#### BAB I

#### PENDAHULUAN

### A. Konteks Penelitian

Pembangunan ekonomi di Indonesia khususnya di kalangan daerah tertentu seperti pedesaan yang saat ini dalam peranannya ditentukan oleh sektor pertanian sangatlah besar. Peran sektor pertanian dapat diwujudkan melalui penerimaan devisa negara dari hasil ekspor hasil pertanian, penyediaan lapangan kerja, dan pemenuhan daerah masing-masing. Hal tersebut dibuktikan bahwa mayoritas masyarakat pedesaan masih bekerja sebagai buruh tani. Mayoritas petani di Indonesia mampu menghasilkan berbagai macam hasil bumi, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan berbagai macam lainnya. Hasil bumi yang telah di peroleh tersebut, yang digunakan oleh masyarakat sebagai bahan makanan pokok, seperti cabai, tomat, wortel, gubis, dan masih banyak lainnya tak terkecuali kedelai.

Komoditas pertanian strategis Indonesia adalah kedelai, karena kedelai merupakan salah satu tanaman pangan penting Indonesia, nomor dua setelah padi dan jagung. Komoditas tersebut menurut dalam kebijakan pangan nasional semakin menarik perhatian pemerintah. Kedelai banyak mengandung protein dan lemak serta beberapa zat gizi penting lainnya, seperti vitamin (asam fitat) dan lesitin². Tanaman kedelai dapat digunakan sebagai bahan baku berbagai

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Sjafrijal, *Perencanaan Pembangunan Daerah Dalam Era Otonomi Daerah*, (Jakarta; Rajawali Pers, 2014), 22.

 $<sup>^2</sup>$  Triandita, Nanda, <br/>  $Peranan\ Kedelai\ dalam\ Mengendalikan\ Penyakit\ Degeneratif.}$  (Aceh Barat : Universitas Teuku Umar, 2019), 23.

industri makanan, minuman, pupuk hijau dan pakan ternak, serta ekstraksi minyak.

Tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan menggumpal bila bereaksi dengan asam (cuka). Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak di seluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap didalamnya. Pengeluaran air yang terperangkap tersebut dapat dilakukan dengan memberikan tekanan. Semakin besar tekanan yang diberikan, semakin banyak air dapat dikeluarkan dari gumpalan protein. <sup>3</sup> Gumpalan protein itulah yang kemudian disebut sebagai tahu.

Tahu merupakan produk makanan berbahan dasar kedelai yang sering dikonsumsi oleh penduduk Indonesia sebagai salah satu sumber protein. Tahu merupakan produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai jenis *Glycine* dengan cara pengendapan protein, baik ditambahkan maupun tidak ditambahkan dengan bahan lain yang diizinkan. Tahu berasal dari larutan sari kedelai yang digumpalkan dengan bahan pengendap pada kondisi asam. Konsumsi tahu di Indonesia diprediksikan akan meningkat dari 7.86 kg/kapita pada tahun 2021 menjadi 7,95 kg/kapita pada tahun 2023.<sup>4</sup> Indonesia memiliki kurang lebih 84.000 industri pengolahan tahu meliputi industri skala rumah tangga dengan kisaran pekerja 5-8 orang dan industri besar dengan kisaran lebih dari 100 pekerja. Industri tahu di Indonesia

<sup>3</sup> Elsa Saleh, "Kajian Proses Pengolahan Tahu pada Industri Tahu Karya Mulia di Desa Labusa

Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan", Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian, Volume 1 Nomor 3: 185-190 (2020), 185-186.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Ibid, 187.

menghabiskan sekitar 2,56 juta ton kedelai setiap tahun. <sup>5</sup> Sehingga tahu menjadi makanan wajib bagi sebagian warga Indonesia.

Kepopuleran tahu di masyarakat Indonesia sudah sejak dahulu, masyarakat Indonesia yang terbiasa mengkonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu juga mengandung beberapa nilai gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. <sup>6</sup> Tahu juga kerap dijadikan salah satu usahan kuliner di berbagai wilayah seperti di Kediri.

Perkembangan unit usaha kuliner di Kediri begitu berjalan dengan pesat sehingga membuat persaingan semakin ketat. Berbagai macam produk olahan makanan ringan khas Kediri seperti stik tahu, gethuk pisang, tahu kuning dan masih banyak lagi yang dapat dijumpai di daerah Kediri. Hal itu juga tak lepas dari peran masyarakat yang telah berantusias dalam menggerakkan perekonomian di Kediri pada bidang produksi. Macam-macam produk khas di daerah Kediri diantaranya ialah stick tahu, stick tahu adalah makanan ringan tergolong kerupuk yang berbentuk persegi dan terbuat dari bahan dasar tahu serta mempunyai rasa yang gurih. Makanan tersebut sangat familiar di daerah Kediri karena terkenal dengan julukannya sebagai kota tahu. Rasa yang gurih

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Puput Santika, "Proses Produksi Tahu Di Desa Kalisari Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas", *Planning for Urban Region and Environment* Volume 12, Nomor 1, (Januari 2023), 56.

