

**MANAJEMEN PRODUKSI KERIPIK TEMPE UBAEY
DITINJAU DARI PERSPEKTIF BISNIS ISLAM**

*(Production Management of Tempe Chips Ubaey In The Perspective
Of Islamic Business)*

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh
gelar Sarjana Ekonomi dari Program Studi Ekonomi Islam



Oleh :

Rafika Alfi Latifah

17423035

PROGRAM STUDI EKONOMI ISLAM

JURUSAN STUDI ISLAM

FAKULTAS ILMU AGAMA ISLAM

UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA

YOGYAKARTA

2023

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rafika Alfi Latifah
NIM : 17423035
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Fakultas Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Manajemen Produksi Keripik Tempe Ubaey
Ditinjau Dari Perspektif Bisnis Islam

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib yang berlaku di Universitas Islam Indonesia.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak dipaksakan.

Yogyakarta, 2 Oktober 2023



Rafika Alfi Latifah

NOTA DINAS

Yogyakarta, 22 Zulhijjah 1444 H

10 Juli 2023

Hal : Skripsi
Kepada : Yth. Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam
Universitas Islam Indoneisa
di Yogyakarta

Assalamualaikum Wr. Wb.

Berdasarkan penunjukan Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia dengan surat nomor 1111/Dek/60/DAATI/FIAI/VII/2023 tanggal 10 Juli 2023 M/ 22 Zulhijjah 1444 H atas tugas kami sebagai pembimbing skripsi saudara:

Nama : Rafika Alfi Latifah
NIM : 17423035
Program Studi : Ekonomi Islam
Fakultas : Ilmu Agama Islam
Judul Skripsi : Manajemen Produksi Keripik Tempe Ubaey
Ditinjau dari Perspektif Bisnis Islam

Setelah kami teliti dan kami adakan perbaikan seperlunya, akhirnya kami berketetapan bahwa skripsi saudara tersebut di atas memenuhi syarat untuk diajukan ke Sidang Munaqosah Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.

Demikian, semoga dalam waktu dekat bisa dikumpulkan, bersama ini kami kirimkan 4 (empat) eksemplar skripsi yang di maksud.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing



Junaidi Safitri, S.EI., M.EI

REKOMENDASI PEMBIMBING

Yang bertanda tangan di bawah ini, Dosen pembimbing skripsi.

Nama : Rafika Alfi Latifah

NIM : 17423035

Judul Skripsi : Manajemen Produksi Keripik Tempe Ubaey
Ditinjau Dari Perspektif Bisnis Islam

Menyatakan bahwa, berdasarkan proses dan hasil bimbingan selama ini, serta dilakukan perbaikan, maka yang bersangkutan dapat mendaftarkan diri untuk mengikuti munaqasah skripsi pada Program Studi Ekonomi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Yogyakarta, 7 November 2023

Dosen Pembimbing,



Junaidi Safitri, S.EI., M.EI

LEMBAR PENGESAHAN



FAKULTAS
ILMU AGAMA ISLAM

Gedung K.H. Wahid Hasyim
Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang km 14,5 Yogyakarta 55584
T. (0274) 898444 ext. 4511
F. (0274) 898463
E. fiail@uii.ac.id
W. fiail.uil.ac.id

PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah diujikan dalam Sidang Munaqasah Program Sarjana Strata Satu (S1) Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Program Studi Ekonomi Islam yang dilaksanakan pada:

Hari : Senin
Tanggal : 27 November 2023
Judul Tugas Akhir : Manajemen Produksi Keripik Tempe Ubaey Ditinjau dari Perspektif Bisnis Islam
Disusun oleh : RAFIKA ALFI LATIFAH
Nomor Mahasiswa : 17423035

Sehingga dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Ekonomi Islam pada Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

TIM PENGUJI:

Ketua : Siti Latifah Mubasiroh, S.Pd, M.Pd. (.....)
Penguji I : Dr. Nur Kholis, S.Ag, SEI, M.Sh.Ec. (.....)
Penguji II : Dr. Anton Priyo Nugroho, SE, MM (.....)
Pembimbing : Junaidi Safitri, SEI, MEI (.....)

Yogyakarta, 27 November 2023



Dr. Drs. Asmuni, MA

LEMBAR PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil alamin, Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan hidayah-Nya, yang dengan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik-baiknya. Dengan rasa syukur yang mendalam saya persembahkan skripsi ini kepada :

Kedua orang tuaku tercinta, Ibunda Nur Cholifah Trilaq Sita Indiah Warda dan Ayahanda Kisdiyanta. Kupersembahkan karya kecil ini sebagai tanda bukti, hormat, serta rasa terima kasih yang tak terhingga yang telah memberikanku segala bentuk dukungan, nasihat, dan doa baik yang tak pernah putus kepadaku. Keduanya lah yang membuat segalanya menjadi mungkin sehingga saya bisa sampai pada tahap dimana skripsi ini akhirnya selesai. Semoga kalian selalu diberi kesehatan, umur yang oanjang, rezeki yang berkah. Juga semoga ini menjadi langkah awal dari kesuksesan saya untuk membuat Ibunda dan Ayahanda bahagia dan bangga.

Dosen Pembimbing skripsi, Bapak Junaidi Safitri, S.El.,M.El. yang telah memberikan bimbingan, masukan, serta saran kepada saya dari awal sampai akhir pembuatan skripsi ini. Terima kasih sudah meluangkan waktu selama bimbingan saya, semoga Bapak diberi kesehatan dan selalu dalam perlindungan Allah SWT.

Mbah kakung, Mbah putri, Pakde, Budhe terima kasih telah menjadi fasilitator dan penyemangat untuk saya mengerjakan skripsi, semoga doa dan semua hal terbaik yang kalian berikan menjadikanku pribadi yang baik pula.

Teman – teman seperjuangan dan sepermainan, tanpa adanya dorongan, semangat, dan bantuan dari kalian tak mungkin saya sampai di titik ini, terima kasih telah mendengarkan keluh kesahku, memberi semangat agar cepat menyusul kalian. Perjuangan yang kita lewati bersama akan menjadi kenangan manis yang akan selalu ku ingat. Terakhir kupersembahkan skripsi ini kepada semua orang yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat, doa, serta bantuannya.

Terakhir, kepada diri saya sendiri. Terima kasih sudah bertahan sejauh ini, sudah berhasil melewati semuanya dengan percaya setiap orang memiliki proses yang berbeda-beda.

MOTTO

مَنْ صَبَرَ ظَفِرَ

“Barang siapa yang bersabar, maka ia akan beruntung”

وَمَا اللَّذَّةُ إِلَّا بَعْدَ التَّعَبِ

“ Tidak ada kenikmatan kecuali setelah susah payah”

“Janganlah pernah menyerah ketika kamu masih mampu berusaha lagi. Tidak ada kata berakhir sampai kamu berhenti mencoba.”

(Brian Dyson)

“Jangan biarkan opini orang lain menenggelamkan suara dari dalam dirimu”

(Steve Jobs)

ABSTRAK
MANAJEMEN PRODUKSI KERIPIK TEMPE UBAEY DITINJAU DARI
PERSPEKTIF BISNIS ISLAM

RAFIKA ALFI LATIFAH

17423035

Aspek manajemen menjadi pedoman guna menjalankan kegiatan usaha. Walau hanya usaha kecil dan menengah pelaku UKM perlu melakukan manajemen usaha agar dapat melakukan prinsip manajemen dengan baik sehingga dapat mengevaluasi serta mengetahui perkembangan usaha yang dibangunnya. Dalam menjalankan usaha perlu dilakukan analisis SWOT guna mengetahui keunggulan, kelemahan, peluang, serta kendala dalam persaingan usaha. Metode yang digunakan pada Penelitian ini yaitu metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu penelitian yang dilakukan dengan memberikan gambaran secara detail mengenai suatu kondisi maupun situasi yang timbul pada objek penelitian. Adapun lokasi penelitian di Keripik Tempe Ubaey yang berada di Desa Binong, Kecamatan Curug, Kabupaten Tangerang. Manajemen produksi pada Keripik Tempe Ubaey sudah berjalan dengan baik, mulai dari perencanaan ide pembuatan keripik tempe, modal yang ada, proses produksi sampai dengan pemasaran produk, Namun pada pengorganisasian masih belum berjalan dengan baik dikarenakan adanya perangkapan tugas yang dilakukan oleh pemiliknya sendiri. Manajemen produksi yang dilakukan pada Keripik Tempe Ubaey sudah sesuai dengan yang ada pada bisnis islam. Bagi pemilik Keripik Tempe Ubaey agar dapat menangkap peluang yang ada guna memperluas jaringan pemasaran produk, mengikuti pelatihan untuk perbaikan berkelanjutan, menciptakan inovasi baru pada produk, serta melakukan perbaikan pada sistem perekrutan karyawan.

Kata Kunci : manajemen produksi, Analisis SWOT, Bisnis Islam

ABSTRACT

PRODUCTION MANAGEMENT OF TEMPE CHIPS UBAEY IN THE PERSPECTIVE OF ISLAMIC BUSINESS

**RAFIKA ALFI LATIFAH
17423035**

Management aspect serve as the guideline in carrying out business activities. Even small and medium enterprise needs to carry out business management to enable to implement management principles well and to evaluate and know the development of the business they are building. In running a business, it is necessary to carry out a SWOT analysis to determine the strengths, weaknesses, opportunities and obstacles in business competition. This research used a descriptive method using a qualitative approach by providing a detailed description of a condition or situation that arises in the research object. The research location is in Ubaey Tempe Chips located in Binong Village, Curug District, Tangerang Regency. It was found that the production management at Ubaey Tempe Chips has been going well, started from planning ideas for making Tempe chips, existing capital, production processes to product marketing. However, the organization was found still not going well due to the multiple tasks carried out by the owner himself. The production management carried out for Ubaey Tempe Chips has been in accordance with the ones in Islamic business. It is then suggested that the owners of Ubaey Tempe Chips can seize any existing opportunities to expand the product marketing network, participate in training for continuous improvement, create new innovations in products, and make improvements to the employee recruitment system.

Keywords: *production management, SWOT Analysis, Islamic Business*

October 31, 2023

TRANSLATOR STATEMENT

The information appearing herein has been translated
by a Center for International Language and Cultural Studies of
Islamic University of Indonesia
CILACS UII Jl. DEMANGAN BARU NO 24
YOGYAKARTA, INDONESIA.
Phone/Fax: 0274 540 255

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN
KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUYAAN
REPUBLIK INDONESIA

Nomor: 158 Th. 1987
Nomor: 0543b/U/1987

TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Pendahuluan

Penelitian transliterasi Arab-Latin merupakan salah satu program penelitian Puslitbang Lektur Agama, Badan Litbang Agama, yang pelaksanaannya dimulai tahun anggaran 1983/1984. Untuk mencapai hasil rumusan yang lebih baik, hasil penelitian itu dibahas dalam pertemuan terbatas guna menampung pandangan dan pemikiran para ahli agar dapat dijadikan bahan telaah yang berharga bagi forum seminar yang sifatnya lebih luas dan nasional.

Transliterasi Arab-Latin memang dihajatkan oleh bangsa Indonesia karena huruf Arab dipergunakan untuk menuliskan kitab agama Islam berikut penjelasannya (Al-Qur'an dan Hadist), sementara bangsa Indonesia mempergunakan huruf Latin untuk menuliskan bahasanya. Karena ketiadaan pedoman yang baku, yang dapat dipergunakan untuk umat Islam di Indonesia yang merupakan mayoritas bangsa Indonesia, transliterasi Arab-Latin yang terpakai dalam masyarakat banyak ragamnya. Dalam menuju ke arah pembakuan itulah Puslitbang Lektur Agama melalui penelitian dan seminar berusaha menyusun pedoman yang diharapkan dapat berlaku secara nasional.

Dalam seminar yang diadakan tahun anggaran 1985/1986 telah dibahas beberapa makalah yang disajikan oleh para ahli, yang kesemuanya memberikan sumbangan yang besar bagi usaha ke arah itu. Seminar itu juga membentuk tim yang bertugas merumuskan hasil seminar dan selanjutnya hasil tersebut dibahas lagi dalam seminar yang lebih luas, Seminar Nasional Pembakuan Transliterasi Arab-Latin Tahun 1985/1986. Tim tersebut terdiri dari 1) H. Sawabi Ihsan, M.A, 2) Ali Audah, 3) Prof. Gazali Dunai, 4) Prof. Dr. H. B. Jassin, dan 5) Drs. Sudarno, M.Ed.

Dalam pidato pengarahannya tanggal 10 Maret 1986 pada seminar tersebut, Kepala Litbang Agama menjelaskan bahwa pertemuan itu mempunyai arti penting dan strategis karena:

1. Pertemuan ilmiah ini menyangkut perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya ilmu pengetahuan ke-Islaman, sesuai dengan gerak majunya pembangunan yang semakin cepat.
2. Pertemuan ini merupakan tanggapan langsung terhadap kebijaksanaan Menteri Agama Kabinet Pembangunan IV, tentang perlunya peningkatan pemahaman, penghayatan, dan pengalaman agama bagi setiap umat beragama, secara ilmiah dan rasional.

Pedoman transliterasi Arab-Latin yang baku telah lama di dambakan karena sangat membantu dalam pemahaman terhadap ajaran dan perkembangan Islam di Indonesia. Umat Islam di Indonesia tidak semuanya mengenal dan menguasai huruf Arab. Oleh karena itu, pertemuan ilmiah yang diadakan kali ini pada dasarnya juga merupakan upaya untuk pembinaan dan peningkatan kehidupan beragama, khususnya umat Islam di Indonesia.

Badan Litbang Agama, dalam hal ini Puslitbang Lektur Agama, dan instansi lain yang ada hubungannya dengan kelecturan, sangat memerlukan pedoman yang baku tentang transliterasi Arab-Latin yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian dan pengalih-hurufan, dari Arab ke Latin dan sebaliknya.

Dari hasil penelitian dan penyajian pendapat para ahli diketahui bahwa selama ini masyarakat masih mempergunakan transliterasi yang berbeda-beda. Usaha penyeragamannya sudah pernah dicoba, baik oleh instansi maupun perorangan, namun hasilnya belum ada yang bersifat menyeluruh, dipakai oleh seluruh umat Islam di Indonesia. Oleh karena itu dalam usaha mencapai keseragaman, seminar menyepakati adanya pedoman transliterasi Arab-Latin baku yang dikuatkan dengan suatu Surat Keputusan Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk digunakan secara nasional.

Pengertian Transliterasi

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

Prinsip Pembakuan

Pembakuan pedoman transliterasi Arab- Latin ini disusun dengan prinsip sebagai berikut:

1. Sejalan dengan Ejaan Yang Di Sempurnakan.
2. Huruf Arab yang belum ada padanannya dalam huruf Latin dicarikan padanan dengan cara memberi tambahan tanda diakritik, dengan dasar “satu fenom satu lambang”.
3. Pedoman transliterasi ini diperuntukkan bagi masyarakat umum.

Rumusan Pedoman Transliterasi Arab-Latin

Hal-hal yang dirumuskan secara kongkrit dalam pedoman transliterasi Arab-Latin ini meliputi:

1. Konsonan
2. Vokal (tunggal dan rangkap)
3. Maddah
4. Ta'marbutah
5. Syaddah
6. Kata sandang (di depan huruf syamsiyah dan qamariyah)
7. Hamzah
8. Penulisan kata
9. Huruf kapital
10. Tajwid

1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Di bawah ini daftar huruf Arab itu dan transliterasinya dengan huruf latin:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṣ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Ẓal	ẓ	zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	‘	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof

ی	Ya	Y	Ye
---	----	---	----

2. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
َ	Fathah	A	A
ِ	Kasrah	I	I
ُ	Dhammah	U	U

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
َی	Fathah dan ya	Ai	a dan i
َو	Fathah dan wau	Au	a dan u

Contoh:

كَتَبَ - kataba
فَعَلَ - fa'ala

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
َ...ا	Fathah dan alif atau ya	A	a dan garis di atas
ِ...ا	Kasrah dan ya	I	i dan garis di atas
ُ...ا	Dhammah dan wau	U	u dan garis di atas

Contoh:

قال - qāla قِيلَ - qīla
رمى - ramā يَقُولُ - yaqūlu

4. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta marbutah ada dua:

1. Ta' marbutah hidup
2. Ta' marbutah mati
3. Kalau pada kata yang terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

رَوْضَةُ الْأَطْفَالِ	- raudah al-atfāl
	- raudatul atfāl
الْمَدِينَةُ الْمُتَوَرَّةُ	- al-Madīnah al-Munawwarah
	- al-Madīnatul-Munawwarah
طَلْحَةَ	- talhah

5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

رَبَّنَا	- rabbanā	الْحَجَّ	- al-hajj
نَزَّلَ	- nazzala	نُعْمٍ	- nu''ima
الْبِرِّ	- al-birr		

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.

2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

الرَّجُلُ	- ar-rajulu	القَلَمُ	- al-qalamu
السَّيِّدِ	- as-sayyidu	البَدِيعِ	- al-badī'u
الشَّمْسُ	- as-syamsu	الجَلَالُ	- al-jalālu

7. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.

Contoh:

تَأْخُذُونَ	- ta'khuzūna	إِنَّ	- inna
النَّوْءِ	- an-nau'	أُمِرْتُ	- umirtu
سَيِّئِ	- syai'un	أَكَلِ	- akala

8. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan,

maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

وَإِنَّ اللَّهَ لَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِينَ

Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn
Wa innallāha lahuwa khairrāziqīn

وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ

Wa auf al-kaila wa-almizān

Wa auf al-kaila wal mizān

إِبْرَاهِيمَ الْخَلِيلِ

Ibrāhīm al-Khalīl

Ibrāhīmul-Khalīl

بِسْمِ اللَّهِ مَجْرَاهَا وَمُرْسَاهَا

Bismillāhi majrehā wa mursahā

وَلِلَّهِ عَلَى النَّاسِ حِجُّ الْبَيْتِ مَنِ اسْتَطَاعَ

Walillāhi ‘alan-nāsi hijju al-baiti

manistatā’a ilaihi sabīla

إِلَيْهِ سَبِيلًا

Walillāhi ‘alan-nāsi hijjul-baiti

manistatā’a ilaihisabīlā

9. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku di EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.

Contoh:

وَمَا مُحَمَّدٌ إِلَّا رَسُولٌ

Wa mā Muhammadun illā rasl

إِنَّ أَوَّلَ بَيْتٍ وُضِعَ لِلنَّاسِ لَلَّذِي بِبَكَّةَ مُبَارَكًا

Inna awwala baitin wudi’a linnāsi
lallażi bibakkata mubārakan

شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ

Syahru Ramadān al-lażi unzila fih
al-Qur’ānu

Syahru Ramadān al-lażi unzila fihil
Qur’ānu

وَلَقَدْ رَآهُ بِالْأَفُقِ الْمُبِينِ

Wa laqad ra’āhu bil-ufuq al-mubīn

Wa laqad ra’āhu bil-ufuqil-mubīn

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ

Alhamdu lillāhi rabbil al-‘ālamīn

10. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan ilmu tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ، وَبِهِ نَسْتَعِينُ عَلَى أُمُورِ الدُّنْيَا وَالْآخِرَةِ،
وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْمُرْسَلِينَ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ، أَمَّا بَعْدُ

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan hidayah-Nya, yang dengan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Manajemen Produksi *Home Industry* Keripik Tempe Ubaey Ditinjau Dari Perspektif Bisnis Islam ” ini dengan sebaik-baiknya. Sholawat serta salam tidak lupa selalu tercurahkan kepada junjungan Nabi Besar Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan pedoman serta petunjuk di setiap kehidupan manusia.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini yang tak luput dari berbagai masalah dan kesulitan, dan menyadari sepenuhnya bahwa keberhasilan yang diperoleh bukanlah semata-mata hasil usaha penulis sendiri, melainkan berkat bantuan, dorongan, bimbingan dan arahan dari pihak lain yang tidak ternilai harganya. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Prof. Fathul Wahid, S.T., M.Sc., Ph.D, selaku rektor Universitas Islam Indonesia beserta seluruh jajarannya dan rektor-rektor sebelumnya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menuntut ilmu menjadi mahasiswa di Universitas Islam Indonesia.
2. Bapak Dr. Drs. Asmuni, M.A. beserta jajarannya selaku Dekan Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Dr. Anton Priyo Nugroho, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Studi Islam Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indonesia.
4. Bapak Rheyza Virgiawan, Lc., ME. selaku Ketua Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indonesia.
5. Bapak Junaidi Safitri, S.El., M.El., selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah sabar memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi,

sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar dan tercapai dengan baik.

6. Segenap Dosen serta staf Program Studi Ekonomi Islam yang telah memberikan bekal ilmu yang bermanfaat dan juga memberikan pelayanan kepada mahasiswa Prodi Ekonomi Islam.
7. Kedua orang tua, dan seluruh keluarga besar tanpa terkecuali terima kasih atas doa dan semangatnya.
8. Pak Nur Kholis, Bu Hariyanti selaku pemilik Keripik Tempe Ubaey yang telah memberikan kesempatan untuk berbincang disela kesibukannya serta dukungan terhadap penelitian ini, sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dan disusun dengan sebaik-baiknya.
9. Kepada seluruh teman, sahabat juga pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang mana telah banyak membantu peneliti hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT senantiasa memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang terlibat dalam memberikan bantuan. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta dapat mendukung perkembangan ilmu pengetahuan. Akhir kata, kesempurnaan hanya milik Allah SWT dan kekurangan itu dari diri pribadi penulis.

Wassalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Yogyakarta, 2 Oktober 2023

Penyusun



Rafika Alfi Latifah

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	ii
NOTA DINAS	iii
REKOMENDASI PEMBIMBING	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
MOTTO.....	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN.....	x
KATA PENGANTAR.....	xviii
DAFTAR ISI	xx
DAFTAR TABEL.....	xxii
DAFTAR GAMBAR	xxiii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Sistematika penulisan	6
BAB II.....	8
KERANGKA TEORI.....	8
A. Telaah Pustaka	8
B. Landasan Teori.....	16
1. Manajemen Produksi	16
2. Analisis SWOT.....	24
3. Manajemen Produksi dalam Perspektif Bisnis Islam.....	26
BAB III.....	33

Metode Penelitian	33
A. Desain Penelitian	33
B. Lokasi penelitian	33
C. Waktu dan pelaksanaan penelitian	33
D. Objek penelitian	34
E. Subjek penelitian	34
F. Sumber data.....	34
G. Teknik pengumpulan data.....	35
H. Instrumen penelitian yang digunakan	36
I. Teknik analisis data	37
BAB IV	38
ANALISIS HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	38
B. Operasional Rumah Keripik Tempe Ubaey	46
C. Temuan Penelitian	57
D. PEMBAHASAN	59
BAB V.....	83
PENUTUP	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	89

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Daftar Legalitas Keripik Tempe Ubaey.....	40
Tabel 4.2 Daftar Karyawan serta bagian Keripik Tempe Ubaey	43
Tabel 4.3 Daftar Peralatan Keripik Tempe Ubaey	44
Tabel 4.4 Daftar Ukuran Kemasan dan Harga Produk Keripik Tempe Ubaey	46
Tabel 4.5 Daftar agen kemitraan CV. PUTRA BENGAWAN	56
Tabel 4.6 Analisis SWOT	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Daftar Struktur Organisasi CV.Putra Bengawan.....	41
Gambar 4.2 Produk Keripik Tempe Ubaey.....	45
Gambar 4.3 Drum penyimpanan kedelai	47
Gambar 4.4 Mesin pengupas kulit kedelai	48
Gambar 4.5 Pengemasan kedelai kedalam plastik.....	48
Gambar 4.6 Proses perubahan kedelai menjadi tempe	49
Gambar 4.7 Pemotongan tempe.....	49
Gambar 4.8 Persiapan penggorengan	50
Gambar 4.9 Penggorengan keripik tempe	50
Gambar 4.10 Kapasitas Penggorengan Keripik tempe	51
Gambar 4.11 Pencampuran perasa keripik tempe	51
Gambar 4.12 Pengemasan produk	52
Gambar 4.13 Pengemasan produk sesuai kemasan	52
Gambar 4.14 Pemberian cap tanggal kadaluarsa.....	53

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam bidang perekonomian saat ini menghadapi perkembangan yang cukup cepat, ditandai adanya kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada. Dengan begitu menyebabkan adanya persaingan yang tinggi antar perusahaan guna memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai pemakai dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka manusia melakukan berbagai kegiatan usaha. Dengan berjalannya suatu usaha maka tak luput dari pentingnya sebuah strategi guna mempertahankan keunggulan kompetitifnya untuk meningkatkan pendapatan. Dengan melakukan pengembangan pada produk serta meningkatkan kualitas yang diberikan pada pelanggan.

Dengan berkembangnya perekonomian maka sasaran pelaku usaha ikut mengalami perputaran, yang tadinya berfokus pada keuntungan pasar yang sebesar-besarnya namun sekarang meluas dengan tujuan dari ekonomi lainnya yang berkaitan dengan organisasi perusahaan yang berkembang pada perekonomian. Pada perusahaan baik perusahaan kecil maupun besar pasti memiliki sasaran serta tujuan, tujuan umum dari perusahaan yaitu menciptakan serta menyalurkan barang maupun jasa yang diperlukan maupun diinginkan oleh masyarakat guna memperoleh laba.

Industri makanan merupakan cabang industri yang amat potensial, di Indonesia sendiri terdapat banyak perusahaan yang bergerak dalam industri ini, dengan begitu perusahaan tak hanya diharuskan untuk mampu bersaing melainkan untuk terus bertahan pula. Industri makanan memiliki peran yang cukup besar bagi pertumbuhan ekonomi serta menghasilkan nilai tambah yang cukup tinggi. Industri ini dapat mengadakan lapangan pekerjaan sekaligus menurunkan tingkat pengangguran.

Manajemen dapat diartikan sebagai suatu proses yang mana pengolahan sumber daya yang dipunyai oleh suatu perusahaan guna mencapai tujuannya. Manajemen sendiri memiliki empat fungsi dasar yang meliputi: *planning, organizing, actuating*, serta *controlling*. Dengan begitu manajemen produksi sendiri berperan sangat penting bagi keberlangsungan hidup suatu perusahaan. Dalam Islam aktivitas produksi juga memerlukan manajemen, Islam mengajarkan bahwa segala yang dilakukan harus tersusun secara rapih, benar, tertib, serta teratur dengan mengikuti langkah-langkahnya sebaik mungkin. Dengan adanya arahan pekerjaan yang jelas, landasan yang baik, serta cara-cara mendapatkannya yang transparan maka demikian merupakan amal perbuatan yang disukai Allah SWT. (Hafidhuddin & Tanjung, 2003)

Menurut pandangan Islam terdapat empat landasan guna mengembangkan manajemen yang meliputi: kebenaran, kejujuran, keterbukaan, serta keahlian. Seorang manajer harus memiliki empat sifat tersebut agar manajemen yang dijalankan mencapai hasil yang maksimal. Yang paling utama dalam manajemen Islam yaitu harus memiliki jiwa kepemimpinan karena merupakan faktor utama konsep manajemen. Manajemen menurut pandangan Islam ialah manajemen yang adil. Adil dalam artian pemimpin tidak merugikan bawahan serta sebaliknya bawahan tidak merugikan bagi pemimpin maupun perusahaan yang ditempati kerja.

Hal yang merugikan karyawan seperti mengurangi ataupun tidak memberikan hak pada bawahan serta memaksa bawahan untuk bekerja melebihi ketentuan yang berlaku. Kesepakatan kerja dibuat guna kepentingan bersama antara pemimpin dan juga karyawan. Apabila atasan mengharuskan bawahan untuk Bekerja melebihi waktu yang telah ditentukan, maka atasan tersebut sudah mendzalimi bawahannya yang mana hal ini sangat bertentangan dengan ajaran agama Islam. (Haanurat, Haliding, & Suarni, 2011)

Proses produksi membutuhkan sumber daya, yang meliputi alam, capital, teknologi serta sumber daya manusia yang merupakan komponen *input*. Sumber daya diperlukan dikarenakan termasuk dari bagian yang menghasilkan *output*, selain itu produk yang dihasilkan merupakan hasil akhir dari proses transformasi produksi. Semua pihak yang berkaitan dengan proses transformasi terbentuknya *input* menjadi *output* harus mendapatkan kontribusi yang adil guna mendapatkan peningkatan kesejahteraan. Hal tersebut sesuai dengan apa yang ditugaskan manusia di bumi, yaitu untuk menciptakan kemakmuran. (Muhammad, 2007)

Dengan hadirnya usaha kecil dan menengah di tengah- tengah masyarakat maka menjadikan ukm sebagai penyelamat perekonomian masyarakat, hal ini dapat dilihat dari mulai didirikannya usaha kecil dan menengah yang mana telah menyerap tenaga kerja sehingga tingkat pengangguran mulai berkurang di wilayah tertentu. Salah satu pelaku usaha di desa Binong Kecamatan Curug ialah usaha keripik tempe Ubaey, yang mana merupakan unit usaha yang membutuhkan tenaga dalam pembuatan tempe dari kacang kedelai, pemotongan tempe, menggoreng tempe, serta mengemas keripik yang sudah matang kedalam kemasan yang nantinya dapat dipasarkan ke masyarakat luas.

Usaha ini cukup potensial untuk dikembangkan menjadi besar terlebih bagi ibu-ibu rumah tangga, baik dalam rangka mengisi waktu luang maupun dalam rangka meningkatkan pendapatan bagi rumah tangganya. Bahan baku dari pada produk yang dihasilkan oleh Keripik Tempe Ubaey sendiri ialah kacang kedelai yang nantinya akan diolah menjadi tempe. Tempe sendiri merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia, terbuat dari biji kedelai yang melalui proses fermentasi yang sering disebut ragi tempe. Tempe sendiri memiliki nilai gizi yang baik, dari penelitian didapatkan hasil bahwa tempe mengandung asam lemak, vitamin B (B1, B2, B6, B12, asam pantotenat, asam nikotinat), mineral, dan antioksidan. (Novita Agustina, 2022)

Bisnis merupakan suatu kegiatan untuk memproduksi barang maupun jasa dalam kehidupan sehari-hari. Dalam pengertian lain bisnis bisa dikatakan dengan organisasi yang menyediakan barang maupun jasa yang bertujuan untuk mendapatkan sebuah keuntungan. Cara berbisnis yaitu dengan cara mendirikan suatu usaha, baik dalam bentuk usaha mikro kecil, menengah, maupun usaha besar.

Aspek – aspek manajemen perusahaan menjadi pedoman guna menjalankan manajemen usaha. Walau hanya usaha kecil dan menengah pelaku UKM perlu melakukan manajemen usaha agar dapat melakukan prinsip manajemen dengan baik sehingga dapat mengevaluasi serta mengetahui perkembangan usaha yang dibangunnya. Dalam menjalankan usaha perlu dilakukan analisis SWOT guna mengetahui keunggulan, kelemahan, peluang, serta kendala dalam persaingan usaha.

Dengan ketatnya persaingan bisnis mengharuskan pelaku usaha agar menjaga kualitas pada produk, kepuasan konsumennya, kepuasan kerja, efisiensi dan efektivitas produksi serta distribusi produk. Keripik Ubaey memasarkan produknya secara *Online* melalui *marketplace*, serta secara *offline* dengan menitipkan produknya pada Ritel, *Door To Door*, maupun mengikuti event bazar maupun pameran yang ada di Indonesia. Dengan begitu maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengangkat judul skripsi “Manajemen Produksi Keripik Tempe Ubaey Ditinjau Dari Perspektif Bisnis Islam”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka dapat diambil permasalahan yang meliputi :

1. Bagaimana implementasi manajemen produksi pada usaha Keripik Tempe Ubaey?
2. Bagaimana peranan analisis SWOT pada kegiatan produksi serta produk yang dihasilkan dari Keripik Tempe Ubaey?
3. Bagaimana manajemen produksi di Keripik Tempe Ubaey ditinjau dari perspektif bisnis islam ?

C. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan adanya rumusan masalah diatas, maka terdapat tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Untuk menganalisis bagaimana pengimplementasian manajemen produksi pada unit usaha Keripik Tempe Ubaey.
2. Untuk menganalisis analisis SWOT yang ada pada kegiatan produksi serta produk yang dihasilkan oleh Keripik Tempe Ubaey.
3. Untuk menganalisis bagaimana manajemen produksi di Keripik Tempe Ubaey ditinjau dari perspektif bisnis islam.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian meliputi hasil dari penelitian yang berlangsung, yang mencakup sebagai berikut :

1. Manfaat bagi akademisi

Memperluas pengetahuan serta wawasan sehingga dapat dijadikan referensi maupun sumber ilmu mengenai manajemen produksi dalam perspektif bisnis islam.

2. Manfaat bagi praktisi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan maupun referensi dalam menganalisis manajemen produksi pada suatu bidang usaha , selain itu dapat menjadi acuan bagi generasi selanjutnya yang ingin melakukan penelitian yang berkaitan dengan topik ini.

3. Manfaat bagi Rumah Keripik Tempe Ubaey

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran yang nantinya menjadi bahan pertimbangan agar pelaku bisnis dapat menerapkan manajemen produksi yang sesuai dengan pandangan islam, sehingga tak hanya memperoleh keuntungan dunia saja namun pelaku bisnis mendapatkan keuntungan di akhirat juga.

E. Sistematika penulisan

Pada proposal penelitian ini terdapat pokok-pokok bacaan yang terdiri dari beberapa bagian topik untuk memperjelas dan mempermudah penulisan menjadi kerangka proposal dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini mengenai alasan mengapa perlu dilakukannya penelitian. Dengan didukung oleh data yang valid maka akan memperkuat alasan dalam penelitian ini. Pendahuluan terdiri dari latar belakang, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian. Rumusan masalah ialah inti dari permasalahan yang akan diselesaikan oleh peneliti, tujuan penelitian dibuat sebagai tujuan yang akan dicapai oleh peneliti, dan manfaat penelitian ialah implikasi positif yang akan diperoleh jika tujuan penelitian tercapai.

BAB II TELAAH PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

Pada bab ini terdapat telaah pustaka yang menjelaskan tentang penelitian terdahulu berupa jurnal ilmiah yang memiliki kaitannya dengan penelitian ini dan dijadikan sebagai landasan teori yang digunakan pada penelitian ini. Landasan teori merupakan penjelasan secara tertulis yang terdiri dari konsep, prinsip, teori dan berbagai penjelasan lainnya yang relevan dengan permasalahan yang menjadi topik pada penelitian ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Metode penelitian menjelaskan seputar metodologi yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini. Pada bab ini berisi tentang metode penelitian atau langkah-langkah apa saja yang akan dilaksanakan selama penelitian untuk mencari jawaban atas permasalahan yang diajukan. Bab ini terdiri dari desain penelitian, lokasi penelitian, waktu pelaksanaan penelitian, objek penelitian, populasi dan sampel, sumber data, teknik pengumpulan data, definisi konseptual variabel dan definisi operasional variabel, instrumen yang digunakan dan teknik analisis data.

BAB IV ANALISIS HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan dijelaskan tentang analisis data yang dilakukan oleh peneliti, keterkaitan antara teori yang sudah dibahas di Bab 2 dengan data yang diperoleh dengan menggunakan metode yang sudah dijelaskan di Bab 3. Sehingga bab ini membahas tentang jawaban dari permasalahan yang diajukan.

BAB V PENUTUP

Pada bab terakhir ini berisi kesimpulan dan saran. Kesimpulan merupakan ringkasan secara singkat tentang keseluruhan penelitian ini, hasil penelitian yang menjawab permasalahan serta tujuan yang sudah disusun sebelumnya. Saran disampaikan untuk pengembangan penelitian sebelumnya atau perbaikan atas permasalahan yang ditemukan selama penelitian.

BAB II

KERANGKA TEORI

A. Telaah Pustaka

Dalam penelitian ini penulis menentukan beberapa referensi jurnal untuk mendukung penelitian yang sedang penulis lakukan, jurnal ini yang digunakan sebagai literature review oleh penulis. Telaah pustaka ini nantinya akan fokus untuk mengarahkan kita pada suatu pandangan terhadap penelitian terdahulu, adapun jurnal yang berkaitan terhadap penelitian ini antara lain :

Penelitian yang dilakukan (Leppe & Karuntu, 2019) dalam jurnal yang berjudul “Analisis Mana jemen Rantai Pasokan Industri Rumahan Tahu di Kelurahan Bahu Manado” tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui manajemen rantai pasokan dalam industri rumahan penghasil tahu di Kelurahan Bahu Manado. Metode penelitian yang digunakan ialah penelitian kualitatif data primer yang dilakukan dengan wawancara dan observasi lapangan. Yang mendapatkan hasil bahwa rantai pasok industri terdapat tiga jenis, meliputi aliran produk, aliran keuangan serta aliran informasi, dengan melibatkan kurang lebih lima pelaku, antara lain petani sebagai penanam serta perawat bibit kacang yang nantinya akan di panen dalam bentuk kacang kedelai, pemasok sebagai distributor kacang kedelai yang dihasilkan oleh petani, produsen sebagai pengolah bahan kacang kedelai menjadi sebuah produk yang dapat di pasarkan, pengecer dan konsumen. Aliran keuangan pada rantai pasok meliputi perbedaan harga yang didapat oleh masing-masing pelaku. Aliran informasi meliputi informasi mengenai harga produk. Dengan begitu industri rumahan tahu di Kelurahan Bahu sebaiknya meningkatkan kualitas, pola kerjasama antar rantai pasok, pengembangan inovasi dari prosedur serta fasilitas produksi.

Penelitian yang dilakukan (Zikwan & Susanti, 2020) dalam jurnal yang berjudul “Produksi Kerupuk Kedelai Dalam Perspektif Produksi Islami Pada CV. Muzaffer Arjasa Situbondo” tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana perspektif produksi islam terkait dengan proses produksi krupuk kedelai. Dengan metode penelitian yang digunakan ialah penelitian kualitatif lapangan dengan data primer serta data sekunder, sumber data berasal dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi. Yang mendapatkan hasil bahwa tujuan produksi dalam islam ialah menciptakan masalah yang optimal bagi konsumen ataupun masyarakat luas, tujuan produksi sangat jelas yaitu untuk memenuhi kebutuhan manusia. Terdapat aspek orientasi jangka panjang yang mana cara berpikir berdasarkan ajaran agama islam, yang mana proses produksi menjangkau makna yang lebih luas tak hanya tentang materi saja melainkan mencakup kerohanian pula. Dengan begitu produsen tak hanya mementingkan laba saja, tetapi juga memperhatikan kualitas serta kehalalan pada produk yang dipasarkan. Dari penelitian ini menghasilkan bahwa manajemen produksi pada kerupuk kedelai sudah banyak menggunakan perspektif produksi islam. Dengan pengolahan menggunakan bahan-bahan yang berlabel halal, memperhatikan kebersihan alat-alat yang akan dipakai serta menggunakan nilai-nilai produksi dalam islam yang meliputi : pemenuhan takaran,keadilan dalam proses produksi produk, dan tak lupa memenuhi hak konsumen. Dengan kata lain produsen tak hanya menginginkan laba yang besar namun ada kepuasan konsumen didalamnya.

Penelitian yang dilakukan (Lestari & Setianingsih, 2019) dalam jurnal yang berjudul “Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah)” Yang mendapatkan hasil bahwa produksi dalam ekonomi islam merupakan suatu bentuk kegiatan yang dilakukan guna terciptanya suatu manfaat atau menambahkan dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang telah disediakan Allah SWT hingga menjadi maslahat. Produksi diartikan sebagai terciptanya nilai barang ataupun menambah nilai terhadap suatu

produk, yang mana produk ataupun jasa yang diproduksi harus yang halal atau diperbolehkan serta menguntungkan. Produsen genteng yang ada di Muktisari Kebumen sudah menjalankan kegiatan produksi yang sesuai, dengan menggunakan tenaga kerja dalam proses pembuatan genteng, terdapat beberapa karyawan dalam proses produksi. Pencatatan dalam seluruh transaksi tak luput dari tanggung jawab produsen dengan begitu laporan yang ada dapat direncanakan untuk kedepannya. Dengan adanya laporan manajemen produsen dapat menentukan jumlah volume produksi.

Penelitian yang dilakukan (Latif, 2019) dalam jurnal yang berjudul “Produksi Beras Kemasan Perspektif Manajemen Bisnis Islam” Yang mendapatkan hasil bahwa penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan tujuan penelitian ialah untuk mengetahui proses produksi serta produksi dari segi bisnis islam dengan hasil bahwa terdapat beberapa proses produksi di UD Albas antara lain: pertama, menyiapkan bahan baku yaitu gabah dengan mengutamakan kualitas beras yang terbaik, dengan pemilik terjun langsung ke lapangan guna memilih kualitas bahan baku yang baik, dengan begitu jika terjadi kenaikan harga bahan baku maka produsen tidak menaikkan harganya. Kedua, proses untuk pemecahan kulit, dengan tidak menimbulkan pencemaran pada lingkungan sekitar dikarenakan limbah pada kulit sendiri dapat dijual kembali. Ketiga, proses pemolesan beras baik yang masih baru maupun yang sudah lama tidak terjual agar putih kembali. Keempat, pengemasan produk beras dengan mencampurkan beras baru dengan yang lama, serta penimbangan beras yang kurang tepat. Kelima, penyimpanan produk. Dilihat dari proses tersebut maka UD Albas Jaya belum sesuai dengan apa yang ada pada prinsip manajemen bisnis islam, dikarenakan masih melakukan perilaku kurang terpuji, dengan memoles beras lama agar menjadi putih, mencampurkan beras lama dengan yang baru serta kurang menyempurnakan timbangan.

Penelitian yang dilakukan (Hadi & Khairawati, 2020) dalam jurnal yang berjudul “Analisis Implementasi Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada Industri Kuliner Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam” Yang mendapatkan hasil bahwa persediaan merupakan salah satu sumber yang menjadikan perusahaan dapat melangsungkan kegiatan operasi produksinya, dengan begitu wajib bagi perusahaan untuk memiliki manajemen persediaan yang tepat guna melakukan hal-hal yang perlu dicadangkan. Dalam industri kuliner perlu adanya pencadangan bahan baku olahan, dengan masing-masing bahan yang memiliki daya tahan simpan yang berbeda-beda. Contohnya pada Waroeng Spesial Sambel “SS” Indonesia, untuk pencadangan cabe sebagai bahan baku sambel akan memiliki manajemen persediaan yang berbeda dengan ikan segar, beras serta bumbu-bumbu lainnya. Dengan metode kualitatif triangulasi metode (wawancara, observasi, literatur) serta analisis data interaksi. Dari hasil penelitian maka pada Waroeng “SS” menggunakan manajemen persediaan bahan baku dengan cara Just in time serta First in first out (FIFO) yang mana dalam mekanisme tidak bertentangan dengan etika bisnis islam.

Penelitian yang dilakukan (Marselina & Rokamah, 2022) dalam jurnal yang berjudul “Manajemen Produksi *Home Industry* Keripik Galih Kurnia Usaha Desa Bubakan Kecamatan Tulakan Kabupaten Pacitan” Yang mendapatkan hasil bahwa metode yang digunakan pada penelitian ini ialah deskriptif kualitatif yang mana meneliti apa yang terjadi dilapangan, dari kegiatan penelitian maka menghasilkan data deskriptif yang berupa kata-kata tertulis. Dengan begitu hasil dari penelitian menjelaskan bahwa manajemen produksi pada *home industry* Keripik Galih Kurnia Usaha telah menerapkan lima fungsi manajemen sesuai dengan teori Henry Fayol. Namun, dalam penerapannya belum berjalan dengan optimal dikarenakan pada bagian pengarahannya serta pengendaliannya belum dijalankan dengan maksimal. Dampak dari adanya penerapan manajemen produksi terhadap perkembangan *home industry* ini ialah dengan adanya karyawan yang bekerja, tercapainya target industri, hasil produksi memenuhi kebutuhan

pasar, dan juga bertambahnya jaringan kerjasama dengan begitu keuntungan yang didapat semakin bertambah.

Penelitian yang dilakukan (Akhmadi & Istiqomah, 2019) dalam jurnal yang berjudul “Manajemen Produksi *Home Industry* Perspektif Ekonomi Islam (Studi di *Home Industry* Meubel Mega Sandra Desa Buntu Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap)” Yang bertujuan untuk mengetahui manajemen produksi apa yang digunakan oleh *Home Industry* Mega Sandra dalam perspektif islam. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *home industry* ini sudah sesuai dengan perspektif ekonomi islam yang mana menyangkut sumber daya alam atau bahan baku serta sumber daya manusia atau tenaga kerja. Dalam sumber daya alam memanfaatkan kayu yang didapatkan dari wilayah luar pulau seperti kalimantan dan sumatra yang mana dalam pembuatan produk kayu yang digunakan tidak mengandung bahan- bahan yang dapat membahayakan serta kayu tersebut dapat bermanfaat bagi umat manusia. Dalam sumber daya manusia memanfaatkan masyarakat sekitar yang mana dengan begitu memberikan peluang pekerjaan kepada masyarakat serta meningkatkan pendapatan perekonomian bagi pekerjanya.

