

MAKALAH

ASPEK TEKNIS DAN OPERASIONAL

Dosen Pengampu: Dr. H. Fachrurazi, S.Ag., MM / M.Rafiudin M.E



Disusun Oleh:

Arpani Wahyuni	12315005
Noviyani	12315027
Juliana	12315168

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS SYARIAH FAKULTAS
EKONOMI DAN BISNIS ISLAM INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PONTIANAK 2026

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Dengan segala rasa syukur, kami memulai dengan ungkapan puji kepada Allah Swt. yang telah memberikan berbagai nikmat, kesehatan, dan petunjuk-Nya, sehingga kami dapat menyelesaikan makalah mata kuliah ini.

Shalawat dan salam kami persembahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW. yang telah memberikan petunjuk dalam Al-Qur'an dan sunnahnya sebagai pedoman hidup bagi keselamatan umat di dunia.

Makalah ini merupakan salah satu tugas yang harus kami selesaikan dalam mata kuliah Entrepreneurship dengan judul “Aspek Teknis Dan Operasional” kami juga berterima kasih kepada Bapak Dr. H. Fachrurazi, S.Ag., MM dan Ibu Isna Ayulestari, M,M selaku dosen pengampu mata kuliah “Studi Kelayakan Bisnis” serta kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan arahan selama kami menulis makalah ini.

Karena keterbatasan pengetahuan maupun pengalaman kami, kami sadar bahwa makalah ini masih memiliki banyak kekurangan oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca untuk meningkatkan kualitas makalah ini agar kedepannya lebih baik lagi.

Pontianak, 1 April 2026

Kelompok 3

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI.....	3
BAB 1	4
PENDAHULUAN	4
<u>A.</u> LATAR BELAKANG	4
<u>B.</u> RUMUSAN MASALAH	4
<u>C.</u> TUJUAN PEMBAHASAN.....	5
BAB II.....	6
PEMBAHASAN.....	6
<u>A.</u> PEMILIHAN LOKASI BISNIS	6
<u>B.</u> MENENTUKAN KAPASITAS PRODUKSI	7
<u>C.</u> PROSES PRODUKSI DAN ALUR KERJA (SOP).....	9
<u>D.</u> TATA LETAK FASILITAS (LAYOUT)	10
<u>E.</u> TEKNOLOGI DAN PERALATAN	10
<u>F.</u> SERTIFIKAT HALAL PRODUK DAN FASILITAS.....	11
<u>G.</u> RANTAI PASOK HALAL.....	13
BAB III	14
PENUTUP.....	14
<u>A.</u> KESIMPULAN.....	14
DAFTAR PUSTAKA.....	15

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat di era modern menuntut setiap pelaku bisnis untuk memiliki perencanaan yang matang sebelum memulai suatu usaha. Persaingan yang ketat, perubahan kebutuhan konsumen, serta kemajuan teknologi menjadi tantangan utama yang harus dihadapi. Dalam kondisi tersebut, banyak usaha yang mengalami kegagalan karena tidak didahului dengan analisis yang komprehensif, khususnya dari aspek teknis. Oleh karena itu, studi kelayakan bisnis menjadi langkah penting untuk menilai apakah suatu usaha layak untuk dijalankan atau tidak.

