



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

**PRODUKSI TEMPE KEDELAI DI KOTA TEMBILAHAN
DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Ekonomi Syariah (S.E) pada Program Studi
Ekonomi Syariah



OLEH:

ANNA NURHAYATI

NIRM. 1209.17.08246

**STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN**

**YAYASAN PENDIDIKAN AULIAURRASYIDIN
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN – RIAU
1443 H / 2022 M**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



YAYASAN PENDIDIKAN AULIAURRASYIDIN
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM
AULIAURRASYIDIN

معهد أولياء الراشد في العالم الإسلامي

ISLAMIC COLLEGE OF AULIAURRASYIDIN

TERAKREDITASI



BAK-PT

KAMPUS PANAM (PARIT ENAM) JALAN GERILYA No. 12 TEMBILAHAN BARAT 29213

Email: akademik@stai-tbh.ac.id

PENGESAHAN

No. 020/STAI-AUR/Skripsi/I/2022

Skripsi berjudul "PRODUKSI TEMPE KEDELAI DI KOTA TEMBILAHAN DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM", yang telah ditulis oleh sdr. ANNA NURHAYATI, NIRM 1209.17.08246 telah dimunagasahkan pada tanggal 18 Desember 2021, dan telah diperbaiki sesuai permintaan Tim Penguji Munagasah dengan Yudisium **Sangat Memuaskan**, IPK: 3,79.

TIM MUNAQSAH

Ketua

H. Deddy Yusuf Yudhyarta, S.Mn., M.Pd.I.

Sekretaris

Seri Yanti Siagian, S.Pd.I., M.Pd.

Penguji I

Sai'in, S.E.I., M.E.Sy.

Penguji II

Sitie Chairany, S.Pd., M.Pd., Ph.D.

Tembilahan, 25 Januari 2022

Mengetahui

Ketua STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



SYARIFUDIN, S.Pd.I., M.Pd.I

NIDN. 2105068302

Bersinergi dan Berinovasi untuk Pendidikan, Berkarya dan Berbakti untuk Negeri

www.stai-tbh.ac.id

Seri Yanti Siagian, S.Pd.I, M.Pd
DOSEN PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
STAI AULIAURRASYIDIN TEMBILAHAN

NOTA DINAS

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Anna Nurhayati
NIRM : 1209.17.08246
Program Studi : Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa :

1. Skripsi yang berjudul "Produksi Tempe Kedelai di Kota Tembilahan dalam Perspektif Ekonomi Islam" merupakan hasil karya saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Ekonomi (S.E) pada prodi Ekonomi Syariah Sekolah Tinggi Agama Islam Auliaurrasyidin Tembilahan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penulisan ini telah saya cantumkan sesuai ketentuan yang berlaku di Sekolah Tinggi Agama Islam Auliaurrasyidin Tembilahan.
3. Skripsi saya secara keseluruhan benar-benar bebas dari plagiasi.
4. Jika dikemudian hari terbukti melakukan plagiasi, bahwa karya saya ini bukan hasil karya asli saya, maka saya bersedia untuk menerima sanksi yang berlaku di Sekolah Tinggi Agama Islam Auliaurrasyidin Tembilahan berupa pencabutan gelar, dan saya siap ditindak sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Tembilahan, 21 Juli 2021

Saya yang menyatakan,



ANNA NURHAYATI

NIRM. 1209.17.08246



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

MOTTO

أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَانِ

إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya:

Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan.

Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.

(Al- Baqarah:168)

STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

PERSEMBAHAN

BISMILLAHIRRAHMANIRRAHIM

Skripsi ini sebagai ibadah yang telah hamba laksanakan kepada Allah SWT, kepada Nyalah kami menyembah dan kepada Nyalah kami memohon pertolongan.

Untuk pertama kali skripsi ini saya persembahkan kepada Almarhum bapak Marjani, ibu Normah Asmara, kakak saya Annisa, dan abang saya Walid, yang tidak bisa di balas jasa yang begitu luar biasa, selalu memberikan semangat dan pengorbanan untuk saya.

Dosen pembimbing ibu Seri Yanti Siagian, S.Pd.I, M.Pd yang selalu memberikan bimbingan dan membantu hingga skripsi ini bisa dengan selesai dan teruntuk semua Dosen terkhusus Dosen Ekonomi Syariah STAI Auliaurrasyidin Tembilahan yang selalu memberikan ilmu, nasehat, dan arahan.

Untuk semua sahabat dan semua orang yang saya sayangi yang tiada henti memberikan ilmu, nasehat, bahkan dorongan semangat yang kuat.

Keluarga besar Ekonomi Syariah A terkhusus angkatan II yang selama ini berjuang sama-sama untuk menyelesaikan bangku perkuliahan kita. Gelak tawa, tangis haru, bahagia semua sudah kita rasakan. Di penghujung waktu yang tidak disangka semua sudah menjadi KENANGAN. Terimakasih untuk semua memori terindah kita.

Semoga bersama tulisan ini

Dapat membawa keberkahan untuk langkah kehidupan dimasa depan

Aamiin Ya Rabbal'alamiin



ABSTRAK

**ANNA NURHAYATI (2021): PRODUKSI TEMPE KEDELA I DI
1209.17.08246 KOTA TEMBILAHAN DALAM
PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM**

Produksi tempe kedelai merupakan usaha yang dijalankan oleh pemilik tempe kedelai di kota Tembilahan dengan bahan baku kedelai yang difermentasi dan memiliki nilai gizi yang baik bagi kesehatan manusia. Namun dalam memproduksi masih adanya masyarakat yang belum mengetahui bagaimana cara memproduksi menurut ajaran Islam. Adanya kendala dalam hal produksi yaitu masih ditemukannya ampas dalam kedelai serta harga bahan baku yang tidak stabil. Selain itu cara pengemasan juga masih menggunakan cara tradisional dalam perekatan pada kemasan yang masih menggunakan pelita sebagai alat perekat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui produksi tempe kedelai di kota Tembilahan dan mengetahui produksi tempe kedelai dalam perspektif ekonomi Islam.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian ini yang menjadi subjek penelitian adalah pemilik tempat produksi tempe kedelai di kota Tembilahan yang berjumlah 4 pemilik tempe. Sedangkan objek penelitiannya adalah produksi tempe kedelai di kota Tembilahan dalam perspektif ekonomi Islam. Pengumpulan datanya dengan wawancara, observasi dan dokumentasi.

Berdasarkan hasil penelitian produksi tempe kedelai tersebut melakukan proses produksi setiap hari dengan bahan utama kedelai dan ragi. Terdapat norma dan etika dalam produksi Islam diantaranya adalah *Ihsan dan itqan* (sungguh-sungguh) dalam berusaha, Iman, Taqwa, *Masalahah* dan *Istiqamah*, bekerja pada bidang yang dihalalkan Allah.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah produksi tempe kedelai belum sepenuhnya melakukan proses produksi menurut perspektif ekonomi Islam, hal ini dapat dilihat dari ketidaksesuaian dalam penerapan bekerja pada bidang yang dihalalkan Allah yaitu pada salah satu tempat produksi yaitu penerapan sistem pengupahan kepada pekerja dan pengurangan timbangan yang telah diatur dalam surah Al-Hadid ayat 25 dan Al-Isra ayat 35.

Kata kunci: Perspektif, Produksi, Tempe

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan Kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat, hidayah dan petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "*Produksi Tempe Kedelai di Kota Tembilahan dalam Perspektif Ekonomi Islam*". Skripsi ini ditulis sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Program Studi Ekonomi Syariah Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Auliaurasyidin Tembilahan.

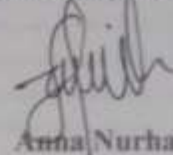
Penulisan skripsi ini dapat terwujud berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak H. Kursani, S.Pd.I selaku Ketua Yayasan STAI Auliaurasyidin.
2. Bapak Syarifuddin, S.Pd.I., M.Pd sebagai Ketua Umum STAI Auliaurasyidin Tembilahan.
3. Bapak M.Ridhwan, S.Pd., M.Ed selaku Wakil Ketua I Bidang Akademik dan Pengembangan Lembaga, Bapak H. Deddy Yusuf Yudhayarta, S.Mn., M.Pd.I selaku Wakil Ketua II Bidang Administrasi Umum Perencanaan dan Keuangan, Bapak Dr. Ir. H. Sahrudin, M.M selaku Wakil Ketua III Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama STAI Auliaurasyidin Tembilahan.
4. Bapak Sai'in, S.E.I., M.E.Sy selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah di STAI Auliaurasyidin Tembilahan.
5. Ibu Seri Yanti Siagian, S.Pd.I., M.Pd selaku pembimbing skripsi di STAI Auliaurasyidin Tembilahan.
6. Bapak dan Ibu Dosen STAI Auliaurasyidin Tembilahan yang telah memberikan ilmunya kepada peneliti.
7. Bapak dan Ibu Karyawan TU STAI Auliaurasyidin Tembilahan yang telah membantu penyelesaian skripsi ini.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dan motivasi untuk menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.

9. Serta sahabat dan semua teman terdekat terkhusus keluarga besar Ekonomi Syariah A yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis telah berusaha sesuai dengan kemampuan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Namun demikian, penulis sangat menghargai masukan yang positif dari pembaca guna kesempurnaan skripsi ini. Semoga tulisan ini memberikan manfaat bagi program Studi Ekonomi Syariah.

Tembilahan, 21 Juli 2021



Anna Nurhayati



DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	I
PENGESAHAN PENGUJI MUNAQSAH.....	II
NOTA DINAS PEMBIMBING.....	III
SURAT PERNYATAAN	IV
MOTTO PENULIS	V
PERSEMBAHAN.....	VI
ABSTRAK	VII
KATA PENGANTAR.....	VIII
DAFTAR ISI.....	X
DAFTAR TABEL.....	XII
DAFTAR GAMBAR.....	XIII
PEDOMAN TRANSLITERASI	XIV
DAFTAR LAMPIRAN	XVII
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang masalah	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Pertanyaan Penelitian.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
A. Landasan Teori	7
1. Produksi.....	7
2. Tempe kedelai	23
3. Ekonomi Islam	29
B. Kajian Penelitian Relevan	38
C. Kerangka Berfikir.....	41
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Jenis Penelitian.....	43
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	44
1. Lokasi Penelitian.....	44
2. Waktu Penelitian	44
C. Subjek dan Objek Penelitian	44
1. Subjek Penelitian.....	44
2. Objek Penelitian.....	44
D. Populasi dan Sampe Penelitian	44
1. Populasi.....	44
2. Sampel.....	45
E. Sumber Data Penelitian.....	46
1. Data Primer	46
2. Data Sekunder	46

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Aulaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Aulaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Aulaurasyidin Tembilahan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

F. Teknik Pengumpulan Data.....	46
1. Wawancara (<i>Inveview</i>).....	46
2. Observasi.....	47
3. Dokumentasi	48
G. Teknik Analisis Data.....	48
1. Reduksi Data	49
2. Penyajian Data	50
3. Menarik Kesimpulan atau Verifikasi Data.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	52
A. Deskripsi Lokasi Penelitian.....	52
1. Sejarah Produksi Tempe Kedelai	52
2. Visi dan Misi Produksi Tempe Kedelai	54
3. Keadaan Geografis.....	54
B. Penyajian Data	56
1. Deskripsi Data	56
C. Pembahasan Data Hasil Wawancara.....	71
1. Reduksi Data	71
2. Penyajian Data	73
3. Verifikasi Data	76
D. Analisis Data	77
1. Produksi Tempe Kedelai di Kota Tembilahan	77
2. Produksi Tempe Kedelai dalam Perspektif Ekonomi Islam	79
BAB V PENUTUP	86
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran.....	87

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

**STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

Hal

Tabel I Reduksi Data.....	71
Tabel II Observasi Data.....	75



STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

Hal

Gambar I Kerangka Berfikir41



STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN



PEDOMAN TRANSLITERASI

Sistem transliterasi yang digunakan disini disesuaikan dengan Surat Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri Pendidikan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 158/u/1987, kecuali beberapa pengecualian yang dipandang perlu. Berikut ini disajikan daftar Arab dan trasliterasinya dalam huruf latin :

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
ا	alif	Tidak dilambangkan	(s) titik dua di atas
ب	ba	B	
ت	ta	T	
ث	tsa	S	
ج	jim	J	
ح	ha	H	
خ	kha	Kh	
د	dal	D	
ذ	dzal	Z	
ر	ra	R	
ز	zai	Z	
س	sin	S	
ش	syin	Sy	
ص	shad	Sh	
ض	dhad	Dh	
ط	tha	Th	
ظ	zhaa	Zh	
ع	'ain		
غ	ghin	Gh	
ف	fa	F	
ق	qaf	Q	
ك	kaf	K	
ل	lam	L	
م	mim	M	
ن	nun	N	
و	waw	W	
ه	ha	H	
ي	hamzah	,	
	ya	Y	

Catatan:

- Vokal tunggal (monoftong) tanda *fathah* dilambangkan dengan *a*, misalnya : () ditulis *jahada*
- Vokal rangkap (diftong) tanda *kasrah* dilambangkan dengan huruf *i*, misalnya : () ditulis *suila*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

- c. Vokal panjang (maddah) tanda *dhammah* dilambangkan dengan huruf *u*, misalnya : () ditulis *ruwiya*
- d. Ta Marbutah ()
Ta Marbutah hidup atau mendapat harakat fathah, kasrah, dan dhamah, transliterasinya adalah /t/ , misalnya : () = ditulis *al-syari'at al-muthahharat*.
- e. Syaddah (tasydid)
Syaddah yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan tanda (), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan huruf, yakni huruf yang sama dengan mendapat tanda syaddah, misalnya : (,) ditulis *muqaddimah, mujaddid*.
- f. Kata Sandang
Kata sandang yang dalam sistem penulisan Arab dilambangkan dengan huruf () transliterasinya adalah /al/, misalnya : (.....) ditulis *al-qaul al-mufid*.
- g. Hamzah
untuk hamzah yang terletak di tengah dan di akhir kata ditransliterasikan dengan apostrof. Adapun hamzah yang terletak di awal kata tidak dilambangkan karena dalam tulisan Arab, huruf hamzah menjadi alif. Misalnya : (, ,) ditulis *a'immah, ummana', ilaih*.

Pengecualian :

1. Nama atau kata yang dirangkai dengan kata Allah , ditulis menjadi satu, seperti (عبد ﷻ) ditulis 'Abdullah, (إل ﷻ) ditulis Illalah.
2. Untuk kata yang diserap secara baku dalam bahasa Indonesia. Ditulis dengan ejaan Indonesia seperti : (صلاة) ditulis salat, (حدیث) ditulis hadis.
3. Untuk nama-nama kota yang sudah populer tersebut seperti : (القاهرة) ditulis Cairo, = (دمشق) ditulis Damaskus.
4. Singkatan:

a.s.	= Alaihissalam
CD	= <i>Compact Disc</i>
H.	= Hijriah
H.R.	= Hadis Riwayat
hlm.	= Halaman
M.	= Masehi
Q.S	= Qur'an Surah
r.a	= Radhiyallahu 'anhu
SAW.	= Shalallahu 'alaihi wa sallam
SWT.	= Subhanahu wa Ta'ala
terj.	= Terjemahan



Anonim = Tanpa nama
tp. = Tanpa Penerbit
tt. = Tanpa Tahun
ttp. = Tanpa Tempat



STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

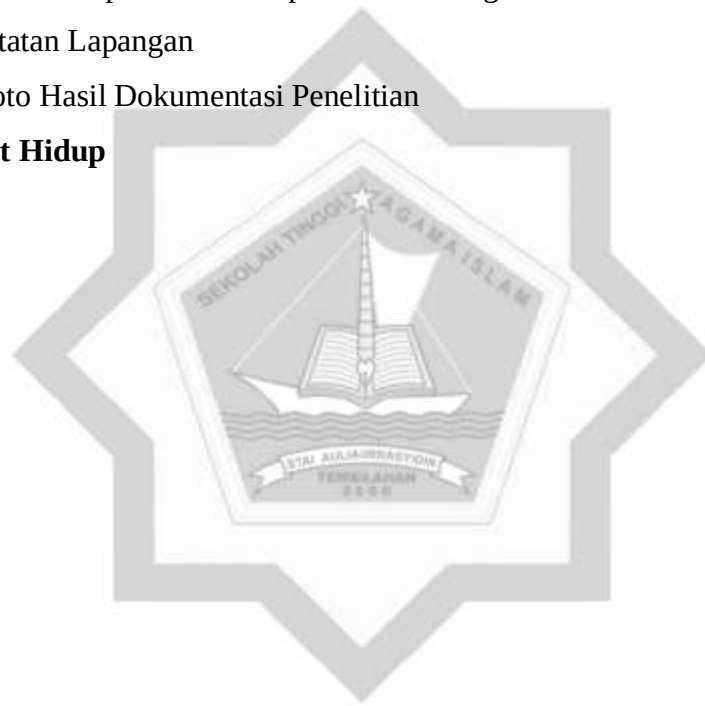
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran I Instrumen Penelitian
- Lampiran II Surat Izin Penelitian
- Lampiran III Surat Balasan dari Tempat Penelitian
- Lampiran IV SK Penetapan Judul Skripsi/Pembimbing
- Lampiran V Catatan Lapangan
- Lampiran VI Foto Hasil Dokumentasi Penelitian

Daftar Riwayat Hidup



STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Produksi merupakan mata rantai konsumsi, yaitu menyediakan barang dan jasa yang merupakan kebutuhan konsumen. Produsen sebagaimana konsumen, bertujuan untuk memperoleh *maslahah* maksimum melalui aktivitasnya. Jadi, produsen dalam perspektif ekonomi Islam bukanlah seorang pemburu laba maksimal melainkan pemburu *maslahah*. Ekspresi *maslahah* dalam kegiatan produksi adalah keuntungan dan berkah sehingga produsen akan menentukan kombinasi antara berkah dan keuntungan yang memberikan *maslahah* maksimal. Oleh karena itu, tujuan produsen bukan hanya laba, maka pertimbangan produsen bukan semata pada hal yang bersifat sumber daya yang memiliki hubungan teknis dengan output, namun juga pertimbangan kandungan berkah (nonteknis) yang ada pada sumber daya maupun output.¹

Kegiatan memproduksi barang dan jasa merupakan salah satu kegiatan penting dalam mengelola perusahaan bisnis. R.W. Griffin memberikan definisi bahwa produksi barang adalah memproduksi produk-produk berwujud, seperti radio, surat kabar, dan buku teks. Basu Swastha memberikan definisi bahwa produksi adalah pengubahan bahan baku dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen. Hasilnya dapat berupa barang ataupun jasa.