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Elsa Saleh, "Kajian Proses Pengolahan Tahu pada Industri Tahu Karya Mulia di Desa Labusa Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan", Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian, Volume 1 Nomor 3: 185-190 (2020), 123.

sangatlah cocok untuk dipadukan ketika dengan makanan berat misal bakso, nasi goreng pada umumnya. Ketertarikan masyarakat pada stik tahu yang dapat dibuat oleh-oleh khas daerah Kediri itulah alasan warga lokal untuk berproduksi.

Tingkat persaingan yang cukup kompetitif dalam dunia bisnis membuat pengusaha perlu menyusun strategi agar usaha yang telah dijalankan dapat bertahan dalam berbagai kondisi serta memiliki pelanggan yang melimpah. Pemenuhan kebutuhan dan keinginan serta nilai kualitas sangat ditentukan oleh minat dan kepuasan pelanggan sebagai pengguna. Pelanggan mempunyai peran penting bagi sebuah perusahaan, apabila sebuah perusahaan dapat mempertahankan pelanggannya, maka terciptalah hubungan yang sangat menguntungkan antara kedua belah pihak.

Loyalitas pelanggan terjadi tidak didasarkan pada satu faktor saja, namun terdapat beberapa faktor yang menjadikan konsumen konsisten terhadap suatu barang atau jasa. Loyalitas dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain harga, pelayanan, kualitas produk dan promosi. Berdasarkan yang dijelaskan sebelumnya, bahwa loyalitas pelanggan bukanlah keputusan yang tiba-tiba, namun ada hal-hal yang menyebabkan mereka menjadi loyal. Hasil riset menyebutkan bahwa relationship dapat menciptakan nilai bagi pelanggan individu melalui faktor – faktor seperti meningkatkan rasa percaya diri , memberikan *social benefit* (keuntungan sosial) dan memberikan *special* 

*treatment* (perlakuan khusus)<sup>7</sup>. Hal penting yang harus dilakukan oleh perusahaan adalah bagaimana memperlakukan pelanggan yang beragam kebutuhan dengan memperlakukan sesuai karakteristik mereka yang berbeda sehingga perusahaan dapat membangun hubungan pelanggan yang loyal.

Produksi berarti kegiatan untuk menimbulkan atau menaikkan faedah atau nilai suatu barang atau jasa. Para ahli ekonomi berpendapat bahwa produksi adalah usaha untuk menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber alam oleh manusia. Berdasarkan pengertian di atas, memberikan indikasi bahwa produksi adalah usaha untuk menghasilkan dan mengupayakan sesuatu dalam nuansa kelansungan hidup manusia di dunia ini. Keterangan yang bisa diambil tentang produksi mempunyai dua nilai pokok, pertama untuk menciptakan nilai guna barang atau jasa. Kedua, menambah nilai guna barang atau jasa.

Produksi merupakan kegiatan awal dalam aktivitas ekonomi yang tidak dapat dipisahkan dengan rangkaian aktivitas ekonomi lainnya, yaitu konsumsi dan distribusi. Peran produksi sangat vital pada aktivitas ekonomi. Hasil dari aktivitas produksi ialah sesuatu yang dapat di produksi, karena tidak akan ada konsumsi kalau tidak ada produksi. Produksi berfungsi untuk menghasilkan barang ataupun jasa serta menambah nilai guna barang dan jasa. Produksi juga tidak hanya sebagai aktivitas dalam memenuhi kebutuhan individu, namun

<sup>7</sup> NurulIzzah, "Analisis Loyalitas Konsumen Tupperware," Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis Islam Volume 4 Nomor 1 Ed. Januari – Juni (2018): 15..

<sup>8</sup> Amiruddin, "Konsep Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Syariah", *jurnal Ilmu Ekonomim* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Alauddin Makassar, (2020), 13.

juga untuk mendapatkan keuntungan. <sup>9</sup> Produksi tidak bisa lepas dari faktor sebagai alat produksi berupa faktor alam atau tanah, faktor tenaga kerja, faktor modal dan faktor manajemen ataupun organisasi.

Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam lingkup dunia bisnis antara lain strategi pemasaran, segmentasi pasar, persaingan dalam kompetitor serta hal yang tak boleh luput yakni perihal produksi, sebab jika berbicara mengenai suatu perusahaan baik dari skala besar maupun skala kecil seperti *home* industri produksi ialah suatu hal yang tidak lepas dari bahan pembahasan.<sup>10</sup> Pembahasan mengenai produksi tersebut tentunya harus diperhatikan secara menyeluruh.

Permasalahan dalam ekonomi meliputi beberapa hal yaitu berkaitan dengan produksi, distribusi serta konsumsi, produksi merupakan tindakan menciptakan objek atau benda untuk menghasilkan nilai atau menghasilkan suatu objek guna menambah nilai dari kegunaan suatu barang. Distribusi merupakan usaha menyalurkan barang dan konsumsi ialah memanfaatkan nilai suatu barang yang telah diproduksi, serta kendala pokok dalam lingkup perekonomian dapat dijawab dengan rumus dengan beberapa pertanyaan yaitu bagaimana produksi dilakukan, siapa yang melakukannya, apa fungsinya dan untuk apa produksi tersebut.

<sup>9</sup> Mahfuz, "Produksi dalam Islam," *El-Arbah: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Perbankan Syariah* / 4, no. 1, (2020), 17–38.

•

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Habibulloh, "Teori Produksi Berdasarkan Perspektif Islam", MABNY: Journal of Sharia Management and Business Vol.2 No.1 (April, 2022), 60.

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Habibulloh, Teori Produksi Berdasarkan Perspektif Islam ,. 61.

Islam menggambarkan kegiatan produksi sebagai sesuatu yang sangatlah indah, banyak dari ayat-ayat suci Al-Qur'an yang menjelaskan mengenai pentingnya kegiatan produksi dan Allah SWT menyediakan fasilitas yang luar biasa banyaknya. Beberapa ahli ekonomi Islam memberikan definisi yang berbeda mengenai pengertian produksi, meskipun substansinya adalah sama.

Produsen harus mengambil pilihan yang lebih inovatif dan kreatif mengingat adanya permasalahan produksi, hendaknya seorang juga produsen dalam memenuhi permintaan konsumen dengan tetap mengikuti aturan dari syariat islam dalam teori produksi. Islam adalah agama yang memuat berbagai pedoman bagi manusia dalam menangani segala permasalahan dan aturan dalam berbagai aspek peraturan yang sesuai syariat islam, termasuk dalam bidang produksi.

Kegiatan produksi untuk produsen diharuskan agar selalu tunduk pada aktivitas ekonomi islam.<sup>12</sup> Tujuan produksi dalam perspektif islam selain untuk mendapatkan profit ialah menjadikan *halalan thayyiban* dan adil sebagai prioritas utama dalam berproduksi, karena keduanya akan membentuk suatu motivasi tersendiri sebagai rasa maslahah kepada masyarakat.

Definisi produksi dalam islam memang tidak menjadikan keuntungan sebagai materi semata meskipun dari agama islam tidak melarang, yang terpenting ialah tidak melanggar syariat dan menimbulkan terwujudnya maslahat yang dibentuk dalam berbagai fungsi sosial dalam tanggung jawab

\_

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Habibulloh, "Teori Produksi Berdasarkan Perspektif Islam, 61.

atas apa yang akan diberikan kepada masyarakat melalui produk dan yang telah dihalalkan oleh Allah serta bersifat tidak melampaui batas.

Produsen muslim tidak hanya memerhatikan laba semata yang mampu memberikan kemaslahatan pada dirinya saja, melainkan juga dengan lingkungan sekitar termasuk kesejahteraan konsumen atau pelanggan. Jadi, kegiatan produksi yang halalan thayyiban, harus dilakukan dengan berbagai cara yang tidak menimbulkan kerugian sekaligus mudharat bagi kehidupan masyarakat pengertian produksi dalam islam mempunyai makna sebagai usaha keras dalam pengembangan faktor-faktor sumber yang diperbolehkan secara syariah dengan maksud untuk kesejahteraan masyarakat. Ajaran Islam sangat mementingkan fakta bahwa umat Islam hanya memperoleh makanan dan berkah ilahi dengan beribadah kepada Allah. Selain itu, Islam mendorong semua badan amal untuk menyediakan produk dan layan\/an yang bermanfaat bagi masyarakat dan membawa kesejahteraan bersama.. Kondisi masyarakat yang mudah menyepelekan kebutuhan komsutif tersebut dapat dimanfaatkan oknum dalam mengolah produk yang akan diperjual belikan. Terkadang pelaku usaha hanya memikirkan keuntungan semata tanpa memerhatikan kualitas produk sehingga menimbulkan resiko terhadap konsumen dari produk yang ia pasarkan. Perbuatan tersebut yang membuat mereka mengabaikan masalahmasalah yang dapat menimbulkan kerugian dalam produksi. 13 Dampak tersebut seringkali juga menimpa kelompok masyarakat yang tidak terlibat

\_

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> Mahfuz, "Produksi dalam Islam, 62.

dalam kegiatan produksi, baik sebagai konsumen, produsen maupun sebagai bagian dari industri itu sendiri, misalnya sebagai karyawan suatu perusahaan...