Salah satu aspek yang sangat krusial dalam studi kelayakan bisnis adalah kelayakan teknis. Aspek ini berfokus pada kemampuan suatu usaha untuk dijalankan secara operasional dengan mempertimbangkan berbagai faktor seperti lokasi, proses produksi, teknologi, serta standar yang berlaku, termasuk standar halal. Analisis kelayakan teknis bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh kegiatan operasional dapat berjalan secara efektif, efisien, dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Pemilihan lokasi usaha yang tepat akan mempengaruhi kemudahan akses konsumen dan distribusi produk. Selain itu, proses produksi yang terencana dengan baik akan menentukan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Penggunaan teknologi yang sesuai juga dapat meningkatkan produktivitas serta menekan biaya operasional. Di sisi lain, penerapan standar halal menjadi semakin penting, khususnya di negara dengan mayoritas penduduk Muslim, karena dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Berdasarkan hal tersebut, analisis kelayakan teknis menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dalam perencanaan bisnis. Dengan melakukan kajian yang mendalam terhadap aspek-aspek teknis, pelaku usaha diharapkan dapat meminimalkan risiko kegagalan dan meningkatkan peluang keberhasilan usaha di masa depan.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana cara memilih lokasi bisnis yang tepat dengan mempertimbangkan faktor aksesibilitas, ketersediaan bahan baku, dan kedekatan dengan pasar?
2. Bagaimana menentukan kapasitas produksi yang sesuai antara kemampuan produksi dan kebutuhan pasar?
3. Bagaimana merancang proses produksi dan alur kerja (SOP) agar berjalan secara efisien dan efektif?
4. Bagaimana menyusun tata letak fasilitas (layout) agar mendukung kelancaran operasional usaha?
5. Bagaimana memilih teknologi dan peralatan yang tepat serta sesuai dengan prinsip syariah?
6. Bagaimana prosedur sertifikasi halal pada produk dan fasilitas serta apa pentingnya bagi bisnis?

7. Bagaimana menjaga rantai pasok halal agar kehalalan produk tetap terjamin dari bahan baku hingga produk akhir?

C. TUJUAN PEMBAHASAN

1. Untuk menjelaskan cara memilih lokasi bisnis yang tepat berdasarkan faktor aksesibilitas, bahan baku, dan pasar.
2. Untuk menganalisis penentuan kapasitas produksi sesuai dengan kemampuan usaha dan kebutuhan pasar.
3. Untuk memahami proses produksi dan penyusunan alur kerja (SOP) yang efisien.
4. Untuk mengetahui pentingnya tata letak fasilitas (layout) dalam mendukung kelancaran operasional.
5. Untuk menganalisis pemilihan teknologi dan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan bisnis dan prinsip syariah.
6. Untuk menjelaskan prosedur sertifikasi halal serta pentingnya dalam meningkatkan kepercayaan konsumen.
7. Untuk memahami konsep rantai pasok halal dalam menjaga kualitas dan kehalalan produk.

BAB II

PEMBAHASAN

A. PEMILIHAN LOKASI BISNIS

Aspek teknis dan operasional merupakan salah satu bagian penting dalam studi kelayakan bisnis yang berfungsi untuk menilai apakah suatu usaha dapat dijalankan secara nyata dan efisien dari sisi operasional. Menurut Suharli Husnan dan Suharyadi Muhammad dalam buku *Studi Kelayakan Proyek Bisnis (2021)*, aspek teknis mencakup seluruh aktivitas yang berkaitan dengan proses produksi, pemilihan lokasi, penggunaan teknologi, serta kapasitas produksi. Sementara itu, Husein Umar (2022) menjelaskan bahwa aspek operasional berfokus pada bagaimana kegiatan usaha tersebut dijalankan secara efektif dalam aktivitas sehari-hari. Dengan demikian, aspek ini sangat menentukan keberhasilan suatu bisnis karena berkaitan langsung dengan kegiatan inti perusahaan.

Pemilihan lokasi usaha merupakan langkah awal yang sangat krusial dalam aspek teknis. Lokasi yang tepat akan mempengaruhi kelancaran distribusi, kemudahan akses konsumen, serta efisiensi biaya operasional. Menurut Husnan dan Umar, beberapa faktor utama yang perlu dipertimbangkan dalam menentukan lokasi usaha meliputi aksesibilitas, kedekatan dengan sumber bahan baku, kedekatan dengan pasar, ketersediaan tenaga kerja, serta infrastruktur pendukung. Lokasi yang strategis akan memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan karena dapat meningkatkan jumlah konsumen serta menekan biaya distribusi. Dalam perspektif ekonomi syariah, pemilihan lokasi juga harus memperhatikan nilai-nilai kehalalan dan kemaslahatan. Hal ini sejalan dengan pandangan Muhammad Syafii Antonio (2020) yang menegaskan bahwa kegiatan usaha harus dilakukan di lingkungan yang tidak bertentangan dengan prinsip syariah, seperti menjauhi aktivitas yang mengandung unsur haram.