¹Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, *Ekonomi Islam* (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2008) hlm. 259



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Kegiatan produksi akan menciptakan kegunaan (*utility*), yaitu kemampuan produk memuaskan kegiatan manusia. Kegunaan (*utility*) yang diciptakan dalam produksi adalah kegunaan bentuk, kegunaan waktu, kegunaan tempat, dan kegunaan kepemilikan.²

Dalam Islam, prinsip fundamental yang harus diperhatikan dalam produksi adalah prinsip kesejahteraan ekonomi. Selanjutnya, Mannan menyatakan, “Dalam sistem produksi Islam, konsep kesejahteraan ekonomi digunakan dengan cara yang lebih luas. Konsep kesejahteraan Islam terdiri atas bertambahnya pendapatan yang diakibatkan oleh meningkatnya produksi dari barang-barang bermanfaat melalui pemanfaatan sumber daya secara maksimum, baik manusia maupun benda dan melalui ikut serta jumlah maksimum orang dalam proses produksi.” Pernyataan ini menggambarkan aturan main produksi dalam Islam, yaitu produsen dapat mendapatkan laba yang diinginkan juga ada aturan bahwa barang yang diproduksi adalah barang yang bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan manusia sesuai dengan zaman.³

Adapun aspek produksi yang berorientasi pada jangka panjang adalah paradigma berfikir yang didasarkan pada ajaran Islam, bahwa proses produksi dapat menjangkau makna yang lebih luas, tidak hanya pencapaian aspek yang bersifat rohani-keakhiratan. Senantiasa menegakkan shalat dan melakukan ibadah lainnya merupakan wujud dari nilai produktivitas yang dilakukan manusia dalam rangka memenuhi kebutuhan rohaninya. Seseorang yang

²Nana Herdiana Abdurrahman, *Manajemen Bisnis Syariah & Kewirausahaan* (Bandung: CV Pustaka Setia, 2013) hlm. 351

³Sukarno Wibowo, *Ekonomi Mikro Islam* (Bandung: CV Pustaka Setia, 2013) hlm. 249



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

melaksanakan shalat dengan benar, berarti telah melakukan aktivitas yang produktif yang akan membawa pada nilai lebih dalam mengarungi kehidupan didunia.⁴

Dalam penelitian ini, peneliti mengambil judul tentang Produksi Tempe Kedelai di Kota Tembilahan. Tempe adalah salah satu produk fermentasi yang umumnya berbahan baku Kedelai yang di fermentasi dan mempunyai nilai gizi yang baik. Alasan peneliti memilih produksi tempe kedelai karena tempe merupakan makanan yang laris dijual dipasaran dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia jadi aman untuk dikonsumsi. Dari informasi yang peneliti temui hasil wawancara singkat dengan pemilik tempe dan hasil survei pada tanggal 4 Januari 2021 Pukul 14.00, peneliti melihat usaha produksi tempe kedelai terletak di Jalan Prof M Yamin Sh, Jalan Pelita Jaya, Jalan Mandala, dan Jalan Lingkar 1. Usaha tempat produksi ini terletak menyatu dengan rumah akan tetapi tempat produksi Tempe ini memiliki ruangan tersendiri, ada yang disebelah rumah maupun dibelakang rumah pemilik. Tempat produksinya tidak terlalu besar, seukuran ruangan saja. Para pekerja nya sendiri bermacam-macam terdiri dari 1 sampai 4 orang. Dari informasi yang didapat, tempe hasil buatan ini dipasarkan di pasar, para pedagang keliling, rumah makan, dan pembeli yang membawa keluar daerah.

Berdasarkan studi pendahuluan yang peneliti lakukan pada tanggal 4 Januari Pukul 14.00 Wib, ditemukan masalah: dalam proses pembuatan

⁴Ibid, hlm. 251



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

tempe sering ditemukannya ampas didalam kacang kedelai, sehingga dalam melakukan proses pencucian kedelai harus benar-benar teliti dalam memilah ampas nya. Selain itu, sistem pengupahan juga belum merata yang diterapkan ditempat produksi tempe kedelai ini. masalah lain dalam proses produksi ini yaitu harga bahan baku kacang kedelai yang tidak stabil dan bisa berubah-ubah. Naiknya harga bahan baku akan berpengaruh pada pendapatan industri yang dijalankan. Masih adanya pedagang tempe kedelai yang mengalami kerugian, disebabkan naiknya harga bahan baku. Jika harga jual tempe dinaikkan dengan mengikuti naiknya harga bahan baku, maka permintaan konsumen akan menurun. Dalam hal ini proses penakaran ada timbangan juga harus mengikti harga pasar. Selanjutnya, dalam pengemasan tempe kedelai masih menggunakan cara tradisional dalam perekatan tempe kedelai, yakni menggunakan pelita yang berisi minyak tanah. Dan terakhir, dalam melakukan proses produksi, masalah yang ditemui yakni para pembuat tempe cenderung masih belum memahami tentang sistem produksi secara Islam, mereka hanya mengikuti kebiasaan dalam proes pembuatan tempe kedelai.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“PRODUKSI TEMPE KEDELA DI KOTA TEMBILAHAN DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM”**.



B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, karna terlalu luasnya masalah maka peneliti akan menfokuskan penelitian ini pada “Norma dan Etika dalam Produksi Islam”.

C. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian diatas, maka pertanyaan penelitian adalah:

1. Bagaimanakah produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan?
2. Bagaimanakah produksi tempe kedelai menurut perspektif ekonomi Islam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana produksi tempe di Kota Tembilahan.
2. Untuk mengetahui bagaimana produksi tempe kedelai dalam perspektif ekonomi Islam.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
2. Diarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Manfaat Teoritis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi yang dapat menambah wawasan pengetahuan bagi pembaca terutama tentang produksi tempe kedelai dalam perspektif ekonomi Islam.
- b. Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi pengembangan konsep-konsep atau teori-teori tentang produksi tempe kedelai dalam perspektif ekonomi Islam.

2. Manfaat Praktis

- a. Sebagai bahan masukan dan pertimbangan kepada para produsen tempe kedelai di Kota Tembilahan agar dapat melakukan produksi tempe kedelai yang sesuai dengan perspektif ekonomi Islam.
- b. Sebagai acuan bagi masyarakat dalam melakukan produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan yaitu dalam pemahaman tentang produksi dalam perspektif ekonomi Islam.
- c. Hasil penelitian ini diharapkan sebagai bahan kajian ilmu dan menambah referensi bagi peneliti selanjutnya dalam dunia ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan produksi tempe kedelai dalam perspektif etika bisnis Islam.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Produksi

a. Pengertian Produksi

Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Secara teknis, produksi adalah proses mentransformasikan *input* menjadi *output*. M.N Siddiqi berpendapat, bahwa produksi merupakan penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kemaslahatan bagi masyarakat.¹

Produksi dalam istilah konvensional adalah mengubah sumber-sumber dasar ke dalam barang jadi, atau proses dimana *input* diolah menjadi *output*. Dalam istilah ini kita mengaitkannya dengan konsep efisiensi ekonomis, yaitu suatu usaha yang meminimalkan biaya produksi dari beberapa tingkat *output* selama periode yang dibutuhkan. Efisiensi dalam proses produksi tergantung pada proporsi dari berbagai jenis *input* yaitu tenaga kerja, tingkat absolut setiap input, dan produktivitas masing-masing input pada setiap tingkat dan rasio input. Karena input pada umumnya tidak bebas tetapi merupakan sesuatu yang terikat dengan biaya, derajat efisiensi produksi diwujudkan dalam

¹Rozalinda, *Ekonomi Islam* (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2014) hlm. 111



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Tingkat biaya perunit output.²

Produksi adalah sesuatu yang dihasilkan oleh sesuatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dan dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan. Bentuk hasil produksi dengan kategori barang (*goods*) dan jasa (*services*) sangat tergantung pada kategori aktivitas bisnis yang dimiliki perusahaan yang bersangkutan. Jika perusahaan *manufacture* (pabrik) sudah jelas produksi yang dihasilkan dalam bentuk barang, sedangkan untuk bisnis perhotelan, travel, pendidikan adalah berbentuk jasa. Barang bersifat *tangible asset* dan jasa bersifat *intangible asset*.

Jika ditelaah lebih lanjut, pengertian produksi dapat ditinjau dari dua sudut, yaitu:

- 1) Pengertian produksi dalam arti sempit, yaitu mengubah bentuk barang menjadi barang baru, ini menimbulkan *formutility*.
- 2) Pengertian produksi dalam arti luas, yaitu usaha yang menimbulkan kegunaan karena *place*, *time*, dan *possession*.³

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa Produksi adalah suatu kegiatan/usaha yang dilakukan oleh seseorang dalam menghasilkan barang dan jasa melalui beberapa proses dari *input* menjadi *output* yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen.

- 
- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tu
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Aulaurasyidin Tembilahan
 2. Dilarang mengumarkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Aulaurasyidin Tembilahan

Produksi mempunyai peranan penting dalam menentukan taraf hidup manusia dan kemakmuran suatu bangsa. Al-Qur'an telah meletakkan landasan yang sangat kuat terhadap produksi. Dalam Al-Qur'an dan Sunnah Rasul banyak dicontohkan bagaimana umat Islam diperintahkan untuk bekerja keras dalam mencari penghidupan agar mereka dapat melangsungkan kehidupannya dengan lebih baik, seperti (QS Al-Qashash [28]: 73)⁴

وَلْيَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Artinya : "Supaya kamu mencari karunia Allah, mudah-mudahan kamu bersyukur."⁵

Pemahaman produksi dalam Islam memiliki arti bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dan melipatgandakan pendapatan dengan tujuan kesejahteraan masyarakat, menompang eksistensi, serta meningkatkan derajat manusia. Pemahaman ini juga terkait dengan efisiensi produksi, namun tidaklah sebagaimana dalam konsep konvensional yang terkait minimalisasi input biaya termasuk input tenaga kerja. Efisiensi dalam produksi Islam lebih dikaitkan dengan penggunaan prinsip produksi yang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

dibenarkan syariah. Dengan kata lain, efisiensi produksi terjadi jika menggunakan prinsip-prinsip produksi sesuai syariah Islam.⁶

b. Produksi Islam

- 1) Menurut Samsul Basri, produksi dalam Islam adalah suatu kegiatan yang mengaitkan nilai kebajikan mulai dari pengelolaan sumber-sumber yang diperbolehkan syariah, proses produksi, hingga hasil produksi. Kebajikan yang dilakukan maksudnya memberikan banyak manfaat bagi semua yang terlibat.⁷
- 2) Menurut Lukman Hakim, produksi dalam Islam memiliki arti bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dan melipatgandakan pendapatan dengan tujuan kesejahteraan masyarakat.⁸
- 3) Menurut Siddiqi, produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kemanfaatan (*maslahah*) bagi masyarakat. Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kemanfaatan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.⁹

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa produksi secara Islami defenisnya berbeda dengan produksi secara konvensional.

⁶Lukman Hakin, Op.Cit., hlm 65

⁷Fordebi dan Adesy, *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam* (Jakarta: Rajawali PERS, 2017) hlm. 269



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliurasyidin Tembilahan

Produksi secara konvensional menekankan pada pengoptimalan efisiensi dan pengoptimalan keuntungan. Berbeda dengan produksi Islam yang jelas bahwa produksi secara Islami tidak hanya mencari keuntungan semata (*profit oriented*) melainkan kepada (*ibadah oriented*) sehingga apa pun barang yang di produksi maka seseorang produsen Islam akan menekankan prinsip Islam di dalam produksi dan mementingkan kemaslahatan.¹⁰ Maka tujuan produsen bukan mencari keuntungan maksimum belaka sebagaimana dalam kapitalisme, namun lebih luas dari pada itu yaitu dilakukan untuk menyediakan barang dan jasa guna mencapai *falah* tersebut.

c. Konsep Produksi dalam Al-Quran dan Al-Hadits

- 1) Al-Quran surat Ibrahim ayat 32-34

اللَّهُ الَّذِي خَلَقَ السَّمَاوَاتِ وَالْأَرْضَ وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَكُمْ
وَسَخَّرَ لَكُمُ الْفُلُوكَ لِتَجْرِيَ فِي الْبَحْرِ بِأَمْرِهِ وَسَخَّرَ لَكُمُ الْأَنْهَارَ (32)
وَسَخَّرَ لَكُمُ الشَّمْسَ وَالْقَمَرَ دَائِبَيْنِ وَسَخَّرَ لَكُمُ اللَّيْلَ وَالنَّهَارَ (33)
وَاتَّكُم مِّنْ كُلِّ مَا سَأَلْتُمُوهُ وَإِن تَعُدُّوا نِعْمَةَ اللَّهِ لَا تُحْصُوهَا إِنَّ الْإِنْسَانَ لَظَلُومٌ كَفَّارٌ (34)

Artinya

(32) Allah lah yang menciptakan langit dan bumi dan menurunkan air hujan dari langit, kemudian dia mengeluarkan dengan air hujan itu bernagai buah-buahan menjadi rezeki untukmu; dan dia Telah menundukkan bahtera bagimu supaya bahtera itu, berlayar di lautan dengan kehendak-Nya, dan dia Telah menundukkan (pula) bagimu sungai-sungai.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

(33) Dan dia Telah menundukkan (pula) bagimu matahari dan bulan yang terus menerus beredar (dalam orbitnya); dan Telah menunduk-kan bagimu malam dan siang.

(34) Dan dia Telah memberikan kepadamu (keperluanmu) dan segala apa yang kamu mohonkan kepadanya. Dan jika kamu menghitung nikmat Allah, tidaklah dapat kamu menghinggakannya. Sesungguhnya manusia itu, sangat zalim dan sangat mengingkari (nikmat Allah).¹¹

- 2) Produksi dalam al-Qur'an surat al-Nahl, ayat 97. Allah berfirman yang artinya:

مَنْ عَمِلَ صَالِحًا مِّنْ ذَكَرٍ أَوْ أَنشَىٰ وَهُوَ مُؤْمِنٌ فَلَنُحْيِيَنَّهٗ حَيٰوةً طَيِّبَةً وَلَنَجْزِيَنَّهُمْ أَجْرَهُمْ بِأَحْسَنِ مَا كَانُوا يَعْمَلُونَ

Artinya: “barangsiapa yang mengerjakan amal saleh, baik laki-laki maupun perempuan dalam keadaan beriman, maka sesungguhnya akan kami berikan kepadanya kehidupan yang baik dan sesungguhnya akan kami beri balasan kepada mereka dengan pahala yang lebih baik daripada yang telah mereka kerjakan”.¹²

Pemahaman tentang produksi dalam al-Qur'an memiliki arti sebagai bentuk usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber produksi yang diperbolehkan. Allah Swt berfirman dalam al-Qur'an:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحَرَّمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ

Artinya: “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

orang-orang yang melampaui batas”. (QS. Al-Maidah, 5:87)¹³

الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ فِرَاشًا وَالسَّمَاءَ بِنَاءً وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَّكُمْ ۖ فَلَا تَجْعَلُوا لِلَّهِ أَنْدَادًا وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

Artinya: “dialah yang menjadikan bumi sebagai hamparan bagimu dan langit sebagai atap, dan Dia menurunkan air (hujan) dari langit, lalu Dia menghasilkan dengan hujan itu segala buah-buahan sebagai rezeki untukmu; karena itu janganlah kamu mengadakan sekutu-sekutu bagi Allah, padahal kamu mengetahui”, (Q.S. Al-Baqarah, 2: 22)¹⁴

- 3) Berproduksi itu hukumnya mubah dan jelas berdasarkan As-Sunnah. Sebab, Rasulullah Saw pernah membuat cincin. diriwayatkan dari Anas yang mengatakan: “Nabi saw telah membuat sebuah cincin”. (HR. Imam Bukhari).

Beliau juga pernah membuat mimbar.

Dari Sahal berkata: “Rasul Allah saw telah mengutus kepada seorang wanita, (Kata beliau): ‘perintahkan kepada anakmu si tukang kayu itu untuk membuatkan sandaran tempat dudukku, sehingga aku bisa duduk diatasnya’.” (HR. Imam Bukhari)

Pada masa Rasulullah, orang-orang bisa memproduksi barang, dan beliau pun mendiamkan aktivitas mereka. Sehingga diamnya beliau menunjukkan adanya pengakuan (*taqrir*) beliau terhadap aktivitas memproduksi mereka. Status *taqrir* dan perbuatan rasul



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

itu sama dengan sabda beliau, artinya sama-sama merupakan dalil syara'.

- 4) Berproduksi juga sebagai penambah sumber penghasilan bagi diri nya.

Nabi Saw bersabda: *"seseorang yang membawa seutas tali kemudian memangkul kayu bakar dan membawa ke pasar lalu menjual dan ia hidup berkecukupan lalu untuk menafkahi dirinya, itu lebih baik dari meminta-minta pada manusia, diberi atau ditolak"*. (HR. Bukhari 1378, Ibnu Majah 1826)

Hadits ini mengindikasikan adanya anjuran produksi untuk menambah penghasilan dari pada meminta-minta. Pekerjaan seseorang yang sesuai keterampilan yang dimiliki, dikategorikan sebagai produksi, begitupun kesibukan untuk mengolah sumber penghasilan juga dikatakan produksi.

Rasul berkata: *"Tidak ada makanan yang lebih baik kecuali dari hasil tangannya sendiri, nabi Daud makan dari tangannya sendiri"*. (HR. Ibnu Majah 2129, Ahmad 16552, 16560).¹⁵

d. Faktor-Faktor Produksi

Hubungan antara faktor-faktor produksi dan tingkat produksi yang dihasilkan dinamakan dengan fungsi produksi. Faktor produksi dapat dibedakan ke dalam empat golongan yaitu tanah, tenaga kerja, modal dan keahlian. Faktor-faktor produksi dikenal dengan istilah *input* dan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

jumlah produksi diistilahkan dengan *output*. Fungsi produksi dinyatakan dalam bentuk rumus, sebagai berikut:

$$Q = f(K, L, R, T)$$

Di mana:

K = Jumlah stok modal

L = Jumlah tenaga kerja

R = Kekayaan alam

T = Tingkat teknologi yang digunakan

Q = Jumlah produksi yang dihasilkan oleh berbagai jenis faktor-faktor produksi tersebut secara bersamaan.

Berdasarkan persamaan diatas dapat dipahami bahwa tingkat produksi suatu barang tergantung kepada jumlah modal, jumlah tenaga kerja, jumlah kekayaan alam, dan tingkat teknologi yang digunakan.

Dalam teori ekonomi, dalam menganalisis produksi, selalu dimisalkan bahwa tiga faktor produksi (tanah, modal, dan keahlian) adalah tetap jumlahnya. Hanya tenaga kerja yang dipandang sebagai faktor produksi yang berubah-ubah jumlahnya sehingga dalam menggambarkan hubungan antara faktor-faktor produksi yang digunakan dengan tingkat produksi yang dicapai selalu digambarkan dengan hubungan antara jumlah tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah produksi yang dihasilkan.

