



Implementasi Prinsip Syariah dalam Pengelolaan UMKM Kuliner (Studi Kasus Cafe Hiray Kota Parepare)

Sri Indah Wahyuni¹, Sri Shifwa Surastr², Nurfadillah Ramadhani Yusuf³, Nurul Hikmah⁴, Rezki Fani⁵

^{1,2,3,4,5}Manajemen Keuangan Syariah, Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Parepare, Indonesia

Email: ¹indahprg7@gmail.com, ²srishifwahsurastr@gmail.com, ³nurfadillahry741@gmail.com, ⁴hkmhnrul@gmail.com

Informasi Artikel

Submitted : 12-11-2025

Accepted : 19-12-2025

Published : 15-02-2026

Keywords:

Sharia Business
Management
UMKM
Halal Product
Digital Marketing

Abstract

This study aims to analyze the sharia business management practices of the Hiray Cafe MSME operating in Parepare City. Hiray Cafe is known as a popular cafe among various groups due to its affordable prices, good product quality, and aesthetic and comfortable atmosphere. This study highlights the application of sharia principles through the provision of halal food and beverage products, the use of ingredients in accordance with Islamic law, and attention to employee religious aspects such as maintaining discipline in performing the five daily prayers. Hiray's business structure includes a division of roles from the owner, manager, HRD, to operational divisions such as baristas, pastry, kitchen, and waiters, which helps work effectiveness and coordination at the MSME scale. The marketing management system utilizes social media such as Instagram, TikTok, WhatsApp, and collaboration with courier partners to expand digital market reach. In addition, a business culture that emphasizes product quality, personalized service, halal certification, and a comfortable atmosphere are key values in business management. The analysis shows that Hiray Cafe has consistently implemented elements of Sharia business management, particularly in halal certification, service ethics, and honest and professional relationships with customers and partners. These findings can serve as a reference for other MSMEs in developing relevant and competitive Sharia-based business models in the digital era.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis praktik manajemen bisnis syariah pada UMKM Cafe Hiray yang beroperasi di Kota Parepare. Cafe Hiray dikenal sebagai kafe yang populer di berbagai kalangan karena menawarkan harga terjangkau, kualitas produk yang baik, serta suasana tempat yang estetik dan nyaman. Kajian ini menyoroti penerapan prinsip syariah melalui penyediaan produk makanan dan minuman halal, penggunaan bahan sesuai ketentuan syariat Islam, dan perhatian terhadap aspek ibadah karyawan seperti menjaga kedisiplinan shalat lima waktu. Struktur bisnis Hiray mencakup pembagian peran mulai dari owner, manager, HRD, hingga divisi operasional seperti barista, pastry, dapur, dan waiters, yang membantu efektivitas dan koordinasi kerja dalam skala UMKM. Sistem manajemen pemasaran memanfaatkan media sosial seperti Instagram, TikTok, WhatsApp, serta kerja sama dengan mitra kurir untuk memperluas jangkauan pasar digital. Selain itu, budaya bisnis yang menekankan kualitas produk, pelayanan personal, kehalalan, dan suasana yang nyaman menjadi nilai utama dalam pengelolaan usaha. Hasil analisis menunjukkan bahwa Cafe Hiray telah menerapkan elemen manajemen bisnis syariah secara konsisten, terutama pada aspek kehalalan, etika pelayanan, serta hubungan yang jujur dan profesional dengan pelanggan maupun mitra. Temuan ini dapat menjadi rujukan bagi UMKM lain dalam mengembangkan model bisnis berbasis prinsip syariah yang relevan dan kompetitif pada era digital.

Kata Kunci: Manajemen Bisnis Syariah, UMKM, Kehalalan Produk, Pemasaran Digital.

1. PENDAHULUAN

UMKM memiliki posisi penting dalam perekonomian Indonesia karena mampu menyerap tenaga kerja, mendorong pertumbuhan konsumsi domestik, serta meningkatkan daya saing ekonomi daerah (Trinura Novitasari, 2024). Kota Parepare merupakan salah satu daerah yang menunjukkan perkembangan pesat di sektor UMKM, terutama pada bidang kuliner. Perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin mengutamakan kenyamanan, kualitas makanan, serta kejelasan kehalalan

menjadikan sektor kuliner sebagai salah satu usaha yang paling diminati. Kondisi ini memunculkan kebutuhan untuk mengelola UMKM secara profesional dan sesuai dengan nilai yang dihargai masyarakat, terutama nilai syariah yang menjadi pegangan mayoritas penduduk Parepare (Ermaya, 2022).

