

KONSTRUKSI MODEL SHARIA COMPLIANCE PADA INDUSTRI PENGOLAHAN LELE FILLET DALAM PERSPEKTIF MAQASHID SYARIAH (STUDI PADA SAMUDRA RENJANA KABUPATEN BANYUMAS)

Obi Suharjono

UIN SAIZU/HUKUM EKONOMI SYARIAH

Email: advokatobi22@gmail.com

Abstrak

Industri pengolahan ikan lele fillet merupakan salah satu sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berkembang pesat di Kabupaten Banyumas, namun sebagian besar pelaku usahanya belum menerapkan sistem kepatuhan syariah (sharia compliance) secara terstruktur, meskipun mayoritas konsumennya adalah masyarakat muslim. Penelitian ini bertujuan untuk mengonstruksi model sharia compliance pada industri pengolahan lele fillet dengan menggunakan pendekatan maqashid syariah, dengan studi kasus pada usaha Samudra Renjana di Kabupaten Banyumas. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus, melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Data dianalisis dengan mengacu pada lima dimensi maqashid syariah, yaitu hifz al-din, hifz al-nafs, hifz al-'aql, hifz al-nasl, dan hifz al-mal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Samudra Renjana telah menerapkan sebagian prinsip sharia compliance secara alami melalui kehalalan bahan baku dan kebersihan produksi, namun belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) tertulis, sertifikasi halal formal, maupun tata kelola keuangan syariah yang terdokumentasi. Penelitian ini merumuskan model sharia compliance berbasis lima pilar maqashid syariah yang dapat diterapkan pada industri pengolahan lele fillet skala UMKM. Saran penelitian ini adalah perlunya pendampingan sertifikasi halal self declare dan penyusunan SOP berbasis nilai syariah bagi pelaku usaha sejenis.

Kata Kunci: Industri Pengolahan Lele, Maqashid Syariah, Sharia Compliance.

Abstract

The catfish fillet processing industry is one of the rapidly growing micro, small, and medium enterprise (MSME) sectors in Banyumas Regency, yet most business actors have not implemented a structured sharia compliance system, despite the majority of their consumers being Muslim. This study aims to construct a sharia compliance model for the catfish fillet processing industry using a maqashid sharia approach, with a case study on the Samudra Renjana business in Banyumas Regency. This research employs a descriptive qualitative method with a case study approach, using observation, interviews, and documentation study. The data were analyzed based on the five dimensions of maqashid sharia: hifz al-din, hifz al-nafs, hifz al-'aql, hifz al-nasl, and hifz al-mal. The results show that Samudra Renjana has naturally implemented some sharia compliance principles through the halalness of raw materials and production cleanliness, but has not yet developed a written standard operating procedure (SOP), formal halal certification, or documented sharia financial governance. This study formulates a sharia compliance model based on the five pillars of maqashid sharia that can be applied to MSME-scale catfish fillet processing industries. This study recommends assistance in self-declare halal certification and the development of sharia value-based SOPs for similar business actors.

Keywords: Catfish Processing Industry, Maqashid Sharia, Sharia Compliance.

A. Pendahuluan

Indonesia sebagai negara dengan populasi muslim terbesar di dunia memiliki potensi pasar produk halal yang sangat besar, termasuk pada sektor pengolahan hasil perikanan. Ikan lele merupakan salah satu komoditas perikanan darat yang banyak dibudidayakan di wilayah Jawa Tengah, termasuk Kabupaten Banyumas, dan telah berkembang menjadi produk olahan bernilai tambah berupa lele fillet. Perkembangan industri pengolahan lele fillet skala UMKM ini seharusnya diiringi dengan penerapan prinsip kepatuhan syariah (sharia compliance) secara menyeluruh, mengingat produk yang dihasilkan dikonsumsi oleh masyarakat yang mayoritas beragama Islam.

