BASHIROH
Jurnal Studi Islam Multidisiplin
**Institut Agama Islam Sunan Kalijogo Malang**
E-ISSN XXXX-XXXX
Volume 1 Nomor 2/ Oktober 2026

# Implementasi Etika Bisnis Islam dalam Pengelolaan Budidaya Jamur Tiram UD Restu Bunda Poncokusumo

**Syeril Syahdanasani**
Institut Agama Islam Sunan Kalijogo Malang
syerilsyahdanasani@gamil.com

**Abstrak.** Penerapan etika bisnis Islam menjadi aspek penting dalam menciptakan kegiatan usaha yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan, tetapi juga memperhatikan nilai-nilai syariah, kualitas produk, dan kemaslahatan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi etika bisnis Islam dalam pengelolaan budidaya jamur tiram di UD Restu Bunda Poncokusumo, Kabupaten Malang. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*). Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD Restu Bunda telah mengimplementasikan prinsip-prinsip etika bisnis Islam secara konsisten pada seluruh tahapan budidaya jamur tiram. Implementasi tersebut tercermin melalui penerapan konsep *halalan thayyiban*, kejujuran (*siddiq*) dalam penyampaian informasi produk, keadilan (*'adl*) dalam pembagian kerja, serta tanggung jawab sosial melalui pemberdayaan tenaga kerja lokal. Selain itu, pengelolaan usaha juga menerapkan rantai nilai halal (*halal value chain*) yang mendukung kualitas dan keamanan produk. Meskipun demikian, aspek legalitas berupa sertifikasi halal masih menjadi tantangan akibat kendala administratif dan pemenuhan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Oleh karena itu, diperlukan pendampingan dalam penyusunan dokumen, penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP), dan proses sertifikasi halal agar implementasi etika bisnis Islam memperoleh pengakuan secara formal serta meningkatkan daya saing usaha.

**Kata kunci:** Etika Bisnis Islam, Budidaya Jamur Tiram, Halal Value Chain, Sertifikasi Halal, UMKM

***Abstract**. The implementation of Islamic business ethics is an essential aspect of creating business activities that are not solely profit-oriented but also emphasize Sharia principles, product quality, and social welfare. This study aims to analyze the implementation of Islamic business ethics in the management of oyster mushroom cultivation at UD Restu Bunda, Poncokusumo, Malang Regency. This research employed a qualitative approach using a field research method. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and analyzed using data reduction, data display, and conclusion drawing techniques. The findings indicate that UD Restu Bunda has consistently implemented the principles of Islamic business ethics throughout all stages of oyster mushroom cultivation. These principles are reflected in the application of the halalan thayyiban concept, honesty (siddiq) in providing product information, justice ('adl) in work distribution, and social responsibility through the empowerment of the local workforce. Furthermore, the business has implemented a halal value chain that supports product quality and safety. However, obtaining halal certification remains*

*a challenge due to administrative constraints and the requirements for the Halal Product Assurance System (Sistem Jaminan Produk Halal – SJPH). Therefore, assistance in preparing documentation, developing Standard Operating Procedures (SOP), and completing the halal certification process is necessary to ensure formal recognition of the implementation of Islamic business ethics and to enhance the business's competitiveness.*

***Keywords:*** *Islamic Business Ethics, Oyster Mushroom Cultivation, Halal Value Chain, Halal Certification, MSMEs.*

## PENDAHULUAN

Berbisnis dalam agama islam tidak hanya tentang uang semata saja, tetapi juga banyak aturan nilai-nilai moral yang harus diikuti. Etika bisnis Islam merupakan pedoman dalam menjalankan usaha yang mengutamakan nilai kejujuran, keadilan, Amanah dan transparansi yang sesuai dengan syariat agama.[1] Etika bisnis dalam islam tidak hanya memperhatikan tentang aspek halal dan haram. Tetapi juga mencakup tanggung jawab sosial dan keberlanjutan. Setiap aktivitas bisnis harus berdasar pada syariah agama, Prinsip-prinsip etika bisnis Islam meliputi kejujuran (ṣidq), amanah, keadilan ('adl), transparansi, tanggung jawab sosial, serta larangan terhadap praktik riba dan gharar yang menjadi pedoman utama dalam seluruh aktivitas ekonomi.[2] Salah satu bisnis yang menjanjikan dan memiliki potensi yang sangat besar saat ini yaitu dengan budidaya jamur tiram. Usaha ini memberikan dampak positif kepada masyarakat disekitarnya dengan menambah lapangan kerja dan dapat memberikan edukasi kepada masyarakat yang ingin membudidayakan jamur tiram.

