

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Objek Penelitian

1. Sejarah Singkat Berdirinya Usaha Gula Merah

Usaha Gula Merah yang didirikan oleh Bapak Mahsun yang berada di desa mirigambar Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung sudah berdiri kurang lebih dari 17 tahun dari awal berdirinya pada tahun 2001. Usaha gula merah ini merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi yang bahan bakunya berasal dari tanaman tebu.

Usaha gula merah ini pada awalnya dikelola oleh bapak Zaenal. Usaha gula merah ini di dirikan oleh bapak Zaenal untuk bukti keberanian dan kegigihan bapak Zaenal untuk menghidupi keluarganya. Dikarenakan bapak Zaenal sudah meninggal dunia. Usaha gula merah ini dikelola oleh bapak Mahsun. Bapak Mahsun adalah anak pertama dari bapak Zaenal dan istrinya. Bapak Mahsun mengelola usaha ini dari 2010 sampai dengan saat ini. Dan sekarang usaha gula merah dari bapak Mahsun diberi nama “Manis Gula Jawa”.

2. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Tulungagung. Kabupaten Tulungagung merupakan salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur. Secara astronomis, Kabupaten Tulungagung terletak antara

111⁰43' – 112⁰07' Bujur Timur dan 7⁰51' – 8⁰18' Lintang Selatan.¹ Berdasarkan geografisnya Kabupaten Tulungagung dikelilingi oleh 3 kabupaten, dengan batasan-batasan:

Dari arah utara berbatasan dengan kabupaten Kediri dan Blitar. Dari arah selatan berbatasan dengan laut Hindia/Indonesia. Dari arah barat berbatasan dengan Kabupaten Trenggalek. Dan dari arah Timur Berbatasan dengan Kabupaten Blitar. Kabupaten Tulungagung memiliki luas 1.055,65 Km². Secara administratif, Kabupaten Tulungagung memiliki 19 Kecamatan dan 271 desa atau kelurahan.² Salah satunya Kecamatan Sumbergempol, dimana kecamatan ini adalah obyek dari penelitian ini. Di kecamatan ini banyak berdiri industri rumah tangga yaitu industri gula merah, yang mana di kecamatan Sumbergempol banyak berdiri usaha gula merah. dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.1
Data Jumlah Pelaku Industri Gula Merah
di Kecamatan Sumbergempol

No.	Nama Desa	Jumlah
1.	Mirigambar	1
2.	Sambirobyong	1
3.	Bendilwungu	1
4.	Sambijajar	1

Sumber: Disperindag Kabupaten Tulungagung

Berdasarkan tabel 4.1 berdasarkan data yang diperoleh Disperindag usaha gula merah ini terdapat 4 desa yaitu desa Mirigambar, desa Sambirobyong, desa Bendilwungu dan desa Sambijajar. yang mana lokasi

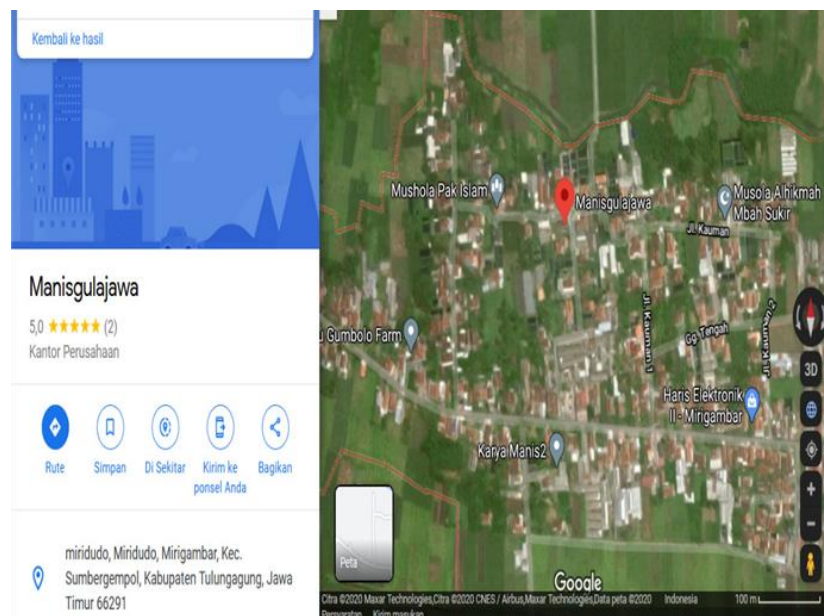
¹ http://www.geocities.ws/kota_tulungagung/gambaran_umum.htm diakses pada tanggal 08 Oktober pukul 18.30

² http://www.geocities.ws/kota_tulungagung/gambaran_umum.htm diakses pada tanggal 08 Oktober Pukul 18.30

peneilitian ini dilakukan di desa Mirigambar. Data yang diperoleh dari disperindag bahwa pelaku usaha gula merah yang berada di desa Mirigambar ini sebanyak 1. Pada kenyataannya di desa mirigambar terdapat 30 lebih usaha gula merah yang belum tercatat oleh disperindag.

Desa Mirigambar merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung Propinsi Jawa Timur. Di Desa Mirigambar terbagi menjadi 2 dusun, yaitu Dusun Mirigambar dan Dusun Miridudo. Masyarakat Desa Mirigambar memiliki mata pencaharian yang beragam, seperti: petani, peternak, hingga industri rumahan gula merah. Salah satu mata pencaharian masyarakat desa Mirigambar adalah Industri rumahan gula merah.

Gambar 4.1
Peta Usaha Gula Merah



3. Gambaran Industri Rumah Tangga Gula Merah

Industri rumah tangga gula merah ini berlokasi ditengah permukiman masyarakat. Industri rumah tangga ini tentunya memiliki dampak tersendiri bagi masyarakat sekitar industri rumah tangga tersebut. Hal tersebut diungkap oleh bapak Heru sebagai masyarakat yang tinggal disekitar industri gula merah, bahwa:

*“pekerjaan masyarakat diwilayah sini itu sebagai petani dan industri rumahan mbak, seperti usaha gula merah ini. Walaupun sebagaian masyarakat bekerja sebagai petani, usaha gula merah ini juga memiliki manfaat untuk masyarakat sekitar, contohnya seperti masyarakat memiliki pekerjaan sampingan selain masyarakat bekerja menjadi petani masyarakat juga bisa bekerja pada usaha gula merah ini mbak”.*³

Menurut bapak Heru sebagian besar masyarakat di Desa Mirigambar ini bekerja sebagai petani selain masyarakat bekerja menjadi petani masyarakat juga bekerja sampingan dengan mereka bekerja di Usaha Gula Merah. Pekerja pada Usaha Gula merah ini tidak hanya pekerja dari luar wilayah Desa Mirigambar saja, tetapi ada juga pekerja yang tinggal di sekitar usaha gula merah.

