

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

Oleh:

Abdullah Faqih¹

Abdur Rohman²

Universitas Trunojoyo Madura

Alamat: Jl. Raya Telang, Kec.Kamal, Kab.Bangkalan, Jawa Timur (69162)

Korespondensi Penulis: faqihabd62@gmail.com

Abstract *The aim of this research is to analyze the process of producing tuna fish paste in Pamekasan from a sharia perspective. By using qualitative methods and descriptive approaches. In this research, the results obtained indicate that the tuna fish paste production activities in Pamekasan have implemented sharia principles quite well. This can be proven by looking at several factors. Based on the research results, tuna fish paste business actors in Pamekasan can improve the quality of the food products they produce based on sharia production principles with several strategies. By implementing sharia principles in the production of tuna fish paste and increasing public awareness about the halalness of food products, tuna fish paste business actors in Pamekasan can increase public confidence in their products and increase sales of these products..*

Keywords: *Production, Tuna Fish Petis, Sharia Production Principles.*

Abstrak. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis proses kegiatan produksi petis ikan tongkol di Pamekasan dalam perspektif syariah. Dengan menggunakan metode kualitatif dan pendekatan deskriptif. Dalam penelitian ini hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa kegiatan produksi petis ikan tongkol di pamekasan telah menerapkan prinsip-prinsip syariah yang cukup baik. Dapat dibuktikan dengan melihat beberapa faktor. Berdasarkan hasil penelitian, pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kualitas produk pangan yang diproduksinya berdasarkan prinsip produksi syariah dengan beberapa strategi. Dengan menerapkan

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

prinsip-prinsip syariah dalam kegiatan produksi petis ikan tongkol dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kehalalan produk pangan, pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk mereka dan meningkatkan penjualan produk tersebut.

Kata kunci: Produksi, Petis Ikan Tongkol, Prinsip Produksi Syariah.

LATAR BELAKANG

Pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan mempunyai peran yang cukup penting untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kepentingan kehalalan produk pangan dalam perspektif syariah. Dalam konteks ini, pelaku usaha harus memastikan bahwa produk petis ikan tongkol yang diproduksi memenuhi standar kehalalan syariah. Untuk mencapai tujuan ini, pelaku usaha dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dengan memberikan contoh produk yang telah memenuhi standar kehalalan syariah, memberikan pelatihan dan pendidikan tentang kepentingan kehalalan produk pangan, memberikan insentif kepada masyarakat yang membeli produk yang telah memenuhi standar kehalalan syariah, dan memastikan bahwa proses produksi petis ikan tongkol dilakukan dengan cara yang halal dan sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk mereka dan meningkatkan penjualan produk tersebut. Selain itu, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kepentingan kehalalan produk pangan juga dapat membantu pelaku usaha dalam meningkatkan daya saing produk mereka di pasar yang semakin sibuk.

KAJIAN TEORITIS

Usaha

Suatu kegiatan yang dilakukan oleh individu atau kelompok disebut usaha untuk memperoleh keuntungan dengan jual-beli jasa atau barang. Usaha dapat berupa usaha mikro, kecil, menengah, atau besar, dan dapat dilakukan dalam berbagai bidang seperti perdagangan, industri, pertanian, dan lain-lain. Usaha dapat dilakukan oleh individu sendiri atau oleh organisasi, seperti badan usaha, yang memiliki kekayaan yang bersih dan melakukan kegiatan usaha secara produktif. (8. BAB III__2018407EI, n.d.)

Usaha dapat berupa usaha perdagangan, yang melibatkan kegiatan jual-beli antara pedagang dan pembeli. Tujuan dari pedagang yaitu untuk memperoleh keuntungan dilakukan dengan membeli barang dari pabrik atau produsen dan kemudian akan menjualnya kepada konsumen. Jenis usaha perdagangan yang umum adalah usaha besar, usaha perantara, dan usaha pengecer. Usaha besar melibatkan penjualan barang dalam volume besar, sedangkan usaha perantara membeli barang dari pabrik dan menjualnya kembali kepada pengecer. Usaha pengecer langsung berhubungan dengan konsumen tanpa perantara dan membeli barang secara eceran.

