

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Gambaran Umum Desa Wajak Kidul**

##### **1. Sejarah Singkat Desa Wajak Kidul**

Para sesepuh dan tokoh masyarakat menuturkan berdasarkan cerita dari nenek moyang yang telah diceritakan secara turun temurun bahwa Desa Wajak Kidul terbentuk menjadi Desa sejak Tahun 710 di pimpin oleh Punggawa dari Kraton Mataram yaitu Tumenggung Surontani, yang konon di perintah oleh raja Mataram untuk meredam kekacauan di wilayah timur. Tempatnya di Distrik Wajak yang merupakan bekas kekuasaan Mojopahit.

Tumenggung Surontani membawa tiga orang pengikut dari Mataram yaitu :

1. Ki Banteng Gerang
2. Ki Surodongso
3. Ki Juru Taman

Setelah Wafatnya Tumenggung Surontani yang di makamkan di Desa Wajak Kidul, kepemimpinan Distrik Wajak di lanjutkan oleh Ki Surodongso dengan gelar Ki Demang Surodongso. Dan memiliki dua orang anak yakni:

1. Ki Suroannurodin, merupakan ulama besar yang menjadi panutan masyarakat Wajak dan sekitarnya.
2. Ki Surokasan Dikoro, diceritakan sebagai orang sakti mandraguna, dari cerita kesaktiannya inilah yang menginspirasi keberanian pemuda Wajak

diadu cambuk dalam kesenian Tiban, yang meninggalnya dimakamkan di Gedong Awar – awa

Dalam perkembangannya Distrik Wajak akhirnya terbagi menjadi 2 wilayah yaitu : Desa Wajak Kidul dan Desa Wajak Lor. Selanjutnya pimpinan Wajak berikutnya secara bergilir masing – masing adalah :

1. Nama: KI SURODONGSO, menjabat sekitar tahun 735

Setelah wafat nya Ki Surodongso kepemimpinan Wajak di teruskan oleh keturunannya sampai Wajak terbagi menjadi dua desa.

2. Nama : KARYONADI

Menjabat tahun : 1897 S/d 1935

3. Nama : SONOKROMO

Menjabat tahun : 1935 s/d 1968

4. Nama : MUKALIM

Menjabat tahun : 1968 s/d 1991

5. Nama : Drs. SAMSUHUDI

Menjabat tahun : 1991 s/d 2007

6. Nama : SUPAYATI

Menjabat tahun : 2007 SAMPAI SEKARANG

Dari mulai berdirinya menjadi sebuah desa yang diakui oleh pemerintah dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan walaupun belum sampai pada pemenuhan kebutuhan dasar, sehingga kepada Pemerintah Desa bersama masyarakat dan tokoh tokoh yang ada di Desa Wajak Kidul mempunyai kewajiban untuk menghargai pendiri desa dengan melanjutkan

membangun bersama – sama, saling bahu membahu dengan semangat kegotong royongan untuk mewujudkan kesejahteraan bersama.

## **2. Visi dan Misi**

Untuk mewujudkan suatu tujuan, maka pemerintahan Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu memiliki visi dan misi yang dapat dijadikan dasar, motivasi dan semangat masyarakat untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Berikut visi dan misi pemerintahan Desa Wajak Kidul Kecamatan Boyolangu:

### **Visi**

Terciptanya Masyarakat Mandiri, Beradab dan Berkwalitas

### **Misi**

1. Mewujudkan dan mengembangkan kegiatan keagamaan untuk menambah keimanan dan ketaqwaan
2. Meningkatkan sumber daya manusia aparatur Pemerintah Desa sehingga dapat menjalankan tugas dan fungsinya secara optimal untuk meningkatkan pelayanan kepada masyarakat.
3. Meningkatkan peran lembaga keuangan desa dalam pengelolaan aset desa untuk meningkatkan pendapatan asli desa.
4. Membangun dan mendorong majunya bidang pendidikan baik formal maupun informal sehingga mampu menghasilkan insan intelektual, inovatif dan enterpreneur (wirausahawan) untuk mewujudkan kemandirian masyarakat.

5. Meningkatkan peran posyandu dan kader dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.
6. Membangun dan mendorong tumbuhnya usaha ekonomi produktif melalui pokmas dengan memanfaatkan sumber daya alam dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
7. Membangun dan meningkatkan hasil pertanian dengan jalan penataan pengairan, perbaikan jalan sawah / jalan usaha tani, pemupukan, dan pola tanam yang baik dengan mengoptimalkan peran Kelompok Tani dan HIPPA untuk memfasilitasi kebutuhan petani .
8. Meningkatkan sarana dan prasarana infrastruktur yang memadai untuk mendukung pertumbuhan perekonomian masyarakat.
9. Meningkatkan peran lembaga lembaga desa dan kader pemberdayaan untuk mewujudkan semangat kegotong royongan masyarakat sebagai wujud partisipasi dalam pembangunan.
10. Melestarikan Lingkungan Hidup dengan memanfaatkan lahan dengan tanaman produktif yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat<sup>60</sup>.

### **3. Letak dan Batas Wilayah**

#### **a. Letak Desa**

Jarak Desa Wajak Kidul dengan Kantor Kecamatan Sekitar 3 km dan jarak dengan Kantor Kabupaten sekitar 10 km. Apabila ukuran dari

---

<sup>60</sup> Desa Wajak Kidul, <http://wajakkidul.tulungagungdaring.id>, diakses pada tanggal 31 Januari 2021, pukul 19.00 WIB

permukaan laut maka posisi Desa Wajak Kidul berada di Ketinggian antara 590 – 610 meter diatas permukaan laut.

#### **b. Pembagian Wilayah**

Wilayah Desa Wajak Kidul terdiri dari 3 Dusun yaitu : Dusun Wajak, Dusun Mojo, Dusun Tenggong, yang masing-masing dipimpin oleh seorang Kepala Dusun. Posisi Kasun menjadi sangat strategis seiring banyaknya limpahan tugas desa kepada aparat ini. Dalam rangka memaksimalkan fungsi pelayanan terhadap masyarakat di Desa Wajak Kidul, dari ketiga dusun tersebut terbagi menjadi 6 Rukun Warga (RW) dan 20 Rukun Tetangga (RT).

#### **c. Batas Wilayah**

- Sebelah Utara : Desa Wajak Lor
- Sebelah Timur : Desa Junjung
- Sebelah Selatan : Kawasan Lahan Perhutani
- Sebelah Barat : Desa Sanggrahan

#### **4. Kondisi geografis**

Secara geografis Desa Wajak Kidul merupakan kawasan yang potensial terbukti keberadaan kawasan perkebunan dan areal persawahan yang subur, dengan curah hujan yang cukup tinggi.

## **B. Gambaran Umum Kerajinan Cobek Batu**

Menurut KBBI cobek adalah piring dari batu atau tanah untuk menggiling cabai dan sebagainya. Selain cobek ada juga ulegan. Keduanya adalah sepasang alat yang digunakan sejak dulu untuk menumbuk, menggiling, melumat, mengulek, dan mencampur bahan-bahan tertentu. Beberapa bahan baku yang dapat digunakan untuk pembuatan cobek dan ulegan yaitu, batu, kayu, semen, dan tanah liat.

Di dusun Mojo, Desa Wajak Kidul ini banyak dijumpai pengrajin cobek dan ulegan yang terbuat dari batuan andesit. Karena letaknya berbatasan langsung dengan pegunungan, maka dulu pengrajin cobek batu mendapat bahan baku dari pegunungan sekitar. Namun, setelah alat-alat yang digunakan semakin canggih dan jumlah pengrajin semakin banyak, maka mereka kewalahan jika harus mengandalkan dari batuan sekitar. Selain itu juga, yang bisa menambang batuan dari pegunungan sekitar adalah pengrajin senior, dimana banyak dari mereka yang sudah lanjut usia bahkan sudah ada yang meninggal.

Untuk itu, saat ini, para pengrajin mendapatkan bahan baku (batu) dari Besuki, Trenggalek, Blitar dan Ponorogo. Untuk satu kali muatan truk (rit) bisa berisi sekitar 10 bongkahan batu dan harga per rit nya sekitar 1,5 juta dan bisa lebih tergantung jauh dekatnya lokasi penambangan dan akses jalan. Lalu, setiap rit nya pengrajin dapat membuat sekitar 400 cobek dengan berbagai ukuran. Dan dalam satu hari biasanya pengrajin dapat membuat sekitar 50 cobek batu.

Pada zaman dulu, pengrajin dalam membuat cobek batu masih menggunakan cara manual, yaitu memahat batu hingga menjadi cobek. Namun seiring berkembangnya zaman, dan alat-alat semakin canggih, pengrajin dapat dengan mudah memproduksi cobek batu dengan menggunakan mesin gergaji dan mesin bubut. Adanya mesin bubut ini sangat menguntungkan pengrajin karena dapat menghemat waktu dan tenaga, sehingga pengrajin dapat memproduksi cobek batu dalam jumlah banyak dan dengan kualitas yang lebih baik. Berikut tahapan-tahapan pembuatan cobek batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu:

Pertama, bongkahan batu digergaji dengan menggunakan gergaji baja dengan ukuran berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan. Selanjutnya, batu yang sudah dipotong hingga menjadi pipih berbentuk bujur sangkar, dipotong lagi setiap ujung nya hingga berbentuk bangun segi delapan. Setelah itu, batu-batu pipih tersebut satu persatu dibubut dengan cermat agar mendapatkan hasil yang baik. Dan proses terakhir dari pembuatan cobek yaitu menghaluskan kembali setiap sisi cobek dan menambal bagian permukaan cobek jika ada yang berlubang.

Untuk harga cobek batu bermacam-macam sesuai dengan ukurannya. Berikut daftar harga cobek batu dan uleg dari berbagai ukuran:

**Tabel 4.1**  
**Daftar Harga Cobek Batu dan Uleg**

No.	Jenis Produk	Ukuran	Harga
1	Cobek Batu	Diameter 14 cm	Rp 8.000
		Diameter 16 cm	Rp 9.000
		Diameter 18 cm	Rp 10.000
		Diameter 20 cm	Rp 11.000
		Diameter 24 cm	Rp 16.000
		Diameter 28 cm	Rp 21.000
		Diameter 30 cm	Rp 23.000
		Diameter 35 cm	Rp 58.000
		Diameter 40 cm	Rp 78.000
2	Uleg	Kecil	Rp 2.000
		Besar	Rp 3.000

Sumber : Data diolah peneliti

Selain cobek batu dan uleg, pengrajin juga membuat lumpang dan alu. Untuk lumpang dan alu dijual mulai dari Rp 15.000 untuk lumpang dan Rp 10.000 untuk alu. Agar tidak memunculkan persaingan yang tidak sehat, maka para pengrajin menyepakati untuk membandrol cobek batu dengan harga yang sama.

