

Akuntansi Manajemen Syariah pada Bisnis Kuliner Muslim Modern di Surabaya

Fitri Komariyah

E-mail : fitri.komariyah@stiemahardhika.ac.id

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya, Indonesia

| Submitted: 06-05-2026

| Revised: 11-05-2026

| Accepted: 20-05-2026

ABSTRAK

Artikel ini mengembangkan model konseptual akuntansi manajemen syariah pada bisnis kuliner Muslim modern di Surabaya. Pertumbuhan gaya hidup halal, budaya makan urban, layanan pesan-antar digital, pemasaran media sosial, dan meningkatnya kesadaran konsumen Muslim menuntut sistem akuntansi manajemen yang tidak hanya mengukur efisiensi biaya dan laba, tetapi juga kepatuhan halal, keadilan transaksi, integritas produk, kesejahteraan tenaga kerja, dan tanggung jawab sosial. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif konseptual melalui kajian literatur, artikel ini mengintegrasikan alat akuntansi manajemen, etika bisnis Islam, prinsip jaminan produk halal, pengukuran kinerja berbasis nilai syariah, penganggaran, serta pengendalian internal. Hasil kajian menghasilkan kerangka akuntansi manajemen syariah yang terdiri atas enam tahap, yaitu pemetaan aktivitas operasional dan halal, identifikasi pemicu biaya dan pemicu nilai syariah, penyusunan anggaran sesuai prinsip syariah, pengukuran kinerja keuangan dan nonkeuangan, pengendalian risiko halal, serta penyusunan laporan internal untuk keputusan etis. Model ini diharapkan membantu bisnis kuliner Muslim modern di Surabaya dalam mengelola biaya bahan baku, rantai pasok halal, kewajaran harga, biaya tenaga kerja, dana zakat dan sosial, biaya pemasaran digital, pengurangan limbah, serta tata kelola hubungan pemasok. Artikel menyimpulkan bahwa akuntansi manajemen syariah dapat menjadi instrumen strategis untuk mengintegrasikan profitabilitas, jaminan halal, kepercayaan, dan keberlanjutan usaha.

Kata kunci: Akuntansi Manajemen Syariah; Kuliner Halal; Konsumen Muslim; Surabaya

ABSTRACT

This article develops a conceptual model of sharia management accounting for modern Muslim culinary businesses in Surabaya. The growth of halal lifestyle, urban dining culture, digital food delivery, social media marketing, and Muslim consumer awareness requires managerial accounting that measures not only cost efficiency and profit, but also halal compliance, fairness in transactions, product integrity, employee welfare, and social responsibility. Using a qualitative conceptual literature review, this article integrates management accounting tools, Islamic business ethics, halal assurance principles, sharia value-based performance measurement, budgeting, and internal control. The result is a sharia management accounting framework consisting of six stages: mapping halal and operational activities, identifying cost drivers and sharia value drivers, preparing sharia-compliant budgets, measuring financial and nonfinancial performance, controlling halal risk, and preparing internal reports for ethical decisions. The model is expected to assist modern Muslim culinary businesses in Surabaya in managing raw material costs, halal supply chains, pricing fairness, labor costs, zakat and social funds, digital marketing expenses, waste reduction, and governance of supplier relationships. The article concludes that sharia management accounting can become a strategic instrument for integrating profitability, halal assurance, trust, and business sustainability.

Keywords: Sharia Management Accounting; Halal Culinary Business; Muslim Consumer; Surabaya

1. PENDAHULUAN

Bisnis kuliner Muslim modern mengalami perkembangan yang signifikan seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi halal, higienis, etis, dan bernilai tambah. Di kota besar seperti Surabaya, kuliner tidak hanya menjadi aktivitas konsumsi, tetapi juga bagian dari gaya hidup urban, ruang interaksi komunitas, dan identitas budaya masyarakat Muslim. Restoran halal, kafe bernuansa Islami, katering sehat Muslim, kedai kopi tanpa unsur haram, bisnis frozen food halal, hingga usaha makanan berbasis platform digital semakin banyak menggabungkan unsur rasa, estetika, kecepatan layanan, digitalisasi, dan nilai religius.

