

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Usaha Keripik Singkong UD. Ar-Rahmah

Makanan ringan keripik singkong merupakan salah satu makanan tradisional yang masih tetap eksis di zaman modern seperti sekarang ini, dan merupakan salah satu makanan yang telah hadir sejak lama dan tetap memiliki peminat tersendiri diberbagai kalangan, khususnya keripik singkong UD. Ar-Rahmah.

Awal mula berdirinya *Home Industry* keripik singkong UD. Ar-Rahmah sudah berdiri sejak tahun 2010, yang didirikan oleh pasangan suami istri yang bernama Bapak Anwar dan Ibu Sri Hartatik. Berdirinya usaha keripik singkong berawal dari kegelisahan pendiri usaha dikarenakan kebutuhan yang semakin tak terbatas dengan penghasilan yang semakin terbatas, maka dari itu Bapak Anwar yang awalnya bekerja sebagai sales keripik singkong mempunyai inisiatif untuk mendirikan tempat usaha keripik singkong sendiri.

Pada awal UD. Ar-Rahmah didirikan bapak Anwar memproduksi keripik singkong pada umumnya, namun seiring berjalannya waktu Bapak Anwar menginovasi Keripik Singkong hasil olahannya menjadi keripik singkong yang lebih memiliki daya tarik bagi konsumen. Singkong yang didapat pada saat itu membeli ke petani desa dan sekarang bapak anwar sudah bisa membeli singkong dari luar Madura dikarenakan tidak memadai jika hanya mengandalkan singkong lokal, sedangkan permintaan pasar terus bertambah. Selama seminggu biasanya singkong yang didatangkan dari luar Madura maksimal sampai 7 ton itupun disaat melonjaknya permintaan dipasaran seperti disaat bulan puasa, dan dihari hari besar islam lainnya, karena keripik singkong

hasil produksi bapak Anwar bukan hanya dikonsumsi sehari-hari namun juga bisa dijadikan camilan pada saat lebaran dan dijadikan bingkisan untuk dijadikan oleh-oleh.

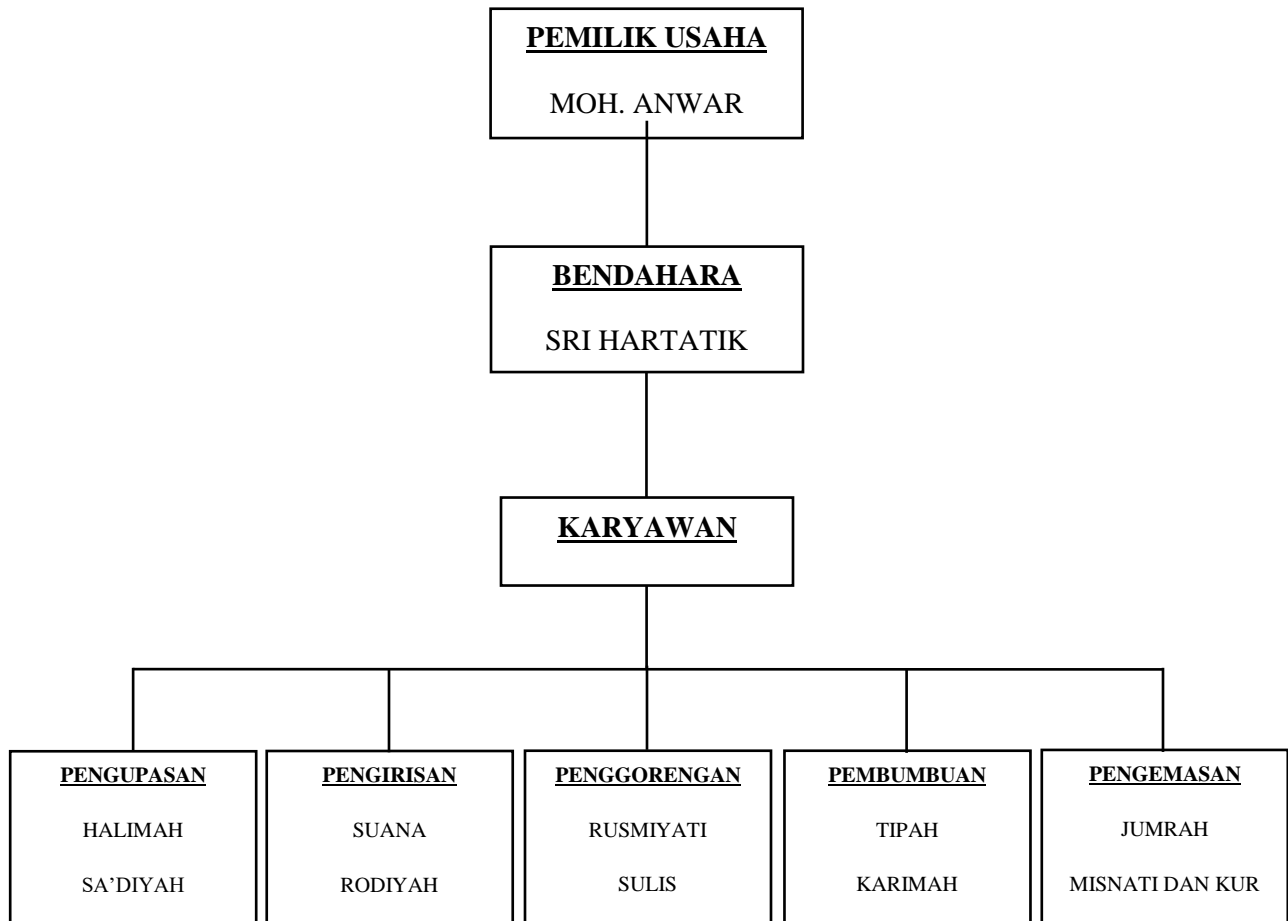
Banyak faktor yang membuat Bapak Anwar dan Ibu Hartatik mendirikan usaha keripik singkong dirumahnya. Selain itu, beliau ingin menambah penghasilan dan juga mempunyai niat yang begitu mulia yaitu ingin membantu perekonomian kerabat dan tetangga sekitar yang dinilai kurang mampu dan memiliki pemasukan yang pas-pasan. Pengolahan keripik singkong yang bisa dibilang mudah namun mempunyai prospek yang besar dalam menunjang perekonomian. Awalnya ibu Hartatik hanya sebatas coba-coba karena rasa takut akan hasil olahannya tidak bisa diterima dipasaran, akan tetapi tidak ada yang menyangka hasil olahan keripik singkongnya banyak diminati oleh masyarakat.¹

2. Letak Tempat Usaha

Letak dari usaha *Home Indutry* keripik singkong UD. Ar-Rahmah ialah di belakang rumah Bapak Anwar dan Ibu Hartatik, merupakan bangunan yang sangat sederhana dan berbentuk persegi panjang yang tepatnya di Dusun Tambak Sari RT004/RW020 Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan.

3. Struktur Organisasi UD. Ar-Rahmah

¹ Bapak Anwar, Wawancara Langsung, Pemilik UD Ar-Rahmah (24 Mei 2022)



4. Proses Produksi Keripik Singkong

Proses produksi merupakan kegiatan pokok dari sebuah tempat usaha yang bergerak dibidang Industri pengolahan sebelum melakukan proses pemasaran dan penjualan. Oleh karena itu, kegiatan produksi harus benar-benar diawasi sehingga unit usaha dapat bertahan dan mengembangkan usahanya seiring berjalannya waktu.

Adapun langkah-langkah pembuatan keripik singkong ialah:

a. Pengupasan Kulit Singkong dan Perendaman

Dalam kegiatan usaha produksi keripik singkong, singkong merupakan bahan pokok yang paling utama. Proses yang pertama ialah mengupas kulit singkong sehingga singkong dapat lebih

mudah untuk dikelola, kemudian singkong yang sudah dikupas dimasukan kedalam air untuk direndam supaya singkong lebih bersih.

b. Perendaman Singkong

Perendaman sigkong lokal berbeda dengan perendaman singkong luar madura, singkong lokal harus memakan waktu tida hari dalam proses perendamannya tersebut, sedangkan singkong luar madura ada yang langsung diproduksi ada juga yang harus direndam sekitar tiga jam. Perbedaan ini disebabkan karena singkong luar madura sudah banyak mengandung kadar air sedangkan singkong lokal sedikit mengandung kadar air.

c. Pengirisan Singkong

Singkong yang sudah dikupas kulitnya dan sudah direndam juga di air tahap selanjutnya ialah pengirisan singkong. Pengirisan disini sesuai dengan varian yang akan diolah artinya bentuk atau model irisannya disesuaikan dengan macam olahan keripik singkong yang akan diolah.

d. Pengeringan

Tahap selanjutnya setelah pengupasan dan pengirisan ialah tahap pengeringan, tahap pengeringan ini biasanya dilakukan selama setengah hari jika jika musim panas, namun jika musim hujan atau cuaca mendung proses penjemuran ini tidak menentu tergantung cepat keringnya singkong yang dikeringkan.

e. Penggorengan

Proses penggorengan merupakan proses yang ke empat dalam pengolahan keripik singkong, proses ini merupakan proses yang paling penting karena kualitas ditentukan dalam penggorengan. Proses penggorengan ini sangat berpengaruh terhadap rasa keripik sigkong karena jika penggorengan kurang matang maka berdampak juga terhadap rasa keripik singkong.

f. Pembumbuan Atau Pemberian Rasa

Setelah selesai tahap penggorengan maka proses selanjutnya ialah pembumbuan keripik singkong, pembumbuan ini disesuaikan dengan varian keripik singkong, ada rasa original, balado, sapi panggang, pedas manis, jagung manis dan lain sebagainya. Pembumbuan ini merupakan proses vital karena dalam pembumbuan ini sangat berpengaruh terhadap selera konsumen.

g. Pengemasan

Pengemasan merupakan tahap terakhir dalam sebuah proses produksi, pengemasan yang baik juga sangat berdampak terhadap pemasaran sebuah produk, pengemasan ini juga harus dengan sanga hati-hati karena jika ada kemasan yang bocor maka akan mengurangi terhadap kualitas keripik singkong.

B. Paparan Data

Berdasarkan penelitian yang didapat dilapangan, baik dengan cara observasi maupun wawancara maka dapat dipaparkan sebagai berikut:

1. Usaha Keripik Singkong UD. Ar-Rahmah Desa Blumbungan Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan

Usaha produksi keripik singkong UD. AR-Rahmah merupakan sebuah usaha rumahan atau *Home Industry* yang memproduksi berbagai macam keripik singkong dan keripik lainnya, mulai dari keripik singkong biasa sampai keripik singkong dengan berbagai macam rasa dan varian.

Untuk mengetahui lebih lanjut tentang usaha keripik sigkong UD. Ar-Rahmah peneliti menanyakan secara langsung kepada pemilik usaha tentang keripik singkong, seperti yang dipaparkan oleh Bapak Anwar pemilik usaha *Home Industry* UD. Ar-Rahmah.

“Usaha keripik singkong UD. Ar-Rahmah ini saya dirikan pada tahun 2010 silam, sebelum mendirikan tempat usaha saya bekerja sebagai sales keripik singkong biasa dan pada awal didirikannya tempat usaha ini hanya memproduksi keripik yang diproduksi juga keripik singkong biasa, namun seiring berjalannya waktu dan permintaan pasar yang semakin meningkat disitu saya berfikir untuk menginovasi keripik singkong produksi saya. Awal berdirinya tempat usaha ini saya berkeliling untuk menawarkan hasil produksi saya ke toko

toko kelontong, Alhamdulillah karena sudah banyak yang mengenal saya dari saya bekerja menjadi sales maka dari itu proses saya mempromosikan produksi keripik singkong saya sedikit terbantu. Awal memproduksi keripik singkong saya sangat kesulitan dalam mencari pengepul kayu bakar untuk penggorengan keripik singkong, pernah juga sampai mencari ke desa sebelah karena pada saat itu masih musim penghujan, dan juga pada saat awal memproduksi saya merasa kewalahan dalam memproduksi keripik singkong karena pada saat itu saya masih berempat sama istri dan mertua dan satu tetangga saya, saya kewalahan karena permintaan pasar sudah lumayan banyak. Untuk mendapatkan bahan baku singkong pada awal berdirinya saya mendatangkan singkong dari para petani lokal, namun setelah berjalannya usaha ini saya kewalahan karena kurang memadainya singkong lokal, sehingga pada akhirnya saya mendatangkan singkong dari luar Madura sebanyak 6 ton dan bahkan sampai 7 ton. Pada tahun 2017 lalu saya pernah mencoba melakukan penanaman singkong namun tidak bertahan lama karena pekerja saya berhenti satu-persatu dengan alasan yang berbeda. Sedangkan omset yang saya dapatkan disaat bahan baku singkong tidak stabil mencapai Rp 2.000.000, perhari, namun jika persediaan bahan baku singkong stabil bisa mencapai Rp 3.000.000, dan bahkan pernah sampai Rp 4.000.000, dan Rp 5.000.000 juta pada akhir bulan puasa kemarin. Alasan saya mengapa sampai saat ini saya tidak menggunakan mesin ada beberapa alasan salah satunya tempat yang kurang memadai, polusi yang ditimbulkan semakin banyak, dan otomatis ada penambahan modal, dan juga menurut saya karyawan akan lebih enteng dalam bekerja. Tujuan saya mendirikan usaha keripik singkong juga tidak terlepas yaitu peluang usaha yang sangat menjanjikan dikemudian hari, sedangkan dalam penyerapan tenaga kerja disini saya mengambil dari tetangga sekitar dan sanak famili yang hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga jadi saya mempunyai inisiatif untuk mendirikan tempat usaha yang sekiranya juga bisa memberikan lapangan pekerjaan bagi orang-orang terdekat saya yang berada disekitar rumah.”²

Hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa usaha produksi keripik singkong ini berdiri yang pertama karena kegelisahan pemilik tentang pendapatan yang diperoleh pada pekerjaan sebelumnya yang tidak mencukupi terhadap kebutuhan sehari-hari, karena melihat ada peluang besar dipasaran dan karena adanya peluang dipasaran sehingga Bapak Anwar mempunyai inisiatif untuk mendirikan tempat usaha keripik singkong sendiri. Awalnya hanya memproduksi keripik singkong biasa namun seiring berjalannya waktu pada saat ini sudah ada beberapa macam jenis dan beberapa macam varian yang di produksi ditempat usahanya. Pada pertama memproduksi keripik singkong Bapak Anwar memasarkan hasil produksinya ke toko-toko, dikarenakan bapak Anwar sudah ada yang kenal dengan pemilik toko dari waktu beliau bekerja menjadi sales

² Bapak Anwar, Wawancara Langsung, Pemilik UD Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

sehingga dapat mempermudah proses pemasarannya, dan sekarang tidak perlu lagi mendatangi toko satu persatu, sekarang konsumen yang menelfon langsung meminta untuk dikirim keripik singkong ke tokonya, ada juga yang mengkulak langsung ke tempat usahanya, dan sudah banyak juga konsumen yang datang langsung ke tempat usahanya. Untuk persediaan singkong pada awal mendirikan usaha ini Bapak Anwar membeli singkong pada petani lokal, namun seiring berjalannya waktu saat ini sudah bisa mendatangkan singkong dari luar Madura sebanyak enam dan bahkan pernah sampai tujuh ton. Pada tahun 2017 pemilik usaha pernah melakukan penanaman bahan baku singkong sendiri namun tidak bertahan lama, dikarenakan karyawannya mengundurkan diri satu persatu. Sedangkan omset yang diperoleh oleh Bapak Anwar disaat persediaan singkong setabil dan tidak setabil berbeda, jika persediaan singkong setabil pendapatan mencapai Rp 2.000.000, perharinya, namun jika persediaan setabil bisa mencaoai Rp 3.000.000, persetiap harinya dan bahkan pernah mencapai Rp 4.000.000, dan Rp 5.000.000, juta pada waktu akhir bulan puasa kemarin. Alasan pemilik usaha mengapa sampai saat ini tidak menggunakan mesin ialah tempat yang kurang memadai, semakin menyebar luasnya asap yang ditimbulkan, modal yang otomatis bertambah dan pemilik usaha juga merasa karyawannya akan semakin lali dalam mengerjakan tugasnya apabila dibantu oleh mesin. Dalam penyerapan tenaga kerja untuk dipekerjakan ditempat usahanya, pemiik usaha merekrut karyawan di sekitar rumahnya yang awalnya hanya sebagai ibu rumah tangga dan ada sebaaian sanak famili yang tidak bekerja, ada beberapa pertimbangan pada saat pemilik usaha ingin merekrut karyawan ialah menurut beliau dari pada tempat usahanya diisi oleh karyawan dari luar lebih baik merekrut para ibu-ibu rumah tangga yang ada disekitar rumahnya.

Untuk memperkuat penelitian ini selanjutnya peneliti mewawancarai ibu Rusmiyati selaku karyawan di UD. Ar-Rahmah memaparkan hal yang sama terkait usaha produksi keripik singkong

“Usaha keripik singkong ini yang berdiri karena melihat peluang besar yang ada dipasaran, awal mula memproduksinya memang hanya memproduksi keripik singkong biasa tapi lambat laun permintaan dipasaran semakin tinggi dan untuk membuat minat konsumen semakin tinggi pemilik usaha ini mempunyai inisiatif untuk menginovasi sehingga tidak hanya memproduksi satu macam keripik singkong saja hingga saat ini sudah ada enam varian rasa dan beberapa macam jenis keripik singkong yang kami produksi. Suami saya sangat antusias untuk terus memajukan usaha keripik singkong ini dan terus menginovasi keripik singkong hasil olahan ditempat usaha kita. Dalam memasarkan pertama kalinya bapak Anwar menawarkan ke toko-toko kelontong dari desa yang satu ke desa yang lainnya dari toko yang satu ke toko yang lainnya, namun Alhamdulillah sekarang tempat usaha ini sudah mempunyai pelanggan ditoko-toko dan juga sudah banyak konsumen yang datang langsung ke tempat usaha ini. Untuk alat dalam kegiatan produksinya disini masih menggunakan secara manual (tidak menggunakan mesin) dan mengandalkan kemampuan para pekerjanya. Untuk karyawan tempat usaha ini, Bapak Anwar mengambil dari family dekat dan tetangga sekitar tempat usaha kami, karena setelah dipertimbangkan daripada merekrut karyawan yang tempat tinggalnya jauh lebih baik merekrut family dan tetangga disekitar tempat usaha dengan niatan supaya sedikit membantu perekonomiannya.”³

Hal yang sama juga dipaparkan ibu Suana selaku karyawan di UD. Ar-Rahmah mengatakan:

“Usaha produksi keripik singkong ini sangat berkembang dari segi inovasi produksinya, pemilik sangat paham betul terhadap makanan ringan yang sesuai dengan kebutuhan dimasa seperti sekarang, camilan yang sangat mudah dicerna dan juga sangat aman dikantong, juga pemilik usaha ini sangat baik terhadap kami selaku pekerja sehingga kami merasa bekerja disini sangat nyaman selain tempat kerja saya dekat dari rumah saya juga sangat menikmati pekerjaan ini. Adapun proses pengolahan keripik singkong ini sangat mudah dan praktis, disini kita pertama singkongnya dikupas dipisahkan dari kulitnya, kedua dilakukan perendaman, setelah perendaman kita ada pengirisan dan dilanjutkan dengan pengeringan, setelah pengeringan singkong masuk ke tahap penggorengan, setelah digoreng diberikan bumbu lalu dikemas dan dipasarkan”⁴

Disini saya juga mewawancarai ibu Tipah yang juga merupakan karyawan di UD. Ar-

Rahmah:

“Sistem produksi yang diterapkan oleh pemilik usaha disini sangat bagus, selain pemilik usaha peka terhadap kebutuhan masyarakat luas akan camilan yang disenangi diberbagai kalangan, pemilik usaha juga selalu berani menginovasi hasil olahannya mulai dari yang hanya memproduksi keripik singkong biasa sekarang sudah ada beberapa macam keripik yang bahan pokoknya bukan hanya dari singkong dan berbagai macam varian rasa sehingga konsumen sangat bebas memilih sesuai selera mereka. Bahan yang dibutuhkan kita dalam memproduksi keripik singkong ialah bahan baku singkong merupakan bahan baku utama,

³ Ibu Rusmiyati, Wawancara Langsung, Karyawan UD Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

⁴ Ibu Suana, Wawancara Langsung, Karyawan UD Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

garam dan bumbu dapur lainnya, selain itu juga perasa makanan seperti balado, sapi panggang dan lain sebagainya yang kita beli toko, sedangkan alat yang digunakan disini tergolong masih manual, pengupasan dan pengirisan singkong masih menggunakan pisau dapur, penggorengan masih menggunakan kayu bakar dan wajan serta spatula dan juga pengemasan masih dilakukan dengan cara manual.”⁵

Dan yang terakhir saya juga mewawancarai ibu Halimah yang juga merupakan karyawan di

UD. Ar-Rahmah:

“Produksi keripik singkong sudah lama didirikan dan saya bekerja disini sudah sekitar enam tahunan, masih tergolong baru namun saya mengetahui betul prospek yang terjadi di tempat usaha ini karena kebetulan saya masih family dari pemilik tempat usaha ini, sistem produksi yang begitu baik sehingga menghasilkan hasil produksi yang baik juga sehingga hasil olahan disini sangat dengan mudah diterima dimasyarakat. Juga tempat usaha ini sangat berperan untuk masyarakat sekitar dan juga bagi saya yang hanya sekedar ibu rumah tangga dengan adanya usaha ini saya bisa sedikit membantu suami saya dari segi perekonomian dirumah, salah satu hasil dari saya bekerja di UD. Ar-Rahmah saya sudah bisa membeli mesin cuci untuk membantu pekerjaan saya dirumah, dan bisa membeli blender untuk membantu saya menjual minuman dimalam hari”⁶

Demikian empat pernyataan dari karyawan tempat usaha UD. Ar-Rahmah, di usaha UD. Ar-Rahmah mereka berpendapat bahwa sistem produksi di UD. Ar-Rahmah sangat mengikuti perkembangan zaman, dalam artian pemilik usaha selalu mempunyai inovasi terhadap hasil olahan produksinya, dan juga pemilik paham betul terhadap selera masyarakat saat ini sehingga hasil olahan produksinya dapat dinikmati dan disukai oleh berbagai macam kalangan, dan juga sistem produksi di UD. Ar-Rahmah sangat mengedepankan cita rasa dan kebebasan konsumen dalam memilih macam olahan dan berbagai macam varian rasa sesuai dengan selera masing-masing, dengan demikian di tempat usaha UD. Ar-Rahmah sampai saat ini tidak hanya memproduksi hasil olahan dari bahan pokok singkong namun ada juga yang dari bahan pokok kedelai yang di olah menjadi keripik tempe, dan juga sudah ada enam varian rasa yang sudah di inovasi ditempat usaha ini. Adanya tempat usaha keripik singkong ini sangat membantu bagi mereka yang hanya beprofesi

⁵ Ibu Tipah, Wawancara Langsung, Karyawan UD Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

⁶ Ibu Halimah, Wawancara Langsung, Karyawan UD Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

ibu rumah tangga sehingga sedikit bisa membantu perekonomian dirumahnya. Dan para karyawan juga menjelaskan tentang proses produksi yang dilakukan di UD. Ar-Rahmah yang masih tergolong menggunakan alat-alat dan cara yang masih tradisional dan manual yaitu dimulai dari pengupasan singkong, perendaman, pengirisan, pengeringan, penggorengan, pembumbuan, dan pengemasan. Sedangkan bahan dan alat yang dibutuhkan meliputi: singkong yang merupakan bahan baku utama, minyak goreng, bumbu dapur biasa, dan perasa makanan seperti balado, sapi panggang dan lainnya yang bisa didapatkan di toko, dan alat yang digunakan masih tergolong manual seperti pisau dapur, tungku, kayu bakar, wajan, spatula dan lain sebagainya.

Adapun pendapat dari ibu Tuhah yang merupakan masyarakat sekitar tempat usaha tentang adanya usaha keripik singkong disekitar tempat tinggalnya:

“Saya sangat bersyukur dengan adanya tempat usaha keripik singkong disekitar rumah saya, karena saya dengan mudah jika ada kebutuhan mendadak, misal ada tamu dengan mudah saya langsung ketempat usaha untuk membeli langsung. Dan juga dengan adanya tempat usaha rumahan seperti usaha keripik singkong sangat membantu tetangga saya yang awalnya hanya bekerja serabutan sekarang sudah sedikit terbantu dengan ditariknya menjadi karyawan ditempat usahanya. Dan saya tahu betul perjalanan usaha keripik sigkong UD. Ar-Rahmah yang awalnya hanya memproduksi keripik singkong biasa sampai sekarang sudah berhasil memproduksi beberapa macam keripik singkong dan bahkan ada keripik yang bukan dari bahan pokok singkong. Untuk terganggu atau tidaknya saya pada awal berdiri mungkin sedikit terganggu karena belum bisa beradaptasi dengan keadaan yang seperti ini, tapi pemilik usaha disini sangat baik beliau mendatangi kami kesini minta izin dan menjelaskan tentang tempat usahanya nanti seperti apa dan bagaimana, saya dan suami sangat setuju karena disini belum ada tempat usaha produksi yang semacam ini, selain membantu saya jika ada keperluan mendadak semisal ada tamu menurut saya juga sangat mulia karena mempekerjakan tetangga sekitar saya.”⁷

Pendapat yang sama dari ibu sitti terkait usaha keripik singkong UD. Ar-Rahmah ialah sebagai berikut:

“Awal berdirinya keripik singkong ini sangat mengembirakan bagi saya pribadi, saya sangat setuju dengan adanya tempat usaha ini karena saya tahu betul siapa saja orang-orangnya dan saya langsung berfikiran jika usaha ini akan maju, selain kepribadian pemilik usaha yang begitu baik dan ramah terhadap tetangga sekitar disini, pada sebelum berdiri betul Bapak

⁷ Ibu Tuhah, Wawancara Langsung, Tetangga Sekitar UD Ar-Rahmah (25 Mei 2022)

Anwar dan istrinya mendatangi tetangga disekitar sini untuk meminta izin jika beliau ingin mendirikan usaha beliau menjelaskan tentang usahanya akan bergerak dibidang nakanan ringan dan juga menjelaskan nanti dampak positif dan negatif yang akan ditimbulkan dari tempat usaha ini, sebagai tetangga saya harus mendukung dong jika ada masyarakat disini yang mempunyai inisiatif baik seperti ini, karena jarang orang desa yang mempunyai pemikiran seperti itu karena kami disini masih awam terkait usaha usaha seperti itu.”⁸

Penjelasan dari ibu Tuhah dan ibu sitti dapat diambil kesimpulan bahwa beliau sangat bersyukur dengan adanya usaha keripik singkong karena bisa dibutuhkan sewaktu-waktu ketika ada tamu, karena hasilolahan keripik sinking ini juga dapat dijadikan bingkisan atau oleh oleh semisal ada tamu, dan juga pendapat masyarakat sekitar tentang produksi di usaha keripik singkong UD. Ar-Rahmah dinilai sangat berhasil karena yang hanya awalnya memproduksi keripik ingkong biasa sekarang sudah bisa memproduksi beberapa macam usaha keripik singkong dan bahkan sudah ada yang bukan dari bahan pokok singkong. Selain itu pemilik yang begitu dermawan dan juga ramah terhadap masyarakat sekitar merupakan nilai lebih bagi masyarakat sekitar, dan diwaktu sebelum mendirikan usahanya pemilik juga mendatangi rumah-rumah tetangga sekitar untuk meminta izin.

Semua data ini diperoleh oleh peneliti setelah melakukan kegiatan observasi pada hari selasa tanggal 24 Mei 2022, peneliti mendatangi tempat usaha sekitar jam 09:00 WIB, sesampainya di tempat usaha peneliti bertemu dengan pemilik usaha karena memang sudah ada janji sebelumnya. Pertama-tama peneliti melakukan wawancara bersama pemilik usaha dan menanyakan beberapa pertanyaan seperti proses produksi, sejak kapan berdirinya, bagaimana pengolahannya, omset dan lain sebagainya. Sebelum berhasil memproduksi banyak varian rasa, pemilik hanya memproduksi keripik singkong biasa. Bahan baku yang digunakan di beli dari petani lokal dan saat ini sudah bisa membeli bahan baku singkong dari luar pulau Madura. Proses produksi yang dilakukan di

⁸ Ibu Sitti, Wawancara Langsung, Tetangga Sekitar UD Ar-Rahmah (25 Mei 2022)

UD. Ar-Rahmah masih tergolong manual dan masih menggunakan alat-alat yang tergolong tradisional.

2. Usaha Keripik Singkong Menurut Perspektif Produksi Islam

Dalam agama islam kita harus memperhatikan betul tentang hukum dan cara berdagang dalam Islam, sehingga kita terlepas dari kata riba dan juga hal-hal yang dilarang dalam hukum jual beli. Produksi dalam islam merupakan setiap bentuk aktivitas yang merubah suatu bahan baku dengan cara mengolah sehingga menjadi suatu olahan yang dapat diambil manfaatnya.

Sistem produksi dalam agama islam bukan hanya memperhatikan tentang bagaimana kemaslahatan di internal tempat usahanya, namun juga harus diteliti dari modal, dampak bagi masyarakat skitar, sepiritual, dan bahkan etos kerja para karyawannya. Berikut penjelasan dari Bapak Anwar selaku pemilik usaha keripik singkong UD. Ar-Rahmah:

” Saya sangat memperhatikan betul tentang bagaimana apakah sistem produksi ditempat usaha saya ini sudah tergolong dalam perspektif islam atau tidak, karena menurut saya mau sebanyak apapun keuntungan yang saya peroleh jika pengelolaannya menyimpang dari agama maka hasil yang saya dapat juga tidak akan berkah. Di tempat usaha saya ini mulai dari modal usaha saya dan istri sangat berhati hati dan juga ketika saya menginovasi produk olahan saya tetap dalam koridor islam artinya bahan baku yang digunakan dan semua yang termasuk dalam bahan bahan produksi saya perhatikan betul untuk tetap dan tidak menyimpang dari agama islam dalam artian barang barang yang saya gunakan merupakan barang yang halal. Untuk tetangga sekitar sebelum saya mendirikan usaha ini saya datang dahulu rumah disekitar tempat usaha saya, saya menanyakan apakah keberatan apabila saya mendirikan tempat usaha dikeat rumahnya karena yang saya takuti limbah dari tempat usaha saya, dan juga asap yang ditimbulkan dari penggorengan yang dapat mengganggu, namun Alhamdulillah warga sekitar tempat usaha saya sangat menerima dengan tangan terbuka atas inisiatif saya untuk mendirikan tempat usaha, dan untuk karyawan saya setiap hari jumat setelah mereka selesai bekerja saya kasi uang bonus dengan alasan supaya mereka bisa lebih giat lagi dalam bekerja dan merasa lbih nyaman bekerja disini. Dan juga disaat saya menawarkan produk hasil olahan saya, saya menerangkan tentang keripik singkong saya, mulai dari bahan baku yang digunakan dan juga proses pengolahannya sampai proses pengemasan dan cara saya menawarkan hasil olahan saya juga jelaskan. Dan juga tentang kendala dan tantangan yang saya hadapi selama saya memulai usaha ini, pertama disaat saya baru pertama merintis kendala yang saya alami saya sudah membeli bahan baku singkong sekitar 1ton untuk awal produksi, saya nekat langsung ambil banyak karena ada beberapa pertimbangan, dan kemudian tidak jauh dari itu istri saya melahirkan akhirnya singkong itu terbengkalai sekitar 70% itu kendala pertama saya, dan tentang tantangan saya harus bisa

peka terhadap permintaan pasar artinya saya harus bisa paham tentang keripik singkong biasa itu sudah mulai menipis peminatnya makan dari itu saya harus memutar otak untuk menumbuhkan kembali minat masyarakat terhadap keripik singkong.”⁹

Dapat diambil kesimpulan dari pendapat Bapak Anwar sistem produksi di tempat usahanya apakah sudah sesuai dengan perspektif produksi Islam, adapun penjelasan dari bapak Anwar beliau memaparkan bahwa tempat usahanya ini insyallah sudah sesuai dengan perspektif produksi Islam mulai dari modal usaha pengolahan sampai penjualan sudah sesuai dengan syariat Islam, dan bapak Anwar juga menjelaskan mengenai tempat usahanya beliau tahu betul tentang pengolahannya dan sampai penjualan yang sekiranya tidak ada unsur riba, dan bahkan upah para karyawannya sudah sesuai dengan syariat Islam karena menurut beliau mau sebanyak apapun hasil yang diperolehnya jika sistem yang digunakan tidak sesuai dengan syariat Islam maka tidak akan berkah hasil yang di dapatkan.

Mengenai limbah dan asap dari tempat usaha saya sebelum saya mendirikan tempat usaha saya sudah izin terlebih dahulu terhadap tetangga sekitar, niat saya karena tidak ingin ada yang merasa dirugikan dengan adanya tempat usaha ini dan saya juga tidak ingin tetangga sekitar merasa terganggu dengan adanya tempat usaha saya.

Sedangkan kendala maupun tantangan yang dihadapi yaitu kerugian besar diawal memulai usaha keripik singkongnya dan juga minimnya pemasok singkong Madura yang mengakibatkan beliau mengimpor singkong dari laur Madura, sedangkan tantangan yang di hadapi yaitu sebagai pemilik usaha kita harus tahu dan paham betul tentang apa yang menjadi minat bagi masyarakat.

Satu pendapat dengan pendapat ibu Rusmiyati mengenai apakah usaha keripik singkongnya sudah sesuai dengan perspektif produksi Islam:

“Ditempat saya bekerja sangat memperhatikan betul terhadap bahan baku yang akan dikelola, hingga proses pengelolaannya juga sangat diperhatikan oleh pemilik, karena pemilik selalu menekankan kepada kami semua unutup selalu berhati-hati dalam bekerja

⁹ Bapak Anwar, Wawancara Langsung, Pemilik Usaha UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

supaya hasil olahan kami selalu aman dan halal untuk dikonsumsi, setelah saya bekerja disini saya merasa lebih terbantu perekonomian keluarga saya, saya senang karena saya sudah sedikit membantu suami, selain pemilik usaha disini sangat baik terhadap kami beliau juga sangat telaten dalam membimbing kami dalam mengolah keripik singkong ini, karena menurut beliau jika suatu saat kalian mempunyai modal yang cukup harus punya inisiatif membuka tempat usaha sendiri supaya perekonomian kalian bisa lebih baik lagi, dan beliau juga sering mengarahkan kami jika kami terkadang lalai dalam urusan pekerjaan. Untuk perekrutan disini saya selaku karyawan pertama pemilik usaha disini sangat memperhatikan tetangga sekitar dan para family yang masih belum tercukupkan perekonomiannya, intinya menurut saya niat pemilik usaha disini dalam mendirikan tempat usaha ini selain memperbaiki perekonomiannya sendiri juga ingin membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar dan para saudara dekat.”¹⁰

Sama dengan yang dipaparkan ibu Suana selaku karyawan di UD. Ar-Rahmah tentang sistem produksi ditempat usahanya apakah sudah termasuk perspektif produksi Islam:

“Ditempat saya bekerja ini setahu saya mulai dari awal merintis sampai sekarang hal terkecil sekalipun diperhatikan oleh pemiliknya karena menurut beliau tidak ingin ada keteledoran akan hal yang menyimpang dari ajaran dan syariat Islam meskipun seperti apaun itu, beliau selalu berpean terhadap kami supaya proses produksinya mulai dari pengupasan sampai pengemasan harus serba hati-hati, itu yang menjadi poin penting bagi kami selaku pekerja ditempat ini. Dan untuk kami para pekerjanya kami selalu dikasi bonus setiap minggunya dihari jumat diniatkan sebagai sedekah dari pemilik untuk kami para pekerjanya. Selama saya bekerja disini tidak ada kendala yang begitu signifikan yang saya rasakan, mungkin kendalanya hanya di proses produksi yang membludak disaat permintaan pasar sedang banyak seperti dibulan ramadhan kemarin, dan tantangan yang saya rasakan yaitu bagaimana saya untuk terus bisa memberikan yang terbaik terhadap tempat usaha ini, karena pemilik usaha sudah berperilaku baik terhadap saya dan teman pekerja yang lain, beliau sudah memberikan hak kami sebagaimana.”¹¹

Sedangkan pendapat ibu Tipah selaku pekerja di tempat produksi keripik singkong UD. Ar-Rahmah menjelaskan:

“Saya sangat nyaman bekerja disini, selain pemilik usaha ini sangat ramah terhadap saya dan teman teman yang lain, saya juga merasa sistem produksi disini sudah bisa dikatakan halal dan sesuai dengan ajaran agama Islam. Dan disini juga menerapkan gerakan sholat berjemaah bersama dan shodaqoh rutin setiap bulannya yang diberikan kepada anak yatim. Saya berpendapat demikian karena saya tahu betul tentang tata cara produksi disini, mulai saya pertama bekerja disini sampai sekarang saya sudah mulai paham bahwa pemilik usahanya sangat berpedoman terhadap hukum-hukum Islam. Saya tidak merasa mempunyai kendala sama sekali selama bekerja disini bahkan saya merasa senang dan nyaman selama bekerja disini selain rumah saya dekat dari sini saya juga tidak merasa khawatir apabila

¹⁰ Ibu Rusmiyati, Wawancara Langsung, Karyawan UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

¹¹ Ibu Suana, Wawancara Langsung, Karyawan UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

sewaktu-waktu ada apa-apa dirumah saya. Dan saya juga mengakui bahwa dengan saya bekerja disini perekonomian saya dirumah sudah berangsur membaik. Tantangan yang saya hadapi selama bekerja disini yaitu bagaimana tetap mempertahankan kepercayaan konsumen dan pemilik usaha untuk terus mempertahankan kualitas yang ada.”¹²

Ibu halimah juga berpendapat tentang usaha keripik singkong tempat dirinya bekerja apakah sudah sesuai dengan ekonomi Islam:

“Saya selalu memperhatikan apa yang pemilik usaha disini lakukan disaat terjun langsung mengolah usaha disini, saya tahu betul terhadap beliau dan saya yakin bahwa produk hasil olahan disini aman dan halal apabila dikonsumsi, mulai dari sistem pengupasan hingga pengemasan semua dilakukan dengan teliti, dan saya sangat senang bisa bekerja disini karena saya bisa meringankan beban suami saya dalam mencari rezeki, saya sudah bisa mandiri berkat saya bekerja ditempat usaha ini. Saya tidak merasa mempunyai kendala kerja disini karena saya menikmati pekerjaan saya ini justru saya merasa senang dan terbantu karena bekerja disini maka dari itu saya tidak merasa mempunyai beban sama sekali. Masalah gaji setiap bulan saya diberi 700.000.00 dengan bonus setiap minggunya sebesar 50.000.00, dengan gaji itu saya bisa membantu perekonomian dirumah dan membantu suami dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari, kehidupan saya terbantu setelah saya bekerja disini, dulu saya hanyalah ibu rumah tangga biasa dirumah hanya suami saya yang bekerja sedangkan anak saya dua sudah sekolah semua, dan Alhamdulillah saya ditawarkan pekerjaan oleh pemilik usaha disini untuk bekerja ditempat usahanya dan Alhamdulillah sekarang kehidupan kami lebih baik dari sebelumnya”¹³

Kesimpulan yang saya tangkap dari ke empat karyawan di UD. Ar-Rahmah ialah tempat kerjanya sangat teliti dan memperhatikan hal sekecil apapun itu yang terjadi supaya tidak ada yang menyimpang dari ajaran Islam dan syariat Islam sehingga dapat dipastikan mulai dari bahan baku sampai hasil olahannya aman dan halal untuk dikonsumsi, dan juga tidak ada kendala yang begitu serius selama bekerja di UD. Ar-Rahmah. UD. Ar-Rahmah juga menerapkan gerakan sholat berjemaah disetiap harinya dan shodaqoh rutin disetiap bulannya untuk diberikan terhadap anak yatim. Para pekerja sangat bersyukur karena sudah dipekerjakan di tempat usaha UD. Ar-Rahmah ini karena menurut mereka dengan bekerja ditempat usaha tersebut mereka bisa membantu perekonomian di keluarganya, dan pemilik usaha selalu memberi bonus disetiap hari jum'at. Dan

¹² Ibu Tipah, Wawancara Langsung, Karyawan UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

¹³ Ibu Halimah, Wawancara Langsung, Karyawan UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

pemilik usaha selalu memberi motivasi kepada kami sehingga dapat menimbulkan semangat kerja bagi kami. Adapun tantangan yang beliau rasakan bukan dari tempat kerjanya, melainkan dari dirinya sendiri yang merasa tertantang untuk terus memberikan yang terbaik untuk tempat kerjanya tersebut. Untuk kisaran gaji juga dijelaskan, gaji disetiap bulannya yaitu Rp 700.000.00 dengan bonus tiap minggu Rp 50.000.00, dengan begitu kehidupannya terbantu karena awalnya hanyalah ibu rumah tangga tanpa pemasukan sama sekali sedangkan saat ini kebutuhan yang semakin banyak dengan pemasukan yang semakin menipis, karena jika hanya mengandalkan suaminya saja akan sedikit kesulitan melihat harga sembako yang semakin melambung. Dan menurut mereka dengan bekerja di UD. Ar-Rahmah ini menjadikan mereka mandiri dan mengurangi ketergantungan terhadap orang lain. Sedangkan menurut salah satu informan memberikan pernyataan hasil dari beliau bekerja di UD. Ar-Rahmah ialah bisa membeli perabotan rumah tangga seperti mesin cuci dan blender untuk berjualan es minuman pada malam hari.

Berikut penjelasan dari ibu Tuhah selaku masyarakat sekitar tempat usaha sekaligus sering menjadi konsumen di usaha keripik singkong tersebut:

“Untuk sistem produksi di dalam tempat usahanya saya kurang begitu tahu, dan menurut saya setiap tempat usaha mempunyai cara tersendiri untuk memajukan tempat usahanya. Namun sejauh ini saya tidak pernah menemukan hal aneh bahkan nyeleneh di tempat usaha keripik singkong tersebut, selain saya kenal baik dengan pemiliknya saya juga sering belanja disana, untuk saat ini harga terhadap konsumen bisa dikatakan terjangkau dan yahu betul dengan keadaan diluar. Dan dengan berdirinya usaha keripik singkong tersebut tidak ada kerugian yang berdampak buruk bagi kami mungkin hanya asap dari penggorengan yang menyebar kemana mana karena penggorengannya masih menggunakan kayu bakar jadi saya maklum jika seperti itu, dan alhamdulillahnya pemilik mempunyai iktikad baik datang ketetangga sekitar dan meminta maaf tentang ketidak nyamanan ini. Dan prihal hasil produksinya saya juga meskipun tidak sedang membeli terkadang dikasih meskipun hanya sekedar bakul kecil dan hasil produksi olahannya juga enak, dan menurut saya bisa diterima di lidah semua kalangan.”¹⁴

¹⁴ Ibu Tuhah, Wawancara Langsung, Tetangga Sekitar UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

Hal yang sama, juga disampaikan oleh ibu Sitti tentang adanya usaha keripik sigkong disekitar rumahnya ialah sebagai berikut:

“Dampak negatif dari adanya usaha produksi keripik singkong mungkin adanya asap yang menyebar kemana-mana. Namun, pemilik usaha ini mempunyai i'tikad baik dengan meminta izin kepada kami sebelum mendirikan usahanya. selebihnya usaha keripik singkong UD. Ar-Rahmah saya lihat sangat berdampak positif bagi keberlangsungan hidup masyarakat sekitar tempat usaha karena pekerja di tempat usaha tersebut merekrut tetangga sekitar yang dinilai kurang mampu dan family yang masih menganggur, sedangkan hasil olahan produksi ditempat usaha tersebut sangat bisa diterima dikalangan masyarakat sekitar dan bahkan bisa diterima dikalangan masyarakat luas, dan saya perhatikan juga ditempat usaha keripik singkong ini tentang harga dipasaran sangat aman dikantong masyarakat disemua kalangan baik dari menengah keatas sampai menengah kebawah.”¹⁵

Kesimpulan yang saya tangkap dari penjelasan kedua narasumber ialah kurang tahu tentang sistem produksi yang dijalankan didalamnya, karena menurut beliau setiap tempat usaha pasti mempunyai cara tersendiri untuk memajukan tempat usahanya. Dampak negatif dengan adanya usaha *Home Industry* didekat rumahnya ialah hanyalah asap dari penggorengan yang menyebar kemana-mana namun masih bisa dimaklum dengan iktikad baik pemilik usaha yang datang kerumah sekitar tempat usaha untuk sekedar silaturahmi dan meminta maaf atas ketidak nyamanan ini. Untuk hasil produksinya pun menurut beliau sangat bisa diterima oleh selera masyarakat disemua kalangan dan juga dalam harga yang angat terjangkau dan bisa paham dengan keadaan masyarakat diluaran.

Data diatas diperoleh dengan peneliti melakukan observasi dihari yang sama dengan hail pemaparan sebelumnya, setelah peneliti menanyakan terhadap pemilk usaha tentang usaha kripik singkongnya apakah sudah dikatan halal dan aman untuk dikonsumsi, setelah mewawancarai pemilik usaha peneliti juga mewawancarai para karyawan satu persatu, tentang spiritualitas, etos kerja, dan penguatan mental fisik mereka selama bekerja di UD. Ar-Rahmah, mereka menjawab

¹⁵ Ibu Sitti, Wawancara Langsung, Tetangga Sekitar UD. Ar-Rahmah (24 Mei 2022)

dengan santai dan sambil tertawa pada saat diwawancarai membuktikan begitu nikmatnya mereka dengan pekerjaan ini.

C. Temuan Penelitian

Setelah peneliti melakukan penelitian dengan mengumpulkan data dan kemudian mendeskripsikan sesuai dengan yang diperoleh dilapangan, sehingga peneliti menemukan beberapa hal sebagai bentuk temuan penelitian. beberapa hasil temuan yang bisa dilaporkan dalam bentuk tulisan sebagaimana yang dipaparkan sebagai berikut:

1. Usaha Keripik Singkong UD. Ar-Rahmah Desa Blumbungan Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan

- a. Pada awalnya hanya memproduksi keripik singkong biasa sekarang sudah berhasil memproduksi enam macam varian rasa di tempat usaha keripik singkong UD. Ar-Rahmah meliputi original, balado, jagung bakar, jeruk purut, dan pedas manis. Tidak hanya itu ditempat usaha UD. Ar-Rahmah juga memproduksi keripi selain keripik singkong ialah keripik talas dan keripik tempe.
- b. Bahan baku singkong yang digunakan dalam tahap produksi usaha keripik singkong ini awalnya mendatangkan dari para petani lokal, saat ini sudah bisa mendatangkan bahan baku singkong dari luar Madura dikarenakan singkong lokal tidak memadai, biasanya pemilik usaha mendatangkan singkong dari luar Madura sebanyak enam sampai tujuh ton.
- c. Proses produksi di UD. Ar-Rahmah ialah pengupasan, perendaman, pengirisan, pengeringan, penggorengan, pembumbuan dan pengemasan.
- d. Sedangkan bahan yang butuhkan ialah singkong, minyak goreng, bumbu dapur biasa dan perasa makanan yang bisa didapatkan ditoko.

- e. Alat yang dibutuhkan ialah pisau dapur, ember, tungku, wajan, spatula, dan plastik untuk pengemasan.
- f. Proses pemasaran, awal memproduksi pemilik usaha menawarkan ke toko-toko, dan sekarang pemilik toko sudah menelfon untuk dikirim kripik singkong ke tokonya, ada yang dikulak langsung ke tempat usaha, dan ada juga konsumen yang datang langsung ke tempat usaha.
- g. Omset yang didapat oleh pemilik usaha bisa mencapai kisaran Rp 2.000.000, disaat bahan baku singkong kurang setabil, disaat bahan baku singkong setabil pendapatan bisa mencapai rata-rata Rp 3.000.000, pada saat tertentu seperti lebaran omset yang didapat oleh pemilik usaha bisa mencapai Rp 5.000.000, perhari.
- h. Alat produksi di tempat usaha UD. Ar-Rahmah masih menggunakan cara yang masih sangat sederhana, sistem produksinya masih menggunakan cara manual dengan tangan (tidak menggunakan mesin).
- i. Pada tahun 2017 pemilik usaha pernah mencoba melakukan penanaman sendiri disuatu lahan kosong, namun semua itu tidak bertahan lama karena para pekerjanya yang ditugaskan untuk merawat singkong dan mengurusinya satu persatu mengundurkan diri dengan alasan yang berbeda.

2. Usaha Keripik Singkong UD. Ar-Rahmah Dalam Perspektif Produksi Islam

- a. Bahan mentah yang digunakan sudah dijamin aman dan halal dalam setiap tahapan produksinya.
- b. Mencegah kerusakan dimuka bumi, termasuk mencegah terjadinya polusi, pencemaran dan ketidaknyamanan terhadap lingkungan.

- c. Memenuhi kebutuhan pemilik usaha dan karyawan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.
- d. Memperbaiki taraf hidup dan kemandirian karyawan.
- e. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik dari kualitas sepiritual dan kreatifitasnya.
- f. Gaji yang diterima oleh para karyawan yaitu sebesar Rp 700.000.00 dengan bonus setiap minggu sebesar Rp 50.000.00.

D. Pembahasan

1. Usaha kerpik singkong di Desa Blumbungan Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan

Home industry atau yang biasa dikenal sebagai industry rumah tangga dalam buku manajemen home industry peluang usaha ditengah krisis menyatakan bahwa industry rumah tangga adalah suatu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industry tertentu. Disebut dalam unit skala kecil karena berpusat pada rumah. Industry rumahan adalah usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh satu orang atau beberapa anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja empat orang atau lebih, dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain.¹⁶

Home Industry merupakan usaha yang berskala kecil yang bergerak dalam suatu bidang industry tertentu, pada umumnya tempat usaha ini bertempat disuatu rumah atau bangunan yang

¹⁶ Asti Siswati, Sri Sundari, dan Arifuddin Uksan, *Home Industry Pengolahan Cengkeh Dalam Meningkatkan Pendaapatan Masyarakat Desa Mamala Kabupaten Maluku Tengah (Studi Perspektif Ekonomi Islam)* "Jurnal Cafeteria", Volume 3 Nomer 1 (2022), hal 80.

berada didekat rumah pemiliknya dan biasanya usaha rumahan seperti ini dikerjakan oleh satu keluarga, family maupun tetangga dekatnya, sedangkan kegiatan yang dilakukan biasanya mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi sehingga hasil dari olahannya dapat diperjual belikan dan menghasilkan profit.

Usaha merupakan suatu proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru (*creative*), dan sesuatu yang berbeda (*inovative*) yang bermanfaat bagi konsumen dan memberi nilai lebih. Usaha menciptakan nilai tambah dengan dengan jalan mengkombinasikan sumber-sumber melalui cara-cara baru dan berbeda untuk memenangkan persaingan. Nilai tambah tersebut dapat diciptakan dengan cara mengembangkan teknologi baru, menemukan pengetahuan baru, menemukan cara baru, untuk menghasilkan barang dan jasa yang baru yang lebih efektif dan efisien, memperbaiki produk dan jasa yang sudah ada, menemukan cara baru untuk memberikan kepuasan kepada konsumen.¹⁷

Tempat usaha UD. Ar-Rahmah merupakan tempat usaha yang bergerak dibidang industry pengolahan keripik singkong, yang telah berdiri sejak tahun 2010 silam yang didirikan oleh bapak Anwar. Pada awal mendirikan usahanya beliau kesulitan dalam tahap produksinya selain memang berangkat dari tidak tahu dalam memproduksi keripik singkong, bapak Anwar berbekal nekat karena sudah mempunyai pelanggan dipasaran mulai dari saat beliau menjadi sales keripik singkong disebuah tempat usaha, pernah juga dikomplain oleh konsumen karena keripik singkongnya tidak seperti biasanya, namun bapak anwar tidak patah semangat beliau terus semangat dan berproses dalam memajukan tempat usahanya.

Setiap tempat usaha pasti memiliki strategi produksi yang berbeda untuk membuat konsumen tertarik untuk membeli hasil produksinya. UD. Ar-Rahmah pemilik sangat

¹⁷ Rusydi Ananda dan Tien Rafida, *Pengantar Kewirausahaan: Rekayasa Akademik Melahirkan Entrepreneurship*, (Medan: Perdana Publishing, 2016), hal. 8.

memperhatikan perkembangan pasar, maka dari itu pemilik selalu berusaha untuk menginovasi hasil produksinya karena pemilik selalu ingin hasil produksinya menjadi pilihan utama bagi pelanggan, namun tidak dapat disepelekan ada saatnya dimana pemilik usaha harus menyusun strategi untuk mengatasi sebuah permasalahan yang tidak terduga. Misalnya cuaca saat ini yang tidak menentu, hal itu dapat menghambat proses pengeringan sehingga keripik yang dihasilkan berkurang dan mengakibatkan pendistribusian terhadap pelanggan terhambat.

Peningkatan berarti kemajuan, perubahan, perbaikan. Dengan kata lain peningkatan adalah sebuah cara yang dilakukan untuk mendapatkan keterampilan dan kemampuan menjadi lebih baik. Peningkatan berasal dari kata tingkat yang berarti jenjang.¹⁸ Perekonomian adalah keadaan (kondisi) atau kemampuan suatu keluarga dalam mengatur rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan hidup melalui melalua kegiatan utama yaitu produksi, distribusi, dan konsumsi.¹⁹

Dengan adanya usaha produksi keripik singkong UD. AR-Rahmah bisa dikatakan sebagai alternatif penghasilan bagi keluarga, kegiatan usaha rumahan ini dapat membuka sedikit lapangan lapangan pekerjaan khususnya bagi ibu rumah tangga disekitar tempat usaha, sehingga menjadikan ibu rumah tangga lebih produktif. Hal ini berpengaruh pada penambahan pendapatan dan membantu memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari. Dengan ini mengurangi angka kemiskinan dan perekonomian rendah disekitar tempat usaha, walaupun penghasilan yang didapat sebagai karyawan tidak bisa menjamin penuh terhadap kebutuhan namun setidaknya sedikit meringankan kebutuhan yang relatif tidak terbatas.

2. Usaha Keripik Singkong Dalam Perspektif Produksi Islam

¹⁸ Iwan Sodogoron Harahap, *Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Usaha Agribisnis Pedesaan (PUAP) di Desa Hanupan Kecamatan Arse Kabupaten Tapanuli Selatan* "Jurnal Ilmiah Muqaddimah", Volume 2 Nomer 2 (2018), hal. 105.

¹⁹ Widya Setiyawati dan Renny Oktafia, *Analisis Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah Pada Kesejahteraan Masyarakat Kampung Bordir Kecamatan Beji (Ditinjau Dari Maqhasid syari'ah)* "Jurnal Ekonomi Islam", Volume 7 Nomer 1 (2021), hal. 7.

Dalam perspektif Islam produksi merupakan suatu usaha untuk menambahkan atau menghasilkan nilai guna dari suatu barang baik dari sisi fisik materilnya maupun dari sisi moralitasnya, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup manusia sebagaimana digariskan dalam agama Islam, yaitu mencapai kesejahteraan dunia dan akhirat.²⁰

Pada umumnya kegiatan produksi sama dengan kegiatan konsumsi ialah terikat sepenuhnya dengan syari'at Islam. Kegiatan produksi merupakan mata rantai dari konsumsi, karena tanpa kegiatan produksi barang dan jasa tidak akan ada yang bisa dikonsumsi. Oleh karena itu, kegiatan produksi wajib diwajibkan karena manusia butuh makan dan minum agar bisa hidup dan beribadah. Allah SWT, telah menyediakan bahan baku berupa kekayaan alam yang sepenuhnya diciptakan untuk kepentingan manusia.²¹ Kaidah-kaidah dalam berproduksi antara lain:

- a. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi.²²

Adapun kegiatan produksi di tempat usaha keripik singkong di Desa Blumbungan sudah sesuai dengan ajaran dalam Islam bahwa olahan produksi yang dihasilkan ditempat usaha sudah dapat dikatakan halal dan baik, karena proses produksi ditempat usaha keripik singkong ini mulai modal, pembelian bahan baku, pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi, pengemasan hingga pemasarannya sangat diperhatikan untuk menjaga supaya hasil produksi tetap halal dikonsumsi dan jauh dari kata riba dalam mengambil keuntungan. Dan para karyawan juga mengakui bahwa ditempat usaha keripik singkong tersebut sangat detail untuk menjaga hasil produksi supaya tetap terjamin kehalalannya dan tetap sesuai dengan syari'at Islam.

²⁰ H. Abdul Ghafur, *Pengantar Ekonomi Syari'ah: Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syari'ah*. (Depok: Rajawali, 2017), hal. 87

²¹ Veithzal Rival Zainal dkk, *Ekonomi Mikro Islam*. (Jakarta: Bumi Aksara, 2018), hal. 402

²² Mustafa Edwin Nasution, *Pengenalan Eksklusif: Ekonomi Islam*. (Depok: Kencana, 2006), hal. 112

- b. Mencegah kerusakan dimuka bumi, termasuk membatasi polusi, memelihara keserasian dan ketersediaan sumber daya alam.

Usaha produksi keripik singkong ini menggunakan bahan baku singkong yang didatangkan dari petani di daerah pamekasan, namun terkadang pemilik usaha memalui timnya disaat persediaan singkong di daerah pamekasan sudah tidak memenuhi terhadap kebutuhan produksinya pernah mencari keluar daerah pamekasan yaitu sampang dan sumenep, dan bahkan pemilik usaha sampai mendatangkan singkong dari luar daerah karena singkong lokal sudah tidak mencukupi terhadap produksinya, presentase dari singkong yang didatangkan minimal enam ton dan maksimal sampai tujuh ton karena jika pengiriman dibawah enam ton menurut pemilik usaha akan rugi di ongkos, pernah juga pemilik usaha melakukan penanaman singkong sendiri dilahan yang diperoleh dengan sistem bagi hasil yang dikelola oleh tim, namdun itu semua tidak bertahan lama karena selang beberapa tahun pengelolanya mengundurkan diri satu persatu dengan alasan yang berbeda, sampai saat ini untuk pencarian bahan baku singkong menggunakan tim yang menyebar dibeberapa daerah di pamekasan, dan untuk mendatangkan singkong dari luar madura pemiik usaha berkomunikasi lewat temannya.