Dalam usaha gula merah ini pemilik usaha memiliki berbagai macam peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan gula merah. Bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan gula merah antara lain: mesin penggilingan adalah mesin yang digunakan untuk mengambil nira dalam tebu, saringan nira adalah serokan yang digunakan untuk menyaring nira mentah hasil pemerahan agar kotoran yang ikut dalam nira terutama ampas halus tidak terbawa ke proses selanjutnya, selang plastik

³ Wawancara dengan Bapak Heru (Masyarakat) Tanggal 20 November 2020

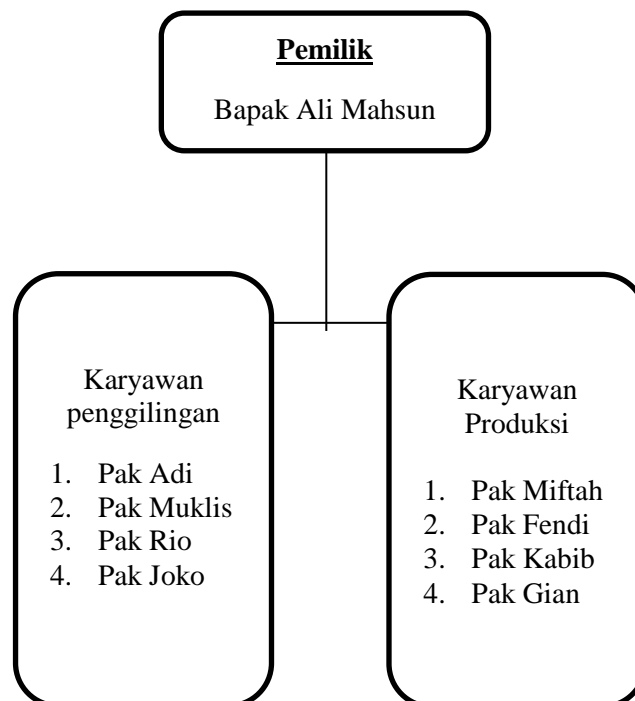
digunakan untuk mengalirkan nira tebu dari bak penampung ke wajan besar (kawah), wajan besar (kawah) digunakan untuk memasak nira yang sudah diambil, ember besi digunakan untuk menuangkan nira yang sudah matang ke dalam cetakan (garukan), dan tungku untuk proses pemasakan.

4. Struktur Organisasi

Agar suatu organisasi dapat mencapai tujuannya, maka dalam suatu usaha diperlukan organisasi yang baik untuk mendapatkan suatu gambaran rencana tentang sekelompok orang yang mengadakan kerjasama dengan pembagian tugas, tanggung jawab dan wewenang yang jelas.

Adapun struktur organisasi Usaha gula merah, sebagai berikut:

Gambar 4.2
Struktur Organisasi Usaha Gula Merah



Tugas-tugas:

1. Tugas Pemilik Usaha

Pemilik usaha memiliki tugas untuk mengawasi pekerja saat proses pembuatan gula merah, menghitung kembali berat timbangan dari gula merah yang sudah di timbang oleh pekerja, dan menghitung upah yang akan diberikan kepada pekerja.

2. Tugas Karyawan Penggilingan

Karyawan penggilingan bertugas untuk menggiling bahan baku yaitu tebu yang akan di ambil niranya untuk dijadikan gula merah.

3. Tugas Karyawan Produksi

Karyawan produksi bertugas untuk memasak nira tebu hasil dari pemisahan ampas tebu dengan air niranya. Nira tebu dimasak hingga berwarna kecoklatan dan mengental.

5. Jumlah Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja di usaha gula merah ini sebanyak 8 orang, semua pekerja disini adalah pekerja laki-laki, karena pekerjaan ini termasuk pekerjaan berat. Hal tersebut ditegaskan oleh bapak Heru sebagai masyarakat, bahwa:

“Usaha gula merah ini memiliki pekerja sebanyak 8 orang mbak, semua pekrja berjenis kelamin laki-laki dikarenakan pekerjaan ini dikategorikan pekerjaan berat mbak”.⁴

Para pekerja ini kebanyakan diambil dari wilayah Tulungagung dan ada pula pekerja yang tinggal di sekitar industri gula merah. pekerja yang berada disini adalah ada yang tetap juga ada pula yang sampingan, namun ketika bahan baku atau tebu habis maka seluruh pekerja tidak dapat

⁴ Wawancara dengan Bapak Heru (Masyarakat) Tanggal 20 November 2020

melakukan produksi. Oleh sebab itu, biasanya para pekerja memiliki pekerjaan sambilan apabila usaha ini kehabisan bahan baku. Ketika pemilik sudah memiliki bahan baku atau dan siap untuk memproduksi gula merah lagi, para pekerja akan diberikan informasi bahwa proses produksi bisa dilakukan kembali.

Selama mereka bekerja pada perusahaan ini mereka mendapatkan fasilitas yaitu kamar untuk mereka beristirahat, dan makan 3 kali dalam sehari. Jadi selain mereka mendapatkan gaji pokok mereka juga mendapatkan tempat istirahat dan makan.

6. Proses Pembuatan Gula Merah

Proses pembuatan gula merah sebagai berikut:

a. Penyediaan bahan baku tebu

Setiap industri rumah tangga gula merah akan menyediakan sejumlah tebu yang cukup untuk diproduksi. Biasanya pengusaha gula merah menyediakan tebu yang lebih banyak untuk produksi dikemudian hari. Tebu adalah bahan baku utama yang digunakan untuk pembuatan gula merah.

b. Pemerahan nira tebu

Kemudian tebu akan digiling dengan mesin penggiling untuk mendapatkan niranya. Tebu yang berkualitas akan mengandung lebih banyak nira. Pemerahan nira tebu ini menggunakan tenaga kerja untuk memasukkan tebu kedalam mesin penggiling. Tebu yang sudah diambil

niranya atau yang dikenal dengan sebutan sepah akan digunakan sebagai bahan bakar dalam proses pemasakan.

c. Penyaringan

Tujuan dari proses penyaringan ini adalah memisahkan nira tebu dari sesuatu seperti lebah dan serat tebu yang berukuran kecil sehingga nantinya akan diperoleh nira yang bersih.

d. Pemasakan

Dalam pemasakan menggunakan wajan besi atau kawah yang sudah di isi dengan nira tebu dan menggunakan api sedang. Selama proses pemasakan nira akan membentuk buih-buih. Nira yang hampir matang ditandai dengan volume nira yang berkurang hampir setengahnya dan jumlah buih menjadi lebih sedikit. Pada umumnya pemasakan membutuhkan waktu 3-4 jam nira yang sudah matang akan berwarna coklat muda, dan mulai mengental. Untuk mengukur tingkat kematangan nira dapat dilakukan dengan cara meneteskan nira kedalam air dingin, apabila nira memadat dan mengeras maka nira dinyatakan sudah matang.

e. Proses pembentukan

Nira yang sudah matang akan dicetak menjadi gula. Gula merah yang dihasilkan pada usaha ini adalah berbentuk serbuk kasar. Nira yang sudah memadat akan digaruk menggunakan spatula yang besar. Apabila proses pembentukan ini sudah dilakukan maka proses selanjutnya adalah pengemasan

f. Produk dan Jenis gula merah

Jenis gula merah yang diproduksi pada usaha gula merah ini adalah gula merah garuk atau gula merah yang berbentuk serbuk. Gula merah yang sudah kering akan di hancurkan menggunakan spatula yang besar agar gula merah yang sudah kering akan cepat menjadi serbuk.

B. Paparan Data Dan Temuan Penelitian

Pada dasarnya setiap perusahaan atau usaha tentunya memiliki sistem pengupahan tersendiri. Dalam suatu perusahaan memiliki prosedur yang berbeda dalam pemberian upah. Salah satunya usaha gula merah yang berada di Kecamatan Sumbergempol tepatnya di Desa Mirigambar. Didesa mirigambar banyak sekali usaha gula merah yang sudah berdiri, tetapi dalam sistem pemberian upah sangatlah berbeda.

Dari hasil penelitian yang di lakukan pada Usaha Gula Merah peneliti melakukan wawancara dengan pemilik usaha gula merah dan juga pekerja yang sedang bekerja di Usaha Gula Merah dan mendapatkan data sebagai berikut:

Tabel 4.2
Nama, Pekerjaan, dan Jenis Kelamin

No.	Nama	Pekerjaan	Jenis Kelamin
1.	Ali Mahsun	Pemilik Usaha	Laki-laki
2.	Muklis	Pekerja Penggilingan	Laki-laki
3.	Fendi	Pekerja Produksi	Laki-laki
4.	Heru	Masyarakat	Laki-laki

Sumber: Wawancara dengan Pemilik Usaha Gula Merah, Agustus 2020

Penelitian ini menguraikan mengenai sistem pengupah pada pengusaha gula merah di Kecamatan Sumbergempol dalam perspektif ekonomi islam,

khususnya di Desa Mirigambar. Hal ini bertujuan untuk mengetahui prosedur dan sistem pengupah yang diterapkan pada usaha ini.

