

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Profil CV Mahera

Lokasi CV Mahera berada di Desa Kaduara Timur, berawal dari kisah sebuah pasanggerahan. Konon, Desa Kaduara Timur dulunya memiliki wisma yang kini menjadi Dusun Panggulan. The guest house is known as Saranggâân. Tempatnya berada di perbatasan tapal kuda antara Pamekasan - Sumenep. Wisma ini sering dijadikan tempat peristirahatan Raden Arya Wiraraja. Karena guest house ini diapit oleh dua arah, maka nama Duarah sudah sangat dikenal. Artinya, wisma diapit oleh dua arah/area, arah pertama adalah timur. Sehingga diberi nama Duarah Timur (sekarang: Kaduara Timur) yang masuk dalam wilayah Kabupaten Sumenep. Sedangkan sebaliknya, ke arah Barat menjadi Duarah Barat (sekarang: Kaduara Barat) dengan Kabupaten Pamekasan.. Kaduara Timur, in charge of 4 hamlets.⁴⁵

- a. Sebuah pemukiman bernama Dusun Panggulan berada di dekat wisma Raden Arya Wiraraja. Desa Panggulan dulunya digunakan sebagai medan pertempuran untuk menyerang tentara dengan menggunakan senjata tradisional "Tanduèn Keong".

⁴⁵ http://desa-kaduaratimur.blogspot.com/p/blog-page_58.html. Diakses pada tanggal 1 Mei 2023, Pukul 20.00 WIB

- b. Dusun Kodelem Wilayah ini sekarang menjadi bagian dari dusun Panggulan. Muzanni, seorang pemuda yang sebelumnya memenuhi syarat dan berbakat, adalah pengemudinya.
- c. Dusun Pesisir yang terletak di sepanjang pantai Selat Madura. Dusun yang terletak di dataran perbukitan ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu Pesisir Barat dan Pesisir Timur yang masing-masing berada di bawah kekuasaan dua orang punggawa setia bernama Muhasri dan P. Surahmat.
- d. Dusun Gunung. Dusun Gunung adalah nama yang diberikan untuk itu. Wasis P. Lutmailah, penggagas dan katalisator, akan segera menetapkan domainnya sebagai Dusun Berteman. Ketiga dusun ini membantu Kaduara Timur tetap berfungsi sebagai pintu masuk ke Sumenep..

2. Data Lapangan

a. Komitmen Perusahaan

Perusahaan Ikan teri Nasi atau CV Mahera didirikan pada tahun 1990, yang diprakarsai oleh Pak Salim. Seiring berkembangnya waktu Cv mahera terus melakukan ekspansi dengan mendirikan cabang di pulau jawa yaitu probolinggo dan tuban. Berdasarkan hasil wawancara dengan Pak Ramlan selaku kepala bagian Produksi di CV Mahera mengatakan:

“CV Mahera didirikan oleh pak Salim pada tahun 1990, yang kemudian digantikan oleh anaknya yaitu mas Gunawan Progres

CV mahera cukup pesat dengan dibukanya berbagai cabang di pulau jawa, yaitu probolinggo dan Tuban”.⁴⁶

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa CV. Mahera merupakan perusahaan yang cukup tua dan memiliki banyak Impian tinggi sehingga menjadi perusahaan besar. Terbukt dari tahun-ketahun CV. Mahera terus melakukan Ekspansi ke berbagai daerah di pulau jawa.

Pendirian perusahaan yang cukup tua dan impian yang tinggi menjadikan perusahaan ikan teri nasi CV. Mahera juga menjadi salah satu unit usaha yang perkembangannya cukup pesat, hal ini berdasarkan observasi yang penulis lakukan dengan melihat visi-misi di CV. Mahera.

Visi :

- CV. Mahera merupakan salah satu perusahaan eksportir dan pengolahan produk-produk perikanan yang tangguh dan berperan nyata dan berkontribusi secara signifikan dalam pembangunan sector perikanan di Indonesia.
- Memberikan penjelasan dan kebijakan penerapan HACCP di CV Mahera guna memberikan gambaran tentang pelaksanaannya dan penerapan sesuai system Mutu HACCP SNI 01-4852-1998 dan dalam penyusunan analisa bahaya dan pengendalian titik kritis pada HACCP yang mengacu pada BSN 1004-1999.