Surabaya memiliki posisi strategis sebagai pusat pemerintahan dan perekonomian Jawa Timur serta kota dengan jaringan perdagangan, pendidikan, pelabuhan, wisata, dan komunitas Muslim yang kuat. Kondisi tersebut menciptakan pasar kuliner yang kompetitif. Pelaku usaha kuliner Muslim modern tidak cukup hanya menyediakan produk yang enak dan terjangkau, tetapi juga harus mampu menjaga sertifikasi halal, transparansi bahan baku, kejujuran

promosi, kualitas pelayanan, pengendalian biaya, dan keberlanjutan usaha. Kewajiban sertifikasi halal di Indonesia juga semakin memperkuat pentingnya sistem pencatatan dan pengendalian internal yang mendukung kepatuhan halal dalam rantai nilai usaha.

Dalam praktiknya, banyak pelaku bisnis kuliner masih memandang akuntansi sebagai pencatatan kas masuk dan kas keluar. Padahal, akuntansi manajemen memiliki fungsi yang lebih luas, yaitu menyediakan informasi untuk perencanaan, pengendalian, pengambilan keputusan, dan evaluasi kinerja. Pada bisnis kuliner Muslim, fungsi tersebut perlu diperluas dengan nilai-nilai syariah, seperti halal, thayyib, amanah, adil, jujur, tidak mengandung gharar, tidak merugikan pihak lain, serta memberikan manfaat sosial. Dengan demikian, akuntansi manajemen syariah tidak hanya menghitung laba, tetapi juga memastikan proses penciptaan laba dilakukan dengan cara yang sesuai nilai Islam.

Permasalahan yang sering muncul dalam bisnis kuliner Muslim modern adalah belum terintegrasinya informasi biaya dengan informasi kepatuhan halal dan etika bisnis. Misalnya, pemilik usaha mengetahui biaya bahan baku, tetapi belum memiliki catatan sistematis mengenai asal pemasok, status halal bahan, risiko kontaminasi silang, kualitas penyimpanan, atau dampak pemborosan makanan. Pelaku usaha juga sering menghitung omzet harian, tetapi belum mengukur margin per menu, biaya promosi digital, biaya komplain pelanggan, produktivitas karyawan, atau kontribusi sosial usaha. Kelemahan informasi tersebut dapat menyebabkan keputusan manajerial tidak optimal.

Artikel ini bertujuan menyusun model konseptual akuntansi manajemen syariah pada bisnis kuliner Muslim modern di Surabaya. Model ini dirancang untuk membantu pelaku usaha memetakan aktivitas, menghitung biaya, menyusun anggaran, mengukur kinerja, mengendalikan risiko halal, serta membuat laporan internal yang mendukung keputusan bisnis yang efisien dan sesuai prinsip syariah. Kontribusi artikel terletak pada penyatuan konsep akuntansi manajemen, etika bisnis Islam, jaminan halal, dan karakteristik kuliner urban modern dalam satu kerangka operasional yang aplikatif.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi manajemen merupakan sistem informasi yang membantu manajemen dalam menyusun perencanaan, melakukan pengendalian, mengevaluasi kinerja, dan mengambil keputusan. Informasi yang dihasilkan tidak hanya berupa laporan historis, tetapi juga analisis biaya, anggaran, proyeksi, indikator kinerja, dan rekomendasi tindakan. Dalam bisnis kuliner, akuntansi manajemen digunakan untuk menentukan harga menu, menghitung harga pokok

produksi, mengendalikan persediaan, menilai efisiensi tenaga kerja, mengukur margin, serta mengevaluasi efektivitas promosi.

Akuntansi manajemen syariah dapat dipahami sebagai pengembangan akuntansi manajemen yang berlandaskan maqashid syariah dan etika bisnis Islam. Tujuannya bukan hanya efisiensi ekonomi, tetapi juga penjagaan agama, jiwa, akal, keturunan, harta, serta kemaslahatan masyarakat. Prinsip utama yang relevan bagi bisnis kuliner adalah halal dan thayyib, kejujuran dalam informasi produk, keadilan harga, amanah terhadap pelanggan, perlindungan tenaga kerja, larangan penipuan, serta tanggung jawab sosial melalui zakat, infak, sedekah, atau program kemanfaatan lainnya.