1. Prosedur dan Sistem Pengupahan Pada Usaha Gula Merah Di Kecamatan Sumbergempol.

a) Prosedur Pengupahan

Pada setiap perusahaan pasti terdapat beberapa prosedur-prosedur yang digunakan dalam pemberian upah. Salah satunya prosedur yang digunakan dalam pemberian upah pada Usaha Gula Merah. Terdapat beberapa unsur yang digunakan yaitu:

1. Pengangkatan Pegawai

Pemilik usaha gula merah tentunya melakukan pencatatan pekerja yang bekerja pada usaha gula merah. hal tersebut dilakukan agar tidak terdapat kecurangan pekerja yang memasukkan nama pekerja palsu. Seperti halnya yang disampaikan oleh bapak Mahsun sebagai pemilik Usaha Gula Merah, sebagai berikut:

*“Disini semua pekerja baru atau lama akan dilakukan pencatatan nama-nama pekerja dan data diri yang valid, agar tidak ada nama yang palsu dalam pemberian upah. Dan pekerja dengan karyawan tidak terjadi perbedaan makanya saya mengetahui siapa saja yang bekerja diusaha gula merah ini dan pekerja agar tidak semauanya sendiri”.*⁵

Hal tersebut diperkuat oleh bapak Fendi, bahwa:

*“Ya pekerja disini itu dicatat nama-nama siapa saja yang bekerja pada usaha ini”.*⁶

⁵ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

⁶ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

Hal tersebut juga diperkuat oleh bapak Muklis, bahwa:

“Pekerja disini nama-namanya itu dicatat oleh pemilik usaha mbak dan pekerja disini itu sangat dekat dengan pemilik usaha gula merah. jadi siapa saja yang bekerja disini pemilik usaha tau”.⁷

Pada usaha gula merah pemilik usaha mencatat nama-nama yang pekerja dan pemilik usaha melakukan pendekatan kepada pekerja. Hal tersebut dilakukan agar tidak terjadi pemalsuan nama dan kecurangan.

2. Pencatatan Waktu Kerja

Pada usaha ini melakukan pencatatan kerja pada waktu jam kerja, pencatatan kerja ini dilakukan oleh pemilik usaha agar pekerja dapat disiplin dalam menggunakan waktu kerjanya. Dan tidak terdapat pekerja yang membolos pada saat jam kerja. Hal tersebut disampaikan oleh bapak Mahsun sebagai pemilik usaha, bahwa:

“ya disini itu pencatatan waktu kerja diberikan pada waktu kedatangan dan waktu pulang akan dicatat oleh pekerja itu sendiri atau sesama pekerja yang akan mencatatnya. Hal digunakan untuk menentukan upah yang akan diberikan kepada pekerja”.⁸
Hal tersebut juga diperkuat oleh bapak Fendi, bahwa:

“iya mbak pekerja disini itu pada saat kedatangan dan waktu pulang dicatat oleh para pekerja yang lainnya”.⁹

⁷ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

⁸ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

⁹ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

Pada usaha ini menggunakan pencatatan waktu kerja pada waktu datang dan pulang kerja. Hal ini digunakan Oleh pemilik usaha untuk menentukan upah yang akan diberikan kepada pekerja. dan pencatatan ini dilakukan oleh pekerja itu sendiri. dengan pemilik memberikan kepercayaan kepada pekerja untuk mencatat waktu kerja yang digunakan oleh para pekerja.

3. Pembuatan Daftar Gaji

Dalam setiap usaha tentunya terdapat daftar gaji, daftar gaji ini digunakan untuk memeriksa perhitungan gaji yang akan diberikan oleh pekerja. hal tersebut digunakan agar tidak ada kekeliruan dalam pemberian gaji yang akan diberikan kepada pekerja. hal tersebut di jelaskan oleh pemilik usaha gula merah yaitu bapak Mahsun, bahwa:

*“Ya terdapat daftar gaji yang akan diberikan kepada pekerja, daftar gaji ini disusun agar tidak ada terjadi kekeliruan dalam pemberian gaji”.*¹⁰

Hal tersebut juga diperkuat oleh bapak Muklis, bahwa:

*“Ada daftar gajinya mbak, disini agar susunan gaji ini dapat terperinci dengan jelas”.*¹¹

Pada usaha ini terdapat daftar gaji, hal tersebut digunakan agar daftar gaji terdapat terperinci dengan jelas dan tidak terjadi kekeliruan dalam perhitungan gaji yang akan diberikan kepada

¹⁰ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

¹¹ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

pekerja. Daftar gaji juga diperhitungkan dan diperiksa beberapa kali agar tidak terjadi kekeliruan dalam perhitungannya.

Bapak Mahsun menambahkan, bahwa:

“upah yang akan diberikan oleh pekerja akan dihitung berulang kali agar tidak terjadi kekeliruan, jika terdapat kekeliruan pastilah pekerja akan ngomong dengan upah yang saya berikan”.¹²

Hal tersebut diperkuat oleh bapak Fendi, bahwa:

“ya mbak upah yang akan diberikan kepada kita itu akan dihitung berulang kali, walaupun ada kekeliruan pasti kita ngomong kepada pemilik usaha. Tetapi saya tidak pernah jika upah yang saya terima itu kurang mbak”.¹³

Jadi, upah yang akan diberikan kepada pekerja akan dihitung berulang kali oleh pemilik usaha. Agar tidak terjadi kekeliruan dalam pemberian upah. Jika terjadi kekeliruan pekerja akan memberitahu pemilik usaha bahwa upah yang ia terima kurang dari yang seharusnya.

4. Pembayaran Gaji

Setiap usaha pastilah ada pemberian upah tetapi setiap perusahaan pastilah berbeda, yaitu bisa dengan menggunakan upah secara tunai, upah secara transfer ataupun upah diberikan dengan cek. Pada usaha gula merah tentunya memiliki pembayaran upah yang akan diberikan yaitu seperti yang dijelaskan oleh bapak Mahsun, bahwa:

¹² Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

¹³ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

*“Pada usaha ini saya memberikan upah dengan upah tunai yang dihitung langsung oleh pekerja”.*¹⁴

Hal tersebut juga diperkuat oleh bapak Muklis, bahwa:

*“Gaji yang saya terima dalam bentuk uang tunai, yang diberikan langsung kepada para pekerja pada saat waktu pembayaran gaji”.*¹⁵

Pada usaha ini dalam pemberian gaji dengan pemberian langsung kepada pekerja dengan tunai. Setelah gaji diterima oleh para pekerja, gaji tersebut akan dihitung kembali oleh para pekerja.

b) Sistem Pengupahan

Setiap pengusaha tentunya memiliki beberapa strategi yang digunakan dalam setiap usahanya, hal ini digunakan untuk menentukan upah dengan maksimal dan layak. Berdasarkan hasil penelitian terdapat strategi yang digunakan dalam menentukan upah.

