

## ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL

Oleh:

**Anggi Nufita Sari<sup>1</sup>**

**Abdur Rohman<sup>2</sup>**

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: JL. Raya Telang, Kec. Kamal, Kab. Bangkalan, Jawa Timur (69162)

Korespondensi Penulis: [220721100120@student.trunojoyo.ac.id](mailto:220721100120@student.trunojoyo.ac.id)

**Abstract.** *This research discusses the analysis of business feasibility studies in food production in terms of halal aspects, with the aim of understanding how the feasibility of the Company in food production in terms of its halal aspects. In this study, qualitative methods were used using secondary sources from literature, books, and journals found on Google Scholar. In this study the author describes the feasibility of business, food manufacturing methods, raw materials, operating tools, food manufacturing machines, and packaging, all in terms of their halal aspects in accordance with sharia.*

**Keywords:** *Business Feasibility Study, Production, Food, Halal Aspects.*

**Abstrak.** Penelitian ini membahas tentang analisis studi kelayakan bisnis dalam produksi makanan di tinjau dari aspek halal, dengan tujuan untuk memahami bagaimana kelayakan Perusahaan dalam produksi makanan di tinjau dari aspek halalnya. Dalam penelitian ini, metode kualitatif digunakan dengan menggunakan sumber sekunder dari literatur, buku, dan jurnal yang ditemukan di Google Scholar. Dalam penelitian ini penulis memaparkan tentang kelayakan bisnis, metode pembuatan makanan, bahan baku, alat pengoperasian, mesin pembuatan makanan, dan kemasannya, semuanya di tinjau dari aspek halalnya yang sesuai dengan syariah.

**Kata kunci:** Studi Kelayakan Bisnis, Produksi, Makanan, Aspek Halal.

# ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL

## LATAR BELAKANG

Studi kelayakan bisnis adalah penelitian tentang kelayakan sebuah bisnis. Dengan kata lain, suatu perusahaan dapat dianggap layak jika memenuhi persyaratan studi kelayakan bisnis. Analisis studi kelayakan bisnis sangat penting untuk dilakukan sebelum melanjutkan Perancangan bisnis. Studi kelayakan bisnis menganalisis rencana bisnis untuk melihat apakah mereka layak atau tidak untuk dibuat dan dijalankan secara teratur untuk mendapatkan keuntungan terbaik dalam jangka waktu tertentu (Santoso et al., 2022).

Fokus studi kelayakan bisnis adalah menemukan masalah mengenai di mana dan bagaimana bisnis akan dijalankan. Tidak diragukan lagi, dalam operasi produksi bisnis, penting untuk mempertimbangkan aspek kehalalan produksi, terutama dalam produksi makanan.

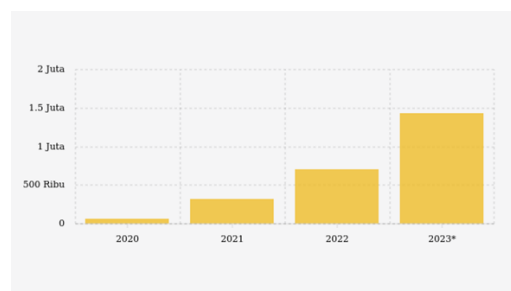
Umat Islam harus makan- makanan yang halal dan thayyib hal ini dikarenakan ada makanan yang haram di dunia ini. Sebagai contoh, banyak kasus yang tidak diinginkan muncul saat ini, seperti kasus berat plastik yang meresahkan seluruh masyarakat Indonesia. Banyak lagi kasus, seperti banyak gorengan dengan zat lilin, makanan dengan formalin, dan tawas. Sangat penting untuk sangat hati-hati dan kejelian saat memilih dan memilah makanan. Kesehatan konsumen menjadi taruhan, dan kesalahan dapat menyebabkan kematian. Selain itu, ada bahan-bahan makanan yang dilarang itu membahayakan kesehatan dan tubuh seseorang. Allah tidak mengharamkan sesuatu hanya karena itu keji atau memiliki efek buruk. Melainkan Allah SWT mengingatkan kepada para umatnya hal-hal yang dilarang untuk manusia sebagai hal-hal yang keji dan kotor yang bertentangan dengan akal sehat atau dapat membahayakan kesehatan fisik, seperti bangkai, daging babi, darah, dan sembelihan yang memberi nama Allah selain namanya. Selain itu, hal-hal yang berkaitan dengan halal dalam produksi makanan juga harus dipertimbangkan karena ini berkaitan dengan jumlah orang yang mengonsumsi makanan tersebut.

