

PRODUKSI KOPRA PUTIH DALAM PANDANGAN EKONOMI ISLAM

Studi Kasus Pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota

Najamuddin

Dosen Ekonomi Syari'ah, Universitas Islam Indragiri
najamuddin@unisi.ac.id

Ahmad Fuad

Dosen Ekonomi Syari'ah, Universitas Islam Indragiri
ahmad_fuad@unisi.ac.id

Zalianava

Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syari'ah
Universitas Islam Indragiri

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the White Copra Production in the Islamic Economy View. From the results of the study it was found that the White Copra Process at Skills Training Institute 8 Yan Ekhsan District Tembilahan City can be concluded is in accordance with the stages of making good White Copra, but the process of using sulfur / sulfur still causes concern in the community, because not all people already understand how the intended use of the sulfur in the manufacturing process. The work time of making White Copra every day is in accordance with the amount of raw material that is entered, the working hours are not determined depending on when the laborers want to come to work at what time provided they are ready to finish because they are not permanent workers but people who are both willing to learn, processing time can be up to night depending on the raw

materials that come and the drying process with sulfur is indeed carried out at night. The Islamic Economic View of Business owned by Mr. Yan Ekhsan has applied the Principle of Monotheism, the Principle of Humanity (*al-insaniyyah*), the Adl Principle (Justice), the Principle of Virtue (*al-maslahah*), the Principle of Freedom (*al-khuriyyah*) and Responsibility (*al-mas'uliyah*) because being able to be responsible for individuals, socially and in Allah.

KEYWORDS

Coconut; White Copra; Production in Islam

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Produksi Kopra Putih Dalam Pandangan Ekonomi Islam (Studi Kasus Pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota). Dari hasil penelitian didapat bahwa Proses Kopra Putih di Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan dapat disimpulkan sudah sesuai dengan tahapan pembuatan Kopra Putih yang baik, namun proses penggunaan bahan sulfur/belerang masih membuat kekhawatiran dilingkungan masyarakat. Waktu kerja pembuatan Kopra Putih setiap hari sesuai dengan jumlah bahan baku yang masuk, jam kerjapun tidak ditetapkan tergantung kapan tenaga kerja mau masuk kerja jam berapa asalkan mereka siap untuk menyelesaikannya karena mereka bukan tenaga kerja tetap melainkan orang-orang yang sama-sama mau belajar, waktu pengerjaan bisa saja sampai malam hari tergantung dari bahan baku yang datang dan proses pengeringan dengan sulfur memang dilaksanakan pada malam hari. Pandangan Ekonomi Islam untuk Usaha milik Bapak Yan Ekhsan sudah menerapkan Prinsip Tauhid, Prinsip Kemanusiaan (*al-insaniyyah*),

KATA KUNCI

Kelapa; Kopra Putih; Produksi Islami

Prinsip *Adl* (Keadilan), Prinsip Kebajikan (*al-maslahah*), Prinsip Kebebasan (*al-khuriyyah*) dan Tanggung Jawab (*al-mas'uliyah*) karena mampu bertanggung jawab untuk individu, sosial dan pada Allah.

Masyarakat pedesaan yang umumnya bekerja disektor pertanian dan buruh masih kurang mencukupi kebutuhan, untuk itulah keberadaan *home industry* diharapkan mampu menopang dan memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka. *Home industry* merupakan bagian dari UKM (Usaha Kecil Menengah). Di negara-negara berkembang pada umumnya, khususnya di Indonesia UKM merupakan salah satu pemain ekonomi yang mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar dan meningkatkan distribusi pendapatan secara merata.¹

Home Industry merupakan bagian dari bisnis yang di dalamnya melakukan kegiatan produksi dan kegiatan tersebut diperbolehkan dalam Islam. Kegiatan produksi merupakan salah satu aktivitas ekonomi yang sangat menunjang kegiatan konsumsi. Tanpa kegiatan produksi, konsumen tidak akan dapat mengonsumsi barang dan jasa yang dibutuhkannya. Kegiatan produksi dan konsumsi merupakan satu mata rantai yang saling berkaitan dan tidak dapat saling dilepaskan. Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Secara teknis, produksi dapat diartikan sebagai proses mentrasformasi input menjadi output, tetapi definisi produksi dalam ilmu ekonomi mencakup tujuan kegiatan yang

¹ Yepi Sartini, "Peranan Home Industry Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Perspektif Ekonomi Islam: Studi di Home Industry Kerupuk Lia Jaya Bengkulu Tengah", *Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, 2017, h. 2-3.

menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat padanya.²

Salah satu aktivitas produksi di Kabupaten Indragiri Hilir adalah perkebunan. Adapun perkebunan di Kabupaten Indragiri Hilir adalah kelapa, sawit, dan Pinang. Untuk perkebunan kelapa, bukan hanya untuk menghasilkan buah, usaha gula merah yang terbuat dari nira kelapa. Di jual dan di buat kopra menjadi minyak kelapa. Tidak semua masyarakat Tembilahan memiliki kebun kelapa, yang dapat di jadikan usaha kopra. Oleh karena itu, mereka bekerjasama dengan pemilik kebun kelapa. Dari sekian banyak masyarakat yang menyandarkan kehidupan keluarganya pada sektor perkebunan, salah satunya adalah perkebunan kelapa yang dijadikan usaha kopra merupakan partner usaha, bukan sebagai yang meminjamkan modal. Hal ini dalam bentuk kerjasama antara pemilik modal dengan pihak yang kedua dalam melakukan unit-unit usaha kegiatan ekonomi dengan landasan saling membutuhkan.

Berdasarkan data perkebunan kelapa rakyat di Indragiri Hilir seluas 464.271 hektare pada tahun 2019. Dari luas tersebut 80 persen penduduk Indragiri Hilir menggantungkan hidupnya dari perkebunan kelapa. Luasnya perkebunan kelapa rakyat tersebut, perekonomian petani kelapa belum stabil dikarena harga jual kelapa masih naik turun. Ditambah lagi kondisi kebun kelapa rakyat mengkhawatirkan, tidak menghasilkan buah. 100.254 hektare kebun kelapa tua, rusak dan mati³. Hasil perkebunan kelapa Indragiri Hilir masih sebatas pada panen asal-asalan yang menghasilkan kelapa bulat yang tumbuh, muda dan basah, ini disebabkan karena sebagian besar area perkebunan kelapa

² M. Nur Rianto Al Arif, *Pengantar Ekonomi Syariah Teori dan Praktik*, (Bandung: CV Pustaka Setia, 2015), h. 209-210.

³ Portal Berita Gagasan Riau.com, "Himpitan Ekonomi Petani Inhil Panen Buah Kelapa Asal-asalan" dikutip dari <https://gagasanriau.com/news/detail/himpitan-ekonomi-petani-inhil-panen-buah-kelapa-asalasan> pada hari Jumat tanggal 20 Desember 2019 jam 19.00 WIB.

merupakan dataran rendah dan lahan basah (*Wetland*), belum ada sosialisasi terhadap petani tentang kualitas kelapa yang baik dan penanganan pascapanen yang baik, sehingga bahan baku yang dihasilkan bisa diterima dipasaran. Jika dilihat dari awal tahun 2019, tampak jelas bahwa grafik harga dari pemerintah kian meninggi. Dimana, pada Bulan Januari 2019 harga kelapa bulat seharga Rp 1.450 perbutir dan bertahan sampai Bulan April. Memasuki Bulan Mei, harga meningkat Rp 50 yakni Rp 1.500, harga tersebut bertahan hanya dua bulan. Kemudian pada Bulan Juli, harga kembali meningkat Rp 50 yakni Rp 1.550 dan meningkat lagi dibulan Agustus hingga Rp 1.600 dan bertahan dua bulan.⁴

Keluh kesah yang selalu menghantui dan dirasakan petani kelapa di Indonesia dan khususnya Kabupaten Indragiri Hilir adalah harga kelapa yang selalu rendah. Hal tersebut tidak terlepas dari pasar atau market untuk penjualan hasil pertanian kelapa yang selama ini masih menganut paradigma lama yaitu menjual bahan mentah yang ditampung oleh perusahaan yang multi dan sudah berdiri di Kabupaten Indragiri Hilir. Solusi untuk meningkatkan nilai harga jual kelapa di Indragiri Hilir saat ini adalah market ataupun mengolah kelapa menjadi bahan setengah jadi atau turunan dari kelapa tersebut. Turunan kelapa yang pengolahannya sederhana dan mudah tanpa mengeluarkan modal besar bahkan sangat berpeluang bisa dilakukan petani saat ini adalah pengolahan Kopra Putih, Kopra Asalan dan Arang, yang mana dengan pengolahan turunan kelapa tersebut dapat menaikkan nilai jual kelapa.

Bapak Yan Ekhsan Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan selaku Produsen dan Pelatih kopra putih mengatakan dengan adanya market hari ini mudah-mudahan petani di Indragiri Hilir bisa terbantu untuk meningkatkan ekonominya. Bapak Yan

⁴ Inhil Klik.com, "Mimpi dan Air Mata Petani Kelapa Inhil" dikutip dari <http://www.inhilklik.com/news/detail/ekonomi/mimpi-dan-air-mata-petani-kelapa-inhil> pada hari Jumat tanggal 20 Desember 2019 jam 19.15 WIB.