Konsep halal dan thayyib memiliki implikasi manajerial yang luas. Halal tidak hanya terkait bahan baku, tetapi juga proses produksi, penyimpanan, transportasi, alat masak, kebersihan, dan pemisahan dari unsur najis atau haram. Thayyib menekankan kualitas, keamanan, kebersihan, dan kemanfaatan produk bagi konsumen. Oleh karena itu, akuntansi manajemen syariah perlu mencatat biaya yang berhubungan dengan pembelian bahan bersertifikat halal, audit pemasok, pelatihan karyawan, pemeliharaan kebersihan, pengujian kualitas, serta pencegahan kontaminasi silang.

Etika bisnis Islam menempatkan transaksi sebagai aktivitas ekonomi yang harus dilandasi kerelaan, kejelasan, dan keadilan. Dalam konteks kuliner modern, etika tersebut tercermin dalam kejujuran komposisi menu, ukuran porsi yang sesuai, informasi alergen, transparansi harga, tidak memanipulasi testimoni, tidak membuat klaim kesehatan yang berlebihan, dan tidak mengeksploitasi pekerja. Akuntansi manajemen syariah berperan mengukur biaya dan manfaat dari praktik etis tersebut, sehingga nilai syariah tidak berhenti sebagai slogan, tetapi menjadi bagian dari sistem pengendalian.

Bisnis kuliner modern di Surabaya memiliki karakteristik yang berbeda dari usaha tradisional. Usaha modern umumnya menggunakan desain merek, layanan pesan-antar online, pembayaran digital, promosi media sosial, kerja sama influencer, sistem kasir digital, dan pengelolaan menu berbasis data. Karakteristik ini menciptakan peluang peningkatan penjualan, tetapi juga menambah jenis biaya dan risiko. Biaya platform, komisi layanan, diskon promosi, biaya konten, biaya kemasan, biaya retur, dan biaya reputasi digital harus diperhitungkan secara akurat agar keputusan bisnis tidak hanya berdasarkan omzet kotor.

3. METODE PENELITIAN

Artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif konseptual dengan metode kajian literatur. Pendekatan ini dipilih karena tujuan penelitian adalah merancang

model akuntansi manajemen syariah yang dapat digunakan oleh bisnis kuliner Muslim modern, bukan menguji hubungan statistik antarvariabel. Kajian dilakukan dengan menelaah literatur akuntansi manajemen, akuntansi syariah, etika bisnis Islam, jaminan produk halal, manajemen restoran, dan strategi bisnis kuliner digital.

Sumber kajian terdiri atas buku akuntansi manajemen, literatur akuntansi syariah, pedoman jaminan halal, regulasi halal di Indonesia, serta artikel akademik mengenai bisnis halal dan pengukuran kinerja usaha kecil menengah. Literatur digunakan untuk membangun landasan konseptual, sedangkan regulasi dan pedoman halal digunakan untuk merumuskan indikator yang relevan bagi pengendalian internal. Dengan cara ini, model yang dihasilkan diharapkan memiliki dasar teoritis sekaligus kegunaan praktis.

Objek konseptual dalam artikel ini adalah bisnis kuliner Muslim modern di Surabaya, seperti restoran halal, kafe Muslim, katering, kedai minuman, usaha makanan kemasan, dan bisnis kuliner yang memanfaatkan aplikasi pesan-antar serta media sosial. Karena penelitian bersifat konseptual, artikel ini tidak menggunakan data keuangan riil dari perusahaan tertentu. Data yang ditampilkan berupa simulasi indikator, format laporan, dan contoh struktur biaya yang dapat disesuaikan dengan kondisi masing-masing usaha.

