

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Profil UD. Primadona

UD. Primadona didirikan oleh Ibu Suparmi pada bulan November tahun 1980 sampai sekarang. UD. Primadona adalah sebuah Industri Kecil Menengah yang berpusat pada sektor industri. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) No. 503.1/4230/601/204, departemen kesehatan dengan sertifikat penyuluhan no 033 / 33.14 / Jatim / 88 dan sertifikat halal dari MUI No. 07100015411212. UD. Primadona berlokasi dusun Gondangsari Rt.02 Rw.02 desa Jabalsari kecamatan Sumbergempol kabupaten Tulungagung.

Produk UD. Primadona adalah kue geti dan kue enting-enting, dalam seharinya mampu memproduksi kue geti dan kue enting-enting sebanyak 900 pak perhari, tetapi pada bulan ramadhan karena jumlah permintaannya meningkat maka UD. Primadona bisa memproduksi lebih dari jumlah produksi hari-hari biasa. Banyak dikitnya permintaan mempengaruhi jumlah produksinya. Kegiatan produksi pada hari biasa dimulai pukul 08.00 pagi dan sampai 14.00 siang, jika pada bulan-bulan ramadhan maka produksi kue geti dilakukan setelah sholat tarawih sampai jam 24.00 malam. UD. Primadona ini mempunyai karyawan sebanyak 13 orang dan jika pada bulan ramadhan karyawan bertambah 20 orang.

Pemasaran kue geti UD. Primadona tidak hanya di lokal saja tetapi sudah merambah keberbagai kota tetangga seperti Trenggalek, Blitar, Kediri,

Malang, Ponorogo, Surabaya, dan bahkan sampai luar Jawa yaitu Kalimantan. Dan yang memasarkan produk UD. Primadona adalah anak-anak dari ibu Suparmi.

Dalam memproduksi Kue geti, alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan oleh ibu Suparmi sebagai berikut:

Tabel 4.1

Alat-Alat dan Bahan Untuk Produksi Kue Geti

Alat-Alat	Bahan
Tumbu	Kacang tanah
Tampah	Wijen
Timba	Gula pasir
Meja cetak	Vanili
Kuali	
Pisau	
Kayu penggaris	
Entong	

Sumber: Hasil wawancara dengan Ibu Suparmi pada, 19 Februari 2018

Berikut ini adalah langkah-langkah yang digunakan oleh Ibu Suparmi dalam memproduksi kue geti:

1. Wijen dicuci buang air pasir, setelah bersih wijen diselip
2. Lalu wijen dicuci, di rendang dan dibuang kulitnya, setelah bersih wijen di goreng kuali, setelah ngenunging renyah di angkat
3. Selanjutnya kacang tanah di cuci dan di goreng kuali sampai matang dan dihilangkan kulit arinya
4. Gula di rebus, setelah tua wijen dan kacang dimasukkan sesuai dengan takaran lalu di aduk
5. Kemudian dituang dimeja cetak dan di potong-potong sesuai ukuran, lalu dikemas.

Tabel 4.2**Daftar Harga Kue Geti**

Ukuran	Harga
Kue geti 130 gram	Rp. 6000
Kue geti 240 gram	Rp. 10.000
Enting- Enting 275 gram	Rp. 10.000
Kemasan refill 50 biji	Rp. 20.000
Kemasan refill 25 biji	Rp. 10.000
Kemasan Toples besar	Rp. 23.000
Kemasan Toples kecil	Rp. 9.000

Sumber: Hasil wawancara dengan Ibu Suparmipada, 19 Februari 2018

B. Temuan Penelitian

1. Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Kegiatan Produksi Kue Geti UD.

Primadona

Penerapan etika merupakan faktor yang sangat besar pengaruhnya dalam bisnis. Karena etika sendiri berkaitan dengan kebiasaan hidup baik, baik pada diri sendiri maupun pada masyarakat. Proses produksi merupakan langkah pertama yang harus diperhatikan dalam bisnis, apalagi dalam bidang kuliner. UD. Primadona perlu menerapkan prinsip-prinsip etika bisnis Islam dalam bisnis dan produksi seperti prinsip kesatuan, prinsip adil, prinsip kehendak bebas, prinsip tanggung jawab dan prinsip kebenaran (kebaikan dan kejujuran).

