

Analisis Produksi Ayam Penyet Doa Ibu dalam Perspektif Islam

Mesi Suharni Banurea¹, Della Agustina², Kayla Nina Afrina³, Ira Muthia⁴, Rizqa Amelia⁵

¹²³⁴⁵Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

adellaagstna@gmail.com¹, iramuthia309@gmail.com², kaylagantengg13@gmail.com³,
mesisuharni13@gmail.com⁴

ABSTRACT

The production of ayam penyet means there is a high demand for this food in society, especially among Muslims. Ayam Penyet is a typical Indonesian dish consisting of dry fried chicken served with rice, chili sauce and vegetables. From an Islamic perspective, the importance of applying Islamic production principles in the business of ayam penyet arises for several important reasons, namely adherence to Halal Principles: Islamic Religion oblige Muslims to eat halal food. In the production of ayam penyet, applying Islamic production principles ensures the use of halal raw materials, including chicken slaughtered according to sharia-compliant methods. Fairness in Transactions: Islamic production principles encourage fair and honest business practices. In the ayam penyet business, applying Islamic production principles means maintaining fairness in transactions with suppliers, customers and employees, avoiding fraud, and respecting the rights of all parties involved. Product Quality: Islamic production principles encourage producing high quality products. In the ayam penyet business, the application of Islamic production principles involves selecting quality raw materials, processing them properly, and ensuring that the resulting product meets the standards of hygiene and palatability expected by consumers. belief in Muslim consumers that the food they consume meets halal requirements. This is important in building trust and expanding market share among Muslim consumers. The purpose of the analysis of ayam penyet production in an Islamic perspective is to understand the extent to which Islamic production principles are applied in the business, as well as to identify the benefits and challenges associated with implementing these principles. Islamic production. The scope of the analysis includes aspects such as the selection of halal raw materials, production processes, workforce management, product quality, halal labels, and environmental sustainability efforts implemented in the ayam penyet business. Through this analysis, it is hoped that it can be better understood how Islamic production principles contribute to the success of the ayam penyet business, and how the application of Islamic production principles can be further enhanced or integrated to optimize profits and positive impact on the stakeholders involved in the business.

Keyword: Ayam Penyet, Production

ABSTRAK

Produksi ayam penyet adalah adanya permintaan yang tinggi terhadap makanan tersebut di masyarakat, terutama di kalangan umat Muslim. Ayam penyet merupakan hidangan khas Indonesia yang terdiri dari ayam yang digoreng kering dan disajikan dengan nasi, sambal, dan sayuran. Dalam perspektif Islam, kepentingan menerapkan prinsip-produksi Islam dalam usaha

ayam penyet timbul karena beberapa alasan penting adalah kepatuhan terhadap Prinsip Halal: Agama Islam mewajibkan umat Muslim untuk mengonsumsi makanan yang halal. Dalam produksi ayam penyet, menerapkan prinsip-produksi Islam memastikan penggunaan bahan baku yang halal, termasuk ayam yang disembelih dengan metode yang sesuai syariah. Keadilan dalam Transaksi: Prinsip-produksi Islam mendorong praktik bisnis yang adil dan jujur. Dalam usaha ayam penyet, menerapkan prinsip-produksi Islam berarti menjaga keadilan dalam transaksi dengan pemasok, pelanggan, dan karyawan, menghindari penipuan, serta menghormati hak-hak semua pihak yang terlibat. Kualitas Produk: Prinsip-produksi Islam mendorong untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Dalam usaha ayam penyet, penerapan prinsip-produksi Islam melibatkan pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengolahan yang baik, dan memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kebersihan dan kelezatan yang diharapkan oleh konsumen. Label Halal: Menyediakan label halal yang jelas pada produk ayam penyet memberikan keyakinan kepada konsumen Muslim bahwa makanan yang mereka konsumsi memenuhi persyaratan halal. Hal ini penting dalam membangun kepercayaan dan memperluas pangsa pasar di kalangan konsumen Muslim. Tujuan dari analisis produksi ayam penyet dalam perspektif Islam adalah untuk memahami sejauh mana prinsip-produksi Islam diterapkan dalam usaha tersebut, serta untuk mengidentifikasi manfaat dan tantangan yang terkait dengan penerapan prinsip-produksi Islam. Ruang lingkup analisis meliputi aspek-aspek seperti pemilihan bahan baku halal, proses produksi, manajemen tenaga kerja, kualitas produk, label halal, serta upaya keberlanjutan lingkungan yang diimplementasikan dalam usaha ayam penyet tersebut. Melalui analisis ini, diharapkan dapat dipahami lebih baik bagaimana prinsip-produksi Islam berkontribusi pada keberhasilan usaha ayam penyet, serta bagaimana penerapan prinsip-produksi Islam dapat ditingkatkan atau diintegrasikan lebih lanjut untuk mengoptimalkan keuntungan dan dampak positif pada pemangku kepentingan yang terlibat dalam usaha tersebut.

