuk kebersihan diseluruh area dapur.

Tugas karyawan bagian dishwasher adalah mencuci peralatan makan tamu, dan peralatan dapur dengan bersih menggunakan air mengalir, menyapu dan mengepel lantai di area restoran, menjaga kebersihan area dapur (Aprilia 2022)

Penerapan syariah compliance pada produk Ayam Geprek Sa'i Mlonggo adalah tempat yang digunakan untuk produksi Ayam Geprek Sa'i sangat dijaga kebersihan dan higienitasnya, serta bebas dari najis, selain itu tempat produksi juga tidak tercemar oleh bahan atau barang haram. Dapur yang digunakan sudah dilengkapi dengan tempat pencucian yang menggunakan keran atau air yang mengalir. Dapur yang digunakan sebagai tempat produksi hanya dipergunakan untuk memproduksi produk halal.

Kebersihan dan kesucian proses produksi Pada proses produksi atau pembuatan ayam geprek dipegang oleh senior cook dan cook. Senior cook bertanggung jawab pada seluruh kegiatan dapur dan memastikan seluruh karyawan dapur dapat membuat produk berkualitas bersih dan higienis.

Kebersihan dan kesucian tempat penyimpanan bahan dan produk tempat penyimpanan bahan antara bahan kering dan bahan bahan basah dibedakan atau dipisahkan. Tempat penyimpanan bahan kering seperti beras, tepung, gula, minyak, dan garam, ditempatkan pada sebuah rak besar yang dikhususkan hanya untuk bahan kering. Untuk bahan basah

seperti bumbu, cabai, ayam, dan sayuran disimpan di dalam kulkas dan freezer agar masa guna bahan lebih lama dan tidak mudah membusuk. Tempat penyimpanan bahan basah maupun kering sangat dijaga kebersihannya, selain itu tempat penyimpanan barang juga dibersihkan tiga hari sekali untuk bahan basah dan sepuluh hari sekali untuk bahan kering.

Kebersihan pada proses penyajian atau pengemasan Pada bagian kebersihan pada proses penyajian atau pengemasan dipegang oleh Server atau Cleaning Staff yang bertanggung jawab Melayani tamu dengan ramah dan sopan ,serta menjaga kebersihan pada proses penyajian ataupun pengemasan. Menjaga kebersihan dan kerapian serta kenyamanan area ruang makan.

SIMPULAN

Berdasarkan penjelasan yang sudah dipaparkan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa proses produksi pada ayam Geprek sa'i dibagi menjadi beberapa bagian yaitu proses pengadaan alat-alat produksi, proses pengadaan bahan baku, proses perencanaan bahan baku, dan yang terakhir adalah proses pelaksanaan produksi sampai dengan proses penyajian makanan kepada konsumen. Fasilitas yang ada di Gerai Ayam Geprek Sa'i antara lain mushola, wastafel, toilet, kursi bayi, dan tempat parkir. Pelayanan di gerai ayam geprek sa'i baik dan ramah.

Implementasi syariah compliance pada proses produksi di Gerai Ayam Geprek Sa'i . Proses produksi ayam Geprek sa'i di Kecamatan Mlonggo sudah menerapkan prinsip kepatuhan syariah atau syariah compliance, dari pemilihan bahan-bahan yang sudah memiliki sertifikasi halal sampai dengan pengolahan dan penyajian yang sesuai dengan prinsip halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinova, Danu Eko. (2015). *Memahami Metode Penelitian Kualitatif*, Yogyakarta: Calpulis.
- Arifin, Tajul. (2014). *Metode Penelitian Ekonomi Islam*, Bandung: Pustaka Setia.
- Arifin, Zainul dan Zogara, Aprianus Umbu. (2020). *Metodologi Penelitian Ilmiah*, Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Asifudin, Ahmad Jannan. (2004). *Etos Kerja Islami*, Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Aziz, Abdul, *Etika Bisnis Prespektif Islam*. (2013). Bandung: Alfabeta.
- Beekum, Rafim Issa. (2004). *Etika Bisnis Islami*, terj. Muhammad, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Bernhard Tewal dkk. (2017). *Perilaku Organisasi*, Bandung: Patra Media Grafindo.