Produksi di UD. Primadona selalu menekankan prinsip etika bisnis Islam. Mulai dari penerapan prinsip kesatuan atau ketauhidan. Dalam memilih bahan-bahannya yang halal sesuai ajaran Islam dan berkualitas baik. Seperti yang dipaparkan Ibu Suparmi selaku pemilik UD. Primadona mengatakan:

“Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi kue geti pasti halal mbak, bahan bakunya saja wjen dan kacang merupakan biji-bijian jadi dijamin kehalalannya. Dan dalam memilih wjen dan kacang harus yang berkualitas baik atau tidak apek. Jika bahan bakunya berkualitas baik maka hasil kue getinya juga akan kualitas baik juga mbk.”¹¹⁰

Selain bahan-bahan yang halal produksi kue geti di UD. Primadona tidak menggunakan zat pewarna makanan, bahan pemanis buatan dan bahan pengawet yang akan membahayakan bagi kesehatan konsumen seperti yang di sampaikan oleh Ibu Suparmi, beliau mengatakan:

“Gula yang saya pakai untuk produksi kue geti gula asli mbk, untuk pengawetnya saya cukup menggunakan gula karena gula itu kan bahan pengawet alami mbk dan saya tidak menambahkan zat-zat pewarna, saya hanya menggunakan gula itu warnanya juga sudah bagus buat kue geti saya mbk.”¹¹¹

Bapak Ali salah satu anak ibu Suparmi juga mengatakan:

“Di UD. Primadona zat pewarna makanan dan pemanis buatan harus selalu dihindari karena saya tau mbak bahan-bahan itu tidak sehat dan bisa membahayakan konsumen. Dan saya juga menghindari hal-hal tersebut karena untuk menjaga kualitas yang baik dan tidak mengecewakan konsumen.”¹¹²

Lalu, timbul pertanyaan, “Apakah produk UD. Primadona telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?”

Bapak Ali menjawab:

“Sudah saya daftarkan dan sekarang saya mendapatkan sertifikat halal dari MUI mbk. Tidak hanya sertifikat halal dari MUI saya juga mendapatkan sertifikat penyuluhan dari departemen kesehatan”¹¹³

¹¹⁰WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹¹¹WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹¹²WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

¹¹³WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

Dari paparan Ibu Suparmi selaku pemilih UD. Primadona dan Bapak Aliselalu menggunakan bahan baku yang halal dan sangat ketat dalam memilih bahan baku agar mendapatkan bahan baku yang berkualitas. UD. Primadona juga tidak menggunakan bahan baku yang berbahaya bagi kesehatan konsumennya seperti zat pewarna makanan, bahan pemanis buatan dan juga untuk mengawetnya hanya cukup dengan bahan tradisional yaitu gula. UD. Primadona juga mendapatkan sertifikat halal dari MUI dan sertifikat penyuluhan dari departemen kesehatan. Sikap yang dilakukan oleh Ibu Suparmi ini merupakan termasuk dalam prinsip kesamaan atau tauhid selalu merasa bahwa berbisnis diperhatikan pihak ketiga Allah SWT, seperti menghindari barang-barang haram.

Selanjutnya prinsip keadilan, UD. Primadona menerapkan prinsip adil dalam penulisan berat pada keterangan dan selalu memotong kue geti dengan menggunakan ukuran yang sama atau tidak berubah-ubah. Seperti yang diungkapkan oleh ibu Kayah selaku salah satu pekerja di UD. Primadona, beliau mengatakan:

“Untuk masalah berat pasti selalu sama dengan keterangan di kemasan, jika yang beratnya 240 gram pasti berat getinya juga segitu, jika yang kemasan refil jika di kemasan memberikan keterangan isi 50 biji pasti jumlah getinya juga akan sama. Karena disini kami selalu di ajarkan sesuai takaran untuk menjaga kualitas produk.”¹¹⁴

