

BAB IV

ANALISIS HASIL PENELITIAN

A. Penerapan sistem sertifikasi logo halal di UMKM Kerupuk

Bakso Ikan pak hasan

Sistem ialah suatu kumpulan elemen atau suatu kesatuan komponen yang saling berkesinambungan antara satu dan yang lainnya.⁴³ Setiap elemen dan komponen memiliki cara kerja masing-masing. Walaupun demikian antara setiap elemen dan komponen tidak akan bertabrakan atau bertolak belakang antara satu dengan yang lain dikarenakan semuanya saling berhubungan dan saling membutuhkan untuk mencapai tujuan bersama.

Terdapat perubahan ketetapan sertifikat halal, dari yang sebelumnya dilakukan oleh Lembaga Pangan, Obat, dan Kosmetik (LPPOM) MUI ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), dengan adanya perubahan tersebut tentu saja dibutuhkan edukasi terhadap para pelaku usaha, khususnya UMKM agar mereka mendapatkan manfaat dari hadirnya BPJPH, dalam proses pencantuman

logo halal, sertifikat halal merupakan syarat mutlak dan menjadi syarat produk pemasok di supermarket.⁴⁴

Kriteria sertifikat halal berdasarkan UU JPH. Pertama, hanya produk yang berbahan dasar halal yang wajib untuk disertifikasi, artinya tidak semua produk bisa disertifikasi terlebih produk yang berbahan dasar haram. Kedua, bahan dan proses produksi dari produk hal tersebut telah dijelaskan sejak awal dalam UU JPH, selain kedua hal itu bukan menjadi bahan objek pengujian halal yang disertifikasi. Oleh karena itu para pelaku usaha harus menilai sendiri apakah produknya merupakan objek sertifikasi atau bukan. Ketiga, tempat pengujian diharapkan lokasi, tempat, dan alat produksi wajib terpisah dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal. Kriterianya ada tiga yaitu dijaga kebersihan dan higienitasnya bebas dari kontaminasi najis sesuai ajaran Islam dan bebas dari kontaminasi bahan tidak halal. Keempat, semua proses sertifikasi halal akan mengandalkan pada tahap awal berkas tertulis yang diajukan. Jika berkas lengkap, BPJPH akan

⁴⁴ Abdul Halim Nasution, "Pengaturan Sertifikasi Halal Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Studi Analisis Terhadap Undang-Undang No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal" (Disertasi Doktor Program Pascasarjana, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), h. 175.

mengirimkan auditor halal untuk menguji langsung di lokasi produksi sesuai berkas.⁴⁵

Pelaku Usaha yang telah memperoleh sertifikat halal harus memenuhi kewajiban yang harus dilakukan yakni:

1. Harus memberi label halal disetiap produk yang telah mendapat sertifikat halal.
2. Menjaga kehalalan produk yang telah memperoleh sertifikat halal
3. Memisahkan lokasi, tempat dan penyembelihan, alat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian antara produk halal dan tidak halal.
4. Memperbaharui sertifikat halal jika masa berlaku sertifikat halal berakhir.
5. Melaporkan perubahan komposisi produk. Tahapan selanjutnya setelah mendapatkan sertifikat halal maka pelaku usaha wajib mencantumkan label Halal pada:

1. Kemasan Produk
2. Bagian tertentu dari produk

⁴⁵ Abdul Halim Nasution, "Pengaturan Sertifikasi Halal Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Studi Analisis Terhadap Undang-Undang No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal",....., h. 177.