Cara menentukan lokasi yang tepat ada 3 faktor

1. Faktor aksesibilitas

Lokasi yang memiliki aksesibilitas tinggi biasanya berada di area yang dekat dengan jalan utama, memiliki sarana transportasi yang memadai, serta mudah ditemukan oleh konsumen

2. Faktor Kedekatan dengan Bahan Baku

Lokasi yang dekat dengan sumber bahan baku akan memberikan keuntungan berupa efisiensi biaya transportasi, pengurangan risiko keterlambatan pasokan, serta menjaga kualitas bahan baku tetap baik.

Apabila bahan baku sulit diperoleh atau harus didatangkan dari lokasi yang jauh, maka hal ini dapat meningkatkan biaya produksi dan berpotensi mengganggu kelancaran proses produksi. Oleh karena itu, perusahaan perlu memastikan bahwa pasokan bahan baku tersedia secara kontinu dan dalam jumlah yang cukup

3. Faktor Kedekatan dengan Pasar

Lokasi yang berada di dekat pasar potensial akan memudahkan perusahaan dalam menjangkau konsumen serta meningkatkan peluang penjualannya. Misalnya, usaha makanan lebih efektif jika berada di sekitar kampus, perkantoran, atau pusat keramaian karena memiliki tingkat permintaan yang tinggi. Dengan lokasi yang dekat dengan pasar, perusahaan dapat mengurangi biaya distribusi, mempercepat pelayanan kepada konsumen, serta meningkatkan kepuasan pelanggan.

B. MENENTUKAN KAPASITAS PRODUKSI

Selain lokasi, kapasitas produksi juga menjadi faktor penting dalam menilai kelayakan usaha. Kapasitas produksi menunjukkan kemampuan maksimal suatu perusahaan dalam menghasilkan barang atau jasa dalam periode tertentu. Menurut Yacob Ibrahim (2019), penentuan kapasitas produksi harus dilakukan dengan mempertimbangkan permintaan pasar agar tidak terjadi kelebihan produksi (*overproduction*) maupun kekurangan produksi (*underproduction*). Dalam praktiknya, kapasitas produksi dibagi menjadi kapasitas teoritis, kapasitas efektif, dan kapasitas aktual. Kapasitas teoritis merupakan kapasitas maksimum tanpa hambatan, sedangkan kapasitas efektif memperhitungkan gangguan operasional, dan kapasitas aktual adalah kapasitas yang benar-benar dicapai. Dalam perspektif syariah, efisiensi dalam produksi sangat ditekankan sebagaimana dijelaskan oleh Adiwarmanto Karim (2021), bahwa kegiatan ekonomi harus menghindari pemborosan (*israf*) dan memaksimalkan manfaat.

Proses produksi dan standar operasional prosedur (SOP) juga merupakan bagian penting dalam aspek teknis dan operasional. Proses produksi merupakan kegiatan yang mengubah input berupa bahan baku, tenaga kerja, dan teknologi menjadi output berupa produk atau jasa. Menurut Umar (2022), proses produksi harus dirancang secara sistematis agar dapat berjalan secara efisien dan menghasilkan produk yang berkualitas. SOP berperan sebagai pedoman kerja yang mengatur setiap tahapan proses produksi agar berjalan secara konsisten. Dengan adanya SOP, perusahaan dapat meminimalkan kesalahan, meningkatkan efisiensi, serta menjaga kualitas produk. Dalam bisnis syariah, proses produksi tidak hanya dituntut efisien tetapi juga harus memenuhi prinsip halal dan *thayyib*. Muhammad Yusuf (2021) menekankan bahwa proses produksi harus bebas dari unsur penipuan, ketidakjelasan (*gharar*), serta tidak merugikan konsumen.