Prinsip syariah dalam bisnis tidak hanya membahas persoalan halal dan haram pada bahan makanan. Pengelolaan usaha berbasis syariah menekankan kejujuran, keadilan, amanah, kebersihan, pelayanan yang sopan, pengelolaan keuangan yang transparan, serta penciptaan suasana kerja yang selaras dengan nilai Islam (Sekar Sari, 2025). Penguatan prinsip ini menjadi relevan karena konsumen modern semakin selektif, terutama dalam memastikan keamanan konsumsi makanan dan minuman. Karena itu, penelitian mengenai implementasi prinsip syariah pada UMKM kuliner menjadi penting untuk mengidentifikasi bagaimana praktik tersebut diterapkan dan bagaimana pengaruhnya terhadap operasional usaha.

Seiring berkembangnya bisnis kuliner, muncul pula tuntutan baru dari masyarakat, terutama masyarakat muslim, terkait pentingnya penerapan prinsip syariah dalam pengelolaan usaha. Prinsip syariah dalam konteks bisnis tidak hanya sebatas menyediakan makanan halal, tetapi meliputi aspek yang lebih luas seperti kejujuran dalam transaksi, pengelolaan keuangan yang bersih, menjaga kualitas bahan baku, menghindari penipuan, memberikan pelayanan yang adil, serta menciptakan budaya kerja yang selaras dengan nilai-nilai Islam. Prinsip ini menjadi pedoman agar proses bisnis tidak hanya menghasilkan keuntungan, tetapi juga keberkahan dan kepercayaan dari masyarakat. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya makan di tempat yang halal dan bersih, café yang menerapkan prinsip syariah cenderung memiliki keunggulan kompetitif dibanding usaha yang belum menerapkan standar tersebut (Hartini & Malahayatie, 2024).

Implementasi prinsip syariah pada UMKM kuliner di tingkat kota menjadi topik yang relevan untuk dikaji lebih mendalam. Hal ini karena masih banyak pelaku café yang mengelola usahanya secara tradisional dan belum memahami bagaimana menerapkan prinsip syariah secara profesional. Padahal, pengelolaan berbasis syariah dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan, memperkuat stabilitas usaha, dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Sejumlah café mulai menunjukkan kesadaran ini dengan memastikan bahwa bahan baku yang digunakan bersertifikat halal, proses pengolahan mengikuti SOP yang bersih, serta pelayanan diberikan secara sopan dan jujur. Namun, implementasinya tidak selalu mudah karena memerlukan pemahaman yang tepat, pengawasan yang konsisten, dan budaya kerja yang mendukung (Nusantara & Oleo, 2024).

Selain aspek teknis operasional, penerapan prinsip syariah juga terlihat pada pengelolaan sumber daya manusia. Karyawan café idealnya tidak hanya bekerja untuk memenuhi tuntutan fisik pekerjaan, tetapi juga diarahkan agar menjaga akhlak kerja, disiplin waktu, dan etika pelayanan. Nilai seperti jujur, amanah, kerja sama tim, serta tanggung jawab sangat ditekankan dalam bisnis berbasis syariah. Beberapa café bahkan memberikan kelonggaran bagi karyawan untuk melaksanakan ibadah, seperti shalat lima waktu, sebagai bentuk penguatan nilai spiritual dalam lingkungan kerja. Penerapan budaya kerja yang bernilai Islami ini tidak hanya menciptakan suasana kerja yang sehat dan produktif, tetapi juga memperkuat citra café sebagai UMKM yang berkomitmen pada nilai-nilai syariah (Virgiawan & Achmad, 2023).

Tidak dapat dipungkiri bahwa implementasi prinsip syariah pada café memiliki tantangan tersendiri. Sebagian pelaku UMKM masih beranggapan bahwa pengelolaan berbasis syariah memerlukan biaya lebih tinggi atau membutuhkan SOP yang rumit. Ada pula tantangan pada aspek konsistensi, seperti memastikan seluruh bahan tetap halal, menjaga kebersihan peralatan, serta mengawasi karyawan agar menjalankan SOP secara tepat (Friska Efia Akwila & Filzah Aulia, 2025). Di sisi lain, persaingan harga antar café dapat mendorong sebagian pelaku usaha untuk mengabaikan

prinsip keuntungan yang wajar dan memilih strategi penjualan yang tidak sesuai nilai syariah. Tantangan-tantangan ini menunjukkan bahwa implementasi prinsip syariah tidak hanya membutuhkan pengetahuan, tetapi juga komitmen dan pengawasan berkelanjutan (Mix et al., 2022).

