

ASPEK SYARIAH DAN HALAL

Triya Harti Sholihat¹ , Balqis Anisa Janati² , Safinatunnaja³
¹²³Manajemen, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara email:
triyaharti@gmail.com, balqisanisaj@gmail.com,
safinatunnaja118@gmail.com

Abstrak

Artikel ini membahas aspek syariah dan kehalalan dalam konteks bisnis, dengan fokus pada penerapan sertifikasi halal di Indonesia. Metodologi yang digunakan pada artikel ini adalah metode deskriptif. Penelitian ini menggunakan sumber data sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan berasal dari literatur study yang diperoleh dari jurnal, buku, dan disertasi Google Scholar. Studi kasus yang diangkat adalah Siska Bakery, sebuah usaha kecil menengah di Surakarta yang telah mendapatkan sertifikat halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun Siska Bakery telah memenuhi beberapa standar kehalalan, masih terdapat kekurangan dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berhubungan dengan pembelian bahan, produksi, dan distribusi produk. Penelitian ini menekankan pentingnya penerapan SOP yang lebih komprehensif untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk, serta melindungi hak konsumen, terutama di kalangan masyarakat Muslim. Kesimpulan dari studi ini menunjukkan bahwa penguatan kebijakan sertifikasi halal dan SOP yang lebih baik dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap keberlanjutan usaha dan kesejahteraan konsumen.

Kata Kunci: Syariah, Halal, Sertifikasi Halal, SOP, Studi Kasus.

Abstract

This article discusses aspects of sharia and halalness in the context of business, focusing on the implementation of halal certification in Indonesia. The methodology used in this article is descriptive method. This research uses secondary data sources. The data collection method used comes from literature studies obtained from journals, books, and Google Scholar dissertations. The case study raised is Siska Bakery, a small and medium-sized business in Surakarta that has obtained a halal certificate. The results show that although Siska Bakery has met several halal standards, there are still deficiencies in the Standard Operating Procedures (SOP) related to purchasing ingredients, production, and product distribution. This study emphasizes the importance of implementing more comprehensive SOPs to improve product quality and safety, as well as protect consumer rights, especially among the Muslim community. The conclusion of this study shows that

Article history

Received: Januari 2025

Reviewed: Januari 2025

Published: Januari 2025

Plagiarism checker no 77

Doi : prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2.365

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed

under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

strengthening halal certification policies and improved SOPs can contribute significantly to business sustainability and consumer welfare.

Keywords: *Sharia, Halal, Halal Certification, SOP, Case Study.*

Pendahuluan

Ajaran Islam memuat pedoman yang menyeluruh bagi seluruh aspek kehidupan manusia. Tujuan pembentukan syariat Islam adalah untuk mencapai kesejahteraan dan kemaslahatan umat manusia baik di dunia maupun di akhirat. Sebagai sumber hukum yang sempurna, Islam memberikan landasan yang kokoh bagi bimbingan dan kebaikan bagi semua makhluk. Islam bertujuan membentuk kemanusiaan yang baik dan mengedepankan prinsip keadilan dan kemakmuran dalam terwujudnya kemaslahatan.

Salah satu cara untuk menciptakan kemaslahatan dalam kehidupan sehari-hari adalah dengan menjalani gaya hidup halal. Gaya hidup halal merupakan syarat agama dan bermakna memberikan dampak positif bagi kehidupan dunia dan akhirat. Di sisi lain, menerapkan gaya hidup tidak halal merupakan pelanggaran aturan agama dan dapat berdampak negatif pada kehidupan seseorang. Dengan memilih gaya hidup halal, seseorang tidak hanya dapat menjaga kebersihan fisik, tetapi juga integritas moral, ketenangan pikiran dan hubungan yang kuat dengan Allah. Hal tersebut terjadi karena gerak-gerik tubuh telah menjadi bagian dari gaya hidup halal yang diperankan.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal ditetapkan untuk memastikan bahwa produk yang diimpor, dijual, dan diperdagangkan di Indonesia memiliki sertifikat halal. Oleh karena itu, penting untuk meninjau kembali kebijakan pemerintah mengenai kewajiban sertifikasi produk halal, dengan mempertimbangkan kerangka Maqashid Syariah. Maqasid Syariah mengacu pada tujuan utama Syariat Islam meliputi pemeliharaan agama, jiwa, ruh, keturunan, dan harta benda. Dalam konteks sertifikasi produk halal, kajian berdasarkan Maqasid Syariah sangat penting untuk memastikan kebijakan konsisten dengan prinsip-prinsip Islam yang berlaku, melindungi kepentingan masyarakat, dan melindungi hak-hak konsumen.

