Bayani: Jurnal Studi Islam
Journal Homepage: https://ejournal.umbandung.ac.id/index.php/bayani

Studi Kasus: Penerapan Prinsip Manajemen Bisnis Islam dalam Industri Yoghurt

Mela Komalasari[1], Muhammad Fadiar Afghani[2], Naila Chatelia[3], Mochamad Fadlani Salam[4*]
[1,2,3,4] Program Studi Bioteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.
*email: elfadlan@gmail.com

Keywords:
Yogurt; Islamic Business Management; Halal Industry.

ABSTRACT

The food and beverage industry is a strategic sector that plays a crucial role in the economy and fulfilling societal needs. One of the fastest-growing products is yogurt, particularly due to the rising awareness of a healthy lifestyle. In Indonesia, as a country with a Muslim-majority population, halal compliance is a fundamental factor in yogurt production and marketing. This study aims to analyze the application of Islamic business management principles in the sharia-based yogurt industry, with a case study on Dapur Kefir Bandung. This research employs a qualitative case study method. Data were collected through in-depth interviews and direct observations to explore how Islamic principles are integrated into production, human resource management, finance, and marketing. The findings reveal that Dapur Kefir Bandung has successfully implemented Islamic business principles, including halal raw materials, financial transparency, and fairness in employee and consumer relations. The company is also actively engaged in social responsibility programs, such as donations and consumer education on the importance of halal food. However, the main challenges in developing this industry include consumer awareness, market competition, and the complex halal certification process. With a consistent Islamic management strategy, the sharia-based yogurt industry has significant growth potential in the Indonesian market.

Kata Kunci:
Yoghurt; Manajemen Bisnis Islam; Industri Halal.

ABSTRAK

Industri makanan dan minuman merupakan sektor strategis yang krusial bagi ekonomi dan pemenuhan kebutuhan masyarakat. Salah satu produk yang berkembang pesat adalah yoghurt, terutama karena meningkatnya kesadaran akan gaya hidup sehat. Di Indonesia, sebagai negara dengan mayoritas penduduk Muslim, kepatuhan halal menjadi faktor fundamental dalam produksi dan pemasaran yoghurt. Studi ini bertujuan menganalisis penerapan prinsip manajemen bisnis Islam dalam industri yoghurt berbasis syariah, dengan studi kasus pada Dapur Kefir Bandung. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus kualitatif. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung untuk

mengeksplorasi bagaimana prinsip-prinsip Islam terintegrasi dalam produksi, manajemen sumber daya manusia, keuangan, dan pemasaran. Temuan menunjukkan bahwa Dapur Kefir Bandung berhasil mengimplementasikan prinsip-prinsip bisnis Islam, termasuk bahan baku halal, transparansi finansial, serta keadilan dalam hubungan karyawan dan konsumen. Perusahaan juga aktif terlibat dalam program tanggung jawab sosial, seperti donasi dan edukasi konsumen tentang pentingnya makanan halal. Meskipun demikian, tantangan utama dalam mengembangkan industri ini meliputi kesadaran konsumen, kompetisi pasar, dan proses sertifikasi halal yang kompleks. Dengan strategi manajemen Islam yang konsisten, industri yoghurt berbasis syariah memiliki potensi pertumbuhan signifikan di pasar Indonesia.