Selanjutnya, tata letak fasilitas (*layout*) merupakan pengaturan ruang kerja dan peralatan produksi agar proses operasional dapat berjalan dengan lancar. *Layout* yang baik akan meningkatkan efisiensi kerja, mengurangi waktu produksi, serta meminimalkan biaya operasional. Secara umum, terdapat beberapa jenis *layout*, yaitu *product layout*, *process layout*, dan *fixed position layout*. Pemilihan jenis *layout* harus disesuaikan dengan jenis usaha dan skala produksi. Dalam konteks syariah, pengaturan

layout juga harus memperhatikan kebersihan serta pemisahan antara produk halal dan non-halal untuk menjaga kehalalan produk.

Teknologi dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi juga sangat menentukan keberhasilan operasional suatu usaha. Menurut Husnan (2021), pemilihan teknologi harus mempertimbangkan efisiensi, biaya, serta kesesuaian dengan kebutuhan usaha. Penggunaan teknologi yang tepat dapat meningkatkan produktivitas serta kualitas produk. Dalam perspektif syariah, teknologi yang digunakan harus memberikan manfaat dan tidak bertentangan dengan nilai-nilai Islam. Muhammad Syafii Antonio (2020) menyatakan bahwa penggunaan teknologi dalam bisnis diperbolehkan selama tidak mengandung unsur yang dilarang dan tidak merugikan pihak lain.

Aspek penting lainnya dalam bisnis syariah adalah sertifikasi halal. Sertifikasi halal merupakan pengakuan resmi bahwa suatu produk telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Di Indonesia, sertifikasi halal dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan didukung oleh fatwa dari Dewan Syariah Nasional MUI. Berdasarkan pedoman BPJPH (2023), seluruh produk makanan, minuman, dan produk tertentu wajib memiliki sertifikat halal. Sertifikasi ini tidak hanya penting untuk memenuhi regulasi, tetapi juga untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing produk di pasar.

Selain itu, konsep rantai pasok halal (halal supply chain) juga menjadi perhatian dalam aspek teknis dan operasional. Menurut laporan DinarStandard (2023/2024), rantai pasok halal adalah sistem yang memastikan bahwa seluruh proses mulai dari bahan baku hingga distribusi produk akhir tetap terjaga kehalalannya. Hal ini mencakup pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi. Setiap tahapan harus bebas dari kontaminasi bahan non-halal dan dapat ditelusuri (traceability). Penerapan halal supply chain menjadi semakin penting seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap produk halal.

Dalam konteks perkembangan ekonomi syariah di Indonesia, peran lembaga seperti Otoritas Jasa Keuangan dan Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah sangat penting dalam mendorong penguatan aspek teknis dan operasional bisnis syariah. Laporan OJK (2024) menunjukkan bahwa industri halal terus berkembang dan membutuhkan peningkatan kualitas operasional, khususnya pada sektor UMKM. Sementara itu, KNEKS (2023) menekankan pentingnya penguatan rantai nilai halal serta digitalisasi operasional untuk meningkatkan daya saing bisnis syariah di tingkat global.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa aspek teknis dan operasional memiliki peran yang sangat penting dalam menentukan keberhasilan suatu usaha. Aspek ini tidak hanya berkaitan dengan efisiensi produksi, tetapi juga dengan kepatuhan terhadap prinsip syariah. Oleh karena itu, setiap pelaku usaha perlu memperhatikan secara menyeluruh faktor-faktor teknis dan operasional agar bisnis yang dijalankan tidak hanya menguntungkan, tetapi juga berkelanjutan dan sesuai dengan nilai-nilai Islam