Sebuah studi pada tahun 2018 yang dilakukan oleh Debby Nukeriana menemukan bahwa beberapa produsen makanan meyakini produk yang mereka hasilkan halal, meskipun mereka belum mendapatkan sertifikasi halal. Sebab, bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang diyakini kehalalannya. Produsen memerlukan bantuan dalam proses sertifikasi produk yang mereka jual, karena kurangnya informasi mengenai sertifikasi Halal. Hal ini tentu berbeda, apalagi jika menyangkut kehalalan bahan makanan. Sekalipun suatu produk menggunakan

bahan-bahan halal, namun perlu dilakukan pengecekan mutu halal dan keamanan pangan dari berbagai aspek agar dapat memberikan ketenangan kepada konsumen, berdasarkan standar sistem jaminan halal.

Kehalalan produk membantu konsumen, terutama konsumen muslim, dilindungi secara hukum. Sebagaimana dinyatakan dalam Al-Qur'an, Surat Al-Baqarah, Ayat 168, "*Hai sekalian manusia makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan.*" Konsumsi barang halal adalah wajib menurut hukum Islam. Halal di sini diartikan secara keseluruhan, termasuk bahan baku, alat, aktivitas, dan elemen proses. Halal Thayyiban harus mencakup seluruh rantai produksi, mulai dari bahan mentah, perencanaan, pembuatan, pengemasan, logistik, dan pengiriman hingga pergudangan, penjualan, dan konsumsi. Halal dan sehat bagi pelanggan Muslim sebenarnya sama dengan melindungi mayoritas penduduk Indonesia.

Kajian Pustaka

1. Definisi Syariah dalam Etika Bisnis Islam

Secara etimologis, kata "syariah" berakar dari kata "شريعة", yang berarti "terbuka lebar-lebar baginya" dan "sumber air minum", yang juga berarti jalan menuju sumber air, tempat orang suka minum air. Orang Arab menggunakan kata ini untuk menggambarkan jalan menuju suatu tempat dengan air minum yang jelas, yang mereka anggap sebagai jalan yang benar untuk diikuti.

Muhammad Ali al-Says mengartikan Syariah sebagai "jalan yang lurus" secara terminologis. Selanjutnya, pemahaman ini diubah menjadi "Hukum syariat tentang tingkah laku manusia yang dihasilkan dari dalil-dalil yang rinci." Menurut Syeh Mahmud Syaltut, Syariah adalah hukum dan aturan yang diberikan Allah kepada hamba-Nya dan yang harus mereka patuhi. Dari sudut pandang syariat, berarti "segala sesuatu yang Allah tetapkan bagi hamba-Nya", menurut Nabhan. Sebaliknya, Manna' al-Qaththan mengartikannya sebagai "hamba-hamba-Nya" dalam hal iman, ibadah, akhlak, dan muamalah mereka.

Etika bisnis syariah merupakan seperangkat nilai dan norma umum dalam menjalankan bisnis berdasarkan ajaran Islam berdasarkan Al-Quran dan As-Sunnah. Ajaran Islam menjadi landasan utama bagi badan usaha dalam melakukan kegiatan usaha dan dapat menjamin terlindunginya hak dan kepentingan setiap badan usaha. Sumber etika bisnis yang paling penting Al-Quran menuntut konsep-konsep seperti keadilan, perlindungan manusia, dan kebebasan yang bertanggung jawab.

Etika bisnis di pasar syariah berperan penting dalam mengatur perilaku bisnis yang pantas menurut keyakinan Islam. Perkembangan pasar syariah dilatarbelakangi oleh meningkatnya kebutuhan akan produk dan layanan yang memenuhi standar halal dan berkah. Di tengah perubahan paradigma perekonomian global, isu utama sistem ekonomi pasar syariah saat ini adalah bagaimana membangun sistem bisnis yang adil, transparan, dan bertanggung jawab dalam konteks syariah. Tujuan utama etika bisnis Pasar Syariah adalah mengedepankan nilai-nilai keadilan, keberkahan dan keberlanjutan yang berakar pada prinsip-prinsip Islam.

