

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Strategi Peningkatan Kualitas Produksi di UPT Usaha Produksi Hasil

Perikanan Koto Mesjid

Kualitas produksi merupakan faktor utama yang menentukan daya saing dan keberlangsungan suatu usaha, termasuk dalam sektor perikanan. UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan sebagai lembaga pengelola produksi hasil laut dituntut untuk senantiasa menjaga mutu produknya agar tetap memenuhi standar kesehatan, keamanan pangan, serta kebutuhan pasar. Strategi peningkatan kualitas produksi menjadi sangat penting dalam menghadapi tantangan seperti fluktuasi bahan baku, perubahan permintaan pasar, dan kemajuan teknologi pengolahan. Penerapan strategi yang tepat tidak hanya berpengaruh terhadap hasil akhir produk, tetapi juga terhadap efisiensi proses produksi, peningkatan kapasitas sumber daya manusia, dan kepercayaan konsumen.

1. Strategi Peningkatan Kualitas Produksi

UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan telah menerapkan beberapa strategi peningkatan kualitas produksi, sebagaimana disampaikan oleh ketua UPT sebagai berikut:

“Strategi utama kami adalah meningkatkan standar mutu melalui pelatihan rutin, pemeliharaan alat produksi, dan pengawasan kualitas secara berkala. Kami juga mengikuti standar dari Dinas Kelautan dan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perikanan agar produk kami bisa bersaing, terutama untuk pasar ekspor”⁵⁷

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa strategi peningkatan kualitas produksi dilakukan secara terarah, meliputi pelatihan rutin, peremajaan alat, dan pengawasan mutu berkala. Pelatihan dimaksudkan untuk meningkatkan kompetensi tenaga kerja agar mampu menjalankan proses produksi sesuai standar yang ditetapkan. Sementara itu, peremajaan alat bertujuan untuk menjaga efisiensi dan kebersihan dalam proses produksi, sehingga kualitas hasil tetap terjaga.

Pengawasan berkala juga menjadi bagian penting untuk memastikan produk yang dihasilkan konsisten dan sesuai dengan standar mutu. Selain itu, kepatuhan terhadap standar dari Dinas Kelautan dan Perikanan memperlihatkan bahwa UPT memiliki orientasi pasar yang lebih luas, termasuk ekspor. Strategi ini mencerminkan adanya keseriusan UPT dalam menjaga dan meningkatkan mutu produksi secara berkelanjutan.

Pengelola produksi UPT juga menambahkan terkait strategi peningkatan kualitas produksi, sebagai berikut:

"Langkah konkret kami mulai dari pemilihan bahan baku. Ikan yang datang harus segar dan dari nelayan mitra terpercaya. Setelah itu, saat

⁵⁷ Wan Candra, Kepala UPTD Sentra, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

pengolahan, semua pekerja wajib menggunakan APD dan mengikuti SOP yang sudah ditetapkan."⁵⁸

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan menerapkan kontrol kualitas sejak tahap awal, yaitu dari pemilihan bahan baku. Pemastian bahwa ikan yang diterima dalam kondisi segar dan berasal dari nelayan mitra terpercaya merupakan bentuk penerapan prinsip *quality control* dari hulu. Hal ini penting karena kualitas bahan baku sangat menentukan mutu produk akhir, terutama dalam industri pengolahan hasil perikanan yang sangat bergantung pada kesegaran bahan mentah.

