

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Paparan Data**

Dalam penelitian ini, paparan data sangat berperan penting dalam melakukan suatu penelitian. Paparan data tidak dapat terpisahkan dalam melakukan sebuah penelitian, pemaparan data dihasilkan berdasarkan survei lapangan yang berupa wawancara dengan menggunakan informan dari hasil observasi dan analisis pada dokumentasi sebagai bentuk penguat dalam melakukan suatu penelitian. Adapun tujuan dalam melakukan pemaparan data ini agar mengetahui kondisi suatu wilayah dalam penelitian, sehingga pada hal ini yang diteliti. Pada pembahasan ini peneliti akan memaparkan hasil data wawancara yang diperoleh dari hasil observasi lapangan. Yakni dengan meminta wawancara ke beberapa narasumber dan melakukan dokumentasi.

##### **1. Sejarah Singkat Elly Catering**

Elly catering merupakan usaha yang bergerak dibidang jasa pelayanan catering, yang telah ada sejak 2013. Berdasarkan Surat Keterangan Usaha no. 04-5/284/2018 usaha ini merupakan usaha keluarga, di mana pada awalnya dikelola sang mertua yang kemudian di ambil alih oleh menantunya dikarenakan sang mertua tidak punya anak perempuan. Awalnya nama catering ini yaitu DR Catering lalu diganti dengan nama Elly. Nama Elly Catering diambil dari nama owner sendiri yaitu Elly Yunita. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bu Elly selaku pemilik catering, ia menceritakan:

“Jasa catering ini sebenarnya dulu usaha mertua yang berdiri sebelum saya menikah, kira kira tahun 1997. Lalu sejak saya menikah saya juga ikut bantu ibu mertua dalam usaha catering. Sambil membantu ibu mertua terkadang saya mencoba

bikin kue sendiri tetapi yang mudah, seperti kue lumpur, dadar gulung, donat, dll yang tergolong mudah. Dikarenakan ibu mertua saya meninggal lalu saya mencoba menjual dengan cara menitipkan ke toko-toko. Lalu pemilik toko merekomendasikan ke saya mungkin bisa buat jajanan lainnya seperti lempur, roti zebra, bahkan nasi kuning. Dan saya tertarik untuk mencobanya. Ya dari situlah sampai saat ini saya melanjutkan usaha catering ini<sup>1</sup>

Usaha catering ini melayani semua tingkatan konsumen baik dari tingkatan bawah ataupun tingkatan atas dengan menawarkan berbagai macam varian produk. Elly catering telah menjual berbagai produk makanan yang diambil dari berbagai jenis jajanan dan nasi yang terkenal saat ini. produk yang dijual selain jajanan dan nasi kotak ada berbagai macam makanan sesuai pesanan untuk acara resepsi, hajatan, dan lain sebagainya. Berawal dari jajanan basah hingga nasi kotak owner selalu mengembangkan bisnisnya. Awalnya Elly catering menitipkan jajanan basah kepada toko-toko. Lalu ada beberapa konsumen yang meminta jasa catering harian yaitu berupa nasi kotak dan pemesanannya tidak banyak untuk tiap harinya. Mulailah awal mula Elly catering pemasaran melalui online yakni mengirimkan foto produk di sosial media.

Elly catering terus berusaha mengembangkan produknya untuk meningkatkan omset dan juga agar mampu bersaing dengan produk-produk yang sejenis di pasaran makanan. Lalu ibu Elly melihat peluang di penjualan melalui media sosial dengan membandingkan harga dan kualitas produk, sehingga produk yang mereka jual memiliki keuntungan yang cukup. Karena keinginan untuk mengembangkan usahanya, akhirnya Elly catering memutuskan untuk mencoba memproduksi makanan berat maupun makanan ringan yang dibuatnya sendiri. Seiring berjalannya waktu, usaha catering yang dijalani Bu Elly semakin lancar. Produk yang dipasarkan pun

---

<sup>1</sup> Wawancara langsung dengan Ibu Elly Yunita selaku Pemilik catering, Tanggal 2 Juni 2022.

juga banyak diterima oleh konsumen. Penjualan produk sendiri yang laku dipasaran menjadikan pemilik Elly catering terus menambahkan produksinya.

Meski produk yang dihasilkan merupakan produk-produk yang memenuhi kriteria makanan yang halal, Elly catering tidak mengabaikan cita rasa dan jenis makanan. Cita rasa dan jenis makanan dari produk ini yakni jajanan basah, roti, kue kering, nasi kotak, nasi rantang, snack, makanan untuk hajatan, dan lain sebagainya yang dibuat sesuai permintaan konsumen dan permintaan pasar.

## **2. Visi dan Misi Elly Catering**

- a. Visi: “Menjadikan usaha catering yang besar dengan produk yang pasti halal.”
- b. Misi:
  - 1) Meberikan pelayanan yang ramah dan baik
  - 2) Menyediakan produk yang berkualitas dan halal
  - 3) Melayani sesuai kebutuhan para konsumen
  - 4) Menggali peluang yang ada.

## **3. Bahan yang diproduksi**

Bahan baku juga merupakan hal pokok dalam pembuatan produk di Elly Catering. Apabila bahan baku yang telah tersedia sudah cukup baik, maka produksi yang dilakukan akan berjalan dengan baik pula. Begitu pula sebaliknya, jika salah satu bahan baku tidak ada maka akan menghambat jalannya proses produksi. Oleh karena itu, pengendalian persediaan bahan baku benar-benar harus diperhatikan, seperti bagaimana jumlah bahan baku yang tersedia tidak kurang atau tidak lebih dan bagaimana agar biaya ekstra yang digunakan dalam memesan bahan yang akan diproduksi tidak terlalu merugikan dan sebagainya.

