

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Kegunaan Penelitian.....	6
E. Definisi Istilah.....	6
F. Penelitian Terdahulu.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>10</b>
A. Manajemen Produksi.....	10
B. Tahapan Proses Produksi.....	12
1. <i>Planning</i> .....	12
2. <i>Routing</i> .....	13
3. <i>Scheduling</i> .....	14

4. <i>Dispatching</i> .....	15
5. Evaluasi. ....	15
C. Produksi Perspektif Ekonomi Islam.....	16
1. Pengertian Produksi Perspektif Ekonomi Islam. ....	16
2. Prinsip Produksi Perspektif Ekonomi Islam. ....	17
3. Faktor Produksi Perspektif Ekonomi Islam. ....	20
4. Tujuan Produksi Perspektif Ekonomi Islam. ....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
A. Pendekatan Dan Jenis Penelitian .....	24
B. Kehadiran Peneliti .....	25
C. Lokasi Penelitian.....	25
D. Sumber Data. ....	26
E. Prosedur Pengumpulan Data. ....	27
F. Analisis Data.....	28
G. Pengecekan Keabsahan Data.....	29
H. Tahapan Penelitian.....	31
<b>BAB IV PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian. ....	33
B. Paparan Data.....	37
C. Temuan Penelitian. ....	53
D. Pembahasan. ....	55

<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>64</b>
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran.....	65
<b>DAFTAR RUJUKAN. ....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>69</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penelitian Terdahulu. ....	7
Tabel 4.1	Batas Wilayah Desa. ....	34
Tabel 4.2	Proses Produksi Olahan Lele.....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Struktur Organisasi Produksi Olahan Lele Dapur AIM. ....	36
Gambar 4.2	Pembersihan Ikan Lele Dapur AIM. ....	48
Gambar 4.3	Pemotongan Daging Ikan Lele Dapur AIM. ....	48
Gambar 4.4	Pembaluran Daging Lele ke dalam Tepung dan Bumbu Racik. ....	49
Gambar 4.5	Penirisan Minyak Menggunakan Mesin Spinner. ....	49
Gambar 4.6	Pengemasan Produk Olahan Lele Dapur AIM. ....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pernyataan Keaslian Tulisan. ....	69
Lampiran 2 Instrumen Penelitian.....	70
Lampiran 3 Hasil Penelitian. ....	72
Lampiran 4 Surat Tugas Pembimbing Penyusunan Skripsi. ....	86
Lampiran 5 Kartu Bimbingan.....	87
Lampiran 6 Permohonan Izin Penelitian.....	88
Lampiran 7 Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian. ....	89
Lampiran 8 Surat Keterangan Bebas Plagiarism.....	90
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian.....	91
Lampiran 10 Riwayat Hidup. ....	92