

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Profil Desa Prenduan dan *Home industry* Rengginang UD. Praktis

1. Profil Desa Prenduan, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep

a. Sejarah Desa Prenduan, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep

1) Asal Usul Desa Prenduan

Pada awalnya Desa Prenduan adalah hanya sebuah hutan belantara yang ditempati oleh beberapa penduduk saja pada masa Kerajaan Sumenep dibawah pemerintahan Raja Arya Wiraraja. Hal ini bermula dari perjalanan Joko Tole yang berangkat untuk memenuhi panggilan Raja Majapahit dengan mengendarai seekor kuda. Selama perjalanan beliau menghadapi banyak kejadian-kejadian, dari beberapa kejadian yang dihadapi itu pada ujungnya tercatat dalam sejarah sebagai asal usul berdirinya sebuah desa yaitu Desa Prenduan. Yang pada akhirnya sampailah pada Desa Prenduan, kata Prenduan berasal dari Bahasa Madura “Parenduan” dan jika diartikan dalam bahasa Indonesia artinya adalah tempat peristirahatan. Prenduan dijadikan dijadikan tempat peristirahatan para pasukan Kerajaan setelah sekian lama menempuh perjalanan. Ada banyak versi lain yang menceritakan tentang asal usul Desa Prenduan, dari versi-versi terkait kebenarannya masih harus dikaji lebih jauh.

2) Sejarah Pemerintahan Desa Prenduan

Pada awalnya Prenduan merupakan masih satu pemerintahan dengan Kecamatan, namun pada akhir-akhir disesuaikan dengan keadaan dan kondisi masyarakat semakin bertambah padat maka wilayah prenduan membentuk satu pemerintahan desa sendiri yang diberi nama dengan Desa Prenduan. Jika dimulai secara administrasi pemerintahan Desa Prenduan belum ada kejelasan tentang kapan tahun berdirinya pemerintahan yang dipimpin oleh Pangeran Adi Ningrat akan tetapi masih dalam kecamatan yang merupakan utusan Raja Keraton Sumenep. Pada saat itulah penduduk/masyarakat mulai diajak bermusyawarah mengenai tata cara membangun serta mengubah 6 (enam) perkampungan menjadi satu desa. Karena masih terkait sejarah wilayah diberi nama Desa Prenduan. Pada masa kepemimpinan Pangeran Adi Ningrat telah mulai dibuka jalan utama yang pada saat ini menjadi jalan propinsi. Adapaun para pejabat Kepala Desa Prenduan semenjak berdirinya Desa Prenduan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1

Daftar Nama Kepala Desa Prenduan

No.	NAMA	MASA JABATAN	KETERANGAN
1.	ADI NINGRAT	1934	Utusan Raja
2.	BAID'I	1934-1984	Kepala Desa
3.	H. AS'AD BAIDA'I	1984-2002	Kepala Desa
4.	AH. HAMD I	2002-2007	Kepala Desa
5.	MAHTUM SALEH	2007-2013	Kepala Desa
6.	H. MOCH. SALEH	2013-2019	Kepala Desa
7.	H. AHMAD RAJA'I, SE	2019 s/d sekarang	Kepala Desa

3) Sejarah Pembangunan Desa

Pada tahun 2013-2019 lebih tepatnya pada masa pemerintahan kepala desa bapak H. Moch.Saleh telah banyak program pembangunan yang mulai masuk ke Desa Prenduan salah satu diantaranya adalah pengaspalan jalan di Dusun Pesisir, Dusun Drusah dan Dusun Pangelen. Selain itu juga ada program pembangunan jalan paving diseluruh dusun, pengeboran air bersih disetiap dusun, penyertaan modal kepada BUMDes Prenduan, pembangunan tembok penahan tanah di Dusun Pengelen dan Dusun Ceccek, bantuan peralatan sosial kematian, padat karya Rabat Beton Dusun Pesisir, pembangunan gorong-gorong Buis Beton Dusun Drusah dan Dusun Pesisir, dan masih banyak lagi program pembangunan infrastruktur yang telah dilaksanakan di desa Prenduan.

b. Kondisi Geografis dan Demografis Desa Prenduan, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep.

1) Kondisi Geografis Desa Prenduan

Desa Prenduan adalah salah satu desa yang terletak di Pulau Madura lebih tepatnya di Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep. Desa Prenduan secara geografis terletak antara 113°38' BB - 113°40' BT dan 7°8' LU - 7°6' LS yang terbagi atas dataran rendah dengan berbagai potensi yang berupa produksi tanaman pertanian, serta daerah sekitar pesisir pantai yang membujur kurang lebih 1.5 km arah barat timur yang merupakan daerah pengering ikan asin dan berbagai biota laut hasil dari tangkapan nelayan. Desa Prenduan memiliki luas 5.017 Ha dengan batas-batas administrasi wilayah sebagai berikut :

- Sebelah Utara : Kecamatan Guluk-guluk

- Sebelah Timur : Desa Aeng Panas
- Sebelah Selatan : Laut Madura
- Sebelah Barat : Desa Pragaan Laok dan Desa Pragaan Daya

Sebagai sebuah desa, Prenduan memiliki wilayah yang dibagi menjadi beberapa dusun. Adapun pembagian wilayah di desa Prenduan yang terdiri dari 6 Dusun dengan 6 Rukun Warga (RW) dan 26 Rukun Tetangga (RT). Untuk lebih mudahnya disajikan pada tabel di bawah ini sebagai berikut :

Tabel 4.2
Jumlah Dusun, RW dan RT
Desa Prenduan Tahun 2021

No. RW	Nama Dusun	Jumlah RT
1	Pesisir	8
2	Tamanan	3
3	Onggaan	3
4	Ceccek	5
5	Drusah	3
6	Pangelen	4

2) Jumlah Penduduk di Desa Prenduan

Tabel 4.3
Jumlah Penduduk Berdasarkan Struktur
Usia Desa Preduan Tahun 2020

NO	Usia (Tahun)	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	Presentase
1.	0-5	341	323	664	5,05%
2.	6-10	441	431	872	6,63%
3.	11-15	485	456	941	7,15%
4.	16-20	530	482	1.012	7,69%
5.	21-25	478	450	928	7,05%

6.	26-30	404	421	825	6,27%
7.	31-35	467	475	942	7,16%
8.	36-40	480	494	974	7,40%
9.	41-45	459	523	982	7,47%
10.	46-50	511	485	996	7,57%
11.	51-55	424	491	915	6,96%
12.	56-60	359	404	763	5,80%
13.	➤ 61	1.051	1.289	2.340	17,79%
Jumlah		6.430	6.724	13.154	100,00%

Sumber: Data Survey Sekunder Desa Prenduan, Januari Tahun 2020

Dari data yang dipaparkan diatas yang dapat dikategorikan kelompok penduduk usia produktif di Desa Prenduan terdapat pada usia antara 16-50 tahun jumlahnya cukup signifikan yaitu 6.519 jiwa atau 50,62% dari total jumlah penduduk yang ada. Penduduk yang produktif terdiri dari jenis kelamin laki-laki 49,99% sedangkan perempuan 50,01%. Dari data tersebut diketahui bahwa jumlah laki-laki dan perempuan di usia produktif hampir setara. Dengan demikian sebenarnya laki-laki dan perempuan di usia produktif di Desa Prenduan dapat menjadi tenaga produktif yang cukup signifikan untuk mengembangkan usaha-usaha produktif yang bisa dilakukan oleh kaum laki-laki maupun kaum perempuan dengan harapan semakin memperkuat ekonomi masyarakat.

2. Profil *Home industry* UD. Praktis

a. Sejarah *Home industry* UD. Praktis

Home industry UD. Praktis lokasi produksinya terletak di Dusun Onggaan, RT 012/RW 003, Desa Prenduan, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Lebih tepatnya alamat UD. Praktis ini terletak sekitar 500 meter ke

utara dari jalan raya provinsi, pertigaan dibaratnya pasar *lajuh/kojhu*' Prenduan. UD. Praktis merupakan salah satu *home industry* tertua yang memproduksi rengginang di desa Prenduan. Nama pemilik dari *home industry* rengginang UD. Praktis adalah Ibu Chotimah.

Home industry UD. Praktis berdiri pada awal tahun 2000. Berdirinya UD. Praktis merupakan hasil pemikiran dari pemilik usaha yang didiskusikan dengan keluarganya. Latar belakang berdirinya UD. Praktis adalah Ibu Chotimah awalnya memiliki toko kecil yang menjual sayuran, rempah-rempah dan ketan. Ibu Chotimah menjual ketan secara eceran dikarenakan kebutuhan masyarakat yang kadang hanya butuh dalam jumlah sedikit. Namun lambat laun usaha tersebut mulai sepi, hal ini disebabkan adanya toko besar didekatnya yang menjual barang-barang yang sama termasuk juga ketan. Kondisi toko yang mulai sepi membuat ibu Chotimah berfikir untuk mengolah bahan yang tersisa di toko agar tidak membusuk dan terbuang secara percuma. Pilihan ibu Chotimah adalah membuat rengginang yang pada akhirnya sampai sekarang dijadikan usaha tetap milik keluarga dengan nama UD. Praktis.¹

UD. Praktis adalah sebuah *home industry* yang kegiatan produksinya berfokus pada makanan ringan yaitu rengginang. Rengginang merupakan salah satu makanan yang mudah ditemukan di Madura, rengginang terbuat dari ketan sebagai bahan utama dan beberapa bahan pendukung lainnya. Di Desa Prenduan banyak *home industry* yang memproduksi rengginang salah satunya adalah UD. Praktis. *Home industry* UD. Praktis bisa dikategorikan sebagai salah satu *home*

¹ Chotimah, Pemilik *Home industry*, Wawancara langsung, (9 Desember 2021)

industry yang telah lama berdiri dan diakui kualitas produk rengginangnya di Desa Prenduan. Konsumen ataupun masyarakat sekitar mengenal produk dari UD. Praktis dengan label Cap Jempol.

