

ABSTRAK

Trisna Wardhani. 2019. *Manajemen Produksi Keabblasan Banjarmasin Dalam Mempertahankan Eksistensi Produk*. Skripsi, Jurusan Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Pembimbing: (I) Dr. Mahmud Yusuf, SHI, M.SI, (II) Ansharullah, S.Ag., M.Fil.I

Kata Kunci: Manajemen Produksi, Eksistensi Produk.

Penelitian ini bertolak dari salah satu usaha kebab di Banjarmasin yang bernama Keabblasan. Awal mula berdirinya usaha Keabblasan hanya menggunakan modal yang minim dan peralatan yang seadanya. Namun dengan tekad dan ketekunan hingga saat ini usaha keabblasan mampu berkembang cukup pesat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana manajemen produksi Keabblasan, kendala apa saja yang dihadapi keabblasan dalam mempertahankan eksistensi produk, dan bagaimana tinjauan manajemen produksi dalam Islam terhadap manajemen produksi Keabblasan Banjarmasin.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan menggunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif, Teknik pengolahan data yang digunakan yaitu wawancara, dokumentasi, catatan-catatan penting dan observasi.

Melalui teknik analisis kualitatif, didapat hasil penelitian sebagai berikut: *Pertama:* manajemen produksi Keabblasan sudah melaksanakan fungsi-fungsi dari manajemen produksi dengan baik, adapun fungsi-fungsi tersebut ialah perencanaan produksi, organisasi produksi, pengendalian produksi, pemeliharaan peralatan, pengawasan kualitas, dan faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan lokasi pabrik. *Kedua:* kendala yang dihadapi Keabblasan dalam mempertahankan eksistensi produk yaitu yaitu naiknya harga bahan baku, banyak lokasi yang masih belum bisa dijangkau oleh keabblasan untuk mengembangkan usahanya, perubahan cuaca yang signifikan, berkurangnya karyawan dikarenakan *resign* secara tiba-tiba, dan waktu pengolahan yang sedikit lama. *Ketiga:* berdasarkan tinjauan manajemen produksi dalam Islam terhadap manajemen produksi Keabblasan Banjarmasin sudah melaksanakan fungsi-fungsi yang terdapat pada pedoman umum berproduksi halal yaitu kebijakan untuk hanya berproduksi halal, sistem administrasi perusahaan dalam mendukung produksi halal, bangunan fisik dan mesin produksi, serta sumber daya manusia berkaitan dengan kehalalan.