Meskipun demikian, banyak bukti menunjukkan bahwa UMKM kuliner yang menerapkan prinsip syariah mampu memenangkan hati konsumen dan bertahan lebih lama di tengah persaingan. Konsumen modern semakin peduli pada kebersihan, transparansi, dan nilai kehalalan suatu produk. Café yang mampu mengelola usahanya dengan jujur, bersih, profesional, dan sesuai syariah cenderung membangun loyalitas pelanggan karena dianggap lebih aman dan dapat dipercaya. Kondisi ini menjadikan implementasi prinsip syariah bukan sekadar kewajiban moral, tetapi juga strategi bisnis yang efektif (Rizki, Indah dwiyanti, Bima cininty, 2021).

Penerapan prinsip syariah juga mencakup pengelolaan keuangan dan transaksi. Cafe Hiray tidak menerapkan praktik riba, manipulasi harga, atau penipuan pada pelanggan. Penetapan harga dilakukan berdasarkan perhitungan modal dan keuntungan yang wajar. Harga produk disesuaikan dengan kemampuan pasar lokal tanpa mengurangi kualitas. Strategi ini menjadikan Cafe Hiray tetap kompetitif di tengah persaingan dengan berbagai cafe modern lain di Parepare. Kejelasan harga dan kejujuran dalam transaksi meningkatkan kepercayaan pelanggan.

Aspek pemasaran Cafe Hiray juga selaras dengan perkembangan zaman. Cafe memanfaatkan Instagram, TikTok, WhatsApp, serta kerja sama dengan layanan kurir untuk menjangkau pelanggan yang lebih luas. Pemasaran digital membantu meningkatkan visibilitas usaha, terutama karena cafe memiliki identitas estetik yang mudah menarik perhatian di media sosial. Keunggulan kualitas, harga terjangkau, dan komitmen halal memperkuat citra Hiray sebagai UMKM modern berbasis syariah. Konsumen memberikan respons positif, terutama karena cafe mampu memberikan rasa aman dan kepastian halal dalam setiap menu yang disajikan.

Dinamika tersebut menunjukkan bahwa Cafe Hiray telah mengintegrasikan prinsip syariah dalam hampir seluruh aspek operasionalnya. Namun, implementasi tersebut perlu dianalisis secara lebih mendalam untuk melihat konsistensi, efektivitas, dan tantangan yang dihadapi. Penelitian ini menjadi penting karena mampu memberikan gambaran nyata mengenai penerapan prinsip syariah pada UMKM kuliner di tingkat lokal. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi ilmiah dalam bidang manajemen bisnis syariah serta menjadi model bagi UMKM lain yang ingin menerapkan prinsip serupa dalam pengelolaan usaha mereka.

Penelitian mengenai penerapan prinsip syariah di Cafe Hiray menjadi relevan karena UMKM yang menerapkan nilai Islami tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen, tetapi juga memperkuat citra usaha yang berdaya saing dan berintegritas. Analisis terhadap praktik ini dapat membantu memberikan wawasan bagi akademisi, pelaku UMKM, dan pemerintah daerah dalam membangun sektor kuliner yang kompetitif, halal, dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Tahapan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini dipilih karena bertujuan untuk memahami fenomena secara mendalam terkait pengelolaan *Café Hiray*, termasuk bagaimana prinsip-prinsip syariah diterapkan, strategi operasional dijalankan, serta bagaimana interaksi antara pengelola dan pelanggan berlangsung. Pendekatan kualitatif menghasilkan data yang bersifat deskriptif, naratif, dan kontekstual, sehingga sesuai untuk menggali realitas sosial secara menyeluruh (Sugiyono, 2012).

