

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam menjalankan usahanya, Nyata Fried Chicken telah menerapkan konsep *syar'i* baik dalam segi produksi maupun manajemen usaha Nyata Fried Chicken. Adapun konsep *syar'i* baik dalam segi produksi maupun manajemen usaha yang dilakukan Nyata Fried Chicken yakni:

- a. Dalam segi produksi Nyata Fried Chicken menerapkan konsep produksi *syar'i* sebagai berikut: Produksi sebagai ibadah dengan menanamkan nilai-nilai islam seperti bahan baku halal dan proses pengolahan yang tidak melanggar aturan Islam, Produksi dilakukan secara maksimal dan *tawakkal* dengan meminimalisir limbah ayam dengan cara mengolahnya menjadi bakso ayam, Produksi sesuai ajaran Islam dengan mengacu pada Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, Produksi dengan kemanfaatan yang luas, dan Produksi tidak mengandung unsur haram.
- b. Dari segi manajemen usaha, Nyata Fried Chicken melakukan empat fungsi manajemen *syar'i* yakni: perencanaan dengan menetapkan harga jual yang terjangkau dan meminimalisir limbah agar tidak *mubabdzir*, pengorganisasian dengan menseleksi pegawai yang taat beragama, pelaksanaan dengan mengutamakan kejujuran dan keuletan serta keramahan terhadap pelanggan, dan pengawasan dengan selalu mengawasi proses produksi, distribusi, dan marketing produk supaya tidak melenceng dari konsep *syar'i*.

B. Saran

Penulis meyakini terdapat banyak kekurangan dalam penelitian ini, sehingga sangat diharapkan saran bagi pembaca untuk penelitian yang lebih baik lagi.