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di desa Bakalan. Mayoritas warga pada umumnya bekerja sebagai guru, petani,buruh tani, wiraswasta dan masih banyak lagi. Lingkungan sekitar produsen stik tahu terdapat warga yang bekerja sebagai guru diantaranya bu Mariatin yang mana bekerja di MI Bani Ridwan, ada juga ibu Mir'atul husna juga bekerja di MAN KEDIRI 1. Ibu Tutik bekerja di SDN Bakalan, Ibu Nurul di KB Bani Ridwan, dan Bapak Ulum menjadi dosen di STAIBA Purwoasri. Mayoritas warga di sekitar lingkungan tersebut menjadi petani dan buruh tani masing-masing.

Terdapat beberapa usaha kuliner makanan ringan yang terdapat di desa Bakalan tersebut.

Tabel 1.1

Data jenis *Home* industri di desa Bakalan

No	Nama Home Industri	Jumlah Produksi PerTahun
1	Stick Tahu Jelita	> 1 kwintal Tahu
		>1000 bungkus stik tahu
2	Getuk Pisang Elha	>1 kwintal gethuk pisang
		<1000 bungkus getuk pisang
3	Tahu Takwa Sekar arum	> 1 kwintal tahu
		<1000 biji Tahu

Sumber: Hasil data dari survei *Home* industri di desa Bakalan

Paparan tabel di atas menunjukkan produsen yang ada di desa Bakalan Kabupaetn Kediri masih tergolong sedikit, mayoritas warga sekitar bekerja sebagai buruh, petani, dan guru. Keadaan yang tidak seimbang tersebut tidak menghalangi ketiga produsen untuk bertahan dengan segala permasalahan

masing-masing. Kawasan tersebut sangat cocok digunakan sebagai tempat untuk berproduksi, hal itu dibuktikannya dengan ketiga produsen tersebut masih bertahan, bahkan disebutkan sebagai agen yang memasok toko yang lain. Perbedan dari stick tahu Jelita, gethuk pisang Elha, tahu takwa Sekar arum dari segi produk tersebut diantaranya:

Tabel 1.2 Data Perbandingan Perbedaan produksi

Data Perbandingan Perbedaan produksi		
	Lokasi	Jl. Masjid Bakalan kec. Grogol, Kabupaten Kediri
	Lama Usaha	22 Tahun
	Bahan	Tahu
Stick Tahu	Ketahanan Produk	Lebih dari 1 bulan, tergantung cara penyimpanannya
Jelita	Proses Produksi	<ul> <li>Tahu dipotong persegi panjang</li> <li>Lalu dikeringkan sampai kadar air hilang</li> <li>Goreng potongan tahu dengan minyak setengah panas terlebih dahulu</li> <li>Lalu pindahkan ke dalam penggorengan minyak yang sudah panas</li> </ul>
	Materi tentang produksi islam	Membeli kedelai dari petani langsung dengan uang cash. Menggunakan bahan produksi yang bersih. Mengedepankan sterilisasi dalam proses packing. Memasarkan produk dengan metode jual beli yang halal.

	Lokasi	Jl. Lb Tumpang , Bakalan, Kec. Grogol, Kabupaten Kediri
	Lama Usaha	16 Tahun
	Bahan	Pisang
Getuk	Ketahanan Produk	Sampai 5 hari, jika lebih dari 5 hari biasanya mulai muncul jamur putih
Pisang Elha	Proses Produksi	<ul> <li>Pisang dicampur bahan yang tersedia</li> <li>Kemudian dikukus</li> <li>Setelah matang tiriskan lalu haluskan dan dicampus adonan</li> <li>Kemudian bungkus lalu kukus kembali adonan yang telah dicampur</li> </ul>
	Materi tentang produksi islam	Membeli dan memilih pisang yang baik dan bagus untuk di konsumsi.

Membeli pisang yang sudah tua dan tidak
membeli pisang yang masih muda.
Semua proses pembuatan menggunakan bahan
yang baik dan bagus serta halal.
Sterilisasi di utamakan.

	Lokasi	Jl. Kademangan, Bakalan , Kec. Grogol, Kabupaten Kediri
	Lama Usaha	15 tahun
	Bahan	Kedelai
	Ketahanan Produk	Lebih dari seminggu tergantung cara penyimpanannya
Tahu Takwa Sekar Arum	Proses Produksi	<ul> <li>Cuci dan rendam kedelai terlebih dahulu sampai bersih.</li> <li>Kemudian rebus kedelai selama tiga jam sampai lunak.</li> <li>Hasil rebusan diberi zat asam untuk mmisahkan antara sari kedelai dan kadar airnya.</li> <li>Sari kedelai yang lembut dimasukkan ke</li> </ul>
		cetakan yang telah diberi kain Kemudian proses pengepresan
	Materi tentang produksi islam	Kebersihan bahan produksi di utamakan baik dari kedelai sampai air yang di gunakan. Ketahanan tahu di perhatikan, apakah masih bisa di konsumsi atau tidak. Penjualan selalu tahu yang baik dan fresh.