Namun pada kenyataannya (das sein), sebagian besar pelaku usaha pengolahan lele fillet skala UMKM, termasuk Samudra Renjana di Kabupaten Banyumas, belum menerapkan sistem sharia compliance secara terstruktur dan terdokumentasi. Kehalalan produk umumnya masih diyakini secara asumptif berdasarkan bahan baku yang digunakan, tanpa didukung oleh sertifikasi halal resmi, standar operasional prosedur (SOP) berbasis nilai syariah, maupun tata kelola bisnis dan keuangan yang sesuai dengan prinsip syariah. Kondisi ini berbeda dengan kondisi ideal (das sollen) yang seharusnya, yaitu pelaku usaha pengolahan pangan hewani menerapkan sistem jaminan halal yang terintegrasi, sebagaimana diamanatkan oleh Undang-Undang Jaminan Produk Halal¹, serta memenuhi nilai-nilai maqashid syariah dalam keseluruhan proses bisnisnya.

Maqashid syariah sebagai tujuan-tujuan pokok yang hendak dicapai oleh syariat Islam² memberikan kerangka nilai yang relevan untuk mengonstruksi model sharia compliance pada industri pengolahan pangan, karena mencakup perlindungan terhadap agama (hifz al-din), jiwa (hifz al-nafs), akal (hifz al-'aql), keturunan (hifz al-nasl), dan harta (hifz al-mal)³. Kelima dimensi ini dapat dijadikan indikator untuk menilai dan membangun model kepatuhan syariah yang komprehensif, tidak hanya berfokus pada aspek kehalalan bahan baku, tetapi juga pada aspek keamanan pangan, kejujuran informasi produk, kesejahteraan tenaga kerja, dan tata kelola keuangan usaha.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji praktik bisnis Samudra Renjana ditinjau dari prinsip sharia compliance, serta mengonstruksi model sharia compliance pada industri pengolahan lele fillet berdasarkan perspektif maqashid syariah, sehingga dapat menjadi rujukan bagi pelaku UMKM sejenis dalam membangun bisnis yang halal, thayyib, dan berkelanjutan.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus (case study)⁴, yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis secara mendalam praktik sharia compliance pada satu unit usaha tertentu. Objek penelitian adalah usaha pengolahan lele fillet Samudra Renjana yang berlokasi di Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses produksi dan wawancara dengan pengelola serta tenaga kerja Samudra Renjana⁵, sedangkan data sekunder diperoleh

¹ Republik Indonesia, Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

² Ahmad Imam Mawardi, *Fiqh Minoritas: Fiqh Al-Aqalliyat dan Evolusi Maqashid al-Syari'ah dari Konsep ke Pendekatan* (Yogyakarta: LKiS, 2010), hlm. 199.

³ Asafri Jaya Bakri, *Konsep Maqashid Syari'ah Menurut al-Syatibi* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996), hlm. 71–75.

⁴ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2017), hlm. 6.

⁵ Hasil observasi dan wawancara dengan pengelola usaha pengolahan lele fillet Samudra Renjana, Kabupaten Banyumas, 2025.

melalui studi kepustakaan berupa buku, jurnal, dan peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan maqashid syariah dan sharia compliance. Analisis data dilakukan dengan mereduksi data hasil observasi dan wawancara, kemudian mengklasifikasikannya ke dalam lima dimensi maqashid syariah⁶ untuk selanjutnya dikonstruksikan menjadi sebuah model sharia compliance yang aplikatif bagi industri pengolahan lele fillet skala UMKM.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Praktik Bisnis Samudra Renjana dalam Perspektif Sharia Compliance

Samudra Renjana merupakan usaha pengolahan ikan lele menjadi produk fillet siap masak yang berlokasi di Kabupaten Banyumas. Dalam praktiknya, Samudra Renjana telah memenuhi sebagian prinsip syariah secara alami, antara lain penggunaan bahan baku ikan lele yang halal karena hidup di air tawar, penyembelihan/penanganan ikan yang tidak memerlukan proses penyembelihan sebagaimana hewan darat, serta menjaga kebersihan (thaharah) selama proses pemfilletan. Namun demikian, usaha ini belum memiliki sertifikat halal resmi dari BPJPH, padahal skema sertifikasi halal self declare bagi UMK relatif mudah diakses⁷.

Dari aspek keamanan dan kebersihan pangan (thayyib), proses produksi Samudra Renjana masih dilakukan dengan peralatan sederhana dan belum didukung oleh SOP tertulis mengenai higienitas produksi, penyimpanan dingin (cold storage), maupun pelabelan tanggal kedaluwarsa yang konsisten. Padahal prinsip halalan thayyiban mensyaratkan produk pangan tidak hanya halal secara zat, tetapi juga baik, bersih, dan aman dikonsumsi⁸. Dari aspek ketenagakerjaan, tenaga kerja Samudra Renjana umumnya berasal dari warga sekitar dan diberikan upah harian, namun belum terdapat kejelasan mengenai akad kerja tertulis, jaminan sosial, maupun waktu istirahat yang terjadwal secara formal⁹.

