

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Profil Usaha

a. Profil UD. HSN

Bisnis ini berawal dari tahun 2008 yang di rintis oleh H. Abdullah selama 13 tahun sampai sekarang yakni tahun 2024, nama usahanya berasal dari singkatan nama almarhum istrinya yaitu Hj. Sitti Nur Hasanah. Usaha ini berada di JL. Raya Konang Galis Konang Tengah, Kabupaten pamekasan, Jawa Timur 69713. Sebagai *industry* yang banyak di tekuni masyarakat konang, ada berbagai macam faktor yang mendorong masyarakat desa konang bekerja di *industry* pembuatan petis. Dari segi fisik terdapat lokasi industri yang sangat mendukung di wilayah pemukiman persawahan dan agak jauh dari rumah warga. Dari segi ekonomi antara keinginan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga dan meningkatkan kesejahteraan rumah tangga. Setiap industri atau usaha tidak akan terlepas dari pemasaran atau promosi, karena masyarakat tidak akan tahu dan mengenal sebuah usaha tanpa adanya pemasaran.⁵⁷

Dari awal, modal awal usaha 50.000.000, sekarang lebih dari 50.000.000, untuk harga sari ikan dan glukosa (gula cair) mengimpor di pabrik ATI (Aneka Tuna Indonesia) untuk sari ikan 1 kg harganya 12.000 sekarang, yang dalam 1 kali produksi membutuhkan 800 kg sari ikan untuk membuat petis ikan. Kemudian harga kayu asam dalam pembuatan petis UD. HSN harus menggunakan kayu

⁵⁷ H. Dulla, Pemilik Usaha UD. HSN, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

asam sebagai bahan bakar seharga 1 juta per pohonnya, kemudian di potong-potong menjadi kayu bakar.⁵⁸

Alat nya berupa pengaduk dari kayu, mesin pengaduk, wajan berukuran besar, kemudian kayu dari pohon asam sebanyak 1 pohon yang dipotong menjadi kayu bakar, bahan-bahan yang diperlukan sari ikan, glukosa (gula cair), bahan ini mengimpor dari pabrik. Kemudian selanjutnya ada gula pasir, garam dan micin sebagai penyedap.

Promosi produk ini di jual melalui media online dan offline seperti memiliki toko rumahan, media online yang digunakan adalah shopee dan Whatsapp. Harga yang ditawarkan bermacam-macam sesuai dengan kebutuhan konsumen, ada super 1 dengan harga 140.000 super 2 280.000 super 3 300.000 per blek, untuk harga eceran petis biasa di mulai dari harga 8.000, untuk harga eceran petis super dimulai dari harga 9.500, selain itu toko rumahan di UD HSN juga menyediakan banyak kemasan petis yang bervariasi dimulai dari bungkus plastik, blek, mangkok plastik dan toples plastik hingga tempat petis lusinan.⁵⁹

Untuk pencatatan dan pengeluaran pabrik dalam produksi petis tidak memiliki karyawan khusus untuk pencatatannya, hal itu dikarenakan pemilik usaha melakukan secara mandiri pencatatan dan pengeluaran, sehingga tidak ada pembukuan.

Dalam mempertahankan usahanya beliau terus konsisten dengan memproduksi produknya, sehingga produk yang dihasilkan bisa di distribusikan sampai keluar kota seperti surabaya dan sumenep.

⁵⁸ H.Dulla, Pemilik UD. HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

⁵⁹ Indah, Karyawan UD. HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

Jumlah pekerja di pabrik ini beranggotakan 12 orang dengan pembagian kerja masing-masing, di mulai dari supir, pelayan toko sampai karyawan bagian produksi, diantaranya sebagai berikut.⁶⁰

Tabel 4.1 Struktur UD. HSN

Nama	Posisi
Firman	Supir
Fitrah	Supir
Sakur	Supir
Mistiyan	Pelayan toko
Indah	Pelayan toko
Mistarum	Bagian produksi
Sahrawi	Bagian produksi
Awan	Bagian produksi
Pausi	Bagian produksi
Gafur	Bagian produksi
Mahrus	Bagian produksi
Wahid	Bagian produksi

⁶⁰ H. Dulla, Pemilik Usaha UD HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

b. Visi dan Misi Perusahaan

Sebuah perusahaan pastinya untuk mencapai tujuan harus memiliki visi dan misi yang jelas, hal ini juga dimiliki oleh UD. HSN, yaitu:

- 1) Visi perusahaan : menciptakan sekaligus mengembangkan produk petis dengan mengelola sumberdaya yang ada sehingga mampu bersaing dengan produk petis lainnya.
- 2) Misi perusahaan: berbisnis dengan konsisten dengan tetap memilih bahan produk yang halal dan baik, dari segi pengelolaan dan pendistribusiannya.⁶¹

2. Hasil Wawancara

Berdasarkan uraian tentang hasil yang diperoleh melalui wawancara yang telah dilakukan kepada pemilik UD. HSN, karyawan UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Pamekasan, dan konsumen petis di UD HSN Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan.

a. Produksi Petis Pada UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan

Proses produksi meliputi kegiatan *planning* atau perencanaan *routing* atau penentuan alur penjadwalan dan pengiriman, awal mula berdirinya usaha ini sebagaimana yang disampaikan oleh pemilik usaha UD. HSN yaitu Bpk H. Dulla bahwa:

“Bisnis ini berawal dari tahun 2008 dirintis oleh orang tua kemudian dilanjutkan oleh saya dengan nama usaha UD. HSN yaitu HJ. Nur Hasanah, yang memang dari dulu berada di desa konang kecamatan galis kabupaten pamekasan. Karyawan yang bekerja disini kebanyakan dari desa konang

⁶¹ H. Dulla, Pemilik UD. HSN, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

sendiri, mereka bekerja disini dengan alasan, untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga dan meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka”⁶²

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa awal mula pemilik UD. HSN memulai produksi petis yang diturunkan dari usaha orang tua pemilik sehingga berkembang sampai sekarang.

