

Mengelola Bisnis Makanan Cepat Saji Menurut Standar Islam :

Muhammad Hasbi Khalid¹, Rahmat Ramadhani²

hasbikhalid06@gmail.com¹, mattra851@gmail.com²

Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin, Indonesia

Abstract

This article discusses how to manage a fast food business according to Islamic standards. Fast food businesses have become an important part of the global economic industry, but there are often issues related to compliance with halal principles in Islam. In this article, we will discuss the steps that business owners can take to ensure that the fast food they offer complies with Islamic halal requirements. First, we will explain the importance of halal certification and how businesses can obtain it. We will also explain the use of halal ingredients in the food production and serving process. This article also discusses the management of stock, storage, and food processing according to halal principles. In addition, we will explain how fast food businesses can promote hygiene and sanitation in their operations, which is also an important aspect in Islam. Finally, this article will discuss effective communication with consumers regarding compliance with halal principles. This includes honest and transparent marketing regarding halal certification, as well as efforts to understand the needs of Muslim consumers. By following the guidelines outlined in this article, fast food business owners can ensure that their business can operate in accordance with Islamic standards. In addition, it can also meet the increasing needs and expectations of Muslim consumers.

Keywords: *Fast Food, Managing Business, Business Operations*

Abstrak

Abstrak: Artikel ini membahas cara untuk mengelola bisnis makanan cepat saji sesuai dengan standar Islam. Bisnis makanan cepat saji telah menjadi bagian penting dari industri ekonomi global, namun sering kali terdapat permasalahan terkait kepatuhan prinsip-prinsip halal dalam Islam. Dalam artikel ini, kami akan membahas langkah-langkah yang dapat diambil oleh pemilik bisnis untuk memastikan bahwa makanan cepat saji yang mereka tawarkan sesuai dengan

ketentuan halal dalam islam. Pertama, kita akan menjelaskan pentingnya sertifikasi halal dan bagaimana bisnis dapat memperolehnya. Kami juga akan menjelaskan penggunaan bahan-bahan halal dalam proses produksi dan penyajian makanan. artikel ini juga membahas pengelolaan stok, penyimpanan, dan pengolahan makanan sesuai dengan prinsip-prinsip halal. Selain itu, kami akan menjelaskan bagaimana bisnis makanan cepat saji dapat mempromosikan kebersihan dan sanitasi dalam operasional mereka, yang juga merupakan aspek penting dalam Islam. Terakhir, artikel ini akan membahas komunikasi efektif dengan konsumen mengenai kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal. Hal ini mencakup pemasaran yang jujur dan transparan mengenai sertifikasi halal, serta upaya untuk memahami kebutuhan konsumen Muslim. Dengan mengikuti pedoman yang diuraikan dalam artikel ini, pemilik bisnis makanan cepat saji dapat memastikan bahwa bisnis mereka dapat beroperasi sesuai dengan standar Islam, selain itu juga dapat memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen Muslim yang semakin meningkat.

Kata kunci: Makanan Cepat Saji ; Mengelola Bisnis ; Standar Islam

PENDAHULUAN

Di zaman serba canggih seperti sekarang, manusia telah terlena dengan segala hal yang berbaur praktis. Manusia telah melakukan berbagai cara agar dapat mendapatkan hasil dengan sedikit usaha. Sebagai contoh dalam konteks makanan.

Saat ini dapat ditemui banyak restoran yang menggunakan konsep cepat saji, seperti namanya restoran ini fokus memberikan konsumen makanan yang enak dan berkualitas dalam waktu yang singkat. Hal ini tentu diminati oleh orang-orang zaman sekarang.

Meningkatnya permintaan makanan cepat saji di seluruh dunia, yang terdapat banyak jenis makanan namun tidak selalu memenuhi standar halal dalam Islam. Seiring dengan pertumbuhan populasi Muslim, ada kebutuhan yang semakin mendesak untuk mengelola bisnis makanan cepat saji dengan mematuhi prinsip-prinsip halal.

Artikel ini berusaha menjawab tantangan ini dengan menyajikan strategi dan pedoman bagi pemilik bisnis agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen Muslim sambil mematuhi standar Islam dalam operasional mereka.

KAJIAN TEORITIS

1. Konsep Makanan Halal

Makanan Halal adalah segala makanan yang boleh dikonsumsi menurut ketentuan hukum Islam. Bentuknya bisa bermacam-macam mulai dari hewan, buah-buahan, sayur-sayuran dan tumbuhan lainnya, kecuali ada hadis atau penjelasan dalam Al-Qura'an yang spesifik menjelaskan larangan tersebut.