Hasil wawancara yang dilakukan peneliti, pemilik catering yakni ibu Elly mengatakan

“Bahan yang digunakan dalam pembuatan roti rasa yang utama itu tepung terigu, gula, mentega, telur, ragi instan. Bahan isianya ada beberapa varian seperti meses, selai, dan coklat. Untuk bahan tambahan atau pelengkap itu seperti wijen, pewarna makanan kuning telur, dan choco chips. Sedangkan untuk nasi kotak kita menggunakan beras, ayam, daging, telur, kentang, timun, wortel, cabe, bawang putih, bawang merah, dan bahan pelengkap lainnya”<sup>2</sup>



Gambar 1  
Bahan roti rasa

Adapun bahan kue yang digunakan dalam pembuatan roti rasa antara lain:

a) Tepung

Tepung adalah bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan. Tepung memiliki kadar air yang rendah, hal tersebut berpengaruh terhadap keawetan tepung. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari penggilingan gandum. Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum dan digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue, mie dan roti.<sup>3</sup>

b) Gula

c) Mentega

<sup>2</sup> Wawancara langsung dengan Ibu Elly Yunita

<sup>3</sup> Veronika Susman, *Bahan Mie* (Semarang: Universitas Sumatera Utara, 2022), 43.

- d) Ragi
- e) Telur
- f) Meses
- g) Selai
- h) Wijen
- i) Romboter
- j) Pewarna kuning telur
- k) Choco chips

Bahan baku yang tertera di atas merupakan bahan-bahan yang mudah di dapatkan di toko bahan kue sekitar. Sehingga tidak sulit untuk mencarinya.

Sedangkan untuk bahan baku yang digunakan dalam pembuatan nasi kotak yaitu:

- a) Beras
- b) Daging sapi
- c) Daging ayam
- d) Telur
- e) Kentang
- f) Bawang putih
- g) Bawang merah
- h) Cabe
- i) Timun
- j) Wortel
- k) Bahan pelengkap lainnya

Pada umumnya para pengusaha catering ini telah menggunakan bahan baku yang baik dan halal, dengan kata lain tidak ada campuran dari bahan-bahan yang berbahaya jika dikonsumsi, seperti pengawet makanan, pemanis buatan, dan pewarna pakaian. Cara perolehan bahan yang akan diproduksi sudah terbilang cukup baik, Bu Elly memperoleh bahan baku yaitu dengan berbelanja ke toko bahan kue yang ada di sekitar, sedangkan untuk bahan baku nasi kotak diperoleh dari pasar ada juga dengan cara memesan, dan kemudian barang tersebut diantar ke rumah Bu Elly.

Dan beliau juga menjelaskan produk yang dijual. Adapun beberapa wawancara dari bu Elly:

“Di Elly catering ini terdapat banyak produk yang ditawarkan. Ya sama kayak di catering pada umumnya ya. Disini punya rasa, kualitas yang sama untuk meningkatkan minat konsumen. Dari produk yang dijual disini ada satu produk yang berbeda yaitu roti rasa. Memang mungkin kelihatannya sama seperti model roti pada umumnya tetapi roti rasa ini berbeda dari segi bentuk dan isian didalamnya. Konsumen bisa memilih rasa isian sesuai selera, rasa yang tersedia disini yaitu meses coklat, selai melon, selai bluberry, selai strawberry, dan coklat *filling*”<sup>4</sup>

Berdasarkan hasil wawancara peneliti telah melakukan observasi dimana pada wawancara dijelaskan bahwa rasa dan kualitas makanan diusahakan dijaga dengan baik, dan ada produk yang berbeda dari lainnya yaitu roti rasa. Tetapi pada pengamatan yang dilakukan peneliti bentuk roti tersebut tidak jauh berbeda pada roti umumnya dan juga untuk isiannya itu hanya sebagian konsumen saja yang dapat memilih varian rasa.

Dari aspek produk peneliti melakukan wawancara dengan konsumen, menurut ibu Wita selaku karyawan di Elly catering menjelaskan:

“Untuk bahan baku yang digunakan ini ya beli di toko bahan kue terdekat, tidak ada yang beda dari lainnya. Untuk pembelian bahan itu biasanya setiap hari

---

<sup>4</sup> Wawancara langsung dengan Ibu Elly

pada sore hari. Terkadang bahan yang dibelanjakan itu bisa sistem antar. Kami berbelanja di toko bahan kue langganan kita, yaitu dengan cara memesan lewat *whatsapp* apa saja yang dibutuhkan lalu karyawan toko tersebut mengantarkannya kesini. Kalo sistem pesen bahan seperti ini biasanya apabila ada pesanan dengan jumlah banyak. Sistem antar bahan kayak ini biasanya ada jasa kirimnya, yaitu 10.000”<sup>5</sup>

Berdasarkan hasil wawancara di atas mengatakan bahwa bahan yang digunakan yaitu dengan belanja ke toko bahan kue terdekat. Apabila ada pesanan dalam jumlah yang banyak biasanya catering ini memesan sistem antar sehingga memudahkan pemilik catering. Menurut hasil observasi mengenai pembelian bahan kue yang digunakan telah sesuai dengan hasil wawancara yaitu pihak catering berbelanja pada toko bahan kue terdekat.

