

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan perekonomian di Indonesia turut serta mempengaruhi perkembangan teknologi. Hal ini menyebabkan suatu perusahaan juga dituntut agar lebih inovatif dan kreatif mengikuti perkembangan zaman, sehingga semakin tinggi persaingan dalam dunia bisnis.¹ Islam mewajibkan setiap kaum muslim untuk bekerja. Dalam kegiatan pemenuhan kebutuhan manusia, banyak cara yang dapat dilakukan baik itu bekerja sebagai pegawai, berwirausaha atau berdagang, dan berbisnis. Menurut pandangan Islam, bekerja bukan hanya sekedar kegiatan untuk mencari materi saja tetapi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Selain itu, bekerja merupakan penerapan dari keyakinan dan juga bagian dari ibadah. Bekerja adalah kegiatan dalam rangka memenuhi kebutuhan baik untuk diri sendiri maupun orang-orang yang menjadi tanggung jawabnya. Oleh karena itu, Islam sangat membenci serta memerangi kemalasan dan sikap meminta-minta.²

Manajemen diartikan sebagai proses pengkoordinasian sumber daya yang dimiliki sebuah perusahaan untuk mencapai tujuan. Manajemen memiliki empat fungsi dasar, yaitu planning, organizing, actuating, dan controlling. Sedangkan manajemen produksi merupakan salah satu fungsi manajemen yang penting bagi kelangsungan hidup perusahaan. Dalam pandangan ajaran islam, dalam aktivitas

¹ Rafik Issa Beekum, *Islamic Business Athics*, terj. Muhammad (Yogyakarta: Pustaka Pelajaran, 2004), 49.

² Taqiyuddin An-Nabawi, *Nishamu Al-Iqtishadi Fi Al-Islami*, diterjemahkan oleh Hafizh Abdurrahman, *Sistem Ekonomi Islam* (Jakarta: Hisbuttahri Indonesia Press, 2010), 21.

produksi juga diperlukan adanya manajemen. Islam mengajarkan, segala sesuatu harus dilakukan secara rapi, benar, tertib, dan teratur dengan mengikuti proses-prosesnya sebaik mungkin. Arah pekerjaan yang jelas, landasan yang mantap, dan cara-cara mendapatkannya yang transparan merupakan amal perbuatan yang dicintai Allah SWT.³

Bisnis kuliner adalah salah satu bisnis yang banyak dilakukan orang karena cukup mudah dan tidak membutuhkan modal banyak. Target pasar pada bisnis kuliner juga merambah semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, maupun dewasa, baik yang ada di dalam dan di luar negeri maupun masyarakat ekonomi menengah ke bawah hingga menengah ke atas. Bisnis kuliner dijadikan pilihan utama bagi pengusaha melalui berbagai cara dan inovasi baik dalam produksi, membangun merek hingga pemasaran.⁴ Pertumbuhan yang tinggi pada bisnis kuliner bisa dilihat melalui kontribusi industri mamin di kuartal II-2021 sebesar 38,42%, hasil tersebut lebih tinggi jika dibandingkan pada tahun 2019 dan 2020 yang hanya mencapai angka 36,40% dan 38,29% saja.⁵

Membahas tentang bisnis tidaklah lepas dari kegiatan ekonomi yaitu proses produksi. Dalam kehidupan masyarakat, sebelum melakukan kegiatan distribusi dan konsumsi tentu akan melalui proses produksi terlebih dahulu. Dengan kata lain, produksi merupakan suatu kegiatan untuk menghasilkan barang atau jasa.

³ Didin Hafidhuddin dan Hendri Tanjung, *Manajemen Syariah dalam Praktik* (Jakarta: Gema Insani Press 2003), 1.

⁴ Inayah Swasti Ratih dan Zainur Ridho, "Etika Bisnis Islam Dalam Manajemen Bisnis Kuliner," *Jurnal Ar-Ribhu: Manajemen Ekonomi dan Keuangan Syariah* 1, no.2 (April-Desember 2020), 174.

⁵ Doni, "Berkat Transformasi Digital, Kinerja Industri Mamin Semakin Nikmat", <https://www.kominfo.go.id/content/detail/37804/berkat-transformasi-digital-kinerja-industri-mamin-semakin-nikmat/0/berita>, diakses tanggal 10 April 2022.