Etika ini berperan penting agar bisnis bisa berjalan sesuai dengan yang di inginkan, maka mereka harus menerapkan dan melaksanakan syarat-syarat tersebut sebelum melaksanakan transaksi. Para pelaku usaha juga harus mempertimbangkan bagaimana mereka berinteraksi dengan orang lain dalam menjalankan bisnisnya, dengan begitu tujuannya bisa tercapai dengan lancar.[3] Penerapan etika bisnis Islam tidak hanya berorientasi pada keuntungan, melainkan juga berkomitmen pada kemaslahatan sosial dan kelestarian

[1] Salehuddin. (2025). Penerapan etika bisnis Islam dalam lingkungan organisasi bisnis pada era globalisasi. Jurnal Ekonomi Akuntansi dan Organisasi, 3(2), 168–174.

[2] Lestari, P. S., & Jubaedah, D. (2023). Prinsip-prinsip umum etika bisnis Islam. J-Alif: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Budaya Islam, 8(2), 220. https://doi.org/10.35329/jalif.v8i2.4514

[3] Siti Nurul Azizah et al., "IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM DALAM PRODUKSI" 4, no. 2 (2024): 191–208.

lingkungan. Melalui nilai-nilai tersebut dapat menciptakan bisnis yang lebih inklusif serta berkelanjutan dapat terwujud.[4]

Salah satu bisnis yang menjanjikan dan memiliki potensi yang sangat besar saat ini yaitu dengan budidaya jamur tiram. Usaha ini memberikan dampak positif kepada masyarakat disekitarnya dengan menambah lapangan kerja dan dapat memberikan edukasi kepada masyarakat yang ingin membudidayakan jamur tiram.

Dalam penelitian sebelumnya yang ditulis oleh Suparman Kholil yang berjudul "Etika Produksi Islami Berbasis Maqashid Al-Shariah Pilar Kesejahteraan Sosial dan Ekonomi" menjelaskan , di mana penelitian ini mengkaji konsep makro dari etika produksi yang berbasis *maqashid al-shariah* untuk kesejahteraan ekonomi umum. Sedangkan penelitian dari Nurul Marifat dkk, yang berjudul "Analisis Implementasi Halal Value Chain pada Produk Home Industri Perspektif Ekonomi Syariah (Pada UMKM di Kabupaten Bone)" berfokus pada analisis praktis kesadaran *halal value chain* serta hambatan sertifikasi resmi pada pelaku UMKM industri rumah tangga.

Namun dari kedua artikel tersebut belum adanya integrasi konsep *maqashid al-shariah* ke dalam analisis rantai nilai halal yang spesifik membahas proses persiapan awal bahan baku dan hambatan sertifikasi resmi pada penelitian yang sedang saya teliti yaitu pada budidaya jamur tiram. Adapun dibatasi dari penelitian ini hanya pada ruang lingkup internal dari usaha budidaya jamur tiram segar di UD Restu Bunda Poncokusumo yang mencakup aspek hulu seperti higienitas kumbung, sterilisasi, bahan media tanam, dan pemenuhan etika kerja mikro seperti pengupahan karyawan serta pengelolaan limbah menjadi pupuk organik, sehingga tidak membahas proses distribusi logistik tingkat lanjut, pengujian laboratorium kimia, maupun sertifikasi untuk produk makanan olahan turunan jamur.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan standarisasi halal dan etika syariah dalam seluruh rangkaian proses budidaya jamur tiram di UD Restu Bunda Poncokusumo, mulai dari pengadaan bahan baku media tanam baglog, proses sterilisasi, hingga pengelolaan limbah pasca-panen, guna mengidentifikasi hambatan administratif serta merumuskan strategi rantai nilai halal yang sistematis dalam menjembatani praktik di lapangan menuju sertifikasi halal.