Setiap proses produksi tentunya memiliki tujuan yang ingin dihasilkan, hal ini sesuai dengan yang disampaikan oleh Bapak H. Dulla bahwa:

“Tujuannya itu nak untuk mengolah sari ikan itu menjadi petis yang banyak diminati dikalangan masyarakat madura yang sering rujakan, jadi saya terinspirasi untuk mengembangkan usaha yang diturunkan oleh orang tua saya sehingga sekarang sudah bisa membantu perekonomian masyarakat konang yang menjadi karyawan disini”⁶³

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan disimpulkan bahwa tujuan dari produksi petis ini yaitu untuk mengolah sari ikan menjadi petis yang banyak diminati oleh masyarakat setempat dan membantu perekonomian masyarakat setempat.

Diawal usaha berapa modal yang dibutuhkan untuk memproduksi petis.

Bapak H.Dulla menyampaikan bahwa :

“Diawal sebelum memulai usaha saya memiliki modal sebesar 50.000.000 nak, 50.000.000 juta itu pinjam ke bank dan saya upayakan bagaimana caranya supaya cukup untuk membeli bahan, alat-alat, serta upah karyawan yang akan saya pekerjakan, tapi kalua sekarang modalnya lebih dari 50.000.000 hal itu karena sekarang permintaan produksinya sudah banyak sehingga harus menambah seperti alat, bahan yang digunakan juga karyawan yang dipekerjakan dan tentunya modal yang lebih dari 50.000.000 juta itu ikut tertutupi dengan laba bersih sekitar 50% dari hasil awal”⁶⁴

Berdasarkan paparan data yang disampaikan oleh Bapak H. Dulla dapat di simpulkan bahwa modal pada awal usaha produksi petis di UD. HSN di Desa

⁶² H. Dulla, Pemilik Usaha UD. HSn, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

⁶³ H. Dulla, Pemilik Usaha UD. HSn, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

⁶⁴ H. Dulla Pemilik Usaha UD. HSN, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan pada awal produksinya sebesar 50.000.000, namun pada saat jumlah permintaan produksi bertambah modal yang di keluarkan juga ikut bertambah.

Mengenai alat-alat dan bahan-bahan yang di perlukan dalam proses pembuatan petis pada UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan di jelaskan oleh Bpk H. Dulla, bahwa:

“Karyawan yang dipekerjakan sebanyak 12 orang, di bagi tugas masing-masing 10 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Alat nya berupa pengaduk dari kayu, mesin pengaduk, wajan berukuran besar, kemudian kayu dari pohon asam sebanyak 1 pohon yang dipotong menjadi kayu bakar, bahan-bahan yang diperlukan sari ikan, glukosa (gula cair), bahan ini mengimpor dari pabrik. Kemudian selanjutnya ada gula pasir, garam dan micin sebagai penyedap.”⁶⁵

Dari hasil wawancara tersebut dapat di simpulkan bahwa produksi pada UD.HSN sudah tersusun dengan baik seperti modal, karyawan dan sudah menambah alat seperti mesin pengaduk serta bahan yang dibutuhkan.

Mengenai rincian biaya dalam memproduksi petis di UD. HSN Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, sebagaimana di jelaskan oleh pemilik usaha yaitu bapak H. Dulla:

“Untuk rincian biaya seperti yang saya katakana dari awal modal awal usaha 50.000.000 dulu, sekarang lebih dari 50.000.000, untuk harga sari ikan dan glukosa (gula cair) yang saya beli di pabrik ATI (Aneka Tuna Indonesia) untuk sari ikan 1 kg harganya 12.000 sekarang, yang dalam 1 kali produksi membutuhkan 800 kg sari ikan untuk membuat petis ikan. Kemudian harga kayu asam dalam pembuatan petis UD. HSN harus menggunakan kayu asam sebagai bahan bakar seharga 1 juta per pohonnya, kemudian di potong-potong menjadi kayu bakar dan itu saya membayar lagi untuk jasa pemotongan kayunya 60.000 per orang dan itu ada kadang 2 orang kadang 3 orang.”⁶⁶

⁶⁵ H. Dulla, pemilik usaha UD. HSN, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

⁶⁶ H. Dulla pemilik usaha UD.HSN, *Wawancara langsung* (1 April 2024)

Dari hasil wawancara di atas disimpulkan terdapat rincian biaya yang di keluarkan serta aturan penggunaan bahan yang berkualitas bagus tentunya untuk menghasilkan petis yang berkualitas.

Mengenai pencatatan pengeluaran dan pendapatan dalam produksi petis di UD.HSN di jelaskan oleh H.Dulla bahwa:

“Kalau untuk soal pencatatan dan pengeluaran pabrik dalam memproduksi petis itu kadang di catat, kadang tidak di catat. Karena semuanya saya lakukan sendiri, kadang saya lupa untuk mencatat pengeluaran setiap berproduksi”.⁶⁷

Dari pernyataan tersebut disimpulkan bahwa pencatatan dan pengeluaran pabrik dalam produksi petis tidak memiliki karyawan khusus untuk pencatatannya, hal itu dikarenakan pemilik usaha melakukan secara mandiri pencatatan dan pengeluaran, sehingga tidak ada pembukuan.

Mengenai waktu dan proses pembuatan petis di UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, yang disampaikan oleh awan karyawan pabrik petis UD.HSN di jelaskan bahwa:

“Waktu yang dibutuhkan dalam 1 kali produksi kalau hari biasa bisa 1 hari, kalau bulan puasa bisa sampai 1 malam”.⁶⁸

Hal ini selaras dengan yang disampaikan oleh pemilik usaha UD.HSN Bpk H. Dulla menyampaikan:

“Pelaksanaan produksi ini berlangsung 1 hari di hari biasa dan 1malam di bulan puasa, yang dalam 1 kali produkdi bisa menghasilkan 210 blek yang dilakukan di pabrik dan untuk harganya ada 3 macam yang pertama super 1 = 140.000 1 blek, super 2 = 280.000 1 blek dan super 3 = 300 1 blek. Untuk pembuatannya pertama sari ikan dimasak hingga mengental, begitu juga dengan gula pasir direbus sampai mencair sampai putih setelah keduanya siap

⁶⁷ H. Dulla, Pemilik Usaha UD.HSN, *Wawancara Langsung* (1 April 2024)

⁶⁸ Awan karyawan pabrik UD.HSN, *Wawancara langsung* (1 April 2024)

maka sari ikan dan gula dicampurkan, dengan api kecil supaya tidak hangus lalu diaduk sampai bisa ditarik, kemudian masukan micin sebanyak 250 gram dan masukkan glukosa tadi di aduk sampai berubah menjadi petis.”⁶⁹

Dari hasil wawancara tersebut dapat di simpulkan dalam proses pembuatan petis ikan dilakukan dengan sangat hati-hati untuk mendapatkan hasil yang baik serta berkualitas.