3. Tempat tertentu pada Produk Pasal 4 UUJPH ini menentukan bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.⁴⁶

Penerapan sistem sertifikat logo halal MUI pada UMKM kerupuk bakso ikan pak hasan berjalan dengan baik, sehingga mendapatkan sertifikat halal MUI akan tetapi hal yang perlu diperhatikan tentang setelah mendapatkannya para pelaku UMKM diharuskan menerapkan sistem yang telah ditentukan oleh BPPJH tentang penerapan sistem sertifikasi logo halal MUI. Dikhawatirkan setelah mendapatkan sertifikasi logo halal para produsen tidak memepertahankan sebagaimana mestinya. Pengaturan sertifikasi halal dan sebagai tanggung jawab negara dalam melakukan sertifikasi halal terhadap produk UMKM, sebagai tanggung jawab negara telah memfasilitasi sebagai penanggung jawab dengan membuat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk halal dengan cara mewajibkan kepada seluruh produk yang beredar diwilayah Indonesia wajib memiliki sertifikat dan labelisasi halal.

Gambaran secara umum perusahaan dagang kerupuk bakso ikan ini terdapat 3 macam hal yang menjadi inti bisa terbentuknya perusahaan dagang kerupuk bakso ikan ini, yaitu :

⁴⁶ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014., h. 3

- a. Sistem permodalan
- b. Sistem produksi
- c. Sistem pemasaran

a. Sistem Permodalan

Pada saat masa pandemi seperti saat ini pihak pemerintah sangat membantu UMKM melalui kebijakannya. Hal ini terlihat jelas dengan kebijakan pemerintah yang dikenal dengan nama pemulihan ekonomi nasional (PEN) UMKM. Total anggaran yang dikeluarkan yang nantinya akan dialokasikan untuk membantu pelaku UMKM yang sedang terpuruk kondisinya. Anggaran tersebut mencapai Rp123,5 triliun jika dibandingkan dengan anggaran yang dikeluarkan untuk sektor-sektor lainnya sangat jauh seperti : Kesehatan Rp 87,6 triliun, koperasi Rp 53,6 triliun, kementerian dan Lembaga Rp 106,1 triliun. Dari data tersebut sangat menunjukkan kepekaan pemerintah pada sistem permodalan UMKM.⁴⁷

Pada Sebagian besar UMKM diseluruh Indonesia pada umumnya dan khususnya diwilayah kota serang ini, para pelaku UMKM mengandalkan modal sendiri dalam menjalankan usahanya, terlebih ada yang sampai meminjam dana kepada rentenir demi untuk membuka usaha. Modal adalah pokok inti dalam segala hal yang berkaitan dengan bisnis dan usaha, besar

⁴⁷ Ph.D. Febrio Nathan Kacaribu dan M.M. Ubaidi Socheh Hamidi, S.E., “*Laporan Kajian Program Bantuan Modal*” (2020) h.8.

kecilnya modal pun sangat berpengaruh dalam perkembangan suatu usaha. Begitu juga pada perusahaan dagang kerupuk bakso ikan pak hasan beliau membuka usahanya bermodalkan dari uang simpanannya sendiri tidak adanya investor-investor seperti perusahaan besar dan masih minimnya aksesibilitas terhadap sumber pembiayaan formal.

b. Sistem produksi kerupuk bakso ikan

Berdasarkan hasil dari wawancara yang didapat dari informan di perusahaan dagang kerupuk bakso ikan pak hasan terdapat 6 tahan dalam pengolahan kerupuk bakso ikan. Untuk lebih jelasnya pada bagan dibawah disajikan alur tahapan pengolahan ikan payus menjadi kerupuk bakso ikan.



Tahap pembersihan ikan payus

Pada tahap awal ini merupakan tahap pembersihan ikan, dimana pada tahap ini bertujuan untuk membuang bagian-bagian dari ikan yang tidak digunakan dalam pengolahan kerupuk bakso ikan. Bagian yang dibuang seperti kepala, isi perut dan sisik ikan. Kemudian setelah tahap pembuangan bagian yang tidak diperlukan dilanjut pada tahap pencucian ikan, ikan dicuci menggunakan air bersih bertujuan untuk membersihkan sisa kotoran yang masih tersisa pada ikan dan sekaligus menghilangkan bau amis pada ikan. Setelah selesai ditahap pencucian maka ikan siap untuk digiling.