2.2 Penelitian lapangan (field research)

Penelitian lapangan dilakukan karena peneliti terjun langsung ke lokasi untuk mengamati aktivitas operasional café dan melakukan interaksi dengan informan, sehingga data yang diperoleh merupakan data faktual dari lapangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil

Hasil penelitian berjudul “*Implementasi Prinsip Syariah dalam Pengelolaan UMKM Kuliner di Kota Parepare (Studi Kasus Café Hiray)*” menunjukkan bahwa penerapan prinsip-prinsip syariah pada Café Hiray dilakukan secara konsisten dalam seluruh aspek kegiatan bisnis, mulai dari pengelolaan bahan baku, manajemen keuangan, budaya kerja, hingga pelayanan terhadap pelanggan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan beberapa karyawan, dapat disimpulkan bahwa prinsip syariah tidak hanya menjadi pedoman moral, tetapi juga menjadi fondasi dalam membangun sistem manajemen yang efisien, bersih, dan dipercaya masyarakat.

Secara umum, penerapan prinsip syariah di Café Hiray berfokus pada dua hal utama, yaitu menjaga kehalalan produk dan menjaga etika kerja Islami. Hal ini mencakup pemilihan bahan baku yang halal, pengolahan makanan yang bersih, serta pelayanan yang sopan dan jujur. Café Hiray juga menerapkan nilai-nilai seperti kejujuran (*shidq*), amanah, tanggung jawab, dan kerja ikhlas (*ikhlas fil ‘amal*) dalam kegiatan operasional sehari-hari. Prinsip-prinsip ini tidak hanya berlaku pada produk yang dijual, tetapi juga pada hubungan antara manajemen dan karyawan, serta hubungan dengan pelanggan dan pemasok. Dengan demikian, bisnis ini menjadi contoh nyata bahwa nilai-nilai Islam dapat diterapkan dalam konteks usaha modern tanpa mengurangi daya saing dan profesionalitas.

3.2. Pembahasan

Secara garis besar, pelaksanaan prinsip syariah di Café Hiray mencakup tiga dimensi utama: (1) kehalalan produk dan proses produksi, (2) manajemen dan tata kelola berbasis etika Islam, dan (3) pembentukan budaya kerja Islami. Ketiga dimensi ini saling berkaitan dan membentuk sistem bisnis yang menyeluruh. Dimensi pertama menekankan pentingnya *halalan thayyiban*—yakni halal dari segi zat, cara pengolahan, dan hasil akhirnya. Dimensi kedua berkaitan dengan transparansi, kejujuran, dan keadilan dalam pengelolaan usaha. Sedangkan dimensi ketiga berhubungan dengan perilaku individu dalam bekerja, seperti menjaga kebersihan, disiplin, serta melaksanakan ibadah di sela pekerjaan.

Dari hasil wawancara, diketahui bahwa Café Hiray sangat memperhatikan aspek kehalalan bahan baku. Semua bahan yang digunakan dipastikan berasal dari pemasok yang telah memiliki sertifikasi halal atau reputasi terpercaya. Setiap bahan yang masuk ke dapur diperiksa kembali untuk memastikan tidak ada unsur yang meragukan, baik dari sisi komposisi maupun proses penyimpanan. Bahan hewani seperti ayam dan daging dipastikan berasal dari tempat pemotongan yang mengikuti prosedur penyembelihan Islami. Selain itu, sistem pengelolaan bahan menggunakan metode FIFO (First In First Out) untuk menjaga kualitas bahan. Proses ini menunjukkan bahwa konsep *halalan thayyiban* benar-benar diterapkan, tidak hanya halal secara hukum agama, tetapi juga baik dan higienis bagi kesehatan konsumen.

Dalam hal struktur organisasi dan manajemen usaha, Café Hiray memiliki pembagian tugas yang jelas, meskipun masih dalam skala UMKM. Struktur organisasi terdiri dari pemilik, manajer operasional, HRD, barista leader, kepala dapur, dan kapten waiter. Pembagian tanggung jawab yang teratur ini mencerminkan penerapan prinsip *amanah* dalam Islam, di mana setiap individu memiliki kewajiban dan tanggung jawab sesuai dengan posisinya. Dalam manajemen keuangan, café ini menghindari segala bentuk praktik yang mengandung riba, manipulasi data, atau penipuan. Semua

transaksi dilakukan secara transparan, baik pembayaran kepada pemasok maupun pengelolaan hasil penjualan. Jika terjadi transaksi tempo, hal tersebut dilakukan berdasarkan kesepakatan tanpa adanya tambahan bunga. Ini selaras dengan prinsip *al-bay'u bil mu'ajjal* yang dibenarkan dalam fiqh muamalah selama tidak ada unsur riba di dalamnya.

