

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Berdasarkan laporan BPS 2024 mencatat bawah persentase pengeluaran pangan masyarakat Indonesia masih cukup tinggi yaitu 49.14% per bulan. Hal ini ternyata masyarakat Indonesia memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi. Dalam hal konsumsi sudah dijelaskan dalam pedoman umat Islam yaitu Al-Quran, dimana terdapat lebih dari tiga puluh ayat Al-Quran yang membahas tentang kewajiban umat Islam untuk menjaga dan memperhatikan apa yang dikonsumsi dan juga didukung oleh hadits yang menjelaskan tentang produk halal dan haram. Konsep makanan halal ini, tidak hanya diakui oleh umat Islam saja, namun juga diakui di seluruh dunia sebagai tolok ukur alternatif untuk keamanan, kebersihan, dan jaminan kualitas dari apa yang kita konsumsi atau gunakan sehari-hari.²

Dalam Islam untuk memenuhi kebutuhannya, seorang muslim harus senantiasa sejalan dengan Alquran dan Sunah. Sebagaimana firman Allah SWT

² Fani, dkk., “Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Dihuntap Pombewe Kabupaten Sigi”, *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, Vol. 2 No. 1 (2024), hal. 178

خُطُّوتٍ تَتَّبِعُوا وَلَا طَيِّبًا ۖ حَلَالًا الْأَرْضِ فِي مِمَّا كُلُّوا النَّاسُ يَا أَيُّهَا

عَلَى تَقُولُوا وَأَنْ وَالْفَحْشَاءِ بِالسُّوءِ يَأْمُرُكُمْ إِنَّمَا مُبِينٌ عَدُوٌّ لَكُمْ إِنَّهُ الشَّيْطَانُ ۖ

تَعْلَمُونَ لَا مَا اللَّهُ

Artinya : “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu. Sesungguhnya syaitan itu hanya menyuruh kamu berbuat jahat dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui. “ (Qs. Al-Baqarah: 168-169)

Perintah untuk mengonsumsi makanan dari yang halal dan baik telah jelas dan terang disampaikan Allah SWT di dalam al-Quran. Di dalamnya telah dijelaskan bahwa sudah menjadi perintah Allah yang tidak diragukan lagi kebenarannya untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik. Disamping adanya perintah, tentu adanya larangan dari Allah terhadap mengonsumsi makanan, yaitu makanan yang tidak jelas sumbernya (*syubhat*) dan makanan yang haram.

Dari sisi kesehatan, begitu banyak hasil penelitian para ahli yang menyatakan kesalahan dalam mengonsumsi makanan dapat mengganggu kerja tubuh, hingga akhirnya baik langsung ataupun tidak langsung dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan berbagai penyakit.

Sebagaimana penelitian yang dilakukan oleh Imam Jauhari, bahwa memperhatikan dan menjaga kesehatan itu penting, karena kesehatan dipandang sebagai alat atau sarana untuk hidup produktif. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.³

Islam berpandangan bahwa hal terpenting yang harus dicapai dalam aktifitas konsumsi adalah *masalahah*. “*Maslahah* adalah segala bentuk keadaan, baik material maupun non material, yang mampu meningkatkan kedudukan manusia sebagai makhluk yang paling mulia”. *Maslahah* memiliki dua kandungan, yaitu manfaat dan berkah. *Maslahah* hanya bisa didapatkan oleh konsumen saat mengkonsumsi barang yang halal saja. Halal adalah tindakan yang dibenarkan untuk dilakukan oleh syara.⁴

Halal dibagi menjadi tiga yaitu halal menurut sifat zat, cara memperolehnya, dan cara pengolahannya. Sebagaimana firman Allah SWT:

³ Patricia Evelyn Laksana, dkk., “Strategi Pengembangan UMKM Kota Batu Jawa Timur menuju Pertumbuhan Berkelanjutan”, *Jurnal Ilmiah Manajemen Ekonomi dan Akuntansi*, Vol. 8 No. 2 (2024), hal. 569

⁴ Zulfikar dan Meri. “Implementasi Pemahaman Konsumsi Islam pada Perilaku Konsumen Muslim”, *Jurnal JESTT*, Vol. 1 No.10 (2024), hal. 77

اضْطُرَّ فَمَنْ لِّلّٰهِ لَعْنٌ اِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا اُهِلَّ بِهِ

