

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Profil Desa Bunder

Desa Bunder merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan. Secara geografis Desa Bunder berdiri di atas dataran rendah dengan suhu rata-rata 39 °C dengan ketinggian tanah 250 m di atas permukaan laut. Ditinjau secara klimatologis, Desa ini merupakan daerah iklim tropis yang memiliki curah hujan sedang. Desa Bunder terbagi menjadi 4 dusun yaitu Dusun Bunder Timur, Dusun Bunder Barat, Dusun Mondung Selatan, dan Dusun Mondung Utara. Jarak antara Kantor Pemerintahan Desa Bunder dengan Kantor Kecamatan Pademawu kurang lebih 0,5 km dan kurang lebih 7 km untuk jarak ke pendopo Kabupaten Pamekasan. Desa Bunder mempunyai beragam kekayaan sumber daya alam salah satunya pada sektor pertanian. Pertanian di Desa Bunder terbagi menjadi dua jenis yaitu pertanian tanaman dan pertanian garam. Pertanian garam biasa dilakukan di tambak garam atau biasa disebut pegaraman. Sedangkan pertanian tanaman di desa ini mengandalkan sistem tadah hujan. Sebagian besar penduduk Desa Bunder bermata pencaharian sebagai tenaga pendidik, karyawan swasta, petani, wirausaha, buruh bangunan dan peternak.¹

Desa Bunder mempunyai keunggulan dibandingkan desa lainnya, yaitu sebagai desa pendidikan se-kecamatan Pademawu. Karena pada setiap dusun yang ada di Desa Bunder mempunyai lembaga pendidikan baik formal maupun

¹ Dokumentasi Profil Desa yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (16 Agustus 2022).

non formal. Semakin banyaknya masyarakat yang produktif maka semakin cepat desa tersebut berkembang. Anggaran yang telah didapatkan oleh Pemerintah Desa harus bisa dikelola dengan baik, tidak hanya soal perbaikan jalan namun dikelola demi kemajuan masyarakat lokal atau masyarakat desa.

a. Monografi Desa Bunder

- 1) Nama Desa : Bunder
- 2) Tahun Pembentukan : 1963
- 3) Nomor Kode Wilayah : 15
- 4) Kode Pos : 69381
- 5) Kecamatan : Pademawu
- 6) Kabupaten/Kota : Pamekasan
- 7) Provinsi : Jawa Timur
- 8) Luas Wilayah : 402.772 Ha
- 9) Jumlah Penduduk : 2.742 Jiwa
- 10) Batas Wilayah

Tabel 4.1
Batas Wilayah Desa Bunder

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| Sebelah Utara | Desa Dasok |
| Sebelah Timur | Desa Capak |
| Sebelah Selatan | Desa Pademawu Timur |
| Sebelah Barat | Desa Pademawu Barat. ² |

² Dokumentasi Monografi Desa yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (16 Agustus 2022).

11) Pekerjaan Penduduk Desa Bunder

Tabel 4.2
Daftar Pekerjaan Penduduk Desa Bunder.³

| NO | Pekerjaan | Jenis Kelamin | |
|--------|----------------|---------------|-----------|
| | | Laki-laki | Perempuan |
| 1 | Petani | 380 | 122 |
| 2 | Nelayan | 4 | 0 |
| 3 | Buruh Tani | 105 | 32 |
| 4 | PNS | 83 | 36 |
| 5 | Pegawai Swasta | 95 | 94 |
| 6 | Wirausaha | 94 | 20 |
| 7 | TNI | 9 | 0 |
| 8 | POLRI | 6 | 0 |
| 9 | Dokter | 3 | 4 |
| 10 | Bidan | 0 | 8 |
| 11 | Perawat | 5 | 6 |
| 12 | Lainnya | 515 | 1121 |
| Jumlah | | 1299 | 1443 |

b. Visi dan Misi Desa Bunder**1) Visi**

Terwujudnya kehidupan masyarakat Desa Bunder yang religius, aman, harmonis, maju, adil, dan tertib.

³ Dokumentasi Monografi Desa yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (16 Agustus 2022).

2) Misi

- a) Meningkatkan kualitas kehidupan beragama dalam mewujudkan masyarakat Desa Bunder yang beriman dan bertaqwa.
- b) Meningkatkan sistem keamanan dalam upaya terciptanya rasa aman di masyarakat Bunder.
- c) Mewujudkan harmonisasi antar kelembagaan yang ada di Desa Bunder sehingga terjalin sinergitas kinerja yang optimal.
- d) Mengembangkan kecakapan dan keterampilan masyarakat Bunder menuju kemajuan dan peningkatan kesejahteraan.
- e) Optimalisasi pelayanan umum yang berkeadilan bagi seluruh masyarakat Desa Bunder.
- f) Meningkatkan pemberdayaan masyarakat menuju tertibnya partisipasi dan peran serta masyarakat dalam seluruh pembangunan di Desa Bunder.⁴

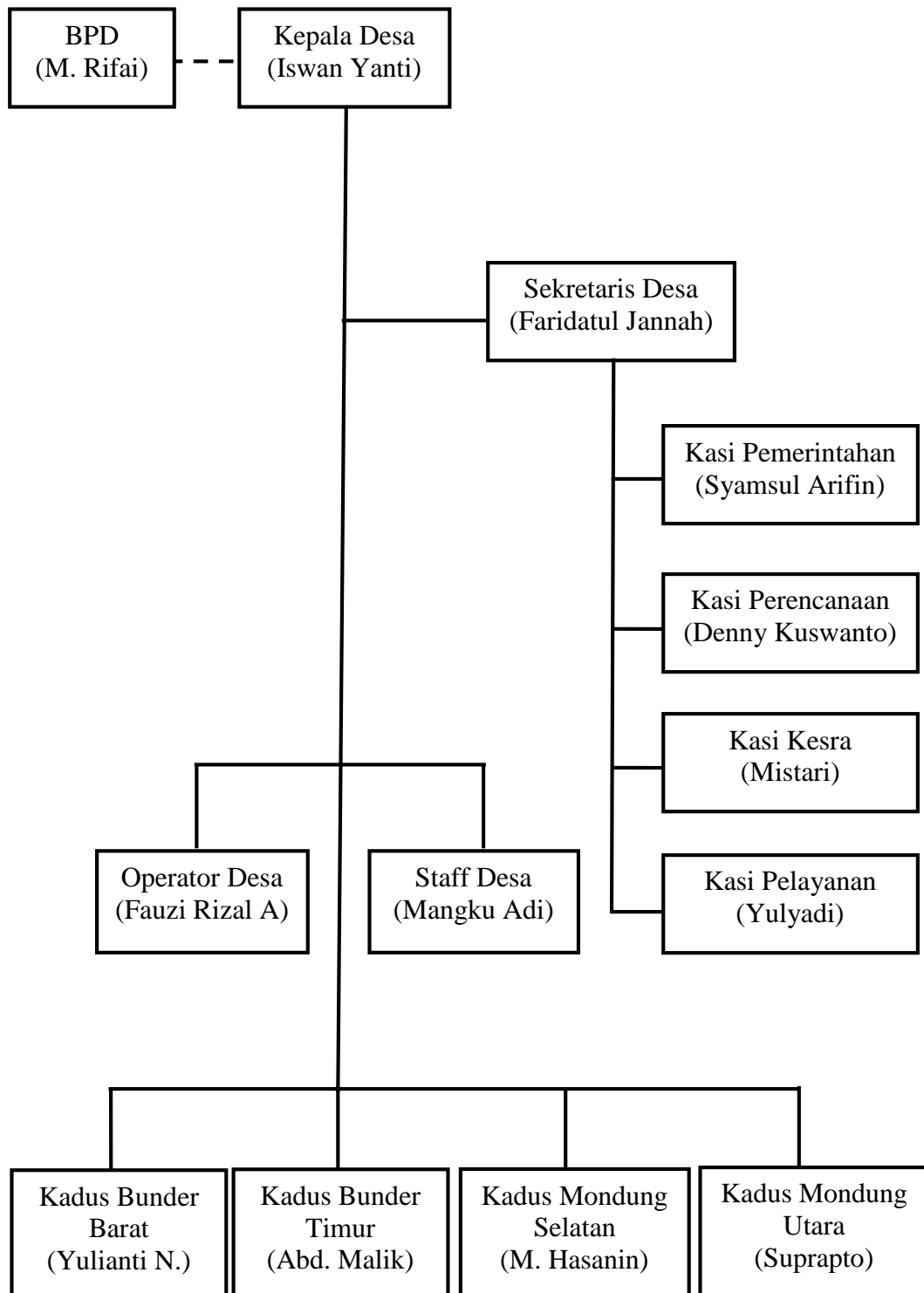
c. Struktur Organisasi Pemerintah Desa Bunder

Struktur organisasi merupakan suatu garis hirarki yang mendeskripsikan berbagai komponen yang menyusun organisasi, dimana setiap individu atau sumber daya manusia pada ruang lingkup organisasi tersebut kemudian memiliki posisi dan fungsinya masing-masing.⁵ Adapun Struktur organisasi pemerintahan Desa Bunder sebagai berikut:

⁴ Dokumentasi RPJMDes yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (16 Agustus 2022).

⁵ Dicky Wisnu, *Teori Organisasi Struktur dan Desain* (Malang: UMM Pres, 2019), 72.

Tabel 4.3
Struktur Organisasi Pemerintahan Desa Bunder.



