

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Sejarah Singkat Desa Montok

Kisah Desa Montok bermula dari nenek moyang kita yang menemukan ketimun dan kacang-kacangan (dalam bahasa Madura disebut *temon ben otok*) di atas gundukan tanah yang dibuat oleh rayap di kuburan *Buju'* (leluhur) Agung di Dusun Betes. Alhasil, kepala desa setempat sepakat untuk menggabungkan kedua nama tersebut menjadi nama Desa Montok, yang merupakan kependekan dari *temon* dan *otok*. Penduduk Desa Montok sebagian besar berprofesi sebagai petani. Para petani ini menghasilkan tomat, jeruk, jagung, beras, cabai dan bawang. Beberapa orang menanam tembakau pada musim kemarau. Karena tanahnya yang subur dan hasil panen melimpah, sehingga Presiden Susilo Bambang Yudhoyono dan Ani Yudhoyono tertarik untuk berkunjung ke Desa Montok untuk memetik jagung yang siap panen di perkebunan. Selain kaya akan hasil taninya, Dusun Montok juga di anugerahi keindahan alam berupa Pantai Talang Siring dan sebuah obyek wisata religi makam Joko Tarub. Letak Desa Montok di Kecamatan Larangan berjarak sekitar 15 kilometer dari pusat Kota Pamekasan, Madura, Jawa Timur.

a. Letak Geografis Desa Montok

Kecamatan Larangan terletak di wilayah 113°19'-113°58' BT 6°51'-7°31' LS dan mempunyai luas 40,86 km² yang mencakup 14 (Empat Belas) Desa dan 108 (Seratus Delapan) Dusun. Adapun empat belas desa tersebut yaitu Desa Peltong, Desa Blumbungan, Desa Trasak, Desa Tentenan Barat, Desa Tentenan

Timur, Desa Grujugan, Desa Larangan Luar, Desa Larangan Dalam, Desa Panaguan, Desa Montok, Desa Taraban, Desa Duko Timur, Desa Lancar, Desa Kaduara Barat. Desa Montok merupakan salah satu desa dari 14 (Empat Belas) desa yang berada di Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan.¹ Desa Montok sendiri terdiri dari 8 (Delapan) Dusun yaitu, Platok, Morgajam, Billaan, Petang, Betes, Tabugah, Talang, dan Pacanan. Desa Montok Merupakan daerah dataran dengan ketinggian 6 meter diatas permukaan laut, luas wilayah 350,35 Ha dengan batas-batas wilayah sebagai berikut :

Tabel 4.1 Batas Wilayah Desa

Utara berbatasan	Desa Lancar dan Desa Taraban
Selatan berbatasan	Desa Artodung Kec. Galis
Barat berbatasan	Desa Panaguan
Timur berbatasan	Desa Kaduara barat

b. Demografi

Jumlah penduduk Desa Montok tercatat sebanyak 3316 jiwa yang terdiri dari 1586 jiwa laki-laki dan 1730 Jiwa perempuan. Jumlah kepala keluarga sebanyak 1018 KK.

2. Sejarah Singkat Produksi Olahan Lele Dapur AIM

Produksi olahan dapur AIM merupakan salah satu UMKM di Desa Montok Kecamatan Larangan yang sudah berdiri sejak tahun 2019. Berawal mula dari berbagai hobi salah satunya yakni budidaya lele dengan menggunakan metode

¹Dokumentasi Letak Geografis Desa Diakses 01 November 2023. <https://larangan.pamekasankab.go.id/geografis-penduduk/>

kolam ikan biasa, kemudian bisa menjadi produk olahan dengan bahan baku hasil panen ikan lele. Budidaya ikan lele yang dilakukan dalam beberapa kali panen berhasil dan panen selanjutnya mengalami pemerosotan yakni berkurangnya pengepul sehingga mengakibatkan ukuran lele semakin besar. Semakin besarnya ikan lele semakin berkurang pemasarannya. Meski laku harga tawar ikan lele tatap sama dengan ukuran biasa. Sehingga Dapur AIM Talang hadir di latar belakang karena makin menurunnya harga ikan lele segar ditingkat petani yang tidak berimbang dengan harga pelet (Pakan Ikan). Dari situlah pemilik memiliki ide selain lele dijual kepada pengepul, lele besar juga dapat menguntungkan hasil yakni dengan cara diolah.

Dapur AIM Talang Siring menggunakan satu bahan baku dengan produk olahan lele berupa, Crisple, Abon Lele, Pastel Abon Lele, Krupuk Duri Lele, Stik Keju Duri Lele, Rambak Kulit Lele. Selain Camilan Kering Juga memproduksi *Frozen Food* (Makanan Beku) berupa Nugget Lele, dan Bakso Lele.

Pada beberapa kali percobaan dalam pengolahan mengalami kegagalan, dengan sikap pantang menyerah serta dukungan dari keluarga membuatnya untuk terus mencoba dan berinovasi dalam mengolah ikan lele, sehingga dapat menghasilkan aneka produk dengan 2 varian produk cemilan kering dan *frozen food*.

a. Visi dan Misi Produksi Olahan Lele Dapur AIM

Visi : Menjadi home industri penyedia olahan ikan lele yang dikenal luas oleh masyarakat dengan kualitas terjamin dan menjadi komoditas ekspor unggulan di tingkat nasional dengan omzet 100 juta per tahun.

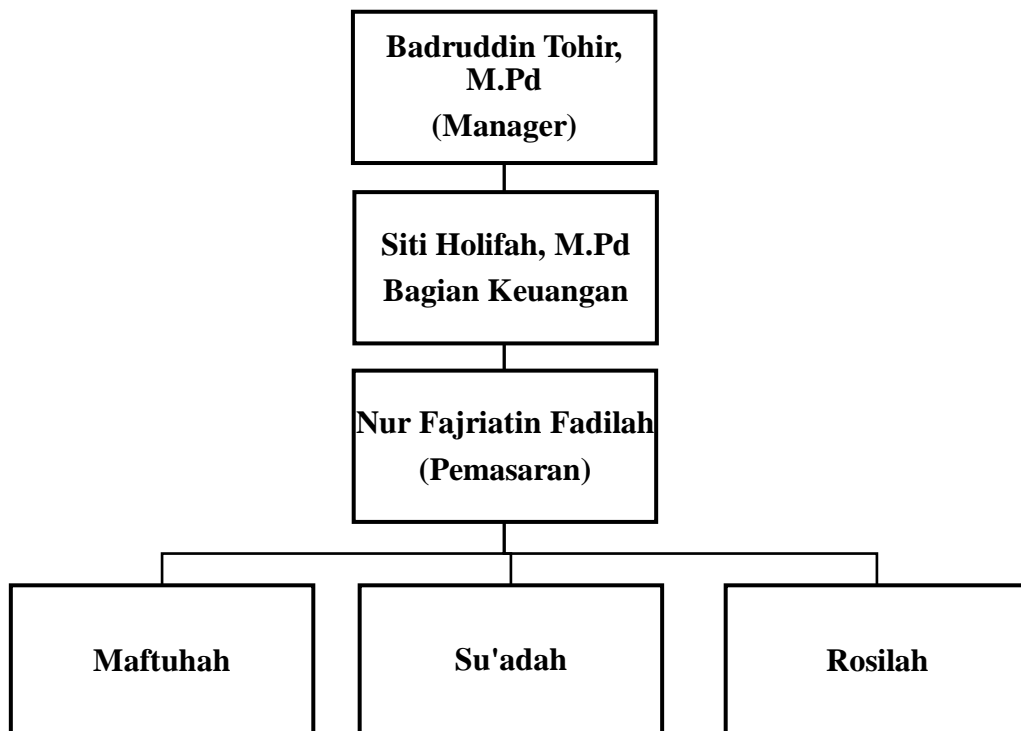
Misi :