Penelitian yang dilakukan (AR, Makmur, Iskandar, & Mayamsari, 2022) dalam jurnal yang berjudul “Manajemen Produksi Pada *Home Industry* Pondok Kelapa Muda Jelly Taya di Alue Naga Kota Banda Aceh” Yang mendapatkan hasil bahwa tujuan dari diadakannya penelitian ini ialah untuk mengetahui bagaimana manajemen produksi pada CV. Taya Jelly. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan menyebarkan kuisisioner serta wawancara dengan pemilik maupun karyawannya. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa CV. Taya Jelly memanfaatkan buah kelapa menjadi produk makanan yang diberi nama Kelapa Taya Jelly. Home industry ini memproduksi kelapa muda menjadi kelapa jelly sebagai produk unggulannya. CV. Taya Jelly mengembangkan produk dengan manajemen konsep yang baik dengan pemilihan bahan baku, sistem operasional hingga manajemen pemasarannya. Manajemen produksi yang baik dapat dihasilkan

dari penerapan fungsi – fungsi manajemen terlaksana dengan baik tanpa adanya masalah.

Penelitian yang dilakukan (Marvin & Patmarina, 2023) dalam jurnal yang berjudul “Manajemen Produksi Stick Keju Pada *Home Industry* Efrata Stick Keju di Bandar Lampung” Yang mendapatkan hasil bahwa tujuan dari diadakannya penelitian ini ialah untuk mengetahui penerapan fungsi pengarahan serta fungsi pengendalian pada manajemen produksi *Home Industry* Efrata Stick Keju. Dengan teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan pada penelitian ini ialah pemilik sekaligus pimpinan *Home Industry* Efrata Stick Keju. Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis kualitatif model Miles dan Huberman. Dengan hasil menunjukkan bahwa manajemen produksi pada *Home Industry* ini belum berjalan dengan baik dikarenakan penerapan fungsi pengarahan dan fungsi pengendalian belum optimal.

Penelitian yang dilakukan (Aladin, Modding, Syarif, & Wiyani, 2020) dalam jurnal yang berjudul “Manajemen Produksi Dan Pemasaran Produk Tahu Kuring Pada *Home Industry* Tahu Kuring Makasar” Yang mendapatkan hasil bahwa bentuk usaha ini masih sederhana belum sesuai dengan kebutuhan ideal. Dengan kegiatan pengabdian oleh tim dosen UMI Makasar maka membantu mengembangkan mitra kelompok usaha pabrik tahu kuring untuk lebih mandiri secara ekonomi, menggali skill keterampilan berinovasi. Aktifitas yang dilakukan ialah membantu dalam penanganan dua permasalahan yaitu permasalahan produksi yang mencakup metode produksi berdasarkan prinsip – prinsip higienis produk dan penataan ruang produksi. Dan permasalahan manajemen pemasaran. Dari pengabdian ini memberikan dampak pada peningkatan keberdayaan mitra, dengan adanya peningkatan penataan sistem produksi, penambahan jangkauan pemasaran, yang menyebabkan adanya peningkatan omset dari hasil penjualan produk tahu kuring dengan jumlah peningkatan 50 %.

Penelitian yang dilakukan (Rochdiani, Kusumo, Wiyono, Qanti, & Sadeli, 2018) dalam jurnal yang berjudul “Manajemen Usaha *Home Industry* Desa Sindangsari Kecamatan Sukasari Kabupaten Sumedang” Yang mendapatkan hasil bahwa tujuan dari adanya kegiatan ini ialah untuk memberikan pengetahuan kepada pelaku usaha kecil mengenai diversifikasi produk olahan makanan, serta mengajarkan manajemen usaha skala kecil atau skala rumah tangga. Untuk metode yang digunakan melalui penyuluhan ataupun ceramah, diskusi, serta praktek pengolahan produk. Penyuluhan manajemen serta differensiasi produk menjelaskan terkait definisi, arti penting manfaat serta tahapannya, kemudian penyampaian PIRT, penyampaian mengenai kemasan produk. Dari diadakannya kegiatan ini maka dapat meningkatkan pengetahuan serta mengetahui bagaimana strategi dalam melakukan kegiatan usaha dengan menambah nilai yang ada pada produk olahan yang sudah ada.

Penelitian yang dilakukan (Mashuri & Nurjannah, 2020) dalam jurnal yang berjudul ”Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing (Studi Kasus PT. Bank Riau Kepri Unit Usaha Syariah Pekanbaru)” yang mendapatkan hasil bahwa analisis SWOT merupakan sebuah strategi dalam persaingan antar bank, yang mana perlu diadakannya penerapan strategi agar dapat menentukan arahan juga strategi yang baik guna kelancaran, kekuatan juga berjalan dengan sistematis untuk mencapai tujuan. Namun pada perusahaan ini perlu diadakan evaluasi lebih lanjut guna terbentuknya kinerja yang baik didalam maupun luar perusahaan.

Penelitian yang dilakukan (Brisco, Serge, & Wolfgang, 2019) dalam jurnal yang berjudul “*Optimization Of Rubber Production Management : Case Of Safacam*” yang mendapatkan hasil bahwa guna mengurangi waktu yang kurang produktif serta menghindari penyalahgunaan sumber daya dengan adanya peningkatan profitabilitas. Maka harus menetapkan tujuan guna mengurangi kerugian produksi serta menyiapkan metode manajemen produksi guna memantau konsumsi bahan yang lebih baik. Dengan menetapkan penerapan metode MPR II yang berdasarkan perhitungan

kebutuhan guna pemantauan produksi serta konsumsi bahan. MPR II ialah metode yang memungkinkan untuk perencanaan bisnis, perencanaan operasi dan penjualan, perencanaan produksi, penentuan jadwal pokok, kebutuhan perencanaan material, perencanaan kapasitas, serta sistem pendukung untuk material dan kapasitas.

Penelitian yang dilakukan (Mulolli, Boskovska, & Islami, 2020) dalam jurnal yang berjudul “*The Competitive Role of Human Resource Management Strategies on SMES in a Transitional Economy*” yang mendapatkan hasil bahwa tujuan dari penelitian ini ialah untuk menjabarkan hubungan antara strategi manajemen sumber daya manusia serta dampaknya terhadap keunggulan kompetitif perusahaan. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan kuesioner yang diolah dengan bantuan program SPSS. Dengan hasil temuan bahwa tujuan dari strategi sumber daya manusia memiliki pengaruh positif pada pencapaian keunggulan perusahaan, serta dengan adanya pelatihan terhadap pekerja memiliki dampak yang cukup besar dalam tercapainya kinerja perusahaan yang tinggi.

Penelitian yang dilakukan (MB, Kalenur, P, & Nanjundeswaraswamy, 2022) dalam jurnal yang berjudul “*Relationship between Human Resource Management Practices and Employee Engagement*” yang membahas terkait analisis hubungan antara praktik HRM serta keterlibatan karyawan yang bekerja di industri TI. Dengan hasil temuan bahwa praktik HRM (*Human Resource Management*) serta keterlibatan karyawan saling terikat satu sama lain, dengan adanya praktik HRM dalam suatu organisasi maka dapat memberdayakan karyawan serta dapat membuat karyawan agar lebih terlibat untuk tampil lebih baik pada pekerjaan mereka. Hasil dari studi menjelaskan bahwa praktik HRM perlu dipertimbangkan dalam sebuah organisasi bisnis guna keberlangsungan jangka panjang. Organisasi bisnis harus menerapkan program baru guna memberdayakan karyawan serta membuat karyawan terlibat pada peran dan tanggung jawab pekerjaan mereka. Dengan begitu organisasi bisnis harus

fokus terhadap praktik manajemen sumber daya manusia serta menerapkannya secara efektif guna membuat karyawan agar berkomitmen pada pekerjaannya.

B. Landasan Teori

1. Manajemen Produksi

a. Pengertian Manajemen

Manajemen berasal dari kata dalam Bahasa Inggris “*management*” dengan kata kerja “*to manage*” dengan artian mengurus, mengelola, menjalankan, membina dan memimpin. Kata benda “*management*” serta “*manage*” memiliki arti orang yang melakukan kegiatan manajemen. Terdapat pula pakar yang berpendapat bahwa manajemen berasal dari Bahasa Latin dengan kata “*mantis*” yang memiliki arti tangan dan “*agree*” yang memiliki arti melakukan. Dari dua kata tersebut maka jika digabungkan menjadi kata kerja “*managere*” dengan artian menangani. (Alma & Priansa, 2016)

Menurut Mary Parker, manajemen ialah seni dalam menyelesaikan pekerjaan melalui orang lain. Dengan definisi tersebut maka seorang manajer bertugas untuk mengatur serta mengarahkan orang lain guna mencapai tujuan organisasi. Sedangkan menurut Ricky W. Griffin mengartikan bahwa manajemen merupakan sebuah proses perencanaan, pengorganisasian, pengordinasian serta pengontrolan sumber daya guna mencapai *goals* atau sasaran secara efektif dan efisien. Efektif berarti apa yang ditunjukkan dapat tercapai sesuai dengan perencanaan, sedangkan efisien berarti apa yang ditugaskan dilakukan secara benar, terorganisasi serta sesuai jadwal. (Kamaludin & Alfian, 2010)

Drs. H. Malayu S.P. Hasibuan (2016) menjelaskan bahwa manajemen ialah ilmu serta seni yang mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber yang lain secara efektif dan juga efisien guna mencapai suatu tujuan tertentu. Dengan begitu dapat disimpulkan bahwa manajemen berarti suatu kegiatan penentuan dan

pencapaian tujuan bisnis melalui proses perencanaan, pengorganisasian, pengoordinasian, serta pengontrolan sumber daya organisasi.

b. Pengertian produksi

Dalam buku (Fahmi, 2019) Menjelaskan bahwa produksi ialah suatu hasil yang dilakukan oleh perusahaan baik dalam bentuk barang maupun jasa dalam suatu periode waktu yang dihitung sebagai nilai tambah perusahaan. Pada perusahaan dituntut untuk memiliki produksi yang berkelanjutan yang mana organisasi tersebut harus mempunyai daya saing pasar, jika tidak maka organisasi tersebut tidak menjalankan konsep produksi secara tepat. Dikarenakan produksi memiliki konsep yang berkesinambungan dengan pencarian bahan baku, pengolahan bahan baku, serta pencapaian nilai-nilai ekonomis yang dimaksud. Kemampuan suatu organisasi dalam menciptakan produktivitas yang cukup tinggi menunjukkan kemampuan manajer bagian produksi dalam mengoordinasikan seluruh elemen terkait terbentuknya produktivitas.

Menurut Assauri (2008) produksi merupakan suatu cara, metode serta teknik guna menciptakan ataupun menambah nilai kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dan dana) yang telah ada. Dalam industri modern saat ini, aktivitas tak hanya sekedar kegiatan perubahan *input* menjadi *output*, namun sebagai penciptaan nilai tambah pada setiap aktivitas produksi guna menghindari pemborosan.

c. Manajemen Produksi

Manajemen produksi meliputi proses pembuatan produk maupun pemberian jasa, menciptakan serta mengoperasikan sistem juga struktur melalui orang yang ada di dalamnya. (Handoko T. , 2012)

Manajemen produksi ialah proses guna mengkaji tata produksi barang, meliputi tekanan biaya maupun efisiensi ekonomi dan juga kualitas pengeluaran. Manajemen produksi muncul sejak F.W. Taylor memperkenalkan pemikirannya yang dikenal dengan sebutan

manajemen ilmiah (*scientific management*) sebelum Jepang muncul dengan menawarkan manajemen mutu terpadu (*Total Quality Management*) dan *Just In Time Production System* pada tahun 1970. (Haming & Nurjamanuddin, 2014)

Menurut Drs. H. Malayu S.P. Hasibuan (2016) manajemen produksi mengangkat masalah mengenai penentuan ataupun penggunaan mesin-mesin, alat-alat, *lay out* peralatan, serta cara-cara guna menghasilkan barang maupun jasa dengan kualitas yang baik.

Menurut Chase, Aquilano dan Jacobs, Russel dan Taylor serta Adam dan Ebert yang dikutip oleh Rudi Prihantoro (2012) manajemen produksi ialah suatu kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pengolahan, serta pengoreksian sistem untuk menciptakan *output* yang berupa barang ataupun jasa.

Menurut T.Hani Handoko manajemen produksi ialah suatu usaha pengelolaan secara maksimal pada penggunaan sumber daya yang nantinya terdapat proses perubahan bahan mentah serta tenaga kerja menjadi berbagai produk maupun suatu jasa. (Handoko T. H., 2017)

Menurut Jay Heizer dan Barry Render yang dikutip oleh Ernie Tisnawati, dkk, menjelaskan bahwa manajemen produksi ialah kumpulan aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang maupun jasa dengan proses perubahan bahan mentah jadi produk siap jual.

Menurut George R. Terry manajemen produksi ialah suatu proses yang terdiri dari tindakan-tindakan yang meliputi: perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, serta pengendalian yang dilaksanakan guna menentukan juga mencapai target sasaran yang telah dituju melalui pemanfaatan sumber daya manusia maupun sumber – sumber yang lainnya.

Manajemen produksi pada dasarnya merupakan proses pengubahan atau konversi sumber daya yang dimiliki sebagai masukan (*input*) menjadi produk. Produk yang menjadi barang maupun jasa ini sering disebut *output*. (Sumayang, 2003)

d. Unsur – unsur dan fungsi Manajemen

Dalam buku (Alma, Priansa , & Somad), G.R.Terry menjelaskan unsur manajemen dengan sebutan “Enam M”.Unsur-unsur manajemen tersebut meliputi:

a. Tenaga kerja (*Men*)

Tenaga kerja manusia, meliputi tenaga kerja eksekutif serta operatif yang mana bukan hanya sebagai perencana, pelaksana, pengaktualisasi, namun juga menjadi pengawas.

b. Dana (*Money*)

Dana yang digunakan sebagai biaya awal untuk kepentingan yang berkaitan dengan tujuan yang diinginkan sehingga tercapai hasil yang memuaskan.

c. Metode (*Methods*)

Cara yang dirancang secara sistematis guna mencapai tujuan serta hasil yang diinginkan agar segera tercapai.

d. Material (*Materials*)

Bahan – bahan yang digunakan guna tercapainya tujuan serta hasil yang diinginkan.

e. Mesin (*Machines*)

Mesin digunakan guna tercapainya tujuan serta menghasilkan hasil yang optimal. Mesin tak hanya berkaitan dengan alat-alat yang digunakan saat produksi, namun juga berkaitan dengan suatu keunggulan yang dimiliki perusahaan dibandingkan dengan pesaing yang ada.

f. Pasar (*Markets*)

Dalam pembahasan ini berkaitan dengan pelanggan. Yang mana saat ini produsen dituntut untuk memiliki kreatifitas yang tinggi

terhadap produknya, dikarenakan kebutuhan serta keinginan pelanggan yang semakin beragam.

Fungsi manajemen ialah elemen-elemen dasar yang menyatu pada proses manajemen yang nantinya menjadi acuan manajer dalam melakukan kegiatan dalam mencapai tujuan. Menurut berbagai pendapat fungsi-fungsi manajemen secara umum meliputi:

a. Fungsi *Planning*

Perencanaan ialah kegiatan yang membuat tujuan organisasi dengan melakukan berbagai rencana guna mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Dengan perencanaan maka manajer terlebih dahulu untuk memikirkan tujuan serta tindakan yang akan dilakukan.

Dalam Hadist Nabi Muhammad SAW menyebutkan:

“Innamal amalu rahmatan minallahi imati laulal amalu maa ardhoh’at ummu waladan wa laa ghorisa ghoorisun jaron”
(rowahu dailami wa ghoiruhu)

Artinya: “Sungguh angan-angan (mengkonsep, berimajinasi, berencana) adalah rahmat Allah bagi umat-Ku, andaikan saja tidak ada konsep tentu tidak akan terlahir anak dari seorang ibu, tidak pula petani menanam pohon.” (HR. Dailamy)

b. Fungsi *Organizing*

Pengorganisasian ialah kegiatan pengaturan pada sumber daya manusia yang ada pada suatu organisasi guna menjalankan rencana yang telah disepakati untuk mencapai tujuan organisasi. Keefektifan suatu organisasi berpengaruh pada kemampuan pengerahan sumber daya untuk mencapai tujuan. Semakin bagus pengorganisasian tugasnya maka akan semakin efektif organisasi tersebut.

Menurut Gumur (1975) terdapat tiga unsur pada pengorganisasian meliputi: Pertama, pengenalan dan pengelompokan kerja. Kedua, penentuan dan pelimpahan wewenang maupun tanggung jawab. Ketiga, pengaturan hubungan kerja. Nabi Muhammad SAW menyatakan: “fi’lulma’rufi yaqii mashoori’ashu’i” artinya: melakukan yang baik, dapat membendung jalan munculnya kejelekan.” (HR. Abu Sa’id al – Hudriy)

c. Fungsi *Actuating*

Penggerakan atau Kepemimpinan bertujuan untuk meningkatkan efektivitas serta efisiensi kerja secara maksimal sehingga dapat menciptakan lingkungan kerja yang dinamis serta harmonis. Kepemimpinan merupakan cara manajer mengarahkan serta membuat bawahannya melakukan tugas yang esensial, termasuk memberikan pergerakan dan juga motivasi pada karyawannya.

d. Fungsi *Controlling*

Pengendalian ialah suatu kegiatan untuk menilai kinerja sesuai dengan standart yang telah dibuat guna nantinya dibuat perubahan atau jika perlu diperbaiki. Pengendalian memiliki arti bahwa manajer bisa menjamin organisasi agar berjalan sesuai tujuannya. Jikamana terjadi penyelewengan mana manajer harus bisa menemukan penyebabnya yang kemudian ia perbaiki. (Efendi, 2014)

e. Metode Produksi

- 1) Pesanan, metode ini membuat secara individual yang mana cocok untuk memenuhi pelanggan yang ingin membuat secara khusus untuk dirinya.
- 2) Batch, metode ini memproduksi suatu barang secara bersana-sama, yang mana jika telah menyelesaikan *batch* pertama maka akan ada *batch* selanjutnya.

3) Massal, metode ini menawarkan biaya yang rendah untuk setiap unitnya dikarenakan skala ekonomi yang tinggi.

f. Faktor-faktor produksi

Adapun faktor – faktor produksi menurut (Imran & Indriani, 2022) meliputi :

a. Alam atau lahan

Lahan dapat dinilai dari nilai tanah maupun harga jualnya, nilai tanah sawah berbeda dengan nilai tanah pekarangan. Biasanya nilai tanah sawah lebih mahal dibandingkan dengan nilai tanah pekarangan.

b. Tenaga kerja

Tenaga kerja ialah energi yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan guna menghasilkan suatu produk, tenaga kerja sendiri memiliki tiga jenis, yang meliputi: tenaga kerja manusia, tenaga kerja ternak, tenaga kerja mekanik. Tenaga kerja manusia dibedakan menjadi tenaga kerja pria, wanita dan anak-anak. Kerja manusia dibedakan oleh umur, pendidikan, keterampilan, pengalaman, tingkat kecukupan, tingkat kesehatan, serta faktor alam. Tenaga kerja dapat dibedakan berdasarkan keahlian, kekuatan, dan juga berdasarkan pengalamannya.

c. Modal

Modal ialah jenis barang yang dihasilkan serta dimiliki oleh masyarakat, modal dapat berupa tanah, bahan-bahan produksi, piutang di bank, serta uang tunai. Penggunaan modal untuk membantu meningkatkan produktivitas serta menghasilkan kekayaan pendapatan usaha. Modal dipakai untuk membeli bahan produksi, sarana produksi, serta pengeluaran lainnya selama kegiatan produksi berlangsung.

Faktor produksi seperti tanah, pabrik, mesin, serta bangunan masuk dalam kategori modal tetap yang mana modal tersebut tidak habis dalam sekali proses produksi, sedangkan modal tidak tetap ataupun modal variable ialah modal yang dikeluarkan dalam proses produksi atau habis dalam satu kali proses produksi. Sumber modal sendiri dapat diperoleh dari pinjaman, milik sendiri, kredit (bank, dll), warisan, kontrak sewa.

g. Ruang lingkup manajemen produksi

Manajemen produksi merangkul kegiatan yang cukup luas, yang mana menyangkut berbagai macam keputusan manajemen, baik keputusan dalam jangka pendek ataupun keputusan dalam jangka panjang yang dijalankan pada bidang produksi pada suatu perusahaan. Dengan begitu terdapat tiga hal yang ada pada ruang lingkup manajemen produksi yang meliputi: perencanaan sistem produksi, sistem pengendalian produksi, serta sistem informasi produksi.

1) Perencanaan sistem produksi

Ruang lingkup manajemen produksi mencakup berbagai kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan sistem produksi, meliputi:

- a. Perencanaan produk.
- b. Perencanaan lokasi pabrik.
- c. Perencanaan letak fasilitas produksi.
- d. Perencanaan lingkungan kerja.
- e. Perencanaan standart produksi.

2) Sistem pengendalian produksi

Ruang lingkup manajemen produksi mencakup berbagai kegiatan yang berhubungan dengan sistem pengendalian produksi, meliputi :

- a. Pengendalian proses produksi.
- b. Pengendalian bahan baku.
- c. Pengendalian tenaga kerja.
- d. Pengendalian biaya produksi.
- e. Pengendalian kualitas.
- f. Pemeliharaan.

3) Sistem informasi produksi

Ruang lingkup manajemen produksi mencakup berbagai kegiatan yang berhubungan dengan sistem informasi produksi, meliputi :

- a. Struktur organisasi.
- b. Produksi atas dasar pesanan.
- c. Produksi untuk pasar.

2. Analisis SWOT

Analisis SWOT merupakan identifikasi berbagai faktor secara sistematis guna merumuskan strategi perusahaan, analisis ini didasarkan pada logika yang nantinya dapat memaksimalkan kekuatan serta peluang, namun dengan bersamaan dapat meminimalkan kelemahan juga ancaman. Analisis ini dilandasi pada asumsi bahwa suatu strategi yang efektif akan memaksimalkan kekuatan juga peluangnya dan juga mengurangi kelemahan dan ancamannya. Jika dijalani dengan benar maka asumsi ini akan berdampak pada rancangan suatu strategi, dan analisis lingkungan bisnis memberikan informasi yang diperlukan guna mengidentifikasi peluang serta ancaman yang ada di perusahaan.

Analisis SWOT ialah identifikasi berbagai faktor dengan sistematis guna merumuskan strategi perusahaan. Metode perencanaan merupakan strategi yang dipakai untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman dalam suatu proyek bisnis. Pada empat faktor itu akronim SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threats*) terbentuk. SWOT merupakan singkatan dari lingkungan internal kekuatan dan kelemahan,

serta lingkungan eksternal peluang dan juga ancaman yang akan atau telah dihadapi di dunia bisnis. (Rangkuti & Freddy, 2008)

Menurut (Jogiyanto, 2005) analisis SWOT digunakan untuk menilai kekuatan, kelemahan dari sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan serta kesempatan eksternal juga tantangan yang dihadapinya. *Strength* (kekuatan) ialah sumber daya, keterampilan atau keunggulan lain yang berkaitan dengan pesaing perusahaan dan kebutuhan pasar yang dapat dipenuhi perusahaan dengan kata lain ialah keunggulan khusus yang dimiliki perusahaan. *Weakness* (kelemahan) ialah kekurangan ataupun keterbatasan pada sumber daya, keterampilan yang dapat menghambat kinerja perusahaan. Keterbatasan dapat berupa fasilitas, keuangan, manajemen serta pemasaran.