C. PROSES PRODUKSI DAN ALUR KERJA (SOP)

Proses produksi dan standar operasional prosedur (SOP) juga merupakan bagian penting dalam aspek teknis dan operasional. Proses produksi merupakan kegiatan yang mengubah input berupa bahan baku, tenaga kerja, dan teknologi menjadi output berupa produk atau jasa. Menurut Umar (2022), proses produksi harus dirancang secara sistematis agar dapat berjalan secara efisien dan menghasilkan produk yang berkualitas. SOP berperan sebagai pedoman kerja yang mengatur setiap tahapan proses produksi agar berjalan secara konsisten. Dengan adanya SOP, perusahaan dapat meminimalkan kesalahan, meningkatkan efisiensi, serta menjaga kualitas produk. Dalam bisnis syariah, proses produksi tidak hanya dituntut efisien tetapi juga harus memenuhi prinsip halal dan thayyib. Muhammad Yusuf (2021) menekankan bahwa proses produksi harus bebas dari unsur penipuan, ketidakjelasan (gharar), serta tidak merugikan konsumen

1. Tahapan Proses Produksi

Secara umum, proses produksi terdiri dari beberapa tahapan utama, yaitu:

a. Pengadaan Bahan Baku

Tahap awal produksi dimulai dari pengadaan bahan baku yang akan digunakan. Bahan baku harus memenuhi standar kualitas yang telah ditentukan agar produk yang dihasilkan juga berkualitas. Dalam bisnis berbasis syariah, bahan baku yang digunakan harus dipastikan kehalalannya.

b. Penyimpanan Bahan Baku

Setelah diperoleh, bahan baku disimpan dengan cara yang tepat agar tidak mengalami kerusakan atau penurunan kualitas. Sistem penyimpanan yang baik akan membantu menjaga ketersediaan bahan baku serta menghindari kerugian akibat bahan rusak.

c. Proses Pengolahan

Tahap ini merupakan inti dari proses produksi, di mana bahan baku diolah menggunakan tenaga kerja dan teknologi tertentu untuk menghasilkan produk setengah jadi atau produk jadi. Proses ini harus dilakukan secara efisien dengan memperhatikan standar kualitas dan keamanan.

d. Pengendalian Kualitas (Quality Control)

Setelah proses pengolahan, dilakukan pemeriksaan kualitas untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Produk yang tidak memenuhi standar harus diperbaiki atau tidak dipasarkan.

e. Pengemasan (Packaging)

Produk yang telah lolos pengendalian kualitas kemudian dikemas dengan baik untuk menjaga kualitas serta meningkatkan daya tarik bagi konsumen.

f. Distribusi

Tahap akhir adalah pendistribusian produk kepada konsumen atau pasar. Distribusi yang lancar akan memastikan produk sampai ke tangan konsumen dengan tepat waktu dan dalam kondisi baik

2. Alur Kerja (Workflow)

Alur kerja adalah urutan kegiatan yang menunjukkan bagaimana proses produksi berlangsung dari awal hingga akhir. Alur kerja yang jelas akan memudahkan koordinasi antar bagian dalam perusahaan serta mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan.

Contoh alur kerja sederhana ;

- a. Pembelian bahan baku
- b. Penyimpanan bahan
- c. Proses produksi
- d. Pemeriksaan kualitas
- e. Pengemasan
- f. Distribusi

Alur kerja yang terstruktur akan membantu perusahaan dalam meningkatkan efisiensi operasional serta mempercepat waktu produksi.

D. TATA LETAK FASILITAS (LAYOUT)

Tata letak fasilitas yang baik akan mendukung kelancaran proses produksi. layout yang tidak efisien dapat menyebabkan pemborosan waktu, tenaga, dan biaya operasional, Umar (2022).

Hal ini terjadi karena alur kerja yang tidak teratur akan memperpanjang jarak perpindahan bahan maupun pekerja, sehingga proses produksi menjadi kurang efisien.