- 1) Modal



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Modal menduduki tempat yang spesifik. Dalam masalah modal, ekonomi Islam memandang modal harus bebas dari bunga. M.A. Mannan berpendapat, bahwa modal adalah sarana produksi yang menghasilkan, bukan sebagai faktor produksi pokok, melainkan sebagai sarana untuk mengadakan tanah dan tenaga kerja. Semua benda yang menghasilkan pendapatan selain tanah harus dianggap sebagai modal termasuk barang-barang milik umum. Islam mengatur pengelolaan modal sedemikian rupa dengan seadil-adilnya, melindungi kepentingan orang miskin dan orang yang kekurangan dengan aturan, bahwa modal tidak dibenarkan menumpuk hanya disegelintir orang kaya semata (QS AL-Hasyr [59]:7). Bentuk keadilan yang diajarkan Islam dalam persoalan modal ini dengan cara mensyariatkan zakat dan akad *mudharabah* serta *musyarakah*.

Yang dimaksud dengan modal adalah barang-barang atau peralatan yang dapat digunakan untuk melakukan proses produksi. Modal menurut pengertian ekonomi adalah barang atau hasil produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk lebih lanjut. Misalkan, orang membuat jala untuk mencari ikan. Dalam hal ini



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

jala merupakan hasil produksi yang digunakan untuk menghasilkan produk lain (ikan).¹⁶

2) Tenaga kerja

Tenaga kerja manusia adalah segala kegiatan manusia baik jasmani maupun rohani yang dicurahkan dalam proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa maupun faedah suatu barang. Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang diakui oleh setiap sistem ekonomi baik ekonomi Islam, kapitalis, dan sosialis. Walaupun demikian, sifat faktor produksi ini dalam Islam berbeda. Perburuan sangat tergantung pada kerangka moral dan etika. Hubungan buruh dan majikan dilakukan berdasarkan ketentuan syariat. Sehingga tenaga kerja sebagai faktor produksi dalam Islam tidak dilepaskan dari unsur moral dan sosial. Ekonomi sosialis memang mengakui, bahwa faktor tenaga kerja merupakan faktor penting dalam produksi. Namun, sistem ekonomi ini tidak memberikan pengakuan dan penghargaan terhadap hak milik individu sehingga faktor tenaga kerja hanya sekadar pekerja saja. Sistem ekonomi kapitalis memandang modal sebagai unsur yang penting. Sementara itu, para pemilik modal menduduki tempat yang strategis dalam kegiatan ekonomi. Mereka menempatkan pemilik modal pada posisi yang lebih penting dari pekerja keuntungan

¹⁶Rozalinda, Op.Cit., hlm 113



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

adalah hak mutlak pemilik modal sedangkan pekerja hanya alat untuk memperoleh keuntungan, sehingga pekerja hanya mendapatkan pendapatan berdasarkan kemauan dan kepentingan pemodal.¹⁷

3) Tempe

Tempe adalah makanan yang dibuat dari hasil proses fermentasi terhadap biji kedelai yang menggunakan beberapa jenis kapang. Mikroorganisme selama proses pembuatan tempe, menguraikan protein menjadi asam-asam amino sehingga lebih mudah dicerna oleh tubuh. Tempe dengan biji kedelai pecah memiliki kandungan biji yang lebih baik jika dibandingkan dengan butiran kedelai utuh. Hal tersebut disebabkan karena dalam keadaan butiran yang pecah mikroorganisme lebih mudah menembus biji kedelai dan lebih mudah menguraikan ikatan protein untuk menghasilkan asam-asam amino bebas.¹⁸

4) Kewirausahaan

Faktor kewirausahaan adalah keahlian atau keterampilan yang digunakan seseorang dalam mengkoordinir faktor-faktor produk. Sumber daya pengusaha yang disebut juga kewirausahaan berperan mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi dalam

¹⁷Ibid., hlm. 115

¹⁸B. Sarwono, *Membuat Tempe dan Oncom* (Jakarta: Penebar Swadaya, 2004) hlm. 12-13



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

rangka meningkatkan kegunaan barang atau jasa secara efektif dan efisien. Pengusaha berkaitan dengan manajemen. Sebagai pemicu proses produksi, pengusaha perlu memiliki kemampuan yang dapat diandalkan. Untuk mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi, pengusaha harus mempunyai kemampuan merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan dan mengendalikan usaha.¹⁹

e. Teori Produksi

Teori produksi adalah teori yang menjelaskan hubungan antara tingkat produksi, jumlah faktor produksi, dan hasil penjualan *output*. Seorang produsen atau pengusaha dalam melakukan proses produksi untuk mencapai tujuan harus menentukan dua macam keputusan, yaitu:

- 1) Jumlah *output* yang harus diproduksi;
- 2) Berapa dan dalam kombinasi bagaimana faktor-faktor produksi (*input*) dipergunakan.

Untuk menyederhanakan pembahasan secara teoritis, dalam menentukan keputusan tersebut digunakan dua asumsi dasar, yaitu:

- 1) Produsen atau pengusaha selalu berusaha mencapai keuntungan yang maksimum;
- 2) Produsen atau pengusaha beroperasi dalam pasar persaingan sempurna.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Dalam teori ekonomi, setiap proses produksi mempunyai landasan teknis yang disebut fungsi produksi. Fungsi produksi adalah fungsi atau persamaan yang menunjukkan hubungan fisik atau teknis antara jumlah faktor produksi yang dipergunakan dengan jumlah produk yang dihasilkan persatuan waktu tanpa memperhatikan harga, baik harga faktor produksi maupun harga produk.

Secara sistematis, fungsi produksi dapat dinyatakan:

$$Y=f(X_1, X_2, X_3,...,X_n)$$

Y= Tingkat produksi (*output*) yang dihasilkan dan $X_1, X_2, X_3,...,X_n$ adalah berbagai faktor produksi (*input*) yang digunakan.²⁰

Sekarang kita berpaling dari sisi permintaan tersebut dan selanjutnya membahas perilaku perusahaan. Dalam literatur konvensional, teori produksi ditujukan untuk memberikan pemahaman tentang perilaku perusahaan dalam membeli dan menggunakan masukan (*input*) untuk produksi dan menjual keluaran atau produk. Seperti hanya dalam teori konsumsi, dalam teori produksi juga memberikan penjelasan tentang perilaku produsen dan memaksimalkan keuntungannya maupun mengoptimalkan efisiensi produksinya. Memaksimalkan keuntungan atau efisiensi produksi tidak akan terlepas dari dua hal yakni struktur biaya produksi dan *revenue* yang didapat. Sehingga untuk memberikan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

pemahaman yang lebih dan dapat juga untuk membedakan konsep syariah dan implikasinya dalam teori produksi.²¹

f. Norma dan Etika dalam Produksi

Adapun nilai-nilai yang penting dalam bidang produksi adalah:²²

1) *Ihsan dan itqan* (sungguh-sungguh) dalam berusaha

Islam tidak hanya memerintahkan manusia untuk bekerja dan mengembangkan hasil usahanya (produktivitas), tetapi islam memandang setiap usaha seseorang sebagai ibadah kepada Allah dan jihad di jalan Allah. M. Abdul Mun'in al-Jamal, dalam hal ini mengemukakan hal yang sama bahwa usaha dan peningkatan produktivitas dalam pandangan Islam adalah sebagai ibadah, bahkan aktivitas perekonomian ini dipandang semulia-mulianya nilai. Karena hanya dengan bekerja setiap individu dapat memenuhi hajat hidupnya, hajat hidup keluarga, berbuat baik kepada karib kerabat, memberikan pertolongan dan ikut berpartisipasi dalam mewujudkan kemaslahatan umum.

2) Iman, Taqwa, *Maslahah*, dan *Istiqamah*

Iman, Taqwa, dan *istiqamah* merupakan pendorong yang sangat kuat untuk memperbesar produksi melalui kerja keras

²¹Adiwarman A. Karim, *Ekonomi Mikro Islami*(Jakarta: PT RajaGrafindo Pesada, 2007) hlm.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

dengan baik, ikhlas, dan jujur dalam melakukan kegiatan produksi yang dibutuhkan untuk kepentingan umat, agama, dan dunia.

3) Bekerja pada Bidang yang Dihalalkan Allah

Selanjutnya, akhlak utama yang harus diperhatikan seseorang Muslim dalam bidang produksi secara pribadi maupun kolektif adalah bekerja pada bidang yang dihalalkan Allah. Oleh karena itu, setiap usaha yang mengandung unsur kezaliman dan mengambil hak orang lain dengan jalan yang batil, seperti mengurangi takaran dan timbangan dan sebagainya, memperoleh sesuatu yang tidak diimbangi dengan kerja atau pengorbanan yang setimpal seperti riba dan sejenisnya, harta yang dihasilkan dari barang yang haram seperti *khamar*, atau bekerja di bidang pekerjaan yang tidak dibenarkan menurut syariat seperti kerja di bar atau diskotik diharamkan Islam.

g. Tujuan Produksi

Terdapat upaya-upaya untuk mengetahui tujuan produksi dalam ekonomi islam. Menurut Nejatullah Shiddiqi, pertumbuhan ekonomi yang merupakan wujud produksi dalam Islam bertujuan:²³

- 1) Merespon kebutuhan produsen secara pribadi dengan bentuk yang memiliki ciri keseimbangan.
- 2) Memenuhi kebutuhan harga.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

- 3) Mempersiapkan sebagian kebutuhan terhadap ahli warisnya dan generasi penerusnya.
- 4) Pelayanan sosial dan berinfak di jalan Allah.

2. Tempe Kedelai

a. Pengertian Tempe Kedelai

Menurut KBBI, Tempe adalah makanan yang dibuat dari kedelai yang diragikan.²⁴ Di Indonesia, kedelai telah dikenal sebagai bahan pangan yang bias diolah menjadi tempe, tahu, tauco, kecap, kembang tahu, dan susu kedelai. Kalau tahu, kecap, dan kembang tahu dapat diketahui melalui sejarah bahwa ketiga bahan pangan ini berasal dari Cina, tidak demikian halnya dengan tempe, tempe adalah bahan pangan tradisional Indonesia. Selama berabad-abad tempe telah digunakan sebagai bahan pangan sumber protein oleh penduduk di pulau Jawa. Sekarang penggunaannya telah menyebar ke pulau-pulau lain di Indonesia, bahkan keluar negeri.

Pengolahan kedelai menjadi tempe mungkin merupakan teknologi pangan tertua dalam sejarah penduduk di pulau Jawa. “Serat Centhini” yang di publikasikan pada abad ke-18, menyatakan bahwa tempe telah diproduksi dan dikonsumsi pada waktu “buku” tersebut ditulis. Dibandingkan dengan kedelai mentah, tempe tidak hanya *flavornya*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

yang lebih dapat diterima, tetapi juga lebih mudah dicerna. Proses fermentasi dalam pembuatan tempe dapat mempertahankan sebagian besar zat-zat gizi yang terkandung dalam kedelai, meningkatkan daya cerna proteinnya, serta meningkatkan kadar beberapa macam vitamin B. Penelitian mengenai nilai gizinya menunjukkan bahwa tempe saat digunakan sebagai sumber protein yang murah untuk bahan pangan anak-anak di negara berkembang.

Hasil-hasil penelitian menunjukkan bahwa kedelai yang diolah dengan cara fermentasi ini menjadi lebih tinggi nilai gizinya karena daya cerna protein dan ketersediaan (*availabilitas*) dari semua nutrisi dalam kedelai menjadi lebih baik. Kelihatannya selama proses fermentasi, sebagian dari karbohidrat dan protein dipecah menjadi fragmen-fragmen yang lebih mudah dicerna dan diserap oleh usus, sedangkan faktor antitripsin aktifitasnya menjadi hilang.²⁵

Kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati dengan kandungan 39%, dan 2% dari seluruh rakyat Indonesia memperoleh sumber kalori dari kedelai. Kedelai telah menjadi bagian makanan sehari-hari bangsa Indonesia selama lebih dari 200 tahun dengan berbagai teknik pengolahan yang semakin meningkat dan diakui bernilai gizi tinggi oleh dunia internasional.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Kedelai dapat sebagai sumber makanan ternak dan bahan baku suatu industri yang dapat diolah menjadi minyak makan, susu kedelai, dan lain-lain. Jumlah kebutuhan kedelai untuk konsumsi manusia tergantung dari jumlah penduduk dan konsumsi perkapita sehingga laju peningkatan jumlah penduduk harus diimbangi dengan laju peningkatan hasil produksi.²⁶

b. Manfaat Medis dari Tempe

Adapun Manfaat Medis dari Tempe antara lain:²⁷

- 1) Meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Tempe mengandung berbagai jenis bakteri baik (probiotik) dari antioksidan isoflavon. Oleh karena itu, mengonsumsi tempe akan membantu meningkatkan imunitas atau sistem kekebalan tubuh.
- 2) Mencegah Osteoporosis. Kandungan kalsium dan vitamin K yang cukup tinggi pada tempe bermanfaat untuk pembentukan tulang, sehingga osteoporosis dapat dicegah.
- 3) Mengobati Diare. Kemampuan tempe untuk mengobati diare disebabkan oleh zat antidiare dan protein tempe yang mudah dicerna dan diserap. Tempe mengandung zat-zat antibakteri yang mampu mengatasi berbagai penyakit infeksi seperti diare.

²⁶Lamina. *Kedelai dan Pengembangannya* (Jakarta: CV Simplex, 1989) hlm. 11-12

²⁷I Wayan Redi Aryanta. "Manfaat Tempe Untuk Kesehatan", *Jurnal Widya Kesehatan*, Volume 2, No. 1 Tahun 2020. Diakses dari <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/widyakesehatan/article/view/609/465> pada 14 Januari 2021 Pukul 20.35 WIB. hlm.48-50



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

- 4) Menjaga Kesehatan Jantung. Menurut Azizah, antioksidan dan antiinflamasi yang terkandung pada tempe mampu melindungi pembuluh darah dari kerusakan inflamasi dan oksidatif sehingga membuat jantung sehat.
- 5) Mencegah Penyakit Jantung Koroner. Penyakit koroner merupakan salah satu kelainan pembuluh darah koroner akibat penumpukkan lemak di dalam dinding pembuluh darah yaitu suatu keadaan yang disebut *aterosklerosis*. Tempe dapat digunakan untuk mencegah penyakit ini karena tempe mengandung zat-zat yang mempunyai sifat *hipokolestolemik* (menurunkan lemak darah), yaitu: protein, asam lemak tidak jenuh majemuk, serat pangan, niacin, vitamin E, karotenoid, isoflavon dan kalsium.
- 6) Mencegah Berbagai Penyakit Saluran Pencernaan. Menurut Astawan, adanya serat pangan yang cukup tinggi pada tempe mampu mencegah penyakit saluran pencernaan, seperti *diverticulosis* (borok dan usus besar), kanker, dan hernia. Selain itu, enzim lipase, protease, dan amilase yang diproduksi oleh *Rhizopus sp* (kapang tempe) yang masing-masing berguna untuk pencernaan lemak, protein, dan karbohidrat sangat membantu proses pencernaan makanan di dalam tubuh.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

- 7) Mencegah Kanker. Kandungan antioksidan isoflavon, seperti *daidzein*, *glisitein*, *genistein* dan *trihidroksi isoflavon* pada tempe dapat mencegah kanker.
- 8) Mencegah Anemia. Rendahnya kandungan haemoglobin dalam darah merupakan indikasi penyakit anemia. Penyakit ini dapat dicegah dengan mengonsumsi tempe karena tempe mengandung protein, zat besi, vitamin B12, asam folat, tembaga dan seng yang sangat dibutuhkan untuk sintesis haemoglobin.
- 9) Mencegah Diabetes Mellitus. Penyakit ini dapat dicegah karena tempe mengandung protein, serat pangan, dan isoflavon yang mampu menjaga keseimbangan gula darah dan memperbaiki resistensi insulin.
- 10) Mencegah Asma. Penyakit ini dapat dicegah karena serat pangan dan asam lemak tidak jenuh esensial (*asam oleat*, *linoleat*, *linolenat*) yang terkandung pada tempe mampu mengurangi tingkat peradangan terkait respon pernapasan dan memperkuat sel-sel kekebalan di paru-paru.
- 11) Mengurangi Resiko Parkinson. Penyakit ini ditandai dengan gangguan neurologis atau sistem saraf pusat yang tidak normal, sehingga tingkat dopamine menurun. Niacin pada tempe mampu untuk memperbaiki sel-sel saraf yang terganggu sehingga dapat mengurangi resiko penyakit parkinson.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

- 12) Menghambat Proses Penuaan. Aktivitas antioksidan (isoflavon) pada tempe berhubungan dengan aktivitas potensial untuk menghambat proses penuaan.
- 13) Menurunkan kadar Kolesterol Jahat (*low density lipoprotein*/LDL). Isoflavon dan niacin yang terkandung pada tempe telah terbukti sangat efektif menurunkan kolesterol jahat secara alami bagi mereka yang berada pada peningkatan resiko serangan jantung dan stroke LDL dan trigliserida yang tinggi serta kadar kolesterol baik (HDL) yang rendah.
- 14) Menurunkan Berat Badan. Bagi mereka yang mempunyai program diet untuk menurunkan berat badan, tempe merupakan makanan yang tepat karena mengandung *probiotik* untuk melancarkan pencernaan dan berbagai nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh.
- 15) Meningkatkan Kinerja Otak. Mineral pangan dan tembaga yang terkandung pada tempe berpengaruh baik terhadap kinerja otak.
- 16) Mengatasi Efek *Flatulensi* (Perut Kembung). Perut kembung yang dialami oleh seseorang yang mengkonsumsi kedelai dapat diatasi dengan mengkonsumsi tempe, karena senyawa karbohidrat *raffinosa* dan *stachiosa* yang terkandung pada kedelai yang dicerna dalam sistem pencernaan manusia mengalami hidrolisis oleh enzim amilase selama fermentasi, sehingga efek flatulensinya dapat dihilangkan.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

17) Memenuhi Kebutuhan Vitamin B12. Vitamin B12 yang terkandung pada tempe sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia terutama para vegan dan vegetarian untuk pembentukan sel-sel darah merah.

3. Ekonomi Islam

a. Pengertian Ekonomi

Ekonomi (*economics*) adalah studi mengenai bagaimana masyarakat memilih untuk menggunakan sumber-sumber daya untuk menghasilkan barang dan jasa dan mendistribusikannya untuk dikonsumsi diantara beragam kelompok dan individu yang bersaing.²⁸

Ekonomi secara umum, didefinisikan sebagai hal yang mempelajari perilaku manusia dalam menggunakan sumber daya yang langka untuk memproduksi barang dan jasa yang dibutuhkan manusia. Dengan demikian, ekonomi merupakan suatu bagian dari agama. Ruang lingkup ekonomi meliputi satu bidang perilaku manusia terkait dengan konsumsi, produksi dan distribusi.²⁹

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa Ekonomi adalah perilaku manusia untuk menghasilkan sumber daya yang dibutuhkan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa untuk bersaing diantara individu dan kelompok.