Nama UD. Praktis merupakan gambaran dari produk rengginang yang dihasilkan dengan menawarkan berbagai macam inovasi untuk memudahkan konsumen mengkonsumsi rengginang. Sedangkan Cap Jempol menggambarkan kualitas rengginang yang dihasilkan oleh UD. Praktis dengan selalu memberikan kualitas terbaik pada setiap produksinya. Kedua nama ini digunakan secara bersamaan dan *home industry* yang pertama kali menggunakan nama Cap Jempol di desa Prenduan adalah *home industry* milik Ibu Chotimah.²

Pada awal produksinya rengginang UD. Praktis dari segi bentuk bisa terbilang sudah memberikan inovasi baru terhadap rengginang dimana bentuk rengginang yang di produksi pertama kali berbentuk oval. Sedangkan untuk pemasarannya UD. Praktis pada awal berdirinya ibu Chotimah selaku pemilik usaha mencoba memasarkan sendiri dengan menawarkan langsung ke toko-toko terdekat di wilayah desa Prenduan karena pada awalnya rengginang yang dijual adalah rengginang yang sudah siap di konsumsi dengan harga Rp. 1.000/perbungkus yang dalam satu bungkusnya berisi 3 biji. Dan setelah masyarakat mengenal produk dari UD. Praktis lebih berfokus untuk memproduksi rengginang mentah. Selain menawarkan langsung kepada para konsumen, UD. Praktis juga memiliki satu toko didepan tempat produksinya untuk memperkenalkan semua produknya kepada para calon konsumen yang datang

² Chotimah, Pemilik *Home industry*, Wawancara langsung, (9 Desember 2021)

langsung kesana. Di *home industry* UD. Praktis juga melayani pemesanan rengginang secara online, untuk mempermudah para calon kosumen dan untuk memperluas pemasaran. Dan sekarang permintaan produk rengginang di UD. Praktis bukan hanya dari pulau Madura, melainkan juga dari pulau Jawa bahkan sampai dari luar negeri seperti Singapura. Kesuksesan pemasaran produk rengginang UD. Praktis ini tidak terlepas dari keberanian pemilik usaha untuk memberikan perubahan terhadap produknya dengan merubah dari segi rasa, bentuk bahkan kemasannya. Hal ini dilakukan untuk memberikan ciri khas pada rengginang UD. Praktis dan untuk menghindari rasa bosan yang mungkin akan dirasakan oleh konsumen.³

b. Daftar Karyawan *Home industry* Rengginang UD. Praktis

Ketika pertama kali melakukan kegiatan produksi rengginang, *home industry* UD. Praktis sebagai sebuah *home industry* hanya memiliki 7 karyawan. Jumlah karyawan ini terus bertambah dikarenakan banyaknya permintaan terhadap produk rengginang UD. Praktis sehingga pembuatan rengginang harus terus di tingkatkan dengan cara menambah jumlah karyawan. Bahkan karyawan yang bekerja di *home industry* UD. Praktis pernah sampai berjumlah 40 orang, namun jumlah tersebut tidak bertahan lama karena banyak karyawan yang mengundurkan diri. Pengunduran diri ini terjadi tidak disebabkan oleh pekerjaan ataupun kebijakan yang diterapkan di *home industry* UD. Praktis melainkan terjadi karena karyawan yang bekerja memiliki kepentingan pribadi seperti hamil, menyusui ataupun memiliki anak yang masih kecil dan lain-lain. Sehingga mereka

³ Chotimah, Pemilik *Home industry*, Wawancara langsung, (9 Desember 2021)

meminta izin untuk tidak bekerja lagi. Sekarang total karyawan yang masih tetap bekerja di *home industry* UD. Praktis berjumlah 14 karyawan yang terdiri dari 13 orang yang bekerja di posisi produksi dan pengemasan rengginang dan 1 orang yang bekerja di posisi pemasaran. Dengan didirikannya usaha ini menjadi lapangan pekerjaan baru yang dapat membantu masyarakat khususnya ibu rumah tangga di desa Prenduan dari segi perekonomian untuk membantu memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Tabel 4.4
Daftar Karyawan *Home industry* UD. Praktis

No.	Nama	Status
1.	Chotimah	Pemilik
2.	Nur Halimah	Karyawan Pemasaran
3.	Sulaipah	Karyawan Produksi
4.	Mailiyah	Karyawan Produksi
5.	Efi	Karyawan Produksi
6.	Hasanah	Karyawan Produksi
7.	Ruqayyah	Karyawan Produksi
8.	Sahami	Karyawan Produksi
9.	Salami	Karyawan Produksi
10.	Amelia	Karyawan Produksi
11.	Huzaimah	Karyawan Produksi
12.	Masturiyah	Karyawan Produksi

13.	Hainiyah	Karyawan Produksi
14.	Suti'ah	Karyawan Produksi
15.	Samsiyah	Karyawan Produksi

Sumber: Data Penelitian 2021

B. Paparan Data

1. Bagaimana Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD. Praktis di Desa Prenduan

Prenduan menjadi desa yang dikenal sebagai pusat *home industry* di Kabupaten Sumenep, salah satu *home industry* yang identik dengan Prenduan adalah *home industry* yang memproduksi rengginang. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya *home industri* yang memproduksi dan memasarkan produk rengginang di desa Prenduan. Dengan keadaan tersebut tentunya para konsumen akan dengan mudah untuk dapat mengkonsumsi rengginang. Kondisi ini akan menjadi tantangan tersendiri bagi para pemilik *home industry* khususnya *home industry* yang telah lama berdiri, karena kemudahan konsumen dalam memperoleh produk dapat menimbulkan kebosanan pada konsumen yang kemungkinan besar akan terjadi. Selain itu di Prenduan, dari tahun ke tahun banyak *home industry* baru yang ikut memproduksi rengginang. Sehingga setiap *home industry* diharuskan untuk terus berbenah dengan menerapkan strategi pengembangan produk khususnya *home industry* yang telah lama berdiri seperti UD. Praktis yang berada di Desa Prenduan. Karena *home industry* yang baru berdiri tentu banyak mempelajari produk rengginang yang sudah diterima dengan baik oleh konsumen di pasaran.

Adapun hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha yaitu:

“Sebenarnya saya memulai usaha ini sekitar tahun 2000, sebelum saya mendirikan usaha ini, saya sudah berdagang atau kata orang sini bilang merancang, salah satu yang saya jual adalah ketan. Namun karena modal yang saya gunakan untuk toko cukup kecil, toko saya lambat laun semakin sepi karena ada toko pesaing yang lebih besar di dekat rumah. Karena masih banyak ketan yang ada di toko saya berinisiatif untuk mengolahnya. Dan akhirnya saya berpikiran untuk membuka usaha ini, setelah saya konsultasi dengan keluarga alhamdulillah semuanya mendukung usaha ini.”⁴

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha yaitu:

“Saat usaha ini baru berdiri, karyawan yang saya miliki itu hanya 7 orang. Dulu pernah sampai 40 orang, namun sebagian banyak yang berhenti karena hamil. Dan sekarang karyawan yang masih bekerja disini sekitar 14 orang. 13 orang bekerja di bagian produksi dan pengemasan dan 1 orang diposisikan sebagai pemasaran yaitu anak saya sendiri Nur Halimah”⁵

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha tentang karyawan yaitu:

“Semua karyawan disini itu memiliki pekerjaan masing-masing, namun jika ada yang merasa kesulitan mereka bisa saling bantu sama lain. Saya juga tidak mewajibkan mereka untuk harus tau segala pekerjaan yang ada disini. Karena jika mereka giat dan tekun pasti akan tau dengan sendirinya tentang semua pekerjaannya. Ketika ada yang memiliki kepentingan mendadak atau hamil, karyawan disini bisa izin ke temannya untuk tidak masuk bekerja.”⁶

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha menjelaskan bahwa:

“Untuk jam kerja karyawan disini dimulai dari jam 04:30WIB, selain itu disini juga punya jam istirahat yaitu jam 13:00WIB untuk makan dan sholat. Sedangkan untuk pulang nya itu sekitar 17:00WIB pulang.”⁷

⁴ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

⁵ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

⁶ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

⁷ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

Hasil wawancara dengan Ibu Efi sebagai karyawan yaitu:

“Iya benar karyawan disini bekerja dari setelah sholat subuh sampai jam 17:00WIB sore, ketika jam 13:00WIB kami istirahat untuk makan dan sholat. Dan untuk makannya kalau pagi kami bawa sendiri, sedangkan untuk siannya kami disediakan disini. Karena pagi-pagi sekali saya sudah ada disini bekal yang saya bawa itu dimakan sekitar jam 07:30WIB.”⁸

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa usaha *home industry* UD. Praktis berdiri pada tahun 2000 dengan karyawan awal berjumlah 7 orang. Jumlah tersebut terus bertambah bahkan pernah sampai 40 orang. Namun jumlah karyawan tersebut tidak bertahan lama disebabkan banyak yang mengundurkan diri dengan alasan kepentingan keluarga seperti hamil, melahirkan dan lain-lain. Dan sekarang jumlah karyawan yang berkerja di *home industry* UD. Praktis adalah 14 orang dengan rincian yaitu ; 13 orang bekerja di produksi dan pengemasan dan 1 orang di bidang pemasaran. Untuk posisi pemasaran ini pemilik usaha lebih mempercayakan kepada anaknya sendiri yaitu Nur Halimah.

Semua karyawan yang ada di UD. Praktis bekerja setiap hari dimulai dari jam 04:30 WIB dan pulang jam 17:00 WIB, meskipun jam kerja karyawan terbilang satu hari penuh tapi masih ada waktu istirahat untuk makan dan sholat yaitu jam 13:00 WIB. Karyawan hanya menyediakan bekal untuk sarapan pagi saja. Karena untuk makan siangnya karyawan tidak perlu membawa bekal karena sudah disediakan oleh pemilik usaha yaitu Ibu Chotimah. Ketika ada salah satu

⁸ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (11 November 2021).

karyawan ada kepentingan mereka bisa izin kepada temannya untuk tidak masuk bekerja.

Berikut adalah hasil observasi yang dilakukan di *Home industry* UD.

Praktis di desa Prenduan.