Selain itu, susunan fasilitas yang tidak sesuai dengan urutan proses kerja dapat menyebabkan aktivitas yang berulang atau tidak perlu. Kondisi ini membuat tenaga kerja bekerja lebih lama dari yang seharusnya dan berdampak pada menurunnya produktivitas. Tidak hanya itu, penggunaan energi juga menjadi lebih besar karena proses kerja tidak berjalan secara optimal.

Dari sisi lain, tata letak yang kurang terencana juga dapat meningkatkan potensi risiko di tempat kerja. Ruang yang sempit atau penempatan alat yang tidak sesuai dapat mengganggu kenyamanan dan keselamatan pekerja. Oleh karena itu, perancangan tata letak fasilitas perlu dilakukan secara sistematis dengan mempertimbangkan alur kerja yang efisien, pemanfaatan ruang yang optimal, serta keamanan dalam proses produksi.

E. TEKNOLOGI DAN PERALATAN

Teknologi memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan daya saing suatu bisnis di tengah persaingan yang semakin ketat. Penggunaan teknologi yang tepat tidak hanya mampu meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk yang dihasilkan (Muhammad, 2021).

Teknologi informasi sangat penting bagi sebuah bisnis di bidang kuliner, karena dengan berkembangnya suatu teknologi informasi, akan memberikan dampak positif (Shafira Azaria, Fachrurrazi, 2023)

Salah satu bentuk kontribusi teknologi terhadap efisiensi dapat dilihat dari kemampuannya dalam mempercepat proses produksi. Dengan penggunaan mesin atau sistem otomatisasi, waktu yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk dapat dipersingkat secara signifikan. Hal ini memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan kapasitas produksi tanpa harus menambah jumlah tenaga kerja secara besar-besaran. Selain itu, teknologi juga membantu dalam mengurangi kesalahan manusia (human error), sehingga proses produksi menjadi lebih konsisten dan terkontrol.

Dari segi kualitas, teknologi memungkinkan pelaku usaha untuk menghasilkan produk dengan standar yang lebih tinggi dan seragam. Penggunaan alat yang modern dapat memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memiliki spesifikasi yang sama, sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen. Dalam jangka panjang, konsistensi kualitas ini akan membangun kepercayaan pasar terhadap produk yang ditawarkan.

Namun demikian, pemanfaatan teknologi juga menghadapi berbagai tantangan, terutama bagi usaha kecil dan menengah. Salah satu isu yang sering muncul adalah keterbatasan modal dalam mengadopsi teknologi yang canggih. Selain itu, kurangnya sumber daya manusia yang memiliki keterampilan dalam mengoperasikan teknologi juga menjadi hambatan tersendiri. Oleh karena itu, pemilihan teknologi harus disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan usaha agar dapat memberikan manfaat yang optimal.

Dalam perspektif bisnis berbasis syariah, penggunaan teknologi tidak hanya dinilai dari aspek efisiensi dan produktivitas, tetapi juga dari kesesuaiannya dengan nilai-nilai Islam. Teknologi yang digunakan harus mendukung kegiatan usaha yang halal dan tidak bertentangan dengan prinsip etika bisnis Islam. Hal ini penting untuk menjaga keberkahan usaha serta meningkatkan kepercayaan konsumen, khususnya di pasar Muslim.

F. SERTIFIKAT HALAL PRODUK DAN FASILITAS

Aspek penting lainnya dalam bisnis syariah adalah sertifikasi halal. Sertifikasi halal merupakan pengakuan resmi bahwa suatu produk telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan syariat Islam. Di Indonesia, sertifikasi halal dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dan didukung oleh fatwa dari Dewan Syariah Nasional MUI. Berdasarkan pedoman BPJPH (2023), seluruh produk makanan, minuman, dan produk tertentu wajib memiliki sertifikat halal. Sertifikasi ini tidak hanya penting untuk memenuhi regulasi, tetapi juga untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing produk di pasar

1. Prosedur Sertifikasi Halal

Proses untuk memperoleh sertifikat halal melibatkan beberapa tahapan yang harus dilalui oleh pelaku usaha. Berdasarkan pedoman dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, prosedur sertifikasi halal secara umum meliputi:

a. Pendaftaran

Pelaku usaha mendaftarkan produk yang akan disertifikasi melalui sistem yang disediakan oleh (Badan penyelenggaraan jaminan produk halal)BPJPH.