⁴⁶ Ramlan, Kepala bagian Produksi, Wawancara langsung, 25 April 2023.

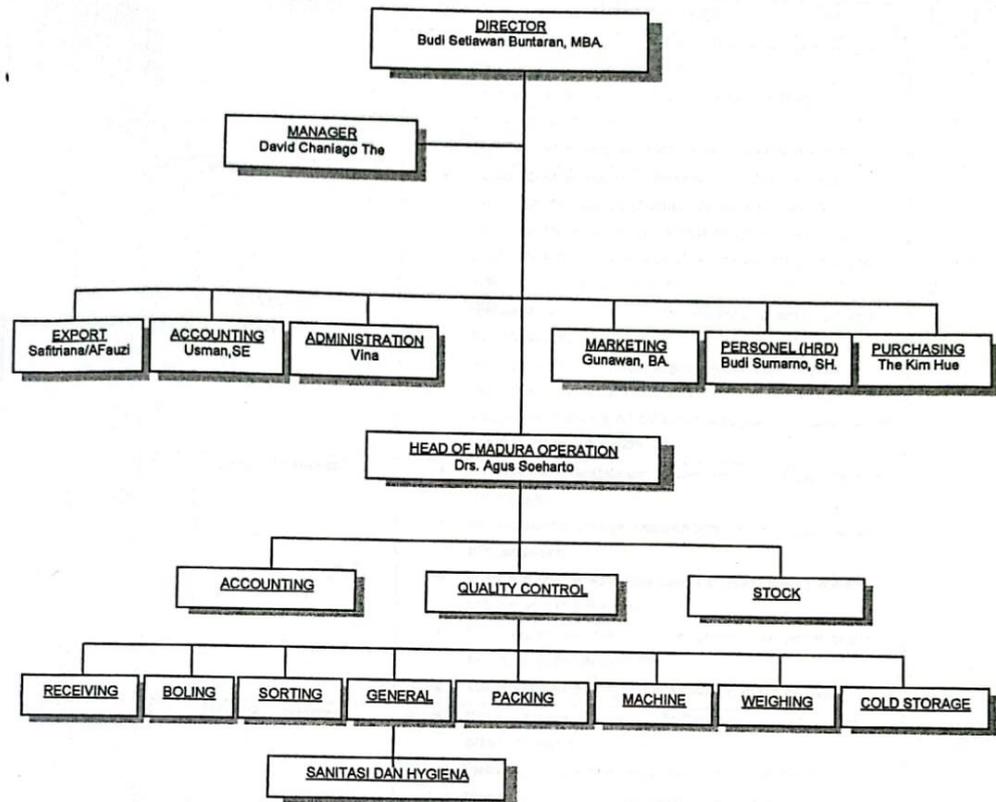
Misi :

- CV. Mahera berkomitmen menghasilkan produk-produk hasil perikanan yang memenuhi standar keamanan produk yang dipersyaratkan oleh pemerintah Indonesia dan dunia internasional melalui penerapan system mutu IQMP didasari HACCP yang tercakup didalamnya manajemen keamanan pangan melalui system produksi yang baik (GMP) dan manajemen sanitasi (SSOP).
- Dalam pelaksanaannya, CV Mahera membentuk tim HACCP untuk menjamin berlangsungnya semua tahapan kegiatan produksi sesuai dengan system mutu IQMP didasari HACCP, GMP maupun SSOP.

b. Struktur Organisasi

Gambar 4.1

Struktur organisasi CV Mahera



Disahkan oleh :	Dibuat Oleh :
Drs. Agus Soeharto	Ramian

Sumber: Dokumentasi 25 April 2023

c. Produksi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi di CV Mahera Desa

Kaduara

Sebelum membahas tentang Proses pengolahan ikan teri nasi di CV. Mahera, peneliti akan memaparkan terlebih dahulu mengenai Deskripsi Produksi Ikan Teri sebagai berikut:

Tabel: 4.1

Deskripsi Produk Ikan Teri Nasi di CV. Mahera

No	Nama Produk	Keterangan
1	Nama Produk	Ikan Teri nasi
2	Species	Stelephorus spp
3	Bahan baku Asal	Ditangkap dengan menggunakan jaring payang di laut jawa dan Madura
4	<i>Receiving Raw Materials</i>	Fresh rice anchovies are received from suppliers and immediately processed
5	Produk akhir	Ikan teri nasi kering
6	Tahapan Produksi	1.Receipt of raw materials 2.Washing 3.Boiling 4.Slicing 5.DryingPengayakan 6. Peniupan I 7. Sortir 8. Peniupan II