عَلَيْهِ ۖ اِنَّ اللّٰهَ غَفُوْرٌ رَّحِيْمٌ اِنَّمَ فَلَآ عَادٍ وَلَا بَاغٍ غَيْرَ 

Artinya: “Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa yang terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”. (Qs. Al-Baqarah: 173)

Di dunia, makanan halal berkembang pesat karena tidak hanya umat Islam yang tergiur dengan makanan halal tetapi juga non-Muslim karena makanan halal dijamin dari segi kebersihan dan kesehatannya. Serbuan pangan impor cukup menjadi tantangan apalagi Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, negara-negara lain akan berlomba-lomba untuk meraih konsumen guna meraih keuntungan perusahaannya.

Dalam konteks ekonomi, seorang Muslim diwajibkan untuk mengkonsumsi hal-hal yang baik saja. Yaitu halal baik halal menurut sifat zat, cara pemrosesan, dan cara mendapatkannya. Mengkonsumsi barang dan jasa yang halal saja merupakan bentuk kepatuhan manusia kepada Allah SWT, sebagai balasannya, manusia akan mendapatkan pahala sebagai bentuk berkah dari barang dan jasa yang dikonsumsi Teori konsumsi Islam

mengajarkan untuk membuat prioritaa dalam pemenuhan kebutuhan. “Urutan prioritas kebutuhan tersebut adalah: *dharuriyat* (primer), *hajjiyat* (sekunder), dan *tahsiniyat* (tersier)” Kebutuhan *dharuriyat* mencakup: agama (*din*), kehidupan (*nafs*), pendidikan (*aql*), keturunan (*nasl*), dan harta (*mal*). Kebutuhan *hajjiyat* adalah segala sesuatu yang oleh hukum syara tidak dimaksudkan untuk memelihara lima hal pokok keperluan manusia di atas, akan tetapi dimaksudkan untuk menghilangkan kesempitan (*musyaqat*) atau berhati-hati (*ihtiyah*) terhadap lima hal tersebut. Tingkatan kebutuhan selanjutnya adalah *tahsiniyat*.⁵

Dalam mempercepat penerapan standar halal dimana salah satu yang dibutuhkan adalah sertifikasi halal maka dikeluarkanlah undang-undang untuk mendukung pemberlakuan standar halal. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4 menyebutkan sertifikasi halal produk adalah bersifat wajib. Ketentuan wajib bersertifikat halal bagi pelaku usaha yang memproduksi pangan atau memasukkan pangan ke Indonesia untuk diperdagangkan hendaklah menyatakan bahwa pangan yang bersangkutan halal bagi umat Islam.⁶

Penjelasan Undang-Undang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa keterangan halal untuk suatu produk sangat penting

⁵ Sabila Rosyida dan A'yun Nadhira, “Islamisasi Teori Konsumsi Masyarakat Muslim Modern”, *Jurnal Islamika: Jurnal Ilmu-Ilmu Keislaman*, Vol. 19, No. 1, (2020), hal. 8

⁶ Muslimin, dkk., “Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan pada Usaha UMKM Sederhana (Studi Kasus Desa Konda Kec. Konda)”, *Sultra Journal Economic and Business*, Vol. 3 No. 2 (2022), hal. 132

bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas memeluk agama Islam. Jaminan penyelenggaraan produk halal juga bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk.

Penerapan sertifikasi halal sejalan dengan teori Maqashid Syariah, yaitu menjaga lima tujuan pokok syariat: agama (hifdz al-Din), jiwa (hifdz al-Nafs), akal (hifdz al-‘Aql), keturunan (hifdz al-Nasl), dan harta (hifdz al-Mal). Dalam konteks bisnis kuliner, standar halal bukan hanya simbol formalitas, tetapi juga bentuk kepatuhan spiritual dan tanggung jawab moral pengusaha untuk menghadirkan makanan yang aman, sehat, dan berkualitas bagi konsumen. Dengan demikian, regulasi halal dan penerapan nilai maqashid menjadi fondasi penting pengembangan usaha kuliner halal yang berkelanjutan serta memberikan manfaat luas bagi masyarakat.⁷

