

**ANALISIS LABELISASI HALAL DALAM ETIKA BERBISNIS [STUDI KASUS
PADA UKM SENTRA ROTI BABAKAN RAHAYU DI KOTA BANDUNG]**

Dr. Yuyun Yuniarti, M. Si¹, Prof. Dr. Ali Anwar Yusuf, M. Si²
Administrasi Bisnis Universitas Pasundan¹, Kesejahteraan Sosial Universitas Pasundan²
yuyun.yuniarti@unpas.ac.id¹, yusufalianwar@yahoo.co.id²

Abstrak

Produk halal merupakan salah satu bagian dari pengembangan usaha yang berbasis pada etika bisnis salah satu upaya untuk menjaga ke-halal-an produk, maka dibutuhkan kerja sama yang baik antara produsen, pemerintah, dan konsumen. Hal ini, sesuai dengan apa yang tertera dalam ajaran agama islam yang menganjurkan setiap pelaku usaha khususnya di bidang makanan untuk menjaga ke-halal-an produk tersebut.

Sentra UKM Roti Babakan Rahayu merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner, pada saat ini kegiatan memproduksi roti ke-halal-annya belum semua mendapatkan jaminan produk halal. Untuk itu, peneliti merasa tertarik untuk melakukan penelitian yang berhubungan dengan ke-halal-an produk yang kaitannya dengan penerapan etika bisnis di tempat tersebut.

Metode penelitian yang digunakan deskriptif analisis yaitu suatu metode untuk menelaah, mengobservasi, dan melakukan wawancara kepada informan yaitu pelaku usaha, ketua koperasi, konsumen, dan Dinas Koperasi UMKM Kota Bandung sebagai salah satu instansi yang menjamin ke-halal-an produk.

Hasil penelitian bahwa kegiatan pembuatan roti di sentra roti di babakan rahayu kota bandung ternyata para pelaku usahanya belum begitu merasa penting akan sertifikasi halal tetapi sebagian besar mereka telah melakukan kegiatan usaha berdasarkan prinsip etika bisnis terutama yang menyangkut pengelolaan karyawan, pengembangan usaha, dan periklanan (pemasaran produk)

Saran yang peneliti sampaikan diantaranya untuk meningkatkan kesadaran berusaha dalam mendorong sertifikasi halal diperlukan adanya dorongan /motivasi dari berbagai pihak sehingga semua para pelaku usaha ditempat tersebut lebih sadar akan sertifikasi halal.

Kata Kunci: ke-halal-an produk dan etika bisnis.

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Indonesia adalah Negara yang jumlah penduduknya termasuk yang banyak di dunia. Jumlah penduduk yang sekitar 4 persen dari populasi dunia dengan jumlahnya sekitar 268 juta jiwa. Hal ini merupakan salah satu pangsa pasar yang berakibat terhadap membanjirnya produk-produk dari dalam maupun luar negeri.

Di sisi lain Indonesia merupakan Negara yang beraneka ragam etnis, budaya maupun agama, dan agama islam merupakan agama terbesar di Indonesia dengan populasi umat muslim mencapai 90 persen dari jumlah penduduk Indonesia, tentu saja hal ini merupakan dilema di tengah masyarakat. Di satu sisi banyaknya pilihan dan variasi dari produk-produk tersebut namun di sisi lain masyarakat juga harus lebih teliti terhadap produk-produk yang dipilihnya.

Ajaran agama dalam islam sangat memperhatikan bagi pemeluknya untuk mengkonsumsi makanan yang baik dan halal, secara etimologi makanan adalah sesuatu yang masuk ke mulut, dalam bahasa arab makanan berasal dari kata at-ta'am dan jamaknya Al-Atimah yang artinya makanan.

Dilihat dari kategori kehalalan makanan ada dua jenis yaitu kategori kehalalan dalam mendaptkannya dan halal dzat atau substansinya. Halal dalam mendapatkan maksudnya adalah benar dalam mencari dan memperolehnya tidak dengan jalan haram seperti mencuri, hasil korupsi dan perbuatan haram lainnya, maka secara otomatis berubah status hukumnya menjadi makanan haram. Sedangkan jika dilihat dari dzat nya makanan tersebut mengandung zat yang dilarang oleh al- Qur'an dan hadist. Hal

ini tercantum dalam Qur'an surat Al-Baqarah Ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Wahai 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.

Ayat berikutnya tentang halal ada dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 172 :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Hai orang-orang yang beriman makanlah di antara rizki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukrlah kepada Allah,jika benar-benar hanya kepada Nya kamu hanya menyembah

Ayat berikutnya juga menjelaskan tentang halal yaitu Al- Baqarah 173 yang artinya sebagai berikut

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai,darah,daging babi dan binatang yang ketika disembelih disebut nama selain Allah.Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa [memakannya] sedang ia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas,maka tidak ada dosa baginya sesungguhnya Allah maha pengampun lagi maha penyayang.

Selain terdapat dalam ayat Al-Qur'an penjelasan tentang halal juga tercantum

dalam beberapa Hadist Rasulullah SAW yaitu sebagai berikut:

1. Ibnu Umar RA berkata,Rasulullulah melarang memakan binatang yang makan tahi dan melarang meminum susunya.Riwayat Imam empat kecuali Nasai.Hadis Hasan menurut Tirmidzi.
2. Nabi SAW bersabda “Sesungguhnya tidak masuk surga daging dan darah yang tumbuh dari sesuatu yang haram namun mereka lebih berhak untuknya.[HR,Imam Ahmad bin Hambal]
3. Dari Abu Hurairah RA Bahwa Nabi SAW bersabda “setiap binatang buas mempunyai gigi taring adalah haram dimakan [HR Muslim]

Berdasarkan ayatAl-Quran dan hadist Untuk di atas dapat dilihat bahwa makanan yang halal itu harus sesuai dengan cara mendapatkannya dan dzat yang ada di dalamnya.Oleh karena itu sebagai umat muslim harus menjaga kedua hal tersebut sehingga terjaga segala apa yang dikonsumsi merupakan makanan yang halal.

Makanan halal adalah makanan yang sesuai yang diajarkan dalam syariat islam yaitu halal dan thoyiban (halal dan baik)setiap makanan halal pasti baik namun sebaiknya makanan baik belum tentu halal.(nashirun:2020).

Lala et.al (2009) mendefinisikan halal sebagai suatu yang diperbolehkan.Dalam bahasa Inggris,halal sering mengacu pada makanan yang diperbolehkan menurut hukumislam.Wajib hukumnya dalam mengkonsumsi makanan halal. Hal itu terkait dengan adanya ajaran Al-Qur'an dalam surat Al-Maidah ayat 88 yang menyebutkan :”Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari

apa yang Allah telah rezekinya kepadamu,dan bertakwalah kepada Allah dan kamu beriman kepada Nya.

Dalam hasil penelitian Anton Minardi,Dewi Astuti Mudji,Halal *product are very important in the consumption of food and beverages,where as we know halal means food and drinks and beverage, where as we know halal mean food and drinks are the most important things that must be considered in travelling, where the main human need is to eat,this is what makes tourist pay attention to food product in Indonesia.Not only food and drink's, this a guarantee for all product in the halal tourist environment.*

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dilihat ternyata kehalalan suatu produk bukan saja dilihat dari cara pembuatnya (dzat nya) tetapi juga dari cara mendapatkannya.Disamping itu halal juga bukan hanya diperlukan dalam menentukan makanan dan minuman tetapi untuk saat ini halal juga diperlukan dalam berbagai kegiatan seperti kegiatan pariwisata khususnya untuk konsumen muslim.

Bandung adalah salah satu kota wisata kuliner di Indonesia.Sebagai kota besar dengan penduduk kota yang multicultural,terdapat beraneka ragam jenis makanan yang tersedia di Bandung.Namun berbagai jenis makanan tersebut tidak menjamin semua makanan tersebut adalah makanan halal yang sesuai dengan syariat islam.Pentingnya pemahaman masyarakat terutama konsumen terhadap makanan halal sangat diperlukan,mengingat banyak produk yang beredar di pasaran dan masih diragukan kualitas kehalalannya.Untuk menentukan produk makanan yang beredar di masyarakat itu halal maka makanan tersebut harus ada logo sertifikat halal yang dikeluarkan oleh LPOM MUI pada kemasannya.

Pemerintah kota Bandung melalui Dinas Koperasi dan UMKM berusaha memberikan

jaminan kualitas halal kepada konsumen melalui berbagai kegiatan misalnya penyuluhan tentang halal, pemberian fasilitas mendapatkan sertifikat halal melalui program sertifikasi halal secara gratis, dsb. Berdasarkan data yang ada di dinas Koperasi dan UMKM Kota Bandung mengenai makanan yang halal dan sudah mendapatkan sertifikat

Jumlah umkm makanan yang sudah mendapat sertifikasi halal di kota Bandung tahun 2019 masih belum banyak terutama para pelaku UKM, hal ini dikarenakan beberapa kendala seperti masih minimnya pengetahuan tentang pentingnya sertifikasi halal, mahalnya biaya yang harus ditanggung oleh para pelaku UKM dan lamanya waktu yang harus ditempuh untuk mendapatkan halal tersebut. Kendala-kendala tersebut merupakan tugas semua pihak untuk sama-sama menyelaskannya dan memberikan solusi dari semua pihak sehingga para pelaku usaha khususnya UKM yang bergerak di bidang makanan seperti roti bisa melakukan kegiatan usaha dengan nyaman dan mendapat kepercayaan dari konsumen.