Lebih lanjut, pengelola menekankan pentingnya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dalam proses produksi. Hal ini menunjukkan adanya kesadaran akan pentingnya kebersihan, keamanan, dan profesionalisme kerja di lingkungan produksi. Penerapan SOP secara konsisten merupakan bagian dari manajemen mutu yang bertujuan menjaga standar kualitas, mengurangi kesalahan kerja, serta meningkatkan efisiensi dan keselamatan kerja. Dengan kata lain, langkah-langkah ini mencerminkan keseriusan UPT dalam membangun sistem produksi yang higienis, terstandar, dan berorientasi pada kualitas

Karyawan UPT Usaha Produksi juga menambahkan terkait strategi peningkatan kualitas produksi, sebagai berikut:

⁵⁸ Alex Giono, Pengelola UMKM, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

"Kami sebagai pekerja ikut pelatihan rutin mengenai cara kerja higienis. Di lapangan, kami harus jaga kebersihan, mulai dari cuci tangan sampai alat kerja. Kalau ada ikan yang busuk atau tidak layak, kami harus lapor supaya tidak diproses."⁵⁹

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa strategi peningkatan kualitas produksi tidak hanya datang dari tingkat manajerial, tetapi juga didukung oleh kedisiplinan dan kesadaran pekerja di lapangan. Melalui pelatihan rutin, karyawan dibekali pengetahuan mengenai cara kerja yang higienis, yang kemudian diterapkan dalam aktivitas sehari-hari, seperti menjaga kebersihan tangan dan alat kerja. Selain itu, peran aktif karyawan dalam melaporkan bahan baku yang tidak layak, seperti ikan busuk, menunjukkan bahwa pengawasan mutu di UPT dilakukan secara partisipatif. Artinya, seluruh proses produksi dijalankan dengan kesadaran bersama akan pentingnya kualitas, sehingga tercipta sistem kerja yang tidak hanya patuh pada standar, tetapi juga berorientasi pada mutu secara menyeluruh.

Untuk menjamin mutu dan keamanan produk olahan perikanan, UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid menerapkan sejumlah acuan standar yang berasal dari lembaga pemerintah. Ketua UPT menjelaskan bahwa penerapan standar mutu menjadi bagian penting dalam upaya peningkatan kualitas dan perluasan pasar produk.

"Iya, di UPT kami mengacu pada standar mutu dari Dinas Kelautan dan Perikanan, terutama terkait keamanan pangan dan kelayakan produk

⁵⁹ Endi, Karyawan, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

olahan perikanan. Selain itu, kami juga mengikuti pedoman dari BPOM dan SNI (Standar Nasional Indonesia) sebagai acuan dalam menjaga kebersihan, pengemasan, dan proses produksi. Memang belum semua produk kami tersertifikasi penuh, tapi kami sedang dalam tahap membenahan untuk memenuhi persyaratan sertifikasi, terutama yang berkaitan dengan HACCP dan sertifikasi halal. Tujuan utamanya agar produk kami bisa menembus pasar yang lebih luas, termasuk ekspor." ⁶⁰

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa bahwa UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid menjadikan standar dari Dinas Kelautan dan Perikanan, BPOM, dan SNI sebagai acuan dalam menjaga mutu produk. Meskipun belum seluruh produk tersertifikasi, UPT sedang berupaya memenuhi standar HACCP dan halal. Ini menunjukkan komitmen UPT untuk meningkatkan kualitas secara berkelanjutan dan memperluas pasar, termasuk ke tingkat ekspor.

Untuk memastikan mutu produk tetap terjaga, UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid menerapkan proses pengawasan kualitas yang dilakukan secara bertahap. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

"Pengawasan kualitas kami lakukan dari awal sampai akhir proses produksi. Pertama, bahan baku diperiksa dulu saat datang, apakah segar atau tidak. Lalu saat pengolahan, kami pastikan semua pekerja pakai APD dan bekerja sesuai SOP. Di tahap akhir, sebelum pengemasan, ada pengecekan lagi untuk memastikan tidak ada produk yang rusak atau tidak layak edar." ⁶¹

⁶⁰ Wan Candra, Kepala UPTD Sentra, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06

⁶¹ *Ibid.*,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa UPT menerapkan pengawasan kualitas secara menyeluruh, mulai dari pemeriksaan bahan baku hingga pengecekan akhir sebelum produk dikemas. Pengawasan tidak hanya berfungsi sebagai kontrol akhir, tetapi dilakukan sejak awal untuk mencegah masuknya bahan yang tidak layak. Penggunaan alat pelindung diri (APD) dan kepatuhan terhadap SOP juga menjadi bagian dari sistem pengendalian mutu, yang menunjukkan bahwa UPT mengintegrasikan aspek higienitas dan keselamatan kerja dalam menjaga kualitas. Pengawasan berlapis ini mencerminkan upaya preventif dan korektif yang dilakukan secara konsisten untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan.

Secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa strategi peningkatan kualitas produksi di UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan dilakukan melalui pelatihan rutin, peremajaan alat, dan pengawasan mutu secara berkala. UPT juga menerapkan kontrol sejak pemilihan bahan baku, penggunaan APD, serta kepatuhan terhadap SOP dan standar dari Dinas Kelautan dan Perikanan. Keterlibatan aktif karyawan dalam menjaga kebersihan dan melaporkan bahan tidak layak menunjukkan bahwa peningkatan kualitas dijalankan secara menyeluruh, melibatkan seluruh elemen dalam proses produksi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Sumber Daya Manusia (SDM)

Peningkatan kualitas produksi tidak hanya bergantung pada peralatan dan bahan baku, tetapi juga pada kompetensi tenaga kerja. Oleh karena itu, UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid melakukan pelatihan dan pembinaan secara berkala. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

"Kami rutin mengadakan pelatihan untuk karyawan, terutama tentang cara kerja higienis, standar operasional, dan cara menangani bahan baku dengan benar. Biasanya pelatihan dilakukan setiap beberapa bulan, apalagi kalau ada perubahan prosedur atau alat baru. Tujuannya supaya semua pekerja paham dan bisa bekerja sesuai standar yang ditetapkan."⁶²

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid menempatkan pelatihan sebagai bagian penting dalam strategi peningkatan kualitas produksi. Pelatihan yang diberikan tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga menekankan aspek kebersihan, kepatuhan terhadap standar operasional, dan penanganan bahan baku.

Rutin dilakukan setiap beberapa bulan, pelatihan ini menjadi sarana pembaruan pengetahuan dan keterampilan bagi karyawan, terutama ketika ada perubahan alat atau prosedur. Hal ini mencerminkan sistem manajemen yang adaptif dan peduli terhadap kualitas kerja sumber daya manusia. Dengan adanya pelatihan, pekerja tidak hanya bekerja berdasarkan kebiasaan, tetapi

⁶² *Ibid.*,

berdasarkan standar yang telah ditetapkan, sehingga potensi kesalahan dapat diminimalkan dan mutu produk lebih terjaga.

3. Teknologi dan Alat Produksi

Penggunaan teknologi dalam industri pengolahan hasil perikanan menjadi faktor penting untuk meningkatkan efisiensi dan menjaga kualitas produk. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

“Kami memang belum sepenuhnya menggunakan teknologi canggih seperti industri besar, tapi beberapa peralatan kami sudah cukup modern, terutama untuk pengemasan dan penyimpanan dingin. Misalnya, kami sudah memakai mesin vacuum sealer dan freezer skala besar agar produk tetap awet dan sesuai standar. Alat-alat ini sangat membantu menjaga kualitas, khususnya untuk produk yang ingin kami pasarkan ke luar daerah.”⁶³

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa UPT telah mulai memanfaatkan peralatan modern meskipun belum secara menyeluruh. Penggunaan mesin vacuum sealer dan penyimpanan dingin menunjukkan bahwa UPT menyadari pentingnya teknologi dalam mempertahankan kesegaran dan mutu produk, terutama untuk kebutuhan distribusi ke luar daerah. Meskipun belum mengadopsi teknologi canggih secara penuh, langkah ini merupakan bentuk adaptasi terhadap perkembangan industri. Ini juga memperlihatkan bahwa UPT sedang menuju modernisasi bertahap dalam

⁶³ Alex Giono, Pengelola UMKM, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

proses produksinya, dengan fokus pada efisiensi dan daya saing produk di pasar yang lebih luas.