Dari sisi budaya kerja, Café Hiray berhasil membangun lingkungan kerja yang Islami. Karyawan dibiasakan untuk menjaga kebersihan, disiplin waktu, dan sopan santun terhadap pelanggan. Salah satu ciri khas yang menonjol adalah kewajiban melaksanakan shalat lima waktu. Saat waktu shalat tiba, aktivitas operasional dihentikan sementara agar karyawan dapat melaksanakan ibadah, terutama bagi laki-laki yang diarahkan shalat berjamaah di masjid. Selain itu, aturan berpakaian sopan juga diterapkan. Karyawan perempuan diharuskan menutup aurat, sementara karyawan laki-laki berpakaian rapi dan tidak berlebihan. Kebijakan ini bukan hanya menjaga citra café, tetapi juga menjadi bentuk penghormatan terhadap nilai-nilai syariah yang dipegang teguh oleh manajemen.

Selain aspek ibadah dan etika kerja, Café Hiray juga mengadakan kegiatan pembinaan spiritual bagi karyawan, seperti kajian Islam mingguan atau mentoring akhlak kerja. Kegiatan ini biasanya ditingkatkan pada bulan Ramadhan dengan adanya kajian ringan seputar adab bekerja, keutamaan puasa, dan motivasi spiritual. Pendekatan ini menunjukkan bahwa manajemen tidak hanya fokus pada keuntungan ekonomi, tetapi juga pada pembentukan karakter karyawan agar berakhlak mulia. Lingkungan kerja yang religius dan harmonis ini pada akhirnya menciptakan suasana kerja yang nyaman, produktif, dan penuh rasa tanggung jawab.

Dari hasil pengamatan juga diketahui bahwa penerapan prinsip syariah berpengaruh terhadap strategi pemasaran Café Hiray. Dengan menonjolkan aspek halal, café ini memiliki keunggulan kompetitif dibandingkan pesaing lain di Parepare. Komitmen terhadap kehalalan membuat pelanggan merasa aman dan percaya terhadap produk yang dikonsumsi. Mayoritas masyarakat Parepare yang beragama Islam menjadikan aspek halal sebagai pertimbangan utama dalam memilih tempat makan. Oleh karena itu, transparansi bahan baku dan kebersihan proses produksi menjadi nilai jual tersendiri bagi café ini. Respon pelanggan yang positif terlihat dari loyalitas dan rekomendasi mulut ke mulut, yang menjadi strategi promosi efektif tanpa biaya besar.

Dalam hal penetapan harga, Café Hiray menetapkan harga berdasarkan prinsip keadilan dan kejujuran. Harga makanan dan minuman disesuaikan dengan modal bahan baku, biaya operasional, dan margin keuntungan yang wajar. Dengan kisaran harga Rp15.000–Rp30.000, café ini tetap mampu bersaing dengan usaha sejenis tanpa mengorbankan kualitas produk. Penetapan harga yang wajar mencerminkan penerapan konsep *tas'ir al-'adl* (harga yang adil), di mana tidak ada eksploitasi terhadap konsumen dan tidak ada penetapan harga yang berlebihan. Strategi ini juga memperlihatkan bahwa bisnis berbasis syariah dapat tetap kompetitif tanpa harus mengorbankan nilai moral.

Secara umum, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi prinsip syariah di Café Hiray tidak hanya berdampak pada peningkatan kepercayaan pelanggan, tetapi juga memperkuat tata kelola internal usaha. Prinsip syariah membantu membentuk budaya kerja yang lebih disiplin, jujur, dan bertanggung jawab. Hal ini membuktikan bahwa nilai-nilai Islam sangat relevan untuk diterapkan dalam dunia bisnis modern, terutama bagi UMKM yang ingin membangun reputasi baik dan keberlanjutan usaha.

Secara garis besar, dapat disimpulkan bahwa penerapan prinsip syariah di Café Hiray mencakup:

1. Aspek produksi, yakni menjaga kehalalan bahan dan kebersihan proses;
2. Aspek manajerial, yaitu pengelolaan usaha yang transparan, bebas riba, dan adil;
3. Aspek sosial dan spiritual, yakni pembinaan karakter Islami serta pelayanan yang beretika.