Sumber: Observasi pada *Home* industri di desa Bakalan

Paparan tabel di atas dapat ditarik benang merah jika perbandingan antara ketiga produksi tersebut terfokus pada pemrosesan dimana pada produksi stik tahu pemrosesan produksi melalui penggorengan, berbeda dengan Getuk Pisang Elha yang melalui pengkukusan, sedangkan pada tahu Takwa Sekar Arum proses yang digunakan menggunakan perebusan. Pemrosesan produksi tersebut menjadi alasana kuat bahwa stik tahu memiliki daya tahan yang cukup lama di bandingkan dengan Getuk Pisang Elha dan Takwa Sekar Arum.

Loyalitas pelanggan merupakan komitmen pelanggan terhadap suatu merek, toko, produk atau pemasok didasarkan pada sikap yang sangat positif terhadap pembelian jangka panjang. Kesetiaan pelanggan pada kenyataannya bukan hanya sekedar produk atau layanan saja, melainkan merupakan hasil dari emosi yang ada karena pengalaman positif dan konsisten yang dirasakan pelanggan secara berkelanjutan. Loyalitas pelanggan memiliki hubungan sebab akibat yang kuat dengan pengalaman pelanggan. <sup>14</sup> Perusahaan yang sukses akan mempertahankan loyalitas pelanggan jangka panjang, loyalitas pada pelanggan muncul dari pengaruh kepuasan atau ketidakpuasan terhadap produk jasa dan terakumulasi seiring atau berjalannya waktu. Manajemen Produksi akan mempengaruhi loyalitas pelanggan seperti halnya, perencanaan produksi yang meliputi aktivitas yang dipergunakan buat memutuskan produk yang diproduksi, jumlah produk yang diharapkan, kapan produksi tersebut harus terselesaikan serta asal sumber yang diperlukan. Manajemen produksi mencakup kegiatan mengendalikan, mengatur, dan mengkoordinasikan proses produksi untuk mengarahkannya ke dalam suatu aliran yang membuahkan hasil dalam waktu serendah-rendahnya. 15 sesingkat-singkatnya dengan biaya **Terakhir** pengawasan produksi yang meliputi kegiatan untuk mengkoordinir aktivitas-

\_

<sup>15</sup> Ibid, 127.

<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> Satlina Novrita, Analisis Manajemen Produksi Dalam Mempertahankan Loyalitas PelangganMenurut Perspektif Ekonomi Islam(Studi Pada Usaha Kuliner Lindekss Sopto Di Kelurahan Talang Bakung Kecamatan Pall Merah Kota Jambi), *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi dan Keuangan Syariah (JUPIEKES)* Vol. 1 No. 4 (November 2023), 127.

aktivitas pengelolaan atau produksi agar ketika penyelesaiannya sinkron dengan yang direncanakan bisa terpenuhi dengan efektif dan efisiensi.

Berdasarkan pernyataan di atas menjelaskan bahwa manajemen produksi dalam aspeknya memiliki peran penting terhadap loyalitas pelanggan. Manajemen produksi berperan dalam peningkatan kualitas di semua fungsi bisnis yang optimal, yaitu menghubungkan persepsi pelanggan tentang kualitas dan kebutuhan pelanggan

. Perkembangan stick tahu Jelita begitu bertahan sampai saat ini sebab tidak terlepas dari peminat yang begitu banyak, hal itu terbukti lebih membuat tertarik pelanggan yang membeli produk tersebut. Faktor dari lamanya usaha juga membuat peneliti memilih *Home* industri stick tahu Jelita sebagai objek penelitian.

Kehadiran produk stik Tahu Jelita bakal menambah persaingan produsen stik tahu yang berada di Kediri. Produsen perlu menjaga kualitas bahan baku agar rasa dan kwalitas produk tetap bertahan ataupun tidak berubah-ubah selain harus meningkatkan penjualan stik tahu dengan baik, hal terebut supaya konsumen menjadi pelanggan tetap, mengingat persaingan industri stik tahu tidak tergolong sedikit. Produsen sebelum mengeksplor industri dengan sungguh sungguh, perlu memerhatikan proses produksi yang akan dijual dengan seksama agar tidak terjadi rasa ketidakpuasan bagi konsumen tersebut sehingga dapat membuat konsumen enggan membeli kembali.