2. Ciri khas bisnis syariah

Untuk membedakan perusahaan syariah dan perusahaan non syariah, dapat mengetahui ciri-ciri dan karakteristik perusahaan syariah. Yang masing-masing memiliki ciri dan keunikan tersendiri, yaitu:

- a. Selalu berlandaskan nilai-nilai spiritual.
Nilai spiritual artinya setiap orang mengakui keberadaannya sebagai makhluk Allah dan harus menjaga hubungan dengan Tuhan dalam bentuk ketaatan dalam setiap nafas kehidupan. Setidaknya ada tiga aspek spiritual yang perlu diwujudkan: (a) konsep, (b) sistem yang diterapkan, dan (c) pelaku (sumber daya manusia).
- b. Memahami bisnis Halal dan Haram.
Pengusaha harus mengetahui fakta sebenarnya tentang praktik bisnis yang baik dan buruk. Selanjutnya perlu dipahami dasar-dasar kitab hukumnya (tahiqiqul hukmi).
- c. Hukum syariah diterapkan dengan benar.
Yang penting adalah adanya kesesuaian antara teori dan praktik, antara apa yang dipahami dan apa yang diterapkan, dan tidak hanya mempertimbangkan keuntungan atau kerugian materiil.
- d. Fokus pada hasil dalam kehidupan ini dan akhirat.
Tentu saja tujuan utama berbisnis adalah mendapatkan keuntungan berupa harta. Islam memperbolehkan bisnis karena menghasilkan keuntungan materi. Namun, sebagai seorang Muslim yang taat, kita tidak hanya berfokus pada keuntungan duniawi. Ada tujuan yang lebih besar, yaitu kebahagiaan abadi di akhirat. Oleh sebab itu, setiap

usaha yang kita lakukan sebaiknya diniatkan sebagai ibadah agar mendapatkan ridha dan pahala dari Allah SWT.

Hal ini bisa tercapai jika usaha dan tindakan kita selalu berlandaskan kaidahnya, yakni syariat Islam. Jika seorang pengusaha muslim memiliki semua hal di atas, ia akan mampu memadukan realitas bisnis sehari-hari dengan realitas bisnis sehari-hari, sehingga menghasilkan keuntungan dalam kehidupan ini dan akhirat

3. Akad dalam bisnis syariah

Fikih muamalah adalah cabang hukum Islam yang membahas tentang ekonomi dan bisnis. Hukum ekonomi syariah termasuk dalam fikih muamalah, yang mengatur transaksi ekonomi dan bisnis sesuai dengan ajaran Islam. Menurut Mustafa al-Zarqa, fikih muamalah mencakup berbagai aspek ekonomi dan hubungan kerja, seperti jual beli dan sewa-menyewa. Ada beberapa prinsip dasar yang perlu diperhatikan, terutama ketika melakukan akad dalam kegiatan ekonomi (tjariah) serta dalam hubungan antara majikan dan pekerja, yaitu:

a. Asas Suka Sama Suka (Al-Taradi)

Transaksi harus dilakukan dengan kerelaan yang tulus, bukan sekedar kesediaan palsu. Ini tercermin dalam QS. An-Nisa: 29, yang menekankan pentingnya kerelaan sungguh-sungguh dalam setiap transaksi.

b. Asas Keadilan

Keadilan tidak hanya terkait produksi dan akuisisi, tapi juga distribusi serta penggunaan sumber daya. QS. Al-Hadid: 25 menjelaskan bahwa transaksi harus saling menguntungkan tanpa merugikan siapa pun. Selain itu, QS. Al-Baqarah: 278-279 melarang riba, yang bertentangan dengan asas keadilan.

c. Asas Tolong-Menolong

Mengutamakan semangat tolong-menolong dalam interaksi sosial dan ekonomi. QS. Al-Maidah: 2 mendorong umat manusia untuk saling membantu dan menghindari eksploitasi.

d. Asas Maslahat

Maqasid syariah menekankan pentingnya kemaslahatan umum dalam setiap transaksi atau akad. Artinya, setiap kegiatan ekonomi harus memberikan manfaat bagi masyarakat luas.

