

YAYASAN LEMBAGA PENDIDIKAN ISLAM RIAU

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

**INDUSTRI PENGOLAHAN TERASI UDANG DI BAGAN SIAPIAPI
KELURAHAN BAGAN BARAT KECAMATAN BANGKO KABUPATEN
ROKAN HILIR DALAM TINJAUAN
EKONOMI ISLAM**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Melengkapi Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau*



OLEH :

WIRDATUL JANNAH
NPM 182310430

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS AGAMA ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU**

2022



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

الجامعة الإسلامية الريفية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

BERITA ACARA UJIAN MEJA HIJAU / SKRIPSI

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau Pekanbaru tanggal 26 Agustus 2022 Nomor : ⁴⁰⁸ /Kpts/Dekan/FAI/2022, maka pada hari ini Jum'at Tanggal 26 Agustus 2022 telah dilaksanakan Ujian Meja Hijau/Skripsi Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau :

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Nama | : Wirdatul Jannah |
| 2. NPM | : 182310331 |
| 3. Program Studi | : Ekonomi Syariah (S.1) |
| 4. Judul Skripsi | : Industri Pengolahan Terasi Udang di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam |
| 5. Waktu Ujian | : 10.00 – 11.00 WIB |
| 6. Lulus Yudicium / Nilai | : 87,26 (A) |
| 7. Keterangan lain | : Ujian berjalan dengan lancar dan aman |

PANITIA UJIAN

Ketua


Boy S. Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP

Dosen Penguji :

- | | | |
|---|-----------|--|
| 1. Boy S. Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP | : Ketua |  |
| 2. Dr. Zulkifli, MM, ME, Sy | : Anggota |  |
| 3. Marina Zulfa, SE, I, ME, Sy | : Anggota |  |

Dekan

Fakultas Agama Islam UIR,


Dr. Zulkifli, M.M., M.E. Sy
NIDN : 1025066901



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang sudah dimunaqasahkan dalam sidang sarjana (S1) Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau:

Nama : Wirdatul Jannah
NPM : 182310430
Jurusan : Ekonomi Syariah
Pembimbing : Boy Syamsul Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP
Judul Skripsi : Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

Skripsi ini dapat diterima oleh Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1).

PANITIA UJIAN SKRIPSI TIM PENGUJI Ketua

Boy Syamsul Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., Awp
NIDN. 1012097002

Penguji I

Dr. Zukifli, M.M., M.E. Sy
NIDN. 1025066901

Penguji II

Marina Zulfa, S.E.I., M.E. Sy
NIDN. 1023048401

Diketahui Oleh,
Dekan Fakultas Agama Islam
Universitas Islam Riau

Dr. Zulkifli, M.M., M.E. Sy
NIDN. 1025066901



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

الجامعة الإسلامية الريفية

Alamat: Jalan Kahrudin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Wirdatul Jannah
NPM : 182310430
Jurusan : Ekonomi Syariah
Pembimbing : Boy Syamsul Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP
Judul Skripsi : Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

Skripsi ini dapat diterima dan disetujui untuk dimunaqasahkan dalam sidang panitia ujian sarjana (S1) pada Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau dan memenuhi persyaratan dan tugas- tugas yang ditetapkan.

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Boy Syamsul Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP
NIDN. 1012097002

Turut Menyetujui,

Ketua Program Studi
Ekonomi Syariah

Muhammad Arif, S.E., M.M
NIDN. 1028048801

Dekan
Fakultas Agama Islam

Dr. Zulkifli, M.M., M.E. Sy
NIDN. 1025066901



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

الجامعة الإسلامية الريفية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

Skripsi ini diterima dan disetujui untuk dimunaqasahkan oleh Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana (S1).

Boy S. Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP

Sponsor

Muhammad Arif, S.E., M.M.

Ketua Program Studi





UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

إِجْمَاعَةُ الْإِسْلَامِيَّةِ الرَّيَوِيَّةِ

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Telah dilaksanakan bimbingan skripsi terhadap:

Nama : Wirdatul Jannah
NPM : 182310430
Jurusan : Ekonomi Syariah
Pembimbing : Boy Syamsul Bakhri, S.E., M.Sc., Ak., AWP
Judul Skripsi : Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

Dengan rincian sebagai berikut:

No	Tanggal	Dosen Pembimbing	Berita Bimbingan	Paraf
1	11 Desember 2021	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	Perbaikan BAB I	
2	16 Desember 2021	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	Perbaikan BAB II	
3	10 Januari 2021	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	Perbaikan BAB III	
4	14 Februari 2021	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	Perbaikan Sistematika Penulisan	
5	18 Februari 2021	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	ACC Proposal	
6	28 Juli 2022	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	Perbaikan BAB IV	
7	10 Agustus 2022	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	Perbaikan BAB V	
8	15 Agustus 2022	Boy Syamsul Bakhri, S.E., M., Sc., Ak., AWP	ACC Munaqasah	

Pekanbaru, 29 Agustus 2022
Diketahui Oleh,
Dekan Fakultas Agama Islam



Dr. Zulkifli, M.M., M.E.Sy
NIDN. 1025066901

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wirdatul Jannah
NPM : 182310430
Program Studi : Ekonomi Syariah
Judul : Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

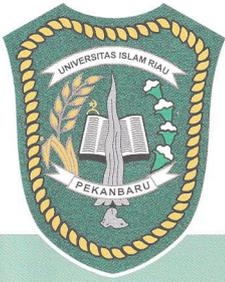
Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat adalah benar hasil karya sendiri dan dapat dipertanggung jawabkan bila kemudian hari ternyata skripsi yang saya buat adalah plagiat atau hasil karya oranglain dan saya bersedia ijazah saya dicabut oleh Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau (UIR).

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Pekanbaru, 19 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan



Wirdatul Jannah
NPM: 182310430



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS AGAMA ISLAM

الجامعة الإسلامية الريفية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: fai@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIAT

Nomor: 2470 /A-UIR/5-FAI/2022

Dekan Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau menerangkan bahwa mahasiswa dengan identitas berikut:

Nama	Wirdatul Jannah
NPM	182310430
Program Studi	Ekonomi Syariah

Judul Skripsi:

Industri Pengolahan Terasi Udang di Bagam Siapiapi Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

Dinyatakan telah memenuhi syarat batas maksimal plagiasi 30% pada setiap sub bab naskah skripsi yang disusun dan dicek oleh petugas yang ditunjuk Dekan. Surat keterangan ini digunakan sebagai persyaratan untuk ujian Skripsi.

Demikian surat keterangan diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 23 Agustus 2022

an. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik


Dr. Syahraini Tambak, S.Ag., M.A.

NPK : 12 08 02 488

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya sehingga penulis diberikan kesempatan dan kemampuan untuk menyelesaikan penulisan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (SE) pada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau.

Sholawat beserta salam semoga tetap tercurah bagi Nabi Muhammad SAW dan selaku umat Islam semoga kita mampu menjalankan setiap sunnah Rasul termasuk sunnah dalam bidang pengembangan ekonomi umat berdasarkan Syariah Islam sebagaimana yang dicontohkannya beserta para sahabat, tabi'it dan tabi'in.

Seperti yang kita ketahui bahwa industri kecil di Indonesia makin berkembang pesat khususnya pada masyarakat muslim yang tinggal dibagian pesisir. Salah satu jenis industri kecil yang berkembang saat ini adalah industri terasi udang. Industri terasi udang merupakan sebuah usaha untuk pengolahan udang dimana didalam pengolahan terdapat perubahan bentuk dari udang tersebut. Hasil olahan juga sebagai sumber penghasilan tambahan bagi petani atau nelayan. Dalam rangka untuk membantu perkembangan industri kecil di Indonesia dengan masyarakat mayoritas muslim, maka diperlukan pengetahuan dan pemahaman bagi pelaku usaha industri kecil tentang kehalalan produk yang akan diolah.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari tentunya masih banyak terdapat kekurangan. Dengan keterbatasan kemampuan dan cakrawala berpikir serta keterbatasan waktu dan kesempatan, akhirnya penulis dapat menyelesaikan

skripsi ini dengan judul : “INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGOLAHAN TERASI UDANG DI BAGAN SIAPIAPI , KELURAHAN BAGAN BARAT, KECAMATAN BANGKO, KABUPATEN ROKAN HILIR DALAM TINJAUAN EKONOMI ISLAM”.

Dalam penulisan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan motivasi secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis menyampaikan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Kepada kedua orang tua saya tercinta, Ayahanda Alm. Nasrudin, dan Ibunda Basrah yang senantiasa selalu memberikan semangat, dukungan, dan do'a dengan penuh keikhlasan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Rektor Universitas Islam Riau yaitu Bapak Prof. Dr. Syafrinaldi, SH., MCL.
3. Dekan Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau Bapak Dr. Zulkifli, MM.,M.E. Sy.
4. Ketua Kaprodi Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau Bapak Muhammad Arif, S.E.,M.M.
5. Bapak Boy Syamsul Bahri, S.E., M.Sc., Ak selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan sehingga skripsi dapat diselesaikan dengan baik.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau, yang telah memberikan ilmu dan berbagai pengalaman selama penulis belajar di Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran saya harapkan sebagai proses perbaikan selanjutnya. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Pekanbaru, Agustus 2022

Penulis

Wirdatul Jannah
NPM :18232104

ABSTRAK

INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGOLAHAN TERASI UDANG DI BAGAN SIAPIAPI KELURAHAN BAGAN BARAT, KECAMATAN BANGKO, KABUPATEN ROKAN HILIR DALAM TINJAUAN EKONOMI ISLAM

WIRDATUL JANNAH
182310430

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan pengolahan terasi udang dalam tinjauan ekonomi Islam di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. Apakah industri atau pengrajin pengolahan terasi udang sudah sesuai dengan produksi dalam ekonomi Islam. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pelaksanaan pengolahan terasi udang dalam tinjauan ekonomi Islam di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. Jenis penelitian ini adalah penelitian Kualitatif. Dalam mendapatkan data yang valid, peneliti menggunakan sumber data primer dan sekunder. Metode yang digunakan dalam mengumpulkan datanya adalah metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Peneliti melakukan wawancara dengan 10 tempat industri pengolahan terasi udang dengan 20 orang responden. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa Dari hasil faktor-faktor Produksi Dalam Islam Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam, pengrajin memanfaatkan tanah untuk tempat proses pengolahan terasi udang, pengrajin yang bersikap adil kepada tenaga kerja dan pekerja tidak pernah merasa dirugikan. Dari hasil prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam, diketahui industri atau pengrajin menggunakan bahan dasar udang yang merupakan hewan halal untuk dikonsumsi oleh umat muslim, menggunakan bahan utama sesuai dengan kebutuhan, menggunakan sebagian hasil penjualan terasi untuk bersedekah, dan membayar zakat, dan mengelola udang dengan tidak berlebihan.

