

## DAFTAR PUSTAKA

### *Sumber Dari Buku*

- Abdul Aziz, 2008, *Ekonomi Islam*, (Graha Ilmu: Yogyakarta)
- Aiwarman Karim, 2002, *Ekonomi Mikro Islam*, Jakarta: III T)
- Akhmad Mujahidin, 2007, (Jakarta: Raja Wali)
- A-Hamid-Healthy Tadulako, 2020, *Tabel Kondisi Beragama di Desa Kelurahan Tanjung Leidong*
- Bisel, 2020, *Bisnis Dan Ekonomi Islam*

### *Sumber dari Jurnal*

- Bapak Ismail, Efendi Rambe, SE, Bapak Drs. Adlin Sinaga, Bapak Arifin, S.Pd, Serta Sofyan, 2009, *Sejarah Desa Kelurahan Tanjung Leidong, Sumber Data Penelitian*
- Evi Sartika, 2020, *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pembuatan Terasi Udang Rebon (Study Kasus: Desa Gosong Telaga Kecamatan Singkil)*, UMSU: Medan
- F. Tanjung, 2022, *Kondisi Kehidupan Sosial dan Sumber Data Penelitian*
- Hamzah Ya'qub Etos, 1992, *Etos Kerja Islam*, (Jakarta: Penerbit Pendoman Ilmu Jaya)
- Hasil Wawancara Dengan Ibu Nina dan Ibu Risnawati, 2022, *Selaku Pemilik Terasi*
- Hasil Wawancara Dengan Ibu Risnawati, 2022, *Tentang Kondisi Perkembangan Industri Pembuatan Terasi*
- IWS. Batu Bara dan N Islami, 2022, *Kondisi Masyarakat Pesisir*
- Quraish Shihab, 2007, *Tafsir Al-Misbah*, (Jakarta: Lantera Hati)
- Lexi j, 2019, *Tabel Metode Penelitian kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya)
- Maulida, 2020, *Darussalam*

- Muhammad Tholhah Hasan, 2005, *Islam & Masalah Sumber Daya Manusia*, (Jakarta: Lantaora Press)
- Maghfur Wachid, 2010, *Membangun Sistem Ekonomi Alternatif Perspektif Islam*, (Surabaya)
- Matchew B Milles, 1992, *Analisis Data Kualitatif*, (Jakarta: Universitas Indonesia)
- N. Islami, 2022, *Mata Pencarian penduduk dan Sumber Data penelitian*
- Resky Awaliyah, 2007, *UINAM*
- Rina Suwentina, 2012, *Produksi Terasi Dalam Tinjauan Ekonomi*, (Study Industri Pengolahan Ikan dan Udang Di Bagan Siapiapi Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir), UINSSKA Riau
- Sindung Haryanto, 2011, *Sosiologi Ekonomi*, (Jogjakarta: Ar-Ruzz Media).
- Syahfuruddin Dan Meriam, 2016, *Sosial Budaya Dasar*, Trans Info Media.
- Sugiyono, 2017, *Metode Penelitian dan Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta)
- Suryati, 2012, *Usaha Pengrajin Terasi Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Menurut Ekonomi Islam ( Study Kasus di Desa Kuala Merbaun Kabupaten Kepulauan Meranti*, UINSSKA: Riau
- Sazali Raiz, 2012, *Analisis Produksi Terasi Pada Industri Rumah Tangga di Desa Teluk Pulau Kecamatan Pasir Limau Kabupaten Rokan Hulu*, UINSSKR:Pekan Baru
- Sugiyono, 2019, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta)
- Urwatul Husna, 2020, *Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Home Industry Udang di Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur*, UNGRI: Selong
- Yeni Sartika, 2018, *Pemeriksa Bakteri Pada Terasi Udang Berada di Pusat Pasar Tradisional Medan*, UMA: Medan

## LAMPIRAN I

### A. Pendoman Wawancara

Secara umum yang perlu dicatat saat melakukan wawancara adalah:

Nama: Nurbaiti Firanda

Nim: 0103182027

Tempat Wawancara: Desa Kelurahan Tanjung Leeidong, Kabupaten  
Labuhanbatu Utara.