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja juga menjelaskan, kewajiban memenuhi jaminan produk halal juga berlaku terhadap pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Indonesia memiliki potensi yang luar biasa untuk mengembangkan zona kuliner halal, aman dan sehat. Potensi tersebut di antaranya adalah jumlah penduduk muslim yang melimpah hingga diproyeksikan mencapai 256 juta jiwa pada tahun 2050, pertumbuhan berbagai sektor industri halal khususnya sektor produk makanan halal, mulai diakuinya prestasi

⁷ Al-Shatibi, A. I. *Al-Muwafaqat fi Usul al-Shariah*, Beirut: *Dar al-Kutub al-‘Ilmiyah*, Vol. 1 No. 4 . (2003), hal. 267

Indonesia di mata dunia, kondisi geografis Indonesia serta bonus demografinya, perkembangan teknologi, serta pengesahan Undang-Undang Jaminan Produk Halal nomor 33 tahun 2014.⁸

Produk halal menjadi lebih relevan dan menjadi salah satu perhatian di tengah banyaknya produk global yang masuk ke Indonesia, yang mendorong pelaku usaha lokal maupun global untuk mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) atas produknya. Pemberlakuan sertifikasi halal memberikan implikasi yang besar terhadap bisnis produk halal di Indonesia. Bisnis halal secara khusus di Indonesia menjadi obyek yang sangat menarik karena Indonesia merupakan negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, mencapai 244,7 juta jiwa atau sekitar 87% dari total penduduk pada tahun 2025. Dominasi populasi Muslim ini mencerminkan potensi besar dalam pengembangan ekonomi syariah, termasuk sektor kuliner halal. Keadaan inilah yang menjadikan Indonesia mempunyai potensi yang sangat besar dalam industri pengembangan produk halal di dunia.⁹

Fenomena yang terjadi saat ini menunjukkan bahwa, produk halal menjadi lebih relevan dan menjadi salah satu perhatian di tengah banyaknya produk global yang masuk ke Indonesia, yang mendorong pelaku usaha lokal maupun global untuk mendapatkan sertifikasi halal dari

⁸ Muslimin, dkk., “Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan pada Usaha UMKM Sederhana (Studi Kasus Desa Konda Kec. Konda)”, *Sultra Journal Economic and Business*, Vol. 3 No. 2 (2022), hal. 132

⁹ Widya Pranata., “Marketing Strategies to Improve Sales Performance in Simple MSMEs”, *Journal Economic and Business*, Vol. 2 No. 2 (2023), hal. 38

Majelis Ulama Indonesia (MUI) atas produknya. Hal ini terlihat dari banyaknya gerai *fast food* dan produk makanan impor yang berusaha mendapatkan sertifikat halal dari MUI. Ini menunjukkan bahwa Produk halal dengan cepat mendapatkan pengakuan di seluruh dunia sebagai standar baru untuk keselamatan manusia dan jaminan kualitas produk. Sebab, Produk dengan sertifikasi halal tidak hanya lebih percaya diri untuk diterima oleh konsumen muslim, tetapi juga oleh konsumen lainnya.¹⁰

Perkembangan industri kuliner di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan yang halal, aman, dan sehat. Berbagai penelitian telah dilakukan untuk menganalisis strategi pengembangan bisnis kuliner dalam perspektif ekonomi Islam. Misalnya, studi oleh Ramli (2025) pada Rumah Makan Sukma Rasa di Lombok menyoroti strategi seperti penambahan varian produk dan peningkatan kualitas pelayanan. Sementara itu, penelitian oleh Asrofi dan Syaichoni (2022) pada Waroeng Kampung AG One di Tulungagung mengidentifikasi strategi integrasi vertikal dan diversifikasi terkait. Namun, belum banyak penelitian yang secara khusus mengkaji strategi pengembangan bisnis kuliner yang berbasis pada konsep Zona KHAS (Kuliner Halal, Aman, dan Sehat) dalam perspektif ekonomi Islam. Konsep Zona KHAS sendiri telah diterapkan dalam pengembangan UMKM di kawasan wisata Lego-Lego

¹⁰ Muslimin, dkk., “Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan pada Usaha UMKM Sederhana (Studi Kasus Desa Konda Kec. Konda)”, *Sultra Journal Economic and Business*, Vol. 3 No. 2 (2022), hal. 90

Makassar, yang menunjukkan bahwa penerapan zona ini dapat meningkatkan kualitas produk kuliner serta pendapatan pelaku usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan mengkaji strategi pengembangan bisnis kuliner sehat dan aman di Soto Bu Ijo, Kediri, Jawa Timur, dalam perspektif ekonomi Islam. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baru dalam pengembangan literatur mengenai strategi bisnis kuliner berbasis Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat dalam kerangka ekonomi Islam.

