

ANALISIS PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM
(Studi Kasus Pada keripik Cinta Mas Hendro Kecamatan Gebang Kabupaten Langkat)

Nursani Alvia Siregar*

Prodi Ekonomi Islam UIN Sumatera Utara, Indonesia

Email : nursanialviasiregar@gmail.com

Sabilla Cahya Kinanti

Prodi Ekonomi Islam UIN Sumatera Utara, Indonesia

Email : sabillacahya076@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the production process of a producer in processing his product which is reviewed based on Islamic economics. The research method used is a qualitative approach. Data collection techniques used in this study were interviews and observation. The subjects used were the owner of the Mas Hendro love chip business and his employees. The results of this study indicate that the process of making love chips follows the production rules in Islam. The owner uses halal ingredients, maintains cleanliness, does not use preservatives or food coloring, maintains the security and safety of his employees and consumers, gives alms by giving free food and drinks to consumers. Researchers hope that research can be useful, especially for producers to continue to pay attention to halal, hygiene and consumer health in making a product for the sake of achieving benefit.

Keywords: production, industrial business, SMEs, chips

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi seorang produsen dalam mengolah produknya yang ditinjau berdasarkan ekonomi islam. Metode penelitian yang digunakan ialah pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan observasi. Subjek yang digunakan adalah pemilik usaha keripik cinta mas hendro dan karyawannya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam proses pembuatan keripik cinta ini sudah mengikuti kaidah produksi dalam islam. pemilik menggunakan bahan yang halal, menjaga kebersihan, tidak menggunakan pengawet atau pewarna makanan, menjaga keamanan dan keselamatan karyawan dan konsumennya, bersedekah dengan memberikan makanan dan minuman secara gratis kepada konsumen. Peneliti mengharapkan penelitian dapat bermanfaat khususnya kepada produsen untuk terus memperhatikan kehalalan, kebersihan dan kesehatan konsumen dalam membuat suatu produk demi tercapainya kemaslahatan.

Kata Kunci: produksi, usaha industri, UMKM, keripik

PENDAHULUAN

Produksi ialah tahap awal yang harus dilakukan dalam memulai sebuah usaha. Dalam proses pembuatan barang, terdapat beberapa tahapan yang harus dilalui, seperti tahap persiapan bahan baku, tahap pengolahan, dan tahap penyelesaian. Oleh karena itu, produksi memiliki peran yang sangat penting dalam menjalankan sebuah bisnis. Namun, masih ada produsen yang tidak mematuhi prinsip-prinsip syariat Islam dan tidak memperhatikan batasan antara halal dan haram. Mereka hanya menggunakan bahan-bahan apa saja yang dapat digunakan untuk memproduksi barang demi mendapatkan keuntungan dan memenuhi kebutuhan mereka. Mereka tidak

mempertimbangkan apakah produksi yang dilakukan bermanfaat atau merugikan. Yang mereka terapkan hanyalah prinsip ekonomi kapitalis yang mengutamakan keuntungan semata tanpa memperhatikan manfaat yang dihasilkan.(Fitriyani, 2022)

Dalam konteks pembuatan barang dan jasa, seorang pembuat harus selalu mematuhi prinsip ekonomi Islam. Produksi adalah proses dalam menciptakan barang dan jasa dengan mempertimbangkan faktor-faktor produksi yang tersedia, dengan tujuan memenuhi kebutuhan dengan memperhatikan nilai-nilai keadilan dan kebijakan (maslahah). Produksi juga merupakan upaya manusia untuk meningkatkan tidak hanya kondisi fisik material, tetapi juga moralitas sebagai cara untuk mencapai kesuksesan (Rafsanjani, 2016).

Dalam hal ini, sebagai produsen harus mampu memproduksi olahannya dengan cara yang baik, selalu memperhatikan kebersihan dan memakai bahan-bahan yang sudah terjamin kehalalannya. Hal ini dilakukan demi terciptanya kemaslahatan bersama. Jangan sampai produsen dalam bekerja hanya mengikuti nafsu keserakahan semata yang dapat merugikan konsumen.

