

BAB VI

PENUTUP

6.1 kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di Nindyfa Cake, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap pelaku usaha mikro Nindyfa Cake Purimasurai 2, bahwa Proses produksi di Nindyfa Cake dilakukan dengan sistem *make to order* yang dimulai dari pemilihan bahan baku bersertifikat halal, penggunaan alat produksi yang bersih, proses pengolahan yang higienis, hingga tahap pengemasan yang sesuai dengan standar halal. Seluruh proses ini menunjukkan komitmen pelaku usaha terhadap kualitas dan kehalalan produk. Dari sisi etika bisnis islam, pelaku usaha Nindyfa Cake telah menerapkan prinsip-prinsip seperti ketauhidan, keseimbangan, kehendak bebas, tanggungjawab dan kebajikan.
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan pelaku usaha Nindyfa cake terhadap standar halal dipengaruhi oleh dua kategori utama yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi kesadaran religius dan niat ibadah, komitmen menggunakan bahan baku yang halal dan penerapan nilai etika bisnis islam dalam produksi. Sementara itu faktor eksternal berasal dari kepercayaan masyarakat, regulasi pemerintah dan sertifikat halal. Sertifikat halal yang diperoleh berfungsi sebagai pengingat bagi pelaku usaha untuk terus menjaga produksi sesuai dengan ketentuan syariat islam dan regulasi pemerintah.
3. Implementasi produksi halal memberikan beberapa peluang seperti meningkatkan kepercayaan reputasi usaha dan kepercayaan konsumen, peningkatan daya saing yang lebih kuat di pasar, dan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya produk halal. Namun, juga dihadapkan pada tantangan seperti keterbatasan fasilitas produksi, persaingan pasar, serta minimnya edukasi konsumen terkait produk halal.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi pelaku usaha Nindyfa Cake

Diharapkan untuk terus menjaga dan meningkatkan kualitas proses produksi halal, tidak hanya dari pemilihan bahan baku, tetapi juga dalam manajemen kebersihan, pengemasan, dan distribusi. Pelaku usaha perlu memperhatikan kebersihan lingkungan sekitar area produksi, termasuk fasilitas pendukung seperti tempat cuci tangan dan toilet. Apabila akan membuka atau memperluas tempat produksi, sebaiknya memperhatikan jarak antara area produksi dengan toilet, agar tidak terlalu berdekatan dan menghindari potensi kontaminasi yang dapat memengaruhi kebersihan produk.

2. Bagi Konsumen

Konsumen diharapkan semakin selektif dan sadar terhadap memilih produk makanan dengan memperhatikan kehalalan dan etika. Dengan memilih produk yang halal, konsumen turut mendukung pengembangan praaktik bisnis yang sesuai dengan nilai-nilai syariah.

3. Bagi pemerintah dan lembaga terkait

Pemerintah dan lembaga terkait serta Badan Penyelenggara jaminan Produk halal (BPJPH) serta Majelis Ulama Indonesia (MUI) diharapkan dapat memberikan pendampingan yang berkelanjutan kepada pelaku usaha mikro dalam mengimplementasikan standar halal. Bentuk pendampingan dapat berupa edukasi, sosialisasi, serta pelatihan teknis terkait sistem jaminan produk halal.

4. Bagi peneliti selanjutnya

penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi lebih lanjut mengenai proses produksi halal dalam skala usaha mikro. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat memperluas ruang lingkup objek penelitian dalam meningkatkan daya saing usaha.