IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM JAMINAN HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET SURABAYA

Herman Setiaji

Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam

Universitas Islam Indonesia

Email : setiajiherman@gmail.com

Penerapan etika bisnis Islam merupakan implementasi kegiatan bisnis yang bukan hanya kegiatan jual beli yang menargetkan keuntungan, namun kegiatan bisnis yang mengarah dan dibatasi dengan merujuk pada Al-Qur'an dan Al-Hadits. Etika bisnis Islam yang menyinggung sistem jaminan halal dan *thayyib* memiliki intergral pada perusahaan berupa jaminan produk untuk perkembangan dan tumbuh manusia. Banyaknya potensi umat muslim dengan kebutuhan produk halal sedangkan di Yogyakarta masih banyak terdapat rumah makan yang menjual produk yang tidak halal atau belum mempunyai jaminan halal serta labelisasi halal produk yang tidak halal atau belum mempunyai jaminan halal serta labelisasi halal yang dimiliki belum dapat menjamin kehalalan dan kethayyiban suatu produk.

Penelitaian ini merupakan penelitian deskriptif eksploratif yang menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola implementasi etika bisnis Islam pada sistem jaminan halal dan *thayyib* pada produk yang ditawarkan untuk mengetahui penerapan labelisasi halal yang dijalankan. Penggunaan studi analisis oleh peneliti digunakan untuk mengetahui penerapan bisnis Islam pada implementasi jaminan halal dan *thayyib* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

Hasil penelitian diketahui bahwa implementasi etika bisnis Islam pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menjalankan etika berdagang dengan baik dan pada sistem jaminan halal dan *thayyib* dalam kinerja bidang-bidang organisasi halal, pengadaan, pengolahan, transparasi, standarisasi terhadap SOP dan SJH dengan kontrol dan evaluasi dipaparkan berwujud penyajian yang sehat, proporsional, dan aman sesuai dengan standar prusahaan berlandaskan lima aspek halal pada produk dan pengunaan bahan dilakukan secara keseluruhan berjalan dengan baik dan terstruktur.

Kata kunci : Etika Bisnis Islam, Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib*

ABSTRACT

THE IMPLEMENTATION OF ISLAMIC BUSINESS ETHICS IN *HALAL* AND *THAYYIB* GUARANTEE SYSTEM IN AYAM PENYET SURABAYA RESTAURANT

HERMAN SETIAJI
14423074

The implementation of Islamic business ethics is the manifestation of business activities which are not only trading activities targeting profit but also the ones referring to and are restricted by Al Quran and Al Hadith. Islamic business ethics alluding to *halal* and *thayyib* guarantee have an integral in a company in the form of product guarantee for the development and growth of humans. There are a lot of Moslems in Yogyakarta having potentials of requiring *halal* products. However, there are many restaurants in Yogyakarta providing non-*halal* products or having no *halal* guarantee yet. In addition, there is *halal* labeling for non-*halal* products and the *halal* labeling itself has not been able to guarantee the *halal* and *thayyib* states of a product.

This research was a descriptive-explorative study using qualitative approach. It aimed at finding pit the implementation patterns of Islamic business ethics in the *halal* and *thayyib* guarantee system on the offered products in order to discover the implementation of the *halal* labeling applied. The analytical study was used by the researcher to find out the implementation of Islamic business regarding to the practice of *halal* and *thayyib* guarantee in Ayam Penyet Surabaya Restaurant.

It was found out from the results of the study that the implementation of Islamic business ethics in Ayam Penyet Surabaya Restaurant has carried out good trading ethics. In addition, regarding to the *halal* and *thayyib* guarantee system, the performance in the fields of *halal* organization, procurement, processing, transparency, and standardization towards the Standard Operating Procedure (SOP) and *Halal* Guarantee System (SJH) were under control and evaluation. Both the control and the evaluation were presented in the form of *halal*, proportional, and safe presentation in accordance with the company standards which are based on *five halal* aspects in regards to product and use of materials. Their implementation was thoroughly and generally conducted in a good and structured way.

Keywords: *Islamic Business Ethics, Halal and Thayyib Guarantee System*

December 17, 2018
TRANSLATOR STATEMENT
The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu ekonomi kini semakin meluas. Hal ini dibuktikan bahwa banyak sekali metode berbisnis yang digunakan para pengelola bisnis untuk menjual barang dan jasa dimasyarakat. Barang dan jasa yang diperjual belikanpun semakin beranekaragam sesuai dengan kebutuhan manusia pada era globalisasi ini. Kegiatan ekonomi yang efektif dilakukan oleh para pengelola bisnis dalam berdagang guna untuk menarik pelanggan serta mendapatkan profit. Alasan ini dijadikan dasar untuk mendirikan berbagai organisasi organisasi profit dan organisasi non profit bagi kalangan pebisnis tertentu. Kegiatan organisasi profit memiliki tujuan yakni untuk menghasilkan laba seperti halnya memperjual belikan kebutuhan sandang, pangan, papan sedangkan non profit berorientasi pada tujuan sosial dan tidak mencari keuntungan secara finansial, contohnya adalah Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) dan Lembaga Bantuan Hukum (LBH). Terkait dengan persoalan ilmu ekonomi yang berkembang, kini banyak bermunculan pemahaman ekonomi dalam berdagang berlandaskan islam diantaranya penggunaan etika bisnis islam (Muniya, 2011).

Islam menghalalkan aktifitas berdagang termasuk juga bisnis, namun cara yang dilakukan oleh seorang muslim dalam dunia bisnis haruslah halal agar mendapatkan berkah dari Allah SWT di dunia maupun di akhirat. Seperti penerapan ilmu bisnis yang sudah ada pada masa Rosulullah SAW. Sejarahnya Rosulullah Muhammad SAW adalah pelaku bisnis yang sukses dan berbisnis dengan baik serta tidak mengandung mudhorat pada masanya karena Rosulullah sangat mengahargai harga yang adil di pasaran (Barus, 2016). Dalam Islam nilai-nilai moralitas yang meliputi kejujuran, keadilan, dan keterbukaan sangat diperlukan serta menjadi tanggung jawab bagi pelaku bisnis dalam mencari keuntungan yang besar dan juga kebarokahan. Namun bisnis kini mengalami perkembangan yang dipengaruhi berbagai aspek yakni oleh teknologi informasi, gaya hidup dan pola pikir yang semakin maju, sehingga kegiatan bisnis di masyarakat hanya bertujuan untuk mencari keuntungan yang besar tanpa menggunakan etika dan moral yang berlandaskan islam.

Berbagai cara dilalukan demi memperoleh keuntungan yang banyak sebab moralitas dianggap membatasi keberhasilan dalam mencapai kesuksesan berbisnis. Fenomena seperti ini bisa dipahami dari bagaimana hasil penelitian di Indonesia. Mementingkan diri sendiri adalah bukti bahwa mulai pudarnya moral yang mengajarkan kita tentang kepedulian terhadap orang lain (Djakfar, 2008)**.**

Suatu kegiatan bisnis harus dilakukan dengan etika atau norma-norma yang berlaku dimasyarakat bisnis. Etika dan norma-norma itu digunakan agar para pengelola bisnis barang dan jasa tidak melanggar aturan yang telah ditetapkan. Etika bisnis yang baik tentunya akan memberikan dampak positif bagi masyarakat yang semakin cerdas dan berkembang, perkembangan ini tidak terlepas untuk memberikan manfaat bagi orang lain, dengan kata lain bisnis tersebut berlandaskan segala hal yang baik serta tidak mengandung mudhorat, seperti halnya bisnis berlabelisasi halal yang kini sudah menjadi sesuatu yang mutlak di Indonesia. Bisnis yang berlabelisasi *halalan thayyiban* merupakan bisnis yang memiliki label atau petunjuk yang menunjukkan bahwa bisnis tersebut memproduksi makanan yang bersifat halal dan *thayyib*. Suatu makanan dapat disebut halal dan thayyib apabila makanan tersebut halal untuk dikonsumsi, baik untuk jiwa dan tidak membahayakan badan dan akal manusia, mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia serta dikonsumsi dalam takaran yang cukup dan seimbang (Umar, 2014).