Para pelaku usaha makanan khususnya roti di kawasan Babakan Rahayu Kota Bandung merupakan tempat/kawasan yang sebagian besar penduduknya merupakan produsen roti. Produk yang dihasilkan bermacam-macam mulai dari roti tawar, roti manis dan roti kopyor. UKM di kawasan ini mulai melakukan/memproduksi roti sejak tahun 1990 ketika itu baru ada satu orang yang mencoba membuat roti rasa coklat kemudian berkembang menjadi beberapa varian rasa dan akhirnya diikuti oleh beberapa orang penduduk di sekitarnya yang sama juga membuat roti. Seiring dengan permintaan konsumen ternyata roti khas babakan rahayu mempunyai ciri khas tersendiri yaitu adanya roti kopyor kelapa muda.

Pengenaan label halal di UKM roti babakan rahayu kota Bandung masih sedikit dibandingkan dengan perkembangan usaha di kawasan tersebut, hal ini meicu peneliti melakukan penelitian di kawasan tersebut untuk mengethau dan meneliti bagaimana dampaknya halal di pelaku usaha roti tersebut karena sebagian besar para pelaku usaha tersebut beragam islam demikian pula konsumennya juga sebagian besar adalah orang muslim, sehingga dibuthkan label halal sebagian pendukung kegiatan usaha dan dapat memberikan kepuasan serta kepercayaan dari konsumen.

Makanan yang berlabel halal dikota Bandung masih sedikit terutama di umkm selama periode tahun 2019 dibandingkan dengan produk label halal yang lainnya. Dalam menghadapi permasalahan tersebut maka pemerintah Kota Bandung menempuh berbagai kebijakan melalui berbagai bidang seperti adanya program halal gratis, pendampingan prosedur mendapatkan label halal dan pendekatan akademik seperti menyediakan program kerjasama dengan berbagai perguruan tinggi di kota Bandung.

Rumusan Masalah Penelitian

Penelitian ini memfokuskan untuk meneliti UMKM makanan terutama produk roti dengan berbagai varian rasa dalam mendapatkan label halal dan dampaknya terhadap pengembangan usaha dari produk tersebut, untuk itu secara khusus rumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Bagaimana dampak labelisasi halal terhadap pengembangan usaha umkm sentra roti babakan rahayu di kota Bandung.
2. Bagaimana penerapan konsep halal dalam kaitannya dengan etika bisnis di UMKM roti babakan rahayu kota Bandung.

3. Upaya apa yang dilakukan oleh pemerintah kota Bandung /Dinas UMKM dalam memberikan konsep halal di UKM sentra roti babakan rahayu Kota Bandung sentra.

Rumusan dan Peta jalan [Road map]

Penelitian Perguruan Tinggi

Universitas Pasundan memiliki peran penting dan strategis dalam rangka mengemban tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi [Pendidikan, penelitian, dan pengabdian Kepada Masyarakat] . Sebagai lembaga pendidikan tinggi Universitas Pasundan harus mampu mengkoordinasi, menjaga dan meningkatkan kuantitas dan kualitas penguasaan serta pengembangan IPTEKS dalam bentuk pelayanan maupun kerjasama dengan masyarakat baik nasional maupun Internasional. Sejalan dengan rencana strategis Universitas Pasundan 2016 - 2021 ,Perguruan Tinggi terus berupaya menata diri untuk memfokuskan diri pada tujuh bidang kajian IpTEKS unggul yang berguna bagi masyarakat luas.Hal ini dibuktikan dengan banyaknya kegiatan penelitian yang dilakukan tetapi kegiatan penelitian ini masih memerlukan penelitian lanjutan.

Road Map Penelitian

Universitas Pasundan memiliki peran penting dan strategis dalam rangka mengemban tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi [Pendidikan, penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat]. Sebagai lembaga pendidikan tinggi Universitas Pasundan harus mampu mengkoordinasi, menjaga dan meningkatkan kuantitas dan kualitas penguasaan serta pengembangan IPTEKS dalam bentuk pelayanan maupun kerjasama dengan masyarakat baik Nasional maupun Internasional sejalan dengan rencana strategis Universitas Pasundan 2016 – 2021, Perguruan Tinggi ini terus berupaya menata

diri untuk memfokuskan diri pada tujuh bidang kajian IpTEKS unggul yang berguna bagi masyarakat luas.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Etika

Etika berasal dari kata “ethos” yang artinya kebiasaan atau karakter.,antara etika dan moral sering disinonimkan dua hal yang sama,tetapi sebenarnya da perbedaan.Moral atau moralitas biasanya diakitkan dengan tidakan seseorang benar atau salah sedangkan etika adalah studi tentang tindakan moral atau sistem kode perilaku yang mengikutinya,misalnya,orang biasanya berbicara tentang system atau kode etika dan tentang tindakan bermoral atau tentang seseorang yang menjunjung nilai-nilai moral,atau dengan kata lain etika mempelajari dan menentukan apakah suatu tindakan benar atau tidak dibenarkan. Hal tersebut sesuai dengan pengertian etika menurut para ahli diantaranya :

Poerwadarminta [2010:102] Etika adalah ilmu pengetahuan tentang azas-azas akhlak atau moral.

Pendapat lain tentang etika dikemukakan oleh Hamzah Yaqub [2015:35] Etika adalah menyelidiki suatu perbuatan mana yang baik dan mana yang buruk.

James J Spillane SJ [2015 : 102] Etika adalah mempertimbangkan atau memperhatikan tingkah laku manusia dalam mengambil keputusan yang berkaitan dengan moral,etika lebih mengarah pada penggunaan akal budi manusia dengan objektivitas untuk menentukan benar atau salahnya serta tingkah laku seseorang kepada orang lain.

Berdasarkan uraian di atas dapat dilihat bahwa etika merupakan ilmu pengetahuan

yang berhubungan dengan moral,kebiasaan, tingkah laku seseorang yang menyangkut baik buruknya tingkah laku tersebut.

Etika Bisnis

Salah satu bagian dari etika adalah etika yang berhubungan dengan kegiatan seseorang dalam kegiatan bisnis.Beberapa kegiatan dalam bisnis diantaranya menyangkut proses produksi,pemasaran/distribusi,keuangan dan proses pengelolaan Sumber Daya Manusia.Dalam melaksanakan kegiatannya diperlukan berbagai macam aturan atau norma.Aturan tersebut biasanya menyangkut kompetisi dalam bisnis,dan harus ditaati oleh semua pelaku bisnis.Aturan atau etika bisnis tujuannya diantaranya untuk mendapatkan kemaslahatan berbisnis untuk semua orang,hal ini sejalan dengan pendapat para ahli tentang Etika bisnis diantaranya

1.Muslich [2004:9] etika bisnis dapat daitikan sebagai pengetahuan tentang tata cara ideal pengaturan dan pengelolaan bisnis yang memperhatikan norma dan moralitas yang berlaku secara universal dan secara ekonomi / sosial dan pengetrapan norma dan moralitas ini menunjang maksud dan tujuan bisnis.

2. Velasques [2003:40]

Etika bisnis merupakan studi yang dikhususkan mengenai moral yang benardan salah.Studi ini berkonsentrasi pada standar moral sebagaimana diterapkan dalam kebijakan,institusi dan pelaku bisnis.

Etika dan Etika Bisnis Islam

Etika bisnis terutama etika bisnis islam bisa berperan memberikan satu solusi terhadap berbagai persoalan bisnis modern yang kian jauh dari nilai-nilai etika,dalam arti bahwa bisnis yang beretika harus benar-benar, merujuk pada sumber hukum yang ada., Hal ini sesuai dengan pendapat Mustaq Ahmad [2003 :38] bahwa Etika Bisnis islam adalah

serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dapat dibatasi jumlahnya kepemilikan harta [barang dan jasa] termasuk profitnya namun dibatasi dalam cara memperolehnya dan pendayagunaan hartanya karena halal dan haram.

Berdasarkan pendapat tersebut dapat dilihat bahwa kegiatan bisnis itu tidak terlepas aturan atau etika yang mempegaruhinya terutama yang menyangkut kegiatan etika bisnis yang berhunbungan aturan islam/etika bisnis ini karena hal ini menyangkut aturan agama yang mengatur haram dan halal,untuk itu semua kegiatan bisnis terutama pelaku bisnis yang muslim diupayakan dalam kegiatan bisnisnya harus mempertimbangkan bisnis yang halal dan haram .

2.2 Konsep tentang Halal

Halal adalah segala obyek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan,dalam agama islam istilah kosa kata sehari-hari lebih sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan untyk dikonsumsi menurut islam, menurut jenis makanan dan cara memperolehnya. Pasangan halal adalah *Toyyib* yang berarti baik suatu makanan dan minuman tidak hanya halal, tetapi harus *toyyib*,apakah layak dikonsumsi atau tidak,atau bermanfaat bagi kesehatan lawan halal adalah haram.