²⁸ William G. Nickels, dkk. *Pengantar Bisnis* (Jakarta: McGraw-Hill Education (Asia) and Salemba Empat, 2009) hlm. 39

²⁹ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, Op.Cit., hlm. 14



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

b. Pengertian Islam

Islam merupakan suatu agama yang memberikan tuntunan pada seluruh aspek kehidupan, baik hubungan manusia dengan Tuhan, atau manusia dengan sesama makhluk Tuhan. Inilah yang sering disebut dengan implementasi Islam secara *kaffah* (menyeluruh). Pengertian implementasi Islam secara *kaffah* ini adalah (a) ajaran Islam dilaksanakan secara keseluruhan, jadi tidak diambil beberapa bagian saja secara parsial, dan (b) meliputi seluruh aspek kehidupan, yaitu seluruh aspek kehidupan harus dibingkai ajaran Islam. Dengan menjalankan Islam secara *kaffah* berarti menjadikan Islam sebagai sistem kehidupan (*way of life*), bukan sekadar pedoman ritual antara manusia dengan Tuhan saja.

Islam memposisikan kegiatan ekonomi sebagai salah satu aspek penting untuk mendapatkan kemuliaan (*falah*), dan karena kegiatan ekonomi sebagaimana kegiatan lainnya perlu dituntun dan dikontrol agar berjalan seirama dengan ajaran Islam secara keseluruhan. *Fallah* hanya akan dapat diperoleh jika ajaran Islam dilaksanakan secara menyeluruh atau *kaffah*. Agama Islam memberikan tuntunan bagaimana manusia seharusnya berinteraksi dengan Allah (*ibadah mahdhah*) dan bagaimana manusia melaksanakan kehidupan bermasyarakat



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

(*mu'amalah*), bai dalam lingkungan keluarga, kehidupan bertetangga, bernegara, berekonomi, bergaul antarbangsa, dan sebagainya.³⁰

Dari beberapa pengertian Islam diatas dapat disimpulkan bahwa Islam adalah agama yang menuntun kepada hubungan antara manusia dengan manusia atau manusia dengan Tuhan dengan melaksanakan apa yang diperintahkan yang mengikuti segala aturan dan larangannya.

c. Pengertian Ekonomi Islam

Ekonomi Syariah adalah usaha atau kegiatan yang dilakukan oleh orang per orang, kelompok orang, badan usaha yang berbadan hukum atau tidak berbadan hukum dalam rangka memenuhi kebutuhan yang bersifat komersial dan tidak komersial menurut prinsip Syariah. Menurut Dr. Muhammad Abdullah al-'Arabi, ekonomi Syariah merupakan sekumpulan dasar-dasar umum ekonomi yang kita simpulkan dari Al-Qur'an dan as-Sunnah, dan merupakan bangunan perekonomian yang kita dirikan diatas landasan dasar-dasar tersebut sesuai tiap lingkungan dan masa. Menurut Prof. Dr. Zainuddin Ali, ekonomi Syariah adalah kumpulan norma hukum yang bersumber dari Al-Qur'an dan al-Hadits yang mengatur perekonomian umat manusia. Menurut M.A. Manan, ekonomi Syariah adalah ilmu pengetahuan sosial yang mempelajari masalah-masalah ekonomi rakyat yang diilhami oleh nilai-nilai Islam. Dari beberapa definisi di atas dapat ditarik benang

³⁰Ibid., hlm. 15-16



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

merah bahwa ekonomi Syariah merupakan sistem ekonomi yang bersumber dari wahyu yang transendental (al-Qur'an dan as-Sunnah/al-Hadits) dan sumber interpretasi dari wahyu yang disebut dengan ijtihad. Hukum-hukum yang diambil dari sumber *nash*-al-Qur'an dan al-Hadits yang merupakan *nashqath'i* secara konsep dan prinsip adalah tetap (tidak dapat berubah kapan pun dan di mana pun), tetapi dalam hal yang berhubungan dengan *nash* yang bersifat *zhanni*, itu dapat berubah yang dipengaruhi oleh waktu, tempat, dan keadaan.³¹

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa ekonomi Islam adalah kegiatan yang dilakukan manusia berdasarkan aturan dan ajaran islam yang sesuai dengan Al-Qur'an dan Hadits.

d. Karakteristik Ekonomi Islam

Yusuf al- Qaradhawi menyatakan bahwa ekonomi Islam itu adalah ekonomi yang berasaskan ketuhanan, berwawasan kemanusiaan, berakhlak, dan ekonomi pertengahan. Sesungguhnya ekonomi Islam adalah ekonomi ketuhanan, ekonomi kemanusiaan, ekonomi akhlak, dan ekonomi pertengahan. Dari pengertian yang dirumuskan al-Qaradhawi ini muncul empat nilai-nilai utama yang terdapat dalam ekonomi Islam sehingga menjadi karakteristik ekonomi Islam yaitu:

³¹Mardani, *Hukum Ekonomi Syariah Di Indonesia* (Bandung: PT Refika Aditama, 2011) hlm. 1-



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1) *Iqtishad Rabbani* (Ekonomi Ketuhanan)

Ekonomi Islam adalah ekonomi Ilahiyyah karena titik awalnya berangkat dari Allah dan tujuannya untuk mencapai ridha Allah. Karena itu seorang Muslim dalam aktivitas ekonominya, misalnya ketika membeli atau menjual dan sebagainya berarti menjalankan ibadah kepada Allah. Semua aktivitas ekonomi dalam Islam kalau dilakukan sesuai dengan syariatnya dan niat ikhlas maka akan bernilai ibadah disisi Allah. Hal ini sesuai dengan tujuan penciptaan manusia dimuka bumi, yaitu untuk beribadah kepada-Nya.

2) *Iqtishad Akhlaqi* (Ekonomi Akhlak)

Hal yang membedakan antara sistem ekonomi Islam dengan sistem ekonomi lain adalah dalam sistem ekonomi Islam antara ekonomi dengan akhlak tidak pernah terpisah sama sekali, seperti tidak pernah terpisahnya antara ilmu dengan akhlak, antara *siyasa* dengan akhlak karena akhlak adalah urat nadi kehidupan Islami. Kesatuan antara ekonomi dengan akhlak ini semakin jelas terlihat pada setiap aktivitas ekonomi, baik yang berkaitan dengan produksi, konsumsi, distribusi, dan sirkulasi. Seorang Muslim baik secara pribadi maupun kelompok tidak bebas mengerjakan apa saja yang diinginkan ataupun yang menguntungkannya saja, karena setiap Muslim terikat oleh iman dan akhlak yang harus



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

diaplikasikan dalam setiap aktivitas ekonomi, disamping terikat dengan undang-undang dan hukum-hukum syariat.

3) *Iqtishad Insani* (Ekonomi Kerakyatan)

Ekonomi Islam bertujuan untuk mewujudkan kehidupan yang baik dengan memberi kesempatan bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Untuk itu, manusia perlu hidup dengan pola kehidupan rabbani sekaligus manusiawi sehingga ia mampu melaksanakan kewajibannya kepada tuhan, kepada dirinya, keluarga, dan kepada manusia lain secara umum. Manusia dengan sistem ekonomi Islam adalah tujuan sekaligus sasaran dalam setiap kegiatan ekonomi karena ia telah dipercayakan sebagai khalifah-Nya (QS Al-Baqarah [2]: 30). Allah memberikan kepada manusia beberapa kemampuan dan sarana yang memungkinkan mereka melaksanakan tugasnya. Karena itu, manusia wajib beramal dengan berkreasi dan berinovasi dalam setiap kerja keras mereka. Dengan demikian akan dapat terwujud manusia sebagai tujuan kegiatan ekonomi dalam pandangan Islam sekaligus merupakan sarana dan pelakunya dengan memanfaatkan ilmu yang telah diajarkan Allah kepadanya.

4) *Iqtisad Washathi* (Ekonomi Pertengahan)

Karakteristik Islam adalah sikap pertengahan, seimbang (*tawazun*) antara dua kutub (aspek duniawi dan ukhrawi) yang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

berlawanan dan bertentangan. Arti *tawazun* (seimbang) di antara dua kutub ini adalah memberikan kepada setiap kutub itu haknya masing-masing secara adil atau timbangan yang lurus tanpa mengurangi atau melebihkannya seperti aspek keakhiratan atau keduniawian. Dalam sistem Islam, individualisme dan sosialisme bertemu dalam bentuk perpaduan yang harmonis. Di mana kebebasan individu dengan kebebasan masyarakat seimbang, antara hak dan kewajiban serasi, imbalan dan tanggung jawab terbagi dengan timbangan yang lurus.³²

e. Prinsip Ekonomi Islam

Prinsip yang terdapat dalam sistem ekonomi Islam dapat dirangkum dalam empat prinsip.³³

1) Tauhid

Prinsip tauhid melahirkan prinsip-prinsip yang menyangkut segala aspek kehidupan didunia dan akhirat. Ketika seseorang mengesakan dan menyembah Allah SWT karena pada dasarnya segala pekerjaan yang dikerjakan adalah dalam rangka beribadah kepada Allah SWT karena pada dasarnya segala sesuatu bersumber serta kesudahannya berakhir pada Allah SWT.

³²Rozalinda, Op.Cit., hlm. 10-12

³³ Muhammad Turmudi. "Produksi Menurut Perspektif Ekonomi Islam", *Jurnal Pemikiran Islam*, Volume XVIII, No. 1, Tahun 2017. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/70513-ID-produksi-dalam-perspektif-ekonomi-islam.pdf> pada 31 Agustus 2021 Pukul 13.36 WIB. Hlm 40-41



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

2) Keadilan dan Keseimbangan

Prinsip keadilan merupakan landasan untuk menghasilkan seluruh kebijakan dalam kegiatan ekonomi sehingga berdampak positif bagi pertumbuhan dan pemerataan pendapatan dan kesejahteraan seluruh lapisan masyarakat. Prinsip keseimbangan mencerminkan kesetaraan antara pendapatan dan pengeluaran, pertumbuhan dan pendistribusian dan antara pendapatan kaum yang mampu dan yang kurang mampu.

3) Kehendak bebas

Ajaran Islam berkeyakinan bahwa Allah SWT Memiliki kebebasan mutlak dalam berkehendak, begitupun dengan manusia yang memiliki hak untuk memilih apa yang akan diperbuatnya bahkan dalam mengambil pekerjaan atau memanfaatkan kekayaannya setiap orang diberikan kebebasan dengan cara yang ia sukai. Namun demikian, manusia yang baik adalah manusia yang mampu menggunakan kebebasan itu dalam rangka penerapan tauhid dan keseimbangan dalam hidupnya.

4) Tanggung Jawab

Dalam prinsip ekonomi Islam, kebebasan yang diberikan pada setiap orang untuk berbuat sesuatu dalam mengambil pekerjaan apapun atau memanfaatkan kekayaan dengan cara yang ia sukai



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

tentunya harus tetap bertanggungjawab terhadap apa yang menjadi pilihannya.

f. Manfaat Ekonomi Syariah

Apabila ekonomi syariah diaplikasikan dalam kehidupan, maka akan mendatangkan manfaat yang besar bagi umat Islam itu berupa:

- 1) Mewujudkan integritas seorang muslim yang *kaffah*, sehingga Islamnya tidak lagi parsial. Apabila ada seorang muslim yang masih bergelut dan mengamalkan ekonomi konvensional yang mengandung unsur riba, berarti Islamnya belum *kaffah*, sebab ajaran ekonomi syariah diabaikannya.
- 2) Menerapkan dan mengamalkan ekonomi syariah melalui bank syariah, asuransi syariah, reksadana syariah, pegadaian syariah dan/atau *baitul maal wa tamwil* mendapat keuntungan di dunia dan di akhirat. Keuntungan di dunia berupa keuntungan bagi hasil dan keuntungan akhirat adalah terbebasnya dari unsur riba. Selain itu, seorang muslim yang mengamalkan ekonomi syariah mendapatkan pahala karena telah mengamalkan ajaran Islam dan meninggalkan aktivitas riba.
- 3) Praktik ekonomi syariah berdasarkan syariat Islam bernilai ibadah, karena telah mengamalkan syariat Allah SWT.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

- 4) Mengamalkan ekonomi syariah melalui bank syariah, asuransi syariah, dan/atau BMT, berarti mendukung lembaga ekonomi umat Islam itu sendiri.
- 5) Mengamalkan ekonomi syariah dengan membuka tabungan, deposito atau menjadi nasabah asuransi syariah, berarti mendukung upaya pemberdayaan ekonomi umat Islam itu sendiri untuk mengembangkan usaha-usaha kaum muslimin.
- 6) Mengamalkan ekonomi syariah berarti mendukung gerakan *amar ma'ruf nahi mungkar*, sebab dana yang terkumpul tersebut hanya boleh dimanfaatkan untuk usaha-usaha atau proyek-proyek halal. Bank syariah tidak akan mau membiayai usaha-usaha haram, seperti pabrik minuman keras, usaha perjudian, usaha narkoba, hotel yang digunakan untuk kemaksiatan atau tempat hiburan yang bernuansa mungkar seperti dskoik dan sebagainya.³⁴

B. Kajian Penelitian Relevan

1. Penelitian Dede Maulana Yusuf (2017) IAIN Metro, yang berjudul “Pengelolaan Tempe Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (studi kasus pengusaha tempe di Kauman Metro Pusat)”, menunjukkan hasil bahwa usaha tempe yang berada di Kauman belum sesuai dengan etika, fakta lapangan menunjukkan ada kekeliruan yang tidak disadari oleh pengusaha

³⁴Mardani, Op.Cit., hlm. 20-21



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilaan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilaan

atas produksi tempenya tersebut, minimnya pengetahuan dan sumber modal ditenggarai menjadi sebab utamanya. Pengusaha tempe di Kauman terkesan menjalankan usaha alakadarnya saja, tidak ada inovasi baru terkesan pengusaha tempe memang terbelakang. Persamaan penelitian diatas dengan skripsi penulis yaitu membahas usaha tempe yang dilakukan seorang pengelola tempe yang ditinjau dari perspektif Islam. Perbedaannya dari skripsi diatas yaitu pada usaha pengelolaan tempe di Kauman ini lebih kepada pengelolaan tempe dari segi etika bisnis Islam sedangkan pada skripsi peneliti ini lebih membahas tentang produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan dalam perspektif ekonomi Islam.³⁵

2. Penelitian Ani Juliqah (2015), yang berjudul “Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan & Minuman Di UMKM Karya Bakti Makanan & Minuman Rembang”, menunjukkan hasil bahwa faktor bahan baku diterapkan dalam bentuk memilih bahan baku yang halal. Dalam penentuan takaran bahan tambahan juga sesuai dengan BPOM. Akan tetapi, dalam memperoleh bahan baku buah kawi belum menggunakan hubungan kerjasama secara Islami. Kondisi tersebut dapat ditunjukkan dalam pengambilan bahan baku melalui pengumpul tidak pekebun langsung. Persamaan penelitian diatas dengan skripsi penulis yaitu membahas tentang produksi secara Islam. Perbedaannya dari skripsi diatas yaitu membahas

³⁵ Dede Yusuf Maulana, *Skripsi. Pengelolaan Tempe dalam Perspektif Etika Bisnis Islam* (Metro: IAIN Metro, 2018)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

tentang produksi Makanan dan Minuman secara Islam di UMKM karya bakti makanan & minuman Rembang sedangkan yang peneliti teliti adalah produksi tempe kedelai dalam perspektif ekonomi Islam.³⁶

3. Penelitian Putry Rezky Amalia (2014), yang berjudul “Manajemen Produksi *Home Industry* Perspektif Ekonomi Islam (Studi kasus di *Home Industry* Mawar Batik Desa Bentar Sari Kecamatan Salem Kabupaten Brebes)”, menunjukkan hasil bahwa secara tertulis perusahaan tidak memiliki peraturan mengenai operasional yang harus diterapkan sesuai prinsip manajemen dalam Islam. Persamaan penelitian di atas dengan skripsi penulis yaitu produksi usaha dalam perspektif ekonomi Islam. Perbedaannya penelitian diatas adalah meneliti Manajemen produksi *home industry* Mawar Batik Desa Bentar Sari Kecamatan Salem Kabupatem Brebes sedangkan peneliti hanya meneliti tentang produksi tempe kedelai bapak Amirudin di Kota Tembilahan.³⁷

STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN

³⁶Ani Juliqah, *Skripsi*. Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan & Minuman Di UMKM Karya Bakti Makanan & Minuman Rembang (Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo, 2015)

³⁷Putry Rezky Amalia, *Skripsi*. Manajemen Produksi *Home Industry* Perspektif Ekonomi Islam (Purwokerto: STAIN Purwokerto, 2014)



Kerangka Berfikir

Untuk mengetahui masalah yang akan dibahas, maka perlu adanya kerangka berfikir yang merupakan landasan dalam meneliti suatu masalah untuk menemukan, mengembangkan dan menguji kebenaran suatu penelitian. Mempermudah maksud peneliti maka kerangka berfikir dapat dilihat melalui bagan sebagai berikut:



Gambar 1.1 Kerangka berfikir

Sumber: Ekonomi Islam *Teori dan Aplikasi pada Aktivitas Ekonomi* (DR. Rozalinda, M.Ag, 2014)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Aulaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Aulaurrasyidin Tembilahan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Dari gambar 1.1 diatas maka dapat disimpulkan bahwa indikator produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah:

1. Modal”Sarana produksi yang menghasilkan, bukan sebagai faktor produksi pokok, melainkan sebagai sarana untuk mengadakan tanah dan tenaga kerja”.
2. Tenaga kerja “Perburuan sangat tergantung pada kerangka moral dan etika. Hubungan buruh dan majikan dan majikan dilakukan berdasarkan ketentuan syariat”.
3. Tempe “Makanan dari hasil proses fermentasi terhadap biji kedelai yang menggunakan beberapa jenis kapang”.
4. Kewirausahaan “Mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi dalam rangka meningkatkan kegunaan barang atau jasa secara efektif dan efisien”.
5. *Ihsan* dan *Itqan* (sungguh-sungguh) dalam berusaha “Setiap usaha seseorang sebagai ibadah kepada Allah dan jihad di jalan Allah”.
6. Iman, Taqwa, *Maslahah*, dan *Istiqamah* ” Kerja keras yang baik, ikhlas, dan jujur dalam melakukan kegiatan produksi yang dibutuhkan untuk kepentingan umat, agama, dan dunia”.
7. Bekerja pada bidang yang dihalalkan Allah “Akhlak utama yang harus diperhatikan seseorang dalam setiap usaha yaitu tidak mengandung unsur kezaliman dan mengambil hal orang lain dengan jalan yang bathil”.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah penelitian Kualitatif, metode penelitian ini muncul karena terjadi perubahan paradigma dalam memandang suatu realitas/fenomena/gejala. Dalam paradigma ini, realitas sosial dipandang sebagai sesuatu yang holistik/utuh, kompleks, dinamis, dan penuh makna. Paradigma demikian disebut paradigma positivisme. Paradigma sebelumnya disebut paradigma positivisme, yang dalam memandang gejala, lebih bersifat tunggal, statis, dan konkret. Paradigma positivisme mengembangkan metode penelitian kualitatif, sedangkan paradigma positivisme mengembangkan metode kuantitatif.¹

Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen), yaitu peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan *makna* dari pada *generalisasi*.²

¹Beni Ahmad Saebani, *Metode Penelitian* (Bandung: CV Pustaka Setia, 2008) hlm. 121

²Ibid., hlm. 122



B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Jalan Prof M Yamin Sh, Jalan Pelita Jaya, Jalan Mandala dan Jalan Lingkar 1. Kabupaten Indragiri hilir Kecamatan Tembilahan.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian yaitu 3 (tiga) bulan sesudah dilaksanakannya seminar proposal. Terhitung mulai dari tanggal 5 April 2021 sampai 5 Juni 2021.