Produk yang halal merupakan kebutuhan utama di Indonesia karena jumlah penduduk yang sebagian besar adalah umat islam (Sumarwan, 2011). Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam terbesar di dunia. Dari 240 juta penduduk, 88,2% beragama Islam (Kemenag, 2018). Konsumen muslim tentunya akan memilih produk berlabelisasi halal dan sudah terdaftar di lembaga yang berwenang seperti MUI. Produk berlabel halal akan menimbulkan kepercayaan bagi masyarakat karena cenderung lebih aman dan terhindar dari kandungan zat berbahaya. Di dalam Al-Qur'an cara memperoleh rezeki yang halal dan yang baik disebut "*halalan thayyiban*" (Fu'ad, 1945). Hal ini tercantum dalam QS AL-Baqarah, 168 :

يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِي ٱلۡأَرۡضِ حَلَٰلٗا طَيِّبٗا وَلَا تَتَّبِعُواْ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيۡطَٰنِۚ إِنَّهُۥ لَكُمۡ عَدُوّٞ مُّبِينٌ ١٦٨

Artinya: "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu" (QS.Al-Baqarah ayat 168).

Ayat diatas menjelaskan tentang perintah kepada seluruh umat islam agar tidak melakukan perbuatan syaitan seperti berbisnis sesuatu yang mengandung mudharat. Umat Islam dilarang keras untuk berbisnis dengan cara yang tidak halal dan baik karena akan berdampak buruk bagi pemiliki bisnis maupun konsumen. Untuk mengetahui bisnis halal dan menjual produk-produk yang diizinkan pemilik harus mendaftar dan mencantumkan labelilasi halal di kiosnya. Halal haramnya suatu bisnis dan produk dapat dilihat pada label yang ada pada kemasan ataupun label yang terpampang di kios makanan dengan dasar legalitasnya dikeluarkan oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Makanam Majelis Ulama Indonesia) (Ramlan, 2014).

Implementasi etika yang mengandung unsur moralitas dalam bisnis harus ditegakkan sebagai pedoman para pelaku bisnis di masyarakat. Artinya para pebisnis tidak hanya mencari untung yang sebesar-besarnya, namun juga mencari keberkahan dari Allah SWT. Berdasarkan penjelasan diatas diketahui bahwa masih banyak pelaku bisnis yang sekedar mencari keuntungan yang banyak dengan berbagai cara tanpa berpedoman dengan etika bisnis yang syar'i. Hal ini tentu akan menimbulkan kegelisahan bagi masyarakat akan produk-produk yang tidak jelas kehalalannya di masyarakat. Ditengah kegelisahan masyarakat akan isu-isu tersebut terdapat rumah makan yang menggunakan label halal dan *thayyib* seagai solusi tepat bagi seluruh konsumen, agar memberikan rasa tenang dan nyaman serta dibalut dengan konsep Islami, mencangkup pelayanan dan makanan yang telah memiliki standarisasi kehalalan dengan perkembangan perusahaan yang saat ini telah memiliki banyak

cabang di kota-kota besar dan memiliki pelanggan tetap yakni Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dibawah naungan Wong Solo Grup, dimana cabang Ayam Penyet Surabaya juga banyak terdapat di Yogyakarta (Fauzan, 2004).

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mamberikan trobosan terhadap konsumen untuk mengkonsumsi makanan dengan kadar halal dan *thayyib* (baik), seperti yang dijelaskan oleh Bapak Ikhwan Anshori selaku manajer rumah makan yang melatarbelakangi berdirinya cabang Ayam Penyet Surabaya di Yogyakarta ini adalah banyaknya potensi umat muslim terhadap kebutuhan makanan berlabel halal dimana makanan halal merupakan kebutuhan primer umat muslim sedangkan di Yogyakarta masih terdapat rumah makan yang menjual makanan yang tidak halal bagi umat muslim, dengan harapan masyarakat Yogyakarta merasa nyaman dan aman mengkonsumsi olahan produk rumah makan. Atas dasar hal tersebut penerapan dan pemaparan labelisasi *halalan thayyiban* dipakai dalam landasan pengolahan dan pengimplementasian pada produk sebagai keutamaan dalam konsentrasi bisnis yang dijalankan.

Peneliti memiliki ketertarikan pada implementasi lebelisasi *halalan thayyiban* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pada setiap produk yang ditawarkan terhadap kesesuaian dengan syariat Islam, yang mana disini membatasi permasalahan yang ada dengan hanya meneliti mengenai Ayam Penyet Surabaya yang terletak di Jl Gejayan dikarenakan sarana prasarana yang mendukung akan penelitian dan tataletak rumah makan yang strategis untuk dapat dijangkau oleh berbagai kalangan baik perkantoran maupun mahasiswa. Maka berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai “IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM PADA SISTEM JAMINAN HALAL DAN THAYYIB PADA RUMAH MAKAN AYAM PENYET SURABAYA”.

LANDASAN TEORI

1. Etika Bisnis Islam

Bisnis islam menurut Muhammad (2002) adalah rangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuk yang tidak dibatasi kuantitasnya (jumlah) kepemilikan harta barang atau jasa termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara memperolehnya dan pendayagunaan hartanya. Dalam dunia berbisnis terdapat aturan halal dan haramnya (Muhammad, 2002). Pada dasarnya Islam merupakan simbol perilaku dan moral bagi kehidupan manusia yang didasarkan pada perintah dan petunjuk Allah SWT Islam memandang etika sebagai salah satu bagian kepercayaan bagian umat Islam, khususnya di negara Indonesia yang merupakan salah satu negara dengan jumlah penduduk mayoritas muslim. Islam juga memberi batasan untuk aktivitas manusia termasuk bisnis. Batasan-batasan syar'i juga pernah di lakukan oleh Nabis Muhammad SAW yang juga melakukan perniagaan pada masanya.

Nabi Muhammad SAW dalam berdagang memiliki sifat jujur, sehingga masyarakat menjulukinya *Ash-Shiddiq* yang berarti benar dalam perkataannya dan tidak berdusta. Sifat kedua yang juga digelari kepada rosul yakni *al-amin* atau terpecaya. Adapun etika yang dimiliki nabi dalam berdagang yakni a) Prinsip Kejujuran, b) amanah, c) adil dalam timbangan, d) menjauhi *gharar* (ketidak pastian), e) tidak melakukan *ikhtikar* (penimbunan), f) tidak melakukan *al-ghab* dan *tadlis* (penipuan), g) mengutamakan maslahah dan manfaat (Sampurno, 2015). Salah satu ayat Allah yang menerangkan tentang bagaimana transaksi tercantum di Surat Annisa, ayat 29 :

يَٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ لَا تَأۡكُلُوٓاْ أَمۡوَٰلَكُم بَيۡنَكُم بِٱلۡبَٰطِلِ إِلَّآ أَن تَكُونَ تِجَٰرَةً عَن تَرَاضٖ مِّنكُمۡۚ وَلَا تَقۡتُلُوٓاْ أَنفُسَكُمۡۚ إِنَّ ٱللَّهَ كَانَ بِكُمۡ رَحِيمٗا ٢٩

Artinya: "Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh

dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu" (QS.An-Nisa ayat 29).