Kata Kunci: ayam penyet, produksi

PENDAHULUAN

Produksi dalam ekonomi Islam merupakan setiap bentuk aktivitas yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya aktifitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas. Sistem produksi berarti merupakan rangkaian yang tidak terpisahkan dari prinsip produksi serta faktor produksi. Prinsip produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku sampai dengan jenis produk yang dihasilkan baik berupa barang maupun jasa. Sedangkan faktor-faktor produksi berarti segala yang menunjang keberhasilan produksi seperti faktor alam, faktor tenaga kerja, faktor modal serta faktor manajemen. Pengertian produk tidak dapat dilepaskan dengan kebutuhan (need) (Gitosudarmo, 2002). Produksi berarti memenuhi semua kebutuhan melalui kegiatan bisnis karena salah satu tujuan utama bisnis adalah untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan (needs

and wants) manusia. Untuk dapat mempertahankan hidupnya, manusia membutuhkan makan, minum, pakaian dan perlindungan (Zaki Fuad Chalil, 2009).

METODE PENELITIAN

Dalam melakukan analisis produksi ayam penyet dalam perspektif Islam, beberapa metode penelitian yang dapat digunakan antara lain: Studi Literatur: Metode ini melibatkan penelusuran dan analisis literatur terkait produksi ayam penyet dalam perspektif Islam. Anda dapat mengacu pada buku, jurnal ilmiah, artikel, laporan penelitian, atau publikasi lain yang berkaitan dengan prinsip-produksi Islam, produksi makanan halal, etika kerja, dan topik terkait lainnya. Studi literatur akan membantu memahami kerangka teoritis yang ada dan memperoleh wawasan dari penelitian sebelumnya. Wawancara dengan Pemilik Usaha: Melakukan wawancara dengan pemilik usaha ayam penyet yang menerapkan prinsip-produksi Islam dapat memberikan pemahaman yang mendalam tentang bagaimana prinsip-produksi Islam diimplementasikan dalam operasional sehari-hari. Anda dapat mewawancarai pemilik usaha untuk mendapatkan informasi tentang praktik yang mereka lakukan, tantangan yang dihadapi, manfaat yang mereka rasakan, dan strategi yang mereka gunakan dalam menerapkan prinsip-produksi Islam dalam usaha mereka. Pengamatan Langsung di Lokasi Produksi: Melakukan pengamatan langsung di lokasi produksi ayam penyet akan memberikan gambaran nyata tentang bagaimana prinsip produksi Islam diterapkan dalam praktik. Anda dapat mengamati proses produksi, pengelolaan bahan baku, pemilihan ayam halal, penggunaan bahan berkualitas, penanganan limbah, dan aspek lain yang relevan. Pengamatan langsung juga memungkinkan Anda untuk memahami lebih baik kondisi kerja, interaksi antara pekerja, dan kualitas produk yang dihasilkan. Pengumpulan Data Statistik: Jika data statistik terkait produksi ayam penyet tersedia, Anda dapat mengumpulkan data tersebut dan menganalisisnya. Data statistik ini dapat mencakup informasi tentang produksi harian/mingguan/bulanan, penjualan, penggunaan bahan baku, atau data keuangan lainnya yang relevan. Pengumpulan data statistik akan membantu dalam memberikan pemahaman tentang kinerja usaha, tren produksi, dan dampak penerapan prinsip-produksi Islam terhadap hasil usaha. Kombinasi dari beberapa metode penelitian di atas dapat memberikan pemahaman yang komprehensif tentang analisis produksi ayam penyet dalam perspektif Islam. Penting untuk mempertimbangkan ketersediaan sumber daya dan aksesibilitas informasi yang dibutuhkan saat memilih metode penelitian yang sesuai.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Jalan Pengabdian, Bandar Setia, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Faktor-faktor Produksi Ayam Penyet Doa Ibu Dalam perspektif Islam