Hambatan yang memengaruhi proses produksi di UD.HSN di jelaskan oleh H.Dulla bahwa:

“Hambatannya saat hujan, karena tidak bisa kepasar untuk membeli bahan yang di butuhkan itu, listrik padam juga berpengaruh karena saya juga menggunakan bantuan mesin dalam proses produksi petis itu, untuk mencampurkan bahan-bahannya.”⁷⁰

Pernyataan di atas dapat di simpulkan hambatan dari produksi petis di UD.HSN adalah saat musim hujan karena keterbatasan waktu tidak bisa kepasar untuk membeli bahan-bahan. Kemudian saat listrik padam karena menggunakan bantuan mesin pengaduk untuk membantu proses pembuatan petis lebih hemat waktu.

Setelah melakukan wawancara pada pemilik usaha UD.HSN peneliti kemudian melakukan wawancara pada karyawan UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan.

Pernyataan dari karyawan mengenai harga petis yang di tawarkan di UD. HSN Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten, bahwa:

“Harganya bermacam-macam mbak, ada harga eceran untuk harga eceran petis biasa di mulai dari harga 8.000, untuk harga eceran petis super dimulai dari harga 9.500, selain itu disini ada toko rumahan di UD HSN juga menyediakan banyak kemasan petis yang bervariasi dimulai dari bungkus

⁶⁹H. Abdullah pemilik usaha UD. HSN, *Wawancara langsung* (1 April 2024)

⁷⁰ H.Dulla Pemilik Usaha UD. HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

plastik, blek, mangkok plastik dan toples plastik hingga tempat petis lusinan. Jadi konsumen bisa memilih kalau tidak mau membeli dalam jumlah yang banyak bisa beli harga eceran juga disini, kalau membeli saya jelaskan harganya kalau petis biasa dimulai dari harga 8000, untuk satu kilo 16.000 dan petis super dimulai dari 9.5000, satu kilo 19.000, disini juga ada keripik singkong mentah, jadi pembeli juga bisa beli langsung di pabrik ini.”⁷¹

Setelah melakukan wawancara pada karyawan UD.HSN peneliti selanjutnya melakukan wawancara pada konsumen petis di UD.HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, berikut di paparkan hasil wawancara dari konsumen terhadap pembelian petis ikan tuna

Pernyataan pertama dari Ibu Sabi’ah menjelaskan bahwa:

“Saya membeli petis ikan tuna untuk di konsumsi sendiri dan untuk campuran makanan hewan ternak sapi saya, saya membeli petis ikan tuna super 1 dan yang biasa”.⁷²

Kenapa membeli petis di UD.HSN. ibu sabi’ah menyatakan bahwa:

“Petis ikan tuna merk HSN ini harganya cukup terjangkau dan enak jadi bagus untuk kebutuhan sehari-hari, terlebih untuk yang mempunyai ternak sapi seperti saya”.⁷³

Bagaimana kualitas pelayanan di UD. HSN, ibu sabi’ah menjelaskan bahwa:

“Pelayanan disana cukup baik, memberikan sapaan ramah kepada saya, karena saya sudah menjadi konsumen langganan petis UD.HSN ini”.⁷⁴

Kemudian pernyataan dari konsumen kedua yaitu ibu Santi dari desa koel menjelaskan bahwa:

“Saya membeli petis ikan tuna untuk di jual kembali, saya membeli 2 blek dengan harga 300.000 ribu per 1 blek, harga per 1 blek bermacam-macam tergantung dari selera yang dipilih mulai dari 01.02 dan 03 saya membeli

⁷¹ Indah, Karyawan UD HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

⁷² Sabi’ah konsumen petis UD. HSN, *Wawancara langsung* (2 April 2024)

⁷³ Sabi’ah, Konsumen Petis UD. HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

⁷⁴ Sabi’ah, Konsumen Petis UD.HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

yang harga 300.000 kemudian di jual kembali dengan di kemas menggunakan plastik di hargai 20.000 per kilonya.”⁷⁵

Kenapa membeli petis di UD.HSN, ibu santi menyatakan bahwa:

“Alasan membeli petis di UD.HSN, pertama karena rasanya enak dan harganya terjangkau juga kualitasnya bagus.”⁷⁶

Bagaimana kualitas pelayanan di UD.HSN, ibu santi menyatakan bahwa:

“Kualitas pelayanan disana ramah dijelaskan semua harga petis di mulai dari harga petis yang biasa dan kualitas petis yang super”.⁷⁷

Pernyataan dari konsumen ketiga yaitu ibu fatim dari Desa Murtajih

Membeli petis untuk di konsumsi sendiri atau dijual kembali, ibu fatim menyatakan bahwa :

“Saya pernah membeli petis di UD.HSN ini untuk dikonsumsi sehari-hari, karena saya sering rujak mbak, sama teman dan juga keluarga saya dirumah. Saya juga membeli petis ini untuk seserahan kawinan, karekan desa konang terkenal dengan petisnya jadi walaupun saya sekarang ikut suami saya di desa murtajih, tapi saya sebagai warga desa konang asli, tetap memilih petis ini sebagai seserahan seperti pernikahan, ya secara tidak langsung orang pasti kalau sudah tau daerah desa konang pasti terkenal dengan produksi petisnya.”⁷⁸

Kenapa membeli petis di UD.HSN, ibu fatim menyatakan bahwa:

“Memilih membeli petis di UD.HSN karena harga petis disana terjangkau dan banyak pilihan sesuai dengan harga yang ditawarkan”.⁷⁹

Bagaimana kualitas pelayanan di UD.HSN, ibu fatim menjelaskan bahwa:

“Kualitas pelayanannya ramah dan baik mbak, dan pelayanannya cepat karekan bisa order lewat online juga”⁸⁰.