Isi kandungan ayat di atas menyangkut dengan perniagaan yang syar'i, adil dan menguntungkan bagi sesama. Artinya para pebisnis harus menjalankan bisnis sesuai dengan akhlak islam.

2. Sistem Jaminan Halal dan *Thayyib*

a. Sistem Jaminan Halal

Penerapan standar halal di negara Indonesia mengacu pada Sistem Jaminan Halal yang diterbitkan oleh Lembaga Pengawasan Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Menurut Ramlan Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah sebuah sistem yang mengelaborasikan, menghubungkan, mengamodasikan, dan mengintegrasikan konsep-konsep syariah Islam khususnya terkait dengan halal dan haram, etika usaha dan manajemen secara keseluruhan, prosedur dan mekanisme perencanaan serta implementasi dan evaluasinya.

Bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan,obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), Restoran, ketering, dapur maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. HAS 2300 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI.

Berikut ini merupakan lima aspek sistem jaminan halal dalam HAS 23000 :

1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (halal *policy*)

Kebijakan halal perusahaan adalah kebijakan yang diambil perusahaan terkait dengan produksi halal. Perusahaan perlu menguraikan secara rinci kebijakan yang diambil sehubungan dengan halal ini yaitu apakah perusahaan hanya memproduksi bahan halal saja ataukah bahan non halal. Yang dimaksudkan dengan bahan non halal di sini adalah bahan-bahan yang diproduksi tanpa memperhatikan aspek halal. Ketika perusahaan hanya memproduksi bahan yang halal saja, implikasinya akan sangat berbeda dengan bila perusahaan memproduksi bahan halal dan non halal. Kebijakan halal merupakan *headline* yang akan menentukan arahan kerja dari perusahaan yang

bersangkutan. Perusahaan harus merumuskan kebijakan halal ini secara jelas untuk selanjutnya diuraikan dalam bentuk *Standard Operating Procedure* (SOP).

2) Panduan halal (halal *guidelines*)

Panduan halal merupakan uraian tentang halal haram menurut ketentuan syari'at Islam. Panduan halal harus dirumuskan secara jelas, ringkas dan terinci sehingga mudah difahami oleh seluruh jajaran manajemen dan karyawan.

3) Sistem organisasi halal

Manajemen halal merupakan organisasi internal perusahaan yang mengelola seluruh fungsi dan aktivitas manajemen dalam menghasilkan produk halal. Dalam mengelola fungsi dan aktivitas tersebut pihak perusahaan dapat melibatkan seluruh departemen atau bagian yang terkait dengan sistem berproduksi halal, mulai dari tingkat pengambil kebijakan tertinggi sampai tingkat pelaksana teknis di lapangan.

Sistem organisasi halal merupakan sistem organisasi yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan sistem jaminan halal. Dalam Sistem Organisasi Halal diuraikan struktur organisasi yang terdiri atas perwakilan top management dan bidang-bidang yang terkait antara lain: *Quality Assurance* (QA), *Quality Control* (QC), *Purchasing* (pembelian), *Research and Development* (R&D), *Production*, dan Pergudangan.

Masing-masing bidang tersebut dikoordinasikan oleh Auditor halal internal. Dalam model tersebut auditor internal halal bertanggung jawab pada top manajemen sekaligus merupakan kontak person untuk melakukan koordinasi dan konsultasi dengan LPPOM MUI.

4) Uraian titik kendali kritis keharaman produk

Untuk mencegah terjadinya kesalahan dan penyimpangan dalam proses produksi halal, perusahaan perlu mengetahui dan menentukan titik-titik kritis keharaman produk. Titik kritis ini mengacu pada pedoman halal yang telah dibuat, yang mencakup bahan-bahan yang digunakan untuk berproduksi, serta tahapan-tahapan proses yang mungkin berpengaruh terhadap keharaman produk. Untuk menentukan titik-titik kendali kritis, harus dibuat dan diverifikasi bagan alir bahan, yang

selanjutnya diikuti dengan analisa, tahapan yang berpeluang untuk terkena kontaminasi bahan yang menyebabkan haram.

5) Sistem audit halal internal.

Sistem audit internal merupakan sistem auditing yang dilakukan oleh perusahaan secara periodik untuk mengevaluasi pelaksanaan sistem jaminan halal. Pelaksanaan auditing internal dilakukan oleh tim organisasi halal yang dikoordinir oleh Auditor internal halal.Tujuan dilaksanakannya audit internal antara lain:

a) Untuk memastikan konsistensi operasi untuk memelihara mutu halal suatu produk.
b) Memperbaiki cara produksi dengan memperhatikan tahapan proses yang dianggap kritis bagi kehalalan produk.
c) Menetapkan kerangka kerja untuk proses peningkatan mutu lebih lanjut.
d) Mengevaluasi dan menetapkan secara jelas tanggungjawab dan wewenang dari personel kunci yang menentukan pada kegiatan produksi secara halal.
e) Laporan hasil auditing disampaikan kepada LPPOM MUI sebagai pertanggungjawaban kepada LPPOM MUI selaku lembaga yang mengeluarkan sertifikat.

Persyaratan, tugas dan wewenang auditor halal internal adalah sebagai berikut :

a) Persyaratan Auditor halal internal.
b) Karyawan tetap perusahaan bersangkutan.
c) Koordinator Tim Auditor halal internal adalah seorang muslim yang mengerti dan menjalankan syariat Islam.
d) Berada dalam lingkup Manajemen Halal.
e) Berasal dari bagian yang terlibat dalam proses produksi secara umum seperti bagian QA/QC, R&D, *Purchasing*, Produksi dan Pergudangan (LPPOM MUI, 2008).

b. Standar Makanan Halal

Menurut Ramlan (2014) makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan diolah untuk dapat dicerna serta diserap tubuh akan berguna bagi kesehatan dan

kelangsungan hidup. Pangan yang secara jelas dinyatakan haram yaitu bangkai, darah, daging babi, binatang yang disembelih atas nama selain Allah SWT, hewan yang tercekik, yang terpukul, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas, binatang yang disembelih disisi berhala, khamar, segala hal yang kotor dan haram bagi binatang yang memiliki taring seperti binatang buas dan yang memiliki cakar seperti bangsa burung. Dalam pengolahan bahan tersebut, pengolah berupaya menjaga agar bahan tersebut benar-benar halal sepertihalnya suatu usaha atau perusahaan dengan mensertifikasikan suatu produk dalam sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH).

Sistem ini dibuat untuk memperoleh dan sekaligus menjamin bahwa produk-produk tersebut halal. Sistem jaminan halal dibuat sebagai bagian integral dari kebijakan perusahaan, bukan merupakan sistem yang berdiri sendiri. SJH sebagai sebuah sistem pada suatu rangkaian produksi. Konsep-konsep syariat dan etika usaha akan menjadi input utama dalam SJH. SJH senantiasa akan dijiwai dan didasari kedua konsep tersebut. Prinsip sistem jaminan halal pada dasarnya mengacu pada konsep *Total Quality Manajement* (TQM), yaitu sistem manajemen kualitas terpadu yang menekankan pada pengendalian kualitas pada setiap produk.

