



KELAYAKAN FINANSIAL DAN ETIKA BISNIS ISLAM DALAM PENGEMBANGAN USAHA KULINER HALAL

FINANCIAL FEASIBILITY AND ISLAMIC BUSINESS ETHICS IN THE DEVELOPMENT OF HALAL CULINARY BUSINESS

Riska Juliana¹, Rani Andrika Santi², Dea Septiani³

Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Email : julianariska67@gmail.com¹, raniandrikasanti@gmail.com²
deasptian@gmail.com³

Article Info

Article history :

Received : 13-05-2025

Revised : 14-05-2025

Accepted : 16-05-2025

Published : 19-05-2025

Abstract

The development of halal culinary businesses has been rapidly growing, driven by increasing public awareness of the importance of halal products and business ethics aligned with Islamic values. This study aims to analyze the financial feasibility and the application of Islamic business ethics in halal culinary ventures through a literature review method. The study examines various sources such as journals, books, and official documents related to financial aspects and Islamic business ethics principles relevant to the development of halal culinary businesses. The findings indicate that financial feasibility is a crucial factor to ensure the sustainability of halal culinary ventures, with key indicators including cost analysis, profitability, and sound cash flow management. Furthermore, the implementation of Islamic business ethics—covering honesty, fairness, trustworthiness (amanah), and the prohibition of usury (riba) and uncertainty (gharar)—contributes to building consumer trust and a positive business reputation. The integration of financial feasibility and Islamic business ethics is essential to achieving the development of halal culinary businesses that are not only economically profitable but also morally and Sharia-compliant. This study is expected to provide insights for business practitioners, academics, and stakeholders to optimize halal culinary enterprises sustainably and in accordance with Islamic principles.

Keywords: Financial Feasibility, Islamic Business Ethics, Halal Culinary Business

Abstrak

Pengembangan usaha kuliner halal saat ini menjadi salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal dan etika bisnis yang sesuai dengan nilai Islam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan finansial dan penerapan etika bisnis Islam dalam usaha kuliner halal melalui metode studi literatur. Studi ini mengkaji berbagai sumber seperti jurnal, buku, dan dokumen resmi terkait aspek finansial dan prinsip etika bisnis Islam yang relevan dengan pengembangan usaha kuliner halal. Hasil kajian menunjukkan bahwa kelayakan finansial menjadi faktor krusial dalam menjamin keberlanjutan usaha kuliner halal, dengan indikator utama seperti analisis biaya, profitabilitas, dan pengelolaan arus kas yang sehat. Selain itu, penerapan etika bisnis Islam yang meliputi kejujuran, keadilan, amanah, dan larangan praktik riba serta gharar, berkontribusi dalam membangun kepercayaan konsumen dan reputasi bisnis yang positif. Integrasi antara kelayakan finansial dan etika bisnis Islam menjadi kunci utama dalam mencapai pengembangan usaha kuliner halal yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga berlandaskan nilai moral dan syariah. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pelaku usaha, akademisi, dan praktisi bisnis dalam mengoptimalkan usaha kuliner halal secara berkelanjutan dan sesuai dengan prinsip Islam.

Kata Kunci: Kelayakan Finansial, Etika Bisnis Islam, Usaha Kuliner Halal



PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner halal mengalami peningkatan pesat dalam beberapa tahun terakhir, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kebutuhan produk halal yang sesuai dengan prinsip syariah. Usaha kuliner halal tidak hanya menawarkan produk yang halal secara konsumsi, tetapi juga menjanjikan peluang bisnis yang menjanjikan di pasar nasional maupun global. Di Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim, potensi pasar kuliner halal sangat besar dan menjadi salah satu sektor yang terus berkembang. Namun, keberhasilan usaha kuliner halal tidak hanya bergantung pada penerapan standar halal dalam produknya saja, tetapi juga pada aspek kelayakan finansial. Kelayakan finansial menjadi tolok ukur utama dalam menentukan apakah sebuah usaha dapat bertahan dan berkembang dalam jangka panjang. Tanpa pengelolaan keuangan yang baik dan analisis kelayakan yang tepat, usaha kuliner halal akan menghadapi risiko kegagalan meskipun produk yang ditawarkan telah memenuhi standar halal (Ayub, 2009).

Selain aspek finansial, penerapan etika bisnis Islam juga memegang peranan penting dalam pengembangan usaha kuliner halal. Etika bisnis Islam menekankan prinsip-prinsip seperti kejujuran, keadilan, amanah, dan larangan riba yang menjadi landasan moral dalam menjalankan bisnis. Dengan menerapkan etika bisnis yang sesuai dengan ajaran Islam, pelaku usaha dapat membangun kepercayaan konsumen dan menjaga reputasi bisnisnya di tengah persaingan yang ketat. Integrasi antara kelayakan finansial dan etika bisnis Islam dalam usaha kuliner halal menjadi suatu kebutuhan strategis agar bisnis tidak hanya menguntungkan secara ekonomi tetapi juga berkontribusi pada nilai-nilai moral dan sosial. Pengembangan usaha yang mengedepankan kedua aspek ini akan mampu menciptakan bisnis yang berkelanjutan dan mampu menghadapi tantangan pasar serta dinamika sosial.

