

## **BAB IV**

### **PAPARAN DATA DAN ANALISIS**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Seorang peneliti dalam melakukan penelitian terlebih dahulu perlu mengetahui gambaran secara umum tentang sejarah berdiri, situasi dan kondisi tempat ataupun keadaan yang akan dijadikan objek dalam penelitiannya. Hal ini penting guna mengetahui tentang sumber data yang akan diambil melalui penelitiannya baik yang berupa data primer ataupun data sekunder. Apabila seorang peneliti telah memahami segala permasalahan yang dihadapi, maka dengan mudah mereka dapat melakukan penelitian untuk menemukan jawaban dari permasalahan penelitian yang telah dirumuskan. Karena melakukan penelitian itu pada dasarnya untuk mencari jawaban dari permasalahan yang telah dirumuskan oleh peneliti.

Sebelum menyajikan data-data hasil penelitian, maka akan dijelaskan secara umum mengenai letak geografis, profil, sejarah berdiri, identitas sekolah, dan semua elemen yang terkait dengan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung. Hal ini dimaksudkan agar memudahkan pembaca dalam memahami paparan data dari hasil

#### **1. Profil UD. Kobessah SMK Islam Tanjung**

UD. Kobessah, berdiri pada tahun 2019 di Jl. Idaman No. 01 Dh. Tanjung 69281, Pandian, Dharma Tanjung, Kec. Camplong, Kabupaten Sampang, Jawa Timur 69281, Indonesia,

Merupakan salah satu *home industri* yang fokus pada produksi aneka makanan ringan dan makanan kering dengan memanfaatkan potensi laut yang melimpah di wilayah tersebut. Didirikan oleh Yayasan SMK Islam Tanjung, UD. Kobessah menggabungkan keahlian dan dedikasi para tenaga terampil dari sekolah tersebut untuk menghasilkan produk-produk istimewa yang digemari masyarakat.<sup>83</sup>

Inisiatif Bapak Junaidi, M.Pd.I., sebagai Kepala Sekolah SMK Islam Tanjung menunjukkan komitmen untuk mengembangkan potensi lokal di daerah Tanjung, khususnya terkait dengan sumber daya alam yang melimpah, seperti hasil tangkapan para nelayan. Melalui survei yang dilakukan bersama dengan para elemen SMK Islam Tanjung, mereka bertujuan untuk mengidentifikasi potensi-potensi yang dapat dioptimalkan.

Dari hasil survei, tercetuslah ide untuk mendirikan UD. Kobessah, sebuah usaha yang berfokus pada pengolahan hasil tangkapan para nelayan menjadi aneka makanan ringan dan makanan kering berkualitas. Tujuannya tidak hanya untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil laut, tetapi juga untuk memberdayakan masyarakat nelayan di Tanjung.

Pada tanggal 17 Desember 2019, UD. Kobessah resmi didirikan. Bertempat di Kecamatan Tanjung, Kabupaten Sampang,

---

<sup>83</sup> *Dokumen*, UD. Kobessah SMK Islam Tanjung

UD. Kobessah menjadi tempat produksi dan juga tempat pemasok bagi para nelayan untuk menjual hasil tangkapan mereka. Upaya ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi para nelayan dan meningkatkan taraf hidup mereka. Pada tanggal 16 Maret 2020, UD. Kobessah berhasil mendapatkan Surat Persetujuan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dengan Nomor Nomor : 440/19/SPP-IRT/434.212/2020. Hal ini merupakan bukti komitmen UD. Kobessah dalam menjaga kualitas dan keamanan produknya, sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat.

UD. Kobessah tidak hanya berperan sebagai produsen makanan ringan dan makanan kering, tetapi juga sebagai jembatan antara para nelayan dan konsumen. Dengan membantu para nelayan memasarkan hasil tangkapan mereka, UD. Kobessah turut berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal di Tanjung.

## **2. Visi dan Misi UD. Kobessah SMK Islam Tanjung**

### **a. Visi**

- 1) Menjadi produsen makanan ringan dan makanan kering terdepan di wilayah Tanjung yang memanfaatkan potensi laut secara berkelanjutan.
- 2) Menawarkan produk-produk lezat, berkualitas tinggi, dan aman dikonsumsi dengan bahan baku pilihan dari laut.
- 3) Memenuhi kebutuhan dan keinginan masyarakat dengan

harga yang kompetitif.

**b. Misi**

- 1) Meningkatkan kualitas produk melalui penerapan standar produksi yang ketat dan penggunaan bahan baku laut segar terbaik.
- 2) Memperluas jangkauan pasar dan distribusi produk ke berbagai wilayah di Indonesia.
- 3) Mengembangkan produk-produk baru yang inovatif dan kreatif dengan ciri khas memanfaatkan potensi laut.
- 4) Membangun hubungan yang baik dengan pelanggan, mitra bisnis, dan masyarakat sekitar, serta turut berkontribusi pada kemajuan ekonomi lokal.<sup>84</sup>

**3. Lokasi UD. Kobessah SMK Islam Tanjung**

Alamat : Jl. Idaman No. 01 Dh. Tanjung 69281, Pandian,  
Dharma Tanjung, Kec. Camplong, Kabupaten  
Sampang, Jawa Timur 69281, Indonesia.