Kata kunci : Industri, Pengolahan Terasi Udang, Tinjauan Ekonomi Islam

ABSTRACT

THE SHRIMP PASTE PROCESSING INDUSTRY IN BAGAN SIAPIAPI WEST BAGAN VILLAGE, BANGKO DISTRICT, ROKAN HILIR REGENCY IN THE ISLAMIC ECONOMIC REVIEW

WIRDATUL JANNAH

182310430

This study aims to investigate how the implementation of shrimp paste processing in the Islamic economic review in Bagan Siapiapi, West Bagan Village, Bangko District, Rokan Hilir Regency and to investigate whether the shrimp paste processing industry or the entrepreneurship are in accordance with the production process in the Islamic economics. The problem formulation of the study is how the implementation of shrimp paste processing in the Islamic economic review in Bagan Siapiapi, West Bagan Village, Bangko District, Rokan Hilir Regency. This is a qualitative study. The data sources of the study are primary and secondary data. The data collection techniques of the study are observation, interviews, and documentation. The interviews were conducted with 20 informants from 10 places of shrimp paste processing industry. Based on the results of the study, it can be concluded that from the aspect of production factors in Islam, the shrimp paste processing industry in Bagan Siapiapi, West Bagan Village, Bangko District, Rokan Hilir Regency, in the Islamic Economic Review, the entrepreneurs use land for processing shrimp paste, the entrepreneurs are fair to workers and the workers never feel disadvantaged. From the aspect of the production principles in Islam on the shrimp paste Processing Industry in Bagan Siapiapi, West Bagan Village, Bangko District, Rokan Hilir Regency, it is known that the industry or the entrepreneurs use the basic ingredients of shrimp which is included in halal animals for consumption by Muslims, use the main ingredients according to the needs, donate some of the profits from the sale of shrimp paste for charity and pay zakat, and manage the shrimp in moderation.

Keywords: Industry, Shrimp Paste Processing, Islamic Economic Review

صناعة معالجة معجون الروبيان في باجان سيابايي بقرية باجان الغربية، مديرية بانجكو،
منطقة روكان هيلير في مراجعة الاقتصاد الإسلامي

وردة الجنة

١٨٢٣١٠٤٣٠

هذا البحث يهدف إلى معرفة كيفية تنفيذ معالجة معجون الروبيان في مراجعة الاقتصاد الإسلامي في باجان سيابايي بقرية باجان الغربية، مديرية بانجكو، منطقة روكان هيلير. هل تتناسب صناعة معجون الروبيان مع الإنتاج في الاقتصاد الإسلامي. والسؤال المطروح في هذا البحث كيف تنفيذ معالجة معجون الروبيان في مراجعة الاقتصاد الإسلامي في باجان سيابايي بقرية باجان الغربية، مديرية بانجكو، منطقة روكان هيلير. ونوع هذا البحث هو بحث كيفي. وللحصول على البيانات الصالحة، استخدمت الباحثة مصادر البيانات الأساسية والثانوية. وطرق استخدام لجمع البيانات ملاحظة ومقابلة وتوثيق. قد قامت الباحثة بالمقابلة مع ١٠ مصانع لمعالجة معجون الروبيان ويكون عدد المخبرين ٢٠ شخصا. وبناء على نتيجة البحث، استنتج ما يلي: نظرا إلى نتائج عوامل الإنتاج في الإسلام، عرف بأن في صناعة معالجة معجون الروبيان في باجان سيابايي بقرية باجان الغربية، مديرية بانجكو، منطقة روكان هيلير في مراجعة الاقتصاد الإسلامي يجعل الحرفيون الأرض مكانا لصناعة معجون الروبيان، والحرفيون منصفون للعمال، والعمال لا يشعرون بالحرمان. وبناء على مبادئ الإنتاج في الإسلام، عرف بأن الحرفيين يستخدمون الروبيان كالمكونات الأساسية وهي حيوانات حلال يستهلكها المسلمون، ويستخدمون المكونات الأساسية وفقا لاحتياجاتهم، ويستخدمون جزءا من مبيعات معجون الروبيان للأعمال الخيرية، ويدفعون الزكاة، ويتعاملون مع الروبيان باعتدال.

الكلمات المفتاحية: صناعة، معالجة معجون الروبيان، مراجعة الاقتصاد الإسلامي

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Masalah	6
C. Perumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Kegunaan Penelitian.....	6
F. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Produksi.....	8
1. Pengertian Produksi	8
2. Fungsi Produksi	9
3. Tujuan Produksi.....	10
4. Faktor-Faktor Produksi dalam Islam	11

5. Prinsip-Prinsip Produksi Dalam Islam.....	14
B. Industri	15
1. Pengertian Industri.....	15
2. Pengertian Industri Rumah Tangga	16
3. Tujuan Industri Rumah Tangga	17
4. Kriteria industri Rumah Tangga.....	17
C. Terasi.....	18
1. Pengertian Terasi Udang.....	18
2. Bahan Baku Terasi Udang.....	18
3. Proses pembuatan terasi udang.....	19
4. Persyaratan Mutu dan Keamanan Terasi Udang	22
D. Penelitian Relevan.....	22
E. Konsep Operasional	23
F. Kerangka Berpikir.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Subjek dan Objek Penelitian	27
D. Informan Penelitian.....	27
E. Sumber Data Penelitian.....	31
F. Teknik Pengumpulan Data.....	32
G. Teknik Pengolahan Data	34

H. Teknik Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	36
1. Letak Geografis Kelurahan Bagan Barat.....	36
2. Letak Demografis Kelurahan Bagan Barat.....	36
B. Deskripsi Umum Temuan Penelitian	37
C. Pembahasan Hasil Penelitian	79
BAB V PENUTUP.....	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran.....	84
DAFTAR KEPUSTAKAAN	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 : Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Terasi Udang	22
Tabel 2.1 : Penelitian Relevan.....	22
Tabel 3.1 : Konsep Operasional.....	23
Tabel 4.1 : Jadwal dan Waktu Penelitian.....	26
Tabel 4.2 : Jumlah Penduduk Kelurahan Bagan Barat	37
Tabel 5.1 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	38
Tabel 5.2 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	42
Tabel 5.3 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	46
Tabel 5.4 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	50
Tabel 5.5 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	54
Tabel 5.6 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	58
Tabel 5.7 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	63
Tabel 5.8 : Hasil Wawancara kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	67
Tabel 5.9 : Hasil Wawancara Kepada Industri Pengolahan Terasi Udang.....	71
Tabel 5.10 : Hasil Wawancara Kepada Industri Pengolahan Terasi Udang...	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Kerangka Berpikir.....24



Dokumen ini adalah Arsip Miik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Keputusan Dekan Fakultas Agama Islam Tentang Penetapan Dosen Pembimbing Penulisan Skripsi Mahasiswa Fakultas Agama Islam Universitas Islam Riau
- Lampiran 2 : Pedoman Wawancara
- Lampiran 3 : Daftar Pertanyaan Wawancara
- Lampiran 4 : Surat Permohonan Izin Penelitian
- Lampiran 5 : Surat Balasan Izin Penelitian
- Lampiran 6 : Surat Bukti Terjemahan Abstrak
- Lampiran 7 : Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 8 : Hasil Turnitin



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan sektor perikanan ialah bagian dari pembangunan nasional yang hakikatnya berupaya dalam pendayagunaan sumber daya secara optimal. Pada aplikasi pengembangan serta peningkatan sektor perikanan tidak hanya ditekankan pada perbaikan dan penyediaan sarana fisik, tetapi yang paling utama ialah pembangunan sumber daya manusia menjadi unsur penggerak dalam meningkatkan produktifitas.

Secara umum pembangunan sektor perikanan itu sendiri bertujuan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat dengan membuka lapangan pekerjaan serta menambah pendapatan warga. Hal ini dapat dilihat dari adanya stabilitas sosial ekonomi masyarakat yang menonjol terutama di wilayah yang dekat dengan sungai atau laut.

Industri yang terus bertambah saat ini adalah industri rumah tangga, yang sangat diharapkan untuk meningkatkan nilai tambah mata pencarian masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan. Industri pedesaan terletak pada kriteria *resource based industry* yang dikontraskan dengan *foot loose industry*, yang amat dianjurkan mengingat bersifat mendukung dan menimbulkan dampak multiplier terhadap sektor pertanian dan industry yang berbasis pedesaan. Sedangkan *foot loose industry* cenderung menciptakan *enclave economy*, yakni tidak terintegrasinya industriya bersangkutan dengan industri lain dalam perekonomian (Kuncoro,2014:29)

Industri rumah tangga merupakan bagian industri kecil dan menengah yang perlu pembinaan agar menjadi usaha yang makin efisien serta mampu berkembang dengan sendirinya. Mampu meningkatkan peranannya dalam menyediakan barang dan jasa. Serta sebagai komponen yang baik agar terciptanya lapangan pekerjaan yang luas.

Menurut Marthon (2001) pada industri produksi merupakan urat nadi dalam kegiatan ekonomi. Tidak akan pernah ada kegiatan konsumsi, distribusi, ataupun perdagangan barang dan jasa tanpa diawali oleh proses produksi. Produksi merupakan proses untuk menghasilkan suatu barang dan jasa, atau proses peningkatan *utility* (nilai) suatu benda. Dalam istilah ekonomi, produksi merupakan suatu proses siklus kegiatan-kegiatan ekonomi untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan factor-faktor produksi (amal/kerja, modal, tanah) dalam waktu tertentu. (Fordeby, Adesy, 2016:247)

Didalam ajaran Islam ditemukan sejumlah ayat Al-Qur'an dan al-Hadis baik secara tersirat ataupun persurat menjelaskan pentingnya aktivitas produksi untuk kemaslahatan manusia, baik dirasakan secara individu ataupun masyarakat. Di antara ayat-ayat dan hadist tersebut yaitu terdapat dalam Qs-Hud ayat 37 sebagai berikut :

وَاصْنَعِ الْفُلْكَ بِأَعْيُنِنَا وَوَحْيِنَا وَلَا تُخَاطِبْنِي فِي الَّذِينَ ظَلَمُوا إِنَّهُمْ مُّغْرَقُونَ

Artinya :

“Dan buatlah bahtera itu dengan pengawasan dan petunjuk wahyu kami, dan janganlah kamu bicarakan dengan aku tentang orang-orang yang zalim itu, sesungguhnya mereka itu akan ditenggelamkan”. (Qs. Hud:37)

Dalam ekonomi Islam, produksi adalah adanya perintah untuk mencari sumber-sumber yang halal dan baik bagi produksi dan memproduksi dan memanfaatkan *output* produksi dijalan kebaikan tidak merugikan orang lain. Dengan demikian, penentuan *input* dan *output* dari produksi harus sesuai dengan ekonomi islam dan tidak mengarahkan kepada kerusakan yang menyebabkan sesuatu itu menjadi haram. (Karim, 2007:103)

Sebelum memproduksi suatu barang, seorang muslim harus memperhatikan apakah barang yang di produksi tersebut membawa manfaat ataukah mudharat, baik ataukah buruk, sesuai dengan nilai akhlaq atau tidak, dan apakah dalam batasan-batas yang halal ataukah termasuk yang dihaaramkan, sehingga nilai pekerjaannya tidak hanya mengejar keuntungan semata-mata. Pekerjaan yang digeluti harus pada bidang yang dihalalkan Allah SWT, tidak melampaui pada yang di haramkan. (Idil, 2015:42)

Dalam ajaran Islam, halal dan haram merupakan persoalan sangat penting dan dipandang sebagai inti keberagaman, karena setiap muslim yang akan melakukan atau menggunakan, terlebih lagi mengonsumsi sesuatu sangat dituntut oleh agama untuk memastikan terlebih dahulu kehalalan dan keharamannya, namun jika jelas keharamannya, harus di jauhkan dari diri seorang muslim. (Astuti, et.al, 2020: 25)

Kabupaten Rokan Hilir dalam sejarah dunia dikenal dengan kota nelayan yang terkenal sebagai pusat industry perikanan nomor 2 didunia, namun kini nyaris terlupakan. Kabupaten Rokan Hilir merupakan Kabupaten yang dulunya adalah Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau , di muara Sungai Rokan, pesisir

timur pulau Sumatera, menghadap kearah Selat Malaka. Berdasarkan catatan sejarah ekspor hasil ikan laut dan hasil laut lainnya, Kabupaten Rokan Hilir mencapai 60 % dari seluruh ekspor Indonesia berupa ikan segar, ikan kering, udang kering, dan hasil lainnya seperti terasi dan pupuk yang terbuat dari bahan ikan.