Penelitian ini menggunakan metode studi literatur untuk mengkaji secara komprehensif tentang kelayakan finansial dan etika bisnis Islam dalam konteks pengembangan usaha kuliner halal. Studi literatur dipilih karena dapat menyajikan kajian mendalam dari berbagai sumber yang sudah ada, seperti buku, artikel ilmiah, jurnal, dan dokumen resmi terkait bisnis halal, keuangan, dan etika Islam. Metode ini juga memungkinkan untuk menyintesis teori dan temuan yang relevan sebagai dasar pengembangan usaha kuliner halal yang sukses.

Rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi bagaimana aspek kelayakan finansial dapat dioptimalkan dalam pengembangan usaha kuliner halal serta bagaimana penerapan etika bisnis Islam dapat menjadi pedoman dalam menjalankan usaha tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang kedua aspek tersebut dan bagaimana keduanya dapat diintegrasikan untuk mendukung keberlangsungan dan pertumbuhan usaha kuliner halal. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi pelaku usaha kuliner halal dalam mengelola bisnis secara finansial dan etis, sekaligus memberikan kontribusi akademis dalam pengembangan kajian bisnis halal yang mengedepankan prinsip syariah dan keberlanjutan ekonomi.



Tinjauan Pustaka

1. Konsep Usaha Kuliner Halal

Usaha kuliner halal merupakan bagian dari industri makanan yang khusus memenuhi standar dan prinsip kehalalan menurut syariat Islam. Secara terminologis, kata "halal" berasal dari bahasa Arab yang berarti "diperbolehkan" atau "sesuatu yang diizinkan" (Al-Qaradhawi Dkk, 2016). Dalam konteks kuliner, halal merujuk pada makanan dan minuman yang diproses, disiapkan, dan disajikan sesuai dengan ketentuan syariah, yang meliputi bahan baku yang halal, proses produksi yang bersih dari unsur haram, dan tidak mengandung najis. Menurut standar MUI (Majelis Ulama Indonesia), sertifikasi halal merupakan salah satu aspek penting yang menjamin kehalalan produk kuliner, mulai dari bahan baku, metode pemotongan, hingga proses pengolahan dan penyimpanan. Selain kepatuhan terhadap syariat, kuliner halal juga harus memperhatikan aspek higienitas dan keamanan pangan agar dapat diterima secara luas oleh masyarakat. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan terhadap produk kuliner halal mengalami peningkatan signifikan, tidak hanya di negara-negara dengan mayoritas Muslim, tetapi juga di negara-negara non-Muslim, karena meningkatnya kesadaran akan kesehatan dan nilai-nilai etika.

Perkembangan usaha kuliner halal juga dipengaruhi oleh tren gaya hidup halal (halal lifestyle) yang melibatkan konsumsi produk halal sebagai bagian dari identitas sosial dan religius. Hal ini memberikan peluang pasar yang luas dan menjadi daya tarik bagi para pelaku usaha untuk mengembangkan bisnis kuliner halal secara serius dan profesional (Ulya, 2024).

2. Kelayakan Finansial dalam Usaha Kuliner

Kelayakan finansial merupakan ukuran yang digunakan untuk menilai apakah suatu usaha layak dijalankan dari segi ekonomi dan finansial (Kasmir, 2015). Dalam usaha kuliner, kelayakan finansial menjadi kunci utama untuk memastikan usaha dapat bertahan, berkembang, dan menghasilkan keuntungan yang berkelanjutan. Kelayakan finansial meliputi analisis berbagai aspek keuangan seperti biaya investasi, biaya operasional, pendapatan, laba rugi, pengelolaan arus kas, dan rasio keuangan penting seperti Return on Investment (ROI), Break Even Point (BEP), dan margin keuntungan (Brigham, 2019). Analisis kelayakan finansial pada usaha kuliner halal harus memperhitungkan karakteristik khusus bisnis tersebut, misalnya kebutuhan akan bahan baku halal yang terkadang memiliki harga lebih tinggi dibandingkan bahan biasa, serta biaya untuk mendapatkan sertifikasi halal.

Selain itu, usaha kuliner juga harus memperhatikan aspek dinamika pasar, tren konsumen, dan persaingan yang cukup ketat, terutama di sektor kuliner yang sangat kompetitif. Oleh karena itu, manajemen keuangan yang baik dan pengelolaan sumber daya yang efisien menjadi faktor utama dalam menentukan kelayakan usaha kuliner halal. Lebih jauh, Analisis kelayakan finansial tidak hanya penting pada tahap awal pembukaan usaha, tetapi juga secara periodik dilakukan untuk menilai performa usaha dan mengambil keputusan strategis untuk ekspansi, inovasi produk, atau pengendalian biaya.