Tahapan analisis dilakukan melalui empat langkah. Pertama, mengidentifikasi aktivitas utama bisnis kuliner Muslim modern. Kedua, menghubungkan aktivitas tersebut dengan biaya, risiko, dan nilai syariah. Ketiga, menyusun indikator kinerja keuangan dan nonkeuangan yang relevan. Keempat, merancang format laporan akuntansi manajemen syariah yang dapat membantu pemilik usaha mengambil keputusan strategis.

4. HASIL ANALISA DAN PEMBAHASAN

Kerangka akuntansi manajemen syariah yang diusulkan terdiri atas enam tahap utama. Tahap pertama adalah pemetaan aktivitas operasional dan aktivitas halal. Aktivitas operasional mencakup pembelian bahan baku, penyimpanan, persiapan, produksi, penyajian, pengemasan, pengiriman, layanan pelanggan, promosi, dan evaluasi menu. Aktivitas halal mencakup verifikasi pemasok, pemeriksaan dokumen halal, pemisahan bahan, kebersihan alat, pelatihan karyawan, audit internal, serta penanganan keluhan terkait kehalalan produk.

Tahap kedua adalah identifikasi cost driver dan sharia value driver. Cost driver menjelaskan faktor penyebab biaya, seperti jumlah porsi, jam kerja, jumlah pesanan online, volume bahan baku, frekuensi pengiriman, dan jumlah kampanye promosi. Sharia value driver menjelaskan faktor yang menciptakan nilai syariah, seperti

persentase bahan bersertifikat halal, tingkat kebersihan dapur, ketepatan informasi menu, kepatuhan pemasok, kewajaran harga, kesejahteraan karyawan, dan kontribusi sosial. Pemisahan dua jenis driver ini penting karena usaha yang tampak murah secara biaya belum tentu aman secara syariah.

Tahap ketiga adalah penyusunan anggaran syariah. Anggaran tidak hanya memuat target omzet, biaya bahan baku, gaji, sewa, listrik, dan promosi, tetapi juga biaya pencegahan risiko halal. Biaya tersebut mencakup pengurusan sertifikasi halal, pelatihan sistem jaminan produk halal, audit pemasok, peralatan pemisahan bahan, labelisasi, inspeksi kebersihan, dan dokumentasi bahan. Penganggaran ini membantu pelaku usaha menghindari pendekatan reaktif, yaitu baru bertindak setelah terjadi komplain atau pelanggaran.

Tahap keempat adalah pengukuran kinerja terpadu. Indikator keuangan meliputi omzet, margin kontribusi, harga pokok menu, food cost percentage, labor cost percentage, biaya promosi per pesanan, dan laba operasional. Indikator syariah dan nonkeuangan meliputi kepatuhan halal bahan, ketepatan dokumentasi pemasok, kebersihan dapur, kepuasan pelanggan, jumlah komplain, ketepatan pembayaran upah, dan jumlah dana sosial. Penggabungan indikator tersebut memungkinkan pemilik usaha menilai apakah keuntungan diperoleh dengan cara yang efisien sekaligus sesuai prinsip syariah.

Tahap kelima adalah pengendalian risiko halal dan etika. Risiko halal dapat muncul dari pemasok yang tidak jelas, perubahan merek bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, kontaminasi silang, penyimpanan yang tidak terpisah, atau kesalahan informasi menu. Risiko etika dapat muncul dari promosi yang berlebihan, diskon yang menyesatkan, penggunaan foto produk yang tidak sesuai, dan pelayanan yang tidak adil. Akuntansi manajemen syariah berperan menyediakan bukti pencatatan, checklist, otorisasi, dan laporan deviasi untuk mengendalikan risiko tersebut.

Tahap keenam adalah pelaporan internal untuk keputusan etis. Laporan internal sebaiknya disusun bulanan dan memuat perbandingan target dengan realisasi, penyebab selisih, risiko, dan rekomendasi tindakan. Laporan tidak harus rumit; pelaku usaha dapat memulai dari dashboard sederhana yang menggabungkan data penjualan, biaya, indikator halal, komplain pelanggan, stok bahan, dan dana sosial. Laporan ini membantu manajemen memutuskan menu mana yang dipertahankan, pemasok mana yang dievaluasi, promosi mana yang efektif, dan biaya mana yang perlu dikendalikan.

