

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Pasar Senggol

Tulungagung, sebuah kota kecil yang berada di Jawa Timur. Terletak kurang lebih 154 km ke arah barat daya dari Ibu kota Provinsi, Surabaya. Berada pada koordinat $111^{\circ}43'$ – $112^{\circ}07'$ Bujur Timur dan $7^{\circ}51'$ – $8^{\circ}18'$ Lintang Selatan dengan titik nol derajat dihitung dari Greenwich, Inggris. Memiliki batas wilayah Kota Kediri dibagian Utara, bersebelahan dengan Samudera Hindia pada bagian Selatan, di wilayah Timur bersanding dengan Kota Blitar dan berbatasan dengan wilayah kabupaten Trenggalek untuk bagian Barat. Secara topografi Tulungagung terletak pada ketinggian 85m di atas permukaan laut dengan pemandangan hamparan gunung menjulang hampir disebagian besar wilayah.

Tulungagung terdiri dari 19 kecamatan dan 271 kelurahan yang tersebar mulai dari dataran rendah hingga pegunungan dalam luas wilayah mencapai 1.0056 km^2 dengan jumlah penduduk sekitar 1.040.490 jiwa pada 2015. Kepadatan penduduk terkonsentrasi pada 3 kecamatan, Tulungagung, Boyolangu dan Kedungwaru. Mayoritas penduduk beragama Islam dan bermata pencaharian petani dan pedagang selain industrialis khususnya dibidang marmer yang memang terkenal memiliki kualitas terbaik sehingga mencapai pasar internasional.

Seperti kota lain pada umumnya, Tulungagung juga menawarkan pesona wisata yang menarik untuk dikunjungi, mulai dari wisata alam yang

tentu tak perlu diragukan keindahannya, jajaran gunung, air terjun, dan pantai yang masih perawan, wisata nasional peninggalan leluhur seperti candi yang cukup banyak tersebar di beberapa lokasi, ragam wisata budaya yang tentu sangat menarik untuk dipelajari, juga tak lupa wisata kuliner makanan dan jajanan khas Kota marmer.

Diantaranya terdapat sate dan gule kambing, lodho, sredek, kemplang, emping mlinjo, gadung, soto ayam kampong, pecel, sompil, lopis, cenil, rambak, gethuk, srendeng jenang sabyun, grendul, geti, kopi cethe, punten pecel, capar tape, glonddong juruh, sego bantingan, gembrot, gathot, klethek.

Dan salah satu lokasi terbaik untuk melaksanakan eksekusi makanan-jajanan khas Tulungagung adalah Pasar Senggol, beralamat di Desa Bangoan Kecamatan Kedungwaru, kecamatan di Tulungagung dengan jumlah penduduk terbesar dan kepadatan penduduk kedua, memiliki kepadatan penduduk 33/93 km² dan berada pada koordinat -8.0485193, 111.9312661,15. Buka dari sekitar pukul 06.00 WIB hingga jam 20.00 WIB pada hari Minggu sebagai salah satu pusat makanan-jajanan khas terbesar dan terlengkap di Tulungagung. Meskipun sebenarnya pasar tetap beroperasi pada hari lain namun pada hari Minggu lah puncak ragam jenis dagangan yang ditawarkan. Selain makanan juga kebutuhan lain seperti baju, sembako, tanaman hias.

Riwayat timbulnya Pasar Senggol semula ada orang jualan makanan sompil di perempatan jalan, pada waktu pagi di hari Minggu sekitar jam 06.00, kebetulan ada anak-anak muda-mudi sedang jala-jalan pagi diperempatan jalan ketemu orang jualan makanan Sompil (Makanan khas Orang Desa) di

Tulungagung tidak asing lagi, terus sama beli makanann sompil, karena jumlah anak muda yang akan beli banyak, sedang penjual hanya satu orang maka saling berebut untuk dilayani duluan maka terjadi senggol-senggolan sesama teman maklum anak muda menggunakan kesempatan dalam kesempatan saling senggol-menyenggol, peristiwa ini terus berlangsung semakin hari semakin tambah banyak anak-anak muda-mudi yang jalan-jalan pagi di hari Minggu ,dan berita ini disebar luaskan dari mulut kemulut kalau diperempatan jalan di Desa Bangoan pada hari Minggu pagi ada orang jualan makanan sompil,maka seiring berjalannya waktu semakin ramai, pepatah mengatakan ada gula ada semut, dimana ada tempat sumber mencari rezeki ,maka disitulah akan dikunjungi banyak orang . Begitulah ceritanya mengapa Pasar ini dinamakan “Pasar Senggol”

Meskipun pengunjung saling berdesakan di dalam pasar karena lokasinya tidak begitu besar, namun pengunjung tidak keberatan karena disitulah letak rasa kekeluargaan dan toleransi. Banyak pula pengunjung dari luar kota yang berkunjung ke Tulungagung dan sekedar ingin berkunjung untuk makan di tempat ini. Biasanya mereka datang dengan rombongan sanak famili. Tak dapat dipungkiri tempat ini selalu ramai dengan pengunjung yang selalu datang di tiap hari Minggu terutama pagi hingga menjelang siang atau sore menjelang malam.

Begitu banyak makanan tradisional yang diujakan di tempat ini, jadi pengunjung tidak perlu khawatir kelaparan namun perlu khawatir akan bingung memilih menu yang ditawarkan para penjual makanan di tempat ini atau

bahkan khawatir terlalu banyak makan. Tempat ini memang sangat cocok diperuntukkan bagi Anda pecinta kuliner. Dan wajib mencoba setiap makanan khas yang di jual.