Ekhsan juga mengatakan siap memberikan edukasi kepada masyarakat Indragiri Hilir untuk belajar cara pengolahan sebagai program pemberdayaan, jika pemerintah baru sebatas program, kami mampu membuktikan pemberdayaan dan penjualan yang berstandar ekspor bersama.⁵

Potensi besar kopra putih di pasar global, harus mampu dimaksimalkan masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir (Inhil), sebagai kabupaten penghasil kelapa terbesar di Indonesia. Saat ini, terdapat beberapa jalur keluar pelabuhan ekspor, antara lain melalui Batam, Jambi, Palembang, Lampung, Jakarta, dan Belawan. Karena itu, Perhimpunan Petani Kelapa Indonesia (Perpekindo) Provinsi Riau, mendesak agar Pemerintah Kabupaten (pemkab) Inhil segera mengoperasikan pelabuhan ekspor, agar memudahkan masyarakat dan petani ikut bersaing secara global. Sebagian besar perkebunan kelapa di Inhil dimiliki masyarakat setempat, dan masyarakat Inhil mengolah hasil panen kelapanya menjadi berbagai macam produk turunan. Satu di antaranya adalah kopra putih sebagai komoditas potensial. “Kopra putih merupakan komoditi ekspor yang telah ada sejak lama. Sebagian besar hasil produksi kopra putih di ekspor ke India, Pakistan, Uni Emirat Arab, Bangladesh, dan Pakistan. Kopra putih memiliki nilai ekonomis lebih baik di banding kopra hitam,”

Produksi kopra putih menggunakan bahan berupa belerang (sulfur). Asap belerang dapat dimanfaatkan untuk mencegah timbulnya jamur pada kopra, caranya cukup dengan menjemur di terik matahari. Prosesnya sebagai berikut, kelapa yang telah dibelah dua, lalu ditata di tanah agak luas, buatlah penutup dari terpal dengan ketinggian antara 50-70 cm. Tutup kelapa yang sudah dibelah dua, jadi kelapa tadi ada di dalam penutup dari terpal. Siapkan belerang bongkah atau flake secukupnya dan nyalakan. Masukkan belerang yg sudah nyala ke dalam tenda tadi,

⁵ Wawancara dengan Bapak Yan Ekhsan selaku Produsen dan Pelatih kopra putih, di Tembilahan, 12 Juni 2020.

lalu tutup rapat terpalnya jangan sampai asap belerang keluar terpal, agar penggunaan belerang tidak boros. Biarkan sampai besok pagi. Besok paginya setelah matahari sudah mulai bersinar, bukalah terpal tadi. Biarkan hingga sore terjemur. Hal ini dilakukan terus menerus 3 hari sampai kadar air mencapai 5%.⁶

Dalam artikel ini, penulis ingin melihat bagaimana produksi kopra putih mulai dari proses praproduksi, produksi dan distribusi pada usaha milik Bapak Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota? Dan bagaimana produksi kopra putih dalam pandangan ekonomi Islam pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota?

Profil Usaha Kopra Putih Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota

Bapak Yan Ekhsan menjalankan usaha Kopra Putih pada tahun 2016, beliau adalah seorang wirausaha, di tempat tinggalnya di Jalan Tanjung Periuk yang sekaligus sebagai tempat usahanya ini, Bapak Yan Ekhsan sering melakukan eksperimen sambil mencari peluang usaha mulai dari ternak bebek, ternak ayam dan pengolahan hasil kelapa berupa kopra. Saat awal memulai eksperimen Bapak Yan Ekhsan mencoba-coba sendiri karena tidak ada tempat bertanya, terus mencoba sendiri dan tidak berputus asa, kurang lebih sudah 4 tahun usaha ini ditekuni oleh Bapak Yan Ekhsan, dan mulai intens dalam hal penjualan kopra putih pada tahun 2018 sampai sekarang.

Pada awalnya, ada saudara kandung Bapak Yan Ekhsan yang tidak bekerja ingin mencoba bisnis pinang dengan datang kepada Bapak Yan Ekhsan untuk menumpang pinang sambil menjemur pinang di tempat usaha Bapak Yan Ekhsan dikarenakan tempat dan lahan yang luas, dengan berselanganya waktu mulai datang petani lain yang mengantar pinang untuk di jual kepada Bapak Yan

⁶ Wawancara dengan Bapak Yan Ekhsan selaku Produsen dan Pelatih kopra putih, di Tembilahan, 12 Juni 2020.

Ekhsan, petani tersebut bercerita kepada Bapak Yan Ekhsan, mengeluhkan tentang harga pinang yang turun naik begitu juga dengan harga kelapa. Petani bercerita dimana saat panen kelapa dengan harga yang terus terun kelapa dijual bulat menimbulkan kerugian bagi petani, tetapi apabila tidak dikerjakan dapat mengakibatkan kerusakan pada pohon kelapa yang juga membuat rusaknya perkebunan kelapa petani.

Bapak Yan Ekhsan menyarankan kepada petani kenapa tidak jual dalam bentuk kopra, petani menjawab saat dijual sebagai kopra membutuhkan waktu yang lama dan menghabiskan dana yang lebih besar mengakibatkan harga sama saja dengan menjual kelapa bulat, sehingga petani tidak mempunyai pilihan. Kemudian Bapak Yan Ekhsan berinisiatif untuk membeli 50 kg kelapa bulat untuk dijadikan Kopra Putih, dimana dengan membuat kopra putih akan menghasilkan kopra stok dan mendapatkan batok kelapa yang dapat dijadikan sebagai arang kelapa ataupun karbit.

Awal pembelian 50 kg kelapa tersebut, Bapak Yan Ekhsan melakukan eksperimen tetapi berbuah gagal, mencoba kembali dan gagal kembali tetapi tidak berputus asa dan terus mencari, sampai akhirnya menemukan pola nya kemudian menset dan menggunakan pola tersebut dalam pembuatan kopra putih. Dimana ada rumus kimia yang dapat menahan bakteri pada buah kelapa, salah satu alasan bakteri yang berkembang biak pada kelapa kopra dengan menimbulkan jamur yaitu karena tingkat kelembapan yang tinggi, untuk menangkal bakteri tersebut digunakan rumus kimia SF (sulfur/belerang), akhirnya diperoleh hasil kopra putih yang sesuai dan dapat diterima oleh pasar, tetapi tetap terus bereksperimen dikembangkan lagi terus mencari-cari agar hasil kopra putih semakin baik dan maksimal. Pengolahan yang sesuai yaitu dengan cara pengolahan dengan cara pengolahan penjemuran kopra dengan bantuan rumah tenda plastik, dimana dengan menggunakan media ini pengeringan cukup baik, dapat digunakan sebagai tempat penjemuran kelapa

pada malam hari dengan bantuan sulfur dan penjemuran pinang pada siang hari dengan bantuan sinar matahari. Alhamdulillah akhirnya formula dan cara yang baik dan benar di dapat oleh Bapak Yan Ekhsan dalam pengolahan kopra putih.

Tahap awal Bapak Yan Ekhsan membuat Kopra Putih sendirian. Sehingga awal mulai bisnis kopra ini dapat dikatakan karena ketertarikan Bapak Yan Ekhsan dengan permasalahan petani dengan harga kelapa yang terus turun dan hasil perkebunan kelapa dimana menghasilkan kelapa PMK (Pecah, Muda dan Kecil) dimana kelapa ini tidak memiliki harga jual dan jarang dilirik oleh tokeh pembeli kelapa. Kemudian Bapak Yan Ekhsan mengolah kelapa PMK ini menjadi kopra putih dimana masyarakat lebih mengenalnya sebagai Kopra Putih edibel.

Usaha Bapak Yan Ekhsan ini belum berbentuk CV ataupun PT, tetapi karena berbagai usaha mulai dari peternakan, Pertanian dan Perkebunan ini Bapak Yan Ekhsan berpikir untuk membuatkan sebuah badan hukum sehingga di bentuk lah Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 (LPK8) Yan Ekhsan dimana lembaga ini sering mengikuti workshop yang dilaksanakan pemerintah dan melaksanakan tanya jawab didalamnya berkaitan dengan permasalahan petani dan produksi kopra putih ini.

Sebagai suatu Lembaga pelatihan Bapak Yan Ekhsan tidak memiliki karyawan ataupun karyawan melainkan adanya tenaga kerja dari daerah-daerah penghasil kelapa yang datang ketempat Bapak Yan Ekhsan yang ingin belajar produksi kopra putih, sehingga mereka sambil bekerja dan mendapatkan ilmu-ilmu baru mengenai produksi kopra putih, Bapak Yan Ekhsan memberikan pengetahuan sambil mereka melakukan kegiatan produksi kopra putih di tempat Bapak Yan Ekhsan, dan diberikan bayaran sesuai dengan berapa ton jumlah kopra yang dihasilkan. Saat para tenaga kerja tersebut sudah paham mulai dari proses dan pembuatan media rumah plastik untuk penjemuran kopra putih dan ingin pulang ke tempat asalnya untuk memproduksi kopra putih sendiri,

Bapak Yan Ekhsan mempersilahkan dan menyarankan kepada mereka untuk membawa hasil kopra untuk dijual ke tempat Bapak Yan Ekhsan,. Kemudian produksi kopra putih dilakukan di tempat yang berbeda tetapi pada penjual yang sama.