Menurut ilmu ekonomi, produksi yakni kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai guna atau manfaat suatu barang.⁶

Di samping itu, produk yang dihasilkan ialah hasil akhir dari proses transformasi produksi. Semua pihak yang terlibat dalam rangkaian proses transformasi terbentuknya input menjadi output harus mendapat kontribusi yang sepadan dan adil agar sama-sama mendapat peningkatan kesejahteraan. Hal ini sesuai dengan fungsi ditugaskannya manusia di bumi, yaitu untuk menciptakan kemakmuran di muka bumi, sebagaimana ditegaskan Allah dalam QS. al-A'raf [7]: 10 yang berbunyi.⁷

وَلَقَدْ مَكَّنَّاكُمْ فِي الْأَرْضِ وَجَعَلْنَا لَكُمْ فِيهَا مَعَايِشَ قَلِيلًا مَّا تَشْكُرُونَ

“Sesungguhnya kami telah menempatkan kamu sekalian di muka bumi dan Kami adakan bagimu di muka bumi itu (sumber) penghidupan. Amat sedikitlah kamu bersyukur”.

Dalam ekonomi islam barang yang akan diproduksi atau melalui proses produksi harus sesuai dengan prinsip atau nilai dari syariat islam, maksudnya yaitu segala hal yang berkaitan pada proses produksi wajib halal. Produksi juga dapat diartikan sebagai penciptaan nilai barang atau penambahan nilai suatu produk, barang dan jasa yang diperoleh harus halal dan menguntungkan, yaitu halal dan baik menurut islam. Produksi bukan berarti menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, melainkan manusia hanya bisa membuat sesuatu yang dihasilkan dari beberapa aktivitas produksi.⁸

⁶ Eko Supriyatno, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, cet.I (Malang: UIN-Malang Press, 2008), 157.

⁷ Muhammad, *Bisnis syariah Perspektif Muamalah dan Manajemen* (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2007), 60-61.

⁸ Muhammad Turmudi, “Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam,” *Jurnal Pemikiran Islam* 18, no. 1 (Maret 2017), 43.

Tujuan kegiatan produksi adalah menyediakan barang dan jasa yang memberikan manfaat yang sebesar-besarnya kepada konsumen. Tanpa adanya kegiatan produksi, konsumen tidak akan bisa mengonsumsi barang dan jasa yang diperlukan. Dalam konsep ekonomi islam tujuan konsumen yaitu mengonsumsi barang dan jasa agar memperoleh maslahah, produsen dalam memproduksi barang dan jasa memiliki tujuan memberikan maslahah. Oleh sebab itu, kegiatan produksi dan konsumsi sepenuhnya harus sejalan. Untuk melakukan semua itu dibutuhkan manajemen dalam produksi guna mencapai tujuan produksi itu sendiri.⁹

Manajemen produksi memainkan salah satu peran penting, dimana reputasi perusahaan berasal dari produk yang akan dijual perusahaan, dan produk tersebut harus dibentuk dengan sempurna melalui pendekatan manajemen produksi yang benar. Pada dasarnya kegiatan produksi memiliki tanggung jawab untuk memuaskan pelanggan dan mutu produk harus dapat diandalkan kualitasnya. Untuk keberhasilan suatu produk yang dihasilkan oleh perusahaan, manajemen harus bertanggung jawab dan cermat saat memilih 6M, yaitu *men* atau SDM, *machinery* atau mesin, *markets* atau pasar, *method* atau metode, *material* atau bahan baku dan *money* atau modal.¹⁰

Ada begitu banyak cara untuk menjalankan kegiatan produksi, salah satunya dengan membuka sebuah usaha berbrntuk bisnis kuliner. Salah satu obyek tersebut yaitu bisnis kuliner yang bernama Mie Liho dan Mie Kiro. Mie Liho

⁹ Nanik Nur Azizah, "Produksi Dalam Ekonomi Islam," *Jurnal Of Islamic Banking* 1, no. 2 (Desember 2020), 190.

