

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan analisis data dalam bab sebelumnya, selanjutnya peneliti memberikan kesimpulan untuk menjawab dari rumusan masalah yang ada yaitu:

UMKM Tahu Sido Mulyo dalam melakukan proses produksi sebagai berikut: Sebelum mengawali produksi karyawan dianjurkan membaca ta'awudz dan basmallah.

1. Pemilihan bahan baku

Hal pertama yang perlu dilakukan adalah memilih kedelai yang berkualitas bagus dan tidak digerogoti dan yang pastinya bahan baku tersebut halal untuk dikonsumsi.

2. Proses perendaman

Pada tahapan ini kedelai direndam dalam bak kecil atau ember yang berisi air yang bersih, air tersebut berasal dari sumur. Proses perendaman ini dilakukan kurang lebih delapan jam kedelai direndam hingga tenggelam ke dalam air. Dalam proses perendaman ini kedelai akan mengembang.

3. Proses pencucian

Setelah perendaman selesai air yang digunakan untuk merendam di buang dan diganti dengan air bersih dan dilanjutkan dengan proses pencucian.

4. Proses penggilingan

Pada tahapan ini setelah kedelai dicuci bersih, kedelai di masukkan kedalam mesin penggiling dan dipastikan sebelum proses penggilingan dilakukan di dalam mesin penggiling harus bersih dan tidak ada sisa kedelai kemarin yang bekas gilingan,

5. Proses Pemasakan

Pada tahap pemasakan bubur yang sudah digiling dimasak dengan hati-hati pada proses pemasakan ini harus benar-benar diperhatikan karena bubur kedelai tidak boleh mengental

6. Proses Penyaringan

proses penyaringan, saring bubur kedelai dengan menggunakan kain sambil diaduk-aduk atau kain saringan itu digoyang-goyangkan secara perlahan. Dan dipastikan kain untuk menyaring adalah kain bersih dan tidak terkena najis

7. Proses Percetakan

Pada tahapan percetakan dipastikan tempat untuk mencetak tahu benar-benar bersih

8. Proses Pengepresan

Pada tahapan ini dipastikan sisa air ampas langsung terbuang dan tidak bercampuran dengan santan kedelai

9. Proses Pemotongan

Proses pemotongan dilakukan secara manual yaitu menggunakan pisau, dan di pastikan pisau yang di gunakan benar-benar bersih dan tidak berkarat.

Dari pelaksanaan tersebut ditinjau dari perspektif bisnis syariah pelaksanaan produksi tahu UMKM Sido Mulyo sudah sesuai dengan ekonomi Islam hal ini dapat dilihat dari pelaksanaan yang dilakukan oleh perusahaan. bahan baku yang digunakan adalah kedelai Bahan baku kedelai merupakan hasil bumi yang di ciptakan Allah SWT untuk manusia agar di manfaatkan dan di kelolanya. selain kedelai UMKM Tahu Sido Mulyo juga menggunakan air sumur untuk proses produksi. air sumur adalah air yang benar-benar suci karena menurut kitab fathul qorib air mensucikan itu ada tujuh salah satunya yaitu air sumur. Selain bahan baku yang digunakan alat-alat untuk produksi tahu kesuciannya juga terjaga. Dengan pelaksanaan yang di terapkan oleh perusahaan Tahu Sido Mulyo sehinggann banyak pelanggan yang berdatangan, karena tahu yang di produksi oleh Sido Mulyo teksturnya lembut, warnanya

bersih, kenyal serta tidak berbau tanah dan rasanya tidak asem. dan pelanggan tersebut menjual kembali tahu tersebut di pasaran secara ecer.

Pelaksanaan Produksi dalam pandangan bisnis syariah di UMKM Tahu Sido Mulyo menurut peneliti UMKM Tahu Sido Mulyo dalam menjalankan pelaksanaan produksi sangat bagus hal tersebut dapat di lihat dari cara kerja karyawan dan bahan baku yang di gunakan untuk produksi. untuk menjamin kualitas mutu produksi pemilik perusahaan mencoba melakukan sistem pengendalian mutu yang terdiri dari pengendalian mutu bahan baku dan pengendalian mutu proses.

Dalam menjalankan produksi UMKM Tahu Sido Mulyo selalu memegang teguh prinsip produksi dalam ekonomi islam yang dipaparkan oleh Hendri Anto yang meliputi amanah, untuk mewujudkan mashlahah maksimum, menjaga sumber produksi, berproduksi dalam lingkungan halal, tidak menzhalmi, pembelajaran sepanjang waktu untuk efisiensi, dan profesionalisme

Dalam hal ini UMKM Tahu Sido Mulyo menjalankan konsep produksi dalam ekonomi Islam sehingga hasil dari produksi tersebut memunyai kualitas yang baik serta dapat memberikan mashlahah bagi siapapun yang terlibat di dalam usaha Tahu Sido Mulyo.

B. Keterbatasan penelitian

Peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang terdapat dalam penelitian ini, yang meliputi:

1. Keterbatasan literatur hasil penelitian sebelumnya yang masih kurang peneliti dapatkan
2. Keterbatasan waktu, biaya dan tenaga sehingga membuat penelitian ini kurang maksimal
3. Keterbatasan pengetahuan peneliti dalam membuat dan menyusun tulisan ini sehingga perlu diuji kembali keandaalannya.

C. Saran-saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah di sajikan maka selanjutnya peneliti menyampaikan saran-saran yang kiranya dapat memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang terkait atas penelitian ini. Adapun saran-saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Di harapkan konsep produksi ini dapat bertahan sesuai dengan ekonomi islam baik pada proses produksi, manajemen, maupun pemasaran sehingga dapat menciptakan etika dalam bisnis islam.

Kepada pemilik perusahaan dalam berproduksi dapat ditingkatkan kualitasnya dan di minimalisir kekurangannya dengan membuat kebijakan dan memperbaiki sarana dan prasarana yang berhubungan dengan kegiatan produksi.

2. Bagi Produsen

Diharapkan menjadi produsen yang tetap religius melalui kegiatan yang telah di terapkan oleh perusahaan. selain itu pula perusahaan menambah jumlah mukena untuk berjamaah bagi yang putri dan menambah jumlah sarung dan peci untuk berjamaah bagi yang putra. Karena saat ini jumlah mukena dan sarung sangat terbatas.

3. Bagi Karyawan

Karyawan hendaknya dalam menjalankan proses produksi lebih disiplin dan selalu menjaga kualitas produksi agar pelanggan tidak kecewa

4. Untuk lebih menerapkan konsep produksi dalam islam yang sesuai dengan Al-Qur'an dan hadis.

D. Penutup

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah serta ridhoNya dalam penulisan skripsi ini sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan baik, penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu

penulis mengharapkan saran-saran dan kritikan yang bersifat membangun dari semua pihak, demi kesempurnaan skripsi ini.

Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada Bapak dan Ibu Dosen, Bapak pembimbing dan sahabat-sahabatku yang telah membimbing dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Harapan penulis, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis, perguruan tinggi dan pembaca sekalian, demi memajukan pendidikan pada umumnya. Akhir dalam penulisan ini penulis ingin memberi catatan bahwa kesempurnaan dan segala kebaikan hanya milik Allah SWT, dan kelemahan kekurangan milik manusia, akhir kata penulis mengucapkan *Alhamdulillahirobbil Alamin...*