## C. Paparan Data

### 1. Profil Usaha

#### a. Pengrajin Suprpto

Nama : Suprpto

Usia : 54 tahun



Alamat : Rt. 05/ Rw.03, Dsn. Mojo, Ds. Wajak Kidul, Kec.  
Boyolangu, Kab. Tulungagung

Jumlah Pekerja : 4 (empat)

Bapak Suprpto merupakan salah satu pengrajin cobek batu senior di dusun Mojo, Desa Wajak Kidul. Sejak tahun 2001, beliau sudah mulai membuat cobek batu. Awalnya, dalam proses pembuatan cobek batu, Bapak Suprpto hanya mengandalkan alat pahat sederhana dan manual. Dengan bermodalkan palu dan tatah, Bapak Suprpto membuat cobek batu dan keliling menjualnya kepada masyarakat sekitar. Dan dalam memasarkan hasil karyanya, Bapak Suprpto tentu menghadapi banyak kendala, salah satunya sulit mencari konsumen. Beberapa dari mereka tidak percaya bahwa cobek yang dijual Bapak Suprpto memang benar-benar asli terbuat dari batu, mereka mengira cobek-cobek tersebut dibuat dari bahan dasar semen.

Seiring perkembangan zaman, dimana kepercayaan konsumen semakin tumbuh, hingga permintaan pun juga naik, didukung dengan alat-alat yang semakin canggih, menjadikan masalah pemasaran tidak begitu menjadi penghambat usaha Bapak Suprpto. Karena akan ada pengepul yang mengambil ke tempat Bapak Suprpto, dan dipasarkan ke luar kota bahkan hingga luar pulau seperti Kalimantan. Dan dalam satu kali pengambilan Bapak Suprpto dapat memperoleh keuntungan sekitar 3- 5 juta rupiah

**b. Pengrajin Sukir**

Nama : Sukir  
Usia : 51 tahun  
Alamat : Rt. 12/ Rw. 05, Dsn. Mojo, Ds. Wajak Kidul, Kec.  
Boyolangu, Kab. Tulungagung  
Jumlah pekerja : 4 (empat)

Bapak Sukir baru memulai usaha pembuatan cobek batu sekitar tiga tahun yang lalu. Dengan kemampuan yang dimiliki juga keinginan untuk memperbaiki ekonomi keluarga, Bapak Sukir mendirikan usaha pembuatan cobek batu miliknya sendiri, setelah sebelumnya beliau hanya menjadi karyawan. Jadi, *ibarat sambil menyelam minum air*, Bapak Sukir sambil bekerja juga mempelajari berbagai hal di tempat kerjanya, baik cara-cara pembuatan cobek batu maupun tips-tips berwirausaha.

Dari sana, Bapak Sukir mulai merencanakan pendirian usaha sambil mengumpulkan modal dari pekerjaannya yang menjadi karyawan di salah satu tempat pembuatan cobek batu. Hingga saat ini, Bapak Sukir memiliki 4 karyawan yang membantunya menjalankan usaha kerajinan cobek batu. Dua karyawan bekerja di rumah Bapak Sukir dan satu karyawan lagi bekerja di rumah nya sendiri dengan mengambil bahan dari Bapak Sukir. Untuk pemasarannya, seperti kebanyakan pengrajin, cobek batu di ambil oleh pengepul dan dikirimkan ke Kediri, Blitar, dan Trenggalek. Dalam satu kali

pengambilan cobek batu Bapak Sukir dapat memperoleh keuntungan sekitar 3 juta rupiah. Dan pengambilan cobek batu, dalam satu minggu dapat dilakukan 1 hingga 2 kali.

**c. Pengrajin Suntoro**

Nama : Suntoro

Usia : 48 tahun

Alamat : Rt.01/Rw.01, Dsn. Tengong, Ds. Wajak Kidul,  
Kec. Boyolangu

Jumlah Pekerja : 3 (tiga)

Sejak sebelum menikah Bapak Suntoro sudah mulai bekerja menjadi tukang *thithik* (pemecah) batu. Yang dimaksud *thithik* batu adalah memecahkan batu-batu dari pembuatan cobek batu yang sudah tidak terpakai. Batu-batu kecil tersebut dijual kembali yang kemudian digunakan sebagai campuran pembuatan pondasi rumah dan lain-lain. Setelah beberapa tahun menjadi tukang *thithik* batu, beliau mulai berinisiatif ingin belajar membubut membuat cobek batu. Jadi, beliau belajar sambil bekerja di tempat pembuatan cobek batu. Setelah bertahun-tahun Bapak Suntoro bekerja di tempat pembuatan cobek batu, dan beliau sudah memiliki cukup modal, di tahun 2015 Bapak Suntoro mulai merintis usahanya sendiri.

Dengan dibantu 3 orang karyawan, Bapak Suntoro dapat membuat sekitar 50 lebih cobek batu tiap harinya. Beberapa pengrajin, mendistribusikan sendiri cobek batu hasil produksinya ke wilayah

Tulungagung, Blitar, Kediri, Trenggalek, Ponorogo. Namun, Bapak Sunoro memasarkan hasil produksinya dengan cara bekerjasama dengan pengepul yang akan mengambil cobek-cobek batu tersebut yang kemudian dikirimkan ke luar kota hingga luar pulau.

## **2. Hasil Wawancara**

Etos kerja muslim adalah semangat kerja yang dilakukan terus menerus hingga menjadi suatu kebiasaan dimana hal ini akan dapat membentuk suatu sikap atau kepribadian yang membuat setiap individu yakin bahwa bekerja bukan hanya untuk kepentingan diri sendiri atau untuk memperlihatkan sifat kemanusiaannya, namun juga sebagai wujud dari amal shaleh. Untuk itu etos kerja menjadi hal dasar penting yang harus dimiliki oleh seseorang agar apapun yang dikerjakan akan mendapatkan hasil yang baik.

Dan dari penelitian ini akan diketahui etos kerja para pengrajin cobek batu di Dusun Mojo Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu. Untuk mengetahuinya maka diperlukan sejumlah data baik yang bersumber dari wawancara, pengamatan, maupun data-data sekunder seperti jurnal, berita dan artikel. Pengumpulan data secara langsung dilakukan dengan cara pengamatan dan wawancara dengan 3 pengrajin yang juga pemilik usaha dan karyawannya, 2 masyarakat sekitar, dan 2 pelanggan. Berikut narasumber-narasumber tersebut:

### **a. Pengrajin Bapak Suprpto**

- 1) Bapak Suprpto : Pemilik usaha

- 2) Bapak Sugiono : Karyawan
- 3) Ibu Umi Nasikah : Masyarakat Sekitar
- 4) Mbak Tara : Pelanggan

b. Pengrajin Bapak Sukir

- 1) Bapak Sukir : Pemilik Usaha
- 2) Mas Mahmud : Karyawan
- 3) Ibu Anis : Masyarakat Sekitar

c. Pengrajin Bapak Suntoro

- 1) Bapak Suntoro : Pemilik Usaha
- 2) Mas Dwi : Karyawan
- 3) Ibu Nanik : Pelanggan

Dari penelitian ini ditemukan data mengenai etos kerja pengrajin, kendala yang dihadapi pengrajin, dan dampaknya pada kinerja pengrajin. Berikut pemaparan data dari temuan peneliti di masing-masing tempat usaha:

**a. Etos Kerja Pengrajin Cobek Batu di Dusun Mojo Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu**

**1) Pengrajin Bapak Suprpto**

Etos kerja seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah motivasi diri, orientasi ke depan, dan perkembangan bangsa yang ditandai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Berdasarkan hasil wawancara yang mendalam, Bapak Suprpto selaku pengrajin sekaligus pemilik

usaha menjelaskan motivasi beliau memilih pekerjaan ini adalah sebagai berikut:

“motivasiya ya, dari dulu *dolanan ku watu*, dari masih ambil *watu kidul kono* sampai sekarang *watune tumbas, dadi yo eman lek endak diterusne*. Terus kan ya bisa jadi sarana menjaga warisan *wong tuwo*, karena *thithik watu* buat cobek ini sudah turun temurun dari zaman dulu. Terus ya untuk mencari nafkah lah pastinya”<sup>61</sup>

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai motivasi pengrajin, peneliti menanyakan hal yang sama kepada Bapak Sugiono selaku karyawan. Beliau mengatakan bahwa:

“kalo ditanya motivasi ya, yang pasti untuk mencari uang mbak, namanya kerja kan ya untuk cari nafkah, terus disini ya enak, jadi betah kerja disini”<sup>62</sup>

Dari penjelasan diatas bahwasanya motivasi pengrajin adalah yang utama untuk mencari nafkah, selain itu juga menjadi salah satu upaya untuk menjaga warisan turun temurun dari nenek moyang.

Sedangkan untuk kemampuan membuat cobek batu, karyawan baru biasanya belajar langsung di tempat kerja, seperti yang dijelaskan oleh Bapak Sugiono:

“iya, belajar disini. Saya dulu kira-kira 5 - 6 bulan belajar bagian gergaji, terus belajar bubut. Tapi awal-awal ya masih kaku, dapat nya cobek sedikit, terus semakin lama, belajar, terus mulai

---

<sup>61</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu, 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>62</sup> Wawancara dengan Bapak Sugiono, pada hari Senin, 25 Januari 2021, pukul 12.05 WIB

terbiasa dengan alat-alat, ya alhamdulillah sekarang satu hari bisa buat 40 an cobek”<sup>63</sup>

Dari penjelasan Bapak Sugiono, diketahui bahwa untuk belajar membuat cobek batu dapat dilakukan ditempat kerja atau tempat produksi cobek batu, dan tidak ada tempat khusus yang hanya digunakan untuk latihan membuat cobek batu.

Selanjutnya Bapak Sugiono menjelaskan mengenai kiat-kiat untuk meningkatkan kemampuannya, sebagai berikut:

“tidak ada kiat khusus sih, paling apa ya, terus belajar, pantang menyerah, terus kan belajarnya ya disini, sambil bekerja begitu kan, nanti lama-lama kan terus terasah. Pokoknya mau belajar dan berani mencoba hal baru”<sup>64</sup>

Menurut Bapak Sugiono, untuk meningkatkan kemampuan dibutuhkan rasa ingin belajar dan berani mencobal hal baru. Sesuatu yang dilakukan terus menerus pasti akan membuahkan hasil. Begitu pula belajar dalam hal ini membuat cobek batu, jika dilakukan terus menerus dan pantang menyerah, maka lama kelamaan kemampuan akan semakin terasah.

