



ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DI KOTA TUBAN

Oleh:

Elisa Tri Rahayu¹

Abdur Rohman²

Universitas Trunojoyo Madura

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

Korespondensi Penulis: 220721100155@student.trunojoyo.ac.id

Abstract. The findings of this research show that management in the halal industry includes human resource development, socialization of halal certification, development of a halal ecosystem, involvement of various parties in certification, as well as international cooperation to guarantee halal products. This research aims to determine the strategic analysis of the management aspects of the halal industry at Mie Gacoan in Tuban City. This research is qualitative in nature with a literature review method from secondary data such as books, journals and available previous research. Descriptive analysis techniques are used to examine data in depth and systematically, thereby producing accurate and up-to-date information. External challenges include global competition and varying halal certification standards, while internal challenges include low halal awareness and slow implementation of regulations. With effective management and the right development strategy, the halal industry has great potential to develop and contribute significantly to the national economy. Halal industry management includes the functions of planning, organizing, implementing and supervising. Mie Gacoan's marketing management aspect strategy can be said to be good, Mie Gacoan sells its products offline and online and makes the restaurant an intragrammable to attract consumers to come.

Keywords: Management Aspects. Halal Products, Gacoan Noodles.

ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DI KOTA TUBAN

Abstrak. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen dalam industri halal meliputi pengembangan sumber daya manusia, sosialisasi sertifikasi halal, pengembangan ekosistem halal, keterlibatan berbagai pihak dalam sertifikasi, serta kerja sama internasional untuk menjamin produk halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis strategi aspek manajemen industri halal pada Mie Gacoan di Kota Tuban. Penelitian ini bersifat kualitatif dengan metode tinjauan pustaka dari data sekunder seperti buku, jurnal dan penelitian terdahulu yang tersedia. Teknik analisis deskriptif digunakan untuk mengkaji data secara mendalam dan sistematis, sehingga menghasilkan informasi yang akurat dan terkini. Tantangan eksternal mencakup persaingan global dan standar sertifikasi halal yang beragam, sedangkan tantangan internal mencakup rendahnya kesadaran halal dan lambatnya penerapan peraturan. Dengan pengelolaan yang efektif dan strategi pengembangan yang tepat, industri halal mempunyai potensi besar untuk berkembang dan berkontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional. Manajemen industri halal mencakup fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan. Strategi aspek manajemen pemasaran Mie Gacoan sudah dapat dikatakan baik, Mie Gacoan menjual produknya dengan cara Offline maupun Online dan membuat Restoran menjadi intragramebel untuk memikat konsumen untuk datang.

Kata kunci: Aspek Manajemen. Produk Halal, Mie Gacoan.

LATAR BELAKANG

Aspek manajemen perubahan menjadi alat penting dalam mengelola transformasi organisasi, mengatasi tantangan, dan merespon peluang yang muncul, dengan menerapkan prinsip-prinsip manajemen perubahan, perusahaan dapat mengelola transisi dengan lebih terencana, mengurangi resistensi terhadap perubahan, dan memastikan bahwa perubahan yang diterapkan dapat mencapai tujuan yang diinginkan¹.

Industri halal muncul sebagai fenomena yang berlaku di lanskap global kontemporer. Hal ini dibuktikan dengan ekspansi yang stabil dari sektor halal setiap tahun, menggaris bawahi peran penting dalam mendorong kemajuan ekonomi. Industri

¹ Turban, E., Pollard, C., & Wood, G. (2023). B. Peluang dalam Penggunaan Sistem Informasi Manajemen. Sistem Informasi Manajemen AI (Artificial Intelligence) as the Future Management Information System (Untuk Mahasiswa Ekonomi Program Studi Manajemen), 94.