Penerapan Konsep Halal dalam Etika Bisnis

Halal [halla, yahilu.hillan=membebaskan melepaskan ,memecahkan membubarkandan membolehkan.Segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakan istilah inidalam kosakata sehari-hari lebih seringdigunakan untuk merujuk kepada makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut ajaran islam . Sedangkan dalam konteks yang lebih luas istilah halal merujuk kepada segala

sesuatu yang diizinkan menurut hukum islam [aktivitas, tingkah laku, cara berpakaian, makanan, dll]

Dalam konteksnya dengan etika bisnis konsep halal sangat berhubungan erat hal inimenyangkut bagaimana kegiatan seseorang dalam bisnis harus senantiasa memperhatikan kegiatan sesuai dengan ajaran –ajaran islam terutama yang menyangkut muamalah/ betniaga dalam islam sesuai dengan aturan Al-Qur'an dan hadist Rasulullah SAW.

Penerapan Konsep Halal di UMKM

Usaha kecil di Indonesia mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan karena pasar yang luas, bahan baku yang mudah didapat serta sumber daya manusia yang besar merupakan variable pendukung perkembangan usaha kecil maupun rumahan. Dalam kaitannya dengan penerapan konsep halal di UMKM para pelaku usaha belum sepenuhnya bisa menerapkan konsep tersebut karena sebagian besar para pelaku usaha focus untuk mendapatkan profit yang sebesar-besarnya sehingga hal-hal yang menyangkut penjaminan halal produk masih belum ditrapkan sepenuhnya. Hal ini sejalan dengan berbagai hasil penelitian yang dilakukan oleh beberapa orang peneliti yang melakukan penelitian sebelumnya.

TUJUAN DAN MANFAAT

PENELITIAN

Tujuan Penelitian

Penelitian ini ingin merumuskan strategi pengembangan UKM berbasis modal sosial. Oleh karena itu, penelitian ini lebih mempertimbangkan aspek-aspek yang dapat dijadikan strategi bagi pengembangan UKM dengan tujuan:

1. Mendeskripsikan dan menganalisis dampak labelisasi hala yang berhubungan dengan etika bisnis di ukm sentra roti babakan rahayu kota Bandung.
2. Mendeskripsikan dan menganalisis penerapan konsep etika bisnis dalam pengembangan usaha yang berbasis halal di ukm sentra roti babakan rahayu kota Bandung
3. Mendeskripsikan dan menganalisis upaya yang dilakuka oleh Dinas koperasi dan UMKM dalam penerapan label halal berbasis etika bisnis dan nilai keislaman (terutama yang menyangkut penerapan halal di bidang makanan di ukm sentra roti babakan rahayu kota Bandung.

Manfaat / Urgensi Penelitian

1. Keutamaan atau urgensi dari penelitian ini adalah berdasarkan temuan-temuan empirik yang diperoleh dapat memberikan kontribusi akademik, terutama dalam bidang pengembangan UKM yang dapat menambah devisa negara dan pendapatan sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
2. Dapat digunakan oleh pengambil kebijakan untuk memperhatikan pentingnya pengembangan UKM yang mampu melakukan kegiatan usahanya berdasarkan pada konsep halalan toyyiban.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk menggambarkan bagaimana Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) berbasis etika bisnis dan konsep halal etika bisnisdan halal dipandang sangat penting untuk diterapkan dalam pengembangan dan keberlanjutan UKM sentra roti babakan rahayu sehingga pengusaha roti disini bisa bertahan karena bisa menjaga kepercayaan konsumen dari segi kualitas, ciri khas, serta bisa mengembangkan jaringan baik dalam skala lokal, nasional maupun internasional.

Menurut Cresswell (2010:4) penelitian deskriptif kualitatif yaitu: “Penelitian kualitatif yaitu metode-metode untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau sekelompok orang dianggap berasal dari masalah sosial atau kemanusiaan”. Penelitian ini berisi penjelasan tentang data yang diperoleh dari lapangan kemudian data tersebut diamati dan diolah dan akan dijelaskan kembali sesuai dengan hasil penelitian.

Penelitian deskriptif adalah penelitian yang benar-benar hanya memaparkan apa yang terdapat atau terjadi dalam sebuah kancha lapangan atau wilayah tertentu. Data yang terkumpul diklasifikasikan atau dikelompokkan menurut sifat dan jenis atau kombinasinya, sesudah data lengkap kemudian dibuat kesimpulan. Alasan mengambil penelitian deskriptif adalah untuk memberi fakta-fakta atau kejadian secara sistematis dan akurat mengenai sifat, populasi atau daerah tertentu yaitu untuk memberikan gambaran fakta, gejala yang terjadi.

Sumber dan Jenis Data

Sumber Data

Data sebagai bahan penunjang penelitian dibutuhkan agar hasil penelitian lebih akurat sesuai dengan fenomena sosial yang nyata. Sumber data menurut Alwasilah (2012:105) menyatakan bahwa: “Pertama, tidak ada persamaan atau hubungan deduktif antara pertanyaan penelitian dan metode pengumpulan data”. Sumber data berupa survei atau kuisioner, eksperimen, interviu, observasi, analisis dokumen, arsip, dan lainnya. Adapun sumber data pada penelitian ini terdiri dari:

1. Data Primer, yaitu sumber data yang terdiri dari kata dan tindakan yang diamati atau diwawancarai, sehingga diperoleh secara langsung dari para informan penelitian menggunakan pedoman wawancara mendalam (*indepth interview*). Pelaku Usaha Kecil dan Menengah adalah informan utama yang akan dimintai keterangan untuk memberikan informasi tentang situasi dan latar belakang penelitian.
2. Data Sekunder, yaitu sumber data tambahan untuk melengkapi sumber data primer, diantaranya:
 - a. Sumber tertulis dibagi atas buku dan majalah ilmiah, sumber dari arsip dan dokumen resmi.
 - b. Pengamatan keadaan fisik lokasi penelitian.

Jenis Data

Berdasarkan sumber data yang telah diuraikan di atas, maka dapat diidentifikasi jenis data yang akan digunakan dalam penelitian ini. Jenis data tersebut akan diuraikan berdasarkan identifikasi masalah dan konsep penelitian agar peneliti mampu mendeskripsikan permasalahan yang akan diteliti, yaitu sebagai berikut: 1

Tabel 4.1 Informasi dan Jenis Data

Teknik Pemilihan Informan

No	Informasi yang dibutuhkan	Jenis Data	Informan	Jumlah Informan
1	Pengembangan UKM	1. Tentang lokasi 2. Karakteristik unit UKM	1. Kepala Dinas Koperasi dan UMKM kota bandung 2. Pelaku usaha	<ul style="list-style-type: none"> • 1 (Satu) • 2 (dua)
2	Penerapan etika bisnis yang berhubungan dengan halal	1. pengetahuan pelaku usaha .2. penerapan halal di UKM	<ul style="list-style-type: none"> • Kepala Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bandung • Ketua koperasi Ukm roti Pelaku usaha 	<p>1 (satu) 13 (satu)</p> <p>1 (satu)</p>
3	Implikasi praktik dalam pengembangan UKM berbasis nilai/etika dan agama/halal	1. Dampak labelisasi halal 2. proses mendapat sertifikasi halal	<ul style="list-style-type: none"> • .Pelaku usaha/UMKM • Tokoh masyarakat • konsumen 	<p>1 (satu)</p> <p>3 (tiga)</p>

- Jenis data yang telah diuraikan di atas, akan digunakan oleh peneliti sebagai pedoman wawancara dan pedoman observasi yang dapat mengungkapkan permasalahan pada informan. Informan tidak hanya bersumber pada pelaku usaha Tokoh masyarakat. Informan lainnya hanya sebagai pendukung agar apa yang ingin dicari dan diketahui dalam penelitian ini dapat tercapai.

Subjek yang akan diteliti dalam penelitian kualitatif disebut informan. Informan pada penelitian ini adalah pelaku usaha kecil menengah (UKM) yang bergerak pada sektor pelaku usaha/UMKM roti babakan Rahayu Kota Bandung. Informan dalam penelitian ini bukanlah subjek yang akan mempresentasikan kelompoknya, jadi jumlah informan bukanlah tentang banyak atau tidaknya orang yang bisa menjadi perwakilan dari suatu kelompok. Pembahasan mengenai para partisipan dan lokasi penelitian dapat mencakup empat aspek yang dinyatakan oleh Miles dan

Huberman (1994) dalam Creswell (2014:253) yaitu:

Setting (lokasi penelitian), aktor (siapa yang akan diobservasi dan diwawancarai), peristiwa (kejadian apa saja yang dirasakan oleh aktor yang akan dijadikan topik wawancara dan observasi), dan proses (sifat peristiwa yang dirasakan oleh aktor dalam lokasi penelitian).

Identifikasi lokasi-lokasi atau individu-individu sengaja dipilih oleh peneliti, gagasan dibalik penelitian kualitatif adalah memilih dengan sengaja dan penuh perencanaan (*purposive select*) yang artinya pemilihan *setting*, aktor, serta penentuan peristiwa dan proses yang menjadi fokus penelitian dibuat dengan dasar kepentingan penelitian dan perencanaan yang matang sehingga peneliti menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* menurut Soehartono (2011:63) adalah:

Purposive sampling atau pengambilan sampel berdasarkan tujuan yaitu informan yang diambil sebagai anggota sampel diserahkan pada pertimbangan pengumpul data yang menurut dia sesuai dengan maksud dan tujuan peneliti. Jadi, pengumpul data yang telah diberi penjelasan oleh peneliti akan mengambil siapa saja yang menurut pertimbangannya sesuai dengan maksud dan tujuan penelitian.