[4] Maulena Maulena, Teuku Zulkarnain, and Mariana Mariana, "Transformasi Bisnis Dengan Etika Bisnis Islam : Keadilan Dan Tanggung Jawab Dalam Ekonomi Syariah" 7 (2024): 175–82.

**METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan dalam kajian ini melalui pendekatan deskriptif kualitatif. Pendekatan ini dipilih agar dapat memaparkan gambaran secara mendalam, kontekstual, dan menyeluruh mengenai bagaimana penerapan standarisasi rantai nilai halal serta etika syariah dijalankan secara nyata / riil dalam menjalankan aktivitas budidaya jamur tiram. Melalui pendekatan kualitatif, data yang dihasilkan akan berbentuk kata-kata yang tertulis atau lisan dari para informan serta perilaku yang nyata diamati langsung oleh peneliti di lokasi penelitian tanpa menggunakan prosedur statistik atau kuantifikasi.

Penelitian ini berlokasi di UD Restu Bunda yang berada di Kecamatan Poncokusumo, Kabupaten Malang, dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut merupakan salah satu gambaran agroindustri jamur tiram lokal yang aktif berproduksi di wilayah tersebut. Penelitian ini berlangsung sepanjang tahun 2026, yang berjalan mulai dari tahap penyusunan proposal, pengumpulan data di lapangan, hingga pada tahap akhir penyusunan laporan karya tulis ilmiah.

Subjek dalam penelitian ini ditentukan sebagai informasi yang berhubungan langsung dengan para pelaku aktivitas usaha, meliputi pemilik UD Restu Bunda, pengelola operasional kumbung, serta karyawan yang terlibat dalam proses produksi dan sistem pengupahan. Adapun objek penelitian ini difokuskan pada penerapan standarisasi halal pada proses persiapan awal bahan baku baglog, sterilisasi, pengelolaan lingkungan kumbung, penerapan nilai etika syariah berupa kejujuran dan keadilan, serta kendala pemenuhan syarat dalam pengurusan sertifikasi halal resmi.

Teknik pengumpulan data di lapangan dilakukan secara langsung oleh peneliti dengan mengombinasikan tiga metode utama demi menjaga keabsahan data. Metode tersebut meliputi wawancara mendalam secara langsung dengan pemilik dan karyawan untuk mendalami tingkat kesadaran halal serta kendala pemenuhan syarat yang dihadapi, observasi langsung terhadap seluruh proses produksi mulai dari pencampuran media tanam hingga pengelolaan limbah pasca-panen, serta dokumentasi berupa pengumpulan foto aktivitas budidaya, catatan internal, maupun dokumen pembukuan usaha yang relevan.

Setelah data terkumpul, teknik analisis data terdiri dari tiga tahapan yang saling berhubungan. Tahap pertama adalah reduksi data untuk memilah, menyederhanakan, dan memfokuskan data mentah hasil wawancara serta observasi yang berkaitan langsung dengan

sertifikasi halal dan etika syariah. Tahap kedua yaitu penyajian data (*data display*) dengan menyusun data yang telah dipilah ke dalam bentuk uraian teks naratif yang sistematis agar dapat dipahami dengan mudah, dan tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan serta verifikasi secara objektif untuk menjawab permasalahan mengenai kesiapan rantai nilai halal dan penerapan etika syariah pada objek penelitian.