1. Lamanya Kerja

Menurut lamanya kerja upah diperhitungkan dari jumlah waktu yang digunakan dalam menyelesaikan tugas tersebut. Berapa lama pekerja dapat menyelesaikan tugasnya dengan teliti dan dapat menghasilkan produksi yang melimpah. Hal ini dapat dilihat dari hasil wawancara peneliti sebagai berikut:

Selain mengenai upah Bapak Mahsun juga menambahkan pemaparan mengenai waktu kerja, bahwa:

“pekerja disini itu bekerja selama 8 jam mulai pukul 06.00 WIB sampai dengan pukul 17.00 WIB, yang mana pada pukul

¹⁴ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

¹⁵ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 20 November 2020

*07.00 WIB sampai dengan pukul 08.00 WIB istirahat untuk makan pagi, dan pada Pukul 11.00 WIB sampai dengan pukul 13.00 WIB istirahat dan makan siang, begitu mbak”.*¹⁶

Hal tersebut juga diperkuat dengan pemaparan dari pak

Muklis, bahwa:

*“iya mbak disini itu kerja mulai jam 06.00 harus sudah sampai sini, walaupun telat nanti dipotong upahnya, untuk waktu istirahat kalau pagi istirahat pukul 07.00 WIB istirahat sekaligus makan pagi mbak, kalau siang pukul 11.00 WIB sampai dengan pukul 13.00 WIB digunakan istirahat, makan siang, dan sholat mbak”.*¹⁷

Pak Fendi juga menambahkan hal yang serupa, bahwa:

*“pada pukul 06.00 WIB harus sudah berada disini, dan juga pulang juga harus jam 17.00 WIB walaupun kurang jam segitu yang upahnya dipotong”.*¹⁸

Pak Fendi menambahkan mengenai pemotongan upah, bahwa:

*“pemotongan upah ini dilakukan agar pekerja tidak seenaknya datang dan pulang mbak, misalnya gini mbak, kalau mereka datang semua pekerja sudah melakukan pekerjaannya nanti itu dipotong mereka ikut produksi berapa kwintal, kalau yang datang pagi dapat menghasilkan 10 kwintal, nanti yang telat hanya mendapatkan 8 kwintal, ya nanti upahnya tidak sama semua 10 kwintal itu mbak nanti yang telat yang Cuma mendapat 8 kwintal itu mbak”.*¹⁹

Hal tersebut diperkuat oleh pak Mahsun selaku pemilik, bahwa:

“pemotongan upah dilakukan agar para pekerja memiliki rasa tanggung jawab yang tinggi dan mendapatkan produksi yang melimpah. Pemotongan ini dilakukan pada saat pekerja tidak memenuhi waktu produksi, misalnya semua pekerja datang pagi pukul 06.00 WIB sudah mulai menggiling tebu dan sudah mendapatkan nira tebu sebanyak 1 kawah, berarti setara dengan 1 kwintal, jika ada pekerja yang telat misal datang pukul 07.00 WIB dan para pekerja yang lain sudah mendapatkan nira terbu yang

¹⁶ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

¹⁷ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

¹⁸ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

¹⁹ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

*siap di masak, jadi pekerja yang telat tadi upahnya dipotong 1 kwintal, begitu mbak”.*²⁰

Dari penjelasan dari narasumber-narasumber diatas bahwa kerja dilakukan dalam produksi ini dilakukan 8 jam kerja mulai dari pukul 06.00 WIB sampai dengan 17.00 WIB. Dan ada dua istirahat yaitu pada pukul 07.00 WIB sampai dengan jam 08.00 dan pada pukul 11.00 WIB sampai dengan 13.00 WIB. Yang mana istirahat tersebut digunakan untuk makan dan sholat.

Pak Mahsun juga menjelaskan mengenai libur kerja pada usaha ini, bahwa:

*“libur kerja dilakukan setelah pekerja mendapatkan upah, biasanya libur ini diambil sesuai kesepakatan antara saya dengan para pekerja, jika pekerja sudah mulai lelah mereka mengambil jatah libur selama 2 sampai 3 hari”.*²¹

Pak Muklis menambahkan, bahwa:

*“libur ini sangat ditunggu-tunggu oleh para pekerja mbak, karena pada saat libur itu bisa meluangkan waktu untuk keluarga bisa ketemu dengan anak istri mbak, dan itu hanya 2 sampai 3 hari mbak, ya menurut saya itu cukup lah mbak, kadang juga ada yang pulang walaupun nggak libur, tetapi paginya kesini, disini juga disediakan tempat tidur juga mbak fasilitasnya juga ada mbak. Kalau saya pulang ya nunggu libur saja mbak”.*²²

Hal tersebut diperkuat oleh Pak Fendi, bahwa:

“iya mbak disini 15 hari sekali libur, ya seneng mbak bisa ngumpul sama anak dan istri walaupun Cuma 2 sampai 3 hari mbak, ya saya itu termasuk yang sering pulang mbak, seperti pukul 18.00 WIB berangkat dari sini sampai rumah kira-kira pukul 19.00 WIB mbak, nanti kembali kesini dari rumah sekitar pukul 04.30 WIB sampai sini ya pukul 05.30 WIB mbak, kebetulan rumah saya

²⁰ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

²¹ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

²² Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

*kan di desa Sendang jadi harus ngebut agar cepat sampai sini mbak”.*²³

Dapat disimpulkan bahwa pekerja di Usaha Gula Merah ini memiliki hari libur setelah 15 hari mereka bekerja dan mereka dapat beretemu dengan keluarganya selama 2 sampai 3 hari, selain itu pada usaha ini mereka juga mendapatkan fasilitas berupa kamar untuk mereka istirahat setelah seharian penuh bekerja.

2. Lamanya Dinas

Upah yang diperhitungkan lamanya dinas didasarkan pada masa kerja karyawan dalam perusahaan. Dalam pemberian upah ini bertujuan untuk memupuk kesetiaan pekerja terhadap perusahaan. Tetapi banyak dari usaha gula merah ini tidak menggunakan teori ini dikarenakan akan terjadi kesenjangan yang menjadi pertikaian antara karyawan satu dengan yang lain. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan hasil wawancara dari peneliti kepada bapak Mahsun, bahwa:

*“tidak adanya pembeda antara pekerja baru ataupun pekerja lama, jikalau ada nantinya pasti ada yang iri, si A ganjinya segini saya kok cuma segini, tentu hal tersebut akan mempengaruhi proses produksi yang akan berjalan selanjutnya”.*²⁴

Dari pernyataan pak mahsun ini disetujui dengan pernyataan pak

Muklis, bahwa:

²³ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

²⁴ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

“disini itu tidak ada pembeda, semua disama ratakan, kalau ada pembeda dalam usaha ini saya yakin pasti nanti ada yang iri”.²⁵

Dari hasil wawancara diatas bahwasanya. Pada usaha ini tidak adanya pembeda antara karyawan baru ataupun lama, semua upah yang diberikan juga sama. Pemilik usaha ini juga menyadari jika adanya perbedaan upah antara pekerja baru dengan pekerja lama takutnya tidak seimbang dalam bekerja.

3. Menurut Produktivitas

Sistem upah ini adalah didasarkan pada kemampuan masing-masing pekerja dalam bekerja, upah ini mrnitik beratkan pada kuantitas dari hasil produksi. Sehingga para pekerja berlomba-lomba untuk mendapatkan hasil produksi yang melimpah.