Selanjutnya Bapak Suprpto menjelaskan mengenai orientasi ke depan usahanya, sebagai berikut:

“kalo saya itu *ndak* mau terlalu berambisi, *pokok* mengalir, *nrimo opo paringane*, *pokok iso merdekakne anak*, *tujuanku yo siji kui*, *iso noto anak*”<sup>65</sup>

---

<sup>63</sup> Wawancara dengan Bapak Sugiono, pada hari Senin, 25 Januari 2021, pukul 12.05 WIB

<sup>64</sup> Wawancara dengan Bapak Sugiono, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 12.05 WIB

<sup>65</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa Bapak Suprpto adalah orang yang menerima berapapun rezeki yang diberikan oleh Allah. Beliau tidak ambisius dalam menjalankan usahanya. Yang terpenting bagi beliau adalah kesuksesan anak-anak nya. Tujuan beliau adalah dapat membawa anak-anak nya meraih cita-cita yang mereka inginkan.

Bapak Suprpto menjelaskan pemanfaatan perkembangan teknologi pada usahanya, sebagai berikut:

“iya ada. Gergaji *karo* mesin bubut *iku*. Dulu masih dipahat manual, *gawe palu karo tatah, saiki wes penak enek mesin bubut*, lebih cepat, hasil nya ya lebih bagus, ya sangat terbantu dengan adanya mesin bubut”<sup>66</sup>

Bapak Suprpto juga menambahkan tentang sosial media sebagai sarana promosi, sebagai berikut:

“kalo yang begitu itu saya tidak mengerti, pemasarannya disini kan ya diambil sama pengepul begitu, terus yang memasarkan pengepulnya, sini pokoknya jual ke pengepul itu. Atau kalo ada yang beli langsung kesini juga bisa. Biasanya ibu-ibu buat dipake sendiri gitu”<sup>67</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa perkembangan teknologi sangat bermanfaat dalam proses produksi, diantaranya meningkatkan kualitas dan kuantitas dari

---

<sup>66</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>67</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB



produk. Namun, dalam hal promosi dan pemasaran, Bapak Suprpto tidak memanfaatkan perkembangan teknologi, karena pemasarannya, produk sudah dipesan oleh pengepul.

Etos kerja seseorang dapat dilihat dari beberapa indikator. Pada penelitian ini, untuk mengetahui etos kerja pengrajin, peneliti menggunakan indikator kecanduan waktu, moralitas, kecanduan kejujuran, komitmen, istiqomah dan kuat pendirian.

Bapak Suprpto menjelaskan mengenai jam kerjanya dan karyawannya sebagai berikut:

“mulai kerja jam 8 sampai jam 12. Tapi *bocah-bocah jam tengah 8 biasane wes podo teko, siap-siap*. Terus berhentinya ya jam 12 kurang 15 gitu, tak suruh berhenti, *pokok langgar adzan, mesin kudu wes masti kabeh*”<sup>68</sup>

Bapak Suprpto juga menjelaskan mengenai waktu istirahat, sholat, makan di tempatnya, sebagai berikut:

“istirahatnya 1 jam. Jam 12 sampai jam 1. Terus jam balik sampe jam 4 sore. Pas istirahat, semua pulang, jadi sholat dan makan di rumahnya sendiri-sendiri. Soal nya sini *ndak* ada uang makan, tapi kadang ya kalo ada rezeki lebih, biasanya istri masak-masak buat di makan bareng-bareng”<sup>69</sup>

---

<sup>68</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>69</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai jam kerja, peneliti menanyakan hal yang sama kepada karyawan, berikut penjelasannya:

“jam kerja mulai jam 8 sampai 12, terus istirahat, balik lagi jam 1 sampai jam 4. Hari nya senin sampai sabtu, minggu libur. Kalo tidak masuk ya ijin dulu pastinya mbak, namanya kita bekerja tidak bisa seenaknya sendiri, tetap harus konfirmasi dengan bos. dan pasti diijinkan mbak, *penak an Pak Prap ki mbak. Yo ndak dibatesi maksimal ijin ping piro ngono kui, pokok seng penting konfirmasi*”.<sup>70</sup>

Dari beberapa penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa jam kerja pengrajin di tempat Bapak Suprpto dimulai pada pukul 8 pagi sampai 12 siang, kemudian istirahat untuk sholat dan makan selama 1 jam. Jadi, Bapak Suprpto tidak menyediakan makan dan tempat sholat khusus karyawan. Kemudian balik lagi pukul 1 siang sampai pulang pukul 4 sore. Untuk harinya, senin sampai sabtu, hari minggu libur. Dan untuk masalah ijin tidak masuk, tidak ada batas maksimal diperbolehkan ijin, jadi berapa kali pun tidak masalah, asalkan tetap konfirmasi dengan atasan.

Selanjutnya untuk masalah moralitas, peneliti menanyakan mengenai pemberian bantuan sosial/shodaqoh kepada masyarakat sekitar, partisipasi pada acara keagamaan, dan

---

<sup>70</sup> Wawancara dengan Bapak Sugiono, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 12.05 WIB

bagaimana pemilik usaha memperlakukan karyawannya. Berikut penjelasan Bapak Suprpto selaku pemilik usaha:

“ya pasti lah mbak. Ibarat *ora ketang lengo 2 liter*, pasti ngasih. *Yo mugo-mugo berkah ngono ae mbak*. Biasanya pas mau hari raya gitu, sembako dibagikan ke tetangga”<sup>71</sup>

Untuk mengetahui lebih lanjut masalah pemberian bantuan sosial, peneliti menanyakan pertanyaan yang sama kepada masyarakat sekitar, sebagai berikut:

“iya pernah. Kalo Pak Prap itu biasanya ngasih sembako. Ya minyak, gula, kopi, mie, terus sama jajan buat hari raya begitu satu kaleng”<sup>72</sup>

Dari penjelasan di atas, dapat diketahui bahwa, Bapak Suprpto rutin memberikan bantuan sosial/shodaqoh kepada masyarakat sekitar. Pembagian shodaqoh biasanya dilakukan setiap menjelang Hari Raya Idul Fitri, dan dalam bentuk sembako.

Selanjutnya, Bapak Suprpto juga menjelaskan mengenai partisipasinya pada acara keagamaan, sebagai berikut:

“kalo disini ada yasin tahlil, khatmil quran, kadang kayaknya ada *tiba'an* juga. *Lek aku melu yasin tahlil iku*, setiap *malem jum'at lek wong lanang, lek seng wedok malem senin*”<sup>73</sup>

---

<sup>71</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>72</sup> Wawancara dengan Ibu Umi Nasikah, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 13.20 WIB

<sup>73</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

Dari penjelasan Bapak Suprpto dapat diketahui bahwa, di daerah tempat tinggal beliau terdapat beberapa acara rutin keagamaan yaitu yasin tahlil yang diadakan setiap malam jumat khusus diikuti bapak-bapak dan malam senin untuk ibu-ibu. Selain itu juga ada khatmil quran dan *tiba'*. Bapak Suprpto sendiri aktif mengikuti yasin tahlil di daerahnya.

Untuk mengetahui bagaimana pemilik usaha memperlakukan karyawannya, peneliti menanyakan hal tersebut kepada Bapak Sugiono selaku karyawan, berikut penjelasannya:

“kalo sini sistemnya *oleh-oleh an*. Kalo kerjanya cepet, dapat e cobek banyak, gaji ne ya besar. Kalo masih baru, gitu kan masih belum terbiasa, dapat e yo sedikit. Kalo saya berapa ya mbak, itu nanti kan ngasih nya setiap hari sabtu, ya sekitar 300 sampai 400 an”<sup>74</sup>

Bapak Sugiono juga menjelaskan mengenai masalah karyawan yang mengalami kesulitan keuangan, berikut penjelasannya: “kalo saya dulu pernah pas tidak ada uang sama sekali, terus saya *ngebon*, saya minta dulu gaji saya”<sup>75</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, sistem gaji di tempat Bapak Suprpto adalah ‘oleh-olehan’ dimana dalam satu hari seorang karyawan dapat menghasilkan berapa cobek, maka gaji nya adalah sebanyak cobek yang dihasilkan pada hari itu,

---

<sup>74</sup> Wawancara dengan Bapak Sugiono, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 12.05 WIB

<sup>75</sup> Wawancara dengan Bapak Sugiono, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 12.05 WIB

dengan satu cobek dihargai sekitar beberapa ribu rupiah. Dan untuk pembagian gaji dilakukan setiap satu minggu sekali, yaitu pada Hari Sabtu.

Selanjutnya Bapak Suprpto menjelaskan mengenai indikator kecanduan kejujuran sebagai berikut:

“sebelum *di gendeli* mau diambil pengepul itu, dicek dulu. Kalo ada cacat ya tak tarik kembali. Terus *jenenge wong tuku ki gak podo, enek seng pokok oleh, enek seng ruwet, yo tak jelasne iki bahan e ngene, gedine semene*, lain kualitas lain harga”<sup>76</sup>

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai pelayanan kepada konsumen, peneliti menanyakan hal yang sama pada pelanggan, berikut penjelasannya:

“saya suka pelayanannya mbak, kalo saya beli cobek atau lumpang gitu, mesti di pilihkan yang bagus, *ndak cuil-cuil*. Makanya pas saya nikah dulu, saya pesen souvenir ya disini, selain itu ya, anaknya Pak Prap kan temenku to mbak, jadi ya *tak prasahne kanca ngono wae*”<sup>77</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa pelanggan puas dengan pelayanan yang diberikan oleh penjual kepada konsumen yaitu dengan menjelaskan spesifikasi cobek batu, baik kualitas maupun kuantitasnya, juga memilihkan produk terbaik untuk konsumennya. Selain itu, faktor ‘pertemanan’ juga menjadi

---

<sup>76</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>77</sup> Wawancara dengan Mbak Tara, pada hari Selasa 26 Januari 2021, pukul 11.00 WIB

alasan mempercayakan kebutuhan pelanggan pada Bapak Suprpto.