Tahap penggilingan ikan payus

Proses penggilingan dilakukan oleh mesin karena dengan menggunakan mesin dapat meringankan pekerjaan selain itu lebih cepat dalam prosesnya dibanding dengan cara manual oleh tenaga manusia. Setelah ikan payus digiling maka dihasilkan daging yang alus dan telah dipisahkan dari tulangnya sehingga dapat memudahkan proses selanjutnya yaitu pembuatan adonan.

Tahap pembuatan adonan

Ditahap inilah yang memiliki satu rahasia agar memberikan ciri khas dari kerupuk bakso ikan pak hasan dengan yang lainnya. Untuk bahan-bahan pembuatan adonan adalah : ikan payus, soda, sagu, terigu, penyedap rasa dan

bahan lainnya. Kemudian dicampurkan antara ikan dan baha-bahan tadi lalu diaduk secara manual setelah agak bercampur kemudian dimasukan kedalam mesin agar diperoleh adonan yang lebih merata dan menjadi kalis.

Tahap pembuatan kerupuk bakso ikan

Pada tahap ini dibutuhkan keahlian dan keterampilan tangan khusus dikarenakan ukuran yang dihasilkan harus sama. Pembentukan adonan layaknya seperti bakso berbentuk bulat tetapi berbeda dengan membuat bakso. Ambil adonan lalu diputar dibentuk menjadi bulat cara ini dilakukan manual tanpa bantuan mesin.

Tahap penggorengan

Penggorengan kerupuk bakso ikan ini dilakukan secara manual dengan minyak yang panas agar menghasilkan matang yang merata dan rasa renyah. Setelah digoreng lalu ditiriskan guna menghilangkan minyak yang tersisa pada kerupuk bakso ikan.

Tahap pengemasan

Pada pengemasan pemilik usaha membagi beberapa kemasan untuk dipasarkan hal itu untuk menyesuaikan kebutuhan para konsumen dan ada juga kemasan besar dengan hitungan per kilo gram biasanya ada yang memesan untuk acara event-event tertentu. Setelah dimasukan kedalam

kemasan lalu dirapatkan menggunakan alat press atau bisa juga dengan cara tradisional menggunakan api membakar ujung dari kemasan. Setelah dikemas dikemas kecil lalu dimasukan Kembali dipelastik yang besar dan diberikan cap atau merek dari produk PD kerupuk bakso ikan pak hasan.

c. Sistem pemasaran

Sistem pemasaran adalah tahapan terakhir atau tahapan final yang dimana setelah melewati proses sebelumnya mulai dari modal lalu produksi kemudian memasuki fase terakhir yaitu pemasaran. Dalam pemasaran ini ibarat sebagai kunci akhir dalam kesuksesan suatu produk, tidak sedikit produk yang sudah melewati fase sebelumnya dan berakhir difase pemasaran. Karena sebagus apapun produk yang kamu hasil kan apabila pemasarannya jelek dan tidak ter struktur maka produk akan tersaingi dengan produk lainnya. Akan tetapi para pelaku UMKM bukan hanya sistem pemasaran saja yang dipentingkan sistem modal dan sistem produksi pun sama-sama memiliki peran penting dalam kesuksesan suatu produk.

Pada sistem pemasaran apabila para pelaku UMKM sudah mahir dalam menggunakan teknologi tentu saja akan menjadi nilai plus tersendiri untuk produknya. Tetapi pada umumnya para pelaku UMKM terutama yang masih kecil biasanya memiliki pengetahuan yang kurang dalam penggunaan teknologi. Hal tersebut yang menjadi kelemahan dari UMKM tersendiri yang

dimana perkembangan jaman semakin canggih para pelaku UMKM pun dipaksa untuk mengikuti perkembangan jaman agar senantiasa produk dapat stabil dan terus bersaing dengan produk lain.

