

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Paparan Data

1. Lokasi Geografis Kecamatan Kedungwaru

Kecamatan Kedungwaru merupakan salah satu kecamatan yang ada disebelah utara Kabupaten Tulungagung. Luas Wilayah kecamatan Kedungwaru adalah 29,47 Km², dengan batas-batasnya yaitu sebelah utara adalah Kecamatan Ngantru, sebelah timur adalah Kecamatan Sumbergempol, sebelah selatan adalah Kecamatan Tulungagung dan sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Kauman.

Dari seluruh desa yang ada di Kecamatan Kedungwaru yang mempunyai wilayah terluas adalah Desa Ringinpitu dengan luas 3,09 Km² dan yang mempunyai wilayah tersempit adalah Desa Winong dengan luas 0,35 Km². Sedangkan bila dilihat dari jumlah penduduk, ternyata yang mempunyai jumlah penduduk terbanyak adalah Desa Ketanon dan yang mempunyai jumlah penduduk terkecil adalah Desa Winong. Menurut statusnya semua desa di kecamatan ini berstatus desa. Bila di lihat dari penggunaannya ada dua jenis lahan yaitu tanah sawah dan tanah kering, luas lahan sawah terbesar di kecamatan ini adalah di Desa Ringinpitu seluas 309,43 Ha. Hal ini menunjukkan bahwa di Desa Ringinpitu selain merupakan desa dengan wilayah terluas juga mempunyai lahan sawah terluas juga.

Tabel 4.1**Batas Wilayah Kecamatan Kedungwaru**

Batas Wilayah	Berbatas Dengan
Utara	Kecamatan Ngantru
Timur	Kecamatan Sumbergempol
Selatan	Kecamatan Tulungagung
Barat	Kecamatan Kauman

Desa Plosokandang, Kecamatan Kedungwaru, Kabupaten Tulungagung terletak disebelah timur Kota Tulungagung kurang lebih 3 Km dengan luas wilayah 255,10 ha dibagi menjadi 3 Dusun yaitu Dusun Srigading, Dusun Kudusan dan Dusun Manggisian dengan batas-batas wilayah sebagai berikut.

- a) Sebelah Utara : Desa Tunggulsari, Kecamatan Kedungwaru
- b) Sebelah Timur : Desa Sumberdadi, Kecamatan Sumbergempol
- c) Sebelah Selatan : Desa Tanjungsari, Kecamatan Boyolangu
- d) Sebelah Barat : Kelurahan Njepun, Kecamatan Tulungagung

Desa Plosokandang memiliki letak geografis cukup strategis karena merupakan pintu masuk ke Kota Tulungagung dari arah Timur, dengan akses jalan Provinsi sebagai jalan utama yang cukup padat mobilitasnya. Dengan luas wilayah Ladang dan Persawahan Desa Plosokandang kurang lebih 86 Ha menjadi potensi pengembangan perkebunan yang potensial dan produktifitas hasil perkebunan. Pola pembangunan lahan perkebunan di Desa Plosokandang lebih didominasi oleh kegiatan perkebunan yaitu Tebu selain sebagian kecil

tanaman pangan serta jenis hortikultura serta berbagai kerajinan industri rumah tangga.

Kondisi Ekonomi Desa Plosokandang

Karena kondisi wilayah Desa Plosokandang yang lebih luas persawahan dan tanah perkebunannya maka sangat mempengaruhi pola mata pencaharian warga Desa Plosokandang. Dengan sebagian warga sebagai petani ataupun buruh tani.

Secara umum dilihat dari klasifikasi kelembagaan ekonomi dan kelompok industri dapat dibagi sebagai berikut :

- a) Koperasi/Pra Koperasi : 4 (175 orang)
- b) Industri Kerajinan : 22 (86 orang)
- c) Industri Makanan : 26 (85 orang)
- d) Industri Bangunan : 6 (12 orang)
- e) Toko/Kios : 70
- f) Pasar : 1
- g) Usaha Peternakan/Perikanan : 45 orang

Kondisi Pemerintahan Desa

- Pembagian Wilayah Desa
 - a) Dusun Manggisan : 10 RT 3 RW
 - b) Dusun Kudus : 9 RT 3 RW
 - c) Dusun Srigading : 9 RT 3 RW

2. Usaha Pengolahan Gula Merah yang Dijadikan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di usaha gula merah yang berada di desa plosokandang kecamatan kedungwaru. Di kecamatan kedungwaru sendiri banyak terdapat usaha pengolahan gula merah. Hal ini terbukti semakin hari semakin pesatnya usaha pengolahan gula merah yang sudah mengantongi izin usaha maupun yang belum mengantongi izin usaha. Disini peneliti mengambil sampel dari usaha pengolahan gula merah yang sudah mempunyai izin usaha pengolahan gula merah barokah milik bapak farid yang bertempat di Desa Plosokandang.