- 1) Mempunyai tempat produksi yang lebih besar dan higienis.
- 2) Menambah inovasi olahan berbahan baku ikan lele.
- 3) Menjaga kualitas produk olahan ikan lele.
- 4) Meningkatkan kapasitas produksi serta meningkatkan penyerapan bahan baku.
- 5) Memperluas jangkauan pasar dengan memaksimalkan media pemasaran baik *online* maupun *offline*.
- 6) Bekerjasama dengan stakholder terkait di semua tingkatan.

b. Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada olahan lele Dapur AIM tidak ditetapkan dalam bentuk yang baku atau tertulis, tapi berdasarkan informasi dari hasil penelitian yang dilakukan. Berikut bentuk dari struktur organisasi pada Dapur AIM ini.

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Produksi Olahan Lele Dapur AIM



Sumber : Data Olahan Lele Dapur AIM

B. Paparan Data

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dalam bab ini peneliti akan menyajikan dan menjelaskan hasil penemuan penelitian yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi (pengamatan), dan dokumentasi dapat berupa foto. Adapun data yang peneliti kumpulkan dilapangan tidak jauh dari fokus penelitian dan tujuan penelitian yang diambil. Maka dengan ini peneliti memberikan data sesuai fokus penelitian :

1. Implementasi Produksi Olahan Lele Dapur AIM

Manajemen produksi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber daya, yang berupa sumber daya manusia, sumber daya alat dan sumber daya dana serta bahan secara efektif dan efisien untuk menciptakan dan menambah kegunaan (utility) suatu barang atau jasa. Sebelum memulai proses manajemen produksi, penting untuk memahami tahapan-tahapan proses produksi. Oleh karena itu, sangat perlu bagi kita untuk memahami manajemen produksi melalui tahapan produksi dalam sebuah usaha harus disesuaikan dengan jenis usaha yang sedang dijalankan, sehingga pelaksanaan tahapan produksi tersebut menjadi lebih efektif dan komprehensif. Adapaun tahapan-tahapan produksi olahan lele sebagai berikut:

a. *Planning*/Perencanaan

Perencanaan sendiri merupakan hasil dari berpikir tentang apa yang harus dilakukan di masa depan, yaitu tindakan yang didasarkan pada pemahaman yang mendalam tentang semua faktor yang terlibat dan difokuskan pada tujuan tertentu. Oleh karena itu, perencanaan sangat erat kaitannya dengan melihat Visi misi perusahaan kemas depan, apa yang harus dilakukan untuk berhasil di masa depan

dengan membuat keputusan tentang tindakan yang harus diambil, apa yang harus dilakukan, kapan harus dilakukan, dan siapa yang melakukan. Karena itu, kegagalan program dalam sebuah kualitas rencana awal yang sangat dipengaruhi oleh perusahaan. ditetapkan, dan setiap anggota harus memahami tentang tindakan yang diperlukan untuk mencapai tujuan.²

Menurut F.E. Kast dan Jim Rosenzweig, Perencanaan adalah suatu kegiatan terintegrasi, bertujuan untuk memaksimalkan efektivitas keseluruhan usaha-usaha, sebagai sistem sesuai tujuan perusahaan yang dibutuhkan. Fungsi perencanaan antara lain, untuk menetapkan arah, strategi dan merupakan awal kegiatan untuk membimbing serta memperoleh ukuran yang digunakan dalam penguasaan agar dapat mencegah pemborosan waktu dan faktor produksi lainnya.³

Jadi dapat disimpulkan bahwa perencanaan sangat penting dalam perusahaan agar sesuai dengan tujuan perusahaan yang diinginkan. Langkah awal sebelum melakukan produksi yaitu merencanakan yang harus diperlukan dalam produksi baik dari modal awal, pemasaran, target pasar, sarana dan prasarana, peralatan serta bahan yang harus digunakan dalam produksi dan merencanakan berapa banyak produksi yang akan dilakukan. Setelah semua sudah ada baik dari peralatan maupun yang lainnya maka produksi dapat berjalan tahap selanjutnya. Sesuai dengan wawancara yang dilakukan terhadap bapak Badruddin Tohir, bahwa:

² Cipta Pramana, dkk, *Dasar Ilmu Manajemen* (Bandung: Median Sains Indonesia, 2021), 9.

³ Fathurrahman, dkk, *Bunga Rampai: Fungsi Manajemen Dalam Perspektif Quran dan Hadist* (Surabaya: Cipta Media Nusantara, 2021), 18.

“Rencana awal memanfaatkan budidaya lele besar sebagai persediaan bahan baku utama. Kemudian menargetkan banyaknya produksi sesuai banyaknya bahan baku. Setelah itu saya merencanakan persediaan alat dan bahan pendukung lainnya”⁴

Hasil wawancara yang telah dilakukan, langkah awal sebelum melakukan produksi olahan lele yaitu merencanakan yang harus diperlukan dalam produksi lele. Perencanaan persediaan bahan baku merupakan fungsi manajemen paling dasar dan sangat komprehensif yang mencakup perkiraan dan perhitungan bahan baku yang harus disediakan agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Untuk menghindari lebih maupun kurangnya bahan baku yang tersedia. Setelah melakukan pengecekan persediaan bahan baku, pihak manajemen merencanakan alat dan bahan pendukung lainnya sebagai kebutuhan dalam berlangsungnya proses produksi.