Ketiga aspek ini saling melengkapi dan menjadikan Café Hiray sebagai contoh UMKM kuliner yang mampu mengintegrasikan nilai-nilai Islam dalam praktik bisnis secara menyeluruh. Dengan demikian, penelitian ini menguatkan pandangan bahwa prinsip syariah tidak menghambat pertumbuhan usaha, justru menjadi pedoman yang menuntun pada keberkahan, kepercayaan, dan keberlanjutan ekonomi yang beretika.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan prinsip syariah dalam pengelolaan UMKM kuliner di Kota Parepare, khususnya pada Café Hiray, telah berjalan secara konsisten dan menyeluruh. Café Hiray menjadi contoh konkret UMKM modern yang mampu memadukan nilai-nilai syariah dengan strategi bisnis yang adaptif terhadap perkembangan zaman. Penerapan prinsip syariah di tempat ini tidak hanya berfokus pada kehalalan bahan dan produk, tetapi juga mencakup aspek manajerial, etika pelayanan, serta pembinaan spiritual karyawan.

Secara garis besar, penerapan prinsip syariah di Café Hiray mencakup tiga aspek utama. Pertama, aspek produksi, yang menekankan kehalalan bahan baku, kebersihan proses pengolahan, serta penerapan sistem *halalan thayyiban* (halal dan baik). Semua bahan diperoleh dari pemasok terpercaya dan diperiksa ulang untuk menjamin kesesuaiannya dengan ketentuan Islam. Kedua, aspek manajemen, yang menonjolkan nilai kejujuran (*shiddiq*), tanggung jawab (*amanah*), dan transparansi dalam pengelolaan usaha, termasuk keuangan yang bebas dari praktik riba, penipuan, maupun manipulasi data. Ketiga, aspek budaya kerja dan spiritualitas, yang mencerminkan penguatan karakter Islami melalui disiplin ibadah, aturan berpakaian sopan, serta pembinaan akhlak kerja bagi seluruh karyawan.

Secara umum, penerapan prinsip syariah di Café Hiray memberikan dampak positif terhadap citra dan daya saing usaha. Komitmen terhadap kehalalan dan kebersihan menciptakan rasa aman dan kepercayaan bagi pelanggan, yang menjadi faktor penting dalam membangun loyalitas konsumen. Dalam konteks ekonomi lokal Parepare, keberhasilan Café Hiray juga memperlihatkan bahwa usaha kecil dapat bertahan dan berkembang tanpa harus meninggalkan nilai-nilai agama. Prinsip kejujuran, keadilan, dan tanggung jawab yang diterapkan secara konsisten justru menjadi keunggulan kompetitif yang membedakan café ini dari pelaku usaha lain.

Dari sudut pandang manajemen bisnis syariah secara umum, implementasi seperti yang dilakukan Café Hiray menunjukkan bahwa nilai-nilai Islam sangat relevan untuk diterapkan dalam dunia usaha modern. Penerapan prinsip *maqashid al-syariah*—yakni menjaga agama (*hifz al-din*), jiwa (*hifz al-nafs*), akal (*hifz al-'aql*), keturunan (*hifz al-nasl*), dan harta (*hifz al-mal*)—terlihat dalam setiap aspek pengelolaan café, mulai dari penyediaan makanan halal, perhatian terhadap kesehatan dan kebersihan, hingga pengelolaan keuangan yang etis dan adil. Dengan demikian, prinsip syariah tidak hanya menjadi pedoman moral, tetapi juga sistem manajemen yang efektif untuk menciptakan keberlanjutan dan keberkahan usaha.