SJH berkembang karena kesadaran dan kebutuhan konsumen Muslim untuk melindungi dirinya agar terhindar dari produk yang dilarang (haram) dan meragukan (*syubhat*) menurut ketentuan syariah Islam. Dalam penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) dalam penerapannya harus diuraikan secara tertulis dalam bentuk Manual Halal yang meliputi lima aspek :

1) Produk tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
2) Produk tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran dan lain-lain.
3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
4) Semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk

babi atau barang yang tidak halal lainnya maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang diatur menurut syariat Islam.

5) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar (Ramlan, 2014).

c. Standar Makanan *Thayyib*

Produk yang *thayyib* menurut As'ad Umar (2014) berarti makanan dan minuman yang di boleh dikonsumsi yakni produk yang benar-benar baik. Sedangkan baik ataupun tidaknya makanan yang dikonsumsi bisa ditinjau dari segi sehat, proporsional, dan aman (Umar, 2014).

1) Makanan yang sehat

Makanan yang sehat menurut tafsir Mahali dan As-Suyuthi (2013) adalah makanan yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup dan seimbang, makanan yang sehat sangat diperlukan bagi perkembangan dan pertumbuhan tubuh manusia. Salah satu makanan yang sehat dianjurkan untuk dikonsumsi seperti binatang ternak (*al-an'am*). Sebagaimana firman Allah SWT yang tercantum dalam QS Al-Nahl, 5 :

وَٱلْأَنْعَٰمَ خَلَقَهَا ۗ لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَٰفِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ ۝٥

Artinya: "Dan Dialah yang telah menciptakan binatang ternak untuk kamu; padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan berbagai manfa'at, dan sebagiannya kamu makan" (QS Al-Nahl ayat 5). Binatang ternak dalam ayat ini tercakup didalamnya binatang unta, sapi, kambing, biri-biri. Di dalam daging hewan ternak terkandung didalamnya protein-protein yang sangat diperlukan bagi tubuh manusia (Mahali, 2013).

2) Proporsional

Proporsional menurut Saksono (1996) adalah makanan yang dimakan sesuai dengan kebutuhan, dalam artian tidak berlebih-lebihan dari apa yang dibutuhkan oleh tubuh dan tidak pula berkurangan. Allah SWT melarang ummat manusia berlebih-lebihan (QS al-'Araf ayat 31) termasuk dalam hal ini memakan sesuatu hendaknya sesuai dengan yang diperlukan oleh tubuh, sebab jika berlebih lebihan ataupun berkurangan akan berakibat tidak bagus bagi tubuh.Terlalu banyak makan bisa

mengakibatkan rusaknya organ pencernaan, penyempitan pembuluh darah, menyebabkan seseorang menjadi malas dan cenderung mengantuk yang secara langsung juga akan mengganggu dalam berakitvitas dan beribadah sehari-hari. Berkaitan dengan di atas, Rasulullah SAW mengecam mereka yang memenuhi perutnya dengan makanan, sehingga tidak tersisa lagi untuk yang lain. Beliau mengajarkan kepada ummatnya, bahwa perut selain diisi dengan makanan juga disediakan untuk minuman dan bernapas. Sebagaimana sabdanya "Tiada tempat yang paling jelek untuk dipenuhi anak Adam, selain perutnya, cukuplah untuk anak Adam beberapa suap makanan untuk menegakkan (menguatkan) tulang sulbinya. Akan tetapi jika merasa tidak cukup, maka aturannya sepetiga untuk makanan, sepertiga untuk minuman dan sepertiga untuk bernapas" (Saksono, 1996).

3) Aman

Aman menurut tafsir Quraish Shihab (1997) adalah makanan yang suci dari kotoran dan terhindar dari segala yang haram. Sebagaimana firman Allah SWT yang tercantum dalam QS Al-Maidah, 8 :

يَـٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ كُونُواْ قَوَّٰمِينَ لِلَّهِ شُهَدَآءَ بِٱلْقِسْطِ ۖ وَلَا يَجْرِمَنَّكُمْ شَنَـَٔانُ قَوْمٍ عَلَىٰٓ
أَلَّا تَعْدِلُواْ ۚ ٱعْدِلُواْ هُوَ أَقْرَبُ لِلتَّقْوَىٰ ۖ وَٱتَّقُواْ ٱللَّهَ ۚ إِنَّ ٱللَّهَ خَبِيرٌۢ بِمَا تَعْمَلُونَ ﴿٨﴾

Artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah Yang kamu beriman kepada-Nya". (QS al-Maidah ayat 88) ayat ini merangkaikan perintah makan yang disertai dengan perintah bertakwa yang pada intinya agar manusia berusaha menghindarkan dirinya dari segala yang mengakibatkan siksa dan terganggunya rasa aman. Di samping itu pula makanan yang kotor dan haram akan menimbulkan penyakit jasmani dan rohani (Shihab, 1997).

METODE PENELITIAN

Untuk bentuk penelitian sendiri, digunakan bentuk penelitian kualitatif deskriptif eksploratif. Dimana penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dilakukan secara langsung kelapangan penelitian dengan menggunakan teknik wawancara, telaah dokumen dan observasi. Jenis Penelitian ini yang penulis lakukan yaitu *field research* atau penelitian lapangan yang disebut sebagai penelitian empiris, karena penulis memanfaatkan studi lapangan untuk menganalisa penerapan etika bisnis Islam pada rumah makan. Sedangkan bentuk penelitian ini mempunyai tujuan untuk membuat deskripsi dan mengekplorasi data yang ada yaitu data sekunder dan data primer. Data sekunder diperoleh peneliti secara tidak langsung, yang didapatkan dari buku-buku, karya ilmiah, serta publikasi yang mendukung penelitian ini. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah hasil wawancara dengan narasumber dari pihak manajer, kasir, kepala gudang, kepala produksi, salah satu pelayan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dan konsumen atau pembeli dari Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya.

Penelitian ini menggunakan Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian kualitatif mencakup transkip hasil wawancara, reduksi data, analisis, interpretasi data dan triangulasi. Dari hasil analisis data yang kemudian dapat ditarik kesimpulan

PEMBAHASAN

1. Implementasi Etika Bisnis Islam

Bisnis Islam merupakan kegiatan bisnis yang bukan hanya kegiatan jual beli yang targetnya mendapatkan keuntungan. Namun bisnis harus dilakukan dengan etika dan norma yang mengarah kepada hukum Islam yang sesuai dengan Al-qur'an dan Hadist. Jadi bisnis dibatasi oleh cara mendapat keuntungan dan mengembangkannya dengan konsep halal dan haram. Jika halal dijalankan namun jika haram ditinggalkan. Sehingga bukan selalu keuntungan namun juga mendapatkan keridhoan dari Allah.