Konsep Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat (Zona KHAS) merupakan inisiatif strategis yang dikembangkan oleh Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) untuk mendorong pertumbuhan industri kuliner halal di Indonesia. Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat telah diimplementasikan di berbagai wilayah, termasuk Provinsi Aceh, Riau, Sumatera Barat, DKI Jakarta, Kota Bandung, dan Jawa Timur. Salah satu pelopor penerapan Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat di lingkungan perguruan tinggi adalah Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Kalijaga Yogyakarta, yang berhasil mengintegrasikan konsep ini dalam pengelolaan kantin halal dalam kampusnya.¹¹ Strategi pengembangan Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat umumnya melibatkan kolaborasi antara pemerintah daerah, pelaku usaha, dan lembaga terkait untuk memastikan standar halal, keamanan, dan kesehatan pangan terpenuhi. Langkah-langkah yang diambil

¹¹ “UIN Yogyakarta pelopor Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat di DIY”, <https://www.antaranews.com>, (2024), hal. 2

meliputi sertifikasi halal, pelatihan juru sembelih halal, serta penyuluhan keamanan pangan kepada pelaku usaha kuliner.

Di Kota Kediri, pendekatan pengembangan Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat memiliki karakteristik tersendiri. Kelurahan Tamanan, misalnya, menggagas program Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat dengan fokus pada kuliner khas daerah, seperti Soto Ayam Bok Ijo. Program ini merupakan hasil kerjasama antara Kelurahan Tamanan dengan Kantor Perwakilan Bank Indonesia (KPw BI) Kediri, yang telah disosialisasikan kepada Paguyuban Soto Ayam Tamanan. Perbedaan pendekatan ini terletak pada upaya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas lokal, sekaligus memenuhi standar halal, aman, dan sehat yang ditetapkan dalam konsep Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat.¹²

Dari beberapa hal yang telah diuraikan, dapat dilihat bahwa Warung Soto Bok Ijo tersebut mampu mempertahankan eksistensinya dan mampu terus berjalan dan berkembang meskipun dengan adanya warung-warung lain yang menjadi pesaing dalam bisnisnya, Soto ayam bok ijo di Tamanan, Kota Kediri menjadi destinasi kuliner halal pertama di Jawa Timur. Menyusul pemberian label halal oleh Pemkot Kediri. “Bulan September 2023 yang lalu, Abdullah Abu Bakar yang waktu itu menjabat sebagai Walikota Kediri bersama Kepala Perwakilan Bank Indonesia Kediri Choirur

¹² “Gagas Kelurahan Tamanan sebagai Zona KHAS Kota Kediri, Pemerintah Lakukan Sosialisasi kepada Pedagang Soto Ayam Tamanan”, <https://www.kedirikota.go.id/>, (2023), hal. 1

Rofiq memberikan label halal pada para pedagang Soto Ayam Bok Ijo Tamanan Kota Kediri.

Pemberian label halal kuliner soto ayam bok ijo yang sangat legendaris tersebut dalam rangka persiapan launching zona kuliner halal, aman dan sehat (KHAS) Kota Kediri, “Soto Tamanan atau Soto Ayam Bok Ijo merupakan soto paling legend di Kediri. Sekarang ini menjadi destinasi kuliner halal di Kota Kediri yang pertama kali, begitu juga di Jawa Timur. Kita kembangkan dengan Bank Indonesia, MUI, akademisi dan semuanya. Karena sekarang banyak turis-turis yang mencari makanan yangl halal, aman, dan sehat,” jelas Mas Abu, panggilan akrabnya. Label halal yang diberikan kepada pedagang soto tamanan dipasang di rombongan jualan mereka. Hal itu menandakan bahwa mulai dari bahan baku, penyembelihan dan penyajian dilakukan secara halal. Dengan diberi label halal pada Soto Ayam Bok Ijo Tamanan ini, Abdullah Abu Bakar berharap di tempat kuliner lain juga bisa mendapatkan label halal ini. Agar ketika orang datang untuk makan bisa yakin akan kebersihan dan kehalalannya. Dengan begitu, omset penjualan para pedagang semakin meningkat.¹³

