BAB V
PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data pada usaha “pisang keju H. Kadap”, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Manajemen Produksi Usaha “Pisang Keju H. Kadap” terdiri dari proses sarana prasarana dan tenaga kerja. Sarana dalam pembuatan “Pisang Keju H. Kadap” ini dibutuhkan beberapa bahan-bahan diantaranya adalah pisang 20 tandan, keju 3 karton, susu coklat 3 dus, susu putih 2 dus, coklat batang 4 batang, tepung 3 karung, gula palm 5 kg, diproduksi untuk perminggu sedangkan prasarana yang dibutuhkan dalam pembuatan “Pisang Keju H. Kadap” adalah diantaranya kompor gas, wajan, spatula sendok. dan tenaga kerja yang ada pada Usaha Pisang keju H. Kadap sangat memadai untuk terjadinya proses produksi. Dan tenaga kerja/karyawan yang terdiri dari 18 orang yang memiliki tugas masing-masing. Dalam melakukan proses manajemen produksi, proses yang dilakukan oleh manajemen produksi “Pisang Keju H. Kadap” menggunakan proses terus-menerus. Manajemen Produksi Pisang Keju H. Kadap melakukan produksi dengan aspek-aspek manajemen produksi meliputi perencanaan produksi, pengendalian produksi dan pengawasan produksi.
2. Kendala yang dihadapi pada usaha “Pisang Keju H. Kadap” yaituproses pembuatan pisang keju ini memakan waktu yang cukup lama. Sedangkan

dalam hal pembelian bahan baku tidak mengalami kendala apapun. Dengan kondisi ini membuat produksi pisang keju memakan waktu yang cukup lama sehingga dalam penjualan pun tidak lancar karena menunggu proses penggorengan pisang, dan kompor gas susah dihidupkan pada saat pergantian tabung, sehingga menghambat pelaksanaan produksi dalam penggorengan.

3. Dalam pandangan Islam kegiatan bisnis/usaha yang dilakukan pada usaha "Pisang Keju H. Kadap" ini baik dari segi manajemen produksi, kendala yang dihadapi dalam proses produksinya tidak terdapat unsur yang menyimpang dari ajaran Islam, karena dalam manajemen produksi yang dilakukan pada usaha "Pisang Keju H. Kadap" tidak melakukan penyimpangan, tidak menggunakan bahan produksi yang haram dalam memproduksi pisang keju dan tidak membahayakan konsumen, dari itu lah memungkinkan rasa pisang keju yang diproduksi pada usaha ini yang disukai banyak konsumen dan bisa memberikan *maslahah* bagi konsumen.

B. Saran

1. Kepada pemilik usaha "Pisang Keju H. Kadap" dalam menjalankan suatu manajemen yang benar-benar sesuai dengan syari'ah, dari segi pengarahannya selain dari keterampilan karyawan juga perlu memotivasi dari segi unsur ibadah, karena menghindari berbuat curang dalam berbisnis berawal dari akhlak manusia yang bersumber dari ibadah tersebut.
2. Kepada pemilik usaha "Pisang Keju H. Kadap" diharapkan dapat mempertahankan kualitas barang yang akan di produksi agar memberi kepuasan

terhadap konsumen. Memberikan cita rasa yang berbeda dengan pisang keju yang lain, agar memberikan ciri khas pada pisang keju tersendiri, membuka cabang yang lebih luas, agar “Pisang Keju H. Kadap” lebih dikenal selain diwilayah Banjarmasin.