Opportunity (peluang) ialah suatu keadaan yang dapat menguntungkan pada lingkungan perusahaan. Kecenderungan merupakan sumber peluang, seperti berkembangnya teknologi juga meningkatnya hubungan antara perusahaan dengan pembeli maupun pemasok merupakan peluang bagi perusahaan. *Threats* (ancaman) ialah sebuah situasi yang kurang menguntungkan pada lingkungan perusahaan, ancaman menjadi penghalang atau pengganggu bagi perusahaan saat ini maupun yang diinginkan perusahaan di masa mendatang. Dengan banyaknya peraturan yang dikeluarkan oleh pemerintah baik peraturan baru maupun yang direvisi dapat menjadi sebuah ancaman bagi perusahaan.

Matrik SWOT ialah suatu cara guna menyusun sistem yang strategis untuk dapat menggambarkan dengan jelas bagaimana peluang juga ancaman eksternal yang nantinya dihadapi oleh suatu organisasi, yang nantinya dapat disesuaikan dengan kekuatan juga kelemahan yang dimilikinya. IFAS (*Internal Strategic Factors Analysis Summary*) merupakan ringkasan atau rumusan faktor strategis dalam kekuatan juga kelemahan. Metode analisis SWOT dapat dianggap sebagai metode

analisis yang paling dasar, yang dapat digunakan untuk melihat suatu topik juga permasalahan yang berasal dari empat sisi yang berbeda.

3. Manajemen Produksi dalam Perspektif Bisnis Islam

a. Pengertian manajemen perspektif islam

Manajemen merupakan suatu kebutuhan yang dapat memudahkan implementasi Islam dalam kehidupan pribadi, keluarga maupun ke masyarakat. Dengan begitu manajemen sering dianggap sebagai ilmu maupun teknik kepemimpinan, namun secara umum tidak terdapat pengertian baku dengan apa yang disebut sebagai manajemen islami. Dalam Bahasa Arab kata manajemen ialah Idara yang memiliki arti berkeliling ataupun lingkaran. Dalam artian bisnis dapat dimaknai dengan “bisnis berjalan pada siklusnya” dengan begitu dapat diartikan kemampuan manajer yang dapat membuat bisnis berjalan sesuai alur rencana. (Amin & UII, 2010)

Menurut (Hafidhuddin & Tanjung, 2003) manajemen yang telah mengandung unsur syariah apabila **pertama**, mengutamakan perilaku yang berkaitan dengan nilai keimanan serta ketauhidan. **Kedua**, manajemen mengutamakan adanya struktur organisasi. **Ketiga**, manajemen membahas perihal sistem, yang mana sistem tersebut disusun guna perilaku pelaku yang ada didalamnya berjalan dengan semestinya. Sistem pemerintahan pada masa Umar bin Abdul Aziz contohnya yang merupakan salah satu sistem terbaik. Sistem yang berkaitan dengan perencanaan, organisasi, serta kontrol, dalam islam pun sudah diajarkan.

Menurut (Abdullah, 2014) manajemen menurut pandangan Islam ialah segala sesuatu yang harus dilaksanakan dengan baik, teratur, tertib, rapi, serta benar tidak dilakukan dengan asal-asalan.

Dalam Al-Qur'an Allah berfirman, hal ini ada dalam surat An-Naml ayat 88 yang berbunyi:

وَتَرَى الْجِبَالَ تَحْسَبُهَا جَامِدَةً وَهِيَ تَمُرُّ مَرَّ السَّحَابِ صُنِعَ اللَّهُ الَّذِي أَنْفَنَ كُلَّ شَيْءٍ
إِنَّهُ خَبِيرٌ بِمَا تَفْعَلُونَ

Artinya : “Dan kamu lihat gunung-gunung itu, kau sangka dia tetap ditempatnya, padahal ia berjalan sebagai jalannya awan. (begitulah) perbuatan Allah yang membuat dengan kokoh tiap - tiap sesuatu, sesungguhnya Allah maha mengetahui apa yang kau kerjakan.”

Islam memberikan gambaran tentang bagaimana konsep manajemen bisa mengadopsi tertib dan disiplinnya umat Islam ketika melaksanakan sholat lima waktu. Tertib, karena waktu sholat telah ditentukan urutannya untuk dilaksanakan. Disiplin, karena umat Islam diperintahkan untuk tidak keluar dari waktu-waktu tersebut dan dapat melaksanakannya tepat waktu atau diawal waktu.

Manajemen produksi menurut perspektif syariah pada dasarnya ialah pengaplikasian dari prinsip syariah serta etika bisnis Islam dalam naungan manajemen produksi. Arti dari prinsip syariah ialah diawali dengan Islam sebagai agama *rahmatan-lil-'alamin* atau agama yang diperuntukkan bagi semua manusia yang ada. Pada aspek kesyariahan pada manajemen secara prinsip dibagi menjadi beberapa bidang diantaranya: **Pertama**, Haram zat yang diperdagangkan, seperti mengandung khamr, bangkai, darah maupun daging babi. **Kedua**, Haram untuk dilakukan (selain zat), seperti: *tadlis* (penipuan), *gharar* (ketidakpastian), *ikhtikar* (rekayasa pasar dalam penyaluran barang/suplai), *bai' najasy* (rekayasa pasar dalam permintaan), *riba* (penambahan), *maysir* (perjudian), serta *risywah* (suap menyuap). **Ketiga**, tidak sahnya perjanjian atau akad dikarenakan tidak terpenuhinya beberapa hal, yang meliputi: rukun jual beli (pelaku, objek, serta ijab Kabul), syarat: terjadinya dua akad yang saling

berkaitan (*ta'alluq*) serta terjadi "2 in 1" terjadinya dua akad sekaligus. (Sule & Wildani, 2016)

b. Pengertian bisnis islam

Bisnis Islam ialah suatu unit usaha yang mana dalam menjalankannya berpatok pada prinsip-prinsip syariah Islam, dengan berpedoman pada Al-Qur'an dan Hadist. Prinsip Islam yang dimaksud ialah prinsip yang mana dalam menjalankan praktik bisnisnya mengikuti ketentuan-ketentuan yang sudah ditetapkan pada syariah Islam, seperti pada cara bermuamalah dalam islam, yang harus menjauhi praktik yang mengandung riba (bunga), merugikan orang lain, gharar (tipuan), dharar (bahaya), jahalah (ketidakjelasan), serta praktik yang dapat mendzolimi orang lain.

c. Prinsip – prinsip dan Tujuan produksi menurut islam

Adapun penjabarannya sebagai berikut: (Syofwan, 2004)

- a. Kegiatan produksi harus didasari oleh nilai-nilai islami, yang sesuai dengan maqasid syariah.
- b. Prioritas produksi sesuai dengan prioritas kebutuhan, dengan dharuriyah.
- c. Kegiatan produksi berlaku adil dalam aspek social kemasyarakatan, memenuhi kewajiban zakat, sedekah, infaq, dan wakaf.
- d. Mengelola sumber daya alam secara optimal dengan tidak boros serta tidak merusak lingkungan.
- e. Pendistribusian keuntungan dengan adil antara pemilik, pengelola serta tenaga kerja yang ada.

Menurut Monzer dalam (Aziz, 2008) tujuan produksi dalam Islam dilandasi dengan tiga kepentingan meliputi:

- a. Produk maupun semua kegiatan yang menjauhkan manusia dari nilai-nilai moral sebagaimana ditetapkan dalam Al-Qur'an maka itu dilarang.

- b. Aspek sosial produksi ditekankan serta secara dekat dikaitkan dengan adanya proses produksi.
- c. Adanya masalah pada ekonomi dikarenakan kemalasan manusia dalam usahanya guna memanfaatkan anugerah yang telah diberikan Allah SWT, yang berupa sumber daya manusia maupun sumber daya alami.
- d. Prinsip – Prinsip bisnis menurut Rasulullah SAW

Prinsip bisnis yang diajarkan oleh agama Islam yang dicontohkan oleh Rasulullah SAW, meliputi:

1) Berorientasi pada pelanggan

Dalam berbisnis Rasulullah SAW menerapkan prinsip untuk menjaga kepuasan pelanggan, untuk melakukan prinsip tersebut maka harus menerapkan keadilan, kejujuran, juga amanah dalam menjalankan bisnisnya. Jika terdapat selisih pendapat maka diselesaikan dengan baik, tanpa ada perselisihan dengan unsur penipuan yang merugikan salah satu pihak. Dengan diterapkannya prinsip ini maka pelanggan Rasulullah SAW tidak pernah dirugikan, tidak ada keluhan terhadap janji yang diucapkan.

Dalam memberikan pelayanan ada yang selalu beliau utamakan, seperti: adil dalam menimbang, menjelaskan cacat pada barang yang dijual, menjauhi sumpah dalam jual beli, serta memuji keunggulan barang namun tidak seperti yang ditawarkan, dengan begitu berarti telah membohongi pembeli. Dengan adanya prinsip ini maka perusahaan tidak dapat melakukan hal yang semena-mena.

2) Transparansi

Prinsip kejujuran dan keterbukaan yang ada dalam berbisnis merupakan kunci sebuah keberhasilan. Kejujuran merupakan kunci utama dalam berbisnis, transparan pada pembeli ialah saat penjual terbuka terhadap produknya, baik terkait kualitas, mutu,

komposisi, dan lain-lainnya terkait produk agar tidak merugikan konsumen.

3) Persaingan yang sehat

Islam memerintahkan bagi umatnya agar berbuat baik, melarang adanya persaingan bebas yang mana menghalalkan semua cara yang mana amat bertentangan dengan prinsip bermuamalah dalam islam. Rasulullah SAW mencontohkan cara bagaimana agar bersaing secara baik, dengan memberikan pelayanan yang baik serta jujur terhadap barang yang dijual juga melarang melakukan kerjasama yang melanggar hukum karena dalam persaingan bisnis itu perbuatan yang jelas harus di jauhi.

4) Keadilan

Rasulullah SAW dengan tegas menegakkan keadilan terutama keadilan dalam hal berbisnis, saling menjaga atas hak orang lain agar tak terganggu guna menjaga hubungan antar manusia merupakan salah satu bentuk keadilan. Terhadap konsumen keadilan dapat berupa adanya keterbukaan sehingga tidak terjadinya penipuan yang dapat merugikan konsumen. Terhadap karyawan keadilan dapat berupa pembagian upah yang sesuai dengan apa yang dikerjakan.

Dalam berbisnis keadilan juga dapat berupa tenggang waktu pembayaran pada konsumen, jika konsumen yang mengutang belum mampu untuk membayar tanggungannya. Selain itu bisnis yang dijalankan bersih dari riba, karena mengakibatkan tindakan yang tidak baik dari yang kaya kepada yang kurang mampu. Dengan begitu Rasulullah SAW sangat melarang adanya riba pada proses muamalah.

e. Orientasi bisnis dalam islam

Dalam Islam bisnis bertujuan guna mencapai empat hal, meliputi: **Pertama**, target hasil profit-materi serta benefit-nonmateri yang mana dalam berbisnis tak hanya untuk mencari profit semata namun juga memberikan keuntungan dan manfaat pada internal organisasi perusahaan dan lingkungan. **Kedua**, pertumbuhan terhadap perusahaan agar selalu meningkat sesuai dengan koridor syariah. **Ketiga**, keberlangsungan target yang sudah didapatkan pada peningkatan tiap tahunnya harus dijaga agar perusahaan tetap jaya dalam waktu yang panjang. **Keempat**, keberkahan yang mana tujuan yang telah tercapai tak berarti jika tak ada keberkahan dalam pencapaiannya. Dengan begitu keberkahan merupakan inti dalam berbisnis, keberkahan juga sebagai bukti bahwa adanya ridha dari ALLAH SWT dan bernilai ibadah bagi pengusaha muslim yang menjalankannya. (Norvadewi, 2015)

f. Nilai – nilai bisnis islami

Menurut Sukarno (2013) terdapat beberapa nilai bisnis islami yang dapat diambil dari konsep ketauladanan sifat Rasulullah SAW yang dapat dijadikan sebagai indicator etika bisnis Islam. Nilai tersebut sebagai panduan dalam berbisnis yang bersumber dari sifat-sifat Rasulullah SAW meliputi:

1. Shidiq, yang memiliki arti ialah kejujuran, melandasi ucapan, keyakinan, serta perbuatan yang selaras dengan ajaran agama islam, tidak ada ucapan yang bertentangan dengan perbuatan.
2. Fatanah, yang memiliki arti ialah memahami serta menghayati mendalam dengan apa yang sudah menjadi tugas dan kewajibannya. Pada sifat ini akan menimbulkan kreatifitas juga dapat malakukan berbagai macam inovasi yang dapat bermanfaat.
3. Amanah, yang memiliki arti ialah seorang pembisnis dalam menjalankan tugas dan kewajibannya harus bersikap terbuka, jujur, memberikan pelayanan yang baik.

4. Tabligh, yang memiliki arti ialah menyampaikan perintah Allah SWT. Mengajak juga memberikan contoh kepada pihak lain untuk melaksanakan ketentuan dalam ajaran agama Islam dalam kehidupan sehari-hari.
5. Istiqomah, yang memiliki arti ialah dapat dipegang janjinya, memiliki nilai keteguhan, kebaikan, kesabaran serta keuletan yang mana akan berdampak pada hasil yang optimal.

BAB III

Metode Penelitian

A. Desain Penelitian

Desain penelitian adalah rangkaian pengerjaan serta metode yang digunakan dalam menganalisis maupun menghimpun data guna memilih variable yang akan digunakan dalam penelitian yang dilaksanakan. Dengan begitu peneliti dapat fokus dan lebih efektif serta efisien dalam pengerjaannya.

Menurut para ahli desain penelitian ialah rencana kerja yang terstruktur antar variable agar hasil penelitian yang dikerjakan mendapatkan hasil jawaban atas pertanyaan-pertanyaan riset. Menurut Nachmias merupakan suatu rencana bimbingan dengan pengumpulan, analisis, serta observasi.

Metode yang digunakan pada Penelitian ini yaitu metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu penelitian yang dilakukan dengan memberikan gambaran secara detail mengenai suatu kondisi maupun situasi yang timbul pada objek penelitian, dengan begitu penulis akan berusaha menggambarkan, meringkas kondisi maupun situasi yang timbul pada objek sehingga mendapatkan suatu kesimpulan. Penelitian kualitatif deskriptif mendapatkan data dari data tertulis maupun lisan yang didapat dari orang atau sumber yang diamati. (Sugiyono, 2013)

B. Lokasi penelitian

Penelitian ini telah dilakukan di Rumah Keripik Tempe Ubaey yang beralamat di Blok H, Claster Purinusa Karawaci, Binong, Curug, Tangerang Regency, Banten.

C. Waktu dan pelaksanaan penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian telah dilaksanakan pada bulan Juli tahun 2023 sampai dengan November 2023.

D. Objek penelitian

Menurut (Supranto, 2000) Objek penelitian adalah sasaran dari sebuah penelitian, yang dapat berupa organisasi, orang maupun barang yang nantinya diteliti. Dalam buku (Dajan, 1986) Objek penelitian ialah pokok permasalahan yang diteliti guna mendapatkan data lebih teratur. Adapun objek pada penelitian ini ialah: manajemen produksi, analisis SWOT serta manajemen produksi menurut bisnis Islam pada Keripik Tempe Ubaey.

E. Subjek penelitian

Subjek penelitian dalam bu ku (Arikunto, 2010) ialah merupakan batasan penelitian dimana peneliti dapat menentukan dengan benda, suatu hal maupun orang guna melekatnya variable penelitian. Jika ingin melakukan penelitian maka hendaknya sudah memiliki data awal, dengan begitu dapat memilih topik yang diteliti. Sumber data dapat menjadi subjek penelitian yang mana dapat diambil kesimpulan bahwa subjek pada penelitian ini yaitu owner Keripik Tempe Ubaey.

F. Sumber data

Sumber data pada penelitian merupakan salah satu faktor yang cukup penting, dikarenakan akan berhubungan dengan kualitas dari apa yang dihasilkan oleh penelitian. Oleh karena itu maka sumber data menjadi pertimbangan dalam penentuan metode pada pengumpulan data. Sumber data pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder.

a. Data primer

Data primer merupakan data yang diperoleh melalui opini subjek, langsung dari sumber aslinya atau lapangan, serta dari hasil pengujian. Data primer dianggap lebih akurat, dikarenakan dijabarkan secara terperinci. Maka data primer didapatkan dari hasil wawancara, observasi, serta dokumentasi yang telah dilakukan kepada pemilik Keripik Tempe Ubaey.

b. Data sekunder

Data sekunder adalah data ataupun informasi yang didapatkan secara tidak langsung dari objek penelitian yang memiliki sifat publik, seperti: struktur organisasi, kearsipan, laporan, dokumen, buku-buku dan lain sebagainya (Purhantara, 2010). Data sekunder juga merupakan data pelengkap serta pendukung data primer, didapatkan melalui observasi, dokumentasi, artikel, jurnal, internet dan sumber-sumber lainnya.

G. Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang telah digunakan oleh penulis pada penelitian ini antara lain:

a. Wawancara

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu melalui wawancara mendalam guna memperoleh data maupun informasi lengkap dari para informan. Metode ini dilakukan dengan cara mengajukan berbagai pertanyaan secara langsung serta terbuka kepada informan maupun pihak yang berkaitan dengan penelitian. Teknik wawancara telah digunakan oleh peneliti guna memperjelas terkait bagaimana manajemen produksi pada Keripik Tempe Ubaey perspektif bisnis islam. Adapun wawancara dilakukan dengan terstruktur yang mana semua pertanyaan sudah dirumuskan sebelumnya.

b. Observasi lapangan

Observasi ialah pendekatan ataupun teknis guna mendapatkan data primer, melalui observasi yang mana melakukan pengamatan langsung pada daerah yang akan diteliti, bertujuan untuk mengetahui gambaran sebenarnya di daerah tersebut. Pendekatan lain yang dapat digunakan guna mendapatkan data primer ialah pendekatan komunikasi yang mana pendekatan ini berhubungan langsung dengan sumber data guna mendapatkan data dengan beinteraksi

langsung. Yang termasuk dalam pendekatan komunikasi ialah teknik wawancara (*interview*) serta teknik survei.

Pendekatan observasi dengan pendekatan komunikasi cukup berbeda, yang mana pendekatan observasi tidak berinteraksi secara langsung dengan objek data melainkan hanya mengobservasi saja, maka pada pendekatan ini bagus untuk mengamati kondisi, proses, perilaku, ataupun kejadian yang ada. Dengan begitu untuk pendekatan komunikasi dikarenakan berhubungan atau berinteraksi secara langsung maka baik digunakan pada pengumpulan data sikap, motivasi, opini, ekspresi dari pada respondennya. (Jogiyanto H. , 2014)

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan pencarian data terkait hal-hal yang berupa catatan, surat kabar, buku, majalah, notulen, prasasti, transkrip, rapat, agenda, dan sebagainya. (Hasan, 2002) Dokumentasi ialah proses pembuktian yang berdasarkan pada jenis sumber apapun baik yang bersifat tulisan, lisan maupun gambaran. Dengan begitu sumber data yang diperoleh dari dokumentasi berupa foto dan lain-lain. Metode dokumentasi digunakan guna mengetahui data-data yang berhubungan dengan gambar pada saat proses produksi berlangsung di Keripik Tempe Ubaey.

H. Instrumen penelitian yang digunakan

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk peneliti dalam mengukur fenomena alam maupun fenomena sosial yang ada di tempat penelitian. Dalam penelitian kualitatif instrumen utama dalam pengumpulan data yaitu manusia, dengan begitu peneliti sendiri maupun orang lain yang membantu. Dalam penelitian kualitatif peneliti sendiri yang mengumpulkan data dengan bertanya, meminta, mendengar serta mengambil kesimpulan.

Seorang peneliti harus divalidasi , validasi terhadap penelitian meliputi : 1.) validasi terhadap pemahaman metode penelitian kualitatif, 2.) pemahaman wawasan terhadap bidang yang diteliti, 3.) kesiapan peneliti dalam memasuki obyek penelitian baik akademiknya maupun logistiknya. Dapat disimpulkan bahwa instrumen penelitian pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan pedoman wawancara, observasi serta dokumentasi. Yang mana peneliti menyiapkan beberapa pertanyaan guna diajukan kepada narasumber yang nantinya jawaban dari narasumber akan di catat maupun di rekam.

I. Teknik analisis data

Analisis data merupakan proses mencari, serta menyusun data secara sistematis yang didapatkan dari hasil wawancara pada narasumber, catatan lapangan, serta informasi lain, sehingga dapat difahami serta temuannya dapat bermanfaat bagi orang lain. Analisis data kualitatif adalah bersifat induktif, yaitu suatu analisis yang berdasarkan dengan data yang didapatkan, yang kemudian dikembangkan pada pola hubungan tertentu atau menjadi hipotesis.

Analisis data dalam penelitian kualitatif dilaksanakan dari sebelum memasuki lapangan, namun lebih fokus pada saat proses dilapangan dan saat pengumpulan data. Dalam menganalisis data kualitatif harus dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus. Adapun analisis data antara lain :

1. Reduksi data yang mana tujuan utamanya yaitu suatu temuan.
2. Penyajian data, dapat dilakukan dengan bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori. Dengan penyajian data maka akan mempermudah dalam memahami apa yang terjadi serta dapat merencanakan kerja selanjutnya.
3. Verifikasi, yang mana merupakan kesimpulan dalam penelitian yang menjawab rumusan yang dijabarkan sejak awal, dengan harapan dapat menemukan temuan baru yang sebelumnya belum ada.

BAB IV

ANALISIS HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Sejarah berdirinya Rumah Keripik Tempe Ubaey

Rumah Keripik Tempe Ubaey dalam naungan CV. PUTRA BENGAWAN merupakan sebuah industri yang bergerak pada bidang pengolahan kedelai menjadi tempe mentah yang kemudian menjadi keripik tempe dengan produknya yang dinamai “Keripik Tempe Ubaey”. Pemilik Rumah Keripik Tempe Ubaey ialah Bapak Nur Kholis, mendirikan perusahaan ini pada tahun 2014. Nama Ubaey sendiri berasal dari nama anak kedua beliau yaitu Nibras Baihaqi yang sering dipanggil baey dengan begitu muncullah nama Ubaey, yang kemudian dijadikan nama atas produk yang di produksi Pak Nur Kholis.

Berawal dari berjualan kue basah atau jajanan pasar yang ditiptkan di tempat – tempat jajanan pasar, warung nasi uduk, maupun pasar. Yang mana pada penjualan kue basah mengharuskan untuk bangun malam serta membutuhkan tenaga extra dalam pembuatannya, maka Pak Nur Kholis mencari peluang yang dapat dikerjakan siang maupun sore hari. Dengan bermodal majalah peluang usaha yang sering Pak Nur Kholis belikan untuk Bu Hariyanti, maka Bu Hariyanti memiliki gagasan dan juga memberi tahu bahwa ada peluang usaha yang bagus yaitu keripik tempe.

Walaupun Pak Nur Kholis sendiri awam dengan keripik tempe, jangankan keripik tempe pembuatan tempe pun beliau belum mengerti. Namun beliau beserta istri tetap mencobanya, berawal dari membeli kedelai 2 kg dan dengan menukarkan alat oven menjadi seperangkat alat goreng .Dengan begitu beliau berfikir untuk menjalankan bisnis keripik tempe, dengan awal berjalannya bisnis keripik tempe penjualan kue basah pun tetap berjalan namun pada akhirnya memutuskan untuk fokus menekuni

salah satunya, beliau berfikir untuk memiliki bisnis tetap yang bisa dijalankan dalam jangka panjang.

Dari sini beliau berinisiatif untuk mengembangkan produk keripik tempe dengan produk – produk keripik lainnya. Yang mana hal itu berhasil dengan adanya banyak pesanan pada produk – produk yang dikeluarkan usaha ini. Selain memproduksi keripik tempe usaha ini juga menjual peyek, keripik usus, gadung, ampyang, serta gruby. Disamping itu pak Nur Kolis berhasil menjalin kerja sama dengan beberapa market besar seperti: Transmart, Carrefour, toko oleh-oleh Sarasa All fresh, Bolu Amanda, Bandara Soeta Terminal 3, Mega Mall Pluit. Untuk meningkatkan pasar maka Pak Nur Kolis menambahkan varian rasa pada keripik tempunya, dengan rasa: original, pedas, rumput laut, balado, dan daun jeruk.

2. Lokasi Rumah Keripik Tempe Ubaey

Usaha ini berlokasi di Blok H, Cluster Purinusa Karawaci, Desa Binong, Kecamatan Curug, Kabupaten Tangerang, Banten. Untuk peracikan bumbu dilakukan didepan kediaman Pak Nur Kholis yang berselang satu rumah dari rumah produksi. Sedangkan untuk produksi selain keripik tempe (keripik usus, peyek, gadung) dilakukan ditempat yang berbeda namun masih satu daerah.

3. Daftar legalitas Rumah Keripik Tempe Ubaey

Tabel 4.1 Daftar Legalitas Keripik Tempe Ubaey

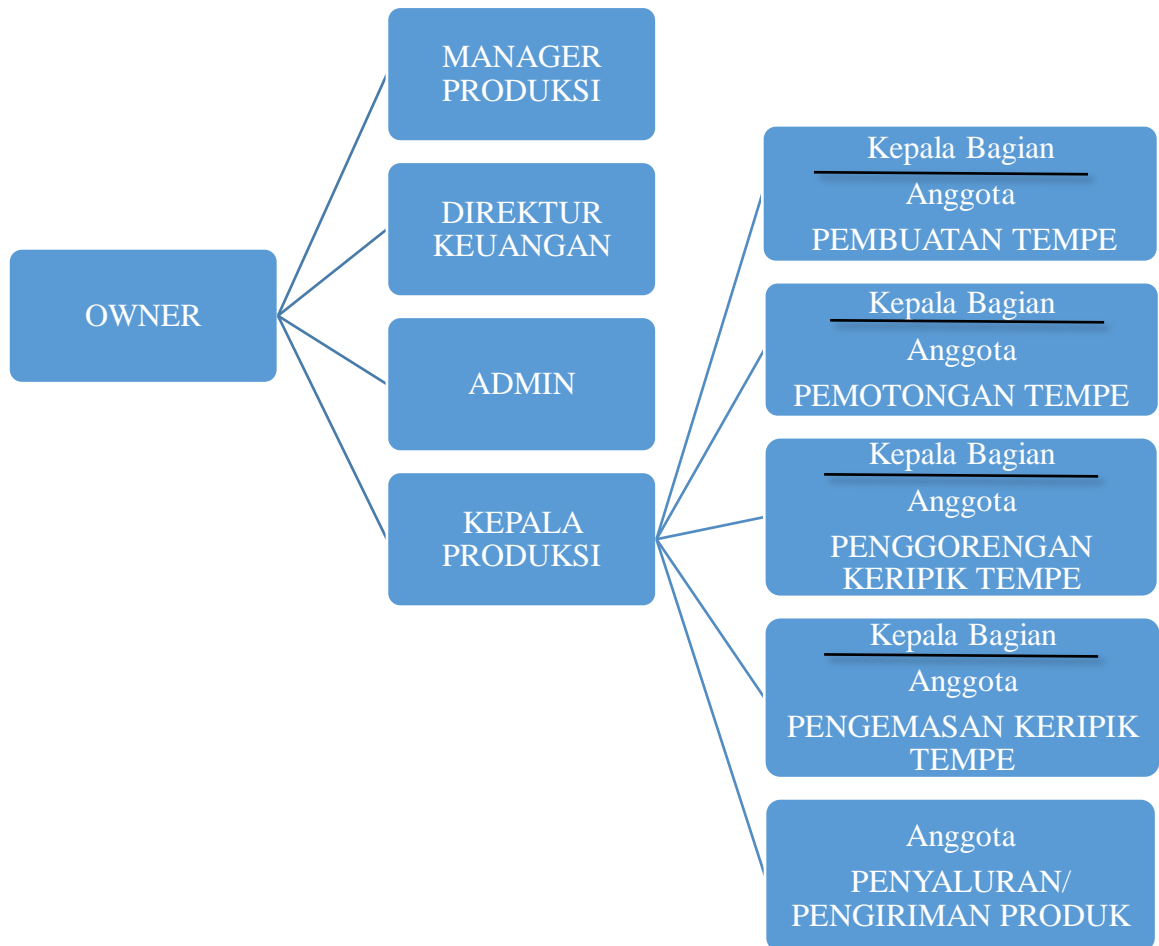
Surat Ijin Usaha Atau Sertifikasi Perusahaan	Nomor Surat	Instansi Penerbit
HAKI CV. PUTRA BENGAWAN	AHU-0001054- AH.01.14 Tahun 2018	Direktorat Jenderal Administrasi Hukum Umum
P-IRT	2113603020045-26	Dinas Kesehatan
Sertifikat Halal	17100026981116	Majelis Ulama Indonesia
Sertifikat Merk	IDM000651011	KEMHUM dan HAM

Dokumentasi : Daftar Legalitas CV. Putra Bengawan

4. Struktur Organisasi

Menurut hasil wawancara dengan pemilik Rumah Keripik Tempe Ubaey, maka menghasilkan bahwa struktur organisasi pada Home Industri ini merupakan struktur organisasi fungsional, yang mana dilaksanakan berdasarkan dengan fungsi manajemennya seperti Direktur Keuangan, Manager Produksi, Admin, kepala produksi, Kepala bagian, bagian produksi, serta pemasaran. Struktur ini berjalan melalui manajemen sehingga komunikasi berjalan dengan baik antar bagian.

Gambar 4.1 Daftar Struktur Organisasi CV.Putra Bengawan



Sumber : diperoleh dari hasil wawancara dengan owner Keripik Tempe Ubaey Pak Nur Kholis.

5. Tenaga kerja

Suatu usaha maupun bisnis dijalankan tentu membutuhkan tenaga kerja didalamnya, tenaga kerja sendiri merupakan seluruh penduduk yang dianggap dapat bekerja serta sanggup bekerja jikalau tidak ada permintaan kerja atau kata lain tenaga kerja ialah setiap orang yang dapat melakukan kegiatan yang menghasilkan barang atau produk maupun jasa baik digunakan untuk sendiri

maupun untuk orang lain. Untuk keseluruhan karyawan yang bekerja di usaha ini berjumlah 30 orang.

Terdiri dari 1 manager produksi, 1 direktur keuangan, 1 admin, 1 kepala produksi, 24 orang pada bagian produksi meliputi : 4 orang pada bagian pembuatan tempe, 2 orang pada pemotongan tempe, 8 orang pada bagian penggorengan keripik (tempe, usus, peyek), 10 orang pada bagian pengemasan produk, 1 karyawan pada bagian pengiriman, serta owner yang merangkap membantu bagian pengiriman produk, pada bagian keuangan sendiri dipegang oleh istri pemilik Rumah Keripik Tempe Ubaey, segala hal yang berkaitan dengan keuangan dapat berhubungan langsung dengan Bu Ubaey.

Dalam Al-Qur'an menyebutkan pada surat Yunus ayat 14 yang berbunyi: *"Tsumma ja'alnaakum kholaaiifa fil ardhi mim ba'dihim linanzura kaifa ta'mahuuna."* Artinya: kemudian kami jadikan kamu pengganti-pengganti (mereka) di muka bumi sesudah mereka, supaya kami memperkenankan bagaimana kamu berbuat. Ayat tersebut menjelaskan bahwa dalam islam mengajarkan sebaik-baiknya orang yang bermanfaat bagi orang lain.

Karyawan berasal dari warga sekitar perumahan dan juga ada yang berasal dari luar daerah. Perekrutan karyawan dengan mulut ke mulut yang mana berasal dari teman atau kerabat karyawan yang sudah bekerja di tempat ini. Perekrutan sendiri dilakukan pada saat banyaknya pesanan yang memungkinkan untuk menambah jumlah pekerja guna mempermudah proses produksi. Berdasarkan hasil wawancara dengan karyawan Rumah Keripik Tempe Ubaey alasan mereka untuk bekerja bermacam-macam. Pak Nur Kholis menjelaskan bahwa motif pekerja disini beragam, mulai dari ibu-ibu bekerja untuk mengisi waktu luang juga untuk memenuhi kebutuhan, yang dari kampung kerja disini buat cari

uang butuh kerja, lulusan sekolah berkerja untuk mengisi waktu luang. Seperti wawancara dengan Pak Nur Kholis :

“ macem - macem mbak yang kerja disini, kalau ibu-ibu kerja disini sambal nunggu suami pulang kerja waktu luang bantu-bantu disini buat penghasilan juga, kalau yang dari kampung disini pas lagi butuh pekerjaan, ada juga mba yang lulusan sekolah kerja disini tapi baru satu bulan udah keluar.

Tabel 4.2 Daftar Karyawan serta bagian Keripik Tempe Ubaey

NO	BAGIAN	NAMA
1	OWNER	PAK NUR KHOLIS
2	DIREKTUR KEUANGAN	BU HARIYANTI
3	MANAGER PRODUKSI	BU SITI
4	ADMIN	THE PIPIT
5	KEPALA PRODUKSI	PAK AKAH
6	KEPALA BAGIAN	BAYU, SONY,ALDI,AMAN
7	BAGIAN PEMBUATAN TEMPE	PAK BAYU, PAK SAHRIL,PAK MAHEN,PAK DEDE
8	BAGIAN PEMOTONGAN TEMPE	PAK SONY, PAK IKMAL
9	BAGIAN PENGGORENGAN TEMPE	TINO, NA'AN, PRIYANTO,ALDI, RAHMAT,YADI, MULYA,JAJA

10	BAGIAN PENGEMASAN PRODUK	SARJANI, PIPIT, ELA, TANTRI, RAFLI, BUNDER, AMAN, YUNUS
11	BAGIAN PENGIRIMAN	PAK EDI

Sumber : diperoleh dari hasil wawancara dengan owner keripik tempe Ubaey Pak Nur Kholis

6. Peralatan

Peralatan merupakan suatu kebutuhan guna terlaksananya kegiatan operasional kerja agar dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

Tabel 4.3 Daftar Peralatan Keripik Tempe Ubaey

NO	KEGUNAAN	PERALATAN
1	PEMBUATAN TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Kompor • Dandang • Drum • Mesin pengupas kedelai • Bakul • Bak • Mesin pelubang plastik
2	PEMOTONGAN TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin potong tempe • Loyang
3	PENGGORENGAN KERIPIK TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Wajan • Tungku • Kompor • Tabung gas • Serokan/jaring • Bak • Penyaringan minyak

		<ul style="list-style-type: none"> • Sotel
4	PENGEMASAN KERIPIK TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin Sealer • Mesin Continuous Sealer • Mesin Coding Expired Date • Mesin Pengaduk bumbu

Sumber : diperoleh dari hasil wawancara dengan owner Keripik Tempe Ubaey Pak Nur Kholis

Selain daripada peralatan di atas yang tahan lama pada proses produksi, maka ada pula alat sekali pakai yaitu pada bagian pembuatan tempe berupa plastik tempe.

7. Jenis dan harga produk Rumah Keripik Tempe Ubaey

- Keripik tempe

Gambar 4.2 Produk Keripik Tempe Ubaey



Tabel 4.4 Daftar Ukuran Kemasan dan Harga Produk Keripik Tempe Ubaey

NO	UKURAN KEMASAN	HARGA PRODUK*
1	100 gr	Rp 12.000
2	175 gr	Rp 16.000
3	1,5 kg	Rp 68.000
4	2 kg	Rp 95.000
5	2,8 kg	Rp 126.000

*Harga berbeda-beda tergantung dari jumlah pembelian produk.

- Keripik usus, Gadung, Peyek, Ampyang, Grubi
 Harga usus per 200 gram dibandrol dengan harga Rp 15.000 dari keripik tempe Ubaey.

B. Operasional Rumah Keripik Tempe Ubaey

1. Kegiatan operasional

Pembagian tugas dilakukan pada saat awal pencarian karyawan, dengan masuknya karyawan baru maka akan menempati bagian yang kosong, namun jika ia kurang berkenan maka akan ditempatkan dibagian yang diinginkan atau nyaman untuknya dengan koordinasi bersama Bu Siti. Dalam pendistribusian bahan baku terdapat beberapa *supplier* seperti pada bahan sagu, minyak goreng serta kedelai yang akan memasok setiap minggunya.

Untuk perharinya Rumah Keripik Tempe Ubaey dapat memproduksi sebanyak 250 kg keripik tempe dengan berbagai rasa dan berbagai kemasan sesuai dengan permintaan konsumen. SOP pada Rumah Keripik Tempe Ubaey tidak dicetak namun sebelum bekerja karyawan baru sudah dibekali pengetahuan

terkait pekerjaan yang akan dilakukan, selain itu dilakukan pengarahan setiap minggunya atau setiap malam terhadap semua karyawan yang ada. Jam operasional karyawan tergantung pada matangnya tempe, biasanya pada jam 07.00 - 16.00 WIB atau pada jam 08.00 – 17.00 WIB. Jika ada tambahan jam kerja maka akan ada tambahan upah karyawan.

2. Proses pengolahan produk

Proses pengolahan Keripik Tempe Ubaey, Pengolahan produk merupakan suatu kegiatan yang menjadi pokok utama di dalam Rumah Keripik Tempe Ubaey. Dalam proses produksi keripik tempe dari bahan mentah menjadi produk siap jual melalui beberapa tahapan antara lain:

- 1.) Proses Pembuatan tempe, pada pengolahan bahan baku kedelai untuk diproduksi menjadi tempe masih sederhana, Teknologi produksi masih manual menggandakan tenaga manusia pada pengemasan kedelainya, proses ini memakan waktu empat hari agar kedelai sempurna menjadi tempe. Berawal dari perebusan kedelai yang kemudian didiamkan selama sehari semalam 24 jam didalam drum,

Gambar 4.3 Drum penyimpanan kedelai



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

kedelai sendiri terdapat beragam merk namun tidak semua dapat diolah menjadi tempe, Keripik Tempe Ubaey menggunakan kedelai khusus tempe yang mana merk tersebut ialah merk bola dan juga merk anggrek (sudah jarang keluar), kemudian kedelai yang sudah direndam dimasukkan kedalam mesin pengupas kulit kedelai,

Gambar 4.4 Mesin pengupas kulit kedelai



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

Selanjutnya kedelai yang sudah dicampur racikan dimasukkan kedalam plastik yang sudah dilubangi,

Gambar 4.5 Pengemasan kedelai kedalam plastik



kemudian di gantung secara sejajar dengan diangin-angini dengan kipas angin.

Gambar 4.6 Proses perubahan kedelai menjadi tempe



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

Pembuatan tempe perharinya mencapai 400 kg, 200 kg untuk kedelainya serta 200 kg campuran kedelai (bumbu racikan) yang diolah oleh 4 orang karyawan. Racikan sendiri sudah memiliki ketentuan bahan yang ditentukan perusahaan, bumbu campuran diracik oleh kepala bagian.

2.) Proses pemotongan tempe,

Gambar 4.7 Pemotongan tempe



pada proses ini menggunakan alat pemotong sehingga ukuran pada setiap tempunya sama, hasil dari potongan mesin ditata diloyang agar memudahkan saat pengambilan tempunya, dengan begitu pada proses ini tak memerlukan

orang yang banyak pada prosesnya, hanya diperlukan 2 karyawan pada pemotongan tempe.

3.) Proses penggorengan keripik tempe,

Gambar 4.8 Persiapan penggorengan



Gambar 4.9 Penggorengan keripik tempe



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

proses ini dilakukan dengan beberapa karyawan,

Gambar 4.10 Kapasitas Penggorengan Keripik tempe



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

dengan kapasitas satu wajan menggoreng 50 kg tempe dikarenakan perharinya memproduksi 250 kg keripik tempe.

4.) Sebelum dikemas produk diberikan tambahan rasa sesuai pesanan pelanggan,

Gambar 4.11 Pencampuran perasa keripik tempe



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

proses pencampuran bumbu tabur hanya dilakukan pada varian rasa (pedas, balado, daun jeruk, rumput laut), presentase bumbu tabur sudah dilakukan dengan standar yang ada pada Rumah Keripik Tempe Ubaey. Keripik tempe

dapat bertahan dalam kurun waktu 6 bulan dengan ketentuan expired yang tertera dikemasan.

5.) Pengemasan,

Gambar 4.12 Pengemasan produk



saat keripik sudah ditiriskan serta sudah diberikan perasa maka kemudian dimasukkan kedalam kemasan sesuai dengan ukuran yang ada.

Gambar 4.13 Pengemasan produk sesuai kemasan



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

Yang nantinya direkatkan dengan mesin sealer. Sebelumnya kemasan sudah diberikan tanggal kadaluarsa.

Gambar 4.14 Pemberian cap tanggal kadaluarsa



Dokumentasi Keripik Tempe Ubaey

3. Tugas dan tanggung jawab

Tugas serta tanggung jawab masing-masing bagian, antara lain sebagai berikut:

1) Tugas Owner

Pemilik atau pemimpin perusahaan, menetapkan kebijakan yang ada didalam lingkup perusahaan, selain itu bertugas untuk menetapkan strategi pemasaran serta ikut andil dalam pengiriman produk ke pelanggan tetap.

2) Tugas Direktur Keuangan

Direktur keuangan, mengatur semua arus kegiatan keuangan perusahaan. Mulai dari pembelian alat penunjang produksi, bahan baku, gaji karyawan, serta keluar masuk uang dari hasil penjualan setiap harinya.

3) Tugas Manager Produksi

Manajer produksi, membawahi Owner yang mana mencakup kegiatan yang ada di Rumah Keripik Tempe Ubaey, seperti: absensi, pembagian gaji, mengatur perihal keluar masuk karyawan, serta memback up orang produksi.

4) Tugas Admin

Bagian Administrasi, mendata pengeluaran barang disetiap harinya, yang mana data tersebut didapatkan dari bagian pengiriman barang.

5) Tugas Kepala Produksi

Kepala Produksi, mencatat keluar masuk barang baik barang mentah maupun barang jadi atau siap kirim, kepala produksi sendiri selalu berada dalam lingkungan produksi, guna memantau kegiatan produksi di hari itu.

6) Tugas Kepala Bagian

Kepala bagian dipilih dari rekomendasi manager dan kepala produksi yang kemudian didiskusikan oleh owner. Kepala bagian berada disetiap bagian yang ada diperusahaan, bertugas untuk mengawasi kegiatan produksi bagiannya, serta meracik bumbu yang digunakan dalam pengolahan produk.

7) Tugas Karyawan

Karyawan bertugas sebagai pembuat produk berawal dari bahan mentah menjadi produk siap dipasarkan. Terdapat 4 bagian pada perusahaan ini, bermula dari bagian pembuatan tempe.

4. Gaji karyawan

Sistem gaji atau upah yang diterapkan pada Rumah Keripik Tempe Ubaey ialah harian namun dijadikan satu yang nantinya akan diterima saat awal bulan. Jumlah besarnya upah yang akan diterima oleh karyawan berbeda-beda sesuai dengan lama kerja serta besarnya tanggung jawab yang diberikan. Standarnya upah yang diterima perhari Rp 50.000,- dengan fasilitas makan 2 kali, tempat tinggal (bagi yang berasal dari luar daerah) serta disediakan teh maupun kopi. Jika berhalangan hadir (sakit, izin, maupun tanpa keterangan) saat jam kerja maka upah pada hari

itu tidak diberikan. Jika terdapat waktu tambahan kerja maka akan ditambah Rp 10.000 per jamnya. Untuk karyawan baru Rp 40.000 per harinya.

5. Modal

Modal yang dikeluarkan oleh Pak Nur Kholis pada saat awal memulai usaha merupakan modal pribadi. Berawal dari berjualan kue basah setiap paginya maka modal yang beliau punya berputar-putar sehingga beliau menetapkan untuk berusaha keripik tempe.

6. Pemasaran produk CV. PUTRA BENGAWAN

Proses pemasaran merupakan hal yang penting guna meningkatkan penjualan, yang mana amat sangat berpengaruh terhadap omset yang akan diterima nantinya. Omset yang besar tentunya pengaruh dari produk yang berkualitas serta strategi pemasaran yang amat baik. Rumah Keripik Tempe Ubaey memasarkan produknya dengan *Door to door* yang mana pemilik sendiri yang turun ke lapangan dengan bantuan dari reseller yang memasarkan produk.

Banyak dari reseller yang menjualnya melalui *marketplace* sehingga sudah mudah dijangkau oleh pembeli, tak banyak dari reseller yang melakukan pengemasan ulang dengan menggunakan kemasan sendiri, hal tersebut diperbolehkan oleh Pak Nur Kholis. Keripik tempe sendiri belum memiliki *website* yang bisa dijangkau oleh calon pembeli, namun telah hadir di beberapa toko *online* maupun *offline* dengan melakukan kerjasama pada toko – toko besar serta pusat oleh-oleh yang ada di Indonesia. Terdapat beberapa agen kerjasama yang tersebar di beberapa daerah.