Sistem pengupahan yang ada pada pengusaha gula merah bersifat borongan yang berarti upah diberikan berdasarkan volume hasil produksi yang sifatnya disesuaikan berdasarkan perjanjian kerja. Hal tersebut dijelaskan oleh bapak Heru sebagai masyarakat, bahwa:

“setau saya upah pada usaha ini borongan ya mbak, sesuai dengan produksi gula merah yang diproduksi oleh para pekerja”.²⁶

Hal tersebut diperkuat oleh Bapak Mahsun selaku pemilik usaha, bahwa:

²⁵ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

²⁶ Wawancara dengan Bapak Heru (Masyarakat) Tanggal 20 November 2020

*“sistem pengupahan disini sifatnya itu borongan, jadi upah yang diberikan kepada pekerja berdasarkan hasil produksi yang dihasilkan”.*²⁷

Pak Mahsun menjelaskan kembali, bahwa:

*“yang menjadi pembeda besaran upah yang diberikan terletak pada datang dan pulang, maksudnya jika pekerja datangnya terlambat akan dipotong sekian dan jika pekerja pulang terlalu cepat juga akan terpotong”.*²⁸

Dari wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa, datang terlambat dan pulang terlalu cepat adalah hal yang terpenting dalam menentukan besaran upah yang akan diterima oleh masing-masing karyawan. Dengan adanya sistem pengupahan yang bersifat borongan tersebut, pemilik usaha juga dapat lebih mudah menilai produktivitas para pekerjanya.

Bapak Mahsun menjelaskan bahwa:

*“Dengan sistem pembagian upah seperti itu akan terlihat mana yang rajin dan mana yang malas. Jadi nerima upahnya biar adil antara yang datang pagi dan datang yang agak siang. Biasanya pekerja disini dapat menghasilkan kurang lebih 1 ton gula merah dalam setiap harinya”.*²⁹

Bapak Mahsun menjelaskan kembali:

*“Upah yang diberikan dihitung per kwintal, 1 kwintal gula merah dihargai Rp 55000”.*³⁰

Hal tersebut juga di jelaskan Pak Fendi, bahwa:

*“Disini sistem upahnya borongan, jadi berdasarkan hasil produksi yang dihasilkan oleh para pekerja. Pembagian upah dibagikan 15 hari sekali sekalian dengan mengambil hari libur”.*³¹

²⁷ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

²⁸ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

²⁹ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³⁰ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³¹ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

Pak Fendi menjelaskan kembali bahwa:

“Upah paling banyak diterima oleh pekerja dalam waktu 15 hari adalah sebesar Rp. 1000.000 an mbak ada yang lebih dan ada yang kurang. Tergantung pekerja dapat menghasilkan gula merah perhari”.³²

Selain pak Fendi dan pak Mahsun. Pak Muklis juga menjelaskan bahwa:

“Upah disini menurut sistem borongan mbak, mau karyawan baru atau lama, semua upahnya disamakan. Borongan semua, jadi jika mereka memproduksi lebih banyak gula merah upahnya juga semakin banyak”.³³

Dari penjelasan narasumber-narasumber diatas dapat disimpulkan bahwa, sistem pengupahan yang ada di usaha gula merah seluruhnya menggunakan sitem borongan. Upah tersebut hanya didasarkan pada hasil produk yang mampu dihasilkan oleh para pekerja.

Baik pekerja yang sudah lama bekerja maupun yang masih baru bekerja, baik karyawan tua maupun yang masih muda. Semua dihitung berdasarkan hasil yang telah diproduksi. Selain itu, dengan digunakan sistem borongan dapat memberikan dampak positif bagi pekerja, yaitu dapat meningkatkan semangat bekerja dan produktifitas kerja para pekerjanya. Nominal upah yang diberikan kepada pekerja semua rata sama yaitu Rp 55.000 per kwintal. Seperti pada tabel berikut:

³² Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³³ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) tanggal 07 Agustus 2020

Tabel 4.3
Perhitungan Upah

No.	Hari	Produksi (kwintal)	Besaran Upah	Pekerja	Upah yang diberikan	Upah yang diberikan per pekerja
1.	Senin	12	Rp. 55000	8	Rp 660.000	Rp 82.500
2.	Selasa	13,5	Rp. 55000	8	Rp 742.500	Rp 92.800
3.	Rabu	12,5	Rp. 55000	8	Rp 687.500	Rp 85.900
4.	Kamis	12,5	Rp. 55000	8	Rp 687.500	Rp 85.900
5.	Jum'at	12,5	Rp. 55000	8	Rp 687.500	Rp 85.900
6.	Sabtu	13	Rp. 55000	8	Rp 715.000	Rp 89.400
7.	Minggu	12,5	Rp. 55000	8	Rp 687.500	Rp 85.900
8.	Senin	13,5	Rp. 55000	8	Rp 742.500	Rp 92.800
9.	Selasa	9,5	Rp. 55000	6	Rp 522.500	Rp 87.000
10.	Rabu	11,8	Rp. 55000	7	Rp 649.000	Rp 92.700
11.	Kamis	11,5	Rp. 55000	7	Rp 632.500	Rp 90.400
12.	Jum'at	8,5	Rp. 55000	6	Rp 467.500	Rp 77.900
13.	Sabtu	12,5	Rp. 55000	8	Rp 687.500	Rp 85.900
14.	Minggu	13,5	Rp. 55000	8	Rp 742.500	Rp 92.800
15.	Senin	13	Rp. 55000	8	Rp 715.000	Rp 89.400
Jumlah						Rp 1.317.700

Sumber : Data Usaha Gula Merah Kecamatan Sumbergempol

Pada hari senin sampai hari senin produksi gula merah dilakukan oleh 8 orang sedangkan pada hari selasa sampai hari jum'at produksi dilakukan oleh 6 sampai 7 orang maka yang akan

mendapatkan upah yaitu pekerja yang melakukan pekerjaan pada hari ini . jadi upah yang akan diberikan kepada pekerja dalam waktu lima belas hari adalah kisaran Rp. 1.317.700,-. Produksi pada usaha ini bervariasi hal tersebut dikarenakan tidak adanya tuntutan pekerja dalam produksi gula merah berapa kwintal dalam sehari.

4. Menurut Kebutuhan

Sistem upah ini dilakukan guna untuk menyesuaikan besarnya kebutuhan karyawan beserta keluarganya. Dalam hal ini pekerja mampu mencurahkan ide atau pikiran untuk perusahaan. Tetapi hal ini justru malah jarang sekali digunakan dikarenakan kebutuhan seseorang sangatlah relatif dan bervariasi. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan hasil wawancara dari pemilik usaha yaitu bapak Mahsun, bahwa:

“kalau untuk layak atau tidaknya itu tergantung dengan pekerjaannya itu sendiri dan juga tergantung dengan kebutuhan para pekerja itu sendiri, kalau menurut saya dengan upah yang segitu layak untuk kehidupan sehari-hari”.³⁴

Hal tersebut juga diperkuat oleh bapak Fendi, bahwa:

“upah yang saya terima dari sini ya menurut saya layak untuk kehidupan saya sehari-hari”.³⁵

Pak Muklis menambahkan, bahwa:

“menurut saya upah segitu layak, kan kita juga makan sehari-hari dari sini bisa hemat juga gak perlu cari makan keluar

³⁴ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³⁵ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

sendiri disini juga sudah disediakan makan, dan dari sini juga dapat tunjangan hari raya juga”.³⁶

Pak Mahsun membenarkan pernyataan dari pak Muklis, bahwa:

“kalau tunjangan hari raya disini ada mbak, seperti sebako-sembako atau roti-roti kalengan, begitu”.³⁷

Pak Muklis juga menyatakan bahwa:

“THR itu selalu diberikan pada waktu hari terakhir kerja sebelum libur hari raya”.³⁸

Pak Fendi menambahkan, bahwa:

“untuk pembagian THR itu selalu ada, dan sama semua gak ada yang beda, biasanya dikasih bingkisan sembako dan kue lebaran”.³⁹

Dapat disimpulkan bahwa selain pekerja mendapatkan upah dari hasil produksi mereka juga mendapatkan tunjangan hari raya berupa bingkisan sembako dan kue lebaran.

