

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Wawancara

A. WAWANCARA DENGAN OWNER

1. Gambaran Umum

- 1) Bisakah Ibu ceritakan tentang latar belakang berdirinya Fara Catering?
- 2) Lalu untuk menu yang ditawarkan diawal bisnis Catering ini apa saja?
- 3) Mengapa Ibu memutuskan untuk membangun usaha di bidang kuliner?
- 4) Apa visi, misi dan tujuan Fara Catering?
- 5) Dimana lokasi Fara Catering dan mengapa memilih lokasi tersebut?
- 6) Produk apa saja yang ditawarkan oleh Fara Catering?
- 7) Produk yang dihasilkan oleh Fara Catering apakah sudah mendapatkan sertifikasi Halal dari MUI?
- 8) Bagaimana penentuan harga yang ditetapkan pada Fara Catering?
- 9) Bagaimana Ibu melihat perkembangan bisnis Fara Catering sejak awal berdiri hingga sekarang?
- 10) Sampai saat ini sudah berapa jumlah karyawan yang dimiliki Fara Catering dan departemen apa saja yang dimilikinya?
- 11) Selama usaha ini berdiri apa saja yang menjadi kendalanya dan bagaimana Ibu (Fara Catering) mengatasi atau menghadapinya?

2. Strategi Pengembangan Dalam Prespektif Ekonomi Syariah

- 1) Strategi apa saja yang sudah Ibu terapkan untuk mengembangkan Fara Catering?
- 2) Strategi apa yang Ibu (Fara Catering) gunakan untuk bersaing dengan kompetitor lainnya?
- 3) Apakah Ibu menerapkan prinsip ekonomi syariah termasuk menerapkan etika bisnis Islam didalam Fara Catering?
- 4) Apa alasan utama ibu dalam menerapkan etika bisnis islam di Fara Catering?
- 5) Apakah ada tantangan yang ibu hadapi dalam menerapkan prinsip ekonomi syariah dalam bisnis ini?
- 6) Bagaimana tanggapan pelanggan terhadap penerapan prinsip syariah dalam bisnis catering ini?

3. Produksi Berdasarkan Prinsip Ekonomi Syariah

- 1) Bisa Ibu jelaskan bagaimana proses produksi Fara Catering, apakah diatur sesuai dengan prinsip syariah atau tidak?
- 2) Apakah ada standar tertentu yang Ibu terapkan dalam proses produksi untuk memastikan kehalalan dan kebersihan produknya?
- 3) Langkah apa yang dilakukan untuk memastikan bahan baku yang digunakan halal dalam proses pembuatannya?

- 4) Apakah fara catering sudah memiliki sertifikasi halal? Jika sudah, bagaimana proses mendapatkannya, dan bagaimana pengaruhnya terhadap bisnis ini?
- 5) Apakah ada tantangan yang Ibu hadapi dalam menjaga konsistensi produk halal di tengah persaingan bisnis catering?

4. Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Berdasarkan Ekonomi Syariah

- 1) Bisa Ibu jelaskan bagaimana prinsip ekonomi syariah diterapkan dalam pengelolaan SDM yang ada di Fara Catering, seperti dalam hal perekrutan, pelatihan dan manajemen karyawan?
- 2) Bagaimana Ibu memastikan bahwa Fara Catering menjamin hak-hak karyawan, seperti gaji dan kesejahteraan, agar sesuai dengan prinsip keadilan dalam syariah?
- 3) Bagaimana Fara Catering mengembangkan kompetensi dan keterampilan karyawan untuk meningkatkan produktivitas sambil tetap mempertahankan nilai-nilai syariah?
- 4) Apakah ada kebijakan khusus terkait jam kerja, seperti saat bulan Ramadan atau waktu shalat?
- 5) Apakah ada tantangan dalam pengelolaan SDM berbasis syariah, dan bagaimana cara Fara Catering mengatasinya?

5. Strategi Pemasaran Berdasarkan Prinsip Ekonomi Syariah

- 1) Bisa Ibu jelaskan bagaimana Fara Catering mempromosikan produknya agar sesuai dengan prinsip syariah?