Halal dalam produksi mengacu pada persyaratan syar'i untuk mencegah keharaman, baik dari segi zatnya maupun selain zatnya. Hal ini dapat menyebabkan makanan atau barang menjadi haram karena tercampur dengan benda haram seperti khamar, babi, dan sebagainya, serta produk dari turunannya seperti alkohol dan gelatin.

Hal lain dapat menyebabkan makanan atau barang menjadi haram karena cara memperolehnya, yang juga mencakup proses membuatnya.

Sangat penting untuk mendidik masyarakat tentang kehalalan dan ketoyyiban, sehingga masyarakat harus dididik dengan baik dan efisien. Dengan bantuan dari sarana dan perlengkapan yang cukup. Undang-undang Jaminan Produk Halal, yang mapan, sentral, humanis, progresif, dan adil, merupakan salah satu metode utama untuk mengawasi prinsip halal yang dimaksudkan (Ras Try Astuti, 2019).

**Gambar 1 Perkembangan Produk Bersertifikasi Halal**



Sumber: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/10/25/produk-bersertifikasi-halal-ri-capai-142-juta-produk-pada-2023>

Dari informasi di atas, kita dapat mengambil kesimpulan bahwa dari tahun 2020–2023, ada peningkatan yang signifikan dalam jumlah produk yang disertifikasi halal.

(Solihin et al., 2016) dalam jurnalnya yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Makanan Kecil (Studi Kasus Pirt ABC DI Bandung Barat). Aspek non-keuangan dari produksi makanan kecil PIRT ABC Snacks termasuk pasar, teknologi dan aspek teknis, manajemen organisasi, hukum, sosial, dan lingkungan. *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), dan PP adalah komponen keuangan.

(Aldhiansyah et al., 2023) dalam jurnalnya yang berjudul Analisis Kelayakan Bisnis UMKM Makanan Khas Palembang dalam jurnalnya. Analisis ini melibatkan aspek bisnis serta aspek produksi, dengan fokus pada makanan khas Palembang.

(Wahyuni et al., 2022) dalam jurnalnya yang berjudul Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Produksi: Aspek ini adalah bagian dari proses produksi. Sebelum memulai bisnis, seseorang harus melakukan studi kelayakan bisnis, yaitu melakukan analisis aspek produksi.

# **ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL**

Penelitian ini sangat penting karena belum ada yang membahas tentang jurnal ini. Oleh karena itu peneliti mengambil judul Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Produksi Makanan Di Tinjau Dari Aspek Halal.

## **METODE PENELITIAN**

Tujuan dari analisis ini adalah untuk memberi pembaca pemahaman yang lebih baik tentang Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Produksi Makanan Di Tinjau Dari Aspek Halal. Peneliti menggunakan pendekatan kualitatif untuk melakukan penelitian tentang Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Produksi Makanan Di Tinjau Dari Aspek Halal. Penelitian deskriptif yang sering menggunakan analisis dikenal sebagai metode kualitatif. Proses dan makna lebih terlihat. Teori digunakan sebagai dasar agar fokus penelitian sesuai dengan keadaan lapangan. Peneliti menggunakan metode kualitatif karena hanya menggunakan sumber sekunder dalam pembuatan jurnal ini. Sumber sekunder tersebut termasuk buku, literatur, dan jurnal dari Google Scholar.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Studi kelayakan bisnis mempelajari potensi bisnis dan hubungannya dengan apakah bisnis tersebut layak untuk dijalankan. Studi kelayakan mengevaluasi seberapa layak suatu usaha untuk dilakukan (Fachrurazi & Pontianak, 2022). Tujuan studi kelayakan bisnis syariah adalah sebagai berikut: upaya untuk kesuksesan bisnis; pengurangan resiko; kemudahan perencanaan; kemudahan pelaksanaan tugas; dan kemudahan pengawasan dan pengendalian (Rahman & Oktaviani, 2022). Tentunya, studi kelayakan bisnis telah ditujukan untuk suatu perusahaan, karena dengan studi kelayakan bisnis itu, ditakut dengan layak atau tidak dalam produksinya.

Produksi juga dapat didefinisikan sebagai proses membuat atau meningkatkan barang atau jasa dengan menggunakan komponen yang sudah ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan dana dengan cara yang lebih menguntungkan. Produksi juga mencakup semua tindakan atau tindakan yang menghasilkan barang dan jasa, serta tindakan lain yang mendukung produksi tersebut. Produksi, terutama makanan, harus mempertimbangkan aspek halalnya, yang sesuai dengan syariat Islam, seperti yang dijelaskan dalam Al-Quran.

Makanan dapat didefinisikan sebagai apa pun yang dimakan oleh manusia, baik itu makanan atau barang lain. Makanan juga dapat didefinisikan sebagai sumber protein yang bermanfaat bagi manusia, yang berasal dari protein hewani dan protein nabati, yang berasal dari tumbuh-tumbuhan (Tahido Yanggo, 2013).bagi umat muslim terutama tentu ada larangan-larangan yang perlu di perhatikan dalam mengkonsumsi makanan,yaitu kehalalannya.

Halal adalah apa yang diizinkan oleh undang-undang untuk dilaksanakan, digunakan, atau diusahakan karena telah dilepaskan dari ikatan atau unsur-unsur yang mencegahnya atau membahayakannya (Ali et al., 2016). Hal ini juga dilakukan dengan mempertimbangkan cara memperolehnya, bukan sebagai hasil dari transaksi yang dilarang. karena pada dasarnya sesuatu yang halal tidak selalu toyib, dan yang toyib sudah pasti halal karena tidak mengandung unsur-unsur yang dilarang oleh syariat.Tidak diragukan lagi, semua aspek harus dipertimbangkan saat memproduksi makanan.

### **Studi Kelayakan Bisnis**

Studi kelayakan bisnis adalah studi yang mempelajari suatu bisnis yang masih akan dijalankan dan kaitannya tentang apakah bisnis tersebut layak untuk dijalankan atau tidak.Studi kelayakan bisnis mempelajari potensi bisnis dan hubungannya dengan Salah satu hal yang sering dilakukan dalam studi kelayakan bisnis adalah menentukan apakah bisnis tersebut layak untuk dijalankan adalah(Aldy, 2017):

#### 1) Menentukan Konsep

Produk harus dijual dan menguntungkan. Akibatnya, penemuan gagasan tentang apa yang dibutuhkan pasar dan jenis produk yang digunakan dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang belum dipenuhi.Jika distribusi tidak merata atau tidak memenuhi kebutuhan pelanggan, hal itu dapat menyebabkan usaha untuk memperbaiki produk atau membuat produk baru. Produk yang dibuat harus inovasi dan pengembangan.

#### 2) Proses Penelitian

Mula-mula, data dikumpulkan; setelah itu, data diproses sesuai dengan teori yang relevan; hasil pengolahan dipresentasikan dengan alat analisis yang sesuai; dan akhirnya, penelitian dibuat dan laporan tentang temuan. Studi memungkinkan gagasan untuk produk baru atau perbaikan pada yang sudah ada.

## **ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL**

### 3) Tahap Penilaian

Melibatkan penilaian proposal bisnis yang dibangun apakah ada elemen tambahan yang belum dinilai dan perbaikan diperlukan sebelum upaya dimulai. Sangat tidak diinginkan untuk mengalami kemandegan dalam pekerjaan. Setiap orang pasti ingin usaha mereka berkembang dari waktu ke waktu. Untuk menjaga usaha terus berkembang, ada banyak faktor yang dapat mempengaruhi kondisi bisnis, termasuk pasar yang mulai lesu, persaingan yang semakin ketat, produktifitas yang menurun, peningkatan biaya produksi, dll. Kemandegan dan stagnasi bisnis terkadang menjadi sesuatu yang tidak dapat dihindari, bahkan terkadang harus mundur beberapa tahap..

### 4) Tahap Pengurutan

Proposal yang layak dipertimbangkan akan muncul setelah evaluasi selesai. Untuk tercapai. Bisa dilanjutkan dengan membuat prioritas dari berbagai rencana bisnis yang sudah dievaluasi dengan membuat skala prioritas, Anda dapat mengatur alur perjalanan bisnis dengan lebih baik.

### 5) Setelah tahap pengurutan, langkah berikutnya adalah menentukan jenis pekerjaan yang dibutuhkan.

waktu yang dibutuhkan untuk jenis pekerjaan, jumlah dan kualifikasi pelaksana, ketersediaan dana dan sumber daya tambahan, kesiapan manajemen, dan kemungkinan kondisi operasional dan pelaksanaan yang perlu dipertimbangkan. Tahap ini dilakukan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang cara bisnis atau usaha dijalankan serta rencana kerja untuk pembangunannya.

### 6) Tahap Pelaksanaan: Setelah semua pekerjaan selesai, tahap berikutnya adalah mengimplementasikan pembangunan bisnis.

Metode yang telah ditetapkan sebelumnya dimulai dengan pengumpulan ide, analisis dan penelitian, dan evaluasi dan urutan. Setelah merencanakan, Di sini, kita sudah memiliki gambaran yang membuat kita lebih yakin untuk memulai bisnis dan perusahaan.

Karena itu, studi kelayakan bisnis sangat penting untuk perusahaan dan masyarakat secara keseluruhan saat memulai suatu usaha. Dengan bantuan studi

kelayakan bisnis, bisnis yang dibangun akan memiliki tujuan dan memprioritaskan apa yang mereka lakukan.

## **Produksi Di Tinjau Dari Aspek Halalnya**

### **1. Teknologi**

Teknologi dapat digunakan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu proses produksi. Di sisi distribusi, teknologi dapat digunakan sebagai alat untuk memasarkan produk agar sampai pada pelanggan (arifqi et al., 2021). Dalam memproduksi suatu makanan juga harus memperhatikan teknologinya, maksudnya alat yang digunakan untuk memproduksi makanan seperti alat untuk menyembelih ayam, dalam islam sudah di jelaskan bahwa penyembelihan ayam atau hewan disarankan untuk memotong dua urat lehernya karena metode ini adalah yang terbaik. Jika hewan masih hidup atau tidak sekarat, kerongkongan dan urat jalan makanan dipotong, Karena sembelihan itu dianggap sebagai bangkai dan tidak memiliki manfaat apa pun dari pemotongannya, maka haram untuk memakannya. Proses penyembelihan harus dilakukan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.

### **2. Proses produksi**

Produksi harus dilakukan berdasarkan prinsip Islam dan sesuai dengan maqashid al-syari'ah. Produksi barang atau jasa tidak boleh mengancam agama, jiwa, akal, keturunan, atau harta benda. Produksi juga harus diprioritaskan sesuai dengan dharuriyyat, hajjiyat, dan tahsiniyat (Lestari & Setianingsih, 2019). beberapa factor berikut yang menuntukan betapa pentingnya proses produksi makanan halal (Amalia rizqa & Nasution Muhamad Iqbal, 2023):

- 1) Sesuai dengan prinsip agama: Produksi makanan halal sangat penting di Indonesia karena ajaran Islam mewajibkan umat Islam hanya makan makanan halal dan tidak makan apa pun yang lain. Jadi dalam prosesnya tidak boleh tercampur bahan yang diharamkana oleh agama.
- 2) Menjaga kondisi kesehatan: Makanan halal, yang biasanya dibuat dengan proses produksi yang bersih dan menggunakan bahan-bahan alami, dapat membantu menjaga kesehatan tubuh.

## **ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL**

- 3) Memelihara Kebersihan: untuk memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak tercemar oleh bahan-bahan yang tidak diinginkan, seperti babi.
- 4) Mendukung bisnis halal: Kebutuhan masyarakat Indonesia akan makanan halal membuka peluang pertumbuhan industri, yang menghasilkan lebih banyak pekerjaan dan pertumbuhan ekonomi negara.

Selain itu, perusahaan yang memproduksi makanan harus memperhatikan kebersihan karyawannya. Berikut beberapa hal yang perlu diperhatikan (Heni pratiwi et al., 2024):

- 1) Karyawan harus bersih seperti menghindari aktivitas yang dapat mengkontaminasi makanan, memakai pakaian yang bersih dan menggunakan penutup kepala. seperti menjaga rambut, muka, dan rokok, serta memastikan bahwa setiap tahap penanganan dilakukan oleh profesional yang dilatih khusus.
- 2) Komponen peralatan Persyaratan teknis harus dipenuhi dan kebersihan Peralatan yang digunakan dalam penanganan makanan harus senantiasa dipertahankan dalam kondisi baik. Peralatan harus terbuat dari bahan yang aman untuk makanan, seperti kayu yang tidak berkarat dan tidak beracun.
- 3) Kondisi lingkungan Menurut nilai-nilai Islam, kebersihan lingkungan hidup sangat penting, yaitu menghindari pencemaran dari sampah dan limbah. Kebersihan lingkungan harus mendapat perhatian yang serius karena merupakan bagian penting dari tindakan kebersihan.

### **3. Bahan baku produksi**

Untuk mengetahui apakah sebuah makanan halal atau tidak, hal pertama yang harus diperhatikan adalah bahan dasar makanan tersebut. Ini berarti bahwa bahan dasar makanan tersebut berasal dari zat halal dan tidak dicampur dengan makanan yang haram menurut syari'at adalah halal. Namun, jika makanan tersebut berasal dari bahan haram atau bercampur dengan zat haram, maka makanan tersebut haram.