⁷⁵ Santi konsumen petis UD.HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

⁷⁶ Santi, Konsumen Petis UD.HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

⁷⁷ Santi, Konsumen Petis UD. HSN, *Wawancara Langsung* (2 April 2024)

⁷⁸ Fatim, Konsumen Petis UD HSN, *Wawancara Langsung* (3 April 2024)

⁷⁹ Fatim, Konsumen Petis UD.HSN, *Wawancara Langsung* (3 April 2024)

Pernyataan keempat dari konsumen, ibu saedeh dari desa konang

Membeli petis UD. HSN untuk dikonsumsi sendiri atau dijual kembali, ibu saedeh menjelaskan bahwa:

“Saya membeli petis untuk di konsumsi sendiri dan kadang saya juga kirimkan keanak saya yang berada di malang mbak, saya juga membeli petis untuk di buat sambel dan kadang untuk rujakan di rumah”.⁸¹

Kenapa membeli petis di UD. HSN, ibu saedeh menjelaskan bahwa:

“Saya membeli petis di UD. HSN karena petis di sana terkenal mbak, rasanya enak harga terjangkau dan banyak pilihan petisnya”⁸².

Bagaimana kualitas pelayanan di UD. HSN, ibu saedeh menyatakan bahwa:

“Pelayanannya bagus danpelayanannya juga cepat dan ramah”.⁸³

Setelah peneliti melakukan wawancara dengan konsumen maka dapat di simpulkan bahwa konsumen petis UD.HSN rata-rata membeli petis di UD.HSN karena beberapa faktor diantaranya, Harga yang terjangkau, Kualitas Petis yang bagus dan enak, kemudian pelayanan yang cepat dan memuaskan.

b. Produksi Petis Dalam Perspektif Manajemen Bisnis Syariah

Dalam menjaga kualitas produksi petis di UD HSN H.Dulla menyampaikan bahwa:

“Dari segi kualitas produk, tentunya jika ingin mendapatkan hasil petis yang bagus dan enak, maka bahan yang dipilih juga harus berkualitas tinggi sehingga petis yang di hasilkan enak, dan tentunya pembeli merasa puas dengan petis yang didapatkan, nah bahan yang saya pakai menggunakan bahan yang berkualitas dan tentunya sudah bersertifikat halal, saya juga menyuruh karyawan menjelaskan tentang kenaikan harga petis yang sekarang naik, itu saya katakan harga petis naik karena bahan yang saya beli itu naik, untuk tetap mendapatkan petis yang berkualitas dan enak jadi mau tidak mau saya menaikkan harganya, dulunya 6000 sekarang 8000, harus

⁸⁰ Fatim, Konsumen Petis UD. HSN, *Wawancara Langsung* (3 April 2024)

⁸¹ Saedeh, Konsumen petis UD.HSN, *Wawancara Langsung* (3 April 2024)

⁸² Saedeh, Konsumen Petis UD.HSN, *Wawancara Langsung* (3 April 2024)

⁸³ Saedeh, Konsumen Petis UD. HSN, *Wawancara Langsung* (3 April 2024)

memberitahu kenapa harganya naik dan memberikan alasan yang jelas dan jujur, menaikkan harga juga jangan sampai terlalu mahal supaya tidak memberatkan konsumen. jadi pelanggan atau konsumen ketika membeli tau alasannya jadi tidak ada unsur terpaksa, dan merasa aman karena sudah berkualitas bagus rasanya enak dan berstatus halal”⁸⁴

Agar proses produksi dan bahan yang digunakan tetap berjalan di ranah syariah H.Dulla menjelaskan bahwa:

“Untuk bahan, pertama harus yang berkualitas tinggi, bukan hanya bahannya tapi cara mendapatkan bahannya, bahannya saya beli di Aneka Tuna Indonesia, yang pasti sudah sertifikasi halal tentunya, nah setelah bahan baru proses produksinya, setiap sebelum berproduksi harus dipastikan semua alat-alat yang digunakan harus sudah bersih, di sucikan dan higienis, dan Usaha petis saya ini sudah sertifikasi halal nak jadi semuanya aman.”⁸⁵

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa petis UD.HSN sudah bersertifikat halal dan bahan yang digunakan mengimpor dari pabrik ATI (Aneka Tuna Indonesia) yang merupakan PT yang bersertifikat halal, dan untuk menjaga kualitas produknya UD HSN mengutamakan Kehalalan bahan yang di beli.

Pemilik UD. HSN menjelaskan bahwa pandangannya untuk menghadapi pesaing dalam berbisnis, di jelaskan bahwa:

“Setiap apapun yang kita usahakan, selama itu dijalani dengan tekun dan ulet, pasti usaha tidak mengkhianati hasil, saya tidak langsung ada di posisi seperti sekarang ini, jatuh bangun dalam mempertahankan usaha, begitu juga dengan pesaing meskipun banyak pesaing tetapi kita tidak boleh menganggap mereka sebagai musuh kita, sesama pembisnis kita harus sama-sama merangkul, saya percaya dengan kata "jalani jalanmu, tempati tempatmu" dan hal yang bisa kita lakukan adalah berinovasi produk, menciptakan produk yang berkualitas tinggi dan halal tentunya”⁸⁶

Dari pernyataan tersebut di simpulkan bahwa dalam menghadapi pesaing tidak harus merasa pesaing sebagai lawan yang harus di kalahkan tetapi bersaing dengan cara meningkatkan kualitas produk yang di produksi sehingga produk

⁸⁴ H.Dulla, Pemilik UD.HSN, *Wawancara Langsung*, (6 April 2024)

⁸⁵ H.Dulla, Pemilik Usaha UD.HSN, *Wawancara Langsung*, (6 April 2024)

⁸⁶ H.Dulla, Pemilik Usaha, UD.HSN, *Wawancara Langsung*, (6 April 2024)

yang dihasilkan produk berkualitas, maka pelanggan bisa memilih mana produk yang mereka inginkan, kesimpulannya bersaing berdasarkan kualitas produk.