Produksi pada Stick tahu Jelita meliputi 3 rangkaian proses yang meliputi: pemotongan, pengeringan dan pemasakan. Proses pemotongan stick berawal dimulai dari tahu yang masih mentah dipotong dengan bentuk pentuk persegi panjang ataupun sesuai kebiasaan ukuran dari produsen. Proses pengeringan stick tahu dilakukan setelah pemotongan selesai, kemudian pengeringan bisa menggunakan dua metode yakni dengan memanfaatkan panas matahari dan menggunakan oven apabila cuaca dalam keadaan mendung atau memasuki musim penghujan, mengingat proses pengeringan tersebut harus menghilangkan kadar air pada tahu agar stick tidak lengket dalam wadah pengeringan, kemudian pada tahap pemasakan, stick tahu diproses dengan cara digoreng dalam minyak. Proses menggoreng stik tahu ini, ada dua tahap proses yaitu saat menggoreng stick tahu dalam keadaan setengah matang kemudian dipindah ke wajan selanjutnya yang minyak gorengnya telah dipanaskan terlebih dahulu.

Produsen stick tahu Jelita yang bertempat di Grogol Kabupaten Kediri bakal menghadapi tuntutan apa yang telah disyariatkan oleh islam dalam menerapkan bermuamalah pada bisnis tersebut, baik dari segi modal yang didapatkan bersumber dari pihak mana maupun barang pokok yang didapat bersifat halal ataupun haram. Keberadaan produsen stick Jelita adalah satusatunya usaha stick berbahan dasar tahu ini yang berada pada wilayah Bakalan, hal tersebut akan memberikan dampak yang baik ketika tidak adanya kompetitor di satu wilayah tersebut.

Pelanggan stick tahu jelita ini tidaklah sedikit meskipun berada ditempat yang minoritas tidak ada produsen stick tahu ini, hal tersebut menunjukkan produk ini sangatlah digemari oleh konsumen bahkan menjadi pelanggan tetap terhadap produk tahu ini. Perkembangan produsen stick jelita tidak lepas dari penerapan pemasarannya yang begitu baik, banyak pelaku usaha yang mengambil stok stick tahu dari produsen Jelita tersebut. Hal tersebut menjadi peluang tetap bertahan dalam mengambangkan usaha stick tahu tersebut. Situasi tersebut membuktikan bahwa konsumen tetap tertarik pada produk stick tahu Jelita walaupun banyak kompetitor yang lain.

Tabel 1.3. Jumlah Pelanggan Loyal Stick Tahu Jelita

Periode	Jumlah Pelanggan Loyal
2019	50
2020	45
2021	62
2022	78
2023	84

Dalam tabel di atas dapat terlihat bahwasanya jumlah pelanggan loyal yang sering membeli stick tahu jelita ini mengalami peningkatan setiap tahunnya, meskipun terdapat penurunan pada tahun 2020 karena adanya wabah pandemi covid 19.

Alasan dasar dari peneliti memilih produksi disini karena produksi pada stick tahu jelita menjadi peranan penting dalam mempertahankan usaha tersebut. Selain itu peneliti tertarik mendalami produksi stick tahu jelita karena konsistensi dalam mempertahankan loyalitas pelanggan yang bertahan begitu lama di tengah maraknya para pengusaha stick-stick tahu yang lain serta ditemukannya masalah, ketika dalam proses penjemuran langsung dibawah terik matahari ataupun di ruang terbuka seringkali terkena debu yang bertebaran yang dapat menempel pada produk atau krecek sehingga bisa mempengaruhi kehigenisan sebuah stik tahu tersebut meskipun debu itu suci yang dapat digunakan untuk tayamum, namun makanan yg terkena debu dapat juga menyebabkan masalah gangguan pencernaan karena adanya bakteri dari debu tersebut sehingga menimbulkan kemudharatan pada makanan walaupun halal namun tidak baik ( *Thayyib*).

Faktor tersebut menjadi landasan peneliti untuk mengambil objek penelitian karena hal ini akan menguatkan dan mempertimbangkan teori bagaimana produksi pada produsen Stick tahu Jelita dalam mmpertahankan loyalitas pelanggan tersebut ditinjau dari perspektif produksi islam. Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan di atas, peneliti mengangkat judul "Analisis Produksi Stick Tahu Jelita Dalam Mempertahankan Loyalitas Pelanggan Ditinjau Dari Produksi Islam".

### **B.** Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

 Bagaimana analisis produksi stick tahu Jelita di Desa Bakalan Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri ditinjau dari Produksi Islam ? 2. Bagaimana produksi Stick Tahu Jelita dalam Mempertahankan loyalitas Pelanggan ?

