

## ABSTRAK

Khofifah Citra Effendi, 2023, *Produksi Olahan Lele Dapur AIM Di Desa Montok Talang Siring Perspektif Ekonomi Islam*. Skripsi, Program Studi Ekonomi Syariah, Institut Agama Islam Negeri Madura, Pembimbing: Dr. H. Rudy Haryanto, SST. MM.

**Kata Kunci:** *Produksi, Olahan, Ekonomi Islam*

Penelitian ini dilakukan pada produksi olahan lele Dapur AIM, yang sudah bertahan mulai tahun 2019 di Desa Montok Kecamatan Larangan. Produksi olahan lele ini menggunakan satu bahan baku dengan menghasilkan berbagai aneka produk dengan dua varian makanan yakni, cemilan kering dan *frozen food* (makanan beku). Produksi ini dilakukan oleh satu keluarga dengan beberapa bantuan sanak famili dalam satu *tanian lanjheng*. Dalam menjalankan usahanya mereka sangat kompeten, baik dalam manajemen produksi maupun produk yang dihasilkan. Adapun fokus penelitian adalah bagaimana implementasi produksi olahan lele Dapur AIM dan bagaimana produksi olahan lele Dapur AIM Perspektif Ekonomi Islam. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana implementasi produksi olahan lele Dapur AIM dan bagaimana produksi olahan lele Dapur AIM Perspektif Ekonomi Islam.

Adapun pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif yaitu suatu pendekatan penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan informasi mengenai subjek penelitian pada suatu periode tertentu dengan mendeskripsikan seluruh gejala atau keadaan yang ada. Dengan demikian laporan peneliti berasal dari naskah wawancara, osbservasi, dokumentasi. Sedangkan jenis dari penelitian ini termasuk pada jenis penelitian lapangan, yaitu penelitian kualitatif yang berusaha menemukan makna, menyelidiki proses dan memperoleh pengertian dan pemahaman yang mendalam dari individu kelompok atau situasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi pada proses produksi olahan lele Dapur AIM ini menggunakan manajemen produksi melalui tahapan-tahapan produksi, diantaranya mulai dari sebuah *Planning* (perencanaan), *Routing* (pengarahan), *Scheduling* (penjadwalan), *Dispatching* (pengintruksian), hingga pengevaluasian terhadap produk-produk yang dihasilkan. selain itu dalam produksi olahan lele Dapur AIM sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi islam yakni berdasarkan prinsip tauhid, keseimbangan, adil dan tanggung jawab.