b. Routing/Pengarahan

Pengarahan, upaya menentukan prosedur atau tahapan proses produksi. Mulai dari masuknya bahan mentah, peralatan, dan mesin-mesin yang digunakan, sampai pada finishing barang produksi. Prosedur dan peralatan tersebut biasanya dicantumkan dalam *routing sheet*. Titik fokus olahan lele Dapur AIM yang dilakukan untuk mendapatkan proses atau urutan paling efektif dan efisien, yakni, dengan memenuhi kebutuhan yang dibutuhkan proses produksi barang, baik dari segi kuantitas atau kualitas. Sesuai dengan perencanaan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengelolaan bahan baku adalah untuk menunjang pengarahannya dalam pelaksanaan proses produksi yang ada dalam perusahaan. Dengan demikian berapa banyaknya material yang akan diadakan di dalam perusahaan akan sangat

⁴ Badruddin Tohir, M.Pd, Pemilik Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (02 November 2023).

tergantung kepada berapa banyaknya keperluan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi. Dalam Dapur AIM bahan serta peralatan yang dibutuhkan sesuai dengan wawancara yang dilakukan terhadap ibu Holif, bahwa :

“Sesuai dengan rencana awal saya kalo bahan baku tentunya saya memanfaatkan hasil panen lele dan untuk peralatan awal produksi saya membeli alat seadanya (manual) untuk proses pengemasan dan alat-alat sebagai wadah. untuk sekarang alhamdulillah kita sudah memiliki alat besar seperti spinner sebagai peniris minyak pada olahan, selain itu *freazer box*, mesin penggiling daging, mesin sealer besar, blender. Sehingga dengan adanya alat tersebut dek sangat membantu dalam mempercepat pengemasan.”⁵

Hasil wawancara yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sesuai bahan rencana awal dalam pengarahannya menyediakan bahan baku menggunakan ikan lele, bahan pelengkap menggunakan bumbu racik sendiri serta tepung racikan dan alat yang digunakan saat ini sudah menggunakan alat besar seperti spinner alat peniris minyak, *freazer box* sebagai penyimpanan ikan dan olahan produk frozen sehingga produk dapat bertahan lama, dan juga sealer besar alat press kemasan otomatis yang dapat berjalan sendiri tanpa harus ditekan dan prosesnya cepat.

c. *Scheduling*/Penjadwalan

Tahap penjadwalan dilakukan setelah adanya rencana tersedianya pengarahannya mulai dari bahan baku lele kemudian alat-alat serta bahan pendukung yang dibutuhkan pada produksi olahan lele. Kemudian dalam Dapur AIM ini setelah dirasa semua sudah siap dan lengkap pihak manajer menjadwalkan segala perencanaan yang telah dilakukan, mulai dari karyawan yang dibutuhkan, waktu yang dibutuhkan sebelum hingga selesainya produksi yang akan berlangsung, serta target pemasaran produk. Sesuai yang disampaikan ibu Holif bahwa :

⁵ Siti Holifah, M.Pd, Pemilik Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (02 November 2023).

“Dalam penjadwalan ini dek, kami itu menjadwalkan setelah lele siap diolah dan setelah melewati tahap perpindahan, pembersihan. Dan lagi dek bahan-bahan pendukung seperti tepung, bumbu yang saya racik sendiri itu. Baru abis itu kita jadwal, kemudian proses produksinya dek. Biar nanti kita bisa mempersiapkan karyawan juga sebelum proses produksi. Sehingga waktu yang kami butuhkan dan pekerjaan sesuai rencana.”⁶

Kesimpulan dari yang disampaikan, bahwa adanya tahap penjadwalan dapat memudahkan segala aktivitas produksi olahan lele Dapur AIM mulai dari segi urutan proses produksi sesuai yang diinginkan, tepat supply (jumlah, varian, kualitas dan waktu), meminimalisir adanya kesalahan, efektif dan efisien serta terevaluasi.

d. *Dispatching*/Intruksi

Pada tahap intruksi disini merupakan tahap pengerjaan dalam menghasilkan suatu produk. Manajer harus mampu mengintruksikan proses produksi secara baik dan benar sehingga dapat menghasilkan produk unggul. Untuk mengetahui proses produksi yang dilakukan pada olahan lele Dapur AIM peneliti menanyakan secara langsung kepada pemilik Dapur AIM, seperti yang dijelaskan oleh manager/pemilik Bapak Badruddin Tohir, M.Pd, bahwa:

“Untuk intruksi yang saya berikan tentunya yang pertama itu harus menjaga kebersihan, kesucian, sama kehati-hatian. Selain itu sebelum produksi kita *breafing* untuk mempersiapkan bahan baku sebelum diolah menjadi sebuah produk. Langkah awal penyortiran ukuran ikan kemudian dilakukan pemebersihan ikan dek. Baru setelah itu mulai produksi olahan lele.”⁷

Pernyataan yang sama diungkapkan oleh Ibu Holif selaku bagian keuangan/pemilik Dapur AIM ini, berikut penjelasannya :

“Setelah lewat tahap pembersihan baru dek kita olah. Nah untuk teknik ataupun caranya itu kita bedakan 2 dalam pembuatan olahan cemilan kering dan olahan *frozen*. Nah kalo olahan kering melalui tahap pemotongan

⁶ Siti Holifah, M.Pd, Pemilik Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (02 November 2023).

⁷ Badruddin Tohir, M.Pd, Pemilik Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (02 November 2023).

daging lele, penggilingan, pembaluran, penjemuran, penggorengan, kemudian pengemasan. Sedangkan untuk frozen tidak jauh berbeda dengan cemilan kering, namun tahap pengerjaannya lebih mudah yakni, pengukusan, penggilingan, pembaluran, dan pengemasan.”

Dari penjelasan informan diatas, dapat didukung dengan hasil tabel proses produksi olahan lele, observasi dan dokumentasi yang telah dilakukan peneliti. Dapat disimpulkan bahwasanya, sebelum pengolahan dilakukan penyortiran dan pembersihan ikan selanjutnya proses pengolahan dibagi menjadi 2 teknik/cara dalam olahan cemilan kering dan olahan *frozen* (beku) diantaranya :

Tabel 4.2 Proses produksi Olahan Lele

No.	Nama Produk	Cara Mengolah
1.	Crisple	<ul style="list-style-type: none"> • Fillet ikan lele. • Iris memanjang. • Marinasi lele dalam rempah-rempah Dapur AIM. • Masukkan 1 cakup tangan daging lele, kubur dengan tepung, campur rata, kubur lagi, campur rata, tangan sambil seperti menabur agar tidak ada lele yang menggumpal bisa terpisah, usahakan jangan sampai lele menggumpal dengan lele lain. • Masukkan adonan ke minyak dengan cara ditabur, goreng dengan api sedang jika setengah matang sambil diputar dengan sodet agar merata. • Tiriskan dengan mesin spinner. • Setelah itu siap dikemas.