- c. Produksi dimaksud untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran.

Dengan adanya usaha produksi keripik singkong ini pemilik bukan hanya untuk meningkatkan perekonomiannya tapi juga untuk meningkatkan masyarakat sekitar tempat usaha dan family yang masih belum berkecukupan ekonomi keluarganya. Pertama, niat dari pemilik usaha mendirikan tempat usaha ialah untuk memperbaiki perekonomian dikeluarganya dan mampu untuk mengangkat derajat keluarganya karena pekerjaan awal

dari pemilik usaha hanyalah seorang sales di sebuah tempat usaha keripik singkong, namun semua itu tidak mencukupi untuk biaya sekolah dan kehidupan sehari-hari dalam keluarganya, dan juga untuk memberikan kemakmuran bagi anak-anaknya dimasa yang akan datang, karena harapan dari pemilik usaha yang beliau bangun bisa dilanjutkan nantinya oleh anak-anaknya sehingga menurut beliau tidak sia-sia membangun dan mendirikan tempat usaha yang sudah berjalan sampai saat ini.

Bukan hanya itu, tujuan dari pemilik mendirikan usaha ini untuk kepentingan bersama yaitu juga untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar, dan juga untuk memperbaiki perekonomian keluarga bagi karyawannya sehingga dapat melanjutkan kehidupan kedepannya, dan juga dapat memakmurkan kehidupan dalam keluarganya karena sedikit banyak sudah bisa membantu suaminya dalam segi faktor pendapatan ekonomi. Sependapat dengan bapak Anwar para karyawan juga berpendapat bahwa sangat terbantu sistem perekonomiannya setelah bekerja ditempat usaha keripik singkong ini dan mereka juga merasa sangat terbantu dalam mengangkat sedikit derajat dikeluarganya.

- d. Produksi dalam Islam tidak dapat dipisahkan dari tujuan kemandirian umat.²³

Umumnya dalam sebuah keluarga yang mencari nafkah ialah seorang suami, namun juga tidak ada larangan jika semisal istri juga ikut membantu suami untuk memenuhi kebutuhan dikeluarganya, niat baik istri untuk membantu perekonomian dikeluarganya tidak bisa dihalangi karena dengan demikian meskipun istri sudah sepenuhnya tanggung jawab suami terkadang ada kebutuhan tak terduga yang membuat istri harus mandiri untuk memenuhi kebutuhannya.

²³ Mustafa Edwin Nasution, Pengenalan Eksklusif: Ekonomi Islam. (Depok: Kencana, 2006), hal. 112

Dengan bekerja di usaha produksi keripik singkong sudah termasuk kategori ekonomi Islam karena seorang istri bisa mempunyai inisiatif untuk mandiri sehingga dapat memenuhi kebutuhan pribadinya sendiri, dan juga untuk memenuhi kebutuhan pribadinya yang juga meliputi sepiritualnya seperti bersedekah, menyumbangkan ke masjid dan kegiatan sepiritual lainnya, sama halnya dengan kebutuhan untuk memperbaiki materialnya karena dengan istri yang bekerja merupakan bentuk membantu suami guna memenuhi perekonomian dalam keluarganya.

- e. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik dari kualitas spiritual maupun mental dan fisik.

Bekerja di tempat produksi UD. Ar-Rahmah bukan sekedar bisa memenuhi kebutuhan perekonomian dikeluarga, namun bekerja di tempat usaha UD. Ar-Rahmah juga dapat memperbaiki kualitas spiritualnya, yang meliputi shodaqoh dan solat berjemaah bersama, shodaqoh yang dimaksud setiap satu bulan ada uang kas yang ditujukan untuk disumbangkan terhadap anak yatim karena menurut pemilik usaha dari pendapatan yang kita dapat ada 2,5% hak orang lain.

Sholat berjemaah di UD. AR-Rahmah dilakukan secara menyesuaikan dengan keadaan yang ada, artinya dilakukan disaat semua pekerja sudah sedikit pekerjaannya, karena sangat tidak memungkinkan jika harus memaksa para pekerja yang masih bekerja untuk tepat waktu, karena hal itu sudah pernah saya terapkan diawal saya menerapkan sistem solat berjema'ah ini, namun kurang efisien melihat para pekerja yang masih sibuk dengan pekerjaannya masing-masing, maka dari itu pemilik berinisiatif untuk tetap menjalankan gerakan solat berjema'ah bersama namun dengan waktu yang menyesuaikan.

Mengenai etos kerja para karyawan, pemilik usaha juga memberi bonus untuk para karyawan disetiap hari jum'at dengan tujuan karyawan bisa lebih giat dan semangat dalam bekerja, karena menurut pemilik usaha apalah arti sebuah bonus karena bagi pemilik usaha tanpa para karyawan beliau bukan siapa-siapa, maka dari itu beliau sangat menghargai para karyawannya dan sangat memperhatikan para karyawannya. Bukan hanya bonus pemilik usaha juga memberi jaminan kesehatan bagi karyawannya semisal terjadi kecelakaan kerja, tapi Alhamdulillah semenjak saya membuka usaha ini samapi sekarang tidak pernah terjadi kecelakaan kerja. Untuk penempatan posisi karyawannya pemilik usaha melihat dari kemampuan masing-masing pekerjanya, karena menurut pemilik usaha tidak semua pekerjanya dapat mengerjakan semua proses pengolahan ada yang bisa dalam proses penggorengan namun tidak bisa dalam tahap pembumbuan, dengan alasan seperti itu pemilik usaha mengambil keputusan dengan menempatkan pekerjanya sesuai dengan kemampuan pekerjanya.

Selain dituntut untuk bisa mengolah bahan baku singkong menjadi olahan keripik singkong karyawan UD. Ar-Rahmah dituntut untuk lebih kreatif karena tempat usaha keripik singkong ini selalu bisa membaca keinginan pasar seperti selalu bisa menginovasi keripik singkong menjadi beberapa macam dan hingga saat ini berkat ke kreatifan pekerjanya sudah ada tiga macam olahan yaitu keripik singkong dengan berbagai macam variannya, keripik tempe, dan yang terakhir keripik talas.

Semua itu tidak lepas dari pemikiran pemilik usaha dengan intelektualitas tinggi sehingga bisa memanfaatkan peluang yang ada dan bisa peka terhadap permintaan pasar, pemikiran dari pemilik usaha ialah membaca progresnya usaha dimasa yang akan datang sehingga pemilik mengambil langkah yang sangat bagus untuk membuat tempat usahanya

semakin berkembang dan semakin dikenal dikalangan masyarakat luas, tidak terlepas dari pemikiran pemilik usaha semua ini juga berkat kreatifitas para karyawan UD. Ar-Rahmah.

Adapun spiritual bisnis ialah sebuah dorongan yang bersumber dari dalam diri manusia yang bermanifestasi dalam praktik bisnisnya. Pelakunya tidak saja berbuat sesuai dengan standar etika umum, namun lebih dari itu, laku bisnisnya sesungguhnya merupakan upaya menerjemahkan sifat dan asma Allah SWT. Ia tidak saja berbisnis untuk mencari keuntungan material semata, tetapi sudah bergerak untuk mencari kepuasan batin dan kedamaian jiwa sehingga dalam bekerja juga dinilai sebagai ibadah. Sehingga menjadikan bisnisnya sebagai aktivitas yang bertujuan untuk meningkatkan dan memperdalam sepiritualitas diri.²⁴ Kesimpulan dari penjelasan diatas ialah keuntungan dalam berbisnis bukan hanya dilihat dari seberapa banyak peningkatan dalam perekonomiannya juga seberapa meningkatkan kualitas diri dalam berikhtiyar dan munajat kepada Allah SWT, sehingga dalam bekerja atau berbisnis bukan hanya diniatkan mencari materi tapi juga diniatkan untuk beribadah untuk memperbaiki kehidupan di dunia. *Wallahua a'lam bi al-sahwab.*

²⁴ Azhari Akmal Talingan, *Dari Etika Ke Spiritualitas Bisnis: Tela'ah Isu-isu Aktual Dan Masa Depan Pendidikan Tinggi Ekonomi Islam* (Medan: Penerbit IAIN Pers, 2014), hal. 6.