Dari aspek tata kelola keuangan, Samudra Renjana masih mengelola keuangan usaha secara sederhana dan belum memisahkan secara tegas antara kas usaha dan kas pribadi pemilik, serta belum menerapkan pencatatan akuntansi berbasis prinsip syariah yang transparan¹⁰. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan sharia compliance pada Samudra Renjana masih bersifat parsial dan belum terstruktur dalam sebuah sistem yang terdokumentasi.

Tabel 1. Pemetaan Praktik Sharia Compliance Samudra Renjana Berdasarkan Dimensi Maqashid Syariah

No	Dimensi Maqashid Syariah	Indikator	Kondisi Eksisting Samudra Renjana
1	Hifz al-Din	Kehalalan bahan baku dan sertifikasi halal	Bahan baku halal secara alami; belum memiliki sertifikat halal resmi
2	Hifz al-Nafs	Keamanan dan higienitas pangan	Kebersihan produksi dijaga; belum ada SOP higienitas dan cold storage memadai

⁶ Jasser Auda, *Maqasid al-Shari'ah as Philosophy of Islamic Law: A Systems Approach* (London: The International Institute of Islamic Thought, 2008), hlm. 3–5.

⁷ Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), "Alur Sertifikasi Halal Self Declare bagi UMK", <https://bpjph.halal.go.id>, diakses 12 Januari 2026.

⁸ Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam* (Surabaya: Bina Ilmu, 2003), hlm. 43–47.

⁹ Hasil wawancara dengan tenaga kerja bagian produksi Samudra Renjana, Kabupaten Banyumas, 2025.

¹⁰ Veithzal Rivai Zainal, dkk, *Islamic Business Management: Praktik Manajemen Bisnis yang Sesuai Syariah Islam* (Yogyakarta: BPFE, 2014), hlm. 112–115.

3	Hifz al-'Aql	Kejujuran informasi dan promosi produk	Promosi dilakukan sederhana; belum ada label informasi produk yang lengkap
4	Hifz al-Nasl	Kesejahteraan dan hak tenaga kerja	Upah harian diberikan; belum ada akad kerja tertulis dan jaminan sosial
5	Hifz al-Mal	Tata kelola keuangan usaha	Belum ada pemisahan kas usaha-pribadi dan pencatatan akuntansi syariah

Sumber: Hasil observasi dan wawancara, diolah peneliti (2025).

2. Konstruksi Model Sharia Compliance dalam Perspektif Maqashid Syariah

Berdasarkan hasil pemetaan pada pembahasan pertama, penelitian ini mengonstruksi model sharia compliance bagi industri pengolahan lele fillet dengan menempatkan lima dimensi maqashid syariah sebagai pilar utama yang saling berkorelasi. Model ini dibangun bukan sekadar untuk memenuhi aspek legal-formal semata, melainkan untuk menginternalisasikan nilai-nilai syariah ke dalam keseluruhan rantai bisnis, mulai dari hulu (bahan baku) hingga hilir (pemasaran dan pertanggungjawaban keuangan).

Pilar pertama, *hifz al-din*, diwujudkan melalui kewajiban memperoleh sertifikasi halal, baik melalui skema self declare bagi UMK maupun sertifikasi reguler bagi usaha yang telah berkembang. Pilar kedua, *hifz al-nafs*, diwujudkan melalui penyusunan SOP higienitas produksi, penggunaan rantai dingin (cold chain) yang memadai, serta pengujian mutu produk secara berkala agar produk benar-benar thayyib dan aman dikonsumsi.

Pilar ketiga, *hifz al-'aql*, diwujudkan melalui transparansi informasi produk pada label kemasan, termasuk komposisi, tanggal produksi, dan tanggal kedaluwarsa, sehingga konsumen memperoleh informasi yang benar dan tidak menyesatkan (larangan gharar dan tadlis). Pilar keempat, *hifz al-nasl*, diwujudkan melalui perlindungan hak tenaga kerja berupa akad kerja yang jelas, upah yang adil dan tepat waktu, serta jaminan keselamatan kerja, sebagai bentuk tanggung jawab sosial usaha terhadap keberlangsungan generasi pekerja dan keluarganya.