Ekonomi syariah berkembang seiring perkembangan zaman dan kebutuhan masyarakat. Selain akad tradisional seperti mudharabah, musyarakah, murabahah, kini juga mencakup produk-produk modern seperti Asuransi Syariah, Perbankan Syariah, Pasar Modal, dan Reksadana Syariah. Berbagai jenis bisnis syariah juga semakin banyak bermunculan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan transaksi yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam.

Pengembangan akad dalam perekonomian syariah di Indonesia penting, didukung oleh Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1992 yang memberi dasar hukum bagi bank syariah dan memungkinkan transformasi bank konvensional. Penyelesaian sengketa ekonomi syariah juga diperkuat oleh Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2006 yang memperluas kewenangan Peradilan Agama.

4. Standard Operating Procedure (SOP) Halal

Kata "halal" berasal dari bahasa Arab yang artinya melepaskan, tidak terikat. Secara etimologis, halal berarti kebebasan dari bahaya duniawi dan spiritual, sesuatu yang hanya dapat dicapai melalui kebebasan. Thayyib sebaliknya, mengacu pada makanan yang tidak terkontaminasi, bahan-bahannya utuh, atau tercampur dengan zat-zat najis dalam arti positif. Makanan dan minuman yang haram dan halal mengacu pada bahannya dan bukan pada faktor luar seperti penjarahan atau pencurian.

Menurut Thobieb (2003), makanan halal terbagi menjadi dua jenis: benda mati (jamad) dan hewan (hayawan). Makanan dan minuman yang dianggap halal meliputi:

- a.) Tidak berasal dari hewan yang dilarang oleh Islam atau dari bagian hewan yang tidak disembelih sesuai syariat Islam.
- b.) Tidak mengandung atau tercampur dengan sesuatu yang dianggap najis menurut Islam.
- c.) Dalam penyimpanan dan penyajiannya, makanan halal tidak boleh bersentuhan atau diletakkan dekat dengan makanan yang tidak memenuhi syarat kehalalan.

Menurut Tambunan (2008: 79), SOP adalah panduan yang berisi langkah-langkah standar dalam menjalankan operasional di sebuah organisasi. Tujuannya adalah memastikan semua keputusan, tindakan, dan penggunaan aset dilakukan oleh anggota organisasi dengan cara yang efektif, efisien, konsisten, dan terkelola secara sistematis.

Penerapan SOP pada suatu organisasi bertujuan untuk memastikan bahwa organisasi mampu mengatasi tantangan-tantangan berikut:

1. Kegiatan operasional menjadi lebih sulit dan risiko kesalahan dan penyimpangan meningkat.
2. Ada semakin banyak persyaratan dan peraturan hukum yang harus dipatuhi oleh organisasi.
3. Pelanggan menjadi lebih kritis terhadap tuntutan mereka akan kualitas produk organisasi yang konsisten atau lebih tinggi.

Dari teori di atas dapat kita simpulkan bahwa SOP bersifat fundamental atau fundamental. Merupakan pedoman dalam menjalankan tugas, alat pengukuran kinerja, dan juga dapat memberikan kepercayaan diri karyawan dalam menjalankan setiap langkah pekerjaannya.

Metode Penelitian

Penelitian dalam artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi literatur yang mencakup jurnal, buku, dan disertasi yang diperoleh dari Google Scholar.

Studi Kasus: Penerapan standar operasi perusahaan (SOP) pada Usaha Siska Bakery

Menurut Pasal 60 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, keputusan mengenai kehalalan produk awalnya menjadi kewenangan penuh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebelum terbentuknya Badan Penjaminan Produk Halal (BPJPH). MUI adalah organisasi yang menghimpun para ulama Indonesia untuk membimbing, mengembangkan, dan melindungi umat Islam di seluruh negeri.

MUI memiliki berbagai badan dan komite, salah satunya adalah Lembaga Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM), yang bertanggung jawab atas penelitian kehalalan produk di bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik. LPPOM MUI ditunjuk oleh MUI untuk memastikan konsumen Muslim terlindungi dalam mengonsumsi makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik. Sebagai bagian dari MUI, LPPOM MUI bekerja sama dengan MUI dalam setiap pengambilan keputusan terkait kehalalan produk.