Mengenai pernyataan tentang manajemen dari peneliti, perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pelaksanaan (*actuating*), pengawasan (*controlling*), ia mengatakan kurang terlalu memikirkan kearah sana, fokusnya adalah pada produksi. Walaupun manajemen sangat mempengaruhi perkembangan usahanya, namun menurutnya teori manajemen bisa menyulitkan pekerjaannya, ia hanya terbiasa dengan pola pekerja yang selama ini ia jalani.

Sudah menjadi rahasia umum antara teori dan praktek sering terjadi perbedaan, sekilas usaha Kopra Putih Bapak Yan Ekhsan yang masih jauh dari kata baik tentu akan kesulitan menyesuaikan antara teori dan kenyataan. Bapak Yan Ekhsan mengatakan manajemen yang diterapkan pada usahanya tidak perlu sama dengan teori manajemen, namun tujuannya dia kira sama.

Setelah berjalan 2 tahun tepatnya pada tahun 2018, Bapak Yan Ekhsan merasa bahwa usahanya itu berpotensi menjadi besar, jika di kelola dengan baik, tentu ia bisa mendapatkan keuntungan yang maksimal, ia beranggapan Kopra Putih belum banyak seperti sekarang, makanya Bapak Yan Ekhsan berani beralih profesi menjadi pengusaha Kopra Putih. Selain peternakan bebek dan ayam serta hasil penjualan pinang dan kelapa bulat ataupun kopra asalan sebagai target utamanya, ia juga memasarkan Kopra Putih kepasar pada tahun 2016, seiring berjalannya waktu ketika memproduksi Kopra Putih, Bapak Yan Ekhsan di bantu oleh para tenaga kerja daerah yang sama-sama ingin belajar tentang Kopra Putih. Dengan mengucap syukur yang tidak henti-hentinya, Bapak Yan Ekhsan akhirnya mulai semakin sukses dalam menjalankan usaha Kopra Putih ini. Sejak awal motivasi mereka adalah ingin memperbesar usaha, makanya ketika bekerja mereka sangat

mengutamakan rasa kekeluargaan, jadi di antara mereka tidak merasa kesulitan untuk membagi hasil.

Bapak Yan Ekhsan Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 selaku Produsen dan Pelatih kopra putih mengatakan dengan adanya market hari ini mudah-mudahan petani di Indragiri Hilir bisa terbantu untuk meningkatkan ekonominya. Bapak Yan Ekhsan juga mengatakan siap memberikan edukasi kepada masyarakat Indragiri Hilir untuk belajar cara pengolahan sebagai program pemberdayaan, jika pemerintah baru sebatas program, kami mampu membuktikan pemberdayaan dan penjualan yang berstandar ekspor bersama.⁷

Deskripsi Umum Tentang Produksi kopra putih

Kopra putih adalah nama lain dari kopra yang memiliki kualitas jauh lebih bagus. Ciri utama dari kopra putih adalah lebih bersih dan tak berjamur. Manfaat utama dari kopra putih ini banyak digunakan untuk bahan pembuatan kosmetik.

Cara membuat kopra putih juga tidak telalu berbeda dengan proses membuat kopra pada umumnya. Pembuatan kopra putih itu sendiri umumnya sama dengan pembuatan kopra sebelumnya yang membedakan terletak pada proses pengeringannya dimana kopra biasa dikeringkan dengan cara dipanggang berbeda dengan kopra putih dikeringkan dengan cara dijemur dibawah matahari dengan memberikan terlebih dahulu bahan yang disebut *blerang* untuk pembuatan kopra putih pada malam hari sebelum dijemur, bahan tersebut dibakar dan disimpan dekat kopra yang telah dibelah dan kemudian di tutupi dengan terpal hingga asap dari *blerang* tersebut tidak keluar dari terpal hingga mengasapi kelapa tersebut.

Kopra putih diolah dari kelapa tua yang telah diberi *blerang* tersebut siap untuk dikeringkan dengan cara dijemur setelah

⁷ Wawancara dengan Bapak Yan Ekhsan selaku Produsen dan Pelatih kopra putih, di Tembilahan, 28 Juni 2020.

kering maka dicungkil dengan menggunakan alat tertentu, setelah itu kelapa siap dikemas dalam karung dan siap untuk dijual. Cara pembuatan kopra putih yang tidak terlalu rumit dari pada kopra biasa selain harga dari kopra putih lebih tinggi dari kopra biasanya. di mana harga kopra putih seharga Rp.12.000 /Kg sedangkan kopra biasa seharga Rp.7.500 /Kg.

Selama ini produsen menghasilkan kopra dengan cara pengeringan dan pengasapan secara tradisional. Permasalahan utama dalam sistem produksi Petani kelapa dimana akar penyebab masalah kualitas kopra yang dihasilkan dan rendahnya harga jual kopra berasal dari bahan baku, alat pengering, metode pengeringan, serta informasi dan pengetahuan. Keterkaitan akar permasalahan yang dihadapi adalah: Produksi masih tergantung pada kondisi cuaca. Dengan teknik produksi yang demikian menyebabkan pasokan masih belum kontinyu, terutama untuk memenuhi lonjakan permintaan yang mendadak. Kualitas produk masih kurang bagus dan tidak seragam. Kualitas ini ditunjukkan oleh: warna produk yang kurang menarik (coklat tua), bau kopra yang langu akibat pengasapan, dan kadar air yang masih cukup tinggi (sekitar 17%). Dengan karakteristik produk yang demikian menyebabkan kopra tidak tahan lama.

Hasil Penelitian Produksi kopra putih Pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan

1. Pra Produksi (Input)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tahap awal pembuatan Kopra Putih, bahan baku utama kopra putih adalah kelapa bulat.

a. Kebutuhan Tenaga Kerja

Sebagai suatu Lembaga pelatihan Bapak Yan Ekhsan tidak memiliki karyawan melainkan adanya tenaga kerja dari daerah-daerah penghasil kelapa yang datang ketempat Bapak Yan Ekhsan yang ingin belajar produksi kopra putih, sehingga

mereka sambil bekerja dan mendapatkan ilmu-ilmu baru mengenai produksi kopra putih, Bapak Yan Ekhsan memberikan pengetahuan sambil mereka melakukan kegiatan produksi kopra putih di tempat Bapak Yan Ekhsan, dan diberikan bayaran sesuai dengan berapa ton jumlah kopra yang dihasilkan.

Waktu kerja pembuatan Kopra Putih setiap hari sesuai dengan jumlah bahan baku yang masuk, jam kerjapun tidak ditetapkan tergantung kapan tenaga kerja mau masuk kerja jam berapa asalkan mereka siap untuk menyelesaikannya karena mereka bukan tenaga kerja tetap melainkan orang-orang yang sama-sama mau belajar, waktu pengerjaan bisa saja sampai malam hari tergantung dari bahan baku yang datang dan proses pengeringan dengan sulfur memang dilaksanakan pada malam hari.

Kebutuhan pegawai tidak di batasi, karena Bapak Yan Ekhsan menerima siapa pun yang mau belajar sambil bekerja di tempat produksi Kopra Putih miliknya.

b. Penggunaan Teknologi

Tidak ada Mesin yang digunakan pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilihan Kota hanya berupa rumah tenda plastik yang dijadikan sebagai media pengeringan kelapa dengan bantuan sulfur. Dengan adanya rumah terpal plastik ini proses produksi menjadi lebih cepat, tidak terlalu bergantung pada sinar matahari untuk penjemuran, dengan media sulfur juga dapat menghambat pertumbuhan jamur dan bakteri pada daging kelapa sehingga dapat menghasilkan kopra putih yang bersih, putih dan berkualitas. Peralatan yang digunakanpun mudah untuk diperoleh dan tersedia banyak dipasaran, hanya saja jumlah alat yang digunakan pada Usaha Bapak Yan Ekhsan tergantung dari banyak nya jumlah bahan baku kelapa dalam setiap produksi kopra putih.