Penentuan sampel dalam teknik *purposive sampling* sangat ditentukan oleh tujuan dan maksud penelitian. Dengan kata lain informan yang disesuaikan dengan kriteria-kriteria tertentu yang diterapkan berdasarkan tujuan penelitian. Informan yang diambil yaitu pelaku UKM.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian tentang

pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) alas kaki, antara lain sebagai berikut:

- a. Studi dokumentasi yaitu teknik pengumpulan data yang tidak langsung ditunjukkan kepada subjek peneliti. Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data melalui dokumen, arsip, koran, artikel-artikel, jurnal-jurnal dan bahan-bahan tertulis lainnya yang berhubungan dengan masalah penelitian.
- b. Studi lapangan yaitu teknik pengumpulan data mengenai kenyataan yang berlangsung di lapangan dengan teknik-teknik sebagai berikut:
- c. Wawancara mendalam

Wawancara mendalam (*indepth interview*) menggunakan instrumen pedoman wawancara dengan semi terstruktur. Dengan wawancara mendalam dapat menggali dan mendapatkan data yang dicari dari informan. Wawancara direkam dengan menggunakan alat perekam (*digital record*) karena kecepatan tulisan tangan selalu kalah cepat dengan kecepatan bicara informan. Wawancara dilakukan terhadap para pelaku UKM Kepala Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bandung, dan konsumen, yang sebelumnya dibentuk suasana yang nyaman dan rileks agar proses wawancara dapat berjalan dengan baik.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan untuk menginterpretasikan data yang telah berhasil dikumpulkan. Data-data yang telah didapat harus segera dianalisis agar data yang terkumpul dapat diolah yang kemudian bisa menemukan hasil dari penelitian dan untuk mempermudah pekerjaan peneliti dimana data yang diperoleh masih baru dan melekat dalam penelitian peneliti. Terdapat beberapa teknik dalam penelitian ini yang peneliti gunakan untuk menganalisis data hasil observasi dan interview. Adapun teknik

analisis data yang peneliti gunakan adalah koding dan kategorisasi. Menurut Guest (2012) dalam Creswell (2014:261) adalah: Pemberian kode adalah proses yang banyak memakan waktu dan tenaga, bahkan untuk data dari sedikit individu. Program perangkat lunak kualitatif menjadi cukup populer, dan mereka membantu peneliti menyusun, menyortir dan mencari informasi di *data base* dalam bentuk teks atau gambar.

Menyusun, menyortir dan mencari *data base* dalam bentuk teks atau gambar adalah fokus utama dalam proses koding. Proses koding sangat membantu peneliti untuk menemukan inti atau makna utama dari informasi yang disampaikan oleh informan. Dengan proses koding memudahkan peneliti untuk menafsirkan informasi dari data yang telah diseleksi atau disortir dalam proses koding.

Keabsahan Data

Keabsahan data perlu dilakukan untuk penelitian ini. Peneliti menggunakan teknik triangulasi untuk membuat data yang didapat menjadi absah. Hal ini dilakukan dengan maksud untuk menetralsir bias-bias yang mungkin terjadi pada satu sumber data, peneliti dan metode tertentu. Menurut Creswell (2016:269-271), terdapat delapan strategi validitas yang disusun mulai dari yang paling sering dan mudah digunakan hingga yang jarang dan sulit diterapkan. Dari ke delapan strategi di atas, dalam penelitian ini akan menggunakan empat strategi sebagai alat untuk mempermudah dalam menjalankan penelitian, yaitu: triangulasi (*triangulate*) sumber data, membuat deskripsi yang kaya dan padat (*rich and thick description*), dan melakukan tanya jawab dengan sesama rekan peneliti (*peer debriefing*).

Bagan Alir Penelitian



Gambar 4.1. Bagan Alir Penelitian

HASIL PENELITIAN

Dampak labelisasi halal terhadap pengembangan usaha UMKM Sentra roti babakan Rahayu Kota Bandung

Kehalalan suatu produk bukan hanya dilihat dari produk akhirnya saja tetapi koinsep halal itu menyangkut proses *manufacturing* secara menyeluruh (dari hulu hingga hilir), seperti halnya proses pembuatan produk makanan seperti roti, secara logika untuk apa produk tersebut diberikan label dan sertifikasi halal, walaupun dalam proses produksi pembuatan roti tersebut hanya memerlukan beberapa bahan baku seperti tepung terigu, telur dan ragi tetapi ternyata dalam menghasilkan produk yang sempurna dan disukai konsumen serta menjamin rasa aman konsumen terhadap produk tersebut maka diperlukan berbagai upaya untuk menjamin kehalalan produk tersebut.

Berbagai upaya dilakukan oleh semua pihak terutama oleh pemerintah melalui lembaga MUI, LPPOM dan BPOM serta dinas UMKM dan Koperasi Kota Bandung tidak berjalan sendiri tetapi memiliki kaitan erat dalam mengeluarkan keputusan. Sertifikat halal merupakan langkah yang berhasil dijalankan sampai sekarang. Di dalamnya tertulis fatwa MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai

dengan syariat islam menjadi syarat pencantuman label halal dalam setiap produk pangan, obat-obatan dan kosmetika. Syarat kehalalan produk meliputi :

1. Tidak mengandung babi dan bahan-bahan yang berasal dari babi
2. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti : bahan yang berasal dari organ manusia, darah dan kotoran-kotoran.
3. Semua bahan yang berasal dari hewan yang disembelih dengan syariat islam.
4. Semua tempat penyimpanan tempat penjualan pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu dibersihkan dengan tata cara yang daiatur menurut syariat.

Setiap produsen yang mengajukan sertifikasi halal bagi produknya harus melampirkan spesifikasi dan sertifikat halal bahan baku tambahan dan bahan penolong serta bahan aliran proses. Surat keterangan itu bisa dari MUI daerah produk lokal atau lembaga islam yang diakui MUI untuk bahan yang berasal dari hewan dan turunannya.

Kegiatan selanjutnya tim auditor LPPM MUI melakukan pemeriksaan dan audit ke lokasi produsen yang bersangkutan serta penelitian dalam labolatorium yang hasilnya dievaluasi oleh rapat team ahli LPPM MUI yang terdiri dari ahli gizi, biokimia pangan teknik pemrosesan dan bidang lainnya.

Sertifikat halal berlaku selama dua tahun intik setiap produk makanan sedangkan untuk daging yang diekspor sertifikat halal diberikan pada setiap pengiriman melalui kapal (pengapalan). Dalam rentang waktu

tersebut produsen harus menjamin kehalalan produknya. Proses penjaminannya dengan cara penganangkatan auditor halal internal untuk memeriksa dan mengevaluasi Sistem jaminan halal (Halal Assurance System) di dalam perusahaan. Auditor halal tersebut disyaratkan harus beragama islam dan berasal dari bagian terkait dengan produksi halal. Hasil audit oleh auditor ini dilaporkan kepada LPPOM MUI secara periodic (enam bulan sekali) dan bila diperlukan LPPOM MUI melakukan inspeksi mendadak dengan membawa surat tugas.

Selain mengadakan sertifikasi halal di tingkat nasional LPPOM MUI juga mengadakan kerjasama dengan lembaga sertifikasi halal di berbagai belahan dunia melalui Dewan Halal Dunia (World Halal Council) yang dirintis sejak tanggal 6 Desember 1999 .Tema besar yang diangkat oleh dewan ini adalah masalah standarisasi halal termasuk prosedur maupun sertifikasinya mengingat organisasi yang mengeluarkan serifikasi di berbagai Negara memiliki prosedur dan standar yang berbeda-beda. Sebagai langkah awal WHC menerapkan konsep pemberian label kepada setiap produk yang harus disertifikasi sehingga mendapatka label yang standar berdasarkan standar internasional.

Perihal sertifikasi halal terutama untuk produk makanan dan minuman berbagai narasumber yang peneliti telaah berdasarkan hasil wawancara peneliti mendapatkan hasil temuan di lapangan sebagai berikut :

1. Kepala Dinas UMKM dan Koperasi Kota Bandung
Berdasarkan observasi dan wawancara secara terstruktur ternyata pada saat ini belum semua pelaku bisnis belum mendapatkan sertifikat halal baik bisnis jasa, bisnis produksi maupun bisnis lainnya. Berdasarkan

data yang ada pada saat ini Dinas UMKM kalau dilihat secara keseluruhan ternyata hanya sekitar 65% dari jumlah kesdeluruhan pelaku bisnis yang telah mendapatkan sertifikat halal terutama UMKM di bidang makanan dan minuman. Kegiatan sosialisasi kepada para pelaku bisnis untuk mendapatkan sertifikat halal tersebut terus menerus dilakukan dengan berbagai cara seperti :

- a. Diselenggarakan diskusi/pertemuan dengan koperasi usaha tersebut.
- b. Diadakannya gebyar halal
- c. Disediakan fasilitas pena
- d. ejuan sertifikat halal secara on-line
- e. Diberikan kesempatan pengajuan sertifikat halal secara gratis.

Kegiatan-kegiatan tersebut dimaksudkan supaya para pelaku saha merasa aman dan nyaman dalam melakukan kegiatan usahanya terutama pelaku usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman karena dengan telah adanya jaminan sertifikat halal maka maka kepercayaan konsumen terhadap mengkonsumsi produk tersebut akan lebih terjamin. Konsumen lebih percaya bahwa produk yang dikonsumsi sudah terjamin kehalalannya terutama bahan baku yang dibuatnya, yang tidak mengandung unsur yang diharamkan seperti zat yang mengandung unsur babi atau zat lainnya yang tidak diperbolehkan sesuai dengan syariat islam.