¹⁰ Hendri Rudiawan, "Peranan Manajemen Produksi dalam Menyelaraskan Kinerja Perusahaan," *Jurnal Manajemen FE-UB* 9, no. 2 (Oktober 2021), 66-67.

dan Mie Kiro adalah usaha berbentuk kuliner yang memproduksi makanan berupa mie beralamat di desa Laragan, Driyorejo, Gresik. Usaha tersebut dibangun oleh seorang perempuan lulusan Sarjana Matematika yang bernama Ratih Tri Ayu Dwi Puspitasari yang ingin hidup mandiri dan terbebas dari tuntutan atasan dalam bekerja, sehingga ia mulai merintis usahanya sejak Tahun 2017 lalu.

Dengan bermodal ada sisa mie yang menganggur di kulkas, pemilik kedai ini mencoba meracik dan memasak mie tersebut dengan bumbu yang sudah dibuat oleh pemilik kedai, kemudian iseng-iseng memosting di media social. Tidak lama kemudian postingan tersebut mendapatkan banyak respon baik dan memiliki banyak peminat. Dari situ pemilik kedai berfikir untuk mengembangkan usahanya tersebut dengan membuka kedai kecil di garasi rumahnya dengan diberi nama “Mie Liho dan Mie Kiro” nama itu adalah yang dipilih oleh pemilik kedai tersebut untuk usaha UMKM ini. Alasan mengapa pemilik kedai memberi nama ini adalah karena nama tersebut unik dan akan diingat oleh banyak orang.

Kedai ini bukan hanya makanan yang mereka sediakan mereka juga banyak menyediakan aneka minuman diantaranya es teh, es jeruk, jus alpukat dan lain-lain. Kedai Mie Liho dan Mie Kiro juga menyediakan fasilitas untuk pelanggan seperti parkir, mushola dan lain-lain.

Proses produksi pada Kedai Mie Liho dan Mie Kiro dilakukan secara tradisional, mulai dari proses membuat adonan mienya, hingga merebus. Hanya saja pada proses penggilingan mienya di bawa ke pasar untuk melakukan proses penggilingan karena kedai belum mempunyai mesin penggiling pribadi.

Karyawan yang dipekerjakan dalam kedai sebanyak 9 orang dengan sistem borongan. Upah para karyawan disesuaikan dengan kuantitas hasil penjualan dalam setiap bulannya. Produk Mie Liho dan Mie Kiro sebelum di perjual belikan yang menjadi testi utama produk tersebut adalah keluarga dan teman-teman dekat.¹¹

Produk Mie Liho dan Mie Kiro sering dijadikan pilihan bagi warga yang mempunyai hajat untuk disajikan pada resepsi pernikahan. Karena paling populer untuk anak-anak di resepsi pernikahan. Selain itu, remaja sampai orang dewasa juga menyukainya.

Peneliti beranggapan bahwa pentingnya manajemen dalam suatu usaha bisnis adalah menciptakan kepuasan konsumen terhadap produksi yang dilakukan, seperti halnya pada kedai, termasuk Kedai Mie Liho dan Mie Kiro, begitu banyak pembeli yang menyukai makanan yang diproduksi oleh Kedai Mie Liho dan Mie Kiro tersebut, dengan ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap manajemen produksi yang dilakukan pada Kedai Mie Liho dan Mie Kiro desa larangan.

Terkait evaluasi menu, setiap 6 bulan sekali ada menu baru yang dikeluarkan Kedai Mie Liho dan Mie Kiro. Tetapi ada beberapa menu yang dikirim atau disuplay dari orang tetapi selama jangka waktu 2 bulan menu tersebut baru terjual, maka dihapus karena peminatnya sedikit, dan sebagian menu yang lainnya dibuat atau diproduksi sendiri oleh kedai. Menu lama yang

¹¹ Wawancara dengan Mbak Ratih Tri Ayu Dwi Puspitasari, Pemilik Kedai Mie Liho dan Mie Kiro, Driyorejo 08 Juni 2022.

ternyata kurang diminati oleh konsumen otomatis akan dihapus atau dihilangkan dari daftar menu.