Mesin dan peralatan yang digunakan diantaranya; (1) parang atau kapak untuk membelah kelapa dan solak kelapa, (2) mangkok besar dan baskom untuk pencucian kelapa, (3) keranjang untuk menata kelapa yang sudah di belah, (4) terpal plastik (rumah pengeringan), (5) sulfur atau belerang, tungku dan kualii untuk memanaskan sulfur, (6) cungkil (bahan dari besi) untuk proses pencungkilan kelapa, (7) pisau cater, (8) alat penembak api dan moisture, dan (10) karung goni khusus (arang-arang seperti karung bawang) untuk pengemasan kopra putih.

c. Material – Kebutuhan Kelapa dan Sulfur

Bahan baku yang digunakan oleh Usaha pembuatan Kopra Putih tersebut menggunakan kualitas kelapa yang bagus dan merupakan kelapa dari para petani kelapa disekitaran kabupaten Indragiri Hilir. Bahan baku terbagi menjadi dua macam, adakalanya bahan baku tersebut merupakan sesuatu yang harus didapat dan dihasilkan oleh alam, tanpa ada gantinya. Ada juga yang memang dari alam namun bisa di cari bahan lain untuk mengganti bahan tersebut. Bahan baku selain kelapa yaitu sulfur serta air yang merupakan hal terpenting dari setiap proses produksi, hal ini karena jika air yang digunakan tidak bersih/baik maka akan berdampak pada produk Kopra Putih.

Kelapa yang digunakan adalah kelapa PMK (Pecah, Muda dan Kecil) dimana kelapa ini tidak memiliki harga jual dan jarang dilirik oleh tokeh pembeli kelapa. Kemudian Bapak Yan Ekhsan mengolah kelapa PMK ini menjadi kopra putih dimana masyarakat lebih mengenalnya sebagai Kopra Putih edibel.

Kadar/ukuran sulfur yang digunakan adalah 4 kg Bahan Sulfur untuk 2 ton daging Kopra, sedangkan kebutuhan Sulfur ataupun bahan baku Kelapa untuk setiap bulan adalah Unlimited, dimana Bapak Yan Ekhsan tidak membatasi jumlah

bahan baku, karena siap menerima berapapun saat pemasok (petani kelapa) datang membawa bahan baku,

d. Kebutuhan Modal

Modal awal yang digunakan untuk mendirikan usaha pembuatan Kopra Putih adalah modal pribadi yang dikumpulkan dari hasil tani. Modal awal yang digunakan yaitu untuk pembelian 50 kg kelapa bulat untuk dijadikan Kopra Putih, dimana dengan membuat kopra putih akan menghasilkan kopra stok dan mendapatkan batok kelapa yang dapat dijadikan sebagai arang kelapa ataupun karbit.

e. Tempat, Penyimpanan Bahan Baku dan Hasil Produksi

Untuk tempat penyimpanan hasil produksi Kopra Putih, Bapak Yan Ekhsan tidak menyediakan tempat khusus, karena memang setiap kali berproduksi, Kopra Putih yang dihasilkan langsung dipasarkan atau didistribusikan ke Penampung, karena memang sudah terjalin kerja sama dengan pembeli akhir Kopra Putih, jikapun harus menunggu biasanya Kopra Putih akan di tempatkan di rumah tenda plastik ataupun di gudang Rumah Bapak Yan Ekhsan.

Dengan melihat permasalahan petani dengan harga kelapa yang terus turun dan hasil perkebunan kelapa dimana menghasilkan kelapa PMK (Pecah, Muda dan Kecil) dimana kelapa ini tidak memiliki harga jual dan jarang dilirik oleh tokeh pembeli kelapa. Kemudian Bapak Yan Ekhsan mengolah kelapa PMK ini menjadi Kopra Putih dimana masyarakat lebih mengenalnya sebagai Kopra Putih edibel, Bapak Yan Ekhsan membeli kelapa bulat jambul (kelapa yang sudah disolak dibuang sabutnya dari tempurung kelapa) dari siapa saja yang mau menjualnya ketempat usaha Bapak Yan Ekhsan, tentu dengan harga yang telah disepakati oleh kedua belah pihak dimana tetap saling menguntungkan. Pemasok buah kelapa

terutama dari para petani kelapa disekitaran wilayah kecamatan Tembilahan Kota.⁸

2. Proses Produksi

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tahap awal proses produksi Kopra Putih, Produksi kopra putih menggunakan bahan berupa belerang (sulfur). Kadar/ukuran sulfur yang digunakan adalah 4 kg Bahan Sulfur untuk 2 ton daging Kopra. Asap belerang dapat dimanfaatkan untuk mencegah timbulnya jamur pada kopra, caranya cukup dengan menjemur di terik matahari ataupun dengan bantuan rumah plastik yang dibuat sendiri untuk manampung kelapa yang telah dibelah. Prosesnya sebagai berikut, kelapa awal yang dibeli adalah berupa kelapa bulat jambul, kemudian jambulnya dibuang dan kelapa dibelah, kelapa yang telah dibelah dua, terutama untuk kelapa (PMK) pecah, muda dan kecil apabila kelapa tersebut berlendir atau kotor maka dilakukan proses pencucian pada kelapa melalui air hujan yang telah disediakan di dalam baskom-baskom pencucian, lalu ditata di dalam keranjang dengan cara ditelungkupkan sampai air hasil pencucian tadi menetes kebawah sehingga sedikit kering dalam beberapa waktu atau langsung ditata di tanah agak luas, buatkan penutup dari terpal dengan ketinggian antara 50-70 cm atau langsung dapat dibuatkan berupa rumah plastik (terpal transaran) sehingga dapat menampung kopra yang lebih banyak untuk proses pengeringan. Tutup kelapa yang sudah dibelah dua, jadi kelapa tadi ada di dalam penutup dari terpal. Setelah kelapa penuh di dalam rumah pengeringan terpal tadi pada malam hari dapat dilakukan proses pengeringan dengan menggunakan bantuan sulfur atau belerang. Siapkan belerang bongkah atau flake secukupnya dan nyalakan. Masukkan belerang yg sudah nyala ke dalam tenda tadi, lalu tutup rapat terpalnya jangan sampai asap belerang keluar terpal, agar penggunaan belerang tidak boros. Biarkan sampai

⁸ Bapak Yan Ekhsan, *Pemilik Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 28 Juni 2020.

besok pagi. Besok paginya setelah matahari sudah mulai bersinar, bukalah terpal tadi. Biarkan hingga sore terjemur. Hal ini dilakukan terus menerus 3 hari sampai kadar air mencapai 5%. Salah satu keuntungan menggunakan rumah pengeringan terpal adalah dapat membantu saat musim hujan sehingga proses pengeringan tidak sepenuhnya dengan bantuan sinar matahari lagi, saat sudah memasuki hari ke 3 atau 4, daging kelapa sudah mulai merekah (merongkang) dari batok kelapanya, sehingga dapat dilakukan proses pencungkulan daging kelapa dan Kopra Putih siap untuk di pasarkan yang sebelumnya sudah dikemas kedalam karung-karung goni khusus untuk kopra putih dengan berat per karung yang sudah ditentukan dari pihak pembeli sehingga memudahkan dalam proses penimbangan hasil kopra putih⁹

3. Pasca Produksi (Distribusi)

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tahap awal proses distribusi Kopra Putih, diketahui bahwa Potensi besar kopra putih di pasar global, harus mampu dimaksimalkan masyarakat Kabupaten Indragiri Hilir (Inhil), sebagai kabupaten penghasil kelapa terbesar di Indonesia. Saat ini, terdapat beberapa jalur keluar pelabuhan ekspor, antara lain melalui Batam, Jambi, Palembang, Lampung, Jakarta, dan Belawan. Karena itu, Perhimpunan Petani Kelapa Indonesia (Perpekindo) Provinsi Riau, mendesak agar Pemerintah Kabupaten (pemkab) Inhil segera mengoperasikan pelabuhan ekspor, agar memudahkan masyarakat dan petani ikut bersaing secara global. Sebagian besar perkebunan kelapa di Inhil dimiliki masyarakat setempat, dan masyarakat Inhil mengolah hasil panen kelapanya menjadi berbagai macam produk turunan. Satu di antaranya adalah kopra putih sebagai komoditas potensial. "Kopra putih merupakan komoditi ekspor yang telah ada sejak lama. Sebagian besar hasil produksi kopra putih di ekspor ke India, Pakistan, Uni Emirat Arab,

⁹ Wawancara dengan Bapak Yan Ekhsan selaku Produsen dan Pelatih kopra putih, di Tembilahan, 28 Juni 2020.

Bangladesh, dan Pakistan. Kopra putih memiliki nilai ekonomis lebih baik di banding kopra hitam”, selain dipasarkan secara langsung Bapak Yan Ekhsan juga mempromosikan produknya dengan memanfaatkan media sosial berupa Facebook, Whatshap, Instagram, Path dan juga membuat grub-grub bersama para petani dan penjual kopra putih dengan membentuk komunitas.¹⁰

Analisis Produksi kopra putih Pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan

1. Tempat Produksi

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Yan Ekhsan tempat yang dijadikan sebagai tempat produksi Kopra Putih adalah rumah pribadi dari Bapak Yan Ekhsan yang sudah dimulai sejak tahun 2016. Usaha pembuatan Kopra Putih ini beralamat Jalan Tanjung Periuk di Kecamatan Tembilahan Kota. Rumah yang menjadi tempat tinggal sekaligus tempat produksi, juga merupakan tempat penyimpanan hasil produksi serta tempat untuk melindungi Kopra Putih dari hujan dan panas serta tempat penyimpanan semua peralatan yang digunakan selama Produksi kopra putih. Tempat yang digunakan untuk proses pembuatan Kopra Putih yang dilakukan Bapak Yan Ekhsan sudah bersih.¹¹ Berdasarkan hasil penelitian dapat dikatakan bahwa Produksi kopra putih dari Bapak Yan Ekhsan sudah sesuai dengan faktor-faktor produksi dalam ekonomi Islam, namun proses penggunaan bahan sulfur/belerang masih membuat kekhawatiran dilingkungan masyarakat, karena tidak semua masyarakat sudah memahami bagaimana tujuan penggunaan bahan sulfur tersebut dalam proses pembuatan. Banyak masyarakat yang masih menganggap sebagai bahan yang

¹⁰ Bapak Yan Ekhsan, *Pemilik Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 28 Juni 2020.