Selain usaha perdagangan, usaha juga dapat berupa usaha industri, yang melibatkan aktivitas dalam mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Usaha industri dapat berupa usaha manufaktur, yang memproduksi barang-barang seperti elektronik, tekstil, dan lain-lain. Usaha industri juga dapat berupa usaha jasa, seperti usaha transportasi, usaha perawatan kesehatan, dan lain-lain.(8. BAB III__2018407EI, n.d.)

Dalam menjalankan usaha, individu atau organisasi harus memiliki beberapa sifat seperti motivasi yang kuat, disiplin, etos kerja yang tinggi, rasa ingin tahu, dan sikap tegas. Mereka juga harus memiliki kemampuan untuk mengelola waktu, mengelola keuangan, dan mengelola sumber daya yang tersedia. Dengan demikian, usaha bisa berjalan dengan efektif juga efisien, sehingga bisa mendapatkan keuntungan yang lebih besar.

Produksi

Produksi adalah kegiatan menciptakan atau menambah nilai suatu barang atau jasa. Produksi terjadi untuk menambah nilai guna atau kegunaan barang dan jasa, yang diperjualbelikan untuk konsumsi masyarakat. Sederhananya, produksi adalah kegiatan memproduksi barang dan jasa yang biasanya dilakukan oleh produsen untuk meningkatkan nilai guna barang dan jasa tersebut.(5_bab2, n.d.)

Produksi meliputi tahapan dari tahap masukan dimana produk diproduksi hingga tahap keluaran dimana produk siap diproduksi. Pada proses ini bahan baku dan bahan pembantu diolah secara manual dengan menggunakan mesin sehingga menghasilkan suatu produk yang memiliki nilai lebih dari produk aslinya. Oleh karena itu, proses produksi terdiri dari serangkaian tahapan yang harus dilalui untuk menghasilkan barang dan jasa yang memenuhi harapan dan meminimalkan kemungkinan kegagalan.

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

Produksi mempunyai tujuan yang jelas yaitu memenuhi kebutuhan konsumen dan memperoleh keuntungan. Bagi produsen, produksi bertujuan untuk menciptakan atau memberikan nilai guna suatu produk sehingga perusahaan dapat menghasilkan keuntungan. Dengan memproduksi barang dan jasa, produsen dapat menyerap selisih antara harga jual dan biaya produksi. Selain itu, produksi juga bertujuan untuk meningkatkan keuntungan industri/perusahaan, memperluas wilayah usaha, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Faktor produksi adalah unsur-unsur yang dikorbankan untuk menghasilkan produk. Faktor produksi meliputi bahan, alat, tenaga kerja, dan segala sesuatu yang berhubungan dengan produksi. Hubungan fisik antara faktor produksi dan produksi disebut fungsi produksi. Dalam teori ekonomi, fungsi produksi menggambarkan hubungan antara tingkat output dan penggunaan input. Tahapan produksi yang berbeda memerlukan faktor produksi yang berbeda dalam jumlah yang berbeda pula.(5_bab2, n.d.) Dengan membandingkan berbagai kombinasi faktor produksi untuk menghasilkan sejumlah barang tertentu, kita dapat menentukan kombinasi faktor produksi mana yang paling ekonomis untuk memproduksi sejumlah barang tertentu.

Petis Ikan Tongkol

Petis ikan tongkol adalah salah satu jenis petis yang dibuat dari bahan dasar ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Ikan tuna kecil yang tidak memiliki sisik dan memiliki ukuran tubuh yang relatif kecil adalah ikan tongkol. Petis ikan tongkol dibuat dengan cara merebus ikan tongkol, kemudian mengambil hasil sarinya dan merebus kembali dengan tambahan bumbu. Hasilnya adalah suatu produk yang memiliki tekstur kental dan elastis, serta berwarna hitam.(Pengertian & Usaha, n.d.)

Petis ikan tongkol umumnya dibuat dengan cara tradisional, tetapi beberapa penelitian telah dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk ini. Salah satu penelitian yang dilakukan adalah menguji pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas petis ikan tongkol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan kemasan vakum dan penyimpanan hingga 10 hari dapat mempertahankan kualitas petis ikan tongkol, serta tidak menunjukkan adanya pengaruh yang nyata terhadap jumlah koloni dan pH.