Hingga saat ini Industri yang sangat terkenal di Kabupaten Rokan Hilir adalah terasi. Pada dasarnya terasi merupakan hasil proses fermentasi dari ikan atau udang yang diolah sedemikian rupa sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada beberapa masakan khas nusantara seperti sambal terasi, dan beberapa hidangan lain yang sekiranya membutuhkan aroma terasi tersebut.

Menurut Badan Standar Nasional (2016) Secara umum cara produksi terasi yaitu dari hasil tangkapan yang telah disortir kemudian dipilih dan dipisahkan antara udang dan ikan lalu dibersihkan kemudian dilakukan proses penjemuran. Langkah berikutnya adalah penggilingan, udang yang telah kering kemudian digiling hingga halus sehingga teksturnya akan berupa gumpalan pasta yang pekat dan bau yang menyengat, dan juga lengket. Harus dimasak dan dibakar terlebih dahulu, sehingga cukup menyulitkan dalam proses penyimpanan dan penggunaannya. Pasta ini ditaburi garam. Teknik proses pengolahan terasi mencakup pencampuran adonan bahan terasi, fermentasi, penggilingan atau penumbukan, penjemuran dan pembentukan. Pengolahan ini telah disempurnakan dengan introduksi teknik penengrangan, penggilingan, dan pengemasan sebagai proses lanjutan dan dihasilkan terasi bubuk disediakan didalam kemasan 100 gr

yang aromanya sudah lebih dapat diterima, praktis mudah digunakan dan mudah disimpan.

Sementara itu pembuatan terasi yang dilakukan di Kabupaten Rokan Hilir yang telah penulis lihat secara langsung pada beberapa tempat produksi terasi di Jalan Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir dalam pengolahan terasi banyak yang tidak memperhatikan kesegaran udang. Udang yang digunakan adalah udang yang sudah busuk dan didalamnya banyak terdapat sampah-sampah yang terjaring bersama udang yang tidak dibuang dan mereka juga tidak membuang atau memisahkan antara udang dan ikan yang tercampur karena bagi mereka itu pekerjaan yang rumit dan cukup membuang waktu. Dalam proses penjemuran mereka juga tidak memperhatikan kebersihan seperti membiarkan binatang-binatang yang lewat disekitar tempat penjemuran terasi, selain itu dalam proses produksi terasi bagi mereka yang tidak menggunakan mesin mereka menggunakan kaki sebagai alat untuk menghancurkan udang tersebut.

Dilihat dari pengolahan produksi terasi di Kabupaten Rokan Hilir dan nilai-nilai produksi secara umum penulis menilai bahwa 9 kebanyakan dari mereka kurang atau tidak memperhatikan unsur-unsur yang dilarang oleh Allah SWT demi mendapatkan keuntungan yang besar. Seperti tidak memperhatikan kebersihan tempat atau kehalalan dari bahan-bahan yang digunakan untuk produksi terasi tersebut.

Untuk itu penulis tertarik untuk meneliti lebih dalam tentang produksi industri terasi di Kabupaten Rokan Hilir dengan judul penelitian :

“Industri Rumah Tangga Pengolahan Terasi Udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam”.

B. Pembatasan Masalah

Dikarenakan keterbatasan penulis, maka penulis membatasi lokasi penelitian hanya di Jalan Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kota Bagan Siapiapi, Kabupaten Rokan Hilir.

C. Perumusan Masalah

Setelah dilihat dari uraian latar belakang masalah tersebut di atas, maka dapat dikemukakan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Bagaimana Industri Rumah Tangga Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui bagaimana Industri Rumah Tangga Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

E. Kegunaan Penelitian

1. Hasil penelitian sebagai media informasi bagi pelaku usaha dalam mengembangkan usaha terasi

2. Penelitian ini diharapkan menambah wawasan dan referensi kepustakaan mengenai ilmu pengetahuan di bidang produksi Halal di kalangan masyarakat luas.

F. Sistematika Penulisan

Untuk mendapatkan gagasan singkat mengenai bagian-bagian yang akan dibahas dalam Penelitian ini, maka penulis mengungkap penguraiannya sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini merupakan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Pada bab ini akan dibahas mengenai konsep teori, penelitian relevan, konsep operasional, dan kerangka berpikir.

BAB III : METODE PENELITIAN

Berisikan penjelasan mengenai jenis penelitian, tempat dan waktu penelitian, subjek dan objek penelitian, sumber data penelitian, teknik pengumpulan data, teknik pengolahan data, dan teknik analisis.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada Bab ini tentang gambaran umum lokasi penelitian, Deskripsi umum temuan penelitian, dan Pembahasan Hasil Penelitian.

BAB V : PENUTUP

Pada Bab ini tentang Kesimpulan dan Saran dari hasil penelitian.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Produksi

1. Pengertian Produksi

Menurut Isnaini, et.al. (2015:49) produksi adalah bagian terpenting dari ekonomi islam disamping konsumsi, distribusi, dan redistribusi. Produksi merupakan suatu rangkaian kegiatan yang secara langsung maupun tidak langsung akan mempertinggi nilai guna suatu barang untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dengan kata lain, produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian yang dimanfaatkan oleh konsumen.

Kata produksi telah menjadi kata Indonesia setelah kata diserap kedalam pemikiran ekonomi bersama dengan kata distribusi dan konsumsi. Menurut kamus besar bahasa Indonesia, produksi diartikan sebagai proses mengeluarkan hasil atau penghasilan. Dalam kamus inggris-indonesia oleh Jhon M. Echols dan Hasan Sadily kata “*production*” secara linguistik mengandung arti penghasilan. (Adesy, 2016:249)

Didalam literatur ekonomi Islam berbahasa Arab, produksi adalah “*intaj*” dari akar kata “*nataja*”. Maka produksi dalam perspektif Islam, istilah bahasa Arabnya *Al-intaj fi manzur al-islam (production in islamic perspecti)*.

Produksi menurut as-sadr adalah usaha mengembangkan sumber daya alam agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. (Effendi, 2003:10)

Para ahli ekonomi mendefinisikan produksi sebagai menghasilkan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan. Atau secara konvensional, produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada. Terminologi produksi tidak ditemukan pada nash-nash, baik dalam Al-Quran maupun Hadist, akan tetapi, ada dua terminologi yang bisa dipakai dalam menjelaskan makna produksi, yaitu “*al-kasab*” atau “*al-intaj*”. (Adesy, 2016:250).

Dalam sistem ekonomi islam, semua kegiatan yang bersentuhan dengan proses produksi dan distribusi harus dalam kerangka halal. Karena itu, terkadang dalam sistem ekonomi islam ada pembatasan produksi terhadap barang-barang mewah dan bukan merupakan barang kebutuhan pokok. Dengan tujuan, untuk menjaga *resources* yang ada dan dapat dijadikan oleh produsen, (Sa’ad, 2004:43).

Halal menurut Departemen Agama yang dimuat dalam keputusan Menteri Agama Republik Indonesia nomor 518 Tahun 2001 tentang Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal adalah: “tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat islam”. (Wahyuni, et.al., 2020: 44)

2. Fungsi Produksi

Menurut Devi, (2018:41) ada dua jenis fungsi produksi yaitu menciptakan nilai guna dan menambah nilai guna. Dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Menciptakan Nilai Guna

Produksi berfungsi menciptakan nilai guna suatu barang. Pada awalnya bahan baku tidak memiliki nilai guna atau tidak dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Setelah diproses maka akan menghasilkan nilai juga tertentu yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Nilai guna suatu barang bisa berupa barang jadi yang siap pakai atau barang setengah jadi yang akan digunakan pada industri tingkat lanjut.

2. Menambah Nilai Guna

Kegiatan produksi juga dilakukan untuk menambah nilai guna suatu barang. Jadi pada awalnya sebuah barang sudah memiliki kegunaan tersendiri. Namun barang tersebut masih dikelola untuk menambah nilai guna dari barang tersebut. Menambah nilai guna suatu barang bisa menghilangkan fungsi awal sebuah benda atau menambahkan fungsi baru.

3. Tujuan Produksi

Menurut Devi, (2018:42) didalam bukunya juga mengatakan pada dasarnya tujuan produksi ada dua yaitu memenuhi kebutuhan masyarakat dan mendapatkan keuntungan dari kegiatan produksi tersebut. Dimana tujuan tersebut sebagai berikut:

1. Memenuhi Kebutuhan Masyarakat

Produksi barang untuk menghasilkan sebuah barang yang siap pakai.

Barang yang dibutuhkan masyarakat dalam memenuhi kebutuhannya.

2. Mencari Keuntungan

Selain dengan tujuan memenuhi kebutuhan masyarakat tentunya sebuah proses produksi juga mengharpkan keuntungan. Sebuah proses produksi biasanya membutuhkan modal. Sehingga setelah barang jadi hasil produksi sudah disalurkan kepada masyarakat diharapkan untuk mendapatkan margin keuntungan setelah pengeluaran semua biaya produksi termasuk upah tenaga kerja.

3. Meningkatkan mutu dan jumlah produksi

Produsen selalu berusaha memuaskan keinginan konsumen dengan berproduksi produsen mendapatkan kesempatan melakukan uji coba (eksperimen) untuk meningkatkan mutu sekaligus jumlah produksi agar lebih baik dari produksi sebelumnya.

4. Faktor-Faktor Produksi dalam Islam

Dalam istilah ekonomi, produksi merupakan suatu siklus kegiatan kegiatan ekonomi untuk menghasikan barang dan jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi dalam jangka waktu tertentu.

Didalam Al-Qur'an dijelaskan pentingnya produksi untuk kemaslahatan manusia, terdapat dalam Qs-Hud ayat 37 sebagai berikut :

وَاصْنَعِ الْفُلْكَ بِأَعْيُنِنَا وَوَحْيِنَا وَلَا تُخَاطِبْنِي فِي الَّذِينَ ظَلَمُوا إِنَّهُمْ مُّغْرَفُونَ

Artinya :

“Dan buatlah bahtera itu dengan pengawasan dan petunjuk wahyu kami, dan janganlah kamu bicarakan dengan aku tentang orang-orang yang zalim itu, sesungguhnya mereka itu akan ditenggelamkan”. (Qs. Hud:37)

Menurut Fauzia, (2014 : 118-122) terdapat beberapa faktor sebagai alat produksi yang berkaitan dengan *muqashid al-syariah*, yaitu :

1. Faktor Alam/Tanah

Tanah telah menjadi suatu faktor produksi terpenting sejak dahulu kala. Penekanan pada penggunaan tanah-tanah mati (*ihya' al-mawat*) menunjukkan perhatian Rasulullah SAW dalam penggunaan sumber daya bagi kemakmuran rakyat. Islam mempunyai komitmen untuk melaksanakan keadilan dalam hal pertanahan. Islam mengakui adanya kepemilikan aras sumber daya alam yang ada, dengan selalu mengupayakan penggunaan dan pemeliharaan yang baik atas sumber daya tersebut.

2. Faktor Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan *human capital* bagi suatu perusahaan. Di berbagai macam jenis produksi, tenaga kerja merupakan asset bagi keberhasilan suatu perusahaan. Kesuksesan suatu produksi terletak pada kinerja sumber daya manusia yang ada didalamnya, termasuk di antaranya kinerja para tenaga kerja.

3. Faktor Modal

Modal merupakan faktor yang sangat penting dalam suatu produksi. Tanpa adanya modal, produsen tidak akan bisa menghasilkan suatu barang atau jasa. Dalam islam, modal suatu usaha haruslah bebas dari riba.