“Pada *Home industry* UD. Praktis menerapkan strategi pengembangan produk untuk bertahan ataupun bersaing dengan *home industry* lainnya. Strategi pengembangan produk yang dilakukan di UD. Praktis dengan mengembangkan produk yang menghasilkan beberapa inovasi. Langkah-langkah yang dilakukan pada saat mengembangkan produk di UD. Pratis yaitu memunculkan Ide, menyaring ide yang masuk, menguji ide yang telah dipilih, mempersiapkan ciri khas produk dan perkiraan permintaan pasar, melakukan pengembangan produk, setelah produk selesai kemudian di uji kepasar untuk melihat reaksi konsumen, ketika diterima dengan baik produk tersebut, maka produk akan di produksi dalam jumlah banyak dan siap untuk dipasarkan.”⁹

Hasil dari wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha mengatakan bahwa:

“Ketika baru berdiri produk awal yang di produksi di UD. Parktis sudah berbeda daripada yang lain yaitu berbentuk oval dengan rasa ikan tongkol. Dulu tempat produksinya masih di rumah karena permintaan semakin meningkat saya memanfaatkan lahan kosong di belakang rumah untuk dijadikan tempat produksi.”¹⁰

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha melanjutkan bahwa:

“Untuk pemasarannya, dulu karena masih baru berdiri saya berinisiatif untuk memperkenalkan ke toko-toko yang ada di Prenduan. Selain itu saya juga memiliki toko kecil di rumah untuk melayani konsumen di dekat rumah dan pengepul yang datang langsung ke rumah. Sekarang untuk pemasarannya saya sudah pasrahkan ke anak saya Nur Halimah.”¹¹

⁹ Observasi, Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD. Praktis, (11 November 2021).

¹⁰ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

¹¹ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha melanjutkan bahwa:

“Ketika saya menawarkan produk ke toko-toko, alhamdulillah dengan bentuk yang unik banyak yang berminat. Ketika awal produksi saya menjual rengginang yang sudah di goreng namun karena banyak yang meminta rengginang yang belum di goreng jadi saya berhenti menjual rengginang yang sudah di goreng. Karena bentuk rengginang saya banyak diminati oleh konsumen kemudian saya berinisiatif untuk terus mengembangkan rengginang yang saya produksi agar memiliki ciri khas sendiri.”¹²

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha adalah:

“Ide untuk mengubah produk rata-rata dari saya sendiri dan terkadang muncul dari pemilik toko yang mendapat masukan dari konsumen baik dari segi bentuk, rasa dan kemasan. Kemudian saran tersebut saya diskusikan dengan keluarga baru setelah itu saya bisa mengembangkannya untuk di produksi.”

Dari beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa ketika baru berdiri produk awal yang di produksi di *home industry* UD. Praktis adalah rengginang berbentuk oval dengan rasa ikan tongkol yang sudah di goreng, namun karena banyak permintaan rengginang yang belum di goreng jadi UD. Praktis berhenti memasarkan rengginang yang sudah di goreng. Ketika baru berdiri pemilik *home industry* menawarkan sendiri produknya ke toko-toko yang ada di desa Prenduan. Selain itu UD. Praktis juga memiliki toko kecil yang ada di depan rumah untuk mengenalkan produk yang di produksi serta melayani konsumen di dekat tempat produksi dan pengepul yang datang langsung ke sana.

Awal mula strategi pengembangan produk dilakukan di *home industry* UD. Praktis yaitu ketika pemilik usaha menawarkan produknya ke toko-toko di

¹² Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

desa Prenduan. Pemilik merasa bahwa inovasi yang dilakukan telah diterima dengan baik oleh para konsumen. Sehingga pemilik usaha semakin bersemangat berinisiatif untuk mengembangkan produknya agar memiliki ciri khas dan berbeda daripada produk yang lain. Selain itu terkadang permintaan perubahan produk muncul dari konsumen, pemilik juga menampung saran tersebut dan jika dinilai baik baru ide tersebut di lanjutkan.

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan tentang tahapan pengembangan produk yaitu sebagai berikut:

“Untuk langkah-langkah dalam mengembangkan produk disini ada yang mengurusnya. Saya memiliki tim khusus yaitu yang beranggotakan saya dan keluarga saya sendiri. Saya hanya mengikutkan sebagian karyawan disini agar yang lain fokus memproduksi rengginang, sehingga aktivitas pejualan tidak terganggu dengan adanya pengembangan produk.”¹³

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha :

“Dalam melakukan pengembangan produk, pertama saya memikirkan ide tentang apalagi yang bisa di ubah dari rengginang disini dan terkadang ada masukan ide dari konsumen yang untuk sementara kami tampung semuanya. Tahap kedua disini kami memilah dan memilih ide yang sekiranya benar-benar baru, unik dan tidak merugikan orang lain. Tentunya dalam penyaringan ide ini ada hal-hal yang harus dipertimbangkan salah satunya adalah kiranya mampu tidak ide tersebut dilakukan disini. Pemilihan ide dilakukan dengan diskusi dan ide yang dianggap bagus akan dipilih untuk dikembangkan.”¹⁴

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha melanjutkan penjelasannya yaitu:

“Setelah kami memilih satu ide yang dianggap bagus, tahap selanjutnya kami kembali memikirkan secara teliti tentang apa saja manfaat dan kenyamanan yang mungkin akan diterima oleh konsumen dengan ide pengembangan produk tersebut serta kelompok konsumen mana yang

¹³ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung (11 November 2021)

¹⁴ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

akan membeli produk tersebut nantinya. Langkah selanjutnya yaitu kami melihat tentang kemampuan produk tersebut untuk menghasilkan keuntungan takutnya nanti produk baru ini keuntungannya lebih kecil daripada produk yang sudah ada, serta kami juga melihat kemungkinan adanya unsur kesamaan dengan produk *home industry* lain. Selain itu kami juga melihat kemampuan keuangan kami dan keuntungannya.”¹⁵

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku karyawan menjelaskan yaitu:

“ Jika telah di rasa sudah baik dan siap, kami melanjutkan kepada tahap mengembangkan produk. Dimana kami akan mulai merancang produk dari segi bentuk, desain kemasan dan lebel, pemasarannya serta mulai membuatnya. Langkah selanjutnya kami memproduksi dalam jumlah sedikit kemudian melihat reaksi konsumen terkait dari hasil pengembangan produk. Hal ini dilakukan untuk melihat takutnya ada yang harus diperbaiki jadi kami tidak banyak merugi. Setelah melewati tahap ini kami menyiapkan dan memproduksi dalam jumlah banyak untuk ditawarkan ke toko-toko yang sudah menjadi langganan tetap.”¹⁶

Dari beberapa wawancara diatas dapat diambil kesimpulan bahwa dalam UD. Praktis menerapkan strategi pengembangan produk untuk tetap bertahan dan bersaing dengan *home industry* lain dimana strategi tersebut dilaksanakan oleh tim khusus yang beranggotakan keluarga sendiri. Strategi pengembangan produk yang dilakukan memiliki beberapa tahapan, diantaranya yaitu : memikirkan dan menerima masukan ide, menyaring ide, mengembangkan dan menguji ide yang terpilih, memperkirakan kemampuan keuangan *home industry* UD.Praktis dan kemampuan produk di pasaran, mengembangkan produk, menguji produk ke konsumen, dan tahap akhir adalah memproduksi rengginang dalam jumlah besar dan memasarkan ke toko-toko langganannya.

¹⁵ Chotimah, Pemilik *Home industri* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

¹⁶ Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (11 November 2021).

Adapun hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa:

“Sepanjang UD. Praktis ini berdiri sudah banyak bentuk dan rasa yang di tawarkan oleh kami. Kalau dalam inovasi bentuk itu ada oval, koin, stick dan masih banyak lagi. Sedangkan kalau dari segi rasa ada original, kerang, *lorjhu*’, teri dan lain-lain. Meskipun banyak pengembangan produk yang kami lakukan, kami berfokus untuk memanfaatkan hasil laut yang melimpah di pulau Madura Khususnya di sekitar daerah Prenduan.”¹⁷

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku karyawan UD. Praktis menjelaskan bahwa:

“produk rengginang dari sini tidak menggunakan pewarna tambahan, sekalipun ada rengginang yang berwarna itu dihasilkan dari bahan yang dicampurkan seperti terasi. Namun rata-rata rengginang UD. Praktis berwarna putih. Produk dari sini lebih dikenal dengan banyaknya ikan, kerang ataupun *lorjhu*’ pada rengginangnya juga dari kemasannya yang rapi.”¹⁸

Hasil wawancara dengan Ibu Evi selaku karyawan UD. Praktis menjelaskan bahwa:

“Setahu saya di UD. Praktis dari awal berdiri sampai sekarang melakukan pengembangan produk dengan menghasilkan bermacam-macam rengginang yang unik. Ada bentuk oval, bola-bola, dan yang lainnya. Diantara produk yang di produksi yang paling banyak peminatnya adalah rengginang super dan rengginang spesial.”¹⁹

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa :

“Inovasi yang saya lakukan disini ada tiga tahapan, pertama saya menghadirkan bentuk yang berbeda daripada rengginang pada umumnya, kedua memberikan inovasi rasa baru. Dalam menciptakan varian rasa, saya memanfaatkan hasil laut yang melimpah agar hasil tangkapan nelayan sekitar memiliki nilai jual yang lumayan tinggi, dan yang ketiga inovasi dari segi kemasan. Kemasan yang dibuat disini sangat ekonomis dengan menyesuaikan kebutuhan konsumen, banyak macam kemasan

¹⁷ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

¹⁸ Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (11 November 2021).

¹⁹ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (11 November 2021).

yang sudah kami ciptakan diantaranya kemasan biasa, sedang dan kecil. Dan alhamdulillah semua inovasi tersebut diterima dipasaran.”²⁰

Hasil wawancara dengan Ibu Kumiyatin selaku konsumen menjelaskan bahwa:

“Yang saya ketahui, rengginang dari UD. Praktis itu banyak macamnya baik dari segi bentuk salah satunya ada bentuk stick, oval, dan koin. Saya sendiri sangat suka dengan rengginang yang berbentuk oval yang rasa teri. Selain itu produk UD. Praktis memiliki keunggulan yang lain yaitu rengginang UD. Praktis tidak usah di jemur lagi untuk di goreng.”²¹

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku karyawan adalah sebagai berikut:

“Selain perubahan dari rasa, bentuk dan kemasan. Disini masih memiliki keunggulan lain yaitu produk rengginang UD. Praktis jika mau di konsumsi tidak usah di jemur lagi. Hal ini sudah di jelaskan di label rengginang UD. Praktis. Keunggulan ini dihasilkan karena kami menjemur rengginang sampai benar-benar kering, jika benar-benar kering baru kami kemas.”²²

Hasil wawancara dengan H. Masduqi selaku pengepul rengginang yaitu:

“Banyak variasi yang diciptakan oleh UD. Praktis, salah satu inovasi yang berbeda dengan *home industry* yang lain dari segi kemasan. Kemasan produk di UD. Praktis ada yang kemasan biasa, ada yang sedang, ada yang kecil. Sehingga konsumen memiliki banyak pilihan sesuai dengan kebutuhan mereka.”²³

Dari beberapa pendapat di atas dapat di simpulkan bahwa dalam menjalankan strategi pengembangan produk UD. Praktis menghasilkan beberapa inovasi yaitu dari segi bentuk, rasa dan kemasannya. Dari segi bentuk banyak inovasi yang diantaranya yaitu mangkok, stick, koin, bola-bola, oval dan lain sebagainya. Dari segi rasa inovasi yang ditawarkan diantaranya kerang, lorjhu’, terasi, teri, original dan lain-lainnya. Dari segi bentuk kemasannya inovasi yang

²⁰ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 November 2021).