Proses produksi yang tepat di setiap perusahaan biasanya ditentukan oleh kesesuaian antara faktor-faktor penciptaan seperti metode, sumber daya manusia, modal, bahan baku, dan mesin. Setiap organisasi harus memiliki pengaturan



pembuatan yang layak untuk kebutuhan bahan baku alam dan disesuaikan dengan kebutuhan setiap organisasi agar siklus produksi berjalan dengan benar dan efektif karena bahan baku sangat penting untuk kelancaran proses produksi(Chotimah et al., 2023).Perlu diketahui bahwa menimbun bahan baku dalam jumlah yang berlebihan akan menyebabkan kerugian, tetapi menghasilkan keuntungan jika jumlah persediaan tidak mencukupi. Akibatnya, pengendalian persediaan diperlukan untuk memastikan bahwa bahan baku tersedia secara efektif, tepat harga, dan dengan kualitas yang tepat pada waktu yang tepat.

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi suatu makanan harus terhindar dari bahan yang membahayakan manusia dan bahan yang ada campuran haramnya Karena,penggunaan bahan baku babi dalam berbagai industry sangat umum terjadi, seperti farmasi, sabun, makanan, kosmetik, bahan bangunan, dan bahkan amunisi senjata.Larangan melakukan hal haram adalah larangan untuk menggunakan atau memakan sesuatu yang haram(Ansori et al., 2016).

Namun, standar produk halal yang dimaksud MUI adalah produk yang memenuhi syarat-syarat berikut(Rosyid et al., 2021):

- 1) Tidak mengandung babi atau produk babi;
- 2) Tidak mengandung bahan haram seperti darah, organ manusia, atau kotoran;
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan yang halal untuk dimakan harus di sembelih dengan cara yang sesuai dengan syariat Islam;
- 4) Semua tempat penyimpanan, penjualan, dan penggunaan produk halal harus dilakukan dengan cara yang halal. tata cara yang diatur sesuai dengan syariat Islam; dan
- 5) Makanan dan minuman bebas khamar ini dilarang oleh Allah baik dari barang itu sendiri maupun dari cara mendapatkan barang tersebut. Bagi masyarakat muslim, hal yang paling penting adalah halal atau tidaknya suatu makanan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Hasil evaluasi tersebut dapat di buat kesimpulan bahwa studi kelayakan bisnis adalah studi yang mempelajari bisnis yang akan dijalankan dan hubungannya dengan

## **ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL**

apakah bisnis tersebut layak untuk dijalankan atau tidak. Studi kelayakan bisnis sangat penting bagi suatu perusahaan atau komunitas untuk membangun suatu usaha karena bertujuan untuk menurunkan resiko, membuat perencanaan dan pelaksanaan tugas lebih mudah, dan membuat pengawasan dan pengendalian lebih mudah. Dalam jurnal ini, studi kelayakan bisnis digunakan untuk menilai produksi makanan dengan mempertimbangkan aspek halalannya.

Produksi itu sendiri didefinisikan sebagai proses membuat atau meningkatkan barang atau jasa dengan menggunakan komponen yang sudah ada, seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan dana, dengan tujuan untuk mencapai hasil yang lebih baik. Produksi makanan harus mempertimbangkan halalannya, baik dari segi zatnya (bahan baku) maupun proses pembuatannya.

Makanan halal belum tentu toyyib, sedangkan makanan toyyib sudah halal, makanan yang halal belum tentu halal secara keseluruhan. Perusahaan harus mengikuti beberapa prosedur untuk memproduksi makanan halal. Menurut MUI, standar halal makanan adalah sebagai berikut: tidak mengandung babi atau produk babi; tidak mengandung bahan haram, seperti darah, organ manusia, kotoran, dan sebagainya; semua hewan halal yang disembelih dengan cara yang sesuai dengan syariat Islam; dan semua tempat penyimpanan, penjualan, dan penggunaan produk halal harus diatur secara halal.

### **Saran**

Dari hasil penelitian tentang Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Produksi Makanan Di Tinjau Dari Aspek Halal tentunya masih banyak kekurangan baik penulisan maupun materi yang dipaparkan oleh penulis. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat menyempurnakan penelitian ini.