Selanjutnya Bapak Suprpto menjelaskan mengenai indikator komitmen, istiqomah dan kuat pendirian, sebagai berikut:

*“masio mengalami penurunan emboh penghasilan opo seng liyane, selagi sek iso diusahakan yo tetap harus diusahakan. Tapi alhamdulillah di sini ndak pernah menurun seng sampek nemon ngono, alhamdulillah produksi karo pemasaran tetap lancar”*<sup>78</sup>

Bapak Suprpto juga menjelaskan mengenai kiat beliau untuk mempertahankan dan meningkatkan usahanya dan inovasi-inovasi yang beliau lakukan untuk meningkatkan usahanya, berikut penejelasannya:

*“sing tak jogo ki mutu karo tebal e ndak oleh berubah. Lek inovasi ki opo yo, selain lemper, uleg-uleg, ya buat lumpang sama alu. Terus batu-batu iki gak enek seng terbuang, kabeh iso dimanfaatne. Tugelan e watu iki di gawe uleg e, ngko seng luwih cilik, di thithik dijual biasanya buat campuran pondasi rumah, terus limbah e iku engko di gawe campuran semen biasane. Dadi kabeh dimanfaatne, ndak enek seng terbuang”*<sup>79</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, dalam mempertahankan dan meningkatkan ushanya, Bapak Suprpto memilih menjaga mutu dan ketebalan cobek batu, itu artinya Bapak Suprpto menjaga kualitas dan kuantitas dari cobek batu

---

<sup>78</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>79</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

nya. Sedangkan inovasinya, Bapak Suprpto tidak hanya membuat cobek batu, tapi juga membuat lumpang dan alu. Beliau juga memanfaatkan semua bagian batu, irisan dari bakal cobek batu dijadikan uleg, batu yang lebih kecil lagi di hancurkan menjadi koral untuk bahan pondasi, dan limbahnya dijadikan campuran semen.

## 2) Pengrajin Bapak Sukir

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi etos kerja, maka peneliti menanyakan hal yang sama kepada Bapak Sukir selaku pengrajin sekaligus pemilik usaha kerajinan cobek batu di dusun Mojo, Desa Wajak idul, Kecamatan Boyolangu. Beliau menjelaskan tentang motivasinya mendirikan usaha, sebagai berikut:

“ya karena disekitar sini, di Mojo ini kan, hampir semua masyarakatnya kan membuat cobek, jadi ya pingin *ae*, terus saya kan juga sudah lama kerja buat cobek, ikut orang begitu. Jadi ya saya merasa *wah kudu iso ngadek dewe iki*, begitu”<sup>80</sup>

Dari penjelasan Bapak Sukir dapat diketahui bahwa motivasi Bapak Sukir mendirikan usaha kerajinan cobek batu adalah karena memang keinginan dari hati dan keinginan untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian beliau.

---

<sup>80</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai motivasi pengrajin, peneliti menanyakan hal yang sama kepada Mas Mahmud selaku karyawan dan anak Bapak Sukir, berikut penjelasannya:

“sebelumnya saya kerja sales gitu mbak, terus *ndak* betah, terus sama bapak diminta ikut ngurus ini. Ya bantu orang tua mbak, toh kerjanya ya enak, di rumah sendiri”<sup>81</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa motivasi Mas Mahmud kerja membuat cobek batu karena ingin membantu orang tua dan di pekerjaan sebelumnya, Mas Mahmud merasa kurang nyaman.

Selanjutnya Bapak Sukir menjelaskan mengenai peran perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dalam hal ini sosial media pada strategi pemasarannya, sebagai berikut:

*“lek ngono-ngono ki wong tuwek ndak ngerti mbak, paling ya anak ku itu, biasane cobek-cobek iku di ftoni, terus arep di kirim neng facebook ngno. Marai kene ki dijupuk i mbak. Kan enek, lek bos-bos gede ngno iku kirim dewe mbak, ke luar kota, tapi lek kene dijupuk i pengepul ngno iku, terus yang ngirim ke luar kota pengepul itu. Dadi lek masalah pemasaran ndak terlalu bermasalah lah.”*<sup>82</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, dalam hal pemasaran, cobek batu diambil oleh pengepul untuk kemudian di

---

<sup>81</sup> Wawancara dengan Mas Mahmud, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 12.10 WIB

<sup>82</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB



pasarkan ke luar kota. Namun tak jarang Bapak Sukir juga memasarkan produknya melalui sosial media Facebook.

Selanjutnya Bapak Sukir menjelaskan mengenai rencana-rencana ke depan dari usahanya, hal-hal yang ingin beliau capai untuk usahanya, berikut penejasannya:

“yang sudah mau dikerjakan ini mau nambah *iyup-iyup etan e mesin iku*. Buat nyimpen cobek-cobek yang sudah jadi. Kalo rencana ke depan ya, semoga bisa nambah mesin lagi, usaha semakin lancar, semakin besar”<sup>83</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, Bapak Sukir ingin membuat usahanya semakin lancar dan semakin besar. Sedikit demi sedikit Bapak Sukir mencoba mengembangkan usahanya, dimulai dari penambahan area, yang rencananya akan digunakan untuk tempat penyimpanan cobek-cobek yang sudah jadi dan siap untuk dipasarkan.

Selanjutnya Bapak Sukir menjelaskan mengenai indikator etos kerja kecanduan waktu yang dijabarkan melalui pengaturan jam kerja, sebagai berikut: “mulainya jam setengah 8 sampai jam 12. Terus istirahat 1 jam, balik lagi jam 1 sampai jam 4. Masuknya senin sampai sabtu”<sup>84</sup>

---

<sup>83</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>84</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

Beliau juga menambahkan mengenai waktu istirahat, sholat, makan, sebagai berikut:

*“seng kerjo neng kene kan enek 2 to mbak, 3 karo anakku. Seng 1 omah e etan kono, seng siji boyolangu. Lek seng cedek yo muleh mbak, lek bocah boyolangu, leren neng kene, mangan e kadang bontrot, lek pas ndak nggowo bontrot yo tak kon mangan neng omah kono. Sholat e yo neng omah kono mbak, neng kene ndak enek tempat sholat”<sup>85</sup>*

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai jam kerja dan waktu ishoma, peneliti menanyakan hal yang sama kepada karyawan, berikut penjelasannya:

*“sini masuknya setiap hari mbak, kecuali hari minggu, libur. Terus mulainya jam setengah 8 sampai jam 12, istirahat 1 jam, terus lanjut sampai jam 4. Nah, pas istirahat itu, biasanya teman-teman pulang, rumahnya kan dekat, jadi kalo kaya sholat sama makan yang dirumahnya sendiri”<sup>86</sup>*

Dari beberapa penjelasan di atas dapat diketahui bahwa jam kerja di tempat Bapak Sukir dimulai pukul 08.30 WIB sampai 12.00 WIB, setelah itu istirahat, sholat, makan selama 1 jam. Kemudian mulai lagi pukul 13.00 WIB sampai 16.00 WIB. Untuk hari nya senin sampai sabtu, sedangkan hari minggu libur. Beberapa karyawan Bapak Sukir yang rumahnya dekat, memilih pulang saat istirahat, jadi untuk sholat dan makan, dilakukan di rumah nya masing-masing. Sedangkan untuk karyawan yang rumahnya jauh, istirahat di tempat kerja, jadi untuk sholat dhuhur

---

<sup>85</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>86</sup> Wawancara dengan Mas Mahmud, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 12.10 WIB

dilakukan di rumah Bapak Sukir, dan untuk makan siang biasanya membawa bekal.

Indikator etos kerja selanjutnya mengenai moralitas. Berikut penjelasan Bapak Sukir mengenai moralitas yang dijabarkan melalui pemberian bantuan sosial/shodaqoh, partisipasi dalam amalan rutin keagamaan dan perlakuan pemilik usaha pada karyawan:

*“yo mesti mbak. Marai suarane gawe neng kuping budek. Untunge kene ndelik, dadi omah-omah ora pati akeh. Pokok tiap mau idul fitri itu, pasti ngasih, ya jajan-jajan gitu, biar buat suguhan tamu. Kadang kalo ada rezeki lebih, tak kasih amplop buat yang sepuh-sepuh gitu”<sup>87</sup>*

Untuk mengetahui lebih jauh mengenai pemberian bantuan sosial/shodaqoh, peneliti menanyakan hal yang sama kepada masyarakat sekitar, sebagai berikut: “iya dikasih setiap hari raya. Ada yang sembako, ada yang jajan-jajan begitu, ada juga yang ngasih amplop”<sup>88</sup>

Dari penjelasan dapat diketahui bahwa, Bapak Sukir setiap hari raya idul fitri memberikan bantuan sosial/ shodaqoh kepada masyarakat sekitar dalam bentuk snack atau kue kering. Dan dari pernyataan Ibu Anis dapat diketahui bahwa bentuk bantuan sosial/shodaqoh pengrajin-pengrajin cobek batu bermacam-

---

<sup>87</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>88</sup> Wawancara dengan Ibu Anis, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 13.50 WIB

macam seperti sembako, snack dan kue kering, juga ada yang memberi dalam bentuk uang.

Selanjutnya Bapak Sukir menjelaskan mengenai partisipasinya dalam amalan rutin keagamaan didaerahnya, sebagai berikut: “tahlilan *lek grup ku dino Minggu malem Senin. Lek ibu-ibu jumat sore koyok e*”<sup>89</sup>

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai acara rutin keagamaan, peneliti menanyakan ada atau tidak acara rutin keagamaan yang dilakukan di lingkup tempat kerja saja. Berikut penjelasan Mas Mahmud selaku karyawan:

“mengadakan sendiri, khusus yang kerja disini gitu *to*. Tidak ada kalo yang begitu. Ada nya ya satu lingkungan begitu, satu RT, terus tempatnya giliran, pindah-pindah gitu. kalo mengadakan sendiri tidak ada, kan sudah ikut yang di lingkungan itu”<sup>90</sup>

Dari pernyataan diatas dapat diketahui bahwa yasin tahlil menjadi amalan rutin keagamaan didaerah Bapak Sukir. Bapak Sukir mengikuti amalan yasin tahlil setiap Malam Senin, sedangkan untuk ibu-ibu setiap hari Jumat sore. Dan menurut penjelasan Mas Mahmud di tempat kerja tidak ada acara rutin keagamaan, karena sudah ikut yang di lingkungan sekitar.