2. Konsep Makanan Cepat Saji

Makanan cepat saji atau fast food adalah makanan yang dapat disiapkan dan disajikan dengan cepat untuk segera dikonsumsi. Makanan jenis ini sering digemari karena harganya yang relatif murah, rasanya yang enak, dan praktis mudah dibawa kemana saja.

3. Fungsi Sertifikasi Halal Pada Makanan

Manfaat dari pemberian sertifikasi halal adalah untuk melindungi konsumen muslim dari produk makanan dan minuman yang tidak halal, memberikan rasa aman dan nyaman kepada konsumen pada saat mengonsumsi produk makanan dan minuman tersebut, karena tidak ada keraguan lagi bahwa produk tersebut terindikasi dari hal-hal yang diharamkan.

4. Teori Sanitasi Dan Kebersihan Makanan

Sanitasi makanan merupakan kebersihan dan kesehatan makanan yang menitikberatkan pada lingkungan makanan yang diolah yang meliputi kualitas bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, teknik pengolahan makanan dan personal hygiene sanitasi makanan meliputi usaha yang ditujukan kepada kebersihan dan kemurnian makanan

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam artikel ini adalah metode penelitian kualitatif. Ruang lingkup penelitian ini berfokus pada pembahasan mengelola bisnis makanan cepat saji sesuai dengan ketentuan Islam. Penelitian ini termasuk jenis penelitian kepustakaan (library research) yaitu penelitian yang dilakukan dengan menggunakan literatur atau kepustakaan dari penelitian sebelumnya.

PEMBAHASAN

Kajian tentang mengelola bisnis makanan cepat saji sesuai ketentuan islam mencakup hal-hal yang luas. dalam artikel ini, pembahasan dibatasi pada hal-hal berikut (A) sertifikasi halal, (B) penggunaan bahan halal dalam proses produksi dan penyajian makanan (C) pengelolaan stok, penyimpanan dan pengolahan makanan sesuai prinsip islam (D) sanitasi dan kebersihan operasional restoran

(E) komunikasi efektif dengan konsumen

A. Serfitikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dikeluarkan memenuhi ketentuan halal dalam agama Islam. Halal berarti sesuai dengan syariat Islam dan diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh umat muslim. Label halal pada kemasan produk menunjukkan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar halal yang ditetapkan.

Proses sertifikasi halal melibatkan pemeriksaan terhadap bahan-bahan yang digunakan dalam produk, proses produksi, dan penyimpanan produk. Sertifikat halal diberikan oleh lembaga sertifikasi yang memiliki keahlian dalam memastikan kehalalan suatu produk seperti LPPOM MUI.

Cara Mendapatkan Sertifikasi Halal di Indonesia

Untuk mendapatkan sertifikasi halal di Indonesia, Anda perlu mengikuti beberapa langkah yang telah ditetapkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Berikut adalah langkah-langkahnya:

- (1) **Persiapan Awal:** Pastikan perusahaan Anda memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh MUI dan BPJPH. Siapkan dokumen-dokumen yang diperlukan, seperti dokumen perusahaan, daftar bahan baku, proses produksi, dan lain-lain.
- (2) **Pendaftaran:** Daftarkan perusahaan Anda ke BPJPH melalui sistem OSS-RBA (Online Single Submission - Rencana Bisnis Aplikasi). Isi formulir pendaftaran dengan lengkap dan benar.

(3) Pre Audit: Setelah pendaftaran, perusahaan Anda akan menjalani pre audit oleh tim auditor yang ditunjuk oleh BPJPH. Pre audit bertujuan untuk memastikan bahwa perusahaan Anda memenuhi persyaratan halal.

(4) Audit: Jika perusahaan Anda lolos pre audit, maka akan dilakukan audit di semua fasilitas yang berkaitan dengan produk yang akan disertifikasi. Audit dilakukan oleh tim auditor yang ditunjuk oleh BPJPH.

(5) Monitoring Pasca-audit: Setelah audit selesai, perusahaan harus melakukan monitoring pasca-audit. Monitoring ini disarankan dilakukan setiap hari untuk mengetahui adanya ketidaksesuaian pada hasil audit, dan jika terdapat ketidaksesuaian, perusahaan harus melakukan perbaikan.

(6) Penerbitan Sertifikat Halal: Sertifikat halal yang asli dapat diambil di kantor LPPOM MUI Jakarta atau dikirim ke alamat perusahaan. Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun.