Produksi merupakan bagian dari siklus kegiatan-kegiatan ekonomi dengan tujuan untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi pada jangka waktu tertentu pula. Adapun faktor-faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi Ayam Penyet Doa Ibu dalam perspektif Islam yaitu:

1. Faktor Sumber Daya Alam

Faktor alam yang dimaksud di sini adalah bumi, dan segala isinya, baik yang ada di atas permukaan bumi, maupun yang terkandung di dalam bumi itu sendiri. Dalam proses produksi, Ayam Penyet Doa Ibu mengambil bahan baku dengan cara membeli di pasar dan supplier. Walaupun membeli di pasar namun mereka tetap memperhatikan kualitas bahan baku itu sendiri. Dari hasil wawancara yang dilakukan pada karyawan Ayam Penyet Doa Ibu, bahan baku yang digunakan untuk membuat Ayam Penyet tersebut terdiri dari beberapa sayuran, ikan dan ayam. Adapun jenis sayur yang dipakai yaitu, sayur kol, terong, daun kemangi, tahu, tempe dan bumbu-bumbu dapur lainnya. Sementara untuk ayamnya dipakai jenis ayam potong. Selain ayam mereka juga menyediakan ikan nila dan lele. Untuk bahan baku seperti sayuran mereka membelinya di pasar. Sementara untuk ayamnya dibeli langsung kepada supplier langganannya mereka sehingga sudah terjamin kualitasnya.

2. Faktor Tenaga Kerja

Salah satu faktor pendaya guna dari faktor produksi sebelumnya adalah tenaga kerja. Asset bagi keberhasilan suatu perusahaan adalah tenaga kerja. Ayam Penyet Doa Ibu dalam menjalankan usahanya mempunyai 7 karyawan di setiap cabang usaha. Jam operasional usaha ini dimulai dari jam 3 siang hingga jam 12 malam. karyawan juga digaji sesuai dengan kemampuannya bekerja, pemilik juga memberikan tempat tinggal serta tunjangan pada hari raya. Hal ini sesuai dengan pandangan Islam dimana Islam diperintahkan untuk membayar gaji atau upah secara adil, tepat waktu dan tidak mengeksploitasi para pekerja.

3. Faktor Modal modal (*capital*)

Faktor yang sangat penting dalam proses produksi adalah modal, oleh karena itu tanpa modal produsen tidak dapat menghasilkan barang/jasa yang diinginkan. Modal adalah sejumlah daya beli atau yang dapat menciptakan daya yang dipergunakan untuk suatu proses produksi, tanpa modal maka tidak dapat memproduksi dan membangun. Untuk modal pemilik Ayam Penyet Doa Ibu menggunakan uang pribadi untuk membangun usahanya.

4. Faktor Manajemen

Manajemen merupakan ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumberdaya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien

untuk mencapai suatu tujuan tertentu (Malayu S, 1997). Fungsi manajemen terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan. Dalam menjalankan usahanya UKM Ayam Penyet Ciung juga menggunakan fungsi-fungsi manajemen. Adapun dalam melakukan fungsi manajemen organizing pemilik menempatkan karyawan sesuai dengan keahliannya. Hal ini terlihat pada pelayanannya. walaupun pembelinya ramai namun pelanggan tidak butuh waktu lama untuk menunggu pesanan ini karena karyawannya sudah ahli di bidangnya. Adapun penempatan karyawan harus sesuai dengan keahliannya terkait pada hadis riwayat Bukhori 6015 yang artinya:

“yaitu jika suatu urusan ditangani oleh seseorang yang bukan ahlinya maka tunggulah kehancurannya.”