¹¹ Bapak Yan Ekhsan, *Pemilik Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 28 Juni 2020.

berbahaya terutama bagi kesehatan dan lingkungan karena menimbulkan bau yang menyengat.

Belerang atau sulfur adalah unsur kimia dalam tabel periodik yang memiliki lambang S dan nomor atom 16. Belerang merupakan unsur non-logam yang tidak berasa. Belerang, dalam bentuk aslinya, adalah sebuah zat padat kristalin kuning. Di alam, belerang dapat ditemukan sebagai unsur murni atau sebagai mineral-mineral sulfida dan sulfat. Belerang adalah unsur penting untuk kehidupan dan ditemukan dalam 2 asam amino. Salah satu contoh penggunaan umum belerang adalah dalam pupuk. Selain itu, belerang juga digunakan dalam bubuk mesiu, korek api, insektisida, dan fungisida.

Selain dampak positif dari penggunaan belerang atau sulfur sebagai bahan dalam produksi kopra putih, juga terdapat dampak negatif seperti dampak terhadap kesehatan seperti jika terhirup dalam skala berlebih, seperti menyebabkan iritasi parah pada saluran nafas. Orang-orang dengan penyakit asma akan sangat mudah untuk kambuh kembali. Selain itu akan menyebabkan kondisi yang disebut *Reactive Airway Dysfunctional Syndrome* (RADS) dimana fungsi dari pernafasan kita tidak bekerja secara tiba-tiba, dan menyebabkan kematian. Jika terkena kulit, akan menyebabkan iritasi, gatal, rasa panas seperti terbakar, hingga perubahan konsistensi kulit menjadi keras. Hal ini terjadi karena kandungan sulfur yang berlebih akan mengakibatkan kulit memproduksi lapisan keratin lebih banyak sebagai respon perlindungan. Jika terkena mata, akan mengakibatkan iritasi pada kornea mata. Lapisan kornea akan terkikis hingga dapat menyebabkan kebutaan. Masalah kesehatan seperti tulang keropos, batuk, sakit gigi, nyeri persendian, dan sesak napas. Sehingga dalam produksi kopra putih ditakutkan adanya pihak yang terzhalmi, baik dari segi kesehatan ataupun pencemaran lingkungan. Perlindungan Keselamatan dan Kesehatan Kerja dalam Islam sangat dianjurkan, karena merupakan bentuk perlindungan

diri dari terkena kerusakan (kecelakaan kerja), selain itu perlindungan tersebut sangat penting untuk kemashlatan pekerja.

2. Tenaga Kerja

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Anto, tenaga kerja yang ada pada usaha pembuatan Kopro Putih ini. Tenaga kerja ini melakukan Produksi kopra putih secara bergantian mulai dari pembelahan kelapa, pencucian dan penataan di keranjang, memasukan ke rumah pengeringan, pemberian sulfur, pencongkelan dan pengemasan. Waktu kerja pembuatan Kopro Putih pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilihan Kota setiap hari sesuai dengan jumlah bahan baku yang masuk, jam kerjapun tidak ditetapkan tergantung kapan tenaga kerja mau masuk kerja jam berapa asalkan mereka siap untuk menyelesaikannya karena mereka bukan tenaga kerja tetap melainkan orang-orang yang sama-sama mau belajar, waktu pengerjaan bisa saja sampai malam hari tergantung dari bahan baku yang datang dan proses pengeringan dengan sulfur memang dilaksanakan pada malam hari. Kualifikasi pendidikan dari karyawan Usaha milik Bapak Yan Ekhsan tidak dipatok, asalkan mereka mau belajar dan berniat belajar yang benar tentang produksi kopra putih tersebut. Pengalaman dalam proses pembuatan Kopro Putih yaitu di dapat dari eksperimen sendiri karena usaha Bapak Yan Ekhsan sudah berdiri dari tahun 2016 sampai sekarang, Bapak Yan Ekhsan sudah terlatih sejak mereka kecil hingga tumbuh dewasa.¹²

Wawancara dengan Bapak Erwin menjelaskan bahwa Kopro Putih yang diproduksi tidak hanya dipasarkan di tempat usaha, namun Bapak Yan Ekhsan juga menjual kepada tokeh yang membeli, apabila tidak sesuai Bapak Yan Ekhsan akan mencari pembeli lain diluar, dimana penjualan memanfaatkan media sosial berupa Facebook, Whatshap, Instagram, dll. Saat ini, terdapat

¹² Bapak Anto, *Karyawan Usaha Kopro Putih Bapak Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 21 Juli 2020.

beberapa jalur keluar pelabuhan ekspor, antara lain melalui Batam, Jambi, Palembang, Lampung, Jakarta, dan Belawan. Sebagian besar hasil produksi kopra putih di ekspor ke India, Pakistan, Uni Emirat Arab, Bangladesh, dan Pakistan. Sistem gaji yang diberikan oleh Bapak Yan Ekhsan adalah disesuaikan dengan berat bahan kelapa yang sudah dikerjakan oleh setiap orang nya, selain diberikan gaji karyawan juga disediakan fasilitas tempat tinggal, makan dan minum.¹³

Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa tenaga kerja Bapak Yan Ekhsan sudah sesuai dengan faktor produksi menurut ekonomi Islam, tenaga kerja yang baik, sistem jam kerja yang sesuai serta gaji yang sesuai dengan pekerjaan yang dikerjakan.

3. Modal

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Yan Ekhsan, modal awal yang digunakan untuk mendirikan usaha pembuatan Kopra Putih adalah modal pribadi yang dikumpulkan dari hasil tani. Menurutnya modal merupakan bagian yang terpenting ketika melakukan atau menjalankan sebuah bisnis. Sebelum memulai usaha sendiri Bapak Yan Ekhsan belajar membuat Kopra Putih dengan berbagai eksperimen sebelumnya belajar sendiri karena tidak ada tempat untuk bertanya selain memanfaatkan dari teknologi dan informasi mencari berita-berita di internet, perkembangan kopra putih baik dari web ataupun dari media youtube.¹⁴

Wawancara dengan Bapak Anto, menyatakan bahwa modal awal yang digunakan yaitu untuk pembelian 50 kg kelapa bulat untuk dijadikan Kopra Putih, dimana dengan membuat kopra putih akan menghasilkan kopra stok dan mendapatkan batok kelapa yang dapat dijadikan sebagai arang kelapa ataupun karbit. Awal

¹³ Bapak Erwin, *Karyawan Usaha Kopra Putih Bapak Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 21 Juli 2020.

¹⁴ Bapak Yan Ekhsan, *Pemilik Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 28 Juni 2020.

pembelian 50 kg kelapa tersebut, Bapak Yan Ekhsan melakukan eksperimen tetapi berbuah gagal, mencoba kembali dan gagal kembali tetapi tidak berputus asa dan terus mencari, sampai akhirnya menemukan polanya kemudian menseset dan menggunakan pola tersebut dalam pembuatan kopra putih. Dari modal awal tersebut berkembanglah hingga saat ini. Kopra Putih yang dihasilkan dihargai sesuai dengan perhitungan laba serta mengutamakan kualitas. Untuk Kopra Putih yaitu Rp.13.000/kg, Kopra Asalan (coklat/hitam) Rp. 6.300/kg sedangkan untuk arang adalah Rp. 4.500/kg.¹⁵

Berdasarkan hasil wawancara menyatakan bahwa modal yang digunakan untuk pendirian usaha Usaha milik Bapak Yan Ekhsan dari hasil usaha pertanian sebelumnya.

4. Bahan Baku

Dari hasil wawancara dengan Bapak Anto, Usaha milik Bapak Yan Ekhsan mementingkan kualitas mutu produk maka dari itu bahan baku utama Usaha ini berasal dari kualitas yang baik. Bahan baku kelapa dibeli dari para petani yang menawarkan kelapa nya kepada Bapak Yan Ekhsan, harga pembelian disesuaikan dengan jenis kelapa, harga pasar dan kesepakatan antara penjual dan pembeli.¹⁶

Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa bahan baku yang digunakan oleh Bapak Yan Ekhsan untuk pembuatan Kopra Putih berkualitas baik dengan memperhitungkan aspek-aspek dalam pembuatan kopra putih yang memang hasil dari kelapa bagus karena berhubungan dengan hasil akhir kopra putih yang akan di ekspor.