Untuk menjaga kebersihan karena yang dijual adalah makanan, maka Ibu-ibu PKK baik tingkat Desa, Kecamatan dan PKK Kabupaten Tulungagung sering mengadakan pembinaan agar ibu-ibu yang berjualan selalu memperhatikan kebersihan dan anjuran tanpa menggunakan bahan pengawet. Hal ini sangat diperhatikan oleh ibu-ibu yang berjualan, semua makanan yang dijual bebas dari bahan pengawet, dan pewarna menggunakan alami seperti hijau dari daun pandan, warna kuning dari kunyit dsb.

Dengan munculnya Pasar Senggol di Desa Bangoan, maka kawasan sekitarnya sekarang jadi Ramai bahkan ada Perumahan disana namanya Perumahan Bangau Putih Permai, dan mulai muncul kios-kios, ada toko Bangunan, Super Market, ada Toko Mas dan kios-kios pakaian maupun kebutuhan Rumah tangga lainnya tak ubahnya seperti kota kecil disana, padahal dulu merupakan areal pertanian letaknya jauh dari perkampungan, namun sekarang sudah berubah jadi kompleks niaga berkat adanya Pasar Senggol.

Berikut diantara daftar jajanan-makanan yang ditawarkan Pasar “pujasera” Senggol :

1. Sate dan Gule Kambing. Sate Tulungagung mirip dengan sate lainnya dan tampak sederhana, terdiri dari daging kambing yang ditusuk dalam sujen (tusuk sate) bambu, disajikan dengan bumbu kecap yang diberi merica dan

petis, serta ditaburi dengan irisan bawang merah, di beberapa warung ditambah irisan daun jeruk, berbeda dengan tampilan Sate di kabupaten Trenggalek (Sate Bendo) yang dalam penyajiannya ditaburi kecambah sama seperti daerah Nganjuk, tidak seperti sate Madura dan sate Ponorogo dan Kediri, yang bumbu-nya mengandung kacang. Sehingga rasanya memang khas Tulungagung-an, pada dasarnya perbedaan rasa ini dikarenakan proses bakarnya dicelupkan dalam kuah gule dan pemakaian kecap manis tradisional merk kuda khas tulungagung-an.

2. Nasi Lodho Tulungagung, sebenarnya kuliner ini mirip dengan kare ayam, hanya saja ayamnya dipanggang/diasap terlebih dulu dan disajikan bersama nasi/tiwul (tiwul adalah nasi yang terbuat dari gaplek/singkong) dengan pelengkap *gudhangan (kudapan)* sayur-sayuran, namun dalam perkembangannya lebih banyak yang disajikan (warung kaki lima) serupa dengan kare ayam. Lodho Tulungagung dibedakan dalam 2 genre, yaitu Lodho kuah kental dan encer, kekentalannya berasal dari konsentrasi santan, biasanya rasanya pedas, ayamnya ayam kampung.
3. Sredek, Makanan yang terbuat dari gethuk singkong, kemudian digoreng. Biasa dimakan dengan tempe goreng dan cabe mentah (sebagai lalap), adalah makanan khas Tulungagung selatan.
4. Kemplang, makanan yang terbuat dari ketela yang diparut dikasih bumbu-bumbu dibentuk pipih diatasnya dikasih kacang lotho lalu di goreng itu juga makanan khas tulungagung

5. Emping Melinjo, makanan ini terbuat dari biji belinjo yang dipipihkan dan kemudian dijemur seperti kerupuk.
6. Kerupuk Gadung, kuliner yang untuk saat ini pembuatannya hanya dikuasai oleh sedikit orang (umumnya orang tua) karena pengolahannya harus diperam dulu menggunakan abu untuk menghilangkan kandungan getah gadung agar tidak menyebabkan efek mabuk/pusing ketika dimakan.
7. Soto Ayam Kampung Tulungagung warung soto dengan aroma rempah yang kuat dan kemiri sebagai penguat rasa banyak ditemui disekitaran Kecamatan Kauman dan Kecamatan Gondang
8. Nasi pecel Tulungagung, nasi pecel dengan karakter sambal pecel seperti di daerah Kabupaten Blitar, yang membedakan dengan pecel dari daerah lain seperti Madiun/Ponorogo adalah karakter sambal kacang yang pedas manis (karena penambahan gula jawa/gula aren) serta aroma daun jeruk yang kuat.
9. Sompil, Lontong dll. Diiris kemudian disiram dengan sayur lodeh (umumnya lodeh kacang) dan diatasnya ditambahi dengan bubuk kedelai yang gurih-manis.
10. Lopis, makanan seperti lontong biasanya dicampur cenil, kicak atau gethuk dikasih larutan gula merah
11. Cenil Yang dibuat dari singkong yang diolah melalui proses ditumbuk/digiling yang biasanya juga dibuat bersama Kicak, disajikan dengan parutan kelapa muda dan disiram dengan gula jawa/gula aren cair.

12. Kerupuk Rambak Tulungagung, kerupuk yang terbuat dari kulit sapi/kerbau serupa kerupuk jangek di Padang-Sumatra Barat namun dengan karakter yang lebih renyah, sentra industri kerupuk ini ada di seputaran Botoran Panggungrejo kota, Sembung.
13. Gethuk, singkong rebus yang dihaluskan dengan cara ditumbuk bersama gula jawa/ gula aren dan disajikan dengan taburan parutan kelapa di atasnya.
14. Sronheng, parutan kelapa yang digoreng dengan dibumbui sedemikian rupa sampai berwarna merah kecoklatan, kadang-kadang digunakan untuk campuran dendeng sapi
15. Jenang Syabun, jenang yang diolah dari beras ketan menjadi serupa dodol dengan penggabungan karakter rasa manis dari dua macam gula, gula jawa dan gula pasir, jenang ini mempunyai tekstur lembut namun kenyal dan tidak lengket, originalnya jenang ini tidak menggunakan pengawet, sehingga jarang dipajang ditoko, jika berminat disarankan datang ke pabriknya di desa Botoran.
16. Jenang Grendol, makanan terbuat dari tepung kanji, biasanya disajikan bersama dengan Jenang Bening yang terbuat dari tepung beras serta Jenang Ketan dari bubur ketan hitam. Secara terpisah Jenang Grendol disajikan dengan kuah santan karena karakter jenang itu sendiri yang sudah manis namun apabila dicampur akan diberikan kuah gula jawa/gula aren yang umum disebut Juruhal.