“Mengenai mesin dan peralatan yang digunakan itu seperti ini, yaitu oven, mixer, cetakan kue, dan juga loyang kue. Semua ini dibeli hasil dari tabungan saya sendiri meskipun belinya tidak langsung banyak, tetapi insyaallah tidak hutang dan juga bukan dari cicilan bank”<sup>6</sup>

Bu Elly menuturkan bahwa alat yang digunakan yaitu oven, mixer, cetakan dan loyang kue. Adapun pembelian alat tersebut merupakan hasil dari tabungan sendiri. Berdasarkan hasil observasi, peneliti mengetahui bahwa alat yang digunakan selain yang disebutkan di atas ada peralatan lainnya, yaitu kompor.

Selain bahan baku yang digunakan, berikut rincian perlengkapan produksi yang diperoleh oleh Elly Catering:

a) Modal produksi

Modal dalam suatu usaha merupakan hal yang utama untuk memulai dan menjalani suatu produksi. Modal berguna dalam menunjang kelangsungan hidup suatu usaha yang bisa meningkatkan usaha itu semakin berkembang. Dalam melakukan kegiatan usaha apapun, modal tentunya wajib dipersiapkan terlebih

---

<sup>5</sup> Wawancara langsung dengan Ibu Wita Wijaya selaku Karyawan Elly catering. 2 Juni 2022.

<sup>6</sup> Wawancara langsung dengan Ibu Elly

dulu, begitu pula dalam kegiatan usaha catering yang dilakukan ibu Elly. Baginya modal sangat dibutuhkan dalam menambah aktivitas produksinya. Modal awal yang diperlukan oleh ibu Elly dalam mendirikan usahanya yaitu dirinci sebagai berikut:

Tabel 1  
Jumlah modal awal dan cara memperolehnya

No	Kebutuhan	Harga
1.	Oven	300.000
2.	Mixer	200.000
3.	Cetakan Kue	540.000
4.	Loyang	100.000
5.	Bahan	1.360.000
	<b>TOTAL</b>	2.500.000

Dapat dilihat dari tabel di atas, bahwa modal awal jasa Catering tersebut mulai dari 2.500.000 begitu pula cara catering tersebut memperoleh modal awal, yaitu dari tabungan pribadi.

Islam mengajarkan kita agar menjauhi riba, begitu pula cara kita mendapatkan modal usaha diwajibkan terbebas dari unsur riba. Islam juga mengatur cara memperoleh modal usaha yang baik, yaitu dengan cara kerja sama *mudharabah* ataupun *musyarakah*. Hal ini untuk menjaga hak pemilik modal (*mudharib*) agar tercapai suatu kebaikan dalam aktivitas produksi yang nantinya



akan berdampak pada adanya suatu hal dalam suatu kerjasama yang dilakukan oleh masing-masing pihak.

Modal yang digunakan Elly catering dalam memproduksi produnya setiap harinya yaitu menggunakan uang dari hasil penjualan kemari, dimana sistem ini disebut sistem *rolling*.

b) Peralatan produksi

Peralatan yang digunakan oleh para pemilik usaha catering di kelurahan Gladak Anyar ini masih sederhana dan menggunakan alat-alat yang sederhana. Namun, ada juga yang menggunakan alat modern, seperti mesin pencampur bahan (mixer), agar mempermudah dan mempercepat dalam proses pembuatannya, jika mereka tidak menggunakan mesin tersebut tentunya akan memperlambat dalam proses pembuatan produk dan pastinya biaya produksinya akan bertambah banyak, hal tersebut yang menjadikan suatu proses produksi tidak efektif dan efisien.

Begitu pula dengan pemeliharaan dan penggantian peralatan, merupakan hal yang penting demi keberlangsungan proses produksi. Kapan suatu peralatan seperti mesin dan alat-alat lainnya perlu di ganti atau hanya cukup dipelihara saja, hal ini biasanya tergantung pada kerusakan dan ketika hasil dari kualitas produksi menurun. Karena tidak dapat dipungkiri bahwa peralatan merupakan sesuatu yang bisa rusak dan memiliki nilai ekonomi yang semakin lama akan semakin turun.

Adapun peralatan yang digunakan dalam proses produksi roti rasa masih sangat sederhana, diantaranya yaitu cetakan kue, *mixer*, oven, kompor, lain-lain.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Elly Yunita (Pemilik Jasa Catering), *Wawancara*. Sersan Mesrul, Pamekasan. 17 Maret 2022.



Gambar 2  
Cetakan Kue dan Mixer



Gambar 3  
Oven

c) Tenaga kerja

Kinerja sumber daya manusia dan kinerja para tenaga kerja merupakan kunci keberhasilan suatu produksi. Tenaga kerja disini berupa manusia yang secara langsung ataupun tidak langsung menjalankan kegiatan produksi itu. Dalam hal ini hasil produksi yang dihasilkan tenaga kerja pastinya bernilai ekonomis. Hal ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

Tenaga kerja dalam usaha jasa catering di Kelurahan Gladak Anyar ini merupakan tenaga kerja terampil dan semuanya diambil dari kaum hawa termasuk ibu-ibu yang rumahnya tidak jauh dari rumah usaha, kebanyakan dari mereka

memiliki profesi sebagai ibu rumah tangga. Adapun tenaga kerja dalam Elly catering yaitu:

- 1) Elly Yunita (pemilik catering)
- 2) Wita Wijaya (juru masak)
- 3) Devia Septyawati (asisten juru masak)
- 4) Dika Novita Sari (juru cuci)
- 5) Amedita Bismi (karyawan administrasi)
- 6) Raka Aditama (kurir)

Dalam ajaran Islam, Allah Swt menyerukan kepada setiap Muslim agar tidak boleh malas-malasan, harus bekerja keras. Karena sangat merugi bagi orang yang menyia-nyiakan waktunya untuk hal yang tidak bermanfaat. Meskipun para ibu-ibu sudah mempunyai penghasilan dari suami mereka, tetapi mereka ingin membantu kepala keluarga untuk menambah pendapatan.