# C. Tujuan Penelitian

- Untuk menjelaskan analisis produksi stick tahu Jelita pada produsen stick tahu Jelita di Desa Bakalan Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri ditinjau dari Produksi Islam.
- 2. Untuk menjelaskan produksi Stick Tahu Jelita dalam Mempertahankan loyalitas Pelanggan .

# D. Kegunaan Penelitian

## A. Kegunaan Teoritis

- a. Sebagai pembekalan akademik yang berkaitan dengan produksi islam untuk fakultas ekonomi dan bisnis islam IAIN Kediri, terutama program studi ekonomi syariah.
- Besar harapan dapat digunakan sebagai sarana menambah wawasan dalam referensi penelitian yang akan datang.
- c. Diharapkan memberikan pengaruh positif pada penelitian selanjutnya dalam aspek produksi secara islam.

### B. Kegunaan Praktis

a. Penelitian ini sebagai perantara dalam meningkatkan pengalaman bagi peneliti pada aspek penulisan penelitian ilmiah bahkan wawasan tentang produksi pada produsen stick tahu Jelita.

- b. Sebagai media pembelajaran yang terkait dengan keilmuan produksi bagi pihak yang ingin menambah informasi maupun wawasan pada produksi yang ditinjau dari produksi islam.
- c. Hasil penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat dan tambahan informasi Bagi para produsen termasuk produsen stick tahu Jelita, agar lebih waspada dalam mengolah produk sehingga dapat memberikan dampak positif bagi konsumen maupun masyarakat luas.

### E. Penelitian Terdahulu

Penelitian ini mengambil acuan penelitian terdahulu sebagai pedoman ataupun pembanding penulisan ilmiah yang berkaitan dengan judul penulis. Namun ada beberapa faktor yang membedakan penelitian terdahulu dengan milik penulis. berikut penelitian terdahulu yang masih berkaitan dengan penelitian penulis, diantaranya:

1. Skripsi yang berjudul Strategi Produksi UD. Rahayu Dalam Meningkatkan Pendapatan Perusahaan Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus di UD. Rahayu Desa Bogem Kecamatan Gurah Kabupaten Kediri) yang di tulis oleh Miftakhul jannah. Penelitian ini berisi tentang bagaimana strategi yang tepat pada UD. Rahayu secara Ekonomi islam, dalam hal ini untuk meningkatkan pendapatan maka diperlukan strategi yang baik sekalipun harus sesuai ajaran islam juga. Cara untuk meningkatkan pendapatan perusahaan antara lain dengan menetapkan target produksi harian, memperhatikan persediaan bahan baku, merawat mesin dan peralatan dengan baik, mengendalikan kualitas melalui pemantauan harian, bulanan

dan tahunan yaitu dengan melakukan pengawasan peraturan, inspeksi kerja dan pekerjaan. Distribusi Bekerja sesuai jumlah pekerjaan dan menambah pendapatan perusahaan. Persamaan antara penelitian penulis dengan milik Miftakhul Jannah ialah mencakup tentang Produksi dalam perspektif islam, dalam penelitian penulis akan dikembangkan dalam bentuk bagaimana mengolah produk serta kondisi dalam lapangan tersebut. Perbedaan dari keduanya ialah bahwa penelitian terdahulu lebih membahas tentang strategi produksi yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan serta jangkauan masih umum, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti ialah tentang produksi di lapangan ditinjau dari produksi islam dan mempertahankan loyalitas pelanggan. Perbedaan yang lain ialah pada objek penelitian.

2. Skripsi yang berjudul Produksi Beras Kemasan Perspektif Manajemen Bisnis Islam (Studi Kasus Pada UD Albas Jaya Desa Putih Kecamatan Gampengrejo Kabupaten Kediri) oleh Abdul Latif. Penelitian menjelaskan tentang manajemen dalam produksi beras kemasan yang telah ditinjau dari segi manajemen bisnis islam. Fokus ini juga mengarah pada proses pembuatan serta bagaimana pemilihan bahan baku yang tepat agar menjadi hasil yang baik bahkan juga dibutuhkan pengawasan agar sesuai dengan ajaran agama islam. Pengelolaan terhadap produk beras ini harus adanya pengelola agar dapat memastikan apa yang telah diproduksi telah sesuai

-

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Miftakhul Jannah, "Strategi Produksi UD. Rahayu Dalam Meningkatkan Pendapatan Perusahaan Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Di UD. Rahayu Desa Bogem Kecamatan Gurah Kabupaten Kediri)", (Kediri: IAIN, 2020), 116.

dengan agama islam.<sup>17</sup> Persamaan antara penelitian penulis dengan penelitian milk Abdul Latif ialah terletak pada bagian teori yaitu tentang produksi. Perbedaan dari keduanya dalam penelitian ini terdapat peneliti berfokus pada produksi dalam mempertahankan loyalitas pelanggan yang ditinjau dari produksi islam sedangkan penelitian milik Abdul Latif berkaitan dengan produksi dalam perspektif manajemen bisnis islam. Adapun perbedaan yang lain ialah dari obyek penelitian.