²¹ Kumiyatin, Konsumen, Wawancara langsung, (18 November 2021).

²² Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (11 November 2021).

²³ H. Masduqi, Pengepul Rengginang, Wawancara langsung, (16 November 2021).

ditawarkan adalah kemasan biasa, sedang dan kecil yang menyesuaikan kebutuhan konsumen.

Produk rengginang dari UD. Praktis memiliki ciri khas tersendiri yaitu banyaknya ikan teri, *lorjhu'* atau kerang dalam rengginang dan kemasan yang unik serta rapi. Rengginang UD. Praktis tidak menggunakan pewarna tambahan pada produknya. Selain itu produk dari *home industry* UD. Praktis masih memiliki keunggulan lain yaitu rengginang UD. Praktis jika mau dikonsumsi tidak usah di jemur kembali atau bisa langsung di goreng oleh konsumen. Hal ini sudah di jelaskan pada label di setiap rengginang milik UD. Praktis.

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah terkait dengan gaji karyawan sebagai berikut:

“Terkait tentang gaji karyawan, sejak baru berdiri sampai sekarang saya menggaji karyawan dengan sistem harian. Karena disini karyawan yang bekerja semuanya ibu rumah tangga menurut saya kebutuhan setiap orang itu tidak menentu. Jadi jaga-jaga takut ada kebutuhan dadakan mereka saya gaji harian saja.”²⁴

Selaras dengan Ibu Sulaipah selaku karyawan yang menjelaskan bahwa :

“Saya disini di gaji harian dan juga pemilik usaha disini tidak pernah memberikan target yang harus di capai. Jadi kami bekerja disini bisa dikatakan cukup tenang karena tidak ada tekanan. Selain itu hasil kerja saya seharian disini juga langsung terlihat dan bisa digunakan untuk menambah kebutuhan sehari-hari.”²⁵

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha yaitu:

“Untuk nominal yang didapatkan oleh setiap karyawan yang bekerja disini sama yaitu berkisar Rp. 40.000/hari. Meskipun nominal gaji yang didapatkan mereka sama rata, tapi mereka tidak pernah ada yang merasa

²⁴ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (16 November 2021).

²⁵ Sulaipah, Karyawan, Wawancara langsung, (16 November 2021).

tidak adil. Karena mereka saling bantu dalam menyelesaikan pekerjaannya disini.”²⁶

Dari beberapa hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa mengenai sistem gaji yang diterapkan pada *home industry* UD. Praktis menggunakan sistem gaji harian. Terkait nominal yang didapatkan seluruh karyawan sama yaitu Rp. 40.000. Dengan menerapkan sistem gaji harian pada UD. Praktis dapat membantu perekonomian setiap karyawan dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Hasil wawancara dari Ibu Chotimah selaku pemilik usaha yaitu:

“Dari tahun ke tahun banyak *home industry* baru yang tumbuh dan menawarkan produknya di Prenduan. Jadi saya harus siap bersaing dengan *home industry* yang lain. Salah satu cara yang digunakan kami untuk mempertahankan konsumen dan bersaing dengan *home industry* lain yaitu dengan memberikan kualitas terbaik pada setiap produk rengginang yang dihasilkan disini.”²⁷

Hasil wawancara dengan H. Masduqi selaku pengepul rengginang yaitu:

“Sejak saya mulai membuka toko sampai sekarang produk yang paling banyak saya jual adalah produk rengginang dari UD. Praktis. Karena peminatnya cukup banyak meskipun harganya lebih mahal dari yang lain. Ketika saya tanyakan ke salah satu pelanggan ternyata kualitas produk dan jumlah rengginang yang membuat mereka tetap membeli produk dari UD. Praktis.”²⁸

Hasil wawancara dengan Ibu Sulaipah selaku karyawan yaitu:

“Memang benar kualitas produk disini selalu di jaga dan diperhatikan pada setiap kegiatan produksinya. Sehingga produk rengginang UD. Praktis banyak peminatnya. Terkadang disini kewalahan dalam melayani permintaan konsumen. Bahkan bahan yang digunakan untuk membuat rengginang seperti ikan teri, dan kerang terbaik yang sudah dipilih

²⁶ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (16 November 2021).

²⁷ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (16 November 2021).

²⁸ H. Masduqi, Pengepul Rengginang, Wawancara langsung, (16 November 2021).

menipis ditambah lagi tangkapan nelayan yang tak menentu juga menjadi alasan lain. Jadi, kami disini tidak bisa memproduksi rengginang.”²⁹

Selaras dengan hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha yaitu:

“Benar, saya pernah kewalahan melayani permintaan konsumen. Bahkan bahan-bahan yang ada di gudang hampir habis terutama ikan teri dan kerang. Solusi yang kami lakukan adalah untuk sementara kami tidak menerima pesanan rengginang yang menggunakan bahan teri dan kerang. Saya tidak berani mengurangi takaran bahan-bahan seperti kerang dan ikan teri, karena kualitas rengginang disini sudah dikenal di masyarakat sebagai salah satu rengginang kualitas terbaik. jadi saya lebih memilih untuk menutup permintaan rengginang teri dan kerang.”³⁰

Dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa meskipun banyak inovasi yang telah diciptakan oleh *home industry* UD. Praktis, pemilik usaha selalu mengedapankan kualitas terbaik pada setiap produk rengginang yang dihasilkan di UD. Praktis. Dengan sangat memperhatikan kualitas produk rengginangnya berarti UD. Praktis juga berusaha menjaga kenyamanan konsumen. Ketika konsumen merasa nyaman dengan produk UD. Praktis maka kemungkinan besar mereka tidak akan berpindah pada produk *home industry* yang lain. Sehingga keberadaan UD. Praktis akan tetap terjaga dan akan terus berkembang untuk bersaing dengan *home industry* yang lain.

Hasil dari wawancara Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha sebagai berikut:

“Sebagai usaha yang telah lama berdiri, pastinya UD. Praktis ini mengalami beberapa kendala. Yang paling terlihat jelas adalah tembak merek. Tembak merek ini dilakukan dengan meniru bentuk, lebel produk

²⁹ Sulaipah, Karyawan, Wawancara langsung, (16 November 2021).

³⁰ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (25 November 2021).

dan gambar yang sama dengan disini. Tentunya harga yang ditawarkan lebih murah daripada disini.”³¹

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku karyawan menjelaskan bahwa:

“Iya banyak produk tiruan yang menjiplak disini, mungkin karena konsumen banyak yang meminati produk dari sini. Harga produk itu lebih murah bahkan bisa saja separuh harga dari harga produk disini.”³²

Hasil wawancara dengan Ibu Ramlah selaku pengepul rengginang menjelaskan bahwa:

“Banyaknya produk tiruan yang ada di toko-toko mengakibatkan banyak calon konsumen yang tertipu. Karena konsumen biasanya kurang teliti, asal terlihat nama dan gambar cap jempol langsung saja dibeli. Namun para konsumen pasti tau toko-toko yang menjual produk dari UD. Praktis di jalan raya Prenduan dan juga pasti tau perbedaannya dari lebel di produk rengginang. Memang gambar dan lebelnya sama persis menggunakan cap jempol, Namun produk yang asli ada nama UD. Praktis diatas tulisan Cap Jempol.”³³

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa:

“Kendala yang kedua adalah bahan-bahan untuk memproduksi rengginang. Bahan-bahan yang digunakan disini itu kualitasnya dijaga, saya tidak asal beli bahan semuanya saya cek. Dan akhir-akhir ini bahan seperti teri dan kerang agak sulit di dapatkan karena tangkapan nelayan yang tidak menentu hasilnya.”³⁴

Hasil wawancara dengan Ibu Efi selaku karyawan menjelaskan bahwa:

“Selain itu faktor cuaca juga menjadi masalah untuk memproduksi rengginang. Jika cuaca cerah mungkin dalam satu sampai tiga hari rengginang yang telah dicetak akan kering dengan sempurna. Namun jika cuaca mendung bahkan hujan itu akan memperlambat proses pengeringan rengginang.”³⁵

Hasil wawancara dengan Ibu Ramlah selaku pengepul rengginang menjelaskan bahwa:

³¹ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (25 November 2021).

³² Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (25 November 2021).

³³ Ramlah, Pengepul Rengginang, Wawancara langsung, (16 November 2021).

³⁴ Chotimah, Pemilik *Home industry*, Wawancara langsung, (25 November 2021).

³⁵ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (25 November 2021).

“Ketika cuaca cerah dan permintaan banyak saya bisa memesan rengginang UD. Praktis dalam jumlah banyak juga, namun sebaliknya jika cuaca mendung sekalipun banyak yang meminta rengginang UD. Praktis saya tidak bisa menyediakan. Memang benar cuaca sangat mempengaruhi produksi rengginang.”³⁶

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa:

“Dan kendala yang lain yaitu tentang modal. Pada saat awal berdiri saya benar-benar hanya modal dengkul hanya dengan 3 gantang beras ketan milik saya sendiri yang ada di toko. Nah ketika saya mau membesarkan usaha ini saya nekat untuk meminjam ke bank dengan jumlah yang cukup besar yaitu sekitar 350 juta. Itupun masih saya buat untuk membangun tempat produksi dibelakang rumah dan alat-alat yang digunakan untuk produksi rengginang. Namun alhamdulillah hutang tersebut mulai tertutupi dengan hasil produksi rengginang ini.”³⁷

Berdasarkan dari hasil wawancara yang dipaparkan diatas dapat diketahui bahwa *home industry* UD. Praktis selama melakukan kegiatan memproduksi rengginang memiliki tiga kendala yaitu penjiplakan produk, bahan-bahan, bahan, cuaca, dan modal. Diantara empat masalah tersebut yang sangat berpengaruh dalam kegiatan produksi rengginang adalah cuaca. Karena hasil produksi rengginang akan ditentukan oleh keadaan cuaca.

2. Apakah Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD.

Praktis sesuai dengan Perspektif Ekonomi Islam.