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan sektor strategis dalam perekonomian yang tidak hanya berperan dalam pemenuhan kebutuhan dasar masyarakat, tetapi juga berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi. Salah satu produk yang semakin diminati masyarakat adalah yoghurt. Yoghurt dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti memperbaiki sistem pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh, serta menjadi sumber nutrisi yang baik bagi tubuh. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, industri yoghurt menawarkan peluang bisnis yang menjanjikan. Dalam konteks ini, rancangan industri yoghurt menjadi salah satu peluang usaha yang menarik untuk dikembangkan. Namun, dalam konteks negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia, aspek kehalalan dalam produksi yoghurt menjadi perhatian utama. Hal ini dikarenakan Islam menetapkan aturan ketat dalam konsumsi makanan dan minuman, yang tidak hanya harus halal dari segi bahan baku, tetapi juga dalam keseluruhan proses produksi, distribusi, dan pemasaran. Oleh karena itu, penting bagi pelaku usaha untuk mengintegrasikan prinsip-prinsip manajemen bisnis berbasis syariah dalam operasionalnya guna memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi juga sesuai dengan aturan Islam. Prinsip Islam dalam bisnis mengacu pada pelaksanaan kegiatan usaha yang sesuai dengan ketentuan syariah, terutama dalam aspek muamalah. Hal ini mencakup menghindari praktik yang mengandung unsur riba (bunga), dzulm (merugikan hak orang lain), gharar (penipuan), dharar (membahayakan), serta jahalah (ketidakjelasan). Selain itu, prinsip ini juga menekankan untuk tidak melakukan tindakan yang dapat mendzalimi atau merugikan pihak lain dalam praktik bisnis (Herzeqovina, 2020).

Dalam Islam, setiap aktivitas ekonomi, termasuk industri makanan dan minuman harus berlandaskan pada prinsip-prinsip syariah yang mencakup kehalalan bahan baku, proses produksi yang sesuai dengan etika Islam, serta distribusi dan pemasaran yang jujur dan transparan. Dalam konteks industri yoghurt, prinsip ini mencakup pemilihan bahan baku susu yang halal, proses fermentasi yang sesuai dengan kaidah syariah, serta sistem distribusi dan pemasaran yang menghindari unsur riba, gharar (ketidakjelasan), dan tadlis (penipuan). Selain itu, Islam mendorong pelaku usaha untuk menjalankan bisnis dengan penuh tanggung jawab sosial, termasuk memperhatikan kesejahteraan pekerja, menjaga kelestarian lingkungan, serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan memberikan manfaat bagi masyarakat luas.

Menurut perspektif manajemen bisnis Islam, terdapat enam prinsip utama yang harus diterapkan dalam operasional bisnis yoghurt berbasis syariah, yaitu perencanaan (planning), pengorganisasian (organization), koordinasi (coordination), pengawasan (controlling), motivasi (motivation), dan kepemimpinan (leading). Perencanaan yang baik harus dilakukan dengan strategi yang jelas, sebagaimana sabda Rasulullah SAW bahwa Allah mencintai orang yang bekerja dengan itqan (tepat, terarah, jelas, dan tuntas). Pengorganisasian bertujuan untuk menetapkan struktur bisnis yang profesional dengan pembagian tugas yang sesuai dengan kompetensi individu. Koordinasi yang baik akan memastikan adanya kerja sama yang harmonis dalam operasional usaha, sementara pengawasan bertujuan untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal dan prinsip syariah. Selain itu, motivasi dalam bisnis berbasis syariah harus dilandasi dengan niat yang ikhlas untuk mencari keberkahan, dan kepemimpinan yang baik harus dijalankan dengan penuh tanggung jawab sebagaimana amanah yang diberikan oleh Allah SWT (Riyadi, 2015).

Urgensi penerapan prinsip-prinsip syariah dalam industri yoghurt juga berkaitan dengan meningkatnya kesadaran konsumen Muslim terhadap produk halal. Di Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, permintaan terhadap produk makanan halal terus meningkat. Hal ini menjadi peluang besar bagi industri yoghurt berbasis syariah untuk berkembang dan berkontribusi dalam membangun ekosistem bisnis halal yang lebih luas. Salah satu contoh industri yoghurt yang telah menerapkan prinsip-prinsip Islam dalam operasionalnya adalah Dapur Kefir Bandung. Perusahaan ini tidak hanya berfokus pada produksi yoghurt yang halal dan bergizi, tetapi juga mengedepankan nilai-nilai syariah dalam seluruh aspek bisnisnya, termasuk manajemen sumber daya manusia, pemasaran, dan pengelolaan lingkungan. Penelitian ini bertujuan

untuk menganalisis penerapan prinsip manajemen bisnis Islam dalam industri yoghurt berbasis syariah, mengeksplorasi strategi pengelolaan bisnis yang sesuai dengan prinsip syariah, serta mengidentifikasi tantangan dan peluang dalam pengembangannya.