B. Temuan penelitian

Berdasarkan pemaparan di atas peneliti mengumpulkan data melalui wawancara kemudian memaparkan sesuai hasil di lapangan, kemudian peneliti menemukan temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk tulisan sebagai berikut:

1. Produksi Petis Pada UD.HSN di Desa Konang Kecamatan Galis

Kabupaten Pamekasan

a. Bahan petis (Input)

Dalam pemilihan bahan petis menggunakan bahan yang berkualitas premium untuk mendapatkan petis yang bagus dan enak.

b. Proses pembuatan

Dalam proses pembuatan pencampuran melalui 3 tahapan, pertama proses pencampuran, pengadukan dan pengemasan.

c. Output

Hasil dari proses pencampuran petis menghasilkan petis dengan bermacam kualitas, Petis super 1, super 2, dan super 3.

2. Produksi Petis Pada UD.HSN di Desa Konang Kecamatan Galis

Kabupaten Pamekasan Perspektif Manajemen Bisnis Syariah

a. Modal

Modal usaha pada proses pembuatan petis pada awal usaha, sebesar Rp. 50.000.000 pada awal usaha dan kemudian bertambah karena adanya

penambahan karyawan, penambahan jumlah bahan baku juga jumlah permintaan produk.

b. Manajemen Produksi

Dalam proses manajemen produksi pabrik petis cukup baik, hanya saja ada beberapa aspek yang perlu di perhatikan tentang pencatatan dan pengeluaran saat produksi, karena tidak memiliki pencatatan ataupun pembukuan secara khusus.

c. Teknologi

Pelaksanaan alat menggunakan mesin pengaduk berukuran besar, guna mempercepat proses pencampuran sekaligus pengadukan saat proses produksi.

d. Bahan Baku

Bahan baku utama pembuatan petis yaitu sari ikan dan glukosa yang mengimpor dari PT. ATI (Aneka Tuna Indonesia), yang sudah bersertifikat halal dan PT besar penyedia spesialisasi untuk produksi dan penjualan tuna kaleng.

C. Pembahasan

Produksi dalam Islam, Produksi memiliki arti setiap aktivitas yang dilakukan manusia dengan cara menggunakan sumber-sumber daya yang disediakan oleh Allah SWT untuk menghasilkan suatu barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia baik yang bersifat material maupun non material. Kegiatan seperti ini menjadi mata rantai yang berkaitan erat dengan sistem distribusi dan konsumsi, tanpa adanya produksi, maka setiap kegiatan ekonomi akan berhenti.

Begitu sebaliknya, jika produksi lancar, maka seluruh kegiatan ekonomi akan berjalan lancar.⁸⁷

Dalam pandangan Islam, produksi diartikan sebagai upaya mengolah sumber daya alam agar menghasilkan bentuk terbaik yang mampu memenuhi kemaslahatan manusia. Pandangan melarang produsen untuk memproduksi sesuatu yang merusak akidah, melucuti identitas umat, memudarkan nilai-nilai agama dan akhlak, menyibukkan pada hal-hal yang sia-sia dan menjauhkannya dari keseriusan, mendekati pada kebatilan, menjauhkan dari kebenaran, mendekati dunia dan menjauhkan akhirat, dan hanya bermotif pada keuntungan material semata. Mannan” mendefinisikan produksi sebagai ‘penciptaan utilitas yang halal (diizinkan) dan Bermanfaat bagi kesejahteraan ekonomi dari perspektif ajaran islam. Menurut Mannan, peningkatan produksi barang-barang yang bermanfaat merupakan satu syarat untuk mencapai kesejahteraan Ekonomi dalam Islam. Dalam konteks yang sama, Akhtar mengatakan bahwa produksi harus merenungkan pertanyaan moralitas, pendidikan, agama, dan banyak hal lainnya. Sejalan dengan Mannan, Akhtar juga melihat urgensi dimasukkannya aspek moral adalah untuk memaksimalkan utilitas sumber daya manusia dan sumber daya alam melalui keterlibatan sebanyak mungkin orang dalam proses produksi tersebut. Berkaitan dengan hal tersebut, Rasulullah SAW. bersabda: "Barang siapa yang menciptakan kemudaratatan/kejahatan, dan orang lain mengikuti kemudaratatan tersebut maka ia akan mendapat dosa dari perbuatan itu dan akan mendapat dosa dari setiap orang yang mengikutinya sampai hari kiamat." (H.R. Ahmad, Muslim, Turmudzi, Nasai, dan Ibnu Majah dari Jahir).⁸⁸

⁸⁷ Muklis, Didi Suardi, *Pengantar Ekonomi Islam*, (Surabaya: Jakad Media Publishing, 2020), 88.

Hal ini sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada informan bahwa awal mula produksi petis ini dimulai dari melanjutkan usaha orang tua pemilik yang kemudian dilanjutkan dan dikembangkan sampai sebesar sekarang. Modal pada awal usaha produksi petis di UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan pada awal produksinya sebesar 50.000.000, namun pada saat jumlah permintaan produksi bertambah modal yang dikeluarkan juga ikut bertambah. Produksi pada UD.HSN sudah tersusun dengan baik seperti modal, karyawan dan sudah menambah alat seperti mesin pengaduk serta bahan yang dibutuhkan. Proses produksi petis ini menggunakan bahan baku yang memanfaatkan kekayaan alam yaitu ikan tuna yang kemudian diolah dengan glukosa dan menghasilkan nilai tambah berupa petis yang dapat dijadikan pelengkap makanan seperti rujak, dan lain-lain.

Tujuan utama produksi adalah untuk menghasilkan barang atau jasa yang dapat memenuhi kebutuhan ataupun keinginan manusia dengan sumberdaya yang efisien agar mendapatkan keuntungan maksimum.⁸⁹

Hal ini sesuai dengan data yang diperoleh bahwa tujuan dari produksi petis ini yaitu untuk mengolah sari ikan menjadi petis yang banyak di minati oleh masyarakat setempat dan membantu perekonomian masyarakat setempat. Produk Petis ini sangat sesuai dengan tujuan yang dipaparkan oleh pemilik, bahwa produksi petis ini dapat memenuhi permintaan masyarakat.

Prinsip produksi dalam islam adalah sebagai berikut:⁹⁰

⁸⁸ Azharyah Ibrahim, *Pengantar Ekonomi Islam*, (Jakarta: Departemen Ekonomi dan Keuangan Syariah, Juni 2021), 366.