- b. **Pemeriksaan Dokumen**
Dokumen yang telah diajukan akan diperiksa untuk memastikan kelengkapan dan kesesuaian dengan persyaratan yang berlaku.
 - c. **Audit Halal**
Audit dilakukan oleh lembaga pemeriksa halal untuk menilai secara langsung proses produksi, fasilitas, serta sistem jaminan halal yang diterapkan oleh perusahaan. Audit ini mencakup pemeriksaan bahan baku, alat produksi, hingga kebersihan lingkungan kerja.
 - d. **Penetapan Fatwa Halal**
Hasil audit kemudian diserahkan kepada Dewan Syariah Nasional MUI untuk ditetapkan status kehalalannya melalui sidang fatwa.
 - e. **Penerbitan Sertifikat Halal**
Jika produk dinyatakan halal, maka BPJPH akan menerbitkan sertifikat halal yang berlaku dalam jangka waktu tertentu dan harus diperpanjang secara berkala.
2. **Sertifikasi Halal pada Fasilitas Produksi**
Selain produk, fasilitas produksi juga menjadi bagian penting dalam proses sertifikasi halal. Fasilitas yang digunakan harus memenuhi beberapa ketentuan, antara lain:
- a. Tidak digunakan untuk memproduksi barang haram
 - b. Tidak terjadi kontaminasi silang dengan bahan non-halal
 - c. Memiliki sistem kebersihan yang baik
 - d. Menggunakan peralatan yang sesuai standar halal
3. **Pentingnya Sertifikasi Halal bagi Bisnis Syariah**
- a. **Menjamin Kepercayaan Konsumen**
Sertifikat halal memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dikonsumsi aman dan sesuai dengan ajaran Islam.
 - b. **Meningkatkan Daya Saing Produk**
Produk yang memiliki sertifikat halal cenderung lebih diminati karena memiliki nilai tambah dibandingkan produk yang belum tersertifikasi.
 - c. **Kepatuhan terhadap Regulasi**
Pemerintah Indonesia mewajibkan sertifikasi halal untuk produk tertentu. Dengan memiliki sertifikat halal, perusahaan telah memenuhi ketentuan hukum yang berlaku sehingga dapat menghindari sanksi.
 - d. **Mendukung Pengembangan Ekonomi Syariah**
Sertifikasi halal merupakan bagian dari ekosistem ekonomi syariah yang bertujuan untuk menciptakan sistem ekonomi yang adil dan berkelanjutan. Dengan semakin banyaknya produk halal, maka perkembangan industri halal juga akan semakin pesat.
 - e. **Menjaga Keberkahan Usaha**

Dalam perspektif Islam, usaha yang dijalankan sesuai dengan prinsip halal akan memberikan keberkahan, baik bagi pelaku usaha maupun konsumen. Hal ini menjadi nilai tambah yang tidak hanya bersifat material tetapi juga spiritual.

G. RANTAI PASOK HALAL

Rantai pasok halal memiliki peran penting dalam menjaga integritas produk, khususnya dalam bisnis berbasis syariah. Sistem ini tidak hanya berfokus pada produk akhir, tetapi juga mencakup seluruh tahapan mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi kepada konsumen. Oleh karena itu, pengelolaan rantai pasok halal harus dilakukan secara menyeluruh dan terintegrasi agar kehalalan produk tetap terjamin (Yusuf, 2021).

