

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. PAPARAN DATA

Pada bab ini, peneliti akan memaparkan hasil temuan penelitian yang telah dilakukan dilapangan (UD. Restu Ibu), baik melalui wawancara, observasi serta dokumentasi.

1. Profil Usaha Industri Restu Ibu

Perusahaan UD. Restu ibu berdiri sejak tahun 2013 di Desa Pangoryan Kecamatan Proppo Kabupaten Pamekasan, yang didirikan oleh alm bapak Tayyib. Yang kemudian dilanjutkan oleh bapak buniman hingga saat ini. Bapak buniman dulunya sebagai pedagang bakso di kalimantan sebelum memiliki UD. Restu Ibu.

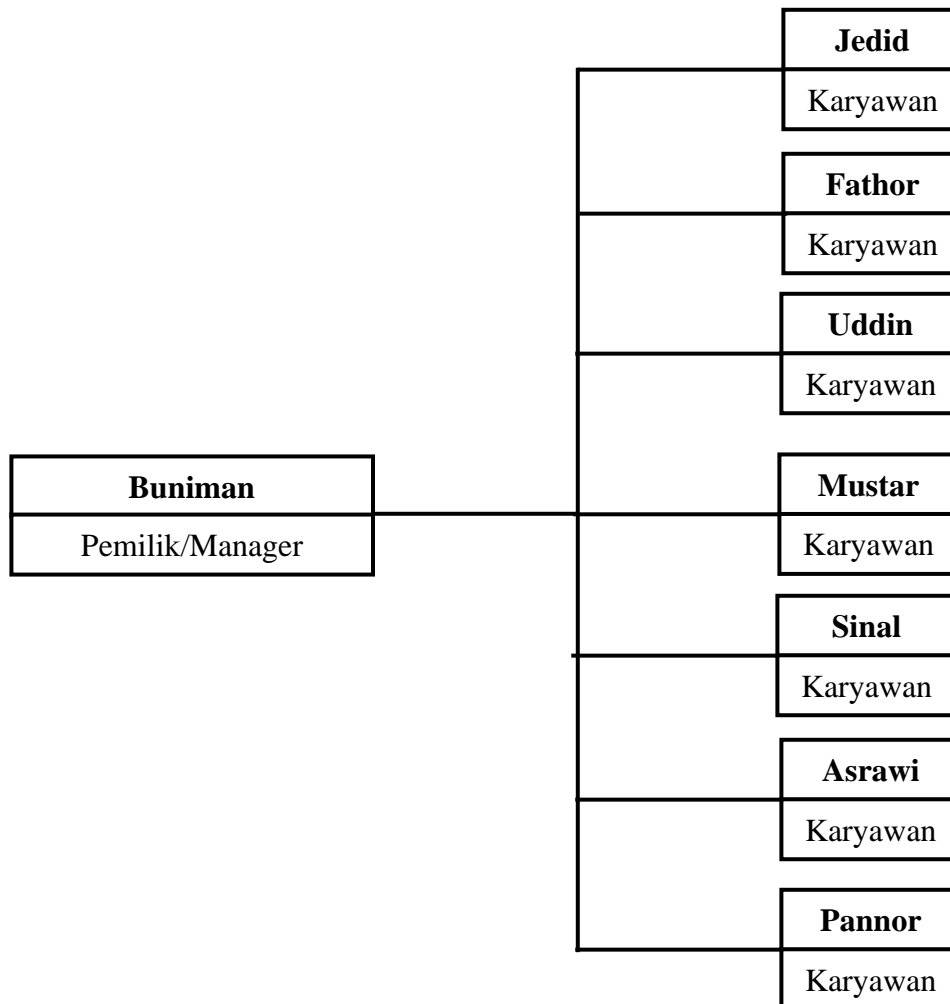
Awal didirikan UD. Restu ibu tujuannya untuk memenuhi kebutuhan ekonomi alm bapak tayyib dan juga untuk mengurangi jumlah angka pengangguran di desa pangorayan kecamtan proppo. Dalam menjalankan kegiatan produksi tahu, perusahaan UD. Restu Ibu mempunyai 7 karyawan untuk memproduksi tahu setiap harinya, yang mulai beroperasi dari jam 08.00wib-17.00wib. setiap harinya UD. Restu Ibu memproduksi tahu sekitar 700 kg.⁶²

⁶² Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september 2021).