17. Geti, adalah nuget terbuat dari wijen kadang-kadang dicampur kacang yang dimasak dengan gula sehingga memunculkan sensasi rasa yang manis-gurihal.
18. Kopi Cethe, ampas kopi yang dijadikan bahan pengoles rokok agar memiliki aroma yang lebih sedap.
19. Punten Pecel, Punten serupa dengan Jadah cuma bedanya kalau Jadah terbuat dari bahan ketan sementara Punten dari bahan beras yang ditanak dengan santan gurih dan kemudian *dijelu atau* ditumbuk pelan dan umumnya ditambah parutan kelapa muda sehingga tercipta adonan kenyal dan gurih yang biasanya disajikan dengan pecel.
20. Brondong Ketan, di Tulungagung umumnya disebut Bipang, dengan mengolah berondong dari beras ketan yang diolah dengan gula.
21. Capar Tape, atau disebut tape pecel yang terbuat dari tape singkong (umumnya putih) dan disiram sayur pecel bahkan biasanya juga ditambahkan mentimun rebus.
22. Glondhong Juruh, asli Sambitan, terbuat dari kukusan ketela pohon disiram juruh kental atau dibuat dengan memasukkan singkong kedalam ke *jadi/wajan* besar tempat orang memasak gula jawa/gula tebu sehingga menjadi manis, kadang-kadang disebut juga Cimplung yang mungkin karena dibuat dengan *nyemplung/memasukan* singkong ke wadah pengolahan gula.

23. Sego Bantingan, nasi bungkus yang dijual secara murah meriah, pelengkapanya sederhana (lauk standar dan sambal/*keringan*) dan apabila ingin menambahkan sayur atau lauk ada disiapkan secara terpisah.
24. Gembrot, kuliner khas yang terbuat dari beberapa jenis dedaunan yang dicampur dengan parutan kelapa yang telah dibumbui sedemikian rupa kemudian dibungkus dengan daun kelapa dan dikukus, kadang-kadang didalamnya juga ditambahkan sejenis ikan sungai atau udang.
25. Gathot, makanan yang terbuat dari singkong yang direndam air garam kemudian dijemur hingga kering menjadi Gapek, gapek yang dicacah/diiris tipis apabila ditanak menjadi Gathot dan disajikan dengan parutan kelapa muda, sementara itu Gapek yang ditumbuk menjadi Tiwul dan ditanak sebagai pengganti nasi
26. Klethek, klethek merupakan makanan yang terbuat dari singkong yang dalam pengolahannya dicampur dengan bumbu-bumbu lainnya, seperti terasi dan kedelai. Klethek mirip dengan keripik singkong hanya saja dalam pemasakannya klethek digoreng sedikit lebih lama.¹

B. Praktik Penerapan Etika Bisnis di Pasar Senggol

Dalam praktiknya, dalam keadaan sadar maupun tidak dan dalam keadaan tahu maupun tidak, secara teori para pedagang di Pasar Senggol telah menerapkan asas-asas Kontrak Syariah, disadur dari Jurnal Ilmah Ilmu

¹ Dwi J Prasetyo, Kabupaten Tulungagung dalam <https://id.wikipedia.org/wiki/KabupatenTulungagung> diakses pada 25 November 2018 pukul 11.30 WIB.

Ekonomi Syariah yang ditulis oleh Muhammad Aswad, dijelaskan diantaranya :

- a. Asas Kebebasan Berkontrak, yaitu prinsip hukum yang menyatakan bahwa setiap orang dapat membuat akad jenis apapun tanpa terikat kepada nama-nama yang telah ditentukan undang-undang syariah dan memasukkan klausul apa saja dalam akad yang dibuatnya itu sesuai dengan kepentingan sejauh tidak berakibat makan harta sesama dengan jalan batil.

Dalam praktiknya di Pasar Senggol tidak dapat dipungkiri bahwa sangat terbatasnya tingkat pendidikan dan pengetahuan pedagang tentang istilah dalam teori yang berlaku menyebabkan rendahnya tingkat pemahaman diantara para pedagang namun mereka mengerti satu hal bahwa menyakiti orang itu dilarang sehingga itulah pegangan yang menahan mereka untuk berbuat curang. Adapula yang berpegang pada prinsip, jika tak ingin dicurangi maka jangan mencurangi orang lain. Dasar jual beli yang di lakukan hampir seluruh pedagang Pasar Senggol khususnya penjual makanan adalah ada uang ada barang kecuali untuk barang yang tahan lama seperti sembako, baju, tanaman sebagian memberikan kredit atau juga sistem pesanan.

- b. Asas Kerelaan /Ridha, menyatakan bahwa untuk terciptanya suatu perjanjian cukup tercapainya kata sepakat antara para pihak tanpa perlu dipenuhinya formalitas-formalitas tertentu. Asas ini menyatakan segala bentuk transaksi yang dilakukan harus atas dasar kerelaan semua pihak.

Untuk menunjukkan bahwa dalam sebuah kontrak kerelaan telah dicapai, diperlukan indikator yang merefleksikannya yakni ijab kabul.

Dalam praktiknya di Pasar Senggol yang pedagang tahu dan yakini adalah ketika terjadi kesepakatan (serah terima uang/pembayaran) berarti pembeli telah setuju dan merelakan perjanjian yang telah disepakati bersama beserta konsekuensinya. Sehingga tanpa perlu adanya peringatan penolakan pengembalian barang yang telah dibeli pihak yang bertransaksi telah menyadarinya. Karena seringkali pedagang mengizinkan pengembalian barang tidak mudah busuk dalam jangka waktu yang telah disepakati terutama diperuntukkan bagi pelanggan tetap atau kenalan baik. Itulah salah satu keunggulan transaksi di Pasar, kepercayaan dan kerelaan bersama.