2.	Stik Keju Duri Lele	<ul style="list-style-type: none">• Tulang duri lele yang tidak terpakai diblender hingga halus.• Siapkan bumbu rempah Dapur AIM, tepung terigu, tapioka, bawang putih, bawang merah secukupnya.• Campurkan semua bahan, aduk hingga rata lalu masukkan air sedikit demi sedikit hingga kalis.• Koreksi rasa.• Ambil sedikit demi sedikit adonan, jika masih lengket berikan terigu pada tangan, lalu giling menggunakan alat, kemudian potong-potong sesuai selera.• Goreng dengan minyak yang panas tapi api kecil hingga kecoklatan, angkat kemudian dinginkan.• Produk siap dikemas menggunakan mesin sealer.
3.	Krupuk Lele	<ul style="list-style-type: none">• Tulang duri dan kepalam lele yang tidak terpakai diblender hingga halus.• Siapkan bumbu rempah Dapur AIM, tepung terigu, tapioka, bawang putih, bawang merah secukupnya.• Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.• Kemudian kukus selama 25-30 menit.

		<ul style="list-style-type: none"> • Angkat, diamkan adonan semalaman. Jika ingin mempercepat adonan dapat disimpan dalam lemari es. • Setelah adonan mengeras siap diiris tipis-tipis lalu jemurlah dibawah sinar matahari sampai adonan kering. • Angkatlah kerupuk dan goreng kerupuk dengan minyak panas sampai matang lalu dikemas.
4.	Abon lele	<ul style="list-style-type: none"> • Potong, kemudian cukup dikuliti. • Daging beserta tulang duri lele dikukus, ambil daging saja untuk abon. • Siapkan bumbu rempah Dapur AIM dan santan. • Campurkan semua bahan, aduk hingga rata diatas wajan tanpa minyak dengan kompor kecil, tunggu sampai menyusut. • Aduk terus sampai olahan daging lele hingga benar-benar kering. • Matikan api kompor dan tetap aduk sampai tidak beruap lagi. Bila teksturnya sudah menggumpal, abon lele pun siap dikemas kemudian di pres menggunakan mesin sealer.
5.	Pastel Abon Lele	<ul style="list-style-type: none"> • Pertama, membuat kulit pastel: Campurkan 50 gr margarin, 250 gr tepung terigu, 1 butir telur ayam,

		<p>½ sdt garam kemudian tuangkan air yang sudah disiapkan. Uleni hingga adonan menjadi kalis elastis dan diamkan sebentar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambil adonan satu persatu, tekan hingga pipih dan cetak berbentuk lingkaran. Beri isian abon lele diatas secukupnya. • Lipat dan tekan bagian pinggirnya agar isi pastel kering isi abon tidak keluar. Plintir seperti membentuk pinggiran pastel basah. • Panaskan minyak untuk menggoreng, goreng hingga kekuningan. Angkat dan tiriskan. • Diamkan hingga dingin, kemudian siap dikemas.
6.	Bakso Lele Frozen	<ul style="list-style-type: none"> • Pisahkan daging ikan lele dari kulitnya. • Lalu siapkan semua bahan. • Potong ikan menjadi lebih kecil. • Masukkan ikan dalam blender. Tambahkan putih telur dan bawang putih. • Masukkan es batu, garam dan lada bubuk secukupnya. • Setelah selesai di blender tambahkan 2 sdm tepung tapioka. Aduk rata, jika di rasa masih terlalu encer bisa di tambahkan lagi sedikit sampai benar-benar bisa di bentuk.

		<ul style="list-style-type: none"> • Didihkan air. Setelah mendidih, celupkan sendok dalam air mendidih. Lalu bentuk adonan secara bulat lalu, masukkan dalam air mendidih. Lakukan sampai selesai • Tunggu sampai bakso terapung lalu angkat kemudian siap dikemas dan dimasukkan dalam <i>freazer box</i>.
7.	Nugget Lele Frozen	<ul style="list-style-type: none"> • Pisahkan daging ikan lele dari kulitnya. • Campurkan daging lele, parutan bawang putih dan merah, telur, tepung tapioka dan wortel aduk sampai merata. • Tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi dengan margarin. • Kukus selama 20 menit sampai matang dan dinginkan, lalu dipotong atau dicetak nugget ikan lele sesuai selera. • Celupkan nugget ikan lele ke dalam putih telur, lalu gulingkan ditepung roti hingga semua terlapisi. • Kemudian olahan siap dikemas dan dimasukkan kedalam <i>freazer box</i>.
8.	Bakdabak Lele Frozen	<ul style="list-style-type: none"> • Masukkan daging lele, telur dan bumbu Dapur AIM kedalam blender hingga halus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Siapkan tepung dan masukkan adonan yang sudah di blender. • Tambahkan air panas mendidih sedikit demi sedikit aduk hingga adonan bisa dibentuk. • Ambil sedikit adonan lalu pipihkan, tidak usah dirapikan pinggirnya supaya ada krispinya lalu bakdabak lele frozen siap dikemas.
9.	Rambak Lele	<ul style="list-style-type: none"> • Siapkan kulit lele yang sudah terpisah dari daging lele. • Marinasi dengan bumbu racik Dapur AIM. • Selanjutnya Jemur hingga kering sekitar 1 hari. • Panaskan minyak, goreng kulit lele hingga mengembang dan matang. • Angkat dan tiriskan. Olahan siap dikemas
10.	Lele Bumbu	<ul style="list-style-type: none"> • Haluskan bawang putih, garam, jahe, campur kunyit dan ketumbar bubuk. • Setelah lele dibersihkan dan dipotong baluri dengan jeruk nipis, diamkan 10 menit. Tiriskan. • Baluri lele dengan bumbu yang sudah dicampur. • Setelah itu, lele bumbu siap dikemas dan dimasukkan ke dalam <i>freezer box</i>.
11.	Sate Lele <i>Crispy</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Siapkan daging lele yang sudah di fillet. • Kemudian potong dadu kecil.

	<ul style="list-style-type: none">• Marinasi dengan rempah-rempah Dapur AIM. Lalu tusukkan jke tusuk sate.• Lalu celupkan adonan ke tepung terigu kemudian air dan celupkan terigu lagi secara berulang hingga 3x celupan.
--	---



Gambar 4.2 Pembersihan Ikan Lele Dapur AIM

Penyortiran Pada tahap ini lele yang akan diolah, disortir terlebih dahulu sebelum melalui tahap berbagai macam pengolahan. Penyortiran dilakukan dengan memastikan tekstur bahan utama tersebut. Kemudian dilakukan pembersihan bahan baku dengan memisahkan bagian seperti kepala setelah itu dilakukan pencucian terlebih dahulu agar hilang kotoran yang masih melekat pada ikan lele.



Gambar 4.3 Pematangan Daging Ikan Lele Dapur AIM

Setelah melalui tahap diatas, maka selanjutnya daging dipotong kecil memanjang secara memipih. Duri dengan sisa daging yang menempel juga dapat diolah menjadi abon lele dan krupuk lele dengan dimasukkan kedalam mesin penggiling.



Gambar 4.4 Pembaluran Daging Lele ke dalam Tepung dan Bumbu Racik

Kemudian daging setelah dipotong dapat dibalur dengan tepung dan bumbu racik secara merata dan berulang. Setelah adonan siap dapat digoreng menggunakan minyak secukupnya dengan api kecil. Untuk adonan abon tidak menggunakan minyak melainkan cukup air dan santan, diaduk hingga mengering. Untuk olahan krupuk melewati proses penjemuran hingga kering dan keras kemudian siap digoreng dengan api kecil.



Gambar 4.5 Penirisan Minyak Menggunakan Mesin Spinner

Mesin spinner ini menggunakan gaya *sentrifugal* untuk meniriskan minyak. Cara kerjanya yaitu makanan ringan akan diputar di dalam tabung peniris sehingga minyak akan tertiris dan keluar melalui kran. Tidak semua adonan menggunakan mesin spinner, hanya beberapa produk saja pada camilan kering guna meniriskan minyak agar tetap bertahan lama dalam pengemasan.



Gambar 4.6 Pengemasan Produk Olahan Lele Dapur AIM

Dalam proses pengemasan merupakan tahap akhir dalam produksi. Proses ini penting untuk dilakukan, karena dengan pengemasan produk dapat terhindar dari kotoran atau kontaminasi bahan maupun zat berbahaya dari luar. Selain itu, kemasan juga berperan sebagai alat penakar dan juga dituntut untuk memberikan kemudahan-kemudahan bagi konsumen diantaranya : mudah untuk dipakai, disimpan, dibuka dan ditutup kembali, serta mudah untuk dibuang atau dimanfaatkan kembali.

e. Evaluasi

Tahapan produksi terakhir yakni evaluasi. Suatu upaya sistematis dalam menetapkan standar kinerja perencanaan, guna merancang sistem umpan balik informasi, selain itu untuk membandingkan kinerja aktual dengan standar yang telah ditentukan, untuk menetapkan apakah telah terjadi suatu penyimpangan

tersebut, serta untuk mengambil tindakan perbaikan. Dari wawancara terhadap bapak Badruddin Tohir selaku manajer menyampaikan, bahwa :

“Evaluasi dari produk, jadi pertama saya lebih pada proses produksinya. karena kan terkadang kita Dapur AIM berusaha untuk jualan sehat. Kita punya *take line* cara baru makan ikan lele dan cara sehat tanpa bikin kantong sekerat. Mulai dari awal seleksi bahan baku kebersihan tempat, alat, kualiatas kemasan. Evaluasi secara umum begitu. Spesifik lebih kepada daya tahan produk karena produk keringan tahan lebih 1 th. Inisiatif produk biasanya kita tdk mau ngambil resiko 1 tahun baru kita tarik *return* (tukar). Paling tidak sebelum 1 tahun 6 bulanlah kita tarik semuanya ditoko.”⁸

Wawancara yang sama disampaikan oleh Ibu Holif selaku bagian keuangan/pemilik Dapur AIM ini, berikut penjelasannya :

“Untuk lebih menjaga kualitas produk. Toh walaupun nanti kita tarik produk terus kita buka masih bagus itu biasanya kita masih proses lagi, bisa digoreng lagi, diangetin habis itu di Spinner kemudian kita pasangkan lagi dengan kemasan baru. Terus untuk evaluasi produk itu kita memang mulai dari awal pemilihan bahan baku karena begini kalau kita bicara lele terkadang kita tidak ini untuk lelenya saja di masyarakat image-nya sudah kadang jelek. jadi kita anggaplah kita punya strategi untuk Bagaimana Oh lele kita sebenarnya itu tidak sejelek di luaran. Makanya kita berhati-hati betul mulai dari bahan baku. Biasanya kita Bahan baku untuk lele sebelum diolah kita sterilkan dulu istilahnya walaupun secara SOP biasanya kita ganti tiap hari pakai air bersih yang tidak kita kasih makan. kenapa? karena biasanya lele yang bau itu dari isi perutnya jadi kita dua hari sebelum diolah kita udah sterilkan dengan air bersih.”

Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa evaluasi yang dilakukan lebih mengedepankan proses produksi serta ketahanan dari tiap produk yang dihasilkan. Dapur AIM disini berusaha untuk jualan sehat. Mulai dari awal seleksi bahan baku kebersihan tempat, alat, kualiatas kemasan. Selain itu evaluasi terhadap penyiapan bahan baku (lele) yag disterilkan terlebih dahulu menggunakan cara pemindahan kolam dengan air bersih untuk mengurangi bau pada perut ikan lele.

⁸ Badruddin Tohir, M.Pd, Pemilik Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (02 November 2023).

2. Produksi Olahan Lele Dapur AIM Perspektif Ekonomi Islam

Dalam ekonomi Islam, tujuan utama produksi adalah memberi manfaat bagi individu dan masyarakat secara seimbang. Islam menerima konsep investasi sesuai dengan syariat islam sebagai dasar sistem perekonomian saat ini dan menambah nilai moral di samping kegiatan ekonomi. Islam juga menekankan bahwa memproduksi sesuatu bukan untuk dikonsumsi sendiri atau untuk dijual di pasar, melainkan segala aktivitas produktif harus dilakukan sebagai aktivitas sosial.

Dalam sistem produksi Islam, kesadaran tauhid menjadi landasan ontologis untuk mengarahkan kegiatan ekonomi pada tujuan semula yaitu mensejahterakan kehidupan manusia. Seperti halnya usaha produk olahan lele Dapur AIM mengedepankan produk sehat untuk dikonsumsi semua kalangan konsumen. Mendukung berdirinya Dapur AIM dalam proses produksi perspektif ekonomi islam. Sesuai yang dipaparkan oleh Bapak Badruddin Tohir selaku manajer bahwa:

“Dalam hukum islam produk kita sudah bersertifikat halal sehingga insyaaallah bahan baku yang kita gunakan serta bahan pendukung lainnya halal dan juga dalam segala proses produksi dilakukan secara kehati-hatian, kebersihan, kesucian. Kita, Dapur AIM berusaha untuk jualan sehat kita punya *take line* cara baru makan ikan lele. Dan cara sehat tanpa bikin kantong sekarat. Mulai dari awal seleksi bahan baku, kebersihan tempat, alat, kualitas kemasan. Intinya produk kami secara legalitas untuk perspektif islamnya semuanya bersertifikat halal. Strategi jualan sehat kita itu bumbu yang kita racik *non MSG* sehingga produk yang kita pasarkan dapat dikonsumsi semua kalangan meski yang sudah berumur 40 keatas juga dapat dikonsumsi karena produk olahan bahan baku lele yang kami hasilkan tanpa penyedap.”⁹