Sistem pemasaran yang diterapkan di PD kerupuk bakso ikan pak hasan. Mengingat pemilik dari PD kerupuk bakso ikan ini tidak lagi muda tentu saja dalam pemasarannya belum bisa mengikuti perkembangan jaman seperti menjual atau memasarkan produknya ke online shop dan lain-lain. Meskipun demikian usaha kerupuk bakso ikan ini tetap menuai hasil yang manis dari segi penjualannya. Dalam satu hari penghasilan kotor dari penjualan kerupuk bakso ikan ini bisa mencapai Rp800.000 – Rp1.000.000 sungguh hasil yang sangat besar jika dilihat dari segi pemasaran dan produksi yang masih kecil.

Proses berkembangnya kerupuk bakso ikan ini didukung dengan kemasan produk yang sudah memiliki logo halal MUI. Pada saat 2 tahun berjalannya usaha, pak hasan sebagai pemilik memiliki inisiatif untuk mendaftarkan produknya ke BPPJH untuk mendapat kan sertifikat halal.

Manfaat perusahaan dagang kerupuk bakso ikan kepada masyarakat sekitar, dapat dikatan memiliki pengaruh kecil kepada tetangga dari lokasi tempat dibuatnya bakso ikan. Para pekerja lebih didominasi dari kalangan orang tua. Bisa dikatan dapat mencukupi kebutuhan sehari-hari dalam bekerja di perusahaan dagang kerupuk bakso ikan ini.

B. Penerapan sistem sertifikasi logo halal MUI di UMKM kerupuk bakso ikan

Pada dasarnya tidak ada dalil yang memerintahkan untuk mencantumkan logo halal disetiap produk, secara eksplisit memang tidak ada, dijamin dahulu makanan yang dicantumkan logo halal pun tidak ada. Tetapi jika dilihat dijamin sekarang banyaknya pembaharuan terutama pada sektor pangan dengan begitu sertifikati dan penerapan logo halal menjadi sangat penting.

Didalam kitab suci Al-Qur'an, Allah memerintahkan kepada hambanya untuk mengkonsumsi makanan yang halal dalam surat An-Nahl ayat 114:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.⁴⁸

Al-qur'an surat al-baqarah ayat 172:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Wahai orang-orang yang beriman makanlah dari yang baik-baik (halal) yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kamu hanya menyembah kepadanya(beribadah).⁴⁹

⁴⁸ Yayasan penyelenggara penterjemah Al-Qur'an departemen agama RI, Al-qur'an dan terjemahnya (semarang: diponegoro: 2012) h. 280.

⁴⁹ Yayasan penyelenggara penterjemah Al-Qur'an departemen agama RI, Al-qur'an dan terjemahnya (semarang: diponegoro: 2012) h.50.

Pada ayat itu dijelaskan bahwa Allah memerintahkan memakan-makanan yang halal dan baik tetapi tidak mendeskripsikan secara jelas makanan apa saja yang dikatakan haram dan sejenis apa makanan itu. Ada sebuah korelasi dari 2 ayat Al-Qur'an di atas bahwasanya dalam memilih makanan dan minuman yang halal baik dari segi zat dan cara mendapatkannya adalah suatu kewajiban bagi semua muslim.

Dalam hadist nabi Muhammad SAW beliau sudah jelas melarang untuk mengkonsumsi makanan-makanan yang haram seperti hadist berikut:

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ فَقَالَ { يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ } وَقَالَ { يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ } ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ يَا رَبِّ وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ وَعُذِي بِالْحَرَامِ فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ

Artinya: “Dari Abu Hurairah Radhiyallahu’anhu berkata : Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam bersabda : “Sesungguhnya Allah baik, tidak menerima kecuali hal-hal yang baik, dan sesungguhnya Allah memerintahkan kepada orang-orang mu’min sebagaimana yang diperintahkan kepada para rasul, Allah berfirman : “Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang shalih. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan”. Dan firman-Nya yang lain : “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu”. Kemudian beliau mencontohkan seorang laki-laki, dia telah menempuh perjalanan jauh, rambutnya kusut serta berdebu, ia menengadahkan kedua tangannya ke langit: “Ya Rabbi Sedangkan ia memakan makanan yang haram, dan

pakaiannya yang ia pakai dari harta yang haram, dan ia meminum dari minuman yang haram dan dibesarkan dari hal-hal yang haram, bagaimana mungkin akan diterima do'anya” (Hadits Riwayat Muslim)⁵⁰

