



Penulis:
Dewi Mayang Syari

Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

PROSES PEMBUATAN KERIPIK TEMPE BERDASARKAN PERSPEKTIF ETIKA PRODUKSI DALAM ISLAM (Pada Produsen Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)



Editor:
Eka Sri Wahyuni, SE., MM
Debby Arisandi, MBA

**PROSES PEMBUATAN KERIPIK TEMPE
BERDASARKAN PERSPEKTIF ETIKA PRODUKSI
DALAM ISLAM
(Pada Produsen Keripik Tempe
di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)**



SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi (S.E)**

**OLEH:
DEWI MAYANG SYARI
NIM 1811130133**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO BENGKULU
2022 M/1443 H**



Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iambengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir oleh Dewi Mayang Syari (1811130133) dengan judul "Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)" telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu pada hari Kamis, 10 November 2022.

Dinyatakan **LULUS** Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang **Ekonomi Syariah** dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (S.E.).

Bengkulu, 29 November 2022

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP.197412022006042000

Debby Arisandi, MBA
NIP.19860192019032012

Penguji 1

Penguji 2

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP.197412022006042000

Adi Setiawan, Lc, MEI
NIP.198803312019031005

Mengetahui,
Dekan

Dr. H. Supardi, M. Ag
NIP.19650410199303007



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul “Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UINFAS Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi Lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan didalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu,
Mahasiswa yang menyatakan



Dewi Mayang Syari
NIM.1811130133

MOTTO

"Jika tidak mampu membantu dengan berbuat baik,
maka jangan mengganggu dengan berlaku licik dan
bertingkah munafik"

Dewi Mayang Syari

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, dengan segala puji dan syukur kepada Allah SWT dan atas dukungan serta doa-doa dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia saya ucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT karena setiap perjalanan hidup ini adalah wujud dari keagungan dan kasih sayang yang diberikan untuk setiap hambanya, terima kasih ya Allah atas segala nikmat yang engkau berikan kepada hambamu ini.
2. Kepada kedua orang tua ku, Ayahku (Mardi) dan Ibuku (Erni) yang sangat tercinta, terkasih, tersayang, orang tua terhebatku. Terimakasih atas doa, kasih sayang, kesabaran, dan dukungan kalian selama ini, sehingga saya dapat menyelesaikan studi ini (S.E). Semoga Allah selalu meridhoi setiap langkah kaki kalian, dan senantiasa selalu memberikan rahmatnya kepada kalian. Aamiin.
3. Kepada kakak-kakak ku tersayang (Nia Erdian Syari, Elvis Trajabitu, Siti Mursyida Rani), dan adikku (Riski

Delon Syaputra). Terimakasih untuk doa, dukungan dan semangat dari kalian sehingga saya dapat menyelesaikan studi ini.

4. Terimakasih yang tidak terhingga untuk dosen-dosenku, terutama kepada dosen pembimbingku Ibu Debby Arisandi, MBA dan Ibu Eka Sri Wahyuni, SE., MM yang telah membimbingku dengan baik dan penuh kesabaran, kalau bukan karena kalian skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik.
5. Terimakasih kepada informan penelitian yang sudah bersedia meluangkan waktunya untuk saya wawancara untuk mendapatkan hasil penelitian, tanpa bantuan kalian saya tidak bisa menyelesaikan penelitian ini.
6. Terimakasih kepada sahabatku Eva Pratiwi dan Lilis Alviani yang telah menjadi sahabat konsultasi dan memberikan solusi atas permasalahan akademik selama proses penyusunan skripsi ini.
7. Almamaterku (UINFAS Bengkulu) tercinta yang saya banggakan.

ABSTRAK

Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif
Etika Produksi Dalam Islam (Pada Produsen Keripik
Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)

Oleh: Dewi Mayang Syari, NIM: 1811130133

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses produksi keripik tempe dan untuk mengetahui tinjauan etika produksi Islam terhadap proses produksi keripik tempe pada produsen keripik tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau. Penelitian ini merupakan survei lapangan (*field research*) yang bersifat deskriptif dengan metode kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Dari hasil penelitian diketahui bahwa produsen keripik tempe di desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau sudah memenuhi etika produksi dalam Islam. Adapun kaidah-kaidah yang sesuai dengan perspektif etika produksi dalam Islam: halal, tetap berpegang syariat Islam, menjaga lingkungan, memenuhi kebutuhan dan memberikan manfaat (*mashlahah*), dan mendekatkan manusia kepada Allah SWT.

Kata kunci: *Etika Produksi Islam, Produsen Keripik
Tempe*

ABSTRACT

Process of Making Tempe Chips Based on the Perspective of
Production Ethics in Islam (Study on Tempe Chip Producers in
Air Petai Village, Putri Hijau District)

By: Dewi Mayang Syari, NIM: 1811130133

The purpose of this study was to determine the production process of tempe chips and to know the ethical review of Islamic production on the production process of tempe chips in producers in Air Petai Village, Putri Hijau District. This research is a descriptive field survey with qualitative methods. Data collection techniques used are interviews, observation, and documentation. The study results show that tempe chip producers in Air Petai village, Putri Hijau sub-district, have fulfilled the production ethics in Islam. The rules are under the perspective of production ethics in Islam: halal, sticking to Islamic law, protecting the environment, meeting needs and providing benefits (*mashlahah*), and bringing people closer to Allah SWT.

Keyword: *Production Ethics in Islam, Tempe chips producer*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT, atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)”. Shalawat dan Salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E.) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kh. Zulkarnain, M.Pd, selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.A, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

3. Yenti Sumarni M.M, selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
4. Eka Sri Wahyuni, SE., MM selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, motivasi, semangat dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Debby Arisandi, MBA selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, motivasi, semangat dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua ku, malaikat tak bersayap yang tiada henti memberi nasihat, motivasi dan mendoakan kesuksesan penulis hingga hari ini.
7. Kakak-kakak dan adikku yang selalu memotivasi dan mendoakan kesuksesan penulis hingga hari ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Seluruh staf karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
10. Seluruh teman-teman seperjuanganku Ekonomi Syariah 2018 yang tidak dapat ku sebutkan satu persatu, tanpa semangat, dukungan dan bantuan dari kalian, tidak akan mungkin membawaku sampai ke titik ini. Terima kasih

untuk canda tawa, tangis dan perjuangan yang kita lewati bersama.

11. Produsen keripik tempe di desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau yang telah membantu lancarnya perihal penelitian dan survei untuk kelengkapan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menyadari akan banyaknya kesalahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya.

Penulis

Dewi Mayang Syari
1811130133

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	2
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Kegunaan Penelitian.....	8
E. Penelitian Terdahulu.....	9
F. Metode Penelitian.....	14
1. Jenis Penelitian.....	14
2. Pendekatan Penelitian	14
3. Waktu dan Lokasi Penelitian	15

4. Informan Penelitian.....	16
5. Sumber Data dan Tekhnik Pengumpulan Data.....	17
6. Instrumen Penelitian	21
7. Teknik Analisis Data.....	24
G. Sistematika Penulisan.....	27
BAB 2 KAJIAN TEORI	
A. Etika Produksi Islam.....	29
1. Pengertian Produksi	29
2. Produksi dalam Pandangan Islam	39
3. Prinsip-Prinsip Produksi dalam Islam.....	41
4. Nilai-Nilai Islam dalam Berproduksi.....	44
5. Perilaku Produsen Muslim.....	46
B. Kerangka Berfikir.....	48
BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	
A. Kecamatan Putri Hijau.....	51
1. Batas Wilayah Kecamatan Putri Hijau	51
2. Wilayah Administratif	52
B. Produsen Kripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau.....	53
C. Proses Produksi Keripik Tempe oleh Produsen Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau.....	54
D. Bentuk Pemasaran keripik tempe dari produsen keripik tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Temuan.....	58

1. Proses Produksi Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau.....	58
B. Pembahasan.....	76
1. Analisis Etika Produksi dalam Islam terhadap Produksi Keripik Tempe	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	87
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Desa di Kecamatan Putri Hijau	66
Tabel 3.2 Alat dan Bahan Produksi Keripik Tempe	68
Tabel 4.1 Alat dan Bahan Baku Pembuatan Keripik Tempe Bulat Ibu Lastri	75
Tabel 4.2 Alat dan Bahan Baku Pembuatan Keripik Tempe Persegi Bapak Tugiman	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir	63
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1** Form Persetujuan Judul
- Lampiran 2** SK Pembimbing Skripsi
- Lampiran 3** Surat Izin Penelitian
- Lampiran 4** Surat Keterangan Penelitian
- Lampiran 5** Lembar Bimbingan
- Lampiran 6** Pedoman Wawancara
- Lampiran 7** Pedoman Observasi
- Lampiran 8** Tabel Rekap Hasil Wawancara
- Lampiran 9** Catatan Observasi
- Lampiran 10** Tabel Data Informan
- Lampiran 11** Biodata Penulis
- Lampiran 12** Dokumentasi Kegiatan

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyak orang memulai pekerjaan sampingan di rumah karena masyarakat pedesaan cenderung bekerja sebagai buruh dan pertanian yang pendapatannya belum cukup untuk memenuhi kebutuhannya. Usaha sampingan ini bertujuan untuk memenuhi dan memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat. Selain itu, proses pengembangan dunia usaha sangat dibutuhkan untuk meningkatkan penciptaan nilai ekonomi dan kesejahteraan.¹

Dari kegiatan ekonomi tersebut, orang dapat memperoleh makanan atau beberapa manfaat baik berupa harta benda atau bentuk lain yang dapat dijadikan khalifah, yaitu untuk kelangsungan hidup dan kemanusiaan lebih lanjut.² Hal tersebut telah ditafsirkan dalam firman Allah SWT pada Surah An-Nisaa' ayat 29 berikut:

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا ۙ لَا تَاْكُلُوْا ۙ اَمْوَالِكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبُطْلِ اِلَّا ۙ اَنْ تَكُوْنَ تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ ۙ وَلَا تَقْتُلُوْا ۙ اَنْفُسَكُمْ ۙ اِنَّ اللّٰهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيْمًا

¹ Halim, Abdul, *Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju*, Jurnal Ekonomi Pembangunan, 1, no 2, 2020, h. 163

² Priyono., Zainuddin I, *Teori Ekonomi*, (Surabaya: Dharma Ilmu), h.

“Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu.” (Q.S An-Nisaa’ (4):29)³

Dari ayat di atas dapat diambil kesimpulan, agar terhindar dari perbuatan *zholim* dan *bathil* ketika mencari rezeki/harta, kita disarankan agar melakukan suatu transaksi perdagangan (kegiatan ekonomi) yang halal dan *thoyib*. Diantara kegiatan ekonomi yang diperbolehkan menurut syariat Islam adalah jual-beli, kerjasama untuk bagi hasil, sewa-menyewa, dan lain sebagainya.⁴ Kegiatan ekonomi sendiri memiliki tiga hal penting yaitu: produksi, distribusi dan konsumsi, dimana kegiatan-kegiatan ekonomi ini harus berdasarkan pada Al-qur’an dan Sunnah.⁵

Dari berbagai kegiatan yang telah disebutkan sebelumnya, salah satu bagian yang terpenting adalah produksi. Ini disebabkan karena produksi merupakan bagian paling awal dari ketiga kegiatan tersebut, apabila tidak ada kegiatan produksi maka sudah jelas tidak akan ada produk yang dapat didistribusikan, dan konsumen

³ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemah: Special for Woman*, (Bandung: PT Sygma Examedia Arkanleema. 2015), h. 83

⁴ Tafsirweb, *Tafsir An-Nisaa’ Ayat 29*, di akses melalui <https://tafsirweb.com/37121-surat-an-nisa.html> pada 26 Juni 2022

⁵ Suminto, Ahmad, dkk, *Ekonomi Dalam Pandangan Islam: Serta Perannya dalam Peningkatan Sumber Daya Manusia dan Ekonomi Pembangunan Islam*, *Journal of Sharia and Economic Law*, 2021, h. 3

tidak bisa mengkonsumsi barang.⁶ Namun, pada kenyataannya saat ini banyak sekali produsen-produsen yang menghalalkan berbagai cara dan melakukan berbagai jenis tindak kecurangan dalam proses produksi dan distribusinya semata-mata hanya untuk meningkatkan pendapatan pribadi dan tidak mementingkan manusia lain yang menjadi konsumen dari hasil produksinya.⁷

Mengingat banyaknya kecurangan terhadap bahan pangan sering terjadi pada proses produksi dan sangat merugikan berbagai pihak bahkan bisa membawa kemudharatan, maka Islam telah menetapkan berbagai tata cara produksi dan pengelolaan bisnis yang baik dan dapat membawa keuntungan serta dapat memberikan manfaat untuk para produsen dan juga konsumen nantinya. Sehingga produk apapun yang dihasilkan dapat membantu manusia menjalani kehidupan didunia dan berkahnya akan terus mengalir hingga manusia tersebut sampai diakhirat kelak.⁸

Setelah dilakukan observasi awal di kecamatan Putri Hijau, penulis mendapatkan informasi dari berbagai warung yang menerima titipan keripik tempe bahwa tak

⁶ Kemendikbud, *E-Modul Ekonomi Kelas X*, (Jakarta: Kemendikbud, 2019), h. 10

⁷ Issuu, *Food Review Indonesia*, Media Pangan Indonesia, Vol. XVI No. 8, 2019, h. 22

⁸ Aksan, M. Irfan, *Konsep Etika Produksi Dalam Ekonomi Islam: "Studi Komparatif Pemikiran Yusuf Al-Qardhawi Dan Muhammad Nejatullah Siddiqi"*, (Yogyakarta: UMY, 2017), h. 35

jarang mereka mendapatkan complain dari pelanggan karena keripik tempe yang dijualnya. Salah satunya Ibu Wartinah, seorang pedagang Mi Ayam yang biasanya menerima titipan keripik tempe. Beliau sering mendapati keripik tempe yang baru dititipkan terkadang tidak lagi terasa renyah atau melempem, selain itu terkadang juga beliau mendapati keripik tempe yang berbau tidak sedap seperti makanan yang disimpan lama. Ibu Wartinah mengatakan bahwa beberapa produsen mengambil kembali keripik tempe dan mendaur ulangnya untuk dijual kembali. Namun, beberapa produsen lain juga ada yang meminta Ibu Wartinah untuk membuang keripik-keripik tersebut karena keripik tempe yang sudah berbau tidak sedap tak lagi layak konsumsi.⁹

Lain lagi dengan Bapak Tukiran yang juga seorang pemilik warung Bakso. Beliau menuturkan jika keripik tempe menjadi salah satu produk yang digemari pelanggan baksonya, sehingga beliau mengambil keripik tempe dari banyak produsen untuk mencukupi permintaan pelanggan. Beliau sesekali juga pernah mendapati keripik tempe yang berbau tidak sedap dan tidak lagi berwarna cerah atau kehitaman. Biasanya jika beliau telah membayar keripik tempe yang diantarkan produsen, beliau akan membuang langsung keripik tempe tak layak konsumsi tersebut. Namun, jika keripik tempe tersebut

⁹ Wartinah, Pedagang Mi Ayam, Wawancara pada tanggal 07 Mei 2022

hanyalah titipan, beliau biasanya mengembalikan lagi kepada produsen keripik tempe yang bersangkutan. Setelah memahami karakteristik berbagai produsen tempe, bapak Tukiran saat ini hanya menerima titipan dari beberapa produsen yang telah dipercayainya.¹⁰

Selanjutnya, diketahui dari bapak Hadi yang merupakan seorang produsen keripik tempe, beliau menyebutkan bahwa ada beberapa produsen keripik tempe atau kompetitornya melakukan tindakan kecurangan guna memperoleh keuntungan lebih tanpa mengeluarkan modal yang banyak. Saat peneliti menanyakan perihal keripik tempe yang berwarna kehitaman beliau menjawab hal tersebut dapat diakibatkan oleh penggorengan keripik dengan minyak goreng yang telah digunakan selama berulang-ulang. Selain itu, keripik tempe yang berbau tidak sedap dapat diakibatkan oleh penyimpanan dalam jangka panjang.

Menurutnya, masih banyak kecurangan yang biasa dilakukan oleh produsen keripik tempe seperti menggunakan bahan baku olahan campuran yang tidak sesuai, pengolahan tidak berdasarkan standar operational procedure (SOP), tidak menyertakan informasi penting (tanggal *expired*, komposisi, dll) dalam bentuk label, mencampurkan produk lama dengan produk baru, mendaur ulang produk tak laku jual tanpa informasi tambahan atau pemberitahuan kepada pembeli jika produk

¹⁰ Tukiran, Pedagang Bakso, Wawancara pada tanggal 07 Mei 2022

tersebut merupakan produk lama yang didaur ulang dan berbagai hal serupa yang dapat merugikan orang lain.¹¹

Berdasarkan hal tersebut, peneliti ingin mengamati bagaimana proses produksi keripik tempe mulai dari tahap paling awal hingga menjadi produk siap jual yang dilakukan oleh produsen keripik tempe di desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau dan bagaimana analisis dari perspektif etika produksi dalam Islam terhadap pembuatan keripik tempe di desa Air Petai tersebut. Maka dari itu, penulis mengangkat tema penelitian **“Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)”**

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis dapat menyimpulkan rumusan masalah pada penelitian kali ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses produksi keripik tempe pada produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau?
2. Bagaimana tinjauan etika produksi Islam terhadap proses produksi keripik tempe pada produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau?

¹¹ Hadi, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 07 Mei 2022

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini, diketahui sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi keripik tempe pada produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau.
2. Untuk mengetahui tinjauan etika produksi Islam terhadap proses produksi keripik tempe pada produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau.

D. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian kali ini, diharapkan mampu menyumbangkan berbagai kegunaan atau kebermanfaatan seperti:

1. Teoritis
Penelitian kali ini diharapkan mampu menjadi salah satu bahan atau sumber bacaan yang dapat menambah ilmu wawasan bagi pembaca yang ingin mencari literasi mengenai etika produksi dalam Islam. Selain itu, penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi pengembangan penelitian berikutnya.
2. Praktis
 - a. Bagi produsen setelah penelitian ini dilakukan supaya tidak melakukan kecurangan atau tindakan

diluar etika produksi Islam dalam proses produksi sehingga tidak ada pihak lain yang dirugikan dan keuntungan yang didapatkan disertai keberkahan.

- b. Bagi pemerintah supaya mengawasi dan mendukung produksi para produsen, serta membantu menemukan pemecahan masalah sehingga produsen dari daerah asal kedepannya memiliki nilai tinggi, tidak mencemarkan nama baik dan dapat memberikan keuntungan bagi daerah.

E. Penelitian Terdahulu

1. Skripsi oleh Ani Juliqah, yang berjudul “Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan dan Minuman Di UMKM Karya Bakti Makanan & Minuman Rembang” menunjukkan KBM 2 Rembang dalam pelaksanaan produksi produknya telah dilakukan sesuai produksi yang distandarkan dalam Islam. Dengan memanfaatkan tanah kosong yang dilakukan untuk tempat pemroduksian yang digunakan sebagai tempat produksi serta membudidayakan pohon kawis, memberdayakan warga sekitar lokasi kerja, selain itu juga mengutamakan nilai kerohanian,serta memberikan pelatihan dalam keahlian atau kemampuan untuk para karyawan. Selain itu, dari segi modal diambil dari keuntungan yang mana hal tersebut merupakan cara halal. Namun untuk administrasi organisasi, dinilai

kurang terkoordinir dengan baik, karena bisnisnya berada diruang lingkup family. Tetapi untuk menjalankan kemitraan atau gotong-royong masih kurang serius terutama sisi permodalan serta pemerolehan bahan baku belum sesuai dengan ajaran Islam.¹² Persamaan dengan penelitian kali ini ialah sama-sama meneliti tentang produksi Islam. Perbedaannya, jika penelitian sebelumnya fokus meneliti tentang implementasi sistem produksi islam pada suatu UMKM, dipenelitian kali ini fokus pada tinjauan etika produksi Islam terhadap produksi keripik tempe yang dilakukan produsen keripik tempe.

2. Skripsi oleh Anggi Angraini yang berjudul, “Implementasi Etika Produksi Islam dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di CV. Sambal Khas Bu Ayu”. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa etika produksi islam di CV. Sambal Khas Bu Ayu telah diterapkan. Dan karena itu, CV. Sambal Khas Bu Ayu ini dapat membuat pelanggan puas pada pelayanan dan kualitas produk di CV. Sambal Khas Bu Ayu.¹³ Penelitian kali ini memiliki kesamaan membahas tentang etika produksi Islam, sedangkan perbedaannya penelitian sebelumnya membahas etika produksi Islam

¹² Ani Juliqah, Skripsi: *Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan dan Minuman Di UMKM Karya Bakti Makanan & Minuman Rembang*, (Semarang: UIN Walisongo, 2015), h. viii

¹³ Angraini, Ayu, Skripsi. *Implementasi Etika Produksi Islam dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di CV. Sambal Khas Bu Ayu*. (Surabaya: UIN Sunan Ampel, 2019), h. vi

dalam meningkatkan kepuasan pelanggan dan penelitian kali ini hanya fokus pada tinjauannya terhadap proses produksinya saja.