Bapak Ali salah satu anak ibu Suparmi juga mengatakan:

“Yang kami dorong disini adalah kualitas produk mbk, jika produknya baik pasti respon dari konsumen akan baik. Seperti untuk

¹¹⁴WawancaradenganIbu Kayahpada, 21Februari 2018

berat pasti jujur sesuai keterangan dan untuk memotong kue geti kami disini mempunyai ukuran masing-masing kemasan refil ukuran sendiri dan untuk kemasan kotak juga ada ukurannya sendiri mbk.”¹¹⁵

Pentingnya penerapan prinsip adil dalam UD. Primadona dapat dilihat selalu memerhatikan berat timbangannya. Hal ini bertujuan agar kualitas dari produk kue geti selalu terjaga dan tidak mengecewakan konsumen.

Berikutnya prinsip kehendak bebas, dalam membuat perjanjian dengan para konsumen selalu menepati janji. Ibu Suparmi selaku pemilik UD. Primadona mengatakan:

“Saya sebagai seorang pedagang harus menepati janji mbak. Jika ada pesanan, sebelum tanggal pengambilan saya harus menyelesaikan pesanan itu sesuai permintaan konsumen mbak agar tidak mengecewakan para konsumen saya”

Prinsip kehendak bebas juga diperhatikan Ibu Suparmi. Jika membuat perjanjian harus dipenuhi itulah tugas dari orang muslim dan dilarang mengingkari janji. Dapat dilihat dari perjanjian yang dilakukan oleh UD. Primadona selalu menepati janji. Menyediakan produk kue geti sebelum tanggal pengambilan. Hal ini dilakukan untuk membangun rasa kepercayaan konsumen pada pelayanan UD. Primadona.

Prinsip tanggung jawab, di UD. Primadona juga menerapkan sistem tanggung jawab apabila terjadi keluhan dari konsumen dan apabila produknya sudah tidak layak konsumsi atau kadaluarsa, mereka siap menarik semua produknya yang rusak. Ibu Suparmi mengatakan:

¹¹⁵Wawancara dengan Bapak Ali pada, 22 Februari 2018

“Pasti mbak, saya kan sebagai seorang pedagang ya harus siap mengahadapi komplek dari para konsumen saya. Dan jika barang saya sudah kadaluarsa ya bakalan saya tarik dan diganti dengan yang baru.”¹¹⁶

Prinsip tanggungjawab ini merupakan sikap yang perlu di punyai oleh para pengusaha. Dimana mereka yang berbuat pasti harus siap mempertanggungjawabkan. Seperti halnya Ibu Suparmi selalu siap ketika sewaktu-waktu ada konsumen yang komplek terhadap produknya dan ketika produknya cacat atau kadaluarsa Ibu Suparmi juga siap untuk mengganti dengan yang baru.

Prinsip kebenaran (kebajikan dan kejujuran). Dalam penulisan komposisi di keterangan memang diterapkan dalam proses produksi kue geti tanpa ada yang ditambah-tambahi. Ibu Suparmi mengatakan:

“Apapun yang dituliskan di kemasan itu memang komposisi yang sebenar-benarnya untuk memproduksi kue geti tanpa ada tambahan bahan yang tidak tercantum di keterangan mbak. Enggak ada yang ditutup-tutupi lah mbak dalam penulisan bahan baku pada komposisi mbk.”¹¹⁷

Bapak Ali salah satu anak Bu Suparmi juga mengatakan:

“Bahan baku yang di gunakan untuk produksi kue geti ya memang yang tertera di kemasannya mbk dan enggak di tambah-tambahi bahan lainnya mbk.”¹¹⁸

Dalam penerapan prinsip kebenaran (kebajikan dan kejujuran) dapat dilihat dari tidak menggunakan bahan baku tambahan kecuali yang tertera pada keterangan dikemasan dan tidak ditutup-tutupi dalam

¹¹⁶WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹¹⁷WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹¹⁸WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

menginformasikan produknya. Sikap jujur ini yang perlu diperhatikan para produsen dalam menginformasikan produknya.

