

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Produksi merupakan kegiatan menambah nilai kegunaan suatu barang. Di samping pengertian diatas, pengertian produksi juga merujuk kepada proses yang mentransformasikan input menjadi output. Segala jenis input yang masuk dalam proses produksi untuk menghasilkan output disebut faktor produksi.. produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran, kebutuhan yang harus di penuhi harus berdasarkan prioritas yang di tetapkan agama, yakni terkait dengan kebutuhan untuk tegaknya akidah atau agama, terpeliharanya nyawa, akal dan keturunan serta untuk kemakmuran material.¹

Ajaran agama islam mengajarkan umat muslim untuk berwirausaha, islam mengajarkan kepada umat manusia untuk beramal dan bekerja keras serta mandiri. Selain itu sejak kelahiran umat islam sudah mempunyai etos kerja dan kewirausahawan yang tinggi hal ini dibuktikan dengan proses masuknya islam kepenjuru dunia dan penyebarannya dibawakan oleh seorang pedagang muslim. Oleh karena itu etos kewirausahawan memang sangat melekat dan khas bagi umat islam.

عَنْ عَاصِمِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ عَنْ سَالِمٍ عَنْ أَبِيهِ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ
الْمُؤْمِنَ الْمُحْتَزِفَ (أَخْرَجَهُ الْبَيْهَقِيُّ)

¹ Azharsyah Ibrahim. *Ekonomi Islam*, (Depok: Pt Grafindo Persada, 2017), 108-11.

Artinya: “Dari Ashim bin Ubaidillah, dari Salim, dari bapaknya, berkata: bersabda Rasulullah SAW.: “sesungguhnya Allah senang kepada orang mukmin yang profesional (pandai)” dan di dalam riwayat Ibnu ‘Abdan: “pemuda profesional.” (HR. Al-Baihaqi)”²

Ayat ini menjelaskan bahwa, pekerja yang profesional (pintar) yakni seorang pekerja yang bekerjasama dengan perusahaan dalam waktu jangka panjang untuk bersama-sama mencapai sebuah tujuan.

Madura merupakan sebuah pulau yang ada di Jawa Timur terdiri dari 4 kabupaten yaitu Bangkalan, Sampang, Sumenep dan Pamekasan. Madura sering disebut sebagai tanah garam dan sektor perikanan juga tak kalah penting dalam menopang perekonomian di pulau Madura. Dari sumber daya yang tersedia hal ini bisa dimanfaatkan sebagai usaha untuk membantu perekonomian, seperti olahan hasil laut menjadi sebuah produk. seperti olahan ikan maupun udang yang dapat di olah kembali menjadi salah satu bahan makanan yang sering dikonsumsi masyarakat.

Masyarakat Madura yang agamanya 95% umat muslim perlu memperhatikan makanan yang dikonsumsi maupun yang diproduksi halal dan bermanfaat, sesuai dengan ajaran agama Islam, halal yang dimaksud disini bukan hanya dalam hal pangan manusia, akan tetapi juga halal dalam segala hal yang bersangkutan dengan manusia. Sadar halal juga mencakup kehalalan cara memperolehnya atau dalam ranah industri sadar halal juga diperlukan untuk menjaga integritas

² Ratna Wijayanti, “Membangun Entrepreneurship Islami Dalam Perspektif Hadist”, *Cakrawala Jurnal Studi Islam*, vol 13 no 1 (2018), 10.

kehalalan suatu produk dari cara memproduksinya sampai pada kependistribusinya.³

Olahan ikan dan udang bisa dijadikan bahan makanan yaitu petis, petis merupakan bahan makanan yang hampir setiap orang mengkonsumsinya, petis bisa digunakan sebagai bahan makanan seperti rujak buah, sambal tahu, dan bisa untuk penyedap rasa pada beberapa makanan. Petis merupakan olahan ikan atau udang yang direbus lama sehingga menghasilkan cairan kental hasil dari rebusan ikan ataupun udang yang di olah.