1. Yoghurt

Bioteknologi pangan merupakan bidang ilmu yang memanfaatkan mikroorganisme dan proses biologis untuk meningkatkan produksi serta kualitas pangan. Salah satu penerapan bioteknologi pangan yang paling umum adalah fermentasi, yang digunakan dalam pembuatan berbagai produk seperti tempe, keju, dan yogurt. Fermentasi tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan daya tahan produk tetapi juga dapat meningkatkan nilai gizi dan memberikan manfaat kesehatan tambahan melalui kandungan probiotiknya. Salah satu contoh nyata dari bioteknologi pangan adalah produksi yogurt. Yogurt merupakan produk olahan susu yang mengalami fermentasi oleh bakteri asam laktat, seperti Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus (Suharyono & Kurniadi, 2010). Kedua mikroorganisme ini bekerja secara sinergis dalam mengubah laktosa menjadi asam laktat, yang menurunkan pH susu dan meningkatkan keasaman, sehingga mencegah pertumbuhan bakteri pembusuk. Selain itu, fermentasi juga menyebabkan kasein dalam susu mengalami koagulasi, membentuk tekstur khas yogurt yang semi padat (Hendarto dkk, 2019). Proses fermentasi dalam pembuatan yogurt merupakan bentuk bioteknologi konvensional yang telah digunakan sejak lama untuk mengawetkan makanan dan meningkatkan manfaat kesehatannya. Produk yogurt yang kaya akan probiotik berkontribusi terhadap kesehatan pencernaan serta meningkatkan daya tahan tubuh. Dengan perkembangan teknologi fermentasi, industri yogurt terus mengalami inovasi dalam hal peningkatan kualitas produk, diversifikasi rasa, serta optimalisasi manfaat kesehatan, menjadikannya sebagai salah satu produk bioteknologi pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

2. Manajemen Bisnis Islam

Manajemen bisnis dalam Islam memiliki dua dimensi utama, yaitu sebagai ilmu dan sebagai aktivitas. Sebagai ilmu, manajemen bisnis dipelajari untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas usaha, sedangkan sebagai aktivitas, manajemen bisnis harus dijalankan sesuai dengan nilai-nilai Islam, yang mencakup kejujuran, transparansi, dan keadilan dalam setiap aspek bisnis. Dalam ajaran Islam, bisnis tidak hanya sekadar aktivitas ekonomi untuk memperoleh keuntungan, tetapi juga bagian dari ibadah dalam rangka memakmurkan bumi sebagaimana yang diajarkan dalam Al-Qur'an dan Hadis.

Oleh karena itu, penerapan prinsip-prinsip Islam dalam pengelolaan bisnis menjadi hal yang penting untuk memastikan bahwa aktivitas ekonomi yang dilakukan tidak hanya membawa manfaat ekonomi, tetapi juga berkah dan keberlanjutan bagi masyarakat (Maleha, 2016).

3. Asas-Asas Manajemen Bisnis Islam

1. Asas Tauhid (Keimanan kepada Allah SWT)

Menurut QS. Al-Baqarah: 275, tauhid merupakan dasar utama dalam manajemen bisnis Islam, di mana segala aktivitas bisnis harus berorientasi pada pengabdian kepada Allah SWT. Seorang pebisnis harus menyadari bahwa bisnis bukan sekadar mencari keuntungan duniawi, tetapi juga bagian dari ibadah. Konsep ini mendorong pengusaha untuk bertindak jujur, adil, dan menghindari praktik yang dilarang oleh Islam, seperti riba dan penipuan (Huda & Santoso, 2020).