3. Sejarah Perkembangan Usaha Pengolahan Gula Merah

Sejarah industri gula merah di desa Plosokandang sudah ada sejak tahun 1970, selain tebu dikirim ke pabrik gula digunakan sendiri skala rumah tangga. Para pengusaha gula merah hanya meneruskan dari orang tuanya, yang sudah menekuni industri tersebut. Yang memelopori industri gula merah di desa Plosokandang adalah Bapak Farid. Beliau meneruskan usahanya dari orang tuanya yang sudah merintis sejak tahun 1970. Industri gula merah tersebut ditekuni sampai sekarang. Dalam perkembangannya ternyata gula merah memberikan peluang pasar yang sangat luas, pada tahun 2004, industri gula mulai berkembang pesat. Keberadaan industri gula merah ini memberikan banyak kontribusi bagi masyarakat desa Plosokandang.

Pada awalnya industri gula merah ini hanya industri kecil-kecilan. Keberadaan industri gula merah di desa Plosokandang cukup membantu perekonomian masyarakat sekitar, selain keseharian bekerja sebagai petani mereka bekerja sebagai buruh di pabrik gula merah, sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran di desa tersebut dan daerah sekitarnya.

Lokasi suatu industri biasanya disesuaikan dengan jenis pabrik tersebut, umumnya penentuan lokasi suatu industri kecil berdasarkan sumber bahan baku dan tenaga kerja. Para pengrajin gula merah di desa Plosokandang mendapatkan bahan baku tebu dari petani tebu lokal yang ada disekitar Kabupaten Tulungagung.

Daerah pemasaran gula merah awalnya disekitar Kabupaten Tulungagung saja, dan awal tahun 2000 pemasarannya sampai luar kota yaitu Pati, Solo, Surabaya, dan Pasuruan. Industri gula merah di Desa Plosokandang senantiasa mengalami pasang surut, baik digerbang produksi maupun pemasaran. Hal ini terlihat dengan banyaknya warga masyarakat Desa Plosokandang yang menekuni usaha pembuatan gula merah. Masyarakat memulai menekuni pembuatan gula merah dengan mencari daerah-daerah pasaran untuk memasarkan produksi gula merah.

Industri gula merah secara umum mempunyai peranan yang sangat penting bagi perekonomian di Kabupaten Tulungagung, ditinjau

dari segi sumber bahan baku tebu, industri gula tebu mempunyai potensi yang cukup besar.

Pabrik gula sebagai konsumen tebu terbanyak ternyata mempunyai pesaing dalam hal ketersediaan bahan baku. Seiring dengan dimulainya musim panen tebu yang juga menandai dimulainya masa giling pabrik gula, tumbuh industri-industri kecil gula tebu yang dapat mengolah tebu dalam kapasitas yang cukup besar. Hal inilah yang kadang-kadang membuat pabrik gula merasa kewalahan dalam mendapatkan bahan baku.

Desa Plosokandang merupakan desa yang mempunyai produksi gula merah dalam skala industri rumah tangga, yang berlangsung secara turun-temurun. Gula tebu atau gula merah adalah gula yang didapat dari pengolahan tebu dengan cara yang relatif sederhana. Hasil yang didapat adalah gula yang berwarna merah kecoklatan.

Produksi gula tebu atau gula merah menunjukkan kecenderungan meningkat. Pada tahun 1998 harga di pasaran cenderung menurun akibat krisis moneter, karena perhatian masyarakat lebih terarah kepada gula pasir. Namun demikian, konsumen tidak langsung melalui industri makanan (terutama kecap dan berbagai macam jenis makanan) tampaknya meningkat, dan diperkirakan akan meningkat di masa mendatang.

B. Temuan penelitian

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan pendapat pengusaha dan karyawan usaha pengolahan gula merah terkait dengan potensi usaha pengolahan gula merah, gaya kepemimpinan, dan perekonomian masyarakat setelah adanya usaha pengolahan gula merah

1. Tinjauan dari Segi Nilai-nilai Islam

Berdasarkan hasil observasi, wawancara dan studi dokumentasi usaha pengolahan gula merah peneliti dapat mengambil kesimpulan dari penerapan nilai islam pada usaha pengolahan gula merah baik dari segi pemilihan bahan baku, proses produksi hingga pemasaran.

a. Kejujuran

Tidak dapat dipungkiri suatu nilai dari dunia bisnis tak pernah putus sampai teraihnya kesuksesan adalah kejujuran. Kejujuran berwirausaha adalah suatu etika bisnis yang merangkap juga sebagai identitas intrepeneur. Kejujuran dalam berwirausaha merupakan *the mainly pillar* dalam bisnis. Bagaimana tidak, menjadi seorang pengusaha harus memahami peran kejujuran disegala aspek kehidupan terkhusus kehidupan bisnis. Maka dari itu kejujuran merupakan suatu hal yang sangat penting dalam berwirausaha, seperti yang dikemukakan oleh Bapak Farid berikut ini:

“Dalam usaha, kejujuran merupakan suatu hal yang sangat penting baik itu karyawan maupun petugas administrasi. Dalam

suatu usaha pastinya kejujuran adalah hal yang paling utama agar usaha dapat berjalan dengan lancar.”¹

Menurut beliau kejujuran dalam usaha merupakan hal yang sangat vital baik itu karyawan, petugas administrasi dan pemilik usaha. Dengan menerapkan sistem kejujuran pastinya usaha yang dijalankan dapat berjalan dengan lancar. Hal ini juga diungkapkan oleh Bapak Imam selaku karyawan UD Barokah berikut:

“Iya mas, dalam bekerja kejujuran adalah penting agar hasil yang kita peroleh nantinya akan membawa berkah.”²

Dari uraian tersebut dapat diketahui bahwa dalam berwirausaha sangat mengutamakan kejujuran. Harapannya selain usaha dapat berjalan dengan lancar juga membawa berkah.

b. Sikap longgar, ramah-tamah, dan murah hati

Sikap ramah tamah merupakan suatu perilaku dan sifat masyarakat yang akrab dengan pergaulan seperti suka senyum, sopan serta hormat dalam berkomunikasi ringan tangan, suka menyapa, suka membantu tanpa pamrih dan lain sebagainya yang dilakukan dengan ketulusan dan berprasangka baik terhadap semua orang maupun mitra kerja. Hal ini lah yang sangat dibutuhkan oleh seseorang pelaku bisnis terhadap mitra kerja maupun pelanggan agar mendapatkan kepuasan

¹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

² Bapak Imam, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.30

dalam berbisnis. Selain itu sebagai pelaku bisnis yang baik juga harus dapat menerima kritikan dari pelanggan maupun mitra kerja. Dalam menjalankan usaha komplain dari pelanggan tentunya pasti ada, namun harus disikapi dengan rendah hati dan menjadikannya dorongan untuk dapat lebih baik lagi, seperti yang dikemukakan oleh Bapak Farid berikut ini:

“Untuk komplain pastinya pernah ada namun kita menyikapinya dengan memperbaiki kekurangan dan selalu berusaha memproduksi dengan baik sehingga konsumen merasa puas dengan gula merah yang saya produksi. Selain memperbaiki kekurangan kita juga harus bersikap longgar, ramah tamah, murah hati supaya pelanggan kita juga merasakan pelayanan yang terbaik”.³

Beliau mengatakan bahwa memiliki sikap longgar, ramah tamah, dan murah hati itu sangat dibutuhkan dalam dunia bisnis supaya usaha yang di tekuni selama ini bisa mendapatkan kepercayaan yang lebih dari pelanggan, hal ini juga dikatakan oleh Bapak Roni selaku karyawan UD Barokah berikut:

“Iya mas dalam berbisnis kita melakukan pelayanan yang terbaik seperti sopan, ramah tamah agar para pelanggan merasa puas terhadap pelayanan yang kita berikan”.⁴

Dari uraian tersebut bisa disimpulkan bahwa sikap longgar, ramah tamah, dan murah hati sangat dibutuhkan dalam berbisnis.

³ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

⁴ Bapak Roni, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

Harapannya agar mendapatkan tempat yang lebih di hati para pelanggan.

c. Hanya menjual barang yang halal

Berbisnis merupakan suatu kegiatan produsen untuk memproduksi dan memasarkan barang atau jasa bagi konsumen untuk memperoleh laba. Dalam kegiatan bisnis tersebut, tentu saja ada aturan - aturan atau batasan batasan yang harus dipegang oleh seorang pelaku bisnis, baik itu aturan dari pemerintah maupun aturan dari agama. Sebagai seorang muslim pasti dalam kehidupan sehari – hari harus berpegang teguh pada ajaran islam yang bersumber dari Al-Qur'an dan hadist, termasuk dalam menjalankan suatu usaha atau bisnis. Bahan baku dan juga barang yang dihasilkan haruslah suatu yang halal, selain sesuai dengan Al Qur'an dan hadist juga agar keuntungan yang dihasilkan dapat memperoleh keberkahan. Dalam berbisnis yang diperoleh adalah keuntungan. Karena tujuan dari bisnis islam adalah selain meraup keuntungan duniawi juga untung yang menguntungkan ukhrowi. Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Farid yakni:

“Bahan baku kita harus memilih dari jenis tebunya dan kualitasnya serta tidak lupa kehalalan bahan baku yang kita dapatkan agar produk yang kita hasilkan 100 persen halal. Nomor satu kita bahan baku tebu kita harus pilih, dari jenis tebunya terus kualitas, mutu, itu semua nantinya berpengaruh pada hasil. Kalau tebunya bagus, hasil gulanya pastinya juga bagus dan hasilnya juga lebih banyak. Kadang kita sama tebu dan beratnya namun jika kita tidak bisa memilih jenis yang

bagus atau mutu tebu yang bagus selisihnya ya lumayan banyak itu namanya randemen, jadi perbandingan antara tebu dengan gula seimbang”.⁵