¹⁵ Bapak Erwin, *Karyawan Usaha Kopra Putih Bapak Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 21 Juli 2020.

¹⁶ Bapak Anto, *Karyawan Usaha Kopra Putih Bapak Yan Ekhsan*, Wawancara pada tanggal 21 Juli 2020.

Produksi Kopra Putih LPK 8 Yan Ekhsan Dalam Pandangan Islam

Islam merupakan agama yang komprehensif, maksudnya Islam tidak terbatas pada perihal ibadah saja tapi Islam mencakup di semua aspek kehidupan, termasuk aspek ekonomi. Bicara tentang ekonomi, manusia tidak bisa terlepas dari bekerja. Bekerja merupakan jalan bagi manusia untuk dapat hidup.

Di dalam Islam dijelaskan bahwa setiap manusia wajib melakukan usaha atau bekerja untuk memenuhi kebutuhan hidup akan dirinya. Allah berfirman dalam Al-Qur'an surat At-Taubah (9): 105

وَقُلِ اعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ
وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عِلْمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ
تَعْمَلُونَ

“Dan Katakanlah: "Bekerjalah kamu, Maka Allah dan rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakannya kepada kamu apa yang Telah kamu kerjakan”(Q.S. At-Taubah: 105).

Pada hakekatnya, seorang yang berkerja untuk hidupnya senantiasa mengharapakan keridhaan Allah dalam pekerjaannya. Bukan hanya manusia seperti kita yang diwajibkan bekerja, bahkan hampir semua Rasul bekerja untuk kehidupan mereka, sedangkan Rasulullah Saw sendiri bekerja keras seperti orang lain.

Dalam bekerja Islam memberikan batasan terhadap kebolehan yang menyangkut zat suatu pekerjaan dan sistem untuk melakukan pekerjaan karenanya Islam memaknai sebuah pekerjaan secara komprehensif yakni dari sisi sistem, aspek pertanggung jawaban, jaminan serta kesulitan dalam pekerjaan.

Islam memerintahkan umatnya mencari rezeki yang halal. Sebagaimana Allah Swt berfirman dalam surat al- Baqarah (2): 168

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا
 خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۚ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; Karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu” (Q.S. Al-Baqarah: 168).

Islam mendorong pemeluknya untuk memproduksi dan menekuni aktifitas ekonomi dalam segala bentuknya, seperti pertanian, pengembalaan, berburu, industri dan bekerja dalam berbagai keahlian. Islam mendorong setiap amal perbuatan yang menghasilkan benda atau pelayanan yang bermanfaat bagi manusia, ataupun hanya memperindah kehidupan mereka dan menjadikannya lebih makmur dan sejahtera.

Produksi di dalam Islam dimaksudkan untuk mewujudkan suatu barang dan jasa yang digunakan tidak hanya untuk kebutuhan fisik tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan non fisik, dalam artian yang lain produksi dimaksudkan untuk menciptakan mashlahah bukan hanya menciptakan materi. Itu berarti tujuan produksi di dalam Islam adalah memaksimalkan mashlahah, baik individu atau masyarakat. Produksi dalam Islam telah diatur sesuai dengan ketentuan syara'. Produksi juga menciptakan berbagai macam manfaat dari barang hingga jasa, sehingga terdapat prinsip-prinsip produksi dalam Islam diantaranya:

1. Prinsip Tauhid

Islam telah menjelaskan bahwa usaha produktif adalah usaha yang menghasilkan harta melalui cara-cara yang diperbolehkan atau dihalalkan oleh agama Islam. Dalam hal ini Usaha milik Bapak Yan Ekhsan dalam menjual produk tidak mengambil keuntungan yang terlalu banyak, semuanya sesuai dengan perhitungan laba.

Dan Usaha milik Bapak Yan Ekhsan mulai produksi di siang hari, sudah sesuai dengan firman Allah dalam surat An-Naba' ayat 11.

وَجَعَلْنَا النَّهَارَ مَعَاشًا ﴿١١﴾

"dan Kami jadikan siang untuk mencari penghidupan,"¹⁷

Dari ayat di atas menjelaskan bahwa Allah SWT menjadikan siang untuk bekerja sesuai dengan prinsip tauhid dalam produksi Islam, dengan waktu yang lama dan hanya dua karyawan hal ini sudah tidak sesuai dengan prinsip tauhid produksi dalam Islam.

Allah berfirman dalam surah Al-Hasyr ayat 23, yang berbunyi:

هُوَ اللَّهُ الَّذِي لَا إِلَهَ إِلَّا هُوَ الْمَلِكُ الْقُدُّوسُ السَّلَامُ
 الْمُؤْمِنُ الْمُهَيْمِنُ الْعَزِيزُ الْجَبَّارُ الْمُتَكَبِّرُ سُبْحَانَ
 اللَّهِ عَمَّا يُشْرِكُونَ ﴿٢٣﴾

"Dialah Allah yang tiada Tuhan selain Dia, Raja, yang Maha Suci, yang Maha Sejahtera, yang Mengaruniakan Keamanan, yang Maha Memelihara, yang Maha perkasa, yang Maha Kuasa, yang memiliki segala Keagungan, Maha suci Allah dari apa yang mereka persekutukan."¹⁸

Ditinjau dari prinsip tauhid, proses pembuatan Kopra Putih di Usaha Kopra Putih ini sesuai dengan prinsip tauhid. Karena walaupun menggunakan bahan senyawa kimia berupa sulfur, aspek kesehatan tetap diperhatikan dengan batas penggunaan yang diperbolehkan untuk proses produksi Kopra Putih.

¹⁷ Al-Qur'an, Arabic, h. 465.

¹⁸ Ibid, h. 438.

2. Prinsip Kemanusiaan (*al-insaniyyah*)

Prinsip kemanusiaan bermaksud bahwa kewajiban manusia adalah untuk menyembah Alla SWT dan memakmurkan bumi. Sesuai dengan Firman Allah SWT surat Hud ayat 61, yang berbunyi:

﴿وَالِى ثَمُودَ أَخَاهُمْ صَالِحًا قَالَ يَنْقُومِ اعْبُدُوا اللّٰهَ مَا لَكُمْ مِّنْ اِلٰهٍ غَيْرُهُ ۗ هُوَ اَنْشَأَكُمْ مِّنَ الْاَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا فَاسْتَغْفِرُوهُ ثُمَّ تَوْبُوا اِلَيْهِ ۗ اِنَّ رَبِّى قَرِيْبٌ مُّجِيْبٌ﴾

“dan kepada Tsamud (kami utus) saudara mereka shaleh. Shaleh berkata: "Hai kaumku, sembahlah Allah, sekali-kali tidak ada bagimu Tuhan selain Dia. Dia telah menciptakan kamu dari bumi (tanah) dan menjadikan kamu pemakmurnya, karena itu mohonlah ampunan-Nya, kemudian bertobatlah kepada-Nya, Sesungguhnya Tuhanku Amat dekat (rahmat-Nya) lagi memperkenankan (doa hamba-Nya)."¹⁹

Manusia dianjurkan untuk memakmurkan bumi dan mejaga segala yang ada dimuka bumi. Serta manusia memiliki hak untuk meningkatkan kesejahteraanya karena manusia mempunyai kebutuhan yang spesifik, mampu mengolah dan mengambil manfaat dari sumber daya alam yang ada dimuka bumi. Hal ini sesuai yang dilakukan dengan Usaha milik Bapak Yan Ekhsan karena Usaha tersebut memanfaatkan hasil perkebunan kelapa yang membantu para petani kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir dengan meningkatkan harga jual yang juga memberikan dampak positif untuk petani kelapa.

3. Prinsip Keadilan (*'adl*)

Prinsip keadilan merupakan landasan untuk menghasilkan seluruh kebijakan dalam kegiatan ekonomi sehingga berdampak positif bagi pertumbuhan dan pemerataan pendapatan dan

¹⁹ Al-Qur'an, Arabic, h. 465.

kesejahteraan seluruh lapisan masyarakat. Prinsip ini menegaskan bahwa adil dengan siapapun akan meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas hidup. Menurut prinsip produksi dalam ekonomi Islam kepemilikan kekayaan tidak boleh hanya dimiliki oleh segelintir orang-orang kaya. Dan prinsip keadilan merupakan implementasi hubungan sesama manusia berdasarkan keyakinan kepada Allah. Karena manusia diciptakan berdasarkan hak, kewajiban dan tanggung jawab dimana prinsip keadilan mengupayakan keadilan dalam semua konteks kehidupan.