Petis pada umumnya banyak di konsumsi oleh masyarakat mulai dari golongan ekonomi rendah sampai pada golongan masyarakat ekonomi tinggi. Pada proses pembuatan petis ikan pada umumnya kurang memahami masalah higiene dan sanitasi. Dengan kondisi tersebut menimbulkan tanda tanya tentang bagaimana mutu petis ikan sebagai bahan pelengkap makanan. Pembuatan petis ikan yang kurang higienis akan memudahkan pencemaran mikroba yang dapat merugikan tubuh. Pencemaran pada petis ikan dapat memberikan dampak kesehatan kepada orang banyak mengingat peredaran petis ikan sudah cukup luas sampai keluar madura. Mengingat petis ikan di pasarkan di tempat pasar tradisional maupun toko, mungkin lebih baik kualitas petis ikan kemasan dari pada tidak kemasan, karena petis ikan kemasan telah terdapat di Depkes, ada tanggal, pengeluaran dan tanggal kadaluwarsa meskipun harganya relatif mahal.⁴

³ Hanifah Hertanti, "Internalisasi Sifat Wara' Dalam Konsumsi Makanan Halal (Telaah Teori Konstruksi Sosial Peter L. Berger)", *Jurnal Riset Agama*, 3 no 1 (April 2023), 216.

⁴ Citra Hayati Cahyarani, "Perbedaan Jumlah MPN Coliform Pada Petis Ikan Kemasan dan Bukan Kemasan Yang Beredar Di Pasar Baru Kamal Madura"(Skripsi Universitas Airlangga, Surabaya 2006) 21.

بَنِ الْمُعِيرَةَ أَنَّ سَلَمَةَ بْنَ سَعِيدٍ عَنِ سُلَيْمِ بْنِ صَفْوَانَ عَنِ مَالِكٍ عَنِ قُتَيْبَةَ أَخْبَرَنَا: ٩٥ النسائي سنن
 سَلَّمَ وَعَلَيْهِ اللَّهُ صَلَّى اللَّهُ رَسُولَ رَجُلٍ سَأَلَ يَقُولُ هُرَيْرَةَ أَبَا سَمِعَ أَنَّهُ أَخْبَرَهُ الدَّارِ عَبْدُ بَنِي مِنْ بُرْدَةَ أَبِي
 أَفْتَوْضًا عَطِشْنَا بِهِ تَوَضَّأْنَا فَإِنَّ الْمَاءَ مِنَ الْقَلِيلِ مَعَنَا نَحْمَلُ وَ الْبَحْرَ نَرْكَبُ إِنَّا اللَّهُ رَسُولَ يَا فَقَالَ
 مَيْتَهُ الْحِلُّ مَأْوُهُ الطُّهُورُ هُوَ سَلَّمَ وَعَلَيْهِ اللَّهُ صَلَّى اللَّهُ رَسُولَ فَقَالَ الْبَحْرُ مَاءٌ مِنْ

Artinya: Sunan Nasā’ī 59: Telah mengabarkan kepada kami Qutaibah, dari Mālik, dari Shafwān bin Sulaim, dari Sa‘īd bin Salamah bahwa al-Mughīrah bin Abū Burdah, dari Bani Abud-Dār telah mengabarkan kepadanya bahwasanya dia telah mendengar Abū Hurairah berkata: “Seseorang bertanya Rasūlullāh shallallāhu ‘alaihi wa sallam: “Wahai Rasūlullāh shallallāhu ‘alaihi wa sallam, kami mengarungi lautan dengan kapal dan kami hanya membawa air (tawar) sedikit. Bila kami berwudhu’ dengan air tersebut, kami kehausan, apakah kami boleh berwudhu’ dengan air laut?” Rasūlullāh shallallāhu ‘alaihi wa sallam berkata: “Laut itu suci airnya, halal bangkainya.”⁵

Petis UD. HSN ini sangat terkenal dan populer dikenal oleh masyarakat madura dan juga di distribusikan kemasyarakat luar madura. Hal ini sudah banyak dikenal oleh luar madura bahkan petis ini sudah di kirim keluar kota seperti sumenep dan surabaya, bahkan pendapatan pada tahun 2021-2022 terus meningkat yakni naik hingga 50% dari sebelumnya.⁶

Seain itu pada perusahaan UD. HSN ini pencatatan pendapatan dan pengeluaran produksi petis kadang di catat kadang tidak di catat, hal ini karena semuanya di pegang langsung oleh pemilik usaha, tidak ada karyawan khusus

⁵ Diakses dari <https://hatisenang.com/hadist/sunan-nasai-no-59-air-lautan/>

⁶ H.Dulla, Pemilik UD.HSN, *Wawancara Pra Penelitian* (20 November 2023)

untuk pencatatan dan pengeluaran mengenai pendapatan produksi, sehingga tidak ada pembukuan.⁷