2. Asas Keadilan (Al-'Adl)

Menurut QS. An-Nahl: 90, islam menekankan bahwa bisnis harus dijalankan dengan prinsip keadilan, baik dalam hubungan dengan karyawan, pelanggan, maupun mitra bisnis. Keadilan dalam manajemen bisnis mencakup kejujuran dalam transaksi, pembayaran upah yang sesuai, serta distribusi keuntungan yang adil. Islam melarang segala bentuk eksploitasi, penipuan, dan ketidakadilan dalam perdagangan (Hasanah et al., 2021).

3. Asas Amanah (Tanggung Jawab dan Kepercayaan)

Menurut QS. An-Nisa: 58, manajemen bisnis Islam mengutamakan amanah dalam setiap aspek usaha. Seorang pemimpin atau pengusaha bertanggung jawab atas keputusan bisnis yang diambil dan wajib menjaga kepercayaan pelanggan, investor, dan mitra usaha. Prinsip ini juga mencakup transparansi dalam laporan keuangan dan integritas dalam pengelolaan sumber daya (Rahman & Putri, 2022).

4. Asas Maslahah (Kesejahteraan Bersama)

Menurut QS. Al-Baqarah: 267, bisnis dalam Islam tidak hanya bertujuan untuk memperoleh keuntungan pribadi, tetapi juga harus memberikan manfaat bagi masyarakat. Setiap keputusan bisnis harus mempertimbangkan dampaknya terhadap kesejahteraan sosial, lingkungan, dan ekonomi. Oleh karena itu, bisnis yang sesuai dengan Islam sering kali melibatkan kegiatan sosial seperti zakat, infak, dan sedekah sebagai bentuk tanggung jawab sosial perusahaan.

5. Asas Syura (Musyawarah dalam Pengambilan Keputusan)

Menurut QS. Asy-Syura: 38, manajemen bisnis Islam menekankan pentingnya musyawarah (syura) dalam mengambil keputusan. Hal ini berlaku

dalam berbagai aspek bisnis, mulai dari strategi pemasaran, pengelolaan keuangan, hingga kebijakan operasional. Dengan melibatkan berbagai pihak dalam pengambilan keputusan, bisnis dapat berjalan lebih transparan dan demokratis (Fitriani et al., 2021).

6. Asas Halal dan Thayyib (Kehalalan dan Kualitas Produk)

Menurut QS. Al-Baqarah: 168, islam mewajibkan setiap bisnis untuk memastikan bahwa produk dan jasa yang ditawarkan halal dan berkualitas (thayyib). Hal ini mencakup sumber bahan baku, proses produksi, hingga cara pemasaran yang sesuai dengan prinsip syariah. Produk yang halal dan berkualitas akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan memberikan keberkahan dalam bisnis (Setiawan & Lestari, 2020).

7. Asas Kebersamaan dan Persaudaraan (Ukhuwwah Islamiyah)

Menurut QS. Al-Hujurat: 10, dalam manajemen bisnis Islam, hubungan antara pemilik bisnis, karyawan, dan pelanggan harus didasarkan pada semangat kebersamaan dan persaudaraan. Islam mendorong kerja sama yang sehat dan menghindari persaingan yang tidak sehat serta monopoli yang merugikan pihak lain (Fitriani et al., 2021).

METODE

1. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari sumber primer dan sekunder. Sumber data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha Dapur Kefir Bandung, karyawan, dan konsumen. Pemilik usaha diwawancarai untuk memahami bagaimana prinsip Islam diterapkan dalam strategi bisnis dan manajemen. Karyawan diwawancarai untuk mengeksplorasi bagaimana praktik bisnis syariah diterapkan dalam aspek produksi, keuangan, dan sumber daya manusia. Sementara itu, wawancara dengan konsumen dilakukan untuk mengetahui persepsi mereka terhadap produk yogurt berbasis syariah. Sumber data sekunder berasal dari literatur, jurnal, serta buku yang berkaitan dengan industri halal dan manajemen bisnis Islam.