- c. Asas Persamaan Hukum/Kesetaraan, memberikan landasan bahwa kedua belah pihak yang melakukan kontrak mempunyai kedudukan yang sama atau setara antara satu dengan yang lainnya. Sehingga perjanjian dibuat dan disepakati bersama bukan satu pihak mewajibkan pihak lain untuk setuju terhadap aturan kontraknya didasarkan pada asas persamaan / kesetaraan ini.

Dalam praktiknya di Pasar Senggol para pedagang makanan selalu menempatkan diri setara bahkan lebih rendah daripada pembeli karena mereka meyakini pembeli adalah raja yang mesti dihormati dengan layak, sehingga tidak berusaha membebani dan mencurangi pembeli dengan aturan pembelian yang menyiksa pembeli. Selalu dilakukan perjanjian yang disepakati dengan keridloan bersama seperti mengusulkan solusi apakah

dapat diterima pembeli jika tidak maka transaksi akan dibatalkan tanpa dendam, atau setidaknya berusaha untuk tidak menyimpan dendam dan mengakhiri segalanya dengan damai seperti awalnya.

- d. Asas keadilan, pelaksanaan asas ini menuntut untuk berlaku benar dalam pengungkapan kehendak dan keadaan, memenuhi perjanjian yang telah mereka buat, dan memenuhi semua kewajibannya. Keadilan merupakan sendi setiap perjanjian yang dibuat oleh para pihak. Pengertian asas keadilan ialah suatu asas yang menempatkan segala hak dan kewajiban berdasarkan pada prinsip kebenaran hukum Islam, karena itu dengan berbuat adil maka seseorang tidak akan berlaku zalim terhadap orang lain.

Dalam praktiknya di Pasar Senggol, hampir semua pedagang dan pembeli mengerti kewajiban mereka sebelum menuntut haknya meskipun ada beberapa kasus dimana pembeli merasa dirugikan oleh pedagang namun pihak pengelola mengambil langkah cepat dengan menjadi mediator agar masalah dapat terselesaikan dengan jalan kekeluargaan dan tidak berlarut-larut. Tidak jarang pula terjadi keributan antar pedagang namun semua selalu terselesaikan dengan damai melalui mediasi dengan dijumpai oleh pengelola. Dan di Pasar ini tidak ditemukan pedagang yang memberikan kembalian berupa permen atau barang lain selain uang karena pedagang telah menyiapkan uang kecil sebagai kembalian karena mereka percaya bahwa itu hak pembeli dan mereka tidak ingin berbuat curang agar pembeli tetap percaya dan kembali menjadi pelanggan tetap. Bahkan jikalau

terpaksa, pedagang pasti akan mengusahakan mencari pecahan uang kecil sebelumnya pada pedagang lain agar tidak merugikan pembeli.

- e. Asas Kejujuran dan Kebenaran, Islam dengan tegas melarang kebohongan dan penipuan dalam bentuk apa pun. Nilai kebenaran ini memberikan pengaruh pada pihak-pihak yang melakukan kontrak untuk tidak berdusta, menipu dan melakukan pemalsuan. Pada saat asas ini tidak terpenuhi, legalitas kontrak yang dibuat bisa menjadi rusak. Pihak yang merasa dirugikan akibat ketidakjujuran yang dilakukan pihak lainnya dalam sebuah kontrak dapat menghentikan proses kontrak tersebut.

Dalam praktiknya di Pasar Senggol para pedagang jajanan menjual makanan dengan bahan pilihan tanpa bahan aneh-aneh yang akan membahayakan konsumen jika membelinya. Mereka menggunakan bahan alami sebagai pewarna, perasa bahkan pengawet untuk menjaga kualitas rasa dan keamanan pembelinya. Mereka bahkan membuat bahan dasar dari bahan yang tersedia di dapur bukan buatan pabrik sehingga lebih terjamin keamanannya seperti tepung beras yang ditumbuk atau dihaluskan sendiri atau tepung kanji dari ketela sendiri. Meskipun berbeda kualitas kehalusan keharuman dan tekstur namun keamanan adalah keutamannya. Meskipun tidak dapat dipungkiri terdapat pedagang nakal yang menggunakan pewarna berbahaya, pengawet kimia, perasa buatan sebagai campuran namun hanya segelintir oknum yang tega melakukannya. Yang sering dijumpai adalah pedagang sayuran matang yang menjual sayur tidak-habis-kemarin atau gorengan yang dipanaskan kembali meskipun pada dasarnya tidak

berbahaya namun jika pembeli tidak jeli tentu akan merasa dibohongi karena ketidakjujuran pedagang dan tidak benarnya cara berdagang.

- f. Asas Tertulis adalah dimana dalam suatu perjanjian hendaknya dilakukan secara tertulis agar dapat dijadikan sebagai alat bukti apabila di kemudian hari terjadi persengketaan. Dalam QS.al-Baqarah (2) 282-283 dapat dipahami bahwa Allah SWT menganjurkan kepada manusia agar suatu perjanjian dilakukan secara tertulis, dihadiri para saksi dan diberikan tanggung jawab individu yang melakukan perjanjian dan yang menjadi saksi tersebut. Selain itu dianjurkan pula jika suatu perjanjian dilaksanakan tidak secara tunai maka dapat dipegang suatu benda sebagai jaminannya. Dalam melaksanakan kontrak maka keharusan untuk melakukannya secara tertulis supaya tidak terjadi permasalahan dikemudian hari. Asas hukum al-kitabah juga termaktub dalam Undang-Undang No 21 tahun 2008 tentang Perbankan Syariah. Di dalam Pasal 1 Ayat 13: Akad adalah kesepakatan tertulis antara Bank Syariah atau UUS dan pihak lain yang memuat adanya hak dan kewajiban bagi masing-masing pihak sesuai dengan Prinsip Syariah.²