Dalam pembahasan ini, tenaga kerja yang secara keseluruhan adalah perempuan merupakan salah satu upaya pemberdayaan perempuan. Di mana pemberdayaan mengutamakan usaha sendiri dan memiliki tujuan agar perempuan tidak selalu bergantung 100% pada suaminya, serta melatih para perempuan agar bisa hidup mandiri untuk meningkatkan potensi perempuan yang telah ada, melalui pengembangan usaha produktif berupa usaha catering yang ada di kelurahan Gladak Anyar.

#### d) Bangunan

Dalam kegiatan usaha catering di Kelurahan Gladak Anyar Pamekasan, bangunan merupakan tempat untuk menjalankan keberlangsungan aktivitas dalam

proses produksi, dan juga merupakan salah satu persiapan yang diperlukan dalam melakukan proses produksi roti agar berjalan dengan lancar.

Maka dalam hal inilah, pihak jasa catering menggunakan rumah pribadi sebagai tempat produksi jajanan Elly catering. Pihak catering tersebut menyiapkan dapur khusus untuk proses pembuatan roti rasa, dan dapur itu dibangun di dalam rumah tersebut.<sup>8</sup>

Berdasarkan hasil observasi, peneliti



Gambar 4  
Tempat Produksi Elly Catering

e) Manajemen produksi

Manajemen merupakan sebuah proses yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran ataupun tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya.

Perencanaan produksi yang dilakukan oleh jasa catering yaitu dengan mengembangkan produk baru agar lebih menarik lagi dengan cara menambah varian rasa yang ada dalam roti tersebut.

---

<sup>8</sup> Wita (Tenaga kerja di Usaha Elly Catering), *Wawancara*, Gladak Anyar Pamekasan, 18 Maret 2022.

Manajemen produksi yang dilakukan oleh pihak jasa catering ini dengan melaksanakan fungsi manajemen *organizing* dan *controlling*. Pengorganisasian dilakukan dengan cara memberikan pembagian tugas kepada para tenaga kerja yang sesuai dengan keahlian yang mereka miliki. Sedangkan pengawasan dilakukan dengan menerapkan sistem kedisiplinan yang tinggi terhadap tenaga kerjanya. Setiap tenaga kerja diberikan target untuk menyelesaikan pekerjaannya dengan tepat waktu agar tidak menghambat pekerjaan yang lain. Berdasarkan hasil observasi, pemilik catering membagi tugas masing-masing kepada tenaga kerjanya, yaitu:

1) Wita wijaya (juru masak)

Ibu Wita dipercayakan untuk menjadi juru masak, diaman tugasnya juru masak diini yaitu meracik dan memasak makanan catering. Sebelum mempekerjakan juru masak, pemilik catering melakukan pengujian masak terlebih dahulu.

2) Devia Setiyawati (asisten juru masak)

Asisten juru masak mempunyai tugas dalam membantu juru masak memasak makanan. Asisten juru masak bertugas seperti menyiapkan bahan, mengupas bawang, memotong-motong bahan sebelum dimasak.

3) Dika Novita Sari (juru cuci)

Tugas juru cuci yaitu mencuci peralatan masak dan makan yang kotor, mengeringkan dengan lap bersih, kemudian menyimpan pada tempatnya.

4) Amedita Bismi (karyawan administrasi)

Karyawan administrasi bertugas untuk keperluan administrasi usaha, seperti halnya pemesanan bahan baku, bagian pemasaran, dan juga termasuk bagian keuangan.

5) Raka Aditama (kurir)

Kurir catering bertugas mengantar untuk operasional usaha. Misalnya mengantar pesanan, mengantar karyawan berbelanja, mengantar karyawan yang bertugas, dan sebagainya.

Dalam konteks Islam, seorang manajer Muslim memiliki banyak kewajiban, salah satunya adalah memberi gaji yang layak dan tepat waktu kepada karyawannya. Di sini, pemilik usaha telah menerapkan hal tersebut. Pemilik usaha memberikan upah kepada karyawannya setiap hari sesuai dengan apa yang dikerjakan, namun tak jarang juga dari para karyawan menolak jika dikasih upah setiap hari, mereka lebih memilih seenaknya sendiri, terkadang 7 hari, terkadang juga sampai 1 bulan mereka baru mengambil upahnya.