4. Bahan Baku

Kualitas bahan baku menjadi faktor penentu dalam menjaga mutu produk olahan perikanan. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui dari mana asal bahan baku yang digunakan UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

“Ikan patin yang kami olah semuanya berasal dari peternak lokal di Desa Koto Mesjid. Di sini budidaya ikan sudah menjadi kegiatan utama masyarakat, jadi pasokan ikan selalu tersedia dan masih segar. Kami langsung ambil dari kolam mitra binaan kami, dan mereka juga sudah tahu standar yang kami butuhkan.”⁶⁴

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa bahan baku utama berupa ikan patin diambil langsung dari peternak lokal di Desa Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar. Desa ini dikenal sebagai pusat budidaya ikan patin dan dijuluki Kampung Patin karena sebagian besar warganya bergerak di sektor tersebut. Kondisi ini memberikan keuntungan strategis bagi UPT, karena selain mudah memperoleh ikan segar, kemitraan lokal ini juga mendorong penguatan ekonomi masyarakat sekitar.

Seleksi bahan baku merupakan langkah awal yang sangat menentukan dalam menjaga mutu produk olahan perikanan. Oleh karena itu, UPT Usaha

⁶⁴ *Ibid.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid menerapkan prosedur seleksi yang ketat terhadap bahan baku yang masuk ke tempat produksi. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

“Setiap ikan yang masuk ke UPT akan diperiksa dulu, terutama dari segi kesegaran dan kebersihannya. Kalau ada yang terlihat busuk atau tidak layak, langsung kami pisahkan dan tidak diproses. Biasanya kami lihat dari warna daging, bau, dan tekstur ikannya. Kami juga sudah terbiasa bekerja sama dengan nelayan mitra yang sudah tahu standar kami.”

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa UPT Koto Mesjid melakukan seleksi bahan baku secara langsung dan manual berdasarkan indikator fisik seperti bau, warna, dan tekstur ikan. Ini menjadi langkah penting dalam quality control karena mutu produk sangat ditentukan oleh kesegaran bahan baku. Dengan hanya memproses ikan yang memenuhi kriteria kualitas, UPT menunjukkan konsistensinya dalam menjaga standar produksi. Selain itu, kerja sama dengan nelayan mitra yang memahami standar bahan baku menjadi nilai tambah karena membantu menekan risiko bahan tidak layak masuk ke jalur produksi. Strategi ini mencerminkan sistem pengawasan awal yang ketat sebagai pondasi dari proses produksi yang berkualitas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

5. Tantangan dan Solusi

Dalam menjalankan proses produksi, UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid tidak terlepas dari berbagai tantangan yang dapat memengaruhi kualitas hasil akhir. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

“Tantangan terbesar kami itu biasanya dari bahan baku. Kadang pasokan ikan segar berkurang kalau cuaca tidak mendukung atau saat musim paceklik. Selain itu, keterbatasan alat produksi juga jadi kendala, apalagi kalau ada kerusakan. Karyawan juga perlu terus dibina, karena standar mutu itu harus dijaga bersama-sama.”⁶⁵

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa tantangan utama dalam menjaga kualitas produksi berasal dari faktor eksternal dan internal. Dari sisi eksternal, ketergantungan pada pasokan ikan segar yang dipengaruhi cuaca menjadi hambatan utama karena dapat menurunkan ketersediaan bahan baku berkualitas. Dari sisi internal, keterbatasan alat produksi dan kebutuhan pelatihan berkelanjutan bagi karyawan menjadi perhatian penting. Hal ini menunjukkan bahwa menjaga mutu tidak cukup hanya pada satu aspek, melainkan memerlukan dukungan dari infrastruktur, pasokan yang stabil, dan SDM yang terlatih. Strategi peningkatan kualitas pun harus mempertimbangkan ketiga elemen tersebut secara berkesinambungan.