Namun, petis ikan tongkol juga memiliki potensi kontaminasi bakteri, seperti *Escherichia coli*, yang dapat menyebabkan penyakit diare. maka dari itu, cukup penting untuk menjaga kebersihan juga sanitasi dalam proses pembuatan, penjualan, dan penyimpanan petis ikan tongkol. Penelitian lain telah dilakukan untuk mengetahui kandungan bakteri *Escherichia coli* pada petis ikan tongkol yang dijual di pasar, dan hasilnya menunjukkan bahwa beberapa sampel mengandung bakteri ini. (Pengertian & Usaha, n.d.)

Dalam beberapa penelitian, petis ikan tongkol juga diuji kandungan bakteri koliform dan pH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa petis ikan tongkol memiliki pH yang relatif stabil dan tidak menunjukkan adanya pengaruh yang nyata terhadap jumlah koloni dan pH. Dengan demikian, petis ikan tongkol dapat dikonsumsi dengan aman jika dilakukan dengan cara yang tepat dan memperhatikan kebersihan serta sanitasi.

Prinsip Produksi Syariah

Prinsip produksi syariah adalah aktivitas manusia dalam memproduksi barang dan jasa untuk digunakan oleh konsumen. Dalam perspektif Islam, produksi tidak hanya harus ditujukan untuk keuntungan ekonomi, tetapi juga harus selaras dengan fungsi sosial dan ibadah kepada Allah. Tujuan produksi syariah mencakup beberapa aspek. Produksi harus memenuhi kebutuhan manusia pada tingkat yang wajar, tidak berlebihan, dan tidak mengganggu keseimbangan perekonomian. Hal ini bertujuan untuk menghindari misalokasi sumber daya dan pemborosan. Produksi harus memenuhi kebutuhan masyarakat dan menghasilkan barang dan jasa yang mempunyai kegunaan praktis bagi kehidupan Islam. Kedepannya, bagian produksi perlu mempersiapkan pasokan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan mengoptimalkan efisiensi produksi. Produksinya harus memenuhi sarana untuk kegiatan sosial dan ibadah kepada Allah, seperti: B. Untuk menambah kebermanfaatan dan mencapai kebahagiaan dunia dan akhirat. (Ali, 2013)

Dalam Islam pun produksi diatur dengan beberapa prinsip. Karena manusia mempunyai misi untuk memperkaya bumi melalui ilmu pengetahuan dan amal, maka produksi harus berorientasi pada kemajuan dan kesejahteraan. Meskipun Islam secara luas menyetujui penggunaan metode ilmiah berdasarkan penelitian, eksperimen, dan perhitungan, namun tidak membenarkan memaksimalkan hasil penelitian ilmiah. Akad

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

merupakan kunci dan fokus utama dalam menentukan apakah transaksi yang dilakukan sudah sesuai dengan hukum Islam. Transaksi yang melanggar akad bisa saja mengandung unsur riba dan haram.

Dengan demikian, prinsip produksi syariah berfokus pada meningkatkan kemashlahatan, memenuhi kebutuhan manusia dan masyarakat, serta mengoptimalkan efisiensi produksi dengan berorientasi pada kemajuan dan kemakmuran, serta mematuhi syariat Islam dalam setiap transaksi.