Sumber: Pemerintah Desa Bunder, 2020.

d. Keadaan Ekonomi Desa Bunder

Dilihat dari tabel daftar pekerjaan penduduk Desa Bunder, secara umum pekerjaan masyarakat Desa Bunder terbagi dalam beberapa sektor yaitu, pertanian, perdagangan, tenaga pendidik, tenaga kesehatan dan lainnya. Dari tabel tersebut juga bisa dilihat bahwa mayoritas masyarakat Desa Bunder bekerja sebagai petani, baik petani garam maupun petani tanaman.⁶ Jika dilihat dari daftar pekerjaan tersebut dan dilihat dari sumber daya alam yang tersedia seharusnya masyarakat Desa Bunder bisa dikatakan sejahtera. Desa bunder memiliki potensi yang dapat membantu mengembangkan dan memajukan desa, serta mensejahterakan penduduknya diantaranya:

1) Potensi Sumber Daya Alam

Desa Bunder memiliki beragam sumber daya alam seperti lahan pertanian yang masih dapat ditingkatkan produktifitasnya karena belum dimanfaatkan secara optimal, tersedianya pakan ternak yang baik untuk mengembangkan peternakan seperti sapi, kambing dan ternak lainnya, mengingat banyak masyarakat Bunder yang menjadikan usaha peternakan sebagai pekerjaan sampingan. Banyaknya sisa kotoran ternak sapi dan kambing dapat dikelola atau dikembangkan sebagai pembuatan pupuk organik. Dan yang paling menonjol yaitu adanya tambak garam yang sangat potensial untuk lebih dikembangkan. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Bapak Samsul selaku kasi pemerintahan Desa Bunder, beliau menyampaikan bahwasanya:

"Dhisah bunder riyah dek parak saparoah lahan pertanian tamasok tambe'en buje, menorot informasi dhisah Bunder riyah aropaaghi penghasil buje paleng banyak e kecamatan demmabuh. Salaen produksi

⁶ Dokumentasi yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (18 Agustus 2022).

*buje dek, edinnak bedeh kiyah pengolaan buje klotoran se epadeddih buje alos se siap ekonsumsi, pengolaan buje riyah ekelola BUMDES, keng gun coma kareh nantos izin edar deri BPOM. Tapeh makeh gitak olle izin edar buje hasil pengolaan riyah la pajuh e daerah demmabuh. Selain jieh, tage bedeh wisata se berkaitan bik buje se enyamaih "Eduwisata Garam". Deddih buje riyah dek tamasok produk unggulan ban sumber daya alam se paleng rajeh edhisah Bunder."*⁷ (Desa Bunder ini dek hampir separuhnya merupakan lahan pertanian termasuk tambak garam, menurut informasi Desa Bunder merupakan desa penghasil garam paling banyak se Kecamatan Pademawu. Selain produksi garam dek, disini ada juga pengolaan garam krosok menjadi garam halus yang siap dikonsumsi, pengolaan garam itu sudah dikelola oleh BUMDES, tapi belum mendapat surat edar dari BPOM. Tapi meskipun belum memiliki surat edar, garam hasil pengolaan ini sudah laku di daerah Pademawu. Selain itu juga sampai ada wisata yang berkaitan dengan garam yang dinamakan "Eduwisata Garam". Jadi garam ini dek termasuk produk unggulan sekaligus sumber daya alam terbesar yang ada di Desa Bunder. Terjemahan peneliti).

Menurut wawancara dengan Bapak Samsul di atas, dijelaskan bahwa garam merupakan sumber daya alam terbesar yang ada di Desa Bunder. Dibandingkan sumber daya alam lainnya, garam memiliki potensi terbesar untuk dikembangkan. Hampir separuh wilayah Desa Bunder merupakan pegaraman atau tambak garam. Bukan hanya produksi garam, namun Desa Bunder sudah bisa melakukan pengolaan garam sendiri dari garam krosok menjadi garam halus yang siap dikonsumsi. Bahkan Desa Bunder juga membuat tempat wisata yang berkaitan dengan garam yaitu "Eduwisata Garam", disana pengunjung bisa menikmati keindahan alam Desa Bunder dengan konsep susur sungai menggunakan perahu, pengunjung sekaligus juga melihat petani garam yang sedang memproduksi garam di tambak garam yang berada di tepi sungai.

2) Potensi Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia sangat dibutuhkan untuk kemajuan desa. Semakin banyak sumber daya manusia yang berkompeten maka semakin baik untuk desa

⁷ Samsul Arifin, Kasi Pemerintahan Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (18 Agustus 2022).

itu sendiri. Sebagian besar masyarakat Desa Bunder adalah petani, baik petani garam maupun petani tanaman karena lahan untuk bertani cukup luas. Kemampuan masyarakat di Desa Bunder dalam hal bertani tidak diragukan lagi hal itu terbukti dengan kemahiran mereka dalam bertani yang dikuasai selama bertahun-tahun. Dalam hal pembangunan desa masyarakat juga ikut andil. Masyarakat bergotong royong dalam hal pembangunan desa. Dalam hal kesehatan, pemerintah desa berupaya memberikan pelayanan dengan menyediakan tenaga kesehatan di setiap dusunnya sehingga apabila ada warga atau masyarakat yang mengalami gangguan kesehatan dapat diatasi secara langsung. Demi memajukan atau mengembangkan masyarakat desa, pemerintah desa sudah menyelenggarakan beberapa kegiatan sosial, keagamaan, dan kemasyarakatan yang didanai oleh APBDes. Hal ini bertujuan agar sumber daya manusia di Desa Bunder bisa lebih meningkat.⁸ Bapak Samsul selaku perangkat Desa Bunder juga menuturkan bahwasanya:

"Kabennyaan masyarakat dhisah Bunder riyah dek alakoh tanih, bedeh se atanih men tamenan biasah bedeh kiyah se atanih buje. Mon masalah atanih apapole atanih buje mayarakat Bunder riyah tak usa tanyaaghi pole paggun la cakang kabbi. Benni gun atanih tapeh bedeh kiyah se alakoh mebel. Produk mebel se ehassel aghi masyarakat Bunder riyah lumayan terkenal, biasanah ekerem ka sekitar mekkasen kadeng kiyah sampek ekerem ka luar kota." ⁹ (Kebanyakan masyarakat Desa Bunder ini dek bekerja sebagai petani, ada yang petani tanaman seperti biasa ada juga yang bertani garam. Untuk urusan bertani masyarakat Bunder tidak usah diragukan lagi karena sudah berpengalaman semua. Selain bertani, ada juga masyarakat yang bekerja mebel. Produk mebel yang dihasilkan masyarakat Desa Bunder lumayan terkenal, biasanya dikirim ke sekitar Kabupaten Pamekasan bahkan sampai ke luar kota. Terjemahan peneliti)

⁸ Dokumentasi yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (18 Agustus 2022).

⁹ Samsul Arifin, Kasi Pemerintahan Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (18 Agustus 2022).

Dari wawancara di atas, Bapak Samsul menyampaikan bahwa sumber daya manusia yang ada di Desa Bunder tidak hanya terampil dalam bertani, sebagian masyarakat juga ada yang mahir dalam pembuatan mebel kayu, mereka biasa mengirim hasilnya ke berbagai daerah di Kabupaten Pamekasan bahkan sampai luar kota. Besarnya penduduk di usia produktif dan penduduk yang terdidik membuat etos kerja masyarakat Desa Bunder semakin tinggi.

e. Keadaan Sosial Desa Bunder

Dalam sistem pemerintahan Desa Bunder, walaupun pola kepemimpinan berada pada Kepala Desa tapi mekanisme pengambilan keputusan selalu melibatkan masyarakat desa, baik lewat lembaga resmi desa seperti BPD maupun lewat masyarakat langsung. Sehingga dapat terlihat pola kepemimpinan di wilayah Desa Bunder mengedepankan pola kepemimpinannya yang demokratis.¹⁰

Seperti yang disampaikan Bapak Samsul bahwa:

*"Mon dhisah Bunder riyah dek sistem pemerintahannah la begus. delem mengambil, keputusan kepala dhisah paggun melibatkan masyarakat. Mon masalah kegiatan sosial, masyarakat Bunder riyah dek gik kental bik budaya madureh. Contonah deri segi keagamaan, neng dhisah Bunder gik rutin mabedeh tahlilan, slametden ben samacemmah."*¹¹ (Di Desa Bunder ini dek sistem pemerintahannya sudah bagus. Dalam mengambil keputusan, Kepala Desa pasti melibatkan masyarakat. Untuk masalah sosial, masyarakat Bunder ini dek masih kental dengan budaya madura. Contohnya masih rutin diadakan tahlilan, slametan dan semacamnya. Terjemahan peneliti)

Menurut wawancara dengan Bapak Samsul di atas, beliau menyampaikan bahwa Desa Bunder mempunyai dinamika politik lokal yang bagus. Hal ini terlihat dari pola, mekanisme kepemimpinan, dan partisipasi masyarakat dalam menerapkan sistem politik demokratis ke dalam kehidupan politik lokal. Budaya

¹⁰ Dokumentasi yang Diperoleh dari Kantor Pemerintahan Desa Bunder Kecamatan Pademawu, (18 Agustus 2022).

¹¹ Samsul Arifin, Kasi Pemerintahan Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (18 Agustus 2022).

masyarakat Madura khususnya di Desa Bunder masih sangat terasa seperti dalam kegiatan keagamaan dengan suasana yang dipengaruhi oleh aspek budaya dan sosial Madura. Hal ini tergambar dari masih adanya budaya tahlilan, slametan, dan lainnya yang berhubungan dengan keagamaan yang semuanya mencerminkan sisi-sisi akulturasi budaya Islam di Madura.