Dalam penentuan harga jual, akuntansi manajemen syariah menekankan keseimbangan antara keberlanjutan usaha dan keadilan bagi konsumen. Harga harus mampu menutup biaya bahan baku halal, tenaga kerja, sewa, layanan, pajak,

dan margin yang wajar. Namun, harga tidak seharusnya didasarkan pada manipulasi kelangkaan palsu, informasi yang tidak benar, atau eksploitasi tren religius. Harga yang adil dapat dihitung melalui pendekatan target costing dan margin kontribusi, dengan tetap memperhatikan daya beli konsumen serta kualitas bahan yang dijanjikan.

Dalam pengelolaan persediaan, sistem pencatatan harus mampu menunjukkan asal bahan, tanggal pembelian, tanggal kedaluwarsa, status halal, dan lokasi penyimpanan. Persediaan yang tidak terkelola menyebabkan kerusakan bahan, pemborosan, dan potensi keraguan halal. Sistem first in first out, kartu stok, dan checklist penerimaan barang dapat digunakan sebagai alat sederhana. Dari sisi syariah, pengurangan limbah makanan juga merupakan bagian dari amanah karena Islam melarang pemborosan dan mendorong pemanfaatan sumber daya secara bertanggung jawab.

Dalam pengelolaan tenaga kerja, akuntansi manajemen syariah perlu mencatat biaya upah, insentif, pelatihan, jam kerja, lembur, dan produktivitas. Karyawan bukan hanya faktor produksi, tetapi amanah yang harus diperlakukan adil. Pembayaran upah tepat waktu, pembagian tugas yang jelas, lingkungan kerja bersih, waktu ibadah yang memadai, serta pelatihan halal dan pelayanan menjadi indikator sosial yang relevan. Biaya pelatihan tidak boleh dipandang hanya sebagai beban, tetapi investasi untuk menjaga kualitas dan kepercayaan pelanggan.

Dalam pemasaran digital, bisnis kuliner Muslim modern sering menggunakan Instagram, TikTok, Google Maps, layanan pesan-antar, dan influencer lokal. Akuntansi manajemen syariah perlu mengukur efektivitas biaya promosi sekaligus menilai kepatuhan etika konten. Konten promosi harus jujur, tidak memanipulasi ukuran porsi, tidak menampilkan klaim yang tidak dapat dibuktikan, dan tidak mengeksploitasi simbol agama secara berlebihan. Indikator yang dapat digunakan adalah biaya promosi per transaksi, tingkat konversi, komplain karena ketidaksesuaian produk, dan persentase konten yang melalui approval internal.

Secara strategis, model ini membantu bisnis kuliner Muslim modern membangun kepercayaan. Dalam pasar kuliner yang kompetitif, kepercayaan konsumen Muslim menjadi aset tidak berwujud yang sangat penting. Kepercayaan dibentuk melalui konsistensi halal, rasa, kebersihan, pelayanan, harga, dan tanggung jawab sosial. Akuntansi manajemen syariah menyediakan informasi untuk menjaga konsistensi tersebut. Dengan demikian, akuntansi tidak hanya berfungsi sebagai catatan angka, tetapi juga sebagai sistem penjaga nilai dan reputasi usaha.

5. MODEL OPERASIONAL AKUNTANSI MANAJEMEN SYARIAH

Model operasional yang diusulkan terdiri atas input, proses, output, dan outcome. Input mencakup data bahan baku, dokumen halal pemasok, data pembelian, data produksi, data penjualan, data tenaga kerja, data promosi, data pelanggan, data komplain, dan data dana sosial. Proses mencakup klasifikasi aktivitas, pembebanan biaya, verifikasi halal, analisis margin, pengendalian persediaan, evaluasi risiko, dan penyusunan rekomendasi. Output berupa laporan biaya menu, laporan margin, dashboard kepatuhan halal, laporan komplain, laporan dana sosial, dan rekomendasi keputusan. Outcome yang diharapkan adalah efisiensi biaya, peningkatan kualitas halal, kepercayaan pelanggan, kesejahteraan karyawan, dan keberlanjutan usaha.