Di dalam UD. primadona juga menerapkan prinsip-prinsip ekonomi islam dalam kegiatan produksi yaitu mulai dari prinsip keadilan dan kesamaan dalam produksi islam. Bisa dilihat dalam mendapatkan bahan baku Ibu Suparmi mendapatkan dengan cara adil dan tidak mengeksploitasi sumber daya alam. Seperti yang dipaparkan oleh Ibu Suparmi selaku pemilih UD. Primadona mengatakan:

“Untuk wijen saya memperoleh dari para petani dan suplayer jika kurang memenuhi kebutuhan saya akan mengimpor wijen dari india,dan untuk bahan baku seperti gula dan kacang saya memperolehnya dari suplayer. Untuk sisten pembayarannya saya membayar secara kas mabk”¹¹⁹

Lalu timbul satu pertanyaan, “Apakah ibu menerapkan sistem nebas atau membeli langsung pada pohonnya untuk memperoleh bahan baku?

Ibu Suparmi menjawab:

“Saya enggak mau nebas mbak, karena nebas itu kan haram. Pokonya para petani datang kesini dengan membawa wijen dan kacang ya akan saya beli mbak.”¹²⁰

Kemudian timbul pertanyaan, “Bagaimana sistem pembelian bahan baku?”. Ibu Suparmi menjawab:

“Semua bahan baku langsung saya bayar kas mbak”¹²¹

Seperti yang dikatakan Bapak Nur salah satu petani wijen langganan UD. Primadoan. Beliau mengatakan:

¹¹⁹ WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹²⁰ WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹²¹ WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

“Ibu Suparmi selalu membayar wijen secara kas tanpa ditunda-tunda”.¹²²

Selanjutnya yang dikatakan oleh Mbak Nisa selaku kasir di toko niki sae Beliau mengatakan bahwa:

*“Ibu Suparmi memang membeli gula dari tempat ini dan untuk sistem pembayarannya ibu Suparmi langsung membayar secara kas”*¹²³

Ibu Sularmi selaku suplayer kacang mengatakan:

*“Ibu Suparmi ketika membeli kacang ditempat saya selalu membayar dengan kas”*¹²⁴

Penerapan prinsip keadilan dan kesamaan dalam produksi islam dalam UD. Primadona dilihat dari mendapatkan bahan bakunya dengan cara tidak mengeksploitasi alam dan tidak menerapkan sistem nebas atau membeli langsung pada pohonnya karena hal demikian di anggap haram dalam jual beli. Dimana dalam jual beli barang dan ukuran harus jelas dan tidak boleh merugikan salah satu pihaknya. Baru jual beli seperti itulah yang dianggap syah secara syariat islam. Dan untuk sistem pembayarannya Ibu Suparmi selalu membayar secara kas kepada para petani maupun suplayer.

Selanjutnya UD. Primadona juga menerapkan prinsip memenuhi takaran, ketepatan, kelugasan, dan kebenaran. Untuk penulisan berat pada keterangan dan selalu memotong kue geti dengan menggunakan ukuran

¹²² Wawancaradengan Bapak Nur pada, 05 April 2018

¹²³ Wawancaradengan Mbak Nisa pada, 06 April 2018

¹²⁴ Wawancaradengan Ibu Sularmi pada, 06 April 2018

yang sama atau tidak berubah-ubah. Seperti yang diungkapkan oleh ibu Kayah selaku salah satu pekerja di UD. Primadona, beliau mengatakan:

“Untuk masalah berat pasti selalu sama dengan keterangan di kemasan, jika yang beratnya 240 gram pasti berat getinya juga segitu, jika yang kemasan refil jika di kemasan memberikan keterangan isi 50 biji pasti jumlah getinya juga akan sama. Karena disini kami selalu di ajarkan sesuai takaran untuk menjaga kualitas produk.”¹²⁵

Bapak Ali salah satu anak ibu Suparmi juga mengatakan:

“Disini kami sangat menjaga kualitas produk mbk, jika produknya baik pasti respon dari konsumen akan baik. Seperti untuk berat pasti jujur sesuai keterangan dan untuk memotong kue geti kami disini mempunyai ukuran masing-masing kemasan refil ukuran sendiri dan untuk kemasan kotak juga ada ukurannya sendiri mbk.”¹²⁶

Dalam pengambilan keuntungan UD. Primadona tidak menggukan unsur riba di dalamnya. Ibu Suparmi selaku pemilik UD. Primadona mengatakan:

“Saya mengambil keuntungan enggak banyak-banyak mbk. Kira-kira modal yang dibutuhkan untuk membuat 1 kemasan ukuran 240 gram sebesar Rp8.000 untuk keuntungannya sekitar Rp 1.000-Rp.1500 dan itu kalau ada produk saya yang rusak pasti di kembalikan mbk.”¹²⁷

Selanjutnya prinsip memenuhi takaran, ketepatan, kelugasan, dan kebenaran harus dijaga dalam sebuah produksi. Seperti yang di terapkan oleh UD. Primadona. Dalam masalah berat pasti dengan yang ada pada keteranga jika diketerangan tertera 240 gram maka berat getinya segitu bahkan tidak jarang lebih dari 240 gram. Dan untuk kemasan refil jika tertera pada keterangan isi 50 biji pasti getinya juga berjumlah 50 biji.

¹²⁵WawancaradenganIbu Kayahpada, 21 Februari 2018

¹²⁶WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

¹²⁷WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

Untuk ukuran geti UD. Primadona memiliki ukuran sendiri jadi dalam pemotongan kue geti tidak usah diragukan pasti ukuran kue getinya akan sama sesuai kebutuhan kemasan jika kemasan refil ada ukurannya sendiri jika isi kardus juga ada ukurannya sendiri. Untuk keuntungan Ibu Suparmi tidak mengambil untung banyak atau riba.

Selanjutnya UD. Primadona juga menerapkan prinsip menghindari jenis dan proses yang diharamkan dalam islam. Dalam memproduksi kue geti di UD. Primadona tidak menggunakan zat pewarna makanan dan bahan pemanis buatan yang akan membahayakan bagi kesehatan konsumen seperti yang di sampaikan oleh Ibu Suparmi, beliau mengatakan:

“Endak lah mbk, saya cukup pakek gula, karena gula itu kan bahan pengawet alami mbk dan saya tidak menambahkan zat-zat pewarna, saya hanya menggunakan gula itu warnanya juga sudah bagus buat kue geti saya mbk.”¹²⁸

Bapak Ali salah satu anak ibu Suparmi juga mengatakan:

“Di UD. Primadona zat pewarna makanan dan pemanis buatan harus selalu dihindari karena saya tau mbak bahan-bahan itu tidak sehat dan bisa membahayakan konsumen. Dan untuk bahan pengawetnya saya menggunakan bahan alami yaitu gula mbk. Bahan-bahan itu harus dihindarkan karena tidak baik bagi kesehatan dan untuk menjaga kualitas yang baik agar tidak mengecewakan konsumen.”¹²⁹

Lalu, timbul pertanyaan, “Apakah produk UD. Primadona telah mendapatkan sertifikat halal dari MUI?”

¹²⁸WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹²⁹WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

Ibu Suparmi menjawab:

“Sudah saya daftarkan dan sekarang saya mendapatkan sertifikat halal dari MUI mbak. Tidak hanya sertifikat halal dari MUI saya juga mendapatkan sertifikat penyuluhan dari departemen kesehatan”¹³⁰

Ketika kegiatan produksi berjalan para pekerja selalu memperhatikan kebersihan dan ketertiban agar kegiatan produksi bisa berjalan lancar, ibu

Kayah salah satu pekerja mengatakan:

“Disini saya dan para pekerja lainnya selalu memperhatikan kebersihan mbak seperti sebelum memproduksi kami mencuci tangan, menggunakan masker, selalu membersihkan ruang produksi sebelum dan sesudah bekerja, dan selalu membersihkan peralatan yang dipakai untuk memproduksi.”¹³¹