Menurut beliau kalau bahan yang digunakan dalam menghasilkan suatu produk itu halal maka produk yang di hasilkan juga halal, selain kehalalan beliau juga menjaga kualitas bahannya agar produk yang dihasilkan juga berkualitas. Hal ini juga disampaikan Bapak Roni selaku karyawan UD Barokah yakni:

“Jadi begini mas kalau kita menginginkan sebuah produk yang halal dan berkualitas maka bahan baku yang kita cari adalah bahan yang berkualitas dan terjamin kehalalannya”.⁶

Dari pernyataan tersebut bisa disimpulkan bahwa jika pemilihan bahan bakunya bagus dan halal serta cara pengolahan yang baik, maka barang yang dihasilkan juga akan berkualitas dan terjaga kehalalannya.

d. Kebersihan

Kebersihan adalah upaya manusia untuk memelihara diri dan lingkungannya dari segala yang kotor dan keji dalam rangka mewujudkan dan melestarikan kehidupan yang sehat dan nyaman. Tidak bisa dipungkiri kebersihan ditempat produksi juga harus selalu

⁵ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

⁶ Bapak Roni, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

bersih dan higienis demi menjaga kualitas makanan yang dihasilkan.

Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Farid yakni:

“Untuk pembersihan tempat kami lakukan setiap hari dan limbahnya kami kumpulkan menjadi satu kemudian seminggu sekali limbah tersebut akan kami angkut dan dikeringkan. Ketika sudah kering limbah tersebut kami jadikan sebagai pengganti kayu bakar dalam proses produksi gula merah, Selain membersihkan tempat penggilingan karyawan kita juga diwajibkan membersihkan tempat pencetakan setiap habis produksi agar produk yang kita hasilkan juga tetap terjaga kebersihannya”.⁷

Menurut beliau kebersihan juga salah satu hal terpenting demi menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Dengan menerapkan sistem ini maka konsumen akan merasa puas akan produk yang diperoleh. Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Imam selaku karyawan di UD Barokah yakni:

“Kalau menurut saya kebersihan itu sangat penting mas karena kami juga mementingkan kepuasan konsumen”.⁸

Dari kedua pernyataan diatas dapat dikatakan bahwa menjaga kebersihan dan kualitas bahan dapat memberikan kepuasan bagi para konsumen.

⁷ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

⁸ Bapak Imam, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.30

e. Proses pengolahan haruslah sesuai dengan prinsip syariah

Seorang pelaku usaha harus memperhatikan bagaimana proses pengolahan produk makanannya tersebut, apakah sudah sesuai dengan prinsip syariah apa belum. Syariah merupakan aturan-aturan berdasarkan Al-Qur'an dan hadist. Dimana pelaku bisnis harus memperhatikan keladziman yang berdasarkan aturan keislaman. Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Farid yakni:

“Iya sudah, karena dalam produksi barang selalu memperhatikan keladziman yang berdasarkan aturan keislaman, misalnya melalui tinjauan kehalalan maupun kualitas gula yang saya produksi. Mulai dari bahan baku yang saya pakai hingga proses pengolahan produk sampai menjadi gula merah siap jual dapat dijamin seratus persen kehalalannya”.⁹

Pernyataan ini juga didukung dengan pendapat responden lain yaitu dari karyawan di UD Barokah, kebanyakan mereka mengakui bahwa memang dalam produksi barang selalu memperhatikan keladziman yang berdasarkan aturan keislaman. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Roni karyawan UD Barokah yaitu:

“Menurut saya proses produksi dan sistem yang diterapkan di UD Barokah ini sudah sesuai dengan nilai nilai islam, karena disini bahan baku yang dipilih juga bahan baku yang kualitasnya bagus dan terjamin. Selain itu pemilik juga sangat menjaga kebersihan tempat pengolahan gula merah”.¹⁰

⁹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

¹⁰ Bapak Roni, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

Dari beberapa pernyataan tersebut mereka mengakui bahwa memperhatikan keladziman yang berdasarkan aturan keislaman melalui tinjauan kehalalan dan kualitas gula yang di produksi.