Mengembangkan produk adalah salah satu strategi yang digunakan dalam kegiatan produksi dengan menghasilkan beberapa inovasi dengan harapam mampu memenuhi kebutuhan pasar. Islam merupakan agama yang memiliki aturan hidup yang lengkap di dalamnya termasuk juga kegiatan produksi. Dalam

³⁶ Ramlah, Pengepul Rengginang, Wawancara langsung, (16 November 2021).

³⁷ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (25 November 2021).

Islam tidak pernah membatasi manusia untuk mengembangkan produk dengan berinovasi selama kegiatan tersebut mendatangkan manfaat dan tidak merugikan pihak lain. Dalam melakukan strategi pengembangan produk, seorang produsen muslim harus berlandaskan pada ajaran Islam. Dimana Islam memiliki beberapa prinsip yang semestinya dilaksanakan dalam melakukan kegiatan produksi.

Berikut adalah hasil observasi yang dilakukan di *Home industry* Rengginang UD. Praktis :

“Proses produksi rengginang yang dilakukan pada *home industry* UD. Praktis yaitu dimulai dari merendam ketan ke dalam air bersih kurang lebih 1-2 jam, setelah itu dikukus dan dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan. Ketika ketan yang sudah diberi bumbu telah matang maka tahap selanjutnya adalah mencetak rengginang. Kemudian menjemur rengginang sampai benar-benar kering lalu dikemas rapi dan siap untuk dipasarkan. Dari semua tahap-tahap produksi rengginang yang dilakukan pada produk UD. Praktis, secara keseluruhan mengikuti prinsip-prinsip produksi dalam perspektif ekonomi Islam.”³⁸

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha:

“Produk rengginang yang di hasilkan dari UD. Praktis adalah produk yang halal. Kehalalan tersebut sudah tercantum pada produk kami. Selain itu juga bisa dilihat dari bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi rengginang disini, dari cara pembuatannya dan juga dari tempat yang digunakan.”³⁹

Hasil wawancara dengan Ibu Sulaipah selaku karyawan :

“Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi rengginang disini pastinya merupakan bahan-bahan yang segar dan juga sudah bersih. Semua bahan yang akan digunakan itu dibersihkan terlebih dahulu dan jika ada yang busuk ataupun rusak itu akan dipisahkan.”⁴⁰

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha :

³⁸ Observasi, Proses Produksi Rengginang, (25 November 2021), di *Home industri* UD. Praktis di Desa Prenduan.

³⁹ Chotimah, Pemilik *Home industri* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴⁰ Sulaipah, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

“Saya disini menggunakan bahan-bahan dengan kualitas terbaik. Sekalipun nanti tempat yang biasa mendatangkan bahan-bahan kesini stocknya habis dan ada orang lain yang menawarkan. Saya yang mengecek langsung barang tersebut sebelum dikirim dan setelah sampai dirumah saya cek kembali. Ini saya lakukan untuk menjaga kepercayaan konsumen terhadap kualitas rengginang disini.”⁴¹

Adapun hasil wawancara dengan Ibu Efi selaku karyawan :

“Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi rengginang disini yaitu ketan, bawang putih, penyedap rasa, rempah-rempah, ikan teri, *lorjhu*, kerang, terasi, dan lain-lain.”⁴²

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku pemilik usaha :

“Cara pembuatan rengginang disini pertama menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan, setelah itu merendam beras ketan kurang lebih 1-2 jam. Kemudian mengukus ketan tersebut, lalu mencampurkan rempah-rempah dan penyedap rasa yang telah di haluskan, lalu campurkan ikan teri atau kerang atau terasi yang disesuaikan dengan pesanan. Setelah matang barulah dicetak sesuai dengan permintaan konsumen kemudian menjemur 3 hari jika cuaca normal jika cuaca sedang tidak normal mungkin bisa lebih dari 3 hari. Intinya sampai rengginang benar-benar kering. Karena rengginang disini ketika sampai ke tangan konsumen bisa langsung di goreng tanpa di jemur ulang. Dan pada tahap akhir adalah pengemasan rengginang, kemasan tersebut jug disesuaikan dengan permintaan konsumen.”⁴³

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa:

“Dulu ikan teri disini harganya sangat murah bahkan cenderung tidak ada yang membelinya. Melihat kondisi ini saya jadi prihatin dan mencoba untuk memanfaatkan adanya teri yang banyak itu untuk dijadikan bahan tambahan dalam rengginang. Jadi bisa dibilang yang pertamakali memakai teri dalam rengginangnya adalah UD. Praktis. Dengan karena itu juga saya lebih berfokus untuk memadukan hasil laut dengan rengginang saya sampai sekarang.”⁴⁴

Hasil wawancara dengan Ibu Efi selaku karyawan menjelaskan bahwa:

⁴¹ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴² Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴³ Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴⁴ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (11 Desember 2021).

“Biasanya sebelum kami mulai memproduksi rengginang. Kami membersihkan tempat dan alat-alat yang akan digunakan nanti. Setelah semua bersih baru kami bisa memulai membuat rengginang.”⁴⁵

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku karyawan menjelaskan bahwa:

“Benar kebersihan disini sangat dijaga, kami ketika mau membuat rengginang harus cuci tangan terlebih dahulu sebelum mulai mengaduk ketan atau mencetaknya menjadi rengginang. Bahkan tak jarang jika masih ada karyawan yang masih ragu tentang kebersihannya biasanya mereka menggunakan sarung tangan plastik yang biasa disediakan oleh Ibu Chotimah disini.”⁴⁶

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha menjelaskan bahwa:

“Tempat produksi disini berada jauh dari jalan raya yaitu berada dibelakang rumah saya, tempatnya cukup luas, bersih dan jauh dari keramaian sehingga produk rengginang tidak terkena polusi udara. Dan untuk menjemur rengginang disini menggunakan penyangga semacam meja jadi tidak langsung di taruh di tanah. Sehingga kehygienisan produk rengginang disini juga terjaga.”⁴⁷

Hasil wawancara dengan Ibu Hasanah selaku karyawan menjelaskan bahwa:

“Iya disini tempat produksinya terbilang cukup luas, kegiatan produksi mulai dari mengolah ketan, mencetak rengginang sampai penjemurannya dilakukan di satu tempat ini. Dan untuk kebersihannya juga sangat dijaga.”⁴⁸

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat diambil kesimpulan bahwa produk yang di hasilkan di *home industry* UD. Praktis merupakan produk yang halal. Hal ini sebenarnya telah tercantum pada produk rengginang yang di hasilkan di UD. Praktis. Selain itu kehalalan Produk rengginang UD. Praktis juga bisa dilihat dari bahan-bahan yang di gunakan untuk memproduksi rengginang, cara pembuatannya, dan juga tempat produksinya. Bahan-bahan yang digunakan

⁴⁵ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴⁶ Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴⁷ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁴⁸ Hasanah, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

untuk memproduksi rengginang adalah beras ketan, rempah-rempah, penyedap rasa, ikan teri, *lorjhu'*, terasi, kerang dan lain-lain. Adapun proses pembuatan rengginang adalah dimulai dengan merendam ketan yang telah disiapkan, lalu mengukusnya dan dicampur dengan penyedap rasa serta bumbu-bumbu yang telah di haluskan, kemudian di campur dengan ikan teri, terasi, *lorjhu'*, dan kerang (d disesuaikan dengan permintaan). Kemudian mencetaknya (d disesuaikan dengan permintaan) dan menjemurnya sampai benar-benar kering. Pada tahap akhir ketika rengginang sudah kering akan diangkat dan dikemas dengan rapi, pengemasan ini juga disesuaikan dengan permintaan konsumen.

UD. Praktis dalam mengembangkan produknya memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Prenduan. Pemilik usaha memanfaatkan ikan teri hasil tangkapan nelayan yang tidak laku dipasar yang kemudian di jadikan bahan tambahan pada produknya. Sehingga sampai sekarang UD. Praktis berfokus mengembangkan rengginang dengan hasil laut.

Tempat yang digunakan untuk memproduksi rengginang berada jauh dari jalan raya. Pemilik usaha memiliki tempat khusus untuk memproduksi rengginang yaitu dibelakang rumahnya. Untuk penjemurannya di UD. Praktis menggunakan penyangga seperti meja besi yang cukup tinggi bertujuan untuk menjaga kebersihan rengginang agar tidak menyentuh langsung dengan tanah selama proses penjemuran. Sehingga kehiegenisan produk rengginang UD. Praktis dapat terjaga dari debu dan polusi udara.

Hasil wawancara dari Ibu Chotimah selaku pemilik usaha :

“Disini pernah ada permintaan rengginang spesial teri dalam jumlah yang cukup banyak dan pada saat itu teri yang kami punya stoknya tinggal

sedikit. Jadi saya langsung bilang tidak sanggup untuk melayani permintaan itu dengan alasan bahan tidak ada.”⁴⁹

Hasil wawancara dengan Ibu Efi selaku karyawan :

“Ibu Chotimah memang tidak memikirkan keuntungan pribadi saja namun juga kenyamanan konsumen. Jika teri yang tersedia jumlahnya tidak cukup takarannya untuk memproduksi rengginang, sekalipun permintaan konsumen dengan harga tiga kali lipat dia tetap menolaknya.”⁵⁰

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha :

“Karena bagi saya, jika saya tidak jujur atau mengurangi takaran bahan yang di gunakan dalam rengginang saya itu pasti akan merugikan pelanggan karena produk yang di dapatkan tidak sesuai dengan harganya. Dan ketidak jujuran saya itu akan jadi pertanggungjawaban saya nanti di akhirat. Jadi saya benar-benar memperhatikan permintaan pasar.”⁵¹

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha melanjutkan bahwa:

“Dan juga pernah ada salah satu konsumen yang meminta varian rasa baru namun varian rasa tersebut sudah ada di *home industry* yang lain. Saya langsung menolak untuk memproduksinya disini karena sekalipun *home industry* yang lain itu adalah posisinya pesaing namun saya tetap ingin bersaing secara sehat tanpa menjiplak produknya. Dan kenyataannya saya tanpa menjiplak milik *home industry* lain, saya sudah banyak menghasilkan berbagai macam bentuk dan rasa rengginang.”⁵²

Hasil wawancara dengan Ibu Efi sebagai karyawan menjelaskan:

“Rata-rata ide inovasi itu muncul dari Ibu Chotimah sendiri yang mengarang, meskipun ada sebagian juga usulan dari konsumen. Mulai dari bentuk bola-bola, mangkok, stick dan masih banyak lagi. Ibu Chotimah paling tidak suka menjiplak rengginang milik *home industry* lain, karena beliau tau itu akan mematikan jalan rezeki orang. Kalau dari macam-macam rasanya disini ada teri, terasi, original, *lorjhu*’ dan lain-lain. Kemasannya juga banyak macamnya, mulai dari kemasan biasa pada umumnya, ukuran sedang, kemasan mika, dan ada juga kemasan yang bisa ditutup lagi.”⁵³

⁴⁹ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵⁰ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵¹ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵² Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵³ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

Dari beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha UD. Praktis dalam memproduksi rengginang masih menyaring permintaan pasar. Sekalipun permintaan banyak dan harga cukup besar namun bahan-bahan yang tersedia tidak cukup untuk melakukan kegiatan produksi, pemilik usaha menolak permintaan rengginang tersebut. Jika permintaan tersebut menimbulkan *mudharat* atau kerusakan, pemilik tidak melayaninya. Jadi pemilik usaha juga mempertimbangkan kenyamanan ataupun masalah yang nantinya akan didapatkan oleh konsumen.