3. Skripsi oleh Habib Yusuf, yang berjudul. “Dampak Penerapan Etika Produksi dalam Bisnis Syariah pada Volume Penjualan Konveksi Rizkuna di Desa Ambit Kecamatan Waled Kabupaten Cirebon”. Menunjukkan bahwa konveksi Rizkuna yang dikelola oleh Ashuril Maesy adalah konveksi yang melakukan transaksi yang berkaitan dengan sumber daya manusia, permodalan, aspek teknis, harga, dan produk yang ditetapkan untuk menghasilkan hasil yang halal menurut hukum Islam. Banyak faktor yang mendasarinya, bakat yang benar-benar memajukan syariat Islam, dan modan yang cukup untuk membuka terobosan-terobosan baru. Oleh karena itu, hasil penerapan etika produksi syariah di konveksi Rizukna akan berdampak pada peningkatan volume penjualan. Kesamaan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang adalah membahas tentang etika produksi Islam, untuk perbedaannya, jika penelitian sebelumnya meneliti dampak etika produksi Islam terhadap volume penjualan maka pada penelitian kali ini hanya fokus pada tinjauannya terhadap suatu kegiatan produksi.
4. Jurnal oleh Misbahul Ali dan Nura Widani yang berjudul “Implementasi Prinsip Ekonomi Syariah Dalam Produksi Makanan di Rm. Prasmanan Tapen

Bondowoso”. Tujuan dari kajian tersebut adalah untuk mengetahui implementasi prinsip ekonomi Islam dalam pengelolaan produksi di rumah makan prasmanan desa Gunung Anyar kecamatan Tapen kabupaten Bondowoso. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa prinsip-prinsip ekonomi yang diterapkan di rumah makan prasmanan desa Gunung Anyar kecamatan Tapen kabupaten Bondowoso yaitu prinsip tauhid, prinsip keadilan, prinsip kehendak bebas, dan prinsip tanggung jawab.¹⁴ Penelitian kali ini memiliki kemiripan dengan dengan penelitian tersebut dimana peneliti sama-sama melakukan suatu tinjauan terhadap proses produksi secara Islami terkait bahan pangan. Perbedaannya terletak pada tinjauan yang digunakan, dimana peneliti sebelumnya menggunakan perspektif Ekonomi Syariah yang di implementasikan untuk meninjau proses produksinya sedangkan yang digunakan peneliti untuk meninjau proses produksi dalam penelitian kali ini adalah dengan perspektif etika produksi Islam. Maka dalam penelitian kali akan lebih terkhusus meninjau produksi dengan etika produksi sehingga pembahasan yang disajikan akan lebih mengerucut dan spesifik pada kesesuaian objek dan kajian analisisnya.

¹⁴ Ali, Misbahul, Nura Widani., *Implementasi Prinsip Ekonomi Syariah Dalam Produksi Makanan di RM. Prasmanan Tapen Bondowoso*, Al-Idarah : Jurnal Manajemen dan Bisnis Islam, Vol. 1 (1), 2020, h. 80

5. Jurnal oleh Viki Victoria, yang berjudul “*An Islamic Perspective on Tofu Industry at Kanoman, Gagaksipat, Ngemplak, Boyolali*”. Dalam jurnal tersebut, peneliti ingin mengetahui prinsip produksi islam yang diterapkan dalam seluruh proses pembuatan tahu oleh berbagai produsen tahu di desa tersebut. Sayangnya hasil analisis data menunjukkan bahwa ada satu produksi yang tidak memenuhi standar produksi dan pembuangan limbah produksi tahu dibuang ke sungai karena produsen tidak menganggap lingkungan sekitar sebagai tempat yang harus dilindungi. Dimana kesimpulannya masih ada produsen yang belum menjadikan prinsip produksi secara Islami sebagai prinsip dalam proses produksinya.¹⁵ Penelitian tersebut dan penelitian kali ini memiliki beberapa kesamaan dan perbedaan. Persamaannya, penelitian tersebut dan penelitian kali ini sama-sama meninjau suatu produksi bahan pangan berdasarkan perspektif Islam. Jika penelitian tersebut meninjau produksi hanya dengan prinsip produksi Islam, penelitian kali ini meninjau keseluruhan proses produksi berdasarkan perspektif etika produksi Islam. Sehingga dalam penelitian kali ini, analisis dan pembahasan mengenai proses produksi akan lebih dalam dan lebih mendetail.

¹⁵ Viki Victoria, *An Islamic Perspective on Tofu Industry at Kanoman, Gagaksipat, Ngemplak, Boyolali*, JISE: Journal of Islamic Studies and Education, Vol. 1 (1), 2022, h. 10

F. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan survei lapangan atau *field research* yang dilakukan secara sistematis dengan mengambil data dari lapangan. Penelitian ini bersifat deskriptif (ditulis dengan kata-kata) berdasarkan permasalahan yang ditemukan oleh penulis. Dengan cara ini, kutipan data ditambahkan ke laporan akhir penelitian dan memberikan gambaran umum tentang presentasi laporan yang diperlukan.¹⁶

Laporan ini memenuhi kebutuhan tinjauan etika produksi dalam Islam pada praktik produksi produsen keripik tempe. Data-data tersebut dikumpulkan dari naskah wawancara, dokumen-dokumen, catatan dilapangan/observasi, dan dokumentasi. Data yang akan dikumpulkan merupakan data berupa kata-kata bukan angka, andai kata dalam laporan terdapat angka berupa statistic maka angka tersebut hanyalah sebagai alat bantu untuk mendeskripsikan hasil.¹⁷

2. Pendekatan Penelitian

Dikarenakan data akhir yang dijabarkan adalah berupa kata-kata maupun narasi, maka dari itu penulis menggolongkan penelitian ini sebagai penelitian kualitatif. Metodologi kualitatif adalah proses

¹⁶ Farida Nugrahani, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Solo: Cakra Book, 2014), h. 34

¹⁷ Farida Nugrahani, *Metode...*, h. 57

penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dan perilaku manusia yang dapat diamati. Pendekatan ini berfokus pada latar belakang dan individu secara keseluruhan. Tujuannya adalah untuk memahami keadaan konteks dengan mengarah pada penjelasan yang mendetail dan mendetail tentang potret keadaan dalam konteks alamiah yang sebenarnya terjadi di wilayah studi.¹⁸

Penelitian kali ini berusaha untuk mendeskripsikan suatu fenomena tentang bagaimana gambaran dari tinjauan etika produksi Islam terhadap proses pembuatan atau proses produksi keripik tempe yang dilakukan oleh produsen keripik tempe.

3. Waktu dan Lokasi Penelitian

a. Waktu

Mengenai waktu penelitian, penulis telah melaksanakan observasi awal pada bulan November 2021 dan Mei 2022.

b. Lokasi

Pada penelitian kali ini, penulis melakukan penelitian di beberapa produsen keripik tempe di kecamatan Putri Hijau, Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu yang menjadi objek dari tema penelitian. Lokasi tersebut dipilih karena terdapat beberapa produsen yang

¹⁸ Farida Nugrahani. *Metode...* h. 90

melakukan kegiatan produksi keripik tempe dari awal tahap pengadaan bahan baku, pengolahan (produksi), hingga menjadi produk siap jual secara mandiri. Sehingga penulis ingin melihat dan melakukan observasi atau pengamatan secara langsung mengenai proses-prosesnya dan mengetahui bagaimana tinjauan etika produksi Islam atas kegiatan tersebut.

4. Informan Penelitian

Informan adalah subjek informasi atau responden yang bertindak sebagai objek penelitian, adalah pemberian informasi tentang apa yang diinginkan peneliti yang berkaitan dengan penelitian yang sedang dilaksanakan. Teknik dalam pengambilan informasi dalam penelitian ini adalah teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel secara sengaja karena ada pertimbangan tertentu sesuai dengan fokus penelitian.

Alasan menggunakan teknik *Purposive Sampling* adalah karena tidak semua sample memiliki kriteria yang sesuai dengan fenomena yang diteliti. Oleh karena itu, penulis memilih Teknik *Purposive Sampling* menetapkan pertimbangan-pertimbangan atau kriteria-kriteria tertentu yang harus dipenuhi oleh sampel-sample yang digunakan dalam penelitian ini. Informan yang dipilih oleh penelitian ini adalah

produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau. Dikarenakan informan tersebut telah memiliki kriteria dalam penelitian. Adapun kriteria yang dijadikan sebagai sampel penelitian yaitu: 1) Beragama Islam 2) Orang-orang yang sudah cukup lama bekerja dalam bidang kegiataannya 3) Orang-orang yang memiliki cukup waktu untuk dimintai informasi. Selain itu alasan peneliti memilih informan tersebut dikarenakan produsen yang melakukan kegiatan produksi keripik tempe dari awal tahap pengadaan bahan baku, pengolahan (produksi), hingga menjadi produk siap jual secara mandiri.

Informan penelitian kali ini merupakan 2 produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau kabupaten Bengkulu Utara.

5. Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data

a. Sumber Data

Data adalah informasi, pembuktian, ataupun fakta-fakta yang dikumpulkan melalui suatu studi atau eksperimen yang bisa dianalisis untuk menghasilkan suatu pemahaman mengenai suatu fenomena atau sebagai penguat dari suatu teori.¹⁹ Dimana sumber data adalah sebagai berikut:

¹⁹ Farida Nughahani, *Metode...*, h. 61

1. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini didapatkan langsung oleh penulis dari pengamatan secara langsung pada proses pembuatan keripik tempe yang dilakukan oleh 2 produsen di kecamatan Putri Hijau. Peneliti akan melakukan observasi pada proses produksi keripik tempe yang dilakukan oleh produsen keripik tempe tersebut mulai dari sebelum proses, proses pengerjaan atau pengolahan hingga menjadi produk siap jual.

2. Data Sekunder

Untuk data sekunder, penulis mendapatkannya melalui wawancara secara langsung kepada 2 produsen keripik tempe, hal-hal tersebut mengenai:

- a. Sejarah berdirinya usaha produksi keripik tempe
- b. Surat atau sertifikat izin usaha
- c. Label/kemasan produk keripik tempe
- d. Kondisi fasilitas dan infrastruktur pada usaha produksi keripik tempe tersebut
- e. Alat dan bahan yang digunakan dan dibutuhkan selama proses produksi

f. Standar operational procedure (SOP) yang digunakan untuk produksi keripik tempe

b. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Observasi (*observation*) atau pengamatan merupakan suatu teknik atau cara mengumpulkan data dengan jalan mengadakan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung.²⁰ Melalui observasi peneliti dapat mendokumentasikan dan merefleksi secara sistematis terhadap kegiatan dan interaksi subjek penelitian. Semua yang dilihat dan didengar dalam observasi dapat dicatat dan direkam dengan teliti jika itu sesuai dengan tema dan masalah yang dikaji dalam penelitian.²¹

Observasi merupakan sebuah tehnik yang biasanya digunakan untuk mengeksplor data yang lebih spesifik berkaitan dengan gambaran suatu lokasi penelitian. Seperti proses pelaksanaan, keadaan dan kondisi yang perlu diamati selama produksi keripik tempe pada penelitian kali ini.

²⁰Hardani. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*, (Yogyakarta: Pustaka Ilmu, 2020), h.124

²¹ Farida Nugrahani. *Metode...*, h. 132

2. Wawancara

Wawancara merupakan suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab antara peneliti dengan obyek yang diteliti (narasumber).²² Wawancara sendiri merupakan salah satu cara untuk mengumpulkan informasi, tatap muka, berdasarkan instruksi yang diberikan sebelumnya, melalui pertanyaan dan jawaban lisan. Wawancara secara mendalam dilakukan untuk mengetahui kebenaran mengenai proses produksi keripik tempe pada penelitian kali ini.

3. Dokumentasi

Dokumen merupakan sumber data tambahan dalam penelitian kualitatif jika tersedia sumber lain seperti informan, peristiwa atau aktivitas, dan tempat. Dokumen atau arsip-arsip yang dimiliki oleh informan pada umumnya baru dapat digali setelah peneliti berusaha melakukan berbagai upaya pendekatan yang menjamin kerahasiaan dokumen tersebut, dan menjamin jika dokumen tersebut tidak digunakan untuk keperluan yang lain, kecuali penelitian.²³

²² Sirajuddin Saleh, *Analisis Data Kualitatif*, (Bandung: Pustaka Ramadhan, 2017), h. 61

²³ Farida Nugrahani, *Metode...* h. 123

Dokumentasi sendiri digunakan untuk mengetahui informasi lebih detail mengenai hal-hal yang telah didapatkan sebelumnya.²⁴ Data yang dikumpulkan disini berupa surat-surat izin berusaha, surat atau sertifikasi halal produk, labelisasi pada kemasan produk keripik tempe dan lain sebagainya.

6. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian kualitatif kali ini menggunakan *human instrument* dimana peneliti berperan dalam menetapkan fokus tema penelitian, mencari dan memilih narasumber yang dibutuhkan sebagai sumber data, mengumpulkan data berkaitan dengan penelitian, menilai kualitas dari data yang diperoleh, melakukan analisis terhadap data, menjelaskan atau mendeskripsikan data hasil kemudian membuat suatu kesimpulan atas data-data yang telah diperoleh, diolah, dan dianalisis sebelumnya.²⁵

Karena sumber data dalam penelitian kali ini didapatkan dari wawancara dengan narasumber dan observasi langsung dilapangan, maka instrument penelitian disini berupa pedoman wawancara dan observasi yang dapat menjelaskan keadaan, kondisi

²⁴ Blasius Sudarsono, *Memahami Dokumentasi*, Acarya Pustaka, Vol 3 No.1, 2017, h. 57

²⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian*, (Bandung: Alfabeta, 2018), h. 54

dan proses produksi keripik tempe dan kesesuaiannya yang ditinjau dari perspektif etika produksi Islam. Maka, instrument yang dibutuhkan dalam penelitian kali ini adalah sebagai berikut:

a. Pedoman Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode pengumpulan data dalam penelitian, terutama penelitian kualitatif.²⁶ Pedoman wawancara terdiri atas satu set pertanyaan umum atau bagan topik, dan digunakan pada awal pertemuan untuk memberikan struktur, terutama bagi para peneliti pemula. Aturan umum dalam wawancara kualitatif adalah tidak memaksakan agenda atau kerangka kerja pada partisipan, justeru tujuan wawancara ini untuk mengikuti kemauan partisipan. Penggunaan format ini adalah untuk menangkap perspektif partisipan sesuai dengan tujuan penelitian.²⁷

Penulis membutuhkan pedoman wawancara sebagai penggaris atau pengarah agar penulis dapat mempertanyakan hal-hal yang memang dibutuhkan selama penelitian dan tidak menyimpang dari fokus tema seharusnya. Selain itu, pedoman wawancara dapat berfungsi sebagai

²⁶ Imami Nur Rachmawati, *Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara*, Jurnal Keperawatan Indonesia, Volume 11, No.1. 2017, h. 39

²⁷ Imami Nur Rachmawati, *Pengumpulan...* h. 37

alat yang bagi narasumber maupun pewawancara akan dapat saling menyesuaikan tujuan sehingga dapat saling mengoreksi apabila ada yang melenceng dari pembahasan.²⁸

b. Observasi (Pengamatan)

Penulis membutuhkan pedoman observasi atau daftar acuan observasi dan lembar catatan yang merupakan alat observasi yang terdiri dari daftar item yang berisi nama-nama subyek dan faktor-faktor yang diselidiki. Jenis alat ini mensistematisasi dan memudahkan perekaman hasil observasi.²⁹ Sehingga nantinya peneliti tidak membuang waktu mengamati hal yang seharusnya tidak diamati atau tidak perlu diambil informasinya.

Selain itu, penulis juga membutuhkan pedoman observasi sebagai alat instruksi mengenai hal apa saja yang harus diamati selama penelitian berlangsung sehingga nantinya peneliti tidak membuang waktu mengamati hal yang seharusnya tidak diamati atau tidak perlu diambil informasinya. Selain itu, pedoman observasi juga disinkronkan dengan pedoman wawancara sehingga dapat memvalidasi beberapa informasi

²⁸ Abdillah, *Pedoman Wawancara*, diakses melalui <https://rumusrumus.com/pedoman-wawancara/> pada 20 Agustus 2022

²⁹ Farida Nugrahani, *Metode...* h. 133

yang perlu divalidasi dari wawancara. Dan mencari hal-hal yang belum terjawab di proses wawancara dan dokumentasi.³⁰

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pembangkitan atau pengumpulan data yang digunakan untuk mendapatkan data yang dapat memberikan informasi terhadap objek penelitian terutama dokumen yang berkaitan dengan fokus masalah yang diteliti.³¹

Penelitian ini juga menggunakan instrument dokumentasi dengan memanfaatkan berbagai jenis media seperti foto atau gambar, jurnal atau catatan, surat atau sertifikat terkait produksi keripik tempe dan hal lain yang sejenis yang mungkin dibutuhkan selama proses penelitian. Hal ini dilakukan untuk menambah informasi atau wawasan penulis mengenai objek yang diteliti sehingga dapat menyajikan informasi yang relevan dan sebenarnya.

7. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi,

³⁰ Blasius Sudarsono, *Memahami...*, h. 47

³¹ Sirajuddin Saleh, *Analisis Data Kualitatif*, (Bandung: Pustaka Ramadhan, 2017), h. 68

dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat simpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.³²

Menurut Miles dan Huberman ada beberapa langkah yang dilakukan untuk menganalisis data kualitatif yaitu:³³

a. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses berpikir sensitif yang memerlukan kecerdasan, keeluasaan, dan kedalaman wawasan yang tinggi.³⁴ Reduksi data dapat didefinisikan sebagai proses seleksi, memfokuskan, dan menyederhanakan data kasar yang didapat dari catatan penelitian hingga menjadi data siap olah.³⁵ Reduksi data dilakukan untuk merangkum data, membuat klasifikasi data, dan memilih data yang kemudian akan disajikan dan diambil kesimpulannya. Tentunya data yang

³² Hardani. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif Penulis*, (Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu. 2022), h. 62

³³ Nursapia Harahap, *Penelitian Kualitatif*, (Medan: Wal ashri Publishing, 2020), h. 89

³⁴ Sirajuddin Saleh. *Analisis...* h. 92

³⁵ Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2018), h. 247

terseleksi merupakan data yang berkaitan dengan tema penelitian.

b. Penyajian Data

Penyajian data merupakan penyusunan informasi terstruktur agar mempermudah proses pengambilan kesimpulan.³⁶ Bentuk penyajian data kualitatif biasanya berbentuk teks naratif yang disertai dengan bentuk detail tambahan seperti matrik, diagram, grafik maupun tabel yang dapat membantu proses penyajian maupun mempermudah pemahaman mengenai data terkait.

c. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan adalah bagian dari aktifitas interpretasi suatu data guna menemukan suatu arti dari data yang telah disajikan sebelumnya. Penarikan kesimpulan ialah hal terakhir dalam proses analisis data. Kesimpulan awal mungkin saja akan berubah, itulah mengapa kesimpulan masih bersifat sementara. Penjelasan akhir atau ringkasan berupa kesimpulan pada penelitian kualitatif bertujuan untuk menjawab hasil pertanyaan yang dirumuskan di awal penelitian.³⁷

³⁶ Hardani, dkk. *Metode...* h. 379

³⁷ Adhi Kusumastuti dan Ahmad Mustamil Khoiron, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Semarang: Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo, 2019), h. 126

G. Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN, bab ini meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, penelitian sebelumnya, dan metode yang digunakan dalam survei. Pendekatan sistematis untuk menulis laporan penelitian. Latar belakang masalah menjelaskan mengenai gambaran yang mengantarkan pada sebuah poin masalah yang akan di selesaikan. Penjabaran fenomena pada latar belakang di penelitian kali ini dimulai dari kejadian umum lalu ke permasalahan yang lebih spesifik. Selanjutnya, rumusan masalah yang merupakan suatu ungkapan yang dinyatakan secara formal dan diharapkan nantinya melalui penelitian ini terjawab permasalahannya. Selain itu, rumusan masalah juga dapat mempermudah proses penelitian karena dalam pelaksanaannya dapat menjadi sebab penelitian ini dilakukan. Tujuan dari penelitian dijelaskan agar menjadi gambaran atas segala hal yang ingin dicapai setelah penelitian ini dilakukan. Dan terakhir yaitu penelitian terdahulu, yang dapat membantu menunjukkan gap masalah. Mencari celah mana dari tema serupa namun belum dibahas. Sehingga nantinya baik penelitian terdahulu maupun terbaru saling dapat bermanfaat satu sama lain dan bagi para pembacanya.