Hal ini sesuai dengan penelitian Sampurno tetang etika bisnis Islam (Sampurno, 2015) dalam sisi bisnis Islam Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dijalankan dengan baik, dimana bisnis menjalankan etika berdagang seperti: Kejujuran dilaksanakan dengan mengkontrol kinerja karwaya dengan diadakannya evaluasi oleh manajer, Amanah menjalankan visi dan misi perusahaan, Keadilan memberikan pelayanan yang sama dimana tidak ada perlakuan khusus bagi pelanggan yang memiki status sosial yang lebih tinggi, Menjauhi *gharar*/ketidakpastian memberikan transparansi dengan menjabarkan komponen makanan pada menu sehingga dapat dikengetahui masakan yang tertera pada menu telah sesuai dengan masakan yang disajikan, Tidak melakukan *ikhtikar*/penimbunan melakukan evaluasi harian yang bertujuan mengkontrol penimbunan *stock* bahan di gudang, Tidak melakukan penipuan menampilkan seluruh daftar harga makanan dan minuman pada daftar menu yang ada sehingga dapat disesuaikan antara daftar menu dengan jumlah yang harus dibayarkan kepada kasir, Mengutamakan maslahah atau manfat tidak mengutamakan bagaimana memperoleh keuntungan tetapi tetap memperhatikan bagaimana usaha mampu memberikan dampak positif atau manfaat bagi masyarakat sekitar.

Dalam hal ini Islam memerintahkan dalam berbisnis agar menjalankan sesuai dengan ahlak islam. Dalam Al-qur'an dijelaskan pada ayat berikut ini:

يَٰٓأَيُّهَا ٱلَّذِينَ ءَامَنُواْ لَا تَأۡكُلُوٓاْ أَمۡوَٰلَكُم بَيۡنَكُم بِٱلۡبَٰطِلِ إِلَّآ أَن تَكُونَ تِجَٰرَةً عَن

تَرَاضٖ مِّنكُمۡۚ وَلَا تَقۡتُلُوٓاْ أَنفُسَكُمۡۚ إِنَّ ٱللَّهَ كَانَ بِكُمۡ رَحِيمٗا ٢٩

Artinya: "hai orang-orang beriman, jangan lah kamu saling memakan harta sesamemu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku suka-sama suka diantara kamu. Dan jangan lah kamu membunuh dirimu sesungguhnya Allah adalah maha penyayang kepadamu" (QS An-Nisa ayat 29).

Ayat tersebut menerangkan dalam sisi berbisnis tidak diperbolehkan memakan, memanfaatkan, menggunkan, (dan segala bentuk transaksi lainnya) berjalan dengan yang batil, yaitu yang tidak dibenarkan oleh Islam.

Penelitian terlebih dahulu yang dilakukan oleh Elida Elfi Barus dan Nuriani (Barus, 2016) yang berjudul Implementasi Etika Bisnis Islam hasilnya dalam hal bisnis Islam memerintahan dalam dunia bisnis seorang muslim agar tidak hanya mengincar duniawi semata. Namun, berusaha untuk mendapatkan berkah dari Allah SWT di dunia dan akhirat. RM Wong Solo menjalankan bisnisnya dengan menggunankan konsep bisnis berbasis syariah, bagi mereka kerja adalah jihat. Dan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun bisnis yang dijalankan tidak hanya mencari keuntungan materi semata namun juga mencari ridho dari Allah dengan mementingkan keselamatan konsumen.

2. Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH)

a. Sistem Jaminan Halal

Sistem Jaminan Halal merupakan sistem yang dibuat untuk memperoleh dan sekaligus menjamin bahwa produk-produk memiliki bagian intergral dari kebijakan prusahaan yang menghasilkan produk yang halal. Sistem jaminan halal menjadi input utama yang berlandasakan konsep syariat dan etika usaha yang mana memadukan seluruh manajemen dengan konsep dasar komitmen memenuhi permintaan dengan kebutuhan konsumen. Mutu dalam sitem jaminan halal menjadi prioritas dalam keseluruhan sitem yang mengacu untuk menjaga dan menghindari produk yang dilarang (haram), meragukan (*subhat*) serta segala yang bersinggungan dalam ketentuan syariat Islam. Penerapan sistem jaminan halal mengharuskan berintergrasi dengan 5 aspek yang menjamin kehalalan suatu produk (Ramlan, 2014).

Dari hasil paparan data hasil penelitian dapat dijelaskan pembahasan mengenai lima aspek sistem jaminan halal yang diterapkan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sebagai berikut:

1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (halal *policy*)

Dalam melakukan usaha atau bisnis, perusahaan perlu memiliki *Standard Operating Prosedur* (SOP) untuk menentukan arah kebijakan perusahaan terkait produksi halal. Pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sudah memiliki keterikatan antara SOP yang berjalan baik dari segi bahan maupun penyimpanan telah memiliki standarisasi izin kehalalan menerut kiteria lembaga MUI sebagai pendukung berjalannya SOP yang ditentukan untuk produk yang disajikan.

Dalam hal ini di sisi kebijakan perusahaan tentang halal (halal *policy*) ada kesesuaian dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam poin kebijakan yang diambil perusahaan terkait dengan produksi halal, dimana poin tersebut menjelasakan apakah perusahaan hanya memproduksi bahan halal saja ataukah bahan non halal. Tampa kebijakan halal perusahaan tidak akan bisa menentukan arah kerjanya, karna ketika perusahaan hanya memproduksi bahan yang halal implikasinya akan berbeda dengan perusahaan yang tidak memperhatikan aspek halalnya. Pada segi kebijakanpun pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki *Standar Operating Prosedur* (SOP) yang mana dalam kegiatan produksi nya bahan-bahan yang digunakan yaitu hanya yang diperbolehkan dalam Islam (halal) dan penyimpanan yang telah disterilkan dari segala yang dapat mengharamkan.

Hasil penelitian terlebih dahulu yang ditulis oleh Ramlan dan Nahrowi (Ramlan, 2014) mengatakan variable-variabel seperti : (1) Pernyataan kebijakan perusahaan tentang halal (halal *policy*), (2) Panduan halal (halal *guidelines*), Sistem organisasi halal, (4) Uraian titik kendali krisis keharaman produk, dan (5) Sistem audit halal internal, sangat berpengaruh pada kebijakan perusahaan terhadap produk halal, begitupun dengan lima aspek sistem jaminan halal yang ditetapkan di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya juga berpengaruh terhadap konsistensi produk halalnya.

2) Panduan halal (halal *guidelines*)

Segala uraian tentang halal haram memiliki korelasi akan kethayyiban suatu produk dengan hukum yang telah jelas menurut syariat Islam. Panduan halal terhadap

produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya diterapkan pada setiap sistem produksi. Baik dari pemilihan bahan, pengolahan dan penyajian, agar memiliki keterikatan antara panduan halal dengan kethayyiban produk yang ada. Semua hal tersebut disesuaikan dari korelasi ketetapan SJH dan SOP yang telah ditetapkan dan dirumuskan oleh pihak terkait agar mudah difahami oleh setiap staf.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam sisi panduan halal di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dirumuskan secara jelas sebagai mana dijelaskan diatas bahwa seluruh sistem produksi mulai dari penggunaan bahan, proses, hingga penyajian telah memiliki panduan halal dan *thayyib* dalam bentuk SOP yang kemudian disosialisasikan keseluruh jajaran manajemen dan staf agar proses produksi berjalan sesuai dengan tujuan dari perusahaan.

Penelitian terdahulu terkait dengan Sertifikat Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Isalam dalam Upaya Pelindung Bagi Konsumen Muslim bahwa dari sisi panduan halal supaya diuraikan dalam bentuk *Standar Operating Prosedur* (SOP) secara jelas agar jajaran manajemen dan karyawan dapat memahaminya. Sehingga pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun harus menguraikan SOP kethayyiban jangan hanya sebatas menggunakan label "*halalan thayyiban"* namun sistem yang berjalanpun harus sesuai dengan prinsip Islam.