⁸⁹ Beni Kurniawan, *Ekonomi dan Bisnis Islam* (Sukabumi: CV AL FATH ZUMAR 2014), 52.

⁹⁰ Lukman Hakim, *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam* (Surabaya: Air Langga 2014), 257-261.

1. Prinsip tauhid adalah ajaran fundamental Islam. Prinsip ini mengatakan bahwa produsen melangsungkan kegiatannya karena ketundukannya kepada Allah dan termotivasi beribadah pada-Nya. Berdasarkan prinsip ini Allah telah menetapkan batas aturan, dan hukum atas aktivitas produksi yang dilakukan manusia, menegaskan kewajiban mereka pada Allah Swt. Kepada sesama manusia, dan alam semesta. Berdasarkan prinsip ini, manusia dibebaskan dari belenggu materialistik walaupun secara mutlak tidak ditolak.

Berdasarkan hasil wawancara dapat dipaparkan bahwa produsen dari Petis UD. HSN menjawab kebutuhan masyarakat terhadap kebutuhan petis. Selain itu, dalam proses produksi petis ini sesuai dengan syariah. Bahan yang digunakan tersertifikasi halal dan berkualitas. Pemilihan bahan pembuatan petis pada UD.HSN mengutamakan bahan yang halal yaitu sari ikan tuna membeli di PT ATI (Aneka Tuna Indonesia) dan glukosa yang berlokasi di area pegunungan dengan panorama yang eksotis di Provinsi Jawa Timur Indonesia.

Hal ini dibuktikan dari data yang diperoleh peneliti dari website <https://tunaindonesia.com> yang memaparkan bahwa sari ikan tuna yang diproduksi oleh PT. ATI (Aneka Tuna Indonesia) sudah bersertifikat Halal MUI. Kemudian dalam produksi Petis Ikan Tuna Murni Madura UD. HSN juga bersertifikat dan sudah ada label halal. Dapat dilihat dari gambar berikut.

Gambar 4. 1 Sertifikat Halal MUI PT. ATI



Gambar 4. 2 Label Halal Pada Petis



2. Prinsip Kemanusiaan (*Al-Insaniyyah*), Berdasarkan prinsip ini, kegiatan produksi bukan semata-mata kegiatan ekonomi tapi juga bentuk pengabdian manusia pada Khalik-nya serta relasi antara manusia dengan alam. Dengan demikian, ada tugas kolekti manusia untuk saling membantu atau bekerja sama berlandaskan perbedaan kemampuan dan kapasitasnya masing-masing.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti, pada UD. HSN ini terdapat prinsip kemanusiaan. Hal ini dibuktikan dari pemilik UD. HSN yang

mempekerjakan masyarakat setempat di desa Konang dengan tujuan untuk membantu dan memperbaiki perkenomian rumah tangga mereka.

3. Prinsip keadilan, Prinsip ini menegaskan bahwa berlaku adil dengan siapapun akan meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas hidup manusia. Prinsip ini awalnya dalam surat Al-Maidah ayat 8 kata '*Adl*' merupakan suatu sikap yang dekat dengan ketakwaan. Prinsip keadilan merupakan implementasi hubungan sesama manusia berdasarkan keyakinan pada Allah. Karena manusia diciptakan berdasarkan hak kewajiban, dan tanggung jawab maka prinsip keadilan mengupayakan keadilan dalam semua konsep kehidupan. Salah satu bentuknya adalah mendistribusikan harta kekayaan (zakat), mengoptimalkan penyediaan tenaga kerja, memerhatikan hak-hak pekerja dan perusahaan, menetapkan harga produksi yang sesuai dengan kemampuan konsumen.

Hal ini sesuai dengan data yang diperoleh oleh peneliti bahwa pemilik UD. HSN tidak hanya berfokus pada keuntungan semata, tetapi pemilik UD. HSN juga memikirkan konsep keadilan dari produksi petinya. Hal ini dibuktikan dengan pengoptimalan tenaga kerja, pemilik UD. HSN merekrut karyawan yang berasal dari masyarakat di Desa Konang. Kemudian keadilan selanjutnya dapat dibuktikan dengan menetapkan harga sesuai dengan kualitas yang diberikan. Harga yang ditawarkan bermacam-macam sesuai dengan kebutuhan konsumen, ada super 1 dengan harga 140.000 super 2 280.000 super 3 300.000 per blok, untuk harga eceran petis biasa di mulai dari harga 8.000, untuk harga eceran petis super dimulai dari harga 9.500. Selain itu toko rumahan di UD HSN juga

menyediakan banyak kemasan petis yang bervariasi dimulai dari bungkus plastik, blek, mangkok plastik dan toples plastik hingga tempat petis lusinan.

4. Prinsip Kebajikan (*al-Maslahah*), Prinsip ini menegaskan pemahaman bahwa manusia harus melakukan sebanyak mungkin kebajikan dalam hidupnya. Dalam prinsip kebajikan, ada prinsip bahwa dengan mengelola sumber daya ekonomi, sesungguhnya manusia telah mengaktualisasikan kebajikannya sebagai hamba Allah dan khalifah-Nya yaitu mengaktualisasikan potensi alamiahnya secara optimal untuk mendudukkan fungsinya di dunia dan memuliakan perintah Allah Swt. Berdasarkan ini maka mencari sumber penghidupan dunia melalui kegiatan produksi dan berbuat kebaikan kepada manusia lain adalah perintah dan kewajiban manusia. Secara umum, prinsip ini adalah landasan kegiatan produksi dalam islam yaitu meningkatkan kualitas hidup manusia secara kolektif.

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti di lapangan, maka dapat dianalisis bahwa dalam produksi petis ini pemilik UD. HSN telah menerapkan prinsip kebajikan. Hal ini dapat dibuktikan bahwa usaha petis ini menjadi sumber penghasilan baik untuk pemilik UD. HSN, ksaryawan, dan penjual kulakan.

5. Prinsip Kebebasan (*al-Hurriyah*) dan Tanggung Jawab (*al-Fardh*). Dalam kegiatan produksi, prinsip kebebasan dan tanggung jawab bersifat inheren. Kegiatan produksi mengambil manfaat, mengeksplorasi, dan mengelola sumber daya ekonomi disertai larangan merusak dan bertanggung jawab untuk melestarikannya.