		9. Pengukuran 10. Penimbangan 11. Pengemasan & Pelebelan 12. Penyimpanan beku 13. Pemuatan
7	Jenis kemasan	Inner Pack: Plastik Other Pack: Karton
8	Penyimpanan	Ikan teri nasi kering disimpan dalam penyimpanan beku dengan suhu -10 s/d 20°C
9	Masa simpan produk	24 Bulan
10	Label/spesifikasi	Tanggal produksi, ukuran, berat bersih, lokasi
11	Bahan tambahan makanan	Garam
12	Penggunaan Produk	Digoreng sebelum dikonsumsi
13	Pelanggan/pembeli	Jepang, Taiwan, dan negara lainnya

Sumber: Observasi 25 April 2023

Peneliti dengan beberapa pekerja maupun kepala bagian produksi diperoleh banyak informasi tentang deskripsi produk maupun proses produksi pengolahan ikan teri nasi di CV. Mahera. Seperti asal bahan baku penerimaan bahan baku, produk akhir, serta

tahapan produksi. Berdasarkan hasil wawancara dengan Pak Ramlan selaku kepala bagian produksi Ikan teri nasi di CV. Mahera:

“Untuk alur CCP pengolahan produk ikan teri nasi di CV mahera yaitu bahan diterima langsung dari nelayan. Dalam penerimaan bahan baku tersebut tentunya kita tidak sembarangan akan tetapi kita memilah dan memilih jenis ikan yang bagus dan segar. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan kualitas produk yang terbaik ”.⁴⁷

Hal tersebut sangat wajar dilakukan oleh sebuah perusahaan yang bergerak dalam ekonomi kelautan guna untuk melancarkan segala bentuk perekonomian masyarakat secara umum. Oleh sebab itu daya beli masyarakat elit akan bergantung pada kualitas barang yang kita produksi dengan memilah bahan baku yang berkualitas maka barang yang akan di produksi mempunyai nilai tambah yang sangat besar bagi perusahaan. Selain itu, dengan bertambahnya nilai barang yang tinggi akan berdampak pada meningkatnya daya beli masyarakat karna dipandang mampu memenuhi kebutuhan sesuai dengan yang diharapkan konsumen.

Para nelayan sebenarnya masih bergantung pada jenis atau alat usaha manual atau alat lama, sehingga kuantitas barang hasil tangkapannya sangat kecil. Nelayan perlu meningkatkan atau menambah alat yang sekiranya layak dan cepat untuk menangkap ikan sehingga ikan teri yang akan dijual akan menghasilkan income yang besar pula. Namun hal itu tidak cukup sampai disitu, perusahaan harus benar-benar mempunyai etika yang baik atau sebuah perjanjian

⁴⁷ Ramlan, Kepala bagian Produksi, wawancara langsung, 25 April 2023.

kerjasama terhadap nelayan agar ikan benar-benar diambil langsung dari para nelayan. Proses simbiosis mutualisme akan ada disetiap sudut transaksi dari nelayan kepada perusahaan sehingga akan memawa hasil yang diridhoi oleh Allah SWT.

Hal tersebut juga dijelaskan oleh Pak Fahral, selaku nelayan.

“Saya dan teman-teman nelayan yang lain mencari dan menangkap ikan yang segar guna untuk memberikan barang yang baik bagi perusahaan, apabila hasil tangkapan saya bagus akan berpengaruh pada hasil penjualan dan pendapatan kami ”.⁴⁸

Berdasarkan hasil wawancara diatas penulis berkesimpulan bahwa penerimaan bahan baku di CV mahera berorientasi pada penangkapan ikan segar. Hal tersebut berguna untuk menjaga kualitas produki yang terbaik. Selain itu, ikan yang bagus akan berdampak pada banyaknya permintaan kepada nelayan sehingga nelayan akan lebih senang untuk mendapatkan keuntungan. Sesuai dengan prinsip ekonomi islam yaitu mencari laba dan keuntungan yang disyariatkan oleh islam guna untuk mensejahterkan masyarakat.