Pak Mahsun menambahkan pernyataan mengenai bonus, bahwa:

“ada bonus tetapi tidak sering, ya bagi pekerja yang rajin aja, kalau gak rajin ya tidak dapat bonus”.⁴⁰

Pak Muklis menambahkan bahwa:

“sudah, saya sudah pernah mendapatkan bonus, ya tidak besar cukuplah buat beli rokok sehari”.⁴¹

Pak Fendi menambahkan, bahwa:

“ya ada bonusnya kalau rajin, seperti membenahi mesin giling kalau sedang rusak, gitu dapat bonusnya. Nggak sering tapi ya ada”.⁴²

³⁶ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³⁷ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³⁸ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

³⁹ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja Pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴⁰ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴¹ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

Dapat disimpulkan bahwa selain mereka mendapatkan THR para pekerja juga mendapatkan bonus walaupun tidak sering.

Peneliti juga menanyakan mengenai hak-hak untuk pekerja yang harus dipenuhi oleh pemilik usaha seperti halnya perlindungan keselamatan dan kesehatan para pekerja. Hal ini dijelaskan oleh pak Mahsun sebagai berikut:

*“kalau untuk jaminan kesehatan pekerja disini tidak ada, walaupun ada pekerja yang sakit gitu dari sini juga sudah sedia obat-obatan dan walaupun sakitnya agak parah kita bawa ke puskesmas terdekat”.*⁴³

Pernyataan pak Mahsun diperkuat oleh pernyataan pak Fendi, bahwa:

*“disini itu gak ada Bpjs atau jaminan kesehatan itu, ya kalau ada yang sakit izin terus sama pemiliknya dikasih obat kalau agak parah ya dibawa puskesmas begitu”.*⁴⁴

Pak Muklis juga menambahkan bahwa:

*“tidak ada jaminan kesehatan apapun dari usaha ini tetapi pemilik usaha ini memberikan obat-obatan dan terkadang juga mengantar ke puskesmas, jikalau ada pekerja yang capek gitu dipanggilkan dukun urut”.*⁴⁵

Dari penjelasan para narasumber diatas dapat disimpulkan bahwa, industri ini belum memiliki fasilitas jaminan kesehatan dan keselamatan kerja.

Selain hal diatas peneliti juga menyakan mengenai sistem upah secara konvensional tetapi peneliti tidak sepenuhnya meneliti tentang upah konvensional. Sistem Pengupahan di Indonesia diatur

⁴² Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴³ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴⁴ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴⁵ Wawancara dengan Bapak Muklis (pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

oleh undang-undang Ketenagakerjaan No 13 tahun 2015 dan Bab II tentang pengupahan. Penulis tertarik dengan hal ini dan menanyakan mengenai penetapan besaran upah yang ada pada Pengusaha Gula Merah, apakah sudah sesuai dengan upah minimum wilayah/kota.

Pak Mahsun sebagai Pemilik usaha menyatakan bahwa:

“usaha ini tidak menganut pada UMK, dikarenakan upah yang di berikan berdasarkan akumulasi dari produksi pekerja, jadi jika pekerja menghasilkan produksi yang sedikit maka upah yang diberikan akan turun dan jika produksi yang dihasilkan tinggi maka upah yang diberikan juga akan naik”.⁴⁶

Pak Mahsun menjelaskan kembali:

“selain berdasarkan akumulasi dari produksi dari pekerja kita juga mengikuti standar upah yang ada di wilayah ini, biasanya kita survey dari usaha A,B,C itu kisaran berapa upahnya, biar pekerja tidak ada yang iri”.⁴⁷

Pak Fendi juga menjelaskan bahwa:

“upah disini tidak mengacu pada UMK, dikarenakan sistem yang digunakan ya borongan jadi ya tergantung pekerja menghasilkan gula merah berapa ton, atau berapa kwintal gitu mbak”.⁴⁸

Pernyataan yang senada juga diucapkan oleh pak Muklis

bahwa:

“upahnya belum mengacu pada UMK mbak , setiap 15 hari saja bisa menerima Rp. 1000.000 tergantung dari pekerja sendiri, mau mendapatkan upah yang banyak atau sedikit”.⁴⁹

⁴⁶ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴⁷ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴⁸ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁴⁹ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) tanggal 07 Agustus 2020

Dari pernyataan narasumber diatas, dapat disimpulkan bahwa sistem pengupahan pada usaha gula merah ini belum atau tidak mengacu pada UMK atau Upah Minimum Regional di Tulungagung. Sehingga para pekerja harus berusaha dengan keras agar dapat memproduksi gula merah dengan sebanyak-banyaknya.

Pak Mahsun menjelaskan kembali, bahwa:

*“upah dinaikkan atau diturunkan itu tergantung dengan para pekerja mendapatkan produksi gula merah berapa kwintal atau berapa ton walaupun pun lebih sedikit dari hari kemarin ya otomatis upah pada hari terpotong, walaupun pada hari itu mendapatkan produksi yang lebih banyak dari hari kemarin ya upahnya akan naik, kalau untuk besaran upahnya ya tetap per kwintal Rp. 55000”.*⁵⁰

Pak Fendi juga menambahkan, bahwa:

*“iya mbak jadi upah itu tergantung pekerja mendapatkan berapa ton atau kwintal gitu mbak, misalnya hari ini mendapat 1 ton gitu mbak ya jadi ya 10 kwintal dikali dengan Rp. 55000 terus itu berapa hasilnya ya dibagi para pekerja yang ada disini, itu tidak setiap hari 1 ton mbak bisa 1 ton lebih begitu mbak”.*⁵¹

Dari narasumber-narasumber diatas dapat disimpulkan bahwa, upah dinaikkan atau diturunkan itu tergantung dengan para pekerja dapat menghasilkan gula merah berapa kwintal atau ton, jadi tidak ada kenaikan atau penurunan dari upah pokok per kwintal.

⁵⁰ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁵¹ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) tanggal 07 Agustus 2020

2. Sistem Pengupahan pada Pengusaha Gula Merah dari Segi Ekonomi Islam

Dalam pandangan Islam tidak ada kewajiban batasan-batasan besaran upah yang diberikan kepada pekerja, islam hanya memberikan batasan mengenai harus adanya keadilan dalam pemberian upah terhadap pekerja serta tidak melanggar dari prinsip-prinsip islam, yakni prinsip keadilan, dan kelayakan. Indikator upah menurut ekonomi islam menurut Didin Hafidhudin dan Hendri Tanjung sebagai berikut: upah menurut kebutuhan, upah menurut keadilan, upah menurut ketetapan waktu pembayaran, dan upah menurut senioritas.

a. Upah Menurut Kebutuhan

Dalam ekonomi islam dalam pemberian upah haruslah sesuai dengan kebutuhan dari rumah tangga pekerjanya. Setiap rumah tangga itu pastinya memiliki kebutuhan yang berbeda-beda. Untuk mencukupi kebutuhan hidup keluarga mereka membutuhkan pekerjaan. Dari mereka bekerja mereka mendapatkan upah. Upah tersebut digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Hal tersebut diungkap oleh bapak Fendi, bahwa:

*“upah ini diberikan untuk balas jasa para pekerja untuk memenuhi kebutuhan hidup rumah tangga pekerjanya”.*⁵²

⁵² Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

Hal tersebut juga di perjelas oleh bapak Muklis, bahwa:

“upah yang diberikan kepada pekerja sangat sesuai untuk mencukupi kebutuhan hidup para pekerjanya”⁵³.