- 2) Cara apa yang diterapkan Fara Catering untuk menjaga etika syariah dalam promosi dan iklan?
- 3) Bagaimana Fara Catering membangun kepercayaan konsumen terhadap produknya sebagai produk halal dan berkualitas?
- 4) Bagaimana Anda menentukan harga produk agar adil bagi konsumen tetapi tetap menguntungkan bagi bisnis?
- 5) Apakah Fara Catering memberikan diskon atau bonus kepada konsumen untuk pembelian dalam jumlah banyak?

B. WAWANCARA DENGAN KARYAWAN

- 1) Bisa Anda ceritakan sejak kapan Anda bekerja di Fara Catering dan bagaimana suasana kerja di sini?
- 2) Apakah Anda mengetahui bagaimana awal mula Fara Catering didirikan?
- 3) Menurut Anda, bagaimana perkembangan Fara Catering dari awal berdiri hingga sekarang?
- 4) Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan oleh Fara Catering?
- 5) Bagaimana sistem kerja di Fara Catering, terutama dalam hal produksi dan distribusi?
- 6) Apakah Fara Catering sudah memiliki sertifikasi halal dan bagaimana proses mendapatkannya?
- 7) Bagaimana Fara Catering menetapkan harga produknya?

- 8) Bagaimana sistem penggajian karyawan di sini?
- 9) Apakah ada tantangan dalam menjalankan bisnis ini?
- 10) Apakah Fara Catering menerapkan prinsip ekonomi syariah dalam pengelolaan bisnisnya?
- 11) Bagaimana Fara Catering memastikan kebersihan dan kualitas makanan?
- 12) Apa harapan Anda untuk perkembangan Fara Catering ke depan?



Lampiran 2 : Transkrip Wawancara

1. Wawancara dengan Owner Fara Catering Pekalongan

Profil Narasumber

Nama : Noriko Candra Khaerani

Umur : 62

Jenis kelamin : Perempuan

Jabatan : Owner (Pendiri Fara Catering)

Hasil Wawancara

- 1) **Penulis** : Bisakah Ibu ceritakan tentang latar belakang berdirinya Fara Catering?

Narasumber : Awal berdirinya Fara Catering itu berawal dari hobi untuk menambah kesibukan saja, namun dengan berkembangnya waktu ternyata banyak yang cocok dengan masakan dari Fara Catering. Terus nama Fara Catering itu diambil dari nama Fara anak saya dan baru louncing nama Fara Catterring itu di tahun 2002, karena sebelumnya dari saya membuka usaha catering tahun 1997 gak pakai nama merek dan hanya sekedar membuatkan pesanan sesuai dengan yang diminta pelanggan, dan kemudian barulah saat anak saya lahir di tahun 2002, barulah nama Fara Catering digunakan, itupun awalnya saya hanya menerima pesanan kecil-kecilan.

- 2) **Penulis** : Lalu untuk menu yang ditawarkan diawal bisnis Catering ini apa saja?

Narasumber : Dari makanan kecil seperti jajanan pasar, lalu snack box, terus semakin lama kami menerima pesanan makanan besar, seperti nasi berkat, makanan untuk anak-anak yang sunat, terus sampai aqiqah. Tapi kami hanya melayani makanan khas Indonesia dan tidak melayani pesanan masakan asing.

- 3) **Penulis :** Mengapa Ibu memutuskan untuk membangun usaha di bidang kuliner?

Narasumber : Untuk menyalurkan hobi, mendapatkan penghasilan, memberdayakan masyarakat.

- 4) **Penulis :** Apa visi, misi dan tujuan Fara Catering?

Narasumber : Untuk visi misinya sebenarnya kita gak punya, tapi yang jelas misinya untuk meningkatkan pendapatan keluarga yang ada disekitar lingkungan Fara Catering, dikarenakan yang membantu untuk tenaga kerjanya (karyawan) adalah ibu-ibu yang ada disekitar Fara Catering atau tetangga.

- 5) **Penulis :** Dimana lokasi Fara Catering dan mengapa memilih lokasi tersebut?

Narasumber : Di Jl. Sidomukti 16 No. 15A, Panjang Baru, Pekalongan Utara, Kota Pekalongan. Karena lokasi yang digunakan di rumah pribadi saya.

- 6) **Penulis :** Produk apa saja yang ditawarkan oleh Fara Catering?