Donat Kentang Siska adalah usaha kecil menengah (UKM) di bidang makanan yang berlokasi di wilayah metropolitan Surakarta. Sebelumnya, usaha ini telah mendapatkan izin PIRT dan sertifikasi halal dari MUI untuk periode 2017 hingga 2019. Setelah masa berlaku sertifikasi habis, pemilik UKM mengganti nama usaha menjadi Siska Bakery. Produksi Siska Bakery berjalan lancar dan sudah mematuhi peraturan Sistem Jaminan Halal (SJH). Namun, Siska Bakery belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) yang lengkap, khususnya untuk pembelian bahan dan pendistribusian produk ke konsumen. Akibatnya, karyawan tidak bisa bekerja secara optimal. Tanpa SOP yang jelas, pegawai baru atau pegawai yang belum

memahami prosedur kerja akan kesulitan melaksanakan tugasnya. Produk Siska Bakery tidak hanya diminati oleh umat Islam tetapi juga oleh banyak pelanggan non-Muslim.

a. SOP Pembelian Bahan

Siska Bakery tidak mempunyai prosedur tertulis dalam pembelian bahan. Pembelian bahan di Siska Bakery dimulai dengan pengecekan persediaan bahan, pembuatan daftar bahan yang dibutuhkan, pembelian bahan dan pengecekan label halal dan tanggal kadaluarsa, serta pencatatan pembelian bahan. Ada beberapa perbaikan yang dapat dilakukan saat menyempurnakan SOP pembelian bahan, yaitu: Perbaikan pembelian material dapat dilakukan dalam proses pemeriksaan bahan yang meliputi tanggal kadaluarsa, tanda kadaluarsa pada bahan, tanda halal, produsen, distributor, kualitas dan kuantitas produk yang dimana sebelumnya yang diperhatikan hanya tanggal kadaluarsa, label halal, kualitas dan kuantitas bahan baku. Pengujian bahan ini membantu memastikan apakah bahan tersebut Halal menurut peraturan MUI.

b. SOP Bagian Produksi

Proses produksi Siska Bakery meliputi berbagai jenis seperti donat kentang, brownies kukus, kue marmer, kerak bakso, kerak pastel, dan berbagai macam produk lainnya. Namun, tidak semua produk tersebut menyertakan petunjuknya. Siska Bakery sering membuat donat kentang, brownies kukus, dan kue marmer. Proses pembuatan produk-produk ini sedikit berbeda dalam hal komposisi bahan. SOP proses pembuatan Siska Bakery tetap sangat sederhana. Terdapat beberapa perbaikan pada SOP Perbaikan, yaitu: Mempersiapkan kebersihan tempat produksi dan menjamin tempat produksi bebas dari segala sesuatu yang haram atau najis. Tidak hanya lokasi dan peralatannya saja, para pegawai yang bekerja di sana juga harus menjaga kebersihan dan menghindari hal-hal yang haram dan najis. Tujuan dari penyempurnaan ini adalah agar proses produksi menjadi lebih hati-hati atau agar segala sesuatunya sesuai dengan peraturan hukum syariah atau fiqih. Kebersihan peralatan juga terjamin yaitu dengan menggunakan sabun cuci piring yang sudah memiliki label halal. Dan pada proses pemberian ragi dipastikan untuk tidak disimpan lebih dari satu hari, karena adonan yang sudah diberi ragi akan mengandung alkohol dan menjadi haram.

c. SOP Distribusi Produk Jadi

SOP pendistribusian produk jadi, mencakup alur proses penjualan produk jadi kepada konsumen di Siska Bakery. Siska Bakery menggunakan proses penjualan langsung ke konsumen dan supermarket. Beberapa perbaikan tersebut berkaitan dengan persiapan kendaraan yang digunakan untuk pengiriman, dengan memastikan tidak ada sesuatu pun yang haram atau najis. Dan juga memeriksa rak-rak toko dan etalase untuk mencari barang-barang haram dan Najis.