B. Penggunaan Bahan Halal Dalam Proses Produksi Dan Penyajian Makanan Cepat Saji

Dalam industri makanan cepat saji, penggunaan bahan halal dalam proses produksi dan penyajian sangat penting untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip kehalalan dalam agama Islam. Bahan halal adalah bahan yang diperbolehkan dalam Islam dan tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan.

Dalam proses produksi makanan cepat saji, perusahaan perlu memperhatikan beberapa hal terkait penggunaan bahan halal. Salah satunya adalah identifikasi dan pengendalian titik kendali kritis (CCP) di dalam proses produksi. CCP adalah tahap-tahap dalam proses produksi yang memiliki risiko terhadap kehalalan makanan. Pada tahap ini, perlu dilakukan pengawasan dan pengendalian yang ketat untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan adalah halal.

Selain itu, dalam proses produksi makanan cepat saji, perusahaan juga perlu memperhatikan penggunaan bahan tambahan makanan (BTM). BTM adalah bahan kimia yang digunakan dalam proses produksi makanan. Penggunaan BTM juga perlu memperhatikan kehalalan, sehingga perlu dilakukan pengawasan dan

pengendalian yang ketat untuk memastikan bahwa BTM yang digunakan adalah halal.

Dalam rangka memastikan kehalalan makanan cepat saji, pemerintah juga telah mengeluarkan peraturan terkait penggunaan bahan tambahan pangan. Dalam peraturan tersebut, dilarang menggunakan bahan tambahan pangan dengan tujuan menyembunyikan bahan yang salah atau tidak memenuhi syarat.

Dalam kesimpulan, penggunaan bahan halal dalam proses produksi dan penyajian makanan cepat saji sangat penting untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip kehalalan dalam agama Islam. Perusahaan perlu memperhatikan identifikasi dan pengendalian titik kendali kritis, memperhatikan penggunaan bahan tambahan makanan, dan memastikan penggunaan bahan dan kemasan yang halal. Pemerintah juga telah mengeluarkan peraturan terkait penggunaan bahan tambahan pangan untuk memastikan kehalalan makanan.

C. Pengelolaan Stok, Penyimpanan, dan Pengolahan Makanan Cepat Saji

Dalam industri makanan cepat saji, pengelolaan stok, penyimpanan, dan pengolahan makanan harus memperhatikan prinsip-prinsip Islam untuk memastikan kehalalan dan kebersihan makanan yang disajikan kepada konsumen. Berikut adalah beberapa poin penting dalam pengelolaan stok, penyimpanan, dan pengolahan makanan cepat saji sesuai dengan prinsip Islam:

(1) Pengelolaan Stok. Perusahaan makanan cepat saji harus memastikan bahwa semua bahan baku yang digunakan dalam produksi makanan adalah halal dan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam. Stok bahan baku harus dikelola dengan baik, termasuk pemantauan tanggal kedaluwarsa dan rotasi stok agar bahan baku yang digunakan selalu segar dan berkualitas. Perusahaan harus menjaga ketersediaan stok yang cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan, sehingga tidak terjadi kekurangan bahan baku yang dapat mengganggu proses produksi.

(2) Penyimpanan. Penyimpanan bahan baku dan makanan jadi harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan. Bahan baku harus disimpan terpisah antara yang halal dan yang haram, serta terhindar dari kontaminasi dengan bahan-bahan yang diharamkan. Penyimpanan makanan harus dilakukan pada suhu yang tepat untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan menjaga kualitas makanan. Perusahaan harus memastikan bahwa area penyimpanan bersih, terorganisir, dan terlindung dari serangga atau hewan yang dapat mencemari makanan.

(3) Pengolahan. Proses pengolahan makanan cepat saji harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan kehalalan. Alat-alat dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan harus bersih dan terjaga kebersihannya agar tidak mencemari makanan. Tenaga kerja yang terlibat dalam pengolahan makanan harus menjaga kebersihan diri, seperti mencuci tangan secara teratur dan menggunakan pakaian kerja yang bersih. Proses pengolahan harus dilakukan dengan hati-hati untuk mencegah kontaminasi silang antara bahan halal dan haram.

Dalam Islam, menjaga kebersihan dan kehalalan makanan merupakan kewajiban. Oleh karena itu, perusahaan makanan cepat saji harus memastikan bahwa pengelolaan stok, penyimpanan, dan pengolahan makanan dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip Islam. Hal ini penting untuk menjaga kepercayaan konsumen dan memastikan bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan ajaran agama.