2. Data Lapangan

Berdasarkan data yang telah peneliti dapatkan di tempat penelitian baik dengan metode observasi, wawancara, maupun data dokumentasi, maka yang dapat peneliti jadikan paparan data dari penelitian ini, yaitu:

a. Proses Produksi Garam Tradisional di Desa bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan

Desa Bunder merupakan penghasil garam air laut terbesar di Kecamatan Pademawu. Petani garam di Desa Bunder bisa menghasilkan puluhan ribu ton garam dalam satu musim. Salah satu fokus pembahasan pada penelitian kali ini adalah proses produksi garam tradisional di Desa Bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan. Namun sebelum membahas proses produksi garam, peneliti akan menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses produksi garam tradisional. Dalam hal ini peneliti mewawancarai Bapak Suprpto selaku petani garam. Beliau menjelaskan bahwasanya:

*"Ye mon bahanah agebey buje riyah gun aing tase' dek, mon alatdeh pompa air ben boling-baling eguna aghi gebey maongge aing ka tambek, mon bedeh angin ye ngangguy bolang-baling mon tadek angin ngangguy pompa air. Salaen jieh bedeh glidik se eguna aghi gebey ma ratah bik ma alos permukaan tambek. Bedeh kiyah tembengan eguna aghi gebey nembeng kadar garam aing tase'. Ding la panen alat se ekabutoh ye pangaes eguna aghi gebey makempok buje ben arko eghuna aghi gebey ngangkok buje."*¹² (Bahan untuk membuat garam ya hanya air laut dek,

¹² Suprpto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (24 Agustus 2022).

untuk alatnya ada pompa dan kincir angin untuk mengalirkan air laut ke tambak, kalau sedang ada angin pakai kincir angin kalau tidak ada angin ya pakai pompa air. Selain itu ada silinder untuk meratakan dan menghaluskan permukaan tambak. Ada juga timbangan yang digunakan untuk menimbang kadar garam air laut. Jika sudah panen alat yang dibutuhkan yaitu pengais untuk mengumpulkan garam, dan arko untuk mengangkat garam. Terjemahan peneliti)

Selain itu bapak Denny Kuswanto selaku petani garam juga menjelaskan mengenai alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi garam tradisional, beliau menuturkan:

*"Mon bahan ye gun aing tase' dek, tapeh aing tase' jih benni pas bisa langsung deddi buje tapeh harus esabek ka pamenihan gellun sampek deddih aing tuah, buruh pas bisa esalur aghi ka meja garam otabelh tambek se la mareh paratah. Mon alatdeh ye bolang-baling, pompa air, pangaes, tembengan, glidik, bik arko, ye bedeh kiyah se ngangguy alat polibek."*¹³ (Bahannya hanya air laut dek, tapi air laut itu belum bisa langsung dijadikan garam, tapi harus ditampung di tempat pemenihan terlebih dahulu sampai jadi air tua baru bisa disalurkan ke meja garam atau tambak yang sudah diratakan atau dihaluskan. Untuk alatnya ya bolang-baling atau kincir angin, pompa air, pengais, timbangan, silinder, dan arko, tapi ada juga yang menggunakan alat polibek. Terjemahan peneliti)

Dari hasil wawancara dengan Bapak Suprpto dan Denny Kuswanto di atas dapat disimpulkan bahwa bahan untuk produksi garam tradisional hanya air laut yang sebelumnya sudah ditampung di tempat pemenihan sehingga menjadi air tua atau air yang kadar garamnya sudah cukup. Sedangkan alat yang dibutuhkan dalam proses produksi garam tradisional yaitu kincir angin dan pompa air untuk mengalirkan air ke tambak, silinder untuk memadatkan dan meratakan permukaan tambak, timbangan untuk menimbang kadar garam air laut yang ada di pemenihan, pengais untuk mengumpulkan garam ketika panen dan arko untuk mengangkut hasil panen garam.

¹³ Denny Kuswanto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (24 Agustus 2022).

Setelah tersedia semua alat dan bahan yang dibutuhkan, maka selanjutnya masuk ke proses produksi garam. Disini akan diuraikan siklus garam mulai dari pengeringan tambak, pengelolaan air di pamenihan/penampungan, pengelolaan air di meja garam, sampai proses panen garam. Untuk itu peneliti mewawancarai Bapak Suyanto yang sudah menjadi petani garam selama 20 tahun. Beliau menyampaikan bahwa:

*"Proses agebey buje riyah dek, se pertama koduh nyalur aghi aing tase' ka penampungan otabel se esebut pamenihan. Pamenihan jieh dek fungsina gebey matuah aing tase', deggi' ding aing tase' jieh la tuah otabel kadar garamah la cokop, buruh pas salur aghi ka meja garam otabel petak an se bisah madeddih buje. Petak an buje jieh dek koduh paasat aingah mareh jieh pas epakereng gelluh buruh e glidik ma'le permukaan tana jieh geli ben ratah sopajeh mabegus deddina buje. Samarenah petak an buje jieh deddih, buruh pamasok aghi aing tuah se deri pamenian. Pamenian riyah amacem dek, kabenyaa reng atanih buje ngangguy empa' otabel lema' pamenian kaangguy nyimpen aing tuah. Mon la mareh aing epagili deri pameniaan ka petak an buje jieh kareh nantos saareh otabel duareh se pas deddieh kristal-kristal pote otabel kembengngah buje. Deggik nantos 10 sampe 15 areh buruh buje jeriya bisa epanen. Samarenah epanen, aing rekarenah ebueng pas pa kerreng pole petak an buje jieh, teros gelidik buruh pas pagili pole aing tuah se deri pamenin, deiyeh la dek proseseh elang ulang."*¹⁴ (Proses pembuatan garam ini dek, yang pertama harus menyalurkan air laut ke tempat penampungan yang biasa disebut pamenihan. Pamenihan ini dek fungsinya untuk menuakan air laut, nanti air laut yang sudah tua atau yang kadar garamnya sudah cukup baru disalurkan ke petakan garam atau meja garam. Petakan garam ini sebelumnya harus dikeringkan terlebih dahulu, setelah kering lalu disilinder sampai permukaannya padat dan halus agar memperbaiki garam yang dihasilkan. Setelah meja garam siap baru alirkan air tua yang dari pamenihan. Pamenihan ini bermacam-macam dek, biasanya petani garam itu menggunakan empat atau lima pamenihan untuk menampung air laut. Setelah air tua disalurkan ke meja garam, tinggal menunggu 1 atau 2 hari sudah terbentuk kristal-kristal garam. Tunggu 10-15 hari baru garam bisa dipanen. Setelah selesai dipanen, air sisa harus dibuang, kemudian meja garam harus dikeringkan dan di silinder lagi baru bisa disalurkan lagi air dari pamenihan, gitu prosesnya dek diulang-ulang. Terjemahan peneliti)

¹⁴ Suyanto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (26 Agustus 2022).

Selain itu, Bapak Kuspandi selaku petani garam juga memaparkan hal yang sama mengenai proses produksi garam tradisional. Beliau menjelaskan bahwa:

*"Ye sabelunah agebey buje riyah dek koduh nampung aing tase' neng pamenihan gelluh sampek deddih aing tuah. Sambih nantos aing tuah biasanah sambih matepak meja garam otabeh petak an buje. Petak an buje jieh e pakerrang gelluh pas e silinder makle geli ben alos. Ding la petak an buje siap, buruh epagili aing tuah se deri pamenihan. Korang lebbi 10 sampek 15 areh buje la bisa epanen. Keng mon ebitong dari pertama aing tase' epamasok ka pamenihan ye abit korang lebbi sebulen sampek dubulen."*¹⁵ (Sebelum membuat garam dek, harus menampung air laut di pamenihan terlebih dahulu hingga menjadi air tua. Sembari menunggu air tua biasanya petani garam menyiapkan meja garam atau petakan garam. Meja garam dikeringkan terlebih dahulu lalu disilinder agar padat dan halus. Jika meja garam sudah siap, baru dialirkan air tua yang dari pamenihan. Kurang lebih 10 sampai 15 hari garam sudah bisa dipanen. Tapi jika dihitung dari pertama air laut ditampung di pamenihan ya lama, kurang lebih 1 sampai 2 bulan. Terjemahan peneliti)

Dari hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa proses produksi garam tradisional meliputi yang pertama, menampung air laut di tempat penampungan yang disebut pamenihan. Selama air laut berada di pamenihan, kadar garam air tersebut di cek secara berkala menggunakan alat yang disebut timbangan. Air yang bisa disalurkan ke meja garam adalah air yang kadar garamnya sudah cukup yaitu sekitar 25-29 °Be atau yang biasa disebut air tua. Sembari menunggu air tua, meja garam harus terlebih dahulu dikeringkan dan dipadatkan menggunakan silinder agar permukaan meja garam halus dan kualitas garam yang dihasilkan bagus. Setelah meja garam siap, kemudian air tua dari pamenihan disalurkan ke meja garam, setelah itu tinggal menunggu proses pemanenan. Waktu proses produksi garam dari awal sampai pemanenan sekitar

¹⁵ Kuspandi, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (26 Agustus 2022).

10-15 hari jika dihitung dari memasukkan air tua ke meja garam, namun jika dihitung dari proses memasukkan air laut ke pamenihan bisa 1 sampai 2 bulan.