Dalam praktiknya di Pasar Senggol hanya segelintir orang yang menerapkan asa ini karena mereka mengatakan bahwa itu tidak terlalu diperlukan, mereka saling percaya dan tidak mau menambah biaya operational untuk pembuatan nota lagipula jajanan dengan beragam jenis berharga Rp 500-an akan merepotkan untuk dicatat apalagi jika kios sedang

² Muhammad Aswad, "Asas-Asas Transaksi Keuangan Syariah" Iqtishadia, Vol. 6, No. 2, September 2013 hal.346.

ramai akan sangat memperlambat. Meskipun sebenarnya itu sangat penting dan beberapa pedagang telah menyadarinya seperti pedagang pakaian, sembako dan toko-toko sekitar pasar menerapkannya namun pedagang jajanan tetap pada prinsipnya.

C. Perilaku Pedagang Cerminan Etika Bisnis dalam Transaksi

Dari hasil penelitian mengenai etika bisnis pedagang di Pasar Senggol bangoan Kedungwaru Tulungagung dalam perspektif Islam bahwasanya secara garis besar para pedagang telah melakukan atau menjalankan etika bisnis, meskipun ada sebagian belum menjalankan etika bisnis. Dari hasil wawancara yang peneliti lakukan kepada beberapa pedagang yang di jadikan sample penelitian dapat di ketahui bahwasanya para pedagang di Pasar Senggol menerapkan teori etika seperti yang penulis bahas pada BAB II. Pada BAB II di jelaskan bahwa seseorang, dimana kewajiban itu layak dilakukan sebagai bentuk tanggungjawab yang seharusnya dilakukan pedagang pada umumnya. Misalnya memberikan pelayanan terbaik kepada semua konsumennya dan menawarkan barang atau jasa dengan mutu yang sebanding dengan harganya. seperti yang telah di lakukan oleh para pedagang di di Pasar Senggol.

Selanjutnya penulis akan menganalisis hasil wawancara yang peneliti lakukan kepada beberapa penjual dan pembeli. Setelah di lakukan dan pengamatan di Pasar Senggol para pedagang menerapkan prinsip etika bisnis, mulai dari memberikan produk dan jasa dengan kualitas terbaik, memperlakukan pelanggan secara adil dalam bertransaksi, kejujuran, dan berkompetisi secara sehat. Salah satu makna berkompetisi secara sehat disini

di jelaskan bahwa dalam berdagang pedagang tidak menjelek jelekan barang dagangan pedagang lain. Yang berdasar kepada hasil wawancara mayoritas pedagang diketahui bahwa etika bisnis membawa keuntungan dan sangat penting untuk mengetahui dan memahami etika dalam berbisnis khususnya etika bisnis seperti yang di contohkan oleh Rosulullah SAW. Sikap jujur juga dapat di katakan sebagai sebuah komitmen moral yang dijunjung bagi pedagang karena mendatangkan keberuntungan dan keberkahan sehingga mereka dapat terus eksis dan berkembang, apabila para pedagang menunjukkan sikap jujur maka akan tercipta persaingan sehat di kalangan pedagang dan untuk terciptanya aktivitas perdagangan yang sehat dalam jangka waktu yang panjang.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah di paparkan dan di jabarkan berkaitan dengan etika bisnis pedagang di Pasar Senggol, maka dapat di simpulkan bahwa pedagang sembako sangat perlu dan penting mengetahui dan memahami tentang etika bisnis dalam berdagang, namun ada pula pedagang yang beranggapan bahwa tidak perlu memahami etika bisnis Islam karena mereka telah aman dengan sistem yang telah mereka pahami selama ini. Mereka melihat bahwasanya etika bisnis Islam tidak mempunyai peranan penting dalam dunia perdagangan.

Dengan demikian dapat di simpulkan bahwa semua pedagang di Pasar Senggol mengetahui dan memahami etika bisnis dalam berdagang, walaupun secara teori banyak pedagang yang memahami etika bisnis di karenakan rendahnya pendidikan dan kurangnya pengetahuan yang mereka miliki tentang

agama. Namun secara praktek mereka telah menjalankan etika bisnis Islam melalui pengalaman dan kebiasaan mereka dalam berdagang. Serta pengalaman yang di dapatkan dari orangtua, saudara, kerabat dan teman teman yang menekuni pekerjaan sebagai seorang pedagang dan telah lama berkecimpung dalam dunia perdagangan

D. Cerminan Etika Bisnis Islam terhadap Kesuksesan Usaha

Salah satu bukti kesuksesan usaha dengan menerapkan etika bisnis Islam di Pasar Senggol adalah sepasang pedagang makanan matang bernama Bapak dan Ibu yang notabene merupakan keturunan ras Tionghoa yang tinggal di perumahan dekat Pasar, berdagang hampir 10 tahun disana dan telah memiliki sekitar 10 karyawan sebagai pedagang makanan terbesar dan terlaris menjual berbagai pilihan menu sarapan beserta pelengkapanya yang juga beraneka macam, mulai dari pecel dengan lauk standart tahu tempe hingga lele, ati ampela, ayam, udang dan lain sebagainya. Beliau selalu melayani dengan sepenuh hati, tersenyum ramah kepada siapapun yang melewati kiosnya yang memang berada tepat didepat gerbang masuk Pasar, turun tangan langsung melayani pembeli meskipun memiliki banyak karyawan, selalu berusaha sebaik mungkin menjalankan usahanya, memberikan hak konsumen, menyediakan tempat sebaik dan senyaman mungkin karena memang mampu menyewa tempat makan lebih banyak dari pedagang lain.