Rantai pasok halal berperan penting dalam memastikan kehalalan produk sejak bahan baku hingga sampai ke tangan konsumen. Pengelolaan yang tidak menyeluruh dapat menimbulkan risiko kontaminasi, meskipun bahan awal sudah halal. Oleh karena itu, setiap tahapan, mulai dari pengadaan, produksi, penyimpanan, hingga distribusi, harus diawasi secara ketat dan terintegrasi. Selain itu, meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk halal menuntut pelaku usaha untuk lebih transparan dan bertanggung jawab. Rantai pasok halal yang terjaga dengan baik akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing bisnis. Dengan demikian, penerapan sistem rantai pasok halal bukan hanya kewajiban religius, tetapi juga strategi penting dalam menjaga kualitas dan keberlanjutan usaha.

Manajemen risiko memiliki peran penting dalam menjaga integritas rantai pasok halal, terutama untuk memastikan setiap tahapan proses tetap sesuai dengan prinsip syariah. Oleh karena itu, diperlukan sistem pengawasan yang efektif agar produk yang dihasilkan tetap terjamin kehalalannya (Rivai & Ismail, 2019).

Manajemen risiko dalam rantai pasok halal menjadi aspek yang tidak dapat diabaikan karena setiap tahapan proses memiliki potensi terjadinya penyimpangan dari prinsip syariah. Risiko tersebut dapat muncul mulai dari pemilihan pemasok bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk. Tanpa pengelolaan risiko yang baik, kemungkinan terjadinya kontaminasi atau penggunaan bahan yang tidak sesuai standar halal akan semakin besar. Selain itu, lemahnya sistem pengawasan juga dapat menyebabkan kurangnya transparansi dalam alur rantai pasok, sehingga sulit untuk memastikan kehalalan produk secara menyeluruh. Oleh karena itu, penerapan manajemen risiko yang efektif diperlukan untuk mengidentifikasi, mengendalikan, dan meminimalkan potensi pelanggaran. Dengan adanya sistem pengawasan yang terstruktur, pelaku usaha dapat menjaga konsistensi kualitas dan kehalalan produk sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap bisnis yang dijalankan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Aspek teknis dan operasional sangat menentukan keberhasilan suatu usaha karena berkaitan langsung dengan proses produksi dan kegiatan bisnis sehari-hari. Pemilihan lokasi yang strategis, kapasitas produksi yang sesuai, serta penerapan SOP yang jelas dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Selain itu, penggunaan teknologi dan penataan fasilitas yang baik turut mendukung kelancaran operasional. Dalam bisnis syariah, seluruh proses harus memenuhi prinsip halal, termasuk melalui sertifikasi halal dan penerapan rantai pasok halal. Dengan pengelolaan yang tepat, usaha tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga berkelanjutan dan memberikan nilai keberkahan bagi pelaku usaha dan konsumen. Jadi pelaku usaha perlu meningkatkan pengawasan dan konsistensi dalam menjaga kualitas serta kehalalan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Antonio, M. S. (2020). *Bank Syariah: Dari Teori ke Praktik*. Jakarta: Gema Insani.
- Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). (2023). *Pedoman Sertifikasi Halal*. Jakarta: BPJPH.
- DinarStandard. (2023/2024). *State of the Global Islamic Economy Report*. Dubai: DinarStandard.
- Husnan, S., & Muhammad, S. (2021). *Studi Kelayakan Proyek Bisnis*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Ibrahim, Y. (2019). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS). (2023). *Laporan Tahunan Ekonomi Syariah*. Jakarta: KNEKS
- Karim, A. A. (2021). *Ekonomi Mikro Islam*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Otoritas Jasa Keuangan (OJK). (2024). *Laporan Perkembangan Keuangan Syariah Indonesia*. Jakarta: OJK.
- Shafira Azaria, Fachrurrazi, N. (2023). *Strategi pemasaran dalam meningkatkan volume penjualan produk di givie dessert*. 2(2), 74–89.
- Umar, H. (2022). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yusuf, M. (2021). *Manajemen Produksi dalam Perspektif Islam*. Jakarta: Kencana