Bapak Ali salah satu anak ibu suparmi juga mengatakan:

“Menurut saya hal-hal yang perlu diperhatikan dalam produksi selain bahan harus halal, juga harus menjaga kebersihan mbak. Seperti selalu membersihkan peralatan sebelum digunakan untuk produksi, menjaga kebersihan tempat produksi dan harus diwajibkan mencuci tangan terlebih dahulu sebelum kegiatan produksi.”¹³²

Penerapan prinsip menghindari jenis dan proses yang diharamkan dalam islam dapat dilihat dari bahan bakunya yang halal dan dalam pemilihan bahan baku dipastikan memilih bahan-bahan yang berkualitas karena itu juga mempengaruhi hasil produksinya. Untuk bahan tambahan tidak menggunakan bahan-bahan yang membahayakan seperti zat pewarna, pemanis buatan dan bahan pengawet. Gula yang digunakan memproduksi kue geti ini adalah gula 100% asli. Untuk pewarna dan

¹³⁰WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

¹³¹WawancaradenganIbu Kayahpada, 21Februari 2018

¹³²WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

pengawetnya cukup menggunakan gula. UD. Primadona juga telah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI dan sertifikat penyuluhan dari departemen kesehatan. Dalam kegiatan produksi Ibu Suparmi selalu menekankan pada pekerjaannya untuk menjaga kebersihan tidak hanya pada proses produksi tetapi sebelum dan sesudah produksi selalu menjaga kebersihan.

2. Faktor pendukung dan penghambat dalam penerapan Etika Bisnis Islam dalam kegiatan produksi kue geti UD. Primadona

Faktor pendorong dalam kegiatan produksi dimana para pekerja semuanya wanita dan selalu disiplin saat bekerja, adapun faktor pendorong lainnya yaitu adanya modal dan bahan baku, seperti yang di paparkan ibu Suparmi mengatakan:

“Saya ajarkan para pekerja saya untuk selalu disiplin dalam kerjanya, dan para pekerja disini semua nya wanita mbak. dalam produksi kue geti pasti butuh keahlian dan ketlatenan jadi tenaga kerja wanita lebih cocok dalam pekerjaan ini mbak.”¹³³

Bapak Ali salah satu anak ibu Suparmi mengatakan:

“Ya yang menjadi pendorong kegiatan produksi yang paling penting adanya modal dan bahan baku yang wajib ada dalam setiap produksi mbk”¹³⁴

Yang menjadi faktor pendorong dalam kegiatan produksi kue geti pastinya kedisiplinan para pekerja. Dan semua pekerja adalah wanita karena perlu keahlian dan ketlatenan dalam kegiatan produksi kue geti. Disisi lain modal dan bahan baku juga merupakan faktor pendorong yang

¹³³WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

¹³⁴WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

sangat berpengaruh. Dimana jika tidak ada modal dan bahan baku tidak akan terjadi kegiatan produksi.

Penghambat dalam kegiatan produksi UD. Primadona merupakan kenaikan harga-harga bahan baku dan kelangkaan bahan baku seperti wijen dan kacang, Ibu Suparmi mengatakan:

“Kenaikan harga bahan pokok seperti wijen, kacang, gula merupakan penghambat bagi kegiatan produksi mbak. Harga bahan pokok naik ya saya hanya mendapatkan keuntungan yang minim sekali mbak, kalau hargapokonya normal keuntungan saya ya sesuai yang di rencanakan mbak.”¹³⁵

Bapak Ali salah satu anak ibu Suparmi mengatakan:

“Jika bahan baku sulit didapatkan seperti wijen, maka harus ekspor dari india mbak. Wijen dari india harganya lebih mahal dan memang wijennya putih bersih dari pada wijen lokal tetapi di buat geti lebih enak wijen lokal.”¹³⁶

Yang menjadi faktor penghambat dalam kegiatan produksi kue geti UD. Primadona adalah naiknya harga bahan baku seperti wijen, kacang dan gula. jika bahan baku naik hasil produksinya akan sedikit atau menurun. Kelangkaan bahan baku juga menjadi hambatan dalam kegiatan produksi. Jika yang kelangkaan pada wijen maka Ibu Suparmi harus mengimpor wijen dari india. Dalam sisi harga wijen impor pasti mahal dan untuk kualitasnya masih bagus wijen lokal dari paa impor.