Selalu mengutamakan kebersihan lokasi dagangnya dan menjaga kualitas rasa dan keamanan bahan yang digunakan seperti masakan rumahan sehingga membuat pembeli tidak merasa makan diluar tapi makan masakan Ibu

dirumah sendiri. Beliau juga selalu menjaga keadilan dengan menerapkan antri saat kiosnya ramai, memastikan pembeli mendapat kembalian semestinya, meminimalisir kesalahan pelayanan, penghitungan, memberikan hak orang lain dengan bermurah hati memberi sedekah pada fakir miskin yang memintaminta. Menjaga karyawan agar selalu betah bekerja dan loyal kepadanya. Berusaha agar pembeli yang pergi dari kiosnya selalu dalam keadaan puas dan akan kembali lagi bersama orang lain atau setidaknya sendiri karena promosi dari mulut ke mulut terbukti efektif dan gratis.

E. Hasil Wawancara

1. Pengelola

Wawancara dilakukan di Kios buah milik keluarga Bapak Suroso, salah satu Pengelola Pasar Senggol, pada 22 Juli 2018 sekitar pukul 10.00 WIB dan berikut hasilnya :

- a. Sudah berapa lama menjadi pengelola pasar Senggol? Siapa yang memilih atau harus menjabat?

“Dipilih oleh Kepala Desa dan telah menjabat sejak tahun 2010”

- b. Sejak tahun berapa pasar berdiri?

“Pasar Senggol, berdiri sejak tahun 1998 berlokasi di Desa Bangoan, Kecamatan Kedungwaru, Tulungagung.”

- c. Kenapa pasar Senggol tidak melakukan setor pada Disperindag?

“Dulu memang setor uang berapa persen gitu ke Disperindag terus wes ngerti UU ne maleh dicekel deso dewe, dadi BUMDes ngunu mbak,”

- d. Bagaimana bisa menjadi pasar mandiri dan bukan dibawah naungan dinas terkait?

Pada mulanya pasar ini berada dibawah naungan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tulungagung (Disperindag) yang memang membawahi pasar-pasar di Kabupaten terkait, namun setelah beberapa lama melakukan setor persenan akhirnya diketahui adanya UU & Peraturan yang mengatur tentang Otonomi Desa menyatakan bahwa hal yang diperoleh dari dana desa maka sepenuhnya menjadi tanggungjawab dan pemasukan desa, sehingga Pasar Senggol melepaskan diri dari naungan Disperindag dan berdiri sendiri, mandiri hingga saat ini karena memang menurut sejarah Pasar Senggol didirikan melalui dana Desa.

- e. Berapa luas pasar dan jumlah kios + toko yang tersedia?

“Terdapat sekitar 50 kios dalam lokasi yang memiliki luas sekitar 500 rhu atau sekitar 7km².”

- f. Bagaimana kondisi pasar?

Sejauh ini Pasar Senggol menjadi salah satu pasar paling damai apalagi jika dilihat jumlah pengunjung yang cukup tinggi, ketatnya perdagangan yang cukup banyak bersaing karena memang ragam jenis barang dagangan yang serupa.

- g. Berapa jumlah pedagang dan jenis barang yang dijual?

- h. Bagaimana menyeragamkan barang yang disarankan?

- i. Bagaiaman peran pemerintah?

Peran pemerintah desa cukup sentral dengan mengadakan sosialisasi & musyawarah desa untuk menentukan harga eceran tertinggi (HET) bagi makanan-jajanan yang memang banyak yang serupa dan ragam jenis dagangan yang diperjualbelikan, melakukan inspeksi lokasi memastikan kondisi selalu kondusif dan mendengar keluhan kesah penghuni pasar.

j. Berapa harga sewa dan apa saja fasilitas yang diperoleh?

Per tiang 100 ribu Rupiah dan setiap kios memiliki 4 tiang yang bisa disewa bersama maupun sendiri.

k. Bagaimana pengelolaannya?

Hadirnya pasar ini sangat membantu peningkatan ekonomi warga sekitar karena dapat memberdayakan diri dengan berjualan, petugas keamanan juga para laki-laki desa yang turut berjasa menjaga keamanan, kerukunan, kenyamanan pembeli dan pedagang dengan system shift sehingga dapat merekrut lebih banyak tenaga. Memastikan tidak adanya kasus pencopetan atau hal lain yang sejenis.

l. Bagaimana keamanan dan tingkat kriminalitasnya?

Meskipun tingkat kriminalitas rendah namun polisi sekitar juga turut berpartisipasi memastikan keadaan tetap kondusif dengan sering menginspeksi lokasi dan menyapa pedagang atau pengelola.

m. Apa hambatan yang mungkin dialami pengelola dan Bagaimana cara mengatasi permasalahan yang terjadi ?

Hambatan atau kendala yang kadang dihadapi oleh pengelola adalah terjadinya kecurangan pedagang sehingga pembeli meminta haknya

terpenuhi dan tanggungjawab pedagang namun seringkali pembeli mediasi sulit karena pembeli tidak mau dipertemukan untuk bertatap muka dengan pedagang melalui perantara pengelola karena alasan tidak enak hati jika bertemu lagi atau kadang pembeli baru melakukan laporan setelah beberapa lama kejadian sehingga pengelola kesulitan mengumpulkan bukti sedangkan tidak mungkin melakukan tindakan tanpa bukti yang jelas dan pedagang tentu tidak akan mengakui kesalahan tanpanya. Meskipun sejauh ini tidak ditemui masalah terkait perlindungan konsumen yang serius dan krrugian parah diderita oleh konsumen juga masalah uang kembalian yang diganti permen atau disumbangkan.

n. Bagaimana mencegah hal yang tidak diinginkan?

“Sosialisasi penetapan harga, diwarai lek blendrang ojo didol tapi yo mek oknum mbak.”

o. Kecurangan apa yang pernah terjadi? Bagaimana cara mengatasi laporan pembeli selaku korban?

