

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam menyikapi hadirnya home industri di kota watampone terutama industri makanan, salah satu home industri makanan yang tetap ramai dan terus berkembang sampai sekarang adalah industri kue dan roti. Industri kue dan roti memiliki prospek yang cerah sehingga persaingan pun semakin ketat, Al-Hidayah Aneka Macam Kue dan roti merupakan salah satu industri yang turut meramaikan persaingan dibidang bakery (kue dan roti).

Ibu Sri Kurniaty S. selaku pemilik usaha Al-Hidayah kue dan roti yang telah terdaftar di BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) sejak tahun 2008 dengan berbagai kelengkapan izin usaha yang dikeluarkan oleh BPOM. Al-Hidayah hanya berfokus dalam bidang pembuatan atau produksi saja, lalu mendistribusikan atau menawarkan produknya pada toko oleh-oleh yang telah menjalin kerja sama.

Ibu Sri telah mempekerjakan 11 orang karyawan dengan memproduksi 12 jenis produk seperti kue kering kurma, kue bosara, kue kacang coklat, kue kacang sembunyi, kue brownis, kue sarang semut, kue tembo, roti kasur isi coklat-keju, roti tawar, roti burger dan bujang (burger panjang) serta berbagai jenis kue kering dan roti lainnya. Proses produksi dilakukan dengan cara manual dan dengan menggunakan teknologi/ mesin/ alat, karena seiring berjalanya waktu permintaan terus meningkat sehingga Ibu Sri memutuskan untuk menggunakan mesin. Adapun

mesin yang digunakan yaitu Mixer, mesin Pemipih Adonan, mesin Pemotong Roti, Oven dan mesin Pres atau mesin kemasan.

Penelitian yang telah dilakukan oleh 1) I Made Suparta, Tri Ratnawati dan Suparno tahun 2018 dengan judul “Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna untuk Meningkatkan Kualitas dan Kuantitas Produksi Sepatu”. 2) I Ketut Putu Suniantara tahun 2019 yang berjudul “Aplikasi Teknologi Tepat Guna pada Industri Rumah Tangga Kripi Rempeyek Di Desa Perean”. 3) Sakirman tahun 2016 yang berjudul “Urgensi Masalah Dalam Kegiatan Ekonomi Syariah”.

Berdasarkan pada hasil penelitian di atas, penelitian pertama dan kedua membahas tentang penggunaan teknologi untuk meningkatkan kualitas beserta jumlah produksi pada usaha home industri yang masih menggunakan cara tradisional atau manual. Penelitian ketiga membahas tentang masalah dalam kegiatan ekonomi. Sedangkan dalam penelitian ini membahas tentang penggunaan teknologi atau mesin dalam produksi guna meningkatkan kuantitas atau jumlah produksi dengan memperhatikan aspek masalah dalam produksi. Penelitian ini sangat penting karena dalam melakukan sebuah usaha terutama dalam bidang produksi baik itu menghasilkan barang maupun jasa tidak hanya mengejar keuntungan dunia tetapi juga keuntungan akhirat (masalah).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis dapat menarik rumusan masalah mengenai hal tersebut, antara lain sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kue dan roti pada Al-Hidayah Aneka Macam kue dan roti?

2. Bagaimana peran teknologi dalam meningkat produksi pada Al-Hidayah Aneka Macam kue dan roti?
3. Bagaimana penerapan teknologi dalam produksi dapat mendatangkan masalah pada Al-Hidayah kue dan roti?

C. Tujuan Dan Manfaat

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui proses produksi kue dan roti pada Al-Hidayah Aneka Macam kue dan roti.
- b. Untuk mengetahui peran teknologi dalam meningkat produksi pada Al-Hidayah Aneka Macam kue dan roti.
- c. Untuk mengetahui penerapan teknologi dalam produksi dapat mendatangkan masalah pada Al-Hidayah kue dan roti.

2. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ada kegunaan yang diharapkan dapat tercapai. Adapun kegunaan yang diharapkan dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Manfaat ilmiah, yaitu hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsi pemikiran dan kontribusi terhadap perkembangan ilmu pengetahuan pada umumnya dan ilmu keislaman pada khususnya. Selain itu, sebagai sumber bacaan atau referensi yang dapat memberikan informasi teoritis dan empiris pada pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai permasalahan ini serta menambah sumber daftar pustaka yang telah ada.
- b. Manfaat praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis terhadap individu atau instansi yang terkait dalam merumuskan

kebijakan pembangunan masyarakat, bangsa, negara dan agama. Serta diharapkan pula hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan yang terkait dengan tujuan jangka pendek maupun jangka panjang, khususnya dalam hal Peran teknologi dalam meningkatkan kuantitas produksi.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Untuk menghindari pembahasan yang keluar dari penelitian, maka cakupan dan batasan dalam penelitian ini hanya akan membahas hal-hal yang berkaitan dengan fokus penelitian yang sudah dikemukakan sebelumnya yaitu peran teknologi dalam meningkatkan kuantitas produksi kue dan roti. Konsep yang dikaji dalam penelitian ini adalah teknologi dan kuantitas/jumlah produksi kue dan roti. Dalam mengkaji teknologi fokus terhadap penggunaan teknologi dalam proses produksi. Kemudian konsep untuk kuantitas/jumlah produksi fokus pada penggunaan teknologi dalam meningkatkan produksi dan mencapai masalah.

E. Sistematika Pembahasan

BAB I : Pendahuluan, dalam bab ini isi yang di paparkan terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian dan sistematika pembahasan.

BAB II : Kajian pustaka, dalam bab ini isi yang dipaparka terdiri dari kajian penelitian terdahulu, kajian teori dan kerangka pikir.

BAB III : Metode penelitian, dalam bab ini isi yang dipaparka terdiri dari jenis dan pendekatan penelitian, lokasi dan waktu penelitian, data dan sumber data, subjek dan objek penelitian, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

BAB IV : Hasil dan pembahasan penelitian, dalam bab ini isi yang dipaparkan terdiri dari hasil penelitian berupa jawaban dari pertanyaan/masalah yang telah diajukan pada bagian rumusan masalah. Pada bagian pembahasan hasil penelitian sebelumnya dibahas sesuai dengan kajian pustaka yang telah ditentukan.

BAB V : Penutup, dalam bab ini isi yang dipaparka terdiri dari kesimpulan, saran dan implikasi.