#### **4. Proses Persiapan Pengolahan**

Produksi merupakan proses mengolah bahan baku menjadi barang jadi, atau proses mengubah nilai input menjadi output. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan karyawan Elly catering menjelaskan mengenai proses persiapan pengolahannya:

“Untuk bahan roti saya berbelanja di toko bahan kue terdekat. Dalam membeli bahan, sebelumnya saya melihat kode produksi atau tanggal kadaluarsanya terlebih dahulu. Selain itu, dalam membeli bahan baku saya juga mengecek setiap bahan, seperti contohnya kalau tepung itu saya memilih yang pengemasannya baik. Terkadang ada tepung yang kemasannya bocor, saya tidak memilihnya dikarenakan akan berpengaruh pada kualitas roti. Contoh lain mentega, dalam memilih mentega

itu teksturnya yang tidak cair. Karena apabila teksturnya cair itu berarti proses penyimpanannya sudah lama. Wijen saya memilih yang bersih, gula memilih yang putih karena jika memakai gula yang merah warna dalam adonan sedikit berubah menjadi gelap. Hal itu dapat merubah kualitas roti tersebut.”<sup>9</sup>

Wawancara di atas menjelaskan mengenai proses pemilihan bahan baku untuk pembuatan roti rasa yang biasa di produksi setiap harinya. Tetapi berdasarkan hasil observasi oleh peneliti tidak semua bahan yang dipilih itu segar dan baik tetapi ada bahan yang dipilih tidak sesuai dengan wawancara. Seperti mentega terkadang karyawannya sering lalai dalam memilih mentega yang cair. Dan juga gula, terkadang gula yang dibeli adalah gula merah.

“Sedangkan apabila berbelanja untuk bahan baku nasi kotak saya berbelanja di pasar. Untuk daging ayam dan daging sapi saya memilih yang segar dan layak dikonsumsi. Dalam memilih daging sapi saya mengecek warna daging sapi biasanya berwarna merah cerah segar dan tidak pucat, tekstur daging tidak berair. Daging ayam pun juga sama, untuk daging ayam segar tentunya dengan melihat warnanya. Warna daging ayam yang segar biasanya berwarna merah muda ataupun kemerahan seperti masih segar. Dalam pemilihan telur yaitu yang besar dan tidak retak. Memilih bawang yang baik, kering dan tidak lembab.”<sup>10</sup>

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada karyawan Elly catering yakni ibu Devia disini menjelaskan bagaimana proses pembelian bahan baku yang digunakan yaitu ia berbelanja di dua tempat. Untuk bahan baku pembuatan roti yaitu berbelanja di toko bahan kue terdekat, sedangkan pembelian bahan baku untuk nasi kotak yaitu berbelanja di pasar.

---

<sup>9</sup> Wawancara langsung dengan Devia Setyawati selaku asisten juru masak, Tanggal 3 Juni 2022.

<sup>10</sup> Wawancara langsung dengan Devia Septyawati



Gambar 5  
Bahan Roti rasa

Berdasarkan wawancara dengan Mbak Novi sebagai juru cuci ia menuturkan:

“Apabila asisten juru masak ini sudah berbelanja, biasanya saya memilah terlebih dulu bahan bahan yang akan dipakai besok harinya. Biasanya kita itu berbelanja sehari sebelum produksi agar bahan yang diperlukan mudah didapat dan juga tidak kemahalan. Kalau berbelanja itu dipagi hari, agar bahan baku masih segar dan baik. Untuk penyimpanan daging-daging dan telur sebelum disimpan dicuci dulu dan dikeringkan. Bahan seperti wortel, timun juga dicuci terlebih dahulu. Bawang putih dan bawang merah itu langsung dikupas dan diolah jadi bumbu basah. Sedangkan kalo bahan kue itu disimpan di keranjang ini dan diluarnya dikasi kapur ajaib agar terhindar dari semut”<sup>11</sup>

Dari wawancara di atas menjelaskan bahwa setelah bahan baku sudah lengkap dibelanjakan, maka bahan baku dipilah terlebih dahulu untuk dipakai besok harinya.

Berdasarkan hasil observasi, peneliti menemukan bahwa penyimpanan bahan kue disimpan dalam kardus bekas dan juga terkadang lupa memberi kapur ajaib sehingga serangga masuk ke bahan tersebut. maka diperoleh dokumentasi sebagai berikut:

---

<sup>11</sup> Wawancara langsung dengan Dika Novita Sari sebagai juru cuci, Tanggal 3 Juni 2022.





Gambar 6  
Penyimpanan Bahan Kue



Gambar 7  
Proses Pencucian Telur

## 5. Penerapan Tindakan Halal dan Suci

Berdasarkan hasil wawancara, Bu Elly menuturkan bahwa produk yang dihasilkannya telah menerapkan prinsip halal.

“Semua bahan yang digunakan di catering ini insyaallah memenuhi prinsip halal. Di catering ini tidak menggunakan pemanis buatan karena hal itu bisa menyebabkan orang diare. Saya tidak menggunakan pewarna pakaian, tidak menggunakan pengawet, dan zat lainnya yang berbahaya. Lagipula produk yang dihasilkan ini bukan hanya dijual kepada konsumen, melainkan juga dikonsumsi sendiri.”

Dari keterangan di atas, pemilik usaha mengatakan bahwa bahan yang digunakan tidak mengandung zat-zat yang tidak bagus bagi tubuh. Pemilik catering juga menuturkan.

“Untuk bahan yang digunakan seperti telur itu dicuci terlebih dahulu agar menjaga kebersihan. Karena menurut saya dalam usaha catering ini harus dijaga kebersihannya. Untuk cetakan kue ini dibersihkan tiap 1 bulan sekali karena agar menghemat waktu”



Gambar 8  
Proses Pencucian Telur

Dalam keterangan di atas, pemilik menjelaskan bahwa bahan yang digunakan harus dijaga kebersihannya, seperti contohnya telur yang akan dipakai dalam proses produksi dicuci terlebih dahulu.

Islam juga memperhatikan dari segi produk yang dihasilkan, apakah makanan yang diproduksi sudah baik dan halal menurut Islam. Disini produk yang dihasilkan adalah roti rasa, pada dasarnya makanan menjadi haram disebabkan karena dua hal, yaitu diharamkan karena zatnya dan diharamkan karena cara memperolehnya.