Narasumber : Kami menawarkan aneka macam jajana

7) **Penulis** : Produk yang dihasilkan oleh Fara Catering apakah sudah mendapatkan sertifikasi Halal dari MUI?

Narasumber : Sudah ada, dan kita sudah ada 134 jenis masakan yang sudah terverifikasi halal. Baik itu makanan kecil ataupun makanan besar.

8) **Penulis** : Bagaimana penentuan harga yang ditetapkan pada Fara Catering?

Narasumber : Untuk harga yang ditentukan kita sesuai dengan harga pasar, karena apabila bahan-bahan yang dipasaran naik ya harga makanan catering kita juga ikut naik. Kita kan menyediakan paket menu, diawal bisnis harga menu paketan itu paling murah Rp. 16.000 tapi sampai sekarang sudah naik jadi 30.000 itupun harga paling murah dengan porsi lengkap untuk prasmanan, sudah termasuk untuk makanan pembukannya, snack, makanan utama dan deesert.

9) **Penulis** : Bagaimana Ibu melihat perkembangan bisnis Fara Catering sejak awal berdiri hingga sekarang?

Narasumber : Untuk bisnis Fara Catering ini alhamdulillah lancar dan berkembang karena dapat dilihat dari pesanannya yang terus bertambah.

10) **Penulis** : Sampai saat ini sudah berapa jumlah karyawan yang dimiliki Fara Catering dan departemen apa saja yang dimilikinya?

Narasumber : Untuk karyawannya ada 8 orang untuk bagian dapur dan 1 supir, dan apa bila ada pesanan prasmanan dalam skala besar seperti resepsi pernikahan kita bisa pakai tenaga sampai 15-16 orang.

11) **Penulis :** Selama usaha ini berdiri apa saja yang menjadi kendalanya dan bagaimana Ibu (Fara Catering) mengatasi atau menghadapinya?

Narasumber : Modal, dikarenakan untuk membuka usaha itu butuh modal yang banyak, terutama untuk membeli bahan-bahan pokok dan alat-alat yang digunakan. Saya juga sempat meminjam bank untuk permodalan awal dalam menjalankan bisnis catering, apalagi untuk membeli peralatan catering untuk prasmanan.

12) **Penulis :** Strategi apa saja yang sudah Ibu terapkan untuk mengembangkan Fara Catering?

Narasumber : Strategi yang kami gunakan itu ada strategi produk, penetapan harga, distribusi, dan promosi.

13) **Penulis :** Strategi apa yang Ibu (Fara Catering) gunakan untuk bersaing dengan kompetitor lainnya?

Narasumber : Kami berusaha untuk memberikan pelayanan dan hasil yang terbaik dan tetap amanah dalam menjalankan bisnis.

14) **Penulis :** Apakah Ibu menerapkan prinsip ekonomi syariah termasuk menerapkan etika bisnis Islam didalam Fara Catering?

Narasumber : Insyaallah iya, dikarenakan saya dan karyawan Fara Catering semuanya beragama islam.

15) **Penulis** : Apa alasan utama ibu dalam menerapkan etika bisnis islam di Fara Catering?

Narasumber : Karena kita sendiri kan muslim, jadi harus tetap menjalankan kaidah islam.

16) **Penulis** : Apakah ada tantangan yang ibu hadapi dalam menerapkan prinsip ekonomi syariah dalam bisnis ini?

Narasumber : Tidak ada.

17) **Penulis** : Bagaimana tanggapan pelanggan terhadap penerapan prinsip syariah dalam bisnis catering ini?

Narasumber : Alhamdulillah mendukung dan meberikan kepercayaan kepada kami.

18) **Penulis** : Bisa Ibu jelaskan bagaimana proses produksi Fara Catering, apakah diatur sesuai dengan prinsip syariah atau tidak?

Narasumber : Alhamdulillah sudah sesuai karenakan kita hanya melayani makanan yang halal dan sudah kita juga sudah mendapatkan sertifikasi halal, selain itu semua proses produksi dari penyiapan bahan, pengolahan bahan, dan transaksi yang dlakukan juga sesuai dengan kaidah islam.

19) **Penulis** : Apakah ada standar tertentu yang Ibu terapkan dalam proses produksi untuk memastikan kehalalan dan kebersihan produknya?

Narasumber : Untuk strandar produksinya kita tetap menjamin kualitas prokduknya baik dan halal dan juga dengan tetap memperhatikan nilai gizi makananyang kita buat.

20) **Penulis** : Langkah apa yang dilakukan untuk memastikan bahan baku yang digunakan halal dalam proses pembuatannya?

Narasumber : dari penyuluhan lembaga halal mengedukasi bahwa bahan makanan yang berasal dari bahan ternak kita selalu beli atau pesan dari tempat yang mereka sendiri sudah memegang sertifikasi halal, baik itu dari proses penyembelihan dan pengemasannya.

21) **Penulis** : Apakah Fara Catering sudah memiliki sertifikasi halal? Jika sudah, bagaimana proses mendapatkannya, dan bagaimana pengaruhnya terhadap bisnis ini?

Narasumber : Alhamdulillah sudah dan proses untuk mendapatkan sertifikasi halal itu selama 6 bulan. Untuk prosesnya ada petugas yang datang sendiri ke tempat produksi untuk melihat bagaimana cara mengolah makanan dan bahan-bahan yang apa saja yang digunakan khususnya menu yang mengandung bahan daging ternak, selain itu juga ada pelatihannya.

22) **Penulis** : Apakah ada tantangan yang Ibu hadapi dalam menjaga konsistensi produk halal di tengah persaingan bisnis catering?

Narasumber : Alhamdulillah tidak ada, dikarenakan kita juga sudah bekerja sama dengan pemasok daging yang sudah memiliki sertifikasi halal.

23) **Penulis** : Bisa Ibu jelaskan bagaimana prinsip ekonomi syariah diterapkan dalam pengelolaan SDM yang ada di Fara Catering, seperti dalam hal perekrutan, pelatihan dan manajemen karyawan?

Narasumber : Untuk perekrutan kami hanya merkrut karyawan yang muslim, dan untuk pelatihannya kami juga mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh PPJI dalam peningkatan SDM.

24) **Penulis :** Bagaimana Ibu memastikan bahwa Fara Catering menjamin hak-hak karyawan, seperti gaji dan kesejahteraan, agar sesuai dengan prinsip keadilan dalam syariah?

Narasumber : Terkait gaji karyawan kami memberikan gaji karyawan tidak dalam bentuk bulanan bersifat insidental, dikarenakan tergantung besar kecilnya pesanan yang diterima, dan saya juga sudah mendiskusikan dengan karyawan saya terlebih dahulu terkait gaji yang akan diberikan untuk setiap pesanan yang di terima.

25) **Penulis :** Bagaimana Fara Catering mengembangkan kompetensi dan keterampilan karyawan untuk meningkatkan produktivitas sambil tetap mempertahankan nilai-nilai syariah?

Narasumber : Untuk meningkatkan keterampilan kompetensi kami mengikuti program palatihan yang diselenggarakan oleh PPJI.

26) **Penulis :** Apakah ada kebijakan khusus terkait jam kerja, seperti saat bulan Ramadan atau waktu shalat?

Narasumber : Tidak mbak, ya paling kalau pas romadhon kita sesekali mengadakan buka bersama dan untuk waktu sholat jika masih ada event kami bisa bergantian untuk sholat.

27) **Penulis :** Apakah ada tantangan dalam pengelolaan SDM berbasis syariah, dan bagaimana cara Fara Catering mengatasinya?

Narasumber : Sepertinya sih saat ini belum ada.

28) **Penulis :** Bisa Ibu jelaskan bagaimana Fara Catering mempromosikan produknya agar sesuai dengan prinsip syariah?

Narasumber : Karena kita promosinya dari mulut ke mulut dan poster maka tentu saja kita tetap memperhatikan etika bisnis dengan tetap mempertahankan prinsip syariah.

29) **Penulis :** Cara apa yang diterapkan Fara Catering untuk menjaga etika syariah dalam promosi dan iklan?

Narasumber : Kita tidak berbohong dengan konsumen mengenai bahan, pemrosesan dan penyajian dimana kita tetap mempertahankan prinsip syariah selain itu dalam hal penampilan kita juga tetap menggunakan prinsip syariah.

30) **Penulis :** Bagaimana Fara Catering membangun kepercayaan konsumen terhadap produknya sebagai produk halal dan berkualitas?