4. Faktor Manajemen Produksi

Beberapa faktor di atas tidak akan menghasilkan suatu profit yang baik ketika tidak ada manajemen yang baik. Karena tanah, tenaga kerja, modal dan lainnya tidak akan bisa berdiri dengan sendirinya. Semua memerlukan suatu pengaturan yang baik, berupa organisasi, ataupun suatu manajemen yang bisa menerbitkan, mengatur, merencanakan, dan mengevaluasi segala kinerja yang akan dan telah dihasilkan.

5. Faktor Teknologi

Di era kemajuan produksi yang ada pada saat ini, teknologi mempunyai peranan yang sangat besar dalam sektor ini. Beberapa banyak produsen yang kemudian tidak bisa *survive* adanya kompetitor lainnya yang lebih banyak menghasilkan barang atau jasa jauh lebih baik, karena didukung oleh faktor teknologi.

6. Faktor Bahan Baku

Bahan baku terbagi menjadi dua macam, adakalanya bahan baku tersebut merupakan sesuatu yang harus didapat ataupun dihasilkan oleh alam, tanpa ada penggantinya. Ada juga yang memang dari alam akan tetapi bisa dicarikan bahan lain untuk mengganti bahan yang telah ada. Ketika seorang produsen akan memproduksi suatu barang atau jasa, maka yang harus dipikirkan adalah bahan baku. Karena jika bahan baku tersedia dengan baik, maka produksi akan berjalan dengan lancar, jika sebaliknya, maka akan menghambat jalannya suatu produksi.

5. Prinsip-Prinsip Produksi Dalam Islam

Dalam Fauzia, (2014 : 128) juga menyebutkan ada beberapa prinsip-prinsip dalam ekonomi islam yang juga berkaitan dengan *muqashid al-syariah*, antara lain :

1. Kegiatan produksi harus dilandasi dengan *muqashid al-syariah*. Yaitu tidak memproduksi barang atau jasa yang bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.
2. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan kebutuhan, yaitu *dlaruriyat*, *hajiyyat*, dan *tahsiniyat*.
 - a. Kebutuhan *dlaruriyat* (kebutuhan primer) merupakan kebutuhan yang harus ada dan terpenuhi karena bisa mengancam keselamatan manusia. Pemenuhan kebutuhan *dlaruriyat* terbagi menjadi lima yang diperlukan sebagai keselamatan agama, keselamatan nyawa, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan keturunan, terjaga dan terlindungnya harga diri dan kehormatan seseorang, serta keselamatan perlindungan harta dan kekayaan.
 - b. Kebutuhan *hajiyyat* (kebutuhan sekunder) merupakan kebutuhan diperlukan manusia, namun tidak terpenuhi kebutuhan hingga mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kerusakan.
 - c. Kebutuhan *tahsiniyat* (kebutuhan tersier) merupakan kebutuhan manusia yang mendukung kemudahan dan kenyamanan hidup manusia.

3. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, social, zakat, sedekah, infak, dan wakaf.
4. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, berlebihan, dan merusak lingkungan.
5. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.

B. Industri

1. Pengertian Industri

Bedasarkan etimologi, kata “industri” berasal dari bahasa Inggris “*industry*” yang berasal dari bahasa Prancis kuno “*industrie*” yang berarti “aktivitas atau kerajinan”. Namun kini dengan perkembangan tata bahasa dan ilmu pengetahuan maka industri dapat didefinisikan secara spesifik lagi. Industri adalah bidang yang menggunakan keterampilan, dan ketekunan kerja, dan penggunaan alat-alat dibidang pengolahan hasil-hasil bumi, dan distribusinya sebagai dasarnya. Maka industri umumnya dikenal sebagai mata rantai.

Seperti yang diungkapkan oleh Badan Pusat Statistik (2005:4) dalam Kiki, (2017:163) industri adalah suatu kegiatan pengubahan barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi, atau dari yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya.

Pengertian industri menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.5 Tahun 1984 tentang perindustrian. Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan atau barang jadi

menjadi barang dengan nilai tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasa industri.

2. Pengertian Industri Rumah Tangga

Industri rumah tangga (*home industry*) yang lebih sering diistilahkan industri kecil atau usaha kecil merupakan sebuah usaha mencari manfaat dan faedah dari sebuah barang hingga dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan dan dapat dikerjakan dirumah. Dalam defenisi ini industri rumah tangga juga termasuk dalam kerajinan tangan , sehingga dapat diartikan sebagai suatu usaha untuk pengolahan dimana didalamnya terdapat perubahan bentuk dari suatu barang. Kegiatan kerajinan rumah tangga ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa, yaitu sebagai sumber penghasilan tambahan. Salah satu tujuan industri rumah tangga adalah guna mengembangkan kegiatan ekonomi daerah tersebut, dan untuk mengembangkan kerajinan rakyat. Dalam pembangunan industri, pemerintah sangat besar sekali manfaatnya. Untuk itu arahan, binaan, bantuan modal, latihan serta bantuan pembangunan pada sektor industri kecil sangat diharapkan. Husna dan Syahda (2019:49)

Menurut Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah pada bab 1 pasal 1 bahwa usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung ataupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.

3. Tujuan Industri Rumah Tangga

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah pada bab II pasal 2 bertujuan menumbuhkan dan mengembangkan usahanya dalam rangka membangun perekonomian nasional berdasarkan demokrasi ekonomi yang berkeadilan. Pada bagian kedua pasal 5 juga disebutkan tujuan pemberdayaan usaha kecil adalah menumbuhkan dan mengembangkan kemampuan usaha kecil menjadi usaha yang tangguh dan mandiri dan meningkatkan peran usaha kecil dalam pembangunan daerah, penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, dari pengentasan rakyat dari kemiskinan. (PPRI.20:2008)

4. Kriteria industri Rumah Tangga

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah pada bab IV pasal 6 kriteria usaha kecil sebagai berikut :

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Kriteria sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan b, nilai nominalnya dapat diubah sesuai dengan Peraturan Presiden. (PPRI.20 :2008)

C. Terasi

1. Pengertian Terasi Udang

Terasi adalah suatu jenis penyedap makanan berbentuk pasta, berbau khas hasil fermentasi udang, ikan, atau campuran keduanya dengan garam atau bahan tambahan lain. Pasta ikan atau udang biasanya terbuat dari berbagai jenis ikan air tawar dan laut serta udang. (Artanti, et.al. 2019:56)

Menurut Badan Standar Nasional (2016) terasi udang adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar, atau kering atau campurannya yang difermentasi. Produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rebon atau udang segar atau kering atau campurannya dengan atau tanpa tambahan bahan lainnya dengan perlakuan penggaraman, pengeringan penggilingan, dan fermentasi. Terasi udang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi, menghasilkan aroma yang khas dan rasa yang sangat gurih dan juga memiliki nilai jual tinggi dari pada terasi ikan.

2. Bahan Baku Terasi Udang

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia bagian 2 tahun 2009 tentang Bahan Baku Utama Untuk Membuat Terasi adalah udang segar dan udang kering. Jenis bahan baku yang digunakan yaitu udang rebon.

Bahan baku secara organoleptik mempunyai karakteristik sebagai berikut :

- ❖ Kenampakan : utuh, bersih, warna spesifik jenis
- ❖ Bau : spesifik jenis
- ❖ Tekstur : padat, kompak

Bahan penolong yang digunakan yaitu air dan es. Bahan utama lainnya yang digunakan adalah garam. Peralatan yang digunakan untuk membua terasi udang adalah alat penggiling, alat pengering, bak / ember plastik, meja proses, pengaduk dan timbangan. Persyaratan untuk peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan terasi udang tidak menelupas, tidak berkarat, tidak merupakan pencemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, sesudah, dan selama digunakan. (SNI.2716:2009)

3. Proses pembuatan terasi udang

Pada penelitian ini bahan dasar yang digunakan yaitu udang. Bahan utama pada proses pembuatan terasi adalah udang rebon dengan ditambahkan garam dan juga pewarna agar terasi yang dihasilkan lebih menarik, dengan cara diawetkan agar terasi bertahan lebih lama.

Pengawetan yang dilakukan pada pembuatan terasi adalah dengan cara fermentasi. Fermentasi merupakan suatu proses penguraian dengan cara biologis atau semi biologis dari senyawa-senyawa yang lebih sederhana dengan keadaan terkontrol. Bahan pangan yang difermentasikan merupakan proses produksi yang paling penting pada proses pembuatan terasi. Bahan pangan yang difermentasikan memiliki aroma dan tekstur yang lebih baik, karena lamanya proses penyimpanan, selama fermentasi berlangsung, protein udang dihidrolisis menjadi asam-asam emino dan peptida, lalu asam-asam amino tersebut akan terurai menjadi zat-zat yang berperan dalam membentuk cita rasa, kandungan asam emino glutamate

yang tinggi terdapat pada fermentasi terasi menyebabkan terasi enak sebagai zat bumbu. (Wahdayani, et.al. 2019:2)

Menurut Dwi, (2014:54) proses pembuatan terasi dilakukan dengan membersihkan udang terlebih dahulu dari kotoran yang menempel pada udang, kemudian udang dicampur secara merata dengan garam, udang dimasukkan kedalam alat penggiling sedikit demi sedikit dicampurkan dengan sedikit air agar adonan tidak menggumpal. Lalu adonan yang telah digiling halus diletakkan di wadah atau alat penjemur untuk tahap penjemuran pertama. Penjemuran dilakukan selama kurang lebih 2 jam dibawah sinar matahari. Adonan dibalik secara berulang selama proses penjemuran agar adonan kering merata, adonan yang telah kering dimasukkan kedalam wadah seperti baskom dan diangin – anginkan. Adonan udang lalu digiling kembali untuk mendapatkan hasil adonan terasi yang halus dan lembut untuk mempermudah dalam proses pencetakan. Adonan terasi disimpan kedalam wadah atau baskom plastik ditutup tidak terlalu rapat. Adonan terasi kemudian di eramkan dengan suhu ruang selama 48 jam yaitu selama dua hari. Proses ini bertujuan untuk membuat fermentasi awal pada adonan agar mendapatkan aroma terasi yang khas dari terasi, kemudian terasi dicetak, setelah dicetak terasi dijemur kembali sehingga bau khas terasi mulai tercium.