2. Jenis Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis studi kasus (case study). Pendekatan kualitatif dipilih untuk mendapatkan pemahaman mendalam (in-depth understanding) mengenai penerapan prinsip manajemen bisnis Islam pada entitas spesifik, yaitu Dapur Kefir Bandung. Studi kasus memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi fenomena dalam konteks

kehidupan nyata, terutama ketika batas antara fenomena dan konteks tidak jelas, dan berbagai sumber bukti digunakan.

3. Metode Pengambilan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui dua metode utama, yaitu wawancara mendalam (in-depth interview) dan observasi langsung.

- Wawancara mendalam: Digunakan untuk menggali informasi komprehensif dari pemilik usaha, karyawan, dan konsumen mengenai penerapan prinsip bisnis Islam dalam industri yogurt. Wawancara dilakukan dengan pendekatan semi-terstruktur, sehingga data yang diperoleh tetap fleksibel namun tetap terarah, memungkinkan eksplorasi isu-isu yang muncul selama proses wawancara.
- Observasi langsung: Dilakukan dengan mengamati secara langsung proses produksi, manajemen karyawan, serta strategi pemasaran yang diterapkan di Dapur Kefir Bandung. Observasi ini bertujuan untuk memverifikasi informasi yang diperoleh dari wawancara dan mendapatkan gambaran kontekstual yang lebih kaya tentang praktik bisnis sehari-hari.

4. Metode Analisis Data

Setelah data dari wawancara dan observasi dikumpulkan, tahap selanjutnya adalah analisis data yang dilakukan menggunakan metode analisis tematik. Dalam proses ini, pola-pola yang muncul dari jawaban responden dan hasil observasi akan diidentifikasi dan dikategorikan berdasarkan aspek manajemen Islami, seperti SDM, keuangan, produksi, dan pemasaran. Analisis ini bertujuan untuk menemukan kesesuaian antara teori manajemen berbasis Islam dengan praktik yang diterapkan di perusahaan, sehingga dapat disusun kesimpulan yang lebih mendalam dan komprehensif. Proses analisis dilakukan dalam tiga tahap utama:

1. **Reduksi Data (Data Reduction):** Memilah, memilih, memfokuskan, menyederhanakan, mengabstraksikan, dan mengubah data kasar yang muncul dari catatan lapangan, transkrip wawancara, dan observasi. Data yang tidak relevan akan dieliminasi untuk memastikan fokus penelitian tetap terjaga.
2. **Penyajian Data (Data Display):** Menyusun hasil penelitian dalam bentuk narasi deskriptif, bagan, atau matriks untuk mempermudah pemahaman dan penarikan kesimpulan.
3. **Penarikan Kesimpulan/Verifikasi (Conclusion Drawing/Verification):** Mengidentifikasi pola dan keterkaitan antara

teori dan praktik bisnis yang diterapkan di Dapur Kefir Bandung, serta melakukan verifikasi terhadap temuan yang ada.

5. **Kredibilitas Data**

Untuk memastikan bahwa data yang diperoleh valid dan dapat dipercaya, penelitian ini menerapkan teknik **triangulasi**.

1. **Triangulasi sumber:** Dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara dari pemilik usaha, karyawan, dan konsumen guna mendapatkan perspektif yang lebih objektif dan komprehensif.
2. **Triangulasi teknik:** Digunakan dengan mengombinasikan metode wawancara dan observasi untuk memastikan konsistensi informasi dan mendapatkan gambaran yang lebih utuh.
3. **Triangulasi waktu:** Diterapkan dengan melakukan wawancara dan observasi pada waktu yang berbeda untuk menghindari bias situasional dan memastikan stabilitas temuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Implementasi Manajemen Bisnis Islam dalam Produksi Yogurt