Dalam seluruh rangkaian penelitian kualitatif ini, instrumen utama yang bertindak di lapangan adalah peneliti sendiri yang berperan penuh dalam menetapkan fokus, memilih informan, mengumpulkan data, hingga menarik kesimpulan akhir. Hal ini ditujukan guna mendukung kelancaran instrumen utama tersebut selama mengumpulkan data, peneliti dibantu oleh beberapa instrumen pendukung seperti pedoman wawancara, lembar panduan observasi, alat perekam suara, dan catatan lapangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, UD Restu Bunda Poncokusumo telah menerapkan prinsip-prinsip etika bisnis Islam dalam seluruh tahapan budidaya jamur tiram. Implementasi tersebut tercermin melalui penerapan konsep *halalan thayyiban*, kejujuran (*siddiq*), keadilan (*'adl*), tanggung jawab sosial, serta upaya menjaga kualitas produk sesuai dengan prinsip syariah.

### A. Cara Membuat Media Tanam Jamur (Baglog)

Proses dimulai dari menyiapkan media tanam jamur, atau yang biasa disebut baglog. Bahan utamanya adalah serbuk gergaji kayu yang didapat dari tempat pemotongan kayu terdekat. Seperti terlihat pada gambar diatas, serbuk gergaji ini harus disaring dahulu menggunakan mesin putar.



Gambar 1

Membuat Media Tanam Jamur (Baglog)

Tujuannya adalah untuk membuang potongan kayu yang besar, paku, atau kotoran lain. Dalam Islam, hal ini penting untuk memastikan bahan yang digunakan benar-benar bersih dan suci dari kotoran hewan. Setelah disaring sampai halus, serbuk gergaji ini dicampur dengan bahan-bahan lain yang bergizi untuk jamur, seperti dedak padi (bekatul), kapur, dan air bersih.



Gambar 2

Proses pengadukan

Proses pengadukan ini menggunakan mesin mikser besar seperti padagambar diatas. Mesin ini membuat semua bahan tercampur dengan rata. Dengan menggunakan mesin, takaran makanan untuk jamur jadi sama rata di setiap bungkusan. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik usaha ingin bersikap jujur dan adil, sehingga tidak ada pembeli atau petani mitra yang rugi karena mendapat kualitas yang jelek.

## B. Memasukkan Bahan Ke Plastik Dan Menjaga Timbangan

Bahan yang sudah tercampur rata kemudian dimasukkan ke dalam kantung plastik bening khusus yang tahan panasseperti gambar diatas, pekerja menggunakan mesin tekan untuk memadatkan bahan di dalam plastik. Tepat di sebelahnya, ada timbangan digital. Setiap selesai ditekan, baglog langsung ditimbang agar beratnya pas (sekitar 1,1 sampai 1,2 kg).

Menimbang dengan pas ini adalah perintah agama agar kita selalu jujur dalam berdagang dan tidak mengurangi timbangan yang bisa merugikan orang lain. Setelah ditimbang, baglog-baglog ini dibawa ke meja kerja untuk ditutup bagian atasnya.



Gambar 3

Proses Menimbang

Setelah ditimbang memperlihatkan para pekerja perempuan yang bertugas memasang cincin plastik pada leher baglog, menyumbatnya dengan kapas, lalu menutupnya dengan penutup plastik. Usaha ini telah membantu warga sekitar Poncokusumo dengan memberikan mereka pekerjaan.

**C. Proses Memasak (Sterilisasi) Agar Bebas Kuman**

Sebelum diberi bibit jamur, baglog harus dimasak atau diuapkan terlebih dahulu agar kuman dan jamur liar mati. penyusunan ini diberi jarak agar uap panas bisa masuk ke semua sela-sela plastik. Jika sudah penuh, rak besi ini didorong masuk ke dalam ruangan oven besar yang terbuat dari besi.



Gambar 4

Proses Memasak (Sterilisasi)

Untuk menghasilkan uap panas, mereka menggunakan tangki boiler atau mesin pembuat uap tradisional yang dibakar dengan kayu. Baglog dimasak dengan suhu panas mencapai 95°C selama 6 sampai 7 jam. Air yang digunakan berasal dari air pegunungan

Poncokusumo yang sangat bersih dan segar, sehingga uapnya dijamin bersih, suci, dan aman.