Prinsip-prinsip yang dapat diterapkan dalam Usaha Ayam Penyet:

Dalam usaha ayam penyet, terdapat beberapa prinsip-produksi Islam yang relevan yang dapat diterapkan. Berikut adalah peninjauan singkat mengenai prinsip-produksi Islam yang relevandalam konteks tersebut:

1. Bahan Baku Halal: Prinsip-produksi Islam menekankan penggunaan bahan baku yang halal. Dalam usaha ayam penyet, hal ini mencakup memastikan bahwa ayam yang digunakan berasal dari sumber yang halal, yaitu ayam yang disembelih dengan metode yang sesuai syariah. Hal ini penting untuk memenuhi persyaratan kehalalan dalam makanan yang dikonsumsi oleh umat Muslim.
2. Keadilan dalam Transaksi: Prinsip-produksi Islam menekankan pentingnya keadilan dalam semua transaksi bisnis. Dalam usaha ayam penyet, ini berarti menjalankan transaksi dengan pemasok, pelanggan, dan pihak terkait lainnya secara adil dan jujur. Prinsip keadilan melibatkan penghindaran penipuan, pengenaan harga yang wajar, serta perlakuan yang adil terhadap semua pihak yang terlibat dalam rantai produksi dan distribusi.
3. Etika Kerja: Prinsip-produksi Islam juga mendorong etika kerja yang baik. Dalam konteks usaha ayam penyet, ini berarti memperlakukan pekerja dengan adil dan hormat. Hal ini mencakup memberikan upah yang layak, menjaga kondisi kerja yang aman dan sehat, serta menghormati hak-hak pekerja seperti jaminan sosial dan cuti yang diatur secara syariah.
4. Kualitas Produk: Prinsip-produksi Islam mendorong penghasilan produk berkualitas tinggi. Dalam usaha ayam penyet, hal ini mencakup memastikan bahwa ayam diolah dengan baik, mengikuti standar kebersihan dan sanitasi yang ketat, serta menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi. Tujuannya adalah untuk memberikan pengalaman yang memuaskan kepada konsumen dan membangun kepercayaan terhadap kualitas produk yang dihasilkan.
5. Label Halal: Prinsip-produksi Islam menekankan pentingnya memberikan label

halal yang jelas pada produk makanan. Dalam usaha ayam penyet, ini berarti mengemas produk dengan baik dan memasukkan label yang menunjukkan bahwa ayam penyet tersebut halal. Hal ini penting untuk memenuhi harapan konsumen Muslim yang memperhatikan status halal produk yang mereka konsumsi.

6. Keberlanjutan Lingkungan: Prinsip-produksi Islam juga mendorong keberlanjutan lingkungan. Dalam konteks usaha ayam penyet, hal ini mencakup pengelolaan limbah yang baik, penggunaan sumber daya yang efisien, serta mengadopsi praktik ramah lingkungan dalam operasional usaha. Tujuannya adalah untuk menjaga keseimbangan ekologi dan memberikan kontribusi positif terhadap lingkungan.

Dengan menerapkan prinsip-produksi Islam yang relevan ini dalam usaha ayam penyet, pemilik usaha dapat memastikan kepatuhan terhadap nilai-nilai Islam, memenuhi harapan.

Hasil dan Analisis

Sumber Bahan Baku Halal:

- Pada produksi ayam penyet dalam perspektif Islam, sumber bahan baku harus memenuhi persyaratan halal. Ini mencakup memastikan bahwa ayam yang digunakan berasal dari pemasok yang mematuhi prinsip-prinsip penyembelihan halal sesuai dengan ajaran agama Islam. Selain itu, bahan-bahan lain yang digunakan dalam makanan seperti rempah-rempah dan bumbu-bumbu juga harus halal.

Proses Produksi:

- Dalam perspektif Islam, proses produksi ayam penyet harus memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ketat. Ini melibatkan menjaga kebersihan lingkungan produksi, pemeliharaan peralatan yang baik, serta menjaga kebersihan dan kehygienisan pekerja dalam mengolah makanan. Proses produksi juga harus memperhatikan aspek kehalalan, termasuk pemisahan antara bahan-bahan halal dan non-halal.