3) Sistem organisasi halal

Memiliki sistem terkait dalam bidang-bidang organisi halal yang dilakukan oleh perwakilan top manajemen dan kontribusi auditor halal agar sesuai dengan SOP. Bidang-bidang organisasi halal memiliki korelasi pada struktur organisasi internal Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya untuk menjamin dan bertanggung jawab pada LPPOM MUI.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam sistem organisasi halal Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah dilakukan dengan baik, dimana bidang-bidang organisasi halal seperti *Qualiti Ansurance* (QA) telah dilaksanakan dengan

bertanggung jawab bila terjadi sesuatu hal yang diakibatkan produk olahannya, *Qualiti Control* (QC) pun dalam produksi telah dilaksanakan, yang mana Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu menjaga mutu kehalalan produknya, *Purchasing* (pembelian) bahan-bahan untuk produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memperhatikan kelayakan dan kesegarannya, selanjutnya *Research and Development* (R&D) mengadakan *training* sebelum kontrak berlangsung selama 2 bulan dengan memberikan materi serta mengajarkannya guna mengembangkan produkvitas SDM, *production* yang dilaksanakan selalu dilihat kesesuaiannya penyajian sesuai dengan porsi proposional. Dan bidang organisasi halal yang terakir yaitu Pergudangan telah dilaksanakan dengan baik yang mana SOP pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah sesuai dengan SJH dengan memperhatikan kesucian tempat penyimpanan dari sesuatu yang mengharamkan.

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh Ramlan dan Nahrowi (Ramlan, 2014) yang terkait dengan Sertifikat Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Upaya Pelindungan Bagi Konsumen Muslim dimana bisnis yang mencantumkan label halal untuk melindungi masyarakat yang beraga Islam agara terhindar dari produk makan yang tidak halal harus lah menguraikan lima aspek manual halal salah satunya sistem organisasi hala. Dan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menjalankan bidang-bidang organisasi halal seperti *Qualiti Ansurance* (QA), *Qualiti Control* (QC), *Research and Development* (R&D), *Production,* Pergudangan dengan baik.

4) Uraian kendali krisis keharaman produk

Berupaya untuk mencegah terjadi keharaman pada produk olahannya salah satunya yaitu dengan melakukan kontrol terhadap seluruh proses mulai dari penggunaan bahan-bahan dan tempat yang akan digunakan produksi dilakukan oleh Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya agar produk yang dihasilkan terhindar dari bahan-bahan yang diharamkan.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam kendali krisis keharaman Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya mencegah terjadinya kesalahan dan penyimpangan dalam

produksi halal dengan selalu melakukan kontrol terhada bahan-bahan yang akan digunakan. Selain itu Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya juga mengkontrol kesucian tempat-tempat yang digunakan dalam produksi produk dalam upaya menghidari hal-hal yang dapat mengharamkan.

Penelitian terdahulu terkait Sertifikat Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Upaya Pelindungan Bagi Konsumen Muslim bahwa disisi uraian kendali krisis keharaman produk betujuan mencengah penyimpangan pada proses produksi halalnya dengan setiap berjalannya produksi harus mengacu pada pedoman halal yang telah dibuat. Bagitupun pengendalian yang dilakukan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu mengkontrol pada bahan-bahan yang akan digunakan dan tahapan-tahapan prosesnya agar selaras dengan *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang diberlakukan.

5) Sistem audit internal

Dalam sistem audit internal, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan *Standar Operation Prosedur* (SOP) yang terlah disingkronkan dengan sistem jaminan halal lembaga MUI guna menjaga konsistensi mutu kehalalan terhadap produk olahannya.

Hal ini sesuai dengan teori lembaga MUI tentang lima aspek penerapan sistem jaminan halal (LPPOM MUI, 2008) dalam audit internal Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dilaksanakan oleh *captain area* dan *trainer* area mengkontrol berjalannya SOP yang telah ditetapkan guna menjaga mutu kehalalan. Pengentrolan yang dilakukan yaitu terhadap bahan-bahan yang digunakan dan penyimpanan dilihat kelayanya bahan-bahan serta kesucian tempat yang akan digunakan untuk bahan-bahan produksi dan hasil dari audit akan dilaporkan ke pusat. Jika terjadi perbedaan sistem yang berjalan dengan SOP yang telah ditetapkan kepala produksi terkait akan diberi teguran dan diberi arahan kembali mengenai SOP yang telah ditetapkan agar kepala produksi dapat membenahinya.

Hasil penelitian terdahulu yang dilakukan Ramlan dan Nahrowi (Ramlan, 2014) yang berjudul Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami dalam Upaya

Perlindungan Bagi Konsumen Muslim hasilnya dalam hal sistem audit internal haruslah dilaksanakan evaluasi pada sistem yang berjalan secara priodik. Dalam penelitian ini memiliki persamaan yaitu dapat dilihat hubungan melakukan evaluasi pada sistem yang berjalan agar sesuai SOP oleh *captain area* dan *trainer* area Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang dilakukan dengan baik sehingga menghasilkan produk bermutu halal secara konsisten.

b. Standar Makanan Halal

Penerapan sistem jaminan halal meliputi segala produk, bahan, penyimpanan, pengolahan, dan penjualan diuraikan secara tertulis dalam bentuk manual halal yang saling berkontribusi agar menjadikan suatu produk baik akan kandungan zat dan tidak memberikan efek negatif bagi tubuh. Di Al-qur'an Allah SWT menegaskan dalam firmannya (QS Al-Maidah ayat 3) mengenai segala bahan dan proses yang mana barang tersebut dikatakan haram serta segala proses untuk menjadikan barang tersebut halal bagi seluruh umat.

Dalam hal ini disisi makanan halal ada kesesuaian dengan teori Ramlan dan Nahrowi tentang standar makanan halal (Ramlan, 2014) dalam produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menggunakan bahan-bahan yang halal dan terekomendasi oleh lembaga MUI, serta bahan yang berasal dari hewani melihat pemotongan guna mengetahui kesesuaian bahan dengan standar rumah makan. Kemudian, Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menghindari penggunaan bahan-bahan kimia terutama yang berasal dari industri minuman keras. Selain itu, tempat penyimpanan, penjuan, dan pengolahan selalu menjaga kebersihan dan kesuciannya.

Penelitian terkait dengan Pengaruh Prilaku Konsumen dan Label Halal Produk Makanan Rumah Tangga terhadap Keputusan Konsumsi bahwa disisi standar makanan halal tidak boleh mengandung dari bagian binatang atau sesuatu yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau tidak disembelih menurut ajaran Islam, tidak mengandung sesuatu yang digolongkan najis menurut ajaran Islam seperti bangkai hewan, babi, anjing, darah, arak, dan sejenisnya, kemudian tidak mengandung bahan haram. Begitupun standar makanan halal yang diterapkan Rumah

Makan Ayam Penyet Surabaya menggunakan bahan yang halal dan disembelih dengan prinsip Islam, menjauhi penggunakan bahan kimia dari industri minuman keras, kemudian selalu menjaga kebersihan dan kesucian tempat produksi.