**D. Menanam Bibit Jamur Di Laboratorium Bersih**

Setelah selesai dioven baglog dibawa ke dalam ruangan khusus untuk dilakukan proses pendinginan selama 24 jam, setelah itu baru dapat dikasi benih/pembibitan pada baglog jamur.



Gambar 5

Proses Menanam Bibit Jamur

Proses menanam bibit secara massal juga dilakukan di area ruangan sebelahnya yang tetap dijaga kebersihannya. Dan pada proses ini dapat menghasilkan 7000 baglog dalam sehari dalam keadaan sudah dibibit/dikasih benih jamurnya. Dalam proses pembibitan, pekerja berada di ruangan yang steril biasanya prosesnya berlangsung selama 2-3 jam. Pekerja dengan awal membuka bungkusnya kemudian dikasih benih bibit dan ditutup kembali dengan kertas dan mengikatnya dengan karet. Keahlian para pekerja ini sangat menentukan agar jamur bisa tumbuh dengan baik.

**E. Tempat Penyimpanan Dan Kejujuran Tanggal Produksi**

Setelah diberi bibit, baglog disimpan di dalam kumbung yang khusus untuk ruang inkubasi agar benang-benang putih jamur (miselium) bisa merambat dan tumbuh. Pada gambar diatas menunjukkan ruangan dengan rak besi di sini, baglog dipantau setiap hari. Jika ada baglog yang rusak atau berjamur hitam, pekerja bisa langsung membuangnya dengan mudah agar tidak menular ke baglog yang lain.




Gambar 4

Tempat Penyimpanan

Setelah itu, baglog dipindahkan ke rumah jamur yang besar (kumbung). Di tempat ini, ada bukti kejujuran yang sangat bagus dari pemilik usaha. Perhatikan diatas di setiap tiang kayu tertulis tanggal pembuatan baglog menggunakan spidol besar (seperti tulisan *"2, 6, 26"* yang artinya dibuat tanggal 2 Juni 2026). Tulisan ini menunjukkan sifat jujur. Pembeli atau petani yang datang bisa melihat sendiri tanggal pembuatannya dan tahu pasti umur jamur tersebut, sehingga tidak ada kebohongan soal kualitas barang.

Rumah jamur atau kumbung ini dibuat menggunakan tiang bambu dan atap tradisional. Bambu dipilih karena membuat ruangan di dalam tetap sejuk dan lembap secara alami. Pekerja bertugas menyemprotkan air bersih secara rutin agar miselium cepat merata dan membuat ruangan lebih lembab karena pada proses ini pekerja harus memastikan bahwa kumbung dilapisi dengan plastik di dekat pintu keluar masuk agar menjaga suhu pada kumbung tetap lembab untuk membantu mempercepat prosesnya.

## F. Distribusi Baglog Dan Penjualan Jamur Segar

1. Pemindahan dan Pengiriman Baglog

   Proses pemindahan baglog dilakukan secara selektif setelah masa inkubasi terpenuhi kurang lebih 30 hari. Baglog yang sehat dan siap produksi dipindahkan ke dalam kumbung (rumah jamur) untuk memasuki fase penumbuhan. Selain itu, pengiriman baglog juga dilakukan kepada petani binaan atau pembeli eksternal dengan memperhatikan keamanan selama transportasi agar baglog tidak rusak atau terkontaminasi.

2. Pemasaran dan Penjualan Jamur Segar

Penjualan jamur segar dilakukan segera setelah proses pemanenan di kumbung selesai. Untuk mempertahankan kesegaran dan daya saing di pasar, jamur segar langsung disortir, dikemas, dan didistribusikan ke target pasar seperti pasar tradisional, restoran, hingga konsumen akhir.

**Pembahasan**

Penerapan etika bisnis Islam dalam dunia agroindustri bukan sekadar kepatuhan formal terhadap aspek legalitas saja, melainkan ada yang perlu diperhatikan dari manifestasi nilai-nilai syariah yang berorientasi pada kemaslahatan komprehensif (*mashlahah*). Berdasarkan hasil penelitian di UD Restu Bunda Poncokusumo, seluruh rantai produksi usaha budidaya jamur tiram ini secara konsisten telah menerapkan prinsip-prinsip moralitas Islam yang meliputi aspek kejujuran, keadilan, kebersihan (higienitas), tanggung jawab sosial, dan pelestarian lingkungan.