Sedangkan penanganan dan pengolahan / pembuatan berdasarkan SNI bagian 3 tahun 2009 adalah :

1. Penerimaan bahan baku yaitu bahan baku / udang segar dan udang kering serta bahan lainnya. Bahan baku yang diterima dan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu secara cepat, cermat dan saniter.
2. Sortasi. Sortasi dilakukan guna mendapatkan bahan baku yang mutunya baik dan sejenis yang sesuai spesifikasi. Udang dipisah dari ikan dan bahan asing lainnya, untuk udang rebon segar agar mempertahankan produk suhu produk antara 0-5° C.
3. kemudian dikaukan pencucian dengan menggunakan air bersih.
4. Dilakukan penirisan, bertujuan untuk mendapatkan udang ribon tiris dan sesuai spesifikasi. Udang rebon dimasukkan kedalam wadah keranjang hingga tiris dan dilakuakn secara cermat.
5. Penimbangan, dilakukan untuk mendapatkan berat udang guna menentukan konsentrasi garam.
6. Penggaraman, udang dimasukkan kedalam wadah kemudian ditaburi garam sesuai spesifikasi.
7. Pengeringan / penjemuran 1, udang diletakkan secara merata sampai setengah kering .
8. Fermentasi, udang giling dimasukkan kedalam wadah tertutup rapat tanpa rongga udara dan diperam selama 11 - 12 jam pada suhu ruang.
9. Pengeringan 2, setelah difermentasi udang rebon diletakkan dialat pengeringan.
10. Pencetakan, setelah udang dikeringkan yang kedua kalinya adonan ditimbang dan dilakukan pencetakan. (SNI.3, 2761:2009)

4. Persyaratan Mutu dan Keamanan Terasi Udang

Menurut Badan Standar Nasional (2016) pada persyaratan mutu dan keamanan pangan terasi udang sesuai tabel. 1

Tabel 1.1 : Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Terasi Udang

Parameter Uji	Satuan	Persyaratan
a sensori	-	Min. 7*
b kimia		
- Kadar air	%	Maks. 45**
	%	Maks. 35***
	%	Maks. 10****
- Kadar abu tak larut dalam asam	%	Maks. 1,5
	%	12-20
- Kadar garam	%	Min. 15
- Kadar protein		

Sumber: DSN, 2016

D. Penelitian Relevan

Adapun penelitian terdahulu yang memiliki relevansi dengan penelitian ini dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 2.1 : Penelitian Relevan

No.	Nama dan Judul Penelitian	Perbedaan dan Persamaan Penelitian
1.	Rina Suwentina, 2012, "Produksi Terasi Dalam Tinjauan Ekonomi Islam(Studi Industri Pengolahan Udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Hulu,Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir".	Perbedaan pada penelitian terdahulu terletak pada lokasi penelitian berada di Kelurahan Bagan Hulu, sedangkan pada penelitian saat ini berlokasi di Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir. Persamaannya, sama-sama meneliti tentang Industri Pengolahan Udang Dalam Tinjauan Ekonomi Islam, subjek penelitian sama-sama pada industri rumah tangga dan objek penelitian juga memiliki kesamaan yaitu pada produksi terasi udang dalam

		tinjauan ekonomi islam.
2.	Sazali Rais, 2012, "Analisis Produksi Terasi Pada Industri Rumah Tangga di Desa Teluk Pulau kecamatan Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir".	Perbedaan pada penelitian terdahulu meneliti tentang Analisis Produksi Terasi Pada Industri Rumah Tangga di Desa teluk Pulau Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir. Sedangkan penelitian saat ini tentang Industri Pengolahan Terasi Udang di Bagan SiapiApi kelurahan Bagan Barat, Kecamatan bangko kabupaten Rokan Hilir. Persamaannya, subjek pada penelitian terdahulu dengan penelitian saat ini sama-sama pada industri atau pengrajin terasi udang.
3.	M. Ilham, 2015, "Produksi Pengrajin Terasi Udang di Tinjau Dari Aspek Halal dan Baik".	Perbedaan pada penelitian terdahulu meneliti tentang Produksi Pengrajin Terasi Udang di Tinjau Dari Aspek Halal dan Baik, sedangkan pada penelitian saat ini tentang penelitian saat ini tentang Industri Pengolahan Terasi Udang di Bagan SiapiApi kelurahan Bagan Barat, Kecamatan bangko kabupaten Rokan Hilir. Persamaannya, subjek pada penelitian terdahulu dengan penelitian saat ini sama-sama pada industri atau pengrajin terasi udang.

Sumber : Data Olahan, 2022.

E. Konsep Operasional

Berikut ini konsep operasional penelitian tentang Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinajaun Ekonomi Islam.

Tabel 2.1 Konsep Operasional

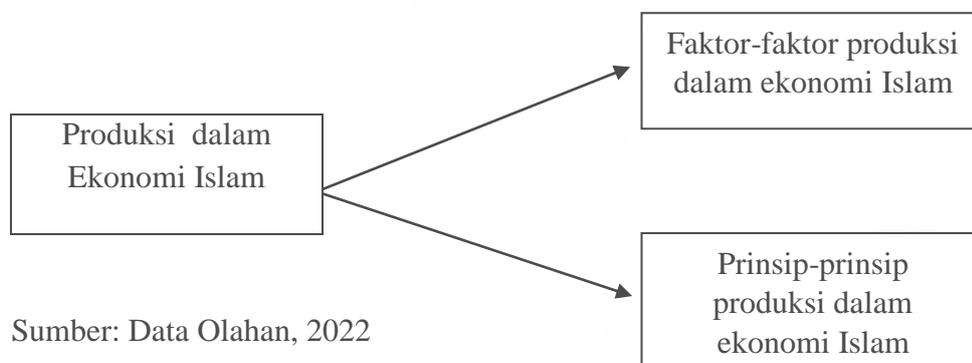
Konsep	Dimensi	Indikator
Produksi dalam Ekonomi Islam	Faktor-faktor produksi dalam Ekonomi Islam (Fauzia, 2014:118)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor alam atau tanah. 2. Faktor tenaga kerja. 3. Faktor modal. 4. Faktor manajemen produksi. 5. Faktor teknologi. 6. Faktor bahan baku.
	Prinsip-prinsip produksi dalam Ekonomi Islam (Fauzia, 2014:128)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam 2. Prioritas produksi harus sesuai prioritas kebutuhan. 3. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan social, zakat, sedekah, infak, dan wakaf. 4. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, berlebihan, dan merusak lingkungan. 5. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.

Sumber: Data Olahan, 2022.

F. Kerangka Berpikir

Berdasarkan konsep operasional diatas, maka dapat digambarkan kerangka berpikir penelitian ini sebagai berikut:

Gambar 1. Kerangka Berpikir:



Sumber: Data Olahan, 2022

Pada gambar di atas dapat dijelaskan sebagai berikut:

Penelitian ini ingin meninjau apakah pelaksanaan pengolahan terasi udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir sudah sesuai dengan dimensi faktor-faktor produksi dalam ekonomi Islam dan dimensi prinsip-prinsip produksi dalam ekonomi Islam.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif . Dengan menggunakan pendekatan deskriptif.

Menurut Prastowo, (2015:22). Metode penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif kualitatif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Pendekatan ini diarahkan pada latar dan individu secara menyeluruh.

Menurut Sudaryono, (2018:82) Deskriptif merupakan penelitian terhadap masalah-masalah berupa fakta-fakta saat ini dari suatu populasi yang meliputi kegiatan penilaian sikap atau sikap atau pendapat terhadap individu, dari suatu populasi yang meliputi kegiatan penilaian sikap atau pendapat terhadap individu, organisasi, keadaan, ataupun prosedur.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokab Hilir. Penelitian ini dilakukan selama empat (4) bulan mulai dari bulan Mei sampai bulan Agustus tahun 2022. Sebagai berikut:

Tabel 3.1 Waktu Penelitian

No	Jenis Kegiatan	Bulan															
		Mei				Juni				Juli				Agustus			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan Penelitian																
2.	Pengumpulan Data Penelitian																
3.	Pengolahan dan Analisis Data Penelitian																
4.	Penulisan Laporan Penelitian																

Sumber: Data Olahan, 2022

C. Subjek dan Objek Penelitian

Adapun yang menjadi subjek penelitian ini adalah Pelaku Usaha industri terasi udang. Sedangkan yang menjadi objek penelitian ini adalah Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

D. Informan Penelitian

Dalam penelitian ini, *key informan* sebanyak 20 orang narasumber dari 10 tempat industri terasi udang di Desa Nelayan tepatnya di Jalan Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir. Diantaranya sebagai berikut :

1. Ibu Yolik sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi udang pertama yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimanapun proses produksi terasi udang. Ibu Yolik adalah pemilik

usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang suami sebagai infroman pendukung, Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

2. Bapak Amarudin, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi kedua yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Bapak Amirudin adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang istri sebagai infroman pendukung, Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.
3. Bapak Syahrial, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ketiga yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Bapak Syahrial adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang istri sebagai infroman pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

4. Bapak Yusril, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ke empat yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Bapak Yusril adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang istri sebagai infroman pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.
5. Ibu Wan Nurhayati, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ke lima yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Ibu Wan Nurhayati adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang anggota keluarga yaitu bapak Syahrial sebagai infroman pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.
6. Ibu Mardiana, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi keenam yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Ibu Mardiana adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang juga dibantu oleh seorang menantu yang bernama Irwansyah sebagai infroman pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam

penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

7. Ibu Ipit, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ke tujuh yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Ibu ipit adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang suami sebagai infroman pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.
8. Bapak Erik, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ke delapan yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Bapak Erik adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang istri sebagai infroman pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.
9. Ibu Lina, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ke sembilan yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Ibu Lina adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang

dibantu oleh seorang suami yaitu bapak Rusli sebagai informan pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

10. Ibu Rina, sebagai *key informan* inti pada pelaku usaha industri terasi ke sepuluh yang penulis teliti. Diharapkan mendapatkan informasi berupa bagaimana proses produksi terasi udang, pada usaha ini Ibu Rina adalah pemilik usaha dan juga termasuk pengrajin diusahanya sendiri. yang dibantu oleh seorang suami sebagai informan pendukung. Diharapkan mampu membantu peneliti dalam penguatan bukti-bukti observasi dan wawancara mengenai proses Pengolahan Terasi Udang dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

E. Sumber Data Penelitian

Menurut Sugiyono, (2014:255) sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi dalam dua bagian, data primer dan data sekunder, yaitu sebagai berikut:

1. Data primer adalah data yang langsung memberikan data pada pengumpulan data. Adapun data primer dalam penelitian ini berupa wawancara secara langsung kepada pelaku usaha Industri Terasi Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir.

2. Data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpulannya misalnya melalui dokumen seperti buku. Adapun data sekunder dalam penelitian ini adalah berupa literatur-literatur yang berkaitan dengan industri rumah tangga atau usaha kecil dalam tinjauan Ekonomi Islam.

F. Teknik Pengumpulan Data

Untuk melengkapi data yang diperlukan dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, dokumentasi, dan wawancara:

1. Observasi

Menurut Herdiansyah, (2013:129) observasi merupakan metode pengumpulan data melalui indra manusia. Indra manusia menjadi alat utama dalam melakukan observasi. Observasi juga sebagai penggalian proses penggalian data yang dilakukan langsung oleh peneliti sendiri dengan melakukan pengamatan mendetail terhadap manusia sebagai objek observasi dan lingkungannya. Observasi dalam penelitian ini dilakukan sebagai perolehan data tentang Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

2. Wawancara

Menurut Bungin, (2007:111) wawancara merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman wawancara. Penelitian ini melakukan teknik wawancara untuk memperoleh informasi-informasi dari pelaku usaha industri terasi udang di Kabupaten Rokan Hilir. Wawancara yang dilakukan tentunya hal-hal yang berkaitan dengan Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

3. Dokumentasi

Menurut Bungin, (2007:124) dokumentasi adalah metode yang digunakan untuk menelusuri data historis. Kumpulan data dalam bentuk tulisan ini disebut dokumen dalam arti luas termasuk monument, foto dan lainnya. Dokumentasi dalam penelitian ini dilakukan sebagai pelengkap dalam perolehan data tentang Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam.

G. Teknik Pengolahan Data

Menurut Sarwono, (2006:135) teknik pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi 2 bagian yaitu:

1. Editing Data

Pada tahap ini data yang diperoleh, diteliti kembali untuk memeriksa kembali apakah data yang sudah diperoleh merupakan data yang benar. Sehingga tidak ada kekeliruan terhadap pengguna data.

2. Interpretasi

Yaitu penafsiran atau penjabaran atas hasil penelitian guna mencari arti dari informan wawancara pada informan dengan menghubungkan jawaban yang diperoleh dengan data lain.

H. Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono, (2014:247-253) analisis data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi 3 bagian, reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan data, yaitu sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Reduksi data yaitu merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya. Dengan demikian data yang direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan mencarinya jika diperlukan.