3. Implemetasi Sistem jaminan *thayyib*

Produk makanan atau minuman dapat dikatakan *thayyib* bilamana produk yang berarti makan tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kardarluasa), atau bercampur benda najis maka dapat diartikan yakni produk yang benar-benar baik untuk dikonsumsi. *Thayyib* atau dapat diartikan lezat, baik, sehat, menentramkan dan paling utama memiliki standar yang telah Allah SWT tetapkan, karna dibalik perintah-Nya memiliki makna yang sangat besar. Standar *thayyib* suatu produk makanan tidak terlepas dari makanan yang baik, proposional, dan aman bagi setiap individu (Kartubi, 2013).

Sistem jaminan *thayyib* memiliki banyak makna dengan keterikatan pada perbedaan antara individu satu dan individu lain maka tolak ukut kethayyiban makanan atau minuman untuk dikonsumsi pastilah terdapat perbedaan. Perbedaan yang ada memberikan hak pada setiap individu untuk memilah, menganalisa dan mengerti hal baik bagi dirinya.

Dari Abu Hurairah R.A berkata; " ...dan sesungguhnya Allah telah memerintahkan orang-orang yang beriman untuk (melakukan) printah yang disampaikan-Nya kepada para nabi. Kemudian beliau membeca firman Allah, 'hai rosul-rosul, makanlah dari yang baik-baik dan kerjakanlah amalahan yang shaleh' dan firman-Nya 'hai orang-orang yang beriman, makanlah dari makanan yang baik-baik yang telah kami anugrahkan kepadamu' …"(HR. Muslim).

Dari hasil paparan data hasil penelitian dapat dijelaskan pembahasan mengenai standar makanan *thayyib* dengan makanan sehat, proposional, dan aman yang diterapi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sebagai berikut:

a) Makanan yang sehat

Produksi yang ada pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memiliki standar dalam penggunaah jumlah bahan dengan kandungan gizi yang cukup dan

seimbang. Selain itu bahan-bahan yang digunakan pun memiliki kualitas yang baik dan segar. Hal ini bertujuan mendapatkan produk yang sehat, karna mengkonsumsi makanan yang sehat sangat baik bagi perkembagan dan tumbuh manusia.

Dalam hal ini disisi makanan yang sehat ada kesuaian dengan teori Mahalli tentang standar makanan *thayyib* (Mahali, 2013) dalam pembuatan produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah memili standar jumlah penggunaan bahan-bahannya dalam menentukan kadar kandungan gizi. Bahan-bahan yang digunakan pun dipilih kualitas terbaiknya. Sehingga menghasilkan produk yang sehat dan baik dikonsumsi tubuh.

Dalam hal ini Islam menganjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup dan seimbang, karna dengan makanan yang sehat baik bagi perkembangan dan petumbuhan tubuh. Salah satunya dengan mengkonsumsi makanan yang berasal dari hewan ternak. Dalam Al-quran telah dijelaskan pada ayat berikut ini:

وَٱلۡأَنۡعَٰمَ خَلَقَهَاۗ لَكُمۡ فِيهَا دِفۡءٞ وَمَنَٰفِعُ وَمِنۡهَا تَأۡكُلُونَ ٥

Allah SWT berfirman : “Dan dialah yang telah menciptakan binatang ternak untuk kamu padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan bermanfaat, dan sebagian kamu makan” (QS Al-Nahl ayat 5).

Penelitian terdahulu yang ditulis oleh As’ad Umar (Umar, 2014) yang terkait denga Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Perspektif Islam dalam makanan *thayyib* berarti makanan tersebut haruslah sehat atau memeiliki gizi yang cukup dan seimbang. Dalam penelitian ini memiliki persamaan yaitu memproduksi makanan yang sehat dan dapat dilihat hubungan dengan memiliki takaran dalam jumlah bahan-bahan yang digunakan dengan tujuan produk yang dihasilkan Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya memiliki kandungan gizi yang cukup dan seimbang saat dikonsumsi.

b) Proposional

Mengkonsumsi makanan dengan porsi yang cukup tidak berlebih-lebihan atau kekurangan menjadi standar dalam penyajian produk Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya dengan memberikan porsi yang proposional. Karna dengan mengkonsumsi makan yang sesuai dengan kebutuhan baik bagi kesehatan tubuh manusia.

Hal ini sesuai dengan teori Saksono tentang standar makanan *thayyib* (Saksono, 1996) dalam sisi porsi penyajian pada Rumah Makan Ayam Peyet Surabaya tidak berlebih-lebihan atau pun kekurangan sebagai mana telah dijelasakan diatas bahwa standar penyajian telah ditetapkan. kemudian Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya selalu memperhatikan pelaksaan standar tersebut dimana trainer area melakukan kontrol setiap harinya. Sehingga penyajian produk sesuai dengan kebutuhan tubuh agar baik bagi kesehatan dengan porsi yang proposional selalu terjaga.

Dalam hal ini pun sesuai dengan makanan proposional dimana Islam menganjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan artinya tidak berlebih-lebihan dari apa yang dibutuhkan tubuh dan tidak kekurangan. Dalam Al-qur'an dijelaskan melarang manusia untuk berlebih-lebihan pada ayat berikut:

قُلۡ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّيَ ٱلۡفَوَٰحِشَ مَا ظَهَرَ مِنۡهَا وَمَا بَطَنَ وَٱلۡإِثۡمَ وَٱلۡبَغۡيَ بِغَيۡرِ ٱلۡحَقِّ وَأَن تُشۡرِكُواْ بِٱللَّهِ مَا لَمۡ يُنَزِّلۡ بِهِۦ سُلۡطَٰنٗا وَأَن تَقُولُواْ عَلَى ٱللَّهِ مَا لَا تَعۡلَمُونَ ٣٣

Artinya: "hai anak adam pakailah pakaianmu yang indah disetiap memasuki masjid, makan dan minumlah, dan jangan berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan" (QS Al-'Araf ayat 31).

Ayat tersebut mengajarkan supaya makanlah sesuai dengan kebutuhan tubuh. Selain tidak baik bagi keberlangsungan tubuh, tidak memperhatikan porsi saat mengkonsumsi dapat mengakibatkan seseorang menjadi malas dan cendrung mengantuk tanpa disadari hal tersebut dapat mengganggu kegiatan beribadah.

Penelitian terdahulu yang terkait dengan Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Perspektif Islam dalam makanan *thayyib* barti haruslah mengkonsumsi dengan porsi proposional atau sesuai dengan kebutuhan pemakan, tidak berlebihan dan tidak

kekurangan. Dan pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya pun memiliki standar dalam penyajian memberikan porsi yang tidak berlebih-lebihan ataupun kekurangan dengan tujuan memberikan dampak baik bagi kesehatan tubuh pemakan.

c) Aman

Taraf keamanan pada produk olahan rumah makan merupakan suatu prioritas bagi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya. Dimana makanan harus suci dari kotoran dan terhindar dari segala yang haram. Hal ini, guna mendapatkan produk olahan yang benar-benar *thayyib* sesuai dengan standar yang ditetapkan pada rumah makan.

Hal ini sesuai dengan teori Shihab tentang standar makanan *thayyib* (Shihab, 1997) dalam keamana Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah melakukannya dengan baik, dimana mendatangkan terkait bahan-bahan yang akan digunakan produksi Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya sangat diperhatikan sumbernya guna memastikan tingkat kelayakan dan terhidar dari segala yang mengharamkan.

Dalam hal ini pun sesuai dengan keamanan produk yang mana Islam memerintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang suci dari kotoran dan terhindar dari yang haram. Dalam Al-qur'an dijelaskan pada ayat berikut ini:

وَكُلُوا۟ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًا ۚ وَٱتَّقُوا۟ ٱللَّهَ ٱلَّذِىٓ أَنتُم بِهِۦ مُؤْمِنُونَ ﴿٨٨﴾

Allah SWT berfirman: "dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa Allah telah rezekikkan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya" (QS Al-Maidah ayat 88).