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, karyawan, dan konsumen Dapur Kefir Bandung, dapat disimpulkan bahwa prinsip-prinsip manajemen bisnis Islam telah diterapkan dalam berbagai aspek operasional perusahaan. Hal ini terlihat dalam proses produksi, pengelolaan sumber daya manusia (SDM), manajemen keuangan, serta strategi pemasaran yang dilakukan secara transparan dan sesuai dengan kaidah syariah. Perusahaan memastikan bahwa setiap tahapan produksi yogurt memenuhi standar halal dan thayyib, baik dari segi bahan baku, metode produksi, maupun distribusi. Susu yang digunakan berasal dari peternakan yang telah tersertifikasi halal, sedangkan proses fermentasi dilakukan dengan pengawasan ketat agar tidak terkontaminasi oleh bahan non-halal. Selain itu, dalam pemasaran produk, perusahaan menghindari praktik gharar (ketidakjelasan) dan tadlis (penipuan) dengan memberikan informasi yang akurat kepada konsumen.

2. Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Berbasis Syariah

Dalam pengelolaan SDM, Dapur Kefir Bandung menerapkan prinsip Islam dengan memberikan hak yang seimbang antara kewajiban kerja dan ibadah. Karyawan diberikan waktu yang cukup untuk menjalankan ibadah, serta diberikan edukasi mengenai pengelolaan keuangan sesuai syariah agar mereka terhindar dari praktik riba dan konsumsi yang berlebihan. Selain itu, kesejahteraan karyawan menjadi prioritas dengan sistem gaji yang adil, serta

pembagian keuntungan yang melibatkan skema bagi hasil sesuai dengan prinsip Islam. Prinsip musyawarah diterapkan dalam pengambilan keputusan strategis perusahaan, sehingga setiap kebijakan yang diambil mempertimbangkan kepentingan bersama. Karyawan juga didorong untuk bekerja dengan niat mencari keberkahan, sesuai dengan konsep itqan dalam Islam, yaitu bekerja secara profesional, terarah, dan tuntas.

3. Manajemen Keuangan dan Transparansi Bisnis

Keuangan perusahaan dikelola dengan sistem yang transparan dan berbasis syariah. Tidak ada unsur riba dalam transaksi bisnis, baik dalam hal pinjaman modal maupun kerja sama dengan mitra usaha. Setiap pemasukan dan pengeluaran dicatat dengan jelas, sehingga baik karyawan maupun investor dapat mengetahui bagaimana dana perusahaan dikelola. Sebagian keuntungan perusahaan juga disisihkan untuk kegiatan sosial, seperti program donasi makanan bagi kaum dhuafa dan program Jumat Berkah, di mana produk yogurt disalurkan ke panti asuhan dan masyarakat yang membutuhkan. Hal ini mencerminkan prinsip tanggung jawab sosial yang dianjurkan dalam Islam.

4. Pemasaran dan Edukasi Konsumen

Strategi pemasaran yang diterapkan oleh Dapur Kefir Bandung tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga memiliki nilai dakwah. Perusahaan aktif mengedukasi masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi makanan halal dan bergizi melalui berbagai kampanye dan seminar kesehatan. Promosi produk dilakukan dengan jujur tanpa manipulasi informasi atau klaim berlebihan, sesuai dengan prinsip kejujuran dalam bisnis Islam. Selain itu, sistem pemasaran yang diterapkan menghindari praktik eksploitasi atau spekulasi berlebihan yang dapat merugikan konsumen.

5. Tantangan dan Peluang dalam Pengembangan Bisnis Yogurt Berbasis Syariah

Meskipun penerapan manajemen bisnis Islam di Dapur Kefir Bandung berjalan dengan baik, masih terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi. Salah satu tantangan utama adalah kesadaran konsumen. Walaupun permintaan terhadap produk halal terus meningkat, masih ada sebagian masyarakat yang kurang memahami pentingnya prinsip syariah dalam industri makanan. Oleh karena itu, perusahaan perlu terus melakukan edukasi dan promosi yang lebih luas agar pemahaman konsumen mengenai nilai-nilai syariah dalam bisnis makanan semakin meningkat. Selain itu, persaingan pasar juga menjadi tantangan yang signifikan. Industri yogurt di Indonesia cukup kompetitif, dengan banyaknya produk dari perusahaan besar yang telah memiliki pangsa pasar luas.