Berdasarkan hasil wawancara antara penulis dengan responden, bahwa Usaha Kopra Putih milik Bapak Yan Ekhsan dalam melaksanakan kegiatannya sudah sesuai dengan prinsip keadilan. Hal ini disebabkan karena mekanisme dalam hal jual beli kelapa selalu mementingkan aspek keuntungan bersama dimana tidak ada pihak yang merasa dirugikan baik dari pihak pemasok bahan baku, Bapak Yan Ekhsan selaku pembeli kelapa dan Tokeh besar sebagai pembeli hasil akhir berupa kopra putih tersebut. Dan pada usaha milik Bapak Yan Ekhsan juga sesuai dengan prinsip keadilan karena walaupun tidak memiliki pegawai tetap, tetapi Bapak Yan Ekhsan memiliki beberapa tenaga kerja sukarela yang dimana mereka merupakan anak-anak muda petani kelapa di daerah yang mau belajar tentang produksi kopra putih di tempat usaha milik Bapak Yan Ekhsan di bawah naungan Lembaga Pelatihan Keterampilan (LPK8) selain belajar mereka juga mendapatkan upah sesuai dengan hasil kerja yang dilakukan ditambah disediakannya fasilitas tempat tinggal, makan dan minum ditanggung oleh Bapak Yan Ekhsan, sehingga mampu membantu kesejahteraan dan pemerataan pendapatan masyarakat disekitarnya.

Jadi dapat dikatakan bahwa Usaha di dua unit usaha tersebut, dalam melaksanakan kegiatan produksinya belum sesuai dengan prinsip keadilan. Hal ini sesuai dengan firman Allah SWT dalam Surah Al- Hadid ayat 25:

لَقَدْ أَرْسَلْنَا رُسُلَنَا بِالْبَيِّنَاتِ وَأَنْزَلْنَا مَعَهُمُ الْكِتَابَ
وَالْمِيزَانَ لِيُقُومَ النَّاسُ بِالْقِسْطِ وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ
بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ وَلِيَعْلَمَ اللَّهُ مَن يَنْصُرُهُ
وَرُسُلَهُ بِالْغَيْبِ إِنَّ اللَّهَ قَوِيٌّ عَزِيزٌ ﴿٥٠﴾

“Sesungguhnya Kami telah mengutus Rasul-rasul Kami dengan membawa bukti-bukti yang nyata dan telah Kami turunkan bersama mereka Al kitab dan neraca (keadilan) supaya manusia dapat melaksanakan keadilan. dan Kami ciptakan besi yang padanya terdapat kekuatan yang hebat dan berbagai manfaat bagi manusia, (supaya mereka mempergunakan besi itu) dan supaya Allah mengetahui siapa yang menolong (agama)Nya dan rasul- rasul-Nya Padahal Allah tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah Maha kuat lagi Maha Perkasa.”²⁰

4. Prinsip Kebajikan (*al-maslahah*)

Prinsip kebajikan merupak prinsip yang menyakan bahwa dengan mengolah data ekonomi dengan baik dan benar, melaksanakan segala perintah dan menjauhi laranga-Nya sesungguhnya manusia telah menerapkan prinsip kebajikan ini sebagai hamba Allah. Dalam hal ini usaha milik Bapak Yan Ekhsan sudah menerapkan prinsip kebajikan yaitu tidak menggunkan bahan-bahan pengawet makanan. Sehingga Kopra Putih yang dikonsumsi baik untuk dikonsumsi.

5. Prinsip Kebebasan (*al-huriyyah*) dan Tanggung Jawab (*al-mas'uliyah*)

Islam mengakui dan menghargai kebebasan manusia karena penciptaan manusia memiliki tujuan yang jelas, sesuai dengan firman Allah surat Al- Imran ayat 190-191, yang berbunyi:

²⁰ Al-Qur'an, Arabic..., h. 432.

إِنَّ فِي خَلْقِ السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضِ وَاخْتِلَافِ اللَّيْلِ
 وَالنَّهَارِ لَآيَاتٍ لِأُولِي الْأَلْبَابِ ﴿١٩٠﴾ الَّذِينَ يَذْكُرُونَ اللَّهَ
 قِيَمًا وَقُعُودًا وَعَلَىٰ جُنُوبِهِمْ وَيَتَفَكَّرُونَ فِي خَلْقِ
 السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضِ رَبَّنَا مَا خَلَقْتَ هَذَا بَطْلًا
 سُبْحَانَكَ فَقِنَا عَذَابَ النَّارِ ﴿١٩١﴾

“Sesungguhnya dalam penciptaan langit dan bumi, dan silih bergantinya malam dan siang terdapat tanda-tanda bagi orang-orang yang berakal, (yaitu) orang-orang yang mengingat Allah sambil berdiri atau duduk atau dalam keadan berbaring dan mereka memikirkan tentang penciptaan langit dan bumi (seraya berkata): "Ya Tuhan Kami, Tiadalah Engkau menciptakan ini dengan sia-sia, Maha suci Engkau, Maka peliharalah Kami dari siksa neraka”.²¹

Serta manusia tidak tunduk pada apapun selain kepada Allah SWT sesuai dengan FirmanNya dalam surat Luqman ayat 32:

وَإِذَا غَشِيَهُمْ مَوْجٌ كَالظَّلِيلِ دَعَوْا اللَّهَ مُخْلِصِينَ لَهُ الدِّينَ فَلَمَّا
 نَجَّوهُمْ إِلَى الْبَرِّ فَمِنْهُمْ مُّقْتَصِدٌ وَمَا تَجْحَدُ بِإِيْتِنَانَا إِلَّا كُلٌّ
 خَتَارِ كُفُورٍ ﴿٣٢﴾

“dan apabila mereka dilamun ombak yang besar seperti gunung, mereka menyeru Allah dengan memurnikan ketaatan kepada-Nya Maka tatkala Allah menyelamatkan

²¹ Al-Qur'an, Arabic..., h. 59.

mereka sampai di daratan, lalu sebagian mereka tetap menempuh jalan yang lurus dan tidak ada yang mengingkari ayat-ayat Kami selain orang-orang yang tidak setia lagi ingkar”.

Dalam kegiatan produksi, prinsip kebebasan dan tanggung jawab bersifat inheren, kegiatan produksi mengambil manfaat, mengeksplorasi, disertai larangan merusak dan bertanggung jawab untuk melestarikan lingkungan. Hal ini menandakan bahwa prinsip kebebasan dan tanggung jawab bermakna untuk menjadi manusia yang berkualitas, maka setiap perbuatan manusia harus mengandung aturan impikasi moral yaitu tanggung jawab terhadap diri sendiri, masyarakat dan tuhan.

Prinsip produksi dalam ekonomi untuk Usaha milik Bapak Yan Ekhsan sudah menerapkan prinsip kebebasan dan tanggung jawab karena mampu bertanggung jawab untuk individu, sosial dan pada Allah SWT hal ini disebabkan untuk proses pembuatan Kopra Putih milik Bapak Yan Ekhsan dalam produksi kopra putih tidak menggunakan bahan-bahan yang berbahaya, sistem kerja atau jam kerja yang disesuaikan dengan keinginan karyawan tidak berlebihan dan tidak hingga larut malam dan Usaha ini dalam tidak menghasilkan limbah yang berbahaya untuk kesehatan pekerja dan masyarakat sekitar.

Usaha Kopra Putih Milik Bapak Yan Ekhsan

Pemilik	Yan Ekhsan
Tempat Produksi	Rumah Pribadi Kecamatan Tembilahan Kota
Tenaga Kerja	Tidak memiliki karyawan tetap, hanya orang-orang petani kelapa di daerah yang mau bekerja sambil belajar dari proses pembuatan kopra putih
Modal	Modal pribadi
Bahan Baku	Kelapa Bulat, Kelapa Pecah, Muda, Kecil (PMK
Peralatan	Baskom, keranjang, alat pembelah dan pencungkil, tenda plastik sebagai media pengeringan

Sumber: Hasil olah data Penulis, 2020

Berdasarkan tabel diatas Usaha Kopra Putih tersebut memiliki tempat produksi yang memproduksi Kopra Putih di rumah pribadi. Sesuai dengan pengertian bahwa Usaha atau usaha kecil kegiatan ekonominya di pusatkan dirumah. Selanjutnya tenaga kerja yang dimiliki oleh Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota sudah memadai walaupun bukan pekerja tetap namun tenaga kerja yang dimiliki kurang memadai dan tidak sesuai dengan UU RI No. 9 Tahun 1995 tentang usaha kecil yang berperan memberikan kesempatan kerja untuk orang lain sedangkan dalam Islam manusia dianjurkan untuk saling bekerja sama seperti halnya yang mendukung motivasi produksi dalam Islam.

Modal yang dimiliki dari Usaha tersebut merupakan modal pribadi yang dikumpulkan sebelum mendirikan usaha pembuatan Kopra Putih, yang dimaksud modal yaitu uang atau barang yang mampu menunjang proses produksi menjadi lebih efisien. Bahan baku yang digunakan oleh Usaha pembuatan Kopra Putih tersebut menggunakan kualitas kelapa yang bagus dan merupakan kelapa dari para petani kelapa disekitaran kabupaten Indragiri Hilir. Bahan baku terbagi menjadi dua macam, adakalanya bahan baku tersebut merupakan sesuatu yang harus didapat dan dihasilkan oleh alam, tanpa ada gantinya. Ada juga yang memang dari alam namun bisa di cari bahan lain untuk mengganti bahan tersebut. Bahan baku selain kelapa yaitu sulfur serta air yang merupakan hal terpenting dari setiap proses produksi, hal ini karena jika air yang digunakan tidak bersih/baik maka akan berdampak pada produk Kopra Putih.