BAB II KAJIAN TEORI, pada bab ini penulis melakukan kajian ulang dan mengemukakan kembali teori

yang ada dan berkaitan dengan tema penelitian. Teori-teori yang disebutkan dalam bab ini merupakan teori-teori tentang etika produksi Islam yang penulis dapatkan dari berbagai sumber baik buku, jurnal, publikasi, maupun literatur lain yang relevan dan kredibel. Seluruh referensi yang dikumpulkan dijelaskan sesuai keterkaitannya dengan masalah penelitian yang sedang dilakukan.

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN, bab ini menjelaskan tentang bagaimana kondisi dan keadaan objek yang sedang penulis teliti yaitu produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau. Kemudian dijelaskan juga mengenai awal mula berdirinya usaha produksi dan beberapa hal terkait objek penelitian tersebut.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN, bab ini menjelaskan bagaimana proses produksi keripik tempe yang dilakukan oleh produsen keripik tempe di desa Air Petai dan tinjauan etika produksi Islam terhadap proses produksi tersebut.

BAB V PENUTUP, bab ini menjelaskan tentang hasil kesimpulan dari penelitian yang telah dilaksanakan oleh penulis. Serta menyertakan beberapa saran untuk beberapa pihak.

BAB 2

KAJIAN TEORI

A. Etika Produksi Islam

1. Pengertian Produksi

Produksi adalah kegiatan ekonomi yang menghasilkan barang maupun jasa. Aktivitas produksi tersebut menggabungkan bermacam jenis input agar bisa menghasilkan output.¹ Aktivitas produksi juga mempunyai arti yaitu aktivitas manusia untuk mendapatkan barang dan jasa, selanjutnya dapat di gunakan oleh konsumen dimasa sekarang maupun masa depan.

Beberapa ahli ekonomi Islam memberikan definisi yang berbeda mengenai pengertian produksi, meskipun substansinya sama. Berikut pengertian produksi menurut para ekonomi muslim kontemporer:²

1. *Kahf* mendefinisikan kegiatan produksi dalam perspektif Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana

¹ Sri Laksmi Pardanawati, *Perilaku Producersn Islam*, Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam, Vol 1 (1), 2015, h. 39

² Misbahul Ali, *Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam*, Jurnal Lisan Al-Hal Volume 7, No. 1, 2013, h. 20

digariskan dalam agama Islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat.

2. *Mannan* menekankan pentingnya motif altruisme (*altruism*) bagi produsen yang Islami sehingga ia menyikapi dengan hati-hati konsep *Pareto Optimality* dan *Given Demand Hypothesis* yang banyak dijadikan sebagai konsep dasar produksi dalam ekonomi konvensional.
3. *Rahman* menekankan pentingnya keadilan dan pemerataan produksi (distribusi produksi secara merata).
4. *Al-Haq* menyatakan bahwa tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan *fardlu kifayah*, yaitu kebutuhan yang bagi banyak orang pemenuhannya bersifat wajib.
5. *Siddiqi* mendefinisikan kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan/kemanfaatan (*mashlahah*) bagi masyarakat. Dalam pandangannya sebagai produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.

Menurut perspektif konvensional produksi memiliki 3 poin karakter yaitu mengenai apa saja yang diproduksi, bagaimana proses produksinya, dan apa kegunaan barang atau jasa yang di produksi

tersebut.³ Ketiga sudut itulah yang menjadi tolak ukur atau skala ekonomi untuk menilai kelayakan suatu kegiatan produksi.

Produksi sendiri merupakan pengikat kegiatan distribusi dan konsumsi.⁴ Aktivitas ekonomi tidak akan berjalan jika tidak ada kegiatan produksi ini. Tanpa adanya produksi semua kegiatan ekonomi akan terhenti. Dengan artian produksi yang memenuhi segala kebutuhan manusia dengan suatu kegiatan ekonomi. Guna mempertahankan keberlangsungan hidupnya, manusia membutuhkan sandang, pangan, dan papan yang harus dimiliki.⁵ Maka, proses produksi sendiri memiliki berbagai jenis bentuk yang menjadikan *output* (barang/jasa) yang dihasilkan dapat berguna. Bentuk kegunaan hasil produksi yang dimaksud ada empat, yaitu:

1. Guna Jasa

Merupakan aktivitas produksi yang dilakukan untuk memberikan jasa layanan. Contoh: tukang ojek, pangkas rambut, laundry pakaian, dan lain sebagainya.

2. Guna Bentuk

³Yudesman, *Teori Produksi dalam Sistem Ekonomi Islam*, Jurnal Al-Qishtu Vol. 6 (2), 2016, h. 80

⁴Sri Laksmi Pardanawati. *Perilaku Produsen Islam*. Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam Vol. 01, No. 01, 2015, h. 37

⁵Yudesman, *Teori...*, h. 95

Merupakan kegiatan produksi yang menghasilkan suatu rupa atau bentuk barang yang bernilai ekonomis. Contoh: tepung yang diadon dan dimasak menjadi kue, gorengan, dan lain sebagainya.

3. Guna Milik

Merupakan kegiatan produksi yang menggunakan kesempatan pada waktu tertentu yang dapat menghasilkan suatu nilai ekonomis. Contoh: toke sawit membeli sawit dari masyarakat kemudia dijual Kembali pada pabrik sawit pengolahnya.

4. Guna Tempat

Merupakan suatu kegiatan produksi yang menggunakan suatu tempat dan memanfaatkannya agar menghasilkan nilai ekonomi. Contoh: pengangkutan batu kali dari sungai ke lokasi dimana batu kali tersebut dibutuhkan.

Menentukan kegunaan suatu barang atau jasa dilakukan oleh pembuat atau pelaksana baik perseorangan atau perusahaan sebelum melakukan produksi guna menambah nilai tambah barang atau jasa yang diproduksi tersebut.⁶

⁶ Muhammad, *Etika Perlindungan Konsumen Dalam Ekonomi Islam*, (Yogyakarta: BPFY Yogyakarta, 2014), h. 80

Dimana ada hasil atau *output* yang baik, maka disitu pula input yang baik. Masukan atau input merupakan hal yang sangat mempengaruhi sesuatu yang dihasilkan. Maka dari itu, berikut 6 macam faktor produksi yang harus diketahui agar mampu menyajikan barang atau jasa layanan yang berkualitas sehingga nantinya dapat bersaing dengan kompetitor dan mengurangi resiko yang terjadi.⁷

Untuk melaksanakan proses produksi maka harus terpenuhi sumber-sumber yang menjadi pendorong kegiatan produksi tersebut. Apabila ada suatu komponen yang tidak ada atau tidak terpenuhi, maka proses produksi tidak dapat dilaksanakan. Untuk melakukan suatu produksi barang, harus ada modal, sumber daya atau bahan baku, tenaga yang mengolah, alat atau mesin pengolah, serta manajemen yang kemudian berlanjut dipasarkan. Semua hal yang terkait merupakan komponen yang mempengaruhi hasil produksi disebut dengan faktor-faktor produksi. Adapun penjelasan lain tentang macam-macam faktor produksi antara lain:⁸

1. Lahan

⁷ Laela Indawati, *Identifikasi Unsur 5M dalam Ketidaktepatan Pemberian Kode Penyakit dan Tindakan (Systematic Review)*, (Jakarta: Universitas Esa Unggul, 2017), h. 5

⁸ Mishabul Ali, *Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam*, Jurnal Lisan Al-Hal, Volume 7, No. 1, 2013, h. 19-34.

Lahan yang dimaksudkan disini bukan hanya lahan yang digunakan untuk ditinggali atau untuk ditanami, melainkan juga termasuk didalamnya semua sumber daya alam. Maka, maksud dari lahan ini ialah semua dapat menjadi suatu faktor yang tersedia dan memang asli dari alam tanpa ada campur tangan manusia.

2. Sumber Daya Manusia

Menurut ilmu ekonomi, sumber daya manusia yang dimaksudkan disini ialah tidak hanya tenaga seseorang yang bisa digunakan jasa atau pelayanannya saja. Bahkan di dalam konsep sumber daya manusia sendiri bukan hanya mencakup kekuatan fisik saja, melainkan kekuatan mental maupun kemampuan non fisiknya. Dari pengertian *human resources* terkumpul segala kemampuan yang dimiliki manusia yang bisa disumbangkan agar mengharuskan dilaksanakannya pemrosesan produksi barang dan jasa.

3. Modal

Selanjutnya, salah satu faktor yang mempengaruhi proses produksi ialah modal (*capital*). Modal merupakan semua aset baik yang berbentuk uang ataupun bukan. Faktor produksi yang ini merupakan benda-benda yang berwujud nyata, yaitu melingkup beraneka ragam

benda yang diproduksi agar menunjang aktivitas produksi barang dan jasa. Berikut yang termasuk barang-barang modal seperti bangunan, alat manufaktur, peralatan, mesin, dan lain-lain.

4. Bahan Baku

Bahan baku ialah sesuatu yang hanya bisa dihasilkan oleh alam dan hanya bisa didapatkan di alam. Bahan baku sendiri biasanya tidak dapat dirubah atau digantikan dengan yang lainnya. Namun, ada juga yang asli dari alam tetapi dirubah dengan bahan yang tersedia. Ketika seorang produsen menghasilkan suatu produk, hal pertama yang harus dia pikirkan adalah bahan bakunya. Karena ini merupakan bahan pokok yang akan diolah oleh produsen. Apabila bahan baku tidak tersedia maka produsen tidak bisa melakukan produksi. Itulah sebabnya produsen terlebih dahulu harus memastikan ada tidaknya bahan baku yang tersedia, supaya kegiatan produksi kedepannya dapat berjalan dengan lancar.⁹

5. Manajemen

Seluruh hal yang berkaitan dengan produksi sebelumnya haruslah terkelola secara baik,

⁹ Ika Yunia Fauziah, *Abdul Kadir Riyadi, Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqasid Al-Syariah*, (Jakarta: Kencana Prenamedia Grup, 2014), h. 122

dengan begitu proses pemroduksian akan berjalan dengan baik dan lancar. Pengelolaan berbagai hal ini dapat dikenal dengan menejemen. Manajemen terdiri dari pencernaan, pengorganisasian, dan pelaksanaan serta pengevaluasian suatu proses produksi. Dalam proses manajemen mungkin seharusnya ditangani oleh orang yang memiliki skill maupun kemampuan khusus sesuai bidang yang dikelolanya. Lama pengalaman, kekuatan dan kelemahan seseorang yang akan mengelola suatu bidang perlu dipertimbangkan ketika seseorang melakukan seleksi untuk rencana suatu usaha.¹⁰

Selain bertujuan untuk meningkatkan kemashlahatan, kegiatan produksi juga bertujuan untuk:

1. Memenuhi kebutuhan moderat manusia.

Salah satu tujuan produksi ialah untuk memenuhi kebutuhan moderat manusia yang berarti bahwa kegiatan produksi dapat memenuhi kebutuhan yang bersifat moderat. Dimana hal ini paling tidak dapat menimbulkan dua implikasi. Produsen hanya memproduksi suatu barang dan jasa yang akan

¹⁰ Suherman Rosyidi, *Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2017), h. 57

menjadi kebutuhan meskipun produsen mengetahui barang tersebut bukan berdasarkan kemauan konsumen.

Jumlah barang yang diproduksi pun sewajarnya saja, sesuai batas perkiraan dan tidak terlalu berlebihan. Dimana hal ini nantinya dapat menimbulkan resiko kerugian bagi produsen. Baik dari segi sumber daya atau bahan baku yang cepat habis maupun modal yang digunakan untuk memproduksi barang atau jasanya.

2. Mengetahui apa yang dibutuhkan konsumen dan cara memenuhinya.

Proses produksi bukan hanya menyediakan suatu produk yang mungkin dapat memenuhi kebutuhan manusia. Membuat secara asal-asalan yang penting terjual merupakan tindakan yang tidak dianjurkan. Seorang produsen dituntut untuk bersikap proaktif, kreatif dan inovatif sehingga dapat memanfaatkan segala barang dan jasa yang benar-benar bermanfaat atau berguna bagi kelangsungan hidup manusia.

3. Mempersiapkan barang dan jasa untuk masa yang akan datang.

Rencana jangka panjang dapat memancing produsen agar terus melakukan pengembangan dan penelitian supaya dapat menemukan dan mengetahui berbagai jenis kebutuhan konsumen, teknologi yang berkemungkinan digunakan serta berbagai standar pemenuh kehidupan lain yang sesuai dengan tuntutan perkembangan zaman dimasa mendatang. Dengan begitu, manusia atau konsumen dapat mengikuti arus perkembangan zaman berdasarkan pada bantuan barang atau jasa yang diproduksi.

4. Memenuhi kebutuhan Infrastruktur seperti sarana bagi kegiatan sosial dan ibadah kepada Allah SWT.

Tujuan produksi yang terakhir yaitu kembali pada hakikat umat yang hidup untuk beribadah kepada Allah SWT. Produksi dilakukan untuk memenuhi sarana untuk kegiatan sosial kemasyarakatan dan beribadah kepada Allah ini merupakan tujuan produksi yang paling autentik dan paling utama dari pandangan Islam.¹¹ Dengan demikian, apabila tujuan produksi dalam ekonomi Islam adalah *kemaslahatan* dunia dan akhirat maka tujuan

¹¹ Mishabul Ali. *Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam*.
Jurnal Lisan Al-Hal, Volume 7, No. 1, 2013, h. 19-34

utama perusahaan melalui produksi adalah bukan memaksimalkan keuntungan akan tetapi memaksimalkan masalah.¹²

2. Produksi dalam Pandangan Islam

Pondasi utama dari ekonomi Islam ialah kepercayaan pada Allah SWT sebagai Tuhan pencipta dan pemilik alam semesta. Janji yang telah diikrarkan akan kepercayaan tersebut sebuah pembuka pada kitab suci umat Islam.

وَسَخَّرَ لَكُم مَّا فِي السَّمٰوٰتِ وَمَا فِي الْاَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ ۗ اِنَّ فِيْ
ذٰلِكَ لَاٰيٰتٍ لِّقَوْمٍ يَّتَفَكَّرُوْنَ ﴿١٣﴾

Artinya: Dan Dia menundukkan apa yang ada di langit dan apa yang ada di bumi untukmu semuanya (sebagai rahmat) dari-Nya. Sungguh, dalam hal yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kebesaran Allah) bagi orang-orang yang berpikir. (QS Al-Jasiyah:13)

Tuhan sendiri memiliki artian yang begitu luas bahkan tak terhingga, mencakup pemilik (*al-malik*), pemelihara (*al-murabbi*), penolong (*al-nashir*), yang memperbaiki (*al-mushlih*), wali (*al-wali*), tuan (*al-sayyid*). Dari uraian ini kita dapat memahami bahwa

¹² Eja Armaz Hard, *Etika Produksi Islami: Masalah dan Maksimalisasi Keuntungan*, Islamic Economics Journal Vol. 8 No. 1, 2020, h. 107

ekonomi Islam berdiri di atas keyakinan bahwa Allah SWT merupakan pencipta yang sebenarnya, merupakan pemilik alam semesta dan pengendalinya, yang memiliki kekuatan dimana takdirnya mematikan dan menghidupkan serta dapat mengendalikan seluruh alam dengan kekuasaan, kekuatan dan ketetapan-Nya (*sunatullah*).

Berdasarkan pondasi kepercayaan terhadap kewajiban dan kepunyaan yang tak dapat diganggu gugat dari Allah SWT, konsep produksi dalam ekonomi Islam tidak hanya dibenarkan untuk pengembangan kepentingan duniawi (usaha mencari keuntungan), tetapi yang terpenting atau paling penting, kepentingan masa depan tercapai dan dikembangkan yaitu untuk kepentingan akhirat. Allah befirman dalam surah Al-Qashas ayat 77, yang sebagai berikut:

وَابْتَغِ فِيمَا آتَاكَ اللَّهُ الدَّارَ الْآخِرَةَ وَلَا تَنْسَ نَصِيبَكَ مِنَ الدُّنْيَا
وَأَحْسِنْ كَمَا أَحْسَنَ اللَّهُ إِلَيْكَ وَلَا تَبْغِ الْفَسَادَ فِي الْأَرْضِ ۚ إِنَّ
اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُفْسِدِينَ ﴿٧٧﴾

Artinya “Dan carilah pada apa yang telah dianugerahkan Allah kepadamu (kebahagiaan) negeri

*akhirat, dan janganlah kamu melupakan bahagianmu dari (kenikmatan) duniawi dan berbuat baiklah (kepada orang lain) sebagaimana Allah telah berbuat baik, kepadamu, dan janganlah kamu berbuat kerusakan di (muka) bumi. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berbuat kerusakan.” (QS Surah Al-Qashas: 77).*¹³

3. Prinsip-Prinsip Produksi dalam Islam

Pada dasarnya aktivitas produksi tergantung keseluruhnya seperti pada ketentuan atau syariat Islam, di mana semua aktivitas maupun proses produksi haruslah searah dengan tujuan dari konsumsi itu sendiri. Kegiatan mengkonsumsi sendiri bertujuan agar pengonsumsinya mendapatkan *falah* (kebahagiaan) karena tercapai keinginan atau terpenuhi kebutuhannya, sebab itu produksi ini dikerjakan agar barang dan jasa yang akan dipakai sebagai kebutuhan konsumen guna *falah* tersebut tercipta atau terbentuk.¹⁴

Adapun arahan mengenai prinsip-prinsip produksi dari Al-Qur'an dan Hadits Rasulullah Saw, antara lain:

1. Hakikat manusia berada di bumi ini ialah menjadi khalifah Allah untuk dapat menyejahterakan bumi

¹³ Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemah: Special for Woman*, (Bandung: PT Sygma Examedia Arkanleema. 2015). h. 499.

¹⁴ Turmudi, Muhammad, *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, Islamadina, Vol XVIII (1), 2017, h. 54

dengan ilmu dan amal ibadahnya. Karena sifat *Rahman dan Rahim*-nya terhadap umatnya, langit dan bumi beserta isinya diciptakan semua oleh Allah SWT. Oleh karena itu, manusia dalam memanfaatkan segala sesuatu baik yang dilangit dan bumi haruslah berlandasan pada sifat *Ar-Rahman* dan *Ar-Rahim* pula.

2. Di bidang produksi sendiri Islam selalu terbuka lebar dan ikut mendukung kemajuannya. Menurut Yusuf Qardhawi, Islam membuka pintu seluas-luasnya dan selalu menerima penerapan metode ilmiah berdasarkan segala jenis penelitian, penemuan, penelitian, eksperimen dan perhitungan, tunduk pada pengaruh pedoman hadis dan Quran.
3. Teknik produksi diberikan kepada manusia untuk kemampuan dan keinginan. Nabi bersabda: “*Apapun yang berurusan tentang dunia kalian, kalianlah yang lebih mengetahuinya*”.
4. Pada dasarnya, dalam hal perubahan dan eksperimen, Islam sangat menyukai kemudahan, menghindari bahaya dan memaksimalkan keuntungan. Hukum Islam tidak memiliki doktrin yang menetapkan bahwa segala sesuatu harus dalam kesulitan. Sungguh, Islam menentang semua ini dan memerintahkan manusia untuk bertindak dan bekerja dengan hati-hati. *Tawakal* dan

kesabaran adalah rencana Allah SWT untuk mendapatkan hasil. Hal ini karena Allah SWT adalah pemilik hak istimewa untuk mengambil segala keputusan setelah segala upaya telah dilakukan secara optimal.

Dalam berproduksi terdapat kaidah-kaidah sebagai berikut:¹⁵

1. Setiap tahapan-tahapan produksi haruslah memproduksi barang dan jasa secara halal.
2. Membatasi polusi, dapat mencegah kerusakan alam, tersedia sumber daya alam.
3. Yang dimaksud dengan produksi disini ialah agar terpenuhinya kebutuhan dan kemakmuran masyarakat. Kebutuhan yang terpenuhi haruslah menurut syariat Islam yang telah ditetapkan, yaitu yang mengenai kebutuhan agar tetap berdirinya akidah/agama, dapat terjaganya kehormatan dan akal, serta memakmurkan bahan baku.
4. Tujuan kemandirian manusia tidak dapat dipisahkan didalam Islam produksi. Dengan demikian hendaklah manusia mempunyai kemampuan, keahlian dan prasarana yang dapat memungkinkannya terpenuhi suatu kebutuhan material dan spritual. Serta dapat juga

¹⁵ Rokhmat Subagiyo, *Ekonomi Mikro Islam*, (Jakarta: Alim's Publishing, 2016), h. 63

terpenuhinya kebutuhan pengembangan peradapan.