Kesimpulan

Penerapan prinsip-prinsip syariah dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam konteks bisnis dan konsumsi, bertujuan untuk mencapai kesejahteraan dan kemaslahatan umat. Gaya hidup halal bukan hanya kewajiban agama bagi umat Muslim, tetapi juga memberikan dampak positif, baik dari segi spiritual, kesehatan, maupun sosial, serta memperkuat hubungan dengan Tuhan. Pentingnya sertifikasi halal bagi produk yang dikonsumsi menunjukkan adanya perlindungan konsumen untuk memastikan produk tersebut memenuhi standar kehalalan dalam setiap tahap prosesnya, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga distribusi. Ini berfungsi melindungi konsumen Muslim dan menciptakan rasa aman bagi mereka.

Studi kasus pada UKM seperti Siska Bakery menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal membutuhkan dukungan yang kuat dalam hal operasional, termasuk penerapan SOP yang lengkap dan konsisten. Meski telah mengimplementasikan prinsip-prinsip halal, UKM ini masih menghadapi tantangan, terutama dalam proses pembelian bahan dan distribusi

produk. Proses seperti pengecekan label halal, kebersihan tempat produksi, serta pengaturan transportasi untuk distribusi memerlukan perbaikan agar sesuai dengan prinsip syariah. Dengan demikian, penerapan SOP yang selaras dengan nilai-nilai syariah sangat diperlukan dalam operasional bisnis halal untuk menjaga kualitas, kebersihan, dan kehalalan produk di seluruh rantai produksinya. Langkah-langkah ini tidak hanya memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen, tetapi juga memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap produk halal yang sesuai dengan ajaran agama.

Daftar Pustaka

- Aguilika, D. (2023). *"Etika Bisnis Syariah."* Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Agustina, Yuli, et al. (2019). "Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UKM)." *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139-150.
- Al-Asyhar, Thobieb (2003). *"Bahaya Makanan Haram bagi Kesehatan Jasmani dan Rohani."* Jakarta: Al Mawardi Prima.
- Andriani, M., Giyanti, I., & Indrasari, A. (2020). "Usulan Perbaikan Standard Operating Procedure Sesuai Standar Halal pada Siska Bakery." *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Ash-Shiddieqy, Muhammad Hasbi. (1975). *"Falsafah Hukum Islam."* Jakarta: Bulan Bintang.
- Aziz, M. (2017). "Perspektif Maqashid Al-Syariah dalam penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia pasca berlakunya Undang-Undang Nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal." *Al Hikmah: Jurnal Studi Keislaman*, 7(2), 78-94.
- Haq, Hamka. (1998). *"Filsafat Ushul Fiqh."* Ujungpandang: Yayasan Al- Ahkam. Maulidya, R. N., Kosim, A. M., & Devi, A. (2019). Pengaruh Etika Bisnis Islam Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan Hotel Syariah Di Bogor. *Al- Amwal: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syari'ah*, 11(2), 221-240.
- Margiono. (2011). *"Akidah Akhlak."* Bogor: Yudhistira.
- Muhammad Ali al-Sayis, Nasy'ah al-Fiqh al-Ijtihad wa Athwaruh (Kairo: Salsalah al- Bahuts al-Islamiyah, 1970), 8-9
- Nukeriana, D. (2018). "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu." *Qiyas: Jurnal Hukum Islam Dan Peradilan*, 3(2), 154-165.
- Nukeriana, D. (2018). "Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu." *Qiyas: Jurnal Hukum Islam Dan Peradilan*, 3(2), 154-165.
- Purnamasari, Evita P. (2015). *"Panduan Menyusun SOP."* Yogyakarta: Kobis. Rahayuningsih, E., & Ghozali, M. L. (2021). "Sertifikasi produk halal dalam perspektif Mashlahah Mursalah". *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 135-145.
- Taufik Abdullah (at.al). (2005). *"Ensiklopedi Tematis."* (Cet.I; Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve, t.th), h. 133.
- Tambunan, Rudi M. (2008). *"Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedures (SOP)."* Jakarta: Maiestas Publishing.
- Wati, D., Arif, S., & Devi, A. (2022). "Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip Etika Bisnis Islam Dalam Transaksi Jual Beli Online di Humaira Shop." *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 3(1), 141-154.
- Wuragil, S. (2017). "Etika dalam bisnis syariah." *Syariati: Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*, 3(01), 119-130.
- Zakaria, Abu al-Husain Ahmad bin Faris bin. Mu'jam Maqayis al-Lughah. (1979). Juz III; Mesir: Dar al-Fikr Li al-Thaba'ah wa al-Nasyr wa al-Tausi.