“Kadang keluhan wong tuku ngeluh me pemerintah deso, wonge yo diomongi tapi lek ditemokne ndak gelem padahal lek langsung jane yo ditindak dadi yowes bene wong renek bukti, jane enek sanksi di skors.”

p. Apa sanksi yang ditetapkan?

Memberikan sanksi bagi pedagang nakal berupa skors tidak dapat berjualan selama beberapa waktu. Karena pedagang tidak hanya datang dari sekitar lokasi pasar namun juga hingga wilayah Jombang dan sekitarnya. Sehingga pengawasan harus tetap dijaga dengan ketat karena

kadang terdapat pedagang nakal nan curang yang menjual makanan sisa kemaren atau kadang makanan tengik yang tidak habis terjual karena sayang untuk dibuang atau takut rugi.

q. Apakah terdapat kotak saran atau keluhan?

“Kotak saran rung enek mergo butuh bukti ngge negur. Kejadiane tau gak gelem ngaku wong ra enek bukti.”

r. Darimana biaya untuk upah pengelola dan keamanan?

Selain dari dana desa juga dari biaya parkir yang dibebankan pada pengunjung, jadi petugas keamanan merangkap sebagai tukang parkir.

s. Dialirkan kemana sajakah hasil retribusinya?

Retribusi yang didapatkan dari pasar digunakan untuk kas desa dan pengembangan pasar serta sebagian untuk upah pengelola, sedangkan untuk petugas keamanan mendapatkan upah dari biaya parkir pembeli Rp 2.000 untuk motor dan Rp 5.000 untuk mobil.³

2. Pedagang

Tanya jawab bersama Ibu Win, di kiosnya, beliau adalah salah satu dari sekian banyak penjual nasi pecel (dan teman-teman serta pelengkapnyanya). Yang telah berjualan sejak berdirinya Pasar Senggol karena memang lokasi rumah di desa Bangoan. Hampir 10 tahun lamanya setiap hari Minggu. Berikut pemaparan beliau :

a. Berapa tahun berjualan atau sejak tahun berapa? Dan berapa jam?

³ Hasil wawancara dengan Bapak Suroso, Pengelola Pasar Senggol, pada 22 Juli 2018.

“10 tahun lek e ket buka pertama.” Sejak pukul 05.00 WIB hingga pukul 12.00 WIB siang kecuali habis sebelumnya.

- b. Apa saja jenis barang yang dijual? Buatan sendiri atau reseller?

“Gawe dewe. Hooh ket awal ote-ote, tahu, sego pecel, punten. Ket kemis golek godong gawe peyek, gawe lontong bengi wes ra leren pokok e. didang pindo ben sat kenting. Lontong 4 kg, sego 5 kg, puntung 2,5 kg, tempe 1 kg, tahu ote-ote Rp 25.000 mben minggu lek dino lio sadean nek smp sanding omahal. Semene ki akeh porsi. Makanan berat e Rp 5.000 sak porsi. Tempe Rp 500. Aqua/ teh Rp 1.000.”

Menunggu kios menjajakan hasil masakan olahan sendiri yang cukup beragam mulai dari nasi pecel, punten pecel, ampok, tiwul, gorengan. Berkilo-kilo makanan berkarbohidrat tinggi tersebut diangkut dari rumah sendirian bersama gerobak motor dengan harapan mampu membantu meningkatkan perekonomian keluarga dan membantu suami memnuhi kebutuhan dapur.

- c. Apakah selalu laris dan dagangan habis?

“Jenenge wong dodol yo kadang kadang mbak, tapi yo ratau sampe uakeh, dadi lek turah yo dimaem dewe di nget di ngge sarapan sesok isuk haha (ucap beliau sambil mengenangnya dan tertawa)”

- d. Berapa keuntungan yang diperoleh?

“Olehe duit lek entek kabeh yo okeh (sembari tertawa) opo lek titik mok tambahi. Yo paling Rp 600.000 lek sepi.”

Laba penjualan Ibu Win pada hari Minggu mencapai Rp 600.000, angka yang cukup fantastis untuk pekerjaan yang seringkali dianggap sebelah mata. Meskipun kadang memang resiko berdagang makanan olahan atau matang adalah saat bersisa harus dihabiskan sendiri namun selama berdagang si Ibu mengaku tidak pernah menyisakan dalam jumlah besar.

- e. Bagaimana penentuan harga jika banyak pedagang memiliki jenis usaha yang sama?

Sosialisasi pemerintah desa dan musyawarah bersama pedagang tentang harga eceran yang disarankan.

- f. Bagaimana kondisi persaingannya?

*“dodolan podo rukun koyo iki (celemek dengan tulisan guyub rukun).
Lek lawuhe enak yo larang lek ora yo jedot koyo kui lawuhe reno-
reno (menunjuk kios sebelah).”*

- g. Berapa biaya yang dibebankan kepada pedagang?

“nyewo sak kotak Rp 400.000 perjualan karcise Rp2.000.”

- h. Bagaimana penentuan lokasi berjualan? Dan rolling waktu penjualan?

- i. Apa saja kendala yang dihadapi dan bagaimana solusinya?

Kadang cuaca kurang bersahabat sehingga menyebabkan berkurangnya pengunjung menyebabkan berkurangnya keuntungan atau menyisakan lebih banyak makanan tidak terjual. Solusi nya pasrah karena memang tidak dapat melawan alam.

- j. Bagaimana hubungan dengan pesaing? Konsumen? Dan pengelola?

Keramahan para pedagang meskipun bersaing dan pengelola yang sudah terasa seperti keluarga, keramaian pengunjung yang datang cukup menjadi alasan bertahan ditengah hambatan-hambatan lain. Konsumen rata-rata ramah dan pengertian, bersedia antri dan menemani berbincang. Waktu yang cukup lama membuat keyakinan bahwa pedagang merasa nyaman dan aman berdagang di lokasi tersebut karena memang menurut penuturan si Ibu kondisi pasar yang kondusif karena memang lokasi yang strategis dengan biaya sewa yang cukup terjangkau sekitar Rp 100.000 per tiang.