Secara lebih luas, hasil penelitian ini menegaskan bahwa penerapan prinsip syariah pada sektor UMKM kuliner berpotensi memperkuat ekonomi daerah melalui peningkatan kepercayaan publik dan loyalitas pelanggan. Bisnis yang berlandaskan syariah bukan hanya berorientasi pada keuntungan (*profit oriented*), tetapi juga pada nilai keberkahan (*barakah oriented*). Model pengelolaan seperti yang diterapkan Café Hiray dapat dijadikan acuan bagi pelaku UMKM lain di Indonesia dalam mengembangkan usaha yang kompetitif sekaligus beretika. Dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal dan etika bisnis Islami, maka penerapan prinsip syariah di sektor kuliner akan menjadi salah satu pilar utama pembangunan ekonomi berkelanjutan berbasis nilai-nilai Islam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aravik, H. (2023). *THE URGENCY OF ISLAMIC BUSINESS ETHICS IN THE ERA OF THE INDUSTRIAL REVOLUTION 4 . 0. 8*, 303–326.
- Besri, & Ali Hisyam, M. (2024). Analisis Aksesibilitas Ramah Lansia Pada Destinasi Wisata Religi Makam Air Mata Ibu Di Kabupaten Bangkalan Dalam Perspektif Maqashid Syariah. *Journal of Islamic Economic and Law (JIEL)*, 1(1), 66–67. <https://doi.org/10.59966/jiel.v1i1.1269>
- Ermaya, S. K. (2022). Analisis Bauran Pemasaran Pada UMKM Kuliner. *Coopetition: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(3), 435. <http://www.journal.ikopin.ac.id/index.php/coopetition/article/view/2498%0Ahttp://www.journal.ikopin.ac.id/index.php/coopetition/article/download/2498/2075>
- Fortunella, A. (2017). ANALISIS PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL (HAS 23000) PADA PT SETYANDA DUTA MAKMUR PRODUK AYAM GORENG TEPUNG (FRIED CHICKEN) MERK D'BESTO. In *Ketertiban Umum, Kebersihan, dan Keindahan* (pp. 3–19).
- Friska Efia Akwila, & Filzah Aulia. (2025). Optimalisasi UMKM Berbasis Syariah: Studi Kasus Brownsist Dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif Kuliner. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 3(1), 109–121. <https://doi.org/10.59059/jupiekes.v3i1.2100>
- Hartini, H., & Malahayatie, M. (2024). Implikasi Sertifikat Halal Dalam Manajemen Bisnis Industri Makanan Dan Minuman. *GREAT: Jurnal Manajemen Dan Bisnis Islam*, 1(2), 116–129. <https://doi.org/10.62108/great.v1i2.688>
- Hisan, D. G., & Haniatunnisa, S. (2023). Faktor Konsumsi Dalam Ekonomi Islam. *An Nawawi*, 3(1), 79. <https://doi.org/10.55252/annawawi.v3i1.28>
- Irsyadillah, I. (2025). *Rihlah Iqtishad : Jurnal Bisnis dan Keuangan Islam Etika Berbisnis dalam Perspektif Al- Qur ' an*. 2(1), 36–43.
- Lestari, P. S., & Jubaedah, D. (2023). *PRINSIP-PRINSIP UMUM ETIKA BISNIS ISLAM*. 8(2), 220–232. <https://doi.org/10.35329/jalif.v8i2.4514>
- Mix, M., Pada, S., Sekitar, C., & Madura, T. (2022). *Minat Pengunjung Ditinjau Perspektif Syariah*. 1(4), 4–22.
- Muslimin, Supriadi, Zainab, F. W. (2020). *Journal of Islamic Economics*. 2, 1–11.
- Novita, S. (2023). *TRANSAKSI JUAL BELI DITINJAU DARI ETIKA BISNIS ISLAM (Studi Kasus Perilaku Pedagang di Pasar Kaget Sentraland Perumnas Dua Jl. Durian Raya Parungpanjang, Bogor.)*.
- Nusantara, A. W., & Oleo, U. H. (2024). *Implementasi Prinsip-Prinsip Bisnis Islam*. 9, 45–54.
- Rizki, Indah dwiyanti, Bima cininty, et al. (2021). PENGEMBANGAN UMKM KULINER BERBASIS SYARIAH: STUDI KASUS DI SUMATERA BARAT. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(03), 1905–1915. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/view/6939>
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 6(1), 55–57. <https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256>
- Sekar Sari, N. (2025). At tajir. *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, 2(1), 17.

- Syaripudin, E. I., Latifah, S. N., Puja, S. A., Permana, S., & Vina, N. (2024). Konsep Distribusi Dan Promosi Dalam Bisnis Syariah Perspektif Syariah. *Jurnal MANISYA : Menejemen Bisnis Syatiah*, 2(1), 2–5.
- Trinura Novitasari, A. (2024). Kontribusi Umkm Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Era Digitalisasi Melalui Peran Pemerintah. *Applied Business and Economic (JABE)*, 9(2), 185.
- Virgiawan, R., & Achmad, S. (2023). Manajemen Sumber Daya Manusia Berbasis Spiritual Company (Studi Kasus Di Namu Tuang Café & Resto Sukabumi). *Al-Sharf: Jurnal Ekonomi Islam*, 4(3), 228–243. <https://doi.org/10.56114/al-sharf.v4i3.10725>