Nama Informan:

a. Subjek 1: Ibu Nina

b. Subjek 2: Ibu Risnawati

1. Bagaimana cara membuat terasi?
2. Sudah berapa lama ibu sebagai pembuat terasi
3. Berapa lama proses pengering terasi?
4. Apa nama udang yang ibu gunakan saat pembuat terasi?
5. Apa nama terasi ibu, dan warnanya?
6. Berapa kali ibu membuat terasi dalam 1 minggu?
7. Peralatan apa saja yang ibu gunakan saat membuat terasi?
8. Apa yang ibu sukai sehingga ibu memilih sebagai usaha pembuatan terasi?
9. Apakah ada sebelumnya keluarga ibu membuat terasi ?
10. Berapa lama terasi ibu bertahan?
11. Dimana saja ibu menjual terasi tersebut?
12. Berapa orang yang membantu ibu, apakah ibu memiliki karyawan atau keluarga ibu sendiri?
13. Jelaskan sebelum ibu sebagai pembuat terasi, pekerjaan ibu apa?
14. Bagaimana awal mulanya ibu menawarkan sebuah makanan pembuatan terasi ibu?

## Lampiran II

### B. Verbatim Wawancara Subjek 1:

Nama: Nina

Umur: 65

Jenis kelamin: Perempuan

Agama: Islam

Alamat: Jalan Puskesmas

### Verbatim Subjek 2

Nama: Risnawati

Umur: 53 Tahun

Agama: Islam

Alamat: Jalan gang gapura.

Wawancara: Pada bulan Agustus.

Pertanyaan	Jawaban	Analisis Data
1. Bagaimana cara membuat belacan	Dikasih garam, kemudian dijemur, setelah kering baru ditumbuk setelah itu dicetak.	
2. Sudah berapa lama ibu sebagai pembuatan terasi	Ibu Nina: 20 tahun lebih Ibu Risnawati: 10 tahun lebih	Ibu Nina Menjalani 20 Tahun
3. Berapa lama pengering terasinya	Paling lama 3 jam, tergantung cuacanya.	
4. Apa nama udang yang ibu gunakan dalam pembuatan terasi.	Udang rebon atau udang kecil, kalau di Tanjung Leidong menyebutnya udang heppy.	

5. Apa nama terasi dan warna terasi ibu	Terasi tanah, Kecoklatan	Sedangkan Ibu Risnawati 10 Tahun lebih.
6. Berapa kali ibu membuat terasi dalam 1 minggu	Ibu nina: 3 sampai 4 kali Ibu risnawati: 2 sampai 3 kali. Tergantung suka air surut.	
7. Peralatan apa saja yang ibu gunain saat pembuatan terasi	Timba, Tampa, lesung, kalau penjemuran menggunakan jaringan.	
8. Apa yang ibu menarik sehingga ibu memilih sebagai pembuatan terasi	Gampang dibuat sehingga menarik dan udangnya gampang dicarik, harganya terjangkau, makanan paling laris di Desa Kualuh Leidong	
9. Apakah ada sebelumnya keluarga ibu yang sudah membuat terasi	Ibu Nina: Menjalanin usaha orangtua Ibu Risnawati: Belum ada	
10. Berapa lama terasi ibu bertahan	tahun, karena saat kita pencetakan itu harus benar-benar kering.	
11. Dimana saja ibu menjual terasi	Dipasar, maupun kadang ada orang yang datang kerumah, memborong.	

<p>12. Berapa orang yang yang membantu ibu, apakah ibu memiliki karyawati atau yang membantu keluarga ibu sendiri</p>	<p>Ibu Risnawati: Keluarga, yang palingan suami sama anak. Terantung berapa orang. Ibu Nina: suami saya sudah tidak ada ya anakla, kadang cucu. Ibu Nina: pencari remis Ibu Risnawati: membantu suami,</p>	
<p>13. Jelaskan sebelum ibu pembuatan terasa, pekerjaan ibu apa.</p>	<p>sebagai penjahit biasa. Untuk memenuhi kebutuhan.</p>	
<p>14. Bagaimana awal mulanya ibu menawarkan sebuah makanan pembuatan terasi.</p>	<p>Ibu Nina: kalau saya pribadi sudah pasti ya sudah tau mereka orangtua saya yang menjual, dan saya penerusnya. Ibu risnawati: awal mula saya menawarkan saya mencoba membuat terasi dan menjual di pajak pagi, kemudian ntah kenapa terasi saya disukai masyarakat dibilng belacannya enak. Sehingga begitulah, kadang orang yang datang kerumah.</p>	

**BIODATA**

Nama: Nurbaiti Firanda

Tempat, Tanggal Lahir: Tanjung Leidong, 09 Juli 2000

Alamat: Kampung Baru Dusun IV Kaplingan, Tanjung Leidong.