3. Skripsi yang berjudul Perilaku Produksi Pengusaha Batik di desa Simbang Wetan kecamatan Buaran Kabupaten Pekalongan (Tinjauan Etika Produksi Islam) oleh Widi Setiawati. Penelitian ini berisi tentang bagaimana perilaku seorang produsen yang ditinjau dari etika produksi islam, namun yang ditekankan dalam penelitian tersebut ialah bagaimana seorang pengusaha atau produsen menjalankan usahanya sesuai tidaknya etika produksi islam. Faktor yang mempengaruhi perilaku tersebut adalah anggapan membuang limbah ke sungai merupakan suatu kebiasaan masyarakat skitar dan tidak berbahaya. Sedangkan prilaku yang sesuai dengan etika produksi islam yaitu saat memproduksi batik memberi kesempatan atas waktunya agar dapat menjalankan ibadah bagi para pekerja, selalu mmpertimbangkan perkembangan dan kebutuhan pasar, tepat waktu dalam membayar upah terhadap karyawan. Namun secara etika produksi islam prbuatan tersebut akan berdampak masyarakat yang tempatnya menjadi sarana aliran

•

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> Abdul Latif, "Produksi Beras Kemasan Perspektif Manajemen Bisnis Islam (Studi Kasus Pada UD Albas Jaya Desa Putih Kecamatan Gampengrejo Kabupaten Kediri)", (Kediri: IAIN, 2019), 120.

sungai. 18 Persamaan dengan penelitian terdahulu terletak pada teori yang berkaitan dengan produksi islam. Perbedaan dari keduanya terletak pada objek dan fokus penelitiannya, fokus penelitian dari Widi Stiawati terletak pada perilaku produksi batik di desa Simbang Wetan, sedangkan dalam penelitian ini lebih mengarah ke produksi stick tahu Jelita di desa Bakalan.

4. Jurnal yang berjudul Analisis Produksi dalam Perspektif ekonomi islam (studi terhadap produsen genteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah) oleh Niken Lestari dan Sulis Setianingsih. Penelitian ini berisi tentang produksi dalam perspektif ekonomi islam, dalam hal ini dijelaskan bagaimana sistem upah pekerja ketika melakukan produksi <sup>19</sup>. Persamaan dengan penelitian terdahulu terletak pada pembahasan tentang produksi yakni dari segi penjelasan faktor produksi walaupun mengarah kepada ekonomi islam. Adapun perbedaan terletak pada fokus penelitian dan objek penelitian, fokus penelitian Niken Lestari dan Sulis Setianingsih mengarah pada perspektif ekonomi islam, sedangkan peneliti mengarah ke produksi islam secara menyeluruh dalam mempertahankan loyalitas. Terkait dengan perbedaan dari objek penelitian tersbut mengarah ke produk pakai sedangkan peneliti terkait produk yang dikonsumsi. Penelitian tersebut menggunakan pendekatan deskriptif, sedangkan peneliti mnggunakan pendekatan studi kasus.

-

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Widi Setiawati, "Perilaku Produksi Pengusaha Batik di desa Simbang Wetan kecamatan Buaran Kabupaten Pekalongan (Tinjauan Etika Produksi Islam)", (Pekalongan: IAIN Pekalongan, 2019), 111.

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> Niken Lestari dan Sulis Setianingsih, "Analisis Produksi dalam Perspektif ekonomi islam (studi terhadap produsen gnteng di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah)", Ilmu Ekonomi Islam, (03 April, 2023), 215.

5. Jurnal yang berjudul Analisis faktor produksi dalam perspektif islam(studi kasus: UMKM keripik cinta mas Hendro) oleh Rani Febriyanni dan M. Shabri Abd. Majid. Penelitian tersebut menjelaskan bagaimana implementasi faktor produksi keripik dalam perspektif islam<sup>20</sup>. Persamaan dari penelitian terdahulu dengan peneliti membahas tentang produksi dalam islam. Perbedaan penelitian milik Rani Febriyanni dan M. Shabri Abd. Majid dengan milik peneliti adalah dari segi pembahasan, meliputi tentang faktor produksi saja peneliti terkait produksi islam menyeluruh.

-

<sup>&</sup>lt;sup>20</sup> Rani Febriyanni dan M. Shabri Abd. Majid, "*Analisis faktor produksi dalam perspektif islam*(studi kasus: UMKM keripik cinta mas Hendro)", *Ekonomi dan Manajemen Teknologi*, 7 (April, 2023), 98.