Sebagian petani garam di Desa Bunder juga ada yang sudah menggunakan lapisan pada permukaan tambak mereka untuk membantu proses produksi garam. Lapisan tersebut dinamakan alat geomembran atau biasa disebut polibek. Proses produksi garam menggunakan polibek tidak jauh berbeda dengan proses produksi garam biasanya. Sepertinya yang dipaparkan Bapak Hasanin selaku petani garam yang menggunakan alat geomembran atau polibek dalam proses produksi garam. Beliau menyampaikan bahwa:

*"Agebey buje ngangguy polibek ariyah proseseh ye parak padeeh so cara se biasah dek, coma mon la petak an buje mareh e glidik otabeh mareh paalos pas ghun nyaman masang aghi polibekgeh jieh neng attasseh. Mareh epasang polibekgeh jieh buruh pas aing tuah se deri pamenihan epamasok. Selanjutdeh ye gun kareh nantos 5-7 areh buje la bisa epanen. Ye mon cara-cara laennah padeh so agebey buje biasah ruah la, alat bik bahannah la padeh kiyah, gun coma lakar mon ngangguy polibek lakonah lebih gampang ben lebih cepet tembeng cara biasanah."*¹⁶ (Pembuatan garam menggunakan polibek itu prosesnya hampir sama dengan menggunakan cara biasa dek, cuma setelah petakan garam sudah di silinder atau sudah dihaluskan tinggal dipasangkan polibek itu di atasnya. Setelah polibeknya dipasang baru air tua dari pamenihan dimasukkan. Selanjutnya ya tinggal nunggu 5-7 hari garam sudah bisa dipanen. Ya kalau cara-cara lainnya sama seperti pembuatan garam biasanya, alat dan bahannya sama juga, tapi memang kalau pakai polibek pengerjaannya lebih mudah dan lebih cepat dibandingkan menggunakan cara biasa. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan hasil wawancara di atas dipaparkan bahwa proses produksi garam tradisional menggunakan bantuan alat geomembran tidak jauh berbeda dengan proses produksi garam tradisional biasanya. Alat dan bahan yang digunakan juga sama hanya menambah alat geomembran atau polibek itu saja. Perbedaannya hanya ketika meja garam sudah dikeringkan dan dihaluskan lalu

¹⁶ Hasanin, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (31 Agustus 2022).

dipasangkan alat geomembran tersebut di atasnya untuk melapisi meja garam. Sedangkan proses selanjutnya sama seperti pembuatan garam yang telah dijelaskan sebelumnya, hanya saja waktu yang diperlukan dalam proses produksi garam menggunakan bantuan alat geomembran lebih cepat, 5-7 hari garam sudah bisa dipanen.

Bapak Hasanin juga menyampaikan alasannya menggunakan bantuan alat geomembran dalam proses produksi garamnya. Beliau menyampaikan bahwa:

"Alasannah engkok ngangguy polibek polanah bileh angguy polibek riyah dek buje lekas deddih, 5-7 areh la bisa epanen ben buje se epanen riyah lebih bhegus ben lebbi pote haselah etembeng haselah buje se tak ngangguy polibek. Pole tak ruwet se ma kerreng bik maalaoseh petak an buje dek, deddih mon la ngangguy polibek tause a silinder petak an buje pole gun nyaman muang aing rekarenah se epanen pas gun nyaman genteen aing tuah se la e siap aghi e pamenihan. Deddih tak alakoh dukaleh pole." ¹⁷ (Alasan saya pakai polibek karena kalau pakai polibek ini dek garam lebih cepat jadi, 5-7 hari sudah bisa dipanen. Hasilnya juga lebih bagus dan lebih putih dibandingkan hasil garam yang tidak menggunakan polibek. Dan juga tidak perlu mengeringkan dan menghaluskan permukaan tambak lagi dek. Jadi kalau pakai polibek meja garam itu tidak perlu disilinder lagi, hanya tinggal membuang air sisa pemanenan dan tinggal menggantinya dengan air tua yang sudah disiapkan di pamenihan. Jadi tidak perlu kerja dua kali lagi dek. Terjemahan peneliti)

Alasan yang sama juga dipaparkan oleh Bapak Denny Kuswanto sebagai petani garam yang juga menggunakan bantuan alat geomembran. Beliau berpendapat bahwa:

"Mon ngangguy alat geomembran dek selaen lebih cepet, buje se ehasel aghi pole lebih begus bik lebbi pote tembeng proses produksi se biasah. Ye taoh mon deri segi kandungan lebbi begus se dimmah." ¹⁸ (Kalau pakai alat geomembran dek selain lebih cepet, garam yang dihasilkan juga lebih bagus dan lebih putih dari pada proses produksi biasa. Ya tidak tahu kalau dari segi kandungan lebih bagus yang mana. Terjemahan peneliti)

¹⁷ Hasanin, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (31 Agustus 2022).

¹⁸ Denny Kuswanto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (24 Agustus 2022).

Menurut hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa alasan petani garam menggunakan bantuan alat geomembran atau polibek karena, dengan menggunakan alat tersebut proses produksi garam menjadi lebih cepat dan kualitas yang dihasilkan juga lebih bagus. Jika menggunakan alat geomembran, garam bisa dipanen setelah 5-7 hari dari proses memasukkan air tua ke meja garam. Sedangkan jika tidak menggunakan alat geomembran, garam bisa dipanen setelah 10-15 hari dari proses memasukkan air tua ke meja garam. Garam yang dihasilkan dari proses produksi dengan menggunakan alat geomembran juga lebih putih dibandingkan proses produksi biasa yang masih sedikit kekuningan.

Pernyataan di atas didukung dengan hasil observasi peneliti bahwa memang produksi garam tradisional dengan bantuan alat geomembran atau polibek dapat mengefisiensi waktu dan tenaga petani garam di Desa Bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan. Selain itu, peneliti juga melakukan observasi tentang perbandingan hasil panen dari meja garam biasa dengan meja garam yang menggunakan alat geomembran. Hasilnya memang berbeda, hasil produksi garam tradisional dengan alat geomembran sangat putih dan bersih karena ketika dipanen tidak bercampur dengan tanah. Sedangkan hasil produksi garam dengan cara biasa masih kekuningan karena ketika panen masih tercampur dengan tanah. Dari segi proses panen, panen garam menggunakan alat geomembran lebih efektif karena setelah panen, petani garam tidak perlu memperbaiki meja garam kembali. Sedangkan pada proses panen garam tanpa alat geomembran, setelah panen petani garam harus mengulang pengeringan dan pemadatan meja garam.

Beda halnya dengan pendapat bapak Suyanto yang telah menjadi petani garam selama 20 tahun dan tidak menggunakan bantuan alat geomembran dalam proses produksi garam. Beliau berpendapat bahwa:

*"Sengko' mon setiyah lakar tak ngangguy polibek dek. Sabben toman ngangguy keng lekas rosak. Se melleah argenah larang bisa sampek 17 jutah mon tambek engak tangdik reh. Mon melleh pas takok rosak pole. Ben pole sengko' la nyaman ngangguy cara biasanah."*¹⁹ (Saya kalau sekarang memang tidak menggunakan polibek dek. Dulu pernah pakai tapi cepat rusak. Yang mau beli harganya mahal bisa sampai 17 juta untuk tambak seperti punya saya ini, dan juga takut rusak lagi, lagi pula saya sudah nyaman pakai cara biasa. Terjemahan peneliti)

Dari hasil wawancara di atas dijelaskan bahwa menurut pendapat Bapak Suyanto, alat geomembran atau polibek yang biasa digunakan dalam proses produksi garam air laut atau garam tradisional tersebut cepat rusak. Harga alat tersebut juga tergolong mahal sehingga tidak semua petani garam bisa membelinya. Selain itu, sebagian petani garam sudah nyaman dan terbiasa memproduksi garam menggunakan cara biasa tanpa bantuan alat geomembran.

Dalam suatu proses pertanian pasti ada hambatan atau faktor penghambat yang harus dihadapi, termasuk juga di sektor pertanian garam. Terkait apa saja yang menjadi hambatan dalam proses produksi garam tradisional peneliti mewawancarai Bapak Kuspandi selaku petani garam. Beliau mengemukakan bahwasanya:

*"Ye mon hambatanah reng atanih buje riyah dek gun ojen. Mon la ojen jih la tak bisa a produksi sekaleh, misallah la a produksi parak deddieh pas temoh ojen ye nambu ulang deri adek pole. Deddieh mosonah reng atanih buje riyah ojen dek."*²⁰ (Ya kalau hambatannya petani garam cuma hujan dek. Kalau hujan sudah tidak bisa produksi sama sekali, misalnya sudah mulai produksi dan hampir selesai terus hujan ya harus diulang dari awal lagi. Jadi musuhnya petani garam ya hujan dek. Terjemahan peneliti)

¹⁹ Suyanto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (26 Agustus 2022).

²⁰ Kuspandi, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (26 Agustus 2022).

Pernyataan yang sama juga disampaikan oleh Bapak Hasanin sebagai petani garam yang menggunakan bantuan alat geomembran. Beliau menyampaikan bahwa:

"Hambatan oreng agebey buje riyah dek, padeh kabbi. Hambatan utamanah ye ojen. Mon la ojen produksi garam gagal kabbi. Tekak la parak deddieh mon pas ojen paggun la gagal panen. Salaen jieh paleng hambatanah masalah angin, mon tadek angin bolang-baling tak bisa ajelen deddieh aing tak bisa epagili. Tapeh setiyah la bedeh solusinah, mon tadek angin biasanah oreng ngangguy konor." ²¹ (Hambatan pembuatan garam dek, sama semua. Hambatan utamanya ya hujan. Meskipun garam hampir jadi kalau hujan sudah pasti gagal panen. Selain itu, paling hambatannya masalah angin. Kalau tidak ada angin, kincir angin tidak bisa bergerak sehingga air tidak bisa dialirkan. Tapi sekarang sudah ada solusinya, kalau tidak ada angin biasanya petani garam menggunakan pompa air. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa hambatan utama dalam proses produksi garam tradisional adalah hujan. Ketika proses produksi berlangsung kemudian turun hujan, petani garam harus mengulang proses produksi dari awal kembali. Selain hujan, hambatan lainnya adalah angin. Jika tidak ada angin, kincir angin tidak bergerak sehingga air dari pemanihan tidak bisa disalurkan ke meja garam. Namun, masalah angin tersebut bisa diatasi dengan penggunaan pompa air sehingga air tetap bisa dialirkan ketika tidak ada angin. Sedangkan masalah hujan tidak ada solusinya, sehingga hujan sering disebut musuh petani garam.