Namun, Dapur Kefir Bandung memiliki keunggulan tersendiri melalui nilai-nilai syariah yang diusung, sehingga menjadi daya tarik bagi konsumen Muslim yang lebih selektif dalam memilih produk halal dan berkualitas. Tantangan lainnya adalah proses sertifikasi halal yang sering kali membutuhkan waktu dan biaya yang tidak sedikit. Proses ini dapat menjadi hambatan bagi pelaku usaha kecil dan menengah yang ingin mengembangkan bisnisnya sesuai prinsip syariah.

Di sisi lain, peluang pengembangan bisnis yogurt berbasis syariah cukup besar, terutama dengan meningkatnya tren gaya hidup sehat dan kesadaran masyarakat Muslim terhadap produk halal. Dengan strategi manajemen berbasis Islam yang terus diperkuat, perusahaan dapat lebih berkembang dan berkontribusi dalam membangun ekosistem bisnis halal yang lebih luas.

KESIMPULAN

Bagian kesimpulan berisi ringkasan hasil penelitian atau temuan penelitian, yang berkorelasi dengan tujuan penelitian yang dituliskan dalam bagian pendahuluan. Kemudian, nyatakan poin utama dari diskusi. Sebuah kesimpulan umumnya diakhiri dengan sebuah pernyataan tentang bagaimana karya penelitian berkontribusi pada bidang studi secara keseluruhan (implikasi hasil penelitian). Kesalahan umum pada bagian ini adalah mengulangi hasil eksperimen, abstrak, atau disajikan dengan sangat daftar. Bagian kesimpulan harus memberikan kebenaran ilmiah yang jelas. Selain itu, pada bagian kesimpulan juga dapat memberikan saran untuk eksperimen di masa mendatang.

Penelitian studi kasus kualitatif pada Dapur Kefir Bandung ini berhasil menganalisis penerapan prinsip manajemen bisnis Islam dalam industri yoghurt berbasis syariah. Temuan kunci dari penelitian ini menunjukkan bahwa Dapur Kefir Bandung secara konsisten dan komprehensif telah mengimplementasikan prinsip-prinsip manajemen bisnis Islam di berbagai aspek operasionalnya.

Pertama, dalam proses produksi, perusahaan memastikan bahwa yoghurt yang dihasilkan memenuhi standar *halal* dan *thayyib*. Ini terlihat dari pemilihan bahan baku susu yang tersertifikasi halal hingga pengawasan ketat selama proses fermentasi untuk mencegah kontaminasi. Aspek *thayyib* atau kualitas juga ditekankan melalui fokus pada produk yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

Kedua, di bidang manajemen sumber daya manusia (SDM), Dapur Kefir Bandung menerapkan prinsip keadilan dan keseimbangan. Karyawan diberikan hak yang proporsional antara kewajiban kerja dan ibadah, termasuk waktu yang cukup untuk menjalankan sholat. Selain itu, kesejahteraan karyawan

diprioritaskan melalui sistem gaji yang adil dan skema bagi hasil. Prinsip *musyawarah* (syura) juga diintegrasikan dalam pengambilan keputusan strategis, menunjukkan partisipasi dan kebersamaan dalam manajemen. Dorongan untuk bekerja dengan niat mencari keberkahan (*itqan*) juga menjadi fondasi etos kerja.

Ketiga, manajemen keuangan perusahaan dijalankan dengan prinsip transparansi dan tanpa unsur *riba*. Setiap transaksi, baik pemasukan maupun pengeluaran, dicatat dengan jelas, menciptakan akuntabilitas bagi karyawan dan investor. Lebih jauh lagi, perusahaan aktif menjalankan tanggung jawab sosial dengan menyisihkan sebagian keuntungan untuk program donasi makanan bagi kaum dhuafa dan Jumat Berkah, mencerminkan asas *maslahah* (kesejahteraan bersama) dalam Islam.

