



Universitas Sains Islam Al-Mawaddah Warrahmah Kolaka
JURNAL EKONOMI BISNIS SYARIAH

**TINJAUAN MANAJEMEN PRODUK USAHA MIKRO ES KELAPA 99 DI
 KABUPATEN KOLAKA DALAM PERSPEKTIF ISLAM**

Ristiyanti Ahmadul Marunta¹, Reski Ananda², Nurkasmadani³, Hajeria⁴, Jumasrah⁵, Andi Faisal⁶

Universitas Sains Islam Al Mawaddah Warrahmah Kolaka

E-mail: ristiyanti@iaialmawar.ac.id¹⁾ ristiyanti@iaialmawar.ac.id²⁾ ristiyanti@iaialmawar.ac.id³⁾
ristiyanti@iaialmawar.ac.id⁴⁾ ristiyanti@iaialmawar.ac.id⁵⁾ andifaisal311095@gmail.com^{6*)}

Abstract

One of the sectors driving economic progress is UMKM. The need for halal food is something that must be considered. Remembering that halal food is the main thing in maintaining human nature as Muslims. The type of research used is descriptive qualitative where this research is to find out about the phenomena that exist in Micro Enterprises 99 in natural conditions or in accordance with the facts that occur. The focus of the research is product management of Micro Enterprises 99 starting from preparation, process, presentation to the resulting product. Sources of data used are primary data and secondary data. Primary data is data that is directly obtained by the owner of Micro 99 Enterprises, namely Mrs. Wati, while secondary data is facts, documentation, library materials, literature, previous research, books, and so on. The data analysis technique used is a qualitative descriptive data analysis technique that is to provide a fact-based description of what happened to Es Kelapa 99 Micro Business in Kolaka Regency. The stages of data analysis are carried out with the first stages of data collection, data reduction, data presentation and data conclusions. To test the validity of the data using source triangulation techniques and theory triangulation. The results of this study are the product management of 99 micro businesses in Kolaka district starting from the preparation, process, presentation of products in accordance with Islamic law, sourced from halal and hygienic materials even though the business is not yet halal certified.

Keywords: *Product Management, Halal, Micro Business.*

**ISSN 2599-1191© Production and Hosting by IAI Al-Mawaddah Warrahmah Kolaka
 DOI: 10.5281/zenodo.5501558**

PENDAHULUAN

Produk halal merupakan produk yang harus didapatkan di negara-negara yang mengakui keberadaan umat Islam, dan dengan berkembangnya zaman, permintaan umat Islam berupa produk halal semakin meningkat dan meluas dari segala aspek. Produk halal berupa makanan, kosmetik, obat, layanan, dan produk lainnya.¹ Produk yang halal disamping terjamin kesyariahnya juga diyakini mengandung keberkahan. Gaya hidup tersebut sudah menjadi tren masyarakat dunia. Mulai dari pangan dan produk halal seperti pariwisata halal, keuangan, fesyen, kosmetik, dan obat-obatan sudah menjadi perhatian masyarakat Internasional. Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya.

Halal adalah istilah yang biasanya digunakan oleh Muslim dan non-Muslim; itu adalah sebuah entitas, baik, layanan atau prosedur yang diperbolehkan dalam agama Islam. Hal ini tidak hanya terbatas pada makanan atau bahan tetapi memerlukan seluruh proses.² Konsep halal tidak semata hanya menjauhi zat yang tidak boleh dikonsumsi (haram) tetapi juga termasuk aspek keselamatan dan kualitas yang terkait dengan proses pengolahan, penanganan, peralatan yang digunakan, penyimpanan, pengemasan, transportasi dan distribusi.³ Konsep halal bukan semata sebagai konsep religi namun dipahami sebagai konsep mutu yang menyeluruh.⁴

Mengonsumsi produk halal merupakan suatu kewajiban bagi umat muslim. Al-Qur'an menegaskan dalam surah Al-Baqarah ayat 168 yaitu:⁵

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.” (QS. 2: 168).

