TAHU BAKSO ISI DENGAN BERBAGAI ISIAN DAN PENERAPAN PRINSIP HALAL DALAM BISNIS TAHU BAKSO ISI DENGAN INOVASI VARIAN RASA

ASPEK PRODUKSI

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar

Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam

Oleh :

Muhammad Fais Dwi Prasetyo

21423127

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

TAHU BAKSO ISI DENGAN BERBAGAI ISIAN DAN PENERAPAN PRINSIP HALAL DALAM BISNIS TAHU BAKSO ISI DENGAN INOVASI VARIAN RASA

ASPEK PRODUKSI

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar

Sarjana Ekonomi Islam dari Program Studi Ekonomi Islam

Oleh :

Muhammad Fais Dwi Prasetyo

21423127

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Muhammad Fais Dwi Prasetyo

NIM 21423127

Program Studi : Ekonomi Islam

Fakultas : Ilmu Agama Islam.

Judul Tugas Akhir : Tahu Bakso Isi Dengan Berbagai Isian dan Penerapan Prinsip Halal Dalam Bisnis Tahu Bakso Isi Dengan Inovasi Varian Rasa Aspek Produksi

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Tugas Akhir Perintisan Bisnis ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggung jawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 22 Januari 2026

Muhammad Fais Dwi Prasetyo

NOTA DINAS

Yogyakarta, 22 Januari 2026 M / 3 Sya'ban 1447 H

Hal : Tugas Akhir Perintisan Bisnis

Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia

di Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor: 42/Kaprodi/10/DAATI/FIAI/I/2026 tanggal:

28 November 2024 M, 26 Jumadil Awal 1446 H. Atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi Saudara:

Nama : Muhammad Fais Dwi Prasetyo

NIM 21423127

Fakultas : Ilmu Agama Islam

Program Studi : Ekonomi Islam Tahun Akademik : 2025/2026

Judul Tugas Akhir : Tahu Bakso Isi Dengan Berbagai Isian dan Penerapan Prinsip Halal Dalam Bisnis Tahu Bakso Isi Dengan Inovasi Varian Rasa Aspek Produksi

Setelah kami terliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami tetapkan bahwa Tugas Akhir Perintisan Bisnis saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan sidang munaqasah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing,

Aqida Shohiha, S.E.I., M.E.

LEMBAR PENGESAHAN

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiai@uii.ac.id
W. fiai.uii.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Tugas Akhir Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari	:	Selasa
Tanggal	:	10 Februari 2026
Judul Tugas Akhir	:	Tahu Bakso Isi dengan Berbagai Isian dan Penerapan Prinsip Halal dalam Bisnis Tahu Bakso Isi dengan Inovasi Varian Rasa Aspek Produksi
Nama	:	MUHAMMAD FAIS DWI PRASETYO
Nomor Mahasiswa	:	21423127

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dari Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI

Ketua/Pembimbing
Aqida Shohiha, S.E.I., M.E. (.....)

Penguji 1
Anom Garbo, SEI, ME (.....)

Penguji 2
Tulasmi, SEI, MEI (.....)

Yogyakarta, 10 Februari 2026
Fakultas Ilmu Agama Islam
Dekan,

Dr. Drs. Asmuni, MA

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis:

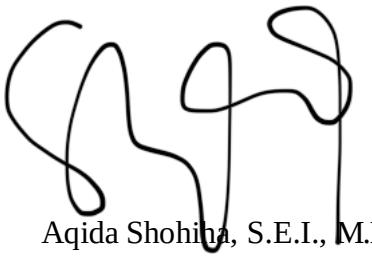
Nama : Muhammad Fais Dwi Prasetyo

NIM 21423127

Judul Tugas Akhir : Tahu Bakso Isi Dengan Berbagai Isian dan Penerapan Prinsip Halal Dalam Bisnis Tahu Bakso Isi Dengan Inovasi Varian Rasa Aspek Produksi

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah Tugas Akhir Perintisan Bisnis pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Dosen Pembimbing,



Aqida Shohiha, S.E.I., M.E.

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim,

Segala puja serta puji syukur kehadirat Allah SWT, yang maha pengasih lagi maha penyayang yang telah memberikan nikmat iman, ihsan, serta kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Shalawat serta salam tak lupa kita curahkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW, yang telah membawa kita dari zaman kegelapan hingga zaman yang terang benderang seperti saat ini.

Dengan penuh rasa hormat dan kasih, penulis mempersembahkan karya ini kepada diri sendiri sebagai bentuk apresiasi atas perjuangan, kesabaran, dan semangat yang terus dijaga hingga tahap akhir penyusunan tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis haturkan kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Sugiyanto dan Ibu Suwarni, yang senantiasa memberikan doa, cinta, dukungan moral maupun material tanpa henti. Segala pengorbanan, nasihat, dan ketulusan yang diberikan menjadi motivasi terbesar bagi penulis hingga saat ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, khususnya Ibu Aqida Shohiha, S.E.I.,M. selaku dosen pembimbing, atas bimbingan, arahan, serta kesabaran yang telah diberikan selama proses penyusunan tugas akhir ini berlangsung.

Kepada partner bisnis, Mujahid Haris dan Muhammad Kelvin Aditya yang selalu membantu penulis dan memberikan dukungan penuh di kala penulis berada di titik lelah saat menyelesaikan tugas akhir ini.

MOTTO

إِنَّ اللَّهَ لا يُغَيِّرُ مَا بِقَوْمٍ حتَىَّ يغُيَرِّوُا مَا بِأَنْفُسِهِمْ

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum hingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri.”

(QS. Ar-Ra’d: 11)

خَيْرُ النَّاسِ أَنْفَعُهُمْ لِلنَّاسِ

“Sebaik-baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi manusia lainnya.”

(HR. Ahmad)

“Kamu harus berjuang untuk meraih mimpimu. Kamu harus berkorban dan bekerja keras untuk itu.”

(Lionel Messi)

ABSTRAK

Penelitian ini disusun sebagai laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis yang membahas usaha kuliner Tahu Bakso Varian Premium dengan merek TAUSI (Tahu Bakso Isi), dengan fokus utama pada analisis aspek operasional dan produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan teknis produksi, efisiensi pengelolaan bahan baku, serta penerapan sistem jaminan produk halal dalam menunjang keberlangsungan usaha. Metode pelaksanaan yang diterapkan meliputi perencanaan kapasitas produksi, penerapan Standard Operating Procedure (SOP) yang ketat, serta mekanisme Quality Control (QC) bertahap mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir. Hasil pelaksanaan perintisan bisnis menunjukkan bahwa sistem produksi TAUSI telah berjalan efektif dengan menghasilkan varian produk inovatif, yaitu Original, Keju, Sosis, dan Jamur, yang memiliki daya terima baik di pasar. Dalam upaya menjaga standar mutu, TAUSI menerapkan strategi produksi harian berbasis permintaan untuk menjamin kesegaran produk serta meminimalisir risiko kerugian (waste). Selain itu, pencapaian strategis dalam aspek operasional ditandai dengan keberhasilan TAUSI memperoleh sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), yang menjadi nilai tambah signifikan dalam meningkatkan kepercayaan konsumen. Berdasarkan evaluasi akhir, sistem produksi dan operasional TAUSI dinilai layak dan mampu mendukung skalabilitas bisnis, meskipun tetap diperlukan optimalisasi berkelanjutan pada manajemen rantai pasok.

Kata Kunci: Tahu bakso, inovasi produk, produksi, halal, ekonomi Islam

ABSTRACT

This research was compiled as a Business Start-up Final Project report discussing the Premium Variant Tahu Bakso culinary business under the TAUSI (Tahu Bakso Isi) brand, with a primary focus on analyzing operational and production aspects. This study aims to evaluate the technical feasibility of production, the efficiency of raw material management, and the implementation of a halal product assurance system in supporting business sustainability. The methods used include production capacity planning, the implementation of strict Standard Operating Procedures (SOPs), and a step-by-step Quality Control (QC) mechanism from raw material selection to the final product. The results of the business pilot show that the TAUSI production system has been running effectively, producing innovative product variants, namely Original, Cheese, Sausage, and Mushroom, which are well received in the market. In an effort to maintain quality standards, TAUSI implements a demand-based daily production strategy to ensure product freshness and minimize the risk of waste. In addition, a strategic achievement in the operational aspect was marked by TAUSI's success in obtaining halal certification from the Halal Product Guarantee Agency (BPJPH), which is a significant added value in increasing consumer confidence. Based on the final evaluation, TAUSI's production and operational systems are considered feasible and capable of supporting business scalability, although continuous optimization of supply chain management is still needed.

Keywords: Tofu meatball, product innovation, production, halal, Islamic economics.

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN

KEPUTUSAN BERSAMA

MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Tahun 1987

Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṡ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De

ذ	Żal	ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
ف	Fa	f	ef
ق	Qaf	q	ki
ك	Kaf	k	ka
ل	Lam	l	el
م	Mim	m	em
ن	Nun	n	en
و	Wau	w	we
ه	Ha	h	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	y	ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	Fathah	a	a
ـِ	Kasrah	i	i
ـُ	Dammah	u	u

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
..ـَيْ	Fathah dan ya	ai	a dan u
..ـَوْ	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سُئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

C. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا.َ..ى.َ..	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
ى.ِ..	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
و.ُ..	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيلَ qīla
- يَقُوْلُ yaqūlu
-

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup

   Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".

2. Ta' marbutah mati

   Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".

3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ الأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtul atfāl

- الْمَدِيْنَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah

- طَلْحَةْ talhah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَّلَ nazzala
- اَلْبِرُّ al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- اَلرَّجُلُ ar-rajulu
- اَلْقَلَمُ al-qalamu

- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الجَلَالُ al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khużu
- شَيْءٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِيْنْ Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/
  Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللهِ مَجْرٰهَا وَ مُرْسٰهَا Bismillāhi majrehā wa mursāhā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

- الحَمْدُ للهِ ربِّ العٰلمَينْ Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/ Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.

Contoh:

- اللهُ غفَوُرٌ رحَيمٌ Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلهِ الأُمُوْرُ جَمِيْعًا Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmaanirrahim.

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakaatuh,

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat, perlindungan, dan pertolongan-Nya sehingga penulis ada sampai saat ini menyelesaikan laporan Tugas Akhir Perintisan Bisnis dengan hati yang lapang, lancar, dan mental yang sehat. Sholawat dan salam tidak lupa selalu tercurah kepada Rasulullah SAW, suri tauladan seluruh umat muslim di dunia dan selalu dinanti syafaatnya di hari akhir nanti. Untuk memenuhi syarat kelulusan hingga memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia, penulis menulis Tugas Akhir Perintisan Bisnis dengan judul "Tahu Bakso Isi Dengan Berbagai Isian dan Penerapan Prinsip Halal Dalam Bisnis Tahu Bakso Isi Dengan Inovasi Varian Rasa Aspek Produksi". Dalam proses penyelesaian tugas akhir perintisan bisnis tentu tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Prof, Fathul Wahid, S.T., M.SC., Ph.D., selaku Rektor Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, M.A., beserta jajarannya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Anom Garbo S.E.I., M.E., selaku Ketua Prodi Ekonomi Islam Universitas Islam Indonesia.
5. Ibu Aqida Shohiha, S.E.I., M.E.I, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Perintisan Bisnis. Penulis mendapatkan banyak pelajaran, arahan, dan bimbingan yang begitu berharga dalam penyusunan laporan ini.
6. Segenap dosen, karyawan, tenaga pendidik, serta staf di Program Studi Ekonomi Islam yang telah memberikan bekal ilmu kepada penulis dan memberikan pelayanan kepada mahasiswa prodi Ekonomi Islam, semoga ilmu yang telah diberikan dapat bermanfaat di dunia dan akhirat.
7. Kepada Kedua Orang tua saya Bapak Sugiyanto dan Ibu Suwarni yang selalu

membimbing, mendoakan dan mendukung penulis dari berbagai aspek dari material maupun moral.