Saat ini ada 20 penjual soto tamanan yang sudah disertifikasi, 10 penjual ada di samping Terminal Tamanan, sementara 10 sisanya tersebar di sekitar Terminal Tamanan. Zona KHAS ini ke depannya akan dievaluasi, dan tidak menutup kemungkinan akan meluas ke kawasan

13 Ane Kusuma, “Legenda Kuliner Kota Tahu Pasca Menjadi Zona KHAS”, <https://rri.co.id/index.php/features/449739/legenda-kuliner-kota-tahu-pasca-menjadi-zona-khas>, (2023), hal.. 3

kuliner lain di Kota Kediri. “Diharapkan nanti semua kawasan kuliner di Kota Kediri bisa mendapatkan sertifikasi halal,” tambahnya. Sementara itu, wali Kota Kediri Abdullah Abu Bakar mengungkapkan, Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat ini diinisiasi untuk menjawab permintaan masyarakat, terutama wisatawan yang sedang berkunjung ke Kota Kediri tentang jaminan halal suatu kuliner. Sebelum ditetapkan menjadi Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat para pedagang soto Bok Ijo juga mendapatkan edukasi tentang kuliner halal dan sehat.¹⁴

Strategi bersaing dengan cara memilih lokasi yang strategis, penentuan harga yang terjangkau dan promosi yang gencar. kegiatan strategi bersaing tersebut di harapkan citra perusahaan akan semakin baik dan dapat menjadi pilihan utama konsumen di Kota Kediri. Makanan soto sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat, makanan yang di sajikan di atas mangkok yang berisikan nasi, daun bawang, daun seledri, potongan ayam, potongan bawang putih yang di goreng dan kuah kaldu, soto biasanya di sajikan pelengkap seperti kecap, sambal, jeruk nipis, soto di sajikan dengan beberapa lauk juga seperti kerupuk, telur puyuh dan ayam bakar.

Menurut Teori Tjiptono & Chandra bahwa kualitas sebagai kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, sumber daya manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan, produk adalah

¹⁴ Yobby Lonard Antama Putra, “Soto Ayam Bok Ijo Tamanan, Jadi Zona Kuliner Halal Pertama Kota Kediri”, <https://timesindonesia.co.id/ekonomi/469789/soto-ayam-bok-ijo-tamanan-jadi-zona-kuliner-halal-pertama-kota-kediri>, (2023), hal.. 2

segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan atau di konsumsi dan dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Kualitas produk yang baik dapat mempertahankan usahanya dan mampu bersaing dengan pesaing lainnya.¹⁵

Selain karena sudah memiliki sertifikat halal dan merupakan produk Kuliner Halal, Aman, dan Sehat keunggulan produk di Soto Ayam di Bok Ijo Kediri yaitu memiliki kualitas yang baik dari segi rasa dan aroma. Strategi pengembangan bisnis Kuliner Halal, Aman, dan Sehat Soto Bok Ijo menunjukkan perbedaan yang signifikan antara kota Kota dan kota lain. Di kota Kediri, strategi lebih berfokus pada pendekatan lokal dengan mengandalkan kekuatan brand yang sudah dikenal masyarakat setempat. Cita rasa soto disajikan secara otentik tanpa banyak modifikasi, sesuai dengan selera tradisional masyarakat lokal. Harga pun disesuaikan agar terjangkau dengan daya beli warga sekitar, dengan orientasi pada volume penjualan yang tinggi. Promosi dilakukan secara sederhana, seringkali mengandalkan relasi personal dan promosi dari mulut ke mulut. Lokasi usaha biasanya berada di area strategis seperti dekat pasar, sekolah, atau lingkungan perkantoran lokal.