Pemerintah Kota Bandung melalui kerjasama antara Dinas UMKM dan Koperasi serta Dinas Perdagangan

dan perindustrian Kota Bandung memberikan 150 sertifikat halal dan 79 sertifikat uji mutu kepada para pelaku usaha yang diserahkan pada tanggal 9 Desember 2021 .Pemebrian sertifikat tersebut didominasi okeh para pelaku usaha makanan dan minuman atau kuliner. Berdasarkan wawancara dengan Kepala Dinas UMKM Kota Bandung,menurufutnya bahwa kuliner memiliki pasar yang besar dalam kegiatan ekonomi di industri kecil menengah,atas hal itu pemerintah mendorong para pelaku usaha kuliner untuk terus berinovasi mengembangkan produk-produknya.Menurutnya kuliner memiliki pasar yang besar dalam kegiatan ekonomi apalagi Kota Bandung terkenal dengan bernagai macam produk makanan yang terus berinovasi untuk itu pemerintah terus membantu memberikan fasilitas para peleku usaha kuliner dalam hal mendapatkan sertifikat halal ataupun di bidang lainnya seperti PIRT,pengemasan uji mutu produk (standarisasi) mutu produk.

Terkait pengembangan produk menurut pendapat Wali kota Bandung Yana Mulyana mendukung agar para pelaku usaha untuk berinovasi dan melengkapi kebutuhan untuk menunjang peningkatan dalam pemasarannya. Kalau pengembangan produk dan pengembangan usaha mereka sebagai pelaku nuasaha berinovasi terus.produknya itu harus ada nutision fact, hal itu akan menambah nilai jual bagi produk mereka.

Memberikan jaminan aman kepada konsumen tentang kehalalannya,batas kadaluwarsa dan

kandungan komposisi gizi sudah ada jadi akan memberikan jaminan aman dan nyaman kepada konsumen. Selain itu meningkatkan daya saing produk sehingga yang dipasarkan memiliki kualitas yang terpercaya. Sertifikat halal tersebut sangat penting apalagi jika dipasarkan ke berbagai tempat seperti ritel. Semua sertifikasi itu difasilitasi gratis oleh Disdagin dan Dinas UMKM Kota Bandung melalui anggaran dari APBD Kota Bandung. Hadirnya sertifikat ini bisa melebarkan sayap pemasaran ke ritel sampai produk tersebut bisa ekspor.

Untuk mendapatkan sertifikat itu pemerintah membuka pendaftaran melalui geogle form yang bisa diisi oleh para pelaku usaha dengan syarat KTP kota Bandung dan sudah mempunyai NIB (Nomor Induk Berusaha) karena di Disdagin dan Dinas UMKM Kota Bandung pembinaannya kepada pelaku UMKM yang sudah mempunyai legalitas.

Rencana tahun berikutnya akan memberikan 200 sertifikat kepada para pelaku usaha, untuk tahun 2022 membuka pendaftaran sejak bulan maret sampai juni 2022.

2. Pelaku usaha atau pemilik UMKM Roti di babakan Rahayu Kota Bandung

Hasil survey dan wawancara yang mendalam dengan para pelaku usaha terutama UMKM di kawasan babakan Rahayu kota Bandung mengenai sertifikasi halal produk roti mereka sebagian besar belum

mempunyai sertifikat halal. Hal ini sesuai dengan keterangan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada ketua koperasi pengusaha roti di awasan tersebut, menyatakan bahwa dari 275 pelaku usaha roti di kawasan tersebut hanya sebagian kecil saja yang udah mendapatkan sertifikat halal. Hal ini disebabkan oleh beberapa factor yang merupakan kendala mendapatkan sertifikat tersebut. Faktor pertama yaitu masalah tarif yang dirasakan oleh para pelaku usaha terlalu mahal dan tidak terjangkau oleh sebagian besar oleh mereka,. Selanjutnya masalah pengetahuan para pelaku usaha terhadap pentingnya sertifikat halal dalam mencantumkan produk di packaging mereka ternyata menurut pendapat mereka tidak berpengaruh terhadap peningkatan volume penjualan ataupun terhadap target usaha mereka karena mereka menganggap bahwa dalam segala kegiatan usaha yang mereka kelola tidak menyimpang dari syariat islam atau tidak melanggar aturan agama meskipun sebagian besar dari konsumen produk roti adalah konsumen muslim. Secara khusus peneliti juga mendapatkan informasi dari Bapak Sunarto sebagai pemilik/ pelaku usaha roti sejak tahun 1980 dengan produk rotinya berupa

1. Roti coklat
2. Roti isi kacang
3. Roti kopyor
4. Roti isi keju

Berdasarkan hasil survey ternyata bapak sunarto ini bisa mengelola pembuatan roti dengan didukung oleh berbagai fihak terutama oleh fihak keluarganya. Kegiatan pembuatan roti ini didapatkan secara turun temurun

yang asalnya dikelola oleh ayah dan mertuanya, sebagai generasi penerus dalam mengelola perusahaan, bapak Sunarto berusaha mengembangkan usaha roti dengan menciptakan berbagai varian rasa yang belum dilakukan oleh keluarganya sebelumnya dan melakukan pemasaran dengan pangsa pasar yang lebih luas, yang asalnya hanya daerah badung dan sekitarnya tetapi sekarang berkat pemikiran yang inovatif yang bersangkutan ternyata oemasarannya bisa lebih luas dengan menjangkau pemasaran untuk daerah di seluruh wilayah Jawa Barat. Selain itu dalam melakukan pengembangan usahanya Pak Sunarto ini juga mencoba melakukan pemasaran melalui Media Sosial seperti WA, Instagram dan media lainnya. Hal ini ternyata dapat mendongkrak penjualan roti setelah beberapa saat mengalami kelesuan terutama pada saat terjadi Covid-19.

Peneliti melihat bahwa hal ini salah satu fenomena sosial yang dialami oleh para pelaku usaha dan mengenai sertifikasi halal mereka menyatakan bahwa memang penting sekali untuk mendapatkan sertifikasi tersebut karena akan berpengaruh terhadap kepercayaan konsumen dan rasa aman terhadap produk tersebut tetapi para pelaku usaha belum mendapatkan sertifikasi halal tersebut karena berbagai kendala terutama yang menyangkut prosedur atau proses mendapatkan sertifikasi halal tersebut. Pengetahuan para pelaku usaha masih minim, disamping itu faktor waktu dan biaya yang cukup mahal menurut ukuran mereka dalam mengurus sertifikasi halal tersebut.

Sejalan dengan informasi dari pelaku usaha peneliti melakukan survey dan wawancara dengan pelaku usaha lain yang memproduksi roti Tawar dengan merk Rahayu, Roti ini sudah mendapatkan sertifikat Halal dan PIRT. Berdasarkan hasil wawancara ternyata Pak Maman sudah mendapatkan sertifikat halal dari pemerintah melalui program Halal Gratis yang diselenggarakan oleh Fihak Pemerintah Kota Bandung bekerja sama dengan Dinas UMKM dan Koperasi serta Dinas Industri dan Perdagangan Kota Bandung. Pemerintah Kota Bandung sebenarnya sudah memberikan dorongan kepada para pelaku usaha terutama di bidang makanan dan minuman untuk segera mendapatkan sertifikat halal diberbagai macam produk, Hal ini ditujukan supaya para pelaku usaha bisa memasarkan produknya ke ritel-ritel dan bisa diekspor ke luar negeri, selain itu dengan adanya jaminan produk halal konsumen merasa aman dan nyaman saat mengkonsumsi barang tersebut karena tidak melanggar aturan agama atau sesuai dengan syariat islam. Karena menurut ajaran agama jika seseorang mengkonsumsi barang yang tidak halal akan berdosa yang besar apalagi seorang muslim.

3. Konsumen Roti Babakan Rahayu Kota Bandung

Hasil survey dan wawancara dengan konsumen roti babakan rahayu Kota Bandung, ternyata mereka sudah lama membeli produk

roti tersebut karena ada beberapa keunggulannya diantaranya:

1. Harga yang cukup terjangkau
2. Rasa yang bervariasi (roti tawar, roti isi dan roti kering)
3. Produknya mudah didapat
4. Produknya cukup bersih (higienis)

Studi mengenai perilaku konsumen menjadi penting ketika masuk pada sektor pemasaran produk halal. Faktanya, konsumen muslim pada saat ini sangat sama dengan segmen konsumen yang lainnya. Kebutuhan akan kesehatan dan kualitas produk yang harus juga sesuai dengan persyaratan syariah.

Konsumen akan kembali memberikan perhatian pada produk yang layak dipasarkan yang tidak mempunyai label halal tetapi mereka akan membaca bahan-bahan terlebih dahulu. Oleh karena itu, bermanfaat jika kita memasukkan hal ini sebagai salah satu alat dalam melakukan pemasaran yang dapat digunakan untuk mencapai kepuasan konsumen dan tujuan perusahaan.