Dapat disimpulkan bahwa dalam proses produksi yang dilakukan Elly catering ini telah memenuhi prinsip kehalalan tetapi catering ini belum sepenuhnya menerapkan prinsip suci. Hal ini dibuktikan karena meskipun bahan yang digunakan dicuci terlebih dahulu, tetapi peralatan yang digunakan tidak dicuci setiap hari. Hal ini bisa saja ketika selesai membuat roti ada serangga yang menghinggap.

## **B. Temuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditentukan, peneliti telah mendapatkan data berdasarkan rumusan masalah. Peneliti menggunakan data dengan metode observasi, wawancara dalam bentuk rekaman maupun tertulis serta dokumentasi. Melalui metode observasi, peneliti mengumpulkan data dengan cara meneliti, mengamati dan melihat maupun mencatat fenomena-fenomena yang ada melalui penglihatan dan pendengaran segala aktivitas Elly catering. Melalui panduan wawancara penelitian maka dilakukan pengumpulan data penelitian. Peneliti datang langsung ke tempat Elly catering yang berada di Kelurahan Gladak Anyar, khususnya jalan Sersan Mesrul no. 107a.

Saat penelitian, peneliti menemui ibu Elly Yunita selaku pemilik Elly catering, bu Wita selaku karyawan di Elly catering, dan Bu Hesty selaku konsumen langganan Elly catering. Pada saat melakukan wawancara kepada ketiga informan tersebut, peneliti melakukan wawancara yang sangat mendalam terhadap Bu Elly yang mana selaku pemilik usaha jasa catering tersebut.

Pada isi pemaparan wawancara di atas yang telah dilakukan observasi langsung oleh peneliti. Maka terdapat beberapa hasil temuan yang diperoleh oleh peneliti yang berupa sebuah topik yang berkaitan langsung dengan permasalahan judul yang diangkat. Adapun beberapa temuan yang di peroleh oleh peneliti yakni sebagai berikut:

a. Daging ayam dan daging sapi

Daging ayam dan daging sapi diperoleh dari pembelian di pasar. Daging tersebut sebelum disimpan dicuci dan dikeringkan terlebih dulu. Daging disimpan di *freezer* agar tetap segar.

b. Telur

Telur membeli langsung ke tempat agen agar mendapatkan harga yang lebih murah dan baru. Memilih telur yang besar, menghindari memilih telur dengan warna putih pucat, dan memilih ukuran yang agak besar. Setelah membeli telur biasanya karyawan mencucinya terlebih dahulu dan dikeringkan. Lalu disimpan di keranjang berlubang agar tidak lembab.

c. Wortel dan timun

Untuk pembelian wortel dan timun pihak catering memilih yang segar dari pasar. Lalu setelah mendapatkan bahan tersebut juru cuci mencucinya terlebih dahulu dan dikeringkan agar terhindar dari kotoran.

d. Bawang putih, bawang merah, dan cabe

Bawang-bawang ini biasanya pihak catering membelanjakannya di pasar. Bawang tersebut setelah dibeli langsung dikupas dan diolah menjadi bumbu basah. Cara pengolahannya yaitu setelah bawang dikupas lalu dicuci terlebih dahulu dan diblender dengan rempah-rempah lainnya. Setelah diblender biasanya dimasak dan sesudah itu biasanya disimpan dalam kulkas agar tetap segar.

e. Tepung

Untuk bahan tepung ini pihak catering menyimpannya di dus sisa belanja, lalu memberinya kapur ajaib agar terhindar dari semut.

f. Gula

Penyimpanan gula dituang ke wadah yang bersih dan tertutup. Hal ini bertujuan agar lebih praktis menakarnya dan agar menjaga kualitas dari gula.

Karena apabila disimpan dengan cara di beri karet dan tidak di salin ke wadah, gula akan lembab.

g. Mentega

Penyimpanan mentega yang sudah digunakan disimpan di plastik dan dimasukkan ke dalam kulkas.

h. Ragi Instan

Dalam penyimpanan ragi instan ini di tuang ke dalam toples, karena pemilihan penyimpanan ragi instan ini sangat berpengaruh ke kualitas ragi tersebut. apabila terkena angin roti tersebut akan sulit mengembang.

i. Meses

Meses disimpan dalam plastik seperti saat membeli. Setelah digunakan sisa meses diikat kembali.

## C. Pembahasan

Dalam pembahasan ini, peneliti akan menjabarkan beberapa hasil pemaparan mengenai persoalan yang akan menjadi topik penelitian dalam skripsi.

### 1. Proses Pembuatan Produk

Dalam pembuatan roti rasa, ada beberapa langkah yang dilakukan oleh pihak catering. Cara yang mereka lakukan masih terbilang sederhana. Hanya saja ada beberapa proses dimana mereka harus menggunakan teknologi modern, yaitu dalam proses pencampuran bahan, dimana mereka harus memakai *mixer* karena apabila tidak menggunakan alat tersebut akan memakan waktu yang cukup lama dan membutuhkan tenaga kerja banyak, yang akhirnya akan berdampak terhadap

pekerjaan mereka tidak efektif dan efisien dan biaya produksi yang mereka keluarkan juga bertambah.

Adapun proses sebelum pembuatan produk akan dijabarkan di bawah ini:

a) Pemilihan bahan baku

Dalam memilih baku yang akan diproduksi, pihak catering memilih tempat yang baik. Pilihan bahan makanan yang dipilih masih segar, utuh, telur tidak retak atau pecah. Kualitas bahan baku makanan yang baik dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dll.

b) Penyimpanan bahan baku dan produk

Penyimpanan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi sudah cukup baik yaitu dengan cara menyimpan di tempat yang bersih, tidak kotor, dan tidak menjijikkan.

c) Pengolahan bahan baku

Pengolahan makanan merupakan proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik yaitu dengan mengikuti kaidah dan prinsip higienis dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh yang menangani makanan tersebut.

Dalam produksi roti rasa setiap harinya para pengusaha membutuhkan bahan baku yang berbeda-beda, karena jumlah roti rasa yang mereka produksi juga berbeda-beda, mulai dari 100 biji sampai dengan 1.000 biji, bisa juga lebih tergantung pesanan yang diminta oleh konsumen.

Setiap harinya rata-rata memproduksi roti rasa sampai dengan 100 biji (hari biasa), lain halnya jika banjir pesanan bisa memproduksi sampai 1.000 biji. Biasanya orang memesan untuk acara lamaran, hajatan, tahlilan, nikahan, dan acara-acara lain.

Usaha jasa catering bukan sesuatu hal yang mudah dilaksanakan, akan tetapi usaha ini membutuhkan ketelitian, ketekunan, dan kerja keras, bukan hanya sekedar memasak namun harus diperhatikan juga semua bidang yang berkaitan. Pengadaan peralatan yang dibutuhkan, perlengkapan, bahan baku, kualitas bahan, pengolahan dengan proses dan resep yang standar, merupakan faktor utama bagi keberhasilan usaha catering. Faktor-faktor lainnya yang ikut mempengaruhi keberhasilan suatu usaha catering yaitu selera atau minat beli masyarakat, promosi penjualan, ketrampilan dan pengetahuan, pendanaan, tenaga kerja, cita rasa, penetapan harga, dan keinginan yang kuat untuk meningkatkan pendapatan.

Ketrampilan dan pengetahuan yang dimiliki oleh jasa catering merupakan potensi yang dapat dikembangkan agar bisa lebih produktif. Berdasarkan penelitian di lapangan keahlian jasa catering diperoleh dari keahlian turun temurun, pengalaman dan juga ada yang berasal dari internet. Begitu juga dengan adanya faktor keinginan kuat untuk meningkatkan pendapatan merupakan salah satu faktor pendukung pemilik jasa catering untuk melakukan usaha ini.

Usaha jasa catering ini memerlukan berbagai persiapan yang matang, terutama dalam bidang produksi. Produksi sendiri merupakan kegiatan yang menghasilkan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen atau pembeli. Dalam pembahasan ini produk yang dihasilkan adalah berupa jajanan yang diproduksi setiap hari.

## 2. Penerapan tindakan produksi halal dan suci di Elly Catering

Halal adalah sesuatu yang apabila digunakan tidak mengakibatkan mendapat siksa (dosa). Menurut Nabi Muhammad SAW, mengkonsumsi makanan yang haram menyebabkan doa yang dipanjatkan tidak akan dikabulkan dan segala amal ibadah yang dilakukan tidak akan diterima oleh Allah.

Atas dasar inilah, umat Islam menghendaki agar setiap yang akan dikonsumsi dan digunakan selalu memperhatikan aspek kehalalan dan kesucian dari apa yang diperolehnya. Menurut ajaran Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib. Cukup banyak ayat dan hadits yang menjelaskan hal tersebut. diantaranya yaitu:

*“Hai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”*<sup>12</sup>

Ayat diatas tidak hanya menyatakan bahwa mengkonsumsi yang halal dan suci hukumnya wajib, tetapi juga merupakan perwujudan dari rasa syukur, ketakwaan dan keimanan kepada Allah.

Akan tetapi, perkembangan yang esat dalam bidang teknologi pangan, menjadikan tidak mudah untuk menentukan kehalalan suatu produk pangan. Terlebih apabila bahan yang digunakan berasal dari negara mayoritas non-muslim. Namun demikian, umat Islam tetap wajib memperhatikan kehalalan produk tersebut.

Makanan yang diproduksi oleh pihak catering merupakan produk jajanan yang sehat, halal, dan suci, terbukti dalam proses pembuatan roti para pekerja tidak ada yang menggunakan campuran bahan baku apapun, seperti pewarna pakaian,

---

<sup>12</sup> Agus Hidayatulloh, *Alwasim: Al-Qur'an Tajwid*, 10.



pemanis buatan, pengawet makanan dan lain sebagainya yang dapat membahayakan nyawa seseorang.

Dengan banyaknya macam-macam makanan saat ini memudahkan bagi orang-orang untuk mendapatkan hasil olahan pangan tanpa harus repot memasaknya terlebih dahulu. Makanan yang diperdagangkan pun relatif beragam dari segi jenis maupun harga. Namun dengan banyaknya jenis makanan tersebut itupun pasti memiliki kelemahan yakni para konsumen tidak mengetahui bahan dan cara pengolahan makanan tersebut, hal inilah yang dapat merugikan para konsumen. Karena konsumen memiliki hak untuk mendapatkan jaminan kehalalan dan kesucian produk tersebut.

Kehalalan produk merupakan salah satu syarat dalam jual beli. Hal inilah yang menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen, terutama konsumen muslim.