Tidak ada Mesin yang digunakan pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota adalah hanya berupa rumah tenda plastik yang dijadikan sebagai media pengeringan kelapa dengan bantuan sulfur. Dengan adanya rumah terpal plastik ini proses produksi menjadi lebih cepat, tidak terlalu bergantung pada sinar matahari untuk penjemuran, dengan media

sulfur juga dapat menghambat pertumbuhan jamur dan bakteri pada daging kelapa sehingga dapat menghasilkan kopra putih yang bersih, putih dan berkualitas. Peralatan yang digunakanpun mudah untuk diperoleh dan tersedia banyak dipasaran, hanya saja jumlah alat yang digunakan pada Usaha Bapak Yan Ekhsan tergantung dari banyaknya jumlah bahan baku kelapa dalam setiap produksi kopra putih.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan tentang Produksi Kopra Putih Dalam Pandangan Ekonomi Islam (Studi Kasus Pada Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota), maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: Produksi kopra putih di Lembaga Pelatihan Keterampilan 8 Yan Ekhsan Kecamatan Tembilahan Kota, sudah sesuai dengan tahapan pembuatan Kopra Putih yang baik, dan telah sesuai dengan aturan-aturan yang telah ditetapkan. namun proses penggunaan bahan sulfur/belerang masih membuat kekhawatiran dilingkungan masyarakat. Waktu kerja dilakukan setiap hari sesuai dengan jumlah bahan baku yang masuk, jam kerjapun tidak ditetapkan tergantung kapan tenaga kerja mau masuk kerja jam berapa asalkan mereka siap untuk menyelesaikannya. Modal awal yang digunakan untuk mendirikan usaha pembuatan Kopra Putih adalah modal pribadi yang dikumpulkan dari hasil tani. Bahan baku yang digunakan oleh Bapak Yan Ekhsan untuk pembuatan Kopra Putih berkualitas baik karena berhubungan dengan hasil akhir kopra putih yang akan di ekspor.

Dalam Ekonomi Islam untuk Usaha milik Bapak Yan Ekhsan sudah menerapkan Prinsip Tauhid, Prinsip Kemanusiaan (al-insaniyyah), Prinsip Adl (Keadilan), Prinsip Kebajikan (al-maslahah), Prinsip Kebebasan (al-khuriyyah) dan Tanggung Jawab (al-mas'uliyah) karena mampu bertanggung jawab untuk individu, sosial dan pada Allah SWT hal ini disebabkan untuk proses

pembuatan Kopra Putih milik Bapak Yan Ekhsan dalam produksi kopra putih tidak menggunakan bahan-bahan yang berbahaya, sistem kerja atau jam kerja yang disesuaikan dengan keinginan karyawan tidak berlebihan dan tidak hingga larut malam dan Usaha ini dalam tidak menghasilkan limbah yang berbahaya untuk kesehatan pekerja dan masyarakat sekitar, hanya saja dalam kegiatan produksi kopra putih ini kadang kala terdapat kelapa yang tidak layak untuk di produksi misal kelapa tersebut mengalami kebusukan, air kelapa saat proses pembelahan terbuang di halaman atau tanah milik bapak Yan Ekhsan, sehingga menimbulkan aroma yang tidak sedap pada lingkungan, namun hal ini tidak terjadi setiap hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S. 2008. *Ekonomi Jilid-1*. Jakarta: Esis
- Alidrus, Imam Fuadi. 2012. "Nilai-nilai Instrumental Ekonomi Islam dalam Perbankan Syari'ah", *Episteme*, No. 2, Vol. 7
- Ali, Zainuddin. 2009. *Hukum Ekonomi Syari'ah*. Jakarta: Sinar Grafika
- Amalia, Putry Rezky. 2014. "Manajemen Produksi Home Industry Perspektif Ekonomi Islam. Studi Kasus di Home Industry Mawar Batik Desa Bentar Sari Kecamatan Salem Kabupaten Brebes." *Skripsi*, Program Studi Ekonomi Syari'ah. STAIN, Purwokerto
- Anggito, Albi dan Johan Setiawan. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak.

- Apriawan, Derry Candia. dkk, 2015. "Analisis Produksi Tebu Dan Gula Di PT. Perkebunan Nusantara VII (Persero)," *Jurnal Agro Ekonomi*.
- Arif, V M. Nur Rianto Al. 2015. *Pengantar Ekonomi Syariah Teori dan Praktik*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Buchori, Imam dan Siti Musfiqoh, 2014. *Sistem Ekonomi Islam*. Surabaya: UINSA Press
- Boediono & Wayan Kostar, 2004. *Teori Dan Aplikasi Statistika Dan Problematas*, Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Chapra, M. Umer. 2000. *Islam dan Tantangan Ekonomi*. Jakarta: Gema Insani
- Departemen Agama Republik Indonesia, 1994. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*. Semarang: PT. Kumudasmoro Grafindo Semarang
- Ebert, Ronald J. dan Ricky W. Griffin, 2014. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Erlangga
- Faizah, Fita Nurotul. 2018. "Teori Produksi Dalam Studi Ekonomi Islam Modern. Analisis Komparatif Pemikiran Muhammad Baqir Al-Sadr dan Muhammad Abdul Mannan." *Tesis*, Program Magister Ekonomi Syariah Pascasarjana, UIN Walisongo Semarang.
- Fakultas Ilmu Agama Islam, 2013. *Panduan Penelitian Karya Ilmian*. Tembilahan: Fakultas Ilmu Agama Islam Universitas Islam Indragiri, Cetakan pertama
- Faruq, Muhammad Al. 2019. "Analisis Sistem Ekonomi Islam Pada Produksi Air Minum Kemasan BIOFIR Di UD. Sumber

- Mubarakah Sidoarjo." *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, Surabaya
- Fauzia, Ika Yunia dan Abdul Kadir Riyadi, 2014. *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Prespektif Maqashid al-Syari'ah*. Jakarta: Kencana, Divisi dari Prenadamedia Group
- Fitrah, Muh. dan Luthfiah, 2017. *Metodologi Penelitian, Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. Sukabumi: CV Jejak
- Fuad, M. dkk. 2006. *Pengantar Bisnis*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Ghufro, Moh. Idil. 2015. "Peningkatan Produksi Dalam Sistem Ekonomi Islam Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Umat." *DINAR*, Vol. 1 No. 2
- Gilaro, T. 2004. *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro*, Yogyakarta: Kanisius
- Hakim, Lukman. 2012. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. Jakarta: Erlangga
- Hasan, Iqbal. 2002. *Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Huda, Nurul, et al. 2015. *Ekonomi Pembangunan Islam*. Jakarta: Prenadamedia Group
- Iqbal, Zamir dan Abbas Mirakhor. 2018. *Pengantar Keuangan Islam: Teori Dan Praktek*, Edisi Pertama Cetakan Ke 3. Jakarta: Kencana, Devisi dari Prenadamedia Group
- Juliqah, Ani. 2015. "Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan & Minuman Di UMKM Karya Bakti Makanan & Minuman Rembang." *Skripsi*, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang

- Karim, Adiwarman A. 2012. *Ekonomi Mikro Islami*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Karim, Bustanul. 2018. *Prinsip Pembangunan Ekonomi Umat*. Yogyakarta: Diandra Kreatif
- Kahf, Monzer. 1995. *Ekonomi Islam. Telaah Analitik Terhadap Fungsi Sistem Ekonomi Islam*. Yogyakarta: Pustaka Belajar
- Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam UII. 2008. *Ekonomi Islam*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Qardhawi, Yusuf. 1997. *Norma dan Etika Ekonomi Islam*. Jakarta: Gema Insani Press
- Rasjid, H. Sulaiman. 2013. *Fiqh Islam*. Bandung: Sinar Baru Algensindo
- Rahman, Afzalur. 1995. *Doktrin Ekonomi Islam*. Yogyakarta: Dana Bhakti Wakaf
- Saefuddin, Ahmad M. 1984. *Studi Nilai-nilai Sistem Ekonomi Islam*. Jakarta: Media Dakwah

Sumber dari Website:

- Inhil Klik. com, “Mimpi dan Air Mata Petani Kelapa Inhil” dikutip dari <http://www.inhilklik.com/news/detail/ekonomi/mimpi-dan-air-mata-petani-kelapa-inhil> pada hari Jumat tanggal 20 Desember 2019 jam 19. 15 WIB.
- Portal Berita Gagasan Riau. com, “Himpitan Ekonomi Petani Inhil Panen Buah Kelapa Asal-asalan” dikutip dari <https://gagasanriau.com/news/detail/himpitan-ekonomi-petani-inhil-panen-buah-kelapa-asalasan> pada hari Jumat tanggal 20 Desember 2019 jam 19. 00 WIB.