Pada Usaha Gula Merah ini diberikan kepada pekerja untuk memenuhi kebutuhan hidup para pekerjanya. upah yang diberikan ini menurut para pekerja sangat cukup untuk memenuhi kebutuhan para pekerjanya.

b. Upah Menurut Keadilan

Dalam ekonomi islam terdapat prinsip keadilan, bahwa pekerja harus diberikan hak yang sama dan tidak terpaksa dalam melakukan pekerjaannya. dalam hal tersebut dijelaskan oleh pemilik usaha yaitu Bapak Mahsun, bahwa:

“semua pekerja memiliki hak yang sama dalam pemberian upah dan yang lainnya ”.⁵⁴

Hal tersebut diperkuat oleh bapak Muklis:

“upah yang diberikan oleh pemilik usaha semua sama yang membedakan adalah potongan waktu yang digunakan dalam bekerja”.⁵⁵

Bapak Mukhlis menambahkan bahwa:

“potongan waktu itu adalah waktu kerja yang digunakan oleh pekerja itu jika ia bekerja hanya setengah hari, setengah harinya mereka tidak bekerja maka upah itu akan dibagi oleh pekerja yang masih bekerja sampai sore”

Pada usaha ini menurut pekerja upah pada usaha ini dikategorikan adil dikarenakan usaha memberikan upahnya dengan

⁵³ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁵⁴ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁵⁵ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

sama. Tidak ada perbedaan pada pemberian upah setiap pekerjanya. jikalau ada perbedaan adalah ketika pekerja tersebut pulang lebih awal maka upah yang diberikan tidak penuh pada hari itu.

c. Upah Menurut Ketepatan Waktu Pembayaran Upah

Pengusaha memiliki kewajiban untuk membayarkan upah kepada pekerja setelah pekerjaannya selesai, dalam islam dianjurkan untuk memberikan upah sebelum keringatnya kering, dan tidak boleh ditunda-tunda. Hal tersebut diperoleh dari keterangan pemilik usaha yaitu bapak mahsun, bahwa:

“saya memberikan upahnya kepada para pekerja sesudah 15 hari dan sekalian para pekerja meminta hari libur”.⁵⁶
Hal tersebut dibenarkan oleh bapak Fendi, bahwa:

“saya menerima upah setelah 15 hari kerja mbak, jadi setelah 15 hari saya mendapatkan upah dan mengambil hari libur selama 2 sampai 3 hari”.⁵⁷
Pak Muklis menambahkan bahwa:

“upah yang saya terima setelah 15 hari kerja, jadi setelah 15 hari saya mendapatkan upah”.⁵⁸

Berdasarkan wawancara diatas adalah waktu pembayaran dilakukan pada hari ke 15 bekerja baru mendapatkan upahnya. dan para pekerja mengambil hari liburnya selama 2-3 hari. dan hal tersebut adalah yang akan dinanti-nantikan pekerja agar dapat berkumpul dengan keluarganya.

⁵⁶ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁵⁷ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁵⁸ Wawancara dengan Bapak Muklis (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

d. Upah Menurut Senioritas

Dalam islam terdapat upah menurut senioritas yang mana adanya perbedaan pemberian upah antara pekerja lama dan pekerja baru. Jika pekerja lama maka mempunyai etos kerja tinggi dalam bekerja. Tetapi kenyataannya berbanding terbalik, hal tersebut diungkap oleh bapak mahsun bahwa:

*“Pekerja lama maupun pekerja baru disini itu sama mbak upahnya dikarenakan pekerja lama kinerjanya kadang juga menurun, maka dari itu saya tidak berani menaikkan gaji pekerja lama”.*⁵⁹

Hal tersebut juga diungkap oleh bapak Fendi, bahwa:

*“Tidak pernah disini tidak pernah adanya kenaikan gaji mbak, gaji yang diberijan kepada pekerja lama atau pun pekerja baru upahnya juga tetap sama mbak”.*⁶⁰

Dari hasil wawancara diatas pemberian upah kepada pekerja adalah sama dikarenakan kinerja pekerja lama terkadang menurun dibandingkan dengan pekerja baru. Pekerja baru malah memiliki kinerja tinggi. Hal tersebut yang dipertimbangkan oleh pemilik usaha gula merah.

⁵⁹ Wawancara dengan Bapak Ali Mahsun (Pemilik Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

⁶⁰ Wawancara dengan Bapak Fendi (Pekerja pada Usaha Gula Merah) Tanggal 07 Agustus 2020

C. Analisis Data Penelitian

Berdasarkan hasil temuan yang dilakukan oleh peneliti menganalisis bahwa:

1. Prosedur dan Sistem Pengupahan Pada Usaha Gula Merah Di Kecamatan Sumbergempol.

a) Prosedur Pengupahan

Setiap usaha tentunya memiliki prosedur-prosedur yang digunakan dalam proses penentuan upah yang akan diberikan kepada pegawai. Berdasarkan hasil temuan pada pengusaha gula merah peneliti dapat menganalisis prosedur-prosedur yang diterapkan pada usaha gula merah di Sumbergempol diantaranya, meliputi:

1. Pengangkatan Pegawai

Pengangkatan pegawai merupakan pekerja baru atau pekerja yang sedang mulai bekerja dan ditempatkan pada suatu bidang tertentu. Hal tersebut dicatat oleh pemilik usaha agar tidak terdapat kecurangan ataupun pemasukan nama-nama palsu dalam daftar gaji. Untuk menghindari hal tersebut pemilik usaha berusaha mengenal para pekerja yang bekerja pada usaha ini.

2. Pencatatan Waktu Kerja

Pencatatan waktu kerja merupakan pencatatan jam kerja pada pekerja dengan memberi waktu kedatangan dan pulang oleh pekerja. Pada usaha ini menerapkan pencatatan jam kerja. Dalam pencatatannya dilakukan oleh pekerja itu sendiri. pemilik usaha sepenuhnya percaya kepada pekerjanya seperti contohnya pekerja

dipantau oleh pekerja yang lainnya. Pencatatan waktu kerja ini dilakukan agar tidak terdapat pekerja yang membolos pada saat jam kerja. Kalaupun ada pekerja sendiri yang akan memotong gaji yang akan diberikan oleh pekerja.

3. Pembuatan Daftar Gaji

Setiap perusahaan ataupun usaha pasti terdapat daftar gaji. Daftar gaji ini dibuat untuk pemilik usaha mencatat gaji yang diperoleh oleh para pekerja . daftar gaji ini dibuat dengan rinci dan jelas. Agar tidak terjadi kesalahan dalam perhitungan gaji. Gaji yang akan diberikan kepada pekerja pasti terdapat beberapa perhitungan untuk meminimalisir kekeliruan dalam pemberian upah yang diberikan.

4. Pembayaran Gaji

Dalam pembayaran gaji usaha ini menggunakan upah tunai, yaitu upah yang diberikan pemilik usaha kepada pekerja berupa uang tunai. setelah upah diterima oleh para pekerja. upah akan dihitung kembali oleh para pekerja. upah dihitung kembali agar tidak terjadi kekeliruan dan jika ada upah yang tidak sesuai, pekerja akan memberitahu pemilik usaha bahwa upah yang diberikan tidak sesuai.

b) Sistem Pengupahan

Setiap usaha pasti memiliki sistem dalam menentukan pengupahan kepada pekerja, hal ini bertujuan untuk meningkatkan

kualitas kinerja dari pekerja itu sendiri. Berdasarkan hasil temuan pada Pengusaha Gula Merah peneliti dapat mengaalisis bahwa sistem pengupahan yang diterapkan pada Usaha Gula Merah di Sumbergempol diantaranya, meliputi:

1. Lamanya Kerja

Lamaya kerja merupakan waktu yang digunakan dalam bekerja, dan pada kurun waktu tertentu mereka dapat mendapatkan hasil produksi berapa banyak. Hal tersebut dapat memicu semangatnya para pekerja untuk mendapatkan hasil yang lebih banyak dalam kurun waktu 8 jam. Yang mana dalam waktu 8 jam para pekerja harus mendapatkan target dari pekerja dan pemilik usaha.