3. Etika Bisnis Islam

Etika bisnis Islam adalah seperangkat prinsip moral dan nilai-nilai yang bersumber dari Al-Quran, Hadis, dan Ijma' Ulama yang mengatur perilaku pelaku usaha dalam menjalankan



aktivitas bisnis agar sesuai dengan ajaran Islam (Chapra, 2016). Prinsip utama dalam etika bisnis Islam antara lain meliputi:

- a. **Kejujuran (Sidq):** Pelaku usaha harus transparan dalam menjual produk tanpa ada penipuan atau pemalsuan kualitas.
- b. **Keadilan (Adl):** Menjaga keseimbangan hak dan kewajiban antara pelaku usaha, konsumen, dan pihak lain.
- c. **Amanah (Kepercayaan):** Mengelola usaha dengan tanggung jawab penuh dan menjaga kepercayaan konsumen.
- d. **Larangan Riba (Bunga):** Menghindari praktek bunga atau keuntungan yang berlebihan dan tidak adil.
- e. **Larangan Gharar (Ketidakpastian):** Menghindari ketidakjelasan dalam transaksi yang dapat merugikan salah satu (Chapra. Ibid).

Penerapan etika bisnis Islam dalam usaha kuliner halal sangat penting untuk membangun kepercayaan dan loyalitas pelanggan, terutama konsumen Muslim yang mengutamakan kehalalan dan kejujuran dalam bertransaksi (Hassan Dkk, 2009). Pelaku usaha yang menerapkan etika bisnis Islam juga akan mendapatkan reputasi yang baik, yang pada akhirnya akan meningkatkan nilai bisnis dan memperkuat posisi di pasar.

Dalam praktiknya, etika bisnis Islam juga menuntut pelaku usaha untuk memperhatikan dampak sosial dan lingkungan dari aktivitas bisnis mereka, sesuai dengan prinsip maqasid syariah yang mencakup pemeliharaan agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta (Ulya and Ni'mah). Dengan demikian, bisnis kuliner halal tidak hanya fokus pada keuntungan finansial, tetapi juga pada kebermanfaatn sosial dan keberlanjutan usaha.

4. Integrasi Kelayakan Finansial dan Etika Bisnis Islam dalam Usaha Kuliner Halal

Pengembangan usaha kuliner halal yang berkelanjutan memerlukan sinergi antara kelayakan finansial dan penerapan etika bisnis Islam. Kelayakan finansial memastikan usaha dapat bertahan dan berkembang secara ekonomis, sementara etika bisnis Islam menjaga agar usaha berjalan sesuai dengan nilai moral dan kepercayaan konsumen Muslim. Menurut Hassan dan Lewis, pengusaha yang mampu menggabungkan strategi bisnis yang efektif secara finansial dengan etika bisnis Islam cenderung memiliki keunggulan kompetitif yang berkelanjutan (Hassan and Lewis). Hal ini dikarenakan konsumen tidak hanya mencari produk yang halal, tetapi juga menginginkan bisnis yang jujur, adil, dan bertanggung jawab sosial. Integrasi tersebut dapat memperkuat brand image dan loyalitas konsumen dalam industri kuliner halal, sehingga meningkatkan profitabilitas jangka panjang.

Namun, terdapat beberapa tantangan dalam menjaga keseimbangan antara pencapaian keuntungan dan kepatuhan terhadap prinsip etika Islam, terutama dalam menghadapi tekanan persaingan dan kebutuhan untuk inovasi produk. Pelaku usaha harus mampu mengelola risiko dan sumber daya secara optimal tanpa mengorbankan nilai-nilai etika yang mendasari usaha mereka.



METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode **studi literatur (library research)**. Metode ini dipilih karena fokus utama penelitian adalah mengkaji dan menganalisis konsep kelayakan finansial dan etika bisnis Islam dalam konteks pengembangan usaha kuliner halal melalui sumber-sumber pustaka yang relevan dan kredibel.

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah **kualitatif deskriptif** dengan pendekatan studi literatur. Pendekatan ini digunakan untuk menggali dan mendeskripsikan informasi secara mendalam dari berbagai sumber referensi mengenai dua aspek utama, yaitu kelayakan finansial dan etika bisnis Islam dalam usaha kuliner halal.

2. Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan **data sekunder** yang diperoleh dari berbagai literatur dan dokumen yang relevan. Adapun jenis sumber data meliputi:

- a. **Buku teks** yang membahas tentang kelayakan usaha, manajemen keuangan, etika bisnis Islam, dan ekonomi syariah.
- b. **Jurnal ilmiah nasional dan internasional** yang terbit dalam 10 tahun terakhir dan memuat pembahasan seputar kelayakan finansial, kewirausahaan halal, serta prinsip etika bisnis Islam.
- c. **Artikel ilmiah dan makalah akademik** yang dapat dipertanggungjawabkan.
- d. **Dokumen resmi**, seperti fatwa DSN-MUI, regulasi halal dari BPJPH, dan pedoman dari lembaga keuangan syariah.
- e. **Sumber daring terpercaya**, seperti situs institusi pemerintah dan universitas.

3. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

- a. **Identifikasi dan pemilihan literatur** yang relevan berdasarkan kata kunci seperti “kelayakan finansial usaha kuliner,” “etika bisnis Islam,” “pengembangan usaha halal,” dan “usaha kuliner halal.”
- b. **Klasifikasi literatur** berdasarkan topik utama (kelayakan finansial dan etika bisnis Islam).
- c. **Penyaringan literatur** untuk memastikan kesesuaian dengan fokus penelitian dan keaktualan informasi.
- d. **Studi isi (content analysis)** terhadap setiap dokumen atau sumber pustaka untuk mengidentifikasi gagasan utama, teori, dan hasil penelitian terdahulu yang relevan.

4. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan metode **analisis isi (content analysis)**. Teknik ini digunakan untuk mengevaluasi dan menarik makna dari informasi yang ditemukan dalam literatur. Proses analisis dilakukan secara sistematis melalui tahapan sebagai berikut:



- a. **Reduksi data:** Menyaring informasi penting dari sumber yang ada.
- b. **Kategorisasi tematik:** Mengelompokkan data ke dalam tema-tema seperti kelayakan finansial, indikator keberhasilan usaha halal, prinsip-prinsip etika bisnis Islam, dan keterkaitan antara keduanya.
- c. **Interpretasi data:** Menyusun penafsiran yang logis dan ilmiah terhadap hasil temuan.
- d. **Penarikan kesimpulan:** Menyimpulkan keterkaitan antara kelayakan finansial dan etika bisnis Islam dalam mendukung pengembangan usaha kuliner halal.

PEMBAHASAN

1. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Kuliner Halal

Kelayakan finansial merupakan salah satu komponen krusial dalam menentukan keberhasilan suatu usaha, termasuk pada sektor kuliner halal. Analisis kelayakan finansial bertujuan untuk menilai sejauh mana suatu usaha layak secara ekonomi untuk dijalankan, serta memberikan gambaran mengenai potensi keuntungan dan risiko yang mungkin dihadapi dalam operasional usaha (Warto Dkk, 2020). Dalam konteks usaha kuliner halal, analisis kelayakan finansial menjadi semakin penting karena selain mempertimbangkan aspek ekonomi, pelaku usaha juga harus memenuhi syarat-syarat tertentu seperti pemilihan bahan baku yang halal, proses produksi sesuai syariat, dan pengurusan sertifikasi halal yang membutuhkan biaya tambahan. Oleh karena itu, analisis yang menyeluruh perlu dilakukan untuk memastikan bahwa usaha kuliner halal dapat beroperasi dengan efisien dan menghasilkan profit yang berkelanjutan.

a. Komponen Analisis Kelayakan Finansial

Beberapa aspek penting yang harus dianalisis dalam kelayakan finansial usaha kuliner halal antara lain:

1) Estimasi Biaya Investasi Awal

Biaya investasi awal meliputi seluruh pengeluaran awal yang diperlukan untuk mendirikan usaha, seperti biaya sewa tempat, pembelian peralatan dapur, perlengkapan usaha, renovasi tempat usaha, dan biaya pendaftaran sertifikasi halal. Misalnya, usaha kuliner kecil menengah harus memperhitungkan pengadaan freezer, kompor, alat pemrosesan makanan, hingga etalase dan perangkat digital kasir. Biaya sertifikasi halal juga perlu dicatat sebagai investasi penting agar usaha dapat memasarkan produknya secara legal dan terpercaya di pasar syariah.

2) Estimasi Biaya Operasional

Biaya operasional adalah pengeluaran rutin yang terjadi selama usaha berjalan. Ini mencakup pembelian bahan baku halal, gaji karyawan, biaya listrik dan air, biaya transportasi, biaya promosi, dan biaya perawatan alat. Untuk usaha kuliner halal, bahan baku sering kali memiliki harga lebih tinggi dibanding bahan biasa, terutama jika menggunakan daging impor bersertifikat halal atau bahan organik.

3) Estimasi Pendapatan



Pendapatan diperkirakan dari total penjualan produk dalam periode tertentu. Untuk mendapatkan estimasi yang akurat, pelaku usaha dapat melakukan survei pasar guna mengetahui daya beli dan preferensi konsumen. Analisis permintaan produk juga dapat digunakan untuk menyusun strategi harga yang kompetitif.

4) Laba Rugi Usaha (Profit & Loss)

Perbandingan antara pendapatan dan seluruh biaya akan menghasilkan keuntungan atau kerugian usaha. Dalam hal ini, laporan laba rugi menjadi alat untuk mengukur efektivitas operasional usaha. Pelaku usaha harus menetapkan margin keuntungan yang realistis agar usaha dapat terus bertahan dan berkembang.