### **DAFTAR REFERENSI**

- Aldhiansyah, I., Kelayakan, A., Umkm, B., Khas, M., & Aldhiansyah, P. I. (2023). *RESWARA: Jurnal Riset Ilmu Teknik Volume 1 No. 1 Juli 2023 E-ISSN: xxxx 222 I DOI: xxxx xxxx-SA license. Lisensi Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional*. <https://journal.yazri.com/index.php/reswara>.
- Aldy, R. (2017). *Studi Kelayakan Bisnis* (Aldy.Rochmat, Ed.; 2017th ed.). Unmuh Ponorogo Press.

- Ali, M., Makanan, K., Dalam, H., & Syariah, T. (2016). *KONSEP MAKANAN HALAL DALAM TINJAUAN SYARIAH DAN TANGGUNG JAWAB PRODUK ATAS PRODUSEN INDUSTRI HALAL*.
- Amalia rizqa, & Nasution Muhamad Iqbal. (2023). Konsep Halal Dalam Produksi Makanan Di Indonesia. *Nal Manajemen Akuntansi(JUMSI)*, 3(3).
- Ansori, A., Sultan, I., & Hasanuddin Banten, M. (2016). *DIGITALISASI EKONOMI SYARIAH*. 7(1).
- Arifqi, Moh.Musfid, Musfiq Arifqi Sekolah Tinggi Agama Islam Miftahul Ulum Terate Sumenep, M., & Junaedi Institut Agama Islam Nasional Laa Roiba Bogor, D. (2021). Pemulihan Perekonomian Indonesia Melalui Digitalisasi UMKM Berbasis Syariah di Masa Pandemi Covid-19. *Al-Kharaj:Jurnal Ekonomi.Keuangan Dan Bisnis Syariah*, 3(2).  
<https://doi.org/10.47467/alkharaj.v3i1.311>.
- Chotimah, chusnul, Hanum, F., & Abdussalam. (2023). *Efektivitas Mnaajemen Persediaan Bahan Baku Dan Biaya Produksi Menurut Perspektif Ekonomi Islam*.
- Fachrurazi, F., & Pontianak, I. (2022). *STUDI KELAYAKAN BISNIS*.  
<https://www.researchgate.net/publication/363506008>.
- Heni pratiwi, Maulana farhan ibrahim, Winda melani lusiana, Kartika, & Anggun Isnaini. (2024). Analisis Pelaksanaan Penyebelihan Hewan Sesuai Syariat Islam Terhadap RPH. *Internasional Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 4(1).
- Lestari, N., & Setianingsih, D. S. (2019). ANALISIS PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah). *LABATILA:Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, 3(2). <https://doi.org/10.33507/lab.v4i01>.
- Rahman, F. A., & Oktaviani, R. N. (2022). ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS SYARIAH PADA INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH DALAM MENDAPATKAN PEMBIAYAAN DARI PERBANKAN SYARIAH. *Jurnal Tabarru' : Islamic Banking and Finance*, 5(1).
- Ras Try Astuti, A. (2019). *Bisnis Halal dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis* (Vol. 1, Issue 2).
- Rosyid, D. M., Sujantoko, S., Armono, H. D., Djatmiko, E. B., Wardhana, W., Prastianto, R. W., Mulyadi, Y., Kurniati, N., & Wardhani, M. K. (2021). Kajian Pengelolaan

## **ANALISIS STUDI KELAYAKAN BISNIS DALAM PRODUKSI MAKANAN DI TINJAU DARI ASPEK HALAL**

Kawasan Mangrove Pesisir Selatan Kabupaten Bangkalan Berdasarkan UU No 1 Tahun 2014. *SEWAGATI*, 5(3), 206–216.  
<https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i3.26>.

Santoso, P. V., Amarillo, R. V., & Prasetyarini, S. (2022). Analisis kelayakan bisnis pada UMKM makanan khas Palembang di Kota Malang (Studi Kasus Pada Bisnis Pempek Sultan Asli Palembang). In *Jurnal Multidisiplin West Science* (Vol. 01, Issue 02). Desember.

Solihin, D., Studi Akuntansi, P., & TEDC Bandung, P. (2016). *Analisis Kelayakan Usaha Produksi ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUKSI MAKANAN KECIL (STUDI KASUS PIRT ABC DI BANDUNG BARAT)*.

Tahido Yanggo, H. (2013). *MAKANAN DAN MINUMAN DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM*.

Wahyuni, Muthia Syahrani Hsb, R., & Latiful fatih, M. (2022). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Produksi. *VISA:Journal Of Visions and Ideals*, 2(2).