Pusat pertanggungjawaban dapat dibagi menjadi pusat biaya dapur, pusat biaya layanan, pusat pendapatan penjualan langsung, pusat pendapatan online, pusat biaya promosi, pusat persediaan, dan pusat kepatuhan halal. Setiap pusat memiliki indikator yang berbeda. Dapur bertanggung jawab atas food cost, kebersihan, dan konsistensi rasa. Layanan bertanggung jawab atas kepuasan pelanggan dan kecepatan layanan. Penjualan online bertanggung jawab atas biaya platform dan akurasi pesanan. Promosi bertanggung jawab atas efektivitas kampanye dan kejujuran konten. Kepatuhan halal bertanggung jawab atas dokumentasi bahan dan audit internal.

Tingkat materialitas internal perlu ditetapkan agar sistem tidak terlalu rumit. Pada tahap awal, usaha dapat mengukur indikator sederhana seperti persentase bahan bersertifikat halal, food cost percentage, margin per menu, jumlah komplain, persentase pesanan salah, jumlah limbah bahan, dan dana sosial. Setelah usaha berkembang, indikator dapat diperluas menjadi evaluasi pemasok, audit halal berkala, produktivitas tenaga kerja, estimasi limbah makanan, dan penilaian kepuasan pelanggan.

6. SIMULASI INDIKATOR DAN FORMAT LAPORAN

Dashboard akuntansi manajemen syariah dapat disusun secara bulanan. Dashboard harus sederhana, konsisten, dan dapat ditindaklanjuti. Angka dalam tabel berikut bersifat ilustratif dan dapat disesuaikan dengan kondisi usaha.

Aspek	Indikator	Satuan	Target	Realisasi Ilustratif	Tindak Lanjut
Halal	Bahan baku bersertifikat halal	% item bahan	100%	92%	Evaluasi pemasok dan lengkapi dokumen

Biaya	Food cost percentage	% penjualan	30-35%	38%	Negosiasi harga bahan dan perbaiki porsi
Operasi	Limbah bahan makanan	% bahan terbuang	<3%	5%	Perbaiki forecasting dan FIFO
Sosial	Pembayaran upah tepat waktu	% periode gaji	100%	100%	Pertahankan prosedur kas
Pelanggan	Komplain per 1.000 pesanan	Kasus	<10	16	Audit kualitas layanan dan resep
Etika promosi	Konten promosi melalui approval	% konten	100%	85%	Buat checklist klaim dan foto produk
Sosial syariah	Dana sosial usaha	% laba bersih	2,5%-5%	2,5%	Dokumentasikan zakat/infak/sedekah

Sumber: Rancangan penulis berdasarkan kajian literatur, 2026.

Tabel tersebut menunjukkan bahwa indikator akuntansi manajemen syariah harus selalu dihubungkan dengan tindakan korektif. Realisasi bahan baku bersertifikat halal sebesar 92% berarti masih terdapat risiko pada sebagian bahan. Food cost sebesar 38% menunjukkan kebutuhan evaluasi harga, ukuran porsi, dan pemborosan. Komplain pelanggan yang melebihi target dapat menjadi sinyal bahwa kualitas layanan atau informasi produk belum konsisten. Dengan dashboard seperti ini, pemilik usaha dapat melihat hubungan antara biaya, halal, kualitas, dan kepercayaan pelanggan.

7. RANCANGAN ANGGARAN SYARIAH UNTUK BISNIS KULINER

Anggaran syariah dapat disusun sebagai bagian dari anggaran operasional bulanan. Fokus anggaran adalah pencegahan risiko halal dan peningkatan kualitas amanah usaha. Contoh rancangan anggaran berikut bersifat ilustratif.