Ayat tersebut menjelaskan dalam sisi mengkonsumsi makan agar menghidari dari segala yang kotor dan haram guna memberi rasa aman. Selain itu, tidak megkonsumsi makanan yang kotor dan harampun dapat menjaga kesehatan jasmani dan rohani.

Penelitian terdahulu terkait dengan Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Perspektif Islam bahwa makan haruslah aman berati tidak menyebabkan penyakit, dengan kata lain, menurut keselamatan manusia dan ukrawi. Sehingga pada Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang berlabel "*halalan thayyiban"* pun memproduksi produk yang

aman dengan memperhatikan pembelian bahan-bahan agar mendapat kelayakan dan terhindar dari bahan yang haram.

PENUTUP

Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian tetang sistem jaminan halal dan *thayyib* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya maka dapat diambil kesimpulan yang merupakan jawaban dari permasalahan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Etika Bisnis Islam

   Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya telah menerapkan etika bisnis Islam dengan menjalankan etika berdagang dari segi manajemen, dengan menerapkan evaluasi untuk memantau kinerja karyawan agar dapat mewujudkan visi dan misi perusahaan. Memberikan kesetaraan pelayanan pada para pelanggan ditekankan kepada karyawan. Kemudian dari segi produk yang dijual memberikan transparasi komponen makanan dan minuman serta menampilkan harga pada daftar menu, dan selalu memantau *stock* bahan-bahan produksi. Selain itu dari segi sistem manajemen sebagian hasil yang didapat diberikan kepada masyarakat yang kurang mampu.

2. Implementasi Sistem jaminan halal

   a. Sistem jaminan halal

      Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menerapkan sistem jaminan halal yang berlandasan lima aspek dalam label halal baik dari segi kebijakan perusahaan, mensosialisasikan SOP kepada para staf. Kemudian menjalankan bidang-bidang organisasi halal seperti *quality anssurance*, *quality control, purchasing*, *research* dan *development*, *production*, dan pergudangan. Dari segi pengendalian krisis keharaman memantau penggunaan bahan dan tempat. Selain itu dari segi sistem audit dilakukan satu bulan sekali oleh *captain area* dan perwakilan pusat (*trainer area*).

b. Standar Makanan halal

Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya menerapkan produk halal yang berlandaskan lima aspek manual halal, baik dari segi produk dan penggunan bahan-bahan pokok maupun tambahan yang berlabel halal MUI. Selain itu dari segi tempat selalu menjaga kebersihan dan kesuciannya.

3. Sistem Jaminan *Thayyib*

Dalam penerapan sistem jaminan *thayyib* Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya yang berlandasakan makanan sehat, proposional, dan aman sudah diterapkan dengan baik. Dari segi makanan sehat memproduksi produk makanan dan minuman yang memiliki kandungan gizi yang cukup dan seimbang. Kemudian dari segi proporsional menyajian produk dengan porsi yang tidak berlebihan ataupun kekurangan. Selanjutnya dari segi aman memproduksi produk yang tidak menyebabkan penyakit demi keselamatan para konsumen.

Saran

1. Untuk Manajemen Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya jalan Affandi Yogyakarta
   a. Dalam memberi rasa nyaman kepada pada para konsumen, pihak Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya perlu memberikan fotocopy setifikat halal lembaga MUI pada setiap cabangnya agar bila terjadi sidak oleh pihak MUI tidak perlu harus menghubungi pihak pusat sebagai efisiensi kinerja perusahaan.
   b. Dalam penerapan halalan thayyiban pelu adanya keterbukaan pada kethayyiban setiap menu (komposisi) baik kadar gizi dan kandungan agar tiap konsumen dapat mengetahui, menganalisa dan memesan komposisi apa yang seharusnya baik untuk dirinya guna menjadi konsumen yang bekualitas.
2. Penelitian Selanjutnya

   Ditunjukan untuk penelitian selanjutnya, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam penelitian berikutnya dengan sudut pandang yang berbeda, penelitian yang penulis lakukan hanya meliputi bisnis Islam dan

implementasi sistem jaminan halal dan *thayyib* secara umum dan sudah banyak yang tahu akan sistem jaminan halal dan *thayyib* yang peneliti gunakan ini. Mungkin dimasa yang akan datang perlu dilakukan penelitian secara mendalam guna mendapatkan metode-metode baru yang dapat dilakukan dalam melakukan sistem jaminan halal dan *thayyib*.

DAFTAR PUSTAKA

As-Sayuthi, J., & Al-Mahali, J. (2013). *Tafsir al-Qur'an al-Adhim Lil Imam al-Jalalain*. Semarang: Toha Putra tt.

Barus, E. E., & Nuriani. (2016). Implementasi Etika Bisnis Islam, *2*(September), 125–146. Retrieved from http://jurnal.unsyiah.ac.id/JPED/article/view/6690%0D%0A

Djakfar, & Muhammad. (2008). *Etika Bisnis Islam Tataran Teori Dan Praktis*. Malang: UIN Malang Press.

Fauzan, & Nuryana, I. (2004). Kepuasan Pelanggan Warung Bebek, 38–55. Retrieved from http://ejournal.unikama.ac.id/index.php/JEKO/article/download/774/475/

Fu'ad, M. A. B. (1945). *Mutiara Hadist Shahih Bukhari Muslim*. PT. Bina Ilmu.

Kartubi. (2013). Keutamaan Mengkonsumsi Makanan Halalan Thayyiban, 58–67. Retrieved from https://studylibid.com/doc/471789/keutamaan-mengkonsumsi-makanan-halalan-thayyiba

Kemenag. (2018). Kemenag Terima Promoting Indonesian Islamic Higher Education. Oktober, 31, 2018. Retrieved from https://kemenag.go.id/berita/read/302900

LPPOM MUI. (2008). Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, (Agustus), 1–36. Retrieved from http://www.halalmui.org/images/stories/pdf/sjh-indonesia.pdf

Muhammad, & Fauroni, L. (2002). *Visi al-Qur'an tentang Etika dan Bisnis*. Jakarta: Salemba Diniyah.

Muniya Alteza, M. S. (2011). *Pengantar Bisnis: Teori dan Aplikasi di Indonesia*. Yogyakarta: Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi Universitas Negri Yogyakarta.

Ramlan, & Nahrowi. (2014). Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim, 145–154. Retrieved from http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/ahkam/article/view/1251

Saksono, L. (1996). *Al-Qur'an Sebagai Obat dan Penyembuhan Melalui Makanan*. Bandung: Al-Ma'arif.

Sampurno, W. M. (2015). Dampak Penerapan Etika Bisnis Terhadap Kemajuan Bisnis Home Industry pada Perusahaan, 1–21. Retrieved from https://dspace.uii.ac.id/handle/123456789/2144

Shihab, Q. (1997). *Wawasan al-Qur'an Tafsir Maudhui Atas Berbagai Persoalan Ummat*. Bandung: Mizan.

Sumarwan, U. (2011). *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapan dalam Pemasaran*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Umar, A. (2014). Konsep Halalan Thayyiban dalam Perspektif Islam, *1*, 43–63. Retrieved from http://ejournal.unhasy.ac.id/index.php/irtifaq/article/download/82/82