¹³⁵WawancaradenganBapak Alipada, 22Februari 2018

¹³⁶WawancaradenganIbu Suparmipada, 19Februari 2018

C. Analisis Data

1. Penerapan Etika Bisnis Islam dalam Kegiatan Produksi Kue Geti UD.

Primadona

Setelah melakukan pengamatan dan penelitian di UD. Primadona mengenai penerapan etika bisnis islam dalam kegiatan produksi. Ternyata memang benar UD. Primadona telah menerapkan prinsip-prinsip etika bisnis islam dalam bisnis dan produksi. Mulai dari penerapan prinsip kesatuan atau ketauhidan menggunakan bahan baku yang halal dan sangat ketat dalam memilih bahan baku agar mendapatkan bahan baku yang berkualitas. UD. Primadona juga tidak menggunakan bahan baku yang berbahaya bagi kesehatan konsumennya seperti zat pewarna makanan, bahan pemanis buatan dan juga untuk mengawetnya hanya cukup dengan bahan tradisional yaitu gula. UD. Primadona juga mendapatkan sertifikat halal dari MUI dan sertifikat penyuluhan dari departemen kesehatan. Sikap yang dilakukan oleh Ibu Suparmi ini merupakan termasuk dalam prinsipkesamaan atau tauhid selalu merasa bahwa berbisnis diperhatikan pihak ketiga Allah SWT, seperti menghindari barang-barang haram.

Pentingnya penerapan prinsip keadilan atau kesetimbangan dalam UD. Primadona dapat dilihat selalu memerhatikan berat timbangannya. Hal ini bertujuan agar kualitas dari produk kue geti selalu terjaga dan tidak mengecewakan konsumen. Dalam kegiatan bisnis harus diperhatikan timbangannya tidak boleh ada unsur memalsukan timbangan dalam jual

beli. Prinsip keadilan ini perlu diperhatikan oleh para produsen maupun para pengusaha untuk diterapkan dalam bisnisnya.

Prinsip kehendak bebas juga diperhatikan Ibu Suparmi. Jika membuat perjanjian harus di penuhi itulah tugas dari orang muslim dan dilarang mengingkari janji. Dapat dilihat dari perjanjian yang dilakukan oleh UD. Primadona selalu menepati janji. Menyediakan produk kue geti sebelum tanggal pengambilan. Hal ini dilakukan untuk membangun rasa kepercayaan konsumen pada pelayanan UD. Primadona.

Prinsip tanggungjawab ini merupakan sikap yang perlu di punyai oleh para pengusaha. Dimana mereka yang berbuat pasti harus siap mempertanggungjawabkan. Seperti halnya Ibu Suparmi selalu siap ketika sewaktu-waktu ada konsumen yang komplek terhadap produknya dan ketika produknya cacat atau kadaluarsa Ibu Suparmi juga siap untuk mengganti dengan yang baru.

Dalam penerapan prinsip kebenaran (kebajikan dan kejujuran) dapat dilihat dari tidak menggunakan bahan baku tambahan kecuali yang tertera pada keterangan dikemasan dan tidak ditutup-tutupi dalam menginformasikan produknya. Sikap jujur ini yang perlu diperhatikan para produsen dalam menginformasikan produknya. Prinsip seperti ini harus selalu diperhatikan oleh Ibu Suparmi agar produknya dapat diterima ditengah-tengah masyarakat.