⁶⁵ Endi, Karyawan, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

6. Rencana UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid untuk ke Depan

Sebagai pengolahan hasil perikanan yang aktif, UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid tidak hanya fokus pada kegiatan produksi saat ini, tetapi juga memiliki rencana strategis jangka panjang untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas usahanya. Sebagaimana disampaikan oleh narasumber sebagai berikut:

"Ke depan, kami ingin meningkatkan kapasitas produksi dengan menambah alat-alat modern dan memperluas pasar. Kami juga sedang merancang program sertifikasi produk, seperti HACCP dan halal, supaya bisa masuk ke pasar nasional bahkan ekspor. Selain itu, pelatihan untuk karyawan akan terus kami lakukan agar standar mutu tetap terjaga."⁶⁶

Hasil wawancara di atas menjelaskan bahwa bahwa UPT memiliki visi jangka panjang yang terarah, yaitu meningkatkan kualitas dan daya saing produk melalui modernisasi alat, penguatan SDM, serta legalitas produk melalui sertifikasi. Upaya ekspansi pasar dan fokus pada sertifikasi menunjukkan bahwa UPT tidak hanya ingin berkembang secara kuantitas, tetapi juga secara kualitas. Rencana pelatihan berkelanjutan mencerminkan kesadaran akan pentingnya kompetensi karyawan dalam menjaga mutu produksi. Hal ini menandakan bahwa UPT berkomitmen membangun sistem produksi yang profesional, berstandar tinggi, dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

⁶⁶ Wan Candra, Kepala UPTD Sentra, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

B. Strategi Meningkatkan Kualitas Produksi Ikan Patin pada UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid Perspektif Ekonomi Syariah

Dalam ekonomi syariah, setiap aktivitas usaha tidak hanya bertujuan mencari keuntungan, tetapi juga harus mencerminkan nilai-nilai moral, etika, dan spiritual. Strategi peningkatan kualitas produksi dalam sebuah unit usaha tidak hanya dilihat dari segi teknis dan manajerial, tetapi juga dapat dianalisis melalui pendekatan nilai-nilai etika dan prinsip ekonomi yang dianut. Pada UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid, strategi peningkatan kualitas produksi ikan patin dapat dikaji melalui perspektif ekonomi syariah. Pendekatan ini menekankan pentingnya kejujuran, tanggung jawab, kecerdasan dalam mengelola usaha, serta penyampaian informasi yang benar kepada konsumen. Dengan penerapan nilai-nilai ini, proses produksi tidak hanya ditujukan untuk memperoleh keuntungan, tetapi juga keberkahan dan kemaslahatan.⁶⁷

1. Prinsip Amanah

Dalam ekonomi Islam, *amanah* merupakan salah satu prinsip fundamental yang mengandung arti kepercayaan dan tanggung jawab. Seorang pelaku usaha yang amanah wajib menjaga kualitas produk, tidak menipu konsumen, serta menjalankan proses produksi dengan jujur dan bertanggung jawab. Prinsip ini juga mengajarkan bahwa setiap usaha manusia

⁶⁷ Antonio dan M, Syafi'i, *Bank Syariah: Teori dan Praktik Kontemporer*, (Jakarta: Gema Insani, 2011), h. 42.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

akan dimintai pertanggungjawaban, baik secara moral maupun spiritual.⁶⁸

Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Anfal ayat 27:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَخُونُوا اللَّهَ وَالرَّسُولَ وَتَخُونُوا أَمْنَكُمْ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

Artinya: *Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu mengkhianati Allah dan Rasul serta janganlah kamu mengkhianati amanat yang dipercayakan kepadamu, sedangkan kamu mengetahui*⁶⁹

Ayat ini menegaskan bahwa amanah bukan hanya kewajiban sosial, tetapi juga perintah agama yang harus dijaga dalam segala bentuk tanggung jawab, termasuk dalam aktivitas ekonomi dan produksi.