Struktur perusahaan ud. Restu ibu

Gambar 4.1

Struktur UD. Restu Ibu



Sumber: UD. Restu Ibu

1. Data Lapangan

a. Proses Produksi Tahu pada UD. Restu Ibu di Desa Pangorayan Kecamatan Proppo

Proses produksi merupakan kegiatan produksi yang menyatu dari satu komponen ke komponen lainnya, yang menandakan bahwa dalam setiap bagian terdapat tahapan-tahapan yang harus diselesaikan, baik berupa produk maupun jasa. Tahapan proses produksi ada tiga tahapan yaitu input (tenaga kerja, modal, bahan baku, dan mesin), proses, dan output.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai input, proses dan output produksi di UD. Restu Ibu peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu.

1) Input

a) Tenaga Kerja

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai tenaga kerja di UD. Restu Ibu peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“untuk tenaga kerja disini itu dek ada 7 orang, untuk jam kerjanya dari jam 08.00-17.00 WIB, para pekerja disini itu dek mempunyai tugas berbeda-beda, seperti halnya ada yang mencuci kedelai, memasak dan lain-lain, sistem kerjanya disini itu dek menggunakan sistem borongan, dan untuk pembagian upahnya itu di berikan setiap hari dengan upah sebesar Rp. 13.000 setiap kali produksi tahu dek, perhari rata-rata 41 kali produksi dek, di sana juga ada uang konsumsi sebesar Rp. 10.000.”⁶³

Disampaikan juga oleh bapak jedid selaku pekerja di UD. Restu Ibu sebagai berikut;

⁶³ Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september 2021).

“saya bekerja disini itu sekitar 6 tahunan, saya bekerja dibagian memasak dan pengepresan, disini itu masuknya jam 08.00 wib – 17.00 WIB, untuk upahnya itu menggunakan sistem borongan hasil dan diberikan setiap hari dek.”⁶⁴

Dari Wawancara diatas dapat disimpulkan tenaga kerja yang ada di UD. Restu Ibu sebanyak 7 pekerja dimana untuk jam kerja dimulai jam 08.00 wib – 17.00 wib, untuk para pekerja sudah mempunyai tugas masing-masing contohnya seperti bapak jedid, dia bekerja dibagian memasak dan pengepresan, untuk upah diberikan setiap hari yaitu habis selesai bekerja, dengan jumlah tiap hari yang tidak sama, karena melihat dari hasil produksi setiap harinya, dan juga disana ada uang konsumsi sebesar Rp. 10.000.

b) Modal

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai modal di UD. Restu Ibu, peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“disini itu dek awal berdiri modalnya milik sendiri, modal awal untuk membuka pabrik tahu ini sekitar Rp. 70.000.000, yang mahal itu alat-alat nya dek, klo bahan baku nya itu murah dulu dek, dulu saya itu mendapatkan uang sebesar itu dari menabung jualan bakso di kalimantan dek. Untuk modal tiap hari produksi itu sekitar Rp.6.750.000.”⁶⁵

Disampaikan juga oleh Fendi selaku anak dari bapak buniman di UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“untuk modal setiap hari yang dikeluarkan sekitar Rp. 6.750.000 itu meliputi bahan baku, listrik, upah, dan bahan bakar, untuk modal disini tidak meminjam ke bank atau lembaga keuangan mas, soalnya ribet yang mau ngurus dan juga alhamdulillah untuk uang operasionalnya cukup mas.”⁶⁶

⁶⁴ Jedid, pekerja tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september 2021).

⁶⁵ Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september 2021).

⁶⁶ Fendi, anak dari pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september 2021).

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan modal yang ada di UD. Restu Ibu untuk modal awal mendirikan usaha tahu ini sekitar Rp. 70.000.000 untuk yang mahal yaitu mesin atau alat-alat yang digunakan saat produksi, modal adalah pribadi tidak menggunakan pinjaman ke bank atau ke lembaga keuangan lainnya, tetapi hasil dari nabung jualan bakso dikalimantan, untuk modal setiap oprasional produksi perharinya sekitar Rp. 6.750.000. yang meliputi bahan baku, listrik, upah, dan bahan bakar.

c) bahan baku.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai bahan baku di UD. Restu Ibu peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“ada beberapa bahan yang diperlukan untuk pembuatan tahu dek, seperti halnya yaitu kedelai, kedelai disini menggunakan kualitas yang baik yaitu kedelai impor berasal dari amerika serikat dek, kedelai lokal kurang bagus dek kualitasnya ,ada juga air, bahan bakar berupa kayu, ada juga asam cuka.”⁶⁷

Disampaikan juga oleh bapak jedid selaku pekerja di UD. Restu Ibu sebagai berikut:

“bahan baku yang digunakan itu dek berupa kedelai, ada juga air, trus ada juga asam cuka, dan yang terkahir itu ada bahan bakar, bahan bakarnya berupa kayu.”⁶⁸

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahan baku yang ada di UD. Restu Ibu ada kedelai, kedelai yang digunakan berupa kedelai impor yang berasal dari negara amerika serikat karena kualitasnya yang baik, ada air, ada asam cuka, dan juga bahan bakar, bahar bakar menggunakan kayu.

⁶⁷ Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

⁶⁸ Jedid, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

d) Mesin

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai mesin di UD. Restu Ibu, peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“mesin disini itu ada penggiling kedelai, ada juga ada ketel atau tungku dek yang berfungsi untuk mengalirkan uap ke campolong atau wadah perebusan dek, dan ada juga pompa air atau sanyo dek, berfungsi untuk mengalirkan air ke tempat penampungan air bersih”.⁶⁹

Disampaikan juga oleh fendi selaku anak dari bapak buniman di UD. Restu Ibu sebagai berikut:

“mesin yang digunakan itu mas ada sanyo, sanyo itu untuk mengalirkan air ke wadah yang disediakan mas, ada juga gilingan kedelai, ada ketel atau tungku mas.”⁷⁰

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan mesin yang digunakan di UD. Restu Ibu prenggiling kedelai, ada sanyo yang untuk mengalirkan air bersih, ada ketel atau tungku yang berfungsi untuk mengalirkan uap ke campolong atau perebusan.

2) Proses Produksi

Berdasarkan observasi pengamatan secara langsung yang dilakukan peneliti dalam proses produksi pada UD. Restu Ibu yaitu proses yang dilakukan pertama kali yaitu kedelai direndam kedalam air berih sampai mengembang, setelah mengembang dilakukan penggilingan, habis digiling kedelai dimasukkan ke dalam wadah masak atau campolong, di campolong dilakukan perebusan sampai matang, setelah direbus dilukan

⁶⁹ Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

⁷⁰ Fendi, anak dari pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

pengayakan sampai kedelai mengental, setelah itu dilakukan pengepresan, dan yang terakhir yaitu pemotongan.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai proses produksi di UD. Restu Ibu peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“untuk awal proses produksi itu hidupkan ketel atau tungku supaya nanti siap melakukan perebusan, sambil lalu kedelai dicuci, setelah itu perendaman kedelai sampai kedelai mengembang, setelah kedelai mengembang barulah digiling kedelainya dek, nah hasil gilingan kedelai itu nanti di masukkan ke wadah masak atau campolong dek, setelah itu dilakukan perebusan dek, selama perebusan dilakukan penyiraman sebanyak 3 kali supaya menghasilkan kualitas yang baik dek, pemasakan dilakukan sekitar 10 sampai 15 menitan, intinya sampai matang dek, setelah itu dilakukan penyaringan supaya ampas sama sari pati kedelainya pisah, setelah itu dek dilakukan cuka sari patinya itu, terus dilakukan pengayakan atau diaduk sampai kental, setelah mengental dilakukan pengepresan dek. Terakhir pemotongan dek.”⁷¹

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan proses produksi tahu yang dilakukan di UD. Restu Ibu pertama kali hidupkan tungku atau ketel sehingga nanti siap dalam perebusan, karena untuk menghidupkan kketel perlu waktu yang cukup lama untuk menghasilkan uap, yang nanti uap itu berfungsi untuk perebusan atau memasak kedelainya, sambil lalu bersihkan kedelai dan mulail melakukan perendaman kedelai hingga mengembang, setelah kedelai mengembang dilakukan penggilingan, setelah kedelai selesai digiling maka masukkan ke wadah perebusan atau campolong untuk dilakukan perebusan kedelai itu, dicampolong ini dilakukan perebusan sekitar 15 menitan dan dilakukan penyiraman sebanyak 3 kali sehingga matang maksimal, sehingga tahu yang dihasilkan berkualitas baik, setelah matang dilakukan penyaringan

⁷¹ Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

supaya ampas dan sari patinya terpisah, setelah selesai terpisah sari patinya diberi asam cuka, saat diberi asam cuka itu dilakukan pengadukan atau pengayakan sampai mengental, setelah mengental dilakukanlah pengepresan, dan setelah selesai dilakukan pengepresan langkah terakhir dilakukan pemotongan sesuai selera konsumen.

3) Output (Hasil)

Output yaitu hasil dari produksi, Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai output atau hasil produksi di UD. Restu Ibu peneliti melakukan wawancara dengan pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut:

“hasil dari proses produksi antara lain yaitu dek berupa tahu, ada juga limbah, limbah disini itu dek ada dua, yang pertama yaitu limbah padat atau bisa dikatakan ampas tahu, ampas tahunya bisa digunakan untuk pakan ternak seperti sapi supaya cepet untuk penggemukan, ada juga ada yang dibuat produk baru berupa tempe menjes dek, dan untuk limbah satunya itu dek berupa limbah cair, dimana limbah cairnya dialirkan langsung ke sungai dek, karena gak ada lahan untuk diampung di ipal jadi langsung dialirkan ke anak sungai, anak sungai disini gak digunakan untuk mandi dek, anak sungainya bisa dikatakan sudah mati.”⁷²

Disampaikan juga oleh fendi selaku anak dari bapak buniman di UD. Restu Ibu sebagai berikut:

“hasilnya berupa produk tahu dek, ada juga limbahnya, disini limbahnya ada dua yaitu padat dan cair dek, untuk yang padat dimanfaatkan untuk pakan ternak, dan yang cair langsung di alirkan ke anak sungai dek.”⁷³

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan outpu produksi di UD. Restu Ibu ada dua yaitu produk utama yaitu tahu itu sendiri, dan kedua yaitu limbah, limbah ada dua yaitu limbah padat dan limbah cair, limbah padat dimanfaatkan sebagai pakan ternak

⁷² Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

⁷³ Fendi, anak dari pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

seperti sapi supaya cepet gemuk, dan limbah pada juga dimanfaatkan lagi untuk menghasilkan tempe menjes, dan untuk limbah cairnya tidak dimanfaatkan tetapi langsung dibuang ke anak sungai yang sudah mati, jadi anak sungai itu sudah mati atau tidak ada aktivitas manusia disana seperti halnya dimanfaatkan untuk mandi.

b. Pandangan Produksi Islam Pada Proses Produksi Tahu Pada UD. Restu

Ibu Di Desa Pangorayan Kecamatan Proppo

Dalam konteks produksi Islam, diindikasikan bahwa metrik utama ialah nilai manfaat produksi, asalkan manfaat tersebut tetap dalam kerangka halal dan tidak merugikan seseorang atau sekelompok orang. Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai pandangan produksi islam pada proses produksi tahu pada UD. Restu Ibu di desa Pangorayan Kecamatan Proppo peneliti melakukan wawancara dengan bapak buniman selaku pemilik UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“ya menurut saya itu dek sudah sesuai dengan produksi islam, karena bahan baku yang digunakan tidak menggunakan bahan campuran yang berbahaya, dan juga modal pembelian tidak menggunakan pinjaman ke bank konvensional, untuk proses produksi sudah dilakukan pencucian kedelai sampai bersih dan produk yang dihasilkan barang yang halal dan baik, tidak ada campuran bahan pengawet di dalamnya, jadi aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat, dan untuk limbah itu sendiri ada dua jenis, yang pertama limbah padat, limbah padat dimanfaatkan untuk pakan ternak dan juga dimanfaatkan untuk produk baru berupa tempe menjes, dan yang kedua itu dek limbah cair, limbah cairnya itu langsung di buang ke anak sungai yang mati, dan juga jauh dari rumah penduduk atau masyarakat dek, dan juga upah sudah sesuai secara produksi Islam dek, karena upah diberikan selesai produksi dek.”⁷⁴

Untuk mengetahui lebih lanjut, peneliti melakukan wawancara dengan Bapak Jedid dalam kapasitasnya sebagai karyawan UD. Restu Ibu berbunyi sebagai berikut:

⁷⁴ Buniman, pemilik tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september 2021).

“iya dek, disini proses produksi sudah sesuai dengan produksi Islam, seperti halnya saat proses produksi tidak melakukan campuran bahan pengawet dek, dan upah langsung diberikan ke para pekerja setelah selesai produksi.”⁷⁵

Didalam proses produksi terdapat output salah satunya berupa limbah, limbah yang dihasilkan disini berupa limbah padat dan limbah cair, untuk mengetahui pandangan masyarakat mengenai limbah produksi peneliti melakukan wawancara dengan ibu Jumaiya selaku masyarakat sekitar UD. Restu Ibu sebagai berikut;

“menurut saya sudah sesuai dek, karena limbah padatnya bisa dimanfaatkan untuk pakan ternak sapi saya. Jadi saya setiap sore ke pabrik untuk membeli limbah padat (ampas tahu) untuk dikonsumsi ternak saya, untuk limbah cairnya itu dek menurut saya tidak ada bau ke pemukiman penduduk atau masyarakat, karena jaraknya yang jauh dari pemukiman penduduk atau masyarakat.”⁷⁶

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa proses produksi yang dilakukan pada UD. Restu Ibu sudah sesuai dengan produksi Islam, di dalam proses produksi terdapat bahan baku yang digunakan tidak terdapat bahan campuran yang membahayakan, dan juga modal yang digunakan menggunakan modal sendiri tidak melakukan pinjaman ke bank konvensional, proses produksinya sudah dilakukan pencucian sampai bersih dan produk yang dihasilkan barang yang halal dan kualitas baik, tidak ada campuran bahan pengawet di dalamnya. Dan limbah yang dihasilkan ada dua yaitu padat dan cair, limbah padat dimanfaatkan untuk pakan ternak dan diolah kembali untuk menjadi produk tempe menjes, sedangkan limbah cair nya dialirkan langsung ke anak sungai yang mati, tetapi tidak mengganggu aktivitas masyarakat sekitar karena jarak yang jauh.

⁷⁵ Jeded, pekerja tahu UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

⁷⁶ Jumaiya, masyarakat sekitar UD. Restu Ibu, wawancara langsung (13 september2021).

B. Temuan Penelitian

Beberapa kesimpulan telah ditarik dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti yang mengumpulkan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini menghasilkan temuan sebagai berikut:

1. Bahan baku yang di gunakan pada UD. Restu Ibu yaitu menggunakan kedelai impor, bahan bakar kayu, asam cuka, dan air.
2. Modal pada UD. Restu Ibu milik pribadi sendiri tidak minjam ke bank konvensional.
3. Tenaga kerja atau karyawan pada UD. Restu Ibu berjumlah 7 karyawan.
4. Mesin yang digunakan untuk produksi pada UD. Restu Ibu yaitu sanyo, penggiling kedelai, dan ketel (tungku).
5. Proses produksi pada UD. Restu Ibu dilakuakn tiga kali penyiraman saat melakukan perebusan.
6. Output produksi pada UD. Restu Ibu berupa tahu dan limbah.

C. Pembahasan

1. Proses Produksi Tahu pada UD. Restu Ibu di Desa Pangorayan Kecamatan Proppo

Proses produksi merupakan kegiatan produksi yang menyatu dari satu komponen ke komponen lainnya, yang menandakan bahwa dalam setiap bagian terdapat tahapan-tahapan yang mesti diselesaikan, baik berupa produk maupun jasa. Tahapan proses produksi ada tiga tahapan yaitu input (tenaga kerja, modal, bahan baku, dan mesin), proses, dan output.

a. Input

1) Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang ada di UD. Restu Ibu sebanyak 7 pekerja dimana untuk jam kerja dimulai jam 08.00 wib – 17.00 wib, untuk para pekerja sudah mempunyai tugas masing-masing contohnya seperti bapak jedid, dia bekerja dibagian memasak dan pengepresan, untuk upah diberikan setiap hari yaitu habis selesai bekerja, dengan jumlah tiap hari yang tidak sama, karena melihat dari hasil produksi setiap harinya, dan juga disana ada uang konsumsi sebesar 10rb.

2) Modal

Disimpulkan modal yang ada di UD. Restu Ibu untuk modal awal mendirikan usaha tahu ini sekitar Rp. 70.000.000 untuk yang mahal yaitu mesin atau alat-alat yang digunakan saat produksi, modal adalah pribadi tidak menggunakan pinjaman ke bank atau ke lembaga keuangan lainnya, tetapi hasil dari nabung jualan bakso dikalimantan, untuk modal setiap oprasional produksi perharinya sekitar Rp. 6.750.000. yang meliputi bahan baku, listrik, upah, dan bahan bakar.

3) Bahan Baku

Bahan baku yang ada di UD. Restu Ibu ada kedelai, kedelai yang digunakan berupa kedelai impor, ada air, ada asam cuka, dan juga bahan bakar, bahan bakar menggunakan kayu.

4) Mesin

Mesin yang digunakan di UD. Restu Ibu prenggiling kedelai, ada sanyo yang untuk mengalirkan air bersih, ada ketel atau tungku yang berfungsi untuk mengalirkan uap ke campolong atau perebusan.

b. Proses Produksi

Proses dalam sistem produksi dapat dicirikan sebagai aktivitas yang mengubah berbagai input menjadi output bernilai tinggi melalui aliran material dan informasi.

Proses produksi tahu yang dilakukan di UD. Restu Ibu pertama kali hidupkan tungku atau ketel sehingga nanti siap dalam perebusan, karena untuk menghidupkan ketel perlu waktu yang cukup lama untuk menghasilkan uap, yang nanti uap itu berfungsi untuk perebusan atau memasak kedelainya, sambil lalu bersihkan kedelai dan mulail melakukan perendaman kedelai hingga mengembang, setelah kedelai mengembang dilakukan penggilingan, setelah kedelai selesai digiling maka masukkan ke wadah perebusan atau campolong untuk dilakukan perebusan kedelai itu, dicampolong ini dilakukan perebusan sekitar 15 menitan dan dilakukan penyiraman sebanyak 3 kali sehingga matang maksimal, sehingga tahu yang dihasilkan berkualitas baik, setelah matang dilakukan penyaringan supaya ampas dan sari patinya terpisah, setelah selesai terpisah sari patinya diberi asam cuka, saat diberi asam cuka itu dilakukan pengadukan atau pengayakan sampai mengental, setelah mengental dilakukanlah pengepresan, dan setelah selesai dilakukan pengepresan langkah terakhir dilakukan pemotongan sesuai selera konsumen.

c. Output

Proses dalam sistem produksi bisa menghasilkan komoditas atau jasa sebagai output. Pengukuran karakteristik produksi mesti memperhatikan keinginan atau aspirasi konsumen pasar. Pertimbangkan kuantitas produk, efisiensi, efektivitas, kemampuan beradaptasi, dan kualitas saat menghitung tingkat output dari sistem produksi yang berlaku.