8. Kepada sahabat-sahabat saya Vita Yanna Anita Dewi, Johansyah, Imron Prayoga, Ashim Al Mushoffa, Redzo Ridzwan, Shollahudin Yusuf, Alvi Alvin, dan Navyndra Indi. Terima kasih telah menemani proses panjang penyusunan penelitian ini.
9. Partner Perintisan Bisnis Mujahid Haris dan Muhammad Kelvin Aditya Saputra yang telah berjuang bersama dari awal perintisan bisnis.
10. Tim Surabite Ghiyats Fahim, Daffa Fauzi, Raihan Akbar yang telah membantu banyak tim Tausi dalam hal dukungan dan kerjasama.
11. Teman-Teman penulis, Just House Media, Kkn18+, dan teman teman lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membersamai penulis atas segala dukungan dan semangat untuk menyelesaikan penelitian ini.
12. FC Barcelona, klub sepakbola favorit penulis, terima kasih telah menjadi sumber hiburan, inspirasi, dan motivasi dalam menjaga semangat selama proses penyusunan penelitia ini

Yogyakarta, 22 Januari 2026

Muhammad Fais Dwi Prasetyo

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN iii
NOTA DINAS iv
LEMBAR PENGESAHAN v
REKOMENDASI PEMBIMBING vi
HALAMAN PERSEMBAHAN vii
MOTTO viii
ABSTRAK ix
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN xi
KATA PENGANTAR xix
DAFTAR ISI xx
DAFTAR TABEL xxii
DAFTAR GAMBAR xxiii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Program Perintisan Bisnis 8
C. Tujuan Perintisan Bisnis 8
D. Manfaat Perintisan Bisnis 9
E. Sistematika Penulisan 10
BAB II 11
PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS 11
A. Profil Bisnis 11
B. Pelaksanaan Bisnis 13
BAB III 30
IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH 30
A. Identifikasi Masalah 30
B. Tinjauan Teoritis 31
C. Pemecahan Masalah 33
BAB IV 35
PENUTUP 35
A. Kesimpulan 35
B. Saran 36
C. Inisiasi ke Depan 36

DAFTAR PUSTAKA 37
LAMPIRAN 39

DAFTAR TABEL

Tabel 0. 1 Tabel Transliterasi Konsonan xi
Tabel 0. 2 Tabel Transliterasi Vokal Tunggal xiii
Tabel 0. 3 Tabel Transliterasi Vokal Rangkap xiii
Tabel 0. 4 Tabel Transliterasi Maddah xiv
Tabel 1. 1 Data Kompetitor 3
Tabel 1. 2 Data Produk dan Rasa Kompetitor 4
Tabel 1. 3 Riset Ketahanan Produk 5
Tabel 2. 1 Riset Harga Bahan Baku & Lokasinya 16
Tabel 2. 2 Harga Pokok Produksi Tahu Bakso 17
Tabel 2. 3 HPP per Produk 18
Tabel 2. 4 Harga Jual per Produk 18
Tabel 2. 5 Riset Pengembangan Produk 22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Series Data DIY Th. 2020 s/d 2024..... 1
Gambar 2. 1 Sertifikasi Halal.....12
Gambar 2. 2 Kemasan Kecil.....19
Gambar 2. 3 Kemasan Besar.....19
Gambar 2. 4 Alur Produksi TAUSI.....20
Gambar 2. 5 Produk Dengan Masing-Masing Varian.....24
Gambar 2. 6 Sertifikat Halal TAUSI.....28
Gambar 2. 7 Product Position Map.....29

BAB I

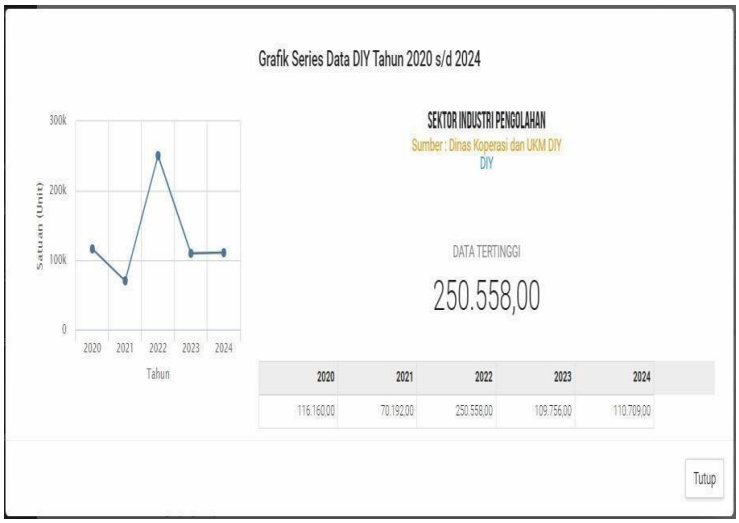
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Indonesia yang memiliki daya tarik budaya, pendidikan, dan kuliner. Keberadaan wisatawan yang terus berdatangan memberikan dampak signifikan terhadap perkembangan sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya pada industri pengolahan makanan dan oleh-oleh. Produk kuliner tidak hanya menjadi konsumsi harian, tetapi juga menjadi identitas daerah yang melekat pada pengalaman wisatawan.

Menurut Pipin Kusumawati (2023), makanan khas Yogyakarta seperti gudeg, geplak, yangko, dan tiwul telah mengalami inovasi dalam bentuk pengemasan sehingga semakin menarik untuk dijadikan oleh-oleh. Hal ini menunjukkan bahwa sektor kuliner di Yogyakarta berkembang mengikuti kebutuhan pasar, terutama dalam hal inovasi produk dan penyajian.

Berdasarkan data Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) DIY, pada tahun 2022 terdapat 250.558 unit usaha mikro yang didominasi oleh industri pengolahan. Peningkatan jumlah unit usaha ini sejalan dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang mencapai 7,4 juta orang pada tahun yang sama. Data tersebut mengindikasikan bahwa pertumbuhan sektor pariwisata berkontribusi langsung terhadap pertumbuhan industri kuliner.



Gambar 1. 1 Grafik Series Data DIY Th. 2020 s/d 2024

Berdasarkan Gambar 1.1, terlihat adanya tren pertumbuhan jumlah wisatawan yang berdampak pada meningkatnya aktivitas ekonomi di sektor pengolahan makanan. Kondisi ini menunjukkan bahwa peluang pasar di bidang kuliner sangat terbuka. Namun demikian, peningkatan jumlah pelaku usaha juga menyebabkan intensitas persaingan yang semakin tinggi.

Kusumawardani (2016) menjelaskan bahwa perkembangan industri kuliner tidak hanya meningkatkan daya tarik wisata, tetapi juga memperkuat identitas budaya lokal dan mendorong partisipasi ekonomi masyarakat. Pernyataan ini mengandung implikasi bahwa pelaku usaha kuliner tidak cukup hanya menghadirkan produk, tetapi juga perlu menciptakan nilai tambah yang relevan dengan dinamika pasar.

Salah satu produk kuliner yang berkembang di Yogyakarta adalah tahu bakso. Produk ini memiliki karakteristik sebagai makanan ringan yang praktis, relatif terjangkau, serta dapat dijadikan oleh-oleh. Beberapa pelaku usaha menawarkan variasi berbasis bahan utama seperti sapi, ayam, dan ikan. Inovasi yang dilakukan umumnya terletak pada jenis bahan dasar dan kemasan produk.

Namun demikian, berdasarkan analisis terhadap karakteristik produk kompetitor yang telah dipaparkan sebelumnya, terlihat bahwa inovasi masih berfokus pada variasi bahan utama. Pengembangan produk belum banyak menyentuh aspek diferensiasi isian tambahan dan topping sebagai strategi peningkatan nilai tambah. Produk tahu bakso yang beredar di pasaran cenderung menawarkan rasa gurih standar dengan komposisi adonan daging sebagai daya tarik utama.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya ruang diferensiasi produk dalam pasar tahu bakso. Dalam konteks industri kuliner yang kompetitif, inovasi produk menjadi faktor penting untuk mempertahankan daya saing. Sebagaimana disampaikan oleh Kusumawardani (2016), keberagaman bisnis kuliner berkontribusi pada peningkatan kepuasan pelanggan dan loyalitas konsumen. Artinya, variasi dan pembaruan produk menjadi bagian dari strategi untuk menjawab dinamika preferensi konsumen.

Dengan meningkatnya jumlah pelaku usaha akibat pertumbuhan wisatawan, maka persaingan tidak hanya terjadi pada aspek harga, tetapi juga pada aspek inovasi dan nilai tambah produk. Jika produk yang ditawarkan relatif serupa, maka kompetisi cenderung mengarah pada persaingan harga yang dapat menekan margin keuntungan pelaku usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, permasalahan utama (gap) dalam perintisan bisnis ini terletak pada belum optimalnya pengembangan inovasi tahu bakso berbasis diferensiasi isian dan topping sebagai strategi peningkatan nilai tambah di tengah pertumbuhan industri kuliner Yogyakarta. Permasalahan ini bukan sekadar banyaknya jumlah kompetitor, tetapi bagaimana menciptakan keunikan produk yang mampu memberikan nilai lebih dibandingkan produk sejenis.

Menjawab gap tersebut, TAUSI dirancang dengan konsep inovasi varian tambahan seperti keju, sosis, dan jamur sebagai bentuk diferensiasi produk. Inovasi ini bertujuan memberikan pengalaman konsumsi yang lebih variatif tanpa meninggalkan karakter dasar tahu bakso sebagai produk yang familiar bagi masyarakat.