5. Dapat meningkatkan kualitas sumber daya yang baik, kualitas spiritual, dan kualitas fisik dan spiritual. Kualitas mental mengacu pada kesadaran mental, dan kualitas mental mengacu pada etos kerja, kreativitas, kekuatan intelektual dan fisik, kinerja, kesehatan, dan sebagainya. Dalam hukum Islam, kualitas spiritual seseorang dapat menambah kekuatan lainnya. Faktor penting dalam produksi Islam adalah kemampuan untuk mengembangkan kekuatan spiritual.¹⁶

4. Nilai-Nilai Islam dalam Berproduksi

Usaha produsen muslim dalam mendapatkan kemaslahatan akan terwujud jika produsen menerapkan nilai-nilai didalam Islam. Dengan kata lain, semua aktivitas produksi terkait akan nilai moral dan yang Islami. Adapun pendapat dari Metwally yaitu: “Perbedaan antara perusahaan-perusahaan non-Muslim bukan sekedar dari tujuan saja, melainkan dari strategi pasar dan kebijakan ekonominya”.¹⁷

Dalam berproduksi terdapat nilai-nilai, yaitu:

¹⁶ Mishabul Ali. *Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam*. Jurnal Lisan Al-Hal, Volume 7, No. 1, 2013, h. 26-27

¹⁷ Rustam Efendi, *Produksi Dalam Islam*, (Yogyakarta: Megistra Insania Press, 2003), h. 27

1. Visi jangka panjang untuk masa depan (akhirat).
2. Menepati janji dan kontrak, baik di dalam maupun di luar perusahaan.
3. Memenuhi timbangan atau takaran, ketepatan, kesesuaian dan kebenaran.
4. Berpegang erat terhadap kejujuran dan kedisiplinan.
5. Mengapresiasi prestasi/produktifitas.
6. Mengeratkan hubungan ukhuwah antar sesama pelaku ekonomi.
7. Menghormati hak milik individu.
8. Mengikuti syarat sah dan rukun akad maupun transaksi.
9. Melakukan transaksi secara adil.
10. Memiliki pengetahuan luas serta berwawasan sosial.
11. Pembayaran gaji yang tepat waktu dan layak.
12. Menjauhi macam-macam produksi yang tidak mengikuti syariat Islam.

Dengan menerapkan nilai-nilai yang telah disebutkan di atas ketika memproduksi bukan hanya mendatangkan suatu keuntungan saja tetapi juga dapat mendatangkan berkah bagi produsen.¹⁸ Maka

¹⁸ Fahrudin Sukarno, *Etika Produksi Perspektif Ekonomi Islam*, Jurnal Ekonomi Islam Al-Infaq, Vol. 1 No. 1, 2012, h. 49

kebahagiaan yang hakiki akan didapatkan seorang produsen didunia maupun diakhirat.¹⁹

5. Perilaku Produsen Muslim

Adapun pendapat Muhammad tentang perilaku produksi muslim ialah bahwa sistem ekonomi islam dapat berupa bangunan yang beratap sikap. Sikap dapat melandasi semua kegiatan ekonomi, dan terbilang juga dalam kegiatan ekonomi produksi.²⁰

Walaupun ruang lingkup dari halal ini sangat luas, tetapi manusia masih sangat sering dikalahkan oleh kerakusan dan ketamakan. Dengan begitu dapat diartikan sebagai suatu perbuatan yang telah melebihi batas, inilah yang dimaksudkan dengan orang yang zalim. Seperti yang telah dijelaskan firman Allah dalam QS Surah Al-Baqarah ayat 229;

﴿۲۲۹﴾ وَمَنْ يَتَعَدَّ حُدُودَ اللَّهِ فَأُولَٰئِكَ هُمُ الظَّالِمُونَ

Artinya: “Barangsiapa yang melanggar hukum-hukum Allah mereka itulah orang-orang yang zalim.” (QS Surah Al-Baqarah: 229)²¹

Produsen muslim haruslah beda dengan produsen non-muslim, yang sangat tidak memperhatikan batasan halal dan haramnya, terlalu

¹⁹ Mishabul Ali, *Prinsip...*, h. 29

²⁰ Muhammad, *Ekonomi Mikro dalam Perspektif Islam*, (Yogyakarta: BPFE, 2014), h. 20

²¹ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemah Special for Women*, (Bandung: Sygma, 2017), h. 36

mengutamakan kelebihan tanpa memperhatikan produk itu dapat memberi manfaat atau tidak, baik atau buruknya untuk orang lain, apakah sudah sesuai terhadap norma etika atau belum.²² Sebagai seorang produsen muslim haruslah memproduksi produk yang halal tanpa ada pihak yang dirugikan, dan harus tetap sejalan dengan syariat Islam.

Dalam aturan Islam tidak diperbolehkan memproduksi semua yang dapat merusak akhlak dan akhidah, beserta semua yang dapat merusak nilai-nilai agama, menghilangkan identitas umat, dan sibuk terhadap hal lain serta jauh dari kebenaran, dzalim, mendekati dunia dan menjauhi akhirat, dapat mengganggu kemakmuran diri sendiri maupun kemakmuran orang lain. Seorang produsen tidak melihat haram dan halal, dan tidak mengikuti ketentuan dan aturan didalam agama, melainkan hanya mementingkan uang dan pendapatan keuntungan semata.

Adapun norma dan etika yang harus dimiliki oleh produsen muslim, yaitu:²³

1. Norma Produksi dalam Islam
 - a. Menjauhi sifat tamak dan rakus

²² Misbahul Ali, *Prinsip...*, h. 22

²³ Effendi, Rustam. *Produksi dalam Islam*. (Yogyakarta: Magistra Insania Press, 2003) h. 76

- b. Tidak melebihi batas serta tidak berbuat zholim
- c. Memperhatikan produk dapat memberi manfaat atau tidak, baik atau buruknya untuk orang lain, apakah sudah sesuai terhadap norma etika atau tidak.
- d. Sebagai seorang produsen muslim, hendaklah memproduksi suatu produk yang halal tanpa merugikan individu maupun orang lain, serta tetap memperhatikan etika dan norma yang berlaku.

2. Etika Produksi dalam Islam

- a. Memperhatikan halal dan haram.
- b. Berpegang pada Syariat Islam.
- c. Menjaga lingkungan sekitar.
- d. Memenuhi kebutuhan dan memberikan manfaat pada umat manusia.
- e. Mendekatkan manusia kepada Allah SWT

Berdasarkan penjelasan diatas sudah terlihat didalam ajaran Islam haruslah sebagai seorang produsen muslim mengindahkan aturan-aturan dalam syariat Islam.²⁴

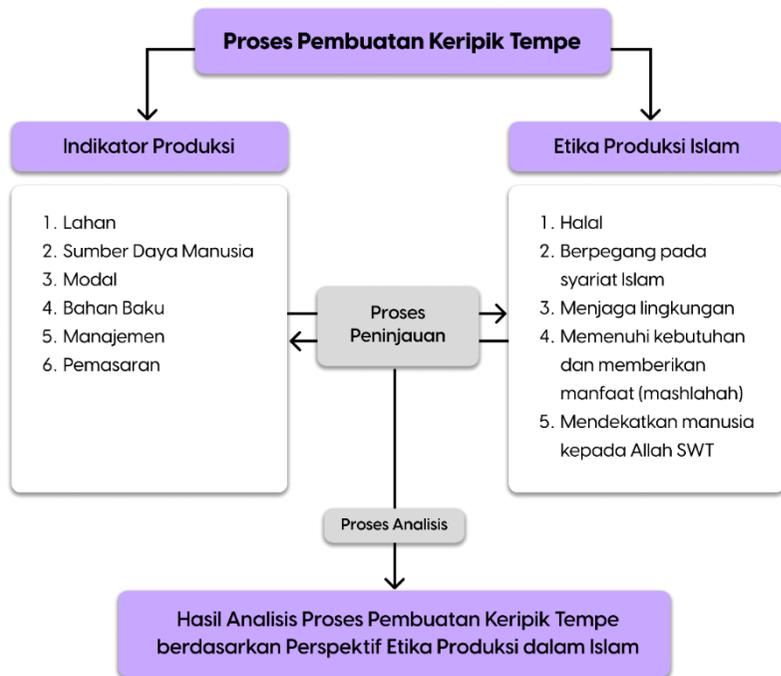
B. Kerangka Berfikir

Dalam melakukan peninjauan proses pembuatan keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau

²⁴ Rina Desiana dan Noni Afrianty. *Landasan Etika Dalam Ekonomi Islam*. AL-INTAJ Vol. 3, No. 1. 2017, h. 122

peneliti menggaris besarkan pada indikator produksi berupa lahan, sumber daya manusia, modal, bahan baku, manajemen, dan pemasaran. Dari hal-hal tersebut peneliti akan mendapatkan informasi mengenai dimana produsen melakukan produksi, siapa saja yang terlibat dalam proses produksi, dari mana modal yang digunakan untuk proses produksi dan bagaimana cara produsen memperolehnya, dan bagaimana manajemen yang dilakukan. Poin yang telah disebutkan sebelumnya akan ditinjau kesesuaiannya terhadap etika produksi dalam islam dimana berdasarkan kaidahnya, produksi harus memenuhi beberapa syarat yaitu halal, sesuai dengan syariat islam, tidak mencemari lingkungan, memberikan manfaat dan membuat manusia semakin dekat dengan tuhan.

Untuk meninjau proses pembuatan keripik tempe tersebut dan menganalisisnya dari perspektif etika produksi dalam Islam, maka penulis melakukan penelitian berdasarkan pada kerangka berfikir sebagai berikut;



Gambar 2.1 Kerangka Berfikir

Sumber: Produksi dalam Islam oleh Rustam Effendi

BAB III

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Kecamatan Putri Hijau

1. Batas Wilayah Kecamatan Putri Hijau

Kecamatan Putri Hijau masuk dalam wilayah Marga Sebelat yang mana awal mulanya terdiri dari dusun-dusun atau perkampungan, dan kelompok-kelompok perkampungan tersebut dipimpin oleh seorang Baginde atau Depati. Luas wilayahnya lebih kurang 981 km² dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:¹

1. Sebelah Timur bersamaan batasnya dengan TNKS Sungai Lisai Kab. Kerinci (Provinsi Jambi) dan Kab. Lebong Prov. Bengkulu.
2. Sebelah Selatan bersamaan batasnya dengan Marga Ketahun (dari Muara Air Karang Pulau s/d Ulu Air Kerkap Lubuk Sangkar Kambing).
3. Sebelah Utra berbatas dengan Marga Ipuh (Sungai Air Gegas).
4. Sebelah Barat berbatas langsung dengan Samudera Hindia.

¹ Sejarah Singkat Kecamatan Putri Hijau, diakses melalui http://p2k.unkris.ac.id/en3/3065-2962/Putri-Hijau-BengkuluUtara_130646_p2k-unkris.html pada 5 Agustus 2022

2. Wilayah Administratif

Kecamatan Putri Hijau merupakan salah satu kecamatan di kabupaten Bengkulu Utara yang dibentuk berdasarkan PP No. 61 Tahun 1991. Kecamatan Putri Hijau semula terdiri dari 19 desa definitif dengan Pusat Pemerintahan terletak di Desa Pasar Baru Kota Bani. Berdasarkan Peraturan Daerah No. 8 Tahun 2016, Kecamatan Putri Hijau dimekarkan menjadi 2 kecamatan yaitu Kecamatan Putri Hijau dengan kecamatan induk dengan 9 desa, dan Kecamatan Marga Sakti Sebelat sebagai kecamatan pemekaran dengan 10 desa.²

Tabel 3.1 Desa di Kecamatan Putri Hijau

No	Nama Desa
1	Air Petai
2	Karang Pulau
3	Karang Tengah
4	Air Muring
5	Pasar Baru Kota Bani
6	Pasar Sebelat
7	Talang Arah
8	Cipta Mulya
9	Air Pandan

Sumber: BPS Bengkulu Utara (2019)

² BPS Kabupaten Bengkulu Utara, *Kecamatan Putri Hijau dalam Angka 2019*, (Bengkulu: Perum Percetakan Negara RI Cabang Bengkulu, 2019), h. xiii

B. Produsen Kripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau

Akhir akhir ini, makanan ringan atau biasa dikenal dengan camilan sedang banyak digemari banyak orang dari berbagai kalangan. Camilan sendiri merupakan makanan yang dianggap mampu menghilangkan rasa lapar seseorang untuk sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Jenis-jenis camilan juga saat ini sangat banyak berkembang, mulai dari camilan tradisional hingga modern pun telah banyak bermunculan dengan berbagai rasa seperti asin, manis, gurih, pedas dan lain sebagainya. Tingkat harga yang dipatok untuk camilan ini juga bervariasi tergantung pada jenis camilan dan *brand* yang membuatnya.

Melihat besarnya peluang pasar camilan yang banyak digemari dan dapat dinikmati seluruh kalangan masyarakat dengan berbagai usia, Ibu Lastri, dan Bapak Tugiman ini hadir dan berusaha untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dengan ikut ambil bagian dalam produksi camilan tradisional. Mereka berusaha membuat suatu makanan ringan yang dapat dinikmati seluruh kalangan. Selain itu, produksi kripik tempe ini juga dilakukan untuk memenuhi kebutuhan hidup serta menunjang perekonomian kedua produsen kripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau tersebut.

C. Proses Produksi Keripik Tempe oleh Produsen Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau

Dalam proses pembuatan keripik tempe, produsen yang berada di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau hampir melakukan proses yang sama dalam memproduksi keripik tempe. Mulai dari alat yang digunakan dan bahan-bahan yang diolah. Sedikit perbedaan terletak pada cara pengolahan maupun langkah-langkah produksi yang dilakukan oleh masing-masing produsen. Namun sebagai gambaran penelitian alat dan bahan utama yang digunakan dalam proses pembuatan keripik tempe tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 3.2 Alat dan bahan produksi keripik tempe

Peralatan utama	Bahan-bahan utama
Wadah pengolahan	Kacang kedelai
Plastik/ daun pembungkus tempe	Tepung tapioka
Alat pengiris tempe	Rempah-rempah
Alat penggiling kedelai	Minyak goreng
Wajan penggoreng	Ragi
Kompur	-
Plastik kemasan	-

Gambaran umum proses produksi atau pembuatan keripik tempe oleh produsen di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau adalah sebagai berikut:³

1. Kedelai di cuci secara berulang-ulang hingga bersih dari berbagai macam kotoran
2. Kedelai di rendam dalam air dalam kurun waktu tertentu hingga kulit kedelai mulai mengelupas
3. Kedelai direbus selama kurang lebih 2 jam hingga kulitnya mengelupas
4. Kulit yang telah mengelupas di pisahkan dengan cara di injak-injak (cara tradisional) atau giling kasar menggunakan mesin penggiling (cara modern)
5. Setelah kulit terpisah, cuci dan bersihkan kembali kedelai
6. Rendam kembali kedelai dalam kurun waktu tertentu
7. Kedelai yang telah direndam di cuci dan dibersihkan kembali
8. Kedelai direbus Kembali untuk yang kedua kalinya selama kurang lebih 45 menit
9. Kedelai ditiriskan dan di dinginkan dalam wadah terbuka yang steril dan tidak berbau minyak
10. Kedelai diberi ragi dan didiamkan beberapa saat
11. Campurkan kedelai yang telah diberi ragi dan tepung dengan perbandingan 1:1

³ Tugimin, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 07 Mei 2022

12. Masukkan atau bungkus campuran kedelai dan tepung tadi kedalam plastic (dengan ukuran dan bentuk sesuai selera)
13. Tunggu beberapa hari hingga menjadi tempe dan mengeras (kurang lebih 3 hari)
14. Iris tipis tempe dari kedelai dan tepung tadi sesuai keinginan
15. Buat air bumbu yang berisi bumbu atau rempah-rempah
16. Celupkan irisan bumbu kedalam air rempah sebentar kemudian langsung di goreng
17. Dinginkan dan produk keripik tempe siap dikemas untuk dijual

Selain tata cara dan sedikit bahan produksi yang berbeda, tidak ada hal mencolok yang membedakan kedua produsen tersebut. Penjelasan mengenai proses pembuatan dan produksi oleh produsen keripik tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau ini akan dibahas lebih dalam pada bab selanjutnya.

D. Bentuk Pemasaran keripik tempe dari produsen keripik tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau

Dalam menjual produk keripik tempe, produsen keripik tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau ini hampir sama yaitu dengan menitipkan dagangan (produk

keripik tempe) pada warung-warung makanan cepat saji seperti warung mie ayam, warung bakso, warung seblak, dan juga warung manisan atau warung sembako yang ada disekitar wilayah kecamatan Putri Hijau, tak jarang juga pelanggan atau tetangganya datang kerumah produsen untuk membeli keripik tempe secara langsung.

Produsen-produsen tersebut biasa melakukan penjualan setiap suatu kurun waktu tertentu seperti Ibu Lastri yang setiap seminggu sekali berkeliling kecamatan untuk menitipkan maupun menjual secara langsung produk keripik tempe ke warung-warung yang telah disebutkan sebelumnya. Sedangkan Bapak Tugiman lebih sering berkeliling disekitar wilayah desa untuk menitipkannya ke warung-warung yang terjangkau dan tidak terlalu jauh dari kediamannya.⁴

⁴ Tugimin, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 07 Mei 2022

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Temuan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis pada bulan Juli 2022 di Kecamatan Putri Hijau, penulis mendapatkan beberapa hasil temuan yang diperoleh dari berbagai narasumber dan analisis hasil temuan mengenai produksi keripik tempe sebelumnya sebagai berikut:

1. Proses Produksi Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau

a. Pembuatan Keripik Tempe

Berdasarkan hasil wawancara kepada beberapa produsen keripik tempe, penulis mendapati bahwa keripik tempe yang diproduksi memiliki perbedaan bentuk dan proses produksi tiap produsen itu berbeda-beda oleh karena itu menghasilkan produk akhir yang berbeda pula. Keripik pertama berbentuk bulat dengan perbandingan kedelai dan tepung sebesar 3:5 sedangkan keripik tempe kedua merupakan keripik tempe dengan bahan dasar kedelai murni tanpa campuran dengan penggunaan tepung hanya saat penggorengan. Berikut perbedaan bahan dan proses

produksi kedua keripik tempe di Kecamatan Putri Hijau:

1. Keripik Tempe Bulat Produksi Ibu Lastri

Keripik tempe bulat buatan ibu Lastri memiliki bahan dasar kedelai dan tepung dengan perbandingan 3:5. Tiap 3 kg kedelai, Ibu Lastri menambahkan 5 kg tepung dalam pencampurannya. Berikut gambaran alat, bahan dan proses pembuatan keripik tempe oleh Ibu Lastri.¹

**Tabel 4.1 Alat dan Bahan Baku
Pembuatan Keripik Tempe Bulat Ibu
Lastri**

Alat/Bahan	Jumlah
Kedelai	3 Kg
Tepung Sagu	5 Kg
Ragi	½ sendok makan
Minyak Goreng	5 liters
Bawang Putih	5 siung
Ketumbar	½ sendok makan
Garam	Secukupnya
Penyedap Rasa	Secukupnya
Baskom	2 buah
Keranjang Cuci	1 buah

¹ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

Dandang Besar	1 buah
Tampah bambu	1 buah
Wajan	2 buah
Kompor 2 tungku	1 buah
Tabung Gas	1 buah
Plastik Rol (uk 7)	1 gulung
Plastik (½ kg)	1 pak
Plastik (¼ kg)	1 pak
Lilin	1 buah
Korek Api	1 buah

Berikut proses atau tahapan pembuatan keripik tempe bulat yang dilakukan oleh Ibu Lastri:

1. Kedelai sebanyak 3 kg dicuci bersih terlebih dahulu kemudian didiamkan selama satu malam.
2. Hari kedua, kedelai dibersihkan dan direndam ulang dengan air yang baru selama satu malam.
3. Setelah direndam 2 hari 2 malam, pada keesokan harinya dilakukan pelepasan kulit kedelai dengan cara digilas menggunakan kaki atau diinjak-injak.

4. Setelah kedelai bersih dari kulitnya, kedelai kemudian dikukus selama kurang lebih 2 jam.
5. Setelah dikukus, kemudian kedelai ditiriskan dan dikeringkan pada tempat yang luas. Sembari menunggu kering campurkan $\frac{1}{2}$ sendok makan ragi pada 5 kg tepung sagu.
6. Setelah kedelai kering seluruhnya, campurkan tepung sagu dan kedelai lalu aduk-aduk secara merata.
7. Setelah pencampuran merata, masukkan campuran kedelai dan tepung sagu kedalam plastik rol ukuran 7 sesuai dengan takaran yang diinginkan.
8. Diamkan selama 2 hari 2 malam hingga kedelai dan tepung sagu menjadi padat.
9. Lakukan pengirisan setipis mungkin dan buat air celupan untuk memberikan rasa dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, garam dan penyedap rasa.
10. Celupkan kedelai dan sagu yang telah diiris tipis pada air celupan

yang telah dibuat saat sebelum penggorengan.

11. Lakukan penggorengan selama kurang lebih 7 menit atau sampai keripik tempe matang dengan sempurna.

12. Setelah dingin, keripik tempe siap dikemas dan dijual kewarung-warung.

2. Keripik Tempe Persegi Produksi Bapak Tugiman

Sementara itu, keripik tempe kedua yang diproduksi oleh Bapak Tugiman. Keripik tempe persegi hampir memiliki kesamaan namun sebenarnya berbeda. Berikut alat dan bahan yang digunakan oleh untuk pembuatan keripik tempe persegi.²

Tabel 4.2 Alat dan Bahan Baku Pembuatan Keripik Tempe Persegi Bapak Tugiman

Alat/Bahan	Jumlah
Kedelai	5 Kg
Ragi	1 sdm
Minyak Goreng	6-7 liters

² Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

Tepung Beras	¼ Kg
Bawang Putih	10 siung
Bawang Merah	10 siung
Garam	Secukupnya
Ketumbar	1 sdm
Penyedap Rasa	Secukupnya
Air Kapur Sirih	1 sdm
Daun Pisang (dipotong 5x5cm)	± 300 lembar
Kertas Nasi	± 30 lembar
Karet Gelang	± 70 pcs
Ember Besar	1 buah
Tampah Bambu	1 buah
Dandang	1 buah
Tungku Tanah Liat	1 buah
Kayu Bakar	Secukupnya

Berikut Langkah-langkah yang dilakukan oleh Bapak Tugiman dalam pembuatan keripik tempe:

1. Kedelai dibersihkan dan direndam selama 2 malam. Setiap hari air rendaman harus diganti yang baru.
2. Saat direndam, menurut bapak Tugiman rendaman tidak boleh

terciprat atau terkontaminasi air hujan agar seluruh proses yang dilakukan berhasil atau kedelai akan membusuk.

3. Setelah 2 hari direndam, kedelai lalu dibersihkan lalu diinjak-injak agar kulit kedelai terlepas dari biji kedelai.
4. Setelah kedelai bersih, kedelai kemudian direbus selama \pm 2 jam. Setelah itu ditiriskan dan dikeringkan. Sore hari, setelah kering kedelai diberi ragi sebanyak 1 sdm kemudian didiamkan beberapa saat.
5. Setelah itu, bentangkan kedelai secara merata pada potongan daun pisang berukuran 5x5 setipis mungkin dan tumpuk hingga max 7 susun. Kemudian bungkus tumpukan tersebut dengan kertas nasi dan ikat dengan karet gelang.
6. Dalam waktu semalam, tempe akan dipenuhi jamur dan keesokan harinya siap digoreng.
7. Setelah tempe dibuka seluruhnya, buat adonan celupan dengan

berbahan dasar tepung beras, air kapur sirih, bawang putih, bawang merah, ketumbar, garam dan penyedap rasa.

8. Tempe digoreng dengan sebelumnya dimasukan ke adonan celupan. Goreng selama kurang lebih 10 menit atau hingga keripik benar-benar matang dengan sempurna dengan bara api yang sedang.

b. Hal-hal yang terkait proses produksi

Sesuai pada kerangka pemikiran (kerangka kerja), penulis akan membahas satu-persatu poin-poin tersebut pada penjelasan berikut ini:

1. Lahan

Diketahui dari narasumber pertama yaitu Ibu Sulastri bahwa ia melakukan produksi dirumahnya sendiri dengan luas lahan sekitar 100m^2 dan luas rumah sekitar 70m^2 . Lahan tersebut merupakan lahan milik pribadi dan bukan dikhususkan untuk produksi skala besar. Menurut Ibu Lastri, lahan dan perkarangan rumah pribadinya saat ini masih sangat mencukupi. Menurutnya, melakukan sewa lahan dapat menaikkan modal ataupun pengeluaran

apabila hal tersebut tidak dibarengi dengan pendapatan atau keuntungan yang meningkat maka produsen (ibu Lastri) akan merugi.³

Dari penjelasan tersebut diketahui bahwa Ibu Lastri tidak memiliki lahan produksi khusus dan hanya memanfaatkan lahan dan rumah pribadinya untuk melakukan proses produksi keripik tempe. Senada dengan hal tersebut, Bapak Tugiman juga menggunakan lahan sekitar 150m² milik pribadi dengan rumah produksi yang terpisah dari rumah utamanya.

Bapak Tugiman memiliki rumah utama dengan tambahan dapur yang terpisah dari rumah utama tersebut. Dapur terpisah ini digunakan bapak Tugiman sebagai tempat untuk produksi keripik tempe. Dapur ini memiliki beberapa ruangan seperti ruangan utama untuk proses pembungkusan dan peragian, ruang selanjutnya untuk peralatan memasak dan proses memasak kedelai (perebusan dan penggorengan), kemudian ruang selanjutnya untuk pencucian kedelai dan bahan atau alat lain. Selain itu, bapak Tugiman juga menyatakan bahwa dirinya memiliki sedikit lahan yang ditanami pohon

³ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

pisang, penanaman tersebut ia lakukan untuk membudidayakan pohon pisang yang daunnya akan digunakan untuk pembungkusan keripik tempe.⁴

Dari pernyataan para narasumber tersebut diketahui bahwa seluruh proses produksi yang dilakukan oleh bapak Tugiman dilakukan diatas lahan pribadi milik bapak Tugiman. Jadi kedua produsen dalam penelitian kali ini tidak memiliki hubungan dengan orang ketiga dalam penggunaan lahan produksi baik sewa-menyewa ataupun pinjam-meminjam.

2. Sumber Daya Manusia

Mengenai sumber daya manusia yang dimanfaatkan oleh Ibu Lastris dalam produksi keripik tempe, beliau menyatakan bahwa ia memproduksi kerpik tempe hanya dengan suami dan terkadang dibantu oleh anak-anaknya. Ibu Lastris tidak menggunakan jasa karyawan atau orang lain dikarenakan beliau masih mampu untuk mengerjakan dan melaksanakan proses produksi seorang diri. Hanya saja ketika pesanan keripik tempe sedang tinggi beliau dibantu oleh keluarga. Jika bantuan keluarga dirasa belum cukup

⁴ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

dan waktu pengambilan pesanan sudah dekat, barulah ibu Lastri memperkerjakan orang lain sebagai karyawan dadakan yang membantu proses produksi saat pesanannya sedang banyak saja.⁵

Sedangkan bapak Tugiman, beliau menyatakan hal yang hampir sama dimana beliau melakukan proses produksi keripik tempe hanya dengan istrinya dan terkadang dibantu oleh cucunya. Dahulu saat bapak Tugiman dan istri baru-baru memulai usaha ini sangat banyak pesanan dari warung-warung sekitar sehingga permintaan cenderung tinggi sehingga bapak Tugiman harus memperkerjakan karyawan untuk membantunya. Namun, saat ini sudah banyak produsen keripik tempe didaerah tersebut sehingga permintaan banyak dipenuhi oleh produsen lain yang menyebabkan beliau tidak lagi memperkerjakan karyawan. Beliau menyatakan bahwa bantuan istri dan cucunya sudah sangat cukup sehingga tidak lagi membutuhkan karyawan.⁶

⁵ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

⁶ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

Dari hasil wawancara, diketahui bahwa kedua produsen keripik tempe hanya menggunakan tenaga sendiri atau tanpa memperkerjakan karyawan dari luar.

3. Modal

Saat disinggung mengenai sumber modal, Ibu Lastri menjawab bahwa modal untuk produksi ia dapatkan dari perputaran usaha keripik tempennya.⁷ Dengan demikian ibu Lastri tidak menggunakan modal dari pihak-pihak lain seperti investor maupun berhutang.

Lebih lanjut, ibu Lastri menyatakan bahwa dirinya tidak ingin memiliki urusan keuangan dengan orang lain (berhutang) sehingga apabila belum memiliki modal, ibu Lastri akan memberhentikan proses produksinya untuk sementara waktu hingga beliau memiliki modal yang cukup untuk kembali memulai produksi.⁸

Bapak Tugiman juga menyatakan bahwa beliau hanya menggunakan modal dari kantong pribadinya tanpa menggunakan bantuan dana dari orang lain baik berhutang maupun modal dari investor. Setiap

⁷ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

⁸ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

mendapatkan keuntungan dan pemasukan dari dagangan sebelumnya maka bapak Tugiman akan menyisihkan uangnya untuk tabungan dan sebagian digunakan sebagai modal kembali untuk produksi keripik tempe selanjutnya.⁹

Maka dapat disimpulkan, baik Ibu Lastri maupun Bapak Tugiman keduanya dalam melakukan proses produksi hanya menggunakan modal milik pribadi, tidak menggunakan modal dari investor dan tidak berhutang pada orang lain.

4. Bahan Baku

Mengenai bahan baku yang digunakan oleh Ibu Lastri dalam pembuatan keripik tempe sekali produksi, beliau menjelaskan bahwa bahan utama yang digunakan adalah kacang kedelai, tepung sagu, ragi tempe dan minyak goreng serta rempah-rempah. Bahan baku tersebut keseluruhannya beliau dapatkan dari membeli secara langsung.¹⁰

Selanjutnya, produksi Bapak Tugiman juga menggunakan bahan yang relative sama namun memiliki sedikit perbedaan, dimana keripik tempe bapak Tugiman hanya

⁹ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

¹⁰ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

menggunakan bahan utama berupa kedelai, ragi, rempah-rempah, minyak goreng dan sedikit tepung beras. Bahan baku tersebut juga didapatkan dengan membeli ke warung-warung kecuali daun pisang yang digunakan untuk membungkus keripik tempe yang didapatkan dari lahan pribadinya.¹¹

5. Menejemen

Mengenai menejemen produksi yang dilakukan Ibu Lastri dan Bapak Tugiman, keduanya menyatakan bahwa tidak ada menejemen khusus yang dilakukan dalam proses produksi keripik tempe. Menurut ibu Lastri yang terpenting adalah disetiap produksi dapat menghasilkan keuntungan. Mengenai caranya, peneliti mendapati bahwa ibu Lastri memperhatikan diwarung mana yang memiliki banyak peminat maka disitulah ibu Lastri menitipkan keripik tempe dalam jumlah yang agak banyak. Hal tersebut juga yang menjadi pertimbangan ibu Lastri dalam melakukan produksi beliau hanya melakukan pembuatan keripik tempe sekali dalam seminggu begitu juga dalam penitipannya yang akan dilakukan sekali

¹¹ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

dalam seminggu dan akan kembali. Dalam kunjungannya tersebut, apabila ibu Lastri menemukan keripik tempe buatannya telah tak layak konsumsi (melempem) maka ibu Lastri akan meminta pemilik warung untuk membuangnya dan ibu Lastri akan menggantinya dengan keripik tempe yang baru. Hal tersebut dilakukan ibu Lastri untuk menjaga kualitas keripik tempe dan kepuasan pelanggan sehingga tidak ada pihak yang dirugikan.¹²

Selanjutnya, manajemen produksi yang dilakukan bapak Tugiman juga tidak terorganisir secara khusus. Mulai dari riset pasar yang sudah tak dilakukannya lagi seperti dahulu. Diungkapkan bapak Tugiman bahwa dahulu beliau sering melakukan kunjungan kedaerah-daerah baru untuk kemudian mencatat warung-warung yang ada disana dan seberapa besar potensinya untuk pasar keripik tempennya. Beliau melakukan promosi diwarung-warung yang dititipi dengan meletakkan beberapa bungkus yang memiliki varian berbeda. Setelah itu beliau akan kembali melakukan

¹² Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

kunjungan dan menilai seberapa besar pasar yang ditujunya saat itu. Namun saat ini beliau merasa bahwa tenaganya tak lagi mumpuni untuk melakukan hal tersebut sehingga produksi yang dilakukan hanya sedikit untuk memenuhi permintaan disekitar tempat tinggalnya saja. Beberapa kali bapak Tugiman juga masih melayani pesanan dari berbagai daerah seperti Riau dan Palembang. Kedepannya bapak Tugiman berharap anak cucunya ada yang melanjutkan usaha ini agar bisnis keripik tempe tidak mati dan terus memiliki keberlanjutan.¹³

Lebih lanjut, penulis menyinggung cara produsen menekan modal disaat harga produksi yang saat ini sedang tinggi dan penulis mendapati bahwa ibu Lastri membeli bahan baku untuk sekali produksi saja (tidak secara langsung banyak). Contohnya apabila dahulu beliau biasa membeli kedelai karungan untuk beberapa kali produksi, saat ini beliau hanya membeli 3kg kedelai setiap minggunya. Ibu Lastri juga terkadang memberhentikan proses produksinya karena kelangkaan minyak goreng yang terjadi

¹³ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

belakangan ini. Ibu Lastri sangat menjaga kualitas keripik tempenya sehingga beliau hanya menggunakan minyak goreng maksimal 2 kali penggorengan. Menurutnya, minyak goreng jika sudah lebih dari 3 kali pakai akan menimbulkan warna yang sedikit gelap sehingga keripiknya terlihat tidak menarik. Lebih lanjut ibu Lastri menyatakan bahwa beliau tidak berani menggunakan minyak goreng yang telah tidak layak guna karena takut membahayakan konsumennya.¹⁴

Sedangkan bapak Tugiman, dalam menghadapi kenaikan harga barang beliau masih tetap berlaku seperti biasanya. Produksi tetap dilakukan setiap hari meskipun yang diproduksi hanya sedikit. Bapak Tugiman menyatakan bahwa dirinya tidak terlalu merasa keberatan dengan harga produksi yang naik karena tidak pernah membeli bahan baku dalam jumlah yang banyak dalam sekali pembelian seperti yang dilakukan oleh ibu Lastri sebelumnya. Hanya saja dalam pembelian minyak goreng bapak Tugiman biasa membeli grosiran atau dalam jumlah yang banyak karena harga yang

¹⁴ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

dikeluarkan jauh lebih murah. Biasanya uang modal beliau tambahkan dari tabungan yang beliau simpan setiap harinya. Mengenai kualitas produk yang dijaga, bapak Tugiman menyatakan bahwa tujuannya melakukan produksi setiap hari adalah agar keripik tempe yang disetor kewarung-warung setiap hari tetap *fresh*. Beliau berpendapat bahwa apabila produksi dilakukan setiap hari maka perputaran produk akan terjadi setiap hari dan keripik tempe yang dikonsumsi oleh pembeli tiap hari adalah keripik tempe yang baru diproduksi jadi kualitas keripik tempe tersebut sudah pasti sangat terjamin. Terlebih bapak Tugiman tidak menggunakan bahan-bahan berbahaya didalam campuran pembuatan keripik tempe. Meskipun begitu, dengan bahan alami tersebut keripik tempe bapak Tugiman bisa tahan mencapai satu bulan pada wadah yang kedap udara.¹⁵

Maka dapat diambil kesimpulan mengenai manajemen ibu Lastri dan bapak Tugiman dalam produksi keripik tempe terbilang cukup baik karena tidak melenceng maupun melakukan kecurangan dalam tindakan maupun pembuatan. Meskipun tidak

¹⁵ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

ada peraturan khusus yang dibuat dan dilaksanakan kedua produsen didesa Air Petai tetap menjalankan usahanya seperti produsen-produsen pada umumnya.

B. Pembahasan

1. Analisis Etika Produksi dalam Islam terhadap Produksi Keripik Tempe

Selanjutnya, dalam tahap ini penulis menganalisa setiap indikator atau faktor-faktor produksi yang telah ditetapkan sebelumnya dengan meninjau dari kaidah-kaidah sesuai dengan perspektif Etika Produksi dalam Islam. Pembahasan lebih lanjut akan dijabarkan berikut ini:

a. Halal

Diketahui dari hasil wawancara, kedua produsen menggunakan lahan milik pribadi serta rumah milik pribadi tanpa melakukan sewa lahan milik orang lain atau meminjam dari orang lain. Jadi lahan yang digunakan untuk berproduksi sudah pasti halal karena tidak ada keterkaitannya dengan orang lain.¹⁶

Selain itu, dari bahan baku yang digunakan untuk pengolahan dan pembuatan keripik

¹⁶ Kemenag, *Update Sertifikasi Halal di Indonesia: Ekspektasi dan Kenyataan*, diakses melalui <https://kemenag.go.id/read/update-sertifikasi-halal-di-indonesia-ekspektasi-dan-kenyataan-8njgk> pada 25 Agustus 2022

tempe semuanya halal dan dibeli secara langsung oleh produsen serta beberapa bahan ada yang didapatkan langsung dari kebun pribadi. Tidak ada bahan-bahan yang didapatkan produsen dari hasil tindak kecurangan maupun kejahatan.

Dari modal, baik ibu Lastri maupun bapak Tugiman mengandalkan modal milik pribadi dan tidak terikat hutang yang dapat mendatangkan kemungkinan riba.

Selain itu juga keduanya tidak memiliki investor untuk sumber dana modal usaha. Maka berdasarkan temuan tersebut, kedua produsen tersebut tidak juga memiliki keterlibatan terkait modal awal dengan orang lain sehingga tidak ada tanggungan yang harus dibayar ataupun keuntungan yang harus dibagi.¹⁷

Selanjutnya mengenai manajemen dan sumber daya manusia, ibu Lastri dan bapak Tugiman bukanlah pemimpin yang memiliki manajemen khusus untuk keberlangsungan usahanya dikarenakan mereka hanya perseorangan yang mengoperasikan industry rumahan. Manajemen yang dilakukan

¹⁷ Hidayat, Wastam Wahyu, *Konsep Dasar Investasi dan Pasar Modal*, (Ponorogo: IKAPI, 2019), h. 194

hanyalah manajemen sederhana yang dilaksanakan untuk keberlangsungan usaha dalam waktu dekat seperti proses promosi, produksi, dan pemasaran yang tidak membutuhkan prosedur produksi yang khusus.

Maka dapat disimpulkan bahwa seluruh kegiatan yang berhubungan dengan kehalalan, baik dari lahan, modal, bahan baku, proses produksi dan pemasarannya menurut perspektif Etika Produksi dalam Islam telah memenuhi syarat Halal.¹⁸ Hal ini telah sesuai dengan prinsip Halal sebagai mana firman Allah SWT dalam Al-Quran surah Al-Baqarah ayat 172 berikut:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ

وَأَشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

*Artinya: “Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.” (QS Al Baqarah: 172)*¹⁹

¹⁸ Turmudi, Muhammad., *Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam*, ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, 2017, h. 40

¹⁹ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemah Special for Women*, (Bandung: Sygma, 2017)

Dari ayat tersebut dapat kita pahami apapun yang kita lakukan didunia ini baik untuk mencari rezeki maupun hal-hal lain haruslah dengan berpegang pada prinsip halal yang sesuai dengan ketetapan Allah SWT agar kita senantiasa mendapatkan keberkahan dari Allah SWT.

b. Berpegang pada Syariat Islam

Dalam beberapa kesempatan, saat penulis menyinggung tentang kecurangan yang mungkin terjadi pada saat produksi, ibu Lastri mengaku bahwa dirinya tidak berani bermain-main dengan nyawa orang lain atau dalam artian tidak ingin membahayakan orang lain dengan melakukan tindak kejahatan yang dapat merugikan orang lain. Beliau selalu memastikan bahan yang digunakan halal dan didapatkan dengan cara yang halal pula. Segala proses yang dilaluinya pun beliau tidak berani melakukan tindakan yang dapat menimbulkan murka Allah SWT.²⁰

Bapak Tugiman pun menyampaikan hal yang senada, dimana beliau melakukan usaha ini hanya untuk hiburan masa tua beliau tidak berani mempermainkan syariat yang telah ditetapkan Allah sedangkan rejeki yang beliau

²⁰ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

dapatkan asalnya dari Allah SWT. Apabila ada kerugian yang ditanggung, itu adalah ujian yang seharusnya dijalani dengan ikhtiar. Jadi segala tindakan yang dilakukan juga harus sesuai dengan aturan Allah SWT.²¹

Hal-hal yang dilakukan oleh Ibu Lastris dan Bapak Tugiman telah mencerminkan sikap bahwa kita tidak boleh mencelakakan orang lain demi keuntungan pribadi kita.²² Sebagaimana firman Allah SWT dalam surah Al-An'am ayat 21, yang berbunyi sebagai berikut:

وَمَنْ أَظْلَمُ مِمَّنِ افْتَرَىٰ عَلَى اللَّهِ كَذِبًا أَوْ كَذَّبَ بِآيَاتِهِ إِنَّهُ لَا يُفْلِحُ الظَّالِمُونَ

Artinya: “Dan siapakah yang lebih zalim daripada orang yang mengada-adakan suatu kebohongan terhadap Allah, atau yang mendustakan ayat-ayat-Nya? Sesungguhnya orang-orang yang zalim itu tidak beruntung.” (QS Al-An'am:21)²³

Dari ayat tersebut dapat kita ketahui bersama bahwa kezaliman atau kecurangan

²¹ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

²² Nihayatul Masykuroh, *Etika Bisnis Islam*, (Banten: Media Karya, 2020), h. 78

²³ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemah Special for Women*, (Bandung: Sygma, 2017)

kita terhadap orang lain, nantinya akan merugikan kita sendiri karena kita akan dijauhkan dari keuntungan dan rahmat Allah SWT. Maka dari itu, sebaiknya dalam menjalankan urusan kepada sesama manusia (*hablum minannaas*) kita dilarang berbuat kezaliman atau kecurangan yang dapat merugikan orang lain.²⁴

c. Menjaga Lingkungan

Dalam proses produksi, Ibu Lastri membuang limbah produksi berupa air cucian kedelai pada siring rumah tangganya yang bermuara pada kolam penampungan limbah dibelakang rumah. Aliran limbah tersebut tidaklah mengalir ke lingkungan atau perkarangan orang lain bahkan sungai atau sumber air. Mengenai air limbah produksi juga tidaklah terlalu banyak sehingga dapat menguap atau kering dengan cepat dan tidak meninggalkan bau yang tidak sedap. Untuk limbah produksi lain berbahan plastik biasanya langsung dibakar bersama sampah rumah tangga yang lainnya.²⁵

²⁴ Veitzal Rivai, *Islamic Business and Economic Ethics*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2012), h. 272

²⁵ Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

Selanjutnya, Bapak Tugiman menyatakan bahwa limbah bekas rebusan kedelai (*whey*) dan kulit kedelai biasanya beliau gunakan untuk diberikan kepada sapi ternaknya. Setelah diteliti lebih lanjut, dari beberapa referensi peneliti menemukan pernyataan bahwa air rebusan kedelai sangat bermanfaat bagi ternak karena memiliki kandungan protein yang tinggi.²⁶ Selain itu limbah lain berupa daun pisang kering dan kertas nasi lusuh yang sudah tidak bisa digunakan kembali dijadikan bahan bakar untuk penyulut api tungku yang menggunakan kayu bakar.

Dapat diketahui bahwa kedua produsen tersebut telah menjaga dan memperhatikan lingkungan dengan cara masing-masing dalam mengolah limbah dengan bijak sehingga tidak menjadikan kerugian bagi lingkungan dan orang lain disekitarnya.²⁷ Hal tersebut sebagaimana mengacu pada QS Hud ayat 85:

²⁶ Ilmu Ternak, *Manfaat Dan Kandungan Air Rebusan Kedelai Untuk Ternak*, diakses melalui <https://www.ilmuternak.com/2017/01/manfaat-dan-kandungan-air-rebusan-kedelai-untuk-ternak.html> pada 5 Agustus 2022

²⁷ Miskahuddin, *Manusia dan Lingkungan Hidup Dalam Al-Qur'an*, *Al-Muasirah* Vol. 16 No. 2, 2019, h.214

وَيَقُومُوا أَوْفُوا الْمِكْيَالَ وَالْمِيزَانَ بِالْقِسْطِ وَلَا تَبْخَسُوا

النَّاسَ أَشْيَاءَهُمْ وَلَا تَعْنُوا فِي الْأَرْضِ مُفْسِدِينَ



Artinya “Dan wahai kaumku! Penuhilah takaran dan timbangan dengan adil, dan janganlah kamu merugikan manusia terhadap hak-hak mereka dan jangan kamu membuat kejahatan di bumi dengan berbuat kerusakan.”²⁸

Dalam ayat ini Allah melarang manusia agar tidak membuat kerusakan di muka bumi. Larangan membuat kerusakan ini mencakup semua bidang, seperti merusak pergaulan, jasmani dan rohani orang lain, kehidupan dan sumber-sumber penghidupan seperti pertanian, perdagangan, merusak lingkungan dan lain sebagainya.²⁹

d. Memenuhi Kebutuhan dan Memberikan Manfaat (*Mashlahah*)

Dari hasil wawancara, penulis mendapati setiap produksi yang dilakukan oleh ibu Lastri maupun bapak Tugiman adalah berdasarkan

²⁸ Departemen Agama RI, *Al-Quran dan Terjemah Special for Women*, (Bandung: Sygma, 2017)

²⁹ Tafsir Quran Surah Hud, diakses <https://tafsiralquran.id/tafsir-surah-hud-ayat-85-86/> pada 25 Agustus 2022

pada permintaan pasar. Keduanya tidak pernah melakukan produksi yang banyak melebihi kapasitas atau daya jual masing-masing. Alasan masih berjalannya produksi keripik tempe pun karena produk tersebut masih banyak diminati dan digemari oleh masyarakat. Sehingga, sebenarnya produk keripik tempe yang diproduksi sudah sesuai kebutuhan dan dapat memberikan manfaat bagi orang lain.³⁰

Selain itu, dalam pelaksanaannya ada banyak pihak yang sebenarnya terbantu karena secara tidak langsung, dari penjualan keripik tempe ini ibu Lastri dan bapak Tugiman telah membantu banyak warung-warung untuk menambah omsetnya dengan menjadi reseller atau perantara. Dengan banyaknya kebutuhan orang lain yang terpenuhi dan kebermanfaatannya yang diberikan kepada orang lain, maka proses produksi kedua produsen ini telah memenuhi salah satu kaidah Etika Produksi Islam dalam kebermanfaatannya untuk orang lain.

³⁰ Niken Lestari dan Sulis Setianingsih, *Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, JawaTengah)*, LABATILA: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam Vol. 3 No 1, 2021, h. 98

e. Mendekatkan Manusia kepada Allah SWT

Setelah segala kewajibannya kepada Allah SWT telah diselesaikan, seorang hamba dianjurkan untuk bekerja untuk memenuhi nafkah bagi dirinya maupun keluarganya dengan tetap mengingat dan teguh pada syariat yang telah ditetapkan agar apa-apa yang didapatkannya berkah.³¹

Berdagang adalah salah satu ikhtiar dalam mencari rezeki. Tapi sebagai umat Rasulullah Shalallahu Alaihi Wasallam, keuntungan bukanlah menjadi satu-satunya tujuan yang diharapkan dari berdagang. Sebab sama seperti pekerjaan lainnya, berdagang juga mesti kita jadikan sebagai sarana ibadah.

Di ungkapkan oleh kedua produsen bahwa rezeki sudah diatur oleh Allah jadi kita sebagai manusia hanya bisa berusaha terlebih dahulu, bagaimana hasilnya serahkan pada Allah SWT.³² Berbisnis atau berusaha merupakan bentuk ikhtiar kita terhadap Allah SWT dalam menjalani hidup, jadi segala

³¹ Windari, *Perdagangan Dalam Islam*, Al-Masharif Vol. 03 No. 2, 2015, h. 22

³² Lastri, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 20 Juli 2022

sesuatu harus menggunakan cara-cara yang diperbolehkan.³³

³³ Tugiman, Produsen Keripik Tempe, Wawancara pada 25 Juli 2022

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang penulis laksanakan pada bulan Juli 2022 dengan dua narasumber yaitu Ibu Lastri dan Bapak Tugiman yang merupakan produsen keripik tempe di kecamatan Putri Hijau, diketahui bahwa:

1. Proses produksi keripik tempe yang dilakukan oleh kedua produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau dilakukan tiap produsen pada lahan pribadi dan modal yang digunakan juga tanpa campur tangan pihak lain. Kedua produsen tidak memiliki karyawan dimana seluruh kegiatan produksi dilakukan sendiri atau hanya dengan bantuan anggota keluarga. Bahan baku yang digunakan untuk proses produksi keripik tempe didapatkan langsung dengan membeli pada warung-warung disekitar tempat tinggal produsen. Selain itu, tidak ada manajemen khusus yang dilakukan dimana kedua produsen hanya berupaya agar produksi dapat terus dilakukan tanpa melakukan kegiatan yang dilarang oleh syariat Islam.
2. Seluruh hal yang berkaitan dengan proses produksi yang dilakukan oleh kedua produsen keripik tempe di kecamatan Putri Hijau telah berpegang pada etika produksi dalam Islam dimana keseluruhan faktor

produksi yang dijabarkan sebelumnya telah memenuhi syarat atau kaidah-kaidah dalam produksi yaitu halal, berpegang pada syariat Islam, menjaga lingkungan (tidak berbuat kerusakan), memenuhi kebutuhan dan memberikan manfaat, serta mendekatkan manusia kepada Allah SWT.

B. Saran

Dari hasil temuan pada penelitian mengenai Analisis Proses Produksi Keripik Tempe di Kecamatan Putri Hijau, penulis memiliki beberapa saran sebagai berikut:

1. Produsen keripik tempe maupun produsen lain yang melaksanakan proses produksi maupun dalam melaksanakan suatu bisnis atau usaha haruslah terus berpegang pada syariat yang telah ditetapkan Allah SWT agar segala sesuatu yang dihasilkan dapat memberikan manfaat dan mendapat keberkahan dari Allah SWT.
2. Diharapkan kepada para produsen untuk tidak melakukan kecurangan atau kedzaliman yang dapat menempatkan orang lain dalam bahaya. Selain menjalin hubungan kepada Allah SWT (*hablum minallah*), kita juga harus menjalin hubungan yang baik antar sesama manusia agar senantiasa hidup dalam lingkungan yang rukun dan tentram serta tanpa adanya permusuhan diantara sesama.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, Tri Ramadhan. *Penerapan Etika Bisnis Islam Dalam Kegiatan Produksi Pada Sektor Agribisnis (Studi Kasus Pada Pengusaha Sirup Sari Buah Markisa AlHidayah Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa)*. Makassar: UIN Alauddin, 2015
- Al-arif, Nur Rianto. *Dasar-Dasar Ekonomi Islam*. Solo: PT Era Adicitra Intermedia). 2011
- Ali, Mishabul. “Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam”. *Jurnal Lisan Al-Hal*, Volume 7, No. 1, hlm. 19-34. 2013
- Ali, Abdillah. “Pedoman Wawancara”, diakses melalui <https://rumusrumus.com/pedoman-wawancara/> pada 20 Agustus 2022
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta. 2006
- Fauziah, Ika Yunia dan Abdul Kadir Riyadi. *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqasid Al-Syariah*. Jakarta: Kencana Prenamedia Grup. 2014
- Hakim, Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. Jakarta: Erlangga. 2012
- Hidayat, Wastam Wahyu. *Konsep Dasar Investasi dan Pasar Modal*. Ponorogo: IKAPI. 2019
- Kemendikbud. *E-Modul Ekonomi Kelas X*. Jakarta: Kemendikbud. 2019.
- Kementrian Agama RI. *Al-Quran dan Terjemah: Special for Woman*. Bandung: PT Sygma Examedia Arkanleema. 2015
- Lestari, Niken & Sulis Setianingsih. “Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, JawaTengah)”. *LABATILA: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam* Vol. 3 (1): 96-120. 2021.

- Marzuki. *Metodologi Penelitian Riset*. Yogyakarta: BPFE-UUI. 2012.
- Masykuroh, Nihayatul. *Etika Bisnis Islam*. Banten: Media Karya. 2020.
- Miskahuddin. "Manusia dan Lingkungan Hidup Dalam Al-Qur'an". *Al-Muasirah* Vol. 16 (2): 210-227. 2019.
- Muhammad. *Etika Perlindungan Konsumen Dalam Ekonomi Islam*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta. 2014.
- Nasution, Mustafa Edwin dan Budi Setyanto. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Jakarta: Prenada Media Group. 2007
- Pardawati, Sri Laksmi. "Perilaku Produsen Islam". *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*. 01, No. 01, hlm. 37-49. 2015
- Rachmawati, Imami Nur. "Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara". *Jurnal Keperawatan Indonesia*, Vol 11 (3): 35-40. 2014.
- Rianto, Nur. *Teori Mikro Ekonomi*. Jakarta: Kencana Predana Media Group. 2012.
- Sitoyo, Sandu dan M. Ali Sodikin. *Dasar Metode Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing. 2015.
- Sugiyono. *Metode Penelitian*. Bandung: Alfabeta. 2018.
- Suryabrata, Sumadi. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. 2008.
- Turmudi, Muhammad. "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam". *ISLAMADINA*, Volume XVIII (1): 37-56. 2017.
- Windari. "Perdagangan Dalam Islam". *Al-Masharif* Vol. 03 (2): 19-35. 2015.
- Victoria, Viki. "An Islamic Perspective on Tofu Industry at Kanoman, Gagaksipat, Ngemplak, Boyolali". *JISE: Journal of Islamic Studies and Education*. Vol. 1 (1), h. 10. 2022.

LAMPIRAN



FORM 1 PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR SKRIPSI

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Dewi Mayang Syari
N I M : 1811130133
Prodi : Ekonomi Syariah
Semester : 7 (Tujuh)

II. Judul Yang Diajukan (Disertai Latar Belakang Masalah dan Rumusan Masalah):

1. **Judul 1: Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)**

III. Proses Konsultasi

1. Validasi Judul oleh Pengelola Perpustakaan Fakultas

Catatan sihkan ditanggapi
.....
.....

Pengelola Perpustakaan

Esh Apriah M.E

2. Konsultasi dan Persetujuan dengan Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan
.....

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Debby Arisandi, MBA
d/03 '22

IV. Judul Yang Disahkan

.....
.....

Penunjukkan Dosen Penyeminar:

.....

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Yenti Sumarni, M.M.

Bengkulu,.....

Mahasiswa

Dewi Mayang Syari



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

SURAT PENUNJUKAN

Nomor : 0489/Un.23/F.IV/PP.00.9/04/2022

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

- | | |
|------------|----------------------------|
| 1. N A M A | : Eka Sri Wahyuni, SE., MM |
| NIP. | : 197705092008012014 |
| Tugas | : Pembimbing I |
| 2. N A M A | : Debby Arisandi, M.BA |
| NIP. | : 19860192019032012 |
| Tugas | : Pembimbing II |

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft skripsi, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian munaqasyah bagi mahasiswa dengan namanya tertera di bawah ini :

- | | |
|-------------------|--|
| N a m a | : Dewi Mayang Sari |
| Nim. | : 1811130133 |
| Prodi | : Ekonomi Syariah |
| Judul Tugas Akhir | : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau). |
| Keterangan | : Skripsi |

Demikian surat penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 25 April 2022
Dekan,



Tembusan :

1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan
3. Mahasiswa yang bersangkutan
4. Arsip



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

Nomor : 0847/Un.23/F.IV.1/PP.00.9/07/2022
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Penelitian.

Bengkulu, 18 Juli 2022

Kepada Yth.
Kepala Desa Air Petai Kecamatan
Putri Hijau.
di-
Bengkulu

Assalamu'alaikumWr.Wb

Sehubungan dengan penyelesaian Studi Sarjana S.1 pada Program Studi
Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam
Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu Tahun Akademik 2021/2022 atas nama :

Nama : Dewi Mayang Sari

NIM : 1811130133

Fakultas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam / Ekonomi Islam

Dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian untuk melengkapi
data penulisan skripsi yang berjudul : Analisis Proses Pembuatan Keripik
Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus
Pada Produsen Keripik Tempe di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau).

Tempat Penelitian : Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau.

Demikianlah atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terimakasih.

Mengetahui

An. Dekan
Wakil Dekan I

Nurul Hak



PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU UTARA
KECAMATAN PUTRI HIJAU
DESA AIR PETAI

Alamat : Jl. Cendana Desa Air Petai – Bengkulu Utara No : Kode Pos : 38362

SURAT KETERANGAN

Nomor: 230/SK/10.07/VII/2022

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau Kabupaten Bengkulu Utara, dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : DEWI MAYANG SARI
NIM : 1811130133
Falkutas/Jurusan : Ekonomi dan Bisnis Islam / Ekonomi Islam

Nama orang tersebut diatas merupakan Mahasiswi dari Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu ,dan telah menyelesaikan penelitian yang berjudul Analisis Proses Pembuatan Kripik Tempe berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam pada tanggal 27 Juli 2022.

Demikianlah Surat Keterangan ini kami buat dengan sebenarnya dapat di gunakan sebagaimana mestinya.

Air Petai, 28 Juli 2022

Kepala Desa Air Petai





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing II : Debby Arisandi, MBA

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan
Putrid Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Rabu, 25 Mei 2022	BAB 1	<ul style="list-style-type: none">Perbaiki penulisan footnote dan daftar PustakaGunakan referensi dalam 10 tahun terakhir	
2	Kamis, 02 Juni 2022	BAB 1 dan 2	<ul style="list-style-type: none">Tambahkan (min 3) referensi untuk Teknik Pengumpulan DataPerjelas penulisan dengan mengurangi kesalahan ketik	
3	Senin, 07 Juni 2022	BAB 1 dan 2	<ul style="list-style-type: none">Perbaiki teknis penulisan berdasarkan pedoman penulisan skripsiTambahkan (min 5) referensi mengenai <i>Food Fraud</i> dan Cara Mengatasinya	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, M. M
NIP.19790416200701220

Bengkulu, 07 Juni 2022

Pembimbing II

Debby Arisandi, MBA
NIP.19860192019032012



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing II : Debby Arisandi, MBA

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan
Putrid Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
4	Jumat, 10 Juni 2022	BAB 1 – BAB 3	<ul style="list-style-type: none">Tambahkan buku lain sebagai referensi tambahan pada Teknik Analisis DataBuatlah kerangka berfikir Perhatikan dan perbaiki kesalahan ketik	
5	Kamis, 16 Juni 2022	BAB 1 – BAB 3	ACC untuk dilanjutkan ke pembimbing 1	

Bengkulu, 16 Juni 2022..

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, M.M
NIP.19790416200701220

Pembimbing II

Debby Arisandi, MBA
NIP.19860192019032012



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing II : Debby Arisandi, MBA

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan
Putrid Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
6	Kamis, 18 Agustus 2022	BAB 1 – BAB 5	<ul style="list-style-type: none">Sesuaikan deskripsi hasil temuan dan pembahasan berdasarkan pada rumusan masalah	
7	Kamis, 22 Agustus 2022	BAB 1 – BAB 5	<ul style="list-style-type: none">Perbaiki sistematika penulisan percakapan dengan narasumber berdasarkan pada buku pedoman penulisan skripsi	
8	Kamis, 25 Agustus 2022	BAB 1 – BAB 5	ACC untuk dilanjutkan ke pembimbing I	

Bengkulu, 25 Agustus 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, M.M
NIP.19790416200701220

Pembimbing II

Debby Arisandi, MBA
NIP.19860192019032012



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, SE., MM

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petal Kecamatan Putri
Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Jum'at, 23 Juni 2022	BAB 1	<ul style="list-style-type: none">• Perbaiki halaman judul sesuai pedoman• Perbaiki penulisan arab menggunakan font yang sesuai• Tambahkan referensi di setiap alenia• Perbaiki penulisan list (jangan menggunakan symbol)• Perjelas Masalah di latar belakang• Buat latar belakang berdasarkan hasil survey bukan teori	

Bengkulu, 23 Juni 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, MM
NIP.19790416200701220

Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, SE., MM
NIP.197705092008012014



KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, SE., MM

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri
Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
2	Selasa, 28 Juni 2022	BAB 1	<ul style="list-style-type: none">Perbaiki masalah pada latar belakangJelaskan permasalahan rinci pada objek yang sedang ditelitiTambahkan hasil observasi awalTambahkan footnote pada tiap alenia	
3	Rabu, 29 Juni 2022	BAB 1	<ul style="list-style-type: none">Perbaiki konten pada sub-bab penelitian terdahuluGunakan 2 referensi skripsi, 1 referensi jurnal nasional dan 1 jurnal internasional	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, MM
NIP.19790416200701220

Bengkulu, 29 Juni 2022

Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, SE., MM
NIP.197705092008012014



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, SE., MM

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri
Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
4	Selasa, 29 Juni 2022	BAB 1 & BAB 2	<ul style="list-style-type: none">• Tambahkan referensi dari buku untuk teori Etika Produksi dalam Islam• Perbaiki penulisan symbol/ penomoran pada beberapa poin dalam sub-bab• Tambahkan teori dan referensi untuk Norma dan Etika Produsen Muslim• Berikan sumber pada bagan di kerangka berfikir• Sesuaikan pedoman wawancara dengan kaidah-kaidah yang tertulis pada kajian teori	

Bengkulu, 29 Juni 2022

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, MM
NIP.19790416200701220

Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, SE., MM
NIP.197705092008012014



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, SE., MM

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petal Kecamatan Putri
Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
6	Kamis, 25 Agustus 2022	BAB 1 – BAB 5	<ul style="list-style-type: none">• Perbaiki sistematika penulisan pada daftar isi• Tambahkan footnote pada setiap alenia yang menggunakan referensi• Perbaiki dan rapikan penulisan daftar isi• Perbaiki penulisan tahun hijriah pada cover• Sesuaikan penulisan dengan pedoman penulisan skripsi	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, MM
NIP.19790416200701220

Bengkulu, 25 Agustus 2022

Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, SE., MM
NIP.197705092008012014



KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130133 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, SE., MM

Judul Skripsi : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika
Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri
Hijau)

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
7	Senin, 29 Agustus 2022	BAB 1 – BAB 5	<ul style="list-style-type: none">• Fokuskan latar belakang pada permasalahan yang terjadi dan berkaitan dengan objek penelitian (keripik tempe)• Berikan judul pada setiap tabel yang ada pada skripsi• Cek kembali dan perbaiki kesalahan tulis (<i>typo</i>) pada skripsi• Perbaiki sistematika penulisan berdasarkan buku pedoman	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yenti Sumarni, MM
NIP.19790416200701220

Bengkulu, 29 Agustus 2022

Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, SE., MM
NIP.197705092008012014

PEDOMAN WAWANCARA

Dengan Judul Skripsi

“ANALISIS PROSES PEMBUATAN KERIPIK TEMPE
BERDASARKAN PERSPEKTIF ETIKA PRODUKSI DALAM
ISLAM (Studi Kasus pada Produsen Keripik Tempe di Desa Air
Petai Kecamatan Putri Hijau)”

Nama : Dewi Mayang Syari
NIM : 1811130133
Prodi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Semester : 8 (Delapan)

Biodata Narasumber

Nama :
Jabatan :
Alamat :
Waktu Wawancara :

Proses Pembuatan Keripik Tempe

1. Sejak kapan usaha produksi keripik tempe bapak/ibu berdiri?
2. Berapa luas lahan produksi yang ibu/bapak miliki secara keseluruhan?

3. Apakah bapak/ibu memiliki karyawan untuk membantu proses produksi keripik tempe? Jika iya, bagaimana kompetensi atau kemampuan yang mereka miliki dalam melaksanakan produksi keripik tempe dan bagaimana bapak/ibu dalam mensejahterakan mereka?
4. Dalam memproduksi keripik tempe bapak/ibu pasti membutuhkan modal, mulai dari keuangan dan asset-aset produksi. Dari mana bapak/ibu mendapatkan modal-modal tersebut?
5. Apa saja bahan baku yang dibutuhkan dan bagaimana sistem perolehan bahan baku dalam produksi keripik tempe bapak/ibu?
6. Adakah bahan baku lain yang ditambahkan selama proses pembuatan keripik tempe?
7. Bagaimanakah alur atau proses pembuatan keripik tempe yang bapak/ibu lakukan?
8. Setelah menjadi produk siap jual, seperti apakah proses penjualan keripik tempe yang bapak/ibu laksanakan?
9. Adakah kendala-kendala yang bapak/ibu temui selama proses produksi keripik tempe?
10. Bagaimana sikap bapak/ibu terhadap keripik tempe yang lama tidak terjual dipasar? Apakah melakukan proses produksi (daur ulang) pada keripik tempe tersebut?

Etika Produksi dalam Islam

11. Apakah menurut bapak/ibu dalam proses produksi keripik tempe ini seluruh bahan baku, modal, hingga pemasaran dan system menejemen nya sudah memenuhi syariat islam (halal, bermanfaat, dll)?
12. Apakah produksi keripik tempe bapak/ibu ini memberikan pengaruh bagi keadaan lingkungan disekitar lahan pembuatan keripik tempe (pembuangan limbah, pencemaran udara, dll)?
13. Dari sisi agamis atau sebagai seorang Muslim, apakah bapak/ibu memiliki tujuan tertentu dalam memproduksi keripik tempe?
14. Apakah bapak/ibu memiliki karyawan yang membantu proses produksi? Jika iya, bagaimana cara bapak/ibu melakukan menejemen sumber daya manusia tersebut (kreatifitas, kinerja, kesehatan, pengupahan, dll)?
15. Berkaitan dengan harga bahan-bahan produksi yang sedang tidak stabil dan cenderung tinggi, bagaimana langkah yang bapak/ibu ambil untuk menangani hal tersebut?
16. Apakah bapak/ibu memiliki cara khusus yang biasa dilakukan untuk menekan biaya produksi?

Bengkulu, 16 Juni 2022
Mengetahui,



Dewi Mavang Syari
1811130133

Pembimbing 1



Eka Sri Wahyuni, SE., MM
NIP. 197705092008012014

Pembimbing 2



Debby Arisandi, MBA
NIP. 19860192019032012

Fi
I
sa
h
le
E
I

PEDOMAN OBSERVASI

Dalam pengamatan (observasi) yang dilakukan adalah mengamati proses pembuatan keripik tempe oleh produsen keripik tempe di desa Air Petai kecamatan Putri Hijau yaitu meliputi:

A. Tujuan:

Untuk memperoleh informasi dan data baik mengenai kondisi fisik maupun non fisik mengenai proses pembuatan keripik tempe oleh produsen keripik tempe di desa air petai kecamatan putri hijau.

B. Aspek yang diamati:

1. Alamat dan lokasi produksi keripik tempe
2. Lingkungan tempat produsen melakukan produksi keripik tempe
3. Ruangan untuk melakukan produksi keripik tempe
4. Peralatan yang digunakan produsen untuk melakukan produksi
5. Bahan baku yang digunakan untuk produksi keripik tempe
6. Proses pembuatan keripik tempe
7. Hal-hal yang berhubungan dengan produksi keripik tempe lain

CATATAN OBSERVASI

NO	ASPEK YANG DI AMATI	CATATAN

TRANSKIP HASIL WAWANCARA

Biodata Narasumber

Nama : Lastri dan Tugiman
Jabatan : Produsen Keripik Tempe
Alamat : Kecamatan Putri
Waktu : Juli 2022

1. Sejak kapan usaha produksi keripik tempe bapak/ibu berdiri?

Ibu Lastri menjawab:

“Usaha keripik tempe ini mulai sekitar 5 tahun lalu mbak, ya untuk tambah-tambah penghasilan sehari-hari ini. Biar ada pemasukan untuk anak-anak jajan kan. Kalau Cuma ngandalkan sawit nggak cukup soalnya mbak. Ya kebutuhan makin hari makin naik kan. Jadi mulai nyoba-nyoba yang agak lumayan menjanjikanlah menurut saya jadi ya nggak ada salahnya diseriusin, cuma pas pandemic kemaren agak seret pas puasa lebaran kemaren agak mahal jadi sempat stop dulu tapi ya udah mulai lagi sekarang ini.”

Sedangkan bapak Tugiman:

“Kalau ini, udah dari kami awal-awal punya anak dulu dek, sekitar tahun 80-an lah mulainya. Ya Namanya dulu cemilan-cemilan kayak gini kan masih original masih jadi

salah satu makanan tradisional yang banyak dicari orang. Jaman dulu kan belum ada snack-snack kayak sekarang. Jaman dulu ya olahan singkong, ketan, nasi yang dijadikan cemilan, sekarang udah banyak gantinya tapi alhamdulillahnya masih banyak yang nyari. Malah langka sekarang itu dek makanan tradisional udah jarang yang buat. Kalau dulu kan serius untuk bisnis kalau sekarang untuk hiburan aja.”.

2. Berapa luas lahan produksi yang ibu/bapak miliki secara keseluruhan?

Ibu Lastri menjawab sebagai berikut:

“Kalau lahan ya cuma rumah ini mbak, produksinya kan didapur rumah ini aja. Kalau luas, paling ini sekitar 100m2 tanahnya kalau rumahnya aja 70m2, mbak. Rumah sendiri ini mbak, nggak nyewa-nyewa. Apa nggak ngabisin duit aja mbak kalau nyewa ruko-ruko gitu. Lagian ini bukan warungan yang langsung dijual kekonsumen jadi nggak butuh toko khusus. Ini aja cuma rumah belum jadi masih setengah jadi. Mending uangnya untuk njadikan rumah dulu baru untuk tambahan modal bisnis. Yaa nanti kalau ada rejeki paling produksinya dibuatkan dapur sendiri gitu. Tapi kan ini masih skala kecil juga to. Wong ini aja masih keteteran, nanti kalau udah ada rejeki dan dikasih kesempatan membesarkan iya mungkin baru terealisasi.”

Sedangkan bapak Tugiman menjawab berikut ini:

“Sebenarnya ini luas kalau perkarangannya dek, soale in

ikan rumah saya yang saya jadikan dapur. Nah, rumah utamanya ini yang disini ini. Sebenarnya nggak niat bangun tempat produksi yang terpisah, tapi karna ada bangunan lama ya saya manfaatkan gitu dek. Ya biar lebih jembar (lebar) aja ngerjakannya (membuat keripik tempe). Ini tanahnya punya saya sendiri luasnya sekitar 150m2 dek, untuk 2 bangunan ini sama kebun pisang dikit itu dibelakang. Itu daun-daunnya udah agak habis diambilin untuk bungkus bakal tempe. Jadi saya sering cari juga ke tempat orang lain.”

3. Apakah bapak/ibu memiliki karyawan untuk membantu proses produksi keripik tempe? Jika iya, bagaimana kompetensi atau kemampuan yang mereka miliki dalam melaksanakan produksi keripik tempe dan bagaimana bapak/ibu dalam mensejahterakan mereka?

Ibu Lastri menjawab:

“Saya nggak ada karyawan-karyawan dek, yang ngerjain ya cuma saya sama suami aja. Dibantu anak-anak kadang kalau lagi agak sibuk. Terus ini, kalau pas lagi dapet pesanan partai besar misalnya ada orang luar daerah yang pesen itu baru saya nyewa jasa tetangga. Yaa apa ya, ya ngajak orang gitu. Kadang saya ngajak tetangga saya disini untuk bantu-bantu nanti saya kasih upah. Kan kalau nggoreng itu lama ngirisinnya, harus telaten jadi harus ada yang bantu kalau mau cepet. Orang kalau dikit aja untuk setor mingguan itu seharian saya nggorengnya mbak. Sama suami berdua itu dari pagi sampai sore biasanya baru selesai. Tapi kalau suami kan kadang ndodos (memanen) sawit jadi saya sendiri. Kalau nggak

minta bantu ya nggak tau kapan selesainya. Tapi itu ya kadang-kadang aja kalau lagi keteteran aja. Kalau enggak ya saya kerjain sendiri sama suami. Paling kalau enggak pakai bantuan tetangga buatnya agak lebih awal biar pas hari dikirimnya bisa cukup dan sesuai sama pesenannya.”

Sedangkan Bapak Tugiman:

“Kami berdua aja dek mbuatnya. Sama mbah putri (nenek/istri) ini aja. Kadang kalau cucu saya pulang kerja ya dia bantu bantu juga. Kalau dulu pas jaman saya masih baru produksi itu iya agak rame pesenan dari mana-mana itu saya punya karyawan yang bantu bantu. Kalau sekarang sudah banyak saingan ya berbagi rejeki to dek, pedagang lain sudah nitip diwarung a misalnya, ya saya nggak nitip disitu. Kecuali kalau bentuk keripik tempenya beda. Sekarang kan udah banyak yang buat keripik tempe bulat-bulat itu to yang campur sagu. La itu, agak udah tua juga jadi produksinya ya dikit dikit untuk hiburan untuk selingan aja. Buat ya dikit-dikit aja tapi tiap hari biar ada kerjaan juga tiap harinya. Ya kalau udah tua ni bahasanya untuk hiburan masa tua ajalah”

4. Dalam memproduksi keripik tempe bapak/ibu pasti membutuhkan modal, mulai dari keuangan dan asset-aset produksi. Dari mana bapak/ibu mendapatkan modal-modal tersebut?

Ibu Lastri menjawab:

“Modal kalau sekali buat itu paling Rp.200.000 mbak, itu untuk beli bahan-bahannya kayak kedelainya, tepungnya,

minyak goreng yang kayak gitu-kayak gitu. Cukup itu segitu sekali produksi. Didit dikit aja belinya biar nggak berat mbak. Saya kedelai dulu pas masih murah itu iya beli karungan tapi sekarang belinya dikit-dikit. Ini sekarang belinya mana yang habis dibeli dulu biar nggak numpuk sekali beli bahan banyak gitu, keberatan mbak kalau semuanya langsung dibeli sekaligus apalagi naik semua sekarang ini to. Kalau sumber ya dari putaran bisnis keripik tempenya, dapet untung ya disihkan untuk modal lagi dipembuatan berikutnya gitu. Nggak usah makai begituan mbak (investor), lawong ini cuma produksi rumahan yang kecil untuk tambahan aja. Kalau serius banget paling nunggu modal sendiri aja sambal dikumpulin. Minjem-minjem koperasi kayak kebanyakan orang itu saya juga enggak mbak, takut susah mbalikannya nanti kepakai-pakai malah jadi beban berhutang. Wes kalau belum ada modal ya berhenti dulu mbuat keripiknya, nanti dilanjutin pas ada duit lagi.”

Bapak Tugiman menjawab:

“Modal pribadi no dek, nggak minjem-minjem nggak ada yang mendanai juga. Kalau plecit (koperasi keliling) gitu juga nggak dek, bisa dicicil harian itu kalau kita minjam modal tapi bunganya sayang lama-lama besar juga kalau disbanding-bandingkan. Jadi pakai hasil jualannya lagi yang diputer-puter. Kalau untungnya agak besar dapet rejekinya agak banyak itu ditabung untuk simpen-simpen ya untuk modal besok-besok lagi. Kan bahan-bahannya masih terjangkau juga dek, kalau lagi naik kayak kemaren itu baru makai uang tabungan lebihan sebelumnya tadi.”

5. Apa saja bahan baku yang dibutuhkan dan bagaimana sistem perolehan bahan baku dalam produksi keripik tempe bapak/ibu?

Ibu Lastri menjawab:

“Bahan-bahan ya ini, kacang kedelai, tepung sagu, ragi tempe, minyak goreng, terus bumbu-bumbu penyedap untuk celupannya itu. Ini beli diwarung semua bahan-bahannya mbak.

Bapak Tugiman menjawab:

“Kedelai, ragi, bumbu, minyak, tepung beras, kapur sirih dikit airnya, itu aja dek. Belinya diwarung-warung sekitar sini ada, kecuali itu daun pisang pembungkusnya. Kan kadang ambil dibelakang rumah. Kadang beli juga sama orang yang punya kadang malah ditawarin sama orangnya dek.”

6. Adakah bahan baku lain yang ditambahkan selama proses pembuatan keripik tempe?

Ibu Lastri menjawab:

“Nggak ada selain yang tadi mbak, apalagi kalau udah diragi itu ragi tempe kalau sampe kena bahan lain itu nggak jadi tempunya. Apalagi kalau wadah pengolahnya berminyak atau tangan kita bauk minyak, itu nggak bakal jadi bakal keripik tempunya. Nggak mau nggumpal gitulo mbak. Ambyar dia. Melubangin plastiknya itu aja harus rata mbak, kalau enggak uapnya nggak keluar nanti tempunya agak suloyo

(*nggak bagus*)”.

Sedangkan Bapak Tugiman:

“Nggak ada dek, murni itu tadi kedelai tadi tadi sama ragi aja. La itu yang mbedakan sama keripik tempe yang bulat itu kan campurannya khas ditambah tepung pas mbuatnya, la kalau in ikan enggak. Tepung berasnya yang dijadikan celupan bukan dicampur sama tempenya. Paling di tempenya itu dicampur air rendeman kapur sirih biar gurih kalau kata orang.”

7. Bagaimanakah alur atau proses pembuatan keripik tempe yang bapak/ibu lakukan?

Penjelasan mengenai alur dan proses pembuatankeripik tempe diringkas pada **tabel 4.1** dan **tabel 4.2**.

8. Setelah menjadi produk siap jual, seperti apakah proses penjualan keripik tempe yang bapak/ibu laksanakan?

Ibu Lastri menjawab:

“Jualannya itu saya titip diwarung-warung mbak, hari ini kita anter na minggu depannya itu baru dijenguk lagi. Misalnya narok di warung mi ayam ini 20 bungkus, warung bakso 20 bungkus, diwarung-warung lain berapa bungkus gitu kan, minggu besoknya dilihat lagi yang habis berapa bungkus, jadi yang warungan itu bayar bungkus yang udah laku aja. Kalau tinggal dikit saya tambah yang baru lagi tergantung sama

pewarungnyajuga mbak. Soalnya kadang ada beberapa warung yang nggak mau dititipin. Kalau langsung narok pewarungnya kadang nggak mau mbak, kalau nggak laku kan rugi yang punya warung. Jadi enaknya pakai system titip gitu kalau makanan-makanan kayak gini mbak. Sama yang saya ceritakan tadi kadang kalau ada pesenan dalam jumlah banyak itu itu orang Taunya kan dari mulut kemulut lah. Tetangga saya ada yang bawak oleh oleh keripik temp eke Kerinci nah disana itu tetangganya pada mesen kesaya gitu jadi yang nggak niat promosi kesana tapi secara enggak langsung tetangga saya tadi mbantu penjualan saya juga. Kalau menejemen khusus nggak ada mbak, yang diperhatikan itu ya gimana modal itu terus terjaga, kualitas keripik terjaga, bahan baku ada terus, titip-titip lancar terus, ya gimana caranya modal itu mutar lah biar hidup bisa mutar juga”.

Bapak Tugiman menjawab:

“Dititip dek diwarung-warung, warung mana yang belum ada keripik tempe ya saya titip disitu. Biasanya yang keliling itu mbah putri tiap pagi. Saya kalau jam segini (09:00-11) ya tugasnya nggoreng keripik tempenya. Dulu pas masih muda iya, saya sampai mana-mana itu dek, saya lihat saya tanya, dimana warung-warung didaerah sini daerah situ, saya titip sampai jauh-jauh. Tapi sekarang udah tua, udah banyak yang buat keripik tempe juga jadi ya udah sekedarnya aja. Untuk hiburan aja tadi, biar ada pekerjaan dihari tua. Serius tapi enggak ngoyo (bekerja sangat keras). Sekarang kalau ada pesenan banyak kayak untuk oleh-oleh gitu saya mikir-mikir

dulu lama apa enggak gitu. Kalau misalnya masih agak lama ya diterima nanti dibuatkan sama mbah Putri. Biasanya pesenan dari luar daerah dek, orang-orang kan banyak yang kenal dari jaman cucu saya sekolah itu temen-temennya pas magang, ppl/pkl, kuliah itu banyak yang kesini penelitian juga kayak adek ini, itu mereka pesen untuk bawak pulang untuk oleh-oleh, nah itu orang sana lumayan banyak juga yang pesen habis itu, ke Jambi, ke Riau itu pernah saya ngirim kesana. Kalau manajemen tertulis enggak ada, ya saya cuma pengen bisnis ini jalan terus, ada yang neruskan gitu dek. Anak-cucu saya tunggak ada yang mau belajar serius untuk nerusin ini, cuma mau bantu-bantu aja katanya. Hasilnya emang enggak seberapa tapi ya biar tete pada yang buat gitu maksud saya. Kalau jalannya yaudah kayak gini aja, wong saya sama mbah putri ngerjain ini kan untuk hiburan aja, kalau manajemennya kuncinya cuma yang penting ada pekerjaan dihari tua aja jadi mending mbuat terus tiap hari tapi dikit-dikit gitu.”.