Paparan yang sama oleh Ibu Maftuhah selaku bagian produksi Dapur AIM ini, bahwa :

“Saya dan karyawan lain dek melakukan proses produksi sesuai arahan dan intruksi dari manajer dek, dan seperti yang tadi dijelaskan bapak dek produk disini benar-benar menggunakan bahan baku halal yang tidak bertentangan

⁹ Ibid.

dengan syariat islam, serta dalam proses pengolahan hingga pengemasan kita lakukan dengan kehati-hatian sesuai prinsip islam dek. Seperti dalam penakaran produk kedalam kemasan, kesuciaan serta kebersihan bahan baku, alat dan tempat.”¹⁰

Paparan yang sama oleh Ibu Rosilah selaku bagian produksi Dapur AIM ini, bahwa :

“Untuk proses produksi yang sesuai dengan Islam saya tahunya hanya jika bahan yang digunakan tidak mengandung hal yang dapat meracuni atau membahayakan konsumen maka itu tidak boleh diharamkan dalam Islam, jika bahan yang digunakan bahan-bahan yang haram maka akan berdampak terhadap kualitas produk Dapur AIM, jadi bahan yang digunakan sudah tentu baik dan berkualitas. Hal itu untuk menjaga kualitas produk. Untuk proses yang dilakukan dalam Olahan Lele juga saya rasa sudah benar karena saya mengutamakan kebersihan agar terhindar dari najis.”¹¹

Dari paparan diatas menurut tiga informan dapat disimpulkan bahwa proses produksi olahan lele Dapur AIM baik dari seluruh Perencanaan yang difikirkan hingga evaluasi dari output yang dihasilkan mengedepankan produksi olahan lele sehat, halal, serta lingkungan kerja yg bersih. Sehingga tidak mencemari lingkungan disekitarnya.

C. Temuan Penelitian

Setelah peneliti melakukan penelitian ini dengan mengumpulkan data dan kemudian memaparkan data yang ada sesuai dengan data yang diperoleh di lapangan, sehingga peneliti menemukan beberapa hal sebagai bentuk temuan penelitian. Beberapa hasil temuan yang bisa dilaporkan dalam bentuk tulisan antara lain sebagai berikut:

¹⁰ Maftuhah, Karyawan Bagian Produksi Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (05 November 2023).

¹¹ Rosilah, Karyawan Bagian Produksi Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring, Wawancara Langsung (05 November 2023).

1. Implementasi Produksi Olahan Lele Dapur AIM

- a. Perencanaan di bidang produksi meliputi jumlah dan volume produk yang akan dihasilkan.
- b. Perencanaan Alat yang digunakan dalam produksi olahan lele antara lain, spinner, standing pouch, heat roll sealer, penggiling, timbangan mini digital, sealer mini, blender.
- c. Penyediaan alat dan bahan.
- d. Produksi olahan lele Dapur AIM dilakukan 2 hingga 3 kali/bulan.
- e. Banyaknya karyawan di sesuaikan dengan jumlah dan volume produk yang akan dihasilkan.
- f. Tahapan kegiatan produksi diantaranya, penyortiran, pembersihan, penggilingan, penggorengan, pengemasan.
- g. Produksi bahan baku ikan lele melalui beberapa tahap sebelum diolah yakni, ikan lele yang berukuran besar ataupun ikan lele yg akan di olah dipindahkan ke kolam ikan bersih kemudian didiamkan selama 2 hari tanpa diberi makan dengan tujuan agar ikan yang diolah jauh lebih bersih serta menghindari bau dari perut ikan lele.
- h. Ketahanan produk olahan kering menjadi nilai lebih bagi produsen dan juga produk yang masih bagus dapat diperbarui kembali sehingga tetap bisa dipasarkan dengan kemasan baru.
- i. Produsen menjual produk frozen karena lebih efektif dalam pengemasan ditimbang produk siap saji.

- j. Beberapa produk dijual secara musiman seperti pada saat hari raya karena adanya permintaan dari konsumen.

2. Produksi Olahan Lele Dapur AIM Perspektif Ekonomi Islam

- a. Produksi mengedepankan produk sehat dan halal untuk dikonsumsi dengan tidak menggunakan bahan berbahaya, sehingga produk dapat dikonsumsi bagi semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua.
- b. Produksi olahan lele juga mengikuti prinsip keseimbangan yaitu hadirnya produk olahan lele sebagai kebutuhan konsumen. Selain itu, banyak ide yang dapat dituangkan dalam memanfaatkan ikan lele.
- c. Olahan lele Dapur AIM dalam melaksanakan kegiatannya sudah sesuai dengan prinsip keadilan, dimana produksi olahan lele sudah sesuai dengan syariat islam serta tidak mengganggu aktivitas masyarakat sekitar yakni seperti dengan adanya pembuangan limbah maupun suara bising dari proses produksi.
- d. Sebelum memasuki proses produksi, pemilik melaksanakan tanggung jawabnya dengan melakukan sosialisasi terhadap karyawan. Selain itu tanggung jawab tindakan pemeliharaan dan pelestarian terhadap produk. Serta tanggung jawab terhadap kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan agar tidak terbuang sia-sia (melebihi target).

D. Pembahasan

1. Implementasi Produksi Olahan Lele Dapur AIM

Kegiatan produksi merupakan unsur penting dalam kehidupan perekonomian yang sangat menentukan terpenuhinya kebutuhan manusia. Bahkan dapat dikatakan bahwa produksi merupakan urat nadi seluruh tingkat kegiatan

perekonomian, karena tanpa dimulainya proses produksi maka tidak akan ada konsumsi, distribusi atau perdagangan barang dan jasa. Secara umum produksi adalah proses menghasilkan barang dan jasa atau meningkatkan kegunaan nilai suatu barang.