2. Tinjauan dari Segi UKM

Berdasarkan hasil observasi, wawancara dan studi dokumentasi usaha pengolahan gula merah peneliti dapat mengambil kesimpulan tinjauan dari segi UKM pada usaha pengolahan gula merah serta pengaruhnya dalam meningkatkan kesejahteraan pemilik usaha pengolahan gula merah serta masyarakat sekitar yang bekerja pada pengolahan gula merah.

a. Manajemen Bisnis Sendiri

Manajemen bisnis merupakan suatu kegiatan dalam merancang, mengelola, dan mengoperasikan sebuah usaha atau bisnis yang mencakup semua pengaturan baik dari dalam proses pengerjaan, pengelolaan sampai cara mencapai suatu tujuan bisnis yang diinginkan. Selain itu dalam menjalankan suatu usaha atau bisnis harus dapat berinovasi agar produk yang kita hasilkan dapat berkembang dipasaran dan tidak kalah dengan produk baru. Seperti yang dikemukakan oleh Bapak Farid selaku pemilik usaha pengolahan gula merah UD Barokah berikut:

“Iya kita harus mempunyai inovasi sendiri agar usaha ini semakin maju atau lebih berkembang kedepannya. Apabila kita

tidak bisa menentukan dan mengambil suatu keputusan usaha ini akan ketinggalan sama pesaing lain”.¹¹

Menurut beliau apabila ingin usahanya lebih maju maka harus mempunyai inovasi dan harus berani mengambil dan menentukan suatu keputusan agar usaha yang dijalaninya tidak ketinggal sama pesaing lain. Hal ini juga diungkapkan oleh Bapak Imam salah satu karyawan UD Barokah:

“Jadi begini mas, kalo kita inginnginkan usaha yang kita kelola lebih maju dan tidak ketinggalan, kita harus mencari inovasi dan mengambil keputusan”.¹²

Dari kedua pernyataan diatas bisa disimpulkan bahwa usaha yang dikelola dengan cara membuat inovasi-inovasi baru dan berani mengambil suatu keputusan maka usaha yang dikelola juga akan semakin maju dan tidak ketinggalan dengan pesaing lain.

b. Modal Usaha Terbatas

Modal merupakan salah satu bagian terpenting yang harus dimiliki oleh setiap pengusaha. Dengan modal, seorang pengusaha dapat melaksanakan aktivitas produksi dan aktivitas bisnis lainnya. Tanpa modal seorang pengusaha tetap dapat berjalan, namun aktivitas dalam bisnis akan terbatas. Pada awal menjalankan suatu usaha tentunya ada yang memang membutuhkan modal yang besar,

¹¹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

¹² Bapak Imam, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.30

termasuk usaha pengolahan gula merah ini. Hal ini juga diungkapkan oleh pemilik UD Barokah Bapak Farid:

“Untuk pertama pastinya modal yang dibutuhkan cukup besar namun karena tengkulak tebunya masih saudara biasanya tebu dibayar setelah produksi jadi pengusaha kecil seperti saya ini cukup terbantu”.¹³

Dengan demikian modal dalam bisnis sangat dibutuhkan agar aktivitas dalam berbisnis tetap berjalan dengan lancar. Hal ini juga dikatakan oleh Bapak Roni yakni:

“Bagi saya modal itu sangat penting ya mas, karena suatu usaha itu juga membutuhkan modal yang besar, jika tidak punya modal maka usaha yang akan dijalankan itu terhambat”.¹⁴

Dengan demikian maka suatu usaha akan berjalan dengan lancar jika mempunyai modal yang cukup.

c. Karyawan Kebanyakan dari Penduduk Lokal

Dalam upaya mensejahterakan masyarakat sekitar sebuah usaha bisa melihat perkembangan potensi masyarakat sekitar. Pada dasarnya setiap manusia mempunyai potensi diri yang dapat dikembangkan. Dengan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar maka secara otomatis juga akan ikut membantu mensejahterakan masyarakat sekitar. Dengan adanya usaha pengolahan gula merah ini

¹³ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

¹⁴ Bapak Roni, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

juga mengurangi jumlah pengangguran yang ada disekitar lokasi.

Seperti yang diungkapkan oleh pemilik UD Barokah berikut:

“Secara otomatis iya, menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Walaupun yang dibutuhkan hanya sedikit kurang lebih sejumlah 10 orang, namun setidaknya sudah membantu perekonomian masyarakat sekitar. Terlebih tebu yang diambil juga dari perkebunan tebu dari masyarakat sekitar”.¹⁵

Dengan berbekal dari kemampuan yang dibagikan oleh pemilik usaha, menjadikan masyarakat sekitar semakin memahami tentang bagaimana mengolah tebu menjadi gula merah. Seperti yang diungkapkan oleh salah satu karyawan di UD Barokah Bapak Hari :

“Menurut saya meningkatkan lapangan pekerjaan disekitar lokasi usaha, apalagi untuk anak-anak muda mas, selain itu potensi masyarakat lebih berkembang karena dari yang tidak paham menjadi paham bagaimana cara mengolah tebu menjadi gula merah”.¹⁶

Dari uraian diatas dapat diketahui bahwa usaha pengolahan gula merah memang menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar dan tentunya mengurangi jumlah pengangguran. Selain itu juga mengembangkan potensi masyarakat yaitu terkait dengan pembuatan gula merah.

¹⁵ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

¹⁶ Bapak Hari, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 14.00

d. Bersifat Usaha Keluarga

Usaha keluarga adalah suatu usaha yang pemegang saham mayoritasnya adalah sebuah keluarga, dan posisi pengelola manajemen dikuasai oleh anggota keluarga serta diharapkan keturunan keluarga tersebut mengikuti jejak mereka nantinya sebagai pengelola. Usaha keluarga biasanya didirikan, dipimpin dan dikelola oleh anggota keluarga, walaupun sebagian dari usaha keluarga ini telah dikelola oleh para profesional yang berasal dari luar keluarga. Biasanya usaha ini akan di teruskan oleh anak, begitu pula yang dialami oleh Bapak Farid berikut ini:

“Karena usaha ini merupakan usaha turun menurun maka secara otomatis langsung merekrut karyawan. Kita tinggal meneruskan usaha orang tua meskipun belum tau bagaimana cara pengoprasionalnya dan hasilnya pun usaha ini mengalami banyak kerugian pada awal saya yang memegang usaha ini”.¹⁷

Hal ini juga dikatakan oleh salah satu karyawan UD Barokah

Bapak Sahab:

“Usaha yang ditekuni oleh Bapak Farid ini merupakan usaha turun menurun yang didirikan oleh ayah dari Bapak Farid mas. Bapak Farid tinggal meneruskan usaha yang sudah didirikan oleh orang tuanya saja”.¹⁸

¹⁷ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

¹⁸ Bapak Sahab, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 14.00

Dengan demikian usaha ini merupakan usaha keluarga dimana penerus usaha yang sudah berjalan ini merupakan dari anggota keluarga.

e. Posisi kunci dipegang oleh pemilik

Kemajuan usaha tergantung sepenuhnya oleh pemilik usaha. Dalam hal ini, berarti sistem untuk menjalankan atau memajukan usaha tidak diajarkan kepada karyawan atau orang yang menjadi kepercayaan. Karena ini merupakan kunci kesuksesan suatu usaha. Menjalankan sebuah usaha kecil hingga besar tentunya harus dengan tanggung jawab yang besar karena berkaitan dengan pengurus karyawan, melayani pelanggan dan yang paling penting adalah harus sesuai dengan standart yang sudah ditetapkan. Hal ini juga disampaikan oleh pemilik UD Barokah:

“Iya mas untuk keseluruhan operasionalnya saya lakukan sendiri termasuk mencari konsumen karena ini merupakan tanggungjawab yang besar demi kemajuan usaha ini”.¹⁹

Dikatakan bahwa dalam usaha ini keseluruhan operasionalnya dilakukan langsung oleh pemilik usaha termasuk mencari konsumen.

Berikut adalah pendapat salah satu karyawan yaitu Bapak Sahab:

“Jadi gini mas, sepengetahuan saya seluruh operasionalnya selain pengolahan serta penjualan memang dilakukan oleh Bapak Farid sendiri, karena kita sebagai karyawan hanya

¹⁹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

bertugas untuk mengolah saja untuk lain lainnya ditanggung sendiri oleh Bapak Farid selaku pemilik.”²⁰

Dari beberapa pernyataan diatas dapat diketahui bahwa posisi kunci dipegang langsung sama pemilik. Maju tidaknya sebuah usaha tergantung pada pemilik, jika dilakukan dengan baik maka usaha tersebut akan semakin maju kedepannya.

f. Modal Usaha Berasal dari Keuangan Keluarga

Modal merupakan sekumpulan uang atau barang yang digunakan sebagai dasar untuk melaksanakan suatu pekerjaan, tidak bisa dipungkiri lagi kebanyakan UKM tidak mengandalkan modal dari pihak luar, seperti investor atau bank, tetapi dari keuangan keluarga, sehingga memungkinkan tercampurnya keuangan keluarga dan perusahaan. Modal dari pihak luar hanya dibutuhkan ketika pemilik UKM ingin mengembangkan usaha tersebut ke luar daerah. Hal ini juga diungkapkan oleh pemilik UD Barokah Bapak Farid:

“Untuk pertama pastinya modal yang dibutuhkan cukup besar namun karena tengkulak tebunya masih saudara biasanya tebu dibayar setelah produksi jadi pengusaha kecil seperti saya ini cukup terbantu”.²¹

Dari pernyataan tersebut dapat kita simpulkan bahwa memang sebagian ada andil dari keluarga dengan meminjamkan bahan baku

²⁰ Bapak Sahab, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 14.00

²¹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

kepada pemilik usaha yaitu Bapak Farid, dan bersedia dibayar setelah proses produksi ataupun setelah produk yang dihasilkan laku terjual.