Untuk meminimalisir kemungkinan gagal panen, produksi garam tidak bisa dilakukan pada setiap bulan, biasanya petani garam melakukan proses produksi garam pada bulan-bulan tertentu. Mengenai hal tersebut peneliti mewawancarai Bapak Abdullah selaku petani garam. Beliau menjelaskan bahwa:

²¹ Hasanin, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (31 Agustus 2022).

"Biasanah reng agebey buje riyah dek molaen deri bulan 6 kabudih ye beteseh bisa sampek bulen 12. Tapeh tergantung cuaca kiyah, kadeng bulen 6 jih gitak molaen, kadeng kiyah gitak depak bulen 12 la ambu polanah ojen. Pokoen produksi buje riyah ding nemor otabeh ding mosem bekoh." ²² (Biasanya pembuatan garam ini dek dimulai dari bulan 6 kebelakang, batasnya bisa sampai bulan 12. Tapi tergantung cuaca juga, kadang bulan 6 belum mulai, kadang juga belum sampai bulan 12 sudah berhenti karena hujan. Intinya produksi garam ini dilakukan pada musim kemarau atau ketika musim tembakau. Terjemahan peneliti)

Pernyataan tersebut serupa dengan penjelasan Bapak Sunarto sebagai petani garam mengenai bulan yang tepat untuk proses produksi garam tradisional.

Beliau menjelaskan bahwasanya:

"Buje riyah ekagebey ding la mosem nemor dek, polanah proses produksi buje riyah tak ngenning katemoh so ojen. Biasanah ye bulen 6 kabudih reng agebey buje riyah la molaen biasanah ye sampek bulen 11 otabeh 12. Delem sabulenah jieh reng agebey buje bisa panen sekitar 3-4 kaleh dek tergantung cuaca." ²³ (Garam biasanya dibuat ketika musim kemarau dek, karena proses produksi garam ini tidak bisa bertemu hujan. Biasanya bulan 6 kebelakang petani garam sudah mulai, biasanya sampai bulan 11 atau 12. Dalam satu bulan petani garam bisa panen sekitar 3-4 kali. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan beberapa hasil wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa produksi garam tradisional biasa dilakukan ketika musim kemarau. Biasanya dimulai dari bulan juni hingga desember. Hal tersebut dikarenakan proses produksi garam tidak bisa terkena hujan. Dalam 1 bulan, petani garam bisa panen sekitar 3-4 kali tergantung cuaca. Oleh sebab itu, jika musim kemarau tidak berlangsung panjang, garam yang dihasilkan akan menurun dan akan berimbas pada pendapatan petani garam.

Garam yang sudah dipanen biasanya diual kepada tengkulak garam yang langsung mendatangi tambak-tambak garam milik petani garam. Untuk itu

²² Abdullah, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (2 September 2022).

²³ Sunarto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (2 September 2022).

peneliti mewawancarai Bapak Budiono selaku tengkulak garam. Beliau menyampaikan bahwa:

*"Buje se la mareh epanen ruah biasanah gik epakempok e gudeng se bedeh gir penggir tambek. Ding la olle beberapa ton buruh bik reng tanih buje ruah pas ejuel. Tapeh tergantung se andik kiyah, kadeng gik buruh panen langsung ejuel, kadeng gik elong polong gellun. Ye mon nkok biasanah ehubungin mon bedeh buje ejueleh buruh pas entar ka lokasi."*²⁴
(Garam yang sudah dipanen itu biasanya masih dikumpulkan di gudang yang ada di pinggir tambak. Kalau sudah terkumpul beberapa ton baru dijual. Tapi tergantung yang punya juga, kadang baru panen langsung dijual, kadang juga masih dikumpulkan dulu. Ya kalau saya biasanya dihubungin kalau ada garam yang mau dijual, baru langsung ke lokasi. Terjemahan peneliti)

Selaras dengan pernyataan tersebut, Bapak Marzuki selaku petani garam juga menyampaikan hal yang sama. Beliau menyampaikan bahwa:

*"Ding mareh epanen, buje ruah biasanah epakempok neng gudeng penyimpanan. Ye apah can se andik kadeng mon butuh pesse langsung ejuel makeh gik olle sakunik, mon tak butuh pesse ye gik esempen sampek possak buruh pas ejuel. Biasanah buje ruah ejuel ka tengkulak se deteng langsung ka tambek."*²⁵ (Setelah panen biasanya garam itu dikumpulkan dulu di gudang penyimpanan. Ya terserah yang punya, kadang kalau butuh uang meskipun masih sedikit langsung dijual, kalau belum butuh uang ya masih diukumpulkan dulu sampai banyak baru dijual. Biasanya garam dijual ke tengkulak yang datang langsung ke tambak garam. Terjemahan peneliti)

Menurut wawancara di atas dijelaskan bahwa hasil panen garam biasa dijual kepada tengkulak yang mendatangi langsung tambak-tambak garam. Penjualan garam tergantung kebutuhan petani garam, terkadang petani garam masih menyimpan garam hasil panen di gudang penyimpanan yang ada di sekitar tambak sampai terkumpul beberapa ton. Namun terkadang juga petani garam langsung menjual garam yang baru dipanen. Tengkulak garam juga tidak menentukan minimal penjualan garam.

²⁴ Budiono, Tengkulak Garam, *Wawancara Langsung* (5 September 2022).

²⁵ Marzuki, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (5 September 2022).

b. Proses Produksi Garam Tradisional di Desa Bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan menurut Perspektif Ekonomi Islam.

Proses produksi garam tradisional atau garam air laut dilakukan di lahan terbuka yaitu di tambak garam seperti yang ada di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan. Jika dilihat dari segi tempat, produksi garam tradisional ini rentan terkontaminasi kotoran-kotoran dari luar. Sehingga menimbulkan beberapa keraguan terhadap kebersihan dan kehalalan garam tradisional ini. Untuk menjawab keraguan-keraguan tersebut, peneliti mewawancarai salah satu petani garam yang ada di Desa Bunder yaitu Bapak Suyanto mengenai campuran bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi garam Tradisional. Beliau menjelaskan bahwa:

*"Mon bahan-bahan se eghunaaghi delem proses produksi buje riyah gun aing tase' nak, tak nganggu camporan bahan-bahan laennah pole. Tapeh aing tase' jieh tak bisa langsung esaluraghi ka tambek, koduh etampung gellun neng pamenihan sampek deddih aing tuah. Proses madeddih aing tuah jieh gun cokop ejemor tak usa tambein han bahan laen. Paling deggik ding la eolah neng pabrik ruah gun etambein yodium."*²⁶ (Untuk bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi garam hanya air laut saja nak, tidak menggunakan campuran bahan-bahan lain. Tapi air laut yang digunakan tidak bisa langsung disalurkan ke tambak, tapi harus ditampung terlebih dahulu di pamenihan hingga menjadi air tua. Proses menjadikan air tua juga hanya cukup dijemur tidak perlu ditambah bahan-bahan lain. Paling nanti jika sudah diolah di pabrik ditambah yodium. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan wawancara di atas Bapak Suyanto memaparkan bahwa bahan utama yang digunakan dalam proses produksi garam tradisional adalah air laut. Air laut yang digunakan yaitu air laut yang sudah ditampung di pamenihan hingga menjadi air tua atau air dengan kadar garam 25-29 Be. Untuk menjadikan air tua tidak memerlukan campuran bahan lainnya, namun cukup dijemur dibawah sinar

²⁶ Suyanto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (26 Agustus 2022).

matahari. Nanti hanya dicampur yodium ketika sudah diolah di pabrik untuk dijadikan garam konsumsi. Jadi, dari segi bahan produksi garam tradisional ini aman dan tidak bertentangan dengan syariat dan nilai-nilai Islam, karena tidak mengandung unsur keharaman dan tidak menggunakan bahan-bahan yang berbahaya.

Mengenai kebersihan dalam proses produksi garam tradisional peneliti mewawancarai Bapak Suprpto selaku petani garam. Beliau menjelaskan bahwasanya:

"Mon oreng egebey buje riyah dek la pasteh tambek en ruah eberseen gellun, sabellunah e selinder tambek ruah eberseen gellun takok bedeh sarka se masok. Bektoh proses produksi buje ruah reng tanih buje noguin ben areh sampek panen, deddih mon bedeh kotoran se masok paggun eberseen. Keng makeh la berse tak esaran aghi a konsumsi buje delem bentu kloron, tetep koduh e olah pole e pabrik gellun" ²⁷ (Kalau petani garam itu dek sudah pasti tambaknya dibersihkan dulu, sebelum di silinder tambak dibersihkan dulu takutnya ada sampah yang masuk. Waktu proses produksi garam itu petani garam menjaga setiap hari sampai panen, jadi kalau ada kotoran yang masuk pasti dibersihkan. Tapi meskipun bersih tidak disarankan mengkonsumsi garam dalam bentuk krosok, harus diolah di pabrik terlebih dahulu. Terjemahan peneliti)

Bapak Abdullah selaku petani garam juga menjelaskan mengenai kebersihan proses produksi garam. Beliau menyampaikan bahwa:

"Mon can sengkok dek, kebersihan delem proses produksi buje riyah la terjaga. Sabelunah mamasok aing tase' ruah, pamenihan eberseheen gellun, teros petak an buje ruah eberseen kiyah sabelunah aing tuah epamasok. Ye mon deri segi bahan kan gun aing tase' ben tana, aing tase' ben tana jieh kan benni bereng najis." ²⁸ (Kalau menurut saya dek, kebersihan dalam proses produksi garam ini sudah terjaga. Sebelum memasukkan air laut, pamenihan dibersihkan dulu, terus meja garam dibersihkan juga sebelum air tua dimasukkan. Ya kalau dari segi bahan, kan hanya air laut dan tanah, air laut dan tanah itu kan bukan barang najis. Terjemahan peneliti)

²⁷ Suprpto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (24 Agustus 2022).

²⁸ Abdullah, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (2 September 2022).