¹ Fetyh Tanala Hida, dkk. Analisis Manajemen Industri Halal Perspektif Ekonomi Islam. Jurnal Reflektika, Volume 16, No. 1, Januari-Juni 2021.

² Haleem, A. a. (2017). Towards successful adoption of halal logistics and its implications for the stakeholders. British Food Journal, Vol. 119 No. 7, , pp. 1592-1605

³ Ela Nur Afifah. “strategi pemasaran dalam meningkatkan penjualan pada UKM yang bersertifikasi halal menurut perspektif ekonomi islam (Studi pada Usaha Home Industri Kelapa Lestari, Blitar)”. Skripsi UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung . 2019, h. 5

⁴ Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI, Fatwa MUI dalam Perspektif Hukum dan Perundang-Undangan, (Jakarta: Puslitbang Lektur dan Khazanah Keagamaan Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI, 2012), hal. 243.

⁵ Al-Quran Al Karim dan Terjemahnya.

Dari ayat tersebut, seorang muslim diperintah untuk mengkonsumsi makanan halal dan baik (*thayyib*). Kategori baik ditinjau dari kualitasnya, meliputi; bergizi, tidak mengandung bahaya, bersih dari campuran zat-zat yang tidak sehat. Makanan yang baik akan berdampak pada kesehatan. Mengkonsumsi makanan baik merupakan salah satu ikhtiar untuk hidup sehat demi kesehatan baik.

Zaman globalisasi ini, produk diproses dan diproduksi melalui berbagai operasi dan tahap sebelum mereka mencapai konsumen akhir dan mereka dikonsumsi. Konsumen akhir biasanya tidak tahu tentang proses manufaktur yang terlibat serta bahan-bahan yang digunakan dalam produk yang menyebabkan ketidakpastian dan kecurigaan di antara konsumen tentang keamanan pangan. Bagi dunia Muslim, produk dianggap sehat, aman atau higienis, hanya jika telah melalui proses halal dan dibuat dengan bahan-bahan halal sesuai dengan prinsip-prinsip Syariah.⁶ Produk dan jasa halal dipilih oleh umat Muslim sebagai bentuk ketaatan terhadap hukum Syariah Islam. Meskipun halal sangat berkaitan dengan umat Muslim, bukan berarti konsumen produk halal hanya berasal dari umat Islam saja.⁷

Kehalalan suatu produk tidak terlepas dari mana dan bagaimana suatu produk berasal dan diproses/diproduksi. Jaminan mampu telusur merupakan salah satu aspek bahwa kehalalan suatu produk dapat ditelusuri termasuk dalam hal ini adalah proses-proses: Penyimpanan barang di gudang produsen bebas terkontaminasi dan pencampuran barang tidak jelas.

Dalam pandangan Islam tentu tidak ada salahnya seseorang memenuhi keinginannya selama itu halal dan didapatkan juga dari hal yang halal. Islam mengatur batasan konsumsi hanya pada produk-produk yang halal saja dan tidak diperkenankan untuk mengonsumsi produk yang haram, pembatasan konsumsi hanya pada produk halal diyakini dalam Islam untuk melindungi diri dalam pemenuhan kebutuhan, guna menjadi pedoman dan aturan yang memudahkan untuk dapat mengindikasikan bahwa produk itu halal maka perlu dibuatkan sertifikasi dan labelisasi produk halal.⁸

Merujuk pada rilis dari Kementerian Agama yang dikeluarkan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), ada tiga jenis produk yang harus bersertifikat

⁶ Waqar Ahmed, A. H. (2018). Consumer behaviour towards willingness to pay for Halal products: An assessment of demand for Halal certification in a Muslim country. *British Food Journal*, 0007-070X.

⁷ Euis Saribanon. Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal, *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi dan Logistik (JMBTL)* Vol. 5 No. 3 Mei 2019.