halal memainkan fungsi ekonomi yang penting dalam masyarakat lokal dan semakin menyusup ke pasar internasional yang menempatkan premium pada barang dan jasa yang selaras dengan prinsip halal. Mengingat meningkatnya populasi Muslim dan kesadaran yang meningkat mengenai prinsip-prinsip halal, sektor ini berada pada lintasan pertumbuhan yang berkelanjutan, menjanjikan kontribusi signifikan bagi ekonomi dan perdagangan global. Perkembangan industri halal juga terjadi di Indonesia, yang terkenal sebagai negara Muslim terpadat di seluruh dunia, yang memiliki potensi besar untuk memelihara sektor halal. Statistik terbaru mengungkapkan bahwa pada tahun 2017, komunitas Muslim di Indonesia mengeluarkan USD 184 miliar untuk produk dan layanan halal, dengan proyeksi lonjakan sebesar 14,96 persen mencapai USD 281,6 miliar pada tahun 2025. Selain itu, Indonesia merupakan negara dengan sumber daya yang melimpah, termasuk kekayaan laut dan darat, dan memiliki populasi yang didominasi Islam, sehingga menghadirkan prospek yang menguntungkan bagi industri halal.

Kekayaan berlimpah yang tersedia di Indonesia memiliki potensi untuk mendorong peluang bagi kemajuan industri halal di dalam negeri, yang mencakup sektor-sektor seperti pariwisata, makanan, obat-obatan, kosmetik, dan lain-lain. Akibatnya, sifat produk secara signifikan dibentuk oleh usaha industri². Setiap produk atau layanan yang termasuk dalam kategori halal diwajibkan untuk mematuhi kriteria khusus yang diuraikan oleh otoritas Islam atau entitas sertifikasi halal yang berwenang (seperti Dewan Ulama Indonesia/MUI, Lembaga Penilaian Makanan, Obat, dan Kosmetik MUI/LPPOM MUI, dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal/BPJPH).

Dalam agama Islam, penting bagi seorang Muslim untuk mematuhi aturan konsumsi halal dan penggunaan produk, serta menghindari syubhat, yaitu situasi yang ambigu antara halal dan haram. Hal ini berdampak pada berbagai aspek regulasi industri halal di Indonesia, dimana antusiasme terhadap sektor halal menunjukkan asimilasi mendalam dari prinsip-prinsip Islam dalam kehidupan individu muslim³. Industri halal berperan penting dalam memastikan bahwa produk yang dihasilkan

² Zainol Fata, Halal Industry Management in Islamic Economic Perspective, *Ta'amul: Journal of Islamic Economics* 2, no. 1 (2023), Hlm. 38–39.

³ Choirul F. Y, dan Machasin, *Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Dalam Perspektif Hukum* (Jakarta: PUSLITBANG LEKTUR DAN KHAZANAH KEAGAMAAN BADAN LITBANG DAN DIKLAT KEMENTERIAN AGAMA RI, 2012), Hlm. 399.

ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DI KOTA TUBAN

sesuai dengan prinsip-prinsip syariah, sehingga menjamin kualitas (thayib), kesejahteraan, keamanan, dan tidak bahayanya suatu produk, membuatnya layak untuk dikonsumsi, dinikmati, atau digunakan⁴.

Prinsip halal tidak hanya mencakup penghindaran dari bahan baku atau zat yang tidak cocok untuk dikonsumsi, tetapi juga mencakup pertimbangan mengenai aspek keamanan dan kualitas pemrosesan produk untuk memastikan mereka tidak membahayakan konsumen. Mempertahankan konsistensi kemajuan industri halal memerlukan manajemen yang efektif untuk mencegah regresi dan memfasilitasi kemajuan menuju tujuan yang ditentukan. Manajemen, sebagai konsep, mencakup kegiatan organisasi, mulai dari perencanaan dan koordinasi, hingga pengendalian sumber daya, yang ditujukan untuk realisasi tujuan yang dimaksudkan.

Mie Gacoan, sebuah produk kuliner tradisional Indonesia, memiliki potensi besar dalam pengembangan industri halal di Kota Tuban. Untuk meningkatkan kinerja ekonomi dan pengembangan ekonomi yang berbasis produk halal, diperlukan strategi yang efektif dalam manajemen industri halal.

Adanya potensi industri halal yang terus berkembang, penerapan manajemen perlu diterapkan guna menjaga continuitas dari industri tersebut. Kegiatan manajemen ini dilakukan untuk menjaga eksistensi perkembangan industri halal. Adanya penerapan ini tentunya harus diiringi oleh suatu analisis, mengingat aktivitas industri ini tergolong dalam suatu kegiatan ekonomi, sehingga diperlukan kehati-hatian dalam mengelolanya. Berlandaskan pada uraian tersebut, penulis memiliki ketertarikan dalam mendalami penerapan strategi aspek manajemen industri halal pada mie gacoan yang ada di kabupaten Tuban.

KAJIAN TEORITIS

Aspek Manajemen

Manajemen secara umum diartikan sebagai pendekatan yang terstruktur, menekankan bahwa praktik manajemen memerlukan kemampuan untuk mendelegasikan tugas kepada orang lain. Oleh karena itu, manajemen melibatkan

⁴ Abdus Salam Dz, Eti Nurhayati “*Pengembangan Modal Manusia Industri Halal Perspektif Manajemen Islam*” *Proceeding 8 Th Metro International Conference on Islamic Studies (MICIS)* (Lampung: Postgraduate of IAIN Metro, 2019), Hlm. 75.

koordinasi dan pemanfaatan sumber daya dalam organisasi untuk memastikan bahwa operasi sesuai tujuan selaras yang ditetapkan guna mencapai target tertentu.

Proses manajemen mencakup pemantauan berbagai aktivitas dalam organisasi melalui penerapan fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan, dengan tujuan menggunakan sumber daya yang ada secara efektif untuk mencapai sasaran yang telah ditetapkan⁵. Fungsi manajemen ini diuraikan sebagai berikut:

1. Perencanaan (*Planning*): Tindakan perencanaan melibatkan proses yang cermat untuk menentukan lokasi yang tepat dan cara di mana bisnis akan dimulai atau beroperasi untuk mengejar tujuan tertentu.
2. Pengorganisasian (*Organizing*): Proses pengorganisasian melibatkan pengelompokan strategis berbagai kegiatan ke dalam unit yang berbeda, memastikan kejelasan dan ketertiban berdasarkan tanggung jawab dan wewenang yang ditugaskan dari koordinator unit.
3. Pelaksanaan (*Actuating*): Implementasi mengacu pada inisiasi sistematis dari semua kegiatan yang direncanakan oleh seluruh unit organisasi.
4. Pengawasan (*Controlling*): proses penting untuk mengevaluasi, mengukur, dan meneliti hasil pekerjaan untuk memastikan keselarasan dengan rencana awal dan memperbaiki penyimpangan yang mungkin timbul selama pelaksanaan tugas.

Tujuan Manajemen Strategis

Di dalam menciptakan sebuah keunggulan kompetitif atau competitive advantage, maka suatu perusahaan harus mengembangkan sebuah strategi melalui proses manajemen strategi bagi perusahaan nya. Dalam kutipan Ismail Solihin, Bernie dan Hasterly berpendapat bahwa terdapat beberapa macam indikator yang bisa menjadi petunjuk untuk menilai dari keunggulan kompetitif suatu perusahaan antara lain yaitu itu mencakup sebuah indikator indikator dari kinerja akutansi dan juga ekonomi. Kita dapat memperoleh informasi terkait dengan sebuah kinerja Akutansi dari suatu perusahaan, baik dari isi profitabilitas ataupun dari sebuah rasio-rasio keuangan melalui analisis terhadap laporan keuangan perusahaan tersebut. Dengan melakukan perbandingan sebuah kinerja Akutansi suatu perusahaan yang satu dengan perusahaan

⁵ Rochmat Aldy Purnomo., et al, *Studi Kelayakan Bisnis* (Ponorogo: UNMUH Ponorogo Press, 2017), Hlm. 151.

ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DI KOTA TUBAN

yang lainnya di dalam satu industry, nantinya akan didapatkan sebuah gambaran mengenai tentang kinerja perusahaan tersebut dibandingkan dengan perusahaan lainnya, yaitu apakah suatu perusahaan mempunyai keunggulan yang kompetitif ataupun tidak memiliki.

Industri Halal

Industri halal sering diasosiasikan dengan usaha untuk menghasilkan produk atau layanan yang sesuai dengan prinsip-prinsip Islam (syariah). Seiring waktu, konsep industri halal telah mendapatkan daya tarik yang signifikan, didorong oleh permintaan global yang substansial untuk barang dan jasa halal. Sektor ini terdiri dari entitas yang terlibat dalam proses manufaktur untuk mengubah bahan mentah menjadi barang, atau untuk memberikan layanan, dengan prosedur operasional yang berakar pada prinsip syariah⁶.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), industri melibatkan proses pembuatan atau pengolahan barang dengan menggunakan berbagai alat dan mesin. Suatu kegiatan dalam memproses dan memproduksi barang menggunakan teknologi sebagaimana standar syariat islam adalah definisi dari industri halal. Industri halal memiliki fungsi dan tujuan manifestasi dari UU No 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Halal sendiri berarti diperbolehkan atau tidak dilarang oleh syariat islam. Semua barang halal harus menjalani pemrosesan sesuai dengan prinsip-prinsip Syariah, memastikan mereka bebas dari racun, aman, tidak berbahaya, sanitasi, sanksi hukum, dan bermanfaat secara nutrisi selama seluruh proses produksi sampai dikonsumsi.

Halal berkaitan dengan pemanfaatan barang-barang, termasuk makanan, minuman, dan obat-obatan, yang tidak mengandung atau bercampur dengan zat terlarang⁷. Istilah ini berasal dari dalam bahasa Arab dan menunjukkan sesuatu yang diperbolehkan atau sah menurut hukum Islam. Dalam konteks obat-obatan, makanan, dan minuman, tersebut diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh umat islam.

Produk Halal Mie Gacoan

Produk mie merupakan produk substitusi bahan pangan utama yang digemari dikalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa. Salah satu usaha kuliner

⁶ Sukoso., et al, *Ekosistem Industri Halal, Proceedings Series on Social Sciences & Humanities* (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020), Hlm. 42.

⁷ *Ibid*, Hlm. 43.

mie yaitu Mie Gacoan, usaha kuliner ini merupakan tempat makan kesukaan konsumen yang suka makanan pedas, selain itu terdapat keunikan dari nama menu yang ditawarkan karena menggunakan nama-nama hantu, tujuannya untuk memicu rasa penasaran konsumen agar mengkonsumsinya⁸.

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh tentang keputusan pembelian yang dipengaruhi oleh pengetahuan produk dan variabel lainnya menunjukkan bahwa variabel pengetahuan produk secara parsial maupun simultan berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian⁹. Penelitian lainnya yang dilakukan juga menunjukkan bahwa variabel pengetahuan produk secara parsial berpengaruh positif terhadap keputusan pembelian. Dengan penelitian yang dilakukan menyatakan variabel pengetahuan produk berpengaruh positif tetapi tidak signifikan terhadap keputusan pembelian.

Penelitian terdahulu tentang keputusan pembelian dipengaruhi oleh kesadaran halal dan variabel lainnya menunjukkan bahwa variabel kesadaran halal berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian secara parsial maupun simultan. Penelitian ini juga didukung oleh penelitian yang menyatakan bahwa variabel kesadaran halal secara parsial berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian. Bahwa kesadaran halal berpengaruh positif tetapi tidak signifikan terhadap keputusan pembelian.

Permasalahan terhadap keputusan pembelian disebabkan karena konsumen tidak terlalu yakin terhadap kesadaran halal pada dirinya, hal ini terlihat dari pengetahuan produk terhadap makanan halal seperti produk atau bahan-bahan yang digunakan di restoran Mie Gacoan. Konsumen tetap melakukan pembelian produk Mie Gacoan meskipun mengetahui bahwa produk Mie Gacoan belum bersertifikasi halal. Berdasarkan penjelasan tersebut, peneliti tertarik untuk menganalisis tentang pengaruh pengetahuan produk halal dan kesadaran halal pada keputusan pembelian konsumen terhadap produk Mie Gacoan di Tuban. Kabupaten Tuban terdapat keberagaman masyarakat muslim dan pemeluk agama lain, sehingga hal ini menarik untuk penelitian yang berkaitan dengan aspek manajemen industri halal. Penelitian ini berjudul “Analisis Strategi Aspek Manajemen Industri Halal Pada Mie Gacoan Dikota Tuban”

⁸ Nuraini, F., & Novitaningtyas, I. (2022). Pengaruh Harga dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian pada Mie Gacoan Cabang Magelang. *Jurnal Nasional Manajemen Pemasaran & SDM*, 3(2), 50–57. <https://doi.org/10.47747/jnmpsdm.v3i2.740>

⁹ Puspaningrum, S., & Walujo, H. D. (2021). Influence Of Brand Image And Product Knowledge On Purchase Decision (Study on Consumers of Holland Bakery Pandanaran Semarang). *Jurnal Ekonomi,Manajemen,Akuntansi Dan Keuangan*, 2(3), 168–173.

ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DIKOTA TUBAN

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif deskriptif yang disajikan dalam bentuk naratif. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data sekunder yang bersumber dari kajian literatur penelitian terdahulu yang didukung oleh data website terpercaya dan relevan. Hasil analisis disajikan secara naratif agar mudah dipahami dan mampu memberikan informasi yang akurat dan terkini untuk mengatasi masalah yang dihadapi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Awal memulai bisnis makanan dan minuman pasti tidak selalu mudah. Untuk menjalankan sebuah bisnis restoran juga membutuhkan detail yang lengkap, sebuah bisnis restoran ini tidak hanya berfokus pada sebuah bagian rasa saja, akan tetapi juga befokus dalam hal pelayan yang akan diberikan terhadap para pelanggan dan juga kenyamanan yang di dapat oleh pelanggan saat berkunjung juga salah satu yang menjadi faktor dan harus diperhatikan dengan baik. Di dalam perencanaan sebuah bisnis restoran juga harus dilaksanakan secara matang. Ada beberapa aspek yang penting dan harus di perhatikan di dalam memulai melaksanakan sebuah bisnis makanan dan minuman pada Mie Gacooan DiKota Tuban, diantaranya:

1. Lokasi atau Perencanaa (*Planning*) Mie Gacoan Tuban

Menurut Pemilik Warunk Mie Gacoan, pemilihan untuk lokasi ini harus dipikirkan secara matang-matang. Seperti contohnya memilih lokasi yang strategis, mudah untuk diakses oleh para pelanggan, fasilitas parkir yang juga luas, dan faktor yang lainnya. Karena untuk target pasar atau juga pelanggan akan sangat mempengaruhi pemilihan dari lokasi yang akan dipilih dan dijadikan tempat bisnis ini. Misalnya saja apabila targetnya adalah orang-orang yang bekerja, oleh karena itu cari lokasi tempat usaha yang berada di area perkantoran. Lokasi Warunk Mie Gacoan pun memiliki letak lokasi yang cukup strategis berada rdi pinggir jalan raya kota yang dekat dengan plaza, perkantoran, rumah sakit, bank, masjid, dan juga dekat dengan fasilitas umum lainnya. Hal ini menjadi salah satu kelebihan dari Warunk Mie Gacoan yang mudah di akses oleh siapa saja dari seluruh lapisan masyarakat disekitar Kota Tuban.

Mie gacoan memiliki cabang di mana-mana. Salah satunya ada di Jl. Basuki Rachmad No. 75, Kebonsari, Kutorejo, Kec. Tuban, Kab. Tuban Jawa timur 62317. Mie Gacoan masih memiliki cabang lagi di berbagai kota besar di Indonesia yaitu, Surabaya, Gresik, Malang, Madiun, JungAquam, Yogyakarta, Kediri,Solo, Bali, dan sekitaennya.

Mengusung komep kafe, Mie Gacoan menawarkan tempat makan luas, bernuansa kekinian, cocok sekali untuk kalangan muda. Amosfernya sangat mendukung untuk nongkrong dan yang tak kalah penting, tempat ini Instagramable. Sembari menunggu pesanan datang, pengunjung bisa menghabiskan waktu dengan permainan yang disediakan pengelola.

2. Pematangan Ide dan Konsep dan Pengorganisasian (*Organizing*) Mie Gacoan Tuban

Dengan memahami dan mematangkan sebuah ide beserta dengan konsep dari restoran yang akan dibuat dan dijalankan merupakan hal yang sangat penting. Business plan pada restoran atau sebuah konsep untuk restoran dapat dimulai dari teknik produksi, target pada pasar atau konsumen yang dituju, hingga sampai pada prospek dari usaha restoran tersebut. Melaksanakan sebuah analisis terhadap kelayakan dari prospek bisnis yaitu merupakan hal yang sangat penting. Hal ini dilakukan oleh manajemen Warunk Mie Gacoan pada waktu awal memulai bisnis restorannya.

Mie Gacoan yang masih merupakan anak dari perusahaan PT. Pesta Pupi Abadi, yang merupakan resto mic yang membenarkan (price to quality Charga menentukan kualitas) terbaik dikelasnya. Mic Gacoan selalu menjaga dan membangun nilai-nilai perusahaan yaitu, Coolite, Service, dan Cleanliness. Oleh karena itu, tidak heran jika kafe Mie Gacoan menjadi tempat bersantap mie terhunk bagi pelajar dan mahasiswa utamanya, dimana mereka bisa sekedar nongkrong mengerjakan tugas, ngobrol santai, atau ber sua foto. Dengan menyajikan tempat yang mempunyai daya tarik tersendiri bagi pengunjung, serta tersediannya berbagai fasilitas untuk menunjang kenyamanan pengunjung seperti jaringan wifi, colokan listrik, music-musik terupdate, yang dijamin akan membuat customer atau pengunjung betah dan ingin kembali lagi Suasana yang terencana dan sesuai dengan sasarannya akan dapat menarik pelanggan yang secara tidak langsung dapat merangsang minat

ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DI KOTA TUBAN

konsumen untuk melakukan pembelian sekaligus merasa puas sehingga kembali mengulang-ulang pembelian¹⁰.

3. Studi Untuk Kelayakan Bisnis

Dengan melakukan kegiatan peninjauan terhadap berbagai aspek pasar dan pemasaran, pada aspek teknis dan teknologi, pada aspek sosial, dan pada aspek hukum, serta sampai dengan aspek manajemen dan keuangannya. Hasil dari kegiatan peninjauan tersebut bisa dipakai sebagai sebuah dasar untuk membuat keputusan yang tepat apakah rencana bisnis restoran ini layak untuk dijalankan atau malah tidak. Sehingga pihak dari Warunk Mie Gacoan juga akan tetap melaksanakan studi kelayakan bisnis yang dijalankan.

4. Pelaksanaan (*Actuating*) Pada Mie Gacoan Kota Tuban

Dan segi rasa, Mie Garoun sebenarnya tak jauh beda dibanding mie pedas yang sering kita tahu. Konsumen bebas memilih tingkat kepedasan sesuai selera. Istilah yang diberikan untuk tiap levelnya cukup unik, mulai dari mie angel, setan, hingga iblis. Jadi yang tak tahan makanan pedas tak perlu khawatir. Cukup pesan mie angel yang disajikan tanpa cabai sama sekali. Sementara bagi yang ingin tantangan atau menambah selera makan, dipersilahkan mencoba level setan atau bahkan iblis. Perbedaan antara level setan dan iblis adalah, jika level setan itu hanya ada rasa gurih dan pedas tetapi level iblis rasanya manis dan pedas.

Satu porsi Mie Gacoan terdiri dari pangsit goreng, mic dengan taburan daun bawang dan bawang goreng, ayam cincang, plus cabe rawit. Biji-biji cabe tampak berhamburan aura pedasnya terasa sangat kuat. Porsinya juga cukup banyak dijamin puas. Resep untuk menetralkan pedas jangan lewatkan pangsit gorengnya. Isinya berupa ayam cincang halus yang nikmat. Selain itu juga ada menu pendamping seperti macam-macam dimsum.

5. Pengawasan (*Controlling*) Pada Mie Gacoan Kota Tuban

Selain bisa dimakan di tempat, mie gacoan juga bisa dipesan melalui aplikasi grab. Dengan adanya aplikasi ini, para anak muda yang ingin membeli mie gacoan tidak harus datang ke tempatnya langsung. Kalian bisa order liwat aplikasi tanpa harus menunggu untuk mengantri. Produk makanan ataupun minuman yang

¹⁰ Tamber. E. R. Tabelessy, W., & Tahapary. G. (2019). Atmosfer Cafe Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan Cafe Pasir Putih Di Kota Ambon, Arvial Sovo-(), 7(2).

diproduksi oleh Gacoan ini yang dulunya belum memiliki sertifikasi halal namun sekarang sudah memiliki sertifikasi halal yang dimana aman untuk dikonsumsi bagi konsumen.

Dari beberapa uraian diatas kami merangkumnya dalam table sebagai berikut:

Sektor	Strategi Pemasaran
Produk	Meningkatkan kualitas rasa dan bahan serta melakukan inovasi-inovasi menu lainnya. Seperti yang dulunya belum memiliki sertifikasi label Halal sekarang sudah bersertifikasi Halal.
Harga	Harga Mie Gacoan sendiri sudah termasuk restoran yang terjangkau. Ditambah lagi dengan adanya potongan pembelian atau promo pada pemesanan melalui aplikasi grab.
Pelayanan	Memberikan pelayanan yang ramah dan sepenuh hati kepada pelanggan. Selain itu memberikan pelayanan yang cepat dengan menambah beberapa karyawan untuk mempercepat operasional restoran. Serta berkerjasama dengan beberapa aplikasi-aplikasi ojek online untuk mempermudah masyarakat dalam mendapatkan produk.
Promosi	Melakukan promosi dengan melalui social media secara online seperti di tiktok, Instagram, twitter, facebook dan platform lainnya.
Lokasi	Memiliki lokasi yang strategis seperti yang berada di dalam kota terutamanya yang berada di tengah kota, yang mempunyai akses mudah dijangkau seluruh lapisan masyarakat, dekat dengan beberapa fasilitas.

ANALISIS STRATEGI ASPEK MANAJEMEN INDUSTRI HALAL PADA MIE GACOAN DI KOTA TUBAN

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pembahasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa Industri halal memiliki potensi yang besar untuk berkembang di Indonesia, didorong oleh besarnya populasi muslim dan kesadaran masyarakat akan prinsip-prinsip halal. Dengan sumber daya yang melimpah, Indonesia memiliki prospek yang menguntungkan bagi kemajuan industri halal di berbagai sektor seperti pariwisata, makanan, obat-obatan, dan kosmetik. Namun, untuk menjaga keberlangsungan dan kemajuan industri halal, manajemen yang efektif sangat diperlukan.

Manajemen industri halal harus mencakup fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan yang selaras dengan prinsip-prinsip ekonomi Islam. Hal ini penting untuk memastikan bahwa produk dan layanan yang dihasilkan benar-benar halal dan thayyib (baik) bagi konsumen. Perspektif ekonomi Islam menekankan pentingnya kepatuhan terhadap hukum dan prinsip-prinsip syariah dalam segala aspek industri halal, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga distribusi dan pemasaran. Dengan strategi pengembangan yang tepat dan berlandaskan pada ekonomi Islam, industri halal di Indonesia diharapkan dapat terus tumbuh dan berkontribusi secara signifikan bagi kemajuan ekonomi nasional.