Selain aspek inovasi, perintisan bisnis ini juga menekankan penerapan prinsip halal dan thayyib dalam proses produksi. Dalam perspektif Ekonomi Islam, produksi tidak hanya bertujuan menghasilkan keuntungan, tetapi juga memperhatikan kehalalan bahan, keadilan harga, efisiensi penggunaan sumber daya, serta tanggung jawab sosial. Dengan demikian, bisnis TAUSI mengintegrasikan dimensi ekonomi dan dimensi nilai dalam satu kesatuan strategi produksi

Penulis telah melakukan riset secara langsung. Berikut data kompetitor yang diperoleh dan penulis sajikan dalam bentuk tabel, agar memudahkan dalam menganalisis kompetitor yang sesuai :

Tabel 1. 1 Data Kompetitor

Nama Bisnis	**Lokasi**	**Produk**	**Harga**	**Pengalaman Transaksi**

Shin Chan Baso Tahu	Jl. STM Pembangunan No.6A, Mrican, Santren,Caturtunggal, Depok, Daerah Istimewa Yogyakarta	Tahu bakso dan siomay yang menggunak an bahan dasar ikan.	Mulai dari Rp3.000	Makanan dapat dibeli langsung di tempat, Harga standar, Menu beragam
TASUBA (Tahu Susu Bakso)	Jl. Candi Gebang, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta	Tahu bakso dengan paduan antara susu sapi murni dalam tahunya dan daging pilihan	Rp24.000 - Rp 35.000	Produk dapat dibeli di marketplace, Pengemasan sangat baik, Harga lumayan menengah
Tahu Bakso Bu Uswah	Jl. Gabus Raya No.03, Mladangan, Minomartani ,Ngaglik Kab Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta	Tahu bakso dengan varian sapi, ayam, dan ikan	Rp 38.000 per paket	Produk dapat dibeli secara langsung, Pengemasan sangat baik, Harga standar

Berdasarkan data kompetitor tahu bakso yang telah disajikan dalam tabel, dapat dilakukan analisis tentang karakteristik dan strategi para pelaku usaha di pasar tahu bakso Yogyakarta. Setiap kompetitor memiliki keunikan tersendiri dalam menawarkan produk, mulau dari variasi rasa hingga metode pemasaran yang digunakan.

Shinchan Baso Tahu misalnya, bisnis ini menawarkan tahu bakso yang menggunakan bahan dasar ikan dan memiliki harga mulai dari Rp3000. TASUBA (Tahu Susu Bakso) menghadirkan inovasi unik dengan menggunakan tahu susu sebagai bahan utamanya, dengan rentang harga Rp24.000 hingga Rp35.000 per paketnya. Pendekatan mereka dalam memanfaatkan keunggulan bahan tambahan menunjukan bahwa diferensiasi produi merupakan strategi penting untuk menarik minat konsumen dalam pasar yang kompetitif. Tahu Bakso Bu Uswah turut melengkapi dinamika pasar dengan menawarkan berbagai produk dengan bahan dasar yang berbeda-beda yaitu, sapi, ayam, dan ikan dengan harga Rp 38.000 per paket. Keberadaan mereka membuktikan bahwa inovasi dan konsistensi kualitas produk menjadi faktor kunci dalam memenangkan persaingan di industri kuliner,

khususnya dalam segmen tahu bakso di wilayah Yogyakarta.

Selain itu penulis juga melakukan riset produk dan rasa dari kompetitor yang menjad bahan pertimbangan dari produk penulis sendiri, berikut hasil riset penulis dari beberapa kompetitor :

Tabel 1. 2 Data Produk dan Rasa Kompetitor

Nama Bisnis	**Produk**	**Rasa**
Shin Chan Baso Tahu	Terdapat banyak varian produk yang menggunakan bahan dasar ikan	Isian dari tahu baksonya lumayan banyak dan rasanya cenderung gurih
TASUBA (Tahu Susu Bakso)	Ada 3 bahan dasar untuk isian tahu bakso yaitu sapi, ayam, dan ikan, selain itu juga ada varian *frozzenfood* dan juga siap makan	Rasanya enak dan sangat berasa untuk isiannya, selain itu tahunya sangat lembut

Berbeda dengan kompetitor yang lebih mengedepankan inovasi pada bahan dasar seperti tahu bakso ikan, sapi, dan ayam. Meskipun inovasi bahan dasar in memberikan pilihan rasa yang berbeda, mereka belum menawarkan inovasi tambahan seperti isian dan topping. Penulis merancang produk dengan menawarkan varian tahu bakso yang memiliki isian dan topping spesial, sepertii sosis, jamur, dan keju. Inovasi ini memberikan nilai tambah pada prosuk, karena konsumen tidak hanya menikmati tekstur lembut tahu bakso, namun juga sensasi rasa yang lebih beragam dari isian dan topping yang digunakan. Hal ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda.

Penulis juga melakukan riset ketahanan produk untuk memastikan rasa tetap terjaga dan memastikan konsumen mendapatkan produk yang berkualitas, riset ketahanan produk disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut :

Tabel 1. 3 Riset Ketahanan Produk

Bentuk Produk	Waktu	Kondisi Produk
Frozzen food	1 jam	• Kondisi produk masih bagus dan masih layak untuk dikonsumsi • Rasa masih enak
	5 jam	• Kondisi produk masih bagus, perlu sedikit dihangatkan • Rasa masih enak, masi layak dikonsumsi
	12 jam	• Kondisi produk sedikit berkurang, perlu dihangatkan • Rasa masih enak, masih layak konsumsi
	24 jam	• Kondisi produk berkurang, sangat perlu dihangatkan • Rasa sedikit berkurang, layak dikonsumsi
Siap Saji	1 Jam	• Kondisi produk sudah dingin • Rasa masih enak
	5 jam	• Kondisi produk sudah dingin • Rasa sudah berubah

	12 jam	• Kondisi produk sudah tidak layak konsumsi
	24 jam	• Kondisi produk sudah tidak layak konsumsi

Nilai Ekonomi Islam pada bisnis tahu bakso ini di bidang produksi adalah dimulai dengan memastikan bahan baku yang digunakan halal (diperbolehkan) dan thayyib (baik untuk dikonsumsi). Semua bahan seperti daging, tahu, dan bumbu harus memiliki sertifikasi halal dan dipilih dari distributor terpercaya. Hal ini mencerminkan prinsip kejujuran dan tranparasi dalam rantai pasokan. Produk tahu bakso harus dijual dengan harga yang wajar, sesuai dengan kualitas dan nilai yang ditawarkan kepada konsumen. Penetapan harga ini didasarkan pada prinsip keadilan (*al-'adl),* di mana pelaku usaha tidak mengambil keuntungan secara berlebihan yang dapat memberatkan konsumen. Proses produksi harus dijalankan dengan efisiensi tinggi untuk meminimalkan pemborosan sumber daya (*israf).* Penggunaan energi, bahan baku, dan waktu harus diatur dengan sebaik mungkin untuk menghasilkan produk yang berkualitas tanpa mengakibatkan kerugian bagi lingkungan dan masyarakat. Bisnis tahu bakso ini dapat memberikan manfaat sosial dengan menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Ini sejalan dengan prinsip islam yang mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat dan mengurangi pengangguran. Produksi tahu bakso juga memperhatikan keberlanjutan lingkungan, menggunakan kemasan yang ramah lingkungan dan mengelola limbah produksi dengan baik merupakan bentuk tanggung jawab yang diajarkan dalam islam (*khalifah fil ardh).*

Peran penulis dalam perintisan bisnis tahu bakso ini adalah pada bidang produksi. Adapun urgensi peran penulis dalam perintisan bisnis tahu bakso sebagai berikut :

Manajemen Bahan Baku

Penulis bertanggung jawab dalam mengelola bahan baku yang digunakan untuk produksi tahu bakso. Hal ini mencakup pemilihan pemasok terpercaya, pembelian bahan baku berkualitas, serta memastikan persediaan bahan baku selalu tersedia dalam jumlah yang cukup. Proses ini penting untuk menjaga kelangsungan produksi tanpa hambatan.

Pengembangan Produk

Sebagai pengembang produk, penulis berperan dalam menciptakan produk tahu bakso yang inovatif dan menarik. Contohnya, mengembangkan isian dan topping baru seperti keju, jamur, sosis, atau bahan lokal khas yang

dapar menarik minat konnsumen. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang kompetitif.

Kontrol Kualitas Produk

Penulis memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditentukan. Proses ini mencakup pengujian rasa, tekstur, dan kebersihan produk secara rutin untuk memberikan pengalaman terbaik kepada konsumen.

Efisiensi Operasional Produksi

Penulis menganalisis dan menyempurnakan proses produksi untuk meningkatkan efisiensi. Ini melibatkan optimasi waktu, sumber daya, dan metode kerja agar produksi berjalan lancar dengan minimal tanpa mengorbankan kualitas.

Penerapan Nilai Keislaman

Dalam produksi tahu bakso, penulis memastikan bahwa seluruh proses produksi berjalan sesuai dengan prinsip ekonomi islam, seperti menggunakan bahan baku halal, menerapkan efisiensi (tidak *israf)*, dan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan.

B. Rumusan Program Perintisan Bisnis

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan maupun melalui berbagai platform marketplace, penulis merumuskan beberapa fokus program yang menjadi dasar dalam perintisan bisnis TAUSI. Rumusan ini bertujuan untuk mengidentifikasi aspek-aspek penting yang perlu diperhatikan dalam pengembangan produk serta strategi pemasarannya. Adapun rumusan program perintisan bisnis tersebut yaitu :

1. Bagaimana meningkatkan inovasi topping dan isian tahu bakso agar dapat menarik minat konsumen dengan beragam preferensi?
2. Bagaimana menjamin kualitas dan kehalalan produk tahu bakso agar sesuai dengan standar keamanan pangan dan prinsip syariah?

C. Tujuan Perintisan Bisnis

Berdasarkan rumusan program perintisan bisnis yang telah disusun, tujuan

perintisan bisnis yaitu :

1. Untuk mengetahui inovasi varian topping dan isian tahu bakso agar dapat menarik minat konsumen dengan berbagai preferensi.
2. Untuk mengetahui jaminan kualitas dan kehalalan produk tahu bakso agar sesuai dengan standar keamanan pangan dan prinsip syariah.

D. Manfaat Perintisan Bisnis

1. Bagi Penulis/Mahasiswa

Perintisan bisnis TAUSI memberikan berbagai manfaat langsung bagi penulis sebagai mahasiswa Ekonomi Islam, yaitu :

a) Mengasah kemampuan manajemen produksi, pengelolaan bahan baku, inovasi produk, dan *quality control* melalui keterlibatan langsung dalam proses produksi.
b) Menambah pengalaman dalam pengambilan keputusan operasional dan analisis efektivitas produksi sesuai kondisi lapangan.
c) Meningkatkan kemampuan dalam menyelesaikan permasalahan dalam sebuah bisnis.

2. Bagi Masyarakat/Konsumen

Perintisan bisnis TAUSI memberikan dampak positif bagi masyarakat, terutama konsumen, di antaranya :

a) Memberikan pilihan produk tahu bakso yang inovatif, halal, dan terjangkau dengan kualitas rasa yang terjaga.
b) Memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan praktis dan higenis tanpa bahan berbahaya sekaligus meningkatkan variasi kuliner lokal.

3. Bagi Akademik

Perintisan bisnis TAUSI memberikan manfaat bagi akademik Ekonomi Islam, yaitu :

a) Menjadi contoh penerapan nyata prinsip halal, thayyib, efisiensi, dan tanggung jawab lingkungan dalam proses produksi.
b) Menguatkan kontribusi keilmuan dengan menghadirkan praktik bisnis yang sesuai syariah dan relevan bagi pengembangan studi Ekonomi Islam.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada dasarnya berisi uraian secara terperinci terhadap beberapa tahapan dalam pembahasan yang dilakukan. Adapun dalam perintisan bisnis tahu bakso ini terdapat lima bab utam, yaitu sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

Pada Bab 1, merupakan bagian yang menjelaskan terkait tahu bakso secara umum, peluang bisnis tahu bakso di Yogyakarta, menganalisis kompetitor, solusi dan inovasi yang ditawarkan, dan peran penulis dalam pengembangan bisnis.