Saat ini harga petis naik dari harga sebelumnya, kenaikan harga petis terjadi karena harga bahan-bahan yang dipergunakan naik harga.⁸ Ketika terjadi kenaikan harga maka berakibat pada daya beli konsumen dan permintaan terhadap produk juga akan menurun. Hal ini harus diberikan solusi dalam mengatasi masalah permintaan atau penurunan, agar proses pembuatan petis tetap berjalan dengan baik dan tidak mengalami defisit pada perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian yang berjudul “ Produksi Petis pada UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Pamekasan Perspektif Manajemen Bisnis Syariah ”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan konteks penelitian di atas, peneliti menemukan beberapa fokus penelitian, di antaranya adalah:

1. Bagaimana produksi petis pada UD. HSN di Desa Konang Kec. Galis Pamekasan?
2. Apakah produksi petis yang dilaksanakan pada UD. HSN sudah sesuai dengan manajemen bisnis syariah?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian di atas, peneliti ingin mencapai beberapa tujuan sebagai berikut:

⁷ H.Dulla, Pemilik UD HSN, *Wawancara Pra Penelitian*, (20 November 2023)

⁸ H.Dulla, Pemilik UD HSN, *Wawancara Pra Penelitian*, (20 November 2023)

1. Untuk mengetahui bagaimana produksi petis yang di lakukan oleh UD. HSN di Desa Konang Kec. Galis Pamekasan
2. Untuk mengetahui apakah produksi petis yang dilakukan pada UD. HSN sesuai dengan manajemen bisnis Syariah

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak yang berkepentingan. Secara terperinci, manfaat penelitian ini dapat di jabarkan sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pengusaha lain tentang produksi berstandar syariah sehingga usahanya tepat dan dapat terus berkembang serta ber inovasi.
2. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi mahasiswa atau dosen untuk penelitian selanjutnya
3. Memberikan sumbangan pemikiran dan pertimbangan kepada wirausahawan khususnya mahasiswa Ekonomi Syariah daerah Kabupaten pamekasan dalam menentukan usaha dengan produksi yang sesuai dengan Manajemen bisnis syariah.

E. Definisi Istilah

Ada beberapa istilah yang peneliti definisikan dalam penelitian ini untuk menghindari kesalahpahaman mengenai maksud dari judul penelitian, diantaranya:

1. Produksi merupakan proses mengubah input menjadi output yakni untuk menambah nilai guna suatu barang atau jasa.

2. Petis merupakan olahan dengan bahan dasar ikan yang memiliki cita rasa agak asin dengan proses di kukus, dan di panaskan hingga menjadi cairan kuah mengental.

F. Kajian Penelitian Terdahulu

Untuk mendukung persoalan yang lebih mendalam terhadap permasalahan yang dibahas di atas serta mempermudah mendapatkan gambaran dalam penyusunan kerangka pikir penelitian ini, peneliti melakukan kajian terhadap literatur-literatur yang hampir mirip dengan objek masalah yang diangkat, diantaranya sebagai berikut:

1. Skripsi yang ditulis Citra Hayati Cahrani, Pada Tahun 2006 yang berjudul "Perbedaan Jumlah MPN Coliform Pada Petis Ikan Kemasan dan Bukan Kemasan Yang Beredar Di Pasar Baru Kamal Madura". Dengan hasil penelitian, Dari hasil uji statistik dengan menggunakan Chi Square Test untuk melihat adanya perbedaan jumlah MPN Coliform petis ikan kemasan dan bukan kemasan, dengan jelas terlihat bahwa tidak ada perbedaan jumlah MPN Coliform baik pada petis ikan kemasan dan petis ikan bukan kemasan. Pada uji statistik Chi Square dengan $\alpha = 0,05$ di lihat dari jumlah MPN Coliform petis ikan, hasil $p = 0,456$ jadi tidak ada perbedaan jumlah MPN Coliform petis ikan kemasan dan petis ikan bukan kemasan.
2. Jurnal penelitian yang ditulis oleh Dema Indah Sulistyorini, Sukiran Al Jauhari, Siti Surasri Tahun 2016 yang berjudul "Kualitas Petis Hasil Industri Rumah Tangga di Desa Socah Kecamatan Socah Bangkalan Madura". Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa analisis kandungan

angka kapang pada sampel petis produksi industri rumah tangga yang ada di desa Socah Kecamatan soca Bangkalan Madura 2 sampel tidak memenuhi syarat yaitu pada sampel 1 dan 3 sampel 2 memenuhi syarat menurut SNI.