Strategi aspek manajemen pemasaran Mie Gacoan sudah dapat dikatakan baik, Mie Gacoan menjual produknya dengan cara Offline maupun Online dan membuat Restoran menjadi intragramebel untuk memikat konsumen untuk datang.

DAFTAR REFERENSI

- Abdus Salam Dz, Eti Nurhayati “*Pengembangan Modal Manusia Industri Halal Perspektif Manajemen Islam*” Roceeding 8 Th Metro International Conference On Islamic Studies (Micis) (Lampung: Postgraduate Of Iain Metro, 2019), Hlm. 75.
- Annisa Sulistyo, “Rencana Pengembangan Produk Halal”, Dalam <Https://Ekonomi.Bisnis.Com> (Diakses 20 Maret 2020).
- Buchari Alma, Manajemen Pemasaran Dan Pemasaran Jasa Alfabeta Bandung 2007.
- Choirul F. Y, Dan Machasin, *Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Dalam Perspektif Hukum* (Jakarta: Puslitbang Lektor Dan Khazanah Keagamaan Badan Litbang Dan Diklat Kementerian Agama RI, 2012), Hlm. 399.

- Fetyh Tanala Hilda., Et Al, “Analisis Manajemen Industri Halal Perspektif Ekonomi Islam,” *Reflektika* 16, No. 1 (2021), Hlm. 53.
- Hendri Hermawan Adinugraha., Et Al, *Perkembangan Industri Halal Di Indonesia* (Pekalongan: Scientist Publishing, 2022), Hlm. 20.
- Nuraini, F., & Novitaningtyas, I. (2022). Pengaruh Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Mie Gacoan Cabang Magelang. *Jurnal Nasional Manajemen Pemasaran & Sdm*, 3(2), 50–57.
<Https://Doi.Org/10.47747/Jnmpsdm.V3i2.740>
- Nur Syamsiyah., Et Al, “Industri Halal Di Indonesia: Peluang, Tantangan Dan Strategi,” *Ieb (Ekonomi Dan Bisnis Islam)* 1, No. 2 (2022), Hlm.43.
- Puspaningrum, S., & Walujo, H. D. (2021). Influence Of Brand Image And Product Knowledge On Purchase Decision (Study On Consumers Of Holland Bakery Pandanaran Semarang). *Jurnal Ekonomi,Manajemen,Akuntansi Dan Keuangan*, 2(3), 168–173.
- Rochmat Aldy Purnomo., Et Al, *Studi Kelayakan Bisnis* (Ponorogo: Unmuh Ponorogo Press, 2017), Hlm. 151.
- Sukoso., Et Al, *Ekosistem Industri Halal, Proceedings Series On Social Sciences & Humanities* (Jakarta: Departemen Ekonomi Dan Keuangan Syariah, 2020), Hlm. 42.
- Syaifullah Amin, “Pengembangan Produk Halal”, Dalam <Http://Www.Nu.Or.Id> (Diakses Tanggal 20 Maret 2020)
- Tamber. E. R. Tabelessy, W., & Tahapary. G. (2019). Atmosfer Cafe Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan Cafe Pasir Putih Di Kota Ambon, Arvial Sovo-(), 7(2).
- Tesa Oktiana, “Strategi Pengembangan Produk Halal”, Dalam <Http://Mediaindonesia.Com> (Diakses Tanggal 20 Maret 2020)
- Turban, E., Pollard, C., & Wood, G. (2023). B. Peluang dalam Penggunaan Sistem Informasi Manajemen. *Sistem Informasi Manajemen AI (Artificial Intelligence) as the Future Management Information System* (Untuk Mahasiswa Ekonomi Program Studi Manajemen), 94.
- Zainol Fata, Halal Industry Management in Islamic Economic Perspective, *Ta'amul: Journal of Islamic Economics* 2, no. 1 (2023), Hlm. 38–39.