Jam buka : 24 Jam (Hari Minggu Libur)

No. telepon : +62 817-0363-0907, +62 812-3005-8310

Website : <https://dapo.kemdikbud.go.id/sekolah>

**4. Produk UD. Kobessah SMK Islam Tanjung**

Produk utama dari UD. Kobessah yaitu produk yang bahan mentah ikan tuna yang memiliki beberapa jenis produk.

---

<sup>84</sup> *Dokumen*, UD. Kobessah SMK Islam Tanjung

Beberapa jenis produk UD. Kobessah SMK Islam Tanjung sebagai berikut :<sup>85</sup>

**4.1 Tabel Produk UD. Kobessah SMK Islam Tanjung**

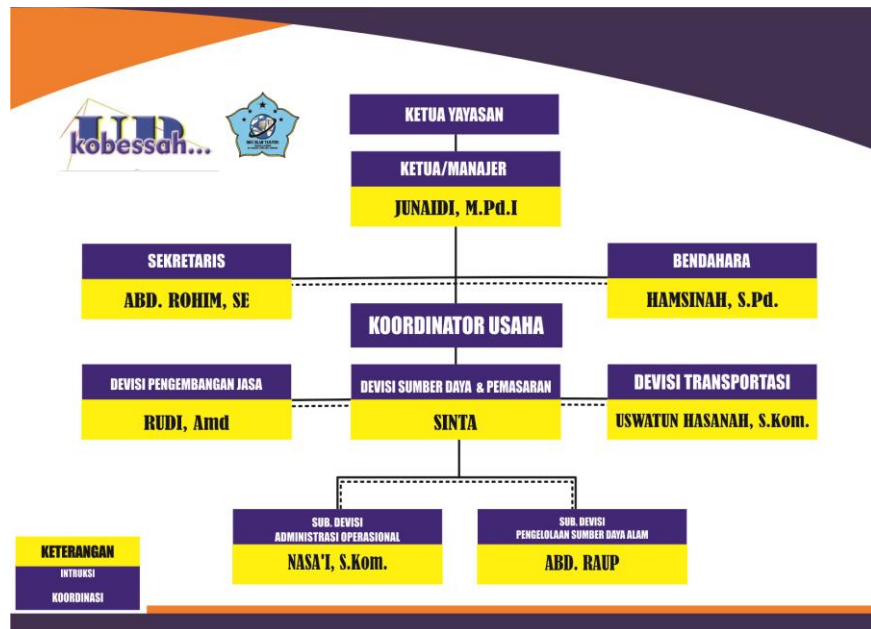
No.	Nama Produk	Jenis kemasan	No. PORT
1	Kerupuk Tuna	Plastik	2023527030578-25
2	Beseng Lele	Plastik	2063527020578-25
3	Abon Ikan Tuna	Aluminium Foil	5023527010578-25
4	Kerupuk Cumi	Plastik	2023527040578-25
5	Sambel Tuna	Botol/Plastik	2113527050578-25
6	Stik Tuna	Plastik	2063527060578-25

Dari tabel yang di atas, diketahui bahwa produk utama dari UD. Kobessah SMK Islam adalah produk yang menggunakan bahan mentah ikan tuna. Selain itu, terdapat 6 produk yang telah diproduksi oleh UD. Kobessah. Namun, masih ada produk lainnya yang sedang dikembangkan agar dapat bersaing dengan produk-produk lainnya di pasaran. Ini menunjukkan bahwa UD. Kobessah SMK Islam terus melakukan inovasi dan pengembangan produk untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saingnya. Hal ini merupakan langkah yang baik dalam menjaga pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis mereka, serta dapat memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal dan pengembangan industri makanan di wilayah tersebut.

---

<sup>85</sup> *Dokumen*, UD. Kobessah SMK Islam Tanjung

## 5. Struktur Manajemen UD. Kobessah SMK Islam Tanjung



### B. Paparan Data dan Hasil Penelitian

Sebelum masuk pada proses pengumpulan data peneliti akan memaparkan dengan singkat serta jelas tentang bagaimana proses berlangsungnya produksi kerupuk ikan, hingga menjurus secara khusus pula akan dipaparkan tentang gambaran proses produksi dari bahan baku berupa ikan menjadi bahan jadi yang ada di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung. Peneliti akan lebih fokus pada pembahasan tersebut karena memang sangat penting membahas bagaimana UD. Kobessah SMK Islam Tanjung memproduksi kerupuk ikan perspektif ekonomi syariah.

Kehadiran peneliti di lapangan sangat penting guna dapat melakukan observasi dan wawancara secara langsung dengan informan yang dianggap representatif dalam memberikan

informasi/data. Peneliti akan menyajikan data penelitian secara berurutan berdasarkan pokok permasalahan yang ada sebagai berikut:

### **1. Produksi Kerupuk Ikan (Studi Kasus Di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung).**

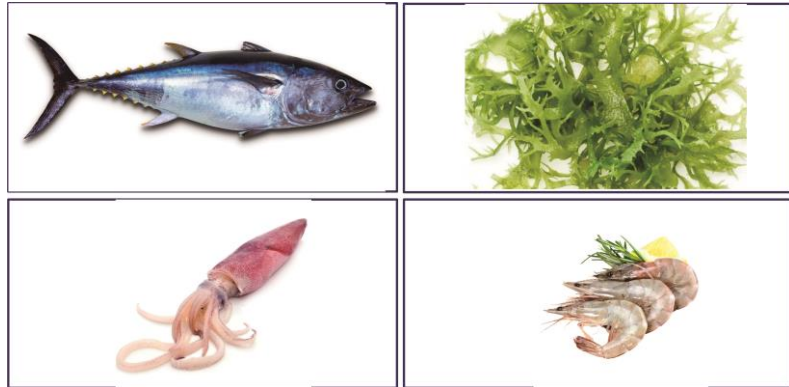
Produksi merupakan suatu proses atau usaha yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi luaran (*output*). Transformasi dalam proses produksi melalui bahan baku dan *input* melibatkan pengubahan bahan mentah menjadi produk jadi yang memiliki nilai lebih tinggi. Salah satu aspek krusial dalam proses ini adalah pengadaan bahan baku, yang harus dilakukan dengan sangat ketat untuk memastikan kualitas bahan baku yang digunakan selalu segar dan berkualitas tinggi.

Kualitas bahan baku secara langsung mempengaruhi kualitas produk akhir. Bahan baku yang baik akan menghasilkan produk yang baik pula, yang berarti produk tersebut akan lebih dapat memenuhi atau bahkan melampaui ekspektasi konsumen. hal tersebut sesuai dengan pernyataan Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah, Sebagai berikut :

“Proses pengadaan bahan baku di UD. Kobessah kami sangat mementingkan kualitas bahan baku, oleh karena itu kami menerapkan proses pengadaan yang ketat untuk memastikan bahan baku yang kami gunakan selalu segar dan berkualitas tinggi. kami memilih pemasok yang memiliki reputasi baik dalam menyediakan berbagai jenis bahan baku laut, seperti ikan tuna, cumi-cumi, rumput laut, udang, dan lainnya. Kami

juga memastikan bahwa mereka menerapkan praktik penangkapan yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.”<sup>86</sup>

**Gambar 4.1**  
**Bahan Baku**<sup>87</sup>



Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“Wilayah Tanjung memiliki sumber daya laut yang melimpah. Hal ini memungkinkan kami selaku pelaku usaha di UD. Kobessah untuk mendapatkan pasokan bahan baku yang stabil untuk memenuhi kebutuhan produksi kami dan Kami berkomitmen untuk mendukung nelayan dan petani laut lokal, serta menjaga kelestarian sumber daya laut. Dengan membeli bahan baku dari wilayah Tanjung, kami membantu meningkatkan kesejahteraan mereka dan menjaga kelestarian ekosistem laut.”<sup>88</sup>

Abdurrahim selaku tim pengajar kewirausahaan SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“Proses penyediaan bahan baku untuk pembuatan kerupuk ikan di UD. Kobessah, pertama-tama kami melibatkan identifikasi kebutuhan bahan baku seperti jenis, jumlah, dan kualitas ikan yang diperlukan. Langkah selanjutnya adalah kami menjalin kemitraan dengan pemasok lokal yang dapat diandalkan guna menjamin ketersediaan ikan yang konsisten dan bermutu. Seluruh proses ini disajikan sebagai materi pembelajaran bagi para peserta didik guna memahami tata

<sup>86</sup> Junaidi, *Manager* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

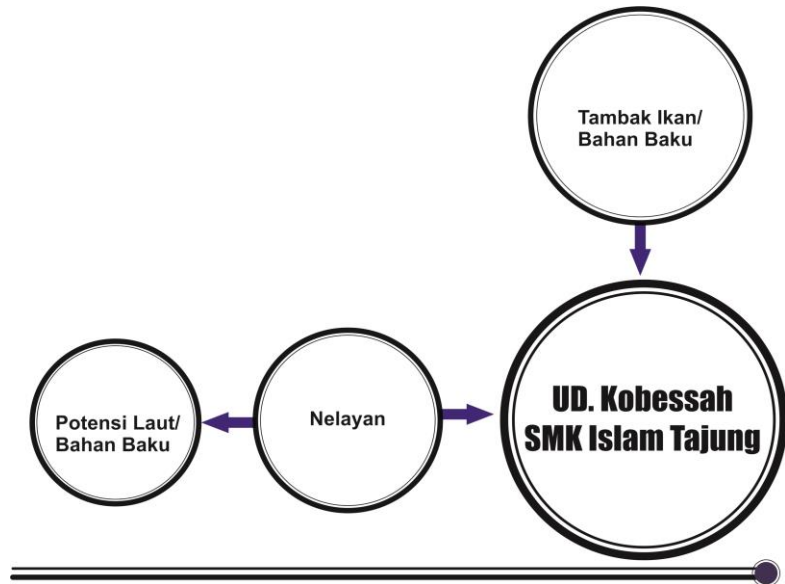
<sup>87</sup> Bahan baku produksi kerupuk ikan UD. Kobessah

<sup>88</sup> Sinta, *Karyawan* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024



cara pemerolehan bahan baku yang optimal untuk produksi.”<sup>89</sup>

**Gambar 4.2**  
**Diagram penyediaan bahan baku UD. Kobessah.**<sup>90</sup>



Dalam proses produksi, sumber daya alam merupakan salah satu faktor pendukung utama. Salah satu sumber daya alam yang digunakan dalam proses produksi adalah sungai, danau, tambak, dan sebagainya maupun dari laut berupa ikan sebagai bahan utama. UD. Kobessah, yang memanfaatkan sumber daya alam baik yang berasal dari daratan (sungai, danau, tambak, dan sebagainya) maupun dari laut. hal tersebut sesuai dengan pernyataan Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah Sebagai berikut :

“Tentu. UD. Kobessah SMK Islam Tanjung berkomitmen untuk memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan dan bertanggung jawab dalam produksi krupuk ikan kami.