Dan jika ada permintaan dari konsumen yang sebenarnya produk tersebut telah dipasarkan oleh *home industry* lain, pemilik usaha UD. Praktis pasti menolaknya. Karena meskipun *home industry* lain posisinya adalah pesaing, namun memproduksi rengginang yang sama persis dengan *home industry* lain atau menjiplak secara mutlak merupakan tindakan yang tidak dapat dibenarkan dan termasuk kecurangan. Serta kecurangan tersebut pastinya akan diminta pertanggungjawabannya di akhirat nanti. Karena tanpa melakukan penjiplakan produk dari *home industry* lain, UD. Praktis telah banyak menciptakan variasi rengginang mulai dari bentuk, rasa dan kemasan. Inovasi tersebut rata-rata diciptakan oleh pemilik usaha sendiri yaitu Ibu Chotimah dan juga ada sebagian ide dari konsumen.

Adapun hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha:

“Saya mendirikan usaha ini memang pada awalnya cuma pelarian dari toko saya yang mulai sepi dari pengunjung. Namun karena banyak yang senang dengan rengginang saya jadi saya seriusi usaha ini. Dan pada akhirnya sekarang usaha ini dapat memenuhi kebutuhan saya sehari-hari

serta dapat membantu ibu-ibu disekitar rumah untuk menambah penghasilan keluarga.”⁵⁴

Hasil wawancara dengan Ibu Efi selaku karyawan yaitu :

“Saya bekerja disini sudah cukup lama. Dan alhamdulillah uang hasil kerja disini bisa membantu kebutuhan keluarga saya. Uang hasil kerja disini bisa terbilang lumayan dengan pekerjaan yang cukup santai tanpa ada target.”⁵⁵

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha yaitu:

“Usaha rengginang ini saya tekuni karena banyak permintaan terhadap produk rengginang. Jadi saya memproduksi rengginang untuk memenuhi permintaan baik dari pengepul ataupun konsumen langsung. Dalam memproduksi saya bukan hanya sekedar memikirkan keuntungan yang akan saya dapatkan namun juga saya memikirkan keuntungan karyawan, pengepul dan konsumen nantinya. Agar semuanya sama-sama tidak ada yang dirugikan. Karena bagi saya kemakmuran harus dicapai oleh individu dan masyarakat.”⁵⁶

Hasil wawancara dengan Ibu Ramlah selaku pengepul rengginang menjelaskan bahwa:

“Ibu Chotimah tidak pernah mematok harga yang tinggi untuk pengepul seperti saya. Harga yang diberikan kepada saya tidak beda jauh dengan harga rengginang UD. Praktis yang dipasarkan ke konsumen. Bahkan terkadang beliau memberikan bonus kepada saya ketika membeli produk dari UD. Praktis.”⁵⁷

Dari beberapa pendapat diatas dapat di tarik kesimpulan bahwa Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha *home industry* UD. Praktis dalam menjalankan usahanya tidak hanya mencari keuntungan sendiri, namun juga memperhatikan dan mempertimbangkan keuntungan yang di dapatkan oleh karyawan yang bekerja disana dan konsumen serta pengepul yang nantinya akan menerima produk rengginang dari UD. Praktis. Menurut Ibu Chotimah kesejahteraan bukan

⁵⁴ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵⁵ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵⁶ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (16 November 2021).

⁵⁷ Ramlah, Karyawan, Wawancara langsung, (16 November 2021).

hanya milik individu tapi juga milik masyarakat. Hal ini sesuai dengan prinsip produksi dalam Islam yang melakukan kegiatan produksi untuk mencapai kemakmuran individu dan masyarakat.

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha yaitu :

“Permintaan rengginang hasil produksi dari sini tiap bulannya pasti ada. Jadi karyawan disini tiap harinya terus sibuk bekerja. Meskipun saya tetap memberikan waktu kepada karyawan saya untuk sholat dan makan. Bahkan jika tidak ada kesibukan atau tidak saya tidak keluar, saya yang mengingatkan langsung kepada mereka untuk sholat meskipun pekerjaannya masih banyak.”⁵⁸

Hasil wawancara dengan Ibu Efi selaku karyawan menjelaskan bahwa:

“Mengenai sholat Ibu Chotimah biasanya langsung mendatangi kami untuk mengajak sholat. Sekalipun permintaan banyak tapi sudah masuk waktu sholat beliau menyuruh meninggalkan pekerjaan yang ada untuk sholat terlebih dahulu.”⁵⁹

Hasil wawancara dengan Ibu Chotimah selaku pemilik usaha yaitu:

“Saya meskipun UD. Praktis sudah dikenal sangat baik di masyarakat, saya tidak pernah memanfaatkan ketenaran itu untuk menaikkan harga. Karena harga rengginang saya ini mengikuti harga pasar. Meskipun harga rengginang saya sering dibidang yang paling mahal tapi konsumen pasti paham bahwa harga tersebut sesuai dengan kualitas dan jumlah rengginang yang di dapatkan.”⁶⁰

Hasil wawancara dengan H. Masduqi selaku pengepul rengginang menjelaskan bahwa:

“Harga rengginang dari UD. Praktis memang terbilang cukup mahal dari pada rengginang lainnya yang saya jual. Namun harga tersebut sudah pantas dan masih wajar dengan kualitas yang terjamin serta jumlah rengginang yang di dapatkan juga lebih banyak. Rengginang saya maksud disini adalah rengginang dengan bentuk dan kemasan yang sama pada umumnya. Jumlah rengginang dari UD. Praktis dalam satu kemasan itu 50 biji sedangkan dari *home industry* lain itu berkisar 40 biji.”

⁵⁸ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁵⁹ Efi, Karyawan, Wawancara langsung, (9 Desember 2021).

⁶⁰ Chotimah, Pemilik *Home industry* UD. Praktis, Wawancara langsung, (16 Desember 2021).

Dari beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa meskipun di UD. Praktis banyak kesibukan dalam melayani permintaan rengginang dari konsumen, ketika sudah masuk waktu sholat karyawan disana memiliki waktu istirahat untuk sholat. Bahkan terkadang pemilik usaha yang langsung mengontrol karyawannya untuk sholat tepat waktu. Ibu Chotimah selaku pemilik usaha dalam menjual produknya tidak pernah memainkan harga, karena menurut Ibu Chotimah harga sudah ditentukan oleh pasar. Meskipun harga rengginang dari UD. Praktis termasuk paling mahal diantara *home industry* rengginang lainnya, konsumen ataupun pengepul sudah paham bahwa harga tersebut telah sesuai dengan kualitas rengginang yang sangat baik dan jumlahnya lebih banyak dari rengginang pada umumnya.

C. Temuan Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis kumpulkan dari berbebagai metode pengumpulan data seperti observasi, wawancara dan dokumentasi. Maka penulis mengemukakan bahwa strategi pengembangan produk yang dilakukan oleh *home industry* UD. Praktis di Desa Prenduan adalah sebagai berikut:

1. Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD. Pratis di Desa Prenduan

- a. Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan dengan mengembangkan produk. Menurut Ahmad Subagyo dalam mengembangkan produk ada tahapan-tahapannya.⁶¹
- 1) Pemunculan Ide: Pemilik usaha rata-rata memikirkan sendiri dan juga menampung saran dari para konsumen kemudian mendiskusikan dengan timnya.
 - 2) Penyaringan Ide: Pemilik usaha mengambil ide yang benar-benar baru dan ide yang dipilih disesuaikan dengan kemampuan UD. Praktis untuk melanjutkannya.
 - 3) Pengembangan dan Pengujian konsep: Memperkirakan kenyamanan yang akan ada pada rengginang dan sasaran konsumen yang akan membeli produk rengginang tersebut.
 - 4) Analisis Bisnis: Memperhatikan ciri rengginang yang akan dibuat untuk menghindari unsur kesamaan dengan rengginang lain dan memikirkan keuntungan yang mampu didapatkan dengan produk tersebut.
 - 5) Pengembangan Produk: Mulai membuat rengginang dengan bentuk dan kemasan yang sudah direncanakan.
 - 6) Pengujian Pasar: Memproduksi dalam jumlah sedikit untuk diperlihatkan pada konsumen dan melihat penilaiannya.
 - 7) Komersialisasi: Memproduksi rengginang dalam jumlah banyak dan menawarkan ke pasar.

⁶¹ Ahmad Subagyo, *Marketing In Business*, 99-103.

- b. Melakukan beberapa tipe inovasi mulai dari desain atau bentuk, rasa, dan kemasan.⁶²
- 1) Modulasi: Rengginang tidak perlu dijemur ulang.
 - 2) Desain: Oval, stick, bulat, koin dan bola-bola.
 - 3) Rasa: Kerang, teri, *lorjhu'*, original dan terasi.
 - 4) Kemasan: Plastik biasa, plastik yang berukuran sedang, plastik mini yang ada perekatnya, dan mika.
- c. Mempertahankan kualitas terbaik dari setiap produk rengginang yang dikembangkan.

2. Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD. Praktis sesuai dengan Perspektif Ekonomi Islam

Strategi pengembangan produk yang dilakukan telah sesuai dengan perspektif ekonomi Islam. Dimana pada setiap kegiatannya sesuai dengan prinsip produksi dalam Islam.⁶³

- a. Menghasilkan produk yang halal: Menggunakan bahan-bahan yang segar, proses produksi dan tempat produksi dijaga kebersihannya.
- b. Memanfaatkan sumber daya alam sebagai sumber produksi: Memanfaatkan hasil laut untuk dijadikan bahan tambahan dalam produk rengginang, lahan kosong dijadikan tempat produksi dan sinar matahari dimanfaatkan untuk proses penjemuran rengginang.