Sebaliknya, saat dikembangkan di kota lain seperti Surabaya, Jakarta, atau kota besar lainnya, strategi bisnis mengalami penyesuaian yang cukup signifikan. Cita rasa soto mungkin dimodifikasi sedikit agar lebih

¹⁵ Eka Hadiwijaya, "Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Harga Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Di Soto Ayam Pak No Bok IjoBok Ijo Kediri", *Jurnal Manajemen dan Administrasi Bisnis*, Vol. 1 No.4 (2023), hal. 45

sesuai dengan selera masyarakat setempat. Branding dilakukan lebih profesional melalui media sosial, layanan pesan antar daring, dan kolaborasi dengan *influencer* kuliner. Desain tempat makan juga dibuat lebih modern dan nyaman, bahkan terkadang *instagramable*, untuk menarik segmen pasar menengah ke atas. Harga dapat disesuaikan menjadi sedikit lebih tinggi untuk menyesuaikan dengan biaya operasional kota besar.¹⁶ Selain itu, promosi juga dilakukan melalui *event* kuliner, kolaborasi dengan UMKM lokal, atau keikutsertaan dalam festival makanan. Perbedaan strategi ini menunjukkan bahwa Kuliner Halal, Aman, dan Sehat Soto Bok Ijo mampu beradaptasi dengan kebutuhan dan karakteristik pasar di setiap daerah pengembangan. Karena peningkatan kualitas produk dan strategi bisnis di soto Kuliner Halal, Aman dan Sehat Bok Ijo secara tidak langsung dapat mempengaruhi kepuasan konsumen dan diharapkan konsumen dapat melakukan pembelian ulang, sehingga secara otomatis dapat meningkatkan jumlah pendapatan perbulannya.

Keberhasilan Soto Bok Ijo dalam menarik perhatian konsumen lokal maupun luar daerah menunjukkan adanya strategi bisnis yang efektif serta keterikatan yang kuat dengan nilai-nilai budaya dan religius masyarakat sekitar. Di tengah persaingan industri makanan yang semakin kompetitif, warung ini mampu bertahan dan berkembang tanpa meninggalkan nilai-nilai syariah, seperti pemilihan bahan yang *halalan thayyiban*, interaksi

¹⁶ Prihandono, D, Wijaya, A.P, Wiratama B, “Digital transformation to enhance Indonesian SME performance: Exploring the impact of market competition and digital strategy”, *Business Perspectives*, Volume 22 (2024), hal. 67

penjual dan pelanggan yang menjunjung etika, serta pengelolaan usaha yang amanah. Hal ini menjadi latar yang relevan untuk meneliti strategi pengembangan bisnis kuliner berbasis Zona KHAS (Kuliner Halal, Aman dan Sehat) dalam perspektif ekonomi Islam, dengan mengambil studi kasus pada Soto Bok Ijo di Kediri. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran bagaimana prinsip-prinsip ekonomi Islam dapat diterapkan secara praktis dalam sektor usaha mikro dan kecil di bidang kuliner. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS KULINER BERBASIS ZONA KULINER HALAL, AMAN DAN SEHAT DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM (Studi Kasus di Soto Bok Ijo Kediri Jawa Timur).”

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang penelitian di atas dapat diketahui bahwa ada beberapa permasalahan yang bisa diidentifikasi dari variabel-variabel yang terdapat pada penelitian ini, yaitu:

1. Penelitian ini mengidentifikasi bahwa pemilihan lokasi usaha Warung Soto Bok Ijo sebagai bagian dari pengembangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat memiliki latar belakang tertentu yang belum banyak dikaji secara mendalam.
2. Ditemukan adanya berbagai kendala dalam pelaksanaan Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat baik dari sisi pelaku usaha maupun dari aspek

dukungan eksternal, sehingga diperlukan pemahaman mengenai solusi yang telah atau dapat diterapkan.

3. Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat dinilai memiliki potensi besar dalam mendukung perkembangan usaha kuliner lokal, namun potensi tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal.
4. Strategi pengembangan usaha kuliner berbasis Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat terutama dalam konteks ekonomi Islam, belum banyak diteliti secara khusus pada skala lokal seperti di Kediri.
5. Penelitian ini dibatasi hanya pada studi kasus Warung Soto Bok Ijo di Tamanan, Kota Kediri, dengan fokus pada empat aspek utama: alasan pemilihan lokasi, kendala dan solusi, potensi usaha, serta strategi pengembangan dalam perspektif ekonomi Islam.
6. Aspek teknis seperti proses sertifikasi halal tidak dibahas secara mendalam, melainkan lebih diarahkan pada bagaimana prinsip-prinsip halal dan syariah berperan dalam strategi bisnis secara keseluruhan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apa alasan utama yang menjadi pertimbangan dipilihnya lokasi usaha kuliner Soto Bok Ijo sebagai bagian dari pengembangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di Kota Kediri?