BAB II Pelaksanaan Kegiatan Perintisan Bisnis

Pada Bab II, menjelaskan hasil kegiatan pengembangan bisnis yang telah dijalankan dan rangkaian aktivitas yang dilakukan selama bisnis berjalan. Selain itu, pada bab ini juga memberikan gambaran umum profil bisnis termasuk didalamnya bidang usaha, lokasi, waktu berdiri, dan perkembangan usaha.

BAB III Identifikasi dan Pemecahan Masalah

Pada Bab III, menjelaskan permasalahan yang terpadat pada lokasi target pasar untuk mengetahui kesesuaian masalah perintisan bisnis dengan program-program yang direncanakan.

BAB IV Penutup

Pada Bab IV, menjelaskan kesimpulan dari kegiatan yang sudah dilakukan sesuai usulan kegiatan pengembangan bisnis. Kesimpulan ini sekaligus mejawab permasalahan dan tujuan pengembangan yang telah disusun dan saran disampaikan sesuai keadaan nyata yang ada di lapangan.

BAB II
PELAKSANAAN KEGIATAN PERINTISAN BISNIS

A. Profil Bisnis

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan esensial yang sangat mendasar bagi kelangsungan hidup manusia. Setiap orang membutuhkan asupan nutrisi yang memadai agar tubuh dapat berfungsi secara optimal. Dalam konteks fungsional, makanan memiliki peran krusial sebagai sumber energi utama, pendorong pertumbuhan jaringan, sel, dan organ, penguat sistem imunitas, pengatur proses metabolisme, serta membantu proses pemulihan jaringan tubuh yang rusak. Karena kebutuhan primer akan makanan ini akan selalu ada dan terus meningkat, sektor Food and Beverage (FnB) memiliki landasan yang kuat untuk terus bertumbuh dan berkembang.

Pesatnya perkembangan peradaban dan kemajuan teknologi telah memicu fenomena globalisasi yang masif, yang secara efektif menghilangkan batas-batas antarnegara, termasuk dalam aspek sosial dan budaya. Pengaruh global ini turut merambah dunia kuliner, sehingga makanan dari negara asing (seperti Korea dan Jepang) dengan mudah menjadi tren populer di kota-kota besar Indonesia. Perubahan selera dan tren makanan yang cepat ini memaksa para pelaku usaha untuk selalu beradaptasi dan menciptakan inovasi. Sebagai respons atas permintaan pasar terhadap camilan yang unik, bergizi, namun tetap familiar di lidah masyarakat lokal, TAUSI (Tahu Bakso Isi) hadir sebagai pilihan untuk menjawab keinginan konsumen akan makanan jalanan (street food) yang berkualitas.

TAUSI adalah sebuah merek bisnis yang berfokus pada industri Food and Beverage (FnB), secara spesifik menawarkan makanan ringan (street food) dengan modifikasi cita rasa Nusantara. Konsep bisnis ini dihidupkan sejak Agustus 2025 dengan nama TAUSI, dimulai dari keikutsertaan aktif dalam berbagai acara di sekitar area Universitas Islam Indonesia (UII), sebelum kemudian dikembangkan

lebih lanjut dan dijadikan materi Tugas Akhir Perintisan Bisnis. TAUSI memiliki 4 varian produk, diantaranya varian original yaitu tahu bakso tanpa ada tambahan isian dan topping, varian keju yaitu tahu bakso dengan tambahan isian dan juga topping keju, varian sosis yaitu tahu bakso dengan tambahan isian dan topping sosis, dan varian jamur yaitu tahu bakso dengan tambahan isian dan topping jamur. Pada fase awal pengembangannya, operasional bisnis TAUSI seluruhnya dijalankan menggunakan sistem Pre-Order (PO). Seiring waktu berjalan, TAUSI berhasil mengamankan lokasi penjualan fisik permanen di area sekitar Stadion Maguwoharjo. Untuk mendukung kegiatan operasional dan produksi, TAUSI menetapkan lokasi dapur produksi di Jalan Kaliurang KM 9,5, Komplek Perum Pesona Mentari F1.

REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
(THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE)
مرفقة لشهادة الحلال

Nomor Sertifikat *Certificate Number*	ID61410030392631025	رقم الشهادة
Nama Pelaku Usaha *Name of Company*	MUJAHID HARIS	اسم الشركة
Jenis Produk *Type Product*	Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	نوع المنتج
Alamat Pabrik *Factory's Address*	TAUSI.CO Jalan Stadion, Karangsari, Wedomartani, Ngemplak, SLEMAN, DI YOGYAKARTA, 55584, Indonesia	عنوان المصنع

Daftar Produk / Product Name

No	Nama Produk/ Product Name
1	TAHU BAKSO AYAM TAUSI JAMUR
2	TAHU BAKSO AYAM TAUSI KEJU
3	TAHU BAKSO AYAM TAUSI SOSIS
4	TAHU BAKSO AYAM TAUSI ORI

Hal 1 / Total Produk: 4

Gambar 2. 1 Sertifikasi Halal

Kepercayaan konsumen adalah prioritas utama TAUSI. Sebagai komitmen terhadap kualitas dan keamanan pangan, TAUSI telah memiliki Sertifikasi Halal, memastikan bahwa setiap proses produksi hingga penyajian telah memenuhi standar syariat yang ditetapkan. Dalam melaksanakan kegiatannya, penjualan produk TAUSI didukung oleh strategi pemasaran yang terintegrasi, yaitu melalui saluran online dan offline. Untuk pemasaran online, TAUSI memanfaatkan platform media sosial yang populer seperti Instagram, dan WhatsApp guna membangun kesadaran merek (brand awareness) serta menjalin komunikasi langsung dengan para pelanggan. Sementara itu, jalur distribusi offline dilakukan melalui penjualan langsung di gerai fisik (dekat Stadion Maguwoharjo), layanan pesan antar (delivery order) yang dikelola sendiri, dan sistem Pre Order (PO) yang merupakan metode penjualan utama di masa awal perintisan bisnis.

B. Pelaksanaan Bisnis

Dalam pelaksanaan bisnis ini penulis akan memaparkan beberapa poin terkait dengan pelaksanaan perintisan bisnis yang telah dilakukan kurang lebih 2 bulan, diantaranya :

1. Program Kerja dan Indikator Capaian Target

Dalam sebuah bisnis, setiap bidang memiliki program kerja dan indikator capaian target pada setiap bidangnya, bidang produksi TAUSI memiliki beberapa program kerja beserta indikator capaian targetnya, sebagai berikut :

a) Riset Bahan Baku

Riset bahan baku merupakan program kerja yang ditujukan untuk mengidentifikasi dan menentukan sumber bahan-bahan terbaik untuk produksi tahu bakso, seperti tahu, daging, dan bumbu pelengkap. Aktivitas ini melibatkan pengujian standar kebersihan dan kesegaran bahan baku. Tujuannya adalah memastikan bahwa seluruh bahan baku produksi memenuhi kriteria higienis. Hasil dari riset ini menjadi

pedoman utama dalam pengambilan keputusan tentang pengadaan bahan baku yang tidak hanya berkualitas tetapi juga mendukung keamanan pangan produk.

Indikator pencapaian target : terlaksananya perancangan dan penetapan standar spesifikasi bahan baku higienis yang harus dipenuhi oleh semua pemasok.

b) Kualitas Produk

Fokus utama program kualitas produk adalah menjamin bahwa cita rasa tahu bakso isi dapat diterima dan disukai oleh target pasar. Selain itu, program ini secara tegas menggarisbawahi penggunaan bahan baku yang bebas dari pengawet kimia berbahaya seperti formalin atau boraks, serta mempertahankan kesegaran produk. Upaya ini dilakukan melalui formulasi bumbu yang optimal dan pengawasan ketat terhadap proses penyiapan. Melalui inisiatif ini, bisnis dapat membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang unggul dari segi rasa dan terjamin keamanannya.

Indikator pencapaian target : terlaksananya uji coba rasa yang tervalidasi dan terverifikasinya 0% penggunaan pengawet makanan berbahaya dalam komposisi produk.

c) Inovasi Produk

Program Inovasi Produk adalah mesin pendorong diferensiasi produk di pasar. Kegiatan utamanya adalah menciptakan variasi isian dan *topping* baru, misalnya dengan menambahkan sosis, keju, atau jamur, untuk memberikan pengalaman rasa yang berbeda dari pesaing. Selain itu, program ini mencakup perancangan ulang kemasan agar lebih atraktif dan fungsional. Inovasi ini penting untuk menarik perhatian konsumen baru dan mempertahankan loyalitas konsumen lama, yang pada akhirnya berkontribusi pada pertumbuhan penjualan.

Indikator pencapaian target : terlaksananya perancangan dan

peluncuran minimal satu varian isian baru dan desain kemasan yang lebih menarik dalam periode waktu yang ditentukan.

d) Koordinasi Lintas Bidang

Program koordinasi lintas bidang merupakan jembatan komunikasi antara fungsi produksi dengan fungsi bisnis lainnya. Kegiatan ini meliputi dialog reguler dengan tim keuangan untuk meninjau efisiensi biaya produksi dan alokasi dana yang diperlukan. Sinergi dengan tim pemasaran diperlukan untuk menyesuaikan jenis produk yang akan diproduksi agar sesuai dengan permintaan pasar dan rencana promosi. Kolaborasi ini memastikan bahwa produksi berjalan efisien, sesuai anggaran, dan terintegrasi dengan strategi pasar.

Indikator pencapaian target : terlaksananya diskusi dan persetujuan anggaran produksi dengan tim keuangan serta keselarasan jadwal produksi dengan rencana pemasaran.

e) Quality Control

Program *quality control* berfungsi sebagai lapisan pengaman akhir dalam proses produksi. Fokusnya adalah melakukan pemeriksaan pada semua tahapan, mulai dari pengecekan spesifikasi bahan baku, pemantauan ketepatan proses pengolahan, hingga inspeksi produk jadi dan kualitas pengemasan. Proses ini bertujuan untuk mendeteksi dan memperbaiki setiap ketidaksesuaian dengan standar yang telah ditetapkan, sehingga dapat menjamin produk akhir yang diterima konsumen memiliki mutu tinggi dan konsisten.

Indikator pencapaian target : terlaksananya pemeriksaan dan pengujian produk yang menjamin 100% produk akhir sesuai dengan standar kualitas dan aman untuk dikonsumsi.

2. Riset Harga Bahan Baku & Lokasinya

Dalam sebuah bisnis, riset harga bahan baku merupakan langkah penting untuk menjaga efisiensi biaya produksi dan kestabilan keuntungan.