---

<sup>89</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>90</sup> Wawancara dengan Mas Mahmud, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 12.10 WIB

Selanjutnya untuk mengetahui perlakuan pemilik usaha terhadap karyawan, peneliti menanyakan masalah sistem gaji, perlakuan kepada karyawan jika ada yang sakit, dan masalah-masalah lain yang dihadapi karyawan seperti masalah keuangan, sebagai berikut:

“disini hitungannya harian. Sehari 50 – 60 ribu. Tapi kalo orang baru, kayak tidak sampai 50 ribu, soalnya kan masih belajar, jadi dapatnya cobek kan belum bisa banyak, beda kalau sudah lama kerja buat cobek, itu *wes mbalap mbak*. Sehari bisa buat 50 an cobek, itu kalo gergaji dulu. Tapi kalo sudah ada bahan yang digergaji, tinggal *mbubut* begitu ya, bisa sampai 80 an lebih”<sup>91</sup>

Lebih lanjut Mas Mahmud menjelaskan mengenai waktu pembayaran gaji dan tambahan lain selain gaji pokok, sebagai berikut:

“gajiannya 1 minggu sekali, setiap hari sabtu. Terus kalau ditanya tambahan gaji, apa ya, paling ya pas ramadhan, mau hari raya itu, apa gaji itu namanya, kayak THR gitu, iya THR. Kalo itu pasti dikasih, minyak, gula, telur, kopi, terus juga ada amplop gitulah pokoknya”<sup>92</sup>

Dari penjelasan Mas Mahmud, dapat diketahui bahwa sistem gaji di tempat Bapak Sukir dihitung harian. Perhari karyawan di gaji 50 ribu sampai 60 ribu rupiah. Kemudian Mas Mahmud juga menjelaskan bahwa terdapat perbedaan gaji antara karyawan lama dengan karyawan baru, karena dari segi hasil kerja juga

---

<sup>91</sup> Wawancara dengan Mas Mahmud, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 12.10 WIB

<sup>92</sup> Wawancara dengan Mas Mahmud, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 12.10 WIB

berbeda, karyawan baru masih belajar dan perlu pembiasaan, sehingga cobek yang dihasilkan juga berbeda dengan buatan karyawan lama. Mas Mahmud juga menjelaskan bahwa terdapat tambahan tunjangan yang diberikan setiap hari raya Idul Fitri, baik dalam bentuk sembako dan uang.

Selanjutnya Mas Mahmud menjelaskan mengenai perijinan dan perlakuan pemilik usaha jika ada karyawannya yang sakit, sebagai berikut:

“kalau ada yang sakit, ya ijin tidak masuk. Pasti diijinkan. *Jenenge wong loro ki piye lo mbak.* Kan bukan keinginan sendiri. Daripada dipaksa masuk, terus ada apa-apa kan malah repot nanti. Dan sini itu lo tidak banyak aturan. Kalau mau ijin tidak masuk ya silahkan, tidak ada batasan, asal ya jangan lama-lama. Tapi, tidak pernah ada, yang ijin sampai berhari-hari, paling ya sehari dua hari gitu. Terus masalah hitungan gajinya gimana, karena gaji hitungannya harian, jadi ya kalo ijin yang dihitung hari itu tidak masuk kerja”<sup>93</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, masalah perijinan di tempat Bapak Sukir tergolong mudah, karena tidak ada ketentuan untuk masalah perijinan. Kemudian untuk masalah gaji bagi yang ijin, dihitung tidak masuk kerja, dan otomatis gaji berkurang dari yang seharusnya, karena sistem gaji di tempat Bapak Sukir adalah harian.

Indikator etos kerja selanjutnya adalah kejujuran yang akan dipaparkan melalui perlakuan pada barang cacat dan pelayanan

---

<sup>93</sup> Wawancara dengan Mas Mahmud, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 12.10 WIB

pada konsumen. Berikut penjelasan Bapak Sukir tentang perlakuan jika ada barang yang cacat:

*“lek nyatu kesalahan dari sini, opo karena kurang teliti, lek nalen i kurang siset, terus pecah, ya dikembalikan, terus diganti. Seharusnya memang di cek dulu sebelum dinaikkan ke pick up itu”*<sup>94</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, Bapak Sukir akan menarik produknya dan menggantinya dengan yang baru jika memang kesalahan karena kurangnya ketelitian dari pihak Bapak Sukir,

Selanjutnya Bapak Sukir juga menjelaskan mengenai pelayanannya kepada pelanggan, sebagai berikut:

*“iya mesti dijelaskan. Marai kadang ki enek seng ragu dari batu asli apa bukan. Opo meneh lek seng tuku wong adoh, kudu dijelasne, marai kan urung ngerti. Terus kadang ada juga yang suruh milihkan, ya tak pilihkan yang bagus, tapi harga ne ya beda. Rego nggowo rupo”*<sup>95</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, Bapak Sukir selalu menjelaskan mengenai kualitas dan kuantitas produknya kepada pelanggan. Bapak Sukir juga memberikan pelayanan yang terbaik bagi pelanggannya dengan senantiasa menuruti kemauan pelanggannya.

---

<sup>94</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>95</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

Indikator selanjutnya adalah komitmen. Bapak Sukir menjelaskan indikator komitmen, istiqomah, dan kuat pendirian melalui kiat-kiat yang beliau lakukan saat usaha mengalami penurunan, kiat-kiat untuk mempertahankannya, sebagai berikut:

“alhamdulillah, selama ini tidak pernah sampai stop gitu. Tetap ada pesenan, terus *seng kerjo yo ndak enek masalah, dadi alhamdulillah produksi terus lancar. Lek usaha mempertahankan opo yo, golek koneksi-koneksi seng tukang masarne ngono kui, dadi kan lek pengepul seng iki tidak jalan, kan sek enek seng sitok e*”<sup>96</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, usaha kerajinan cobek batu Bapak Sukir berjalan lancar. Dan menurut beliau, kiat atau cara yang dapat digunakan untuk mempertahankan suatu usaha adalah dengan memperbanyak koneksi atau relasi bisnis.

Bapak Sukir juga menambahkan inovasi-inovasi yang beliau lakukan untuk meningkatkan usahanya, sebagai berikut:

“disini selain buat cobek dan *uleg*, juga buat lumpang dan alu. Terus *iki sek* belajar memodifikasi *lemper, ben bentuk e ki gak pangah bunder, iki sek belajar gawe bentuk iwak karo apel*”<sup>97</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa Bapak Sukir berinovasi dengan tidak hanya membuat cobek batu tapi juga memproduksi lumpang dan alu. Beliau saat ini juga sedang

---

<sup>96</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>97</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB



belajar memodifikasi bentuk cobek batu bengan bentuk ikan dan apel.

### 3) Pengrajin Bapak Suntoro

Etos kerja bukan hanya sekedar keperibadian atau sikap, melainkan martabat, harga diri, dan jati diri dari seseorang. Sehingga, mereka yang memiliki etos kerja yang baik akan mengerjakan sesuatu secara sungguh-sungguh dan berusaha mencapai tujuannya.

Dari penelitian ini, akan dipaparkan mengenai etos kerja pengrajin cobek batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu. Peneliti menanyakan hal tersebut kepada salah pengrajin cobek batu yaitu Bapak Suntoro. Berikut penjelasan Bapak Suntoro mengenai motivasinya bekerja sebagai pengrajin cobek batu:

“sudah dari dulu mbak, saya bekerja di batu-batu ini. Sebelumnya, saya itu kerja di pabrik keramik to mbak, terus Dari sebelum nikah, saya sudah *thithik* batu, yang mecahin-mecahin batu itu, terus setelah nikah, tanggung jawab nya makin besar, harus nafkahi keluarga, jadi istilahnya saya harus kerja yang pendapatannya rutin. Dari situ saya mulai belajar buat cobek batu, ikut orang, kerja di tempat pembuatan cobek batu, belajar gergaji batu dan bubut. Terus karena saya merasa harus bisa lebih berkembang lagi, tidak hanya jadi pekerja, juga harapannya agar kesejahteraan hidup lebih meningkat, saya mulai berencana untuk buka usaha sendiri. Nabung-nabung, untungnya istri juga mendukung, alhamdulillah di tahun 2015 an kalo gak salah, bisa itu buka usaha sendiri”<sup>98</sup>

---

<sup>98</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa sudah lama Bapak Suntoro berkecimpung di bidang batuan. Dorongan dari dalam, dalam hal ini tanggung jawab untuk mencukupi kebutuhan keluarga, juga keinginan untuk dapat lebih mengembangkan kemampuannya, menjadi motivasi beliau hingga bisa membuat usaha sendiri.

Selanjutnya Bapak Suntoro menjelaskan mengenai kiat-kiat untuk meningkatkan kemampuan diri, sebagai berikut:

“yang pasti mau belajar, setelah itu dipraktekkan. Kalo belajar saja, tapi tidak dipraktekkan, tidak dilakukan, ya tidak akan bisa berkembang. Saya biasanya lihat-lihat youtube, lihat teknik-teknik membuat cobek batu dari daerah bandung, dari jogja gitu, kadang juga lihat inovasi-inovasi kerajinan daerah, siapa tahu kan muncul ide yang bisa direalisasikan”<sup>99</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, dalam meningkatkan kemampuannya, Bapak Suntoro biasa memanfaatkan youtube sebagai sarana mempelajari tentang teknik-teknik baru dari berbagai daerah di Indonesia. Sehingga, dengan begitu wawasan beliau lebih luas, dan dapat dimanfaatkan untuk inovasi pada usahanya. Beliau juga menjelaskan bahwa agar kemampuan seseorang bisa berkembang, tidak hanya belajar saja, setelah mempelajari sesuatu, perlu untuk mempraktekkan apa yang dipelajari.

---

<sup>99</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

Selanjutnya, Bapak Suntoro menjelaskan mengenai dampak perkembangan teknologi terhadap usahanya, sebagai berikut:

“dampak nya ya banyak sekali. Dari alat-alat nya saja, ini termasuk perkembangan teknologi *to*, soal nya dulu kan buat cobek gini itu masih manual mbak, pakai tatah sama palu, di pahat begitu, sekarang *to* sudah ada bubut ini, lebih mudah buatnya. Terus kalo masalah memasarkan, sampai saat ini masih diambil sama pengepul-pengepul begitu. Sebenarnya, ya pengen gitu masukkan ini di shopee begitu, tapi *sek* belum bisa, harus belajar ini”<sup>100</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa perkembangan teknologi memberikan dampak baik pada kegiatan usaha Bapak Suntoro, dimana dapat memudahkan proses produksi cobek batu dengan alat yang semakin modern. Dan menurut beliau perkembangan teknologi juga dapat membantu memasarkan suatu produk melalui toko online.

Bapak Suntoro juga menjelaskan orientasi ke depan dari usahanya atau rencana-rencana yang ingin dicapai oleh beliau, sebagai berikut:

“ya inginnya semoga usahanya bisa lebih berkembang. Semoga bisa ke beli kendaraan, kalo ada kendaraan kan, mau ngirim-ngirim begitu bisa sendiri, tidak perlu lewat pengepul. Saat ini, kendaraan itu sih rencananya, ya masih tabung-tabung dulu tapi, semoga bisa ke beli”<sup>101</sup>

Dari penjelasan Bapak Suntoro dapat diketahui bahwa, untuk orientasi kedepan dari usahanya, beliau berharap dapat

---

<sup>100</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

<sup>101</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

mengembangkan lagi usahanya, melalui mengirim sendiri atau memasarkan sendiri cobek-cobek batu, yang pastinya keuntungan yang didapat akan berbeda jika lewat pengepul.