Penerapan prinsip *amanah* dapat ditemukan dalam strategi UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid. Salah satu bentuk konkretnya adalah pemilihan bahan baku yang dilakukan secara ketat UPT hanya menerima ikan patin segar dari mitra nelayan terpercaya. Jika ditemukan ikan yang tidak layak konsumsi, maka akan segera dipisahkan dan tidak dilanjutkan ke tahap produksi.⁷⁰

Selain itu, UPT juga menjaga proses produksi yang higienis dan sesuai standar, di mana seluruh pekerja wajib menggunakan alat pelindung

⁶⁸ Ibid, h. 43.

⁶⁹ Departemen Agama RI, *Al-Qur'an dan Terjemahan*, (Jakarta Timur: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an, 2022), h. 177.

⁷⁰ Wan Candra, Kepala UPTD Sentra, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

diri (APD) dan mengikuti prosedur kerja yang telah ditetapkan. Langkah ini mencerminkan tanggung jawab UPT untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya layak jual, tetapi juga aman dan berkualitas bagi konsumen.⁷¹

2. Prinsip Shiddiq

Dalam ekonomi Islam, *shiddiq* berarti kejujuran, yakni bersikap benar dan tidak menyembunyikan fakta dalam setiap aspek muamalah, termasuk dalam proses produksi dan distribusi barang. Pelaku usaha yang memegang prinsip shiddiq akan menjunjung tinggi integritas, tidak menipu konsumen, tidak memalsukan kualitas, dan tidak menutupi kekurangan produk. Allah SWT berfirman dalam Surah At-Taubah ayat 119:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَكُونُوا مَعَ الصَّادِقِينَ

Artinya: *Wahai orang-orang yang beriman, bertakwalah kepada Allah dan tetaplah bersama orang-orang yang benar*⁷²

Ayat ini menjelaskan tentang pentingnya kejujuran sebagai ciri utama orang beriman, yang juga harus diwujudkan dalam perilaku ekonomi sehari-hari. Dalam konteks produksi, shiddiq menjadi pedoman dalam menjaga

⁷¹ Ibid.,

⁷² Departemen Agama RI, *Op.cit*, h,201

kualitas produk, transparansi informasi, dan integritas selama proses berlangsung.

Prinsip *shiddiq* ini tampak jelas dalam praktik produksi UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid. Salah satu implementasinya adalah larangan mencampur ikan patin segar dengan ikan yang busuk atau tidak layak konsumsi. Jika ditemukan ikan yang rusak, karyawan wajib melapor agar tidak diproses lebih lanjut. Hal ini menunjukkan bahwa UPT tidak menutupi kondisi sebenarnya dari bahan baku, dan berkomitmen penuh terhadap kualitas yang dijanjikan.⁷³

Selain itu, UPT juga tidak menyesatkan konsumen dengan klaim berlebihan. Produk yang belum memiliki sertifikasi halal atau SNI disampaikan secara terbuka, namun UPT menyatakan bahwa proses pemenuhan standar tersebut sedang dijalankan. Ini mencerminkan keterbukaan dan kejujuran dalam menyampaikan informasi kepada konsumen sebuah bentuk konkret dari nilai *shiddiq* dalam ekonomi syariah.⁷⁴

3. Prinsip Fathanah

Dalam ekonomi Islam, *fathanah* berarti cerdas, bijaksana, dan profesional dalam mengelola usaha. Prinsip ini menuntut pelaku usaha agar tidak hanya jujur dan bertanggung jawab, tetapi juga memiliki pengetahuan, keterampilan, serta

⁷³ Alex Giono, Pengelola UMKM, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

⁷⁴ Endi, Karyawan, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kemampuan dalam mengelola sumber daya secara efektif dan efisien. Fathanah mencakup kemampuan membuat keputusan yang tepat, mengikuti perkembangan teknologi, serta melakukan inovasi untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk.⁷⁵ Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Mujadila ayat 11:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا قِيلَ لَكُمْ تَفَسَّحُوا فِي الْمَجَالِسِ فَافْسَحُوا يَفْسَحِ اللَّهُ لَكُمْ وَإِذَا قِيلَ انشُزُوا فَانْشُزُوا يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ

Artinya: *Wahai orang-orang yang beriman, apabila dikatakan kepadamu "Berilah kelapangan di dalam majelis-majelis," lapangkanlah, niscaya Allah akan memberi kelapangan untukmu. Apabila dikatakan, "Berdirilah," (kamu) berdirilah. Allah niscaya akan mengangkat orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat. Allah Mahateliti terhadap apa yang kamu kerjakan.*⁷⁶

Penerapan prinsip *fathanah* terlihat jelas dalam strategi peningkatan kualitas produksi UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid. UPT secara rutin mengadakan pelatihan bagi para karyawan, khususnya terkait cara kerja higienis, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta cara menangani bahan baku yang baik dan benar. Selain itu, pelatihan juga diberikan saat ada perubahan alat produksi atau pembaruan prosedur.⁷⁷

UPT juga terus memperbarui peralatan produksi agar proses berjalan lebih efisien dan hasilnya lebih maksimal. Hal ini menunjukkan kecerdasan

⁷⁵ Beik Irfan Syauqi., *Etika Bisnis dan Keuangan Islam*, (Jakarta: Kencana, 2015) h. 65.

⁷⁶ Departemen Agama RI, *Op.cit*, h. 597.

⁷⁷ Wan Candra, Kepala UPTD Sentra, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

manajerial dalam meningkatkan mutu produk sekaligus menjaga keselamatan kerja dan efisiensi proses.⁷⁸

Dengan demikian, UPT telah menerapkan prinsip *fathanah* melalui peningkatan kualitas SDM dan teknologi produksi. Ini mencerminkan bahwa dalam ekonomi syariah, kecerdasan dan profesionalisme bukan hanya alat untuk meraih untung, tetapi juga bagian dari tanggung jawab moral dalam mengelola usaha secara optimal dan berkelanjutan

4. Prinsip Tabligh

Dalam ekonomi Islam, *tabligh* berarti menyampaikan kebenaran dan tidak menyembunyikan informasi yang penting bagi pihak lain, termasuk konsumen. Prinsip ini menuntut pelaku usaha untuk bersikap transparan dalam menjelaskan kualitas produk, proses produksi, dan hal-hal yang berkaitan dengan keamanan dan kehalalan suatu barang. Ketika informasi yang disampaikan sesuai kenyataan, maka kepercayaan konsumen akan meningkat, dan keberkahan usaha pun akan terjaga.⁷⁹ Allah SWT berfirman dalam Surah Al-Baqarah ayat 42:

وَلَا تَلْبِسُوا الْحَقَّ بِالْبَاطِلِ وَتَكُنُوا لِلْحَقِّ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

⁷⁸ Alex Giono, Pengelola UMKM, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12.06.

⁷⁹ Beik Irfan Syauqi, *Op.cit.*, h. 67–69.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Artinya: *Janganlah kamu campuradukkan kebenaran dengan kebatilan dan (jangan pula) kamu sembunyikan kebenaran, sedangkan kamu mengetahuinya*.⁸⁰

Ayat ini menjelaskan bahwa menyembunyikan kebenaran termasuk bentuk ketidakjujuran yang tidak dibenarkan dalam Islam. Dalam konteks produksi, hal ini bisa berupa menutup-nutupi kekurangan produk, memalsukan label, atau menyampaikan klaim berlebihan yang tidak sesuai kenyataan.