Proses produksi ikan teri nasi di CV Mahera selalu melakukan kelayakan dasar yang dikenal dengan istilah GMP (*Good Manufacturing Practices*). Beberapa langkah dan prosedur yang dilakukan oleh perusahaan, sebagai berikut:

⁴⁸ Fahral, Nelayan, wawancara langsung, 25 April 2023

Tabel 4.2

Good Manufacturing Practices

No.	LANGKAH LANGKAH	PROSEDUR
1	Penerimaan Bahan Baku	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan baku bersumber dari pulau Jawa dan Madura. b. Bahan baku dikumpulkan dari nelayan tangkap dan diperiksa kesegarannya secara ketat sehingga kualitas bahan baku dapat dijamin. c. Pembongkaran ikan dilakukan secepat mungkin dan hati-hati untuk mencegah kenaikan suhu ikan, kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri. d. Ikan diterima sesuai standart yang ditetapkan. e. Dicatat pada form penerimaan bahan baku oleh bagian penerimaan.
2	Pencucian	<ul style="list-style-type: none"> a. Ikan segar dimasukkan kedalam bak sebanyak 30 kg kemudian bak diisi air bersih kemudian diaduk. b. Air dalam bak akan diganti setelah

		<p>digunakan untuk mencuci terisebanyak 30 kg.</p> <p>c. Pencucian dilakukan sebanyak 3 kali.</p> <p>d. Setelah dicuci ikan diambil dengan gayung dan dituangkan ke dalam keranjang plastic yang setiap keranjang beratnya 1,5 kg.</p> <p>e. Bak pencucian ikan selalu dibersihkan setelah proses pencucian ikan selesai.</p>
3	Tujuan	Untuk mendapatkan bahan baku sesuai standar yang dipersyaratkan.
4	Monitoring	<p>a. Suhu bahan baku saat diterima.</p> <p>b. Kesegaran bahan baku.</p>
5	Perebusan	<p>a. Kualiti perebusan, diisi air tawar bersih sebanyak 300 ltr setelah itu dimasukkan garam sebanyak 20 kg.</p> <p>b. Setelah air bergaram dalam kualiti mendidih, masukkan ikan teri segar dalam keranjang plastic. Teri direbus sambil diaduk hingga matang. Setelah matang diangkat dan ditiriskan sambil ditiupkan kipas untuk mempercepat proses pendinginan.</p>

--	--	--

Sumber: Observasi 25 April 2023

Dalam proses produksi ikan teri nasi di CV mahera ada beberapa alat yang digunakan melalui langkah-langkah dan prosedur yang dilakukan, hal ini sesuai dengan hasil wawancara dengan Ibu Sunani:

“Pada Pengadaan Ikan Menggunakan timbangan, keranjang timbang dan es, yang kedua pada proses pencucian menggunakan bak, dan kalo perebusan menggunakan kuali lalu diberi garam 8%. Setelah ditiriskan lalu dijemur langsung ke sinar matahari”.⁴⁹

Ibu Jumaiyeh menambahkan selaku karyawan produksi ikan teri nasi

“Selain di jemur di terik matahari dengan penampakan husus pada proses selanjutnya kita menggunakan mesin. Jadi, proses pengeringan itu melalui dua tahap yaitu dengan menggunakan terik matahari langsung dan yang kedua menggunakan mesin pengering. Hal itu bertujuan untuk dapat memastikan bahwa ikan teri nasi benar-benar telah kering”

Hal tersebut sangat wajar dilakukan oleh sebuah perusahaan yang bergerak dalam ekonomi kelautan guna untuk melancarkan segala bentuk perekonomian masyarakat secara umum. Oleh sebab itu daya beli masyarakat elit akan bergantung pada kualitas barang yang kita produksi dengan memilah bahan baku yang berkualitas maka barang yang akan di produksi mempunyai nilai tambah yang sangat besar bagi perusahaan. Selain itu, dengan bertambahnya nilai barang yang tinggi akan berdampak

⁴⁹ Sunani, Karyawan Produksi, wawancara langsung, 25 April 2023

pada meningkatnya daya beli masyarakat karna dipandang mampu memenuhi kebutuhan sesuai dengan yang diharapkan konsumen

No.	LANGKAH LANGKAH	PROSEDUR
1	Penirisan	<p>a. Setelah teri nasi matang direbus, selanjutnya teri di angkat dari kuah.</p> <p>b. Rebus Teri nasi matang dalam keranjang plastic kemudian ditiriskan untuk mengurangi air rebusan yang masih panas yang terbawa bersama keranjang plastik.</p> <p>c. Penirisan ditempatkan pada rak penirisan yang dibuat sedemikian rupa agar air panas cepat turun.</p> <p>d. Untuk mempercepat pendinginan teri rebusan dan penirisan air rebusan digunakan kipas blower diatas rak penirisan dengan jarak 1,5 meter.</p>
2	Penjemuran	<p>a. Teri rebus yang sudah dingin kemudian di tuang ke dalam basket penjemuran berlubang yang kemudian diletakkan pada waring penjemuran dan diratakan.</p> <p>b. Penjemuran menggunakan tenaga surya. Setelah setengah kering, teri nasi</p>

		<p>dikumpulkan menjadi satu dan kemudian ditebar lagi pada waring dan dijemur. Kegiatan ini dilakukan sebanyak 2 kali untuk mendapatkan kering yang optimal.</p> <p>c. Setelah kering teri diletakkan pada ruang khusus dan diangin-anginkan.</p> <p>d. Jika penjemuran teri belum selesai (setengah kering) maka teri (setengah kering) maka teri disimpan dalam cold stroge dan dijemur lagi keesokan harinya.</p>
3	Pengayakan	<p>a. Setelah diangin-anginkan kemudian diayak dengan ayakan bamboo dengan ukuran besar sampai kecil. Hasil ayakan dimasukkan kedalam basket dengan berat masing-masing 4,5 kg perbasket.</p> <p>b. Kemudian teri nasi kering ditimbang untuk mengetahui rendemen atau prosentase kotor.</p>

No	LANGKAH-LANGKAH	PROSEDUR
1	Blower I	<p>a. Kegiatan ini dilakukan untuk membersihkan teri nasi kering dari debu/sisik ikan dan serbuk udang yang menempel.</p> <p>b. Hasil ayakan kotor dimasukkan ke blower tahap demi tahap.</p> <p>c. Hasil blower dimasukkan ke dalam basket dan disimpan ke ruang pendinginan.</p>
2	Sorting	<p>a. Dilakukan secara manual untuk memisahkan antara teri nasi untuk ekspor dan teri jenis lainnya.</p> <p>b. QC Mengawasi dan mengontrol hasil sortir.</p> <p>c. Hasil sortir kemudian ditimbang dan dicatat.</p> <p>d. Khusus teri nasi kering untuk ekspor dilakukan peniupan lagi.</p> <p>e. Untuk teri jenis lainnya (non ekspor) dimasukkan ke dalam kardus dan dilakukan penimbangan untuk dijual lokal.</p>

3	Blower II Peniupan	<p>a. Blower dilakukan untuk membersihkan debu, sisik dan serbuk yang menempel sehingga teri nasi kering menjadi bersih dan sesuai dengan spesifikasi pembeli.</p> <p>b. Proses ini dilakukan untuk menjamin produk sesuai standar kualitas dan spesifikasi pembeli.</p>

No.	LANGKAH-LANGKAH	PROSEDUR
1	Sizing	<p>a. Sizing menggunakan mesin sizing</p> <p>b. Teri nasi kering bersih setelah di blower kemudian diayak tahap demi tahap dan dimasukkan ke dalam basket sesuai ukuran.</p> <p>c. Beberapa ukuran hasil ayakan adalah: M (ikan teri nasi ukuran 2,4-4 cm), S (ikan teri nasi ukuran 1,5-2,5 cm), SS (ikan teri nasi ukuran 0,9-1,5 cm)</p> <p>d. Sebelum packing diperiksa ulang terutama kebersihan, sizenya.</p>

		e. Jika ditemukan jenis lain maka akan dilakukan sortir ulang dan jika ukuran tidak seragam maka diayak lagi.
2	Weighing	<p>a. Teri nasi kering ditimbang secara hati-hati menggunakan timbangan yang terkalibrasi dan dikalibrasi setiap 1 tahun sekali.</p> <p>b. Setiap kardus mempunyai berat bersih 6 kg.</p> <p>c. Penimbangan dilakukan secara cepat untuk mencegah suhu ikan meningkat.</p> <p>d. Timbangan selalu dikalibrasi secara berkala.</p>

No.	LANGKAH-LANGKAH	PROSEDUR
1	<i>Packing and Labeling</i>	<p>a. Pengemas harus dalam kondisi baik (ditutup dengan baik, bersih dan rapi) dan dilakukan secara cepat.</p> <p>b. Setiap kardus mempunyai berat bersih 6 kg.</p>

		<p>c. Bahan pengemas diberi label nama perusahaan, spesifikasi produk, asal produk, nomor pengesahan, ukuran, berat dan tanggal produksi.</p> <p>d. Pengemasan dilakukan secepat mungkin untuk mencegah kontaminasi dan kerusakan fisik.</p>
2	<i>Cold Storage</i>	<p>a. Produk disimpan dalam penyimpanan beku dengan suhu maksimum -10 s/d -20 °C dan ditempatkan secara baik agar sirkulasi terjaga.</p> <p>b. Suhu dicatat oleh staf teknis dan staf QC.</p>
3	Pemuatan	<p>a. Pemuatan produk dilakukan secara cepat untuk mencegah suhu meningkat.</p> <p>b. Sinar matahari secara langsung harus dihindari.</p>

Sumber: Observasi 24 April 2023

d. Produksi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi di CV Mahera Desa Kaduara Menurut Perspektif Ekonomi Islam

Kesesuaian produksi usaha pengolahan ikan teri nasi di CV Mahera sudah sesuai dengan Perspektif Islam. Pasalnya, produksi ikan

teri nasi di CV Mahera adalah untuk memenuhi kebutuhan manusia atau konsumen sebagaimana tujuan produksi dalam ekonomi islam.

Ramlan selaku Kepala bagian produksi mengatakan:

“Cv mahera lahir adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terutama dalam hal pangan dan itu menurut saya sudah sesuai dengan perspektif islam, kita sudah ada hasad, soufbalance dan JIB, kita ada kontoran sedikit juga kadang-kadang kan kita dikomplin”⁵⁰

Berdasarkan hasil analisis wawancara dan dokumentasi diatas dapat disimpulkan bahwa keberadaan CV mahera adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat hususnya untuk keberlangsungan hidup dan beribadah kepada Allah SWT. Selain itu perioritas utama perusahaan ini adalah tentang kepuasan konsumen dan kualitas produk yang dihasilkan.

Gambar 4.7

Prosedur Pelacakan Pemberitahuan Penarikan Barang

6. PROSEDUR PELACAKAN

Perusahaan harus melacak dan menarik produk jika ditemukan penyimpangan setelah produk didistribusikan. Agar perusahaan dapat melacak dan menarik kembali maka kemasan harus mempunyai kode produksi yang terdiri dari :

- 1) Nama Produk
- 2) Negara Tujuan
- 3) Kode Produksi
- 4) Berat
- 5) Nama/Nomor Pengapalan
- 6) Nomor Pengapalan

Prosedur Pelacakan :

- 1) Tentukan tanggal produksi dari produk yang dilacak
- 2) Dilacak pelabelan, berat dan log pengemasan
- 3) Periksa produk di Cold storage jika masih ada
- 4) Lakukan pengujian dari sample produk yang dilacak kalau diperlukan
- 5) Tarik kembali produk dan beritahu manager yang terkait
- 6) Manager QC mengisi form pemberitahuan penarikan barang dan disampaikan ke Manajer produksi dan Manajer pemasaran

⁵⁰ Ramlan, Kepala bagian Produksi, wawancara langsung 25 April 2023.

Sumber: Dokumentasi pada Form Penarikan barang dari konsumen, 25 April 2023

Selain pemenuhan kebutuhan masyarakat secara umum Produksi ikan teri nasi di CV mahera adalah untuk membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Sebagaimana dijelaskan oleh Pak Hendri selaku kordinator lapangan mengatakan bahwa:

“Masyarakat sekitar sini merasa sangat terbantu dengan adanya CV mahera ini karna mereka bisa bekerja untuk memenuhi kebutuhan keluarga dirumah. Selain itu kita juga memberikan keuntungan bagi para nelayan artinya mereka menjadi pemasok kepada perusahaan yang nantinya tidak adalagi barang yang menumpuk di nelayan semuanya kita beli dan kita serap hasil dari nelayan”.⁵¹

Dahnan menambahkan, selaku tukang Timbang ikan teri nasi:

“Saya dan tetangga merasa senang dengan adanya CV mahera yang awalnya kita hanya bekerja di lahan pertanian sekarang kita bisa mendapatkan penghasilan dari cv mahera”⁵²

Dari kedua wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa dengan keberadaan CV mahera disini masyarakat menjadi terbantu baik dari segi ekonomi maupun kreatifitas.