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memberikan informasi kepada para pelaku ekonomi, terutama produsen, mengenai teori produksi dalam ekonomi Islam. Dalam teori produksi ini, diajarkan bagaimana cara berproduksi yang baik dan tetap dalam lingkup halal.

METODE PENELITIAN

Jenis dan pendekatan penelitian

Jenis penelitian pada miniriset ini ialah penelitian kualitatif, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan pada subjek penelitian, seperti perbuatan, sudut pandang subjek dalam menghadapi fenomena, motivasi dari subjek secara menyeluruh dengan memuat kata-kata dan bahasa atas kejadian-kejadian khusus yang terjadi secara alami. Maka dalam penelitian ini, tidak memuat data-data statistic atau data-data berbentuk angka. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif. Pendekatan ini menyajikan data dalam bentuk kata-kata.

Subjek Penelitian

Adapun yang menjadi subjek dalam penelitian ini ialah pemilik keripik cinta yaitu Mas Hendro dan pekerjanya.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam mengumpulkan data, peneliti menggunakan metode wawancara dan observasi.

1. Wawancara

Wawancara ialah bentuk aktivitas percakapan antara pewawancara dan narasumber dengan memberikan beberapa pertanyaan guna mendapatkan informasi secara langsung. Wawancara dilakukan peneliti secara langsung kepada pemilik keripik cinta dan para karyawannya.

2. Observasi

Peneliti melakukan observasi langsung kepada objek ditempat, Pengamatan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memperoleh informasi tentang aktivitas produk keripik cinta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik cinta mas hendro merupakan usaha industry makanan yang telah dirintis sejak 2013 tahun yang lalu. Sang pemilik mas hendro tidak pernah menyerah dalam menciptakan berbagai jenis keripik berbahan dasar ubi kayu, ubi jalar dan pisang. Saat ini keripik cinta telah memiliki banyak varian keripik dengan rasa yang berbeda beda, mulai dari keripik ubi, keripik pisang, keripik ubi jalar. Pemasaran keripik telah meluas hingga luar sumatera utara, yaitu aceh hingga riau. Dalam proses pembuatan keripik cinta dibantu sebanyak kurang lebih 300 karyawan ibu ibu yang terbagi dalam 3 shift per harinya. Adanya usaha keripik cinta ini sungguh dapat menambah penghasilan masyarakat setempat., kata ibu udin “kami sangat bersyukur dan berterimakasih kepada Mas Hendro atas bisnis keripik yang telah dirintisnya ini, karena bisa membantu perekonomian keluarga saya”.

Untuk menciptakan keripik yang berkualitas, tahap produksi dimulai dengan memilih singkong dan ubi jalar yang berkualitas untuk diolah. Singkong kemudian dikupas, dicuci, dan dipotong sebelum digoreng. Setelah digoreng, keripik dicampur dengan bumbu dan segera dikemas. Pembuatan keripik ubi ini memakai peralatan yang masih manual dan dikerjakan secara besar-besaran guna mempercepat kegiatan produksi

Perangkat dan peralatan yang dipakai dalam tahap produksi keripik adalah.: pisau dapur, pisau penggiris, ember, kuali penggorengan, saringan minyak, alat press dan mesin pengaduk bumbu. Meski pengolahannya masih secara tradisional, namun pemilik usaha keripik cinta menyakinkan bahwa keripik yang diproduksi dibuat tidak menggunakan bahan pewarna dan pengawet kimia sehingga aman untuk dikonsumsi. Berbagai jenis makanan yang diolah dari ubi serta pisang yang memiliki daya minat yang tinggi.

Usaha industry keripik cinta juga didukung sarana dan prasarana yang disediakan demi menjaga keamanan dan kenyamanan, seperti adanya penjaga keamanan disekitar lingkungan keripik, masker dan sarung tangan untuk menjaga keselamatan kerja karyawan. Selain itu juga ada alat penanggulangan kebakaran seperti : penyedot air, mesin pompa dan racun api.