Output produksi di UD. Restu Ibu ada dua yaitu produk utama yaitu tahu itu sendiri, dan kedua yaitu limbah, limbah ada dua yaitu limbah padat dan limbah cair, limbah padat dimanfaatkan sebagai pakan ternak seperti sapi supaya cepet gemuk, dan limbah pada juga dimanfaatkan lagi untuk menghasilkan tempe menjes, dan untuk limbah cairnya tidak dimanfaatkan tetapi langsung dibuang ke anak sungai yang sudah mati, jadi anak sungai itu sudah mati atau tidak ada aktivitas manusia disana seperti halnya dimanfaatkan untuk mandi.

2. Pandangan Produksi Islam Pada Proses Produksi Tahu Pada UD. Restu Ibu Di Desa Pangorayan Kecamatan Proppo

Dalam ekonomi Islam, kegiatan produksi berhubungan dengan individu dan kehadiran mereka dalam kegiatan ekonomi. Produksi ialah proses menciptakan kekayaan dengan menggunakan sumber daya alam. Menciptakan nilai sesuatu atau menambahkan nilai pada suatu produk adalah interpretasi produksi yang sering terjadi. Menurut Islam, semua komoditas dan jasa yang diciptakan mesti diperbolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan unggul).

Proses produksi pada UD. Restu Ibu sudah sesuai dengan kaidah-kaidah produksi islam seperti halnya produk yang dihasilkan baik dan halal karena didalam proses produksi tidak ada campuran bahan pengawet yang digunakan, produk yang dihasilkan aman bila dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen.

Dalam memenuhi kebutuhannya, seorang muslim mesti selalu bertindak sesuai dengan Al-Qur'an dan As-Sunnah. Dalam hal kualitas, setiap muslim mesti mempertimbangkan tidak hanya halal atau tidaknya suatu produk, tetapi juga nilai

thayib (baik) bagi kesehatan, selain 'rasa' yang seringkali menjadi faktor penentu. Seperti halnya yang terkandung dalam al-qur'an surah al maidah ayat 88,

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. “(QS. Al-Ma'idah:88).⁷⁷

Pada UD. Restu Ibu limbah yang dihasilkan tidak mencemari lingkungan, limbah ada dua yaitu padat dan cair, limbah padat dimanfaatkan untuk pakan ternak dan diolah kembali untuk menjadi produk tempe menjes, sedangkan limbah cair nya dialirkan langsung ke anak sungai yang mati, tetapi tidak mengganggu aktivitas masyarakat sekitar karena jarak yang jauh.

Dalam memproduksi barang dan jasa setiap instansi pasti mengharapkan yang namanya hasil/keuntungan, meskipun mengharapkan hasil/keuntungan namun produsen harus memikirkan dampak dari barang dan jasa yang di produksi agar tidak membuat kerusakan dilingkungan sekitar seperti yang telah allah jelaskan dalam al-qur'an surah al qhasas: 77

وَابْتَغِ فِيمَا آتَاكَ اللَّهُ الدَّارَ الْآخِرَةَ وَلَا تَنْسَ نَصِيبَكَ مِنَ الدُّنْيَا وَأَحْسِنْ كَمَا أَحْسَنَ اللَّهُ إِلَيْكَ وَلَا

تَتَّبِعِ الْفَسَادَ فِي الْأَرْضِ إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُفْسِدِينَ

Artinya “Dan carilah (pahala) negeri akhirat dengan apa yang telah dianugerahkan Allah kepadamu, tetapi janganlah kamu lupakan bagianmu di dunia dan berbuatbaiklah (kepada orang lain) sebagaimana Allah telah berbuat baik kepadamu,

⁷⁷ Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung: CV Penerbit Diponegoro, 2010), 176.

dan janganlah kamu berbuat kerusakan di bumi. Sungguh, Allah tidak menyukai orang yang berbuat kerusakan”.⁷⁸

Jadi kesimpulannya pandangan produksi Islam pada Proses Produksi Tahu pada UD. Restu Ibu di Desa Pangorayan Kecamatan Proppo sudah sesuai dengan kaidah-kaidah produksi islam, karena didalam prosesnya tidak melakukan kecurangan seperti halnya menambahkan bahan pengawet pada produksinya, dan limbah tidak mencemari lingkungan sekitar.

⁷⁸ Departemen Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Bandung: CV Penerbit Diponegoro, 2010),