No Telpon/Hp :082294026812

Agama :Islam

Nama OrangTua:

Ayah :Suroso

Ibu :Saonah

Pekerjaan orangtua:

Ayah :Nelayan

Ibu : Ibu Rumah Tangga

Jumlah Saudara : 2 (Dua)

Riwayat Pendidikan: SDN Amben Tanjung Leidong 113468

Mts Al-Hasanah Tanjung Leidong

SMAN 1 Tanjung Leidong

Fakultas Dakwah dan Komunikasi

Motto : Jangan pernah ada rasa dendam.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

Medan, September 2022

Nurbaiti Firanda

**DOKUMENTASI PENELITIAN****Gambar 1**

Wawancara Informan penelitian bersama Bapak Gumbri, S.E Kepala Lurah di Desa Kelurahan Tanjung Leidong. Jalan Puskesmas

**Gambar 2**

Wawancara Informan penelitian Pelabuhan: Tempat pengambilan ikan terasi di Desa kelurahan Tanjung Leidong.



### 1. Dokumentasi Wawancara Informan Penelitian Dengan Ibu Nina



**Gambar 3**

Rumah Ibu Nina Informan Penelitian di Desa Kelurahan Tanjung Leidong



**Gambar 4**

Jalan Menuju Tempat Informan penelitian di Desa Kelurahan Tanjung Leidong, Jln Gg Pasar pagi



**Gambar 5**  
Wawancara Kedua setelah digaramin 1 malaman



**Gambar 6**

Wawancara Penumbukan Setelah Udang terasi di Garamin dan dijemur



**Gambar 7**

Wawancara Hasil Penumbukan kemudian di Cetak menggunakan pipa potongan.



Sebelum dijemur

Setelah dijemur

**Gambar 8**

Wawancara Hasil Pencetakan Kemudian dicetak, setelah dicetak dije

**Gambar: 9**

Wawancara hasil penjemuran kemudian dibungkusin lalu dijual.

## 2. Dokumentasi Wawancara Informan Penelitian Bersama Ibu Risnawati



**Gambar 10**

Rumah Ibu Risnawati informan Penelitian



**Gambar 11**

Wawancara menuju rumah informan ibu Risnawati penelitian di Desa Kelurahan Tanjung jln gang gapura



**Gambar 12**

Wawancara mendapat penghargaan dari Labura Aek Kenopan dari bupati, bahwasanya terasi yang dibuat oleh Ibu Risnawati Enak.



**Gambar 13**

Wawancara Informan Penelitian Hasil Setelah Di Garamin setelah dibiarkan 1 malaman.



**Gambar 14**

Wawancara Informan Penelitian Bersama ibu Risnawati, ikan terasi setelah digaramin kemudian dijemur.



**Gambar 15**

Wawancara Informan Penelitian hasil dari penjemuran setelah digaramin 1 malaman.



**Gambar 16**

Wawancara Informan Penelitian. Mesin ini yang biasanya digunain oleh ibu Risnawati, Namun Mesin ini sudah tidak digunain lagi Karena sudah rusak.



**Gambar 17**

Wawancara Informan Penelitian Bersama ibu Risnawati setelah udang terasi digaramin kemudian dijemur, lalu masukan kedalam ember dan ditumbuk menggunakan alat Lesung, sebenarnya ada mesin namun mesinnya sudah tidak dipakai lagi.





**Gambar 18**

Wawancara Informan Penelitian bersama Ibu Rusnawati Hasil penumbukan setelah ditumbuk memakai alat Lesung.



**Gambar 19**

Wawancara informan Penelitian Kemudian dicetak setelah ikan terasinya ditumbuk.



**Gambar 20**

Wawancara Informan Penelitian Hasil dari setelah pencetakan kemudian di Jemur.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN