

## **BAB IV**

### **PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, PEMBAHASAN**

#### **A. Paparan Data**

Berdasarkan apa yang peneliti dapatkan di lapangan, baik melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan informan dalam melengkapi data-data yang diperlukan, maka yang dapat peneliti uraikan dalam penelitian ini sebagai berikut:

##### **1. Profil Perusahaan Petis Ikan Tuna Merk “HSN”**

Perusahaan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” yang berada di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Perusahaan ini di dirikan oleh seorang warga Desa Konang tersebut yaitu Bapak H. Dulla. Awal mula mendirikan petis ikan tuna sedikit mengalami kendala terkait dengan bahan-bahan yang dikumpulkan serta dalam segi pemasarannya, karena masih belum banyak orang yang mengetahui, masih butuh proses sedikit demi sedikit untuk mengembangkan pemasaran petis ikan tuna.

Petis Ikan Tuna ini di dirikan pada tanggal 15 Februari 2015, didirikan untuk memajukan sector ekonomi keluarga serta terhadap masyarakat. Tujuan mendirikan perusahaan ini yaitu untuk membantu ekonomi keluarga serta memberi lapangan pekerjaan kepada warga sekitar.

Didirikannya perusahaan petis untuk menambah produk unggulan di Pamekasan Madura. Pandangan ke depan dalam berdirinya perusahaan petis yaitu untuk memiliki prospek bisnis yang baik, karena dunia digital yang

berkembang sangat pesat memiliki peluang pemasaran yang sangat bagus. Petis merupakan produk yang banyak di minati oleh orang-orang Madura yang memiliki citra rasa agak asin, dan daerah-daerah tapal kuda merupakan penikmat atau penyuka dari Petis Ikan Tuna Merk “HSN” ini, sehingga petis “HSN” ini telah berjalan dan memenuhi pasar-pasar tradisional yang ada di daerah-daerah Madura bahkan sampai ke Jawa atau luar Madura. <sup>1</sup>

## **2. Visi dan Misi Perusahaan Petis**

### **a. Visi Perusahaan Petis Ikan Tuna**

Mengembangkan bisnis lokal atau produk lokal yaitu produk unggulan Madura agar bisa menjadikan produk Nasional. Memberikan peluang kerja kepada masyarakat sekitar untuk mensejahterakan ekonominya

### **b. Misi Perusahaan Petis Ikan Tuna**

Berupa untuk terus menjaga produk lokal menjadi produk unggulan. Berupa untuk terus memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat sekitar agar bisa mengembangkan ekonomi masyarakat. <sup>2</sup>

## **B. Paparan Data Hasil Penelitian**

Paparan data merupakan temuan yang diperoleh dari hasil penelitian berdasarkan observasi, wawancara, dan dokumentasi yang terkait dengan fokus

---

<sup>1</sup> Wawancara Langsung dengan Bapak H. Dulla sebagai Pemilik Perusahaan Petis, pada tanggal 02 Maret 2020.

<sup>2</sup> Wawancara Langsung dengan Karyawan Perusahaan Petis, pada tanggal 02 Maret 2020.

penelitian dimana dilakukan di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan

### **Tahapan Pembuatan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” Dalam Perspektif Ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan**

Produksi adalah suatu kegiatan memproses input (faktor produksi) menjadi suatu output. Menurut ilmu ekonomi, pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan/manfaat suatu barang

Produksi dalam perspektif Islam tidak hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya, meskipun mencari keuntungan tidak dilarang.

Produksi dalam Islam tidak semata-mata hanya ingin memaksimalkan keuntungan dunia, akan tetapi yang lebih penting adalah memaksimalkan keuntungan di akhirat.

#### **1. Tahapan Pembuatan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan.**

Berdasarkan apa yang peneliti amati bahwa Bapak H. dulla pemilik perusahaan Petis Ikan Tuna menyampaikan bahan baku dalam pembuatan petis dimana disampaikan:

“Bahwa untuk membuat petis yang perlu disediakan pertama sari ikan tuna atau sari ikan tongkol, kedua gula pasir gula merah juga bisa tapi lebih bagus gula pasir, ketiga penyedap rasa seperti miwon atau ajinomoto, keempat

glukosa, glukosa itu yang terbuat dari sari singkong, intinya bahan pemanis, dan kelima tepung”<sup>3</sup>

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa bahan baku yang digunakan dalam pembuatan memilih menggunakan bahan yang terbaik agar menghasilkan petis yang enak.