Berdasarkan hasil data yang didapat, bahwasanya dalam prinsip kebebasan pemilik UD. HSN bekerja sama dengan PT. ATI (Aneka Tuna Indonesia). Dimana PT. ATI (Aneka Tuna Indonesia) sebagai pemasok bahan baku produksi petis berupa sari Ikan Tuna yang kemudian diolah menjadi petis yang diproduksi oleh UD. HSN dan mendistribusikannya kepada konsumen.

Selain prinsip dan tujuan produksi, ada beberapa faktor produksi menurut Islam:

Kegiatan produksi dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya ekonomi yang sering disebut input atau faktor produksi. Pada dasarnya faktor produksi atau input dibagi menjadi input manusia dan input non- manusia. Input manusia meliputi tenaga kerja dan pengusaha. Sedangkan input non-manusia terdiri dari sumber daya alam, modal, mesin, peralatan, bangunan, dan input fisik lainnya (Kahf, 2000).

Untuk memaksimalkan kegunaan, sumber daya yang juga merupakan faktor produksi harus digunakan dengan cara yang menjamin kebutuhan material manusia juga memaksimalkan pertumbuhan dan peningkatan mental dan spiritual (Bidabad, 2019). Faktor-faktor produksi yang digunakan juga harus sesuai dengan ketentuan syariah. Faktor-faktor produksi tersebut antara lain (Astuti et al., 2022):

Pemanfaatan tanah-tanah mati (*ihya' al-mawat*) yang dicontohkan oleh Rasulullah SAW. Merupakan pemanfaatan sumber daya bagi kemakmuran rakyat. Sedangkan tenaga kerja yang memiliki skill dan integritas yang baik merupakan modal yang sangat penting bagi perusahaan. Dari sisi modal, akad mudharabah dan musyarakah dapat digunakan sebagai alternatif modal yang bebas riba. Kegiatan manajemen produksi juga merupakan faktor produksi yang tak kalah

penting. Manajemen produksi diungkapkan dalam Alquran dengan beberapa bentuk yaitu, yudabbiru, yatadabbarun, yatadabbar, dan al-mudabbirat. Sedangkan teknologi merupakan faktor produksi yang sangat penting dalam kemajuan sistem produksi. Terakhir, bahan baku merupakan faktor produksi yang sangat penting karena jika bahan baku tersedia dengan baik maka produksi akan berjalan lancar.⁹¹

Dalam islam faktor-faktor produksi diantaranya sebagai berikut.⁹²

1. Modal, tanpa adanya modal tidak bisa menghasilkan suatu barang ataupun jasa, dalam islam modal suatu usaha haruslah bebas riba, dalam beberapa hal islam mengatur suatu sistem yang lebih baik dengan cara bekerja sama mudharabah atau musyarokah, hal ini ditujukan untuk produsen dan pemilik modal supaya tercapai kebaikan dalam kegiatan produksi.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti, di jelaskan bahwa modal awal usaha pabrik pembuatan petis ini modal awalnya sebesar Rp. 50.000,000, kemudian modal bertambah seiring waktu kartena penambahan karyawan, bahan dan jumlah permintaan produk petis yang saat ini sudah dikirim sampai keluar kota seperti sumenep dan Surabaya.

2. Manajemen Produksi, beberapa faktor produksi tidak akan menghasilkan profit yang baik ketika tidak ada manajemen yang baik, karena tanah, tenaga kerja modal dan lain sebagainya tidak akan bisa

⁹¹ Rahmayati, *Ekonomi Islam*, (Medan: Anggota Afiliasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia, 2022), 208.

⁹² Ika Yunia Fauzia, Abdullah Kadir Riyadi, *Prinsip Dasar Ekonomi Islam*, (Jakarta: Pernada Media Grup, 2015), 120.

berdiri dengan sendirinya semuanya membutuhkan pengaturan yang optimal dan baik berupa organisasi, atau suatu manajemen yang mengatur, merencanakan dan mengevaluasi seluruh kinerja yang akan dihasilkan, di dalam al-quran di jelaskan dalam beberapa bentuk yaitu, “yatadabbarun, yatadabbar, dan al-mudabbirat.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dapat di paparkan manajemen produksi petis pada UD.HSN ini cukup baik, hanya saja ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan seperti halnya tentang pencatatan dan pengeluaran saat berproduksi karena tidak ada pembukuan dan pencatatan khusus untu pendapatan dan pengeluaran saat produksi, mengingat pencatatan terhadap suatu usaha itu sangat penting untuk mengukur kemajuan dan pendapatan omset perusahaan.

3. Teknologi, merupakan peranan yang sangat besar dalam sektor produksi, banyak produsen yang tidak bisa survive karena adanya competitor lain dan lebih banyak yang bisa menghasilkan barang jauh lebih baik karena di dukung oleh faktor teknologi.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pabrik petis menggunakan alat teknologi guna mempercepat proses pencampuran sekaligus pengaduka pada saat proses produksi berupa mesin pengaduk berukuran besar yang digunakan pada saat pencampuran bahan penbuat petis. Hal ini diperkuat oleh hasil dokumentasi, dapat dilihat dari gambar berikut.

Gambar 4. 3 Mesin Pengolah Petis



4. Bahan Baku, ketika produsen akan akan memproduksi suatu barang atau jasa, maka suatu yang penting ialah bahan baku. Karena bahan baku jika tersedia dengan baik maka proses produksi akan berjalan dengan lancar.

Berdasarkan dari hasil wawancara peneliti di paparkan bahwa bahan baku pembuatan petis menggunakan sari ikan tuna dan glukosa, bahan yang digunakan mengimpor dari PT. ATI Aneka Tuna Indonesia yang merupakan PT besar penyedia spesialisasi untuk produksi dan penjualan tuna kaleng, yang berlokasi di provinsi Jawa Timur, bahan lainnya berupa garam, gula, micin atau miwon dan penyedap rasa. Dapat di lihat dari gambar berikut.