Komponen Anggaran	Tujuan Syariah	Estimasi Biaya	Frekuensi	Manfaat Manajerial
Pelatihan halal dan kebersihan	Halal dan thayyib	Rp1.500.000	Triwulan	Menurunkan risiko kesalahan proses
Audit pemasok bahan baku	Amanah rantai pasok	Rp1.000.000	Bulanan	Memastikan bahan jelas dan halal

Peralatan pemisahan bahan	Pencegahan kontaminasi	Rp2.000.000	Saat kebutuhan	Menjaga integritas halal dapur
Review konten promosi	Kejujuran informasi	Rp750.000	Bulanan	Mengurangi klaim menyesatkan
Program dana sosial pelanggan/karyawan	Masalah sosial	2,5%-5% laba	Bulanan	Meningkatkan keberkahan dan reputasi
Sistem stok dan label bahan	Efisiensi dan amanah	Rp1.250.000	Awal implementasi	Mengurangi pemborosan dan salah pakai bahan

Sumber: Rancangan penulis berdasarkan kebutuhan operasional bisnis kuliner Muslim modern, 2026.

Anggaran tersebut menunjukkan bahwa biaya syariah sebaiknya dipandang sebagai investasi pencegahan. Biaya pelatihan, audit pemasok, dan dokumentasi bahan mungkin tampak menambah beban jangka pendek, tetapi dapat mengurangi risiko komplain, kehilangan pelanggan, keraguan halal, dan kerusakan reputasi. Dalam jangka panjang, sistem yang tertata juga membantu usaha memperoleh pembiayaan, kemitraan, dan sertifikasi dengan lebih mudah.

8. IMPLIKASI MANAJERIAL

Implikasi pertama adalah perlunya perubahan cara pandang terhadap laba. Laba yang tinggi belum tentu mencerminkan keberhasilan jika diperoleh melalui bahan yang tidak jelas, upah yang tidak adil, promosi menyesatkan, atau pemborosan sumber daya. Dalam perspektif syariah, laba harus disertai keberkahan, amanah, dan manfaat bagi para pemangku kepentingan. Oleh karena itu, pemilik usaha perlu menilai kualitas laba berdasarkan proses pencapaiannya.

Implikasi kedua adalah perlunya dokumentasi. Banyak usaha kecil memiliki kualitas produk yang baik, tetapi lemah dalam pencatatan bahan, pemasok, stok, biaya, dan komplain. Dokumentasi merupakan dasar pengendalian internal. Tanpa dokumentasi, usaha sulit membuktikan kepatuhan halal, menghitung margin, mengevaluasi pemasok, dan mengajukan pembiayaan. Akuntansi manajemen syariah mendorong pencatatan sederhana namun disiplin.

Implikasi ketiga adalah perlunya integrasi antara nilai religius dan teknologi. Bisnis kuliner Muslim modern di Surabaya banyak menggunakan kasir digital, aplikasi pesan-antar, dan media sosial. Data dari teknologi tersebut harus diolah menjadi informasi manajerial, bukan sekadar arsip transaksi. Pelaku usaha dapat

memanfaatkan spreadsheet, aplikasi POS, atau dashboard sederhana untuk menghubungkan data penjualan dengan biaya, stok, promosi, dan indikator halal.

Implikasi keempat adalah kesiapan menghadapi persaingan. Konsumen Muslim semakin kritis terhadap kehalalan, kebersihan, harga, dan pelayanan. Usaha yang memiliki sistem akuntansi manajemen syariah akan lebih siap menjaga konsistensi mutu, menjawab pertanyaan pelanggan, memenuhi persyaratan sertifikasi, dan membangun reputasi jangka panjang.

9. KETERBATASAN DAN ARAH PENELITIAN LANJUTAN

Keterbatasan artikel ini adalah sifatnya yang konseptual, sehingga belum menguji model menggunakan data empiris dari bisnis kuliner tertentu di Surabaya. Indikator, tabel, dan anggaran yang disajikan masih bersifat ilustratif. Penelitian berikutnya dapat menggunakan studi kasus pada restoran halal, catering Muslim, kafe syariah, atau UMKM kuliner yang telah memiliki sertifikat halal untuk menilai efektivitas model.