Mengenai proses pembuatan atau pencampuran bahan petis ikan tuna disampaikan oleh karyawan perusahaan

“Proses pencampuran yang pertama sari ikan tuna itu dimasak dengan menggunakan kayu dimasak sampai mengental dan butuh waktu sekitar 4 jam, bahan tersebut akan bagus dan berkualitas manakala apinya tersebut kecil, karena kalau misalnya apinya besar bisa menyebabkan sari ikan tuna tersebut rentang untuk hangus. Yang kedua gula harus dimasukkan ke dalam wadah kemudian dimasak juga sampai mengeluarkan putih-putih hingga mencair, hingga kalau sudah mencair dicampurlah dengan petis tersebut sampai petis itu bisa di Tarik, maka pertanda petis itu sudah masak, ketika petis sudah bisa ditarik maka selanjutnya dicampurlah penyedap rasa sesuai dengan ukuran, kalau misalnya 5 kilo gram gula 5 kilo gram maka penyedap rasanya 250 gram ataupun yang berupa ajinomoto atau miwon yang penting 250gram, kemudian setelah itu baru diberi glukosa agar petis tersebut rasanya lebih enak dan nikmat”<sup>4</sup>

Dari hasil wawancara bisa disimpulkan bahwa proses pencampuran petis dilakukan dengan berbagai cara untuk menghasilkan petis yang berkualitas, dan tentunya dengan aturan yang diterapkan itu untuk ketahanan petis yang akan bertahan dalam kualitas. Pemilihan bahan-bahan dasar yang baik dan bagus.

---

<sup>3</sup> Observasi Langsung, pada tanggal 02 Maret 2020

<sup>4</sup> Wawancara Langsung dengan karyawan Perusahaan Petis, pada tanggal 02 Maret 2020.

Kualitas yang terbaik, pengolahan dari petis serta pencampuran dari semua bahan-bahan itu harus dengan bumbu-bumbu racikan yang sudah di sesuaikan agar rasa yang dihasilkan enak dan nikmat. Dalam melakukan pengolahan petis harus dengan baik, yaitu dengan cara mengatur suhu panasnya dengan stabil agar petis tidak rusak, sehingga menghasilkan petis yang sempurna

Mengenai proses pemasarannya disampaikan oleh Bapak H. Dulla sebagai pemilik perusahaan

“Mengenai proses pemasarannya itu ada 2 macam yang pertama, harus punya imajinasi bahwa daratan itu harus disamakan dengan lautan, artinya dilautan itu ada orang yang memancing ada orang yang menjaring ikan, majas ini lalu dikaitkan dengan yang di darat bahwa memasarkan barang itu tidak semudah membalikkan telapak tangan, oleh karena itu butuh perjuangan, pengorbanan, baik waktu, financial atau berupa dana serta tenaga. Maka yang pertama memasarkan barang itu di pasarkan ke pasar karena pasar itu adalah tempat perputaran uang yang sangat cepat. Kemudian setelah pasar di masyarakat, dan selanjutnya bisa ke toko-toko. Olah karena itu, saya bisa mengetahui seberapa jauh kemampuannya dalam memasarkan petis tersebut. Subjek pemasaran tersebut betul-betul memahami dan sudah menguasai tata bahasa dengan menggunakan bahasa persuasip supaya menarik terhadap masyarakat”<sup>5</sup>

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa dalam strategi pemasaran sering ada kendala-kendala karena tentunya terlalu banyak para pesaing perusahaan petis lainnya.

Sehingga agar tidak kalah dalam pemasarannya perusahaan petis harus berperang di Kualitas. Kareana di desa Konang perusahaan petis yang juga

---

<sup>5</sup> Wawancara Langsung dengan Bapak H. Dulla sebagai Pemilik Perusahaan Petis, pada tanggal 02 Maret 2020.

terkenal ada 3 perusahaan yang saling mempertahankan Kualitas agar tidak kalah dari pesaing perusahaan petis disekitarnya.