Usaha Gula Merah ini menetapkan 8 jam kerja dari mulai pukul 06.00 wib sampai dengan pukul 17.00 wib, dan waktu istirahat pada puul 08.00 wib dan pukul 11.00 wib, waktu istirahat digunakan para pekerja untuk makan dan sholat. Pomotongan upah yang dilakukan dalam usaha ini ketika para pekerja tidak datang dan pulang tepat waktu. Upah diberikan ketika pekerja sudah mendapatkan 15 hari kerja. setelah para pekerja mendapatkan upah pekerja juga mendapatkan hari libur 2 sampai 3 hari.

Untuk pembagian waktu kerja dengan keluarga para pekerja adalah ketika para pekerja mendapatkan hari libur dan para pekerja juga diperbolehkan untuk pulang kerumah setiap hari

meskipun pada usaha ini juga terdapat tempat untuk menginap setiap harinya. Maksud dari pemilik usaha menyiapkan untuk menginap adalah agar para pekerja bisa datang tepat waktu dan tidak terlalu capek ketika harus bolak balik pulang kerumahnya.

2. Lamanya Dinas

Lamanya dinas digunakan untuk membedakan pekerja lama atau pekerja baru. Pada Usaha Gula Merah tidak ada perbedaan antara pekerja baru dengan pekerja baru, pada usaha ini semua upah yang diberikan adalah sama. Pemilik usaha berfikir jika adanya perbedaan akan adanya kesenjangan yang terjadi saat bekerja. Semua pekerja mendapatkan upahnya dari hasil produksi selama 15 hari kerja.

3. Menurut Produksi

Upah ini diberikan sesuai dengan perjanjian sebelumnya, pemilik dan pekerja sepakat dengan sistem upah borongan, karena menurut pekerja semua yang diproduksi akan dibagi rata dan tidak ada yang berbeda. Jikalau berbeda itu karena pekerja tidak rajin dalam bekerja atau sama dengan pekerja tidak disiplin masalah dengan waktu seperti waktu datang maupun waktu pulang.

Dengan adanya pembagian upah seperti ini pemilik usaha akan mengetahui kinerja dari pekerjanya, disiplin atau tidaknya mereka datang untuk bekerja. Pada usaha ini pekerja diberikan

upah sebanyak Rp. 55000-, dalam satu kwintalnya. Jadi kalau misalnya pekerja mendapatkan 1 ton gula merah. Pemilik dapat mengalikan upahnya dengan hasil produksi itu setelah bertemu hasilnya maka dapat dibagi lagi dengan pekerja yang hari itu sedang bekerja.

4. Menurut Kebutuhan

Upah yang diberikan kepada para pekerja sudahlah layak untuk kehidupan pekerja sehari-hari. Dikarenakan pekerja juga mendapatkan fasilitas makan dari usahanya setiap hari. Selain para pekerja mendapatkan fasilitas makan tiga kali sehari. Pekerja juga mendapatkan tunjangan-tunjangan seperti tunjangan hari raya yaitu berupa sembako dan kue lebaran. Tunjangan ini diberikan kepada pekerja ketika pekerja sudah mulai memasuki hari terakhir kerja sebelum hari raya. Selain pekerja mendapatkan tunjangan hari raya, pekerja juga mendapatkan bonus walaupun itu tidak sering dilakukan oleh pemilik usaha.

Walaupun usaha ini belum memiliki perlindungan keselamatan dan kesehatan untuk para pekerja, tetapi pemilik usaha menyediakan berbagai obat-obatan dan jikalau ada pekerja yang memiliki sakit agak parah pemilik usaha akan membawanya ke puskesmas terdekat. Selain mengenai penjelasan diatas peneliti juga meneliti mengenai upah secara konvensional.

Bahwa upah yang diterapkan dalam usaha ini tidak mengacu pada UMK daerah, dikarenakan upah yang diberikan kepada pekerja adalah berdasarkan akumulasi dari hasil produksi pekerja. Selain usaha ini tidak menganut UMK, usaha ini juga mengikuti upah standar dari wilayah ini, dengan cara pemilik usaha melakukan survey dari usaha satu ke usaha lainnya. Upah yang diberikan kepada pekerja dalam waktu 15 hari adalah mencapai Rp. 1000.000 tergantung bagaimana pekerja dalam 15 hari kerja dapat disiplin atau tidak.

Mengenai upah diturunkan ataupun dinaikkan hal tersebut tergantung dengan kinerja dari pekerja itu sendiri. Ketika pekerja aktif dapat mencapai 1 ton lebih maka pekerja juga akan mendapatkan upah yang sepadan dengan hasil kerjanya. Jikalau pekerja mendapatkan hasil produksi kurang dari 1 ton maka upah pekerja juga akan turun.

2. Sistem Pengupahan pada Pengusaha Gula Merah dari Segi Ekonomi Islam

Sistem pengupahan dalam segi ekonomi islam tentunya menganut indikator kebutuhan, keadilan, ketepatan waktu pembayaran upah dan upah menurut senioritas. Jika upah belum adanya hal tersebut maka upah belum dapat dinyatakan sebagai upah yang menerapkan prinsip ekonomi islam.

a. Upah Menurut Kebutuhan

Upah adalah balas jasa pekerja sesuai dengan hasil produksi yang dihasilkan. Upah ini diberikan kepada pekerja untuk memenuhi kebutuhan hidup setiap pekerjanya. Untuk memenuhi kebutuhannya maka semua manusia membutuhkan pekerjaan untuk memenuhinya. Menurut pekerja yang bekerja pada usaha gula merah ini upah yang diberikan kepada pekerja sudah cukup untuk memenuhi kebutuhannya para pekerja dan keluarganya

b. Upah Menurut Keadilan

Upah yang diberikan kepada pekerja menurut pemilik usaha adalah adil dikarenakan upah yang diberikan oleh pemilik usaha adalah sama. Pekerja penggilingan maupun pekerja produksi pemberian upahnya sama besar tidak ada perbedaan upah. Adanya perbedaan jika pekerja melanggar peraturan yaitu meninggalkan tempat kerja pada saat jam kerja sama seperti pekerja pulang lebih awal. Pekerja akan mendapatkan pengurangan upahnya.

Pada usaha gula merah ini sangatlah memperhatikan keadilan dan kelayakan dari upah yang diberikan kepada pekerja. Upah yang diberikan pekerja sama rata tidak ada yang dibeda-bedakan antara pekerja lama ataupun pekerja baru semua disamaratakan. Pada usaha ini pekerja mendapatkan keadilan, karena tidak adanya kecemburuan antara pekerja satu dengan pekerja yang lainnya.

c. Upah Menurut Ketepatan Waktu Pembayaran Upah

Pada usaha gula merah ini pekerja mendapatkan upahnya setelah 15 hari kerja dan setelah mendapatkan upahnya para pekerja mengambil hari libur sebanyak 2 sampai 3 hari. Kemudian setelah hari liburnya telah habis pekerja kembali lagi untuk bekerja. Libur yang diberikan kepada pekerja bertujuan agar pekerja tidak terlalu penat terhadap pekerjaan yang digelutinya dan memberikan waktu kepada pekerja untuk membagi waktu untuk keluarga dan pekerjaan. Diharapkan setelah mereka mengambil hari libur para pekerja dapat lebih segar dalam bekerja.

d. Upah Menurut Senioritas

Pemberian upah pada usaha gula merah ini tidak memandang pekerja lama maupun pekerja baru. Dalam pemberian upahnya adalah sama. Hal tersebut dilakukan agar pekerja tidak merasa adanya kesenjangan sosial dan tidak ada kecemburuan sosial dalam pemberian upah. Upah ini diberikan setelah adanya pertimbangan. Dan sudah adanya persetujuan dari para pekerja. upah ini juga akan dihitung terlebih dahulu oleh pekerja sebelum akhirnya akan dicek kembali oleh pemilik usaha gula merah.