D. Sanitasi Dan Kebersihan Operasional Restoran Cepat Saji

Sanitasi dan kebersihan operasional merupakan aspek penting dalam industri restoran cepat saji. Menjaga kebersihan dan keamanan makanan adalah tanggung jawab utama restoran untuk melindungi kesehatan konsumen. Berikut adalah beberapa poin penting dalam sanitasi dan kebersihan operasional restoran cepat saji:

(1) Personal Hygiene. Karyawan restoran harus menjaga kebersihan tubuh dengan mandi secara teratur dan menggunakan sabun serta air bersih. Karyawan

harus memakai pakaian kerja yang bersih dan terpisah dari pakaian sehari-hari. Karyawan juga harus menggunakan perlengkapan pelindung diri, seperti topi, masker, sarung tangan, dan sepatu tertutup. Karyawan yang sakit atau memiliki luka terbuka harus dilarang bekerja dengan makanan untuk mencegah penyebaran penyakit.

(2) Kebersihan Lingkungan. Restoran harus menjaga kebersihan lingkungan, termasuk area dapur, ruang penyimpanan, dan area pelayanan. Permukaan yang sering disentuh, seperti meja, pegangan pintu, dan alat makan, harus sering dibersihkan dan disterilkan. Area penyimpanan makanan harus terorganisir dengan baik dan terhindar dari serangga atau hewan yang dapat mencemari makanan. Ventilasi yang baik harus dipastikan untuk menghindari penumpukan uap dan bau yang tidak diinginkan.

(3) Pengolahan Makanan. Bahan makanan harus disimpan dengan benar dan sesuai dengan petunjuk penyimpanan yang tepat, termasuk suhu dan kelembaban yang sesuai. Peralatan dan alat-alat yang digunakan dalam pengolahan makanan harus bersih dan terjaga kebersihannya. Proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan hati-hati untuk mencegah kontaminasi silang antara bahan makanan yang berbeda. Makanan yang telah matang harus disajikan dalam kondisi bersih dan higienis.

(4) Pelatihan dan Sertifikasi. Karyawan restoran harus mendapatkan pelatihan tentang sanitasi dan kebersihan operasional. Restoran dapat mengikuti program sertifikasi keamanan pangan, seperti Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) atau ISO 22000, untuk memastikan bahwa standar kebersihan dan keamanan terpenuhi.

Dalam menjalankan operasionalnya, restoran cepat saji harus memprioritaskan sanitasi dan kebersihan. Hal ini tidak hanya penting untuk memenuhi persyaratan hukum, tetapi juga untuk menjaga kepercayaan konsumen. Dengan menjaga sanitasi dan kebersihan yang baik, restoran cepat saji dapat memberikan makanan yang aman dan berkualitas kepada pelanggan.

Komunikasi Efektif dengan Konsumen Restoran Cepat Saji

Komunikasi yang efektif dengan konsumen merupakan salah satu kunci sukses dalam industri restoran cepat saji. Melalui komunikasi yang baik, restoran dapat memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Berikut adalah beberapa poin penting dalam komunikasi efektif dengan konsumen restoran cepat saji:

(1) Responsif dan Ramah. Staf restoran harus selalu siap dan responsif dalam menjawab pertanyaan dan permintaan konsumen. Mereka harus mampu memberikan informasi yang jelas tentang menu, promosi, dan kebijakan restoran. Sikap ramah dan sopan dalam berkomunikasi akan membantu menciptakan suasana yang nyaman bagi konsumen.

(2) Mendengarkan dengan Seksama. Staf restoran harus memiliki kemampuan mendengarkan dengan seksama terhadap kebutuhan dan keluhan konsumen. Mereka harus memberikan perhatian penuh kepada konsumen dan menghindari gangguan saat konsumen sedang berbicara. Dengan mendengarkan dengan baik, staf dapat memberikan solusi yang tepat dan memenuhi harapan konsumen.

(3) Mengatasi Keluhan dengan Baik. Jika ada keluhan atau masalah yang diajukan oleh konsumen, staf restoran harus mengatasi dengan baik. Mereka harus bersikap empati, meminta maaf atas ketidaknyamanan yang dialami konsumen, dan berusaha menyelesaikan masalah dengan cepat dan efektif. Mengatasi keluhan dengan baik dapat membantu membangun hubungan yang baik dengan konsumen dan meningkatkan citra restoran.