Fakta-fakta di atas kemudian menarik peneliti untuk menjadikan Kedai Mie Liha dan Mie Kiro sebagai lokasi penelitian. Berdasarkan pengertian bahwa manajemen islami adalah perilaku yang terkait dalam nilai-nilai keimanan dan ketauhidan, maka perilaku setiap orang yang terlibat dalam suatu kegiatan haruslah dilandasi dengan nilai tauhid karena menyadari adanya pengawasan dari Allah SWT.¹²

Berdasarkan dari uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul skripsi **“Analisis Manajemen Produksi Islami Pada Bisnis Kuliner Kedai Mie Liho dan Mie Kiro Desa Larangan Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya diatas, maka dapat diperoleh perumusan masalah. pokok permasalahan yang terdapat pada peneliti ini yaitu:

1. Bagaimana proses produksi pada Mie Liho dan Mie Kiro?
2. Bagaimana proses produksi islami pada bisnis kuliner Kedai Mie Liho dan Mie Kiro?
3. .Bagaimana manajemen produksi islami pada bisnis kuliner Kedai Mie Liho dan Mie Kiro?

¹² Wawancara dengan Mbak Ratih Tri Ayu Dwi Puspitasari, Pemilik Kedai Mie Liho dan Mie Kiro, Driyorejo 08 Juni 2022.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Tujuan Peneliti

- a. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi pada Mie Liho dan Mie Kiro
- b. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi islami pada bisnis kuliner Mie Liho dan Mie Kiro.
- c. Untuk mengetahui bagaimana manajemen produksi islami pada bisnis kuliner Mie Liho dan Mie Kiro.

2. Manfaat penelitian

Dengan adanya peneliti ini diharapkan berguna dan memberikan manfaat bagi berbagi pihak, diantaranya:

a. Bagi peneliti

Peneliti diharapkan dapat memberikan pemahaman terhadap manajer kedai tentang manajemen produksi atau di jadikan sebagai sumbangan pemikiran bahan pertimbangan dalam proses pelaksanaan produksi khususnya bagi kedai yang terletak di daerah dominan islam.

b. Bagi Universitas

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan sebagai literatur bagi mahasiswa dan civitas akademika, serta menambah referensi keilmuan dibidang ekonomi syariah.

c. Bagi Kedai Mie Liho dan Mie Kiro

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan yang baik bagi pihak manajemen Kedai Mie Liho dan Mie Kiro dalam menentukan kebijakan melalui informasi yang didapat dalam penelitian ini, khususnya mengenai citra kedai dan kepuasan pelanggan dalam meningkatkan loyalitas pelanggan.

D. Kajian Pustaka

Dalam kajian pustaka ini, penulis akan memaparkan hasil penelitian terdahulu yang sejenis dengan penelitian yang penulis angkat. Hal ini dilakukan sebagai penunjang serta upaya menghindari pengulangan hasil temuan atau kesamaan judul dan pembahasan. Hasil temuan lainnya akan dijadikan bahan referensi dan perbandingan dalam mengupas permasalahan sehingga diharapkan muncul penemuan baru. Penelitian sebelumnya yang menjadi acuan dan pedoman bagi penulis adalah sebagai berikut:

1. Skripsi, Meliyana, Jurusan Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung (2022) dengan judul *“Analisis Manajemen Produksi Home Industry Tergadap Peningkatan Pendapatan Usaha Ditinjau Dari Prespektif Ekonomi Islam”*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui implementasi manajemen produksi pada usaha krupuk cangkek atau gendar desa serdangkuring way kanan, dan implementasi manajemen produksi dalam meningkatkan pendapatan usaha dalam prespektif ekonomi islam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa home industry krupuk cangkek atau gendar desa

serdangkuring ini menerapkan fungsi manajemen yaitu: perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan produksi, pengendalian.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu pada penelitian ini ingin mengetahui secara nyata atau *real* apakah benar pada usaha home industry krupuk cangek atau gendar mempengaruhi pendapatan usaha, sedangkan penelitian yang akan dilakukan lebih fokus membahas tentang manajemen produksi yang dilakukan oleh Kedai Mie Liho dan Mie Kiro, apakah menggunakan manajemen produksinya sesuai dengan syariat islam atau tidak.

2. Skripsi, Rismayana, Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri (2018) dengan judul “*Manajemen Produksi Restoran di Tinjau Dari Ekonomi Islam*”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manajemen produksi pada restoran sederhana masakan padang, serta bagaimana pandangan ekonomi islam terhadap manajemen produksi yang dilakukan pada Restoran Sederhana Masakan Padang. Hasil penelitian ini ditemukan bahwa manajemen produksi pada restoran sederhana masakan padang ini melakukan produksi dengan menggunakan empat fungsi manajemen, perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengontrolan.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan diteliti yaitu terletak pada objek penelitiannya. Persamaan dari penelitian ini ialah sama-sama penelitian kualitatif yang meneliti tentang manajemen produksi.