Menurut hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa proses produksi garam tradisional sudah memperhatikan aspek kebersihan. Sebelum memulai proses produksi garam, petani garam terlebih dahulu membersihkan area tambak dari sampah dan kotoran lainnya. Setelah proses produksi berlangsung, petani juga menjaga tambak garam setiap hari, selain untuk mengetahui perkembangan produksi garam namun juga untuk memastikan tidak ada kotoran yang masuk ke area tambak, sehingga kualitas garam yang dihasilkan bisa maksimal.

Selain itu, Bapak Denny Kuswanto selaku petani garam yang menggunakan bantuan alat geomembran dalam proses produksi garam juga berpendapat mengenai kebersihan proses produksi garam tradisional. Beliau menjelaskan bahwsanya:

*"Reng agebey buje riyah dek mon can sengko' paggun la memperhatikan aspek kebersihan. Polanah mon tak berse, buje se ehassel aghi pas tak begus, mon tak begus pas tak pajuh. Deddih sabelunah produksi ruah tambek paggun eberseen, aing se bedeh epamenihan salaen e cek kadar garamah tapeh e cek kiyah kebersihannah. Apapole reng tanih buje se ngangguy polibek, polibek riyah salaen mempercepat produksi garam, tapeh kiyah menambah kebersihan garam. Polanah ding terpaen panen ruah tadek tana se tanorok, tak mangkanah haselah ruah lebbi pote."*²⁹
(Petani garam itu dek menurut saya pasti memperhatikan aspek kebersihan. Karena kalau tidak bersih, garam yang dihasilkan tidak akan bagus, kalau tidak bagus pasti tidak laku. Jadi sebelum produksi, tambak garam pasti dibersihkan, air di pemenihan selain di cek kadar garamnya tapi juga di cek kebersihannya. Apalagi petani garam yang menggunakan geomembran, geomembran ini selain mempercepat proses produksi garam, tapi juga menambah kebersihan garam. Karena ketika panen tidak ada tanah yang tercampur dengan garam, sehingga garam yang dihasilkan lebih putih. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan wawancara di atas dijelaskan bahwa petani garam pasti memperhatikan aspek kebersihan, karena kebersihan tersebut akan mempengaruhi

²⁹ Denny Kuswanto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (24 Agustus 2022).

kualitas garam yang dihasilkan. Apalagi sebagian petani garam di Desa Bunder sudah menggunakan bantuan alat geomembran, selain mempercepat produksi garam, alat tersebut juga meningkatkan kebersihan garam yang dihasilkan. Karena ketika panen, tidak ada tanah dan polutan lain yang ikut tercampur. Sehingga semakin meningkatkan kehygienisan dan kebersihan garam tradisional yang dihasilkan di Desa Bunder Kecamatan Pademawu.

Beberapa pernyataan di atas mengenai kebersihan dalam proses produksi garam tradisional juga didukung dengan hasil observasi peneliti bahwa memang mayoritas bahkan hampir semua petani garam sudah memperhatikan aspek kebersihan dalam proses produksi. Meskipun tidak ada pagar pembatas di area tambak garam, namun sebelum memulai proses produksi petani garam selalu memastikan tidak ada kotoran baik sampah atau yang lainnya masuk ke area tambak. Begitu juga ketika proses produksi berlangsung, petani garam mendatangi tambak garam setiap hari dan selalu memastikan tidak ada kotoran yang masuk ke area tambak. Karena kebersihan pada proses produksi garam sangat berpengaruh pada kualitas dan kehygienisan garam yang dihasilkan. Meskipun garam tradisional yang dihasilkan tergolong bersih, namun tidak disarankan untuk mengkonsumsi garam tradisional yang baru dipanen atau yang biasa disebut garam krosok. Hal tersebut dikarenakan garam tradisional belum mengandung yodium dan zat-zat lainnya yang berkaitan dengan kesehatan. Jadi garam tradisional harus diolah lebih lanjut di pabrik untuk menjadi garam konsumsi.

Namun, terkadang tidak jarang di sekitar tambak garam tercium bau tidak sedap ketika turun hujan, hal tersebut menimbulkan keraguan masyarakat terhadap kebersihan proses produksi garam tradisional. Untuk itu peneliti mewawancarai Bapak Sunarto selaku petani garam. Beliau memaparkan bahwa:

*"Ye mon beuh ding ojen ruah beunah cellot dek. Cellot neng sekitar tase' otাবেh sekitar tambek ruah kan biasanah abernah bek celleng, ye mon kandungannah apah sengko' tak taoh kiyah. Se jelas ruah mon nemor kan kerreng, ding la ecapok ojen lakar pas abeuh deiyeh. Keng benni polanah kotoran, ruah alami lakar deiyeh."*³⁰ (Ya kalau bau ketika hujan itu baunya lumpur dek. Lumpur di sekitar laut atau di sekitar tambak itu kan biasanya berwarna kehitaman, ya kalau kandungannya saya ga tau juga. Yang jelas lumpur itu kan ketika musim kemarau kering, ketika terkena hujan memang berbau seperti itu. Tapi bukan karena kotoran, itu memang alami. Terjemahan peneliti)

Selaras dengan pernyataan tersebut, Bapak Marzuki juga menjelaskan mengenai bau tidak sedap di sekitar tambak garam ketika hujan. Beliau menyampaikan bahwa:

*"Beuh neng sekitar tambek ding ojen ruah dek benni polanah kotoran, tapeh ruah lakaran beunah cellot se becca polanah capok ojen. Benni gun edinnak, sakabbinah tambek otাবেh area penggيره tase' paggun abeuh deiyeh ding la pertama kali capok ojen."*³¹ (Bau di sekitar tambak ketika hujan itu dek bukan karena kotoran, tapi itu memang bau lumpur yang basah karena terkena hujan. Bukan hanya disini, semua tambak atau area dekat laut pasti berbau seperti itu ketika pertama kali terkena hujan. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan wawancara di atas dapat disimpulkan bahwa bau tidak sedap yang muncul di sekitar tambak garam ketika turun hujan bukan karena kotoran atau polutan berbahaya lainnya. Bau tersebut muncul dari endapan lumpur khas berwarna kehitaman yang biasanya terdapat di area pesisir khususnya di sekitar tambak garam. Bau tersebut muncul karena lumpur yang kering saat musim

³⁰ Sunarto, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (2 September 2022).

³¹ Marzuki, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (5 September 2022).

kemarau tiba-tiba kebasahan terkena hujan, basahnya lumpur tersebut yang memunculkan bau aneh bagi sebagian orang yang baru pertama kali menciumnya.

Selain mengenai kebersihan dalam proses produksi garam, hal yang perlu diperhatikan juga yaitu penggunaan sumber daya alam. Untuk hal itu Bapak Hasanin menyampaikan beberapa hal mengenai penggunaan sumber daya alam dalam proses produksi garam tradisional. Beliau menyampaikan bahwasanya:

*"Sumber daya alam se eyangguy delem produksi buje riyah kan coma aing so tana nak, ye mon can kok penggunaan sumber daya alam delem proses produksi buje riyah tak berlebihan, aing tase' se eangguy delem proses produksi buje riyah tak saberempah deri benyaan aing tase' se bedeh. Tana se eangguy kiyah gun beberapa meter, itupun tananah dibik biasanah olle deri toron temoron."*³² (Sumber daya alam yang digunakan dalam proses produksi garam ini kan cuma air sama tanah nak, ya kalau menurut saya penggunaan sumber daya alam dalam proses produksi garam ini tidak berlebihan, air laut yang digunakan dalam proses produksi garam ini tidak seberapa dari banyaknya air laut yang ada. Tanah yang digunakan juga cuma beberapa meter, itupun tanah milik sendiri yang biasanya warisan turun temurun. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan wawancara di atas dijelaskan bahwa sumber daya alam yang digunakan dalam proses produksi garam adalah air dan tanah. Air digunakan sebagai bahan utama produksi garam, sedangkan tanah digunakan sebagai lahan untuk proses produksi garam. Petani garam tidak menggunakan sumber daya alam secara berlebihan, air yang digunakan hanya secukupnya sesuai takaran yang diperlukan dalam proses produksi garam. Penggunaan air tersebut tidak seberapa dibandingkan banyaknya air laut yang bisa dikatakan tidak terbatas. Tanah yang digunakan juga tanah milik sendiri. Tanah yang dijadikan tambak garam biasanya diperoleh dari warisan turun temurun.

³² Hasanin, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (31 Agustus 2022).

Selanjutnya, hal yang tidak kalah penting dan perlu diperhatikan adalah jam atau waktu kerja petani garam setiap harinya. Untuk itu peneliti mewawancarai Bapak Fathorrahman selaku petani garam. Beliau menyampaikan bahwa:

*"Biasanah sengko' mon mangkat ka tambek riyah dek mareh dhuhur. Ye kabayaan reng atanih buje riyah mareh bejeng duhur ruah la mangkat, sampék deggik parak maghrib. Ding ashar ruah kadeng mole gellun abejeng, keng kadeng mon tanggung ruah pas san misan abejeng ding la molenah."*³³ (Biasanya saya berangkat ke tambak itu dek setelah dhuhur. Ya kebanyakan petani garam itu setelah sholat dhuhur itu berangkat sampai nanti hampir maghrib. Ketika ashar itu kadang pulang dulu untuk sholat, tapi kadang kalau nanggung sekalian solat ashar setelah pulang. Terjemahan peneliti)

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dijelaskan bahwa jam kerja mayoritas petani garam yaitu dari setelah duhur sampai sebelum magrib. Karena jarak tambak yang dekat dengan tempat tinggal mereka, terkadang ketika waktu sholat ashar mereka pulang terlebih dahulu untuk sholat. Namun, jika banyak pekerjaan yang belum terselesaikan, mereka tidak pulang dan melaksanakan sholat ashar setelah pulang, sekitar jam 16.30-17.00. Mereka tidak melaksanakan sholat ashar di tambak karena tidak tersedia tempat sholat dan kondisi tempat yang tidak memungkinkan.