Narasumber : Dengan kami memiliki sertifikasi halal kan itu artinya produk yang kami sediakan itu sudah terjamin halal dan berkualitas. Selain itu kami juga selalu memberikan hasil yang terbaik dengan selalu menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas.

31) **Penulis :** Bagaimana Anda menentukan harga produk agar adil bagi konsumen tetapi tetap menguntungkan bagi bisnis?

Narasumber : Karena harga bahan pokok itu tidak stabil jadi sebelum konsumen melakukan pesan kami akan berdiskusi terlebih dahulu terkait harga untuk pesanan yang diinginkan, dan apabila konsumen

sudah sepakat dengan harga yang kami tentukan maka pesannya bisa kami proses.

32) **Penulis** : Apakah Fara Catering memberikan diskon atau bonus kepada konsumen untuk pembelian dalam jumlah banyak?

Narasumber : Kami tidak memberikan diskon dan bonus, karena sudah sesuai dengan kesepakatan di awal.

2. Wawancara dengan Karyawan Fara Catering Pekalongan

Profil Narasumber

Nama : Rokhati

Umur : 56

Jenis kelamin : Perempuan

Jabatan : Karyawan Dapur

Hasil Wawancara

1) **Penulis** : Bisa Anda ceritakan sejak kapan Anda bekerja di Fara Catering dan bagaimana suasana kerja di sini?

Narasumber : Saya bekerja di Fara Catering sejak tahun 2002. Suasana kerja di sini sangat nyaman karena kami bekerja dengan sistem kekeluargaan. Selain itu, kami juga mendapatkan bimbingan dari pemilik usaha dalam mengembangkan keterampilan memasak dan mengelola pesanan.

2) **Penulis** : Apakah Anda mengetahui bagaimana awal mula Fara Catering didirikan?

Narasumber : Ya, saya mengetahui bahwa usaha ini awalnya didirikan oleh Ibu Noriko Candra Khaerani dari hobi memasak. Awalnya hanya melayani pesanan kecil seperti snack box dan jajanan pasar, tetapi sekarang berkembang dengan pesanan yang lebih beragam dan dalam jumlah yang lebih besar.

- 3) **Penulis** : Menurut Anda, bagaimana perkembangan Fara Catering dari awal berdiri hingga sekarang?

Narasumber : Perkembangannya cukup pesat. Dulu, pesanan hanya dari sekitar kampung dan kecamatan, tetapi sekarang sudah bisa melayani pesanan dari luar kota. Jumlah karyawannya juga bertambah, awalnya hanya beberapa orang, sekarang sudah lebih banyak. Selain itu, variasi menu juga semakin berkembang, dari hanya snack box hingga nasi kotak dan paket hajatan besar.

- 4) **Penulis** : Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan oleh Fara Catering?

Narasumber : Strategi pemasaran lebih banyak dilakukan melalui promosi dari mulut ke mulut dan media sosial. Kami juga memastikan kualitas makanan tetap terjaga agar pelanggan puas dan merekomendasikan kepada orang lain.

- 5) **Penulis** : Bagaimana sistem kerja di Fara Catering, terutama dalam hal produksi dan distribusi?

Narasumber : Dalam proses produksi, kami memastikan semua bahan yang digunakan halal dan berkualitas. Setiap pagi, kami

mempersiapkan bahan baku dan memasak sesuai pesanan. Untuk pengiriman, kami memiliki satu sopir yang mengantarkan pesanan ke pelanggan, terutama untuk pesanan dalam jumlah besar.

- 6) **Penulis** : Apakah Fara Catering sudah memiliki sertifikasi halal dan bagaimana proses mendapatkannya?

Narasumber : Ya, kami sudah memiliki sertifikasi halal dari MUI. Prosesnya cukup panjang, kaau gak salah sekitar enam bulan. Tim dari MUI datang langsung untuk mengecek bahan-bahan yang digunakan, cara pengolahan, hingga kebersihan dapur.

- 7) **Penulis** : Bagaimana Fara Catering menetapkan harga produknya?

Narasumber : Harga disesuaikan dengan harga bahan baku di pasaran. Jika harga bahan naik, harga makanan juga ikut menyesuaikan. Selain itu, kami juga menawarkan paket menu dengan harga yang bervariasi agar pelanggan bisa memilih sesuai kebutuhan dan anggaran mereka.