5) Analisis Break Even Point (BEP)

BEP menunjukkan titik impas, yaitu ketika total pendapatan sama dengan total biaya. Analisis BEP membantu menentukan berapa banyak produk yang harus dijual agar usaha tidak mengalami kerugian. Perhitungan BEP sangat penting dalam menyusun strategi penjualan dan promosi.

6) Return on Investment (ROI)

ROI adalah indikator untuk mengukur tingkat pengembalian dari investasi yang ditanamkan. ROI yang tinggi menunjukkan bahwa usaha tersebut menguntungkan. Dalam bisnis kuliner halal, ROI tidak hanya dihitung dari keuntungan finansial, tetapi juga dari peningkatan reputasi dan kepercayaan pasar terhadap produk halal (Rohmah, 2023).

b. Tantangan Finansial dalam Usaha Kuliner Halal

Beberapa tantangan yang dihadapi dalam aspek finansial usaha kuliner halal antara lain:

- 1) **Harga bahan baku halal yang cenderung lebih mahal**, terutama jika bahan tersebut harus didatangkan dari distributor khusus yang memiliki sertifikasi.
- 2) **Kebutuhan modal awal yang relatif besar** karena adanya keharusan memperoleh sertifikat halal, pelatihan staf tentang standar halal, dan sistem pengawasan mutu yang ketat.
- 3) **Fluktuasi harga pasar** yang memengaruhi biaya operasional, terutama pada komoditas pangan seperti daging, sayuran, dan rempah-rempah.
- 4) **Tingginya persaingan di industri kuliner** yang menuntut inovasi dan promosi berkelanjutan, yang tentunya berdampak pada anggaran usaha (Rahman and others, 2024).

c. Strategi Pengelolaan Finansial yang Efektif

Untuk mengatasi tantangan tersebut, pelaku usaha kuliner halal perlu menerapkan strategi pengelolaan keuangan yang efektif, antara lain:

- 1) **Membuat perencanaan anggaran secara berkala**, termasuk analisis arus kas untuk memastikan likuiditas usaha.



- 2) **Menggunakan teknologi keuangan** (fintech) seperti aplikasi akuntansi digital untuk mencatat transaksi dan memantau kinerja keuangan secara real-time.
- 3) **Melakukan efisiensi operasional**, seperti menjalin kerja sama langsung dengan pemasok bahan baku halal agar memperoleh harga lebih kompetitif.
- 4) **Diversifikasi produk** untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas dan meningkatkan volume penjualan.
- 5) **Mengakses pembiayaan syariah**, seperti melalui lembaga keuangan mikro syariah atau koperasi syariah, agar modal usaha tetap sesuai prinsip Islam.

2. Analisis Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Usaha Kuliner Halal

a. Prinsip Dasar Etika Bisnis Islam

Etika bisnis Islam berakar pada ajaran Al-Qur'an dan Hadis yang mengatur perilaku manusia, termasuk dalam aktivitas ekonomi. Dalam konteks bisnis, terdapat prinsip-prinsip dasar yang harus dipenuhi, yaitu:

- 1) **Kejujuran (Shidq)**: Pelaku usaha wajib menyampaikan informasi produk secara jujur, mulai dari bahan, proses pengolahan, hingga harga yang adil. Hal ini sesuai dengan hadis Nabi Muhammad SAW: *"Pedagang yang jujur dan amanah akan berada bersama para nabi, orang-orang yang jujur, dan para syuhada."* (HR. Tirmidzi).
- 2) **Amanah (Dapat dipercaya)**: Seorang pelaku usaha harus menjalankan aktivitasnya dengan tanggung jawab tinggi dan tidak menyalahgunakan kepercayaan konsumen.
- 3) **Keadilan ('Adl)**: Keadilan dalam bisnis diwujudkan melalui praktik yang tidak merugikan pihak lain, seperti mempermainkan timbangan, menaikkan harga secara tidak wajar, atau memonopoli pasar.
- 4) **Larangan terhadap riba, gharar, dan maysir**: Aktivitas bisnis tidak boleh mengandung unsur riba (bunga), gharar (ketidakjelasan), dan maysir (judi), yang semuanya dapat merusak keadilan transaksi (Rahman and others. Ibid).

Penerapan prinsip-prinsip ini menjadi fondasi utama dalam membangun usaha kuliner halal yang tidak hanya halal dari sisi produk, tetapi juga dari sisi proses dan manajemen.

b. Penerapan Etika Bisnis dalam Praktik Kuliner Halal

Dalam praktiknya, penerapan etika bisnis Islam pada usaha kuliner halal meliputi beberapa aspek penting berikut:

1) Pengadaan dan Pemilihan Bahan Baku

Usaha kuliner halal harus memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan berasal dari sumber yang halal dan thayyib (baik). Etika bisnis Islam menuntut pelaku usaha untuk tidak menggunakan bahan yang mengandung unsur haram seperti babi, darah, alkohol, atau bahan tambahan kimia yang meragukan statusnya. Selain itu, pelaku usaha juga harus memastikan proses penyembelihan hewan dilakukan secara syar'i. Transparansi dalam pemilihan bahan ini sangat penting



karena menyangkut hak konsumen untuk mengonsumsi makanan yang sesuai syariat.

2) Proses Produksi dan Kebersihan

Etika Islam sangat menekankan pentingnya kebersihan dan higienitas dalam proses produksi. Rasulullah SAW bersabda: *“Kebersihan adalah sebagian dari iman.”* (HR. Muslim). Dalam usaha kuliner halal, dapur, peralatan masak, dan tempat penyimpanan harus steril dari najis dan bahan tidak halal. Pelaku usaha juga harus memastikan tidak terjadi kontaminasi silang antara bahan halal dan non-halal.

3) Kejujuran dalam Informasi Produk

Pelaku usaha dilarang menipu atau menyembunyikan kekurangan produk dari konsumen. Misalnya, menyatakan bahwa suatu makanan telah bersertifikat halal padahal belum, atau mencampurkan bahan tertentu demi menurunkan biaya produksi tanpa memberitahukan konsumen. Dalam Islam, perilaku ini tergolong ghisyy (penipuan), yang sangat dikecam.

4) Penetapan Harga dan Profit yang Adil

Penetapan harga dalam bisnis kuliner harus mempertimbangkan nilai keadilan. Islam mengakui hak wajar pelaku usaha untuk mengambil keuntungan, tetapi juga melarang praktik eksploitatif seperti memanipulasi kelangkaan barang demi menaikkan harga. Etika bisnis Islam menyarankan sistem harga yang berimbang, adil bagi pelaku usaha, dan tidak memberatkan konsumen.

5) Tanggung Jawab Sosial Usaha

Dalam etika bisnis Islam, usaha tidak hanya untuk keuntungan pribadi, tetapi juga harus memberi manfaat bagi masyarakat. Bentuk tanggung jawab sosial ini bisa berupa memberi pekerjaan yang layak dan upah yang adil, mendukung komunitas lokal, atau berkontribusi terhadap kegiatan sosial. Praktik sedekah dan wakaf dalam usaha juga merupakan bentuk konkret dari tanggung jawab sosial menurut Islam (Febriati and others, 2024).

c. Tantangan dalam Implementasi Etika Bisnis Islam

Meskipun kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya etika bisnis Islam semakin meningkat, masih terdapat beberapa tantangan dalam penerapannya, antara lain:

- 1) **Kurangnya pemahaman yang komprehensif** terhadap prinsip etika bisnis Islam di kalangan pelaku UMKM, terutama yang belum pernah mengikuti pelatihan atau pembinaan.
- 2) **Biaya tambahan** untuk memastikan proses halal (misalnya audit halal, pengadaan bahan khusus, pelatihan staf) sering kali dianggap sebagai beban oleh pelaku usaha mikro.
- 3) **Tekanan pasar** dan persaingan yang ketat dapat menggoda pelaku usaha untuk mengabaikan prinsip keadilan atau kejujuran dalam mencari keuntungan cepat.



- 4) **Lemahnya pengawasan dan penegakan hukum** terhadap pelanggaran etika bisnis di tingkat lapangan.

d. Strategi Peningkatan Penerapan Etika Bisnis Islam

Untuk mendorong penerapan etika bisnis Islam dalam usaha kuliner halal, diperlukan strategi berikut:

- 1) **Pendidikan dan pelatihan** etika bisnis Islam kepada pelaku usaha secara berkala, khususnya bagi UMKM.
- 2) **Insentif dan kemudahan** dalam proses sertifikasi halal agar pelaku usaha tidak terbebani secara finansial.
- 3) **Kemitraan strategis** antara pelaku usaha, pemerintah, dan lembaga keuangan syariah untuk memperkuat sistem usaha halal secara menyeluruh.
- 4) **Pemanfaatan teknologi informasi** dalam menampilkan keterbukaan informasi produk, testimoni pelanggan, dan edukasi halal kepada konsumen.

3. Sintesis Kelayakan Finansial dan Etika Bisnis Islam

Pengembangan usaha kuliner halal memerlukan pendekatan yang terintegrasi antara aspek kelayakan finansial dan etika bisnis Islam. Kedua aspek ini bukanlah dua kutub yang berseberangan, melainkan saling melengkapi dalam membentuk fondasi usaha yang kuat, berdaya saing, dan berkelanjutan. Dalam konteks ekonomi Islam, keberhasilan bisnis tidak hanya diukur dari aspek keuntungan material semata, tetapi juga dari sejauh mana usaha tersebut mampu memberi manfaat, menjunjung nilai keadilan, dan mematuhi prinsip syariah.