**1. Rantai Nilai Halal (*Halal Value Chain*) dan Higienitas pada Hulu Produksi**

Integrasi konsep *Halal Value Chain* di UD Restu Bunda tercermin sejak tahap awal pengadaan dan pengolahan bahan baku media tanam (baglog). Pemilihan serbuk gergaji kayu yang disaring secara mekanis menggunakan mesin putar menunjukkan adanya langkah pencegahan untuk menjaga aspek *thayyiban*. Dalam perspektif Islam, penyaringan ini tidak hanya bertujuan demi menunjang pertumbuhan miselium, tetapi juga berfungsi sebagai pemenuhan syarat kebersihan dan kesucian (*taharah*) yang berpotensi kontaminasi najis atau kotoran hewan.

Aspek penting lainnya adalah proses sterilisasi baglog atau oven menggunakan tangki boiler tradisional dengan suhu mencapai 95°C selama 6 hingga 7 jam. Penggunaan air yang bersih menjamin bahwa uap panas yang bersirkulasi di dalam ruang oven bersifat tidak membahayakan. Dari sudut pandang ekonomi syariah, jaminan kebersihan dalam ruang laboratorium pembibitan dan ruang oven ini selaras dengan prinsip *hifz al-nafs* (menjaga jiwa/kesehatan) dalam *Maqashid al-Shariah*, di

mana produk yang dihasilkan dipastikan aman, higienis, dan terbebas dari patogen berbahaya sebelum sampai ke tangan konsumen atau petani.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa UD Restu Bunda tidak hanya menerapkan standar teknis dalam proses budidaya jamur tiram, tetapi juga mengimplementasikan konsep *halalan thayyiban* melalui penggunaan bahan baku yang bersih, proses sterilisasi yang terkontrol, serta pengawasan kualitas pada setiap tahapan produksi. Penerapan tersebut mencerminkan tanggung jawab pelaku usaha dalam menghasilkan produk yang aman, higienis, dan sesuai dengan prinsip syariah sehingga memberikan jaminan kualitas kepada konsumen.

**2. Implementasi Nilai Kejujuran (*Siddiq*) dan Transparansi dalam Timbangan dan Penanggalan**

Prinsip kejujuran (*siddiq*) dan transparansi yang menjadi pilar utama etika bisnis Islam diimplementasikan secara riil melalui dua indikator utama di lapangan:

a. Ketepatan Timbangan: Penggunaan timbangan digital langsung setelah proses pemadatan baglog (menghasilkan berat yang konisten antara 1,1 hingga 1,2 kg) merupakan bentuk kepatuhan eksplisit terhadap perintah Al-Qur'an untuk menyempurnakan takaran dan dilarang mengurangi timbangan. Ketelitian ini meminimalkan risiko kerugian material (*gharar*) di sisi pembeli atau petani mitra. Praktik tersebut menunjukkan bahwa prinsip *siddiq* tidak hanya diwujudkan melalui kejujuran dalam penyampaian informasi produk, tetapi juga melalui keterbukaan proses produksi yang dapat dipertanggungjawabkan. Transparansi dalam pencatatan tanggal produksi dan ketepatan timbangan menjadi bentuk komitmen pelaku usaha dalam menjaga kepercayaan konsumen sekaligus meminimalkan potensi terjadinya kecurangan dalam aktivitas bisnis.

b. Transparansi Penanggalan Produksi: Pencantuman tanggal pembuatan secara terbuka menggunakan spidol besar pada tiang-tiang bambu di area kumbung inkubasi (seperti tulisan "2, 6, 26" untuk produksi 2 Juni 2026) menjadi bukti

nyata transparansi informasi pembuatan produk. Tindakan ini memberikan hak informasi yang jujur kepada konsumen mengenai umur serta kualitas baglog, sekaligus mengeliminasi praktik penipuan (*tadlis*) dalam transaksi perdagangan syariah.

