

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
PEDOMAN TRANSLITERASI	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	10
C. Tujuan.....	10
D. Kegunaan.....	10
E. Kegunaan Bagi Umum	11
BAB II KERANGKA TEORI	12
A. Kajian Pustaka.....	12
1. Produksi.....	12
2. Produksi Dalam Perspektif Islam	14
3. Etika Produksi dalam Perspektif Islam.....	21
4. Proses Produksi	26
5. Faktor-Faktor Produksi Menurut Perspektif Islam.....	33
6. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi	47
B. Penelitian Terdahulu.....	48
C. Kerangka Pemikiran.....	59
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	65
A. Metode Penelitian.....	65
B. Sumber Data.....	66
C. Teknik Pengumpulan Data	67
E. Teknik Analisis Data	69
G. Waktu dan Tempat Penelitian.....	71
BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN	73
A. Gambaran Umum Desa Balokang.....	73

B. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	77
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	98
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	104

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tabel 1.1 Perkembangan Produksi Pengolahan Tahu Dalam Lima Tahun Terakhir (2018-2022)	6
Tabel 2. 1 Ringkasan Penelitian Terdahulu	48
Tabel 3. 1 Waktu Pelaksanaan	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	64
Gambar 4. 1 Struktur Pemerintahan Desa.....	76
Gambar 4. 2 Proses Produksi Tahu	79
Gambar 4. 3 Kedelai Sudah Dicuci.....	80
Gambar 4. 4 Kedelai Sudah Direndam	81
Gambar 4. 5 Penggilingan Kedelai	82
Gambar 4. 6 Proses Pemasakan Bubur Kedelai	83
Gambar 4. 7 Bubur Kedelai Disaring.....	84
Gambar 4. 8 Bubur Kedelai Disaring.....	85
Gambar 4. 9 Gumpalan Sari Tahu Dipindahkan Ke Cetakan	85
Gambar 4. 10 Tahu Dicitak.....	86
Gambar 4. 11 Tahu Dipotong-potong.....	86
Gambar 4. 12 Penggorengan Tahu	87
Gambar 4. 13 Tahu Sudah dikemas.....	87