Selanjutnya Bapak Suntoro menjelaskan mengenai indikator etos kerja kecanduan waktu, yang akan dipaparkan melalui pembagian jam kerja. Berikut penjelasannya:

“disini jam kerjanya dimulai pukul setengah 8 sampai jam 12, setelah itu istirahat 1 jam. Terus balik lagi nanti jam 1 sampai jam 4. Masuk nya setiap hari, kecuali hari Minggu. Libur kalo hari Minggu. Terus untuk sholat dan makan ya, dirumah masing-masing, kan waktu istirahat itu pulang semua mbak, rumah e kan dekat-dekat”<sup>102</sup>

Untuk mengetahui lebih jelas mengenai pembagian jam kerja, peneliti juga menanyakan hal yang sama kepada Mas Dwi selaku karyawan. Berikut penjelasannya:

“senin sampai sabtu, minggu libur. Tanggal merah tetap masuk. Mulai nya jam setengah 8 sampai jam 12. Terus pulang, balik lagi jam 1 sampai jam 4. Jadi makan sama sholatnya di rumah”<sup>103</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, pembagian jam kerja di tempat Bapak Suntoro dimulai pukul 08.30 WIB hingga 12.00 WIB. Kemudian diberikan waktu 1 jam untuk istirahat, sholat dan makan. Biasanya karyawan-karyawan memanfaatkan waktu 1 jam untuk istirahat di rumah, jadi untuk

---

<sup>102</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

<sup>103</sup> Wawancara dengan Mas Dwi, pada hari Kamis, 28 Januari 2021, pukul 12.15 WIB

makan dan sholat mereka lakukan di rumah masing-masing. Setelah itu, pukul 13.00 WIB, mereka balik ke tempat kerja hingga pulang pukul 16.00 WIB. Untuk hari kerja, setiap hari Senin sampai Sabtu, dan hari Minggu digunakan untuk libur. Dan dari penjelasan Mas Dwi, walaupun tanggal merah tetap masuk.

Indikator selanjutnya mengenai moralitas. Berikut penjelasan Bapak Suntoro, yang dipaparkan melalui pemberian bantuan sosial/ shodaqoh:

“iya, setiap mendekati Hari Raya gitu, alhamdulillah selalu bisa shodaqoh ke tetangga. Ya minyak, telur, mie, gula, ya sembako gitu lah”<sup>104</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, Bapak Suntoro rutin menjelang Hari Raya Idul Fitri, selalu membagikan bantuan sosial/shodaqoh kepada tetangga nya. Beliau memberikan bantuan sosial/shodaqoh dalam bentuk sembako seperti minyak, telur, gula dan mie instan.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai moralitas pengrajin cobek batu, peneliti menanyakan mengenai perlakuan pemilik usaha kepada karyawannya yang di paparkan melalui sistem gaji, perlakuan ketika ada karyawan yang sakit, dan permasalahan pribadi karyawan seperti kesulitan ekonomi. Berikut penjelasan dari Mas Dwi selaku karyawan di tempat Bapak Suntoro:

---

<sup>104</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

“gajiannya dihitung harian. Kalo saya per hari nya 55 ribu. Terus ngasihnya setiap hari sabtu. Iya beda antara karyawan lama dengan karyawan baru. Kalo yang lama itu, katanya bisa sampai 60 ribu, bisa lebih. Terus sama, kalo mau Hari Raya Idul Fitri itu dikasih sembako sama amplop”<sup>105</sup>

Mas Dwi juga menambahkan tentang masalah perlakuan pemilik usaha kepada karyawannya yang sakit dan kesulitan ekonomi, sebagai berikut:

“kalo sakit ya ijin tidak masuk. Terus *kirane* 2 hari kok belum masuk, ya Pak Suntoro *mesti ngretakne*. Kalo masalah pinjam uang begitu, saya kurang tahu ya, *ndak* pernah soal e”<sup>106</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, sistem gaji dihitung harian dengan diberikan setiap hari sabtu. Per hari nya mulai dari 50 ribu sampai 60 ribu, menyesuaikan lama kerja karyawan dan banyaknya cobek batu yang dihasilkan. Pak Suntoro juga termasuk orang yang memperhatikan kesehatan karyawannya. Dapat dilihat beliau akan menanyakan jika ada karyawannya yang tidak masuk lebih dari 2 hari.

Selanjutnya Bapak Suntoro menjelaskan mengenai partisipasinya pada kegiatan keagamaan, sebagai berikut:

“tahlilan ada. Terus anak-anak remaja gitu rutinan *tiba'an*. Harinya kamis malam. Kalo yang *tiba'an* kayaknya hari minggu malam”<sup>107</sup>

---

<sup>105</sup> Wawancara dengan Mas Dwi, pada hari Kamis, 28 Januari 2021, pukul 12.15 WIB

<sup>106</sup> Wawancara dengan Mas Dwi, pada hari Kamis, 28 Januari 2021, pukul 12.15 WIB

<sup>107</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa, kegiatan keagamaan di daerah Bapak Suntoro ada tahlilan dan *tiba'an*. Kegiatan tahlilan diikuti oleh orang-orang dewasa, sedangkan untuk *tiba'an* diikuti oleh anak-anak remaja. Kegiatan tahlilan dilakukan setiap hari kamis malam, sedangkan *tiba'an* dilakukan setiap hari minggu malam.

Selanjutnya untuk indikator kejujuran, Bapak Suntoro menjelaskan mengenai transparasi produknya baik kepada pengepul maupun konsumen. Berikut penjelasan Bapak Suntoro:

“sebelum cobek batu diangkut ke mobil, itu dicek lagi mbak, dihitung, jadi pengepul nya juga bisa lihat. Terus kalo konsumen yang datang langsung kesini gitu, kebanyakan kan dari jauh, luar kota, jadi ya perlu dijelaskan mengenai bahan nya, kualitas nya, harganya, kadang juga ada yang ingin lihat proses pembuatannya, ya tak ajak ke belakang. Kalo yang daerah sini, ya kan sudah tahu, jadi ya milih-milih sendiri gitu, malah kalo tetangga kalo minta ya tak kasih gitu *ae*, namanya tetangga dekat”<sup>108</sup>

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai pelayanan pemilik usaha pada konsumennya, peneliti menanyakan hal yang sama kepada Bu Nanik, selaku pelanggan. Berikut penjelasannya:

“pelayanannya baik, Pak Suntoro sering memilihkan cobek-cobek yang kualitasnya baik, jadi awet, terus kalo buat menghaluskan bumbu itu, cepet halus, beda kalo pakai cobek tanah liat”<sup>109</sup>

---

<sup>108</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

<sup>109</sup> Wawancara dengan Bu Nanik, pada hari Kamis, 28 Januari 2021, pukul 13.10 WIB

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa untuk mencegah kesalahpahaman Bapak Suntoro mengecek dan menghitung produknya bersama dengan pengepul. Dan dalam melayani pelanggannya, Bapak Suntoro selalu menjelaskan mengenai spesifikasi, kualitas dan kuantitas nya produknya kepada pelanggan. Bahkan beliau memberikan secara gratis kepada tetangga nya jika ada yang membutuhkan cobek batu.

Indikator selanjutnya adalah komitmen. Berikut penjelasan Bapak Suntoro mengenai komitmennya yang akan dipaparkan melalui kiat-kiat yang beliau lakukan saat usaha beliau mengalami penurunan:

“alhamdulillah nya, selama ini tetap lancar mbak, mungkin karena ada pengepul itu ya, jadi alhamdulillah pesanan itu tetap ada. Kalo misal pesanan dari pengepul itu berkurang ya dipasarkan sendiri, sambil cari pengepul lain. Selama masih ada jalan ya saya akan tetap berusaha untuk menjalankan usaha ini. kan sudah merintis dari nol, masa hanya karena tidak ada pesanan harus berhenti, kan *eman*. Ya semoga saja, semuanya tetap lancar, produksi, terus juga pesanan semoga tetap lancar”<sup>110</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa usaha Bapak Suntoro berjalan lancar. Beliau juga menjelaskan jika suatu saat usaha beliau mengalami penurunan beliau akan mencari cara untuk tetap menjalankan usaha nya, karena usaha ini beliau rintis mulai dari nol, sangat disayangkan jika harus menghentikan usaha kerajinan cobek batu ini.

---

<sup>110</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB



Bapak Suntoro juga menjelaskan mengenai indikator selanjutnya yaitu, istiqomah dan kuat pendirian, yang dipaparkan melalui usaha beliau untuk mempertahankan dan meningkatkan usahanya dan inovasi-inovasi yang sudah beliau lakukan. Berikut penjelasannya:

“saya berusaha untuk tetap menjaga kualitas dan kuantitas dari produk, sehingga dengan begitu kan kepercayaan dari konsumen itu tetap terjaga, dengan begitu insyaallah permintaan itu tetap lancar. Selain itu juga hubungan dengan karyawan itu harus tetap terjaga, jika karyawannya nyaman, kinerjanya kan baik, sehingga hasilnya juga akan baik”<sup>111</sup>

Bapak Suntoro juga menjelaskan mengenai inovasi-inovasi yang saat ini sudah beliau lakukan untuk meningkatkan usahanya, sebagai berikut:

“saya mencoba membuat cobek batu karakter. Saat ini masih di produksi saat ada yang memesan saja, karena waktu pengerjaannya lama. Ini saya masih cari-cari kalau mungkin ada cara yang dapat mempermudah pengerjaannya. Ya harapannya kedepan dapat memproduksi cobek batu karakter ini dalam jumlah banyak, dan bisa dipasarkan seperti cobek batu biasa. Terus sama dipasarkan secara online itu paling, masih belajar”<sup>112</sup>

Dari penjelasan Bapak Suntoro dapat diketahui bahwa dalam mempertahankan usahanya beliau berusaha menjaga kualitas dan kuantitas produk juga menjaga hubungan dengan karyawan-karyawannya. Sedangkan untuk meningkatkan usaha, beliau

---

<sup>111</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

<sup>112</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

mencoba berinovasi dengan membuat cobek batu karakter dan memasarkan cobek batu dengan cara online melalui platform toko online.