Tabel 4.5 Daftar agen kemitraan CV. PUTRA BENGAWAN

NO	NAMA AGEN	WILAYAH
1	TRANSMART	INDONESIA
2	TANGCITY	TANGERANG
3	MEGA MALL PLUIT	JAKARTA
4	TOTAL BUAH	JABODETABEK
5	AMANDA GROUP	JABODETABEK
6	ALL FRESH	JABODETABEK
7	DUTA BUAH	JABODETABEK
8	BUAH NUSANTARA	JABODETABEK
9	ARASARI GROUP	JABODETABEK

Sumber : diperoleh dari hasil wawancara dengan owner Rumah Keripik Tempe Ubaey

Pak Nur Kholis

Selain dari daftar agen di atas, terdapat beberapa agen yang berasal dari luar negeri. Seperti Australia, Taiwan. Pada tahun 2021 sempat melakukan kerjasama dengan toko ritel seperti Alfamart, setelah berjalan hampir dua tahun dari pihak ritel tidak ada tindak lanjut kejelasan kerjasama, jadi saat ini sudah tidak mengirimkan produk keripik tempe Ubaey ke pihak Alfamart.

C. Temuan Penelitian

Temuan Penelitian Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan peneliti dengan pihak *Home Industry* Rumah Keripik Tempe Ubaey, maka diperoleh temuan-temuan data sebagai berikut:

1. Dalam kegiatan utama operasionalnya, terdapat 5 bagian tugas dalam proses produksi di Rumah Keripik Tempe Ubaey yaitu, karyawan yang bertugas membuat tempe, karyawan yang bertugas untuk memotong tempe, karyawan yang bertugas dalam proses penggorengan, karyawan yang bertugas dalam proses pengemasan, serta ada karyawan yang bertugas dalam hal penyaluran produk.
2. Dalam proses pengolahan produk, pertama ialah pembuatan tempe dari kedelai pilihan yang mana nantinya menjadi tempe pada hari ke empat, selanjutnya pemotongan tempe dengan alat potong sehingga ukuran yang dihasilkan sama, kemudian proses penggorengan keripik tempe yang dilakukan oleh beberapa orang, setelah itu proses pemberian bumbu tambahan pada produk (jika produk berasa), kemudian produk dapat dikemas sesuai dengan pesanan yang ada.
3. Penyediaan tenaga kerja di Rumah keripik tempe Ubaey dengan cara rekomendasi dari karyawan yang mana diadakan penambahan karyawan jikalau pesanan sedang membludak agar dapat membantu proses produksi. Jadi tenaga kerja tersebut bisa langsung mendaftar agar dapat bekerja di tempat ini. Penempatan bagian dengan menempati tempat yang kosong atau bagian yang dibutuhkan, jika kurang berkenan dapat ditempatkan di posisi yang diinginkan, agar karyawan aman dan nyaman dengan posisinya.

4. Modal Rumah keripik tempe Ubaey hanya menggunakan modal pribadi, hingga saat ini pihak Rumah Keripik Tempe Ubaey belum pernah melakukan peminjaman ke lembaga keuangan manapun. Bermodal Rp 300.000 dan satu set alat penggorengan, yang berasal dari penukaran 2 oven baru yang beliau punya. Beliau memulai usaha dengan 2 kg kedelai yang kemudian seiringnya waktu semakin bertambah. Dengan modal awal sebesar Rp 300.000 maka saat ini beliau bisa memperoleh omset kurang lebih Rp 1.000.000 per harinya.
5. Rumah Keripik Tempe Ubaey ini tidak hanya berorientasi pada seberapa keuntungan yang didapat, tetapi juga memperhatikan kesejahteraan karyawan-karyawannya dengan memberikan insentif seperti tunjangan hari raya setiap setahun sekali.
6. Pengiriman produk dilakukan setiap harinya, dengan tempat yang berbeda-beda sesuai dengan jadwal maupun kebutuhannya. Seperti pengiriman pada Transmart dilakukan pada hari rabu dengan jumlah produk sesuai dengan jumlah yang telah laku terjual yang sebelumnya terdapat konfirmasi dari pihak Transmart dengan Keripik Tempe Ubaey. Tugas dari bagian pengiriman tidak hanya mengantarkan produk namun memberikan rekap pengiriman di hari itu ke admin guna menjadi data keluar produk.
7. Kemasan Keripik Tempe Ubaey memiliki beberapa ukuran yang dapat disesuaikan untuk konsumen. Mulai dari ukuran atau kemasan 175 gram, 200 gram, 500 gram, dan 5 kg. Untuk reseller sendiri diperbolehkan untuk *repack* produk dengan mengikuti persyaratan yang ada, diperbolehkan pula untuk menggunakan produksi keripik tempe Ubaey dan didistribusikan oleh merek kita sendiri.

8. Pembagian karyawan CV PUTRA BENGAWAN, dibagi menjadi 2 kelompok ada yang bekerja dikhususkan untuk keripik tempe dan ada juga yang diproduksi selain tempe (usus, peyek, gadung). Untuk peralatan di pos 1 terdapat 7 kompor dan di pos 2 terdapat 3 kompor. Untuk produk selain tempe diolah oleh 7 karyawan yang mana di pos 2 terdapat 3 orang yang bekerja di pos, untuk sisanya mencuci usus di pos 1.
9. Jika terjadi kenaikan bahan baku maka akan berimbas pada margin yang didapat, yang biasa bisa mendapat Rp 1.000 per produk jadi hanya mendapatkan Rp 250 rupiah per produk.

D. PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang berasal dari wawancara, dokumentasi serta observasi, yang kemudian dibandingkan dengan berbagai teori yang ada pada BAB II yang berfokus pada penelitian ini, dengan begitu penulis akan menyajikan pembahasan hasil analisis data secara sistematis. Dalam pembahasan ini peneliti akan memaparkan hasil penelitian pada CV PUTRA BENGAWAN atau Rumah Keripik Tempe Ubaey.

1. Manajemen produksi pada Rumah Keripik Tempe Ubaey

Menurut Ricky W. Griffin mengartikan bahwa manajemen merupakan sebuah proses perencanaan, pengorganisasian, pengordinasian serta pengontrolan sumber daya guna mencapai *goals* atau sasaran secara efektif dan efisien. Efektif berarti apa yang ditunjukkan dapat tercapai sesuai dengan perencanaan, sedangkan efisien berarti apa yang ditugaskan dilakukan secara benar, terorganisasi serta sesuai jadwal. (Kamaludin & Alfian, 2010). Dengan demikian maka penulis menggunakan teori tersebut guna menganalisis manajemen produksi yang ada pada Rumah Keripik Tempe Ubaey, meliputi empat fungsi manajemen antara lain:

1) Perencanaan (*Planning*)

Dalam perencanaan produksi di Rumah Keripik Tempe Ubaey dirancang sendiri oleh pemiliknya yaitu Pak Nur Kholis dibantu dengan sang istri yaitu Bu Hariyanti dengan modal Rp 300.000 diawal untuk membeli bahan pembuatan tempe dan juga menukarkan oven yang belum terpakai dengan seperangkat alat penggorengan kepada penjual oven. Dimulainya perencanaan dengan adanya perhitungan pada biaya yang akan dikeluarkan saat proses produksi, tempat untuk melaksanakan kegiatan produksi, mencari sumber daya manusia guna membantu proses produksi, kerjasama guna memperoleh bahan baku, serta menemukan metode produksi yang baik untuk menghasilkan kualitas yang bagus.

Perencanaan mengenai biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi. Biaya ini berkaitan dengan pembelian bahan baku serta biaya pada proses operasional kerja. Dengan adanya kenaikan bahan baku tidak mempengaruhi harga jual produk namun akan berimbang pada keuntungan yang nantinya didapat. Untuk tempat produksi menggunakan rumah Pak Kholis sendiri yang dikhususkan untuk kegiatan produksi yang berselang satu rumah dengan rumah yang ditempati beliau.

Untuk sumber daya manusia atau karyawan yang bekerja pada *Home Industry* ini berasal dari lingkungan sekitar rumah produksi maupun dari luar kota, tidak menggunakan sistem rekrutmen namun dapat mendaftarkan diri melalui manajer produksi. Untuk karyawan yang berasal dari luar daerah disediakan tempat tinggal, untuk mempermudah pengecekan tempe yang sudah siap diolah. Namun tak banyak dari mereka yang memilih tinggal di luar komplek rumah Pak Nur Kholis.

Selanjutnya yaitu menemukan metode produksi guna menghasilkan produk terbaik, dalam hal ini Pak Nur Kholis memiliki racikan sendiri untuk pembuatan tempe yang mana menjadi ciri khas dari Rumah Keripik Tempe Ubaey. Dalam pemilihan bahan baku Pak Nur Kholis beserta istri memilih bahan yang berkualitas guna menghasilkan produk dengan kualitas terbaik. Begitu pula pada bumbu tabur beliau sudah sesuaikan dengan produk sehingga sangat cocok untuk dikonsumsi konsumen.

Menurut Drs. H. Malayu S.P. Hasibuan (2016) manajemen produksi mengangkat masalah mengenai penentuan ataupun penggunaan mesin -mesin, alat-alat, *lay out* peralatan, serta cara-cara guna menghasilkan barang maupun jasa dengan kualitas yang baik. Untuk mesin pada Rumah Keripik Tempe Ubaey menggunakan beberapa macam. Seperti pada pembuatan tempe, terdapat mesin pengupas kedelai serta mesin pembolong lubang plastik. Pada pemotongan tempe terdapat mesin pemotong. Pada pengemasan produk, terdapat mesin *sealer*, mesin *continuous sealer*, mesin *coding expired date*, serta mesin pengaduk bumbu. Dengan begitu dapat dibilang bahwa perencanaan produk serta pengaplikasian pada Rumah Keripik Tempe Ubaey sudah berjalan dengan baik. Sebagaimana dapat dipahami dari ayat Al-Qur'an :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَانْتَقُوا إِلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ
خَبِيرٌ بِمَا تَعْمَلُونَ

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, bertakwalah kepada Allah dan hendaklah setiap diri memperhatikan apa yang telah diperbuatnya untuk hari esok (akhirat), dan bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah Maha Mengetahui apa yang kamu jalankan.” QS. Al – Hasyr: 18

Perencanaan yang baik diharuskan untuk memerhatikan keadaan baik di masa lalu, saat ini, juga masa yang akan datang. Pada usaha keripik tempe Pak Nur Kholis, di masa lampau tempe dikonsumsi sebagai lauk makan yang kemudian mencetuskan sebuah ide bisnis, pada saat ini keripik tempe banyak diminati sebagai cemilan, dan pada masa mendatang dapat terus berkembang dengan adanya inovasi-inovasi terbaru pada produk.

Diperkuat dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Elvin dan Ridho (2022) dengan judul “Manajemen Produksi Home Industry Keripik Galih Kurnia Usaha Desa Bubakan Kecamatan Tulakan Kabupaten Pacitan” yang mana penerapannya berdampak positif bagi *Home Industry* karena sudah menetapkan tujuan produksi serta melakukan aktivitas guna mencapai tujuan.

Dengan begitu perencanaan pada keripik tempe Ubaey sudah berjalan dengan baik, dikarenakan metode yang dilakukan untuk memproses produk sudah tepat juga menghasilkan cita rasa yang baik. Penerapan fungsi perencanaan sudah sesuai dengan teori fungsi manajemen dari Ricky W. Griffin yang mana perencanaan yang dituju dapat tercapai, serta berjalan dengan benar dan sesuai dengan jadwal.

2) Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengorganisasian merupakan proses membagi pekerjaan ke dalam tugas-tugas kecil, membebankan tugas pada seseorang sesuai kemampuannya, serta mengalokasikan sumber daya, dan juga mengkoordinasikannya guna mengefektifitaskan tujuan organisasi (Syukran, Agustang, Idkhan, & Rifdan, 2022). Prinsip pembagian tugas kerja ialah mengelompokkan pekerjaan atau tugas yang sejenis maupun saling berhubungan menjadi satu unit tersendiri. Rentangan pengawasan merupakan seberapa jauh

kemampuan pemimpin dalam mengawasi serta memimpin bawahannya secara tepat dan cepat.

Pengorganisasian ialah kegiatan pengaturan pada sumber daya manusia yang ada pada suatu organisasi guna menjalankan rencana yang telah disepakati untuk mencapai tujuan organisasi. Keefektifan suatu organisasi berpengaruh pada kemampuan penerahan sumber daya untuk mencapai tujuan. Semakin bagus pengorganisasian tugasnya maka akan semakin efektif organisasi tersebut. Menurut Gumur (1975) terdapat tiga unsur pada pengorganisasian meliputi : Pertama, pengenalan dan pengelompokkan kerja. Kedua, penentuan dan pelimpahan wewenang maupun tanggung jawab. Ketiga, pengaturan hubungan kerja.

Pengorganisasian dalam Rumah Keripik Tempe Ubaey berdasarkan bagian yang membutuhkan atau bagian yang kosong, jika kurang nyaman maka nantinya akan diposisikan dibagian yang dikuasai dan tidak memberatkan, agar karyawan tetap aman dan nyaman. Pak Nur Kholis mempekerjakan 29 karyawan yang mana disebar dalam berbagai bagian disetiap produknya. 4 orang pada bagian pembuatan tempe, pada bagian ini karyawan sudah diberikan panduan dalam pengolahan kedelai menjadi tempe sehingga karyawan yang mengerjakannya pun sudah dikhususkan.

Dua orang pada pemotongan tempe, pada bagian ini tidak diperlukan banyak karyawan karena sudah dibantu dengan mesin pemotong. 8 orang pada bagian penggorengan keripik (tempe, usus, peyek), pada bagian ini karyawan dibagi menjadi 2 kelompok ada yang dikhususkan untuk keripik tempe dan ada pula yang dikhususkan untuk produk lainnya. 10 orang pada bagian pengemasan produk, untuk pengemasan dilakukan disatu tempat yang mana terdapat karyawan yang mengemas produk,

mencetak expired dengan mesin, mengaduk bumbu tabur, menutup produk dengan sealer. Serta 1 karyawan pada bagian pengiriman yang dibantu dengan Pak Nur Kholis.

Dalam keripik tempe Ubaey terdapat perangkapan tugas yang dikerjakan oleh Pak Nur Kholis, yang mana beliau merangkap menjadi bagian produksi, pengiriman dan juga bagian pemasaran. Serta terdapat kendala pada karyawan yang tidak masuk kerja tanpa izin sehingga mengganggu karyawan lainnya yang mana terjadi pelimpahan pekerjaan pada karyawan satu bagian. Dengan begitu kebijakan pada *Home Industry* ini belum cukup terstruktur dengan baik dengan adanya perangkapan tugas sehingga dapat mengurangi efektifitas kerja serta kurang optimalnya fungsi dari bagian tersebut.

Sebagaimana yang diterangkan dalam Al- Qur'an pada surat Al-An'am ayat 165:

وَهُوَ الَّذِي جَعَلَكُمْ خَلَائِفَ الْأَرْضِ وَرَفَعَ بَعْضَكُمْ فَوْقَ بَعْضٍ دَرَجَاتٍ لِّيُبْلُوَكُمْ فِي مَا آتَاكُمْ ۗ

Artinya:” dan dialah yang menjadikan kamu penguasa-penguasa di bumi dan Dia meninggikan sebagian kamu atas sebagian (yang lain) beberapa derajat, untuk mengujimu tentang apa yang diberikanya kepadamu.” QS. Al- An'am

Struktur dalam organisasi itu sunnatullah, ayat diatas menjelaskan bahwa kelebihan yang diberikan merupakan ujian yang diberikan Allah SWT bagi mereka yang menempati posisi didalam struktur tersebut serta digunakan untuk apa posisinya tersebut. Dalam Rumah Keripik Tempe Ubaey yang dikelola pak Nur Kholis struktur organisasi yang terdiri dari pemilik, direktur keuangan, administrasi, manager produksi, kepala produksi, kepala bagian, bagian produksi serta bagian pengantaran produk.

Dengan begitu pengorganisasian pada keripik tempe Ubaey sudah sesuai dengan adanya struktur organisasi yang jelas juga penetapan kerja bagi karyawannya. Namun masih belum berjalan dengan baik dikarenakan adanya perangkapan tugas yang dilakukan oleh pemilik keripik tempe Ubaey, juga adanya pelimpahan pekerjaan dari karyawan yang tidak datang kerja.

3) Penggerakan atau kepemimpinan

Penggerakan atau Kepemimpinan bertujuan untuk meningkatkan efektivitas serta efisiensi kerja secara maksimal sehingga dapat menciptakan lingkungan kerja yang dinamis serta harmonis. Kepemimpinan merupakan cara manajer mengarahkan serta membuat bawahannya melakukan tugas yang esensial, termasuk memberikan pergerakan dan juga motivasi pada karyawannya.

kepemimpinan pada Rumah Keripik Tempe Ubaey sudah terstruktur walaupun usahanya masih dalam perkembangan. Pak Nur Kholis sendiri sudah memiliki orang kepercayaan untuk memantau pekerjaan karyawannya, disetiap bagian pun ditentukan kepala bagian yang mana membantu Pak Nur Kholis dalam memantau juga. Dengan begitu dalam pemantauan di *Home Industry* ini Pak Nur Kholis dibantu dengan manajer produksi, kepala produksi, serta kepala bagian. Selain itu dengan keikutsertaan beliau dalam kegiatan pemasaran serta pengiriman maka beliau dapat memantau lebih lanjut. Maka dapat dikatakan bahwa penerapan pada fungsi kepemimpinan di Rumah Keripik Tempe Ubaey sudah baik, walaupun ada perangkapan tugas didalamnya.

4) Pengendalian (*Controlling*)

Pengendalian ialah suatu kegiatan untuk menilai kinerja sesuai dengan standart yang telah dibuat guna nantinya dibuat perubahan atau jika perlu diperbaiki. Pengendalian memiliki arti bahwa manajer bisa menjamin organisasi agar berjalan sesuai tujuannya. Jika terjadi penyelewengan maka manajer harus bisa menemukan penyebabnya yang kemudian diperbaiki. (Efendi, 2014)

Pengendalian pada Keripik Tempe Ubaey terhadap proses produksi bermula dikerjakan dengan Pak Nur Kholis beserta istri kemudian merambat dengan adanya karyawan agar membantu mempermudah proses produksi. Proses produksi bermula dikediaman beliau namun seiring berkembangnya produk keripik tempe maka beliau membeli rumah baru untuk dihuni yang kemudian rumah yang dulu ditempati menjadi tempat untuk produksi keripik tempe.

Dengan adanya tim pengawasan maka sangat membantu Pak Nur Kholis dalam mengawasi karyawannya, dilihat dari tertibnya karyawan serta tidak ada karyawan yang diam-diam membawa produk tanpa izin untuk keperluan pribadi. Dari Pak Nur Kholis sendiri memperbolehkan karyawannya untuk membawa keripik yang tidak sesuai standar pengemasan atau bisa dikatakan yaitu produk yang remuk. Sehingga pada pengendalian di tempat ini sudah berjalan dengan baik.

Dalam ajaran agama islam, dalam menjalani kehidupan hendaknya lakukan tahap demi tahap. Adapun tahapan yang dilalui sebagaimana firman Allah:

لَتَرْكَبُنَّ طَبَقًا عَن طَبَقٍ

artinya: “Sesungguhnya kamu melalui tingkat demi tingkat (dalam kehidupan).” (QS. Al –Insyiqaq: 19)

meskipun konteks pada ayat diatas mengenai perkembangan manusia, namun kandungan pada ayat tersebut dapat diperluas guna aspek kehidupan. Dalam setiap aspek membutuhkan proses untuk mencapainya, tak ada yang dapat mencapai tujuan tanpa adanya lintasan ruang dan waktu. Apapun tujuannya akan tercapai jika dilakukan pertahap.

Dengan begitu penerapan fungsi pengendalian pasa keripik tempe Ubaey sudah berjalan dengan baik, dengan adanya tim pengawas produksi yang mana kegiatan produksi dapat berjalan dengan lancar, serta tidak ada penyimpangan yang dilakukan oleh karyawan untuk kepentingan pribadi.

Menurut T.Hani Handoko manajemen produksi ialah suatu usaha pengelolaan secara maksimal pada penggunaan sumber daya yang nantinya terdapat proses perubahan bahan mentah serta tenaga kerja menjadi berbagai produk maupun suatu jasa. Bahan baku merupakan bahan utama yang akan digunakan untuk proses produksi yang nantinya akan diolah menjadi sebuah produk. Bahan baku dari produk ini ialah kedelai yang nantinya menjadi tempe setelah itu diolah menjadi keripik tempe, kedelai yang digunakan juga khusus kedelai untuk pembuatan tempe dengan merek bola atau anggrek. Perolehan bahan baku dengan adanya kerjasama, yang mana setiap minggunya akan dikirim dengan jumlah besar.

Terdapat beberapa *supplier* bahan baku seperti pada sagu, kedelai, serta minyak goreng. Untuk bahan seperti pelengkap pembuatan tempe, bumbu tabur masih kulakan dipasar tradisional. Pada bahan baku yang memiliki *Supplier* seperti sagu, minyak goreng, kedelai melakukan pengiriman bahan pada tiap minggunya dengan jumlah sebanyak 1 ton untuk kacang kedelai, 1 ton untuk sagu, serta 600 – 700 kg minyak goreng, yang selalu rutin pengirimannya. Untuk bahan baku non *supplier*

dibeli di pasar terdekat jika bahan menipis maka karyawan atau Pak Nur Kholis membelinya langsung dengan pengambilan uang di bu Hariyanti.

Menurut pemaparan Pak Nur Kholis walaupun terjadi kelangkaan bahan baku namun tidak berpengaruh pada kegiatan produksi dikarenakan adanya kerjasama dengan pemasok jadi selalu mendapatkan bahan baku, walaupun harga yang dibayarkan berbeda dari harga kulakan biasanya. Harga jual produk pun mengikuti harga pasaran atau harga jual seperti biasanya.

Kemasan produk juga memiliki tempat tersendiri untuk pemesanannya, biasanya untuk kemasan pemesanan dengan sistem PO dengan minimal order 1.000 pcs kemasan. Jika kemasan sudah menipis maka PO akan diterbitkan di hari Senin dan akan dikirim ke keripik tempe Ubaey pada hari Kamis atau Jumat. Untuk produk keripik tempa Ubaey dengan kemasan transparan biasa dipasarkan di toko oleh-oleh. Untuk produk keripik tempe Ubaey dengan kemasan 100 gram atau kemasan dengan perekat dipasarkan di toko ritel agar terlihat lebih menarik. Dan untuk kemasan ball-ball an biasa dipasarkan untuk toko grosiran.

Untuk merek sendiri Pak Nur Kholis memiliki 2 merek yang mana untuk keripik tempe Ubaey sendiri dikhususkan untuk penjualan ditoko-toko online maupun ditoko ritel sedangkan untuk merek Nay Snack sendiri dikhususkan untuk grosir ball-ball an yang mana terdapat beberapa perbedaan pada komposisinya, untuk rasa mirip keripik tempe Ubaey namun mendekati kompetitor.