METODE PENELITIAN

Metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif digunakan dalam metode penelitian kali ini. Penelitian ini dilakukan dengan cara meninjau data sekunder dari beberapa literatur yang relevan dengan penelitian. Dalam penelitian ini, peneliti berfokus pada analisis kegiatan produksi petis ikan tongkol yang dilakukan di Pamekasan, serta apakah kegiatan produksi tersebut telah sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Peneliti juga meneliti bagaimana produsen petis ikan tongkol memahami dan mengaplikasikan prinsip-prinsip syariat Islam dalam kegiatan produksi mereka. Peneliti mempelajari literatur yang relevan dengan penelitian, seperti buku dan jurnal yang berkaitan dengan produksi syariah dan petis ikan tongkol. Nantinya hasil penelitian ini bisa digunakan untuk memahami bagaimana kegiatan produksi petis ikan tongkol di Pamekasan telah sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam, serta bagaimana produsen petis ikan tongkol memahami dan mengaplikasikan prinsip-prinsip syariat Islam dalam kegiatan produksi mereka. Penelitian ini juga dapat membantu dalam meningkatkan kesadaran dan keseriusan produsen petis ikan tongkol dalam mengaplikasikan prinsip-prinsip syariat Islam dalam kegiatan produksi mereka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis kegiatan produksi terasi tuna di Pamekasan dilakukan dengan tujuan untuk menghitung biaya, pendapatan dan keuntungan usaha pengolahan terasi ikan, serta menganalisis tingkat efisiensi dan margin produksi. Terasi tuna merupakan salah satu produk olahan unggulan asal Kecamatan Pasongsongan Provinsi Sumenep yang mampu memenuhi kebutuhan daerah dan juga dapat dijual ke luar daerah karena kelebihan produk.

Pemilihan lokasi penelitian di Kabupaten Pasongsongan didasarkan pada pertimbangan bahwa kabupaten ini termasuk dalam lima besar produksi ikan laut menurut kabupaten di antara 25 kabupaten di Kabupaten Sumenep. Pengumpulan sampel dilakukan dengan metode sensus dan seluruh responden yang disurvei dicatat. Metode analisis meliputi analisis biaya, analisis penjualan, analisis keuntungan, analisis efisiensi bisnis (R/C rasio), dan analisis margin keuntungan. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha pengolahan terasi tuna dengan R/C rasio 2,20 adalah usaha yang efisien atau layak Margin produksi usaha terasi tuna di kecamatan Pasongsongan sebesar Rp 10.542. Oleh karena itu, pembuatan terasi ikan tenggiri di pamekasan dianggap sebagai usaha yang menguntungkan dan diminati.

Dalam beberapa penelitian lain, petis ikan tongkol juga dianggap sebagai produk yang diminati masyarakat Indonesia. Strategi yang dilakukan oleh beberapa pengusaha petis ikan tongkol di Sumenep adalah dengan menjadikan petis ikan sebagai produk yang dicintai masyarakat dan menciptakan produk yang baik. Mereka juga melakukan upaya-upaya untuk meningkatkan efisiensi produksi, seperti dengan menggunakan teknologi modern dan meningkatkan kemampuan pemasaran secara online.

Produsen petis ikan tongkol memahami dan mengaplikasikan prinsip-prinsip syariat Islam dalam kegiatan produksinya dengan cara mengintegrasikan nilai-nilai Islam ke dalam proses produksi. Pertama, mereka berorientasi pada tujuan akhirat dan berfokus pada mencari kebahagiaan yang sesuai dengan syariat Islam. Kegiatan produksi petis ikan tongkol dilakukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan, serta untuk mencapai keuntungan yang halal dan berkah.

Dalam proses produksi, produsen petis ikan tongkol memastikan bahwa semua kegiatan dilakukan dengan berpegang pada kedisiplinan dan dinamis. Mereka juga memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak, dan wakaf dalam proses produksi. Selain itu, mereka memastikan bahwa distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, serta manajemen dan karyawan, sehingga kegiatan produksi tersebut dapat memberikan kontribusi bagi kemaslahatan umat manusia. Dalam mengelola sumber daya alam, produsen petis ikan tongkol memastikan bahwa penggunaan sumber daya alam dilakukan secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan, dan tidak merusak lingkungan. Mereka juga memastikan bahwa kegiatan produksi tidak

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

menghasilkan barang atau jasa yang bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.

Dalam hubungan antara perusahaan dengan tenaga kerja, kompensasi atau imbalan atas jasa kerja yang dilakukan harus dipastikan sesuai dengan tingkat kelayakan upah yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Mereka juga memastikan bahwa kekuatan penggerak utama ekonomi Islam adalah kerjasama, serta kepemilikan kekayaan pribadi berperan sebagai capital produktif yang meningkatkan besaran produksi. Dalam aplikasinya, produsen petis ikan tongkol memastikan bahwa kegiatan produksi petis ikan tongkol dilakukan dengan berpegang pada akad yang sesuai dengan syariat Islam. Mereka juga memastikan bahwa transaksi yang dilakukan tidak mengandung unsur riba dan tidak melanggar peraturan Islam. Dengan demikian, kegiatan produksi petis ikan tongkol dapat memberikan kontribusi bagi kemaslahatan umat manusia dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat memenuhi syarat kehalalan produk pangan dalam proses produksinya dengan beberapa langkah. (Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Derajat Sarjana Ekonomi, 2018) Pertama, mereka harus memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi petis ikan tongkol adalah halal dan sesuai dengan syariat Islam. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa bahan-bahan tersebut tidak mengandung unsur-unsur haram, contohnya daging hewan yang tidak disembelih berdasarkan syariat Islam.

Kedua, pelaku usaha harus memastikan bahwa proses produksi petis ikan tongkol dilakukan dengan cara halal sesuai dengan syariat Islam. Dapat dilaksanakan dengan memastikan pada proses produksi tidak melibatkan unsur-unsur haram, seperti penggunaan bahan-bahan yang tidak halal atau proses yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Ketiga, pelaku usaha harus memastikan bahwa petis ikan tongkol yang diproduksi adalah halal dan sesuai dengan syariat Islam. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa petis ikan tongkol tersebut tidak mengandung unsur-unsur haram dan sesuai dengan syariat Islam.

Keempat, pelaku usaha harus memastikan bahwa petis ikan tongkol yang diproduksi dapat diterima oleh masyarakat dan sesuai dengan syariat Islam. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa petis ikan tongkol mempunyai kualitas yang baik serta sesuai syariat Islam. Pada kegiatan produksi petis ikan tongkol, pelaku usaha harus

memastikan bahwa semua langkah yang dilakukan adalah halal dan sesuai dengan syariat Islam. Hal ini dapat dilakukan dengan cara memastikan bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan produksi itu halal, pada kegiatan produksi juga dilakukan dengan cara halal, petis ikan tongkol yang diproduksi adalah halal, dan petis ikan tongkol yang diproduksi dapat diterima oleh masyarakat dan sesuai dengan syariat Islam.(Nur, n.d.)

Prinsip-prinsip produksi syariah dalam usaha petis ikan tongkol di Pamekasan memang diterapkan dengan sangat baik.(Firdaus & Reyhan, 2022) Pertama, prinsip memproduksi barang yang halal sangat penting dalam usaha petis ikan tongkol. Hal ini berarti bahwa petis ikan tongkol harus dihasilkan melalui proses produksi yang sesuai dengan syariat Islam dan tidak melanggar aturan-aturan agama. Dalam hal ini, petis ikan tongkol harus dihasilkan dari bahan baku yang halal dan tidak mengandung unsur-unsur haram. Kedua, prinsip mencegah kerusakan lingkungan sangat relevan dalam usaha petis ikan tongkol. Petis ikan tongkol harus dihasilkan dengan cara yang tidak merusak lingkungan, seperti tidak mencemari air dan tanah serta tidak mengganggu ekosistem alam. Dalam hal ini, pengolahan petis ikan tongkol harus dapat diolah dengan ramah lingkungan dan tidak mengganggu keseimbangan alam. Ketiga, prinsip memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat sangat penting dalam usaha petis ikan tongkol. Petis ikan tongkol harus dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan individu, serta tidak hanya untuk keuntungan pribadi. Dalam hal ini, petis ikan tongkol harus dihasilkan dengan cara yang memenuhi kebutuhan masyarakat dan individu, serta tidak mengganggu keseimbangan alam.

Dalam usaha petis ikan tongkol di Pamekasan, prinsip-prinsip produksi syariah tersebut diterapkan dengan sangat baik. Petis ikan tongkol dihasilkan dengan cara yang halal, tidak merusak lingkungan, dan memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat. Dengan demikian, usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat dikatakan sebagai usaha yang berkelanjutan dan berbasis syariat Islam.

Pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kualitas produk pangan yang diproduksinya berdasarkan prinsip produksi syariah dengan beberapa strategi. Pertama, bahan baku dalam proses produksi petis ikan tongkol harus dipastikan halal dan sesuai syariat islam. Hal ini bisa dilaksanakan dengan memastikan bahwa bahan baku tersebut tidak mengandung unsur haram dan tidak diolah dengan cara yang bertentangan dengan syariat Islam. Kedua, pelaku usaha harus memastikan bahwa

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

proses produksi petis ikan tongkol dilakukan dengan cara yang higienis dan memenuhi standar kebersihan. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa tempat produksi memenuhi kriteria higienis dan bahwa peralatan produksi yang digunakan telah disanitasi dengan baik.

Ketiga, pelaku usaha harus memastikan bahwa petis ikan tongkol yang diproduksi mempunyai kualitas baik serta sesuai dengan standar konsumen. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa petis ikan tongkol tersebut memiliki rasa yang enak, teksturnya baik, juga tidak ada kandungan bahan yang berbahaya. Keempat, pelaku usaha harus memastikan bahwa petis ikan tongkol yang diproduksi dapat dijual dengan harga yang sesuai dengan kualitas produk. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa harga jual petis ikan tongkol tersebut sesuai yaitu tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah.

Kelima, pelaku usaha harus memastikan bahwa petis ikan tongkol yang diproduksi dapat dijual dengan cara yang efektif dan efisien. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa petis ikan tongkol tersebut dapat dijual melalui berbagai kanal, seperti pasar tradisional, media sosial, dan toko-toko terdekat. Keenam, pelaku usaha harus memastikan bahwa petis ikan tongkol yang diproduksi dapat dijual dengan cara yang berkelanjutan. Hal ini dapat dilakukan dengan memastikan bahwa petis ikan tongkol tersebut dapat dijual secara terus-menerus dan tidak hanya untuk jangka waktu yang singkat.

Dengan demikian, pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kualitas produk pangan yang diproduksi berdasarkan prinsip produksi syariah dengan memastikan bahwa bahan baku yang digunakan adalah halal, proses produksi dilakukan dengan cara yang higienis, petis ikan tongkol memiliki kualitas yang baik, dapat dijual dengan harga yang wajar, penjualan dilakukan dengan efektif dan efisien dan bisa dijual dengan berkelanjutan.

Pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan harus memenuhi syarat izin usaha dan memiliki sertifikat halal yang sesuai dengan prinsip produksi syariah. (Turmudi, n.d.) Pertama, pelaku usaha harus memenuhi syarat izin usaha yang diberikan oleh pemerintah. Pelaku usaha yang memiliki produk dan sudah dalam kategori wajib bersertifikat halal diwajibkan pemerintah untuk mengajukan sertifikat halal. Pelaku usaha juga harus sudah

memenuhi persyaratan lainnya, contohnya akreditasi dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang telah bekerjasama dengan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Kedua, pelaku usaha harus memiliki sertifikat halal yang diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan keputusan Penetapan Halal Produk dari MUI. Proses pengajuan dan penerbitan sertifikat halal melibatkan beberapa tahapan, seperti pengajuan permohonan oleh pelaku usaha, pemeriksaan kelengkapan dokumen, pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk, dan penetapan kehalalan produk oleh MUI. Dalam tahapan produksi hingga distribusi pelaku usaha petis ikan tongkol harus sudah memastikan bahwa produknya terjamin kehalalannya. Pelaku usaha dan konsumen akan diuntungkan, hal tersebut merupakan fungsi lain dari sertifikat halal, seperti memberikan kenyamanan, keamanan, dan keselamatan untuk masyarakat ketika mengkonsumsi dan menggunakan produk, juga menjadi point plus untuk produk secara ekonomi.