Di dalam UD. primadona juga menerapkan prinsip-prinsip ekonomi islam dalam dalam kegiatan produksi yaitu mulai dari prinsip keadilan dan

kesamaan dalam produksi islam. Bisa dilihat dalam mendapatkan bahan baku Ibu Suparmi mendapatkan dengan cara adil tanpa mengeksploitasi sumber dan tidak menerapkan sistem nebas atau membeli langsung pada pohonnya karena hal demikian di anggap haram dalam jual beli. Dimana dalam jual beli barang dan ukuran harus jelas dan tidak boleh merugikan salah satu pihaknya. Baru jual beli seperti itulah yang dianggap syah secara syariat islam. Dan untuk sistem pembayarannya Ibu Suparmi selalu membayar secara cas kepada para petani maupun suplayer.

Selanjutnya prinsip memenuhi takaran, ketepatan, kelugasan, dan kebenaran harus dijaga dalam sebuah produksi. Seperti yang di terapkan oleh UD. Primadona. Dalam masalah berat pasti dengan yang ada pada keterangan jika diketerangan tertera 240 gram maka berat getinya segitu bahkan tidak jarang lebih dari 240 gram. Dan untuk kemasan refil jika tertera pada keterangan isi 50 biji pasti getinya juga berjumlah 50 biji. Untuk ukuran geti UD. Primadona memiliki ukuran sendiri jadi dalam pemotongan kue geti tidak usah diragukan pasti ukuran kue getinya akan sama sesuai kebutuhan kemasan jika kemasan refil ada ukurannya sendiri jika isi kardus juga ada ukurannya sendiri. Untuk keuntungan Ibu Suparmi tidak mengambil untung banyak atau riba.

Penerapan prinsip menghindari jenis dan proses yang diharamkan dalam islam dapat dilihat dari bahan bakunya yang halal dan dalam pemilihan bahan baku dipastikan memilih bahan-bahan yang berkualitas karena itu juga mempengaruhi hasil produksinya. Untuk bahan tambahan

tidak menggunakan bahan-bahan yang membahayakan seperti zat pewarna, pemanis buatan dan bahan pengawet. Gula yang digunakan memproduksi kue geti ini adalah gula 100% asli. Untuk pewarna dan pengawetnya cukup menggunakan gula. UD. Primadona juga telah mendapatkan sertifikasi halal dari MUI dan sertifikat penyuluhan dari departemen kesehatan. Dalam kegiatan produksi Ibu Suparmi selalu menekankan pada pekerjanya untuk menjaga kebersihan tidak hanya pada proses produksi tetapi sebelum dan sesudah produksi selalu menjaga kebersihan.

2. Faktor pendukung dan penghambat dalam penerapan Etika Bisnis Islam dalam kegiatan produksi kue geti UD. Primadona

Faktor pendukung:

Para pekerja merupakan faktor pendukung dalam kegiatan produksi tanpa adanya pekerja mustahil terjadinya produksi dalam jumlah banyak. Para pekerja di UD. Primadona semuanya perempuan dengan itu maka proses produksinya berjalan dengan lancar karena dalam produksi kue geti dibutuhkan keahlian dan ketelitian. Para pekerja UD. Pirmaona juag sangat disiplin dalam bekerja terlihat ketika pengambilan data lapangan bahwa para pekerjanya giat dalam bekerja. Dan tersedianya modal juga bahan baku merupakan faktor pendornng kegiatan produksi UD. Primadona. Bahan baku harus ada dalam kegiatan produksi, tanpa adanya bahan baku mustahil terjadinya produksi.

Faktor penghambat:

Kenaikan dan kelangkaan bahan baku merupakan faktor penghambat dalam kegiatan produksi. Dengan naiknya bahan baku Ibu Suparmi tidak langsung menaikkan harga produknya atau mengurangi ukuran kue geti. Jadi Ibu Suparmi hanya mendapatkan keuntungan yang minim. Dengan cara demikian maka Ibu Suparmi mengharapkan produknya tetap di minati oleh para kosnumen. Jika terjadi kelangkaan pada wijen maka Ibu mau tidak mau harus mengimpor wijen dari india. Disamping harganya mahal kualitas dari wijen impor tidak seperti wijen lokal. Kalau impor itu memang wijennya putih bersih tetapi kalau dibuat untuk kue geti hasilnya lebih bagus dari wijen yang dari lokal.