⁸ Ilyas, Musyrikah. 2018. "Sertifikasi Dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat." *Jurnal Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam* 4 (2): 357. <https://doi.org/10.24252/alqadau.v4i2.5682>

halal pada 2024 nanti. Pertama, produk makanan dan minuman. Kedua, bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong untuk produk makanan dan minuman. Ketiga, produk hasil sembelihan jasa penyembelihan. Selain itu produsen yang harus bersertifikat halal dan bisa mengajukannya berlaku hingga level usaha mikro, kecil, dan menengah (UMK). Kriteria UMK ini mengikuti dan berpedoman pada UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Tingkat mikro disematkan untuk jenis usaha yang hasil penjualannya di bawah Rp 300 juta.⁹ Dilihat dari ini, maka usaha Es Kelapa 99 Kabupaten Kolaka yang dijadikan sebagai tempat penelitian ini tergolong pada usaha mikro karena pendapatannya dibawah Rp 300 juta rupiah.

Terkait dengan kehalalan produk untuk dikonsumsi, yang menjadi tantangan bagi konsumen adalah bagaimana kehalalan produk khususnya bagi UMKM di pinggiran jalan atau biasa disebut dengan *street food*. Konsumen muslim sendiri juga bukan tanpa kesulitan untuk memilah produk-produk yang mereka konsumsi menjadi produk dalam kategori halal dan haram. Tentunya untuk memeriksa sendiri kondisi kehalalan suatu produk adalah kurang memungkinkan. Oleh karena itu untuk dapat memperoleh informasi yang lebih jelas serta disertai bukti ilmiah mengenai produk halal khususnya UMKM *street food* maka tujuan penelitian ini adalah bagaimana tinjauan manajemen produk Usaha Mikro Es Kelapa 99 Di Kabupaten Kolaka dalam Perspektif Islam

Adapun jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dimana penelitian ini untuk mengetahui tentang fenomena yang ada pada Usaha Mikro 99 dalam kondisi yang alamiah atau sesuai dengan fakta yang terjadi. Fokus penelitian yaitu manajemen produk Usaha Mikro 99 mulai dari persiapan, proses, penyajian hingga pada produk yang dihasilkan. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang langsung diperoleh pemilik Usaha Mikro 99 yaitu Ibu Wati, sedangkan data sekunder yaitu fakta, dokumentasi, bahan pustaka, literatur, penelitian terdahulu, buku, dan lain sebagainya. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis data deskriptif kualitatif yaitu memberikan gambaran berdasarkan fakta yang terjadi Usaha Mikro Es Kelapa 99 di Kabupaten Kolaka. Adapun tahapan analisis data yang dilakukan dengan tahapan pertama pengumpulan data, reduksi data, penyajian data serta kesimpulan data. Untuk menguji keabsahan data menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi teori.

⁹ www.halal.go.id, diakses pada 8 agustus 2023 pukul 11.00 Wita

HASIL PENELITIAN

A. Latar Belakang Tempat Penelitian

UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia. Lokasinya cukup strategis karena berada pada pusat kota yang tentunya banyak di lalui oleh para calon konsumen.¹⁰ UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara ini didirikan oleh Ibu Wati yang memulai Bisnis UMKM pada tahun 2021 yang awalnya untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga hingga sekarang berkembang menjadi UMKM yang diminati banyak masyarakat Kolaka.

Kelompok usaha yang dikembangkan adalah milik Ibu Wati di Kota Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara. Alasan pemilihan UMKM ini adalah proses pengolahan yang masih sangat sederhana, pemasaran dan pengelolaan yang terkesan bersih dan banyak diminati masyarakat. Saat persaingan usaha makanan dan minuman masih belum seketat seperti sekarang, Ibu Wati pernah mengerjakan usahanya sendiri, namun sekarang sudah memiliki beberapa orang karyawan. Hal tersebut berjalan sekitar tahun 2021.

Selain es kelapa, makanan gorengan merupakan camilan favorit penduduk kota kolaka dan sekitarnya. Usaha produk gorengan menjadi favorit di kolaka karena usaha ini merupakan penggerak perekonomian mikro warga berpendapatan rendah karena arus konsumsi yang berkelanjutan dan tidak lekang oleh waktu. Penggerak usaha produk gorengan ini dibuat ibu Wati sebagai salah satu produk jualannya.