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti telah lakukan kepada Elly catering di Kelurahan Gladak Anyar. Menunjukkan bahwa kehalalan produk bahwasanya telah diterapkan oleh pihak Elly Catering, yakni dengan cara:

- a. Tidak menggunakan zat yang berbahaya, seperti pewarna pakaian, pemanis buatan, ataupun pengawet makanan.
- b. Modalnya diperoleh dengan cara yang halal, tidak didapat dari uang haram. Seperti halnya modal yang didapat tidak dengan cara mencuri, menipu, hasil riba, korupsi, dan lain sebagainya.
- c. Diproses dengan cara yang halal dan tidak tercampur dengan apapun yang sifatnya haram.

- d. Cara penyajian dan pengemasan disimpan dengan cara yang halal, tidak disajikan dengan sesuatu yang haram seperti tidak menggunakan alat makan yang terbuat dari emas.

Sedangkan dalam aspek kesuciannya, roti yang diproduksi di Elly catering belum sepenuhnya dikatakan suci. Sebagian peralatan yang digunakan setiap harinya jarang dicuci atau dibersihkan terlebih dahulu. Hal ini dilakukan karena akan memakan waktu dan tenaga yang lebih banyak apabila mencucinya setiap hari.

### **3. Tinjauan hukum Islam terhadap penerapan produksi halal dan suci di Elly Catering**

Seperti firman Allah SWT dalam al-Qur'an surah al-Maidah ayat 88, yaitu:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَانفُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ<sup>13</sup>

*“dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu..”*<sup>14</sup>

Dari ayat di atas, telah dijelaskan bahwa makanan yang halal dan suci merupakan suatu hal yang dianjurkan oleh Allah SWT, dan disini pihak jasa catering yang berada di Kelurahan Gladak Anyar telah menerapkan produksi prinsip kehalalan dan kesucian.

Hal di atas merupakan kegiatan yang telah dilakukan oleh pihak jasa catering di Kelurahan Gladak Anyar dengan menerapkan dalil di bawah ini:

*“Dan Katakanlah: Bekerjalah Kamu, maka Allah dan Rasul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan*

---

<sup>13</sup> Al-Qur'an, Surah Al-Maidah (5): 88.

<sup>14</sup> Agus Hidayatulloh, *Alwasim: Al-Qur'an Tajwid*, 110.

*kepada Allah yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan.”<sup>15</sup>*

Selain hal-hal di atas, dalam melakukan usaha apapun kita tidak boleh melupakan prinsip-prinsip produksi dalam Islam. Karena itu merupakan salah satu jalan menanamkan kesadaran terhadap para pelaku bisnis, baik berupa perdagangan, jasa dan lainnya agar senantiasa berpegang teguh pada nilai-nilai akhlak atau perilaku yang baik sesuai dengan ajaran agama Islam.

Dalam sebuah hadits yang diriwayatkan oleh Muslim dari Nu'man bin Basyir menjelaskan bahwa:

*“Yang halal itu telah jelas dan yang harampun telah jelas; dan diantara keduanya ada hal yang mengakibatkan musyabihat (subhat, samar-samar, tidak jelas halal haramnya), kebanyakan manusia tidak mengetahui hukumnya. Barang siapa hati-hati dari perkara tersebut, sungguh ia telah berupaya menyelamatkan agama dan harga dirinya; dan barang siapa terjerumus ke dalam syubhat, ia terjerumus ke dalam yang haram, laksana penggembala yang mengembalikannya (ternaknya) di sekitar kawasan terlarang, nyaris ia menggembala di kawasan terlarang; ketahuilah bahwa kawasan terlarang (milik) Allah adalah larangan-larangan (hal-hal yang diharamkannya)”<sup>16</sup>*

Hadits tersebut menunjukkan bahwa segala sesuatu itu ada yang telah jelas kehalalannya dan ada pula yang sudah jelas keharamannya. Disamping itu, dalam hadits tersebut disebutkan juga cukup banyak hal yang samar-samar (*syubhat*), yang status hukumnya, apakah itu halal ataukah haram, tidak diketahui oleh banyak orang.

Dalam Islam setiap Muslim harus bekerja secara maksimal dan optimal, sehingga dapat mencukupi kebutuhannya sendiri, kebutuhan anak dan keluarganya. Hasil dari usaha tersebut yang akhirnya dimakan oleh dirinya sendiri dan keluarganya

---

<sup>15</sup> Agus Hidayatulloh, *Alwasim: Al-Qur'an Tajwid*, 110.

<sup>16</sup> Diriwayatkan oleh al-Bukhari dalam kitab al-Iman (52) oleh Al-Ustadz Yazid bin'Abdul Qadir Jawas, *Halal dan Haram sudah Jelas* (Surakarta: Yayasan Lajnah Istiqomah, 2007)

oleh Allah Swt dihitung sebagai sedekah, sekalipun itu kewajiban, hal semacam ini menunjukkan betapa mulianya harga sebuah produksi apalagi dalam usaha yang berjalan di bidang makanan sampai mempekerjakan orang lain (tenaga kerja) yang kebanyakan mereka adalah para perempuan yang tak lain keluarga mereka sendiri.

Usaha jasa catering yang berada di Kelurahan Gladak Anyar Pamekasan telah sesuai dengan prinsip-prinsip produksi dalam Islam, yaitu telah menerapkan prinsip kehalalan dan kesucian dengan cara tidak memproduksi komoditas yang tercela, tidak menimbun barang-barang kebutuhan, memperhatikan aspek halal dan suci dengan membersihkan bahan-bahan yang akan digunakan terlebih dahulu, tidak memakai zat-zat atau bahan pengawet dan pewarna.