Kegiatan ini dilakukan dengan cara membandingkan harga dari berbagai pemasok, serta mempertimbangkan faktor kualitas. Melalui riset harga, pelaku usaha dapat menentukan pemasok yang menawarkan nilai terbaik tanpa mengorbankan mutu bahan. Pada laporan ini, penulis mendapatkan riset harga bahan baku dan lokasinya, sebagai berikut :

Tabel 2. 1 Riset Harga Bahan Baku & Lokasinya

No	Nama Bahan	Harga	Lokasi
1.	Daging Sapi	Rp135.000	Pasar Nologaten (Gowok)
2.	Daging Ayam	Rp47.000	
3.	Tahu	Rp550	
4.	Ladaku	Rp1.000	
5.	Masako	Rp1.000	
6.	Garam	Rp1.000	
7.	Penyedap & Tepung	Rp8.000	
8.	Pengenyal	Rp2.000	
9.	Bawang	Rp5.000	
10.	Jamur	Rp5.000	
11.	Sosis	Rp26.500	Dakon Frozzen Food
12.	Keju Quick Melt	Rp25.000	Pamela Swalayan
13.	Keju Cheedar	Rp14.000	

Data harga bahan baku pada Tabel 2.1 diperoleh pada bulan September 2025 melalui survei langsung ke lokasi pemasok yang tercantum. Harga bahan baku, khususnya daging sapi dan ayam, bersifat fluktuatif tergantung pada kondisi pasar, permintaan, dan distribusi.

Fluktuasi harga bahan pokok berpengaruh langsung terhadap struktur biaya produksi dan margin keuntungan. Oleh karena itu, dalam perintisan bisnis ini dilakukan pemantauan harga secara berkala untuk menjaga kestabilan Harga Pokok Produksi (HPP)

3. HPP Tahu Bakso

Untuk menetapkan harga pokok penjualan, bidang produksi bekerja sama dengan bidang keuangan, berikut hasil penetapan HPP kami :

Tabel 2. 2 Harga Pokok Produksi Tahu Bakso

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
Daging Sapi	1 kg	Rp135.000	Rp135.000
Daging Ayam	1 kg	Rp47.000	Rp47.000
Tahu	130	Rp550	Rp71.500
Ladaku		Rp1.000	Rp1.000
Masako		Rp1.000	Rp1.000
Garam		Rp1.000	Rp1.000
Penyedap & Tepung		Rp8.000	Rp8.000
Pengenyal		Rp2.000	Rp2.000
Bawang		Rp5.000	Rp5.000
Sosis	32 pcs	Rp26.500	Rp26.000
Keju Quick Melt	160 gr	Rp25.000	Rp25.000
Keju Cheedar	250 gr	Rp14.000	Rp28.000
Jamur	1 ons	Rp5.000	Rp10.000
Jasa Giling	2 kali	Rp5.000	Rp10.000
Total			Rp371.000

Kemasan	Harga Satuan	Harga Total
Lunch Box S	Rp450	Rp450
Lunch Box M	Rp610	Rp610
Plastik Kemasan		Rp7.000
Stiker	Rp4.800	Rp9.600

Overhead	Jumlah	Harga per Hari	Harga Total
Lapak	7 Hari	Rp7.400	Rp25.000
Listrik	7 Hari	Rp5.000	Rp35.000
Gas	14 Hari		Rp23.000

a) Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) per Produk

Asumsi sekali produksi menghasilkan 130 tahu bakso, sesuai dengan jumlah tahu. HPP per Produk :

$$HPP\ per\ Produk = \frac{\text{Total Biaya Bahan}}{\text{Jumlah Produk Produksi}}$$

b) HHP per Produk

Tabel 2. 3 HPP per Produk

Varian Produk	Harga
Original	Rp1.500
Keju	Rp2.750
Sosis	Rp2.000
Jamur	Rp2.000

c) Harga Jual per Produk

Tabel 2. 4 Harga Jual per Produk

Varian	HPP	Harga Jual	Margin (Rp)	Margin (%)
Original	Rp1.500	Rp3.500	Rp2.000	75%
Keju	Rp2.750	Rp5.000	Rp2.250	66%
Sosis	Rp2.000	Rp4.000	Rp2.000	100%
Jamur	Rp2.000	Rp4.000	Rp2.000	100%

C.

d) Analisis Dampak Fluktuasi Harga terhadap HPP

Dalam struktur biaya produksi TAUSI, komponen daging sapi dan ayam merupakan penyumbang biaya terbesar. Dengan total biaya bahan sebesar Rp371.000

untuk satu kali produksi, perubahan harga daging akan berdampak signifikan terhadap HPP per produk. Sebagai ilustrasi:

Jika harga daging sapi mengalami kenaikan sebesar 10%, maka:
Rp135.000 × 10% = Rp13.500 kenaikan
Total biaya produksi baru:
Rp371.000 + Rp13.500 = Rp384.500
Dengan asumsi jumlah produksi tetap 130 tahu bakso, maka HPP per produk akan meningkat.

Kondisi ini menunjukkan bahwa bisnis skala UMKM sangat sensitif terhadap fluktuasi harga bahan pokok. Oleh karena itu, strategi efisiensi produksi dan pengendalian pemborosan menjadi penting untuk menjaga margin tetap stabil.

Dalam perspektif Ekonomi Islam, efisiensi dan penghindaran pemborosan (israf) merupakan bagian dari prinsip produksi yang bertanggung jawab. Penggunaan bahan baku secara optimal menjadi salah satu bentuk implementasi nilai tersebut dalam praktik bisnis.

4. Alat Produksi yang digunakan

Pada bisnis ini, penulis menggunakan bebarapa alat pada proses produksi, diantaranya :

a) Kompor 1 Tungku
b) Gas 3 kg
c) Frezzer
d) Panci Kukusan
e) *Food Tong*

5. Kemasan Produk

Untuk kemasan produk, TAUSI menggunakan 2 jenis kemasan yang berbeda sesuai dengan jumlah pesanan konsumen, diantaranya :

a) Kemasan Kecil

Kemasan kecil biasanya digunakan untuk pembelian dengan isi 4-5 tahu bakso.

Gambar 2. 2 Kemasan Kecil

b) Kemasan Besar

Kemasan besar digunakan untuk pembelian dengan isi 7-8 tahu bakso.

Gambar 2. 3 Kemasan Besar

6. Alur Proses Produksi

Pada kegiatan produksi yang dilakukan di rumah produksi yang terletak Perumahan Pesona Mentari, Tambakan, Sinduharjo, Ngaglik, Sleman, ada beberapa alur produksi sebagai berikut :

Gambar 2. 4 Alur Produksi TAUSI

Proses produksi di TAUSI dimulai dari tahap perencanaan hingga penjualan produk jadi. Setiap tahap memiliki peran penting untuk

memastikan kualitas produk tetap terjaga dan proses berjalan efisien. Berikut penjelasan alur produksi yang penulis sertakan :

a) Pembelian Bahan Baku

Tahap awal proses produksi dimulai dengan pembelian bahan baku utama dan bahan baku pelengkap dari pemasok. Bahan baku dipastikan dalam kondisi terbaik dan sesuai dengan standar sebelum digunakan untuk proses produksi.

b) Menyiapkan Bahan Baku

Setelah bahan baku tersedia, bahan utama seperti tahu dan adonan bakso dipersiapkan. Pada tahap ini mencakup pemotongan tahu dan menakar adonan bakso sesuai dengan jumlah produksi.

c) Menyiapkan Bahan Pelengkap

Selain bahan utama, bahan pelengkap seperti sosis, jamur, dan keju juga disiapkan agar proses produksi dapat berjalan tanpa hambatan.

d) Produksi Tahu Bakso

Proses ini mencakup pencampuran bahan pelengkap dengan adonan bakso, pengisian adonan bakso kedalam tahu, pengukusan, dan pendinginan hingga menghasilkan tahu bakso yang siap dikonsumsi.

e) *Quality Control*

Setelah proses produksi selesai, dilakukan pemeriksaan kualitas untuk memastikan produk sudah sesuai dengan standar.

f) Penyimpanan Produk Jadi

Produk yang sudah sesuai standar kemudian disimpan didalam *frezzer* agak tetap segar hingga siap dijual.

g) Packing Pesanan Online

Produk yang dipesan melalui online dikemas dengan rapi dan aman agar produk tetap dalam kondisi terbaik saat diterima konsumen.

h) Persiapan Penjualan Offline

Untuk penjualan offline, produk disiapkan untuk dibawa ke lokasi penjualan. Proses ini mencakup penataan dan pengecekan ulang terhadap produk dan kemasan.

i) Penjualan Offline

Tahap ini adalah penjualan produk secara langsung kepada konsumen di lapak TAUSI yang berada di Jl. Stadion yang berada didepan Stadion Maguwoharjo. Seluruh tahapan produksi yang telah dijelaskan di atas tidak hanya berfungsi sebagai alur kerja operasional, tetapi juga memerlukan sistem pengendalian untuk memastikan kualitas dan keamanan produk tetap terjaga. Dalam industri makanan, setiap tahapan produksi memiliki potensi risiko yang dapat memengaruhi mutu, keamanan, serta kelayakan konsumsi produk. Oleh karena itu, diperlukan identifikasi titik-titik kritis produksi sebagai bentuk penguatan sistem Quality Control (QC) dalam kegiatan perintisan bisnis TAUSI.

6.1. Identifikasi Titik Kritis (Critical Control Point) dan Quality Control

Sebagai bagian dari penguatan sistem produksi, dilakukan identifikasi Critical Control Point (CCP) pada beberapa tahapan produksi. CCP merupakan titik dalam proses produksi yang memiliki potensi risiko signifikan terhadap keamanan dan kualitas produk apabila tidak dikendalikan dengan baik. Identifikasi ini dilakukan untuk meminimalkan kemungkinan terjadinya kontaminasi, ketidakkonsistenan rasa, serta penurunan mutu produk.

1) Tahap Pembelian Bahan Baku

Tahap pembelian bahan baku merupakan titik kritis pertama dalam proses produksi. Kualitas bahan baku, khususnya daging sapi, ayam, dan tahu, sangat menentukan kualitas produk akhir. Risiko yang mungkin terjadi pada tahap ini meliputi bahan tidak segar, kontaminasi mikroorganisme, serta ketidaksesuaian standar kebersihan.

Pengendalian pada tahap ini dilakukan melalui:

a) Pemilihan pemasok yang terpercaya dan konsisten

b) Pemeriksaan fisik bahan (warna, aroma, tekstur) sebelum pembelian

c) Pembelian bahan dalam jumlah sesuai kebutuhan produksi

Dengan pengendalian tersebut, risiko penggunaan bahan yang tidak layak dapat diminimalkan sejak awal proses produksi.

2) Tahap Pencampuran dan Penggilingan Adonan

Tahap pencampuran adonan termasuk titik kritis karena menentukan tekstur dan cita rasa produk. Risiko yang mungkin muncul meliputi ketidakseimbangan komposisi bahan, kontaminasi silang, serta ketidakkonsistenan hasil adonan, Pengendalian dilakukan melalui:

a) Penetapan takaran baku untuk setiap bahan

b) Pengawasan langsung selama proses pencampuran

c) Penggunaan tempat penggilingan yang bersih dan terpisah dari bahan non-halal

Langkah ini bertujuan menjaga konsistensi rasa serta memastikan produk tetap sesuai standar halal dan kebersihan.

