

ABSTRAK

Arif Ihsanudin, 1620310058, “Analisis Penerapan Konsep *Syar’i* Pada Usaha Ayam Goreng Tepung Nyata Fried Chicken Kudus”.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep *syar’i* dalam produksi ayam goreng Nyata Fried Chicken Kudus, dan untuk mengetahui bagaimana penerapan konsep *syar’i* dalam manajemen usaha ayam goreng Nyata Fried Chicken Kudus.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Subyek penelitian dalam penelitian ini adalah pemilik Nyata Fried Chicken, pegawai Nyata Fried Chicken, dan pelanggan Nyata Fried Chicken. Sumber Data dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Pengujian keabsahan data pada penelitian ini menggunakan triangulasi teknik. Analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah pengumpulan data, reduksi data, pemaparan data, pembuatan narasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam menjalankan usahanya, Nyata Fried Chicken menerapkan konsep *syar’i* baik dalam segi produksi maupun manajemen usaha Nyata Fried Chicken. Dalam segi produksi Nyata Fried Chicken menerapkan konsep produksi *syar’i* sebagai berikut: Produksi sebagai ibadah, Produksi dilakukan secara maksimal dan *tawakkal*, Produksi sesuai ajaran Islam, Produksi dengan kemanfaatan yang luas, Produksi tidak mengandung unsur haram. Dari segi manajemen usaha, Nyata Fried Chicken melakukan empat fungsi manajemen *syar’i* yang disingkat POAC, yakni: *Planning/* perencanaan, *Organizing/* pengorganisasian, *Actuating/* pelaksanaan, dan *Controlling/* pengawasan.

Kata Kunci : Konsep *Syar’i*, Ayam Goreng Tepung.