Secara menyeluruh bisnis dan pemasar serta produsen membutuhkan realisasi produk halal sangat penting seperti memasarkan produk lain dengan 4P (*produk, promotion, price, place*) harus diaplikasikan. Konsumen harus juga mempertimbangkan bahwa konsumen muslim akan loyal saat mereka mendapatkan produk yang mereka inginkan, supplier telah memegang janjinya untuk mensuplai produk-produk yang berkualitas, dan "produk berlabel Halal" tidak akan dipertanyakan lagi. Ini harus dalam bentuk sertifikat halal.

Konsumen sering merasa kesulitan dalam menentukan produk

yang akan dibelinya karena saat ini banyak produk yang akan dibelinya dan pada saat ini banyak produsen produk sejenis yang menawarkan produknya. Banyak hal yang menjadi kriteria konsumen dalam menentukan produk mana yang akan dipilih dari sekian banyak produk sejenis yang ditawarkan konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah seorang konsumen roti babakan rahayu berpendapat bahwa mereka merasa aman saja dengan produk roti dari babakan Rahayu meskipun belum memiliki sertifikasi halal tapi mereka percaya bahwa semua kegiatan produk roti babakan rahayu Insya Allah aman mulai dari bahan baku yang dibutuhkan, proses pembuatan, sampai proses pengepakan dan proses pemasaran sudah cukup aman. Hal ini didukung pula oleh sikap para pelaku usaha roti babakan rahayu Kota Bandung yang sangat terbuka. Mereka merasa senang dengan adanya kunjungan dari berbagai pihak untuk mendapatkan informasi mengenai kegiatan usaha, informasi mengenai proses produksi pembuatan roti, informasi pemasaran, bahkan informasi mengenai modal usaha dan laba yang mereka terima semua diinformasikan secara jelas dan terbuka. Hal ini menjadi salah satu kepercayaan konsumen terhadap produk roti babakan rahayu Kota Bandung.

Jika dilihat dari segmentasi pasar, berdasarkan hasil survey ternyata sebagian konsumen produk roti babakan rahayu Kota Bandung adalah konsumen kelas menengah ke bawah artinya roti tersebut dibeli oleh masyarakat yang daya belinya masih rendah sehingga harga jual yang

dipatok juga sangat murah yaitu mulai di 750 rupiah dari produsen untuk Jenis roti isi dan 1500 rupiah untuk roti tawar .Hal ini menunjukkan bahwa konsumen sebagian besar adalah masyarakat yang memang kemampuan seperti itu.

Wilayah pemasarannya meliputi daerah Bandung dan sekitarnya,tetapi sejak tahun 2010 karena adanya media sosial wilayah pemasaran sudah lebihluas lagi yaitu ke wilayah Sumedang,Majalengka, Subang,Garut, Tasikmalaya,Cianjur dan Purwakarta. Kapasitas produksi tiap pelakunusaha dilihat dari berapa banyak karung terigu setiap kali mereka membuat satu adonan, dan berdasarkan hasil survey dan wawancara ternyata mereka rata-rat membutuhkan 8 karung terigu per satu kali adonan roti/hari.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti menganalisis bahwa yang menyangkut Dampak Labelisasi halal untuk pengembangan usaha produk roti babakan Rahayu Kota Bandung sangat berpengaruh terhadap pengembangan usaha baikyang menyangkut pada saat proses produksi roti tersebut dbuat katrena berhubungan dengan bahan baku untuk pembuatan roti, proses produksinya sampai proses distribusinya sangat berpengaruh terhadap rasa aman konsumen terhadap produk tersebut apakah bahan bakunya mengandung zat haram atau tidak. Di fihaklain pemerintah mendorong para pelaku usaha untuk segera mendapatkan sertifikat halal untuk para pelaku usaha maka dari pemerintah melakukan berbagai upaya kepada semua fihak untuk mendorong dan

memotivasi para pelaku usaha untuk mendapatkan sertikasi halal tersebut misalnya dengan program halal gratis dan adanya pendaftaran melalui digital (geogle form) sehingga pelaku usaha lebih mudah mengajukan data untuk proses sertifikasi halal.

Kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha diantaranya kurang tahunya tentang pentingnya sertifikasi halal bagi pengembangan usaha mereka disamping menyangkut masalah waktu dan dan yang mungkin terlalu tinggi untuk mendapatkan serifikat halal tersebut, maka diperluka semua fihak untuk mewujudkan sertifikasi halal bagi para pelaku usaha,dalam menunjang pengembangan usaha terutama para pelakunusaha roti di babakan Rahayu Kota Bandung.

Penerapan Konsep Halal dan kaitannya dengan etika bisnis di sentra Roti Babakan Rahayu Kota Bandung

Makanan yang aman diharapkan oleh konsumen. Aman artinya tidak menyebabkan penyakit,dengan kata lain aman secara duniawi dan ukhrowi. Keamanan pangan (*food safety*) ini secara implisit dinyatakan dalam Qur'an surat Al-Maidah ayat 88 yang artinya kurang lebih sebagai berikut "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rizkikan kepadamu, dan bertawakkallah kepada Allah dan kamu beriman kepada-Nya." Ayat ini memerintahkan manusia untuk mengkonsumsi makanan dalam konteks ketakwaan pada saat perintah

mengonsumsi makanan, supaya manusia berupaya untuk menghindari makanan yang mengakibatkan siksa dan terganggunya rasa aman.

Era globalisasi memungkinkan datangnya dan bersaingnya produk-produk dari luar negeri atau Negara lain dengan produk Indonesia, tidak ada yang bisa menghindari persaingan ini, kecuali menghadapinya dan bersaing dengan mencoba memberikan terbaik untuk konsumen.

Salah satu senjata yang bisa digunakan untuk memenangkan persaingan tersebut yaitu dengan labelisasi halal, hal ini karena sebagian besar masyarakat Indonesia adalah umat muslim yang tentu harus memperhatikan makanan yang dikonsumsinya. Selain dapat berdaya saing setiap produk terutama produk makanan dalam pengembangan usaha dipengaruhi juga oleh Brand Image (citra merk) menjadi salah satu selling point bagi sebuah produk. Citra produk yang melekat di benak konsumen akan memberikan perilaku otomatis pada konsumen untuk menggunakan produk tersebut karena citra positif yang dimiliki produk tersebut. Salah satu faktor yang dapat membentuk dan meningkatkan citra produk adalah labelisasi halal.

Digemari, dicari, diminta, dan diharapkan adalah beberapa indikasi yang menunjukkan produk tersebut memiliki posisi yang kuat di masyarakat. Artinya produk tersebut sudah dikenal masyarakat sehingga menjadi produk yang banyak dicari masyarakat.

Berkenaan dengan penerapan konsep halal dan kaitannya dengan Etika bisnis peneliti

mendapatkan berbagai informasi yang berhubungan dengan kegiatan pengembangan bisnis di sentra roti babakan rahayu Kota Bandung berdasarkan pada hasil survey penelitian dan wawancara dengan informan yang memberikan informasi yang berhubungan dengan hal tersebut di atas.

Sebagai informan pertama peneliti mengajukan beberapa pertanyaan dan berdiskusi dengan Kepala Dinas UMKM dan Koersi Kota Bandung, wawancara dilakukan beberapa kalimpertemuan yang dilanjutkan dengan diskusi secara santai. Berdasarkan hasil survey dan wawancara ternyata para pelaku usahanya yang bergerak di bidang makanan dan minuman sebagian besar belum mempunyai sertifikat halal apalagi yang masih kecil atau baru berdiri beberapa tahun atau istilahnya perusahaan *Star Up* seperti pada saat ini menjamurnya café-café di beberapa tempat yang dikelola oleh para pelaku usaha pemula yang masih muda ternyata mereka masih minim pengetahuannya tentang sertifikasi halal, demikian pula dengan UMKM pemula yang bergerak di bidang makanan sebagian besar masih minim pengetahuannya tentang labelisasi/sertifikat halal padahal menurut beliau kehalalan produk tersebut sangat diperlukan karena sebagian besar konsumen dari produk makanan dan minuman tersebut adalah muslim.

Penerapan Etika bisnis di lingkungan sentra roti babakan rahayu jika dilihat secara keseluruhan baik, misalnya bagus dan sudah rapi terutama yang menyangkut kegiatan

proses produksi, hal ini dapat dilihat dari bermacam-macam produk yang dijual oleh para pelaku usaha Pak Sunarto membuat produk roti kopyor dan roti coklat sedangkan di sebelahnya Pak Maman membuat produk roti tawar dan roti kering, jadi jika dilihat dari persaingan usaha tidak ada masalah karena mereka saling menghargai dan saling menghormati kegiatan usaha masing-masing. Mereka selalu berfikir bahwa rezeki sudah ada yang mengatur dan tidak perlu melakukan persaingan yang tidak sehat tetapi harus saling membantu

Dan saling memajukan usaha masing-masing.

Dalam penerapan merk atau brand juga mereka sudah mempunyai merk masing-masing meskipun merk roti tersebut hanya dikenal oleh masyarakat/konsumen tertentu jadi belum se terkenal merk roti seperti roti Sidodadi, roti merdeka atau roti O karena pangsa pasar dari UMKM yang berbeda.