**b. Kendala yang dihadapi Pengrajin Cobek Batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu**

**1) Pengrajin Bapak Suprpto**

Dalam menjalankan usaha, pasti akan menjumpai beberapa kendala yang mempengaruhi proses berjalannya suatu usaha, tak terkecuali usaha milik Bapak Suprpto. Berikut penjelasan mengenai kendala-kendala yang dihadapi Bapak Suprpto dalam menjalankan usahanya:

“dulu masih awal-awal itu susah cari pelanggan, banyak yang *ndak* percaya kalo cobek ini dari batu, dikiranya dari semen. Terus semakin lama, konsumen mulai percaya, semakin banyak permintaan, terus saya jadi bekerjasama dengan pengepul-pengepul itu, yang membantu memasarkan cobek-cobek saya”<sup>113</sup>

Bapak Suprpto menambahkan kendala yang beliau hadapi saat ini, sebagai berikut:

“kalo saat ini, kendalanya ya dari bahan baku. *Golek watu saiki angel mbak*. Sini kan mendatangkan batu dari daerah Trenggalek, Blitar, Ponorogo *to mbak*. *Opo meneh musin udan ngene iki, dalan e angel. Dadi yo ngirimi e maleh telat-telat*”<sup>114</sup>

---

<sup>113</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>114</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

Bapak Suprpto juga menjelaskan dampak pandemi covid 19 pada usahanya, sebagai berikut: “*ndak* ada pengaruh *e* mbak. *Lancar-lancar ae koyok biasane. Lek kendalane yo iku mau, bahan baku ne seng kerep telat*”<sup>115</sup>

Dari penjelasan Bapak Suprpto diatas, dapat diketahui bahwa kendala yang dihadapi oleh Bapak Suprpto pada awal berdirinya usaha adalah dalam mencari konsumen, dan mendapatkan kepercayaan konsumen. Setelah permasalahan konsumen dan pemasaran sudah teratasi, muncul kendala baru yaitu dalam hal bahan baku. Karena bahan baku di datangkan dari luar kota, dan akses jalan yang sulit, maka tidak jarang pengiriman batu sebagai bahan baku cobek menjadi telat. Bapak Suprpto juga menjelaskan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan akibat pandemi covid 19 pada usahanya. Usahanya tetap berjalan lancar seperti hari-hari biasa.

## 2) Pengrajin Bapak Sukir

Rata-rata kendala yang dihadapi oleh para pengrajin cobek batu sama, yaitu masalah bahan baku, seperti yang dijelaskan oleh Bapak Sukir mengenai kendala yang beliau hadapi dalam menjalankan usahanya, sebagai berikut:

---

<sup>115</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

*“watu iki seng panggah angel. Tambah udan ngene iki, dalam e kan angel, watu ndak iso mudun. Kene nekakne watu ko Blitar, Trenggalek, karo Ponorogo”<sup>116</sup>*

Dari pernyataan diatas, dapat diketahui bahwa kendala yang dihadapi Bapak Sukir saat ini adalah masalah bahan baku. Karena bahan baku diambil dari pegunungan, maka akses jalannya pun sulit, ditambah dengan musim penghujan, membuat pengiriman batu dari daerah Blitar, Trenggalek, dan Ponorogo kadang terlambat.

Selanjutnya Bapak Sukir menjelaskan mengenai kendala yang beliau hadapi saat mencari relasi bisnis, sebagai berikut

*“pengepulku iki mbiyen seng njupuk nggone pak imam kono mbak, bar aku buka usaha dewe, karo pak imam dikenalne pengepul kuwi”<sup>117</sup>*

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa dalam mencari relasi bisnis dalam hal ini pengepul, Bapak Sukir dibantu oleh sesama pengrajin cobek batu. Beliau dikenalkan dengan pengepul yang mengambil cobek batu di tempat Pak Imam, yang juga pengrajin cobek batu.

Selanjutnya, beliau juga menjelaskan mengenai dampak pandemi covid-19 pada usaha Bapak Sukir, sebagai berikut:

---

<sup>116</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>117</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

“alhamdulillah ora enek ki mbak. Yo panggah iso mlaku ki. Kan enek, mergo covid, terus usahane mandek. Tapi lek kene alhamdulillah, koyo pesenan ngono panggah enek”<sup>118</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa adanya pandemi covid 19, tidak berpengaruh terhadap jalannya usaha Bapak Sukir. Beliau menjelaskan tetap ada pesanan cobek batu, dan pengiriman-pengiriman juga tetap jalan walau pandemi covid 19 sedang berlangsung.

### 3) Pengrajin Bapak Suntoro

Setiap orang yang menjalankan usaha pasti pernah menemui kendala-kendala dalam kegiatan usahanya. Hal ini juga terjadi pada pengrajin cobek batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu. Berikut beberapa kendala yang dialami oleh Bapak Suntoro selama menjalankan usaha kerajinan cobek batu.

Bapak Suntoro menjelaskan mengenai kendala dalam semangat kerja sebagai berikut:

“iya pernah. Tapi ya tetap harus kerja, dipaksa, kan sudah jadi tanggungjawab kita. Jadi tetap harus dipaksa, biasanya kalau pesenan agak sepi itu, mulai santai-santai, tapi produksi tetap jalan”<sup>119</sup>

---

<sup>118</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>119</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa semangat kerja Bapak Suntoro juga mengalami pasang surut. Biasanya, hal ini terjadi saat tidak banyak pesanan. Namun, kegiatan produksi tetap jalan. Dan menurut beliau jika semangat kerja turun harus tetap bekerja karena hal itu merupakan tanggungjawabnya.

Selanjutnya Bapak Suntoro menjelaskan mengenai kendala yang terjadi pada usahanya baik dari segi bahan baku maupun pemasaran. Berikut penjelasannya:

“kalo kendala yang paling jelas itu ya bahan baku. Agak sulit ini cari batu, karena kan cuacanya begini, musim hujan, terus ambilnya kan dari gunung-gunung gitu, dari Ponorogo, Trenggalek, Blitar gitu, jadi kadang yang kirim batu itu telat-telat. Sama kalau pemadaman listrik begitu. Soal e kan alat-alat nya pakai mesin semua, butuh listrik”<sup>120</sup>

Bapak Suntoro juga menambahkan mengenai kendala dalam hal pemasaran, sebagai berikut:

“kalo pemasaran, *alhamdulillah* tidak terlalu sulit, karena kan sudah ada pengepul. Ada juga masyarakat sini yang ambil cobek ini untuk dijual lagi”<sup>121</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa kendala yang saat ini dihadapi oleh Bapak Suntoro adalah masalah bahan baku. Hal ini dikarenakan batu di pesan dari daerah pegunungan Ponorogo, Trenggalek, dan Blitar, juga cuaca menjadi faktor lain

---

<sup>120</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

<sup>121</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

sulitnya mendapatkan bahan baku. Selain itu juga kendala dalam aliran listrik jika saat pemadaman. Karena proses produksi menggunakan mesin yang membutuhkan aliran listrik.

Bapak Suntoro juga menjelaskan mengenai dampak pandemi covid 19 pada usahanya, sebagai berikut:

“*alhamdulillah* lancar-lancar saja. Pesenan tetap ada, pengiriman-pengiriman begitu ya masih bisa. Tidak terlalu berpengaruh sih mbak, ya tinggal jaga kesehatan diri sendiri saja, semoga aman semua”<sup>122</sup>

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa pandemi covid 19 tidak berdampak pada usaha Bapak Suntoro. Menurut penjelasan beliau, meskipun ada pandemi covid 19, usahanya tetap berjalan lancar, pesanan dan pengiriman tetap bisa dilakukan.

**c. Dampak Etos Kerja Islami terhadap Kinerja Pengrajin Cobek Batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu**

**1) Pengrajin Bapak Suprpto**

Etos Kerja merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pencapaian kinerja seseorang. Untuk itu, dapat dipastikan bahwa etos kerja memberikan dampak pada kinerja pengrajin cobek batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul. Bapak Suprpto menjelaskan

---

<sup>122</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

dampak kejujuran, disiplin, dan kerja keras terhadap kinerjanya, sebagai berikut:

“jujur, disiplin, kerja keras *ki penting kabeh yo mbak. Lek pengen sukses yo kudu nerapne 3 kui. Seng paling penting yo jujur kui, apa saja yang dilakukan, kalau itu jujur, ati ki tenang, iyo to mbak. Gek opo seng iso ngalahne tenang e ati. Lek ati tenang, arep nyapo ae, insyallah lancar. Alhamdulillah saya bisa punya usaha ini, punya karyawan seng mbantu, masalah pemasaran lancar, iku yo ndak lepas dari jujur, disiplin, kerja keras kui mau*”<sup>123</sup>

Bapak Suprpto menambahkan mengenai dampak yang beliau rasakan saat menganggap bahwa bekerja sebagai bentuk ibadah kepada Allah, berikut penjelasannya:

“gimana ya mbak, *sifat nriman ku iku lek e mbak. seperti yang sudah tak katakan tadi, saya tidak mau berambisi, dadi yo wes opo, piro paringane seng Kuasa tak tompo ngno ae*”

Bapak Suprpto juga menjelaskan mengenai dampak usahanya terhadap hubungannya dengan masyarakat sekitar, berikut penjelasannya:

“*dampak e seng nggenah yo masalah suara mbak. Suara nya mesin kan bising to mbak, makanya sebisa mungkin saya ndak mencari masalah sama tetangga, kalo punya rezeki ya bagi-bagi dengan tetangga, itung-itung gawe permintaan maaf atas ketidaknyamanan seng tak sebabne*”<sup>124</sup>

Dari penjelasan Bapak Suprpto, dapat diketahui bahwa dengan jujur, disiplin, dan kerja keras akan memberikan hasil

---

<sup>123</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB

<sup>124</sup> Wawancara dengan Bapak Suprpto, pada hari Sabtu 23 Januari 2021, pukul 16.15 WIB



yang baik. Dengan jujur dan menganggap bahwa bekerja sebagai bentuk beribadah kepada Allah membuat hati menjadi tenang dan menerima dengan ikhlas berapapun rezeki yang diberikan oleh Allah. Dan sebisa mungkin Bapak Suprpto menjaga hubungan baik dengan masyarakat sekitar dan memberikan sebagian rezekinya kepada masyarakat sebagai bentuk permintaan maaf atas ketidaknyamanan lingkungan.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai dampak dari usaha kerajinan cobek batu, peneliti menanyakan hal sama dengan masyarakat sekitar, berikut penjelasannya:

“ya otomatis terganggu ya. Soalnya kan bising. Terus kalo menurunkan batu itu *mbok ya* jangan pas malam, kan waktunya istirahat, seharusnya siang gitu, pas jam kerja”<sup>125</sup>

Ibu Umi menambahkan mengenai alasan masyarakat sekitar menerima adanya usaha kerajinan cobek batu, berikut penjelasannya:

“ya disini kan mata pencahariannya cobek batu ini ya, jadi ya disini bisa mendistribusikan cobek-cobek ini ke semua wilayah di Indonesia”<sup>126</sup>

Dari penjelasan Ibu Nasikah dapat diketahui bahwa dampak yang diberikan dari usaha kerajinan cobek batu terhadap

---

<sup>125</sup> Wawancara dengan Ibu Umi Nasikah, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 13.20 WIB

<sup>126</sup> Wawancara dengan Ibu Umi Nasikah, pada hari Senin 25 Januari 2021, pukul 13.20 WIB

lingkungan adalah masalah suara, baik dari suara mesin, maupun saat penurunan batu, karena tidak jarang, pengrajin menurunkan batu bahan baku cobek, pada malam hari, dan bukan pada jam kerja. Sedangkan alasan masyarakat sekitar menerima adanya kerajinan cobek batu karena memang sebagian besar mata pencaharian penduduk di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul adalah sebagai pengrajin cobek batu. Maka masyarakat sekitar mau tidak mau menerima dan berharap desa menjadi lebih dikenal dengan dapat mendistribusikan cobek batu dari Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul ke berbagai wilayah di Indonesia.