- Djakfar, Muhammad. (2007). *Etika Bisnis Dalam Prespektif Islam*, Malang: Uin Malang Press.
- Dwi Prasetya Danarjati dkk. (2013). *Pengantar Psikologi Umum*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hadi, Sutrisno. (2002). *Metodologi Research I*, Yogyakarta: Andi Offset.
- Hartono, Sri dan Faria, Umi. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia II*, Ponorogo: Unmuh Ponorogo Press, 2015.
- Hasan, Ali, *Manajemen Bisnis Syariah*. (2009). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Herdiansyah, Haris. (2011). *Metodologi Penelitian Untuk Ilmu-Ilmu Sosial*, Jakarta: Salemba Humanika.
- Herdiansyah, Haris. (2013). *Wawancara Observasi dan Focus Grups*, Jakarta: Rajawali Pers, 2013.
- Jauhar, Mohammad dan Fitriyah, Lailatul. (2014). *Pengantar Psikologi Umum*, Jakarta: Prestasi Pustakakarya.
- Moleong, Lexy J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mu'ah dan Masram. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia Profesional*, Sidoarjo: Zifatama.
- Potret Desa Kedamean. (2020). *Ep-deskel dan Lomba Desa Tingkat Kabupaten Gresik*.
- Rohman, Abdur. (2016). *Kewirausahaan Islami*, Surabaya: Pustaka Radja.
- Saebani, Beni Ahmad dan Abdullah, Boedi. (2014). *Metode Penelitian ekonomi Syariah*, Bandung: Pustaka Setia.
- Sastrahidayat, Ika Rochdjatun. (2009). *Membangun Etos Kerja dan Logika Berpikir Islami*, Malang: Uin Malang Press.
- Suharsimi, Arikunto. (2014). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiarto, Endar dan Kusmayandi. (2020). *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisata*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta.
- Tasmara, Toto. (2002). *Membudayakan Etos Kerja Islami*, Jakarta: Gema Insani Press.
- Vos, H. De. (1987). *Pengantar Etika*, Terj. Soejono Soemargono, Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Wiyanto, Sukma Hadi. (2020). *Trik Motivasi Membangkitkan Belajar Siswa*, Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Yaniawati, Poppy R. & Indrawan Rully. (2016). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan Campuran*, Bandung: Refika Aditama, 2016.
- Yusanto, Ismail & Widjadjakusuma, Karebet. (2003). *Pengantar Manajemen Syariah*, Jakarta: Khairul bayan.
- Yusuf, Muri, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*, Jakarta: Prenadamedia, 2014.

- Akhsan, Aziz Maulana. (2019). "Etos Kerja Islami Dalam Meningkatkan Keberhasilan Usaha", Skripsi Jurusan Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Agama Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Allama, Alaik. (2012). "Pengaruh Motivasi Kerja Islam dan Budaya Kerja Islam Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Baitul Mal Wat Tamwil (BMT) di Kudus", Skripsi Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Syariah, IAIN Walisongo Semarang.
- Lubis, Rina Sari. (2018). "Penerapan Etos Kerja Islam Pada Karyawan Bank Syariah Mandiri Kantor Cabang Pemantang Siantar", Skripsi Jurusan Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan.
- Al Musadieg, Mochammad dan Herlambang, Aldo. (2013). Pengaruh Motivasi Kerja Dan Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan", *Jurnal Administrasi Bisnis*, 13(1).
- Anoraga, Bhirawa, "Motivasi Kerja Dan Etos Kerja Islam Karyawan Bank Jatim Syariah Cabang Surabaya", *Jesst*, 7(7)
- Anshori, Nuraini Siti. (2013). Makna Kerja Suatu Studi Etografi Abdi Dalem Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat Daerah Istimewa Yogyakarta", *Jurnal Psikologi Industri dan Organisasi*, 2(3).
- Emda, Amna. (2017). Kedudukan Motivasi Belajar Siswa Dalam Pembelajaran, *Lantanida Jurnal*, 5(2).
- Irham, Mohammad. (2012). Etos Kerja Dalam Prespektif Islam, *Jurnal Substantia*, 14(1)
- Noegroho, Tjitra Oentong. (2002). Pengaruh Unsur-Unsur Motivasi Terhadap Produktivitas Tenaga Kerja Perusahaan, *Jurnal Widya Managemen & Akuntansi*, 2(1).
- Nurfitri Hidayanti dkk. (2017). Etos Kerja Islami Dan Kesejahteraan Kayawan Pada PT. Adira Dinamika Multi Finance Syariah", *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 2(2).
- Saefullah, Eef. Bekerja Dalam Prespektif Ekonomi Islam", *Fakultas Syariah dan Ekonomi IAIN Syekh Nurjati Cirebon*.
- Saefullah. (2010). Etos Kerja Dalam Prespektif Islam. *Jurnal Sosial Humaniora*, 3(1).
- Susanti, Tuti. (2016). Upaya Peningkatan Motivasi Kerja Pegawai Di Kecamatan Damai Kabupaten Kutai Barat. *Jurnal Administrasi Negara*, 4(1).
- Sutrischastini, Ary. (2015). Pengaruh Kerja Terhadap Pegawai Kantor Sekertariat Daerah Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Kajian Bisnis*, 23(2).
- Walian, Armansyah. (2013). Konsepsi Islam Tentang Kerja Rekonstruksi Terhadap Pemahaman Kerja Seorang Muslim. *An Nisa'a*, 8(1).

Kompasiana, "Orang Muda, Buruh dan Petani," dalam www.kompasiana.com, akses tanggal 23 Februari 2020.