Berdasarkan pengamatan yang diamati peneliti bahwa mengenai dampak petis ikan tuna disampaikan oleh Karyawan perusahaan

“Mengenai dampak terhadap lingkungan bahwa sari ikan tongkol ataupun sari ikan tuna itu sangat mencemarkan lingkungan terutama pancaindera penciuman hidung. Oleh karena itu untuk membuat petis harus ada izin dulu kepada kepala desa supaya nanti ketika ada suatu permasalahan bisa dipertanggungjawabkan. Oleh karena itu untuk pembuatan petis ini sebisa mungkin di tempat yang tidak padat mengingat limbahnya itu bisa menyebabkan pencemaran udara”<sup>6</sup>

Dari wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa dampak petis bagi masyarakat sangatlah tidak baik karena mencemari lingkungan sekitar. Jadi perusahaan petis didirikan ditempat yang agak jauh dari penduduk agar bau yang ditimbulkan dari limbah petis tersebut tidak terlalu menyengat pada pancaindera bagian hidung.

## **2. Tahapan Pembuatan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” Dalam Perspektif Ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan.**

Wawancara langsung dilakukan di perusahaan Petis. Mengenai kehalalan petis disampaikan oleh Bapak H. Dulla sebagai pemilik perusahaan

“Bahan bisa dikatakan halal manakala tidak ada unsur najis terhadap barang tersebut. Najis maksudnya hal-hal seperti kesucian bahan, kemudian kebersihan bahan, sehingga

---

<sup>6</sup> Observasi Langsung, pada tanggal 02 Maret 2020.

bahan tersebut sudah ada jaminan untuk menjadi bahan halal”<sup>7</sup>

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa kehalalan itu dipandang dalam kesucian dari bahan-bahan tersebut, sehingga dikatakan halal manakala bahan yang digunakan tidak mengandung unsur najis tentunya juga bahan yang diperoleh dengan berlebelkan yang halal.

Mengenai kebersihan dan kesucian petis ikan tuna disampaikan oleh Hj. Nurholisa sebagai kasir perusahaan

“Yang pertama ikan terlebih dahulu disucikan karena didalam ikan tersebut ada darah, kalau darah itu mengalir ke sari ikan maka itu bisa dikatakan najis, darahnya yang menyebabkan najis. Oleh karena itu dibersihkan terlebih dahulu kemudian diangkat ke tempat yang sudah disediakan oleh karyawan untuk di proses kemudian dimasak ketika di masak lalu nanti akan menghasilkan sari ikan dan diusahakan wadah tersebut dalam keadaan suci sehingga hasilnya suci dan bersih”<sup>8</sup>

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa kesucian dan kebersihan merupakan unsur yang sangat penting dalam proses produksi agar barang yang di produksi menjadi barang yang halal untuk dikonsumsi dan tentunya juga higienis.

Mengenai pemasaran sudah sesuai dengan kaidah jual beli dalam perspektif Ekonomi Islam disampaikan oleh bapak H. Dulla sebagai pemilik perusahaan

---

<sup>7</sup> Wawancara Langsung dengan Bapak H. Dulla sebagai Pemilik Perusahaan Petis, pada tanggal 05 Maret 2020.

<sup>8</sup> Wawancara Langsung dengan Ibu Hj. Siti Nurholisa sebagai Kasir Perusahaan Petis, pada tanggal 05 Maret 2020

“Yang pertama harus jujur, modal utama jujur yang dikatakan jujur kalau misalnya harga petis itu 20.000 perkilo maka tidak diperbolehkan menjual petis dengan harga yang jauh lebih tinggi misalnya 50.000.karena didalam hukum tata jual beli barang, pedagang tidak diperbolehkan mengambil keuntungan lebih dari separuh harga, yang diperbolehkan itu seperempat harga itu secara hukum, kedua barang yang berupa petis ini di jual 20.000 perkilo tiba-tiba secara tidak jujur ketika terjadi suatu negosiasi dengan konsumen dikatakan sudah ada yang menawar 30.000 padahal tidak ada yang menawar 30.000 maka orang tersebut menjualnya tidak jujur”<sup>9</sup>

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa seorang peangang untuk melakukan jual beli harus mengetahui terlebih dahulu kuncinya yaitu harus menjadi seorang pedagang yang jujur. Jika ada unsur penipuan maka dari itu penjual tersebut tidak sesuai dengan kaidsh Islam.

Apabila barang itu dikatakan enak, nyaman, bahkan enak sekali, ternyata ketika konsumen beli setelah membeli pastinya akan dicoba yang berupa barang yaitu petis tersebut ternyata tidak enak misalnya rasanya yang pahit, keasinan, tidak sesuai dengan selera yang diinginkan oleh konsumen, maka itu jual beli yang tidak sesuai dengan syariat Islam, seharusnya penjual itu menyampaikan yang sebenarnya apa adanya dari kualitas antara kelebihan dan kekurangan yang dimiliki oleh barang yang dijual tersebut.

Sehingga pada akhirnya kembali pada konsumen untuk tetap membeli barang tersebut atau bahkan tidak jadi untuk membelinya itu sesuai dengan kecocokan pada diri masing-masing konsumen saja, yang penting sebagai pedagang yang jujur harus tidak ada untuk penipuan didalamnya

---

<sup>9</sup> Wawancara Langsung dengan Bapak H. Dulla sebagai Pemilik Perusahaan Petis, pada tanggal 05 Maret 2020.

diutamakan unsur keterbukaan yang menjadi kunci dari pedagang yang jujur sesuai dengan perspektif Islam.

Mengenai Informasi dari perusahaan petis ikan tuna merk “HSN” juga melakukan wawancara dengan konsumen atau pelanggan petis ikan tuna.

Pertanyaan yang diajukan mengenai bagaimana rasa petis ikan tuna bagi anda?

Konsumen Juna mengatakan;

“Menurut saya sangat enak dan harganya sangat cocok dikantong tidak menguras kantong hematlah”

Apakah petis ikan tuna diperjual belikan kembali atau dikonsumsi sendiri?

“Kalau saya pribadi saya memang langganan untuk dijual kembali ke pasar apalagi petis ini memang petis yang terkenal di Madura bahkan No.1, maka dari itu petis ini sangat laku dipasaran”

Berapa banyaknya petis yang dibeli?

“Biasanya saya beli itu minimal 2 blek dan maksimal 5 blek, karena petis ini saya jual kembali maka kalau lagi hari libur saya lebih banyak bawak petis ke pasar kalau hari-hari biasa saya hanya membawa 1 atau 2 blek saja”<sup>10</sup>

Hal senada juga disampaikan oleh konsumen Atun

Bagaimana menurut anda rasa petis ikan tuna merk “HSN”:

“Yang pasti enak banget, karena rasanya yang khas dan yang saya sukai sejak dulu sampai sekarang tetap setia dengan petis HSN Desa Konang”

Apakah petis ikan tuna diperjualbelikan kembali atau dikonsumsi sendiri?

“Saya pelanggan setianya petis ini yang memang cocok dengan selera saya dan saya selalu berlangganan karena saya

---

<sup>10</sup> Wawancara Langsung dengan Konsumen Juna, pada tanggal 10 Maret 2020.

membuka usaha menjual rujak jadi pastinya butuh petis untuk penyedap rasa dari rujak tersebut”

Berapa banyaknya petis yang dibeli?

“Saya selalu membeli dengan 1 blek saja, baru mau hampir habis karena saya penjual rujak maka saya akan beli lagi sebelum petis itu habis untuk persediaan dagangan pelengkap rujak saya”<sup>11</sup>

Hal ini juga disampaikan oleh konsumen Sayu:

Bagaimana menurut anda rasa petis ikan tuna merk “HSN”?

“Rasanya mantap sekali, cocok enak banget sesuai selera saya yang rasanya agak keasin-asinan yang pas saat dipadukan untuk kebutuhan tambahan lauk pauk saya sehari-hari”

Apakah petis ikan tuna diperjualbelikan kembali atau dikonsumsi sendiri?

“Petis “HSN” ini saya pergunakan untuk diri saya sendiri dan keluarga besar saya, ya karena petis sama halnya dengan garam memang harus ada di dapur jadi saya selalu sedia petis ikan tuna ini untuk mengantisipasi saat saya dan keluarga saya membutuhkannya supaya tidak repot, karena keluarga saya lumayan doyan untuk membuat sambel sih dengan menggunakan petis ikan tuna tersebut itu”

Berapa banyaknya petis yang dibeli?

“Kalau saya karena untuk dikonsumsi sendiri maka saya itu selalu beli 1 kg saja jarang banget yang mau beli lebih dari 1 kg, bahkan terkadang gak sampek 1 kg kadang-kadang beli  $\frac{1}{2}$  kg atau  $\frac{1}{4}$  kg”<sup>12</sup>

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa rasa yang terdapat pada Petis Ikan Tuna memiliki rasa yang enak, nyaman, mantap, dan nikmat. Sehingga Petis ini merupakan petis andalam Madura dengan kualitas yang terbaik.

<sup>11</sup> Wawancara langsung dengan Konsumen Atun, pada tanggal 10 Maret 2020.

<sup>12</sup> Wawancara Langsung dengan Konsumen Sayu, pada tanggal 10 Maret 2020.

Adapun kegunaan dari Petis Ikan Tuna Merk “HSN” ini didalam kebutuhan konsumen ataupun pelanggan itu sangat berbeda-beda, jadi konsumen membeli petis ini untuk dipergunakan sesuai dengan keinginannya masing-masing.

Petis yang dibeli oleh konsumen itu berbeda-beda dilihat dari kegunaannya yang akan dipergunakan untuk berbagai kebutuhan seperti diperjual belikan kembali, untuk tambahan penyedap rasa dalam makanan, dan juga sebagai kebutuhan pokok sehari-hari konsumen.

### **C. Temuan Penelitian**

#### **Tahapan Pembuatan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan**

##### **1. Bahan Petis Ikan Tuna**

Dalam pemilihan bahan baku petis perlu dipilih karena bahan tersebut ada yang lebih murah dan yang mahal. Jadi kalau menginginkan petis yang sempurna harus memilih bahan yang terbaik.

##### **2. Proses Pembuatan**

Didalam proses pembuatannya bahwa pencampuran petis dilakukan dengan berbagai tehnik dan sangat hati-hati agar mendapatkan hasil yang sempurna dan tentunya enak, nyaman, nikmat.

##### **3. Proses Pemasaran**

Petis dimana kebutuhan petis merupakan kebutuhan semi pokok bagi orang Madura secara umum dan khusus, seperti kota-kota bagian tapal kuda. Bisa membuat kekuatan produk daerah meningkat. Jadi semakin terkenalnya

petis di masyarakat maka petis tersebut semakin meningkat dalam pemasarannya dan akan memproduksi sebaik mungkin agar produk daerah semakin meningkat dan mempunyai nilai yang tinggi di mata konsumen bahwa petis itu bagus dan layak terkenal ke seluruh wilayah Jawa Timur. Tentunya dapat membantu perekonomian masyarakat, jadi orang-orang bisa memasarkan kembali petis ikan tuna Merk “HSN” ke pasar

#### 4. Dampak Petis Ikan Tuna

Dampak petis ikan tuna yaitu dari limbah yang dihasilkan ketika proses pembuatannya, jadi limbah tersebut yang mengganggu masyarakat sekitar yang dimana limbah tersebut menimbulkan bau tidak sedap. Sehingga pendirian perusahaan petis harus diupayakan di tempat yang tidak padat penduduk.

### **Tahapan Pembuatan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” Dalam Perspektif Ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan.**

#### 1. Kehalalan Petis Ikan Tuna

Petis dikatakan halal dengan sangat berhati-hati dimulai dari bahan yang diibersihkan terlebih dahulu dan dapat dipastikan terhindar dari najis.

#### 2. Kesucian dan Kebersihan Petis Ikan Tuna

Petis dikatakan suci ketika bahan yang digunakan saat selesai dibersihkan sudah disucikan, karena bersih belum tentu suci, akan tetapi bahan yang sudah suci itu tetap suci walaupun tanpa disadari masih terkena debu kotoran.

#### 3. Kaidah Jual Beli Petis Dalam Perspektif Ekonomi Islam

Pedagang yang sesuai dalam perspektif ekonomi Islam yaitu pedagang yang jujur dan tidak hanya mengejar dalam keuntungan duniawi saja, melainkan untuk kebahagiaan dunia dan akhirat.

#### **D. Pembahasan**

Produksi adalah suatu kegiatan memproses input (faktor produksi) menjadi suatu output. Produksi dalam ekonomi Islam merupakan setiap bentuk aktivitas yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya aktifitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas.

Sistem produksi berarti merupakan rangkaian yang tidak terpisahkan dari prinsip produksi serta faktor produksi. Prinsip produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku sampai dengan jenis produk yang dihasilkan baik berupa barang maupun jasa

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber alam oleh manusia. Berproduksi lazim diartikan menciptakan nilai barang atau menambah nilai terhadap sesuatu produk, barang dan jasa yang diproduksi itu haruslah hanya yang dibolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan baik) menurut Islam.

Semua tujuan produksi dalam Islam pada dasarnya adalah untuk menciptakan masalah yang optimum bagi manusia secara keseluruhan sehingga akan dicapai falāh yang merupakan tujuan akhir dari kegiatan ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia. Falāh itu sendiri adalah kemuliaan hidup di dunia dan akhirat yang akan memberikan kebahagiaan hakiki bagi manusia. Dengan demikian, kegiatan produksi sangatlah memperhatikan kemuliaan dan harkat manusia yakni dengan mengangkat kualitas dan derajat hidup manusia.

Kemuliaan harkat kemanusiaan harus mendapat perhatian besar dan utama dalam keseluruhan aktifitas produksi, karena segala aktivitas yang bertentangan dengan pemuliaan harkat kemanusiaan bertentangan dengan ajaran Islam. Oleh karenanya, kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi. Dalam istilah ekonomi, produksi merupakan suatu siklus kegiatan-kegiatan ekonomi untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi dalam jangka waktu tertentu

Dengan bertujuan kebahagiaan dunia dan akhirat, prinsip produksi dalam ekonomi Islam yang berkaitan dengan maqashid al-syari'ah antara lain:

1. Kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan maqashid al-syari'ah. Tidak memproduksi barang/jasa yang bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan dan harta.
2. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajjiyyat dan tahsiniyyat.

- a. Kebutuhan dharuriyyat (kebutuhan primer) merupakan kebutuhan yang harus ada dan terpenuhi karena bisa mengancam keselamatan umat manusia. Pemenuhan kebutuhan dharuriyyat terbagi menjadi lima yang diperlukan sebagai perlindungan keselamatan agama, keselamatan nyawa, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan keturunan, terjaga dan terlindunginya harga diri dan kehormatan seorang, serta keselamatan serta perlindungan atas harta kekayaan.
  - b. Kebutuhan hajiyyat (kebutuhan sekunder) merupakan kebutuhan yang diperlukan manusia, namun tidak terpenuhinya kebutuhan sampai mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kesukaran.
  - c. Kebutuhan tahsiniyyat (kebutuhan tersier) merupakan kebutuhan manusia yang mendukung kemudahan dan kenyamanan hidup manusia (Alaidin Koto, 2004).
3. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak dan wakaf.
  4. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan serta tidak merusak lingkungan.
  5. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.

Terdapat beberapa faktor sebagai alat produksi, yaitu:

1. Faktor alam/tanah

Faktor alam adalah faktor dasar dalam produksi. Alam yang dimaksud di sini adalah bumi, dan segala isinya, baik yang ada di atas permukaan bumi,

maupun yang terkandung di dalam bumi itu sendiri. Dalam produksi, semua itu dikategorikan sebagai sumber alam yang dapat dimanfaatkan untuk kesejahteraan dan kemakmuran umat manusia.

## 2. Faktor tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan faktor pendaya guna dari faktor produksi sebelumnya, yakni faktor alam. Tenaga kerja juga merupakan asset bagi keberhasilan suatu perusahaan, karena kesuksesan suatu produksi terletak pada kinerja sumber daya manusia yang ada di dalamnya. Tenaga kerja yang memiliki skill dan integritas yang baik merupakan modal utama bagi suatu perusahaan. Tenaga kerja merupakan pangkal produktivitas dari semua faktor produksi yang tidak akan bisa menghasilkan suatu barang/jasa apapun tanpa adanya tenaga kerja. Dengan demikian, tenaga kerja dibutuhkan untuk melakukan proses transformasi dari bahan menjadi barang jadi sesuai yang dikehendaki perusahaan.

## 3. Faktor modal (capital)

Modal merupakan faktor yang sangat penting dalam suatu produksi, oleh karenanya tanpa modal produsen tidak dapat menghasilkan barang/jasa. Modal adalah sejumlah daya beli atau yang dapat menciptakan daya yang dipergunakan untuk suatu proses produksi, tanpa modal maka tidak dapat memproduksi dan membangun. Dalam Islam modal haruslah bersumber dari suatu yang bebas dari riba, sehingga dapat tercapai suatu kebaikan dalam aktivitas produksi dan tercapainya masalah

## 4. Faktor Manajemen

Manajemen merupakan ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumberdaya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Berdasarkan fungsi manajemen berupa perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan, manajemen berarti proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan sumber daya finansial, manusia dan informasi suatu perusahaan untuk mencapai sasarannya. Tanpa adanya manajemen yang baik, semua faktor produksi tidak akan menghasilkan profit yang maksimal karena semua faktor produksi tersebut memerlukan pengaturan melalui proses manajerial yang baik.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> Muhammad Turmudi, *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, (Volume XVIII, No. 1, Maret, 2017), hlm. 39-46.