C. Subjek dan Objek Penelitian

1. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini yaitu pemilik produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan.

2. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan dalam perspektif ekonomi Islam.

D. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

kesimpulannya. Jadi populasi bukan hanya orang, tetapi juga obyek dan benda-benda alam yang lain. Populasi bukan hanya sekedar jumlah yang ada pada obyek/subyek yang dipelajari, tetapi meliputi seluruh karakteristik/sifat yang dimiliki oleh subyek atau obyek itu.³

Dalam penelitian ini yang dijadikan populasi adalah pemilik produksi Tempe kedelai di Kota Tembilahan yang berjumlah 20 tempat produksi.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu. Apa yang dipelajari dari sampel itu, kesimpulannya akan dapat diberlakukan untuk populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus betul-betul representatif (mewakili).⁴

Sampel yang dipilih dalam Penelitian ini adalah tempat produksi Tempe kedelai. Penelitian menggunakan *purposive sampling* yaitu peneliti mengandalkan penilaiannya sendiri ketika memilih anggota populasi untuk berpartisipasi dalam penelitian. Jadi peneliti mengambil sampel yang berjumlah 4 pemilik tempat produksi tempe kedelai.

³Sugiyono, *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif* (Bandung: Alfabeta, 2015), hlm.

⁴Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan* (Bandung: Alfabeta, 2016), hlm. 118



E. Sumber Data Penelitian

1. Data Primer

Data primer dalam penelitian ini bersumber dari hasil wawancara dengan informan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*, yakni memilih dan menentukan informan dengan pertimbangan dan tujuan tertentu dalam hal ini yaitu pemilik produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan.

2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari studi teoritis pustaka (*library research*) yakni pencarian data atau informasi dari buku-buku dan literature atau bahan bacaan lainnya yang sangat erat hubungannya dengan penelitian ini.

F. Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara (*Interview*)

Wawancara adalah metode pengambilan data dengan cara menanyakan sesuatu kepada seseorang yang menjadi informan atau responden. Caranya adalah bercakap-cakap secara tatap muka. Wawancara dapat dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara atau dengan Tanya jawab secara langsung. Menurut Patton, dalam proses wawancara dengan menggunakan pedoman umum wawancara, interview dilengkapi dengan pedoman wawancara yang sangat umum. Serta mencantumkan isu-isu yang harus diliput tanpa menentukan urutan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

pertanyaan, bahkan mungkin tidak terbentuk pertanyaan yang eksplisit.⁵ Dalam hal ini wawancara dilakukan kepada pemilik tempat produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis wawancara Semiterstruktur yaitu wawancara yang sudah cukup mendalam karena ada penggabungan antara wawancara yang berpedoman pada pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan dan pertanyaan yang lebih luas dan mendalam dengan mengabaikan pedoman yang sudah ada.⁶

2. Observasi

Di samping wawancara, data dalam penelitian kualitatif dapat dikumpulkan melalui metode observasi. Menurut Nawawi dan Martini, observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang tampak dalam suatu gejala atau gejala-gejala dalam objek penelitian.

Observasi dibutuhkan untuk memahami proses terjadinya wawancara dan hasil wawancara dapat dipahami dalam konteksnya. Observasi dilakukan terhadap subjek, perilaku subjek selama wawancara, interaksi subjek dengan peneliti, dan hal-hal yang dianggap relevan sehingga dapat memberikan data tambahan terhadap hasil wawancara.⁷

Observasi yang diamati dalam penelitian ini adalah tempat produksi tempe kedelai di Kota Tembilahan.

⁵ Afifuddin dan Beni Ahmad Saebani, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: CV Pustaka Setia, 2009) hlm. 131

⁶ Ibid, hlm. 133

⁷ Ibid, hlm 134



3. Dokumentasi

Metode ini merupakan suatu cara pengumpulan data yang menghasilkan catatan-catatan penting yang berhubungan dengan masalah yang diteliti, sehingga akan diperoleh data yang lengkap, sah dan bukan berdasarkan perkiraan. Metode ini hanya mengambil data yang sudah ada seperti indeks prestasi, jumlah anak, pendapatan, luas tanah, jumlah penduduk, dan sebagainya.

Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data yang sudah tersedia dalam catatan dokumen. Dalam penelitian sosial, fungsi data yang berasal dari dokumentasi lebih banyak digunakan sebagai data pendukung dan pelengkap bagi data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara mendalam.⁸

Dalam penelitian ini dokumentasi yang dicari adalah data sejarah usaha tempe, foto, gambar, dan data lainnya yang dianggap perlu dalam penelitian ini.

G. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan usaha (proses) memilih, memilah, membuang, menggolongkan data untuk menjawab dua permasalahan pokok: (1) tema apa yang dapat ditemukan pada data-data ini, dan (2) seberapa jauh data-data ini dapat menyokong tema tersebut.⁹ Proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber. Data yang

⁸Basrowi dan Suwandi, *Memahami Penelitian Kualitatif* (Jakarta: PT Riejeka Cipta, 2008), hlm. 158

⁹Basrowi dan Suwandi, *Op.Cit.*, hlm. 192



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

beranekaragam dibaca, dipelajari, ditelaah dan direduksi dengan jalan membuat rangkuman inti (abstraksi). Setelah melakukan abstraksi data disusun sesuai tema-tema. Kemudian dilanjutkan penafsiran sebagai hasil temuan sementara (jangan langsung percaya dengan hasil temuan). Temuan sementara tersebut ditelaah secara berulang-ulang hingga mampu menjadi sebuah teori substantif.¹⁰

Pada prinsipnya analisis data kualitatif dilakukan bersamaan dengan proses pengumpulan data. Teknik analisis yang dilakukan dengan menggunakan teknik analisis data yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman (1992) mencakup tiga kegiatan yang bersamaan:¹¹

1. Reduksi data

Reduksi data merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian, pengabstraksian dan pentransformasian data kasar dari lapangan. Proses ini berlangsung selama penelitian dilakukan, dari awal sampai akhir penelitian. Pada awal, misalnya: melalui kerangka konseptual, permasalahan, pendekatan pengumpulan data yang diperoleh. Selama pengumpulan data, misalnya membuat ringkasan, kode, mencari tema-tema, menulis memo, dan lain-lain. Reduksi merupakan bagian dari analisis, bukan terpisah. Fungsinya untuk menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasi sehingga interpretasi bisa ditarik. Dalam proses reduksi ini peneliti benar-benar mencari data yang benar-benar valid. Ketika peneliti menyaksikan

¹⁰Ibid, hlm. 193

¹¹Ibid, hlm. 209-210



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

kebenaran data yang diperoleh akan di cek ulang dengan informan lain yang dirasa peneliti lebih mengetahui.

2. Penyajian data

Adalah sekumpulan informasi tersusun yang memberi kemungkinan untuk menarik kesimpulan dan pengambilan tindakan. Bentuk penyajiannya antara lain berupa teks naratif, matriks, grafik jaringan, dan bagan. Tujuannya adalah untuk memudahkan membaca dan menarik kesimpulan. Oleh karena itu, sajiannya harus tertata secara apik. Penyajian data juga merupakan bagian dari analisis, bahkan mencakup pula reduksi data. Dalam proses ini peneliti mengelompokkan hal-hal yang serupa menjadi kategori atau kelompok satu, kelompok dua, kelompok tiga, dan seterusnya. Masing-masing kelompok tersebut menunjukkan tipologi yang ada sesuai dengan rumusan masalahnya. Masing-masing tipologi terdiri atas sub-sub tipologi yang bisa jadi merupakan urutan-urutan, atau prioritas kejadian. Dalam tahap ini peneliti juga melakukan *display* (penyajian) data secara sistematis, agar lebih mudah untuk dipahami interaksi antar bagian-bagiannya dalam konteks yang utuh bukan segmental atau fragmental terlepas satu dengan lainnya. Dalam proses ini, data diklasifikasikan berdasarkan tema-tema inti.

3. Menarik kesimpulan atau Verifikasi data

Penarikan kesimpulan hanyalah sebagian dari suatu kegiatan dari konfigurasi yang utuh. Kesimpulan-kesimpulan juga diverifikasi selama penelitian berlangsung. Makna-makna yang muncul dari data harus selalu



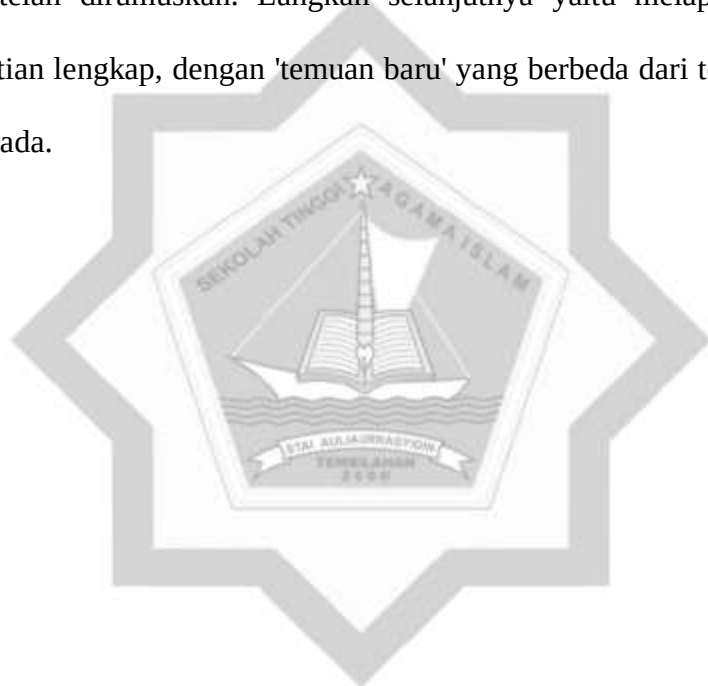
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

diuji kebenaran dan kesesuaiannya sehingga validitasnya terjamin. Dalam tahap ini, peneliti membuat rumusan proposisi yang terkait dengan prinsip logika, mengangkatnya sebagai temuan penelitian, kemudian dilanjutkan dengan mengkaji secara berulang-ulang terhadap data yang ada, pengelompokan data yang telah terbentuk, dan proposisi yang telah dirumuskan. Langkah selanjutnya yaitu melaporkan hasil penelitian lengkap, dengan 'temuan baru' yang berbeda dari temuan yang sudah ada.



**STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN**



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian

1. Sejarah Produksi Tempe Kedelai

Banyak makanan tradisional berbahan baku kedelai berasal dari China. Sebut saja tahu, kecap, tauco. Tidak seperti makanan itu, tempe tidak berasal dari China. Tempe itu berasal dari Indonesia. Memang, tidak jelas kapan pertama kali tempe mulai dibuat. Namun demikian, sejak berabad-abad silam makanan tradisional ini sudah dikenal oleh masyarakat Jawa, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Dalam manuskrip Serat Centhini ditemukan bahwa masyarakat Jawa pada abad ke-16 telah mengenal “tempe”. Kata tempe disebutkan sebagai hidangan bernama jae santen tempe (sejenis masakan tempe dengan santan) dan kadhele tempe srundengan.

Awal sebelum tahun 1875. Tempe mungkin berasal dari pulau Jawa setidaknya beberapa abad yang lalu. Pada saat itu orang-orang Jawa, tanpa pelatihan formal di bidang mikrobiologi atau kimia berhasil mengembangkan sebuah makanan baru yang luar biasa dari proses fermentasi yang disebut tempe. Makanan ini biasa disebut produk pengganti daging, karena memiliki banyak tekstur yang sama dengan daging, rasa, dan kandungan protein yang tinggi seperti makanan daging.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Kata tempe berasal dari bahasa Jawa kuno. Pada zaman Jawa kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut tumpi. Tempe segar yang juga berwarna putih terlihat memiliki kesamaan dengan makanan tumpi tersebut.

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap, dan lain-lain). Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini diperkirakan mencapai sekitar 6,45 kg. Umumnya, masyarakat Indonesia mengonsumsi tempe sebagai panganan pendamping nasi. Dalam perkembangannya, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan. Kripik tempe, misalnya, adalah salah satu contoh panganan populer dari tempe yang banyak dijual di pasar.

Tembilahan sendiri merupakan Kota dengan penduduk yang umumnya mengonsumsi tempe sebagai lauk pauk sehari-hari. Selain harganya yang murah tempe pun memiliki rasa yang enak dan lezat. Masyarakat tembilahan sendiri banyak yang memilih mendirikan usaha tempe karena di Tembilahan tempe memang laris untuk dijual belikan di pasar tradisional maupun pasar-pasar lainnya.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

2. Visi dan Misi Produksi Tempe Kedelai

a. Visi

Menjadikan usaha produksi home industri di bidang usaha tempe lebih maju lagi.

b. Misi

- 1) Menjadikan usaha produksi tempe kedelai dengan pengolahan yang bersih dan tanpa pengawet.
- 2) Menjadi usah tempe kedelai yang higienis dan ramah lingkungan.

3. Keadaan Geografis

Kabupaten Indragiri Hilir terletak dibagian selatan Provinsi Riau dengan ibu kotanya adalah Tembilahan dengan luas wilayah 18.812,97 km² yang terdiri dari luas daratan 11.605,97 km², luas perairan laut 6.318 km dan luas perairan umum 888,97 km² serta memiliki garis pantai sepanjang 339,5 km dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

Utara :Kabupaten Palalawan

Selatan :Kabupaten Tanjung Jabung Provinsi Jambi

Barat :Kabupaten Indragiri Hulu

Timur :ProvinsiKepulauan Riau

Sebagian dari luas wilayah atau 93,31 % daerah kabupaten Indragiri Hilir merupakan daerah endapan sungai, daerah rawa dengan tanah gambut (*peat*), daerah hutan payau (*mangrove*), dan terdiri atas pulau-pulau besar dan kecil dengan luas lebih kurang 1.082.953,06 Ha dengan rata-rata



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

ketinggian lebih kurang 0-3 Meter dari permukaan laut. Sedangkan sebagian kecilnya 6,69% berupa daerah berbukit-bukit dengan ketinggian rata-rata 6-35 Meter dari permukaan laut yang terdapat dibagian selatan Sungai Reteh Kecamatan Keritang, yang berbatasan dengan Provinsi Jambi.

Dengan ketinggian tersebut, maka pada umumnya daerah ini dipengaruhi oleh pasang surut, apalagi bila diperhatikan fisiografinya dimana tanah-tanah tersebut terbelah-belah oleh beberapa sungai, terusan, sehingga membentuk gugusan pulau-pulau. Kabupaten Indragiri Hilir memiliki potensi untuk mengembangkan daerah pada sector ekonom. Untuk mengembangkan potensi yang dimiliki Kabupaten Indragiri Hilir maka salah satu factor pendukungnya adalah dengan memperbaiki system pelayanan publik sehingga dapat mengundang investor dalam menanamkan modalnya di Kabupaten Indragiri Hilir. Kabupaten Indragiri Hilir memiliki potensi alam yang baik berupa pertanian, pertambangan, perikanan, maupun potensi perdagangan baik dalam negeri maupun luar negeri dan berbagi potensilainnya.

Dalam perdagangan dan jasa masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir berorientasi kedaerah-daerah seperti Jambi, Tanjung Balai Karimun, Batam, Malaysia dan Singapur. Untuk kawasan Industri, dapat menciptakan peluang bisnis dan investasi pada bidang perdagangan dan jasa berupa kegiatan ekspor perdagangan kapal barang dan ferry, pengembangan jasa peti kemas dan pengolahan kawasan industri. Pelayanan publik yang baik akan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Penyajian Data

1. Deskripsi Data

Produksi Tempe Kedelai di Kota Tembilahan dalam Perspektif
Ekonomi Islam.

a. Informan 1

1) Identitas Informan

Informan	: Pemilik / P-01
Umur	: 40 Tahun
Pendidikan	: SMP
Agama	: Islam
Pekerjaan	: Pedagang dan Pembuat Tempe
Alamat	: Jalan Prof M Yamin SH

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

2) Produksi Tempe Kedelai

- a) Berapa modal perhari yang bapak keluarkan untuk membuat tempe?

Jawaban:

“Modal perhari yang kami gunakan untuk membuat tempe kedelai berjumlah Rp 100.000 perharinya”

- b) Berapa omzet (pendapatan) perhari yang bapak dapatkan dari hasil usaha ini?

Jawaban:

“Kalau pendapatan seharin yaitu Rp 250.000.”

- c) Berapa orang yang bekerja di tempa produksi ini?

Jawaban:

“Sebenarnya yang bekerja disini itu semuanya keluarga saja yang berjumlah 3 orang yang terdiri dari istri, mertua dan keponakan.”

- d) Apakah di tempat ini melakukan produksi tempe setiap hari atau perminggu?

Jawaban:

“Disini kami membuat tempe nya perhari.”

- e) Berapa kilo gram kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe perharinya?

Jawaban:

“10 kilo gram kedelai”.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

- f) Apa saja bahan yang dibutuhkan dalam membuat tempe kedelai?

Jawaban:

“Kalau di tempat kami membuat tempe ini hanya menggunakan kedelai dan ragi saja.”

- g) Dimana saja tempat memasarkan tempe kedelai ini?

Jawaban:

“Biasanya di pasar, ada banyak juga langganan seperti orang yang mempunyai rumah makan nasi uduk, orang itu langganan pesan tempe kesini, kadang ada juga orang-orang beli buat di bawa ke luar daerah.”

- h) Apakah bapak melakukan kerjasama dalam membuka usaha produksi ini?

Jawaban:

“Yah saya bekerjasama hanya bersama keluarga, tidak ada pihak lain, bekerjasama saya dan keluarga dalam mengumpulkan modal bersama.”

- i) Bagaimana sistem jam kerja yang bapak terapkan pada tempat produksi ini?

Jawaban:

“Kalau sistem kerja disini biasanya dari jam 09.00 sampai jam 12.00.”