Pengelolaan Tenaga Kerja:

- Dalam produksi ayam penyet yang menerapkan prinsip-produksi Islam, pengelolaan tenaga kerja harus didasarkan pada prinsip keadilan dan etika kerja Islam. Hal ini mencakup memberikan upah yang layak kepada pekerja, memastikan kondisi kerja yang aman dan sehat, serta menghormati hak-hak pekerja seperti jaminan sosial dan cuti yang diatur secara syariah. Selain itu, lingkungan kerja yang inklusif dan menghormati nilai-nilai Islam juga harus dipromosikan.

Kualitas Produk:

- Prinsip-produksi Islam menekankan pentingnya menghasilkan produk berkualitas tinggi. Dalam produksi ayam penyet, hal ini mencakup memastikan bahwa ayam digoreng dengan baik sehingga diperoleh tekstur yang renyah dan rasa yang enak. Selain itu, bumbu-bumbu dan rempah-rempah yang digunakan harus berkualitas dan memberikan citarasa yang khas. Kualitas produk juga harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang ditetapkan.

Kemasan dan Label Halal:

- Dalam perspektif Islam, kemasan dan label halal memainkan peran penting dalam produksi ayam penyet. Kemasan harus sesuai dengan prinsip kebersihan dan higienis, serta menjaga kualitas produk. Label halal yang jelas dan terpercaya harus ditempatkan pada kemasan untuk memberikan keyakinan kepada konsumen Muslim bahwa produk tersebut memenuhi persyaratan halal.

Upaya Keberlanjutan Lingkungan:

- Dalam produksi ayam penyet yang berorientasi pada prinsip-produksi Islam, upaya keberlanjutan lingkungan harus diperhatikan. Ini melibatkan pengelolaan limbah yang baik, penggunaan sumber daya yang efisien, dan adopsi praktik-produksi.

Manfaat Menerapkan Prinsip-Produksi Islam dalam Produksi Ayam Penyet:

Kepercayaan Pelanggan yang Lebih Tinggi: Menerapkan prinsip-produksi Islam dalam produksi ayam penyet dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan Muslim. Dengan memastikan bahwa bahan baku halal digunakan dan proses produksi dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, pelanggan Muslim akan memiliki keyakinan yang lebih tinggi terhadap kehalalan dan kualitas produk. Hal ini dapat membantu membangun loyalitas pelanggan dan meningkatkan pangsa pasar. Peningkatan Reputasi: Produksi ayam penyet yang berlandaskan prinsip-produksi Islam dapat memberikan keuntungan reputasi yang positif. Dalam masyarakat yang semakin peduli terhadap aspek-etis dan kehalalan produk, perusahaan yang menerapkan prinsip-produksi Islam akan dianggap sebagai pelaku bisnis yang bertanggung jawab dan dihormati. Peningkatan reputasi ini dapat berdampak positif pada citra perusahaan dan menguntungkan dalam jangka panjang. Keberlanjutan Usaha: Prinsip-produksi Islam, termasuk aspek keberlanjutan lingkungan, dapat mendukung keberlanjutan usaha. Dengan menerapkan praktik-produksi yang ramah lingkungan, seperti pengelolaan limbah yang baik dan penggunaan sumber daya yang efisien, perusahaan ayam penyet dapat mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan menciptakan model bisnis yang berkelanjutan. Hal ini dapat membantu menjaga kelestarian sumber daya dan

memenuhi tuntutan konsumen yang semakin sadar lingkungan.

Tantangan dalam Menerapkan Prinsip-Produksi Islam dalam Produksi Ayam Penyet:

Sumber Bahan Baku Halal yang Terbatas: Salah satu tantangan yang dihadapi adalah ketersediaan sumber bahan baku halal yang terbatas. Memastikan pasokan yang konsisten dan terjamin dari pemasok ayam yang memenuhi persyaratan halal dapat menjadi tantangan. Upaya dapat dilakukan dengan menjalin kerjasama jangka panjang dengan pemasok yang terpercaya, atau bahkan mempertimbangkan untuk memproduksi ayam sendiri dengan mematuhi prinsip-prinsip penyembelihan halal. Penyusunan Sistem dan Standar yang Sesuai: Menerapkan prinsip-produksi Islam dalam produksi ayam penyet membutuhkan penyusunan sistem dan standar yang sesuai. Tantangan ini melibatkan penentuan panduan operasional yang jelas, kebijakan penyusunan label halal yang sah, dan pemantauan proses produksi yang ketat untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-produksi Islam. Perusahaan dapat mencari bantuan ahli atau lembaga sertifikasi halal untuk membantu dalam penyusunan dan implementasi sistem.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis yang dilakukan, penerapan prinsip-produksi Islam dalam produksi ayam penyet memiliki potensi yang signifikan dalam memberikan manfaat dan nilai tambah bagi usaha tersebut. Beberapa temuan penting yang dapat diambil adalah: pelanggan yang lebih tinggi: Menerapkan prinsip-produksi Islam dalam produksi ayam penyet dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan Muslim terhadap kehalalan dan kualitas produk. Hal ini dapat membantu membangun loyalitas pelanggan dan meningkatkan pangsa pasar. Peningkatan reputasi: Produksi ayam penyet yang berlandaskan prinsip-produksi Islam dapat memberikan keuntungan reputasi yang positif. Dalam masyarakat yang semakin peduli terhadap aspek-etis dan kehalalan produk, perusahaan yang menerapkan prinsip-produksi Islam akan dianggap sebagai pelaku bisnis yang bertanggung jawab dan dihormati. Keberlanjutan usaha: Prinsip-produksi Islam, termasuk aspek keberlanjutan lingkungan, dapat mendukung keberlanjutan usaha. Dengan menerapkan praktik produksi yang ramah lingkungan, perusahaan ayam penyet dapat mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan menciptakan model bisnis yang berkelanjutan.

Implikasi dari temuan ini adalah bahwa penerapan prinsip-produksi Islam dapat memberikan keunggulan kompetitif dan membantu perusahaan ayam penyet dalam memenuhi kebutuhan dan harapan pelanggan Muslim yang semakin meningkat terhadap produk halal, etis, dan berkelanjutan. Untuk pengembangan usaha ayam penyet yang lebih berkelanjutan dari perspektif Islam, rekomendasi berikut dapat dipertimbangkan: Memperkuat kerjasama dengan pemasok bahan baku halal yang terpercaya dan memastikan pasokan yang konsisten. Mengembangkan dan menerapkan

sistem manajemen yang memadai untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-produksi Islam, termasuk aspek kebersihan, etika kerja, dan pengelolaan limbah. Mengoptimalkan pemanfaatan teknologi dan inovasi dalam proses produksi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Memperkuat pemantauan dan pengendalian kualitas produk secara terus-menerus, termasuk label halal yang jelas dan terpercaya pada kemasan. Mengadopsi praktik-produksi yang ramah lingkungan, seperti pengelolaan limbah yang baik, penggunaan sumber daya yang efisien, dan pemilihan bahan baku yang berkelanjutan. Dengan mengimplementasikan rekomendasi ini, usaha ayam penyet dapat mengoptimalkan manfaat penerapan prinsip-produksi Islam dan memperoleh keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam pasar makanan halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Azis, A., Thoyib, A., & Khoiruddin, A. (2019). Prinsip-prinsip bisnis dalam perspektif ekonomi Islam dan pengaruhnya terhadap kepuasan konsumen (studi pada restoran ayam penyet). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(2), 145-156.
- Kamal, Jaidil. (2020). Pasar Faktor Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal An-Nahl*, 7(2).
- Khairunnisa, A., & Harjanto, T. (2020). Analisis implementasi prinsip halal pada industri makananolahan ayam di Bandung. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(1), 27-42.
- Maruf, A., & Hidayat, N. (2021). Prinsip-prinsip Islam dalam usaha kuliner: studi kasus pada restoran ayam penyet. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, 8(4), 286-302.
- Nurjanah, L., Hidayat, A., & Rahmah, A. (2020). Pengaruh penerapan prinsip-prinsip halal dalam meningkatkan kualitas produk makanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(2), 107-114.
- Syazwan, M. F., Muhd Noor, M. N., Rahman, A. A., & Yaakob, M. (2021). Implementation of halal principles in the foodservice industry: A systematic review. *International Journal of Supply Chain Management*, 10(6), 573-578.
- Turmudi, Muhammad. (2017). PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM, ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017: 37-56