<sup>89</sup> Abdurrahim, *Pengajar Kewirausahaan SMK Islam Tanjung*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>90</sup> *Dokumen*, UD. Kobessah SMK Islam Tanjung

Kami memanfaatkan berbagai sumber daya alam, baik dari daratan maupun laut, untuk menghasilkan krupuk ikan berkualitas tinggi dan Krupuk ikan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung terkenal dengan rasa yang gurih, renyah, dan teksturnya yang khas dan kami juga ingin memperkenalkan produk kami yang memanfaatkan sumber daya alam berupa darat yaitu tambak produk tersebut adalah krupuk ikan lele. Kami menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dan menerapkan proses produksi yang higienis untuk menghasilkan krupuk ikan yang aman dan sehat dikonsumsi. Selain itu, kami juga menawarkan berbagai varian rasa krupuk ikan untuk memenuhi selera konsumen.”<sup>91</sup>

Dari hasil wawancara dengan pernyataan-pernyataan diatas adalah bahwa UD. Kobessah SMK Islam Tanjung berkomitmen memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan dan bertanggung jawab dalam produksi krupuk ikan. Mereka menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dari daratan dan laut, serta menerapkan proses produksi yang higienis untuk menghasilkan krupuk ikan yang berkualitas tinggi dan sehat. Selain krupuk ikan laut, mereka juga memproduksi krupuk ikan lele dari tambak dan menawarkan berbagai varian rasa untuk memenuhi selera konsumen.

Selain penggunaan sumber daya alam, faktor-faktor produksi berupa modal juga merupakan elemen penting yang mendukung penciptaan nilai atau usaha untuk meningkatkan nilai barang. Modal dalam konteks ini mencakup berbagai aset yang digunakan dalam proses produksi, termasuk mesin, peralatan, teknologi, bangunan, serta investasi finansial yang diperlukan

---

<sup>91</sup> Sinta, *Karyawan* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

untuk membeli bahan baku dan membayar tenaga kerja. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah, Sebagai berikut :

“Modal dalam Proses Produksi di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung kami simpulkan menjadi dua jenis: modal fisik dan modal finansial. Modal fisik mencakup berbagai aset berwujud yang digunakan dalam proses produksi. Ini meliputi peralatan, mesin, bangunan, kendaraan, dan teknologi. Modal fisik adalah investasi penting karena dapat meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi, memungkinkan perusahaan untuk menghasilkan lebih banyak barang dengan kualitas yang lebih baik dan dalam waktu yang lebih singkat. Modal finansial, di sisi lain, adalah dana yang digunakan untuk memulai dan menjalankan operasional bisnis. Modal ini bisa berupa uang tunai, yang diperoleh dari pemegang saham. Modal finansial sangat penting untuk mendanai pembelian bahan baku, membayar tenaga kerja, serta menutupi berbagai biaya operasional dan investasi lainnya yang diperlukan untuk menjaga kelangsungan dan pertumbuhan usaha.”<sup>92</sup>

Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“UD. Kobessah, yang beroperasi di bawah naungan SMK Islam Tanjung, kami mendapatkan modal awal sebagian besar dari yayasan. Dana awal ini digunakan untuk mendirikan perusahaan dan membiayai infrastruktur dasar seperti bangunan, mesin, dan peralatan produksi. Modal ini adalah bentuk investasi jangka panjang yang mendukung misi yayasan dalam menyediakan pendidikan praktis dan pengalaman kerja nyata bagi siswa SMK Islam Tanjung. Kami memastikan bahwa siswa dan karyawan tidak diminta untuk mengumpulkan sumbangan modal.”<sup>93</sup>

Tidak hanya modal finansial yang diperlukan Dalam proses produksi kerupuk ikan modal di UD. Kobessah SMK Islam

---

<sup>92</sup> Junaidi, *Manager* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>93</sup> Sinta, *Karyawan* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

Tanjung alat atau sarana perasarana juga digunakan. UD. Kobessah, memiliki berbagai sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses produksi untuk memastikan efisiensi, kualitas, dan kelancaran operasional seperti mesin, peralatan, teknologi, bangunan. Hal tersebut juga disampaikan oleh Abd. Wahid selaku Siswa SMK Islam Tanjung, Sebagai berikut :

“Dalam proses produksi di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung, beberapa alat dan fasilitas yang kami gunakan seperti Gedung Produksi yang kami gunakan sebagai tempat produksi kerupuk ikan dan sejenisnya. Gedung ini dilengkapi dengan fasilitas yang mendukung operasional produksi, seperti area penerimaan bahan baku, ruang produksi, area pengemasan, dan gudang penyimpanan.”<sup>94</sup>

**Gambar 4.3**  
**Kedung Produksi UD. Kobessah.**<sup>95</sup>



Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“Proses transformasi dari bahan baku menjadi produk jadi di UD. Kobessah melibatkan berbagai tahapan mulai dari penerimaan dan pembersihan bahan baku, penggilingan, pencampuran adonan, pencetakan, pengeringan, penggorengan, hingga pengemasan dan distribusi. Setiap