**3. Keadilan Kerja (*'Adl*) dan Tanggung Jawab Sosial terhadap Masyarakat Lokal**

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, UD Restu Bunda Poncokusumo telah mengimplementasikan prinsip-prinsip etika bisnis Islam secara konsisten pada seluruh tahapan budidaya jamur tiram. Implementasi tersebut tercermin melalui penerapan konsep *halalan thayyiban*, kejujuran (*siddiq*), keadilan (*'adl*), serta tanggung jawab sosial terhadap masyarakat sekitar.

Keterlibatan masyarakat sekitar, khususnya pekerja perempuan pada proses pemasangan cincin plastik, penyumbatan kapas, dan penutupan baglog menunjukkan bahwa usaha ini tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap pemberdayaan masyarakat lokal. Selain memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar, kebijakan penyerapan tenaga kerja lokal juga mencerminkan implementasi prinsip *'adl* (keadilan) dalam etika bisnis Islam. Kesempatan kerja yang diberikan secara adil menunjukkan bahwa orientasi usaha tidak semata-mata berfokus pada peningkatan keuntungan, tetapi juga memperhatikan kesejahteraan masyarakat melalui pemberdayaan sumber daya manusia di lingkungan sekitar.

Praktik pengupahan dan pembagian kerja yang setara mencerminkan asas keadilan (*'adl*) dan kemanusiaan. Penempatan pekerja pada ruangan yang steril dengan durasi kerja yang terukur (2–3 jam untuk pembibitan massal) membuktikan adanya perlindungan terhadap hak asasi pekerja (*hifz al-nafs*), di mana kenyamanan, keselamatan, dan keahlian spesifik mereka sangat dihargai oleh pemilik bisnis sebagai aset modal sosial yang bernilai ibadah.

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa penerapan etika bisnis Islam tidak hanya berfungsi sebagai pedoman moral

dalam menjalankan usaha, tetapi juga berkontribusi dalam membangun kepercayaan konsumen, meningkatkan loyalitas pelanggan, serta mendukung keberlanjutan usaha.[5] Temuan tersebut juga tercermin pada UD Restu Bunda, di mana penerapan nilai kejujuran, amanah, keadilan, dan tanggung jawab sosial diwujudkan melalui pengelolaan budidaya jamur tiram yang mengedepankan kualitas produk, transparansi informasi, serta pemberdayaan tenaga kerja lokal. Implementasi nilai-nilai tersebut menunjukkan bahwa etika bisnis Islam tidak hanya memberikan dimensi religius dalam aktivitas usaha, tetapi juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha.

Meskipun implementasi nilai-nilai etika bisnis Islam telah diterapkan secara konsisten dalam proses budidaya, aspek legalitas usaha masih memerlukan penyempurnaan melalui pemenuhan sertifikasi halal. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip syariah dalam praktik operasional perlu didukung oleh pengakuan administratif agar kredibilitas usaha semakin meningkat dan mampu bersaing pada pasar yang lebih luas.

**4. Strategi Menuju Sertifikasi Halal Resmi dan Hambatan Administratif**

Meskipun UD Restu Bunda telah menerapkan prinsip-prinsip syariah dan rantai nilai halal yang kuat dalam praktik usahanya. Usaha ini masih menghadapi tantangan administratif untuk memperoleh sertifikasi halal resmi. Hambatan utama yang dihadapi meliputi keterbatasan pemahaman alur birokrasi, pencatatan dokumen ketertelusuran bahan yang belum terstandardisasi secara formal, serta pemenuhan persyaratan administratif dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Penerapan penulisan tanggal dan pemilahan baglog rusak secara manual di area inkubasi merupakan modal awal yang baik dalam penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) berbasis halal. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan legalitas usaha secara menyeluruh agar praktik yang telah diterapkan di lapangan dapat memperoleh sertifikasi halal resmi. Langkah ini penting untuk meningkatkan daya