Adapun beberapa menu yang dihidangkan oleh UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia antara lain:

1. Menu utama es kelapa

Es kelapa muda juga termasuk golongan minuman yang masih sangat populer. Kebanyakan orang hanya mengenal es kelapa muda dengan bahan tambahan buah buahan.

2. Es campur

¹⁰ Hajeria, Nurkasmadani, Reski Ananda D, kolaka "Laporan manajemen produk halal penelitian pada UMKM es kelapa muda 99" diakses pada 27 juli 2023 Hlm 26

Es campur merupakan menu yang terdiri dari beberapa bahan yaitu buah tertentu, sagu mutiara, roti tawar, cincau, jelli atau agar-agar dan lainnya.

3. Es buah

Es buah merupakan minuman jajanan yang dijual tanpa kemasan khusus oleh pedagang dan proses pembuatan /pengolahan buah tanpa pemasakan pemanasan atau makanan mentah yang dapat tercemar bakteri.

4. Es pisang ijo

Es pisang ijo merupakan adalah sejenis makanan khas makassar yang terbuat dari bahan utama pisang yang dibalut dengan adonan tepung dadar berwarna hijau serta kuah santan yang manis dan gurih.

5. Es cendol

Es cendol merupakan minuman es manis yang dibuat dari tepung beras dan dibentuk dengan penyaring tertentu sehingga menghasilkan bentuk yang diinginkan kemudian di campur dengan air gula merah dan santan serta es batu

6. Es jeruk

Es jeruk merupakan menu jus yang menggunakan buah jeruk alami kemudian dipotong menjadi 2 bagian dan diperas menggunakan alat peras serta ditambahkan es batu dan gula sebagai pelengkap.

7. Es teh jus

Es teh jus merupakan minuman sachet instant yang memiliki cita rasa teh yang nikmat. Proses pembuatannya hanya menggunakan air putih dan es batu serta 1 sachet teh jus kemudian di sajikan kepada konsumen.

8. Pop ice

Pop ice merupakan minuman sachet instant yang memiliki berbagai macam rasa yang proses pembuatannya menggunakan blender sesuai dengan tingkat keinginan konsumen kemudian disertai es batu.

9. Molen

Molen merupakan kue yang bahan utamanya pisang dilapisi dengan tepung yang telah diracik dengan resep tertentu kemudian di goreng hingga mencapai tingkat kematangan yang sempurna.

10. Bakwan

Bakwan merupakan gorengan yang terbuat dari beberapa jenis sayuran dan tepung terigu serta beberapa macam bumbu tertentu kemudian digoreng dengan bentuk tertentu sehingga mencapai tingkat kematangan yang sempurna

11. Jalangkote

Produk kuliner jalangkote' merupakan salah satu identitas kuliner Kabupaten Kolaka. Produk yang menyerupai pastel dan panada tersebut merupakan kuliner yang sangat digemari masyarakat di Kabupaten Kolaka.

B. Penyiapan

Adapun penyiapan menu pada UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia adalah sebagai berikut.

No	Penyiapan
1	Menggunakan bahan-bahan yang segar dan higienis
2	Bahan-bahan diolah menggunakan alat yang bersih
3	Membersihkan Bahan dan alat terlebih dahulu sebelum diolah dan digunakan
4	Bahan-bahan seperti buah-buahan tidak menggunakan pengawet
5	Bahan-bahan yang berkulit dipisahkan dari kulitnya dan dibuang ke tempat sampah guna kebersihan lingkungan
6	Bahan-bahan mudah disimpan pada Tempat yang bersih
7	Bahan-bahan yang bisa disaring maka disaring terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke wadah penyimpanan
8	Menggunakan es batu yang terbuat dari air yang bersih dan higienis (galon)
9	Es batu dihancurkan terlebih dahulu
10	batu disimpan di wadah pendingin yang tentunya bersih dan higienis
11	Air pelengkap yang digunakan merupakan air yang bersih dan higienis (galon)
12	Menggunakan sirup dan susu kaleng yang memiliki logo halal
13	Tidak menggunakan pewarna
14	Pilihan sirup terdiri dari beberapa varian rasa (melon, leci, dan DHT)
15	Menggunakan tepung adonan yang bersih dan halal
16	Menggunakan sirup yang tidak kedaluarsa
17	Menggunakan kuah santan yang telah diolah dengan resep tertentu dan tentunya halal bersih dan higienis

18	Tepung telah cetak terlebih dahulu menggunakan cetakan tertentu
19	Menggunakan susu kaleng yang halal atau memiliki logo halal
20	Gula merah di lelehkan/dicairkan terlebih dahulu
21	Gula merah yang telah lelehkan/dicairkan disimpan di wadah yang bersih
22	Gula merah disaring terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke wadah penyimpanan
23	Sayur-sayuran di cuci/dibersihkan terlebih dahulu
24	Sayur-sayuran dipotong-potong sesuai dengan ukuran tertentu

C. Proses

Adapun penyiapan menu pada UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia adalah sebagai berikut.

No	Proses
1	Proses pembuatan makanan/ minuman menggunakan media atau alat yang bersih
2	Bahan-bahan dan alat yang digunakan di cuci atau dibersihkan terlebih dahulu
3	Bahan-bahan yang digunakan masih segar dan higienis
4	Tempat proses pembuatan makanan/minuman bersih
5	alat yang digunakan di cuci atau dibersihkan setelah digunakan
6	Proses pembuatan makanan/minuman dibuat dengan bumbu atau sirup yang higienis dan halal
7	Makanan/minuman yang telah matang selalu di awasi agar tidak terkena debu maupun serangga.
8	Menggunakan media atau alat (penjepit, sarung tangan) pada saat membuat/mengambil makanan/minuman
9	Menggunakan media atau alat dan bahan yang bersih dan higienis
10	Proses penyiapan pesanan makanan/minuman relatif cepat
11	Profesional dalam melakukan penyiapan menu makanan/minuman
12	Membersihkan tempat dimana proses penyiapan makanan/minuman dilakukan baik sebelum maupun sesudah
13	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menyiapkan makanan/minuman
14	Menggunakan wadah yang bersih untuk setiap menu makanan/minuman

D. Penyajian

Adapun penyiapan menu pada UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia adalah sebagai berikut.

No	Proses
1	Proses penyajian makanan/minuman disajikan pada wadah dan kantong yang

	bersih
2	Proses penyajian relatif cepat
3	Pelayan menyajikan makanan dengan baik
4	Penyajian makanan/minuman teratur dalam melayani konsumen tidak mendahulukan yang terbelakang (antri)
5	Pelayan menyajikan makanan dengan ramah
6	Penyajian makanan disertai dengan tisu sebagai alat pembersih bagi konsumen setelah makan/minum
7	Makanan/minuman disajikan di atas meja yang layak

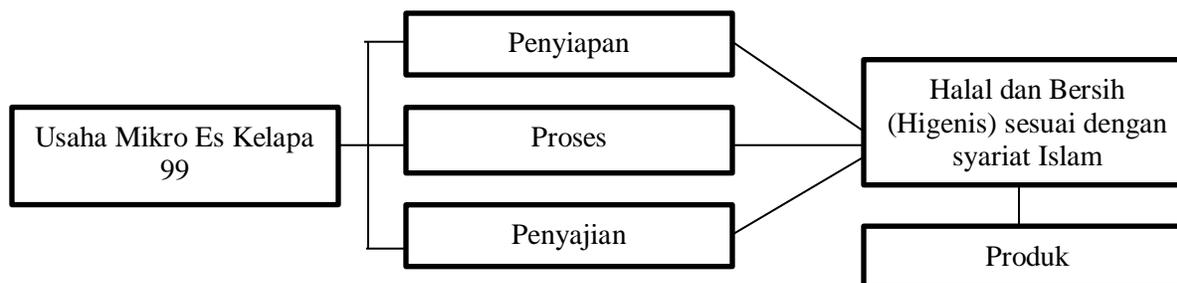
Dari penjelsan diatas menegaskan bahwa penyiapan, proses dan penyajian yang telah dilakukan oleh Usaha Mikro Pada Es Kelapa 99 Kabupaten Kolaka sesuai dengan aturan-aturan dalam Islam dan terdapat dalam surah An Nahl ayat 114, Surah Al Baqarah ayat 168, Surah Al A'raf ayat 31, Surah Al Baqarah 172, Surah An Nahl ayat 66-67, Surah Al Maidah ayat 4-5, Surah Al Hajj ayat 27-28, Surah Thaha ayat 81. Selain itu penyiapan yang dilakukan juga sudah sesuai dengan prinsip mengkonsumsi dalam Islam (halal, baik/bergizi, tidak najis/kotor, tidak menjijikkan, bukan hasil suap.

E. Keterkaitan Produk Usaha Mikro Es Kelapa 99 dengan Jaminan Kehalalan Produk

UMKM merupakan pilar terpenting perekonomian Indonesia dimana jumlah UMKM di Indonesia mencapai 64,19 juta yang terdiri dari Usaha Mikro dan Kecil sangat dominan yakni 64,13 juta atau sekitar 99,29% dari keseluruhan sektor usaha. Menurut Sukoso, Kepala BPJPH Kemenag mengatakan bahwa, produksi dan persediaan produk halal harus selalu terus dijaga keberlangsungannya, terlebih Indonesia sebagai negara yang mayoritas penduduk beragama Islam, kehalalan merupakan hal yang wajib atau keharusan. Untuk memastikan standarisasi jaminan produk halal, BPJPH juga memiliki kurang lebih sebanyak 497 auditor halal tersertifikasi. Namun, tidak sedikit juga UMKM yang belum mengantongi sertifikat halal.

Menurut GAPMMI (Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman), ada sekitar 1,6 juta pelaku industri makanan dan minuman kecil, sekitar 10% saja yang sudah mengantongi sertifikat halal. Secara tidak langsung data ini menggambarkan masih banyak UMKM di Indonesia yang belum tersertifikasi halal. Pendapat tersebut menjadi salah satu hambatan dalam menggerakkan sertifikasi halal di Indonesia. Esensi dari industri halal adalah adanya jaminan bahwa produk dan jasa yang ditawarkan sudah halal dan aman dikonsumsi khususnya untuk konsumen Muslim. Selain itu kendala yang dihadapi oleh pengusaha UMKM adalah mahalanya proses sertifikasi halal sehingga tidak semua pelaku usaha mampu mengajukan. Termasuk Usaha Mikro 99 yang

sampai saat ini belum memiliki sertifikasi halal. Berikut adalah penjelasan mengenai manajemen Produk Usaha Mikro Es Kelapa 99:



Gambar 01. Manajemen Produk Usaha Mikro Es Kelapa 99

Dari gambaran diatas menjelaskan bahwa Usaha Mikro Es Kelapa 99 dari Tahap penyiapan, proses, penyajian produk itu hal dan bersih (higienis) sesuai dengan syariat Islam. Namun produk Usaha Mikro Es Kelapa 99 tersebut belum memiliki sertifikasi halal. Menurut Ibu Wati sebagai pemilik Usaha Mikro Es Kelapa 99 bahwa keinginan untuk mengurus sertifikasi halal memang selalu ada tetapi masih perlu persiapan yang matang tetapi produk yang diproduksi tetap harus tetap menjamin kehalalannya mulai dari penyiapan, proses dan penyajian produknya. Sehingga konsumen tetap miliki kepercayaan akan produk Usaha Mikro Es Kelapa 99. Produk UMKM Es Kelapa 99 menyediakan berbagai macam menu yang tentunya banyak diminati oleh masyarakat kolaka. Adapun keterkaitannya dengan manajemen produk halal tentunya sangat berkaitan karena produk UMKM Es kelapa 99 menggunakan manajemen mengenai kehalalan produk karena semua prosesnya menggunakan produk atau bahan yang halal serta bersih dan higienis.

