

BAB VI

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. Proses produksi emping melinjo yang dilakukan UD Kondang Mejono dijalankan dengan perhatian pada kualitas dan kuantitas, mencakup bahan baku utama berupa biji melinjo dan bahan pelengkap seperti gula, minyak, dan cabai. Kebersihan peralatan produksi seperti wajan besi, serok, dan tempat penjemuran kurang ke higienisannya. Tahapan produksi dimulai dari pengupasan melinjo, pengeringan biji, hingga penjemuran dan penyortiran sebelum dikemas. Tinjauan etika bisnis Islam, UD Kondang Roso menerapkan prinsip kesatuan dengan memberi kebebasan beribadah bagi karyawan dan mengutamakan keridhaan Allah SWT. Prinsip keseimbangan atau keadilan diwujudkan dengan tidak adanya diskriminasi dan pemenuhan hak-hak karyawan serta konsumen. Kebebasan dalam memilih produk, inovasi yang sesuai syariat, dan tanggung jawab terhadap kesejahteraan karyawan, konsumen, serta lingkungan juga dijalankan,
2. Pelaku usaha wajib memperhatikan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan sebagaimana diatur dalam Pasal 17 UUJPH, yang menyatakan bahwa bahan dalam produk pangan halal harus terdiri dari bahan baku, olahan, tambahan, dan penolong yang berasal dari hewan, tumbuhan, mikroba, atau proses kimiawi, biologi, atau rekayasa genetika, dengan ketentuan bahan dari hewan harus halal kecuali yang diharamkan menurut syariat. Bahan dari hewan yang diharamkan meliputi bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih tidak sesuai syariat, sedangkan bahan nabati yang memabukkan atau membahayakan kesehatan juga dilarang. UD Kondang Roso menggunakan bahan pokok melinjo yang halal dan aman, Produk mereka mencantumkan label informasi dasar tetapi belum memiliki label halal karena belum melakukan sertifikasi halal, sehingga tidak sepenuhnya sesuai dengan Pasal 4 UUJPH tentang kewajiban mencantumkan label halal.

B. SARAN

1. Hendaknya Segera mencari atau membangun lokasi produksi khusus yang terpusat dan terpisah dari tempat tinggal karyawan untuk meningkatkan kebersihan dan higienis proses produksi. Pastikan area tersebut bebas dari najis dan bahan tidak halal sesuai Pasal 21 UUIPH.
2. Implementasikan standar kebersihan yang lebih ketat, termasuk pelatihan rutin bagi karyawan tentang pentingnya kebersihan dalam proses produksi.
3. Segera melakukan proses sertifikasi halal untuk produk emping melinjo. Ini tidak hanya akan memenuhi ketentuan Pasal 4 UUIPH, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk
4. Pastikan seluruh informasi tentang produk, termasuk kualitas bahan baku dan proses produksi, disampaikan dengan jujur kepada konsumen. Transparansi ini dapat meningkatkan kepercayaan dan kepuasan konsumen.
5. Lakukan pengecekan rutin terhadap kualitas bahan baku untuk memastikan tidak ada kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.
6. Terus memastikan bahwa bahan baku yang digunakan berasal dari sumber yang halal dan berkualitas. Hal ini sesuai dengan Pasal 17 UUIPH tentang ketentuan bahan dalam produk pangan halal.