

ABSTRAK

Mayoritas penduduk di Indonesia menjalankan usaha perdagangan, salah satunya di bidang kuliner. Tak sedikit dari para pelaku usaha kurang menjaga kebersihan makanan ataupun tempatnya, padahal bagi orang muslim dianjurkan untuk melaksanakan kepatuhan (compliance) di mana kegiatan beroperasi sesuai ketentuan Syariah Islam, baik proses pembuatan makanan maupun bermuamalat. Fokus yang diuraikan dalam bahasan ini adalah (1) Untuk Mengetahui Penerapan Sharia Compliance di Umkm Kuliner Bangkalan; dan (2) Untuk Mengetahui Analisis Penerapan Sharia Compliance Terhadap Perkembangan Umkm Kuliner Di Bangkalan.

Peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis penelitian empiris yakni dengan dikaitkan fakta yang terdapat di lapangan. Peneliti menerapkan teknik pengumpulan data melalui observasi atau terjun ke lapangan secara langsung, wawancara kepada pihak-pihak yang berkaitan, dan dokumentasi, kemudian peneliti menganalisis secara deskriptif analitis, yaitu digambarkan secara terperinci kemudian dilakukan analisa dan diambil kesimpulan, selanjutnya peneliti mengambil kesimpulan dari analisis permasalahan yang diteliti secara induktif yang berpangkal pada sejumlah data empiris untuk menyusun suatu penjelasan umum kemudian disimpulkan pada fenomena yang sedang diteliti. Kepatuhan Syariah yang dinilai dari standar kehalalan berupa produk halal, bahan halal, tidak najis, produksi dan penyimpanan bebas dari unsur terlarang. Hasil penelitian ini beberapa Umkm Kuliner yang ada di Madura sudah menerapkan prinsip-prinsip Syariah dan analisis penerapan sharia compliance terhadap perkembangan UMKM Kuliner menunjukkan bahwa UMKM Kuliner sudah bisa dikatakan berkembang, karena sudah memenuhi indikator dari perkembangan, walau ada salah satu kuliner yang tetap mempertahankan prinsipnya dengan tidak membuka cabang baru maupun menambah menu makanan..

Kata Kunci : Sharia Compliance, Perkembangan, UMKM.

ABSTRACT

The majority of the population in Indonesia runs a trading business, one of which is in the culinary field. Not a few of the business actors do not maintain the cleanliness of their food or place, even though it is recommended for Muslims to carry out compliance where activities operate according to Islamic Sharia provisions, both in the process of making food and praying. The focus described in this discussion is (1) To Know the Implementation of Sharia Compliance in Bangkalan Culinary MSMEs; and (2) to find out the analysis of the implementation of sharia compliance on the development of culinary SMEs in Bangkalan.

The researcher uses qualitative research methods with the type of empirical research that is related to the facts found in the field. The researcher applies data collection techniques through observation or going into the field directly, interviews with related parties, and documentation, then researchers analyze descriptively analytically, which is described in detail then analyzes and draws conclusions, then researchers draw conclusions from problem analysis which is researched inductively which stems from a number of empirical data to compile a general explanation and then concludes on the phenomenon being studied. Sharia compliance is assessed from halal standards in the form of halal products, halal ingredients, not unclean, production and storage are free from prohibited elements. The results of this study that several Culinary SMEs in Madura have implemented Sharia principles and an analysis of the implementation of sharia compliance on the development of Culinary SMEs shows that Culinary SMEs can be said to be developing, because they have met the indicators of development, even though there is one culinary that still maintains its principles. by not opening new branches or adding to the food menu..

Keywords: Sharia Compliance, Development, UMKM.