Dalam konteks penerapan yang berhubungan konsep etika bisnis selain menyangkut masalah tentang merk juga menyangkut masalah hubungan atau korelasi pelaku usaha dengan karyawan. Dalam melaksanakan kegiatannya pelakunusaha sejak awal sudah menerapkan system family planning atau pengelolaan karyawan secara kekeluargaan. Penerapan upah atau gaji dikelola berdasarkan pada ketrampilan dari karyawan masing-masing, dan berdasarkan pada pengalaman serta tingkat pendidikan dari karyawan tersebut. Hal ini sesuai dengan hasil survey dan wawancara peneliti dengan pelaku usaha roti

merk Sawargi Pak Sumarno (Nono) memberikan keterangan bahwa dalam pengelolaan karyawannya umkm tersebut mengelolanya berdasarkan pengalaman yang sudah bertahun-tahun mengelola roti sawargi, misalnya dalam proses penerimaan pegawai selalu mengutamakan karyawan yang jujur, dan soleh serta punya loyalitas yang tinggi untuk masalah ketrampilan membuat roti bisa diberikan arahan mulai dari proses pembuatan sampai pengepakan. Untuk selanjutnya ada penempatan karyawan sesuai dengan ketrampilan masing-masing, sedangkan untuk pemberian upah/gaji diberikan setiap seminggu sekali yaitu pada hari sabtu, dengan mempertimbangkan berdasarkan bagian di tempat kerja tersebut.

Berdasarkan hasil survey peneliti dalam pengelolaan karyawan para pelaku usaha dalam pengelolaan karyawannya sudah sesuai dengan ketentuan ketenaga kerjaan. Mulai dari penerimaan karyawan, pengelolaan saat karyawan bekerja sampai dengan pemberian upah/gaji karyawan

Dalam penerimaan mereka menentukan karyawan minimal pendidikannya dari SMP (Sekolah Menengah Pertama), kemudian faktor pengalaman atau ketrampilan yang dibutuhkan setelah itu baru ditempatkan berdasarkan pada bagian masing-masing. Sebagai contoh, di Perusahaan roti sawargi dalam hal pengelolaan karyawan menerapkan sistem tersebut, jumlah karyawan disesuaikan dengan kapasitas produksi misalnya kalau pegawai tetapnya hanya 10 orang tetap ketika

banyak pesanan karyawan tersebut bisa bertambah menjadi 13 orang karena banyak orderan/pesanan yang harus diselesaikan, hal ini terjadi biasanya menjelang hari besar atau hari raya Idul Fitri. Dalam pembagian kerja karyawan ternyata di UMKM tersebut berdasarkan bagian yaitu bagian produksi 5 orang, bagian pengepakan 3 orang dan bagian distribusi merangkap marketing 1 orang dan Pak Nono sebagai pemilik jadi semuanya ada 10 orang karyawan sudah dengan pemiliknya. Besar gaji/upah yang diberikan selain berdasarkan ketrampilan masing-masing juga berdasarkan Upah Minimum Regional (UMR) Kota Bandung. Selain upah/gaji karyawan juga mendapatkan THR (Tunjangan Hari Raya) yang diserahkan menjelang Hari Raya Idul Fitri yaitu 15 hari menjelang Idul Fitri, dengan besaran 1 kali gaji.

Kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha roti babakan rahayu Kota Bandung dalam pengelolaan karyawan diantaranya adalah banyaknya karyawan yang pindah ke perusahaan lain jika setelah hari raya Idul Fitri. Hal ini terjadi hampir di setiap UMKM Roti Babakan Rahayu. Karyawan yang sudah terampil dan terpercaya pindah ke tempat kerja yang lain. Perpindahan ini mungkin disebabkan oleh adanya ajakan dari teman sekampung untuk ikut kerja di tempat kerja yang baru. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua pengelola UMKM roti babakan Rahayu ternyata hal tersebut memang senantiasa terjadi di tiap usaha untuk itu salah satu upaya untuk mengatasinya yaitu dengan cara

memberikan dorongan atau support kepada para karyawan untuk kembali bekerjasama dengan mereka dengan memberikan pengarahan sebaik mungkin.

Pengembangan usaha dan pengelolannya juga harus mempertimbangkan kebersihan dan pengelolaan lingkungan. Pengelolaan Lingkungan di perusahaan bisa dibagi dua yaitu Lingkungan eksternal dan lingkungan internal perusahaan. Berdasarkan hasil survey peneliti di objek atau di sekitar tempat usaha, lingkungan internal perusahaan masih belum optimal hal ini bisa dilihat dari tempat usaha yang kurang terang dan pengelolaan kebersihannya kurang optimal, misalnya masih adanya bahan-bahan yang tidak terpakai masih bererakan serta tata ruang tempat kerja yang seadanya tanpa kipas angin atau AC padahal di tempat kerja tersebut cukup padat sehingga kalau terlalu lama di tempat tersebut terasa panas dan kurang nyaman, hal ini berpengaruh terhadap kenyamanan karyawan pada saat bekerja, terutama pada siang hari (setelah istirahat) terasa sangat panas dan pengap.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha ternyata memang dalam memperhatikan lingkungan tempat kerja perusahaan masih belum optimal dan baru seadanya, hal ini disebabkan oleh kemampuan tiap-tiap pelaku usaha yang berbeda-beda. Jika perusahaannya sudah cukup besar mereka akan memperhatikan lingkungan kerjanya semaksimal mungkin, dengan memberikan fasilitas lingkungan kerja yang lebih

nyaman misalnya disediakan kipas angin atau AC di tempat kerja dan penerangan yang cukup, tetapi untuk usaha roti yang masih kecil, mereka belum mampu untuk menyediakan yang cukup nyaman, hal ini berkaitan dengan kemampuan pelaku usaha yang masih minim, dan pengetahuan tentang pentingnya pengelolaan lingkungan kerja yang masih kurang sehingga kurang memperhatikan dan menyediakan tempat kerja yang nyaman bagi karyawannya.

Lingkungan kerja perusahaan juga berdampak pada pengembangan usaha selanjutnya. Berdasarkan hasil pengamatan/survey peneliti terbita lingkungan kerja di sekitar perusahaan belum cukup baik atau belum optimal, hal ini bisa dilihat ketika kita memasuki kawasan sentra roti babakan rahayu kota Bandung jalannya semit asuk ke gang kecil dengan lingkungan sekitar di rumah penduduk yang kurang higienis, atau kurang bersih tetapi hampir semua rumah di gang tersebut membuat produk roti dengan berbagai jenis yang berbeda-beda seperti roti tawar, roti manis dan jenis roti yang lainnya. Kesadaran terhadap pengelolaan lingkungan sekitar perusahaan masih kurang dan kurang higienis hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh salah satu responden yang setiap hari membeli produk roti dalam beberapa roda yang sudah dibungkus rapi dengan beberapa plastik, kemudian didistribusikan ke pasar-pasar tradisional dan kota-kota disekitar Bandung seperti Sumedang, Subang dan kota-kota kecil lainnya.

Berdasarkan uraian di atas yang menyangkut penerapan konsep halal dan kaitannya dengan penerapan etika bisnis maka dapat dianalisis bahwa sebagian besar para pelaku usaha roti di sentra roti babakan rahayu Kota Bandung bisa dilihat dari berbagai hal, misalnya dalam pengelolaan karyawan para pelaku usaha sudah menerapkannya secara optimal sehingga karyawan merasa sesuai dengan harapan mereka misalnya dalam hal pengelolaan gaji/upah yang sudah sesuai dengan UMR dan adanya insentif atau bonus yang diberikan sehingga karyawan merasa tenang dan aman dalam bekerja. Faktor lain yang menyangkut penerapan etika bisnis adalah yang menyangkut pengelolaan lingkungan. Para pelaku usaha dalam hal ini masih belum optimal karena ternyata lingkungan kerja eksternal dan lingkungan internal masih belum optimal terutama yang menyangkut penyediaan fasilitas kerja yang masih sumpek dan sempit, disamping itu tata letak (layout) tempat kerja yang masih berantakan atau belum tertata rapi sehingga menimbulkan tercecernya bahan baku dengan produk yang sudah jadi masih bertumpuk belum tersusun dengan rapi. Lingkungan eksternal perusahaan juga belum optimal hal ini dikarenakan oleh minimnya pengetahuan pelaku usaha dalam hal pengelolaan lingkungan padahal pengelolaan lingkungan yang baik akan berdampak terhadap kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut disamping telah adanya sertifikasi halal dari produk tersebut sehingga konsumen merasa aman dan nyaman dalam

mengonsumsi produk roti dari babakan rahayu.

Upaya-upaya yang dilakukan untuk menerapkan konsep halal di sentra roti Babakan Rahayu Kota Bandung

Perusahaan untuk mendapatkan label halal tidak diperoleh dengan mudah namun mengalami beberapa prosedur administratif, teknis dan juga tentu saja diperlukan sejumlah biaya untuk mendapatkannya. Sejumlah pengorbanan ini akan menjadi tidak berarti jika tidak memberikan manfaat bagi perusahaan.

Menjadi wirausaha/pelaku usaha adalah profesi yang membutuhkan pertanggungjawaban atas profesionalisme yang harus diberikan kepada konsumen akhirnya. Dalam hal ini penjual yang professional akan merasa nyaman saat menjual produknya tidak saja diindikasikan oleh tingkat penjualan dan laba yang tinggi saja diindikasikan oleh tingkat penjualan dan laba yang tinggi saja, namun lebih dari itu knsumen akan merasa puas jika konsumen merasa aman dan nyaman dalam mengonsumsi produk yang dihasilkan.