3) Tahap Pengisian dan Pengukusan

Pengisian adonan ke dalam tahu dan proses pengukusan merupakan tahap kritis yang berkaitan langsung dengan keamanan pangan. Risiko utama pada tahap ini adalah produk tidak matang sempurna yang dapat mempercepat kerusakan produk, Pengendalian dilakukan dengan:

a) Menetapkan durasi pengukusan yang konsisten

b) Memastikan suhu pengukusan stabil

c) Melakukan pengecekan sampel produk sebelum didistribusikan

Dengan pengendalian tersebut, tingkat kematangan dan keamanan produk dapat dijaga secara optimal.

4) Tahap Penyimpanan Produk

Tahap penyimpanan menjadi titik kritis terakhir sebelum produk sampai ke konsumen. Risiko yang mungkin terjadi adalah pertumbuhan bakteri akibat suhu penyimpanan yang tidak sesuai serta penurunan kualitas rasa, Pengendalian dilakukan melalui:

a) Penyimpanan produk dalam freezer untuk varian frozen

b) Pembatasan durasi penyimpanan produk siap saji

c) Penerapan sistem First In First Out (FIFO)

Pengaturan ini bertujuan menjaga kesegaran produk serta memastikan konsumen menerima produk dalam kondisi layak konsumsi.

5) Evaluasi Sistem Quality Control

Dengan adanya identifikasi titik kritis pada setiap tahapan produksi, sistem Quality Control dalam bisnis TAUSI tidak hanya bersifat reaktif, tetapi juga preventif. Artinya, pengendalian dilakukan sebelum risiko terjadi, bukan setelah ditemukan kerusakan produk.

Pendekatan ini sejalan dengan prinsip produksi dalam Ekonomi Islam

yang menekankan tanggung jawab, kualitas, serta penghindaran kerugian (mafsadah). Melalui sistem pengendalian yang terstruktur, proses produksi menjadi lebih terarah, efisien, dan konsisten dalam menjaga mutu.

7. Spesifikasi Produk

Produk yand dikembangkan merupakan olahan tahu bakso dengan inovasi penambahan berbagai varian isian dan topping untuk memberikan cita rasa yang lebih modern. Konsep produk berfokus pada penggabungan rasa gurih dari tahu dengan isian adonan bakso yang lembut, sehingga menghasilkan makanan yang praktis, mengenyangkan, dan cocok dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Selain itu, produk ini diproses tanpa bahan pengawet, mengikuti prinsip halal dan thayyib, sehingga aman dan layak dikonsumsi.

Dalam proses pengembangan produk ini, diperlukan beberapa kali uji coba untuk memperoleh komposisi yang paling tepat, baik dari segi jenis tahu, komposisi adonan isian, maupun pemilihan varian topping. Setiap tahapan percobaan dilakukan untuk mengevaluasi kualitas rasa, tekstur, dan daya tarik produk sebagai dasar penetapan spesifikasi akhir. Berikut merupakan rangkuman proses riset dan pengembangan produk dari uji coba awal hingga diperoleh produk yang siap dipasarkan.

Tabel 2. 5 Riset Pengembangan Produk

Tahap Uji Coba	Deskripsi Pengembangan dan Evaluasi Produk

Uji Coba Pertama	Jenis tahu yang digunakan belum sesuai karena tahu terlalu tebal sehingga kapasitas adonan isian menjadi terbatas dan rasa tahu lebih dominan dibandingkan isian bakso. Komposisi adonan isian juga belum optimal karena proporsi tepung lebih banyak sehingga rasa dari daging kurang terasa. Untuk varian topping hanya varian keju yang tidak memenuhi ekspetasi akibat pemilihan jenis keju yang kurang tepat.
Uji Coba Kedua	Pemilihan jenis tahu sudah tepat namun bentuk dari tahu tersebut kuang menarik secara visual. Komposisi adonan isian masih sama seperti uji coba pertama sehingga karakter rasa belum pengalami peningkatan. Varian keju juga masih belum menemukan jenis keju yang cocok untuk produk tahu bakso.
Uji Coba Ketiga	Pemilihan tahu dan komposisi adonan isian telah mencapai hasil yang sesuai, baik dari segi tekstur maupun keseimbangan rasa. Kendala yang tersisa hanya terdapat pada varian keju yang masih memerlukan penyesuaian jenis bahan agar menghasilkan sensasi rasa dan lelehan yang optimal.
Uji Coba Terakhir	Seluruh bahan, termasuk jenis tahu, komposisi adonan isian, serta pemilihan topping dan varian isi, telah mencapai standar yang ditetapkan. Varian keju juga sudah menggunakan jenis yang tepat sehingga keseluruhan produk dinilai layak dan siap untuk diproduksi serta dipasarkan

Pada akhirnya TAUSI memiliki 4 varian tahu bakso dengan berbagai topping dan isian, diantaranya :

a) Tahu Bakso Original

Tahu bakso tanpa tambahan isian dan topping.

b) Tahu Bakso Sosis

Tahu bakso dengan tambahan sosis untuk isian dan toppingnya.

c) Tahu Bakso Jamur

Tahu bakso dengan tambahan jamur untuk isian dan toppingnya.

d) Tahu Bakso Keju

Tahu bakso dengan tambahan keju *quick melt* di dalamya dan keju *cheddar* untuk toppingnya.

Gambar 2. 5 Produk Dengan Masing-Masing Varian

8. Manajemen Stok

Manajemen stok merupakan proses pengaturan dan pengawasan terhadap persediaan bahan baku maupun barang jadi agar kegiatan bisnis dapat berjalan lancar. Tujuan utamanya adalah menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan dengan kebutuhan produksi, sehingga tidak terjadi kekurangan yang menghambat proses maupun kelebihan yang menimbulkan pemborosan. Penulis melakukan beberapa kegiatan dalam

manajemen stok, diantaranya :

a) Perencanaan Stok

Perencanaan stok dalam produksi bertujuan untuk memastikan bahwa persediaan bahan selalu tercukupi, tidak berlebihan, dan juga tidak kekurangan. Perencanaan yang baik membantu menjaga kelancaran proses produksi, efisiensi biaya, serta kualitas bahan yang digunakan.

b) Pengadaan Barang

Pengadaan barang dalam bidang produksi adalah proses mendapatkan bahan dengan tujuan sebagai bahan baku dalam kegiatan produksi. Dalam bisnis TAUSI, pengadaan bahan dilakukan secara terencana berdasarkan kondisi persediaan, kebutuhan produksi, dan menjaga kualitas bahan tetap segar.

- Untuk bahan utama seperti adonan bakso dan tahu, pengadaan dilakukan setiap 2–3 hari sekali, menyesuaikan dengan kapasitas produksi dan permintaan pasar.
- Sedangkan untuk bahan pelengkap seperti jamur, sosis, keju, serta kemasan, pengadaan dilakukan ketika stok mulai menipis karena bahan tersebut memiliki daya tahan yang lebih lama.

c) Penyimpanan Barang

Penyimpanan barang dalam bidang produksi adalah kegiatan menyimpan bahan-bahan baku sesuai dengan suhu dan tempat yang tepat. Penyimpanan yang baik bertujuan untuk menjaga kualitas bahan, memperpanjang masa simpan, serta memudahkan proses pengambilan bahan saat proses produksi. Pada bisnis TAUSI, penyimpanan bahan baku dilakukan setelah kegiatan produksi selesai dilakukan, sedangkan untuk produk jadi dilakukan sebelum dan setelah produk diantarkan kepada konsumen.

9. Komitmen Halal dalam Proses Produksi

Komitmen halal merupakan landasan utama dalam pelaksanaan kegiatan produksi pada bisnis TAUSI. Sebagai usaha kuliner yang berlandaskan nilai-nilai Ekonomi Islam, TAUSI tidak hanya berorientasi pada pencapaian keuntungan, tetapi juga pada pemenuhan prinsip halal dan thayyib dalam seluruh rantai produksi. Komitmen halal ini diterapkan secara menyeluruh, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian produk kepada konsumen.

Dalam pemilihan bahan baku utama, khususnya daging sapi dan daging ayam yang digunakan sebagai isian tahu bakso, TAUSI hanya memilih pemasok yang telah memiliki sertifikat halal resmi. Pemilihan supplier dilakukan berdasarkan kejelasan asal bahan, proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, serta jaminan kebersihan dan keamanan bahan baku. Dengan demikian, risiko penggunaan bahan yang tidak halal atau meragukan dapat dihindari sejak tahap awal produksi.

Selain bahan baku utama, komitmen halal juga diterapkan dalam pemilihan tempat penggilingan daging. TAUSI memastikan bahwa proses penggilingan dilakukan di tempat yang bersih, terpisah dari bahan non-halal, serta menggunakan peralatan yang tidak tercampur dengan produk haram. Langkah ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang yang dapat mengganggu kehalalan produk. Pemilihan tempat penggilingan yang sesuai menjadi bagian penting dalam menjaga integritas halal produk TAUSI.

Pada tahap pengolahan, proses produksi tahu bakso dilakukan dengan memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan. Seluruh peralatan produksi dibersihkan secara rutin, bahan baku disimpan pada tempat dan suhu yang sesuai, serta proses produksi dilakukan dengan alur yang tertib dan higienis. Selain itu, tidak digunakan bahan tambahan yang dilarang dalam Islam, seperti pengawet berbahaya atau zat yang tidak memiliki kejelasan status kehalalannya. Proses ini mencerminkan penerapan prinsip halal dan thayyib, yaitu tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga baik dan aman untuk dikonsumsi.

Komitmen halal dalam proses produksi ini menjadi dasar kuat bagi

TAUSI dalam mengajukan sertifikasi halal. Dengan adanya konsistensi penerapan prinsip halal pada seluruh tahapan produksi, TAUSI mampu memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal yang ditetapkan oleh BPJPH. Oleh karena itu, sertifikasi halal yang diperoleh bukan sekadar formalitas administratif, melainkan hasil dari komitmen nyata pelaku usaha dalam menjaga kehalalan produk secara berkelanjutan.

10. Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan aspek penting bagi bisnis TAUSI sebagai bukti bahwa seluruh proses produksi telah memenuhi ketentuan syariat Islam sesuai dengan regulasi BPJPH. Proses pemenuhan sertifikasi halal pada bisnis TAUSI merupakan bagian dari komitmen usaha dalam menerapkan prinsip halal secara menyeluruh, tidak hanya pada bahan baku, tetapi juga pada proses produksi hingga produk siap dikonsumsi. Upaya sertifikasi halal ini diawali dengan adanya program pendampingan dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang secara aktif melakukan pendataan dan pendampingan terhadap pelaku UMKM yang belum memiliki sertifikat halal atau berkeinginan untuk mengajukan sertifikasi halal.

Tahap awal dimulai ketika tim BPJPH terjun langsung ke lapangan untuk mencari dan mendata pelaku UMKM di sektor makanan. Dalam kegiatan tersebut, tim BPJPH mendatangi lapak penjualan TAUSI dan menawarkan bantuan pendampingan dalam proses pengajuan sertifikasi halal. Penawaran ini menjadi langkah awal bagi TAUSI untuk secara resmi mengikuti proses sertifikasi halal yang difasilitasi oleh BPJPH.