- j) Berapa keuntungan (laba) bersih yang diterima dari hasil usaha ini perharinya?



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

Jawaban:

“Keuntungan bersih selain dari modal yaitu Rp 150.000.”

- k) Bagaimana sistem upah yang bapak terapkan?

Jawaban:

“Kalau menurut sistem upah ya tidak ada kalau untuk mertua dan istri karna pribadi. Cuma kalau untuk keponakan, saya upahlah perhai, upah nya Rp 10.000-Rp 15.000 perharinya.”

- l) Jika harga jual kedelai mengalami kenaikan, apa yang bapak lakukan untuk mempertahankan usaha ini?

Jawaban:

“Jika harga jual mengalami kenaikan, saya akan mengurangi takaran kedelai, biasanya jika harga kedelai stabil takaran di timbangan dua mata, sedangkan jika harga kedelai naik takarannya ditimbangan hanya satu mata setengah.”

- m) Apabila salah seorang pekerja di tempat produksi ini tidak bekerja, apakah pembuatan tempe kedelai ini tetap dilakukan?

Jawaban:

“Tetap dilakukan, karna memang di tempat ini melakukan pembuatan tempe setiap hari.”

- n) Apakah bapak mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe di tempe produksi ini?

Jawaban:

“Ya saya mengizinkan, biasanya juga ada anak-anak sekolahan yang belajar membuat tempe disini untuk keperluan tugas sekolahnya.”



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

o) Apakah bapak dan pekerja disini bertanggungjawab sepenuhnya atas keberlangsungan usaha ini?

Jawab:

“Iya, kami disini bertanggungjawab semua dalam membuat tempe.”

p) Jika terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe kedelai, apa yang bapak lakukan?

Jawab:

“Biasanya disini jarang mengalami kegagalan dalam pembuatannya, kegagalan mungkin hanya di awal produksi, kalau sekarang sudah jarang, jika gagal biasanya tempe itu tidak kami jual dan kami asingkan saja.”¹

b. Informan 2

1) Identitas Informan

Informan : Pemilik / P-02

Umur : 40 Tahun

Pendidikan : SMA

Agama : Islam

Pekerjaan : Pembuat Tempe

Alamat : Jalan Pelita Jaya

¹ Amirudin, Pemilik Tempat Produksi, Tempe Kedelai di Kota Tembilahan, *Wawancara Langsung*. Sabtu, 29 Mei 2021, Pukul 09.00 Wib



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

2) Produksi Tempe Kedelai

- a) Berapa modal sehari untuk membuat tempe kedelai?

Jawaban:

“Rp. 600.000 sehari.”

- b) Berapa omzet (pendapatan) sehari dari hasil usaha ini?

Jawaban:

“Pendapatan perharinya dari tempe ini Rp 1.000.000.”

- c) Berapa orang yang bekerja di tempat produksi ini?

Jawaban:

“Hanya 2 orang saja.”

- d) Apakah tempat ini melakukan produksi tempe setiap hari atau seminggu?

Jawab:

“Setiap hari”

- e) Berapa kilo gram kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe perharinya?

Jawaban:

“Kalau disini 60 kilo gram perharinya.”

- f) Apa saja bahan yang di butuhkan dalam membuat tempe kedelai?

Jawaban:



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

“Bahannya hanya ragi dan kedelai saja untuk membuat tempe kedelai.”

- g) Dimana saja tempat memasarkan tempe kedelai ini?

Jawaban:

“Di pasar.”

- h) Apakah di tempat produksi ini ada melakukan kerjasama dalam membuka usaha ini?

Jawaban:

“Tidak melakukan kerjasama.”

- i) Bagaimana sistem jam kerja yang diterapkan pada tempat produksi ini?

Jawaban:

“Dari jam 07.00 sampai 12.00.”

- j) Berapa keuntungan (laba) bersih yang diterima dari hasil usaha ini perharinya?

Jawaban:

“Kalau keuntungan bersih sekitar Rp 400.000 perharinya.”

- k) Bagaimana sistem upah yang di terapkan?

Jawaban:

“Dibagi upah tapi Tak tentu kalau disini.”



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

- l) Jika harga jual kedelai mengalami kenaikan, apa yang dilakukan pemilik tempat produksi ini untuk mempertahankan usahanya?

Jawaban:

“Biasanya hanya takaran timbangan aja yang kami kurangi sedikit.”

- m) Apabila ada salah satu pekerja di tempat produksi ini tidak bekerja, apakah pembuatan tempe kedelai ini tetap dilakukan?

Jawaban:

“Tetap membuat tempe.”

- n) Apakah pemilik tempat produksi disini mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe disini?

Jawaban:

“Di izinkan.”

- o) Apakah pemilik dan pekerja di tempat produksi ini bertanggungjawab sepenuhnya atas keberlangsungan usaha ini?

Jawaban:

“Iya, disini pemilik dan pekerja sangat bertanggung jawab atas pekerjaannya.”

- p) Jika terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe kedelai, apa yang akan dilakukan?

Jawaban:



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

“Kalau kegagalan jarang ya, kalau terjadi pun tempe yang gagal itu hanya diasingkan saja.”²

c. Informan 3

1) Identitas Informan

Informan : Pemilik / P-03
Umur : 30 Tahun
Pendidikan : SMP
Agama : Islam
Pekerjaan : Pedagang dan Pembuat Tempe
Alamat : Jalan Mandala

2) Produksi Tempe Kedelai

a) Berapa modal sehari untuk membuat tempe kedelai?

Jawaban:

“Biasanya modal yang dikeluarkan sehari Rp 100.000.”

b) Berapa omzet (pendapatan) sehari dari hasil usaha ini?

Jawaban:

“Pendapatan dari tempe ini Rp 250.000 perharinya.”

c) Berapa orang yang bekerja di tempat produksi ini?

Jawaban:

² Misnah, Pemilik Tempat Produksi, Tempe Kedelai di Kota Tembilahan, Wawancara Langsung. Sabtu, 29 Mei 2021, Pukul 09.00 Wib.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

“Kalau disini 1 orang pekerjanya, kadang saya disini buat tempe juga.”

- d) Apakah tempat ini melakukan produksi tempe setiap hari atau perminggu?

Jawab:

“Setiap hari membuat tempe.”

- e) Berapa kilo gram kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe perharinya?

Jawaban:

“10 kilo gram kedelai perhari.”

- f) Apa saja bahan yang di butuhkan dalam membuat tempe kedelai?

Jawaban:

“Bahan utama nya itu kedelai sama ragi untuk membuat tempe kedelai.”

- g) Dimana saja tempat memasarkan tempe kedelai ini?

Jawaban:

“Di pasar-pasar dan pedagang keliling.”

- h) Apakah di tempat produksi ini ada melakukan kerjasama dalam membuka usaha ini?

Jawaban:

“Ya.”



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

- i) Bagaimana sistem jam kerja yang diterapkan pada tempat produksi ini?

Jawaban:

“Kalau kami disini buat tempenya dari jam 12.00 sampai 15.00.”

- j) Berapa keuntungan (laba) bersih yang diterima dari hasil usaha ini perharinya?

Jawaban:

“Sekitar Rp 150.000 perharinya.”

- k) Bagaimana sistem upah yang di terapkan?

Jawaban:

“Upahnya Rp 20.000 perharinya.”

- l) Jika harga jual kedelai mengalami kenaikan, apa yang dilakukan pemilik tempat produksi ini untuk mempertahankan usahanya?

Jawaban:

“Kalau harga kedelai lagi naik, timbangan nya dari dua mata menjadi satu mata setengah kedelainya dalam satu plastik.”

- m) Apabila ada salah satu pekerja di tempat produksi ini tidak bekerja, apakah pembuatan tempe kedelai ini tetap dilakukan?

Jawaban:



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

“Tetap dilakukan, karna adanya langganan jadi tempe kedelai harus dibuat setiap hari.”

- n) Apakah pemilik tempat produksi disini mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe disini?

Jawaban:

“Iya jika ada tetapi belum pernah ada yang belajar membuat tempe disini.”

- o) Apakah pemilik dan pekerja di tempat produksi ini bertanggungjawab sepenuhnya atas keberlangsungan usaha ini?

Jawaban:

“Iya, pemilik dan pembuat tempe disini semuanya bertanggungjawab penuh dalam pembuatan tempe kedelai karna pesanan pelanggan merupakan yang terpenting.”

- p) Jika terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe kedelai, apa yang akan dilakukan?

Jawaban:

“Tempe nya tidak dijual.”³

d. Informan 4

1) Identitas Informan

Informan : Pemilik /P-04

Umur : 60 Tahun

³Nasuti, Pemilik Tempat Produksi, Tempe Kedelai di Kota Tembilahan, *Wawancara Langsung*. Sabtu, 4 Juni 2021, Pukul 11.00 WIB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

Pendidikan : SD
Agama : Islam
Pekerjaan : Pembuat Tempe
Alamat : Jalan Lingkar I

2) Produksi Tempe Kedelai

- a) Berapa modal sehari untuk membuat tempe kedelai?

Jawaban:

“Rp 300.000.”

- b) Berapa omzet (pendapatan) sehari dari hasil usaha ini?

Jawaban:

“Rp 500.000.”

- c) Berapa orang yang bekerja di tempat produksi ini?

Jawaban:

“4 orang.”

- d) Apakah tempat ini melakukan produksi tempe setiap hari atau perminggu?

Jawab:

“Tiap hari”

- e) Berapa kilo gram kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe perharinya?

f) Apa saja bahan yang di butuhkan dalam membuat tempe kedelai?

Jawaban:

“Kedelai dan ragi saja.”

g) Dimana saja tempat memasarkan tempe kedelai ini?

Jawaban:

“Di pasar, langganan, dan pedagang keliling.”

h) Apakah di tempat produksi ini ada melakukan kerjasama dalam membuka usaha ini?

Jawaban:

“Ya.”

i) Bagaimana sistem jam kerja yang diterapkan pada tempat produksi ini?

Jawaban:

“Kerjanya dari pagi sampai siang aja membuat tempe ni.”

j) Berapa keuntungan (laba) bersih yang diterima dari hasil usaha ini perharinya?

Jawaban:

“Sekitar Rp 200.000 perharinya.”

k) Bagaimana sistem upah yang di terapkan?



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

- l) Jika harga jual kedelai mengalami kenaikan, apa yang dilakukan pemilik tempat produksi ini untuk mempertahankan usahanya?

Jawaban:

“Biasanya isi kedelai nya saja kami kurang setengah mata.”

- m) Apabila ada salah satu pekerja di tempat produksi ini tidak bekerja, apakah pembuatan tempe kedelai ini tetap dilakukan?

Jawaban:

“Iya.”

- n) Apakah pemilik tempat produksi disini mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe disini?

Jawaban:

“Ya.”

- o) Apakah pemilik dan pekerja di tempat produksi ini bertanggung jawab sepenuhnya atas keberlangsungan usaha ini?

Jawaban:

“Iya, bertanggungjawab.”

- p) Jika terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe kedelai, apa yang akan dilakukan?

Jawaban:



“Paling tak kami jual.”⁴

Pembahasan Data Hasil Wawancara

Berdasarkan hasil wawancara yang telah penulis lakukan terhadap Pemilik Produksi Tempe Kedelai dan Pekerja Pembuat Tempe Kedelai di Kota Tembilahan, dapat penulis simpulkan sebagai berikut:

1. Reduksi Data

TABEL IV.I

Reduksi Data

No	Nama Pemilik	Wawancara
	Pemilik / P-01	Modal perhari yang digunakan untuk membuat tempe berjumlah Rp 100.000. Pendapatan perharinya Rp 250.000. Pekerja semuanya keluarga yang berjumlah 3 orang yang terdiri dari istri, mertua dan keponakan. Pembuatan tempe dilakukan setiap hari. Kedelai yang dibutuhkan berjumlah 10 kilo gram untuk membuat tempe perharinya. Bahan yang dibutuhkan dalam membuat tempe kedelai hanya menggunakan kedelai dan ragi. Tempat memasarkan tempe kedelai biasanya dipasar, ada banyak juga langganan pesan tempe, kadang ada juga orang-orang beli buat di bawa keluar daerah. Pemilik hanya bekerjasama hanya bersama keluarga, tidak ada pihak lain, bekerjasama dalam mengumpulkan modal bersama. Sistem kerja biasanya dari jam 09.00 sampai jam 12.00. Keuntungan bersih selain dari modal yaitu Rp 150.000 perharinya. Sistem upah tidak ada untuk mertua dan istri karna pribadi, Cuma kalau untuk keponakan upahnya Rp 10.000-Rp 15.000 perharinya. Jika harga jual mengalami kenaikan, pemilik mengurangi takaran kedelai, biasanya jika harga kedelai stabil takaran ditimbang dua mata sedangkan jika harga kedelai naik takarannya ditimbang hanya satu

⁴Amah, Pemilik Tempat Produksi, Tempe Kedelai di Kota Tembilahan, Wawancara Langsung. Juni'at, 4 Juni 2021, Pukul 11.00 Wib.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu mata

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

	mata setengah. Jika salah satu pekerja di tempat produksi tidak bekerja, pembuatan tempe tetap dilakukan karna memang di tempat ini melakukan pembuatan tempe setiap hari. Pemilik mengizinkan apabila ada yang ingin belajar membuat tempe , biasanya ada anak-anak sekolahan yang belajar membuat tempe disini untuk keperluan tugas sekolah. Pemilik dan pekerja bertanggungjawab semua dalam membuat tempe. Tempat produksi jarang mengalami kegagalan dalam membuat tempe, kegagalan hanya di awal produksi, kalau sekarang sudah jarang, jika gagal biasanya tempe itu tidak dijual dan diasingkan saja.
Pekerja / P-02	Modal untuk pembuatan tempe kedelai Rp 600.000 perhari. Pendapatan perharinya dari tempe ini Rp 1.000.000. Pekerja di tempat produksi hanya 2 orang saja. Produksi tempe melakukan produksi setiap hari. Kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe 60 kilo gram perharinya. Bahan yang dibutuhkan dalam membuat tempe hanya ragi dan kedelai saja. Tempat memasarkan tempe kedelai di pasar. Tempat produksi ini tidak melakukan kerjasama. Sistem kerja yang diterapkan dari jam 07.00 sampai 12.00. Keuntungan bersih sekitar Rp 250.000 perharinya. sistem upah tidak menentu. Jika harga kedelai mengalami kenaikan, biasanya hanya takaran timbangan saja yang dikurangi sedikit. Apabila ada salah satu pekerja yang tidak bekerja, pembuatan tempe tetap dilakukan. Pemilik mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe di tempat produksi. Pemilik dan pekerja bertanggungjawab atas pekerjaannya. Jarang terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe, kalau terjadi tempe yang gagal itu diasingkan saja.
Pekerja / P-03	Modal yang dikeluarkan untuk membuat tempe perharinya Rp 100.000. Pendapatan dari tempe ini Rp 250.000 perharinya. Tempat produksi ini 3 orang pekerjanya, kadang pemilik disini membuat tempe juga. Produksi tempe dilakukan setiap hari. Kedelai yang dibutuhkan 10 kilo gram kedelai perhari. Bahan utama dalam membuat tempe kedelai dan ragi. Tempat memasarkan tempe kedelai di pasar-pasar dan pedagang keliling. Tempat produksi ini melakukan kerjasama. Tempat produksi membuat tempe dari jam 01.00 sampai 03.00. keuntungan Bersih dari hasil usaha ini sekitar Rp 150.000 perharinya. Sistem upah Rp 20.000 perharinya. Jika harga jual mengalami kenaikan, timbangannya dari dua mata menjadi satu mata setengah kedelainya dalam satu plastik. Jika ada salah satu pekerja yang tidak bekerja, pembuatan tempe tetap dilakukan, karna adanya langganan jadi tempe kedelai harus dibuat setiap hari. Pemilik tempe kedelai mengizinkan jika yang ingin



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

	membuat tempe kedelai. Pemilik dan pembuat tempe semuanya bertanggungjawab penuh dalam pembuatan tempe kedelai karna pesanan pelanggan merupakan yang terpenting. Jarang terjadi kegagalan di tempat produksi, kalau terjadi pun tempe yang gagal itu hanya diasingkan saja.
Pekerja/ P-04	Modal perhari membuat tempe kedelai Rp 300.000. pendapatan perhari Rp 500.000. Pekerja berjumlah 4 orang di tempat produksi. Produksi dilakukan setiap hari. Kedelai yang dibutuhkan perharinya 30 kilo gram. Bahan yang dibutuhkan dalam membuat tempe yaitu kedelai dan ragi saja. Tempat memasarkan tempe kedelai di pasar, langganan dan pedagang keliling. Tempat produksi ini melakukan kerjasama. Sistem kerja yang diterapkan dari pagi sampai siang saja membuat tempe ini. Keuntungan bersihnya sekitar Rp 200.000 perhari. sistem upah yang diterapkan Rp 30.000 perhari. Jika harga jual mengalami kenaikan, biasanya isi kedelainya saja dikurangi setengah mata. Jika salah satu pekerja di tempat produksi ini tidak bekerja pembuatan tempe tetap dilakukan. Pemilik mengizinkan apabila ada yang ingin belajar membuat tempe. Pemilik dan pekerja bertanggungjawab atas keberlangsungan usaha ini. Jika terjadi kegagalan dalam membuat tempe, tempe tersebut tidak dijual.

2. Penyajian Data

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pemilik dan pekerja di tempat produksi, maka didapat hasil data penelitian yang menunjukkan bahwa:

- Modal perhari yang digunakan untuk membuat tempe berbeda-beda tergantung dari keinginan pemilik di tempat produksi
- Pendapatan pendapatan perharinya tergantung dari modal yang dikeluarkan.
- Memiliki pekerja setiap tempat.
- Pembuatan tempe dilakukan setiap hari.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

- e. Kedelai yang dibutuhkan tergantung pada keinginan pemilik.
- f. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat tempe kedelai hanya menggunakan kedelai dan ragi.
- g. Tempat memasarkan tempe kedelai biasanya di pasar, pedagang keliling, ada banyak langganan rumah makan nasi uduk dan orang-orang yang membeli di bawa keluar daerah.
- h. Pemilik tempat produksi hanya 3 tempat yang melakukan kerjasama bersama keluarga, sedangkan 1 tempat ya tidak melakukan kerjasama dari pihak lain.
- i. Sistem kerja biasanya setiap hari dengan jam kerja yang berbeda-beda.
- j. Penerapan sistem upah tidak menentu di setiap tempat.
- k. Jika harga jual kedelai mengalami kenaikan, hanya mengurangi takaran kedelai, biasanya jika harga kedelai stabil takaran ditimbang dua mata. Sedangkan jika harga kedelai naik takarannya ditimbang hanya satu mata setengah.
- l. Jika salah satu pekerja di tempat produksi tidak bekerja, pembuatan tempe tetap dilakukan karna adanya langganan jadi tempe kedelai harus dibuat setiap hari.
- m. Sebagian Pemilik tempat produksi mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe di tempat produksi namun ada 1 tempat yang tidak mengizinkan untuk membuat tempe kedelai.
- n. Pemilik dan pekerja bertanggungjawab semua dalam membuat tempe.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliurasyidin Tembilahan

- o. Jarang menemui kegagalan dalam memproduksi tempe, jika ada tempe itu tidak dijual dan diasingkan saja.