Perencanaan produksi adalah serangkaian aktivitas untuk merancang strategi produksi barang atau jasa. Rangkaian aktivitas tersebut mulai dari memikirkan bentuk barang, ukuran, jumlah, hingga jenis barang yang akan diproduksi. Selain itu, inovasi dan pengembangan desain juga termasuk dari bagian perencanaan tersebut. Perencanaan merupakan langkah awal sebelum melakukan produksi olahan lele yaitu merencanakan yang harus diperlukan dalam produksi lele baik dari modal awal, pemasaran, target pasar, sarana dan prasarana, peralatan serta bahan yang harus digunakan. Ketika perusahaan mampu mengimplementasikan perencanaan tersebut dengan baik maka pembuatan produk akan selesai tepat waktu. Selain itu, akan menghindarkan terjadinya masalah di proses produksi. Berikut ini beberapa tujuan dari perencanaan produksi:

- Mempergunakan bahan, alat, dan sumber daya produksi secara efisien.
- Meminimalisir kelebihan penggunaan bahan baku serta bahan pendukung lainnya dalam produksi.
- Menghemat waktu karyawan untuk menjadi lebih efektif.

Dengan perencanaan yang tepat maka kualitas produk akan baik. Jika kualitas produk baik, konsumen pun akan merasa puas, dan biasanya akan melakukan *repeat order*. Bisnis pun makin melesat dan angka penjualan produk akan meningkat. Produksi olahan lele Dapur AIM dan merencanakan berapa banyak produksi yang akan dilakukan. Setelah semua sudah ada baik dari peralatan

maupun yang lainnya maka produksi olahan lele Dapur AIM dapat berjalan tahap selanjutnya.

Routing adalah upaya menentukan prosedur atau tahapan proses produksi. Mulai dari masuknya bahan mentah, peralatan, dan mesin-mesin yang digunakan, sampai pada finishing barang produksi. Prosedur dan peralatan tersebut biasanya dicantumkan dalam routing sheet. Titik fokus yang dilakukan untuk mendapatkan proses atau urutan paling efektif dan efisien, untuk memenuhi target produksi barang, baik dari segi kuantitas atau kualitas. Dari sekian cara yang bisa digunakan, penanggung jawab produksi wajib menentukan cara yang dinilai paling ideal. Sederhana saja, tahap kedua dalam produksi ini ditujukan agar eksekusi proses produksi bisa berjalan seefisien mungkin sehingga perusahaan tidak harus menambah biaya produksi. Pada tahap ini akan lebih fokus dalam pengadaan segala kebutuhan seperti alat dan bahan dalam produksi olahan lele Dapur AIM untuk melihat seberapa banyak kuantitas produk yang dibutuhkan perusahaan. Jika proses berlangsung dengan benar, hasil produksi akan sesuai dengan yang diinginkan.

Tahapan perencanaan produksi selanjutnya adalah *scheduling*. Ini berfokus pada kapan waktu proses produksi akan selesai. Tujuannya untuk memastikan bahwa segala proses produksi berjalan sesuai dengan waktu yang direncanakan. Ada banyak jenis penjadwalan yang bisa digunakan perusahaan seperti *daily schedule* atau *operation schedule*. Tahap penjadwalan dilakukan setelah adanya rencana tersedianya pengarahannya mulai dari bahan baku lele kemudian alat-alat serta bahan pendukung yang dibutuhkan pada produksi olahan lele. Kemudian dalam Dapur AIM ini setelah dirasa semua sudah siap dan lengkap pihak manajer menjadwalkan segala perencanaan yang telah dilakukan, mulai dari karyawan yang

dibutuhkan, sebelum hingga selesainya produksi yang akan berlangsung. Adanya tahap penjadwalan dapat memudahkan segala aktivitas produksi olahan lele Dapur AIM mulai dari segi urutan proses produksi sesuai yang diinginkan, tepat supply (jumlah, varian, kualitas dan waktu), meminimalisir adanya kesalahan, efektif dan efisien serta terevaluasi.

Tahap-tahap kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi olahan lele Dapur AIM adalah sebagai berikut: Penyortiran pada tahap ini, ikan lele yang akan diolah harus disortir terlebih dahulu sebelum melalui beberapa tahapan pengolahan yang berbeda. Penyortiran dilakukan untuk memastikan struktur bahan baku. Bahan baku yang sudah disortir dibersihkan terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel pada ikan lele. Setelah langkah ini, ikan lele dipotong kecil-kecil untuk memudahkan penggilingan. Kemudian penggilingan, pada tahap ini bahan baku yang akan diolah seperti lele digiling hingga halus kemudian dicampur serta dibalur dengan bumbu racikan pemilik dan bahan pendukung lainnya. sehingga memudahkan dalam proses selanjutnya. Menggoreng lalu menggoreng dengan berbagai cara, ada yang menggunakan minyak yang tidak terlalu panas, karena jika minyak terlalu panas bisa cepat gosong, dan ada juga yang tidak menggunakan minyak melainkan air dan santan. Pengemasan, proses ini adalah langkah terakhir. Proses ini sangat penting karena pengemasan produk dapat mencegah kotoran atau kontaminasi bahan berbahaya. Selain itu, kemasan juga berperan sebagai alat ukur yang juga diperlukan untuk menjamin kenyamanan konsumen, antara lain kemudahan penggunaan, penyimpanan, pembukaan dan penyegelan kembali, serta kemudahan pelepasan atau penggunaan kembali.

Tahap terakhir yakni melakukan evaluasi secara berkala. Dimana evaluasi sangat dibutuhkan dalam berbagai kegiatan kehidupan manusia sehari-hari, karena disadari atau tidak, sebenarnya evaluasi sudah sering dilakukan, baik untuk diri sendiri maupun kegiatan sosial lainnya.

Dalam ekonomi Islam evaluasi merupakan salah satu komponen dari sistem yang harus dilakukan secara sistematis dan terencana sebagai alat untuk mengukur keberhasilan atau target yang akan dicapai dalam proses pendidikan Islam dan proses pembelajaran. Dengan demikian evaluasi bukan sekedar menilai suatu aktivitas secara spontan dan incidental, melainkan merupakan kegiatan untuk menilai sesuatu secara terencana, sistematis, dan berdasarkan atas tujuan yang jelas. Berdasarkan pada pengertian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa evaluasi adalah suatu proses menentukan nilai dengan menggunakan patokan-patokan tertentu untuk mencapai tujuan. Sementara itu, evaluasi proses produksi adalah suatu proses menentukan nilai proses produksi dengan menggunakan patokan-patokan tertentu agar mencapai tujuan pengajaran yang telah ditentukan sebelumnya. Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa evaluasi yang dilakukan Dapur AIM ini lebih mengedepankan pada proses produksi serta ketahanan dari tiap produk yang dihasilkan. Dapur AIM disini berusaha untuk jualan sehat. Mulai dari awal seleksi bahan baku kebersihan tempat, alat, kualitas kemasan. Selain itu evaluasi terhadap penyiapan bahan baku (lele) yang disterilkan terlebih dahulu menggunakan cara pemindahan kolam dengan air bersih untuk mengurangi bau pada perut ikan lele. Evaluasi yang dilakukan Dapur AIM

merupakan suatu upaya untuk mengetahui apakah telah terjadi suatu penyimpangan dari seluruh tahapan produksi, serta untuk mengambil tindakan perbaikan.