Pada tahap berikutnya, tim BPJPH melakukan pendataan administratif dengan mendokumentasikan produk TAUSI melalui kegiatan foto produk di lokasi penjualan. Selain itu, pelaku usaha juga dibantu dalam pengisian data dan dokumen yang dibutuhkan sebagai syarat pengajuan sertifikasi halal, meliputi informasi usaha, bahan baku yang digunakan, serta proses produksi yang dijalankan.

Selanjutnya, pada hari berikutnya, tim BPJPH melakukan kunjungan ke lokasi produksi TAUSI. Kunjungan ini bertujuan untuk melakukan

pengawasan langsung terhadap proses produksi yang berlangsung. Dalam tahap ini, tim BPJPH memastikan bahwa seluruh proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, penggunaan peralatan, hingga penyimpanan produk, telah sesuai dengan ketentuan Sistem Jaminan Produk Halal dan tidak terdapat potensi kontaminasi bahan non-halal. Pengawasan ini sekaligus berfungsi sebagai kontrol dari sisi penyelia halal terhadap pelaksanaan prinsip halal di lapangan.

Setelah seluruh tahapan pemeriksaan dan persyaratan dinyatakan terpenuhi, tim BPJPH kemudian memberikan konfirmasi kepada pihak TAUSI melalui media WhatsApp bahwa pengajuan sertifikasi halal telah disetujui. Pada tahap ini, pelaku usaha hanya perlu menunggu proses administrasi akhir hingga sertifikat halal resmi diterbitkan.

Dengan selesainya seluruh tahapan tersebut, proses sertifikasi halal TAUSI tidak hanya menjadi bentuk kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku, tetapi juga menjadi bukti nyata komitmen usaha dalam menjaga kehalalan produk. Sertifikat halal yang diperoleh diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperkuat posisi TAUSI sebagai usaha kuliner yang bertanggung jawab dan berlandaskan prinsip syariah.

REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا
SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / Certificate Number: ID61410030392631025 — رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan komite fatwa produk halal nomor :
Based on the decree by stipulating halal products of fatwa committee
على قرار مجلس الفتوى لوزارة الشؤون الدينية لجمهورية اندونيسيا.
KF-SD-20251049352 4 Tanggal 11 Oktober 2025

Jenis Produk / Type of Product	Penyediaan makanan dan minuman dengan pengolahan	نوع المنتج
Nama Produk / Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha / Name of Company	MUJAHID HARIS	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha / Company's Address	JALAN ILHAM GG PUTRI BUNGSU KOMP SURIJAYA LESTARI D.13Pontianak Kota, KOTA PONTIANAK, KALIMANTAN BARAT, -,	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada / Issued in Jakarta on	12 Oktober 2025	أصدرت الشهادة بجاكرتا في

Telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

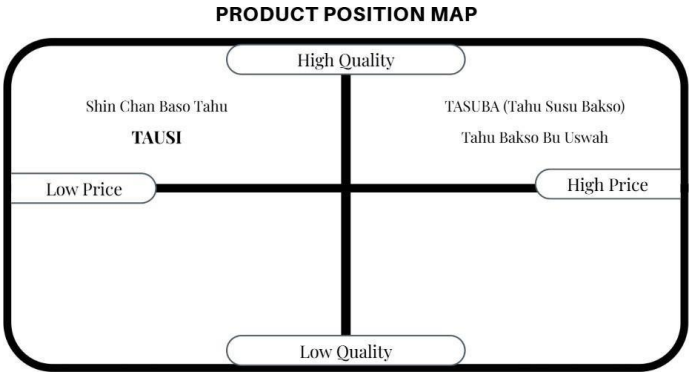
Ahmad Haikal Hasan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, BSSN

Gambar 2. 6 Sertifikat Halal TAUSI

11. *Positioning Product*

Setelah melakukan riset kompetitor, penulis membuat *positioning product* yang bertujuan untuk memperlihatkan keunggulan dari produk TAUSI di mata konsumen.



Gambar 2. 7 Product Position Map

Pada gambar diatas, TAUSI dan Shin Chan Baso Tahu menempati posisi pada kuadran harga rendah dengan kualitas tinggi. Hal ini menggambarkan bahwa TAUSI mampu menghadirkan produk tahu bakso dengan mutu yang baik namun tetap terjangkau bagi konsumen. Strategi ini menjadikan TAUSI memiliki nilai kompetitif yang kuat, karena menawarkan keseimbangan antara kualitas dan harga.

Sementara itu, TASUBA dan Tahu Bakso Bu Uswah berada pada posisi harga tinggi dengan kualitas tinggi. Produk-produk ini menargetkan konsumen di segmen premium yang lebih menekankan pada cita rasa dan mutu, meskipun dengan harga yang relatif lebih mahal.

Secara keseluruhan posisi TAUSI dalam peta ini menunjukan bahwa produk TAUSI berfokus pada strategi *value of money,* yakni memberikan kualitas yang baik dengan harga yang bersaing. Strategi ini berpotensi menarik lebih banyak konsumen dari berbagai kalangan yang mencari produk berkualitas namun tetap ekonomis.

BAB III

IDENTIFIKASI DAN PEMECAHAN MASALAH

A. Identifikasi Masalah

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan perintisan bisnis TAUSI pada aspek produksi, terdapat beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi baik dari sisi internal maupun eksternal.

Pertama, meningkatnya jumlah pelaku usaha kuliner di Yogyakarta menyebabkan persaingan pasar semakin ketat. Sebagaimana dijelaskan pada Bab I, pertumbuhan sektor industri pengolahan dipengaruhi oleh meningkatnya jumlah wisatawan. Kondisi ini membuka peluang pasar, namun sekaligus meningkatkan kompetisi antar pelaku usaha, termasuk dalam segmen tahu bakso.

Kedua, fluktuasi harga bahan baku utama, khususnya daging sapi dan ayam, memberikan dampak langsung terhadap struktur biaya produksi. Berdasarkan riset harga yang dilakukan pada September 2025, komponen daging merupakan penyumbang biaya terbesar dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Kenaikan harga bahan baku berpotensi menurunkan margin keuntungan apabila tidak diimbangi dengan efisiensi produksi.

Ketiga, skala produksi TAUSI masih berada pada level UMKM dengan kapasitas produksi terbatas. Produksi masih dilakukan secara semi-manual sehingga ketergantungan terhadap tenaga kerja cukup tinggi.

Keempat, tantangan dalam menjaga konsistensi kualitas produk. Dalam industri makanan, kualitas rasa, tekstur, dan kebersihan menjadi faktor utama dalam mempertahankan loyalitas konsumen. Tanpa sistem pengendalian mutu yang terstruktur, kualitas produk berisiko tidak stabil.

Permasalahan-permasalahan tersebut menunjukkan bahwa tantangan bisnis tidak hanya terletak pada aspek inovasi produk, tetapi juga pada pengelolaan produksi secara efisien dan berkelanjutan.

1. Kendala dalam Inovasi Produk

Bidang produksi memiliki peran penting dalam menciptakan inovasi produk sebagai upaya meningkatkan daya tarik dan daya saing usaha. Dalam pelaksanaannya, TAUSI telah berupaya mengembangkan inovasi produk dengan menghadirkan variasi isian dan topping. Namun, proses pengembangan inovasi tersebut masih menghadapi kendala, terutama dalam menghasilkan produk yang sepenuhnya memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Beberapa hasil uji coba menunjukkan bahwa inovasi produk belum mencapai kesesuaian dari segi rasa, tekstur, dan bentuk, sehingga diperlukan evaluasi dan pengembangan lebih lanjut. Kondisi ini menjadi tantangan bagi bidang produksi dalam menciptakan inovasi yang tidak hanya menarik, tetapi juga konsisten dengan kualitas produk utama TAUSI.

2. Permasalahan *Quality Control* Produksi

Permasalahan lain yang dihadapi dalam proses produksi adalah pengendalian mutu atau *quality control*. Ditemukan adanya perbedaan kualitas produk yang disebabkan oleh kondisi adonan yang digunakan dalam proses

produksi. Adonan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu cenderung mengalami penurunan kualitas, baik dari segi tekstur maupun cita rasa produk yang dihasilkan. Hal ini menunjukkan bahwa sistem *quality control* yang diterapkan masih memerlukan perbaikan agar kualitas produk dapat tetap terjaga secara konsisten.

3. Kenaikan Harga dan Ketersediaan Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku merupakan faktor penting dalam menunjang kelancaran proses produksi. Dalam pelaksanaannya, TAUSI menghadapi permasalahan berupa kenaikan harga dan keterbatasan ketersediaan beberapa bahan baku utama, seperti gas LPG 3 kg dan tahu yang digunakan dalam proses produksi. Kenaikan harga dan kelangkaan bahan baku tersebut berdampak langsung pada peningkatan biaya produksi serta berpotensi menghambat aktivitas produksi apabila tidak dikelola dengan baik. Kondisi ini menjadi tantangan tersendiri bagi bidang produksi dalam menjaga efisiensi dan stabilitas operasional usaha.

4. Pemenuhan dan Penerapan Sertifikasi Halal

Sebagai usaha di bidang industri makanan, penerapan prinsip halal merupakan aspek yang sangat penting bagi TAUSI. Pada tahap perintisan usaha, pemenuhan sistem jaminan produk halal masih memerlukan penyesuaian, baik dari segi pemilihan bahan baku, pengawasan proses produksi, maupun pemenuhan persyaratan administrasi sertifikasi halal. Tantangan ini muncul karena penerapan prinsip halal tidak hanya berkaitan dengan bahan yang digunakan, tetapi juga mencakup seluruh tahapan produksi. Oleh karena itu, bidang produksi perlu memastikan bahwa seluruh proses telah sesuai dengan ketentuan halal sebelum sertifikat halal diperoleh.

B. Tinjauan Teoritis

1. Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam

Dalam perspektif Ekonomi Islam, kegiatan produksi tidak hanya bertujuan untuk memperoleh keuntungan, tetapi juga harus memperhatikan prinsip halal, keadilan, dan kemaslahatan. Produksi yang baik adalah produksi yang menghasilkan barang bermanfaat, halal, dan tidak menimbulkan kerugian bagi masyarakat maupun lingkungan.

Prinsip halal dan thayyib yang diterapkan dalam produksi TAUSI mencerminkan komitmen terhadap keamanan dan kualitas produk. Pemilihan bahan baku dari pemasok terpercaya, pengawasan proses produksi, serta pengendalian mutu merupakan bentuk implementasi nilai tanggung jawab dalam kegiatan ekonomi.

Selain itu, konsep efisiensi dalam Islam menekankan larangan pemborosan (israf). Dalam konteks produksi TAUSI, efisiensi dilakukan melalui pengaturan takaran bahan baku, pengendalian sisa produksi, serta manajemen stok berbasis kebutuhan.

Dengan demikian, kegiatan produksi tidak hanya dipandang sebagai proses teknis, tetapi juga sebagai aktivitas yang memiliki dimensi moral dan sosial.

2. Diferensiasi Produk dalam Industri Kuliner

Sebagaimana dijelaskan pada Bab I berdasarkan Kusumawardani (2016), perkembangan industri kuliner meningkatkan persaingan sekaligus mendorong pelaku usaha untuk menciptakan inovasi. Diferensiasi produk menjadi strategi penting dalam mempertahankan daya saing.