Dari penjelasan ayat dan hadist di atas dapat disimpulkan bahwasanya bagi seseorang muslim haram hukumnya dalam mengkonsumsi makanan yang haram, bahkan dari segi keilmuan kedokteranpun makanan yang mengandung zat haram tidak baik untuk pertumbuhan tubuh dan oleh karena itu hendaknya kita berhati-hati dalam memilih produk yang akan kita konsumsi.

Pembuatan kerupuk bakso ikan pak hasan menggunakan bahan-bahan halal tidak menggunakan bahan-bahan haram atau campuran bahan kimia yang dapat membahayakan apabila dikonsumsi. Maka dari itu dikerupuk bakso ikan pak hasan ini telah memiliki sertifikat dan logo halal MUI. Penerapan ini sangat efektif selain memberi rasa aman kepada yang ingin mengkonsumsi terlihat efektif juga dalam segi penjualannya. Namun disayangkan pengaplikasiannya belum menyeluruh ada beberapa produk-produk yang belum dilengkapi dengan logo halal MUI terutama pada produk yang kecil.

Penerapan sistem sertifikat dan logo halal jika ditinjau dari hukum islam ialah suatu terobosan yang baik karena suatu hukum harus mengikuti

⁵⁰ Ibnu hajar al-Asqalani, bulughul maram, penterjemah: Muh. Sjarief sukandy (Bandung: PT. Al-Ma'arif, 1996) h.128

perkembangan jaman. Di era saat ini pembuatan makanan sudah menggunakan alat-alat canggih dan begitu juga dengan upaya cara untuk mengetahui yang mana makanan haram dan halal sangat sulit karena kecanggihannya alat dalam memproduksi makanan itu sendiri. Maka dari pada itu dalam pengecekannya pun harus menggunakan alat canggih dan melalui beberapa cara. Tujuan dalam penerapan sertifikasi dan logo halal MUI ini adalah untuk memberikan rasa aman kepada konsumen terutama kepada masyarakat muslim yang notabene menjadi mayoritas.

Makanan yang dikatakan halal adalah bukan hanya makanan yang Allah haramkan, karena ada sebagian makanan yang halal namun karena dicampurnya seperti bahan kimia yang bertujuan untuk pengawet yang apabila dikonsumsi oleh tubuh berbahaya maka makanan itu menjadi haram. Maka dari itu untuk mengetahui secara detail makanan yang halal tanpa tercampur yang haram perlu adanya indentifikasi khusus. Seiring berkembangnya jaman tidak sedikit makanan yang dicampur bahan ilmiah, tujuan dicampurnya barang ilmiah sangatlah beragam ada yang dicampurkan untuk menambah awet masa kadaluwarsa makanan, ada juga yang dicampurkan untuk menghemat bahan pokok dan masih banyak lagi. Hal itulah yang membuat eksistensi sertifikat dan logo halal sangat penting.

Ketika berbicara tentang sesuatu yang berkaitan dengan agama dan syariat tentu saja tidak terlepas dari ajaran fiqih dan ushul fiqih, terdapat beberapa pandangan terkait sertifikat dan logo halal menurut ulama fiqih:⁵¹

1. Maqashid al-syariah

Muhammad abu zahrah berpendapat bahwa tujuan hakiki dari hukum islam ialah kemaslahatan, fathi ad-darayni menyatakan bahwa hukum itu dibuat tidaklah hanya untuk hukum itu sendiri tetapi untuk kemaslahatan umat.

Maka dari itu pengaplikasian sertifikat dan logo halal merupakan suatu kemaslahatan umat karena para umat islam akan hanya mengkonsumsi sesuatu yang halal dan tidak mengkonsumsi sesuatu yang haram.