Untuk samapi mendapatkan label halal maka ada beberapa langkah yang harus diperhatikan oleh bernagai kalangan baik pemerintah maupun pelaku usaha hal tersebut diantaranya :

1. Religiusitas

Keyajinan agama atau religiusitas adalah sebuah bentuk hubungan antara manusia dengan penciptanya lewat ajaran agama

yang telah tertanam pada diri seseorang yang tercermin ke dalam sikap serta perilakunya sehari-hari. Religiusitas juga menunjukkan bagaimana seseorang berkomitmen terhadap agama yang dianut dan hal itu merupakan bentuk cerminan dalam sikap dan perilakunya.

2. Kesadaran Halal.

Kesadaran halal adalah pengertian mengenai faham atau tidak fahamnya seorang muslim mengenai halal, mengetahui metode yang benar berdasarkan syariat islam, dan mengutamakan makanan halal untuk dikonsumsi

3. Sertifikasi halal.

Sertifikasi halal merupakan sebuah jaminan perlindungan terhadap seluruh konsumen terutama konsumen muslim untuk bisa memastikan makanannya baik dan sesuai dengan regulasi yang ada. Sertifikat halal akan diberikan kepada produsen atau perusahaan apabila produk tersebut telah lulus halal dari MUI.

Memproses pengetahuan dari konsumen (*Consumer information processing*) merupakan proses mengevaluasi produk dari konsumen terhadap produk atau *brand* tersebut. Hasil evaluasi inilah yang kemudian memunculkan sebuah niat untuk membeli sebelum akhirnya konsumen yakin untuk melakukan pembelian.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Dinas UMKM Kota Bandung dan didukung oleh bernai fihak lainnya mengenai pentingnya labelisasi halal di perusahaan ternyata masih banyak pelaku usaha masih menganggap kurang penting

sehingga mereka kurang tertarik untuk mendapatkannya padahal sertifikasi halal ini berdampak/berpengaruh terhadap berbagai kegiatan usaha seperti untuk menaikkan kapasitas produksi, volume penjualan, permintaan konsumen, pemasaran bahkan terhadap laba perusahaan yang dicapai. Jika dilihat secara global ternyata banyak kendala/hambatan yang dihadapi dalam mendorong pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikasi atau label halal tersebut, hal ini dikemukakan oleh para pelaku usaha roti babakan rahayu Kota Bandung. Kendala tersebut diantaranya :

1. Kurangnya pengetahuan tentang pentingnya pencantuman label halal.
2. Belum tahu cara/langkah apa yang harus diambil untuk mendapatkan label halal tersebut.
3. Tidak tersedianya anggaran untuk mendapatkan label halal tersebut.
4. Waktu yang cukup lama untuk mendapatkan /sertifikasi halal tersebut.

Berbagai upaya telah dilakukan oleh berbagai pihak untuk memberikan dorongan/motivasi kepada para pelaku usaha untuk mendapatkan label halal/sertifikat halal misalnya untuk UMKM ada kebijakan atau aturan sendiri dalam mengurus sertifikasi halal seperti melakukan sosialisasi mengenai alur serifikasi halal yaitu :

1. Melakukan permohonan sertifikasi halal.
2. Memeriksa kelengkapan dokumen dan menetapkan lembaga pemeriksa halal.
3. Memeriksa/menguji kehalalan produk.

4. Menetapkan kehalalan produk melalui fatwa halal.
5. Menerbitkan sertifikat halal.

Berdasarkan hasil survey dan wawancara dengan pihak BPJH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) Untuk masa sekarang untuk mendapatkan sertifikasi halal/label halal bisa didapatkan selama 21 sampai 31 hari kerja. Hal ini menunjukkan bahwa pemerintah melalui BPJH ini berusaha mendorong kepada pelaku usaha untuk lebih mempermudah dan mempercepat proses sertifikasi/label halal tersebut.

Dokumen yang harus disiapkan untuk mendapatkan sertifikat/label halal :

1. Data pelaku usaha berupa Nomor Induk Berusaha (NIB) dan data penyelia halal.
2. Nama dan jenis produk.
3. Daftar produk dan bahan yang digunakan.
4. Proses pengolahan produk.

Data –data tersebut diserahkan, dilengkapi dan dievaluasi oleh LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) yang bertugas untuk melakukan pemeriksaan dan atau pengujian kehalalan produk yang diajukan untuk sertifikasi halalnya. Pemeriksaan ini dilakukan oleh auditor halal yang dimiliki oleh LPH (Lembaga Pemeriksa Halal).

Upaya lain yang dilakukan oleh pemerintah dalam mempermudah sertifikasi halal adalah dengan cara para pelaku usaha mengajukan permohonan

sertifikat halal secara on-line melalui aplikasi SiHalal pada web site <http://ptsptsp.halal.go.id>. Selanjutnya BPJH memeriksa kelengkapan dokumen permohonan.

Selain menyediakan website pemerintah juga telah memberikan bantuan penyederhanaan biaya untuk mendapatkan sertifikat halal melalui aturan Kepkaben No.141/2021 biaya untuk sertifikat halal adalah sebagai berikut :

1. 25.000 rupiah untuk pendaftaran.
2. 25.000 rupiah untuk komponen supervise dan monitoring.
3. 150.000 rupiah untuk insentif pendamping.
4. 100.000 rupiah untuk komponen siding fatwa.

Kebijakan lain dari pemerintah adalah yang menyangkut pelaku usaha UMKM mikro dan kecil tidak dikenakan biaya/gratis.

Untuk yang regular tarifnya adalah sebagai berikut :

1. Usaha mikro dan kecil 300.000 rupiah
2. Usaha menengah 5.000.000 rupiah
3. Usaha besar dan atau dari luar negeri 12.500.000 rupiah.

Untuk memperpanjang sertifikat halal dikenakan biaya sebagai berikut :

1. Untuk mikro dan kecil 200.000 rupiah
2. Untuk menengah 2.400.000 rupiah
3. Untuk besar dan atau dari luar negeri 5.000.000 rupiah.

Data di atas merupakan data yang sudah diperbaharui sedemikian rupa dan merupakan salah satu upaya dari berbagai

upaya untuk mendorong para pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikasi halal yang lebih mudah, murah, akurat dan berkualitas, sehingga dengan adanya sertifikasi/label halal tersebut dapat mendorong pelaku usaha untuk lebih semangat dalam menjalankan usaha, lebih produktif dan berdampak pada pengembangan usaha di masa yang akan datang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan penelitian ini merupakan hasil pemikiran ilmiah dan berdasarkan hasil survey dan wawancara serta dianalisis maka menghasilkan kesimpulan penelitian yaitu :

1. Dampak Labelisasi halal di pelaku usaha UMKM sentra roti Babakan Rahayu Kota Bandung sangat berpengaruh terhadap pengembangan usaha meskipun baru sebagian dari para pelaku usaha yang sudah mempunyai sertifikasi/label halal pada produk tersebut.
2. Penerapan konsep halal yang berhubungan dengan penerapan etika bisnis di sentra roti Babakan rahayu Kota Bandung sudah cukup baik dengan menerapkan/mempraktekan konsep-konsep etika bisnis diberbagai bidang usaha sehingga berdampak terhadap pengembangan usaha roti di sentra roti Babakan Rahayu Kota Bandung.
3. Berbagai upaya telah dilakukan oleh berbagai pihak khususnya pihak Dinas UMKM dan Koperasi Kota Bandung sebagai lembaga yang membina kegiatan usaha di kawasan ini untuk

mendorong/memotivasi para pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikasi/label halal, hal ini tidak lain untuk memberikan motivasi kepada para pelaku usaha untuk meningkatkan daya saing dan bisa memasarkan produknya lebih luas, yang akhirnya akan menciptakan pelaku usaha yang bisa mengembangkan usahanya dan mempunyai profit/laba yang maksimal.

Saran-saran

1. Perlu melakukan kajian yang mendalam dan penelitian lebih lanjut tentang kegiatannya

Bisnis di sentra roti babakan rahayu Kota Bandung dalam menunjang perekonomian, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

2. Perlu melakukan kegiatan yang mendalam tentang kewirausahaan sehingga para

Pelaku usaha bisa lebih semangat dalam menjalankan usahanya.

3. Perlu kajian yang mendalam tentang pentingnya sertifikasi halal bagi para pelaku

Usaha sehingga konsumen lebih merasa aman dalam mengkonsumsi produknya.

Daftar Pustaka

A. Buku

Anwar, Yusuf Ali & Yuniarti, Yuyun, 2017. Etika Bisnis, Bandung, Kencana Utama.

Arikunto Suhartini, 2002. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek, Jakarta, Penerbit Rineka Cipta.

Cresswell. P. Dan Rolland, D 2004 "The role of religion in entrepreneurship"

De Mello, R. Latz. Jr. 1997, Small Business in Indonesia, Aldershot, dkk : Ashgate Publishing.

Delinov, 1995, Pengantar Ekonomi makro, Jakarta, UI Press.

Fuad. M.H. Christin, Sugiarto &. E.P . Paulurus 2001, Pengantar Bisnis, Jakarta, P.T Gramedia Pustaka Utama

Hamdy, Hady 2001 Ekonomi Internasional Buku I, Edisi Revisi, Jakarta, Ghalia Indonesia

Kotler.P . 2010 Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 2 Terjemahan oleh Bob Sabram, Jakarta : Prentice Hall

Sugiyono, 2008 metode Penelitian Kualitatif dan R & D Bandung Alfabeta