

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

5.1.1. Proses produksi kue terang bulan di Pasar Baruga dilakukan dengan beberapa tahap yaitu:

1. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, seperti ember besar ,rotan timba/gayung, tepung terigu, air, garam, fanili, soda kue, gula, dan pewarna makanan.
2. Pembuatan adonan yaitu : isi air dalam embr sebanyak 15 timba, kemudian masukan garam, gula, soda dan fanili, kemudian bahan yang sudah dimasukan di dalam ember pengadukan diaduk menggunakan rotan sampai semua bahan yang dumsukan didalam ember pengadukan tercampur rata dan dan diaduk sampai larut, kemudian masukan 1 karung tepung terigu protein rendah kedalam ember yang berisikan bahan-bahan yang sudah di larutkan, lalu aduk semua bahan agar bahan diatas dapat menyatu dengan rata, kemudian masukan pewarna makanan(kuning telur) dan adonan didiamkan selama kurang lebih 1-2 jam untuk proses pengembangan. Dan terakhir
3. Proses pemasakan atau pembuatan

5.1.2 Produksi kue terang bulan di Pasar Baruga dalam Perspektif ekonomi syari'ah. Bisa dinyatakan atau dikatakan tidak bertentangan dengan prinsip prinsip produksi dalam ekonomi syariah, penulis katakana demikian karena aktifitas produksi kue terang bulan di pasar baruga memenuhi kaidah atau aturan yang ditetapkan dalam islam terkait produksi yaitu dimana bahan bahan yang digunakan berlabel halal dari lembaga MUI. Kemudian dalam produksi kue terang bulan di pasar baruga terdapat kaidah kaidah poduksi perspektif ekonomi syariah yaitu dimana produksi kue terang bulan tersebut dapat memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran, kebutuahn yang ditetapkan agama.

5.2 **Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas maka penulis menyarankan kepada para pedagang kue terang bulan di pasar baruga kota kendari untuk tetap menjaga kesehata diri dengan menerapkan pola makan dan pola tidur yang cukup, hal ini karena waktu aktifitas produksi kue terang bulan yang ada di pasar baruga dimulai pada jam 01.00 – 07.00 pagi.