2. Kendala apa saja yang muncul selama proses penerapan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di Warung Soto Bok Ijo, dan bagaimana cara pelaku usaha atau pihak terkait menghadapinya?
3. Apa saja potensi atau peluang yang bisa dimanfaatkan oleh pelaku usaha dengan adanya Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di sektor kuliner Kota Kediri?
4. Strategi seperti apa yang bisa diterapkan untuk mengembangkan usaha Soto Bok Ijo ke depan agar tetap sesuai dengan konsep Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat dan prinsip ekonomi Islam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang ada, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan, sebagai berikut:

1. Menjelaskan alasan atau pertimbangan di balik pemilihan lokasi usaha kuliner Soto Bok Ijo sebagai bagian dari pengembangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di Kota Kediri.
2. Menggambarkan berbagai kendala yang dihadapi dalam proses penerapan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat serta solusi yang dilakukan untuk mengatasinya.
3. Mengidentifikasi potensi atau manfaat yang bisa diperoleh oleh pelaku usaha kuliner melalui penerapan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di Kota Kediri.

4. Menganalisis strategi pengembangan usaha Soto Bok Ijo ke depannya agar bisa terus berkembang dengan tetap menerapkan prinsip-prinsip Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat dan nilai-nilai ekonomi Islam.

E. Kegunaan Penelitian

1. Secara Teoritis

Peneliti berharap agar penelitian ini dapat memberikan kegunaan teoritis maupun praktis. Kegunaan teoritis dapat dilihat dari bertambahnya khazanah keilmuan di bidang ekonomi syariah, terutama pada strategi pengembangan bisnis kuliner berbasis zona kuliner halal, aman dan sehat dalam perspektif ekonomi islam (studi kasus di soto bok ijo kediri jawa timur). Kemudian dapat dijadikan bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang melakukan penelitian serupa.

2. Secara Praktis

Pertama, apabila penelitian ini sudah terlaksana dan hasilnya dianggap memadai untuk disebarluaskan, maka diharapkan bisa jadi batu loncatan bagi pihak kuliner warung soto

Kedua, kemudian bila memungkinkan hasil penelitian ini dapat dijadikan kerangka untuk diadopsi oleh semua pihak terutama akademisi

Ketiga, secara global untuk memperluas potensi perkembangan ekonomi syariah di Indonesia.

F. Penegasan Istilah

Untuk mempermudah pemahaman kajian dan untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penafsiran istilah-istilah yang terdapat dalam penelitian ini, maka peneliti perlu menjelaskan definisi dari istilah-istilah tersebut. Adapun istilah-istilah dalam penelitian ini merupakan sebagai berikut:

1. Penegasan Secara Konseptual

a. Strategi pengembangan

Strategi pengembangan adalah cara atau rencana terstruktur yang digunakan untuk mencapai tujuan jangka panjang melalui peningkatan dan perubahan yang berencana. Ini melibatkan analisis lingkungan, identifikasi peluang, dan implementasi tindakan untuk meningkatkan kinerja, pertumbuhan, dan keberhasilan.¹⁷

b. Bisnis Kuliner

usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman, mulai dari pembuatan, penyajian, hingga penjualan produk kepada konsumen. Bisnis ini mencakup berbagai jenis usaha, mulai dari warung kecil hingga restoran besar, termasuk katering, food truck, dan industri pengolahan makanan.

¹⁷ Mardani, *Hukum Ekonomi Syariah di Indonesia*, (Bandung : Refika Aditama, 2011), hlm. 5.

c. Berbasis

Berbasis adalah kata yang menunjukkan sesuatu didasarkan pada atau menggunakan sesuatu sebagai dasar atau landasan. Artinya, sesuatu itu dibangun atau dikembangkan dengan mengacu pada atau menggunakan basis tertentu.

d. Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat

Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat adalah sebuah area kuliner yang ditunjuk dan memenuhi kriteria tertentu untuk memastikan makanan dan minuman yang tersedia halal, aman, dan sehat. Zona Kuliner Halal, Aman, dan Sehat menekankan pada kerjasama berbagai pihak untuk menyediakan makanan dan minuman sesuai syariat Islam, serta memperhatikan lingkungan yang nyaman.

e. Ekonomi Islam

sistem ekonomi yang berbasis prinsip-prinsip syariah atau hukum Islam. Sistem ini bertujuan untuk menciptakan tatanan ekonomi yang sesuai dengan ajaran Islam, menekankan keadilan, keseimbangan, dan kemaslahatan.¹⁸

¹⁸ Muhammad Khalid, Prinsip-Prinsip Hukum Syariah Dalam Undang-Undang Tentang Perbankan Syariah, *As Syariah*, Vol. 2, No. 2 (2018), hlm. 148–149.

2. Penegasan Secara Operasional

Penegasan istilah operasional penelitian ini dengan judul strategi pengembangan bisnis kuliner berbasis zona kuliner halal, aman dan sehat dalam perspektif ekonomi islam (studi kasus di soto bok ijo kediri jawa timur) hal ini menguraikan bagaimana proses strategi pengembangan kuliner soto bok ijo yang dimana ini perlu pengkajian lebih dalam

G. Sistematika Pembahasan

Guna mendapatkan penjelasan dari pembahasan yang sistematis, penulis perlu menyusun sistematika semikian rupa, sehingga menunjukkan hasil penelitian yang baik dan mudah dipahami. Maka penulis akan mendeskripsikan sistematika penulisan penelitian ini dalam 3 (tiga) bagian sebagai berikut:

1. Bagian awal

Pada bagian ini berisi: halaman (cover). Halaman judul skripsi, halaman persetujuan pembimbing, halaman pengesahan, halaman motto, halaman persembahan, halaman abstrak, halaman kata pengantar dan halaman daftarnisi.

2. Bagian isi

Pada bagian ini terdiri atas 6 bab dengan masing masing rincian sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN. Pada bab ini menjadi pengantar yang berisikan latar belakang masalah yang diteliti. Secara rinci pada

bab ini menjabarkan mengenai latar belakang masalah, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penegasan istilah serta sistematika istilah.

BAB II: KAJIAN PUSTAKA. Pada bagian ini menjabarkan mengenai tinjauan pustaka atau buku-buku teks yang mana memuat teori-teori besar, hasil penelitian terdahulu dan kerangka konsep. Secara rinci akan menjelaskan mengenai strategi pengembangan bisnis kuliner berbasis zona kuliner halal, aman dan sehat dalam perspektif ekonomi islam (studi kasus di soto bok ijo kediri jawa timur)

BAB III METODE PENELITIAN. Pada bagian ini memuat mengenai terkait dengan metodologi penelitian yang dipergunakan dalam pedoman guna mencapai hasil penelitian yang maksimal, dimana memuat rancangan penelitian berisi pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, kehadiran peneliti, data & sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisa data, pengecekan keabsahan data dan tahap-tahap penelitian.

BAB IV: Paparan data dan Temuan penelitian Pada bagian ini memuat sub bab yang membahas mengenai profil desa yang di teliti oleh peneliti di menampilkan data serta hasil penelitian. Dengan detail dan terperinci akan menjelaskan temuan peneliti dalam topik sesuai strategi pengembangan bisnis kuliner berbasis zona kuliner halal, aman dan sehat dalam perspektif ekonomi islam (studi kasus di soto bok ijo kediri jawa timur) Bab ini disusun sebagai upaya mendapatkan jawaban atas

pertanyaan-pertanyaan yang terdapat pada rumusan masalah. Dalam bagian ini memuat juga mengenai pola kepemimpinan dalam rumah tangga dengan praktik yang ada di lapangan.

BAB V PEMBAHASAN Meliputi strategi pengembangan bisnis kuliner berbasis zona kuliner halal, aman dan sehat dalam perspektif ekonomi islam (studi kasus di soto bok ijo kediri jawa timur)

BAB VI: PENUTUP. Bagian ini menjadi bagian akhir dari penelitian yang memuat dan menunjukkan pokok-pokok penting dari keseluruhan pembahasan serta memuat kesimpulan yang menjadi jawaban dari pokok permasalahan yang diangkat pada penelitian ini, akan ditutup dengan saran ditunjukan pada para pihak yang dianggap mempunyai kepentingan dan keterbatasan-keterbatasan dalam menjelaskan hambatan serta juga tatangan pada penelitian ini.

3. Bagian akhir

Dalam bagian ini memuat uraian tentang daftar rujukan, lampiran-lampiran dan daftar riwayat hidup.