a. Keseimbangan antara Keuntungan dan Kepatuhan Syariah

Kelayakan finansial mendorong efisiensi dalam operasional usaha, perencanaan anggaran, dan strategi pengembangan usaha agar menghasilkan profit yang optimal. Sementara itu, etika bisnis Islam mengarahkan agar proses memperoleh keuntungan tersebut tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah seperti larangan riba, gharar, dan penipuan. Sintesis antara keduanya menciptakan model usaha kuliner halal yang berorientasi pada profit dan nilai, di mana keputusan bisnis diambil bukan hanya berdasarkan perhitungan ekonomi, tetapi juga atas dasar moral dan tanggung jawab sosial. Sebagai contoh, penetapan harga jual makanan harus memperhatikan nilai keekonomian produk, namun tidak boleh melebihi batas kewajaran yang dapat merugikan konsumen. Strategi pemasaran pun harus dilakukan secara jujur tanpa manipulasi informasi (Febriati and others. Ibid).

b. Nilai Tambah dari Perspektif Konsumen

Dalam praktiknya, integrasi antara kelayakan finansial dan etika bisnis Islam justru memberikan nilai tambah kompetitif bagi usaha kuliner halal. Konsumen Muslim modern semakin selektif terhadap produk yang mereka konsumsi, tidak hanya dari sisi kehalalan, tetapi juga dari siapa dan bagaimana produk tersebut dihasilkan. Usaha yang menerapkan prinsip etika Islam seperti kejujuran, tanggung jawab, dan transparansi akan mendapatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen yang lebih kuat. Studi oleh Hassan & Lewis menegaskan bahwa bisnis yang memperhatikan aspek moral dan spiritual memiliki tingkat



keberlanjutan yang lebih tinggi karena didukung oleh pasar yang loyal dan stabil (Hassan and Lewis. Op.Cite). Oleh sebab itu, integrasi kedua aspek ini dapat menjadi strategi jangka panjang untuk menjaga kelangsungan dan pertumbuhan usaha kuliner halal.

c. Perencanaan Usaha yang Berbasis Syariah dan Ekonomi

Dari sudut pandang perencanaan bisnis, sintesis ini terlihat pada tahap perencanaan keuangan yang memperhatikan prinsip syariah. Misalnya, dalam pemilihan sumber pendanaan, pelaku usaha sebaiknya memilih skema pembiayaan syariah seperti mudharabah atau musyarakah yang bebas bunga, serta memperhatikan keadilan dalam pembagian keuntungan. Dalam operasional sehari-hari, usaha kuliner halal juga harus mengelola biaya produksi secara efisien tanpa mengorbankan kualitas bahan dan kebersihan, sesuai dengan prinsip thayyib. Sintesis ini juga menekankan pentingnya perencanaan bisnis yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga dapat dipertanggungjawabkan secara etika dan spiritual. Hal ini menjadi landasan untuk menjalankan usaha kuliner sebagai bagian dari ibadah, sekaligus kontribusi dalam membangun ekonomi umat.

d. Evaluasi Kinerja Usaha secara Holistik

Evaluasi kinerja usaha kuliner halal yang terintegrasi harus mencakup dua dimensi: indikator finansial dan indikator syariah. Indikator finansial mencakup aspek laba rugi, efisiensi, arus kas, dan ROI. Sementara indikator syariah mencakup kehalalan produk, kejujuran dalam transaksi, keadilan dalam upah tenaga kerja, dan kepatuhan terhadap standar halal. Evaluasi yang menyeluruh ini penting untuk memastikan bahwa usaha tidak hanya untung, tetapi juga berkah dan berdampak positif secara sosial. Pelaku usaha juga dituntut untuk senantiasa melakukan self-assessment dan audit internal agar praktik bisnis tetap berada dalam koridor syariah, serta mampu menyesuaikan diri dengan perkembangan regulasi dan preferensi konsumen.

e. Menuju Model Bisnis Islami yang Berkelanjutan

Sintesis antara kelayakan finansial dan etika bisnis Islam dapat dirumuskan dalam bentuk model bisnis Islami yang berkelanjutan, di mana prinsip efisiensi, transparansi, dan tanggung jawab sosial menjadi pilar utamanya. Model ini tidak hanya relevan untuk bisnis kuliner, tetapi juga dapat diterapkan pada berbagai sektor usaha lainnya. Dengan dukungan kebijakan pemerintah, lembaga sertifikasi halal, serta literasi keuangan syariah yang memadai, pelaku usaha kuliner halal akan memiliki lingkungan yang kondusif untuk mengembangkan bisnis yang sehat secara ekonomi dan bermartabat secara moral.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil studi literatur yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kelayakan finansial merupakan aspek fundamental dalam merintis dan mengembangkan usaha kuliner halal. Kelayakan ini mencakup analisis modal awal, arus kas, potensi keuntungan, serta efisiensi pengelolaan keuangan. Usaha yang dinilai layak secara finansial akan lebih berpeluang untuk bertahan dalam jangka panjang serta mampu menarik minat investor maupun mitra usaha. Oleh karena itu, analisis finansial yang matang harus dilakukan sejak tahap perencanaan usaha. Di sisi



lain, etika bisnis Islam memberikan kerangka nilai yang membedakan usaha kuliner halal dengan jenis usaha lainnya. Prinsip-prinsip seperti kejujuran, transparansi, keadilan, tanggung jawab sosial, serta larangan terhadap praktik riba, gharar, dan penipuan menjadi fondasi penting dalam menjalankan usaha secara Islami. Penerapan etika ini tidak hanya menciptakan keberkahan dalam usaha, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen terhadap produk dan pelaku usahanya.