Kapasitas produksi di tiap bulannya mencapai 10 ton 4 kuintal, didapat dari 400 kg perhari dikali 26 hari masa kerja. Untuk kulit kedelai serta minyak sisa penggorengan dapat diolah

kembali jadi tidak ada bahan yang dibuang sia-sia. Untuk karyawan dibagian produksi melakukan per *rolling* an bagian setiap bulannya, sehingga karyawan pada bagian ini dapat mengerjakan seluruh kegiatan produksi satu sama lain.

Dalam Al-Qur'an disebutkan, bahwasanya kita diminta untuk menggunakan sumber-sumber kekayaan alam, namun dianjurkan agar digunakan dengan baik serta tidak merusaknya. Firman Allah SWT dalam surat Al- Baqarah ayat 22 yang berbunyi:

الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ فِرَاشًا وَالسَّمَاءَ بِنَاءً وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً
فَأَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَكُمْ فَلَا تَجْعَلُوا لِلَّهِ أَنْدَادًا وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

Artinya :”Dialah yang menjadikan bumi sebagai hamparan bagimu dan langit sebagai atap, dan Dia menurunkan air (hujan) dari langit, lalu Dia menghasilkan dengan hujan itu segala buah – buahan sebagai rezeki untukmu, karena itu janganlah kamu mengadakan sekutu – sekutu bagi Allah, padahal kamu mengetahui.” Sumber daya alam ialah amanat yang telah diberikan Allah SWT kepada manusia, maka pemanfaatan sumber daya akan dipertanggung jawabkan kelak, sehingga seorang muslim harus memanfaatkannya dengan baik untuk dirinya maupun untuk orang lain.

Penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ebenheiser P.Leppe dan Merlyn Karuntu (2019) dengan judul “Analisis Manajemen Rantai Pasokan Industri Rumahan Tahu di Kelurahan Bahu Manado” yang mana saat ketersediaan bahan baku kacang kedelai mengalami kelangkaan maka mengakibatkan pembengkakan pada biaya produksi dan juga kenaikan harga produk. Yang mana diperlukan pertukaran informasi yang efektif, kemitraan pemasok serta kerjasama jangka panjang.

2. Analisis SWOT pada produksi Rumah Keripik Tempe Ubaey

Analisis SWOT ialah identifikasi berbagai faktor dengan sistematis guna merumuskan strategi perusahaan. Metode perencanaan merupakan strategi yang dipakai untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman dalam suatu proyek bisnis. Pada empat faktor itu akronim SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threats*) terbentuk. SWOT merupakan singkatan dari lingkungan internal kekuatan dan kelemahan, serta lingkungan eksternal peluang dan juga ancaman yang akan atau telah dihadapi di dunia bisnis. (Rangkuti & Freddy, 2008)

Tabel 4.6 Analisis SWOT

Internal	Strength (Kekuatan)	Weakness (Kelemahan)
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kualitas produk terjamin. 2. Sudah tersebar diberbagai tempat di JABODETABEK. 3. Sudah terekspor di berbagai negara. 4. Nilai gizi tinggi. 5. Transportasi yang mendukung dalam pengiriman produk. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jaringan distribusi pemasaran perlu ditingkatkan untuk menaikkan omset. 2. Perlu dibuatkan skema pelatihan SDM. 3. Harga lebih mahal Rp 2.000 – Rp 5.000 dari kompetitor. 4. Pembuatan struktur gaji (sesuai/ melihat senioritas, produktifitas dan juga skill). 5. Kurangnya iklan publikasi guna

Eksternal		menginformasikan terkait produk yang ditawarkan.
Opportunity (Peluang)	Strategi SO	Strategi WO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Market semakin luas. 2. Ekspor ke berbagai negara. 3. Mengikuti berbagai pelatihan untuk perbaikan berkelanjutan. 4. Menciptakan inovasi baru terkait dengan <i>packaging</i> dan rasa. 5. <i>Unique product</i>, tidak semua dapat membuatnya dan tidak semua negara ada. 6. Masuk jaringan pemasaran <i>Franchise</i> yang besar seperti Alfamart, Indomart. 7. Memberikan lapangan pekerjaan yang cukup besar bila dikembangkan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memanfaatkan pelatihan atau pembinaan yang diselenggarakan oleh lembaga terkait. 2. Peningkatan serta penambahan kerjasama dengan mitra kerja seperti ritel. 3. Memanfaatkan jaringan kerjasama agar semakin meluas dengan membawa produk yang unik. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memperluas jaringan pemasaran produk, dengan memperluas jaringan melalui Website maupun media sosial seperti Instagram. 2. Berinovasi dengan produk baik pada kemasan maupun varian rasa produk.

Threats (Ancaman)	Strategi ST	Strategi WT
1. Produk hanya bertahan selama 6 bulan.	1. Menetapkan harga yang bersaing.	1. Meningkatkan teknologi untuk mendukung masa ketahanan produk.
2. HPP dikendalikan oleh bahan baku dipasar.	2. Meningkatkan hubungan yang baik dengan pelanggan / reseller.	2. Meningkatkan teknologi guna mendukung kegiatan produksi.
3. Harga bahan baku tidak stabil.		3. Meningkatkan tanggung jawab karyawan.
4. Otomatisasi dengan mesin.		4. Meningkatkan kerjasama dengan pemasok agar tidak terjadi kesalahan harga bahan baku.
5. <i>Turn over</i> karyawan tinggi.		
6. Dalam satu wilayah terdapat pengusaha dengan produk serupa.		

2. Analisis SWOT pada *Home Industry* Keripik Tempe Ubaey.

Analisis SWOT ialah penilaian dari hasil mengidentifikasi suatu situasi, guna mengetahui atau menentukan masuk dalam kategori kekuatan, kelemahan, peluang maupun ancaman.

1.) Kekuatan merupakan situasi internal dari organisasi yang berupa sumberdaya yang dimilikinya, yang digunakan untuk menjadi alternatif dalam menangani suatu ancaman. Pada Keripik Tempe Ubaey memiliki kekuatan, meliputi :

- a) Kualitas produk terjamin, dikarenakan menggunakan bahan yang terbaik.
- b) Sudah tersebar diberbagai tempat, seperti ritel, pusat oleh-oleh, toko-toko besar.

- c) Sudah terekspor di berbagai negara, seperti Australia dan Taiwan.
- d) Nilai gizi tinggi, karena terbuat dari kedelai.
- e) Transportasi yang mendukung dalam pengiriman produk, terdapat mobil serta motor penunjang pengiriman.

2.) Kelemahan merupakan situasi internal dari organisasi yang berupa sumberdaya yang sulit digunakan guna menangani kesempatan juga ancaman, berikut kelemahan yang ada pada Keripik Tempe Ubaey:

- a) Jaringan distribusi pemasaran perlu ditingkatkan untuk menaikkan omset.
- b) Perlu dibuatkan skema pelatihan SDM.
- c) Harga lebih mahal Rp 2.000 – Rp 5.000 dari kompetitor.
- d) Pembuatan struktur gaji (sesuai/ melihat senioritas, produktifitas dan juga skill).
- e) Kurangnya iklan publikasi guna menginformasikan terkait produk yang ditawarkan.

3.) Analisis matriks SWOT pada Strategi SO

Strategi SO merupakan sebuah strategi yang ditetapkan dengan memanfaatkan kekuatan guna mencari peluang sebanyak-banyaknya. Pada strategi SO organisasi mencari peluang dari luar dengan mempertimbangkan kekuatan yang ada pada organisasi. Strategi tersebut meliputi:

- a) Memanfaatkan pelatihan atau pembinaan yang diselenggarakan oleh lembaga terkait.
- b) Peningkatan serta penambahan kerjasama dengan mitra kerja seperti ritel.
- c) Memanfaatkan jaringan kerjasama agar semakin meluas dengan membawa produk yang unik.

4.) Analisis matriks SWOT pada Strategi WO

Strategi WO merupakan sebuah strategi yang ditetapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan mengurangi kelemahan yang ada di dalam organisasi. Dalam hal ini kelemahan yang ada pada organisasi perlu diperbaiki serta dicari solusinya guna memperoleh peluang, strategi dari hasil analisis ini meliputi:

- a) Memperluas jaringan pemasaran produk, dengan memperluas jaringan melalui Website maupun media sosial seperti Instagram.
- b) Berinovasi dengan produk baik pada kemasan maupun varian rasa produk.

5.) Analisis matriks SWOT pada Strategi ST

Strategi ST ialah suatu strategi yang ditetapkan berdasarkan kekuatan yang dipunyai organisasi guna mengatasi ancaman yang dihadapi. Organisasi yang memiliki kekuatan yang lumayan besar dapat digunakan untuk mengatasi ancaman. Strategi dari analisis ini meliputi:

- a) Menetapkan harga yang bersaing.
- b) Meningkatkan hubungan yang baik dengan pelanggan / reseller.

6.) Analisis matriks SWOT pada Strategi WT

Strategi WT merupakan suatu strategi yang diterapkan dalam kegiatan yang berusaha dalam mengurangi kelemahan yang ada. Hal yang perlu di lakukan ialah merencanakan kegiatan yang dapat mengurangi kelemahan yang ada pada organisasi tersebut, serta menghindari ancaman eksternal, strategi tersebut meliputi:

- a) Meningkatkan teknologi untuk mendukung masa ketahanan produk.

- b) Meningkatkan teknologi guna mendukung kegiatan produksi.
- c) Meningkatkan tanggung jawab karyawan.
- d) Meningkatkan kerjasama dengan pemasok agar tidak terjadi kesalahan harga bahan baku.

Penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian yang dilakukan Mashuri dan Dwi Nurjannah (2020) yang mana dengan adanya analisis SWOT maka akan dapat merancang maupun meningkatkan kinerja suatu perusahaan, dengan melakukan perbaikan-perbaikan serta peningkatan kinerja yang dilakukan dengan baik maka perusahaan akan semakin maju.

3. Manajemen produksi RKT Ubaey ditinjau dari perspektif bisnis islam

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi islam ialah berkaitan dengan manusia serta eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi sendiri merupakan sebuah kegiatan yang menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber daya alam oleh manusia. Dengan menciptakan nilai barang atau bahkan menambahkan nilai terhadap suatu produk, barang serta jasa yang diproduksi haruslah yang diperbolehkan (halal) juga menguntungkan menurut islam. Produksi tidak hanya menciptakan secara nyata suatu yang tak ada, melainkan dapat berupa perubahan barang menjadi sesuatu yang berguna yang dihasilkan dari berbagai aktivitas produksi. Membuat suatu barang agar berguna juga memiliki nilai yang tinggi harus melalui proses produksi yang benar agar dapat dimanfaatkan masyarakat nantinya.

Bisnis islam ialah suatu unit usaha yang mana dalam menjalankannya berpatok pada prinsip-prinsip syariah islam, dengan berpedoman pada Al-Qur'an dan Hadist. Prinsip islam yang dimaksud ialah prinsip yang mana dalam menjalankan praktik bisnisnya mengikuti ketentuan-ketentuan yang sudah ditetapkan pada syariah islam, seperti pada cara bermuamalah dalam islam, yang harus menjauhi praktik yang mengandung riba (bunga), merugikan orang lain, gharar (tipuan), dharar (bahaya), jahalah (ketidakjelasan), serta praktik yang dapat mendzolimi orang lain.

Prinsip bisnis yang diajarkan oleh agama islam yang dicontohkan oleh Rasulullah SAW, meliputi:

1.) Berorientasi pada pelanggan

Dalam berbisnis Rasulullah SAW menerapkan prinsip untuk menjaga kepuasan pelanggan, (Afzalurrahman, 1997) untuk melakukan prinsip tersebut maka harus menerapkan keadilan, kejujuran, juga amanah dalam menjalankan bisnisnya. Jika terdapat selisih pendapat maka diselesaikan dengan baik, tanpa ada perselisihan dengan unsur penipuan yang merugikan salah satu pihak. Dengan diterapkannya prinsip ini maka pelanggan Rasulullah SAW tidak pernah dirugikan, tidak ada keluhan terhadap janji yang diucapkan.

Dalam memberikan pelayanan ada yang selalu beliau utamakan, seperti: adil dalam menimbang, menjelaskan cacat pada barang yang dijual, menjauhi sumpah dalam jual beli, serta memuji keunggulan barang namun tidak seperti yang ditawarkan, dengan begitu berarti telah membohongi pembeli. Dengan adanya prinsip ini maka perusahaan tidak dapat melakukan hal yang semena-mena.

Dalam Keripik Tempe Ubaey memiliki standart yang mana takaran pada produk harus sesuai dengan berat timbangan yang tercantum dikemasan, produk yang dipasarkan merupakan produk terbaik, yang mana tidak ada kecacatan didalamnya. Produk yang tidak sesuai standart (remuk) akan dipisah yang nantinya diperbolehkan bagi karyawan yang ingin membawanya kerumah.

Penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian yang dilakukan oleh Abdul Latif (2019) yang mana pada UD. Albas Jaya terdapat penyelewengan pada produk yang dijual, dengan memoles beras lama agar terlihat seperti baru, mencampurkan beras lama dengan beras baru, kurang menyempurnakan timbangan dengan adanya selisih berat. Yang mana itu melanggar etika bisnis islam.

2.) Transparansi

Prinsip kejujuran dan keterbukaan yang ada dalam berbisnis merupakan kunci sebuah keberhasilan. Kejujuran merupakan kunci utama dalam berbisnis, transparan pada pembeli ialah saat penjual terbuka terhadap produknya, baik terkait kualitas, mutu, komposisi, dan lain-lainnya terkait produk agar tidak merugikan konsumen.

Seperti dalam Al-Qur'an pada Surat Al-Baqarah ayat 267 yang berbunyi:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا أَنْفِقُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا كَسَبْتُمْ وَمِمَّا أَخْرَجْنَا لَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ وَلَا تَيَمَّمُوا
الْخَبِيثَ مِنْهُ تُنْفِقُونَ وَلَسْتُمْ بِآخِذِيهِ إِلَّا أَنْ تُغْمِضُوا فِيهِ ۚ وَاعْلَمُوا أَنَّ اللَّهَ غَنِيٌّ حَمِيدٌ

Artinya: Hai orang-orang yang beriman, nafkahkanlah (di jalan Allah) sebagian dari hasil usahamu yang baik-baik dan sebagian dari apa yang kami keluarkan dari bumi untuk kamu. Dan janganlah kamu memilih yang buruk-buruk lalu kamu menafkahkan daripadanya, padahal kamu sendiri tidak mau

mengambilnya melainkan dengan memicingkan mata terhadapnya. Dan ketahuilah, bahwa Allah Maha Kaya lagi Maha Terpuji.

Pada keripik tempe Ubaey mencantumkan komposisi dibelakang kemasan produk yang mana hal tersebut termasuk dalam kejujuran produk. Selain itu pada kemasan produk sudah tercantum beberapa nomor izin usaha yang mana untuk mendapatkannya diharuskan untuk mengikuti pengujian produk agar sesuai dengan standart yang ada di Indonesia.

3.) Persaingan yang sehat

Islam memerintahkan bagi umatnya agar berbuat baik, melarang adanya persaingan bebas yang mana menghalalkan semua cara yang mana amat bertentangan dengan prinsip bermuamalah dalam islam. Rasulullah SAW mencontohkan cara bagaimana agar bersaing secara baik, dengan memberikan pelayanan yang baik serta jujur terhadap barang yang dijual juga melarang melakukan kerjasama yang melanggar hukum karena dalam persaingan bisnis itu perbuatan dosa yang jelas harus kita jauhi.

Dalam hal ini keripik tempe Ubaey memasarkan produknya berawal dari menitipkan produknya di warung-warung dengan banyaknya pembeli maka tak banyak dari mereka yang membeli langsung di tempat produksi, semakin meluasnya pemasaran dari mulut ke mulut pembeli maka produk keripik tempe Ubaey semakin banyak dikenal, dengan begitu Pak Nur Kholis memperluas produk dengan melakukan kerjasama dengan toko oleh-oleh, toko ritel serta tempat grosiran. Kerjasama beliau dengan toko sudah sesuai dengan ketentuan pada tiap tokonya, sehingga Pak Nur Kholis melakukan kerjasama tidak melanggar dengan ajaran agama islam.

4.) Keadilan

Rasulullah SAW dengan tegas menegakkan keadilan terutama keadilan dalam hal berbisnis, saling menjaga atas hak orang lain agar tak terganggu guna menjaga hubungan antar manusia merupakan salah satu bentuk keadilan. Terhadap konsumen keadilan dapat berupa adanya keterbukaan sehingga tidak terjadinya penipuan yang dapat merugikan konsumen. Terhadap karyawan keadilan dapat berupa pembagian upah yang sesuai dengan apa yang dikerjakan.

Dalam Al-Qur'an pada Surat Al- Qasas ayat 73 :

وَمِن رَّحْمَتِي جَعَل لَّكُمْ اللَّيْلَ وَالنَّهَارَ لِتَسْكُنُوا فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِن فَضْلِي
وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Artinya: “Dan rahmat-Nya, Dia jadikan untukmu malam dan siang, supaya kamu beristirahat pada malam itu dan supaya kamu mencari sebahagian dari karunia-Nya pada siang hari agar kamu bersyukur kepada-Nya”.

Ayat tersebut menjelaskan bahwa manusia mempunyai potensi manajerial (khalifah) untuk mengelola secara baik dan adil dalam memakmurkan bumi juga memanfaatkan waktu dengan baik, selain itu menegaskan bahwa dalam memerankan manajerial jangan dengan hawa nafsu sebab jika menggunakan hawa nafsu akan membenarkan segala cara.

Dalam berbisnis keadilan juga dapat berupa tenggang waktu pembayaran pada konsumen, jika konsumen yang mengutang belum mampu untuk membayar tanggungannya. Selain itu bisnis yang dijalankan bersih dari riba, karena mengakibatkan tindakan yang tidak baik dari yang kaya kepada yang kurang mampu. Dengan begitu Rasulullah SAW sangat melarang adanya riba pada proses muamalah.

Dalam hal ini keripik tempe Ubaey sudah menjelaskan perihal produk pada kemasannya, terhadap karyawan pak Nur Kholis sudah adil dalam pembagian upah pekerja, dengan memberikan upah sesuai dengan pekerjaan serta tanggung jawab yang dimiliki karyawan. Pada konsumen beliau pun memberikan tenggang waktu pembayaran bagi konsumen. Berikut pemaparan Bu Hariyanti :

“Kalau ada pembayaran yang nunda mah saya anggap rezeki yang tertunda mba, kita juga usaha bukan buat nyari untung aja, usaha ini sudah saya anggap sebagai ibadah saya.”

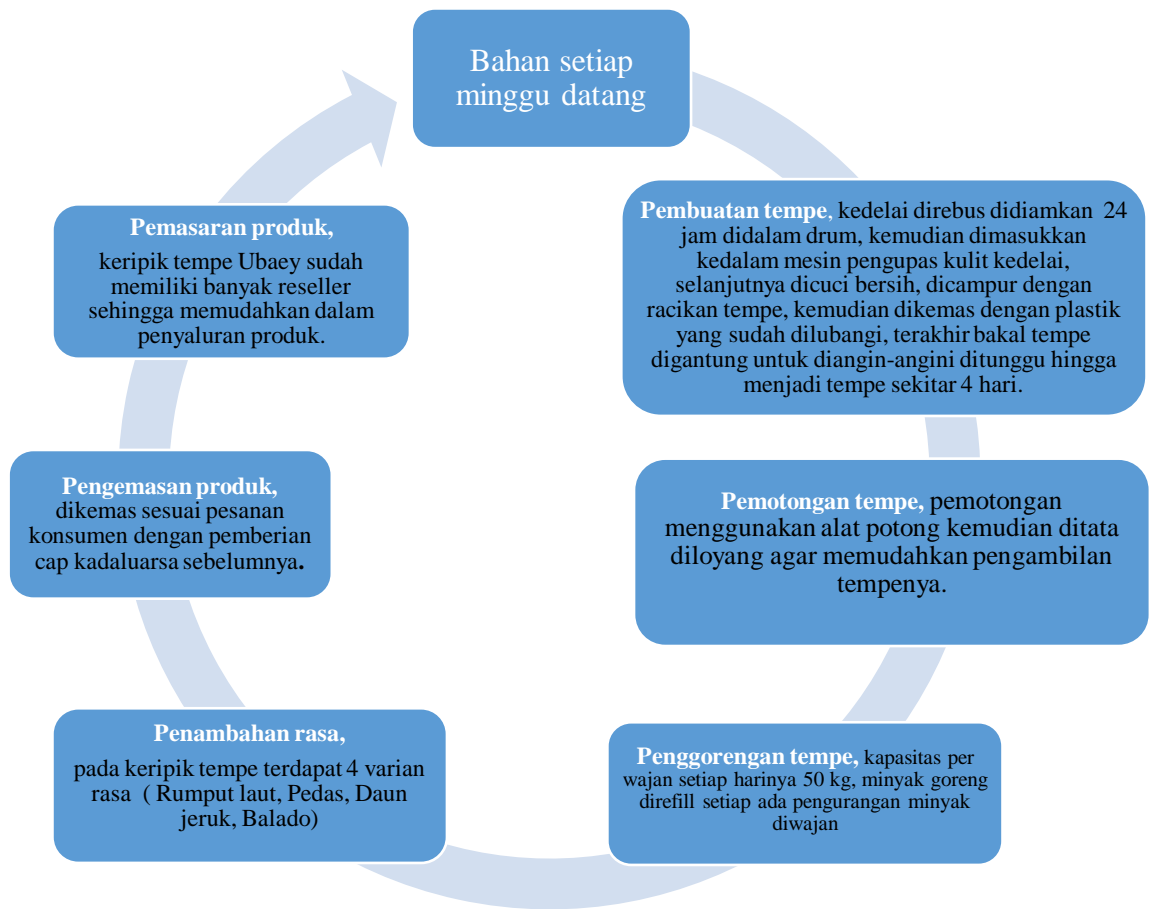
Pada keripik tempe Ubaey tidak terdapat bahan yang terbuang sia-sia yang mana pada kulit kedelai sendiri Pak Nur Kholis memiliki kerjasama dengan peternakan yang mana kulit kedelai dapat dimanfaatkan menjadi campuran pakan, pada minyak sisa penggorengan atau biasa disebut minyak jelantah dapat dimanfaatkan dalam pembakaran kompor. Jadi bahan-bahan dimanfaatkan semaksimal mungkin, sehingga pada hal ini menggambarkan perilaku yang berkaitan dengan keimanan juga ketauhidan. Maka keripik tempe Ubaey sudah melaksanakan proses produksi sesuai dengan anjuran agama islam.