- k. Seberapa puas dengan kondisi saat ini? Kebijakan Pengelola dan pemerintah?

Slogan guyub rukun dari Bupati terdahulu, Heru Cahyono membekas dihati si Ibu yang juga mendapat seragam celemek bagi pedagang yang mengikuti sosialisasi pada jamannya. Sekarang beda regulasi karena beda pemeritahan, begitu menurut si Ibu meskipun tetap nyaman tapi terlihat jelas sorot bahagia saat menceritakan regulasi terdahulu walaupun si Ibu enggan mengungkapkannya dengan gambliang

- l. Pernahkah menjadi korban kejahatan?

“Alhamdulillah. Ndak mbak wong kene ki damai renek aneh-aneh kabeh seduluran apik pokok”

- m. Jika iya, apa yang dilakukan dan bagaimana usaha pengelola dalam menangani masalah tersebut?

n. Apakah memiliki sumber penghasilan lain selain berjualan disana?

Selain itu pada hari lain beliau juga berjualan di kantin SMP dekat rumahnya demi tetap membuat dapurnya mengepul.

o. Apakah polisi selalu rutin melakukan sidak ke pasar?

Polisi sering melakukan inspeksi meskipun kondisi hampir selalu stabil.⁴

3. Pengunjung/Konsumen

Bapak Naim Sujarwo, pedagang tekstil warga desa Kedungwaru yang hampir setiap akhir pekan mengunjungi Pasar Senggol sejak berdirinya pasar tersebut. Menikmati makanan-jajanan sebagai sarapan setelah berolahraga pagi berjalan disekitar lokasi. Mengapresiasi para pedagang dengan memuji betapa baik kualitas, bahan baik, tanpa pengawet, tanpa pewarna, rasa yang lezat dan harga yang sangat terjangkau. Wawancara dilakukan di kediaman beliau dan beliau memaparkan :

a. Sejak kapan menjadi pelanggan di pasar Senggol?

“saya sering kesana sejak dibuka itu sekali-kali cari sarapan di Pasar Senggol kadang bersama anak istri mereka senang diajak kan ada makanan, mainan. Saya juga ndak pernah rugi wong penjualnya baik makanane enak murah kenyang yo sehat.”

b. Seberapa sering anda berkunjung ke pasar Senggol?

⁴ Hasil wawancara dengan Ibu Win, Pedagang Makanan Tradisional di Pasar Senggol, pada 22 Juli 2018

“sekali-kali aja pas ada kesempatan”

- c. Apakah keberadaan pasar Senggol menjadi solusi dan bermanfaat bagi warga sekitar lokasi?

“jelas, dan membuat desa semakin ramai bisa menambah pendapatan desa juga selain untuk pedagang, orang juga jadi kenal sama desa Kedungwaru”

- d. Apakah harga makanan yang di jual pedagang di pasar Senggol seragam antara pedagang satu dan pedagang lainnya?

“Rata-rata sama lah ndak beda jauh juga.”

- e. Bagaimanakah harga makanan yang di tawarkan di pasar senggol ? terlalu rendah, sedang, atau terlalu tinggi? Jelaskan alasannya!

“Harganya murah, meskipun ndak kaya di bintang lima, pokonya Rp 50.000 kenyang puas.”

- f. Apakah kualitas makanan yang di jual di pasar senggol semuanya baru? jelaskan pendapat anda!

“ya ndak kalau jajanan pasar saya selalu nemu baru, kayaknya kalau makanan berat ada kemungkinan”

- g. Bagaimana pelayanan yang di berikan para pedagang di pasar senggol? apakah ramah atau tidak? Jika tidak jelaskan mengapa?

“Pelayanannya ramah nyaman.”

- h. Apakah anda pernah di rugikan oleh pedagang di Pasar senggol? Jika ya, solusi apa yang di tawakan pedagang atau pengelola kepada anda?

“ndak pernah merasa”

- i. Apakah anda pernah melihat perselisihan antar pedagang ?
“ndak, bahkan seandainya ada ya sudah biarkan saja ndak ikut campur, urusan dapur orang lah istilahnya.”
- j. Apakah para pedagang mengutamakan kebersihan lapak mereka?
“ya ndak semua namanya juga orang banyak beragam jadi ya tergantung orangnya pinter milih aja kalau sudah sering datang sudah hafal dan punya langganan yang bikin yakin”
- k. Bagaimanakah situasi yang tercipta di pasar senggol setiap kali anda berkunjung?
“Damai, kondusif, kalo dibilang nyaman sih endak tapi asik gitu loh.”
- l. Apakah anda pernah membatalkan pesanan anda?
“Ndak pernah complain karena yo kasian wong cuma jajan Rp 500 an aja kok.”
- m. Apakah pedagang berkomunikasi dengan baik kepada anda?
“iya sebagian juga kenal sebagian malah tetangga atau rekan bisnis”

Keramahan pedagang juga menjadi daya tarik tersendiri baginya yang memang seringkali berkunjung bersama keluarga, mengajak anak dan istri menghabiskan waktu berkualitas bersama, menunjukkan pada generasi sekarang betapa kayanya warisan kuliner nusantara ditanah mereka dilahirkan dan tumbuh dewasa. Kondisi pasar yang kondusif, hampir tidak ada pertikaian yang berarti antar pedagang membuat

ketagihan untuk sellau meyempatkan waktu mampir meskipun hanya sebentar. Hampir selalu puas dan tidak pernah ingin complain apalagi membatalkan pesanan karena kasian kadang pedagang sudah terlalu tua setua orang tua beliau.⁵

⁵ Hasil wawancara dengan Bapak Naim Sujarwo, Pengunjung Pasar Senggol, pada 25 Juli 2018.