Orang yang memiliki usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kepentingan kehalalan produk pangan dalam perspektif syariah dengan beberapa strategi. Pertama, mereka dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dengan memberikan informasi yang jelas dan akurat tentang kepentingan kehalalan produk pangan. Hal ini dapat dilakukan melalui kampanye pemasaran yang menyoroti pentingnya kehalalan produk pangan dalam perspektif syariah. Kedua, pelaku usaha dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dengan memberikan contoh produk petis ikan tongkol yang telah memenuhi standar kehalalan syariah. Hal ini dapat dilakukan dengan menampilkan logo halal pada kemasan produk dan memberikan penjelasan mengenai proses produksi yang sesuai dengan syariat Islam. Ketiga, pelaku usaha dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dengan memberikan pelatihan dan pendidikan tentang kepentingan kehalalan produk pangan. Hal ini dapat dilakukan dengan mengadakan workshop atau seminar yang menyoroti pentingnya kehalalan produk pangan dalam perspektif syariah. Keempat, pelaku usaha dapat meningkatkan kesadaran masyarakat dengan memberikan insentif kepada masyarakat yang membeli produk petis ikan tongkol yang telah memenuhi standar kehalalan syariah. Hal tersebut bisa dengan memberikan potongan harga atau diskon untuk masyarakat yang membeli produk tersebut. (Chasanah et al., n.d.)

Dalam perspektif syariah, kehalalan produk pangan sangat penting karena produk yang tidak halal dapat membahayakan kesehatan dan keamanan masyarakat. Oleh karena

USAHA PRODUKSI PETIS IKAN TONGKOL DI PAMEKASAN DITINJAU PERSPEKTIF PRINSIP PRODUKSI SYARIAH

itu, pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan harus memastikan bahwa produk mereka memenuhi standar kehalalan syariah.(Salam & Makhtum, 2022) Dengan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kepentingan kehalalan produk pangan, pelaku usaha dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk mereka dan meningkatkan penjualan produk tersebut. Selain itu, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kepentingan kehalalan produk pangan juga dapat membantu pelaku usaha dalam meningkatkan daya saing produk mereka di pasar yang semakin sibuk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan mempunyai tugas yang cukup penting dalam menumbuhkan kesadaran masyarakat mengenai kepentingan kehalalan produk pangan dalam perspektif syariah. Hal ini dapat dilakukan dengan beberapa cara meningkatkan kesadaran masyarakat dengan memberikan informasi yang jelas dan akurat tentang kepentingan kehalalan produk pangan. Memberikan contoh produk petis ikan tongkol yang telah memenuhi standar kehalalan syariah. Memberikan pelatihan dan pendidikan tentang kepentingan kehalalan produk pangan. Memberikan insentif kepada masyarakat yang membeli produk petis ikan tongkol yang telah memenuhi standar kehalalan syariah. Dengan menerapkan strategi-strategi tersebut, pelaku usaha petis ikan tongkol di Pamekasan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk mereka dan meningkatkan penjualan produk tersebut. Selain itu, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang kepentingan kehalalan produk pangan juga dapat membantu pelaku usaha dalam meningkatkan daya saing produk mereka di pasar yang semakin sibuk.

DAFTAR REFERENSI

- Ali, M. (2013). *PRINSIP DASAR PRODUKSI DALAM EKONOMI ISLAM* (Vol. 7, Issue 1). http://www.blogger.com/post-create.g?blogID=7284658962653507403-_ftn1
- Chasanah, A., Sunan, N., & Djati, G. (n.d.). *KESADARAN MASYARAKAT TERHADAP PENTINGNYA SERTIFIKASI HALAL PADA UMKM PRODUK MAKANAN DI DESA SINGAJAYA : UMKM AULIA DESA SINGAJAYA*. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/Proceedings>

- Firdaus, M. I., & Reyhan, M. (2022). Prinsip dan Etika Produksi Perspektif Maqashid As-Syariah. In *Jurnal Hukum Islam dan Ekonomi Syariah* (Vol. 3, Issue 1).
https://id.wikipedia.org/wiki/Produksi#cite_note-1
- Nur, M. (n.d.). *Produksi dalam Islam*.
- Pengertian, A., & Usaha, T. (n.d.). *BAB III TINJAUAN TEORI*.
- Ridho, M. A. (n.d.). *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal di Era Revolusi Industri 4.0*.
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). *IMPLEMENTASI JAMINAN PRODUK HALAL MELALUI SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN UMKM DI KABUPATEN SAMPANG* (Vol. 3, Issue 1).
- Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Derajat Sarjana Ekonomi, D. (2018). *TINJAUAN EKONOMI ISLAM TERHADAP KEGIATAN PRODUKSI KERUPUK IKAN*.
- Turmudi, M. (n.d.). *PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM*.