Dalam pengorganisasian sudah terstruktur dengan adanya pemilik, bagian keuangan, administrasi, manager produksi, kepala produksi, bagian produk, bagian pengemasan serta bagian pengemasan. Karyawan ditempatkan pada bagian yang kosong atau diperlukan namun jika kurang nyaman akan dikondisikan pada bagian yang sekiranya aman dan nyaman bagi pekerja. Namun terdapat perangkapan tugas yang dilakukan oleh Pak Nur Kholis selaku pemilik keripik tempe Ubaey.

Dengan membantu bagian produksi, pemasaran, serta pengiriman maka beliau hampir mengerjakan seluruh kegiatan produksi, maka menyebabkan kebijakan yang ada belum berjalan dengan baik dengan adanya perangkapan tugas yang mana mengurangi optimalisasi fungsi pada bagian yang ada. Walaupun sebenarnya *Home Industry* ini sudah melakukan sesuai pengorganisasian dalam manajemen syariah.

Hasil penelitian ini diperkuat dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Niken Lestari dan Sulis Setianingsih (2019) yang berjudul “Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah) dengan hasil penelitian menggunakan pegawai dalam setiap produksinya dengan begitu harus memperhatikan hak dan kewajiban pegawai, seperti membayar upah yang disesuaikan dengan jam kerja.

Selain itu diperkuat juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Slamet Akhmadi dan Istiqomah (2019) yang berjudul “Manajemen Produksi Home Industry Perspektif Ekonomi Islam (Studi di Home Industry Meubel Mega Sandra Desa Buntu Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap)” dengan hasil dalam pandangan ekonomi islam, tanah menjadi suatu faktor produksi yang mana menaungi sumber daya alam yang digunakan untuk proses produksi. Bagi seorang muslim mengolah produksi merupakan sebuah kebaikan yang diberikan Allah SWT guna menyadarkan fungsi khalifah. Bahan baku yang didapatkan merupakan bahan yang berkualitas serta pemanfaatannya digunakan dengan baik.



Dalam pandangan islam terkait produksi harus sesuai dengan ketentuan yang ada yaitu halal serta memelihara lingkungan juga sumber daya yang ada. Dengan begitu dalam pemilihan bahan-bahan pembuatan keripik tempe Pak Nur Kholis memilih bahan terbaik serta pencampuran komposisi pemakaian yang baik, pada produk beliau tidak memakai bahan pengawet yang mana akan membahayakan kesehatan pembelinya jika dikonsumsi terus menerus. Keripik Tempe Ubaey menggunakan bahan yang dipastikan kehalalannya juga tidak membawa kemudharatan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada analisa yang dilakukan oleh peneliti pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan dari fokus penelitian yaitu sebagai berikut :

1. Manajemen produksi pada Keripik Tempe Ubaey sudah berjalan dengan baik, mulai dari perencanaan ide pembuatan keripik tempe, modal yang ada, proses produksi sampai dengan pemasaran produk. Walaupun kenaikan harga bahan baku berimbas pada margin yang didapat, namun penjualannya pun tidak pernah menurun. Sehingga walaupun keuntungan sedikit tiap produknya tapi penjualannya selalu naik atau stabil. Peracikan bumbu diracik secara khusus oleh pemilik sehingga produk memiliki cita rasa sendiri. Beberapa proses produksi menggunakan mesin sehingga membantu pekerjaan karyawan. Dalam pemasarannya produk Keripik Tempe Ubaey melalui *offline*, serta *online* yang dibantu dengan reseller yang sudah bergabung. Pada toko *offline* pemilik melakukan kerjasama pada toko oleh – oleh, ritel, maupun toko grosiran yang tersebar di JABODETABEK. Namun pada pengorganisasian masih belum berjalan dengan baik dikarenakan adanya perangkapan tugas yang dilakukan oleh pemiliknya sendiri.
2. Analisis SWOT pada Rumah keripik tempe Ubaey dimulai dengan memanfaatkan kualitas produk yang ada serta popularitas keripik tempe yang sudah banyak diketahui masyarakat, maka dapat mempermudah peluasan penjualan di seluruh daerah di Indonesia maupun mancanegara. Dengan melakukan perbaikan pada sistem sumber daya manusia baik pemberian pelatihan ataupun motivasi kerja, pembuatan struktur gaji, serta memaksimalkan mesin yang ada, maka akan semakin berkembang pesat.

3. Manajemen produksi yang dilakukan pada Keripik Tempe Ubaey sudah sesuai dengan yang ada pada bisnis islam, dengan menjaga konsumen serta pasar, melakukan komunikasi dengan baik, terbuka dengan produk yang ditawarkan, menjaga kualitas produk yang ada agar sesuai dengan yang tertera. Menjaga kehalalan bahan baku, melakukan beberapa perizinan dagang yang mana sebelumnya dilakukan beberapa tahapan kelayakan produk, produknya pun sudah bersertifikat halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Bahan baku yang ada dimanfaatkan sebaik mungkin jadi tidak ada yang terbuang sia-sia.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian, pembahasan serta kesimpulan yang sudah dibahas di atas, maka peneliti mengajukan beberapa saran, meliputi :

1. Bagi pemilik Keripik Tempe Ubaey agar dapat menangkap peluang yang ada guna memperluas jaringan pemasaran produk, mengikuti pelatihan untuk perbaikan berkelanjutan, menciptakan inovasi baru pada produk, serta melakukan perbaikan pada sistem perekrutan karyawan.
2. Dikarenakan berbagai keterbatasan dalam penelitian ini maka penulis menyarankan bagi peneliti selanjutnya agar dapat menyempurnakan penelitian ini. Dengan menambah sumber informasi/ teori yang berkaitan, objek penelitian yang dapat diperluas.

DAFTAR PUSTAKA

- A, A. (2008). *Pengertian dan Pengawasan Proses Produksi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Abdullah, M. M. (2014). *Manajemen Bisnis Syariah*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Afzalurrahman. (1997). *Muhammad Sebagai Seorang Pedagang*. Jakarta: Yayasan Swarna Bhumy.
- Akhmadi, S., & Istiqomah. (2019). Manajemen Produksi Home Industry Perspektif Ekonomi Islam (Studi di Home Industry Meubel Mega Sandra Desa Buntu Kecamatan Kroya Kabupaten Cilacap). *MABSAYA : Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, 169-189.
- Aladin, A., Modding, B., Syarif, T., & Wiyani, L. (2020). Manajemen Produksi dan Pemasaran Produk Tahu Kuring Pada Home Industry Tahu Kuring Makasar. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 141 - 149.
- Alma, B., Priansa, D. J., & Somad, R. (2016). *Manajemen Bisnis Syariah*. Bandung: Alfabeta.
- Amin, & UII, T. P. (2010). *Menggagas Manajemen Syariah : Teori dan Praktik The Celestial Management*. Jakarta: Selemba Empat.
- AR, C., Makmur, T., Iskandar, E., & Mayamsari, I. (2022). Manajemen Produksi pada Home Industry Pondok Kelapa Muda Jelly Taya di Alue Naga Kota Banda Aceh P. *Jurbal Agriseip*, 30-37.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aziz, A. (2008). *Ekonomi Islam Analisis Mikro Dan Makro*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Brisco, N. D., Serge, D. Y., & Wolfgang, N. (2019). Optimization Of Rubber Production Management : Case Of Safacam. *International Journal Of Innovations In Engineering Research And Technology (IJIERT)*, 33-43.
- Dajan, A. (1986). *Pengantar Metode Statistik*. Jakarta: LP3ES.
- Efendi, U. (2014). *Asas Manajemen*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

- Fahmi, I. (2019). *Manajemen Keuangan*. Bandung: Alfabeta.
- Gumur, A. (1975). *Manajemen Kerangka Pokok-pokok*. Jakarta: Barata.
- Haanurat, A. I., Haliding, S., & Suarni, A. (2011). Manajemen Islam Perusahaan : Model dan Praktis. *Jurnal Ilmu Ekonomi BALANCE*, 102-115.
- Hadi, S. N., & Khairawati, S. (2020). Analisis Implementasi Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Industri Kuliner dalam Perspektif Etika Bisnis Islam. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 57-69.
- Hafidhuddin, D., & Tanjung, H. (2003). *Manajemen Syariah dalam Praktik*. Jakarta: Gema Insani Press.
- Haming, M., & Nurjamanuddin, M. (2014). *Manajemen Produksi Modern: Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Handoko, T. (2012). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi Dan Operasi*. Yogyakarta: BPFEE.
- Handoko, T. H. (2017). *Dasar- Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFEE Yogyakarta.
- Hasan, M. (2002). *Pokok - Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Hasibuan, M. S. (2016). *Manajemen; Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Imran, S., & Indriani, R. (2022). *Buku Ajar Ekonomi Produksi Pertanian*. Gorontalo: Ideas Publishing.
- Jogiyanto. (2005). *Sistem Informasi Strategi Untuk Keunggulan Kompetitif*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Jogiyanto, H. (2014). *Metodologi Penelitian Bisnis:Salah Kaprah dan Pengalaman Edisi 6* . Yogyakarta: BPFEE Yogyakarta.
- Kamaludin, u. A., & Alfian, M. (2010). *Etika Manajemen Islam*. Bandung: Pustaka Setia.
- Latif, A. (2019). Produksi Beras Kemasan Perspektif Manajemen Bisnis Islam. *ISTIHMAR*, 1-19.
- Leppe, E. P., & Karuntu, M. (2019). Analisis Manajemen Rantai Pasokan Industri Rumahan Tahu di Kelurahan Bahu Manado. *EMBA*, 201-210.

- Lestari, N., & Setianingsih, S. (2019). Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah). *LABATILA : Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, 204-222.
- Marselina, E., & Rokamah, R. (2022). Manajemen Produksi Home Industry Keripik Galih Kurnia Usaha Desa Bubakan Kecamatan Tulakan Kabupaten Pacitan. *Niqosiya : Journal of Economics and Business Research*, 105-120.
- Marvin, J. A., & Patmarina, H. (2023). Manajemen Produksi Stick Keju pada Home Industry Efrata Stick Keju di Bandar Lampung. *JURNAL EKONOMIKA*45, 329-336.
- Mashuri, & Nurjannah, D. (2020). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing (Studi pada PT. Bank Riau Kepri Unit Usaha Syariah Pekanbaru). *JPS (Jurnal Perbankan Syariah)*, 97-112.
- MB, K., Kalenur, S., P, N., & Nanjundeswaraswamy, T. (2022). Relationship Between Human Resource Management Practices and Employee Engagement. *Brazilian Journal of Operations and Production Management*, 1-15.
- Muhammad. (2007). *Bisnis Syariah Perspektif Muamalah dan Manajemen*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulolli, E., Boskovska, D., & Islami, X. (2020). The Competitive Role of Human Resource Management Strategies on SMES in a Transitional Economy. *International Journal of Multidisciplinary and Current Research*, 521-529.
- Norvadewi. (2015). Bisnis Dalam Perspektif Islam (Telaah konsep, Prinsip dan Landasan Normatif). *AL-TIJARY*, 35-44.
- Novita Agustina, N. M. (2022, November Selasa). *Kementerian Kesehatan*. Retrieved from Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan: https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1755/tempe-makanan-sederhana-yang-bergizi
- Prihantoro, R. (2012). *Konsep Pengendalian Mutu*, ed. Adriyani Kamsyach. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

- Purhantara, W. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rangkuti, & Freddy. (2008). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ranti, N. (2018). Manajemen Produksi Siaran Radio Patra FM dalam Melestarikan Budaya Minang di Kecamatan Mandau. *JOM FISIP*, 1-10.
- Rochdiani, D., Kusumo, R., Wiyono, S., Qanti, S., & Sadeli, A. (2018). Manajemen Usaha Home Industry Desa Sindangsari Kecamatan Sukasari Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk masyarakat*, 51-55.
- Subanar, H. (2012). *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta: BPFE .
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukarno. (2013). *Etika Bisnis Dalam Perspektif Ekonomi Islam*. Jakarta: Al-Azhar Bantar Jati.
- Sule, E. T., & Wildani, H. (2016). *Manajemen Bisnis Syariah*. Bandung: Refika Aditama.
- Sumayang, L. (2003). *Dasar - Dasar Manajemen Produksi Dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Supranto, J. (2000). *Statistik Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Syofwan, M. I. (2004). Ekonomi Islam :Prinsip, Dasar dan Tujuan. In A. A. At-Tariqi, *Al- Iqtishad Al-Islami : Ushusuu Wa Muba'un Wa Akhdaf* (pp. 1-351). Yogyakarta: Magistra Insania Press.
- Syukran, M., Agustang, A., Idkhan, A. M., & Rifdan. (2022). Konsep Organisasi dan Pengorganisasian Dalam Perwujudan Kepentingan Manusi. *PUBLIK:Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi Dan Pelayanan Publik*, 95-102.
- Syukur, M., & Fitri, Y. (2022). Strategi Manajemen Produksi dalam Meningkatkan Profitability Provider Perspektif Islam. *PROFIT:Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan*, 16-31.
- Zikwan, M., & Susanti, D. (2020). Produksi Kerupuk Kedelai dalam Perspektif Produksi Islami pada CV. Muzaffer Arjasa Situbondo. *Jurnal al-idarah*, 84-97.

LAMPIRAN

PEDOMAN WAWANCARA

A. Daftar pertanyaan yang diajukan untuk Owner keripik tempe Ubaey

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN/ SEJARAH BERDIRINYA

1. Bagaimana awal mula berdirinya Rumah Keripik Tempe Ubaey?
 - Berawal dari berjualan kue basah atau jajanan pasar yang dititipkan di beberapa tempat, yang kemudian berfikir untuk memiliki dagangan yang dapat dijual belikan dalam jangka panjang juga proses produksi dilakukan dari pagi sampai sore.
2. Berdiri pada tahun berapa ? Nama UBAEY diambil dari nama siapa ?
 - Berdiri dari tahun 2014, Ubaey berasal dari nama panggilan anak Pak Nur yang ke dua yang biasa dipanggil baey lalu muncul nama Ubaey.
3. Nama pemilik / owner Rumah Keripik Tempe Ubaey? Nama CV ?
 - Pak Nur Kholis merupakan pemilik Keripik Tempe Ubaey, juga pemilik CV Putra Bengawan.
4. Apa tujuan utama didirikannya RKT Ubaey?
 - Mempunyai usaha jangka panjang.
5. Apasaja legalitas yang dimiliki RKT Ubaey?
 - Ada beberapa legalitas yang dimiliki oleh CV Putra Bengawan. Seperti HAKI, P-IRT, HALAL MUI, serta sertifikat Merk.
6. Bagaimana struktur organisasi atau kepengurusan pada RKT Ubaey ?
 - Ada beberapa bagian yang ada di *Home Industry* ini, seperti : pemilik, direktur keuangan, manager produksi, administrasi, kepala produksi, kepala bagian, bagian produksi juga bagian pengiriman produk.
7. Berapa jumlah seluruh karyawan RKT Ubaey ?
 - Karyawan yang ada sekitar 30 orang.

8. Apakah karyawan berasal dari masyarakat sekitar lingkungan atau dari daerah lain?
 - Karyawan bermacam-macam ada yang dari luar daerah, ada yang sekitar komplek, ada juga yang tetangga sekitar sini.
9. Apasaja peralatan yang dimiliki RKT Ubaey ?
 - Ada beragam macam, sesuai dengan kebutuhan yang ada.
10. Ada apa saja produk yang dipasarkan oleh Rumah Keripik Tempe Ubaey?
 - Ada keripik tempe, keripik usus, keripik gadung, peyek, ampyang, grubi.
11. Apakah ada karyawan yang pernah diam-diam membawa produk?
 - Sejauh ini tidak ada, paling yang remuk dibolehin bawa pulang.
12. Berapa keuntungan yang bisa didapat dalam satu harinya ?
 - Kurang lebih satu juta perharinya.
13. Apakah RKTU memiliki hubungan kerjasama dengan pihak lain seperti rekanan dan pemasok, yang dapat mendukung kegiatan bisnis ? apa bentuk dukungan yang diberikan kepada RKTU?
 - Ada kerjasama dengan beberapa *supplier*, dengan pengiriman bahan baku setiap minggunya.
14. Kapasitas produksi perbulannya berapa?
 - Sekitar 10 ton 4 kuintal untuk perbulannya.
15. Apakah ada pembinaan UMKM dari pemerintah?
 - Tentu ada, tinggal kita pilih yang mau lebih dipelajari yang mana.
16. Keripik tempe Ubaey memiliki berapa varian rasa?
 - Ada 5 varian rasa, original, pedas, rumput laut, balado, dan daun jeruk.
17. Produk *best seller* dari CV PUTRA BENGAWAN apa?
 - Untuk produk yang banyak terjual yaitu keripik tempe varian original.
18. Apakah Produk sudah terjual ke luar negeri? Kemana saja?
 - Sudah tereksport keluar negeri seperti ke Australia juga Taiwan.

TEMUAN PENELITIAN

1. Kegiatan operasional

- Bagaimana Pembagian tugas dalam manajemen produksi ?
- Bagaimana Pendistribusian bahan baku pada Rumah KT. Ubaey?
- Dalam satu hari bisa memproduksi berapa banyak keripik tempe?
- Apakah ada SOP yang diterapkan pada karyawan ?
- Untuk jam kerja karyawan sama semua atau ada shift-shift an?
- Apakah ada data produksi perbulan atau pertahunnya ?
- Apakah ada data Penjualan perbulan atau pertahunnya ?

2. Proses pengolahan produk

- Bagaimana cara pembuatan tempe yang dilakukan oleh RKT Ubaey?
- Apasaja bahan baku yang digunakan untuk pembuatan keripik tempe?
- Apakah ada pemilihan kedelai untuk diproduksi menjadi tempe?
- Bagaimana proses produksi pada RKT Ubaey?
- Apasaja kendala yang ada pada saat proses produksi berlangsung?
(Bahan baku, SDM, Produksi, Pengemasan, Pemasaran, Keuangan)

3. Modal

- Untuk modal awal produksi berasal dari modal pribadi/ bagaimana ?
- Apakah RKT Ubaey pernah mengajukan pinjaman modal ?

4. Penyediaan tenaga kerja

- Untuk perekrutan karyawan bagaimana ?
- Bagaimana cara pembagian kerja para karyawan?
- Apa minat karyawan bekerja disini ?

5. Gaji / Tunjangan hari raya

- Bagaimana sistem pembagian gaji / upah?
- Adakah intensif yang diberikan kepada karyawan?

6. Pemasaran produk

- Apakah ada website yang dapat dijangkau ?
- Penjualan produk dimana aja ? ada agen / kemitraan ?
- Ada penjualan melalui marketplace ?
- Ada produk selain keripik tempe ? ada apa saja ?
- Kalau mau ikut memasarkan tapi dengan brand kita sendiri apa bisa ?

PEMBAHASAN

1. Bagaimana implementasi manajemen produksi pada usaha Rumah Keripik Tempe Ubaey ?

- Bagaimana perencanaan produksi pada Rumah keripik tempe Ubaey ?
- Bagaimana pengorganisasian produksi keripik tempe pada RKT Ubaey ?
- Bagaimana pengarahan produksi pada Rumah Keripik tempe Ubaey ?
- Bagaimana pengendalian produksi pada rumah keripik tempe Ubaey ?
- Kendala pada penerapan manajemen produksi?
- BAHAN BAKU
 - Pengiriman bahan baku dari Supplier setiap kapan?
 - Jumlah bahan baku sekali kirim berapa banyak?
 - Bahan baku yang memiliki supplier apa saja?
 - Kulit kedelai, minyak sisa penggorengan dapat diolah lagi/ langsung buang?
 - Untuk kemasan sistem pembeliannya seperti apa?
 - Apakah produk menggunakan bahan pengawet?

2. Analisis SWOT

- Apakah ada bagain Pemasaran pada *Home Industry* ini?
- Apa ada pengusaha yang sama pada bidang ini di wilayah sini?
- Apa yang jadi pembeda dengan kompetitor?
- Berapa lama ketahanan produk?
- Apa ada kendala pada bahan baku?

4. Legalitas CV. Putra Bengawan

Surat Ijin Usaha Atau Sertifikasi Perusahaan	Nomor Surat	Instansi Penerbit
HAKI CV. PUTRA BENGAWAN	AHU-0001054- AH.01.14 Tahun 2018	Direktorat Jenderal Administrasi Hukum Umum
P-IRT	2113603020045-26	Dinas Kesehatan
Sertifikat Halal	17100026981116	Majelis Ulama Indonesia
Sertifikat Merk	IDM000651011	KEMHUM dan HAM

5. Daftar Karyawan dan bagiannya

NO	BAGIAN	NAMA
1	OWNER	PAK NUR KHOLIS
2	DIREKTUR KEUANGAN	BU HARIYANTI
3	MANAGER PRODUKSI	BU SITI
4	ADMIN	THE PIPIT

5	KEPALA PRODUKSI	PAK AKAH
6	KEPALA BAGIAN	BAYU, SONY,ALDI,AMAN
7	BAGIAN PEMBUATAN TEMPE	PAK BAYU, PAK SAHRIL,PAK MAHEN,PAK DEDE
8	BAGIAN PEMOTONGAN TEMPE	PAK SONY, PAK IKMAL
9	BAGIAN PENGGORENGAN TEMPE	TINO, NA'AN, PRIYANTO,ALDI, RAHMAT,YADI, MULYA,JAJA
10	BAGIAN PENGEMASAN PRODUK	SARJANI, PIPIT,ELA,TANTRI, RAFLI,BUNDER,AMAN,YUNUS
11	BAGIAN PENGIRIMAN	PAK EDI

6. Daftar Peralatan

NO	KEGUNAAN	PERALATAN
1	PEMBUATAN TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Kompor • Dandang • Drum • Mesin pengupas kedelai • Bakul • Bak • Mesin pelubang plastik

2	PEMOTONGAN TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin potong tempe • Loyang
3	PENGGORENGAN KERIPIK TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Wajan • Tungku • Kompor • Tabung gas • Serokan/jaring • Bak • Penyaringan minyak • Sotel
4	PENGEMASAN KERIPIK TEMPE	<ul style="list-style-type: none"> • Mesin Sealer • Mesin Continuous Sealer • Mesin Coding Expired Date • Mesin Pengaduk bumbu

7. Daftar Ukuran Kemasan dan Harga

NO	UKURAN KEMASAN	HARGA PRODUK*
1	100 gr	Rp 12.000
2	175 gr	Rp 16.000
3	1,5 kg	Rp 68.000
4	2 kg	Rp 95.000
5	2,8 kg	Rp 126.000

8. Daftar Agen Keripik Tempe Ubaey

NO	NAMA AGEN	WILAYAH
1	TRANSMART	INDONESIA
2	TANGCITY	TANGERANG
3	MEGA MALL PLUIT	JAKARTA
4	TOTAL BUAH	JABODETABEK
5	AMANDA GROUP	JABODETABEK
6	ALL FRESH	JABODETABEK
r7	DUTA BUAH	JABODETABEK
8	BUAH NUSANTARA	JABODETABEK
9	ARASARI GROUP	JABODETABEK