B. Temuan Peneliti

1. Alur Proses produksi di CV Mahera sebagai Berikut
 - a. Penerimaan bahan baku
 - b. Pencucian

⁵¹ Hendri, Kordinator lapangan, wawancara langsung, 25 April 2023

⁵² Dahnan, Tukang timbang, wawancara langsung, 25 April 2023

- c. Perebusan
 - d. Penirisan
 - e. Penjemuran
 - f. Pengayakan
 - g. Peniupan I
 - h. Sortir
 - i. Peniupan II
 - j. Pengukuran
 - k. Penimbangan
 - l. Pengemasan & Pelebelan
 - m. Penyimpanan beku
 - n. Pemuatan
2. Proses produksi ikan teri nasi di CV Mahera sudah pas dan sesuai dengan perspektif ekonomi islam yakni untuk memenuhi kebutuhan manusia sesuai dengan tujuan produksi dalam islam
 3. Dapat memberikan edukasi kepada masyarakat sekitar
 4. Menambah nilai atau syarat ekonomi dan ibadah kepada Allah SWT
 5. Kreatifitas bagi manusia menjadi sangat penting hususnya dalam mengeksplorasi kekayaan alam sehingga dapat mencukupi kebutuhan dimasa yang akan datang.

C. Pembahasan

Berdasarkan temuan penelitian yang di peroleh dari paparan data tersebut, bahwa temuan penelitian tersebut akan dibahas secara lebih rinci

dengan memaparkan letak keterkaitan atau bahkan ketidak sesuaian dengan kajian teori yang telah di paparkan sebelumnya pada BAB II, berikut penjelasannya:

1. Proses dan produksi Ikan Teri Nasi di CV Mahera

Proses produksi pengolahan ikan teri nasi di CV Mahera sudah sangat baik dan tentunya sesuai dengan standart ekonomi pada umumnya. Dari berbagai rangkaian proses produksi ikan teri nasi di CV Mahera ada berbagai keterkaitan dengan produksi yang telah dijelaskan pada teori di bab sebelumnya.

Monzr Kahf menjelaskan, Tujuan ideologis Muslim termasuk memanfaatkan setiap atom dalam kosmos untuk produksi. Hal ini terbukti karena bersumber langsung dari pemahaman Islam tentang manusia dan kosmos dan merupakan kewajiban agama bagi manusia terhadap dunia. Islam menciptakan tujuan ini dengan dua tujuan: etika (ahlak) dan ajaran hukum. Islam melihat produksi sebagai metode untuk meningkatkan karakter moral seseorang serta kesejahteraan fisik seseorang untuk satu hari memasuki akhirat.⁵³

Proses produksi pada cv mahera yaitu mengeksplorasi kekayaan alam bawah laut untuk memenuhi kebutuhan manusia sekarang dan dimasa yang akan datang. Begitu juga dengan proses produksinya dengan beberapa tahapan dan standarisasi yaitu, penerimaan bahan baku. Kegiatan tersebut dapat menggerakkan dari berbagai sector yaitu, nelayan, perusahaan dan masyarakat sekitar.

⁵³ Abdul Aziz, Etika Bisnis Perspektif Islam, (Bandung: Alfa Beta, 2013), 146.

Ketiga sistem tersebut saling ada keterkaitan dimana perusahaan membutuhkan nelayan dan nelayan membutuhkan perusahaan untuk menjual hasil tangkapannya begitu juga dengan masyarakat sekitar akan dapat terpenuhi setiap pekerjaan melalui masuk menjadi karyawan di CV Mahera.