3. Jurnal penelitian yang ditulis oleh Irma Fajrita, Junianto, Sriati, Tahun 2016 dengan judul "Tingkat Kesukaan Petis Dari Hasil Cairan Pemindangan Bandeng Dengan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda". Berdasarkan Hasil analisis data dengan menggunakan metode bayes diperoleh penambahan tepung tapioka 4% b/v pada petis berbahan baku cairan hasil pemindangan bandeng merupakan perlakuan dengan nilai alternatif tertinggi sebesar 6,36. Penambahan tepung tapioka 4% (b/v) memperoleh nilai rata-rata uji organoleptik skala hedonik untuk karakteristik kenampakan, aroma, rasa dan tekstur berturut-turut 6,1; 5,9; 5,7 dan 6,4 serta memiliki nilai alternatif tertinggi yaitu 6,36. Penambahan tepung tapioka 4% (b/v) menghasilkan nilai viskositas sebesar 1.730 cp. Kadar protein, kadar air, dan kadar abu pada perlakuan penambahan tepung tapioka 4% (b/v) berturut-turut sebesar 8.07%; 46,64% dan 23,4%.
4. Jurnal penelitian yang di tulis oleh Samsul Huda, Siti Naviah, Natasya Habibah Tahun 2006, berjudul "PKM Mekanisasi Produksi Petis Udang Di UD.MURNI Sidoarjo". Berdasarkan hasil pendampingan dan penyuluhan selama proses pembuatan petis udang pada pada proses perebusan bahan baku yang menggunakan mekanisasi mesin penggunaan waktu dan biayanya lebih efisien dibandingkan dengan proses secara manual, hal ini

berdampak terhadap peningkatan capaian target kuantitas bahan produk yang diolah, sehingga terjadi peningkatan produksi. Pada aspek kuantitas dan kualitas produk hasil mekanisasi prosesnya pengadukan lebih stabil, efektif dan efisien sehingga secara organoleptik tekstur produk petis lebih halus, mengkilat dan fleksibel. Perlu adanya uji organoleptik lanjutan terhadap hasil produk terutama variabel rasa, warna, bau dan tekstur serta perlunya proses pengemasan selama proses pemasaran sesuai standar keamanan produk pangan.

5. Jurnal penelitian yang ditulis oleh Vivi Retnosari, Joni Kusnaldi Tahun 2015 dengan judul "Pembuatan Petis Instan (Kajian Jenis dan Bahan Pengisi). Dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan jenis bahan pengisi berpengaruh nyata (00.05) terhadap kadar air, kadar pati, kadar protein, daya serap, rendemen, tingkat kecerahan (L"), tingkat kemerahan (a"). Sedangkan perlakuan proporsi bahan pengisi berpengaruh nyata (0-0.05) terhadap kadar air, kadar pati, kadar protein, daya serap, viskositas, tingkat kecerahan (L"), tingkat kemerahan (a). Perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisik kimia petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung terigu tepung tapioka yaitu pada proporsi (75:25). Sedangkan petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung beras tepung tapioka yaitu pada proporsi (65:35). Perlakuan terbaik berdasarkan sifat organoleptik pada petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung terigu tepung tapioka yaitu pada proporsi (65:35). Sedangkan petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung beras: tepung tapioka yaitu pada proporsi (65:35). Pembuatan petis instan secara komersial disarankan menggunakan

jenis bahan pengisi tepung terigu maupun tepung beras tepung tapioka dengan proporsi (65:35) dimana secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen, perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang konsentrasi bahan tambahan berupa bahan, anti kempal yang perlu ditambahkan terhadap produk petis instan, mengingat komponen utama bahan pengisi yang berupa pati yang bersifat mudah menyerap air serta diperlukan bahan pengemas yang sesuai agar dapat meminimalisir proses penyerapan uap air oleh produk sehingga produk tidak mudah menggumpal.