- 8) **Penulis** : Bagaimana sistem penggajian karyawan di sini?

Narasumber : Kami tidak memiliki gaji bulanan tetap karena sistem pembayaran dilakukan berdasarkan jumlah pesanan yang masuk. Jika pesanan banyak, maka penghasilan juga meningkat. Namun, kami sudah sepakat dengan sistem ini sejak awal bekerja.

- 9) **Penulis** : Apakah ada tantangan dalam menjalankan bisnis ini?

Narasumber : Tantangan utama adalah modal dan persaingan. Namun, kami mengatasi dengan tetap menjaga kualitas makanan dan

memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. Selain itu, kadang ada kendala dalam ketersediaan bahan baku, tetapi kami selalu berusaha mencari supplier yang sudah memiliki sertifikasi halal.

10) **Penulis** : Apakah Fara Catering menerapkan prinsip ekonomi syariah dalam pengelolaan bisnisnya?

Narasumber : Ya, kami hanya menggunakan bahan yang halal, tidak menipu pelanggan dalam hal harga dan kualitas, serta menjaga etika bisnis dalam promosi. Kami juga berusaha memberikan manfaat bagi masyarakat sekitar dengan mempekerjakan ibu-ibu dari lingkungan sekitar.

11) **Penulis** : Bagaimana Fara Catering memastikan kebersihan dan kualitas makanan?

Narasumber : Dengan memastikan bahan yang digunakan selalu segar, menjaga kebersihan dapur, serta memasak dengan metode yang higienis. Selain itu, semua makanan juga dikemas dengan baik agar tetap higienis sampai ke pelanggan.

12) **Penulis** : Apa harapan Anda untuk perkembangan Fara Catering ke depan?

Narasumber : Kami berharap Fara Catering bisa semakin berkembang dan bisa menjangkau pasar yang lebih luas. Kami juga berharap ada inovasi menu baru yang bisa menarik lebih banyak pelanggan.

Profil Narasumber

Nama : Nur Fatimah

Umur : 41

Jenis kelamin : Perempuan

Jabatan : Karyawan Dapur

Hasil Wawancara

- 1) **Penulis** : Bisa Anda ceritakan sejak kapan Anda bekerja di Fara Catering dan bagaimana suasana kerja di sini?

Narasumber : Saya mulai bekerja di sini sekitar tiga tahun yang lalu. Suasana kerjanya enak, santai. Kami kerja sambil bercanda, tapi tetap serius kalau membuat pesanan.

- 2) **Penulis** : Apakah Anda mengetahui bagaimana awal mula Fara Catering didirikan?

Narasumber : Iya, saya tahu sedikit karena kebetulan saya tentangnya. Fara Catering awalnya usaha kecil dari hobi memasak Bu Noriko. Katanya dulu hanya melayani pesanan kecil seperti arisan dan pengajian, tapi sekarang sudah besar.

- 3) **Penulis** : Menurut Anda, bagaimana perkembangan Fara Catering dari awal berdiri hingga sekarang?

Narasumber : Sekarang jauh lebih berkembang. Pesanan makin banyak, sudah bisa melayani acara besar seperti pernikahan. Dulu katanya cuma di sekitar Pekalongan, sekarang bisa sampai luar kota.

4) **Penulis** : Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan oleh Fara Catering?

Narasumber : Biasanya promosi dari mulut ke mulut, pelanggan yang puas kasih rekomendasi ke orang lain. Selain itu, ada juga yang dari media sosial seperti WhatsApp dan Instagram.

5) **Penulis** : Bagaimana sistem kerja di Fara Catering, terutama dalam hal produksi dan distribusi?

Narasumber : Kami kerja sesuai pesanan. Kalau ada pesanan banyak, kami datang lebih pagi untuk memasak. Setelah selesai, makanan dikemas lalu diantar ke pelanggan. Kalau untuk acara besar, ada tim yang khusus mengantar dan menyusun makanan di lokasi.

6) **Penulis** : Apakah Fara Catering sudah memiliki sertifikasi halal dan bagaimana proses mendapatkannya?

Narasumber : Sudah. Prosesnya katanya cukup lama, ada pemeriksaan dari MUI yang datang melihat cara memasak, bahan yang digunakan, sampai kebersihannya.