3. Skripsi, Syarmiati, Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru (2015)

dengan judul “*Manajemen Produksi Usaha Bersama Jagung Goreng Gurih di Kelurahan Labuh Baru Barat Pekanbaru Ditinjau Menurut Prespektif Ekonomi Islam*”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor pendukung dan penghambat dalam manajemen produksi usaha bersama jagung goreng gurih serta mengetahui bagaimana tinjauan ekonomi islam terhadap manajemen produksi usaha bersama tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut prespektif ekonomi islam dari konsep halal haram pimpinan usaha sudah menerapkan kriteria halalan toyiban dalam membuka usaha. Selain itu pimpinan usaha juga menerapkan prinsip ta’awun dan keberadaan usaha ini banyak menyerap tenaga kerja. Namun dari segi teknologi dan kualitas produksi usaha ini masih mengandung unsur dharar (bahaya).

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu terletak pada objek penelitiannya, dan fokus penelitian ini lebih mengarah pada produksi mulai dari tata cara memproduksi, bahan baku pembuatan dan lain-lain.

4. Jurnal, Ade Suhartini, Jurnal Iqtishaduna: Ilmiah Ekonomi Kita, Vol. 8 No. 1, Juni 2019 dengan judul “*Analisis Produksi Lempuk Durian Di Kabupaten Bengkalis (Ditinjau Dalam Prespektif Ekonomi Islam)*”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa produksi pada usaha dagang lempuk durian di Kabupaten Bengkalis dan menganalisis kendala-kendala yang dihadapi dalam memproduksi lempuk durian pada usaha dagang di Kabupaten Bengkalis serta menganalisa prespektif ekonomi Islam terhadap produksi

lempuk durian di Kabupaten Bengkalis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produksi lempuk durian sangat berpengaruh terhadap tenaga kerja, modal, bahan baku dan metode. Dilihat dari usaha mikro lempuk durian yang berada di kabupaten bengkalis sudah sesuai dengan prinsip ekonomi islam tanpa adanya penipuan dari segi produk pemasaran serta makanan yang disajikan halal.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu terletak pada segi usaha yang diteliti dan lokasi penelitian.

5. Skripsi, Fransiska Dwi Agustina, Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Kediri (2019) dengan judul “*Analisis Manajemen Produksi Home Industry Ditinjau dari Prespektif Manajemen Islam (Studi Kasus Pada UD. Indonesia Kita, Kelurahan Kedondong, Kecamatan Bogor, Kbupaten Nganjuk)*”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manajemen produksi dan untuk menganalisis manajemen produksi pada UD. Indonesia Kita. Hasil dari penelitian ini menyimpulkan bahwa manajemen produksi home industry pada UD. Indonesia Kita dalam meningkatkan penjualan sudah sesuai menurut prinsip manajemen dalam islam baik dari perencanaan, pengawasan, pengarahan dan organisasi. Kualitas produk yang dihasilkan mampu memberikan kepuasan dan kepercayaan terhadap konsumen.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu terletak pada segi usaha yang diteliti dan lokasi penelitian.

E. SISTEMATIKA PEMBAHASAN

Sistematika dalam pembahasan ini terbagi menjadi lima bab, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan ini membahas tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian pustaka, dan sistematika pembahasan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab landasan teori ini akan membahas teori-teori yang terkait dengan penelitian, seperti manajemen, manajemen produksi, dan manajemen produksi islami.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab metode penelitian membahas metode yang akan digunakan dalam penelitian, seperti jenis penelitian, lokasi penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, uji keabsahan data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas secara umum objek penelitian, jawaban dari rumusan masalah dan pembahasan mengenai hasil temuan dari penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan penelitian yang telah dibahas dan berisi mengenai saran yang salah satunya diperuntukkan kepada penelitian selanjutnya agar menambah lebih luas objek yang diteliti atau menambah variabel dalam penelitian selanjutnya.

