

ABSTRAK

Rizal Romadlan, 2020, Tahapan Pembuatan Petis Ikan Tuna Merk “HSN” Dalam Perspektif Ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, Skripsi, Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN MADURA, Dosen Pembimbing Sakinah. MEI.

Kata Kunci: Petis Ikan Tuna, Perspektif Ekonomi Islam

Kegiatan produksi merupakan mata rantai dari konsumsi dan distribusi. Kegiatan produksi yang menghasilkan barang dan jasa, kemudian dikonsumsi oleh para konsumen. Tanpa produksi kegiatan ekonomi akan berhenti, begitu pula sebaliknya. Untuk menghasilkan barang dan jasa, kegiatan produksi melibatkan banyak faktor produksi seperti sumber daya alam, tenaga manusia, modal, dan manajemen atau organisasi.

Pemasalhan yang menjadi kajian pokok dalam penelitian ini ada dua hal fokus permasalahannya yaitu: pertama Bagaimana tahapan pembuatan petis ikan tuna merk “HSN” di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, dan yang kedua Bagaimana tahapan pembuatan petis ikan tuna merk “HSN” dalam perspektif ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan. Adapun tujuannya dalam penelitian ini yang pertama untuk mengetahui tahapan pembuatan petis ikan tuna merk “HSN” di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, dan yang kedua untuk mengetahui tahapan pembuatan petis ikan tuna merk “HSN” dalam perspektif ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang menghasilkan data deskriptif dengan menggunakan tiga teknik pengumpulan data, yaitu teknik observasi, wawancara dan dokumentasi, sedangkan informan dalam penelitian ini adalah pemilik perusahaan petis dan para karyawan serta konsumen petis.

Hasil menunjukkan bahwa tahapan pembuatan petis ikan tuna merk “HSN” dalam perspektif ekonomi Islam di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan dilakukan dengan berbagai cara untuk memproduksi petis ikan tuna ini yaitu dengan menggunakan bahan-bahan baku yang terbaik seperti sari ikan tuna atau kelang, gula pasir, glukosa, dan penyedap rasa. Diproduksi dengan peralatan yang sangat sederhana sekali mengingat petis merupakan kebutuhan semi pokok bagi kebanyakan masyarakat sekitar.. Maka dari itu perusahaan petis ikan tuna di Desa Konang akan berusaha semaksimal mungkin untuk berjuang dalam segi kualitas agar petis yang di produksi tetap menjadi produk andalan Madura serta luar Madura yang sudah berkembang pesat ke seluruh wilayah Jawa Timur dengan kualitas yang sudah tidak diragukan lagi oleh masyarakat luas dengan rasa yang khas Madura banget nyaman, enak, mantap, dan nikmat. .