B. Temuan Penelitian

Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi yang peneliti lakukan, diperoleh beberapa temuan penelitian dengan hasil sebagai berikut:

³³ Fathorrahman, Petani Garam di Desa Bunder, *Wawancara Langsung* (10 September 2022).

1. Proses Produksi Garam Tradisional di Desa bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan

- a. Alat yang dibutuhkan dalam proses produksi garam tradisional antara lain, kincir angin, pompa air, silinder, pangais/penggaruk, timbangan, dan arko.
- b. Proses produksi garam tradisional meliputi, menampung air laut di pemenuhan hingga menjadi air tua, mengeringkan dan menghaluskan meja garam, mengalirkan air tua ke meja garam, proses penjemuran, dan yang terakhir proses pemanenan.
- c. Sebagian petani garam di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan menggunakan bantuan alat geomembran untuk membantu proses produksi garam.
- d. Alasan petani garam menggunakan bantuan alat geomembran yaitu untuk mengefisiensi waktu dan meningkatkan kualitas garam yang dihasilkan. Sedangkan alasan petani garam tidak menggunakan alat tersebut karena cepat rusak dan harganya mahal.
- e. Hambatan utama dalam proses produksi garam tradisional adalah hujan.
- f. Produksi garam tradisional dilakukan ketika musim kemarau, biasanya antara bulan juli sampai desember.
- g. Hasil produksi garam biasa dijual kepada tengkulak yang datang langsung ke lokasi.

2. Proses Produksi Garam Tradisional di Desa Bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan menurut Perspektif Ekonomi Islam.

- a. Air laut yang digunakan dalam proses produksi garam dikategorikan suci dengan landasan salah satu hadits.
- b. Petani garam dalam melakukan proses produksi garam tradisional sudah menjaga dan memperhatikan aspek kebersihan.
- c. Penggunaan alat geomembran bisa meningkatkan kebersihan garam yang dihasilkan.
- d. Bau tidak sedap yang muncul di sekitar tambak disebabkan oleh endapan lumpur yang mengering kemudian kebasahan terkena hujan pertama kali.
- e. Petani garam menggunakan sumber daya alam dalam proses produksi garam tradisional secukupnya dan tidak berlebih-lebihan.
- f. Garam tradisional tidak disarankan langsung dikonsumsi dalam bentuk garam krosok karena tidak baik untuk kesehatan.
- g. Mayoritas petani garam memulai aktivitas produksi garam setelah sholat dhuhur sampai sebelum maghrib, ketika ashar mereka istirahat untuk sholat, namun terkadang mereka melaksanakan solat ashar setelah pulang dari tambak.

C. Pembahasan

Dalam pembahasan ini, peneliti akan memaparkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan berkaitan dengan proses produksi garam tradisional.

1. Proses Produksi Garam Tradisional di Desa bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan

Dalam kerangka kehidupan ekonomi, aktivitas produksi merupakan elemen penting yang sangat menentukan pemenuhan kebutuhan hidup manusia. Bahkan produksi bisa dikatakan urat nadi dalam semua level kegiatan ekonomi. Sebab tanpa diawali proses produksi, kegiatan konsumsi, distribusi ataupun perdagangan barang dan jasa tidak akan pernah ada. Secara umum, produksi merupakan proses untuk menghasilkan suatu barang dan jasa atau proses peningkatan utility (nilai) suatu benda. Produksi dalam ekonomi Islam merupakan setiap bentuk aktivitas yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat untuk memenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya aktifitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas.³⁴ Salah satu bentuk produksi yaitu produksi garam.

Garam merupakan salah satu bahan yang menjadi pelengkap dari kebutuhan pangan dan merupakan salah satu sumber nutrisi dalam tubuh manusia. Dari segi wujud, garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan proporsi tertinggi NaCl (> 80%) dan senyawa lain seperti CaSO₄, MgSO₄, MgCl₂, dan lain-lain. Garam memiliki sifat atau karakter higroskopis yang berarti mudah menyerap air dan memiliki titik lebur pada suhu 801°C.³⁵ Produksi garam yang dibahas pada penelitian ini adalah

³⁴ Muhammad Turmudi, "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam", *Islamadina*, Vol. 18, No. 1 (Maret, 2017): 39.

³⁵ Yuliana Ulfidatul Hoiriyah, "Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran", *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, Vol. 6, No. 2 (2019): 36.

produksi garam tradisional yang ada di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan.

Berdasarkan temuan peneliti di lapangan baik melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, dapat diketahui bahwa proses produksi garam tradisional tersebut meliputi, menampung air laut di tempat penampungan yang disebut pemenihan. Selama air laut berada di pemenihan, kadar garam air tersebut di cek secara berkala menggunakan alat yang disebut timbangan. Air yang bisa disalurkan ke meja garam adalah air yang kadar garamnya sudah cukup yaitu sekitar 25-29 °Be atau yang biasa disebut air tua. Sembari menunggu air tua, meja garam harus terlebih dahulu dikeringkan dan dipadatkan menggunakan silinder agar permukaan meja garam halus dan kualitas garam yang dihasilkan bagus. Setelah meja garam siap, kemudian air tua dari pemenihan disalurkan ke meja garam, setelah itu tinggal menunggu proses pemanenan. Waktu proses produksi garam dari awal sampai pemanenan sekitar 10-15 hari jika dihitung dari memasukkan air tua ke meja garam, namun jika dihitung dari proses memasukkan air laut ke pemenihan bisa 1 sampai 2 bulan. Produksi garam tradisional tersebut biasa dilakukan ketika musim kemarau. Biasanya dimulai dari bulan juni hingga desember. Dalam 1 bulan, petani garam bisa panen sekitar 3-4 kali tergantung cuaca.

Sebagian petani garam di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan menggunakan bantuan alat geomembran untuk membantu proses produksi garam. Alasan petani garam menggunakan bantuan alat geomembran tersebut yaitu untuk mengefisiensi waktu dan meningkatkan kualitas garam yang dihasilkan.

Sedangkan alasan petani garam tidak menggunakan alat tersebut karena cepat rusak dan harganya mahal.

2. Proses Produksi Garam Tradisional di Desa Bunder, Kecamatan Pademawu Pamekasan menurut Perspektif Ekonomi Islam.

Produksi merupakan rangkaian yang tidak terpisahkan dari prinsip produksi dan motif produksi. Prinsip produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan kumpulan dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku hingga jenis produk yang dihasilkan berupa barang dan jasa. Sedangkan motif produksi berarti tujuan yang memotivasi seseorang untuk melakukan berbagai kegiatan produksi.³⁶ Secara umum, prinsip produksi dalam ekonomi Islam mencakup:

- a. Prinsip tauhid (*at-tauhid*), Prinsip tauhid merupakan prinsip fundamental Islam. Prinsip ini menyatakan bahwa produsen melangsungkan kegiatannya karena ketundukannya kepada Allah dan termotivasi beribadah kepada-Nya.
- b. Prinsip kemanusiaan (*al-insaniyah*), prinsip kemanusiaan diterapkan secara luas dalam aktivitas produksi, dimana semua orang berhak untuk mengaktualisasi kemampuan produktifnya untuk meningkatkan kapasitas kesejahteraan.
- c. Prinsip keadilan (*al'adl*), prinsip ini menegaskan bahwa memperlakukan setiap orang secara adil akan meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas hidup manusia.

³⁶ Niken Lestari dan Sulis Setianingsih, "Analisis Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam", *Labatila: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam*, Vol. 3, No. 1 (Desember, 2019): 96.

- d. Prinsip kebajikan (*al-maslahah*), prinsip ini menekankan bahwa manusia harus mempraktikkan kebajikan sebanyak mungkin dalam hidupnya yang mempengaruhi pola hubungan vertikal dan horizontal. Dimensi vertikal menggambarkan kebajikan atas perintah Allah SWT dan setiap kebajikan akan mendapat balasan. Sedangkan dimensi horizontal kebajikan yang dilakukan kepada sesama manusia dan lingkungan alamnya.
- e. Prinsip kebebasan (*al-hurriyah*) dan tanggung jawab (*al-fardh*), dalam kegiatan produksi, prinsip kebebasan dan tanggung jawab bersifat melekat atau tidak bisa dipisahkan. Kegiatan produksi mengambil manfaat, mengeksplorasi dan mengelola sumber daya ekonomi disertai larangan merusak dan bertanggung jawab untuk melestarikannya. Hal ini mengidentifikasi bahwa setiap perbuatan manusia harus didasarkan pada prinsip moral dan psikologis, yaitu tanggung jawab kepada diri, masyarakat dan Tuhan-Nya.³⁷

Berdasarkan temuan penelitian baik melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang peneliti lakukan, diketahui bahwa produksi garam tradisional di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan sudah memenuhi prinsip-prinsip produksi Islam di atas. Hal tersebut dapat dilihat dari prinsip tauhid, petani garam melakukan produksi garam dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya, dimana mencari nafkah untuk kebutuhan hidup merupakan salah satu ibadah kepada Allah SWT. Meskipun terkadang ketika sedang berada di tambak dan masuk waktu shalat, petani garam tidak langsung melaksanakan shalat, namun tetap

³⁷ Ah. Shibghatullah Mujaddidi, *Ekonomi Islam Suatu Pengantar* (Pamekasan: Duta Media Publishing, 2020), 117.

melanjutkan kegiatannya dan melaksanakan solat setelah pulang dari tambak. Dilihat dari prinsip kemanusiaan dan keadilan, petani garam adil dan mengedepankan rasa kemanusiaan salah satunya dalam pemanfaatan air laut, siapa saja boleh menggunakan air laut untuk produksi garam, mereka saling berbagi tanpa ada yang merasa paling menguasai. Dilihat dari prinsip kebajikan sudah jelas garam yang diproduksi merupakan salah satu bentuk kebajikan yaitu untuk bahan konsumsi masyarakat luas. Dilihat dari prinsip kebebasan dan tanggung jawab, meskipun petani garam bebas memproduksi garam sebanyak apapun, namun mereka tetap bertanggung jawab dengan menggunakan sumber daya alam secukupnya dan tidak berlebih-lebihan sehingga tidak menimbulkan kerusakan lingkungan.