(4) Menjaga Privasi dan Kenyamanan. Staf restoran harus menghormati privasi dan kenyamanan konsumen. Mereka tidak boleh mengganggu saat konsumen sedang makan atau berbicara secara pribadi. Menyediakan ruang pribadi atau sudut yang tenang untuk konsumen juga merupakan langkah yang baik.

(5) Sampaikan Terima Kasih. Sebelum konsumen pergi, staf restoran harus menyampaikan terima kasih atas kunjungan dan dukungan konsumen. Ungkapan

terima kasih yang tulus dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan membuat mereka merasa dihargai.

Dalam menjalankan komunikasi dengan konsumen, restoran cepat saji harus memperhatikan aspek-aspek di atas. Komunikasi yang efektif akan membantu membangun hubungan yang baik dengan konsumen, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan memperkuat citra positif restoran.

KESIMPULAN

Dalam perspektif ekonomi Islam, uang adalah segala sesuatu yang diterima secara umum dan diterbitkan oleh lembaga keuangan yang berwenang sebagai media pertukaran dan pengukur serta penyimpan nilai. Uang dinar emas dan dirham perak sudah dipakai sebagai mata uang resmi sejak zaman Nabi Muhammad saw. Dan diteruskan oleh para khalifah setelahnya selama berabad-abad lamanya. Meskipun penggunaan uang dinar emas dan dirham perak bukan suatu kewajiban, namun sejarah membuktikan bahwa dua mata uang tersebut sangat stabil dan tidak terkena inflasi sebagaimana uang kertas. Uang mempunyai tiga fungsi yaitu sebagai alat pertukaran, satuan hitung atau pengukur nilai, dan penyimpan nilai apabila uang terbuat dari emas dan perak. Yang paling penting dari sifat atau fungsi uang adalah nilainya yang stabil. Islam mempunyai ketentuan dalam bidang keuangan seperti menggunakan uang sebagai alat pengukur nisab dan kadar zakat, mahar, kaffarah (denda) bagi yang menyetubuhi istrinya yang sedang haid, nisab potong tangan bagi pencuri, diyat, dan jizyah. Islam melarang jual beli dan hutang-piutang dengan cara ribawi dan menimbun uang dan barang yang dibutuhkan oleh masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

Alimatul Farida, Analisis Mekanisme Jual Beli Mata Uang (*Al-Sharf*) Menurut Fatwa DSN-MUI No. 28/MUI/III/2002, Universitas Yudharta Pasuruan farida, *Malia: Jurnal Ekonomi Islam* Accreditation of Sinta 4 Number 36/E/KPT/2019, volume 12 Number 2, juni, 2021, pages 137-150, Print:2087-9636, Online 2549-2578

- Arina Azwani, Cadangan Emas, Harga Emas dan Stabilitas Mata Uang di Negara Islam, Magister Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Untan, INDONESIA, Jurnal Muamalat Indonesia – April 2021 – Vol 1(1): p 39-50
- Diana Ambarwati, Dinar Dirham: Problematika Mata uang solusi di tengah Krisis, Institut Agama Islam Negeri Metro Lampung, 2020
- Faisal Affandi, Fungsi uang dalam perspektif ekonomi islam, Dosen STAIN Mandailing Natal, jurnal Ekonomi syariah, vol 1 No.1 desember 2020 ISSN 2746-8933 (online), 2746-8925 (Cetak)
- Sitti Nikmah Marzuki, Konsep Uang Dan Kebijakan Moneter Dalam Ekonomi Islam, Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Watampone, AL-IQTISHAD: JURNAL EKONOMI ISSN: 2085-4633, Vol. 1 No. 2, Tahun 2021 Juli-Desember
- Suhartono¹, Nurwahida², Fitriana Matong³, Ismayuni, Transaksi Mata Uang Asing (Al-Sharf) Dalam Perspektif Islam Pada Bank Syariah Mandiri Cabang Makassar, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Alauddin Makassar , Al-Mashrafiyah: Jurnal Ekonomi, Keuangan dan Perbankan Syariah ISSN (p): [2597-4904](#) ISSN (e) : [2620-5661](#), Volume 5, Nomor 1, April (2021), h. 34-4610.24252/al-mashrafiyah.v5i1.19674
- Musa, N. (2021, Desember 2). *PEMIKIRAN EKONOMI ISLAM IMAM AL-GHAZALITENTANG KONSEP UANG*. Diambil kembali dari https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=PEMIKIRAN+EKONOMI+ISLAM+IMAM+AL-GHAZALI+TENTANG+KONSEP+UANG+++&btnG=: <https://www.jurnal.lp2msasbabel.ac.id/index.php/asy/article/view/1934/874>