2. Produksi Olahan Lele Dapur AIM Perspektif Ekonomi Islam

Produksi dalam ekonomi Islam merupakan suatu jenis kegiatan yang dilakukan untuk mendapatkan manfaat atau menambah manfaat dengan cara menggali sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga kegiatan produksi hendaknya fokus pada kebutuhan masyarakat luas. Salah satu jenis kegiatannya yaitu produksi olahan lele.

Produksi bukanlah tentang menciptakan sesuatu yang tidak ada secara fisik, melainkan menjadikannya produk yang dihasilkan dari berbagai proses produksi mempunyai daya guna. Adapun prinsip-prinsip Ekonomi Islam didasarkan atas empat prinsip yang dikenal dengan :¹²

- a. Tauhid, merupakan fondasi ajaran Islam, dengan tauhid manusia menyaksikan bahwa “tidak ada sesuatu pun yang layak disembah selain Allah”. Dalam Islam segala sesuatu yang ada tidak diciptakan dengan sia-sia, tetapi memiliki tujuan. Karena kepadanya manusia akan bertanggung jawab termasuk aktivitas ekonomi dan bisnis. Berdasarkan prinsip ini, produksi olahan lele Dapur AIM dalam kegiatan atau perilaku sehari-hari sadar bahwa segalanya itu dilihat oleh Allah dan juga bahan baku yang digunakan itu sudah menggunakan bahan baku yang halal serta tujuan dilakukannya produksi mengedepankan produk sehat dan halal dengan tidak menggunakan bahan berbahaya, sehingga

¹² Muhammad Turmudi, *Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, (Jurnal Islamadina, Vol 18, No. 1, Maret 2017), 13.

produk dapat dikonsumsi bagi semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua.

- b. Keseimbangan, kegiatan ekonomi Islam harus didasarkan pada prinsip keseimbangan. Islam memfokuskan keselarasan antara lahir dan batin, individu dan masyarakat.¹³ Produksi olahan lele juga mengikuti prinsip keseimbangan yaitu hadirnya produk olahan lele dapat membawa manfaat baik dari segi kebutuhan konsumsi maupun banyak ide yang dituangkan dalam memanfaatkan lele.
- c. Adil, yaitu tidak mendzalimi dan tidak di dzalimi. Prinsip ekonomi dari nilai ini adalah bahwa pelaku ekonomi tidak dibolehkan untuk mengejar keuntungan pribadi bila hal itu merugikan orang lain atau merusak alam. Prinsip keadilan merupakan penegasan bahwa berlaku adil dengan siapapun dan apapun akan meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas dalam kehidupan manusia. Implementasi prinsip keadilan bisa meningkatkan kapasitas produksi dengan tujuan memperbesar volume kesejahteraan manusia secara umum. Dalam konsep produksi Islam bentuk keadilannya adalah distributif. Di mana penerapan prinsip ini yaitu keadilan antara produsen dan konsumen sama-sama merasakan keuntungan atau manfaat dari hasil produksi. Berdasarkan hasil wawancara antara peneliti dengan karyawan, bahwa olahan lele Dapur AIM dalam melaksanakan kegiatannya sudah sesuai dengan prinsip keadilan. Hal ini disebabkan karena produksi olahan lele sudah sesuai dengan syariat Islam dan tidak mengganggu aktivitas masyarakat

¹³ K Amiruddin. *Dasar-Dasar Ekonomi Islam*. (Makassar: Alauddin University Press, 2014), 10.

sekitar. Jadi dapat dikatakan bahwa olahan lele Dapur AIM, dalam melaksanakan kegiatan produksinya sudah sesuai dengan prinsip keadilan. Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT dalam surah al-Hadid ayat 25 :

لَقَدْ أَرْسَلْنَا رُسُلَنَا بِالْبَيِّنَاتِ وَأَنْزَلْنَا مَعَهُمُ الْكِتَابَ وَالْمِيزَانَ لِيَقُومَ النَّاسُ بِالْقِسْطِ وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنَافِعٌ لِلنَّاسِ وَلِيَعْلَمَ اللَّهُ مَنْ يَنْصُرُهُ وَرُسُلَهُ بِالْغَيْبِ إِنَّ اللَّهَ قَوِيٌّ عَزِيزٌ □

Artinya : “Sungguh, Kami benar-benar telah mengutus rasul-rasul Kami dengan bukti-bukti yang nyata dan Kami menurunkan bersama mereka kitab dan neraca (keadilan) agar manusia dapat berlaku adil. Kami menurunkan besi yang mempunyai kekuatan hebat dan berbagai manfaat bagi manusia agar Allah mengetahui siapa yang menolong (agama)-Nya dan rasul-rasul-Nya walaupun (Allah) tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah Mahakuat lagi Mahaperkasa.”¹⁴

- d. Tanggung jawab, dalam Islam tanggung jawab mempunyai dimensi yang majemuk, yang berarti tanggung jawab kepada Allah SWT, tanggung jawab terhadap diri sendiri, serta tanggung jawab terhadap lingkungan dan orang yang disekitarnya. Produsen tidak semata-mata mengeksplorasi dan mengeksploitasi sumber daya alam kecuali disertai tindakan pemeliharaan dan pelestarian terhadap budidaya. Serta tanggung jawab terhadap kuantitas dan kualitas produk yang dihasilkan agar tidak terbuang sia-sia (melebihi target). Selain itu tanggung jawab terhadap tanggung jawab seorang manajer dalam mengarahkan karyawannya dengan cara memberikan sosialisasi. Tinjauan prinsip produksi dalam ekonomi untuk olahan lele Dapur AIM yaitu sudah menerapkan prinsip tanggung jawab karena sudah mampu bertanggung jawab untuk individu, sosial dan pada Allah SWT hal ini disebabkan

¹⁴ Mushaf Al-Azhar, Al-Qur'an dan Terjemahnya (Bandung: Jabar, 2010), 432.

untuk proses olahan lele Dapur AIM dalam menggunakan bahan baku halal tidak bertentangan syariah islam serta produk yang dihasilkan mampu bertahan lama dalam kemasan.

Berdasarkan hasil penelitian baik melalui wawancara, observasi dan dokumentasi yang peneliti lakukan, dapat diketahui bahwa proses produksi olahan lele Dapur AIM di Desa Montok Talang Siring ini sudah memenuhi kaidah-kaidah produksi islam. Kegiatan produksi olahan lele Dapur AIM tidak bertentangan dengan syariat dan dilandasi dengan nilai-nilai islam berdasarkan prinsip-prinsip diatas.