Gambar 4. 4 Glukosa (Gula Cair)



Gambar 4. 5 Sari Ikan Tuna



Dalam proses produksi membutuhkan manajemen produksi untuk melancarkan proses produksi, manajemen produksi merupakan penerapan dari manajemen yang berdasarkan fungsi untuk menghasilkan sebuah produk yang sesuai dengan standar dan kebutuhan serta keinginan dari konsumen, manajemen merupakan suatu perangkat yang sangat penting dan sangat berpengaruh dalam kegiatan manusia. Dalam manajemen terdapat konsep secara umum yang dikenal dengan istilah POAC, (*Planning, Organizing, Actuating, Controlling*).

Dalam konsep Syariah islam manajemen pertama التخطيط atau perencanaan; yaitu perencanaan atau gambaran dari sesuatu kegiatan yang ingin dicapai pada masa yang akan datang. Kedua التنظيم atau organisasi; merupakan wadah tentang fungsi setiap orang, hubungan kerja baik secara vertikal maupun horizontal. Ketiga التنسيق atau koordinasi, upaya untuk mencapai hasil yang baik dengan seimbang, termasuk diantara langkah- langkah bersama untuk menerapkan perencanaan dengan mengharapkan tujuan yang diinginkan. Keempat الرقابة atau *controlling*, pengamatan dan pengawasan serta analisis terhadap jalannya rencana

yang telah disusun diawal. Dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditentukan, maka organisasi dengan mudah dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan, tentu harus berpedoman kepada prinsip-prinsip manajemen dalam Islam yang berlandaskan pada al-Quran dan hadits.⁹³

Manajemen bisnis syariah merupakan bagaimana cara kita mengelola, menjalankan seluruh kegiatan bisnis yang selaras dengan prinsip-prinsip islam dengan memperdagangkan serta memberikan layanan jasa pada konsumen. Bukan hanya hal ini, akan tetapi bisnis Syariah memberikan gambaran bahwa ajaran islam jika mampu di terapkan dalam kegiatan bisnis akan menciptakan manusia yang memiliki etos kerja yang tinggi dan bersikap jujur dalam kegiatan bisnis serta mendorong pertumbuhan ekonomi. Penerapan POAC manajemen bisnis Syariah pada produksi petis UD. HSN di Desa Konang Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan, diantaranya sebagai berikut .⁹⁴

1. *Planning*, perencanaan, implementasi Syariah pada bidang ini berupa penetapan sumber dana alokasi, pengeluaran serta berupa penetapan syarat kehalaln dana, baik sumber masukan maupun alokasinya, maka tidak pernah di rencanakan misalnya peminjaman dana yang mengandung unsur riba riba atau pemanfaatan dana untuk menyogok pejabat.

⁹³ Sinta Sukma Ayu, Zuhri M. Nawawi, Penerapan Planing, Organizing, Actuating And Controlling (POAC), Dalam Manajemen Bisnis Islam, *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Manajemen (EBISMEN)*, Vol 3 No 1 (Maret 2024) 1.

⁹⁴ Sunarji Harahap, Penerapan Syariah Ddalam Fungsi Manajemen”, di akses dari <https://suaramedannews.com/peran-syarah-dalam-fungsi-manajemen/>, pada tanggal 6 Desember 2023, pukul 19.26.

Berdasarkan hasil wawancara dapat di paparkan bahwa sumber dana atau modal usaha dari UD. HSN ini awalnya pinjam ke bank mengenai pencatatan pengeluaran produksi petis pada UD.HSN ini tidak memiliki pencatatan pengeluaran dan pendapatan ketika melakukan produksi, hal ini dikarenakan pemilik pabrik petis tidak mempunyai karyawan khusus untuk pencatatan maupun pembukuan ketika pengeluaran dan pendapatan saat produksi beliau kadang lupa kadang juga di catat.

2. *Organizing* , pengorganisasian, implementasi Syariah dalam hal ini di tekankan pada kejelasan tugas dan wewenang yang di terima oleh sumberdaya manusia sebagai pelaksana yang berdasar pada kesanggupan masing-masing sesuai dengan akad pekerjaan tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti pada UD. HSN ini pengorganisasiannya dibuktikan dengan struktur pembagian tugas masing-masing karyawan yang berjumlah 12 orang, 10 orang laki-laki dan 2 orang perempuan yaitu 3 supir firman, Fitrah dan Sakur, 2 pelayan toko yaitu ibu Mistian dan ibu Indah, dan 7 orang dengan posisi bagian produksi yaitu Sahrawi, mistarum, awan, pausi, gafur, mahrus, dan wahid. Mereka merupakan karyawan UD. HSN yang berasal dari desa konang dan sudah berpengalaman juga berdasarkan kesanggupan masing-masing sesuai akad pekerjaan.

3. *Actuating* ,pengarahan, fungsi dari pengarahan mencakup pemberian pendapat informasi dan solusi dari suatu permasalahan yang selalu di sandarkan pada Syariah, fungsi ini di arahkan juga untuk dapat memberikan motivasi kepada SDM organisasi.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dapat di paparkan penerapan *actuating* di UD. HSN mengutamakan kejujuran dan transparan terhadap kosumen dengan menaikkan harga sewajarnya dan memberikan informasi pada kosumen terkait kenaikan harga yang terjadi, yang disebabkan dari kenaikan bahan baku yang digunakan oleh pabrik petis mengalami kenaikan harga, sehingga kosumen mengetahui alasan terjadinya kenaikan harga tersebut supaya tidak terjadi kesalahpahaman. Dan pihak produsen maupun kosumen merasa tidak ada unsur keterpaksaan dalam jual beli tersebut.

4. *Controlling*, pengontrolan yaitu untuk mengukur, mengoreksi dan memastikan bahwa tujuan organisasi ditingkat dan rencana yang di tuju sedang dilaksanakan, penerapan aturan dengan aturan main yang jelas dan transparan

Berdasarkan dari hasil wawancara peneliti pengontrolan atau pengawasan pada pabrik petis UD. HSN di jelaskan bahwa setiap berproduksi pemilik UD. HSN memastikan seluruh alat yang akan digunakan dalam memproduksi petisnya harus sudah bersih dan disucikan juga higienis, supaya petis yang dihasilkan sesuai dengan standar sebagaimana mestinya.