

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Analisis Ekonomi Syariah pada Rantai Pasok Dingin Ikan Malong pada Usaha Keluarga di Martapura, diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Proses penanganan, penyimpanan, dan distribusi dalam rantai pasok dingin ikan malong pada usaha keluarga di Martapura telah diterapkan melalui penyortiran, pembersihan, pemberian es, penyimpanan menggunakan freezer dan fiber box, serta distribusi ke berbagai daerah. Penggunaan es menjadi faktor utama dalam menjaga suhu dan kualitas ikan selama proses rantai pasok. Meskipun demikian, masih terdapat kendala internal berupa keterbatasan kapasitas freezer dan ketidakstabilan suhu penyimpanan, serta kendala eksternal berupa gangguan listrik, cuaca, dan keterlambatan transportasi. Namun, pelaku usaha melakukan berbagai upaya untuk mempertahankan kualitas ikan hingga diterima oleh konsumen.
2. Praktik rantai pasok dingin ikan malong pada usaha keluarga di Martapura secara umum telah mencerminkan nilai-nilai ekonomi syariah pada aspek produksi dan distribusi. Pada aspek produksi, penerapan nilai ekonomi syariah terlihat melalui upaya menjaga kualitas produk, melaksanakan tanggung jawab, dan memberikan kemaslahatan bagi nelayan, pekerja, pengepul, serta masyarakat sekitar. Pada aspek distribusi, penerapan prinsip shiddiq tercermin dari keterbukaan dalam menyampaikan kondisi produk, amanah dari upaya menjaga kualitas dan kepercayaan pelanggan, tabligh dari komunikasi yang jelas mengenai kondisi produk dan proses pengiriman, serta fathanah dari kemampuan

pelaku usaha mengambil keputusan dalam mengatasi kendala penyimpanan dan distribusi sehingga kualitas ikan tetap terjaga.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak terkait sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Usaha

Pemilik usaha diharapkan dapat terus meningkatkan penerapan rantai pasok dingin, terutama pada aspek penyimpanan dan distribusi ikan. Penambahan fasilitas penyimpanan seperti freezer atau sarana pendingin lainnya perlu dipertimbangkan untuk mengatasi keterbatasan kapasitas penyimpanan saat jumlah pasokan ikan meningkat. Selain itu, pengawasan terhadap penggunaan es dan kondisi produk selama proses distribusi perlu terus ditingkatkan agar kualitas ikan tetap terjaga hingga sampai kepada pembeli.

2. Bagi Nelayan dan Pengepul

Nelayan dan pengepul diharapkan dapat mempertahankan kualitas ikan sejak proses penangkapan hingga pengiriman kepada pemilik usaha dengan memperhatikan penggunaan es dan penanganan yang tepat. Upaya tersebut penting dilakukan untuk menjaga kesegaran ikan serta meningkatkan nilai jual produk di pasaran.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian mengenai rantai pasok dingin pada komoditas perikanan lainnya atau mengkaji lebih mendalam mengenai efektivitas penerapan rantai pasok dingin dalam meningkatkan kualitas produk dan kesejahteraan pelaku usaha. Selain itu,

penelitian selanjutnya juga dapat menggunakan pendekatan yang berbeda sehingga diperoleh hasil penelitian yang lebih luas dan mendalam.