⁶² Yuni Restiyani Widjaja dan Widi Widarsono, *Bisnis Kreatif dan Inovasi*, 35-36.

⁶³ Idri, *Hadis Ekonomi: Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi*, 75-76.

- c. Memaksimalkan fungsi indra dan akal: Menyaring permintaan pasar dan menciptakan ide inovasi rengginang.
- d. Dalam berinovasi pada prinsipnya agama Islam menyukai kemudahan, menghindari *mudharat* dan memaksimalkan manfaat: Produk rengginang UD. Praktis tidak perlu dijemur ulang untuk dikonsumsi, dan menciptakan rengginang dalam berbagai bentuk, rasa dan kemasan sesuai kebutuhan.
- e. Produksi dilakukan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat untuk mencapai kemakmuran: Menggaji karyawan dengan sistem harian, dan melayani permintaan pelanggan dengan jujur dan transparan.
- f. Aktivitas produksi dilandasi oleh moral dan akhlak mulia: Beribadah tepat waktu dan tidak mempermainkan harga.

D. Pembahasan

1. Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD. Praktis di Desa Prenduan

Sebagai sebuah usaha tentunya *home industry* akan memproduksi dan memasarkan suatu produk dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan dengan memanfaatkan permintaan pasar. Semakin banyak *home industry* maka semakin banyak pula produk yang ditawarkan. Sehingga konsumen dapat lebih selektif dalam memilih sebuah produk. Di sisi lain keadaan tersebut akan menimbulkan persaingan sesama *home industry* dan memaksa setiap *home industry* khususnya *home industry* lama untuk terus memperbaiki produknya agar bisa bersaing

dengan *home industry* baru. Karena selain faktor permintaan pasar, *home industry* baru akan banyak belajar dari produk yang telah ada untuk mencari kekurangan produk yang telah ada di pasaran dan menyempurnakannya pada produknya sendiri.

Home industry yang memproduksi rengginang di desa Prenduan terbilang cukup banyak. Dengan banyaknya *home industry* yang memproduksi rengginang maka setiap *home industry* tidak bisa hanya berfokus menjual dan memasarkan produk yang sama. Karena dengan kondisi tersebut konsumen memiliki banyak pilihan produk yang bisa dipertimbangkan dan juga tingkat kebosanan konsumen kemungkinan besar akan terjadi. Suatu *home industry* menghasilkan produk dengan tiga cara yaitu: membeli produk, mengembangkan produk, dan menghidupkan kembali produk lama.⁶⁴ Strategi yang digunakan pada UD. Praktis adalah mengembangkan produk. Strategi pengembangan produk perlu diterapkan oleh *home industry* untuk memenangkan persaingan dan mencegah kebosanan konsumen pada produk yang di produksi. Hal ini juga diterapkan pada objek penelitian ini yaitu *home industry* UD. Praktis di Desa Prenduan.

UD. Praktis merupakan *home industry* yang di dirikan oleh Ibu Chotimah di desa Prenduan pada tahun 2000. Berdirinya *home industry* ini adalah hasil dari pemikiran pemilik usaha sendiri yang didukung oleh anggota keluarganya. Produk yang dihasilkan dari oleh UD. Praktis adalah rengginang.

Produk pertama yang dihasilkan oleh UD. Praktis yaitu rengginang berbentuk oval dengan varian rasa ikan tongkol. Produk awal ini merupakan

⁶⁴ Ahmad Subagyo, *Marketing In Business* (Jakarta: Mitra Wacana Media, 2010), 105.

pengembangan yang dilakukan secara tidak sengaja, dengan memanfaatkan ketan dan bahan-bahan yang ada di toko milik Ibu Chotimah. Karena ketidaksengajaan ini mendapatkan respon positif dari konsumen kemudian usaha terus dijalankan. Namun dalam beberapa tahun terakhir usaha rengginang mulai banyak peminatnya sehingga pemilik usaha UD. Praktis menerapkan strategi pengembangan produk untuk bisa tetap bersaing di pasaran dan agar memiliki ciri khas tersendiri. UD. Praktis dalam menjalankan strategi pengembangan produk memiliki tahapan sebagai berikut:

Tahap pertama yaitu pemunculan ide. Dalam tahap ini pemilik usaha memikirkan hal baru yang mungkin bisa diterapkan pada produk rengginang di UD. Praktis dan sebagian ide juga muncul dari konsumen yang ditampung terlebih dahulu. Sedangkan untuk pengambilan ide ditentukan dengan cara berdiskusi dimana anggotanya terdiri dari anggota keluarganya sendiri dan sebagian dari karyawan yang bekerja di UD. Praktis.

Tahap kedua yaitu penyaringan ide. Ketika semua ide telah dirasa cukup, tahap selanjutnya adalah menyaring atau memilih ide yang dianggap baik dan benar-benar baru. Selain itu ada beberapa hal yang harus dipertimbangkan dalam memilih ide yang akan dikembangkan, diantaranya: ide yang dipilih harus sesuai dengan kemampuan home industri untuk meneruskannya.

Tahap ketiga yaitu pengujian ide. Setelah memilih ide yang baik, langkah selanjutnya menguji ide yang telah dipilih. Pengujian ide ini dilakukan dengan tujuan agar ide yang dipilih lebih jelas dari hal-hal yang masih bersifat general. Pada tahap ini pemilik usaha memperkirakan target sasaran konsumen yang

kemungkinan besar akan membeli produk rengginang yang akan di produksi dan juga melihat manfaat yang akan diterima oleh konsumen.

Tahap keempat yaitu analisis bisnis. Dalam analisis bisnis yang dilakukan UD. Praktis, pemilik usaha akan memperhatikan secara hati-hati terkait ciri produk yang akan di produksi. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi kesamaan produk rengginang dengan pesaing ataupun dengan produk yang telah ada dipasaran. Selain itu pemilik usaha UD. Praktis juga mempertimbangkan permintaan pasar serta kemampuan dari produk rengginang yang akan di produksi dalam mendapatkan keuntungan.

Tahap kelima yaitu pengembangan produk. Pada tahap ini pemilik usaha menjelaskan pada karyawan terkait produk rengginang baru yang akan diproduksi, menyiapkan bahan-bahan, cetakan rengginang, lebel dan mulai membuat rengginang baru dalam jumlah sedikit. Jadi pada tahap ini produk telah memiliki bentuk yang nyata.

Tahap keenam yaitu pengujian pasar. Pada tahap ini pemilik usaha UD. Praktis mencoba untuk menawarkan hasil dari pengembangan produk rengginang baru ke beberapa konsumen, kemudian mendengarkan penilaian konsumen dan mencatat kekurangan yang disampaikan konsumen setelah mencoba produk rengginang tersebut untuk dijadikan evaluasi terhadap hasil pengembangan produk rengginang yang dilakukan.

Tahap ketujuh yaitu pemasaran. Setelah mendapatkan respon yang baik dari konsumen dan menyempurnakan kekurangan yang disampaikan konsumen maka produk rengginang tersebut bisa dinyatakan telah siap diproduksi untuk

dipasarkan. Ini merupakan tahap terakhir dari strategi pengembangan produk yang dilakukan di UD. Praktis. Pemilik usaha pada tahap ini sudah memproduksi produk rengginang dalam jumlah besar dan mulai mendapat keuntungan dari hasil pengembangan produk yang dilakukan.

Dari tahapan strategi pengembangan produk yang dilakukan, UD. Praktis menghasilkan berbagai tipe inovasi diantaranya:

Pertama inovasi berbasis desain. Inovasi dari segi desain telah dilakukan oleh UD. Praktis sejak pertama kali berdiri dimana produk rengginang yang dihasilkan berbentuk oval pada saat *home industry* lain masih memproduksi rengginang dengan bentuk mangkok. Produk rengginang UD. Praktis sampai sekarang telah menghasilkan berbagai bentuk mulai dari oval, koin, stick dan masih banyak lagi.

Kedua inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer. Inovasi ini dilakukan setelah mengubah ukuran produk rengginang UD. Praktis. Selain karena ingin memenangkan persaingan dipasar, inovasi pengembangan bahan komplementer ini diterapkan di UD. Praktis untuk menyerap hasil tangkapan nelayan Preduan dan desa sekitar. Bahan komplementer yang digunakan rata-rata hasil tangkapan laut seperti kerang, *lorjhu'*, terasi dan ikan teri.

Ketiga inovasi berbasis kemasan. Inovasi ini merupakan tipe inovasi yang baru dilakukan dimana kemasan ini menyesuaikan dengan kebutuhan dan kemudahan konsumen. Kemasan yang ditawarkan mulai dari kemasan yang berisi 30-50 biji dibungkus menggunakan plastik yang sama dengan kemasan rengginang pada umumnya. Selain itu UD. Praktis juga memiliki produk

rengginang yang dikemas menggunakan mika dengan jumlah yang lebih sedikit. Dan yang terakhir merupakan kemasan terbaru dari UD. Praktis dimana kemasannya menggunakan plastik yang ada perekatnya sehingga konsumen bisa menggoreng rengginang sesuai keinginan tanpa khawatir rengginang yang tidak digoreng keanginan.

Keempat Inovasi berbasis modulasi. Inovasi ini merupakan tipe inovasi yang dilakukan di UD. Praktis dengan mengubah karakter rengginang yang biasanya ketika akan dikonsumsi rengginang harus dijemur terlebih dahulu baru digoreng diubah dengan tidak perlu di jemur kembali. Karena proses penjemuran rengginang UD. Praktis dilakukan sampai benar-benar kering, sehingga konsumen bisa langsung menggoreng rengginang UD. Praktis.

Meskipun telah menciptakan banyak inovasi rengginang mulai dari segi bentuk rasa sampai kemasannya, UD. Praktis tetap menjaga kualitas terbaik pada setiap rengginang yang di produksi. Di pasaran rengginang UD. Praktis merupakan rengginang dengan harga yang cukup mahal daripada rengginang dari *home industry* lainnya. Namun harga tersebut menurut para konsumen sesuai dengan kualitas yang terjamin dan jumlah rengginang yang didapatkan.