g. Menuntut motivasi tinggi

Dalam melakukan sebuah bisnis seseorang harus dituntut untuk berani mengambil sesuatu yang berkaitan dengan bisnisnya walaupun hal itu memiliki beberapa resiko yang cukup berat. Resiko dalam mengambil sebuah tindakan itu sering kali menjadi masalah bagi pelaku bisnis. Akan tetapi hal itu harus dilakukan agar bisnis yang dijalankan tetap berjalan optimal. Motivasi merupakan salah satu faktor yang dapat meraih kesuksesan bisnis dan hal ini membuat motivasi dirasa penting bagi seseorang dalam menjalankan bisnisnya. Motivasi tersebut meliputi motivasi untuk melakukan promosi secara besar-besaran, membuat situs bisnis, membuat strategi marketing *online* serta *offline*, dan sebagainya. Sebagaimana hal ini juga diungkapkan oleh pemilik UD Barokah yakni:

“Untuk pemasaran saya bersama karyawan lain yang melakukan marketing selling karena ini juga salah satu hal terpenting untuk kesuksesan usaha ini, jika hanya melakukan dari mulut ke mulut hasilnya kurang maksimal dan saya rasa kurang efisien”.²²

Perkembangan usaha pengolahan gula merah saat ini memang diketahui cukup bagus. Perkembangan usaha pengolahan gula merah

²² Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

yang bersifat nyata juga diungkapkan oleh karyawan UD Barokah Bapak Mamad berikut ini:

“Menurut saya untuk usaha gula merah ini saat ini cukup bagus, hal ini juga harus didukung dengan bagaimana proses pemasaran yang diterapkan. Pemasaran ini harus dilakukan oleh pemilik usaha ini dan juga harus dibantu oleh karyawan agar usaha ini dapat lebih berkembang dan dikenal masyarakat luas”.²³

Dari beberapa uraian diatas bisa disimpulkan bahwa motivasi tinggi itu sangat diperlukan untuk usaha ini, karena hal ini merupakan hal terpenting dalam kesuksesan usaha ini.

h. Menggunakan Teknologi Sederhana dalam Proses Produksi

Teknologi merupakan keseluruhan sarana untuk menyediakan barang-barang yang diperlukan bagi kelangsungan hidup. Teknologi sendiri dibagi menjadi 2 yaitu: teknologi sederhana atau yang biasa disebut tradisional dan teknologi modern. Dalam usaha pengolahan sendiri biasanya menggunakan teknologi gabungan antara tradisional dan modern. Hal ini juga dikatakan oleh pemilik UD Barokah Bapak Farid yaitu:

“Kalau dikatakan tradisional ya tradisional tapi kita juga tetap mencampur dengan mesin, karena kita juga menginginkan hasil yang maksimal dan tidak menguras banyak tenaga”.²⁴

²³ Bapak Mamad, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

²⁴ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

Pernyataan tersebut menjelaskan bahwa memang usaha yang pengolahan gula merah ini menggunakan teknologi campuran antara tradisional dan modern. Hal ini juga diakui oleh karyawan UD Barokah Bapak Mamad berikut ini:

“Iya mas pengolahan gula merah disini memang menggunakan campuran antara modern dan tradisional agar hasilnya bisa optimal”²⁵

Hal ini juga diperkuat oleh karyawan lain yakni Bapak Sahab:

“Menurut saya itu wajib mas kalau menggunakan teknologi modern saja kurang pas bagi saya jika menggunakan tradisional ya kami sendiri mungkin akan kecapekan mas, maka dari itu diharuskan teknologi yang di pakai itu campuran agar hasilnya bisa bagus dan pekerja seperti kami itu tidak kerepotan mas”.²⁶

Dari beberapa pernyataan diatas bisa disimpulkan bahwa teknologi yang dipakai UD Barokah adalah teknologi campuran antara tradisional dan modern supaya hasilnya bisa lebih optimal.

3. Konteks Kehalalan Produk

Berdasarkan hasil observasi, wawancara dan studi dokumentasi usaha pengolahan gula merah peneliti dapat mengambil kesimpulan dari konteks kehalalan produk olahan gula merah mulai dari proses pembuatan, bahan baku utama, hingga efek dari produk olahan gula merah di UD Barokah.

²⁵ Bapak Mamad, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

²⁶ Bapak Sahab, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 14.00

a. Proses Pembuatan

Ada pepatah yang mengatakan bahwa kita adalah apa yang kita konsumsi. Jika apa yang kita konsumsi akan berpengaruh terhadap diri kita, maka kita semua harus berhati-hati terhadap apa yang kita konsumsi. Dalam Agama Islam, apa pun yang kita konsumsi termasuk makanan olahan, bahan tambahan pangan, vitamin, suplemen nutrisi, serta obat-obatan harus berifat “halal”. Suatu produk atau olahan dapat dikatakan halal apabila dalam proses pembuatannya tidak mendekati barang-barang yang haram baik dari bahan campurannya, air yang digunakan hingga tempat produksi yang dipakai. Seperti halnya di UD Barokah yang juga memperhatikan proses pembuatan produknya, seperti yang diungkapkan oleh Bapak Farid berikut:

“Saya rasa sudah mas, baik bahan utama maupun bahan campuran sebisa mungkin saya pilih dari bahan bahan yang memang bagus dan terjamin kualitasnya. Untuk tempat produksi insyaallah juga sudah terhindar dari barang barang najis maupun haram, bahkan terdapat mushola di area tempat produksi untuk memudahkan karyawan beribadah.”²⁷

Dalam memilih bahan campuran Bapak Farid menerangkan bahwa beliau sebisa mungkin memilih bahan yang berkualitas dan terjamin kehalalan. Untuk tempat produksi juga dapat dipatikan terhindar dari barang yang najis dan haram bahkan untuk memudahkan karyawannya beribadah, di area tempat produksi terdapat mushola. Hal ini juga diakui oleh Bapak Mamad berikut:

²⁷ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

“Baik bahan campuran, air bahkan tempat produksi disini tidak usah di khawatirkan kehalalannya karna memang sudah berkualitas mas.”²⁸

b. Bahan baku utama

Masalah halal dan haram bagi umat Islam adalah sesuatu yang sangat penting, yang menjadi bagian dari keimanan dan ketaqwaan. Perintah untuk mengkonsumsi yang halal dan larangan menggunakan yang haram sangat jelas dalam tuntunan agama Islam. Produk yang halal yaitu berasal dari bahan-bahan yang halal dan proses produksinya sesuai syariat Islam, produk konsumsi baru dapat diberi label halal apabila terbebas dari kontaminasi silang dari bahan yang haram seperti babi atau porcine. Bahan baku tentu merupakan hal yang sangat penting diperhatikan sebelum melakukan produksi, harus benar-benar terjamin kehalalan dan kualitasnya agar produk yang dihasilkan kemudian juga dapat dipasarkan. Berikut pernyataan Bapak Farid mengenai bahan baku yang beliau gunakan dalam usaha pengolahan gula merah miliknya:

“Bahan bakunya ya tebu mas, biasanya saya mengambil tebu dari perkebunan masyarakat sekitar sini. Kalau memang pasokan dari masyarakat sedikit dan kurang saya akan mengambil pemasok dari luar kota. Pasti saya juga tidak mengambil tebu yang sembarangan, saya hanya mengambil tebu

²⁸ Bapak Mamad, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 13.00

yang berkualitas karena saya tidak ingin mengecewakan konsumen saya.”²⁹

Bapak Farid mengambil tebu dari hasil perkebunan masyarakat sekitar dan mengambil dari luar kota apabila pasokan dari masyarakat sekitar dirasa kurang. Selain itu beliau mengaku bahwa hanya mengambil tebu tebu yang memang kualitasnya baik karena tidak ingin mengecewakan konsumennya. Hal ini juga selaras dengan pernyataan Bapak Hari berikut ini:

“Bahan bakunya tebu mas, biasanya diambil dari perkebunan masyarakat sekitar. Dan dipilih yang kualitasnya baik.”³⁰

Dari kedua pernyataan berikut dapat disimpulkan bahwa pemilik UD Barokah sangat menjaga kualitas bahan baku dan benar benar memastikan bahwa tebu yang dipakai adalah tebu yang bagus kualitasnya. Selain itu beliau mengambil tebu dari perkebunan masyarakat sekitar, secara tidak langsung juga akan meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar karena memang di Plosokandang banyak warga yang mempunyai perkebunan tebu.

c. Efek

Makanan halal tidak boleh terlepas dari tujuan syariat Islam, yaitu harus memiliki manfaat dan menjauhi kemudharatan atau bahaya. Jika menurut kesehatan, suatu jenis makanan dapat membahayakan jiwa,

²⁹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00

³⁰ Bapak Hari, Wawancara dengan Karyawan Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 12 Agustus 2019 pukul 14.00

maka makanan tersebut haram dikonsumsi. Efek yang dimaksud disini adalah pengaruh yang ditimbulkan dari produk yang dihasilkan, dalam hal ini adalah olahan gula merah UD Barokah, berikut adalah pernyataan dari Bapak Farid mengenai keamanan dari produk beliau:

“Pasti aman mas, sejauh ini produksi gula merah saya aman dikonsumsi oleh konsumen. Mengingat bahan yang saya gunakan juga sudah saya sortir, saya pilih tebu tebu yang memang terjamin kualitasnya. Selain itu produk gula merah saya juga sudah mendapatkan sertifikasi halal.”³¹

Dari pernyataan tersebut Bapak Farid menyatakan bahwa memang produk olahan gula merah miliknya dapat dipastikan aman karena memang beliau memilih sendiri bahan bakunya yaitu tebu yang bagus kualitasnya, selain itu produk olahannya juga sudah bersertifikasi halal.

³¹ Bapak Farid, Wawancara dengan Pemilik Usaha Pengolahan Gula Merah UD Barokah pada tanggal 11 Agustus 2019 pukul 14.00