Setiap barang yang akan diolah islam menganjurkan bahwa terjaganya kebersihan dan sanitasi agar barang tersebut terhindar dari najis agar baik bagi tubuh manusia. Hal ini terbukti pada proses produksi di cv mahera yaitu selalu menjaga kebersihan barang barang yang dipakai baik itu airnya, perabotan serta ikan teri nasi agar konsumen mengkonsumsi barang-barang yang disyariatkan oleh islam.

2. Produksi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi Menurut Perspektif Ekonomi Islam

The importance of a production activity has been regulated in (Q.S Al-Baqarah verse 22) ⁵⁴

الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ فِرَاشًا وَالسَّمَاءَ بِنَاءً وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَكُمْ فَلَا

تَجْعَلُوا لِلَّهِ أَنْدَادًا وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

“He is the one who stretched out the earth for you and provided the sky with a roof. Therefore, even if you are aware, do not make partners for Allah.”

⁵⁴ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an & Terjemah* (Bandung: CV Penerbit jumanutul"Ali, 2005) Q.S. Al-Baqarah : 22, 5.

Tujuan Kegiatan Produksi ialah untuk peningkatan kemaslahatan yang bisa diwujudkan dalam berbagai bentuk diantaranya :

- a. Pemenuhan kebutuhan pada manusia di tingkat moderat (Pertengahan)

Tujuan produksi yang pertama sangat jelas, yaitu pemenuhan kebutuhan manusia pada tingkat sedang (menengah). Hal ini akan menimbulkan dua implikasi, yaitu pertama. Produsen hanya memproduksi barang dan jasa yang dibutuhkan. Kedua, jumlah produk yang dihasilkan tidak akan berlebihan, tetapi hanya sampai batas yang wajar. Produksi ikan teri di CV Mahera selalu berpegang teguh pada prinsip kemaslahatan ummat yaitu memenuhi kebutuhan manusia dan terbukti CV mahera perusahaan menjadi eksportir di jawa timur hususnya di Indonesia.

- b. Mewujudkan kebutuhan masyarakat dan pemenuhan hidupnya.

Meskipun produsen hanya memberikan sarana untuk memuaskan keinginan manusia, ini tidak berarti bahwa mereka acuh tak acuh atau acuh tak acuh terhadap kebutuhan manusia, yang hanya ingin mencipta sebagai jawaban atas permintaan pelanggan. Menemukan dan memenuhi produk dan layanan berbasis kebutuhan mengharuskan produsen untuk menjadi imajinatif, proaktif, dan inventif. Kegiatan ekspor yang

dilakukan CV mahera merupakan bentuk perwujudan dari banyaknya permintaan dan minat masyarakat di luar negeri sehingga ikan teri nasi tidak hanya menjadi bahan pokok masyarakat lokal akan tetapi masyarakat internasional.

c. Penyiapan tersedianya barang/jasa di masa yang akan datang

Pola pikir proaktif ini juga harus berorientasi pada masa depan dalam artian harus mampu menghasilkan produk dan jasa yang akan meningkatkan taraf hidup dalam jangka panjang. Menyadari bahwa sumber daya ekonomi tidak hanya ditujukan untuk saat ini tetapi juga untuk generasi mendatang adalah yang kedua. Ini adalah bukti tak terbantahkan bahwa CV Mahera menggunakan barang-barang alam atau laut yang tidak memiliki pengaruh berbahaya bagi lingkungan dalam jangka panjang. Sikap penemuan niscaya berkembang menjadi sunnatullah.

d. Pemenuhan sarana bagi kegiatan sosial ibadah kepada Allah

Tujuan akhirnya adalah menyediakan sarana untuk kegiatan komunal dan ibadah kepada Allah. Ini adalah tujuan produksi yang tidak dapat dipenuhi dalam ekonomi tradisional dengan nilai. Tujuan produksi adalah untuk mendapatkan manfaat yang mungkin tidak dialami secara fisik oleh produsen itu sendiri. Tujuan ini akan memiliki konsekuensi yang luas

karena manufaktur juga harus dapat melayani orang lain dan agama selain hanya memberikan keuntungan moneter.

Selain dari keuntungan perusahaan itu sendiri banyak masyarakat sekitar CV mahera yang diuntungkan terbukti dari banyaknya serapan tenaga kerja bagi masyarakat sekitar. Islam menjadi agama yang sangat agresif dan proaktif utamanya dalam hal kemaslahatan ummat dibidang peningkatan ekonomi dan kreatifitas masyarakat.