---

<sup>94</sup> Abd. Wahid, *Siswa*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>95</sup> Kedung Produksi UD. Kobessah

tahapan dilakukan dengan peralatan dan mesin yang tepat untuk memastikan efisiensi dan kualitas produk akhir.”<sup>96</sup>

**Gambar 4.4**  
**Proses Pemotongan Ikan.**<sup>97</sup>



Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“Selain gedung produksi didalamnya juga dilengkapi alat-alat yang biasa kami gunakan untuk Membersihkan Ikan dan sejenisnya seperti Bak besar yang digunakan untuk mencuci ikan sebelum diproses lebih lanjut. Bak ini biasanya terbuat dari stainless steel untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi dan Alat Pembersih Manual seperti sikat dan pisau pembersih digunakan untuk membersihkan sisik, tulang, dan bagian ikan yang tidak diperlukan. Karyawan yang terlatih menggunakan alat ini untuk memastikan ikan bersih dan siap diolah.”<sup>98</sup>

---

<sup>96</sup> Sinta, *Karyawan*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>97</sup> Proses pemotongan ikan siswa UD. Kobessah

<sup>98</sup> Sinta, *Karyawan* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

**Gambar 4.5**  
**Alat produksi UD. Kobessah.<sup>99</sup>**



Abd. Wahid selaku siswa SMK Islam tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“Ikan yang sudah dibersihkan dan sudah terpisah dari tulang dan kerangka yang lainnya kemudian kami giling menggunakan mesin penggiling ikan. Mesin ini mengubah daging ikan menjadi pasta halus yang akan menjadi bahan dasar kerupuk ikan. Proses penggilingan memastikan bahwa tekstur pasta konsisten dan siap untuk dicampur dengan bahan lainnya.”<sup>100</sup>

**Gambar 4.6**  
**Proses Pemisahan Daging Ikan.<sup>101</sup>**



<sup>99</sup> Alat produksi kerupuk ikan UD. Kobessah

<sup>100</sup> Abd. Wahid, *Siswa sekaligus karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>101</sup> Proses pemisahan daging ikan UD. kobessah

Selain alat pembersih ikan di UD. Kobessah ada sebagian alat yang digunakan untuk Proses Pembuatan Adonan Kerupuk Ikan. Dalam hal ini Bapak Junaidi sebagai manajer sekaligus kepala sekolah juga menyampaikan terkait penggunaan alat tersebut sebagai berikut :

“Dalam proses pembuatan adonan kami menggunakan Mixer Adonan Mesin pencampur (mixer) digunakan untuk menggabungkan pasta ikan dengan bahan-bahan lain seperti tepung, bumbu, dan bahan pengikat. Mixer ini memastikan adonan tercampur rata dan homogen. Timbangan digital digunakan untuk mengukur bahan-bahan dengan presisi sebelum dicampurkan ke dalam adonan, memastikan konsistensi kualitas produk.”<sup>102</sup>

**Gambar 4.7**  
**Pembuatan adonan menggunakan Mixer.**



Selain alat dalam proses pembuatan adonan kerupuk ikan, UD. Kobessah menggunakan beberapa jenis alat lain untuk proses pembentukan kerupuk, penggorengan, pengemasan serta distribusi dan pengiriman. Sinta sebagai karyawan UD. Kobessah juga menyampaikan terkait penggunaan alat tersebut, sebagai berikut :

---

<sup>102</sup> Junaidi, *Manager* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024



“Adonan yang sudah kami siapkan kemudian dimasukkan ke dalam mesin pencetak kerupuk. Mesin ini membentuk adonan menjadi lembaran atau bentuk-bentuk kerupuk sesuai dengan kebutuhan. Kerupuk yang telah dicetak kemudian dikeringkan menggunakan alat pengering udara atau oven pengering. Kerupuk yang sudah kami keringkan kemudian digoreng dalam wajan besar atau penggorengan industri. Kerupuk yang sudah digoreng dan didinginkan kemudian dikemas menggunakan mesin pengemas otomatis. Kemasan diberi label menggunakan mesin pelabelan. Setelah produk dikemas kemudian disimpan diruangan yang dilengkapi dengan alat ftilisasi udara untuk menjaga kualitas produk. Setelah produk kami kemas dan di simpan kami .”<sup>103</sup>

**Gambar 4.8**  
**Proses mencetak kerupuk ikan.<sup>104</sup>**



Dalam proses pengemasan setelah itu masih ada alat yang digunakan untuk memberikan Stiker Label dan Mesin Pelabelan Abd. Wahid selaku siswa SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut:

“Mesin pelabelan yang kami gunakan untuk menempelkan label pada kemasan kerupuk, memberikan informasi tentang produk, termasuk tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan detail nutrisi. Kotak karton dan palet digunakan untuk mengemas dan menyusun produk jadi yang siap dikirim ke

---

<sup>103</sup> Sinta, *Karyawan* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>104</sup> Proses mencetak kerupuk ikan



distributor atau langsung ke konsumen. Ini membantu dalam menjaga kondisi produk selama transportasi.”<sup>105</sup>

**Gambar 4.9**  
**Desain kemasan kerupuk ikan**



Norma selaku siswa SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“Produk yang sudah diproduksi oleh UD. Kobessah SMK Islam Tanjung didistribusikan ke berbagai toko di Sampang seperti NU swalayan dan sekitarnya. Krupuk ikan juga didistribusikan ke toko online dan marketplace seperti Tokopedia, Shopee, dan Lazada. UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga melayani pemesanan online melalui website dan media sosial mereka”.<sup>106</sup>

<sup>105</sup> Abd. Wahid, *Siswa sekaligus karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>106</sup> Norma, *Siswa SMK Islam Tanjung*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

**Gambar 4.10**  
**Hasil produksi kerupuk ikan.<sup>107</sup>**



Selain pemanfaatan sumber daya alam dan modal, faktor produksi seperti tenaga kerja juga sangat diperlukan. Oleh karena itu, tenaga kerja memiliki peran penting dalam menentukan kualitas dan kuantitas produksi. Seorang produsen harus memahami berbagai jenis faktor produksi yang terlibat dalam pembuatan suatu produk. Hal tersebut juga disampaikan Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah SMK Islam Tanjung menyampaikan terkait tenaga kerja tersebut, sebagai berikut :

“Sumber daya manusia (SDM) merupakan salah satu aset terpenting dalam perusahaan kami. Kami memahami bahwa kualitas produk dan layanan yang kami berikan sangat bergantung pada kompetensi, dedikasi, dan kesejahteraan karyawan kami. Oleh karena itu, kami selalu berusaha untuk memastikan bahwa kondisi sumber daya manusia di perusahaan kami berada pada tingkat yang optimal”.<sup>108</sup>

---

<sup>107</sup> Hasil produksi kerupuk ikan

<sup>108</sup> Junaidi, *Manager* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung

juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut :

“UD. Kobessah, yang berada di bawah naungan Yayasan SMK Islam Tanjung, memiliki dua komponen utama yang membantu perkembangan perusahaan produksi kami: karyawan dan siswa. Karyawan kami terdiri dari tenaga profesional yang sudah berpengalaman dalam industri, sementara siswa dari SMK Islam Tanjung berperan sebagai karyawan tambahan yang belajar sambil bekerja di perusahaan kami. Kombinasi antara karyawan berpengalaman dan siswa ini bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang dinamis dan mendukung pertumbuhan.”<sup>109</sup>

**Gambar 4.11**  
**Tenaga Kerja Siswa.<sup>110</sup>**



**Gambar 4.12**  
**Tenaga Kerja Profesional.<sup>111</sup>**



---

<sup>109</sup> Sinta, *Karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>110</sup> Tenaga kerja siswa

<sup>111</sup> Tenaga kerja profesional

UD. Kobessah SMK Islam Tanjung sangat memprioritaskan kualitas bahan baku dalam proses produksinya dan berkomitmen untuk memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan dan bertanggung jawab. Mereka menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dari daratan dan laut, serta menerapkan proses produksi yang higienis untuk menghasilkan kerupuk ikan yang berkualitas tinggi dan sehat. Selain itu, faktor produksi seperti modal dan tenaga kerja juga sangat diperlukan dalam proses produksi.

UD. Kobessah menggabungkan penggunaan modal fisik dan finansial untuk meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi, serta melibatkan tenaga kerja profesional dan siswa SMK untuk menciptakan lingkungan kerja yang dinamis dan mendukung pertumbuhan. Produk mereka didistribusikan ke berbagai toko fisik dan *online*, dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan komunitas lokal dan menjaga kelestarian sumber daya alam.

## **2. Produksi kerupuk ikan perspektif ekonomi syariah (studi kasus di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung).**

Produksi kerupuk ikan di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung dari perspektif ekonomi syariah. Ekonomi syariah merupakan sebuah sistem ekonomi yang didasarkan pada prinsip-prinsip syariah Islam. Sistem ini menekankan pada keadilan, keseimbangan, dan kebersamaan dalam kegiatan ekonomi.

UD. Kobessah merupakan unit usaha yang beroperasi di bawah naungan SMK Islam Tanjung, yang bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis kepada karyawan dan keterampilan wirausaha kepada siswa. Dengan demikian, aktivitas ekonomi ini tidak hanya akan mengeksplorasi aspek produksi dan keuntungan ekonomi dari usaha UD. kobessah, tetapi juga bagaimana usaha ini dikelola sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi syariah. Hal tersebut juga disampaikan Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah SMK Islam Tanjung menyampaikan sebagai berikut :

“Proses penyediaan bahan baku dalam produksi kerupuk ikan, yang kami beli dari para nelayan yang diperoleh dari potensi laut seperti ikan dan hasil tangkapan lainnya, memang menjadi titik awal penting dalam menjalankan prinsip ekonomi syariah. Dari perspektif hukum Islam, kami berpendapat hasil tangkapan laut, termasuk ikan dan bangkai ikan, secara umum dianggap halal. Hal ini mengindikasikan bahwa bahan baku yang kami gunakan dalam proses produksi kerupuk ikan sudah sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Dalam menjalankan proses produksi kerupuk ikan, Kami memperhatikan dengan seksama prinsip ekonomi syariah dari tahap bahan mentah hingga menjadi bahan jadi’.”<sup>112</sup>

Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut:

“Kami memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan dan bertanggung jawab. Ini mencakup penggunaan bahan baku dari daratan (seperti tambak) dan laut, serta dukungan terhadap nelayan dan petani laut lokal. Hal ini sesuai dengan prinsip keberlanjutan dan keseimbangan dalam ekonomi syariah. Kami lebih menakan pada prinsip keadilan dan kejujuran dalam ekonomi syariah, di mana produk yang baik