TABEL IV.II

Observasi Data

Informan 1

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Tempat produksi memiliki pekerja	✓	
2	Pembuatan tempe kedelai setiap hari	✓	
3	Pembuatan tempe kedelai menggunakan bahan selain kedelai dan ragi		✓
4	Melakukan kerjasama dalam mengelola usaha	✓	
5	Sistem kerja pagi dan siang hari	✓	
6	Upah diberi kepada semua pekerja		✓
7	Apabila harga jual kedelai mengalami kenaikan akan mengurangi takaran	✓	
8	Mengizinkan apabila ada yang ingin belajar membuat tempe kedelai di tempat produksi	✓	
9	Bertanggung jawab atas usaha yang dikelola	✓	

Informan 2

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Tempat produksi memiliki pekerja	✓	
2	Pembuatan tempe kedelai setiap hari	✓	
3	Pembuatan tempe kedelai menggunakan bahan selain kedelai dan ragi		✓
4	Melakukan kerjasama dalam mengelola usaha		✓
5	Sistem kerja pagi dan siang hari	✓	
6	Upah diberi kepada semua pekerja		✓
7	Apabila harga jual kedelai mengalami kenaikan akan mengurangi takaran	✓	
8	Mengizinkan apabila ada yang ingin belajar membuat tempe kedelai di tempat produksi	✓	
9	Bertanggung jawab atas usaha yang dikelola	✓	



Informan 3

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Tempat produksi memiliki pekerja	✓	
2	Pembuatan tempe kedelai setiap hari	✓	
3	Pembuatan tempe kedelai menggunakan bahan selain kedelai dan ragi		✓
4	Melakukan kerjasama dalam mengelola usaha	✓	
5	Sistem kerja pagi dan siang hari	✓	
6	Upah diberi kepada semua pekerja		✓
7	Apabila harga jual kedelai mengalami kenaikan akan mengurangi takaran	✓	
8	Mengizinkan apabila ada yang ingin belajar membuat tempe kedelai di tempat produksi	✓	
9	Bertanggung jawab atas usaha yang dikelola	✓	

Informan 4

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak
1	Tempat produksi memiliki pekerja	✓	
2	Pembuatan tempe kedelai setiap hari	✓	
3	Pembuatan tempe kedelai menggunakan bahan selain kedelai dan ragi		✓
4	Melakukan kerjasama dalam mengelola usaha	✓	
5	Sistem kerja pagi dan siang hari	✓	
6	Upah diberi kepada semua pekerja		✓
7	Apabila harga jual kedelai mengalami kenaikan akan mengurangi takaran	✓	
8	Mengizinkan apabila ada yang ingin belajar membuat tempe kedelai di tempat produksi	✓	
9	Bertanggung jawab atas usaha yang dikelola	✓	

3. Verifikasi Data

- Memiliki pekerja setiap tempat.
- Pembuatan tempe kedelai dilakukan setiap hari.
- Kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe kedelai tergantung keinginan dari pemilik

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliarrasyidin Tembilahan
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliarrasyidin Tembilahan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik STAI Aulaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Aulaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Aulaurasyidin Tembilahan

- d. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat tempe kedelai yaitu kedelai dan ragi.
- e. Tempat memasarkan tempe kedelai yaitu di pasar, pedagang keliling, langganan rumah makan, dan orang-orang yang membawa keluar daerah untuk dijual kembali ataupun di konsumsi.
- f. Kerjasama penjual hanya dilakukan oleh 3 orang pemilik saja sedangkan 1 pemilik tidak melakukannya.
- g. Sistem kerja yang diterapkan di tempat produksi hanya pagi dan siang.
- h. Jika salah satu pekerja di tempat produksi tidak bekerja, pembuatan tempe tetap dilakukan karna mempunyai pelanggan tetap setiap harinya jadi tempe kedelai harus dibuat setiap hari.
- i. Pemilik tempat produksi mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe di tempat produksi.
- j. Pemilik dan pekerja bertanggungjawab penuh dalam pembuatan tempe kedelai.
- k. Jika terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe kedelai, maka tempe yang gagal tersebut tidak dijual dan diasingkan.

D. Analisis Data

1. Produksi Tempe Kedelai di Kota Tembilahan

Produksi merupakan mata rantai konsumsi, yaitu menyediakan barang dan jasa yang merupakan kebutuhan konsumen. Produksi tempe kedelai



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

merupakan sebuah usaha memproduksi dengan bahan baku kedelai yang difermentasi dan memiliki nilai gizi yang baik bagi kesehatan manusia. Dalam penelitian ini, peneliti mengambil sebuah penelitian tentang produksi tempe kedelai. Tempe kedelai merupakan salah satu makanan yang kerap kali dijadikan lauk pauk oleh kalangan masyarakat dengan harga yang terjangkau. Ada berapa cara berbeda yang dilakukan oleh pengolah tempe dalam memproduksi tempe kedelai, cara yang berbeda-beda pula dapat dilihat dari proses pembuatannya.

Dari hasil wawancara dan observasi kepada pemilik dan pekerja ditempat produksi tempe kedelai, Tempat produksi merupakan sebuah usaha keluarga yang didirikan oleh pemilik bersama anggota keluarganya. Tempat produksi tempe ini melakukan pembuatan tempe kedelai setiap hari karena dalam perhari ada langganan tetap yang memesan tempe kedelai ini, jadi dalam perharinya tempat produksi ini harus menyiapkan pesanan pelanggan. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan tempe kedelai ini yang paling utama adalah kedelai dan ragi, kedelai sendiri dipesan di sebuah toko setiap hari dengan jumlah dan harga yang berbeda-beda setiap harinya. Ragi yang digunakan pun adalah ragi yang biasa dijual dipasaran, dan tidak ada bahan tambahan selain kedelai dan ragi. Pemilik mengatakan apabila hasil tempe kedelai ingin bagus maka dalam proses pencucian harus bersih terutama dari ampas kedelai yang terdapat dalam kacang kedelai, dalam pengolahannya pun tangan harus bersih dari berbagai macam minyak, seperti minyak wangi



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Aulaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Aulaurasyidin Tembilahan

ataupun minyak goreng, hal ini adalah faktor ketidakberhasilan dalam pembuatan tempe kedelai.

Tempe kedelai hasil produksi ini dijual dipasar-pasar tradisional. Biasanya jika di pasar, pemilik langsung melakukan penjualan tempe kedelai ini karena keluarga pemilik selain menjual tempe juga menjual berbagai macam aneka sayuran dan lain-lain. Penjualan juga dilakukan oleh pedagang keliling yang mengambil tempe kedelai ini untuk dipasarkan keliling sambil menjual barang dagangan lainnya. Adanya langganan rumah makan seperti rumah makan ayam penyet yang memesan tempe perharinya untuk diolah menjadi tempe bacem. Selain itu, ada beberapa orang yang membeli yang dibawa keluar daerah dan juga untuk keperluan konsumsi. Beberapa dari Tempat produksi ini melakukan kerjasama, ada yang melakukan kerjasamanya dengan keluarganya dan pemilik yang enggan melakukan kerjasama karna pemilik hanya mengumpulkan modal dan menikmati hasil penjualan nya sendiri.

2. **Produksi Tempe Kedelai dalam Perspektif Ekonomi Islam**

Kitab suci Al-Qur'an menggunakan konsep produksi barang dalam arti yang luas. Al-Qu'ran menekankan manfaat dari barang yang diproduksi. Memproduksi suatu barang mempunyai hubungan dengan kebutuhan hidup manusia. Hal ini berarti barang itu diproduksi untuk memenuhi kebutuhan manusia bukan untuk memproduksi barang mewah secara berlebihan yang tidak sesuai dengan kebutuhan manusia. Hal ini ditegaskan dalam Al-Qur'an



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

yang tidak memperbolehkan produksi barang-barang mewah yang berlebihan dalam keadaan apa pun. Sekalipun demikian, secara jelas peraturan ini memberikan kebebasan yang sangat luas bagi manusia untuk berusaha memperoleh kekayaan yang lebih banyak lagi dalam memenuhi tuntutan kehidupan ekonomi. Dengan memberikan landasan rohani, sifat manusia yang semula tamak dan mementingkan diri sendiri menjadi terkendali.

Produksi dalam Islam telah diatur sesuai dengan ketentuan syara'. Produksi juga menciptakan berbagai macam manfaat dari barang hingga jasa, sehingga terdapat norma dan etika dalam produksi Islam terutama di Kota Tembilahan diantaranya:

a. Ihsan dan Itqan (sungguh-sungguh) dalam berusaha

Islam tidak hanya memerintahkan manusia untuk bekerja dan mengembangkan hasil usahanya (produktivitas), tetapi Islam memandang setiap usaha seseorang sebagai ibadah kepada Allah dan jihad di jalan Allah. M. Abdul Mun'in al-Jamal, dalam hal ini mengemukakan hal yang sama bahwa usaha dan peningkatan produktivitas dalam pandangan Islam adalah sebagai ibadah, bahkan aktivitas perekonomian ini dipandang semulia-mulianya nilai.

Islam telah menjelaskan bahwa setiap orang yang berusaha dipandang sebagai ibadah dan jihad di jalan Allah. Hal ini berarti tempat produksi telah melakukan sebuah usaha memproduksi tempe kedelai.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

Waktu yang telah diterapkan yakni pagi dan siang, sedangkan malam tidak adanya kegiatan membuat tempe kedelai, seperti yang telah dijelaskan dalam surah An-Naba' ayat 11:

وَجَعَلْنَا النَّهَارَ مَعَاشًا

Artinya: "dan Kami jadikan siang untuk mencari penghidupan".⁵

Selain berusaha dijalan Allah, tempat produksi juga mengambil keuntungan yang wajar, seperti yang telah dijelaskan oleh Syaikh Wahbah Al-Zuhaili mengatakan sebaiknya seorang pebisnis tidak mengambil untung lebih dari sepertiga modalnya. Pendapat lain dari Ibnu 'Arabi mengatakan bahwa pengambilan keuntungan harus melihat etika pasar yaitu tidak boleh mengambil keuntungan terlalu besar. Pemilik produksi tempe kedelai umumnya mengambil keuntungan sesuai dari hasil tempe yang ia jual yaitu paling banyak setengah dari modal yang dikeluarkan oleh pemilik. Hal ini telah dijelaskan dalam surah An-Nisa ayat 29:

أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Artinya : "Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu."⁶

⁵Departemen Agama RI, Op.Cit., hlm. 582.

⁶Ibid, hlm 83

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

Selanjutnya, tanggung jawab juga di perlukan dalam proses produksi, hal ini sangat diperlukan karena dalam bekerja, apabila tidak adanya tanggung jawab antara pemilik dan pekerja tidak akan berjalan dengan semestinya. Tanggung jawab berarti bersungguh-sungguh dalam melakukan usahanya dan hal ini telah dilakukan oleh tempat produksi tempe kedelai yang telah menerapkan tanggung jawab dengan memproduksi tempe kedelai setiap hari atas dasar adanya pesanan dari pelanggan yang dijelaskan dalam surah Al-Azhab ayat 72:

إِنَّا عَرَضْنَا الْأَمَانَةَ عَلَى السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضِ وَالْجِبَالِ فَأَبَيْنَ أَنْ يَحْمِلْنَهَا وَأَشْفَقْنَ مِنْهَا وَحَمَلَهَا الْإِنْسَانُ
إِنَّهُ كَانَ ظَلُومًا جَهُولًا

Artinya : "Sesungguhnya Kami telah menawarkan amanat kepada langit, bumi dan gunung-gunung; tetapi semuanya enggan untuk memikul amanat itu dan mereka khawatir tidak akan melaksanakannya (berat), lalu dipikullah amanat itu oleh manusia. Sungguh, manusia itu sangat zalim dan sangat bodoh."⁷

b. Iman, Taqwa, Maslahah, dan Istiqamah

Iman, Taqwa, dan *istiqamah* merupakan pendorong yang sangat kuat untuk memperbesar produksi melalui kerja keras dengan baik, ikhlas, dan jujur dalam melakukan kegiatan produksi yang dibutuhkan untuk kepentingan umat, agama, dan dunia.

Telah dijelaskan bahwa memproduksi kebutuhan dalam Islam dilakukan untuk kepentingan umat manusia. Pada produksi tempe

kedelai, proses produksi dilakukan setiap hari karena adanya langganan/pembeli yang membeli tempe kedelai ini setiap hari. Selain itu adanya manfaat (*maslahah*) dalam proses pembuatan tempe kedelai bagi kesehatan dan manfaat bagi tubuh manusia. selain itu, adanya usaha ini memberikan manfaat kepada masyarakat yang ingin belajar membuat tempe kedelai di tempat produksi karna tempat produksi ini memperbolehkan siapa saja yang ingin belajar membuat tempe kedelai, artinya di tempat produksi ini memberikan manfaat/maslahah kepada orang lain seperti yang telah dijelaskan dalam surah Al-A'raf ayat 18:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya : “Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”⁸

c. Bekerja pada Bidang yang Dihalalkan Allah

Akhlak utama yang harus diperhatikan seseorang Muslim dalam bidang produksi secara pribadi maupun kolektif adalah bekerja pada bidang yang dihalalkan Allah. Oleh karena itu, setiap usaha yang mengandung unsur kezaliman dan mengambil hak orang lain dengan jalan yang batil, seperti mengurangi takaran dan timbangan dan sebagainya, memperoleh sesuatu yang tidak diimbangi dengan kerja atau pengorbanan yang setimpal seperti riba dan sejenisnya, harta yang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auiliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auiliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

dihasilkan dari barang yang haram seperti *khamar*, atau bekerja di bidang pekerjaan yang tidak dibenarkan menurut syariat seperti kerja di bar atau diskotik diharamkan Islam.

Produksi tempe kedelai adalah sebuah usaha yang dihalalkan oleh Allah apabila mengikuti segala aturan yang telah ditetapkan dan janganlah ada unsur kezaliman dan mengambil hak orang lain. Dalam proses produksi tempe kedelai ini sistem upah yang diterapkan di 3 tempat telah menerapkan aturan pengupahan kepada semua pekerja sedangkan di 1 tempat pemilik hanya tertuju kepada satu orang pekerja saja, sedangkan yang lainnya tidak mendapatkan upah dengan alasan serumah, hal ini dalam aturan Islam tidak diperbolehkan karena pekerja tidak memperoleh apa-apa dari hasil kerjanya/tidak setimpal dengan hasil kerja yang dilakukannya, jadi disini terdapat ketidakadilan yang telah dijelaskan dalam Al-Hadid ayat 25:

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

*Artinya : "Sesungguhnya Kami telah mengutus Rasul-Rasul Kami dengan membawa bukti-bukti yang nyata dan telah Kami turunkan bersama mereka Al kitab da neraca (keadilan) supaya manusia dapat melaksanakan keadilan. Dan Kami ciptakan besi yang padanya terdapat kekuatan yang hebat dan berbagai manfaat bagi manusia, (supaya mereka mempergunakan besi itu) dan supaya Allah mengetahui siapa yang menolong (agama) Nya dan Rasul-Rasul-Nya padahal Allah tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah Maha kuat lagi Maha Perkasa."*⁹

Selain itu, dalam proses penimbangan kedelai juga mengalami karena terdapatnya pengurangan takaran yang diakibatkan oleh harga kedelai yang tidak stabil dipasar. Jadi pemilik memutuskan untuk mengurangi kedelai dalam timbangan, padahal dalam Islam mengurangi takaran termasuk perbuatan zalim dan mengambil hak orang lain dengan cara yang bathil dan telah dijelaskan dalam surah Al-Isra' ayat 35:

وَأَوْفُوا الْكَيْلَ إِذَا كِلْتُمْ وَزَنُوا بِالْقِسْطَاسِ الْمُسْتَقِيمِ ذَلِكَ خَيْرٌ وَأَحْسَنُ تَأْوِيلًا

Artinya : “Dan sempurnakanlah takaran apabila kamu menakar, dan timbanglah dengan timbangan yang benar. Itulah yang lebih utama (bagimu) dan lebih baik akibatnya.”¹⁰

STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Produksi tempe kedelai melakukan proses produksi tempe kedelai ini setiap hari dengan bahan utama kedelai dan ragi. Kedelai yang dibutuhkan untuk membuat tempe berbeda-beda setiap harinya. Tempe kedelai yang dihasilkan dari tempat produksi ini dijual di pasar-pasar tradisional dan langganan setiap harinya.
2. Produksi tempe kedelai dalam perspektif ekonomi Islam, masih belum sepenuhnya melakukan proses produksi menurut Islam. Hal ini dapat dilihat dari ketidaksesuaian dalam norma dan etika dalam produksi Islam dalam melakukan pengupahan kepada pekerja pada satu empat produksi dan penakaran pada timbangan yang tidak sesuai dengan ketentuan Al-Quran dalam surah Al-Hadid ayat 25 dan Al-Isra ayat 35.



B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dipaparkan di atas maka peneliti memberikan beberapa saran yaitu:

1. Diharapkan untuk tempat produksi menambah jumlah modal dan jumlah produksi agar dapat meningkatkan omzet (pendapatan) setiap harinya.
2. Sebaiknya dalam pemasaran produk lebih ditingkatkan lagi, diharapkan pemasarnya bisa sampai keluar kota.
3. Diharapkan untuk tempat produksi meningkatkan pengetahuan dan pemahaman bagi usaha dan karyawan khususnya di bidang perspektif ekonomi Islam. Misalnya dengan mengikuti pelatihan-pelatihan yang diadakan oleh pemerintah mengenai usaha kecil dan menengah untuk lebih menerapkan prinsip-prinsip produksi dalam Islam ke tingkatan yang lebih baik dari sebelumnya. Sehingga di masa yang akan datang dalam proses produksi lebih mementingkan kualitas dari produk.

**STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Nana Herdiana. (2013). *Manajemen Bisnis Syariah & Kewirausahaan*, Bandung: CV Pustaka Setia.
- Afifuddin dan Beni Ahmad Saebani. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: CV Pustaka Setia.
- A Karim, Adiwarman. (2007). *Ekonomi Mikro Islami*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Amalia, Putry Rezky. (2014). *Manajemen Produksi Home Industry Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus di Home Industry Mawar Batik Desa Bentar Sari Kecamatan Salem Kabupaten Brebes)*. Skripsi. Purwekerto: STAIN Purwekerto.
- Anto, Hendrie (2003). *Pengantar Ekonomika Mikro Islami*, Yogyakarta: Ekonosia.
- Aziz, Abdul. (2013). *Etika Bisnis Perspektif Islam*, Bandung: Alfabeta.
- Basrowi dan Suwandi. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT Rijeka Cipta.
- Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, Jakarta: Bintang Indonesia.
- Fahmi, Irham. (2012). *Manajemen Produksi Dan Operasi*, Bandung: Alfabeta.
- Fordebi dan Adesy (2017). *Ekonomi dan Bisnis Islam: Seri Komsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam*, Jakarta: Rajawali PERS.
- G. Nickels, William dkk. (2009). *Pengantar Bisnis*, Jakarta: McGraw-Hill Education (Asia) and Salemba Empat.
- Hakim, Lukman. (2012). *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*, Jakarta: Erlangga.
- I Wayan Redi Aryanta. (2020). "Manfaat Tempe Untuk Kesehatan", *Jurnal Widya Kesehatan*, Volume 2, No. 1 diakses dari <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/widyakesehatan/article/view/609/46> pada 14 Januari 2021 Pukul 20.35 WIB.
- Juliqah, Ani. (2015). *Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan dan Minuman di UMKM Karya Bakti Makanan dan Minuman Rembang*. Skripsi. Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo.



Lamina. (1989). *Kedelai dan Pengembangannya*, Jakarta: CV Simplex.

Mardani. (2011). *Hukum Ekonomi Syariah Di Indonesia*, Bandung: PT Refika Aditama.

Muchtadi, Deddy. (2010). *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*, Bandung: Alfabeta.

Muhammad Turmudi. (2017). "Produksi Menurut Perspektif Ekonomi Islam", *Jurnal Pemikiran Islam*, Volume XVIII, No. 1. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/70513-ID-produksi-dalam-perspektif-ekonomi-islam.pdf> pada 31 Agustus 2021 Pukul 13.36 WIB.

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam. (2008). *Ekonomi Islam*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Rozalinda. (2014). *Ekonomi Islam*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Saebani, Beni Ahmad . (2008). *Metode Penelitian*, Bandung: CV Pustaka Setia.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Tindakan Komprehensif*, Bandung: Alfabeta.

----- . (2016). *Metode Penelitian Kombinasi*, Bandung: Alfabeta.

----- . (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*, Bandung: Alfabeta.

Sarwono, B. (2014). *Membuat Tempe dan Oncom*, Jakarta: Penebar Swadaya.

Wibowo, Sukarno dan Dedi Supriadi. (2013). *Ekonomi Mikro Islam*, Bandung: CV Pustaka Setia.

Yusuf, Dede Maulana. (2018). *Pengelolaan Tempe dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Pengusaha Tempe di Kauman Metro Pusat)*. Skripsi. Metro: IAIN Metro.

LEMBAR WAWANCARA

PRODUKSI TEMPE KEDELAI DI KOTA TEMBILAHAN DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

1. Berapa modal perhari yang di keluarkan untuk membuat tempe?
2. Berapa omzet (pendapatan) perhari yang didapatkan dari hasil usaha ini?
3. Berapa orang yang bekerja di tempat produksi ini?
4. Apakah di tempat ini melakukan produksi tempe setiap hari atau perminggu?
5. Berapa kilo gram kedelai yang dibutuhkan dalam membuat tempe perharinya?
6. Apa saja bahan yang dibutuhkan dalam membuat tempe kedelai?
7. Dimana saja tempat memasarkan tempe kedelai ini?
8. Apakah pemilik melakukan kerjasama dalam membuka usaha produksi ini?
9. Bagaimana sistem jam kerja yang diterapkan pada tempat produksi ini?
10. Berapa keuntungan (laba) bersih yang diterima dari hasil usaha ini perharinya?
11. Bagaimana sistem upah yang terapkan?
12. Jika harga jual kedelai mengalami kenaikan, apa yang dilakukan untuk mempertahankan usaha ini?
13. Apabila salah seorang pekerja di tempat produksi ini tidak bekerja, apakah pembuatan tempe kedelai ini tetap dilakukan?
14. Apakah pemilik mengizinkan apabila ada seseorang yang ingin belajar membuat tempe di tempat produksi ini?

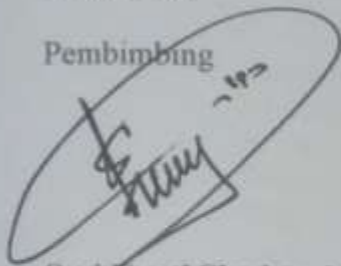
15. Apakah pemilik dan pekerja disini bertanggungjawab sepenuhnya atas keberlangsungan usaha ini?

16. Jika terjadi kegagalan dalam pembuatan tempe kedelai, apa yang dilakukan?

Tembilahan, 4 September 2021

Menyetujui

Pembimbing



Seri Yanti Siagian, M.Pd

NIDN. 2119109102

Peneliti



Anna Nurhayati

NIRM. 1209.17.08246



YAYASAN PENDIDIKAN AULIAURRASYIDIN
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM
AULIAURRASYIDIN

TERAKREDITASI



BAN-PT

ISLAMIC COLLEGE OF AULIAURRASYIDIN

KAMPUS PANAM (PARIT ENAM) JALAN GERILYA No. 12 TEMBILAHAN BARAT 29213

Email: akademik@stai-tbh.ac.id

Nomor : 202/STAI-AUR/IV/2021
Lampiran : -
Perihal : Mohon Dispensasi/Bantuan
Melakukan Riset.

Tembilahan, 5 April 2021

Kepada fth.

Sdr. Pimpinan Produksi Tempe Kedelai Bapak Amirudin
Kec. Tembilahan
di-

Tembilahan

Dengan hormat,

Mahasiswa yang tersebut di bawah ini :

Nama : ANNA NURHAYATI
NIRM : 1204.17.08246
Jurusan : Ekonomi Islam
Program Studi : Ekonomi Syariah (ESY)
Semester : VIII (Delapan)
Tahun Akademik : 2020/2021
Lama Penelitian : Min. 3 Bulan

Ditugaskan melakukan penelitian (riset) untuk
mendapatkan data yang berhubungan dengan judul
skripsinya :

"PRODUKSI TEMPE KEDELAI BAPAK AMIRUDIN DI KOTA
TEMBILAHAN DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM".

Lokasi Penelitian : PRODUKSI TEMPE KEDELAI BAPAK
AMIRUDIN
KEC. TEMBILAHAN.

Demikianlah permohonan dispensasi / bantuan melakukan
riset ini kami sampaikan, atas bantuan saudara
diucapkan terima kasih.



Ketja,

SYARIFUDIN, S.Pd.I., M.Pd.I.
NIDN. 2105066302

Tembilahan, 05 April 2021

Lampiran : -
Perihal : **Memberi Izin untuk Melaksanakan Penelitian**

**Kepada Yth.
Bapak Amirudin**

Di-
Tempat

Dengan Hormat,

Berdasarkan perihal Memohon Izin untuk melaksanakan penelitian pada tempat produksi tempe kedelai dengan judul skripsi "PRODUKSI TEMPE KEDELA BAPAK AMIRUDIN DI KOTA TEMBILAHAN DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM" kepada Mahasiswa :

Nama : Anna Nurhayati

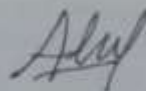
NIRM : 1209.17.08246

Mahasiswa : Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Auliaurrasyidin Tembilahan

Bersama ini kami sampaikan bahwa Mahasiswa tersebut di atas dapat kami terima untuk melaksanakan penelitian skripsi selama 3 bulan di tempat produksi kami.

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

**PEMILIK TEMPAT PRODUKSI
TEMPE KEDELA**



AMIRUDIN



KEPUTUSAN KETUA STAI AULIAURRASYIDIN TEMBILAHAN
Nomor : 058/KPTS/STAI-AUR/II/2021

Tentang
PENETAPAN JUDUL SKRIPSI MAHASISWA DAN PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI
MAHASISWA PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH (ESy)
STAI AULIAURRASYIDIN TEMBILAHAN
TAHUN AKADEMIK 2020/2021

KETUA STAI AULIAURRASYIDIN TEMBILAHAN

Menimbang

- a. bahwa untuk kelancaran penelitian mahasiswa dan pelaksanaan tugas-tugas bimbingan Skripsi mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah (ESy) STAI Auliaurrasyidin Tembilahan perlu diadakan Dosen Pembimbing Skripsi di Program Studi Ekonomi Syariah STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
- b. sehubungan dengan hal tersebut di atas, maka dirasa perlu untuk menetapkan judul Skripsi mahasiswa dan mengangkat Dosen Pembimbing Skripsi mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah dengan Keputusan Ketua STAI Auliaurrasyidin Tembilahan.

Mengingat

1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara RI Tahun 2013 Nomor 158, Tambahan Lembaran RI Nomor 5336);
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
4. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Penetapan Pembidangan Ilmu dan Gelar Akademik di Lingkungan Perguruan Tinggi Agama;
5. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional RI Nomor 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa;
6. Keputusan Menteri Agama RI Nomor 394 Tahun 2003 tentang Pedoman Pendidikan Perguruan Tinggi Agama;
7. Keputusan Menteri Agama RI Nomor 353 Tahun 2004 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi Agama Islam;
8. Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2014 tentang Pendidikan Keagamaan Islam (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 822);
9. Peraturan Ketua Umum Yayasan Pendidikan Auliaurrasyidin Tembilahan Nomor 1 Tahun 2014 tentang Statuta STAI Auliaurrasyidin di Tembilahan.
10. Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama RI Nomor 5254 Tahun 2015 tentang Izin Penyelenggaraan Program Studi Ekonomi Syariah pada program sarjana PTKIS Tahun 2015.
11. Keputusan Ketua Yayasan Pendidikan Auliaurrasyidin Tembilahan Nomor 19/KPTS/YPA/VI/2020, tentang Pengangkatan Ketua STAI Auliaurrasyidin Tembilahan Masa Jabatan 2020-2024.

12. Keputusan BAN-PT Nomor 1157/SK/BAN-PT/Akred/S/IV/2019 tentang Status Akreditasi dan Peringkat Terakreditasi Program Studi Ekonomi Syariah.

Memperhatikan : Keputusan Ketua STAI Auliaurrasyidin Tembilahan Nomor 168/SK/STAI-URD/V/2007 dan Rapat Penetapan Pembimbing Skripsi Mahasiswa tanggal 25 Februari 2021.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
Pertama : Menetapkan Judul Skripsi Mahasiswa pada kolom (2) dan sebagai Pembimbing Skripsi pada kolom (3) untuk Skripsi Mahasiswa pada kolom (4) seperti terlampir pada Lampiran I Keputusan ini;
- Kedua : Sebelum melaksanakan penelitian dan penulisan skripsi, kepada mahasiswa yang bersangkutan wajib memaparkan proposal skripsi pada seminar proposal skripsi yang dihadiri oleh Dosen dan Mahasiswa.
- Ketiga : Peraturan tentang seminar proposal skripsi diatur dengan Peraturan Ketua STAI Auliaurrasyidin.
- Keempat : Dalam melaksanakan penelitian dan penulisan Skripsi mahasiswa berpedoman pada peraturan yang berlaku di STAI Auliaurrasyidin.
- Kelima : Setelah Halaman Judul pada Skripsi mahasiswa wajib dicantumkan lembar pernyataan yang ditandatangani oleh mahasiswa diatas materai Rp. 6000,- seperti terlampir pada lampiran II.
- Keenam : Bimbingan yang diberikan oleh Pembimbing berdasarkan pada Peraturan Penulisan dan Penilaian Skripsi pada STAI Auliaurrasyidin Tembilahan dan Buku Pedoman Penulisan Skripsi.
- Ketujuh : Dalam melaksanakan tugasnya Dosen Pembimbing menerima honorarium berdasarkan peraturan perundangan yang berlaku;
- Kedelapan : Segala biaya yang timbul akibat Keputusan ini dibebankan kepada STAI Auliaurrasyidin Tembilahan;
- Kesembilan : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan jika dikemudian hari terdapat kekeliruan, akan diadakan perbaikan seperlunya;
- PETIKAN : Keputusan ini masing-masing diberikan kepada yang bersangkutan.

DITETAPKAN DI : TEMBILAHAN
PADA TANGGAL : 26 FEBRUARI 2021

KETUA,



DR. H. MUHAMMAD RIZKI, S.Pd.I., M.Pd.I.
No. 2105068302

LAMPIRAN I : KEPUTUSAN KETUA STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN

NOMOR : 058/KPTS/STAI-AUR/II/2021
TANGGAL : 26 FEBRUARI 2021

NO.	JUDUL SKRIPSI MAHASISWA	PEMBIMBING	NAMA DAN NIRM MAHASISWA	KET.
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	PRODUKSI TEMPE KEDELAI BAPAK AMIRUDIN DI KOTA TEMBILAHAN DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM.	SERI YANNI SIAGIAN, S.Pd.I., M.Pd.	ANNA NURHAYATI 1209.17.08246	

DIYETAPKAN DI : TEMBILAHAN
PADA TANGGAL : 26 FEBRUARI 2021

KETUA

SYARIFUDIN S.Pd.I., M.Pd.I.
2105068302

Catatan Lapangan

Hari / tanggal : Senin, 4 Januari 2021

Pukul : 10.00 WIB

Sub Konsep : Survei lokasi dan wawancara singkat

Pengamat : Minggu Pertama

Petunjuk : diisi oleh peneliti pada saat melakukan pengamatan di lapangan dengan kejadian yang terjadi pada saat proses pelaksanaan tindakan berlangsung yang tidak terekam di lembar wawancara

- Pekerja yang hadir: 3 orang
- Keadaan tempat produksi: proses pembuatan tempe kedelai
- Pekerja yang mencuci kedelai: 1 orang
- Pekerja yang meragi kedelai: 1 orang
- Pekerja yang melakukan pengemasan: 2 orang

Peneliti



Anna Nurhayati

NIRM. 1209.17.08246

Catatan Lapangan

Hari / tanggal : Sabtu, 29 Mei 2021

Pukul : 09.00 WIB

Sub Konsep : Wawancara

Pengamat : Minggu Kedua

Petunjuk : diisi oleh peneliti pada saat melakukan pengamatan di lapangan dengan kejadian yang terjadi pada saat proses pelaksanaan tindakan berlangsung yang tidak terekam di lembar wawancara

- Pekerja yang hadir: 3 orang
- Keadaan tempat produksi: proses pembuatan tempe kedelai
- Pekerja yang mencuci kedelai: 1 orang
- Pekerja yang meragi kedelai: 1 orang
- Pekerja yang melakukan pengemasan: 2 orang

Peneliti



Anna Nurhayati

NIRM. 1209.17.08246

Catatan Lapangan

Hari / tanggal : Jum'at, 4 Juni 2021

Pukul : 11.00 WIB

Sub Konsep : Wawancara

Pengamat : Minggu Ketiga

Petunjuk : diisi oleh peneliti pada saat melakukan pengamatan di lapangan dengan kejadian yang terjadi pada saat proses pelaksanaan tindakan berlangsung yang tidak terekam di lembar wawancara

- Pekerja yang hadir: 3 orang
- Keadaan tempat produksi: proses pembuatan tempe kedelai
- Pekerja yang mencuci kedelai: 1 orang
- Pekerja yang meragi kedelai: 1 orang
- Pekerja yang melakukan pengemasan: 2 orang

Peneliti



Anna Nurhayati

NIRM. 1209.17.08246

Catatan Lapangan

Hari / tanggal : Kamis, 10 Juni 2021

Pukul : 09.00 WIB

Sub Konsep : Dokumentasi proses pembuatan tempe kedelai

Pengamat : Minggu Keempat

Petunjuk : diisi oleh peneliti pada saat melakukan pengamatan di lapangan dengan kejadian yang terjadi pada saat proses pelaksanaan tindakan berlangsung yang tidak terekam di lembar wawancara

- Pekerja yang hadir: 3 orang
- Keadaan tempat produksi: proses pembuatan tempe kedelai
- Pekerja yang mencuci kedelai: 1 orang
- Pekerja yang meragi kedelai: 1 orang
- Pekerja yang melakukan pengemasan: 2 orang

Peneliti



Anna Nurhayati

NIRM. 1209.17.08246

FOTO HASIL DOKUMENTASI PENELITIAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 2. Proses perebusan kacang kedelai





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 4. Proses pencucian kacang kedelai.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 5. Proses penaburan ragi.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 6. Kacang kedelai yang dimasukkan ke dalam plastik oleh para pekerja



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 7. Penimbangan Kacang kedelai



Gambar 8. Perekatan kacang kedelai yang telah di masukkan ke plastik



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 9. Tempe Hasil produksi yang belum jadi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



Gambar 10. Tempe kedelai yang telah jadi

STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seijin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



Gambar 11. Wawancara dengan Pak Amirudin (Informan 1), Pemilik Tempat Produksi Tempe Kedelai di Jalan Prof M Yamin SH, Tembilahan

STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Hak Cipta Milik STAI Auliaurasyidin Tembilahan



Gambar 12. Wawancara dengan bu Misnah (Informan 2), Pemilik di Tempat Produksi Tempe Kedelai di Jalan Pelita Jaya, Tembilahan



Gambar 13. Wawancara dengan bu Nasuti (Informan 3), Pemilik di Tempat Produksi Tempe Kedelai di Jalan Mandala, Tembilahan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masa
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar STAI Auliaurrasyidin Tembilahan
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa seizin STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



Hak Cipta Milik STAI Auliaurrasyidin Tembilahan



Gambar 14. Wawancara dengan Ibu Amah (Informan 4), Pemilik di Tempat Produksi Tempe Kedelai di Jalan Lingkar I, Tembilahan

STAI AULIAURRASYIDIN
TEMBILAHAN



DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Anna Nurhayati, lahir di Pulau Cawan Kecamatan Mandah Kabupaten Indragiri Hilir Riau pada tanggal 3 Februari 1999. Penulis adalah putri dari pasangan Alm. Marjani dan Normah Asmara yang lahir sebagai anak ketiga dari tiga bersaudara.

Riwayat pendidikan penulis bermula di Sekolah Dasar Negeri 020 Tembilahan yang tamat pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Tembilahan Hulu yang diselesaikan pada tahun 2014. Setelah

itu penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Tembilahan yang tamat pada tahun 2017. Penulis melanjutkan ke jenjang perguruan tinggi pada tahun 2017 tepatnya disalah satu sekolah tinggi di Tembilahan yaitu Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Auliaurasyidin Tembilahan di Program Studi Ekonomi Syari'ah. Pada bulan September hingga Oktober 2020 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) di Desa Tanjung Pasir I Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir dan telah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. MADAS Elektikal Kontraktor Tembilahan pada bulan Mei hingga April 2021.

Alhamdulillah pada tahun 2021 penulis menyelesaikan pendidikan sarjana (S1) di Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Auliaurasyidin Tembilahan. Dengan demikian penulis berhak menyandang gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E).

STAI AULIAURASYIDIN
TEMBILAHAN