Tabel 4.5

Daftar Hasil Pengembangan Produk Rengginang UD. Praktis

No	Bentuk	Ukuran	Rasa	Isi per bungkus	Harga
1.	Bulat	Besar	Kerang	30 biji	17.000
		Sedang	Kerang, <i>Lorjhu'</i>	33 biji	17.000

		Kecil	Kerang	40 biji	15.000
		Super Mini	Teri, Kerang, <i>Lorjhu'</i>	40 biji	24.000
		Pipih	Teri, Kerang,	40 biji	20.000
2.	Koin	Kecil	Teri, Kerang	250 gr	14.000
		Kecil	Original	500 gr	20.000
		Kecil	Terasi	250 gr	14.000
3.	Oval	Besar	Teri, <i>Lorjhu'</i>	50 biji	37.000
		Besar Spesial	Teri	30 biji	35.000
		Besar Super	Teri, Kerang, <i>Lorjhu'</i>	50 biji	27.000
		Spesial Mini	Teri	323 gr	22.000
		Pipih	Teri, <i>Lorjhu'</i>	50 biji	20.000
		Kecil	Teri, Kerang	40 biji	20.000
4.	Stick	Kecil	Original	300 gr	15.000
		Kecil	Kerang	300 gr	20.000
5.	Bola-Bola	Kecil	Terasi	3 Ons	20.000
		Kecil	Teri, Kerang	3 Ons	20.000
		Kecil	Original	3 Ons	20.000

Sumber: Data Penelitian 2021

Sebagai *home industry* yang telah lama berdiri UD. Praktis memiliki beberapa kendala. Kendala yang pertama adalah modal. Modal yang digunakan untuk mulai mengembangkan usaha UD. Praktis sekitar 350 juta yang didapatkan dengan meminjam dari bank. Karena modal yang digunakan bukan milik sendiri jadi sebagian dari hasil penjualan digunakan untuk menutup hutang tersebut. Kendala yang kedua adalah cuaca, kendala ini yang sangat menghambat proses

produksi rengginang UD. Praktis. Ketika musim penghujan UD. Praktis akan mengurangi produksi secara sendirinya, pengurangan ini terjadi karena proses pengeringan yang lambat disebabkan cuaca yang hujan dan mendung. Karena proses produksi rengginang di UD. Praktis sangat bergantung pada cahaya matahari. Kendala yang ketiga adalah tembak merek atau penjiplakan. Kendala ini dirasakan pada produk yang telah dipasarkan. Hal ini dikarenakan banyak calon konsumen yang tertipu dengan produk rengginang yang menjiplak bentuk dan nama (Cap Jempol) dari UD. Praktis. Produk tiruan dari segi harga jelas jauh lebih murah daripada produk UD. Praktis. Namun dari segi kualitas dan kemasan konsumen pasti bisa membedakan produk rengginang milik UD. Praktis dengan produk tiruannya.

2. Strategi Pengembangan Produk yang dilakukan pada UD. Praktis sesuai dengan Perspektif Ekonomi Islam

Strategi pengembangan produk merupakan salah satu strategi pada bagian produksi. Dalam perspektif ekonomi Islam kegiatan produksi memiliki tujuan utama yaitu kesejahteraan di dunia dan di akhirat dengan memperhatikan manfaat dan *mudharat* dari produk yang akan dihasilkan. Strategi pengembangan produk yang dilakukan *home industry* UD. Praktis mengikuti prinsip-prinsip produksi dalam Islam.

a. Menghasilkan Produk halal

UD. Praktis menghasilkan produk rengginang yang halal, dimana kehalalan tersebut dapat dilihat dari bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi rengginang, tahapan-tahapan produksinya, serta dari tempat

produksinya. Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi rengginang adalah beras ketan, garam, gula, ikan teri, terasi, kerang, *lorjhu'*, dan bahan-bahan lainnya. Semua bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang berkualitas baik.

Adapun tahapan produksi rengginang yang dilakukan di UD. Praktis adalah sebagai berikut :

- a) Merendam beras ketan ke dalam air selama 1-2 jam.
- b) Setelah selesai direndam ketan akan diangkat kemudian dikukus kurang lebih 15 menit.
- c) Setelah ketan yang dikukus matang kemudian dicampurkan dengan bumbu yang telah dihaluskan. Setelah bumbu tercampur, bahan-bahan lain seperti ikan teri, kerang, *lorjhu'*, dan terasi akan dimasukkan sesuai permintaan konsumen.
- d) Setelah semuanya tercampur secara merata ketan akan dicetak sesuai permintaan konsumen.
- e) Tahap selanjutnya ketan yang telah selesai dicetak akan dijemur. Proses penjemuran ini tergantung cuaca, jika cuaca baik maka penjemuran dilakukan selama 3 hari, dan jika cuaca berawan bisa lebih dari 4 hari sampai rengginang yang dijemur benar-benar kering. Proses penjemuran di UD. Praktis memang cenderung lebih lama dari *home industry* lainnya. Hal ini dikarenakan produk rengginang yang dihasilkan di UD. Praktis tidak perlu dijemur ulang ketika akan dikonsumsi atau bisa langsung digoreng.

- f) Setelah rengginang yang dijemur benar-benar kering maka tahap selanjutnya mengemasnya dengan rapi.

Selain dari bahan-bahan dan tahapan produksi rengginang, kebersihan tempat produksi juga penting. Tempat produksi rengginang UD. Praktis jauh dari jalan raya sehingga produk rengginang yang dihasilkan terhindar dari polusi udara dan debu. Dan tempat penjemuran rengginang UD. Praktis menggunakan penyangga seperti meja besi yang menjaga kebersihan rengginang dari kotoran yang ada di tanah.

b. Memanfaatkan Sumber Daya Alam menjadi Sumber Produksi

Bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi rengginang merupakan bahan-bahan dengan kualitas baik dan masih segar. Ibu Chotimah sebagai pemilik *home industry* UD. Praktis lebih menfokuskan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Hal ini dibuktikan pada saat ikan teri hasil tangkapan nelayan yang cukup banyak namun tidak memiliki nilai jual di pasar. Pemilik usaha ingin memanfaatkan ikan teri tersebut menjadi bahan tambahan pada rengginang UD. Praktis. Sehingga sekarang ikan teri juga banyak dijadikan bahan tambahan pada rengginang.

Selain itu UD. Praktis memanfaatkan lahan kosong untuk dijadikan tempat produksi rengginang. Hal ini dilakukan untuk membuat tanah kosong menjadi tanah yang produktif meningkatkan produksi rengginang untuk memenuhi permintaan pasar. Dan untuk proses pengeringan UD. Praktis memanfaatkan sinar matahari dalam mengeringkan rengginangnya. Waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan rengginang dengan cuaca cerah adalah 3 hari.

Namun jika cuaca berawan bisa lebih dari 3 hari hingga rengginang benar-benar kering sempurna.

c. Memaksimalkan Fungsi Indra dan Akal

Dalam mengembangkan produk rengginang, Ibu Chotimah memaksimalkan pikirannya untuk menghasilkan ide baru yang dapat diterapkan pada rengginang UD. Praktis. Hampir secara keseluruhan produk rengginang UD. Praktis merupakan hasil pemikiran pemilik usaha sendiri dan sebagian lagi merupakan saran dari para konsumen rengginang UD. Praktis. Meskipun sebagian ide pengembangan produk berasal dari konsumen, pemilik usaha tidak langsung menerima saran tersebut. Pemilik usaha masih mempertimbangkan semuanya, jika saran ide yang diajukan telah ada dipasaran maka pemilik usaha tidak akan melanjutkan saran tersebut. Karena bagi Ibu Chotimah meniru atau menjiplak produk lain akan menutup jalan rezeki orang lain.

d. Dalam berinovasi pada prinsipnya Islam menyukai kemudahan, menghindari *mudharat*, dan memaksimalkan manfaat.

Pengembangan produk rengginang yang dilakukan di UD. Praktis telah menghasilkan berbagai macam inovasi rengginang, mulai dari segi bentuk, rasa dan kemasannya. Semua bentuk inovasi tersebut bertujuan untuk memberikan kemudahan dan kenyamanan kepada para konsumen dalam mengkonsumsi rengginang seperti produk rengginang yang tidak perlu dijemur ulang untuk digoreng dan berbagai inovasi mulai dari rasa, bentuk dan kemasan yang ekonomis. Karena pada dasarnya Islam menyukai segala bentuk inovasi yang menghadirkan manfaat dan kemudahan.

e. Kegiatan Produksi dilakukan untuk mencapai Kemakmuran

Kegiatan produksi yang dilakukan pada UD. Praktis semuanya didasarkan pada kesejahteraan bersama. Hal ini digambarkan pada cara melayani permintaan pelanggan dan menggaji karyawannya. Ketika permintaan rengginang teri (rengginang spesial) cukup banyak, namun bahan yang tersedia tidak dapat mencukupi permintaan konsumen, maka pemilik usaha akan menolak pesanan tersebut dan menawarkan produk rengginang lain yang masih tersedia. Hal ini dilakukan karena pemilik usaha tidak berani mengurangi takaran bahan yang digunakan untuk membuat rengginang. Ketika permintaan tersebut tetap dilayani maka konsumen akan dirugikan.

Dalam menggaji karyawan sistem yang digunakan adalah sistem gaji harian. Sistem ini diterapkan karena secara keseluruhan karyawan yang bekerja di UD. Praktis merupakan ibu rumah tangga. Ibu-ibu yang bekerja di UD. Praktis rata-rata bekerja untuk membantu keluarganya dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Karena kebutuhan setiap keluarga tak menentu menjadi salah satu pertimbangan sistem gaji harian ini diterapkan di UD. Praktis. Dengan menjaga kepercayaan konsumen dan kenyamanan karyawan menjadi bukti bahwa Ibu Chotimah sebagai pemilik usaha tidak hanya mementingkan keuntungan individu melainkan juga keuntungan bagi masyarakat.

f. Produksi dilandasi oleh akhlak dan moral yang baik

Dalam menjalankan usahanya pemilik usaha selalu mengikuti aturan dalam agama dan berusaha menghindari segala yang dilarang. Harga yang ditawarkan pada konsumen merupakan harga yang terbentuk oleh pasar. Pemilik usaha tidak pernah berani memainkan harga sekalipun produk rengginang dari UD. Praktis sudah terkenal. Selain itu pemilik usaha selalu memperingati semua karyawannya

untuk sholat tepat waktu. Meskipun permintaan rengginang selalu banyak tapi tetap pemilik usaha mengedepankan sholat. Karena pemilik usaha yakin bahwa rezeki telah diatur oleh tuhan.