Dalam kasus TAUSI, diferensiasi dilakukan melalui inovasi varian isian dan topping seperti keju, sosis, dan jamur. Strategi ini bertujuan memberikan nilai tambah dibandingkan produk tahu bakso konvensional yang umumnya hanya berfokus pada variasi bahan utama.

Diferensiasi ini berfungsi untuk mengurangi tekanan persaingan harga, karena konsumen mempertimbangkan aspek variasi dan keunikan produk, bukan hanya harga semata.

C. Pemecahan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan tinjauan teoritis yang telah dipaparkan, bidang produksi TAUSI merumuskan beberapa langkah pemecahan masalah yang dilakukan secara terencana dan berkelanjutan guna meningkatkan kualitas produk dan menjaga keberlangsungan usaha.

1. Strategi Diferensiasi Produk

Untuk menjawab tingginya tingkat persaingan, TAUSI menerapkan strategi diferensiasi melalui penambahan varian isian dan topping. Inovasi ini memberikan pengalaman konsumsi yang lebih variatif dibandingkan tahu bakso konvensional.

Dengan adanya varian keju, sosis, dan jamur, produk memiliki identitas yang lebih kuat dan berbeda di pasar. Strategi ini bertujuan untuk menghindari kompetisi harga secara langsung dengan produk sejenis.

2. Pengendalian Mutu dan Identifikasi Titik Kritis Produksi

Sebagai solusi atas tantangan konsistensi kualitas, TAUSI menerapkan sistem Quality Control (QC) pada beberapa titik kritis produksi, antara lain:

a) Tahap pembelian bahan baku

b) Tahap pencampuran adonan

c) Tahap pengukusan

d) Tahap penyimpanan

Identifikasi Critical Control Point (CCP) membantu mencegah risiko kontaminasi dan menjaga standar mutu produk. Dengan sistem ini, kualitas produk dapat lebih terjaga secara konsisten

3. Strategi Efisiensi Menghadapi Fluktuasi Harga

Fluktuasi harga bahan baku diatasi melalui:

a) Pemantauan harga secara berkala

b) Perhitungan HPP yang cermat

c) Pengendalian pemborosan bahan

d) Penyesuaian volume produksi berdasarkan permintaan

Strategi ini bertujuan menjaga stabilitas margin keuntungan tanpa harus menaikkan harga secara drastis.

4. Analisis SWOT TAUSI

Untuk melihat posisi bisnis secara komprehensif, dilakukan analisis SWOT sebagai berikut:

1) Strengths (Kekuatan)

    a) Memiliki sertifikasi halal

    b) Inovasi varian isian dan topping

    c) Sistem QC yang terstruktur

2) Weaknesses (Kelemahan)

    a) Skala produksi terbatas

    b) Ketergantungan pada bahan baku segar

    c) Proses produksi masih manual

3) Opportunities (Peluang)

    a) Pertumbuhan wisata Yogyakarta

    b) Tren makanan praktis dan frozen food

    c) Meningkatnya kesadaran produk halal

4) Threats (Ancaman)

a) Kompetitor dengan jaringan lebih luas

b) Fluktuasi harga bahan baku

c) Persaingan harga produk sejenis

Berdasarkan analisis tersebut, strategi yang tepat bagi TAUSI adalah memanfaatkan kekuatan internal berupa inovasi produk dan sertifikasi halal untuk menangkap peluang pasar, sembari meningkatkan efisiensi produksi guna meminimalkan kelemahan dan ancaman.

5. Evaluasi Keberhasilan dan Keterbatasan

Selama masa perintisan, strategi diferensiasi produk berhasil menciptakan identitas yang berbeda dibandingkan produk tahu bakso konvensional. Sistem pengendalian mutu juga membantu menjaga konsistensi kualitas.

Namun demikian, keterbatasan skala produksi dan sensitivitas terhadap fluktuasi harga bahan baku masih menjadi tantangan. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan bisnis ke depan perlu difokuskan pada peningkatan kapasitas produksi dan efisiensi operasional.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan perintisan bisnis TAUSI pada aspek produksi, dapat ditarik beberapa kesimpulan yang secara langsung menjawab rumusan program perintisan bisnis yang telah disusun pada Bab I.

Pertama, inovasi varian isian dan topping pada produk tahu bakso terbukti menjadi strategi diferensiasi yang relevan dalam menghadapi persaingan industri kuliner di Yogyakarta. Penambahan varian keju, sosis, dan jamur memberikan nilai tambah dibandingkan produk tahu bakso konvensional yang umumnya hanya berfokus pada variasi bahan utama. Strategi ini memungkinkan produk memiliki identitas yang lebih jelas di pasar serta mengurangi tekanan persaingan harga.

Kedua, jaminan kualitas dan kehalalan produk telah diimplementasikan melalui sistem produksi yang terstruktur. Pengendalian mutu dilakukan pada beberapa titik kritis produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencampuran adonan, pengukusan, hingga penyimpanan produk. Identifikasi Critical Control Point (CCP) membantu menjaga konsistensi mutu dan keamanan produk.

Ketiga, penerapan prinsip Ekonomi Islam dalam proses produksi diwujudkan melalui penggunaan bahan halal, penghindaran bahan berbahaya, pengendalian pemborosan (anti-israf), serta penetapan harga yang mempertimbangkan keseimbangan antara biaya dan kemampuan konsumen. Dengan demikian, kegiatan produksi tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga pada nilai keadilan dan tanggung jawab.

Keempat, fluktuasi harga bahan baku menjadi tantangan utama dalam menjaga stabilitas Harga Pokok Produksi (HPP). Oleh karena itu, strategi efisiensi dan pengawasan biaya menjadi faktor penting dalam mempertahankan keberlanjutan usaha.

Secara keseluruhan, sistem produksi TAUSI dinilai layak dan mampu mendukung diferensiasi produk dalam pasar tahu bakso Yogyakarta. Meskipun masih terdapat keterbatasan pada skala produksi dan kapasitas distribusi, fondasi

sistem produksi yang telah dibangun memberikan peluang pengembangan lebih lanjut.

B. Saran

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut:

1) Saran Praktis

a) Peningkatan Kapasitas Produksi

TAUSI perlu mempertimbangkan peningkatan kapasitas produksi secara bertahap, baik melalui penambahan peralatan maupun tenaga kerja, guna menjawab potensi permintaan pasar yang lebih luas.

b) Diversifikasi Produk Lanjutan

Inovasi varian dapat terus dikembangkan dengan mempertimbangkan tren pasar dan preferensi konsumen, sehingga diferensiasi produk tetap terjaga.

c) Penguatan Manajemen Biaya

Monitoring harga bahan baku perlu dilakukan secara rutin untuk mengantisipasi fluktuasi pasar. Perhitungan HPP harus diperbarui secara berkala agar margin tetap stabil.

d) Penguatan Branding dan Distribusi

Pengembangan saluran distribusi online dan kerja sama dengan mitra penjualan dapat meningkatkan jangkauan pasar.

2) Saran Akademik

a) Penelitian selanjutnya dapat mengkaji aspek pemasaran dan perilaku konsumen secara lebih mendalam untuk mengetahui respons pasar terhadap inovasi produk tahu bakso.

b) Penelitian lanjutan juga dapat melakukan analisis finansial jangka panjang untuk mengukur tingkat profitabilitas dan kelayakan investasi secara lebih komprehensif.

c) Studi mengenai integrasi sistem produksi halal dengan manajemen operasional UMKM dapat menjadi pengembangan kajian dalam bidang Ekonomi Islam.

3) Inisiasi ke Depan

Sebagai langkah pengembangan jangka panjang, TAUSI memiliki potensi untuk memperluas skala usaha melalui sistem kemitraan atau distribusi berbasis frozen food. Dengan sistem produksi yang telah terstruktur dan penerapan prinsip halal yang konsisten, peluang ekspansi pasar terbuka apabila didukung oleh penguatan manajemen operasional dan pemasaran.

Selain itu, peningkatan efisiensi produksi dan pemanfaatan teknologi sederhana dalam pengolahan dapat membantu meningkatkan produktivitas tanpa mengurangi kualitas.

Dengan demikian, perintisan bisnis TAUSI tidak hanya menjadi tugas akhir akademik, tetapi juga dapat menjadi fondasi pengembangan usaha kuliner berbasis inovasi dan nilai syariah.

DAFTAR PUSTAKA

Anandita, S. R., Al-Faqih, M. I., Azah, I. N., Ghusain, N., Mahendri, W., & Fadhli, K. (2022). Peningkatan daya saing produk pelaku industri makanan olahan UMKM melalui pelatihan sertifikasi halal dan BPOM. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 7(2), 215–224.

Desy Kusumawardani. (2016). Pusat Kuliner dan Oleh-oleh di Bantul, DI Yogyakarta. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

DIY, D. K. (2023). Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Istimewa Yogyakarta. Diakses pada 3 Desember 2024 melalui https://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/index/107-umkm

Indreswari, R., Wijianto, A., Adi, R. K., Yunindanova, M. B., Agustina, A., & Apriyanto, D. (2022). Standarisasi mutu berbasis total quality control untuk meningkatkan daya saing produk karak. Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 6(1), 45–54.

Juhari, Ulung Pribadi, & Rossi Maunofa Widaya. (2021). Pemberdayaan Produksi Tahu Bakso Dan Ketan Lupis, Di Kelurahan Prenggan Kota Gede, Yogyakarta. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan Vol. 4 No. 3

Malioboro, T. (2022). 5 Pusat Oleh-Oleh Jogja Terpopuler. Diakses pada 3 Desember 2024 melalui: https://terasmalioboro.jogjaprov.go.id/2022/08/10/5-pusat-oleholeh-jogja-terpopuler/

Menu Kuliner. (2024). 19 Rumah Makan Tahu Bakso Favorit di Yogyakarta. Diakses pada 3 Desember 2024 melalui https://menukuliner.net/

Nuzulia, & Khasanah, R. (2023). Urgensi sertifikasi halal pada etika produksi. Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis, 8(1), 67–76.

Paperocks.co.id. Diakses pada 3 Desember 2024 melalui https://paperocks.co.id/pentingnya-kemasan-produk-dalam-meningkatkandaya-tarik-konsumen/ Tjiptono, F. (2017). Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi Offset.

Pipin Kusumawati, D. W. (2023). Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi. Jurnal Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta Paperock Indonesia. (2024). Pentingnya Kemasan Produk dalam Meningkatkan Daya Tarik Konsumen.

Setiawan, F. R., Dirgantoro Ario K, R. M., Novianty, E., & Priscilia, S. (2021). Analisa perencanaan persediaan bahan produksi dalam UMKM. Jurnal Manajemen Industri dan Logistik, 5(2), 101–110.

Umam, M. S., & Faizah, N. (2024). Pembangunan industri makanan halal dalam perspektif hukum Islam. Jurnal Keislaman dan Hukum Ekonomi Syariah, 9(1), 1–12.

LAMPIRAN

1. Foto Pembelian Bahan Baku

2. Foto Proses Produksi

3. Foto Produk

4. Foto *Packaging*

5. Foto Penjualan

6. Foto *Delivery Order*

7. Foto Pembagian Jumat Berkah