---

<sup>112</sup> Junaidi, *Manager* UD. Kobessah, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

akan membawa keberkahan dan kami sudah memilih pemasok memiliki reputasi baik dan menerapkan praktik penangkapan berkelanjutan dan ramah lingkungan menunjukkan komitmen terhadap keadilan dan tanggung jawab lingkungan, yang juga merupakan bagian dari prinsip ekonomi syariah.<sup>113</sup>

Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut:

“Modal fisik mencakup aset berwujud seperti peralatan, mesin, dan bangunan, sementara modal finansial mencakup dana yang diperoleh dari yayasan. Penggunaan modal ini untuk mendukung kami dalam proses produksi yang efisien dan berkualitas tinggi sejalan dengan prinsip syariah yang melarang riba dan menekankan investasi yang produktif dan adil. Kami dalam menyediakan infrastruktur yang memadai seperti gedung produksi, alat pembersih ikan, mesin penggiling, mixer adonan, dan mesin pengemas menunjukkan investasi yang bijaksana dan bertanggung jawab, mendukung efisiensi dan kualitas produksi.”<sup>114</sup>

Dalam penggunaan peralatan yang baik dibutuhkan tenaga yang ahli dalam mengoprasikannya. Di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung dalam proses produksi memperjalkan karyawan dan siswa aktif. Hal tersebut juga disampaikan Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus manager UD. Kobessah SMK Islam Tanjung menyampaikan sebagai berikut:

“Di UD. Kobessah dalam proses produksi kami mempekerjakan karyawan dan siswa. Kami memastikan bahwa hubungan antara karyawan dan siswa berbasis pada prinsip saling menghormati, keadilan, dan tanggung jawab sosial. Karyawan yang lebih berpengalaman memberikan bimbingan dan mentoring kepada siswa ketika proses

---

<sup>113</sup> Sinta, *Karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>114</sup> Junaidi, *Manager UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

produksi terutama dalam proses pengemasan produk dan memberikan label produksi, sementara siswa memberikan kontribusi nyata dalam proses produksi dengan pengawasan yang tepat. Ini menciptakan lingkungan kerja yang inklusif dan mendukung pertumbuhan individu secara profesional dan pribadi.”<sup>115</sup>

Dalam proses pengemasan dan memberikan label produk di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung dalam proses tersebut mampu memberikan ciri khas dan memastikan bahwa produk telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan. Hal tersebut juga disampaikan oleh Sinta selaku karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung menyampaikan sebagai berikut:

“Kami menggunakan kemasan yang sesuai dengan standar syariah, seperti kotak karton dan palet yang halal dan bersih dari bahan-bahan yang diharamkan. Kemasan ini tidak hanya menjaga kualitas dan kesegaran produk selama transportasi, tetapi juga memastikan bahwa produk kami aman dan halal untuk dikonsumsi oleh umat Muslim. Menempelkan label halal pada kemasan kerupuk. Label ini memberikan informasi yang jelas tentang status halal produk, termasuk tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan detail nutrisi. Dengan demikian, konsumen dapat yakin bahwa produk kami diproduksi sesuai dengan prinsip-prinsip syariah.”<sup>116</sup>

Syaifullah selaku siswa SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya sebagai berikut:

“Mengenai pentingnya SDM yang kompeten dan dedikasi karyawan UD. Kobessah menunjukkan komitmen terhadap kesejahteraan tenaga kerja. Ini mencerminkan prinsip keadilan dan amanah dalam ekonomi syariah. Dalam proses Distribusi produk ke berbagai toko fisik dan marketplace online menunjukkan komitmen terhadap transparansi dan keadilan perusahaan kami dalam perdagangan. Ini penting

---

<sup>115</sup> Ibid.,

<sup>116</sup> Sinta, *Karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

untuk memastikan produk yang berkualitas tinggi dan aman dapat dijangkau oleh konsumen dengan harga yang wajar.”<sup>117</sup>

UD. Kobessah SMK Islam Tanjung mengintegrasikan prinsip-prinsip ekonomi syariah dalam semua aspek operasional mereka, mulai dari penyediaan bahan baku hingga distribusi produk. Mereka memastikan bahwa bahan baku yang digunakan, seperti ikan dari potensi laut, sesuai dengan prinsip kehalalan dalam Islam. Selain itu, mereka memperhatikan prinsip keberlanjutan dan keseimbangan dalam memanfaatkan sumber daya alam, serta mendukung nelayan dan petani lokal.

Dalam proses produksi, UD. Kobessah juga memperhatikan penggunaan modal fisik dan finansial secara bijaksana sesuai dengan prinsip ekonomi syariah, yang melarang riba dan menekankan investasi yang produktif dan adil. Mereka juga memberdayakan tenaga kerja dengan memberikan pelatihan kepada karyawan dan melibatkan siswa aktif dalam proses produksi, menciptakan lingkungan kerja yang inklusif dan mendukung pertumbuhan individu.

Selain itu, dalam proses pengemasan dan pelabelan produk, mereka memastikan bahwa kemasan dan labelnya sesuai dengan standar syariah, sehingga produk dapat diidentifikasi sebagai produk halal dengan jelas. Distribusi produk dilakukan dengan komitmen terhadap transparansi, keadilan, dan kualitas,

---

<sup>117</sup> Syaifullah, *Siswa SMK Islam Tanjung*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024



memastikan bahwa produk berkualitas tinggi dapat dijangkau oleh konsumen dengan harga yang wajar.