7) **Penulis** : Bagaimana Fara Catering menetapkan harga produknya?

Narasumber : Harga tergantung bahan baku. Kalau harga bahan naik, harga makanan juga bisa naik. Tapi biasanya pemilik menyesuaikan supaya tetap terjangkau untuk pelanggan.

8) **Penulis** : Bagaimana sistem penggajian karyawan di sini?

Narasumber : Gaji kami dihitung berdasarkan jumlah pesanan. Kalau banyak pesanan, penghasilan juga lebih besar. Kami juga sudah paham sistem ini dari awal bekerja.

9) **Penulis** : Apakah ada tantangan dalam menjalankan bisnis ini?

Narasumber : Tantangannya ya kalau harga bahan naik, apalagi kalau pesanan besar tapi pelanggan maunya harga tetap murah. Kadang juga kalau banyak pesanan dalam sehari, kami harus kerja ekstra.

10) **Penulis** : Apakah Fara Catering menerapkan prinsip ekonomi syariah dalam pengelolaan bisnisnya?

Narasumber : Iya, yang penting halal dan jujur. Makanan yang dibuat sudah pasti halal, pembayaran juga sesuai kesepakatan, tidak ada riba.

11) **Penulis** : Bagaimana Fara Catering memastikan kebersihan dan kualitas makanan?

Narasumber : Kami selalu pakai bahan yang segar, alat-alat dapur juga dibersihkan setiap hari. Saat memasak, semua pakai sarung tangan dan celemek supaya tetap higienis.

12) **Penulis** : Apa harapan Anda untuk perkembangan Fara Catering ke depan?

Narasumber : Semoga makin sukses, makin banyak pesanan, dan kami juga bisa terus bekerja di sini dengan nyaman. Saya juga

berharap bisa ada cabang baru di kota lain, jadi Fara Catering bisa dikenal lebih luas.



Lampiran 3 : Dokumentasi



Gambar Menu Berkat Fara Catering



Gambar Snack Box Fara Catering



Gambar Tumpeng Fara Catering



Gambar Proses Produksi di Fara Catering



Gambar Wawancara Dengan Owner Fara Catering

Lampiran 4 : Surat Pengantar Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
K.H. ABDURRAHMAN WAHID PEKALONGAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Pahlawan KM. 5 Rowolaku Kajen Kab. Pekalongan Kode Pos 51161
www.febi.uingusdur.ac.id email: febi@uingusdur.ac.id

Nomor : B-332/Un.27/J.IV.1/TL.00/02/2025
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

20 Januari 2025

Yth. Kepada Bapak/Ibu Pimpinan Fara Catering Pekalongan
di
TEMPAT

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Diberitahukan dengan hormat bahwa:

Nama : Istalamtunnada
NIM : 4120166
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Adalah mahasiswa Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan yang akan melakukan penelitian di Lembaga/Wilayah yang Bapak/Ibu Pimpin guna menyusun skripsi/tesis dengan judul

"Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner Ditinjau dari Ekonomi Syariah (Studi Kasus pada Fara Catering Pekalongan)"

Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon dengan hormat bantuan Bapak/Ibu untuk memberikan izin dalam wawancara dan pengumpulan data penelitian dimaksud.

Demikian surat permohonan ini disampaikan, atas perhatian dan perkenannya diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

a.n.Dekan



Ditandatangani Secara Elektronik Oleh:

Muhammad Aris Safi'i, M.E.I
NIP. 198510122015031004

Ketua Program Studi Ekonomi Syariah



Dokumen ini ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN) sehingga tidak diperlukan tanda tangan dan stempel basah.



Lampiran 5 : Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Azima Istighfara Nurhayati

Jabatan : Owner Fara Catering Pekalongan

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : Istalamtunnada

Nim : 4120166

Jurusan / Prodi : Ekonomi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Yang bersangkutan benar-benar telah melaksanakan penelitian untuk penulisan skripsi di Fara Catering Pekalongan dengan judul “ **ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS KULINER DITINJAU DARI EKONOMI SYARIAH (Studi Kasus pada Fara Catering Pekalongan)** ”.

Pekalongan, 19 Maret 2025

Owner Fara Catering



Azima Istighfara Nurhayati