Tabel 1. 1

Kajian Penelitian Terdahulu

No	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Perbedaan	Persamaan
1	Citra Hayati Cahrani 2006 yang berjudul Perbedaan Jumlah MPN Coliform Pada Petis Ikan Kemasan dan Bukan Kemasan Yang Beredar Di Pasar Baru Kamal Madura.	Dari hasil uji statistik dengan menggunakan Chi Square Test untuk melihat adanya perbedaan jumlah MPN Coliform petis ikan kemasan dan bukan kemasan, dengan jelas terlihat bahwa tidak ada perbedaan jumlah MPN Coliform baik pada petis ikan kemasan dan petis ikan bukan kemasan. Pada uji statistik Chi Square dengan α 0,05 di lihat dari jumlah MPN Coliform	Lokasi penelitian berbeda dan pendekatan penelitian yang berbeda	Objek penelitian yang sama

		petis ikan, hasil $p= 0,456$ jadi tidak ada perbedaan jumlah MPN Coliform petis ikan kemasan dan petis ikan bukan kemasan.		
2	Dema Indah Sulistyorini, Sukiran Al Jauhari, Siti Surasri Tahun 2016 Kualitas Petis Hasil Industri Rumah Tangga di Desa Socah Kecamatan Socah Bangkalan Madura.	Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa analisis kandungan angka kapang pada sampel petis produksi industri rumah tangga yang ada di desa Socah Kecamatan soca Bangkalan Madura 2 sampel tidak memenuhi syarat yaitu pada sampel 1 dan 3 sampel 2 memenuhi syarat menurut SNI.	Objek penelitian berbeda dan lokasi penelitian juga berbeda	Sama-sama menggunakan pendekatan kualitatif
3	Irma Fajrita, Junianto, Sriati, Tahun 2016 dengan judul "Tingkat Kesukaan Petis Dari Hasil Cairan Pemindangan Bandeng	Berdasarkan Hasil analisis data dengan menggunakan metode <i>bayes</i> diperoleh penambahan tepung tapioka 4% b/v pada petis berbahan baku cairan hasil pemindangan bandeng merupakan perlakuan dengan nilai alternatif tertinggi sebesar 6,36.	Lokasi penelitian yang berbeda dan pendekatan penelitian yang berbeda	Objek penelitian yang sama

	Dengan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda.			
4	Samsul Huda, Siti Naviah, Natasya Habibah Tahun 2006, berjudul "PK M Mekanisasi Produksi Petis Udang Di UD.MURNI Sidoarjo.	Berdasarkan hasil pendampingan dan penyuluhan selama proses pembuatan petis udang pada proses perebusan bahan baku yang menggunakan mekanisasi mesin penggunaan waktu dan biayanya lebih efisien dibandingkan dengan proses secara manual.	Pendekatan penelitian yang berbeda dan lokasi penelitian yang berbeda	Objek penelitian yang berbeda
5	Vivi Retnosari, Joni Kusnaldi Tahun 2015 dengan judul "Pembuatan Petis Instan (Kajian Jenis dan Bahan Pengisi)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan jenis bahan pengisi berpengaruh nyata (00.05) terhadap kadar air, kadar pati, kadar protein, daya serap, rendemen, tingkat kecerahan (L"), tingkat kemerahan (a"). Sedangkan perlakuan proporsi bahan pengisi	Lokasi penelitian yang berbeda dan tempat penelitian yang berbeda	Sama-sama menggunakan penelitian kualitatif dan objek penelitian yang sama

		<p>berpengaruh nyata (0-0.05) terhadap kadar air, kadar pati, kadar protein, daya serap, viskositas, tingkat kecerahan (L"), tingkat kemerahan (a). Perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisik kimia petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung terigu tepung tapioka yaitu pada proporsi (75:25). Sedangkan petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung beras tepung tapioka yaitu pada proporsi (65:35). Perlakuan terbaik berdasarkan sifat organoleptik pada petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung terigu tepung tapioka yaitu pada proporsi (65:35). Sedangkan petis instan dengan jenis bahan pengisi tepung beras: tepung tapioka yaitu pada proporsi (65:35). Pembuatan petis instan secara komersial disarankan menggunakan</p>		
--	--	---	--	--

		<p>jenis bahan pengisi tepung terigu maupun tepung beras tepung tapioka dengan proporsi (65:35) dimana secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen, perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang konsentrasi bahan tambahan berupa bahan anti kempal yang perlu ditambahkan terhadap produk petis instan, mengingat komponen utama bahan pengisi yang berupa pati yang bersifat mudah menyerap air serta diperlukan bahan pengemas yang sesuai agar dapat meminimalisir proses penyerapan uap air oleh produk sehingga produk tidak mudah menggumpal.</p>		
--	--	--	--	--