KESIMPULAN

UMKM Es Kelapa 99 berlokasi di Jl. Dr. Sutomo, Lamokato, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia. Dirintis oleh Ibu Wati sejak tahun 2021 hingga sekarang. Keterkaitan antara UMKM Es Kelapa 99 dengan manajemen produk halal tentu sangat berkaitan karena dalam setiap proses, bahan dan alat pada UMKM Es Kelapa 99 menggunakan bahan dan alat yang halal dan bersih serta higienis.

Konsumen cenderung menyukai dan memilih produk es kelapa muda dengan inovasi yang baru yaitu variasi rasa, warna, aroma serta variasi lain yang menjadi pendukungnya. Hal tersebut merupakan atribut-atribut produk yang terdapat pada es kelapa muda yang mempengaruhi

konsumen. Es kelapa muda merupakan minuman yang terbuat dari bahan kelapa muda, minuman ini sangat disukai karena memiliki rasa yang segar dan nikmat. Bahan baku pembuatan dari es kelapa muda ini alami sehingga banyak orang yang menyukai jenis minuman ini.

Dalam kehidupan manusia berbagai macam kebutuhan yang harus mereka penuhi terutama kebutuhan makanan. Dari kebutuhan tersebut harus memiliki label halal khususnya bagi umat muslim. Dimana umat muslim diwajibkan untuk mengkonsumsi makanan-makanan yang halal sesuai ketentuan Al-Quran dan syariat Islam. Sehingga dalam mengkonsumsi atau menggunakan barang apapun halal adalah hal yang paling utama untuk diperhatikan. Oleh karena itu, kehalalan dari barang yang akan dikonsumsi dan digunakan sesuai dengan syarat yang ditentukan Al-quran sangat penting karena selain memberikan manfaat bagi tubuh juga menjaga diri untuk menjauhi larangan Allah SWT.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Quran Al Karim dan Terjemahnya.

Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI, Fatwa MUI dalam Perspektif Hukum dan Perundang-Undangan, (Jakarta: Puslitbang Lektur dan Khazanah Keagamaan Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI, 2012).

Ela Nur Afifah. “strategi pemasaran dalam meningkatkan penjualan pada UKM yang bersertifikasi halal menurut perspektif ekonomi islam (Studi pada Usaha Home Industri Kelapa Lestari, Blitar)”. Skripsi UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, 2019.

Euis Saribanon. Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal, Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi dan Logistik (JMBTL) Vol. 5 No. 3 Mei 2019.

Hajeria, Nurkasmadani, Reski Ananda D, kolaka “Laporan manajemen produk halal penelitian pada UMKM es kelapa muda 99” diakses pada 27 juli 2023.

Haleem, A. a. Towards successful adoption of halal logistics and its implications for the stakeholders. British Food Journal, Vol. 119 No. 7, pp. 1592-1605, 2017.

Hida, Fetyh Tanala dkk. Analisis Manajemen Industri Halal Perspektif Ekonomi Islam. Jurnal Reflektika, Volume 16, No. 1, Januari-Juni 2021.

Ilyas, Musyfiqah. “Sertifikasi Dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat.” Jurnal Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam 4 (2): 357. <https://doi.org/10.24252/alqadau.v4i2.5682>, 2018

Waqar Ahmed, A. H. Consumer behaviour towards willingness to pay for Halal products: An assessment of demand for Halal certification in a Muslim country. *British Food Journal*, 0007-070X, 2018.

www.halal.go.id, diakses pada 8 agustus 2023 pukul 11.00 Wita.

Hajeria, Nurkasmadani, Reski Ananda D, kolaka *Laporan manajemen produk halal penelitian pada UMKM es kelapa muda 99* diakses pada 27 juli 2023.

Ismail A. Ilyas. Mitra wacana media, *manajemen halal*. diakses pada 27 juli 2023.

Republik Indonesia, *Undang Undang Republik Indonesia No 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta : Kementrian Hukum dan HAM.