Deretan Fasilitas yang disiapkan seperti lapangan parkir yang luas, pelayanan yang ramah,ruangan yang nyaman,memberi makan dan minuman secara gratis ke semua pangunjung, memberikan keripik gratis bagi sang sopir hingga mempersiapkan 12 satpam untuk keselamatan dan membantu para konsumen yang ingin menyebrang jalan. Dahsyatnya kekuatan sedekah dari owner berikan memberikan rezeki yang berlimpah terhadap usahanya yang tetap ramai dikunjungi sampai saat ini.

Kesejahteraan karyawan sangat penting untuk diperhatikan, terlihat system gaji dikering cinta mas hendro di bagi menjadi dua system pembayaran gaji, yaitu dibayar per hari dan per bulan. Untuk harian dibayarkan setiap minggu beserta uang lembur jika ada karyawan yang lembur. Untuk pembayaran bulanan, dilakukan dua kali yakni pada awal bulan untuk gaji dan pertengahan bulan untuk upah lembur selama satu bulan.

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti, usaha keripik cinta mas hendro telah mengikuti kaidah produksi dalam islam, dimana dalam proses pembuatannya mereka memperhatikan kualitas, kebersihan, kehalalan, tidak menggunakan bahan pengawet maupun pewarna makanan, bersedekah,

PENUTUP

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti terhadap usaha keripik cinta mas hendro telah mengikuti kaidah berproduksi menurut tuntunan ekonomi islam. Beberapa kegiatan yang peneliti amati dalam produksi keripik cinta mas hendro antara lain :

1. Bahan baku pembuatan keripik seperti singkong, ubi kayu dan ubi jalar dipilih dan dicek untuk diambil kualitas yang baik.
2. Proses pembuatan keripik menjaga mutu, kebersihan dan kesehatan konsumen. hal ini terlihat singkong yang telah dipilih di cuci bersih, dan dalam pembuatan keripik tidak mamakai bahan pewarna maupun pengawet buatan sehingga aman untuk dikonsumsi.
3. Pemilik keripik sangat dermawan dan memiliki jiwa social yang tinggi. Keripik cinta menyediakan makan dan minum gratis kepada setiap pembeli yang singgah. Tak hanya itu, keripik cinta juga memberikan keripik gratis untuk supir yang membawa penumpang yang singgah untuk membeli keripik.
4. Keripik cinta mas hendro juga mengedepankan keamanan, kesejahteraan dan keselamatan karyawannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afzalurrahman. (1995). *Doktrin Ekonomi Islam Jilid 1 : Terjemahan Soeroyo, Nastangan*. PT. Dana Bhakti Prima Yasa.
- Fitriyani, A. (2022). ANALISIS PENERAPAN ETIKA BISNIS ISLAM TERHADAP PRODUKSI RUMAHAN (Studi Pada Rumah Produksi Roti Bintang Bakery Sukarame Bandar Lampung). Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Mannan, M. A. (1997). *Teori dan Praktek Ekonomi Islam*. PT. Dana Bhakti Prima Yasa.
- Muhammad. (2004). *Ekonomi Mikro dalam Perspektif Islam*. BPFE Yogyakarta.
- Muslim, S. (n.d.). (*Maktabah al-Syamilah : Sahih Muslim , ta'liq Muhammad Fuad Abd al-Baqi*).
- Mustafa Edwin Nasution, D. (2006). *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. kencana prenada media group.
- Niken Lestari, S. S. (2019). ANALISIS PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM (Studi Terhadap Produsen Genteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah). *LABATILA: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, 3(2).
- Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas kerjasama dengan Bank Indonesia. (2008). PT Raja Grafindo Persada.
- Rafsanjani, H. (2016). Etika Produksi Dalam Kerangka Maqashid Syariah. *Jurnal Perbankan Syariah*, 1(2).
- Sukirno, S. (2002). *Pengantar Teori Mikroekonomi*. Raja Grafindo Persada.