2. Mashlahah mursalah

Mashlahah memiliki arti manfaat yang terlepas dari kerusakan, mursalah adalah bebas atau tidak terikat. Jika digabungkan maka arti mashlahah mursalah adalah suatu kemaslahatan yang keberadaannya tidak didukung dan tidak ditolak oleh syara, melalui dalil-dalil.

⁵¹ Muhammad Syarif Hidayatullah, "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)," *YUDISIA : Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 11, no. 2 (2020), h.265.

3. Sad adz dzari'ah

Secara singkatnya sad adz dzari'ah merupakan sebuah penghalang atau pentup jalan bagi sesuatu yang akan mengarahkan kepada mafsadah yang diharamkan. Maka dari itu sertifikat dan logo halal sebagai upaya preventif bagi orang-orang muslim agar terlindungi dari makanan yang haram yang mengantarkan kepada mafsadah.

4. Kaidah-kaidah fiqih

Kaidah fiqih bisa menjadi produk hukum yang apabila dikaitkan dengan sertifikasi dan logo halal tertuma pada peredaran makanan saat ini.

الأصل في اشيء الإباحة حتى يدلا الدليل على التحريم

Hukum asal segala sesuatu itu mubah sampai ada dalil yang mengharamkannya.⁵²

فإذا تعارض مفسدة و مصلحة قد ندفع المفسدة غالب

Maka jika terjadi pertentangan antara menghilangkan mafsadah (kerusakan) dari satupihak dengan mendatangkan kemaslahatan di pihak lain, maka prinsip menghilangkan mafsadah (Kerusahak) harus di dahulukan dari yang kedua.⁵³

⁵² Muhammad Sa'id Ramadhân al-Buthi, Dhawâbith al-Maslahah fi asSyari'ah alIslâmiyah, (Bairut: Mu'assasah ar-Risâlah, 1973), h. 119

⁵³ Muhammad Sa'id Ramadhân al-Buthi, Dhawâbith al-Maslahah fi asSyari'ah alIslâmiyah, (Bairut: Mu'assasah ar-Risâlah, 1973), h. 119

Tinjauan hukum islam terkait penerapan sistem sertifikat logo halal dari semua dalil yang dijabarkan dan para pendapat ulama bahwasanya suatu hal yang bagus dan tidak melenceng dari syariat agama baik itu UMKM maupun sertifikat logo halal. Karena keduanya hal yang bagus demi kemaslahatan umat dan banyak orang terutama dalam penerapan sertifikat logo halal sangat bermanfaat bagi kalangan muslim. Ada beberapa karakteristik usaha, micro, kecil, menengah yang harus dipahami setiap pelaku UMKM agar senantiasa tidak terjerumus kepada yang haram:

1. UMKM memiliki sifat ilahiah/ketuhanan (*nizhannun rabbaniyyun*) pada dasarnya sudah ditentukan oleh Allah SWT dan hadist nabi Muhammad SAW.
2. UMKM memiliki sifat akidah (*iqtishaddunaqdiyyun*).
3. Berkarakter ta'abbudi (*thabi'abbudiyun*).
4. Akhlak setiap pedagang muslim tentu saja harus memiliki akhlak yang baik dalam menjual produknya, akhlak yang baik diantaranya yaitu berbuat jujur dalam menimbang dan lain-lain.
5. Elastis dapat mengikuti perkembangan jaman agar terus bersaing dengan produk lainnya.

6. Objektif sebagai pelaku usaha tentu saja harus memiliki strategi yang objektif agar semua yang dijalankan tepat waktu sesuai dengan target yang ditentukan.
7. Realitis memiliki pemahaman yang baik dalam bidang usahanya sendiri.
8. Memiliki kecakapan dalam mengelola harta kekayaan (tarsyid istikhdamal).⁵⁴

⁵⁴ Sastro Wahdino, *Ekonomi Makro Dan Mikro Islam*, (Jakarta : PT Dwi Chandra Wacan, 2001),h. 52.