2. Penyajian Data

Setelah data direduksi, maka langkah selanjutnya adalah menyajikan data.

Penyajian data bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan hubungan, dan kategori, dan sejenisnya.

3. Kesimpulan Data

Kesimpulan data merupakan temuan baru yang belum pernah ada. Temuan berupa deskripsi atau gambaran suatu obyek yang sebelumnya skurang jelas setelah diteliti menjadi jelas, dapat berupa hubungan kausal dan teori.



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Letak Geografis Kelurahan Bagan Barat

Kelurahan Bagan Barat merupakan salah satu kelurahan dari sekian banyak kelurahan yang ada di kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir, Riau.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Ibu Rustinawati selaku Lurah Kelurahan Bagan Barat Secara geografis kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir mempunyai luas wilayah seluas 1200 *hektare* terdiri dari 24 RT dan RW serta dengan jumlah penduduk 13.808 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 3178 KK. Dengan Batasan wilayah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kepenghuluan Bagan Jawa
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Bagan Hulu
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Pulau Barkey Barkey
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Bagan Kota

2. Letak Demografis Kelurahan Bagan Barat

Data kependudukan Kelurahan Bagan Barat yang diperoleh di kantor Kelurahan Bagan Barat tahun 2022 berjumlah sebanyak 13.808 jiwa, dengan jumlah kepala keluarga (KK) 3178 jiwa yang terdiri dari :

1. Laki-laki sebanyak 6854 orang
2. Perempuan sebanyak 6954 orang

Untuk mengetahui lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Kelurahan Bagan Barat

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1	Laki-laki (LK)	6854 orang
2	Perempuan (PR)	6954 orang
Jumlah		13.808 orang

Sumber : Data Kelurahan Bagan Barat, 2022

B. Deskripsi Umum Temuan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan, oleh sebab itu data yang disajikan dalam bab ini adalah data yang dikumpulkan dari lapangan. Adapun Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data tersebut adalah dengan wawancara.

Hasil wawancara ini menunjukkan bagaimana proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat dalam tinjauan ekonomi islam. Kemudian data yang disajikan dalam bentuk uraian sigkat kedalam masing-masing kategori dan disimpulkan secara kualitatif. Adapun penyajian dari hasil pengumpulan data tentang faktor-faktor produksi dalam ekonomi islam, dan prinsip-prinsip dalam ekonomi islam.

Berkaitan dengan industri pengolahan terasi udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir dalam tinjauan ekonomi Islam. Maka peneliti melakukan wawancara. Dan hasil wawancara dengan beberapa responden untuk mengetahui dan memahami secara mendalam mengenai industri pengolahan terasi udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir dalam

tinjauan ekonomi Islam, dengan 20 orang responden dari 10 tempat industri terasi udang, masing-masing tempat terdiri dari 2 orang pengrajin yang ada di Jl. Utama Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir dengan jabatan sebagai pemilik dan karyawan.

Berikut merupakan uraian hasil wawancara penulis dengan industri pengolahan terasi udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kabupaten Rokan Hilir tepatnya di Jalan Utama Gang Pembangunan dalam tinjauan ekonomi Islam sebagai berikut :

Tabel 5.1 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Ibu Yolik dan Suami Alamat :Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Ibu yolik menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang dimiliki.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu suami saya sendiri, mulai dari penangkapan udang dilaut, hingga proses penggilingan, lalu saya bagian penjemuran udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena

	mempekerjakan?	usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Sebagai seorang muslim saya dan suami sangat mengharapkan usaha kami ini dapat berkembang lebih lagi, namun untuk sesuai ajaran islam kami sampai saat ini masih tetap mempertahankannya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan	Usaha yang saya jalani dengan suami ini merupakan usaha turun temurun, rata-rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan

	teknologi?	seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini di ambil oleh suami saya dilaut, hasil tangkapan sendiri.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insha Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi udang dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memerhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan	Saya dan suami hanya memiliki usaha pengohan terasi udang ini, belum ada pekerjaan yang suami saya dapatkan selain nelayan dan membantu saya mengolah udang menjadi terasi, jadi

	bersedekah?	sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditangkap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Iya kadang saya sendiri yang mencatat atau anak saya yang membantu saya, agar saya ingat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang ini.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Yolik dan Suami di atas, bahwa Ibu Yolik dan Suami sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan

terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Ibu Yolik dan Suami belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan suami Ibu Yolik sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, Ibu yolik juga mencatat setiap transaksi yang dilakukan.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang kedua di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.2 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Bapak Amaruddin dan Istri Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang dimiliki.

2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu istri saya sendiri, kami saling berbagi tugas, saya bagain kelaut untuk menangkap udang, nanti istri saya yang membantu proses selanjutnya, tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga. Saya dan istri pun saling membantu.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya, istri, dan anak-anak selalu menjaga tempat usaha ini dan berusaha untuk tidak merusak lingkungan, karena disini juga tempat kami tinggal.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan istri yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Modal yang saya dan istri gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Insya Allah bisa, karena sampai saat ini saya dan istri berusaha menggunakan peralatan yang bersih untuk pengolahan terasi ini.

7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Usaha yang saya jalani dengan istri ini merupakan usaha turun temurun, belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Bahan utama terasi pada pengolahan ini, kami menggunakan udang-udang kecil, dan saya sendiri yang menangkap udang-udang dilaut, bersama tetangga-tetangga yang melaut lainnya.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insha Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	Saya tidak ada pekerjaan lain selain melaut, jadi bisa dikatakan hasil dari terasi inilah yang bisa membantu saya membeli keperluan rumah tangga saya, untuk keperluan sekolah anak saya juga.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.

12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memeperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	Ya memang sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Belum, belum pernah mencatat transaksi, karena terasi yang kami buat bukan dalam jumlah yang banyak jadi hanya menggunakan daya ingat saja.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bapak Amaruddin dan Istri di atas, bahwa bapak Amaruddin dan Istri juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha

mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Bapak Amaruddin dan Istri belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan Bapak Amaruddin sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, namun Bapak Amaruddin dan Istri belum pernah mencatat setiap transaksi yang dilakukan, karena keterbatasan dalam menulis, menjadi hambatan.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke tiga di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.3 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Bapak Syahrial dan Istri Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Bapak syahrial menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan baik.

2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Saya dan istri saling membantu dalam usaha kami ini, jadi tidak ada merasa dirugikan.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan istri selalu menjaga tempat usaha ini agar kami selalu merasa nyaman, hanya saja disaat penjemuran udang mungkin banyak peralatan pengolahan, yang belum sempat dibersihkan.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan istri yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Ya, kami menggunakan modal hanay untuk keperluan terasi, seperti membeli peralatan pengolahan, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan	Saya dan istri baru memulai usaha ini beberapa bulan belakangan, jadi kami belum bisa memastikannya, hanya kami sebagai umat muslim selalu melakukan

	terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	sesuatu sesuai dengan ajaran Islam. Insya Allah.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Saat ini masih menggunakan tenaga kami sendiri. Mungkin jika berkembang nanti akan menggunakan mesin untuk mempermudah pekerjaan nantinya.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Kami menggunakan udang untuk bahan utama pengolahan terasi ini, untuk udangnya itu kami beli dengan tetangga yang pekerjaannya sebagai nelayan.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insya Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan	Alhamdulillah sampai saat ini kami selalu menyisihkan hasil dari penjualan

	Barat memperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	terasi ini untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	Karena saya dan istri tidak menangkap sendiri uang ke laut seperti yang lainnya, jadi kami selalu mengusahakan untuk membeli udang secukupnya saja.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Iya, istri saya yang selalu mencatat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang ini.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bapak Syahril dan Istri di atas, bahwa bapak Sayhril dan Istri juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Bapak Amaruddin dan Istri belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang dibeli kepada tetangga yang menjadi

seorang nelayan, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, dan setiap transaksi yang dilakukan selalu di catat oleh Istri bapak Syahril.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke empat di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.4 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Bapak Yusril dan Istri Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Bapak yusril dan istri menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu istri saya sendiri, Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.

	mempekerjakan?	
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Insha Allah kami akan terus mengembangkan usaha kami ini dengan baik dan sesuai dengan ajaran islam tentunya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan	Usaha yang saya jalani dengan istri ini merupakan usaha turun temurun, rata-rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan

	teknologi?	seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Kami menggunakan udang sebagai bahan utama dalam pengolahan terasi kami ini, udang kami dapatkan dari hasil tangkapan udang dimana saya sendiri yang menangkap udang-udang untuk kami olah menjadi terasi ini.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insha Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan	Sampai saat ini saya dan istri tidak pernah lupa untuk bersedekah, mau

	Barat memperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	pengasilan cukup atau sedang berlebih kami selalu menyisihkan untuk bersedekah, ataupun berinfak, dan yang pasti membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Iya kadang saya sendiri yang mencatat atau anak saya yang membantu saya, agar saya ingat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang ini.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bapak Ysuril dan Istri di atas, bahwa bapak Syahrial dan Istri juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga

hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Bapak Yusril dan Istri belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan Bapak Syahrial sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, dan setiap transaksi juga dicatat oleh Bapak Syahrial sendiri, kadang dibantu oleh anaknya.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke lima di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.5 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Ibu Wan Nurhayati dan Bapak Syahrial Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Ibu wan menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang

		dimiliki.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu menantu saya sendiri, mulai dari pembersihan udang, penggilingan udang, penjemuran udang, lalu saya bagian pencetakan udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan menantu selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang saya gunakan yaitu dari uang saya sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan menantu yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, modal yang saya gunakan tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan	Insyaa Allah kami akan terus mengembangkan usaha kami ini dengan

	Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	baik dan sesuai dengan ajaran islam tentunya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Iya kami sudah menggunakan mesin penggiling untuk proses penggilingan udang, memang usaha yang saya jalani dengan menantu saya ini merupakan usaha turun temurun, namun menantu saya berinisiatif untuk menggunakan mesin penggiling untuk membantu proses pengolahan.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini, kami membeli dari seorang nelayan yang menangkap udang di laut.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insyallah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, menantu saya juga dapat menabung untuk biaya sekolah anaknya nanti.
11.	Apakah bahan utama pada	Di sini peminat terasi udang semakin

	produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	Alhamdulillah sampai saat ini usaha lancar jadi semakin lancar akan semakin sering pula kami untuk bersedekah.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Iya kadang menantu saya yang mencatat, agar saya ingat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang ini.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Wan Nurhayati dan menantunya di atas, bahwa Ibu Wan Nurhayati juga sudah memanfaatkan tanah

untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Ibu Wan Nurhayati dan menantunya sudah menggunakan teknologi sebagai alat bantu, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, dan setiap transaksi yang dilakukan selalu dicatat oleh menantunya.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke enam di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.6 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Ibu Mardiana dan Bapak Irwansyah Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal	Ibu Mardiana dan Bapak Irwan menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan

	demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang dimiliki.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu suami saya sendiri, mulai dari penangkapan udang dilaut, hingga proses penggilingan, lalu saya bagian penjemuran udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk

	terasi?	keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Insyallah kami akan terus mengembangkan usaha kami ini dengan baik dan sesuai dengan ajaran islam tentunya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Usaha yang saya jalani dengan suami ini merupakan usaha turun temurun, rata-rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini di ambil oleh suami saya dilaut, hasil tangkapan sendiri.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insyallah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.

	sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memeperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	Saya dan suami hanya memiliki usaha pengohan terasi udang ini, belum ada pekerjaan yang suami saya dapatkan selain nelayan dan membantu saya mengolah udang menjadi terasi, jadi sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke	Iya kadang saya sendiri yang mencatat atau anak saya yang membantu saya, agar saya ingat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang

pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	ini.
--	------

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Mardiana dan Suami di atas, bahwa Ibu Mardiana dan Suami juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Ibu Mardiyana dan Suami belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan Bapak Amaruddin sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, dan setiap transaksi yang dilakukan dicatat oleh Ibu Mardiyana sendiri.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke tujuh di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.7 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
<p>Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Ibu Ipit dan Suami Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam</p>		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Ibu Ipit menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang dimiliki yang juga menjadi tempat tinggalnya.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu suami saya sendiri, mulai dari penangkapan udang dilaut, hingga proses penggilingan, lalu saya bagian penjemuran udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil

	terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Insha Allah kami akan terus mengembangkan usaha kami ini dengan baik dan sesuai dengan ajaran islam tentunya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Usaha yang saya jalani dengan suami ini merupakan usaha turun temurun, rata-rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini di ambil oleh suami saya dilaut, hasil tangkapan sendiri.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		

9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insya Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memeperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	Saya dan suami hanya memiliki usaha pengohan terasi udang ini, belum ada pekerjaan yang suami saya dapatkan selain nelayan dan membantu saya mengolah udang menjadi terasi, jadi sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang

		seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Iya kadang saya sendiri yang mencatat atau anak saya yang membantu saya, agar saya ingat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang ini.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Ipit dan Suami di atas, bahwa bapak Ibu Ipit dan Suami juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Bapak Amaruddin dan Istri belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak

berlebihan, dan Ibu Ipit juga selalu menyempatkan diri untuk mencatat setiap transaksi yang dilakukan.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke delapan di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.8 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Bapak Erik dan Istri Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Bapak Erik menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang dimiliki.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu suami saya sendiri, mulai dari penangkapan udang dilaut, hingga proses penggilingan, lalu saya bagian penjemuran udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan

	sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Usaha yang saya jalani dengan suami ini merupakan usaha turun temurun, rata-rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih

		menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini di ambil oleh suami saya dilaut, hasil tangkapan sendiri.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insha Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memeperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	Saya dan suami hanya memiliki usaha pengohan terasi udang ini, belum ada pekerjaan yang suami saya dapatkan selain nelayan dan membantu saya mengolah udang menjadi terasi, jadi sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.

13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Saat ini belum ada pencatatan transaksi yang dilakukan.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bapak Erik dan Istri di atas, bahwa bapak Erik dan Istri juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Bapak Erik dan Istri belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan Bapak

Erik sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, namun Bapak Erik dan Istri belum pernah mencatat setiap transaksi yang dilakukan.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke sembilan di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.9 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Ibu Lina dan Suami Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Ibu lina menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang dimiliki.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu suami saya sendiri, mulai dari penangkapan udang dilaut, hingga proses penggilingan, lalu saya bagian

	dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	penjemuran udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	Sebagai seorang muslim saya dan suami sangat mengharapkan usaha kami ini dapat berkembang lebih lagi, namun untuk sesuai ajaran islam kami sampai saat ini masih tetap mempertahankannya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di	Usaha yang saya jalani dengan suami ini merupakan usaha turun temurun, rata-

	Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini di ambil oleh suami saya dilaut, hasil tangkapan sendiri.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insya Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	Di sini peminat terasi udang semakin meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memeperhatikan aspek	Saya dan suami hanya memiliki usaha pengohan terasi udang ini, belum ada pekerjaan yang suami saya dapatkan

	keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	selain nelayan dan membantu saya mengolah udang menjadi terasi, jadi sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Tidak ada pencatatan yang kami lakukan.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Lina dan Suami di atas, bahwa Ibu Lina dan Suami juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga

hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Ibu Lina dan Suami belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, namun Bapak Amaruddin dan Istri belum pernah mencatat setiap transaksi yang dilakukan.

Berikut adalah tabel hasil wawancara peneliti dengan industri pengolahan terasi udang ke sepuluh di Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, kec. Bangko, kab. Rokan Hilir :

Tabel 5.10 : Hasil Wawancara dengan Industri Pengolahan Terasi Udang

No.	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Responden
Hari/Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2022 Nama : Ibu Rina dan Suami Alamat : Jl. Utama, Kelurahan Bagan Barat, Kec. Bangko, Kab. Rokan Hilir Faktor-faktor Dalam Ekonomi Islam		
1.	Apakah pemanfaatan tanah di Kelurahan Bagan Barat sudah di manfaatkan secara maksimal demi mencapai kesejahteraan ekonomi para pengrajin terasi?	Ibu Rina menyampaikan bahwa tanah yang dimanfaatkan untuk tempat pengolahan terasi udang sampai saat ini dimanfaatkan dengan sangat maksimal, karena tanah atau tempat pengolahan terasi udang satu-satunya usaha yang

		dimiliki.
2.	Apakah tenaga kerja yang dipergunakan dalam kegiatan produksi atau pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan prinsip adil dan tidak dirugikan antara pihak pekerja dengan yang mempekerjakan?	Tenaga kerja yang membantu pengolahan terasi udang saya ini yaitu suami saya sendiri, mulai dari penangkapan udang dilaut, hingga proses penggilingan, lalu saya bagian penjemuran udang dan proses lainnya. Tidak ada merasa di rugikan karena usaha ini milik keluarga kami.
3.	Apakah tenaga kerja terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah menerapkan prinsip ekonomi islam, dimana tenaga kerja tidak merusak lingkungan dan lainnya?	Sampai saat ini saya dan suami selalu menjaga tempat usaha ini agar kami dan yang berkunjung merasa nyaman.
4.	Apakah modal yang diterapkan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat adalah modal dengan cara bagi hasil?	Modal yang kami gunakan yaitu dari uang kami sendiri. Tidak ada bagi hasil dengan siapapun, karena hanya saya dan suami yang menjalankan usaha ini.
5.	Apakah modal yang digunakan dalam kegiatan pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sepenuhnya digunakan untuk pengolahan terasi?	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
6.	Apakah manajemen pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan	Iya, saat itu modal yang saya dan suami gunakan hanya pas-pasan untuk

	Barat sudah bisa mengembangkan pengolahan terasi udang lebih lanjut sesuai ajaran islam?	pengolahan terasi udang, jadi kami hanya menggunakannya dengan maksimal, tidak ada digunakan untuk keperluan lainnya.
7.	Apakah dalam proses pengolahan terasi udang di Kelurahan Bagan Barat pengrajin menggunakan teknologi?	Usaha yang saya jalani dengan suami ini merupakan usaha turun temurun, rata-rata keluarga saya dan keluarga suami itu nelayan, yang membuat terasi rumahan seperti ini, dari keluarga kami belum ada yang menggunakan teknologi, karena udang yang kami olah bukan dalam jumlah yang banyak, kami masih menggunakan tenaga kami sendiri.
8.	Darimanakah bahan baku terasi udang di dapatkan?	Udang yang menjadi bahan baku kami membuat terasi ini di ambil oleh suami saya dilaut, hasil tangkapan sendiri.
Prinsip-prinsip Produksi Dalam Islam		
9.	Apakah produksi terasi udang yang digunakan bersumber dari produk yang halal dan tidak bertentangan dengan agama?	Insya Allah udang yang kami gunakan itu udang yang masih segar, tidak ada campuran binatang-binatang laut yang diharamkan dalam agama.
10.	Apakah pengrajin terasi udang memproduksi terasi dengan bertujuan untuk menjaga harta agar bisa menghasilkan sumber-sumber perekonomian dan untuk menjaga keturunan?	iya betul, usaha ini untuk kami bertahan hidup, dan menghidupi anak-anak kami.
11.	Apakah bahan utama pada	Di sini peminat terasi udang semakin

	produksi terasi udang sesuai dengan kebutuhan?	meningkat, jadi terasi udang sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat disini.
12.	Apakah pengrajin produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat memperhatikan aspek keadilan seperti membayar zakat, ber infak, dan bersedekah?	Saya dan suami hanya memiliki usaha pengohan terasi udang ini, belum ada pekerjaan yang suami saya dapatkan selain nelayan dan membantu saya mengolah udang menjadi terasi, jadi sebagian hasil pendapatan dari terasi ini kami gunakan juga untuk bersedekah, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya.
13.	Apakah pengrajin terasi di Kelurahan Bagan Barat mengelola udang sebagai bahan dasar terasi secara optimal dan tidak berlebihan?	udang yang ditanggap merupakan udang yang banyak dicari dikalangan nelayan, jadi kami tidak bisa menangkap udang dengan jumlah yang banyak karena sudah terbagi dengan nelayan lainnya. Kami para nelayan mengambil udang seperlunya saja karena uang tidak lama bertahan hidup di sudah didarat, kami hanya memerlukan udang yang segar untuk kami olah.
14.	Apakah pengrajin mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan ke pengrajin atau anggota dan untuk biaya produksi?	Iya kadang saya sendiri yang mencatat atau anak saya yang membantu saya, agar saya ingat setiap pengeluaran dan pemasukan dari pengolahan terasi udang ini.

Sumber : Data Olahan 2022

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Rina dan Suami di atas, bahwa Ibu Rina juga sudah memanfaatkan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang secara maksimal, keduanya juga menyampaikan bahwa tidak ada yang merasa dirugikan saat bekerja, menjaga lingkungan dengan baik, menggunakan modal sendiri, tidak ada bagi hasil dengan pihak lain, modal juga hanya digunakan untuk keperluan pengolahan terasi udang, berusaha mengembangkan pengolahan terasi udang sesuai dengan ajaran Islam, dalam proses pengolahan terasi udang Bapak Ibu Rina Dan Suami belum menggunakan teknologi sebagai alat bantu, masih menggunakan tenaga sendiri, udang segar sebagai bahan utama terasi, dimana udang didapatkan dari hasil tangkapan sendiri dari laut, udang dijadikan bahan utama karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat sekitar, hasil penjualan terasi yang didapatkan juga digunakan untuk membayar zakat dan juga untuk bersedekah sebagai rasa syukur atas rezeki yang diberikan Allah SWT kepada mereka. Mengolah udang secara optimal dan tidak berlebihan, dan Ibu Rina juga mencatat setiap transaksi yang dilakukan.

C. Pembahasan Hasil Penelitian

Setelah hasil wawancara tersebut diolah dan disajikan dalam bentuk tabel seperti diatas. Selanjutnya dilakukan analisis data dengan menggunakan Teknik analisis data. Kemudian dilakukan pembahasan atau pengambilan kesimpulan.

Sebelum memasuki topik pembahasan, penulis mengemukakan kembali apa itu produksi, menurut Isnaini et.al. (2015:49) produksi merupakan bagian terpenting dari ekonomi Islam, disamping konsumsi, distribusi, dan redistribusi. Produksi merupakan suatu rangkaian kegiatan yang secara langsung maupun tidak

langsung akan mempertinggi nilai guna suatu barang untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dengan kata lain, produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen.