Pilar kelima, *hifz al-mal*, diwujudkan melalui tata kelola keuangan yang transparan, pemisahan kas usaha dan pribadi, pencatatan akuntansi yang akuntabel, serta penghindaran praktik riba dalam permodalan usaha¹¹. Kelima pilar tersebut kemudian diintegrasikan dalam satu siklus model sharia compliance yang meliputi tahap: (1) perencanaan dan pengadaan bahan baku halal; (2) proses produksi yang higienis dan ramah lingkungan¹²; (3) pelabelan dan promosi yang jujur; (4) pengelolaan tenaga kerja yang adil; dan (5) tata kelola keuangan yang transparan dan bebas riba.

Model ini bersifat siklikal dan berkelanjutan, artinya evaluasi pada satu pilar akan memengaruhi perbaikan pada pilar lainnya. Penerapan model ini pada Samudra Renjana diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen muslim, memperluas pasar, sekaligus menjadi bentuk ibadah muamalah bagi pelaku usaha dalam menjalankan aktivitas ekonominya sesuai dengan tujuan syariat Islam.

D. Penutup

¹¹M. Nur Rianto Al Arif, *Lembaga Keuangan Syariah: Suatu Kajian Teoritis Praktis* (Bandung: Pustaka Setia, 2012), hlm. 54–57.

¹²Hasil observasi lapangan terhadap sistem pengelolaan limbah produksi Samudra Renjana, Kabupaten Banyumas, 2025.

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa Samudra Renjana sebagai usaha pengolahan lele fillet di Kabupaten Banyumas telah menerapkan sebagian prinsip sharia compliance secara alami, terutama pada aspek kehalalan bahan baku, namun belum memiliki sistem yang terstruktur dan terdokumentasi pada aspek sertifikasi halal, higienitas produksi, transparansi informasi produk, kesejahteraan tenaga kerja, dan tata kelola keuangan. Penelitian ini berhasil mengonstruksi model sharia compliance berbasis lima pilar maqashid syariah, yaitu hifz al-din, hifz al-nafs, hifz al-'aql, hifz al-nasl, dan hifz al-mal, yang dapat diterapkan secara siklikal pada industri pengolahan lele fillet skala UMKM.

Penelitian ini menyarankan agar Samudra Renjana dan pelaku UMKM sejenis segera mengurus sertifikasi halal self declare, menyusun SOP produksi berbasis nilai syariah, serta memperbaiki tata kelola keuangan usaha secara transparan. Pemerintah daerah dan lembaga terkait juga disarankan untuk memberikan pendampingan teknis dan edukasi mengenai sharia compliance kepada pelaku UMKM pengolahan hasil perikanan, agar produk yang dihasilkan tidak hanya halal, tetapi juga thayyib dan mampu bersaing di pasar produk halal yang semakin berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Al Arif, M. Nur Rianto. *Lembaga Keuangan Syariah: Suatu Kajian Teoritis Praktis*. Bandung: Pustaka Setia, 2012.
- Auda, Jasser. *Maqasid al-Shari'ah as Philosophy of Islamic Law: A Systems Approach*. London: The International Institute of Islamic Thought, 2008.
- Bakri, Asafri Jaya. *Konsep Maqashid Syari'ah Menurut al-Syatibi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996.
- Mawardi, Ahmad Imam. *Fiqh Minoritas: Fiqh Al-Aqalliyat dan Evolusi Maqashid al-Syari'ah dari Konsep ke Pendekatan*. Yogyakarta: LKiS, 2010.
- Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2017.
- Qardhawi, Yusuf. *Halal dan Haram dalam Islam*. Surabaya: Bina Ilmu, 2003.
- Zainal, Veithzal Rivai, dkk. *Islamic Business Management: Praktik Manajemen Bisnis yang Sesuai Syariah Islam*. Yogyakarta: BPFE, 2014.

Websites

- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). "Alur Sertifikasi Halal Self Declare bagi UMK". <https://bpjph.halal.go.id>. Diakses 12 Januari 2026.

Peraturan Perundang-undangan

- Republik Indonesia. *Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.