Integrasi antara kelayakan finansial dan etika bisnis Islam merupakan kunci dalam menciptakan usaha kuliner halal yang berkelanjutan. Studi literatur menunjukkan bahwa keberhasilan finansial tidak harus bertentangan dengan prinsip-prinsip etika, bahkan justru saling memperkuat. Usaha yang mengedepankan etika cenderung memiliki loyalitas pelanggan yang lebih tinggi, reputasi yang baik, serta potensi pertumbuhan yang lebih stabil. Nilai-nilai Islam menjadi landasan moral yang menyeimbangkan antara tujuan duniawi dan ukhrawi dalam menjalankan bisnis. Dengan demikian, pengembangan usaha kuliner halal idealnya tidak hanya fokus pada aspek profitabilitas semata, tetapi juga harus menjadikan etika Islam sebagai pedoman dalam setiap aktivitas bisnis. Untuk pengusaha Muslim, ini bukan hanya tuntutan moral, tetapi juga bagian dari ibadah. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji implementasi langsung dari model usaha kuliner halal yang sukses dalam menggabungkan kedua aspek ini di lapangan, serta mengevaluasi tantangan-tantangan yang dihadapi dalam praktiknya.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qaradhawi, Y, and M H bin Daud, *Halal Dan Haram Dalam Islam* (books.google.com, 2016) <https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=Be-yCwAAQBAJ%5C&oi=fnd%5C&pg=PA1%5C&dq=halal+dan+haram+dalam+islam%5C&ots=pNoJxE286z%5C&sig=-kOfaRhC_kSYcGmyY336Fjv9mQ>
- Ayub, M, *Understanding Islamic Finance* (books.google.com, 2009) <https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=HjwL-vOKEVQC%5C&oi=fnd%5C&pg=PT9%5C&dq=understanding+islamic+finance%5C&ots=fcPs7TNXXx%5C&sig=qE-zp7W5uaYEGplqKBj_YuuJYVg>
- Brigham, E F, and J F Houston, *Fundamentals of Financial Management 15th* (Cengage, 2019)
- Chapra, M U, *The Future of Economics: An Islamic Perspective* (books.google.com, 2016) <https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=0NGpDAAAQBAJ%5C&oi=fnd%5C&pg=PR11%5C&dq=the+future+of+economics+an+islamic+perspective%5C&ots=296gWJFLDx%5C&sig=XM60_8qrUiBSJ6v1AtYVPr7aAXE>
- Febriati, N L, F Mu'in, R Santoso, and A Latua, 'Challenges of the Halal Food Industry in Era 5.0 Perspective of Science and Islamic Law', *KnE Social Sciences*, 2024 <<https://knepublishing.com/index.php/KnE-Social/article/view/15024>>
- Hassan, K, and M Lewis, *Handbook of Islamic Banking* (books.google.com, 2009) <https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=jvTtDzD5uFQC%5C&oi=fnd%5C&pg=PR7%5C&dq=handbook+of+islamic+banking%5C&ots=77hQ9gTTut%5C&sig=1_s2HZ1gHNVFFSPW4zIGtDOnYco>
- Kasmir, S E, *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi* (books.google.com, 2015) <<https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=oQRBDwAAQBAJ%5C&oi=fnd%5C&pg=PA1%5C&dq=studi+kelayakan+bisnis%5C&ots=Vz08JdyL0Y%5C&sig=8wf9tVnn4QJLcAAswCQIHhPErmI>>
- Rahman, A, Hudiyanto, Nastangin, Suroyo, and M Sonhadi, *Doktrin Ekonomi Islam* (Dana Bhakti



Wakaf, 1995)

Rohmah, R, *Dampak Implementasi Etika Bisnis Islam Dalam Perspektif Maqashid Syariah Pada IKM Griya Pangan Batang* (etheses.uingusdur.ac.id, 2023)
<<http://etheses.uingusdur.ac.id/id/eprint/4538>>

Ulya, D, and F A Ni'mah, 'Teori Etika Dan Penerapan Etika Bisnis Di Lembaga Keuangan', *Excess: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan ...*, 2024
<<https://fe.ugk.ac.id/index.php/excess/article/view/24>>

Warto, A S, and Z Arif, 'Bisnis Produk Halal Antara Peluang Dan Tantangan', *Problematika Dan Solusinya, Al Ulum*, 2020