Selain prinsip umum produksi dalam Islam di atas, yang juga perlu diperhatikan adalah kaidah-kaidah produksi dalam ekonomi Islam. Kaidah-kaidah produksi tersebut antara lain:

- a. Kegiatan produksi harus berdasarkan nilai-nilai Islam dan sesuai dengan maqashid al-syariah. Tidak menghasilkan barang/jasa yang bertentangan dengan perlindungan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan dan harta benda.
- b. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajjiyat dan tahsiniyat.
 - 1) Kebutuhan dharuriyyat (kebutuhan primer) adalah kebutuhan yang harus ada dan dipenuhi karena dapat mengancam keselamatan umat manusia. Pemenuhan kebutuhan dharuriyyat dibagi menjadi lima, yang diperlukan sebagai perlindungan keselamatan agama,

keamanan hidup, keselamatan akal, keselamatan atau kelangsungan anak atau keturunan, terjaga dan terlindunginya harga diri dan kehormatan seorang, serta keselamatan serta perlindungan atas harta kekayaan.

- 2) Kebutuhan hajiyyat (kebutuhan sekunder) adalah kebutuhan yang diperlukan manusia, tetapi jika kebutuhan tersebut tidak terpenuhi tidak sampai mengancam eksistensi kehidupan manusia menjadi rusak, melainkan hanya sekedar menimbulkan kesulitan dan kesukaran.
- 3) Kebutuhan tahsiniyyat (kebutuhan tersier) adalah kebutuhan manusia yang menunjang kenyamanan dan kemudahan hidup manusia.

- c. Kegiatan produksi harus mengedepankan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak dan wakaf.
- d. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan serta tidak menyebabkan kerusakan lingkungan.
- e. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola serta manajemen dan buruh.³⁸

Berdasarkan hasil penelitian baik melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi yang peneliti lakukan, dapat diketahui bahwa proses produksi garam tradisional di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan ini sudah memenuhi kaidah-kaidah produksi Islam di atas. Kegiatan produksi garam tradisional tidak bertentangan dengan syariat dan dilandasi dengan nilai-nilai

³⁸ Lestari, "Analisis Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam", 113.

Islam. Bahan yang digunakan dalam proses produksi garam adalah air laut yang dikategorikan suci berdasarkan hadits Rasulullah SAW. yang berbunyi:

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي الْبَحْرِ هُوَ الطَّهُورُ مَاؤُهُ الْحِلُّ مَيْتَتُهُ أَخْرَجَهُ الْأَرْبَعَةُ وَابْنُ أَبِي شَيْبَةَ وَاللَّفْظُ لَهُ وَصَحَّحَهُ ابْنُ حُرَيْمَةَ وَالتِّرْمِذِيُّ وَرَوَاهُ مَالِكٌ وَالشَّافِعِيُّ وَأَحْمَدُ

Artinya: "Dari Abu Hurairah r.a, ia berkata, Seorang lelaki bertanya kepada Rasulullah SAW, ia berkata: wahai Rasulullah kami berlayar di laut dan kami hanya punya air sedikit. Jika kami berwudu dengan air itu, kami akan kehausan. Bolehkah kami wudu dengan air laut? Rasulullah SAW. bersabda: Laut itu suci airnya dan halal bangkainya." (HR Abu Dawud, Tirmidzi, an-Nasâ-i, Ibnu Mâjah, dan Ibnu Abi Syaibah, dan telah dishahihkan oleh Ibnu Khuzaimah, Tirmidzi dan telah diriwayatkan pula oleh Malik, Syafi'i dan Ahmad)

Selain bahan pembuatan yang sudah dikategorikan suci, kebersihan dalam proses produksi garam tradisional juga diperhatikan. Meskipun tidak ada pagar pembatas di area tambak garam, namun sebelum memulai proses produksi petani garam selalu memastikan tidak ada kotoran baik sampah atau yang lainnya masuk ke area tambak, air laut yang ditampung di pemanihan juga dipastikan tidak tercemar zat berbahaya. Begitu juga ketika proses produksi berlangsung, petani garam mendatangi tambak garam setiap hari dan selalu memastikan tidak ada kotoran yang masuk ke area tambak. Ditambah lagi sebagian petani garam di Desa Bunder sudah menggunakan bantuan alat geomembran dalam proses produksi garam tradisional, hal tersebut menambah tingkat kebersihan dan ke higienisan garam tradisional yang dihasilkan. Bau tidak sedap yang terkadang muncul di sekitar tambak juga bukan berasal dari sampah atau kotoran yang ada di tambak, namun hanya disebabkan oleh endapan lumpur yang mengering kemudian kebasahan terkena hujan.

Produksi garam juga termasuk dalam prioritas kebutuhan, yaitu kebutuhan tahsiniyyat. Hal tersebut dikarenakan garam mendukung kenyamanan dan kemudahan hidup manusia. Garam dijadikan campuran untuk menyempurnakan makanan yang akan kita konsumsi, dimana semua barang yang membuat hidup menjadi lebih mudah tanpa berlebih-lebihan atau bermewah-mewahan, seperti makanan yang baik, pakaian yang nyaman, dan semua yang menjadikan hidup manusia lebih baik termasuk kebutuhan tahsiniyyat.

Produksi garam di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan juga telah memperhatikan aspek keadilan dan sosial, hal tersebut dapat dilihat salah satunya petani garam adil dalam pemanfaatan air laut, siapa saja boleh menggunakan air laut untuk produksi garam, mereka saling berbagi tanpa ada yang merasa paling menguasai. Petani garam di Desa Bunder juga memperhatikan keadaan lingkungan dengan menggunakan sumber daya alam secukupnya dan tidak berlebih-lebihan. Distribusi keuntungan antara petani garam dan buruh tani yang membantu dalam proses produksi garam juga bisa dikatakan adil, karena mereka sudah membuat kesepakatan bayaran atau pembagian keuntungan diawal.

Sedangkan motif produksi dalam Islam adalah *maslahah* (kemaslahatan) bagi umat manusia, yaitu dengan mengusahakan segala aktivitas produksi demi tercapainya hal-hal yang berakibat pada adanya kemaslahatan itu sendiri. Motif memaksimalkan keuntungan dipandang tidak salah dalam Islam, namun dalam produksi Islam harus seimbang antara keuntungan dunia dan akhirat. Sesuai dengan firman Allah SWT dalam surah Al-Qashash ayat 77:

وَابْتَغِ فِيمَا آتَاكَ اللَّهُ الدَّارَ الْآخِرَةَ صَٰلِحًا وَلَا تَنْسَ نَصِيبَكَ مِنَ الدُّنْيَا صَٰلِحًا وَأَحْسِنَ كَمَا أَحْسَنَ اللَّهُ إِلَيْكَ صَٰلِحًا وَلَا تَبْغِ الْفُسَادَ فِي الْأَرْضِ صَٰلِحًا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُفْسِدِينَ

Artinya: *Dan carilah (pahala) negeri akhirat dengan apa yang telah dianugerahkan Allah kepadamu, tetapi janganlah kamu lupakan bagianmu di dunia dan berbuat baiklah (kepada orang lain) sebagaimana Allah telah berbuat baik kepadamu, dan janganlah kamu berbuat kerusakan di bumi. Sungguh, Allah tidak menyukai orang yang berbuat kerusakan.*³⁹

Berdasarkan temuan penelitian baik melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang peneliti lakukan, diketahui bahwa motif produksi garam tradisional di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan sudah sesuai dengan motif produksi dalam pandangan Islam. Produksi garam tradisional mengedepankan *masalah* bagi umat manusia. Buktinya, selain mencari keuntungan semaksimal mungkin, petani garam juga memperhatikan kualitas baik dari segi kebersihan, keamanan dan kehalalan garam yang diproduksi. Artinya petani garam tidak hanya mementingkan keuntungan bagi diri sendiri, namun juga mengedepankan keuntungan atau manfaat garam yang diproduksi bagi masyarakat luas.

Produksi garam tradisional di Desa Bunder Kecamatan Pademawu Pamekasan juga tidak lepas dari faktor-faktor produksi, seperti faktor produksi alam, tenaga kerja, modal, dan pengelolaan. Faktor alam yang digunakan dalam produksi garam tradisional yaitu air dan tanah. Sedangkan faktor tenaga kerja meliputi petani garam itu sendiri dan buruh tani yang membantu dalam proses produksi garam. Faktor modal pada produksi garam berupa biaya yang dikeluarkan untuk pembelian alat-alat produksi, penyewaan atau pembelian lahan, dan pembayaran buruh tani atau karyawan. Pada produksi garam, faktor

³⁹ Rozalinda, *Ekonomi Islam Teori dan Aplikasinya Pada Aktivitas Ekonomi* (Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, 2015), 126.

pengelolaan atau manajemen sangat berperan penting, petani garam memiliki aturan-aturan dan dan takaran-takaran tertentu yang harus dijalankan dalam proses produksi garam agar menghasilkan garam yang berkualitas. Produksi garam tradisional sangat membutuhkan faktor produksi agar sistem produksi dari *input*, proses, sampai *output* berjalan lancar. Tanpa salah satu faktor produksi tersebut, produksi garam tidak dapat berjalan maksimal.