Keempat, strategi pemasaran Dapur Kefir Bandung tidak hanya berorientasi profit, tetapi juga memiliki nilai *dakwah*. Perusahaan secara proaktif mengedukasi masyarakat tentang pentingnya konsumsi makanan halal dan bergizi. Promosi dilakukan dengan jujur, tanpa manipulasi informasi atau klaim berlebihan, sesuai dengan prinsip kejujuran dalam bisnis Islam dan menghindari praktik *gharar* (ketidakjelasan) serta *tadlis* (penipuan).

Meskipun demikian, penelitian ini juga mengidentifikasi beberapa tantangan yang dihadapi Dapur Kefir Bandung. Tantangan utama meliputi kesadaran konsumen yang masih perlu ditingkatkan mengenai pentingnya prinsip syariah dalam industri makanan, persaingan pasar yang ketat dari produk yoghurt konvensional, dan kompleksitas proses sertifikasi halal yang sering kali memakan waktu dan biaya. Namun, peluang pengembangan bisnis yoghurt berbasis syariah tetap sangat besar, didukung oleh meningkatnya tren gaya hidup sehat dan kesadaran masyarakat Muslim terhadap produk halal.

Secara keseluruhan, Dapur Kefir Bandung menjadi contoh sukses bagaimana prinsip-prinsip manajemen bisnis Islam – yang meliputi kejujuran, keadilan, transparansi, amanah, maslahah, syura, serta kepatuhan halal dan thayyib – dapat diintegrasikan secara efektif dalam operasional bisnis untuk menciptakan model usaha yang tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga berkelanjutan, etis, dan memberikan keberkahan. Perusahaan ini berkontribusi pada pengembangan ekosistem bisnis halal di Indonesia dan menunjukkan potensi pertumbuhan yang signifikan dengan strategi manajemen berbasis Islam yang kuat.

DAFTAR PUSTAKA

Fitriani, N., Rahayu, S., & Pratama, D. (2021). *Peran Syirkah dalam Perekonomian Islam dan Implikasinya terhadap Kesejahteraan Masyarakat*. Jurnal Ekonomi Islam, 13(1), 77-89.

Hasanah, U., Ramadhani, M., & Aziz, R. (2021). *Pengaruh Bisnis Syariah terhadap Pertumbuhan Ekonomi Berkelanjutan*. Jurnal Ekonomi Islam, 9(1), 55-67.

Hendarto, D. R., Handayani, A. P.., Esterelita, E., Handoko, Y. A (2019). Mekanisme Biokimiawi dan Optimalisasi Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus dalam Pengolahan Yoghurt yang Berkualitas. Jurnal Sains Dasar. 8(1), 13-19.

Herzeqovina, B. (2020). Konsep Manajemen Bisnis Islam dalam Pandangan Islam Berdasarkan Al-Qur'an dan Hadits. Al-Fatih: Jurnal Pendidikan dan Keislaman, 3(1), 139-154.

Huda, M., & Santoso, B. (2020). *Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Meningkatkan Kepercayaan Konsumen*. Jurnal Ekonomi Islam, 12(2), 45-58.

Maleha, Y. N (2016). Manajemen Bisnis dalam Islam. Economica Sharia, 1(2), 43-53.

Rahman, F., & Putri, A. (2022). *Kepercayaan Konsumen terhadap Bisnis Halal Berbasis Syariah*. Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam, 16(3), 112-125.

Riyadi, F (2015). Urgensi Manajemen dalam Bisnis Islam. Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam, 3(1), 66-84.

Sagala, P. M., Tarigan, K. M. B., Andarini, S., & Respati, I. K. (2024). Analisis Pentingnya Perencanaan dan Pengembangan Bisnis dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan. KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 150-159.

Setiawan, A., & Lestari, P. (2020). *Konsep Halal dan Thayyib dalam Produk Makanan Berbasis Syariah*. Jurnal Teknologi Pangan, 11(1), 30-42.

Suharyono, A. S & Kurniadi, M (2010). Pengaruh Konsentrasi Starter Streptococcus thermophillus dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat dari Bengkuang (Pachyrhizus erosus). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 1(1), 51-58.