Penelitian lanjutan juga dapat mengembangkan indeks akuntansi manajemen syariah untuk UMKM kuliner. Indeks tersebut dapat menggabungkan aspek biaya, halal, thayyib, keadilan tenaga kerja, etika pemasaran, pengurangan limbah, dan kontribusi sosial. Selain itu, penelitian kuantitatif dapat menguji hubungan antara kualitas akuntansi manajemen syariah dan kinerja usaha, loyalitas pelanggan, atau kepercayaan konsumen Muslim.

10. KESIMPULAN DAN SARAN

Akuntansi manajemen syariah pada bisnis kuliner Muslim modern di Surabaya merupakan kebutuhan strategis untuk mengelola usaha secara efisien, halal, etis, dan berkelanjutan. Model yang diusulkan menempatkan nilai syariah sebagai bagian dari sistem perencanaan, penganggaran, pengukuran kinerja, pengendalian risiko, dan pelaporan internal. Dengan memetakan aktivitas operasional dan halal, mengidentifikasi cost driver dan sharia value driver, menyusun anggaran syariah, mengukur kinerja terpadu, serta mengendalikan risiko halal, pelaku usaha dapat mengambil keputusan yang lebih bertanggung jawab.

Kesimpulan utama artikel ini adalah bahwa akuntansi manajemen syariah tidak hanya relevan bagi lembaga keuangan syariah, tetapi juga sangat penting bagi bisnis kuliner. Pada bisnis kuliner Muslim, nilai halal dan thayyib harus diterjemahkan ke dalam sistem biaya, persediaan, pemasok, produksi, promosi, pelayanan, dan laporan manajemen. Integrasi tersebut membantu usaha menjaga kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing.

Saran bagi pelaku usaha adalah mulai membangun sistem pencatatan sederhana yang mencakup biaya menu, status halal bahan, data pemasok, persediaan, komplain pelanggan, biaya promosi, dan dana sosial. Saran bagi akademisi adalah melakukan penelitian empiris untuk menguji model ini pada berbagai jenis usaha kuliner Muslim di Surabaya. Saran bagi pemerintah dan lembaga pendamping UMKM adalah menyediakan pelatihan akuntansi manajemen syariah yang praktis, terutama terkait harga pokok menu, pengendalian stok, sertifikasi halal, dan laporan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- AAOIFI. (2021). Shari'ah standards. Accounting and Auditing Organization for Islamic Financial Institutions.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2024). Kewajiban sertifikasi halal berlaku mulai 18 Oktober 2024. BPJPH, Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Dewan Syariah Nasional Majelis Ulama Indonesia. (2026). Daftar fatwa DSN-MUI. DSN-MUI.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Managerial accounting*. Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2021). *Cost accounting: A managerial emphasis*. Pearson.
- Ikatan Akuntan Indonesia. (2024). *Standar Akuntansi Keuangan Syariah*. IAI.
- Kamla, R., & Haque, F. (2019). Islamic accounting, neo-imperialism and identity staging: The Accounting and Auditing Organization for Islamic Financial Institutions. *Critical Perspectives on Accounting*, 63, 102000.
- Kaplan, R. S., & Norton, D. P. (1996). *The balanced scorecard: Translating strategy into action*. Harvard Business School Press.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- Otoritas Jasa Keuangan. (2025). *Regulasi dan fatwa DSN-MUI sektor keuangan syariah*. OJK.
- Pemerintah Kota Surabaya. (2026). *Profil Kota Surabaya*. Pemerintah Kota Surabaya.
- Qardhawi, Y. (1997). *Norma dan etika ekonomi Islam*. Gema Insani Press.
- Rahman, A. R. A. (2010). *An introduction to Islamic accounting theory and practice*. CERT Publications.
- Riyadi, S. (2021). *Akuntansi syariah dan implementasinya dalam bisnis*. Prenadamedia Group.

- Triyuwono, I. (2015). Akuntansi syariah: Perspektif, metodologi, dan teori. Rajawali Pers.
- Wiroso. (2019). Akuntansi transaksi syariah. Ikatan Akuntan Indonesia.
- Yaya, R., Martawireja, A. E., & Abdurahim, A. (2018). Akuntansi perbankan syariah: Teori dan praktik kontemporer. Salemba Empat.