### **3. Analisis kesenjangan produksi krupuk ikan perspektif ekonomi syariah (Studi kasus di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung).**

Industri kerupuk ikan di Indonesia merupakan bagian integral dari sektor makanan ringan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Namun demikian, seperti halnya industri lainnya, industri kerupuk ikan Produksi kerupuk ikan di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga dihadapkan pada berbagai tantangan, termasuk kesenjangan produksi yang dapat mempengaruhi aspek ekonomi dan keberlanjutan.

Dalam konteks ini, analisis kesenjangan produksi kerupuk ikan dari perspektif ekonomi syariah menjadi penting untuk dipelajari. Ekonomi syariah menekankan pada prinsip-prinsip keadilan, keseimbangan, dan keberlanjutan dalam kegiatan ekonomi, sesuai dengan ajaran Islam.

Dalam mengidentifikasi kesenjangan antara proses produksi kerupuk ikan dengan prinsip syariah di UD. Kobessah SMK Islam Tanjung, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan. Prinsip syariah menekankan keadilan, kejujuran, transparansi, serta kepatuhan terhadap standar halal dalam seluruh tahapan produksi dan distribusi. Bapak Junaidi selaku kepala sekolah sekaligus

manager UD. Kobessah SMK Islam Tanjung menyampaikan teekait kekuatan dalam proses produksi sebagai berikut :

“Salah satu kekuatan utama kami adalah memiliki varian produk yang berbeda-beda. Keragaman ini memungkinkan kami untuk memenuhi berbagai selera dan kebutuhan konsumen, yang sesuai dengan prinsip syariah dalam memberikan manfaat yang luas bagi masyarakat. Selain itu, harga produk kami sangat terjangkau, sehingga dapat diakses oleh berbagai kalangan. Ini sejalan dengan prinsip syariah yang mengedepankan kemaslahatan dan kesejahteraan umat.”<sup>118</sup>

Sinta selaku Karyawan UD. Kobessah SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataan terkait kelemahan dalam proses produksi sebagai berikut:

“Ada beberapa kesenjangan yang perlu kami atasi. Salah satunya adalah sulitnya stabilisasi harga bahan baku, yang sering berfluktuasi berdasarkan musim. Ketidakstabilan ini dapat menyebabkan ketidakpastian dalam penetapan harga jual, yang bisa mengganggu prinsip keadilan dalam perdagangan. Kurangnya kreativitas dan inovasi dalam pengembangan produk juga menjadi kelemahan yang perlu diperbaiki. Prinsip syariah mendorong inovasi yang membawa manfaat dan kemaslahatan bagi masyarakat, sehingga aspek ini perlu kami tingkatkan.”<sup>119</sup>

Abd. Wahid selaku siswa SMK Islam Tanjung juga menambahkan pernyataannya terkait peluang dalam proses produksi sebagai berikut:

“Kami melihat banyak peluang untuk memperluas pasar dan mengembangkan produk baru yang sesuai dengan prinsip syariah. Perluasan pasar dapat membantu kami menjangkau lebih banyak konsumen, baik di dalam negeri maupun internasional, dan memperkenalkan produk yang memenuhi standar syariah. Pengembangan produk yang inovatif dan

---

<sup>118</sup> Junaidi, *Manager UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>119</sup> Sinta, *Karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

halal juga menjadi fokus utama kami, dengan tujuan memenuhi kebutuhan konsumen yang terus berkembang dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.”<sup>120</sup>

Sinta selaku karyawan UD. Kobessah juga menambahkan pernyataan terkait ancaman dalam proses produksi sebagai berikut:

“Di sisi lain, harga bahan baku yang tidak stabil tetap menjadi ancaman utama. Fluktuasi harga ini bisa mempengaruhi stabilitas harga jual produk kami, yang berpotensi menimbulkan ketidakpercayaan konsumen. Banyaknya pesaing di industri ini juga menuntut kami untuk terus berinovasi dan menjaga kualitas produk agar tetap kompetitif. Kami berkomitmen untuk menjaga transparansi dan kejujuran dalam seluruh proses produksi dan bisnis kami, sesuai dengan prinsip syariah.”<sup>121</sup>

UD. Kobessah SMK Islam Tanjung mengidentifikasi beberapa aspek dalam proses produksi kerupuk ikan yang perlu disesuaikan dengan prinsip syariah, yaitu keadilan, kejujuran, transparansi, dan kepatuhan terhadap standar halal. Kekuatan utama mereka terletak pada keragaman produk dan harga yang terjangkau. Namun, mereka menghadapi kelemahan seperti ketidakstabilan harga bahan baku dan kurangnya inovasi. Peluang untuk memperluas pasar dan mengembangkan produk baru juga diakui, meskipun ancaman seperti fluktuasi harga bahan baku dan persaingan industri tetap ada. Mereka berkomitmen untuk mempertahankan transparansi dan kejujuran dalam seluruh proses produksi.

---

<sup>120</sup> Abd. Wahid, *Siswa SMK Islam Tanjung*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024

<sup>121</sup> Sinta, *Karyawan UD. Kobessah*, Wawancara langsung pada tanggal 14 Mei 2024