Prinsip *tabligh* tercermin dalam praktik UPT Usaha Produksi Hasil Perikanan Koto Mesjid yang terbuka kepada konsumen dan mitra kerja mengenai status sertifikasi produk mereka. UPT menyampaikan bahwa belum semua produk mereka tersertifikasi secara penuh, tetapi saat ini mereka sedang dalam proses memenuhi standar HACCP dan sertifikasi halal. Keterbukaan ini menunjukkan bahwa UPT tidak menyampaikan informasi palsu demi menarik pasar, tetapi berkomitmen menjalankan proses yang benar dan sesuai syariat. Selain itu, semua prosedur kerja dan standar mutu yang berlaku juga disosialisasikan secara jelas kepada seluruh karyawan. Hal ini mencerminkan budaya kerja yang komunikatif dan terbuka, yang tidak hanya mengandalkan aturan tertulis tetapi juga komunikasi aktif sebagai bagian dari penguatan sistem mutu.⁸¹

⁸⁰ Departemen Agama RI, *Op.cit.*, h.7.

⁸¹ Wan Candra, Kepala UPTD Sentra, *Wawancara*, Koto Mesjid pada tanggal 6 Juni 2025, Pukul 12:06.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

C. Perbandingan dengan penelitian terdahulu

Penelitian ini memiliki kesamaan dan perbedaan dengan beberapa penelitian sebelumnya yang juga membahas tentang strategi peningkatan kualitas produksi.

1. Persamaan Hasil Penelitian

Tabel 4.1

Persamaan Hasil Penelitian

Aspek	Persamaan
Topik Utama	Sama-sama membahas strategi peningkatan kualitas atau produksi
Tujuan	Meningkatkan performa usaha (kualitas/produksi)
Objek Kajian	Sama-sama berbasis produk/komoditas
Masalah Utama	Mengatasi kendala dalam kualitas atau produktivitas
Hasil yang Diharapkan	Memberikan solusi perbaikan usaha/produksi
Nilai Tambah Penelitian	Mendorong nilai tambah produk lokal
Keterkaitan dengan Daya Saing	ujian akhir: meningkatkan daya saing produk lokal

Sumber: *Berbagai Penelitian Terdahulu*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Perbedaan Hasil Penelitian

Tabel 4.2

Perbedaan Hasil Penelitian

Aspek	Penelitian ini (Nilda Warni, 2025)	Penelitian Theodoric et al. (2015)	Dewa Ayu Anom Yurtani, (2015)	Ruri Aditya Sari dan Fahmy Sulaiman, (2017),
Komoditas	Hasil perikanan (ikan di Koto Mesjid)	Jagung	Sayuran segar organik	Produk keramik
Lokasi Penelitian	Koto Mesjid (Kampung Patin), Kampar, Riau	Desa Kinepen, Kecamatan Munthe, Kabupaten Karo	Bali	CV. Gunung Mas, Meda
Pendekatan	Kualitatif deskriptif dengan wawancara mendalam	Menggunakan analisis SWOT dan pendekatan kualitatif	SWOT dan analisis deskriptif	Six Sigma (berbasis statistik dan manajemen mutu)
Pendekatan Teoritis	Perspektif Ekonomi Syariah	Perspektif umum (konvensional, tidak disebut berbasis syariah)	Pendekatan konvensional (manajemen bisnis)	Produksi berbasis standar mutu industri (defect minimization)
Tujuan Penelitian	Menganalisis strategi peningkatan produksi perikanan yang sesuai dengan prinsip syariah	Menganalisis strategi peningkatan produksi jagung secara teknis dan ekonomis	Menyusun strategi peningkatan kualitas agar lebih kompetitif	Mengurangi cacat produk dan meningkatkan kualitas menggunakan metode Six Sigma
Output	Rekomendasi	Strategi teknis	Strategi	Strategi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang Diharapkan	strategis berbasis syariah untuk peningkatan produksi perikanan	dan kebijakan untuk peningkatan produksi jagung	peningkatan kualitas produk sayur organik	pengendalian kualitas dan peningkatan efisiensi produksi Efisiensi dan kontrol kualitas berbasis statistik industri
--------------------	--	---	--	---

Sumber: *Berbagai Penelitian Terdahulu*

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penelitian ini memperkuat temuan sebelumnya mengenai strategi peningkatan kualitas produksi, namun memiliki keunikan dalam pendekatan kualitatif dan integrasi dengan nilai-nilai ekonomi syariah.