9. Adakah kendala-kendala yang bapak/ibu temui selama proses produksi keripik tempe?

Ibu Lastri menjawab:

“Kalau pedagang itu yang sama semua rata-rata kendalanya mbak, kalau enggak bahan baku modal yang naik, ya pasar yang sepi. Bahan-bahan itu kalau udah naik kan kita jadi rasa-rasa gitu. Kadang kita kasihan juga sama pelanggan, dikurang-kurangi terus gitu kalau enggak dikurangi ya enggak balik di

modal, meres gitu lo mbak. Yang biasanya dapet 100 bungkus ini dijadikan 105 misalnya. Kan njualnya nggak pake ditimbang, ya dikira- kira bijiannya gitulah jadi saya rasa itu nggak termasuk ngurangi timbangan to mbak. Jadi perhitungannyakadang di pas pas in sama modal biar balik untung lagi gimana. Dikurangi tapi masih wajar, kalau nggak wajar nanti pelanggan nggak mau beli lagi. Kadang juga ada beberapa warung yang enggak mau dititip itu sebenarnya agak kendala juga, tapi ya dimaklumi soalnya kadang uang titipan itu kecampur sama uang bisnisnya pribadi kadang enggak kerasa kepake gitu jadi ya kadang beberapa ada warung yng enggak mau dititipin ya nggak papa tapi dimaklumi.”.

Bapak Tugiman menjawab:

“Kalau kendala itu kelangkaan dan harga bahan dek, mesti itu kalau saya. Kalau lagi nggak stabil, kalau lagi naik terus, jadi tabungan modal itu keluarnya agak banyak. Ya tapi namanya orang jualan kalau nggak ada modal, nggak ada bahan ya nggak jalan. Kendala apapun kalau dijalani ya selesai nanti. Mahal kalau ada nggak papa, kita enggak susah nyari. Tapi kadang itu, udahharganya mahal barangnya susah dicari.”

10. Bagaimana sikap bapak/ibu terhadap keripik tempe yang lama tidak terjual dipasar? Apakah melakukan proses produksi (daur ulang) pada keripik tempe tersebut?

Ibu Lastri menjawab:

“Kalau nggak laku-laku udah melempep itu saya ganti yang baru lagi diwarungnya mbak, dibuang yang melempep itu. Halah, dikasihkan ayam apa bebek gitu mbak diremek-remek (hancurkan) terus dibuang. Kadang kalau males mbawak pulang ya saya suruh yang punya warung mbuang mbak. Nggak bagus no mbak kalau digoreng ulang. Barang udah buruk kalau makanan ya nggak bisa dibenerin to, kasian yang beli. Lagian nggak enak kayak gitu masak makanan udah nggak bagus dijual lagi, udah dibuang kalau udah nggak laku karna melempep, apek apa gimana gitu. Daripada kehilangan pelanggan, nanti malah orang nggak doyan lagi, kita yang rugi to mbak kalau kayak gitu”.

Bapak Tugiman menjawab:

“Jarang kalau sampai ndaur ulang juga dek, masak makanan di daur ulang. Kalau nggak bagus lagi yang dibuang. Tapi jarang kok dek kalau sampai kebuang. Kan mbah tiap hari buat dikit-dikit tapi terus gitu. Kalau misalnya hari ini nggak habis ya besok lagi baru ditambah. Kalau dikit tu cepet kok habisnya. Sayang juga kalau banyak-banyak narok tapi nggak habis. Kalau keripik tempe ini dia bisa tahan sampai 2 bulanan dek asal enggak kena udara aja. Yang penting ditutup rapet di toples, dilodong. Kalau diplastikin aja biasanya masih ada udara yang bocor jadi pakai wadah-wadah yang kedap udara biar aman. Itu saya yang setor tiap hari ke warung-warung kan ada untungnya juga, dagangan fresh tiap hari wong diganti terus sama yang baru gitu.”.

11. Menurut bapak/ibu dalam proses produksi keripik tempe ini seluruh bahan baku, modal, hingga pemasaran dan system menejemen nya sudah memenuhi syariat islam (halal, bermanfaat, dll)?

Ibu Lastri menjawab:

“Hasil jualan itu nanti kan untuk dimakan sendiri ya harus halal mbak, urusan kita sama orang ya orang bisa aja nggak tahu, tapi urusan kita sama tuhan kan kelihatan. Nggak berani macem-macem mbak, yang halal-halal aja kita kadang masih banyak salahnya apalagi yang haram. Halal semua insha allah mbak untuk mbuat- mbuat keripik tempe ini. Ya kayak masalah daur ulang tadi kami juga nggak berani to mbak. Jangankan daur ulang, minyak goreng itu aja kalau udah 2-3 kali pakai warnanya udah agak berubah jadi udah nggak dipake lagikalau ada sisanya mbak. Kadang dimintak tetangga- tetangga jelantahnya itu (minyak bekas) ya saya kasih- kasih aja. Atau bisa mending dipake masak sendiri gitu. Itu aja kalau udah lebih dari 3 kali makai saya udah was- was terus juga warnanya udah agak berubah. Itukan kalau ada pedagang yang makai minyak berkali-kali kan aneh. Kalau aneh-aneh nanti kalau ada yang tau kita dilaporkan polisi malah nggak bisa jualan malah nggak dapet rejeki. Kalau prinsip yang penting mulainya halal semoga dapetnya juga halal gitu aja mbak.”

Sedangkan Bapak Tugiman menjawab sebagai berikut:

“Insha Allah halal dek, ini kan modal pakai uang sendiri, asalnya ya dari perputaran bisnis ini, beli bahan sendiri langsung diwarung, tempatnya punya sendiri, njual juga saya jual langsung sendiri. Jadi ya insha allah bisa dipastikan sendiri. Udah tua ini ya nggak berani macem- macem dek, orang kerja untuk hiburan masak mau curang-curang. Kita nggak dapet apa-apa kalau berbuat jahat sama orang to. Buat tiap hari itukan juga karna produk keripik tempe habis terus tiap hari berarti itu tandanya produk keripik tempe saya kan dimanfaatkan orang la itu kalau misalnya di warung A kurang laku ya saya nggak narok banyak-banyak dihari berikutnya. Atau kalau misalnya di tiap warung masih agak banyak ya mungkin berenti dulu, istirahat dulu sehari, tapi jarang kok dek. Biasanya alhamdulillah tiap hari setor terus.”

12. Apakah produksi keripik tempe bapak/ibu ini memberikan pengaruh bagi keadaan lingkungan disekitar lahan pembuatan keripik tempe (pembuangan limbah, pencemaran udara, dll)?

Ibu Lastri menjawab:

“Kalau limbah produksi itu nggak banyak mbak, ini paling air bekas rendemannya aja dialirkan ke penampung limbah rumah tangga, kalau sampah sampah plastiknya ya dibakar bareng sampah-sampah kering lain. Kalau ada sisa bakal tempe yang kebuang

itu biasanya dimakan sama ayam jadi kayaknya nggak mencemari lingkungan mbak. Mesin gilingan juga enggak makai mbak, yang suaranya berisik asapnya banyak itu. Kalau ini ngeerjainnya manual. Diinjek aja. La entah kalau pabrik, itu baru limbahnya kerasa paling. Tapi kan ini produksinya skala kecil jadi limbahnya masih dikit dibuang bareng limbah rumah tangga lain mbuangnya juga masih dilingkungan sendiri, diurus sendiri.”.

Bapak Tugiman menjawab:

“Limbahnya nggak ada dek, ini air rendemannya air rebusannya kalau udah selesai itu untuk dikasih kesapi. Bagus ini bekas kedelainya ini untuk hewan. Dari dulu sapi saya tak kasih bekas air rendeman kedelai ini. Bisa dimanfaatkan lo ini dek. Limbahnya banyak apa lagi kotorannya ini (bekas kayu dari kedelai) dibuang ke pembuangan rumah nggak ke tetangga. Daun daun bekas buntelan (bungkusan) in ikan cuma bisa dipakai 3 atau 4 kali kalau udah kering kan enggak bisa dipakai itu dibuang, dibakar sama sampah-sampah lain kadang ya dijadikan penyulut tungku untuk pembakarannya yang untuk goreng. Kalau mesin-mesin nggak makai jadi enggak ada kayaknya mencemari udara. Cum aini kan mbah pakai kayu nggoreng keripik tempenya jadi beberapa kali kalau lagi susah hidup apinya itu kembang (asap mengepul) sangit pedes gitu kadang asapnya ketetangga. Tapi nggak sampek menimbulkan kerugianlah. Beberapa kali aja.”.

13. Dari sisi agamis atau sebagai seorang Muslim, apakah bapak/ ibu memiliki tujuan tertentu dalam memproduksi keripik tempe?

Baik Ibu Lastri maupun bapak Tugiman memiliki jawaban yang hampir serupa, sebagai berikut:

“Berbisnis dan berusaha itu kan bentuk ikhtiar kita dalam mencari nafkah cari rejeki untuk menjalani hidup. Kita hidup inikan untuk membekalkan diri menuju akhirat jadi jangan sampai kita bawak bekal yang jelek-jelek. Apalagi masalah nafkah in ikan untuk keluarga, yang akan menikmati keluarga, anak cucu, jadi untuk mereka jelas kita mengusahakn yang baik, yang baik itu kan yang halal jadi untuk mendapatkan semua yang halal itu kan caranya harus halal juga. Intinya prinsip yang harus dipegang itu sesuai sama perintah dan enggak melanggar aturan itu aja.”

14. Apakah bapak/ibu memiliki karyawan yang membantu proses produksi? Jika iya, bagaimana cara bapak/ibu melakukan menejemen sumber daya manusia tersebut (kreatifitas, kinerja, kesehatan, pengupahan, dll)?

Ibu Lastri menjawab:

“Saya nggak ada karyawan-karyawan dek, yang ngerjain ya cuma saya sama suami aja. Dibantu anak-anak kadangkala lagi agak sibuk. Terus ini, kalau pas lagi dapet pesanan partai besar misalnya ada orang luar daerah yang pesen itu baru saya nyewa

jasa tetangga. Yaa apa ya, ya ngajak orang gitu. Kadang saya ngajak tetangga saya disini untuk bantu-bantu nanti saya kasih upah. Kan kalau nggoreng itu lama ngirisinnya, harus telaten jadi harus ada yang bantu kalau mau cepet. Orang kalau dikit aja untuk setor mingguan itu seharian saya nggorengnya mbak. Sama suami berdua itu dari pagi sampai sore biasanya baru selesai. Tapi kalau suami kan kadang ndodos (memanen) sawit jadi saya sendiri. Kalau nggak minta bantu ya nggak tau kapan selesainya. Tapi itu ya kadang-kadang aja kalau lagi keteteran aja. Kalau enggak ya saya kerjain sendiri sama suami. Paling kalau enggak pakai bantuan tetangga buatnya agak lebih awal biar pas hari dikirimnya bisa cukup dan sesuai sama pesenannya.”

Sedangkan Bapak Tugiman:

“Kami berdua aja dek mbuatnya. Sama mbah putri (nenek/istri) ini aja. Kadang kalau cucu saya pulang kerja ya dia bantu bantu juga. Kalau dulu pas jaman saya masih baru produksi itu iya agak rame pesenan dari mana-mana itu saya punya karyawan yang bantu bantu. Kalau sekarang sudah banyak saingan ya berbagi rejeki to dek, pedagang lain sudah nitip diwarung a misalnya, ya saya nggak nitip disitu. Kecuali kalau bentuk keripik tempenya beda. Sekarang kan udah banyak yang buat keripik tempe bulat-bulat itu to yang campur sagu. La itu, agak udah tua juga jadi produksinya ya dikit dikit untuk hiburan untuk selingan aja. Buat ya dikit-dikit aja tapi tiap hari biar ada kerjaan juga tiap harinya. Ya kalau udah tua ni bahasanya untuk hiburan masa tua ajalah”.

Selanjutnya, pertanyaan no 15 dan 16 memiliki keterkaitan sehingga ditanyakan dalam satu waktu dan dijawab oleh narasumber dalam satu pembahasan.

15. Berkaitan dengan harga bahan-bahan produksi yang sedang tidak stabil dan cenderung tinggi, bagaimana langkah yang bapak/ibu ambil untuk menangani hal tersebut?
16. Apakah bapak/ibu memiliki cara khusus yang biasa dilakukan untuk menekan biaya produksi?

Ibu Lastri menjawab:

“Paling produksinya diberhentikan dulu mbak, atau dikit dikit aja tiap mbuat. Pas kayak lebaran terakhir kemaren ini itu pas minyak goreng lagi mahal-mahalnya, lagi langka-langkanya itu saya berenti produksi mbak. Uangnya nggak nyampai untuk dijadikan modal, apalagi kedelai juga sekarang berapa udah 2-3 kali lipat dari harga dulu saya mulai jualan. Kalau ongkos modal nggak bisa ditekan mbak, kalau udah harganya segitu kita mau gimana, paling ya dikurangi produksinya biar enggak terlalu besar modal yang dikeluarkannya. Kalau ditepunya yang dibanyakin ya nggak jadi kerasa mbak keripik tempunya, jadi keripik tepung namanya. Kalau orang itu ada yang dibanyakin tepungnya, kedelainya dikuragin tapi ya kalau saya rasanya kurang kalau kedelainya dikit. Terus juga pas ngirisnya susah kalau kebanyakan tepung dia jadi hancur bakal keripik

tempunya.”.

Sedangkan bapak Tugiman menjawab:

“Kalau lagi mahal ya tetap dibeli dek, karna nggak mungkin bahannya ditinggal. Kalau dikurangi juga nanti hasilnya kurang maksimal jadi produk jadinya nanti ikut nggak maksimal. Kalau mahal ya tadi, ngambil uang tabungannya agak banyak untuk modal, kalau pas minyak goreng mahal kemaren itu ada yang bantalan dijual grosiran dek, dia kardusan. Satu kardus itu kalau dihitung-hitung lebih murang beli langsung segitu daripada beli satu-satu cuma ya paling agak kerasa berat karna sekali beli banyak uang yang dikeluarkan kan. Jadi ya gitu, nggak dikurangi tapi pas belinya beli yang grosiran biar harganya agak murah sedikit. Kalau ukuran tetep enggak dikurangi mbak, kacang berkurang itu mungkin karna coel-coel gitu. Kedelai juga enak beli karungan lebih murah dek, tapi kadang saya juga sering beli kiloan.”.

TABEL DATA INFORMAN

No	Nama	Umur	Pekerjaan
1	Lastri	40	Produsen Keripik Tempe
2	Tugiman	56	Produsen Keripik Tempe



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172- Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.uinfatbengkulu.ac.id

**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIARISME
Nomor: 095/SKLP-FEBI/01/10/2022**

Ketua Tim Uji Plagiarisme Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu menerangkan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Dewi Mayang Syari
NIM : 1811130133
Program Studi : Ekonomi Syariah
Jenis Tugas Akhir : Skripsi
Judul Tugas Akhir : Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)

Dinyatakan lulus uji cek plagiasi menggunakan turnitin dengan hasil 13 %. Surat keterangan ini digunakan sebagai prasyarat untuk mengikuti ujian tugas akhir.

Demikian surat keterangan ini disampaikan. Atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

Bengkulu, 24 Oktober 2022
Ketua TIM / Wakil Dekan 1

Dr. Nurul Hak, MA
NIP. 196606161995031002

HALAMAN PENGESAHAN

Proposal Skripsi berjudul "Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)" yang disusun oleh :

Nama : Dewi Mayang Syari

NIM : 1811130133

Prodi : Ekonomi Syariah

Telah diseminarkan pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada :

Hari : Senin

Tanggal : 11 April 2022

Dan telah diperbaiki sesuai saran-saran tim penyeminar. Oleh karenanya sudah dapat diusulkan kepada jurusan untuk ditunjuk Tim pembimbing Skripsi.

Bengkulu, 14 April 2022 M
12 Ramadhan 1443 H

Mengetahui



Herlina Yustati, MA. Ek
NIP. 198505222019032004

Penyeminar



Debby Arisandi, MBA
NIP. 198609192019032012



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK
INDONESIA**
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)" yang disusun oleh:

Nama : Dewi Mayang Syari
Nim : 1811130133
Prodi : Ekonomi Syariah

Telah diperbaiki sesuai saran dan arahan pembimbing. Selanjutnya dinyatakan memenuhi syarat ilmiah untuk diajukan surat izin penelitian.

Bengkulu, 16 Juni 2022

Pembimbing 1

Eka Sri Wahvuni, SE., MM

NIP. 197705092008012014

Pembimbing 2

Debby Arisandi, MBA

NIP. 19860192019032012

Mengetahui,
Ketua Prodi Ekonomi Islam

Herlina Yustati, MA.Ek.

NIP. 198505222019032004



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 383211
Telepon (0736) 51276-51171-51171 Faksimili (0736) 51276-51171-51171
Website : www.iainbengkulu.ac.id

CATATAN PERBAIKAN PROPOSAL SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari
NIM : 1811130133
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

No	Permasalahan	Saran Penyeminar
	Food Fraud	→ Wajib ada di kejitatan teori
	Data di LB tdk ada	→ jumlah produsen keiprk tempo.
	Penentuan jumlah produsen untuk wawancara	→ harus lebih dari 1.

Bengkulu, 11 April 2022
Penyeminar,

Debby Arisandi, MBA
NIP 198609192019032012



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 383211
Telepon (0736) 51276-51171-51171 Faksimili (0736) 51276-51171-51171
Website : www.iainbengkulu.ac.id

DAFTAR HADIR SEMINAR PROPOSAL MAHASISWA

Hari/Tanggal : Senin, 11 April 2022
Nama Mahasiswa : Dewi Mayang Syari
NIM : 1811130133
Jurusan/Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Proposal	Tanda Tangan Mahasiswa	Penyeminar
Analisis Proses Pembuatan Keripik Tempe Berdasarkan Perspektif Etika Produksi Dalam Islam (Studi Kasus Pada Produsen Keripik Tempe Di Desa Air Petai Kecamatan Putri Hijau)	 Dewi Mayang Syari	 Debby Arisandi, MBA

Mengetahui,
a.n. Dekan
Wakil Dekan I,



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP 196606161995031003

Catatan:
*Mohon Berkas ini dikembalikan kepada Pengelola
Fotokopi dan Cap 1 (Satu) Rangkap*

DOKUMENTASI PENELITIAN



Wawancara dengan Ibu Lastri



Wawancara dengan Bapak Tugiman



Proses pencucian kacang kedelai



Proses pengukusan kacang kedelai



Pencampuran ragi, tepung dan kacang kedelai



Proses pembungkusan kedelai (bakal tempe) oleh ibu Lastri



Peneliti membantu ibu Lastri membungkus bakal keripik tempe



Bakal keripik tempe ibu Lastri



Proses perajangan bakal keripik tempe sesudah 3 hari



Bakal keripik tempe bulat ibu Lastri



Proses penggorengan keripik tempe oleh ibu Lastri



Keripik tempe bulat ibu Lastri yang sudah di bungkus dan siap jual



Daun pembungkus keripik tempe persegi oleh bapak Tugiman



Proses pembungkusan keripik tempe oleh bapak Tugiman



Proses pembungkusan bakal keripik tempe oleh istri bapak Tugiman



Bumbu rempah untuk menggoreng keripik tempe oleh bapak Tugiman



Pembuatan adonan untuk menggoreng keripik tempe



Penggorengan keripik tempe oleh bapak Tugiman



Keripik tempe persegi yang telah digoreng dan siap bungkus



Keripik tempe persegi bapak Tugiman setelah dibungkus

BIODATA PENULIS



Dewi Mayang Syari, lahir di desa Padang Hangat, Kaur, pada tahun 2000. Merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Penulis menempuh Pendidikan Dasar di SD Negeri 03 Kaur Tengah, selesai pada tahun 2012, lanjut menempuh pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 01 Kaur Tengah, selesai pada tahun 2015, dan menempuh pendidikan sekolah menengah atas di SMA Negeri 03 Kaur Tengah, selesai pada tahun 2018. Kemudian melanjutkan Pendidikan di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu Dengan Mengambil Jurusan Ekonomi Syariah di Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam (FEBI).

Selama menempuh pendidikan di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, penulis juga bergabung dalam organisasi kemahasiswaan yaitu UKK KSR PMI UINFAS Bengkulu.

Daftar Riwayat Hidup Penulis



Dewi Mayang Syari merupakan anak kedua dari tiga bersaudara yang lahir di desa Padang Hangat, Kaur pada tahun 2000. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 03 Kaur Tengah, selesai pada tahun 2012, lanjut menempuh pendidikan Sekolah Menengah

Pertama di SMP Negeri 01 Kaur Tengah, selesai pada tahun 2015, dan menempuh pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 03 Kaur Tengah, selesai pada tahun 2018. Kemudian melanjutkan Pendidikan di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu Dengan Mengambil Jurusan Ekonomi Syariah di Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam (FEBI). Alhamdulillah, penulis telah berhasil menuntaskan penulisan skripsi ini sehingga dapat menyelesaikan jenjang S1. Rasa syukur tak henti-hentinya penulis sanjungkan kepada Allah SWT, ungkapan terima kasih-pun tak kan habis penulis ucapkan kepada kedua orang tua, saudara dan pihak-pihak yang telah mendukung dan membantu penulis selama ini. Semoga Allah SWT selalu melindungi kita semua. Aamiin.....