Berdasarkan penyajian data yang diuraikan sebelumnya oleh penulis maka hasil dari penelitian Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam maka hasil penelitian dapat dilihat tabel dibawah ini :

No	Indikator	Ada	Tidak	Keterangan
1.	Faktor alam atau tanah.	✓		Pemanfaatan tanah untuk tempat pengolahan terasi udang sudah dimanfaatkan oleh industri atau pengrajin demi mencapai kesejahteraan ekomomi. Para pengrajin juga mengatakan tanah menjadi tempat yang sangat membantu kelancaran dalam proses pengolahan terasi udang.
2.	Faktor tenaga kerja.	✓		Tenaga kerja yang dipekerjakan merupakan keluarga atau kerabat terdekat dari pemilik usaha industri terasi udang. Maka tidak ada yang merasa dirugikan karena pengolahan terasi udang dilakukan untuk keuntungan bersama. Tenaga kerja juga memanfaatkan lingkungan demi keberlangsungan proses pengolahan untuk kedepannya.
3.	Faktor modal.	✓		Industri atau pengrajin pengolahan terasi udang menyampaikan modal yang digunakan kebanyakan menggunakan modal sendiri atau modal milik pribadi. Modal yang digunakan seutuhnya semata-mata hanya untuk keperluan proses pengolahan demi menjaga kecukupan dana untuk

				pengolahan terasi udang.
4.	Faktor manajemen produksi.	✓		Pengrajin pengolahan terasi udang yang merupakan muslim dimana seorang muslim tetap memegang teguh ajaran Islam, segala sesuatu yang dilakukan harus dengan ajaran Islam membuat perkembangan produksi terasi udang di Kelurahan Bagan Barat sudah sesuai dengan ajaran Islam.
5.	Faktor teknologi.	✓		Proses pengolahan terasi udang yang dilakukan oleh pengrajin terasi sejak turun temurun hingga saat ini masih menggunakan tenaga manusia, namun ada juga yang sudah menggunakan mesin sebagai alat teknologi untuk membantu proses penggilingan terasi udang.
6.	Faktor bahan baku.	✓		Pengrajin pengolahan terasi mendapatkan bahan baku berupa udang segar dari laut, pengrajin yang juga merupakan seorang nelayan memanfaatkan hasil tangkapannya untuk diolah agar dapat dipasarkan.
7.	Kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam.	✓		Bahan dasar terasi yang digunakan merupakan udang segar yang didapatkan dari laut dimana udang merupakan hewan yang halal untuk dikonsumsi. Pengrajin juga menyampaikan tujuan pengolahan terasi udang demi menjaga keberlangsungan hidup, menjaga keturunan dimasa akan datang.
8.	Prioritas produksi harus sesuai prioritas kebutuhan.	✓		Pengrajin terasi menyampaikan menggunakan udang sebagai bahan utama sesuai kebutuhan.
9.	Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan sosial, zakat, sedekah, infak, dan wakaf.	✓		Kebanyakan pengolahan terasi udang sebagai pekerjaan pokok bagi pengrajin, dimana hasil yang didapatkan digunakan untuk kebutuhan hidup, pengrajin juga menyampaikan bahwa hasil atau uang yang didapatkan selain

				untuk tambahan kebutuhan pengolahan terasi udang selanjutnya, dan sebagai tambahan kebutuhan hidup lainnya, juga untuk bersedekah, ber infak, dan membayar zakat fitrah disetiap tahunnya. Sebagai rasa syukur bagi mereka karena telah diberikan rezeki oleh Allah SWT.
10.	Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, berlebihan, dan tidak merusak lingkungan.	✓		Udang merupakan hasil laut yang semakin sulit untuk didapatkan dengan mudah jika diambil secara berlebihan, pengrajin menyampaikan perlu waktu sehari-hari untuk mendapatkan udang, membuat pengrajin terasi udang mengelola udang secara optimal, demi menjaga perkembangan biakan udang.
11.	Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.	✓		Pengrajin menyampaikan tidak semua transaksi yang dilakukan dicatat disebuah kertas dikarenakan tidak semua pengrajin mengerti cara menulis atau mencatat semua transaksi yang masuk, namun ada juga Sebagian pengrajin yang mencatat setiap transaksi yang dilakukan guna redistribusi hasil pendapatan.

Sumber : Data Olahan, 2022

Pada penelitian terdahulu, Rina Suwentina (2021) yang berjudul Produksi Terasi dalam Tinjauan Ekonomi Islam (studi pengolahan terasi udang di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Hulu, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir. Menyimpulkan bahwa produksi terasi di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Hulu, Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir juga sudah sesuai dengan Faktor-Faktor dan Prinsip-Prinsip dalam tinjauan ekonomi Islam.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka penulis dapat memberikan beberapa kesimpulan terhadap Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam :

1. Dari dimensi Faktor-Faktor Produksi Dalam ekonomi Islam, dapat dikatakan bahwa pengrajin memanfaatkan tanah untuk tempat proses pengolahan terasi udang, pengrajin yang bersikap adil kepada tenaga kerja dan pekerja tidak pernah merasa dirugikan, lingkungan yang selalu terjaga, pengrajin yang masih menggunakan tenaga manusia dalam proses penggilingan udang, dimana udang yang didapatkan dari hasil tangkapan pengrajin yang juga menjadi nelayan di laut.
2. Dari dimensi Prinsip-Prinsip Produksi Dalam ekonomi Islam, dapat diketahui bahwa industri atau pengrajin menggunakan bahan dasar udang yang merupakan hewan halal untuk dikonsumsi oleh umat muslim, usaha pengolahan terasi demi keberlangsungan hidup pengrajin dan menjaga harta agar menghasilkan sumber perekonomian untuk menjaga keturunannya, menggunakan bahan utama sesuai dengan kebutuhan, menggunakan sebagian hasil penjualan terasi untuk bersedekah, dan membayar zakat, mengelola udang dengan tidak berlebihan.

B. Saran

Setelah melihat hasil penelitian yang telah penulis lakukan tentang Industri Pengolahan Terasi Udang Di Bagan SiapiApi Kelurahan Bagan Barat Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir Dalam Tinjauan Ekonomi Islam, maka penulis menyarankan sebagai berikut :

1. Industri pengolahan terasi udang perlu meningkatkan kebersihan tempat proses pengolahan terasi demi Kesehatan bersama.
2. Industri pengolahan terasi udang tetap mempertahankan proses pengolahan terasi udang yang sudah dijalankan, dan perlu juga melakukan inovasi sesuai dengan perkembangan zaman.
3. Industri pengolahan terasi udang sebaiknya lebih memperhatikan udang sebelum masuk ke tahap pembersihan, memisahkan udang dengan sampah-sampah laut, dan tetap memilih udang-udang yang masih segar untuk pengolahan terasi udang.
4. Industri pengolahan terasi udang yang masih menggunakan tenaga manusia dalam proses penggilingan udang, sebaiknya mencoba menggunakan mesin demi mempercepat proses penggilingan.
5. Industri pengolahan terasi udang sebaiknya mencatat setiap transaksi yang masuk guna mendistribusikan hasil pendapatan atau keuntungan.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Buku:

- Afrizal, 2016, *Metode Penelitian Kualitatif*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Bungin, Burhan, 2007, *Penelitian Kualitatif Komunikasi Ekonomi Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya Edisi Kedua*, Prenada Media Grup, Jakarta.
- Effendi, Rustam, 2003, *Produksi Dalam Islam*, Megistra Insania Press, Yogyakarta.
- Emzir, 2012, *Analisis Data: Metodologi Penelitian Kkualitatif*, Rajawali Pers, Jakarta.
- Fauziah, Yunia, Ika, dan Abdul, Kadir, Riyadi, 2014, *Prinsip-prinsip Ekonomi Islam*, Prenada Media group, Jakarta.
- Fordeby dan Adesy, 2016, *Ekonomi dan Bisnis Islam Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam*, PT Raja Grafindo Persada, Depok.
- Harahap, Isnaini, Yenni Samri Juliati Nasution, Marliyah, dan Rahmi Syahriza, 2015, *Hadis-Hadis Ekonomi*, Kencana, Jakarta.
- Herdiansyah, Haris, 2013, *Wawancara Observasi dan Focus groups*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Karim, Adiwarmarman, 2007, *Ekonomi Mikro Islam*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kuncoro, Mudrajad, 2014, *Otonom Daerah Menuju Era Baru Pembangunan Daerah Edisi 3*, Erlangga, Jakarta.
- Marthon, Sa'ad Said, 2004, *Ekonomi Islam di Tengah Krisis Ekonomi Global*, Penerbit Zikrul Hakim, Jakarta
- Prastowo, Andi, 2016, *Metode Penelitian Kualitatif Dalam Perspektif Rancangan Penelitian*, Ar-Ruzz Media, Jogyakarta.
- Shaleh, Azhari, Irzan, 1981, *Industri Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*, Bina Aksara, Jakarta

Sudaryono, 2018, *Metodologi Penelitian*, Rajawali Pers, Depok.

Sugiyono, 2014, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Alfabeta, Bandung.

Wedyanti, Devi Made, dan Muhammad Faisal Amrillah, (ed.), 2018, *Pengantar Ekonomi*, Pekanbaru.

Skripsi:

Ilham, M, 2015, Produksi Pengrajin Terasi Udang Di Tinjau Dari Aspek Halal Dan Baik (Studi Kasus Kampung Nelayan Kuala Tungkal), *Skripsi*, fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin, Jambi.

Rais, Sazali, 2012, Analisis Produksi Terasi Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Teluk Pulau Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir, *Skripsi*, Fakultas Ekonomi Dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

Suwentina, Rina, 2012, Produksi Terasi Dalam Tinjauan Ekonomi Islam (Studi Kasus Industri Pengolahan Ikan Dan Udang Di Bagan Siapiapi Kelurahan Bagan Hulu Kecamatan Bangko, Kabupaten Rokan Hilir, *Skripsi*, Fakultas Syariah Dan Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

Jurnal:

Artanti, Dita., Fajrul, Udkhiyah, Adilah., dan Fitrotin, Azizah., 2019, Pemeriksaan Jumlah Kapang Sebagai Indiktor Kualitas Terasi di Pasar Tambaksari, Surabaya, *the journal of muhammadiyah medical laboratory*, Vol. 2, No. 2. <file:///C:/Users/User/Downloads/3387-9333-1-PB.pdf>

Astuti, Daharmi., Boy, Syamsul, Bakhri., Marina, Zulfa, dan Sri, Wahyuni., 2020, Sosialisasi Standarisasi dan Sertifikasi produk Halal di Kota Pekanbaru UMKM Area masjid Agung An-Nur Provinsi Riau, *BERDAYA: Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2, No. 1. <http://www.ejournal.imperiuminstitute.org/index.php/BERDAYA/article/view/171/106>

Ghufron Idil, 2015, Peningkatan Produksi Dalam Sistem Ekonomi Islam Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Umat, *jurnal ekonomi islam*, Vol.1, No. 2. <https://journal.trunojoyo.ac.id>

Joesyiana Kiki, 2017, Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga di Kota Pekanbaru, *jurnal valuta*, Vol. 3, No. 1 <https://journal.uir.ac.id/index.php/valuta/article/view/1275/801>

Suwandi, Ainun Rohan, dan Adian Rindang, 2017, Uji Komposisi Bahan Baku Terasi Dengan Menggunakan Alat Pencetak Terasi, *Jurnal Rekayasa Pangan Pertanian*, Vol. 5 No. 1 <https://www.e-jurnal.com/2017/12/uji-komposisi-bahan-baku-terasi-dengan.html>

Wahyuni, Sri., Daharmi, Astuti., dan Boy, Syamsul, Bakhri., 2020, Pengaruh Label Halal Terhadap Peningkatan Omset Penjualan Produk Makanan Ringan UMKM di Kota Dumai, *Jurnal Bilal (Bisnis Ekonomi Halal)*, Vol. 1, No. 2. <http://ojs.polmed.ac.id/index.php/Bilal/article/view/205/97>

Dokumentasi:

Badan Standar Nasional Tahun 2016 Tentang, *Terasi Udang*.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang, *Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal*.

Standar Nasional Bagian Dua dan Tiga Nomor 2716 tahun 2009 Tentang, *Bahan Baku Utama dan Penanganan Pengolahan Terasi Udang*.

Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2008 Tentang, *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*.