[5] Winarsih, S., & Fasa, M. I. (2024). Penerapan etika bisnis Islam dalam strategi pemasaran syariah. *Jurnal Intelek Dan Cendikiawan Nusantara*, *1*(5), 7730-7739.

saing sekaligus memperluas pemasaran jamur segar ke pasar modern maupun jaringan petani mitra. Selain itu, seluruh prosedur dan standar operasional tersebut perlu disesuaikan dengan ketentuan lembaga penyelenggara sertifikasi halal yang berlaku sehingga proses sertifikasi dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan Sistem Jaminan Produk Halal.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tantangan utama yang dihadapi bukan terletak pada penerapan nilai-nilai syariah dalam kegiatan produksi, melainkan pada pemenuhan aspek administratif dan legalitas usaha. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan yang berkelanjutan dalam penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH), penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP), serta pemenuhan persyaratan sertifikasi halal agar praktik bisnis yang telah sesuai dengan prinsip syariah memperoleh pengakuan secara resmi.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa UD Restu Bunda Poncokusumo telah mengimplementasikan prinsip-prinsip etika bisnis Islam secara konsisten dalam seluruh tahapan budidaya jamur tiram. Implementasi tersebut tercermin melalui penerapan konsep *halalan thayyiban*, kejujuran dalam penyampaian informasi produk, keadilan dalam pembagian kerja, serta tanggung jawab sosial melalui pemberdayaan tenaga kerja lokal. Praktik tersebut menunjukkan bahwa usaha tidak hanya berorientasi pada pencapaian keuntungan ekonomi, tetapi juga mengedepankan nilai-nilai syariah dalam menjaga kualitas produk dan kemaslahatan masyarakat. Meskipun demikian, aspek legalitas berupa sertifikasi halal masih menjadi tantangan sehingga diperlukan pendampingan administratif untuk mendukung penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan memperoleh sertifikasi halal secara resmi.

### Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan temuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Usaha (UD Restu Bunda): Diharapkan mulai melakukan pencatatan dokumen ketertelusuran bahan baku dan penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) tertulis berbasis halal, memanfaatkan modal transparansi penanggalan yang sudah berjalan baik di lapangan.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya: Perlu dilakukan penelitian lanjutan atau pengabdian masyarakat yang berfokus pada skema pendampingan teknis dan pengurusan legalitas usaha (*Online Single Submission*/OSS) serta pendaftaran sertifikasi halal resmi bagi UMKM agroindustri sejenis.
3. Bagi Instansi Terkait / Akademisi: Diperlukan adanya program pembinaan dan sosialisasi kebijakan sertifikasi halal secara menyeluruh bagi para pelaku usaha jamur di wilayah Poncokusumo guna meingkatkan daya saing produk lokal di pasar modern.

Saran dapat berupa masukan bagi peneliti berikutnya, dapat pula berupa rekomendasi nyata dari temuan penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

Fitri, A., & Sadad, A. (2017). *Pelaksanaan standard operating procedure (SOP) sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Riau (studi kasus usaha katering di Kota Pekanbaru)* (Doctoral dissertation, Riau University).

Maulena Maulena, Teuku Zulkarnain, and Mariana Mariana, "Transformasi Bisnis Dengan Etika Bisnis Islam : Keadilan Dan Tanggung Jawab Dalam Ekonomi Syariah" 7 (2024): 175–82.

Lestari, P. S., & Jubaedah, D. (2023). Prinsip-prinsip umum etika bisnis Islam. J-Alif: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah dan Budaya Islam, 8(2), 220. https://doi.org/10.35329/jalif.v8i2.4514

Salehuddin. (2025). Penerapan etika bisnis Islam dalam lingkungan organisasi bisnis pada era globalisasi. Jurnal Ekonomi Akuntansi dan Organisasi, 3(2), 168–174.

Siti Nurul Azizah et al., "IMPLEMENTASI ETIKA BISNIS ISLAM DALAM PRODUKSI" 4, no. 2 (2024): 191–208.