## 2) Pengrajin Bapak Sukir

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, etos kerja sangat berkaitan dengan kinerja, bahkan menjadi salah satu faktor untuk mencapai kinerja yang baik. Untuk itu, dipaparkan temuan penelitian mengenai dampak etos kerja terhadap kinerja pengrajin cobek batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu.

Berikut penjelasan Bapak Sukir mengenai dampak jujur, disiplin, kerja keras terhadap hasil kerjanya:

*“ya lek jujur itu bisa mendapatkan kepercayaan pelanggan karo pengepul. Masalah ngno iku kan penting to mbak. Njajal pomo enek wong tuku, lek ngedoli sokor, opo yo arep bakal balek pemebli ne iku, kapok, pilih liyane. Makane kui, lek enek seng tuku rene, yo tak jelasne, tak pilihne seng apik, tapi regane yo*

*bedo. Lek pengen seng murah, yo enek, tapi kualitas nya ya bawahnya yang bagus tadi*<sup>127</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa Bapak Sukir sangat menjunjung tinggi kejujuran. Karena menurut beliau untuk mendapatkan kepercayaan konsumen maupun pengepul diperlukan kejujuran. Lebih lanjut, kepercayaan dari konsumen juga pengepul merupakan faktor penting dalam keberlangsungan suatu usaha.

Selanjutnya, Bapak Sukir juga menjelaskan mengenai dampak kerja keras terhadap hasil kerjanya, sebagai berikut:

*“ya pasti dari hasil kerja nya beda. Seperti saya gini, pokok sekirane mampu tak kerjakan ya tak kerjakan sendiri, enek peluang emboh masalah pemasaran opo ide ide baru, dileboni, dipelajari, kan ngono to mbak, ben usaha iki tetap jalan. Lek ndelok kerjaan e bocah-bocah ngono kui, antara seng kerjone cak cek karo seng klemak klemek oleh e lempur yo bedo*<sup>128</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa menurut Bapak Sukir kerja keras sangat mempengaruhi hasil kerja seseorang, seperti yang dijelaskan Bapak Sukir mengenai karyawannya yang bekerja dengan sungguh-sungguh, jumlah cobek batu yang dihasilkan akan berbeda dengan karyawannya yang bekerja dengan santai. Beliau juga menjelaskan agar suatu dapat terus berjalan, perlu untuk tetap mempelajari peluang-

---

<sup>127</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

<sup>128</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

peluang baik dari segi pemasaran maupun ide-ide baru yang berguna untuk meningkatkan suatu usaha.

Selanjutnya Bapak Sukir menjelaskan mengenai dampak diberikannya bantuan sosial/shodaqah terhadap hubungan sosial masyarakat, berikut penjelasannya:

“dengan masyarakat sekitar tidak pernah ada masalah. *Lek slenthingan-slenthingan ngomongne kene ngono kui yo mesti enek, jenenge uwong, enek ae seng di komentari. Pokok aku ndak gawe masalah, kono yo ndak melakukan perbuatan seng merugikan aku karo keluargaku, yo wes, ndak enek opo opo. Lek masalah maringi bantuan opo shodaqoh ngono kui tak anggep kewajibanku, mergo yo usaha ngene iki, arep piye-piye yo mengganggu, soal e suarane yo ngono kui. Dadi aku maringi sembako ngono kui tak niat ne shodaqoh, mugo-mugo usahaku lancar, rezeki ne barokah, ngono ae*”<sup>129</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa hubungan sosial Bapak Sukir dengan masyarakat sekitar berjalan dengan baik. Meski ada beberapa yang dibelakang membicarakan tentang kehidupan Bapak Sukir, hal tersebut tak pernah dipikirkan oleh beliau, selagi tidak mengganggu kehidupan beliau dan keluarga. Bapak Sukir juga menjelaskan mengenai bantuan sosial yang beliau berikan, semata-mata untuk shodaqoh agar usaha beliau berjalan lancar dan rezeki yang didapat juga berkah. Bahkan Bapak Sukir juga menetapkan bahwa pemberian sembako atau

---

<sup>129</sup> Wawancara dengan Bapak Sukir, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 11.05 WIB

bantuan lain kepada masyarakat sekitar adalah kewajibannya sebagai pelaku usaha.

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai dampak usaha kerajinan cobek batu terhadap kehidupan masyarakat sekitar, peneliti menanyakan hal tersebut kepada Ibu Anis, selaku masyarakat yang tinggal di sekitar tempat usaha Bapak Sukir, berikut penjelasannya:

“dampak nya suaranya itu mengganggu, tapi ya mau bagaimana, memang cara kerjanya begitu, terus juga kan sebagian besar masyarakat di sini kerjanya buat cobek gitu, jadi ya mau tidak mau harus terima. Terus karena sudah terbiasa ya mungkin, jadi *ndak* terlalu jadi masalah lagi. Toh, ada usaha pembuatan cobek ini lho juga memberikan peluang kerja untuk masyarakat juga kan”<sup>130</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa masyarakat sekitar tidak telalu terganggu dengan adanya usaha kerajinan cobek batu. Meski suara dari mesin gergaji juga mesin bubut memekakkan telinga, namun karena masyarakat sekitar sudah terbiasa, jadi tidak lagi menjadi masalah. Ibu Anis selaku masyarakat sekitar juga menambahkan bahwa dengan adanya usaha kerajinan cobek batu ini, juga memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

---

<sup>130</sup> Wawancara dengan Ibu Anis, pada hari Jumat 22 Januari 2021, pukul 13.50 WIB

### 3) Pengrajin Bapak Suntoro

Etos merupakan sikap kerja seseorang yang menjadi ciri khas nya yang mengacu pada nilai etis. Sedangkan kinerja adalah hasil kerja seseorang dalam melaksanakan tanggung jawabnya untuk mencapai tujuan tertentu. Untuk bisa mendapatkan hasil yang baik, maka dalam bekerja harus memiliki etos kerja yang baik. Maka dari itu, etos kerja dan kinerja merupakan dua hal yang saling berkaitan. Berikut ini temuan penelitian mengenai dampak etos kerja terhadap kinerja pengrajin cobek batu di Dusun Mojo, Desa Wajak Kidul, Kecamatan Boyolangu.

Bapak Suntoro menjelaskan mengenai dampak kejujuran terhadap kinerjanya, sebagai berikut:

“kalo kita jujur pasti mudah mendapatkan kepercayaan dari orang lain, jadi sama-sama untung, saya dapat pembeli, pembeli nya juga merasa tenang, nyaman, tidak ada penipuan. Selain itu, kalo kita bekerja dengan jujur, hasil yang kita dapatkan kan halal dan insya allah barakah”<sup>131</sup>

Dari penjelasan diatas, dapat diketahui bahwa menurut Bapak Suntoro bekerja dengan jujur memudahkan seseorang mendapatkan kepercayaan dari orang lain, dimana hal tersebut akan memberikan keuntungan baik dari sisi pemilik usaha maupun konsumen. Selain itu, menurut beliau dengan jujur dalam bekerja akan memberikan hasil yang baik, halal, dan berkah.

---

<sup>131</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

Selanjutnya Bapak Suprpto menjelaskan mengenai dampak kerja keras dan istiqomah terhadap kinerjanya, sebagai berikut:

“ya alhamdulillah saya bisa menjalankan usaha ini kan pasti karena kerja keras. Dan kita harus tetap kerja keras kalau ingin dapat yang lebih lagi. Dan untuk mempertahankan dan meningkatkan usaha itu harus sabar dan istiqomah, sambil mencari cara agar suatu dapat berjalan dengan lancar”<sup>132</sup>

Dari penjelasan Bapak Sunoro dapat diketahui bahwa dengan kerja keras Bapak Sunoro dapat mendirikan dan menjalankan usaha kerajinan cobek batu. Dan dengan kesabaran dan istiqomah, Bapak Sunoro dapat mempertahankan dan meningkatkan usaha nya.

Bapak Sunoro juga menjelaskan mengenai dampak yang beliau rasakan saat menganggap bekerja sebagai bentuk ibadah kepada Allah. Berikut penjelasannya:

“ya kerja nya nyaman, semangat, dan kalau ada masalah tidak akan terlalu pusing. Saya pasrahkan pada yang diatas, tapi ya dari kita nya juga tetap harus berusaha, jalannya bagaimana biar Dia yang mengatur. Alhamdulillah, tanpa sadar masalah-masalah itu bisa diselesaikan”<sup>133</sup>

Dari penjelesan diatas, dapat diketahui bahwa dengan menganggap bahwa bekerja sebagai bentuk ibadah kepada Allah, Bapak Sunoro dapat bekerja dengan nyaman, semangat,

---

<sup>132</sup> Wawancara dengan Bapak Sunoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

<sup>133</sup> Wawancara dengan Bapak Sunoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB

dan tidak terlalu terbebani dengan masalah-masalah yang dihadapi. Karena dengan menyandarkan diri kepada Allah, semua masalah yang beliau hadapi secara sadar maupun tidak pasti bisa diselesaikan dengan baik.

Selanjutnya Bapak Suntoro menjelaskan dampak dari shodaqoh terhadap hubungan sosial dengan orang lain, sebagai berikut:

“hubungan dengan tetangga baik, tidak pernah ada masalah dengan karyawan juga baik. Saya berusaha memperlakukan karyawan-karyawan saya sebaik mungkin, sesuai kemampuan saya. Dengan tetangga ya baik, kadang *jagongan* di warung kopi depan situ. Ya gitulah pokok nya mbak”<sup>134</sup>

Dari penjelasan Bapak Suntoro dapat diketahui bahwa hubungan beliau dengan masyarakat sekitar juga karyawannya terjalin dengan baik. Beliau berusaha semampunya untuk memperlakukan karyawan-karyawan dengan baik. Dengan masyarakat sekitar pun juga beliau sering ikut berkumpul untuk menjaga tali silaturahmi.

---

<sup>134</sup> Wawancara dengan Bapak Suntoro, pada hari Rabu, 27 Januari 2021, pukul 16.30 WIB