

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Sejarah Desa Montok

Setiap sejarah memiliki makna yang mendalam bagi generasi penerusnya yang pada biasanya akan dijadikan tonggak perjuangan untuk menggapai masa depan yang lebih baik lagi. Pemaknaan yang demikian luhur tersebut tentu tidak lepas dari ketinggian penghayatan terhadap makna sejarah generasi terdahulu. Begitu pula sebaliknya, apalah artinya sebuah lintasan sejarah bila tidak dihargai dan ditempatkan dengan semestinya, hanyalah akan menjadi sebuah onggokan prasasti kuno tanpa pamor sedikitpun. Keduanya saling berkaitan tanpa membedakan mana yang lebih baik dari keduanya.

Dari berbagai sumber terpercaya dapat ditelusuri dan digali asal usul Desa Montok yang cukup bervariasi tetapi dapat ditarik benang merah yang dapat dipercaya sebagai asal muasal terjadinya Desa Montok yang dapat diceritakan dari legenda-legenda yang berasal dari dusun-dusun di Desa Montok serta legenda tentang Ki Ageng Joko Tarub yang sampai dengan sekarang makamnya yang terletak di dusun Pacanan di keramatkan sehingga didatangi banyak peziarah yang tentunya memiliki tujuan maksud sendiri.¹

¹ Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 12.

Legenda penamaan desa juga tidak lepas dari sejarah masa kerajaan Sumenep dibawah Raja Arya Wiraraja dimana saat itu terjadi paceklik karena musim kemarau yang berkepanjangan sehingga wilayah Madura menjadi gersang dan banyak tumbuhan mati kekurangan air. Konon diselatan Madura tepatnya dipesisir pantai ada seorang penyabit rumput yang bernama Imam Syafi'i melihat diatas gundukan tanah yang cukup tinggi ada ilalang bergoyang padahal tidak ada angin sehingga timbul niat dari Imam Syafi'i untuk naik keatas dan sesampainya diatas ia melihat ada buah *Temon* (Mentimun) dilingkari *otok* (Kacang Panjang) yang tumbuh subur sekali, ia terkejut lalu berteriak memberitahu dikejauhan kepada Ki Ageng Joko Tarub : “*bedeh temon otok nongko' neng gumo'* (ada mentimun dan kacang panjang diatas gundukan tanah yang cukup tinggi)” berkali kali dan kedengaran sayup-sayup hanya kalimat akhir *mon* dan *tok*, sehingga oleh Ki Ageng Joko Tarub dinamakan daerah tersebut dengan Montok, makam Imam Syafi'i terletak di dusun Bates dan dinamakan Buju' Agung sedangkan makam Ki Ageng Joko Tarub di Dusun Pacanan.²

Ada 8 (delapan) Dusun di Desa Montok yang memiliki cerita tentang asal muasal nama tersebut. Dinamai Morgajam karena ada sumur tua yang dalamnya sekitar 3 meter dan pinggirnya ada pohon gayam sehingga dinamailah Morgajam (*Somor dan Gajam*), air sumur diyakini masyarakat bisa menyembuhkan penyakit. Dinamai Platok karena dahulu jarak rumah penduduk di dusun ini jauh sehingga kelihatan jarang (*tok maltok*) disingkat Platok. Konon dusun ini tempat pertengkaran antar masyarakat, sedangkan masyarakat dusun ini sering penengah untuk membela (*abilla'ah*) yang benar yang kemudian dinamakan Billa'an,

² Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 12-13.

sedangkan nama dusun Petang dikarenakan dusun ini tempat pembuatan keris karena ada empu pembuat keris yang dalam istilah Madura *pametangan* disingkat Petang.

Dinamakan dusun Bates karena merupakan batas (*bates*) antara Desa Montok dengan Desa Lancar. Sedangkan ada dusun yang merupakan tempat pembuatan terasi (*Pa'acanan*) dan sering disingkat dengan Pacanan. Dusun Talang berasal dari kata *Patalangan* karena sebagai tempat orang untuk pesan-memesan sesuatu ke Jawa. Asal kata Tabugah adalah *Antobugo* karena dulu ada sebuah kepala tanpa badan di dekat sungai lalu masyarakat menyebut Tabugah.³

Sejak terbentuknya atau berdirinya Desa Montok, merupakan daerah yang dipimpin oleh seorang Kepala Desa (Indonesia) atau Klebun (Madura). Desa Montok terdiri dari 8 Dusun yaitu:

- a. Dusun Billa'an
- b. Dusun Platok
- c. Dusun Morgajam
- d. Dusun Petang
- e. Dusun Bates
- f. Dusun Pacanan
- g. Dusun Talang
- h. Dusun Tabugah

³ Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 13.

Dari masa berdiri sampai sekarang Desa Montok telah mengalami beberapa pergantian Klebun, adapun nama-nama yang dapat kami tulis yaitu:⁴

- a. Jude :
- b. Bikso :
- c. Umar Moyo :s/d 1945
- d. Soedarmo Kusomo : 1945 s/d 1965
- e. Samat Tamrin : 1965 s/d 2001
- f. Ir. Wahid Hasyim : 2001 s/d sekarang

a. Demografi Desa

Penduduk Desa Montok sebanyak 3.298 Jiwa, terdiri dari 1.542 jiwa laki-laki dan sebanyak 1.756 jiwa perempuan.

Adapun penduduk Desa Montok berdasarkan mata pencahariannya adalah sebagai berikut:⁵

- 1) Pegawai Negeri Sipil : 91 orang
- 2) TNI/Polri : 11 orang
- 3) Pedagang/Wiraswata : 51 orang
- 4) Petani : 663 orang
- 5) Buruh Tani : 96 orang
- 6) Pertukangan : 22 orang
- 7) Lain-lain : 2311 orang

Sebagian besar penduduk desa Montok mempunyai mata pencaharian sebagai petani dan buruh tani (759) orang, sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS)

⁴ Ibid. hlm., 13-14.

⁵ Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 16.

sebanyak 91 orang, TNI/Polri sebanyak 11 orang, sedangkan sisanya bekerja di bidang Perdagangan/Wiraswasta, pertukangan dan industri rumah tangga.

Adapun tingkat pendidikan penduduk desa Montok sebagai berikut:⁶

- 1) Taman Kanak-Kanak : 114 orang
- 2) Sekolah Dasa/MI : 946 orang
- 3) SLTP/MTs : 413 orang
- 4) SMA/MA : 525 orang
- 5) Akademi/D2-D3 : 82 orang
- 6) Sarjana (S1) : 140 orang
- 7) Sarjana (S2) : 6 orang

Bahwa sebagian besar penduduk desa Montok mempunyai tingkat pendidikan SD/MI (946) orang, SLTP/MTs (413) orang, SLTA/MA (525) orang, Akademi/S1 sebanyak 140 orang.

Sebanyak 3.298 orang (100%) penduduk desa Montok menganut agama Islam, hal ini dibuktikan dengan kehidupan sehari-harinya dan masyarakat religius yang Islami.⁷

Secara umum untuk menggambarkan penduduk Desa Montok dapat diklasifikasikan dalam 4 hal yaitu berdasarkan jenis kelamin, mata pencaharian, tingkat pendidikan penduduk agama, sesuai dengan tabel berikut.

⁶ Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 16.

⁷ Ibid., 16.

Tabel 4.1
Kependudukan

Klasifikasi	Jumlah Penduduk
1. Jenis Kelamin	
-Laki-laki	1.542
-Perempuan	1.756
2. Pekerjaan	
-Petani	663
-Buruh Tani	96
-Pegawai Negeri	91
-Pertukangan	22
-Sopir	35
-TNI/Polri	11
-Pensiunan	18
-Pedagang	51
-Lainnya	2311
3. Pendidikan	
-SD/MI	946
-SMP/MTs	413
-SMA/MA	525
PT/Akademi	82
-Tidak Sekolah	417
4. Agama	
-Islam	3.298
-Kristen	-
-Katolik	-
-Hindu	-
-Budha	-

Sumber : RPJM – DES TAHUN 2016-2021 DESA MONTOK

b. Letak Geografis Desa Montok

Desa Montok merupakan salah satu desa yang berada di Ujung Timur Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan, jarak dari kota Kecamatan ± 5 km tepatnya berada disebelah Timur Kota Kecamatan Larangan. Sedangkan jarak dari ibu Kota Kabupaten Pamekasan ± 14 km. Desa Montok memiliki ketinggian tanah $\pm 10-40$ m dari atas permukaan laut dan luas wilayah 2.917,861 Ha dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:⁸

- 1) Utara : Desa Lancar
- 2) Timur : Desa Kaduara Barat
- 3) Selatan : Desa Polagan Kec. Galis
- 4) Barat : Desa Panaguan

Adapun rincian luas lahan berdasarkan penggunaannya adalah sebagai berikut :⁹

- 1) Lahan sawah setengah teknis : 241,961 Ha
- 2) Lahan tegal : 226,961 Ha
- 3) Pemukiman umum : 55,100 Ha
- 4) Perkebunan : 19 Ha
- 5) Lain-lain : 6,456 Ha

Secara umum kondisi fisik Desa Montok dapat dilihat dari penggunaan tanah dan jumlah infrastruktur perhubungan, sebagaimana digambarkan tabel berikut :

⁸ Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 14.

⁹ Ibid, hlm., 14-15.

Tabel 4.2**Penggunaan Tanah (Ha)**

	Pemukiman	Sawah Irigasi Teknis	Irigasi Non Teknis	Perkebunan	Lain-lain
Luas	3,50	385	128	3,95	41,76

Sumber : *RPJM – DES TAHUN 2016-2021 DESA MONTOK*

Tabel 4.3**Infrastruktur Perhubungan (m)**

No	Dusun	Jenis Jalan (meter)		
		Jalan Tanah	Jalan Aspal	Jalan Makadam
1	Billa'an	150	3,480	400
2	Platok	275	2.58	-
3	Morgajam	255	2,350	-
4	Petang	650	3.345	60
5	Bates	-	2,100	925
6	Pacanan	795	1,050	155
7	Talang	60	710	250
8	Tabugah	-	300	250

Sumber : *RPJM – DES TAHUN 2016-2021 DESA MONTOK*

Sebagian besar luas lahan Desa Montok 513 Ha digunakan sebagai lahan pertanian (sawah setengah teknis dan lahan tegal), 3,50 Ha digunakan untuk pemukiman warga dan sisanya diperuntukkan pemukiman umum dan lain-lain.¹⁰

¹⁰ Desa Montok, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa*, (RPJM-DES, 2016-2021), hlm., 14-17.

Profil Usaha Hamidah

Nama Usaha : Rengginang Lorjuk Ruksin
Jenis Usaha : *Home Industry*
No. DEPKES RI SP. : 275/13.34/05
Tanggal/Bulan/Tahun : 13 Maret 2005
Alamat : Dusun Talang Desa Montok Kecamatan Larangan
Kabupaten Pamekasan Provinsi Jawa Timur 69382
Struktur Usaha Rengginang :
Pemilik : Hamidah
Pekerja : Sum, Sakdiyah, Atun, dan Ruly.

Usaha rengginang Hamidah Talang Desa Montok merupakan usaha rengginang yang terbentuk atas dasar kemauan sendiri untuk dapat menambah penghasilan keluarga dan juga dapat mengembangkan bakatnya sebagai pembuat rengginang.

Profil Usaha Rasulah

Nama Usaha : Rengginang Lorjuk Bu' Sura
Jenis Usaha : *Home Industry*
No. DEPKES RI SP. : 107/13.34/2001
Tanggal/Bulan/Tahun : 02 Januari 1980
Alamat : Dusun Talang Desa Montok Kecamatan
Larangan Kabupaten Pamekasan Provinsi Jawa
Timur 69382

Struktur Usaha Rengginang :

Pemilik : Rasulullah

Pekerja : Mudah, Jumai, Supiyah, dan Sum.

Usaha rengginang Rasulullah Talang Desa Montok merupakan usaha rengginang yang terbentuk dari usaha turun temurun dari orang tua dan dikembangkan hingga saat ini.

Profil Usaha Riskiyah

Nama Usaha : Rengginang Lorjuk Ny. Hafiyah

Jenis Usaha : *Home Industry*

No. DEPKES RI SP. : 266/13.34/2005

Tanggal/Bulan/Tahun : 15 Mei 1995

Alamat : Dusun Talang Desa Montok Kecamatan Larangan
Kabupaten Pamekasan Provinsi Jawa Timur 69382

Struktur Usaha Rengginang :

Pemilik : Riskiyah

Pekerja : Inniwati, Mardiyah, Riskiyah, Jumai.

Usaha rengginang Riskiyah Talang Desa Montok merupakan usaha rengginang yang terbentuk dari usaha turun temurun dari orang tua dan atas dasar kemauan sendiri untuk membangun usaha hingga saat ini dan untuk menambah pendapatan keluarga.

2. Data Lapangan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, peneliti akan memaparkan hasil wawancara yang telah dilakukan pada Pemilik Usaha Rengginang dan sebagian

pekerja dalam pembuatan rengginang di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan.

a. Proses Produksi Rengginang Lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan

Proses produksi yang dilakukan oleh beberapa produsen lorjuk hampir sama yaitu dimulai dari mempersiapkan alat dan bahan terlebih dahulu agar nantinya dapat memudahkan produsen untuk membuat rengginang. Seperti yang dipaparkan oleh Hamidah selaku salah satu pemilik usaha rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan:

“Bahan seperti yang biasanya digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk yaitu : bahan utamanya adalah ketan, bawang putih, bawang merah, ikan teri, terasi, merica, penyedap rasa, lorjuk, garam. Adapun bahan-bahan tambahan yang digunakan produsen untuk membuat rengginang lorjuk berbeda dengan rengginang lorjuk yang lain adalah suatu kerahasiaan tiap-tiap pemilik usaha rengginang lorjuk. Alat yang digunakan hampir sama dengan alat yang digunakan oleh usaha-usaha rengginang lainnya yaitu : takaran ketan, baskom besar, penyaring ketan, dandang, kompor, baskom kecil, centong besar, cowek, ulekan, blender, termos besar, kain penutup termos, cetakan rengginang, tempat jemur rengginang, beserta plastik pembungkus rengginang.”¹¹

Menurut Hamidah, bahan yang digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk adalah ketan, bawang putih, bawang merah, ikan teri, terasi, merica, penyedap rasa, lorjuk dan garam. Alat yang digunakan dalam pembuatan rengginang yaitu takaran rengginang, baskom besar, penyaring ketan, dandang, kompor, baskom kecil, centong besar, cowek, ulekan, blender, termos besar, kain penutup termos, cetakan rengginang, tempat jemur rengginang, beserta plastik pembungkus rengginang.

¹¹ Hamidah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (13Juli 2020).

Hal yang sama dipaparkan oleh Rasulullah:

“Bahan yang digunakan dalam membuat rengginang lorjuk yaitu : ketan, lorjuk, bawang putih, bawang merah, petis lorjuk, garam, penyedap rasa. Seperti yang kita tahu bahwa bahan yang digunakan jika hanya menggunakan penyedap rasa dan bahan-bahan yang bisa dibeli di pasaran atau di toko-toko, maka hal itu sangat mudah sekali ditiru oleh banyak orang yang kemungkinan besar tidak akan menjadi ciri khas dari suatu usaha. Jadi ada bahan rahasia yang digunakan juga dalam membuat rengginang lorjuk ini namun tidak dapat saya sebutkan. Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk yaitu : takaran ketan, baskom besar, penyaring ketan, dandang, kompor, baskom kecil, centong besar, blender, termos besar, cetakan rengginang, tempat jemur rengginang, beserta plastik pembungkus rengginang.”¹²

Menurut Rasulullah, Bahan yang digunakan dalam membuat rengginang lorjuk yaitu : ketan, lorjuk, bawang putih, bawang merah, petis lorjuk, garam, penyedap rasa. Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk yaitu : takaran ketan, baskom besar, penyaring ketan, dandang, kompor, baskom kecil, centong besar, blender, termos besar, cetakan rengginang, tempat jemur rengginang, beserta plastik pembungkus rengginang.

Tidak jauh berbeda dengan pernyataan dari Riskiyah:

“Bahan yang digunakan untuk membuat rengginang lorjuk adalah ketan, bawang putih, bawang merah, merica, penyedap rasa, udang, terasi, garam. Seperti yang kita ketahui bahwa rasa setiap rengginang lorjuk berbeda-beda, ini merupakan ciri khas dari usaha tiap-tiap orang, beda pembuat saja juga akan berbeda rasa meskipun bahan yang digunakan sama. Alat yang digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk yaitu : cetakan rengginang, baskom besar, centong besar, kompor, dandang, blender, baskom kecil, termos besar, tempat penjemur rengginang, dan plastik pembungkus rengginang.”¹³

Menurut Riskiyah, Bahan yang digunakan untuk membuat rengginang lorjuk adalah ketan, bawang putih, bawang merah, merica, penyedap rasa, udang, terasi, garam. Alat yang digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk yaitu :

¹² Rasulullah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (14 Juli 2020).

¹³ Riskiyah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (15 Juli 2020).

cetakan rengginang, baskom besar, centong besar, kompor, dandang, blender, baskom kecil, termos besar, tempat penjemur rengginang, dan plastik pembungkus rengginang.

Jadi dapat disimpulkan bahwa bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan rengginang lorjuk hampir sama di setiap usaha, hanya berbeda pembuat dan bahan rahasia lainnya yang menjadi ciri khas dari usaha masing-masing. Adapun setelah bahan dan alat yang akan digunakan sudah siap, maka langkah selanjutnya adalah pembuatan rengginang lorjuk. Untuk cara pembuatan itu sendiri Hamidah mengemukakan bahwa :

“Cara pembuatan rengginang : terlebih dahulu takar ketan yang sudah ada dengan kebutuhan, dicuci sampai bersih, dan direndam selama 30 menit, angkat dan tiriskan, siapkan dandang, setelah panas masukkan ketan dalam dandang, di kukus, diangkat lalu dicampur dengan bumbu-bumbu yang ada, di kukus kembali, dicetak dengan menggunakan cetakan, di jemur hingga benar-benar kering agar hasil yang diperoleh sesuai dengan yang diinginkan dan meskipun di diamkan berlama-lama tidak berjamur, dan siap dikemas.”¹⁴

Menurut Hamidah Cara pembuatan rengginang : terlebih dahulu takar ketan yang sudah ada dengan kebutuhan, dicuci sampai bersih, dan direndam selama 30 menit, angkat dan tiriskan, di kukus dalam dandang, diangkat lalu di campur dengan bumbu-bumbu yang ada, di kukus kembali, dicetak dengan menggunakan cetakan, di jemur hingga benar-benar kering agar hasil yang diperoleh sesuai dengan yang diinginkan dan meskipun di diamkan berlama-lama tidak berjamur, dan siap di kemas. Hal yang sama juga dipaparkan oleh Rasulah:

“Cara pembuatan rengginang : takar ketan sesuai dengan kebutuhan, baskom untuk wadah ketan, cuci sampai bersih, rendam selama 30 menit, angkat tiriskan, siapkan dandang untuk mengukus ketan, setelah panas masukkan ketan kukus selama 20 menit, angkat lalu di campur dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan dicampur sampai benar benar bumbu

¹⁴ Hamidah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (13Juli 2020).

merata, di kukus kembali hingga matang, dicetak menggunakan cetakan, di jemur, dan siap di bungkus.”¹⁵

Menurut Rasulah, Cara pembuatan rengginang : takar ketan sesuai dengan kebutuhan, baskom untuk wadah ketan, cuci sampai bersih, rendam selama 30 menit, angkat tiriskan, siapkan dandang untuk mengukus ketan, setelah panas masukkan ketan kukus selama 20 menit, angkat lalu di campur dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan di campur sampai benar benar bumbu merata, di kukus kembali hingga matang, dicetak menggunakan cetakan, di jemur, dan siap di bungkus. Tidak jauh berbeda dengan pemaparan Riskiyah:

“Cara pembuatan rengginang lorjuk : siapkan baskom besar, takar ketan, lalu cuci ketan sampai bersih, rendam ketan selama 35 menit, di tiriskan, di kukus dalam dandang, angkat lalu di campur dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan, kukus kembali, angkat masukkan dalam termos besar agar ketan tetap hangat dan mudah untuk dicetak, cetak menggunakan cetakan, di jemur hingga kering agar kualitas rengginang lorjuk tetap bagus, setelah rengginang benar-benar kering angkat dan siap dikemas.”¹⁶

Menurut Riskiyah, Cara pembuatan rengginang lorjuk : siapkan baskom besar, takar ketan, lalu cuci ketan sampai bersih, rendam ketan selama 35 menit, ditiriskan, dikukus dalam dandang, angkat lalu dicampur dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan, kukus kembali, angkat masukkan dalam termos besar agar ketan tetap hangat dan mudah untuk dicetak, cetak menggunakan cetakan, dijemur hingga kering agar kualitas rengginang lorjuk tetap bagus, setelah rengginang benar-benar kering angkat dan siap dikemas. Ketika menghadapi perubahan musim khususnya musim hujan pemilik usaha rengginang lorjuk melakukan cara sebagai berikut. Seperti yang dipaparkan oleh Hamidah salah satu pemilik usaha

¹⁵ Rasulah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (14 Juli 2020).

¹⁶ Riskiyah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (15 Juli 2020).

rengginag lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan:

“Saya setiap harinya tetap memproduksi rengginang lorjuk seperti biasanya kecuali pada saat musim hujan, produksi rengginang menurun karena dalam proses produksi rengginang lorjuk sangat bergantung terhadap sinar matahari yang akan berdampak terhadap hasil produksi rengginang lorjuk ketika digoreng rengginang lorjuk bisa mekar dengan sempurna. Jadi sebelum musim hujan saya memproduksi rengginang lorjuk lebih banyak lagi karena permintaan rengginang lorjuk dari konsumen di musim hujan tetap sama seperti pada musim kemarau.”¹⁷

Menurut Hamidah, Saya setiap harinya tetap memproduksi rengginang lorjuk seperti biasanya kecuali pada saat musim hujan, produksi rengginang menurun karena dalam proses produksi rengginang lorjuk sangat bergantung terhadap sinar matahari yang akan berdampak terhadap hasil produksi rengginang lorjuk ketika digoreng rengginang lorjuk bisa mekar dengan sempurna. Jadi sebelum musim hujan saya memproduksi rengginang lorjuk lebih banyak lagi karena permintaan rengginang lorjuk dari konsumen di musim hujan tetap sama seperti pada musim kemarau. Hal yang sama dipaparkan oleh Rasulah:

“Menghadapi musim kemarau tentunya yang menjadi permasalahan dalam proses produksi rengginang lorjuk yaitu sinar matahari yang menyebabkan proses produksi rengginang menurun dari biasanya. Dari hal itu sebelum menghadapi musim hujan saya menambah produksi rengginang lorjuk untuk bisa menjual rengginang lorjuk kepada konsumen seperti biasanya pada saat musim kemarau meskipun produksi rengginang di musim hujan menurun dari biasanya”.¹⁸

Menurut Rasulah menghadapi musim kemarau tentunya yang menjadi permasalahan dalam proses produksi rengginang lorjuk yaitu sinar matahari yang menyebabkan proses produksi rengginang menurun dari biasanya. Dari hal itu sebelum menghadapi musim hujan saya menambah produksi rengginang lorjuk

¹⁷ Hamidah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (01 Oktober 2020).

¹⁸ Rasulah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (01 Oktober 2020).

untuk bisa menjual rengginang lorjuk kepada konsumen seperti biasanya pada saat musim kemarau meskipun produksi rengginang di musim hujan menurun dari biasanya. Tidak jauh berbeda dengan pemaparan Riskiyah :

“Produksi rengginang lorjuk di musim hujan menurun karena proses produksi rengginang lorjuk membutuhkan sinar matahari yang nantinya bisa menghasilkan rengginang lorjuk yang bagus. Saya menambah produksi rengginang lorjuk sebelum memasuki musim hujan, untuk persiapan stok rengginang lorjuk nantinya di musim hujan agar bisa tetap memenuhi permintaan konsumen.”¹⁹

Menurut Riskiyah Produksi rengginang lorjuk di musim hujan menurun karena proses produksi rengginang lorjuk membutuhkan sinar matahari yang nantinya bisa menghasilkan rengginang lorjuk yang bagus. Saya menambah produksi rengginang lorjuk sebelum memasuki musim hujan, untuk persiapan stok rengginang lorjuk nantinya di musim hujan agar bisa tetap memenuhi permintaan konsumen.

Jadi proses produksi rengginang lorjuk Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan semuanya hampir sama dari awal hingga akhir yaitu takar ketan sesuai dengan kebutuhan, baskom untuk wadah ketan, cuci sampai bersih, rendam, angkat tiriskan, siapkan dandang untuk mengukus ketan, setelah panas masukkan ketan lalu kukus, angkat lalu dicampur dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan di campur sampai benar benar bumbu merata, di kukus kembali hingga matang, dicetak menggunakan cetakan, dijemur, dan siap dibungkus. Perbedaan hanya saat waktu perendaman, pengeringan dan pembungkusan. Pada saat musim hujan produksi rengginang menurun karena dalam proses produksi rengginang lorjuk sangat bergantung terhadap sinar

¹⁹ Riskiyah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (01 Oktober 2020).

matahari yang akan berdampak terhadap hasil produksi rengginang lorjuk ketika digoreng menghasilkan rengginang yang sempurna. Jadi pemilik usaha rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan sebelum menghadapi musim hujan akan menambah produksi rengginang lorjuk lebih banyak lagi karena permintaan rengginang lorjuk dari konsumen di musim hujan tetap sama seperti biasanya pada musim kemarau.

b. Proses Produksi Rengginang Lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan dalam Perspektif Ekonomi Islam

Proses produksi yang dilakukan dalam perspektif ekonomi Islam tentunya selalu berpedoman dalam prinsip-prinsip Islam seperti halnya dalam *al-Qur'an* dan *hadist*. Proses produksi yang kebanyakan orang lakukan dalam suatu usaha hanya berpedoman pada kebersihan dan tidak salah jika orang sering mengabaikan pedoman dalam prinsip Islam. Seperti halnya paparan Hamidah selaku salah satu pemilik usaha rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan:

“Saya memproduksi rengginang lorjuk hanya mementingkan kebersihan dari bahan yang diperlukan dan alat yang digunakan serta bagaimana kebersihan dari pekerja dalam proses pembuatan rengginang lorjuk itu sendiri, untuk pemahaman tentang bagaimana proses produksi yang benar sesuai *al-Qur'an* itu saya kurang paham, yang terpenting bahan yang digunakan saya diperoleh dari hasil yang halal dan kualitasnya bagus misalnya ketan, ketan saya menggunakan ketan yang super dan tidak mengandung hal-hal yang dapat membuat kemudharatan, saya rasa itu sudah benar dan halal untuk dikonsumsi.”²⁰

Menurut Hamidah, Saya memproduksi rengginang lorjuk hanya mementingkan kebersihan dari bahan yang diperlukan dan alat yang digunakan

²⁰ Hamidah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (13Juli 2020).

serta bagaimana kebersihan dari pekerja dalam proses pembuatan rengginang lorjuk itu sendiri, untuk pemahaman tentang bagaimana proses produksi yang benar sesuai *al-Qur'an* itu saya kurang paham, yang terpenting bahan yang digunakan saya diperoleh dari hasil yang halal dan kualitasnya bagus misalnya ketan, ketan saya menggunakan ketan yang super dan tidak mengandung hal-hal yang dapat membuat *kemudharatan*, saya rasa itu sudah benar dan halal untuk dikonsumsi. Hal yang sama dipaparkan oleh Rasulullah:

“Untuk proses produksi yang sesuai dengan Islam saya tahunya hanya jika bahan yang digunakan tidak mengandung hal yang dapat meracuni atau membahayakan konsumen maka itu tidak boleh diharamkan dalam Islam, jika bahan yang digunakan bahan-bahan yang haram maka akan berdampak terhadap kualitas produk saya, jadi bahan yang saya gunakan sudah tentu baik dan berkualitas. Hal itu untuk menjaga kualitas produk saya. Saya juga membeli bahan yang super agar konsumen tidak ragu dan percaya, untuk proses yang dilakukan dalam pembuatan rengginang lorjuk juga saya rasa sudah benar karena saya mengutamakan kebersihan agar terhindar dari najis.”²¹

Menurut Rasulullah, Untuk proses produksi yang sesuai dengan Islam saya tahunya hanya jika bahan yang digunakan tidak mengandung hal yang dapat meracuni atau membahayakan konsumen maka itu tidak boleh diharamkan dalam Islam, jika bahan yang digunakan bahan-bahan yang haram maka akan berdampak terhadap kualitas produk saya, jadi bahan yang saya gunakan sudah tentu baik dan berkualitas hal itu untuk menjaga kualitas produk saya. Saya juga membeli bahan yang super agar konsumen tidak dan percaya, untuk proses yang dilakukan dalam pembuatan rengginang lorjuk juga saya rasa sudah benar karena saya mengutamakan kebersihan agar terhindar dari najis. Tidak jauh berbeda dengan pemaparan Riskiyah:

²¹ Rasulullah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (14 Juli 2020).

“Saya memproduksi rengginang lorjuk ini dengan tujuan dapat menambah pendapatan dan memberikan kemudahan bagi masyarakat atau pembeli yang ingin memakan atau merasakan rengginang lorjuk namun malas atau tidak mempunyai kemampuan untuk membuatnya. Dari hal tersebut yang saya tahu dalam Islam, jika memudahkan seseorang yang disini itu dalam mengkonsumsi suatu makanan maka termasuk dalam salah satu anjuran Islam untuk memudahkan urusan sesama muslim. Tentunya untuk bahan yang saya gunakan saya memilih bahan yang berkualitas baik dan tidak mengandung unsur haram sehingga konsumen percaya terhadap hasil produksi rengginang lorjuk, dan alat yang saya gunakan juga harus baik dan halal, misalnya dari bahan yang saya gunakan berlabel halal dan kebersihan dari alat yang saya digunakan.”²²

Menurut Riskiyah, Saya memproduksi rengginang lorjuk ini dengan tujuan dapat menambah pendapatan dan memberikan kemudahan bagi masyarakat atau pembeli yang ingin memakan atau merasakan rengginang lorjuk namun malas atau tidak mempunyai kemampuan untuk membuatnya. Dari hal tersebut yang saya tahu dalam Islam, jika memudahkan seseorang yang disini itu dalam mengkonsumsi suatu makanan maka termasuk dalam salah satu anjuran Islam untuk memudahkan urusan sesama muslim. Tentunya untuk bahan yang saya gunakan saya memilih bahan yang berkualitas baik dan tidak mengandung unsur haram sehingga konsumen percaya terhadap hasil produksi rengginang lorjuk, dan alat yang saya gunakan juga harus baik dan halal, misalnya dari bahan yang saya gunakan berlabel halal dan kebersihan dari alat yang saya digunakan.

Jadi proses produksi rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan dalam Perspektif Ekonomi Islam menurut tiga informan adalah jika bahan yang digunakan sudah berlabel halal serta alat yang digunakan bersih dan jauh dari najis serta dapat memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk dapat mengkonsumsi rengginang lorjuk yang aman dan tidak

²² Riskiah, Pemilik Usaha Rengginang Lorjuk Talang Desa Montok, Wawancara Langsung (15 Juli 2020).

membahayakan serta tidak beracun yang tentunya tidak menimbulkan *mudharat* terhadap konsumen.

B. Temuan Penelitian

Setelah peneliti melakukan penelitian ini dengan mengumpulkan data dan kemudian memaparkan data yang ada sesuai dengan data yang diperoleh di lapangan sehingga peneliti menemukan beberapa hal sebagai bentuk temuan penelitian. Beberapa hasil temuan yang bisa dilaporkan dalam bentuk tulisan antara lain sebagai berikut:

1. Proses produksi dalam setiap usaha rengginang lorjuk hampir sama yaitu dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan. Alat yang digunakan tentunya sudah bersih dan lengkap, sedangkan bahan yang diperlukan dalam setiap usaha rengginang lorjuk sedikit berbeda sesuai dengan ciri khas rasa masing-masing usaha.
2. Produsen rengginang lorjuk sebelumnya belum mengetahui apakah produk yang dihasilkan sudah halal sesuai dengan *syari'ah* atau tidak karena produsen hanya melihat dari aspek kebersihan dan rasa dari rengginang tersebut.
3. Usaha rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan sudah memiliki izin dari DEPKES RI yang tentunya sudah diperiksa langsung oleh pihak departemen kesehatan bahwa rengginang lorjuk aman dan halal untuk dikonsumsi masyarakat.

C. Pembahasan

1. Proses Produksi Rengginang Lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan

Produksi merupakan kata serapan dari bahasa Inggris, yaitu *production*. Dalam bahasa Indonesia, kata produksi diartikan sebagai proses mengeluarkan hasil, penghasilan.²³ Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Secara teknis, produksi adalah proses mentransformasikan *input* menjadi *output*.

Pengertian tersebut jelas bahwa kegiatan produksi mempunyai tujuan yang meliputi :²⁴ 1) Menghasilkan barang atau jasa; 2) Meningkatkan nilai guna barang atau jasa; 3) Meningkatkan kemakmuran masyarakat; 4) Meningkatkan keuntungan; 5) Memperluas lapangan usaha; 6) Menjaga kesinambungan usaha perusahaan.

Proses produksi rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan sesuai dengan proses produksi. Hal ini dapat dilihat dari alat yang digunakan sudah bersih dan bahan-bahan yang digunakan dalam memproduksi rengginang lorjuk dari segi kualitas sudah baik, dan tidak menggunakan bahan-bahan yang haram. Produksi rengginang lorjuk pada saat musim hujan produksi rengginangnya menurun karena dalam proses produksi rengginang lorjuk sangat bergantung terhadap sinar matahari yang akan berdampak terhadap hasil produksi rengginang lorjuk. Pemilik usaha rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan sebelum menghadapi musim hujan akan menambah produksi rengginang lorjuk

²³ Sumar'in, *Ekonomi Islam : Sebuah Pendekatan Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Yogyakarta: GRAHA ILMU, 2013), hlm., 139.

²⁴ Eko Suprayitno, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Malang: UIN Malang Press, 2008), hlm., 157.

lebih banyak lagi karena permintaan rengginang lorjuk dari konsumen di musim hujan tetap sama seperti pada musim kemarau. Hal tersebut termasuk proses produksi terputus-putus karena proses produksinya tidak mudah terhenti meskipun permasalahan utama dalam proses produksi rengginang lorjuk bergantung terhadap cuaca.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti mengenai proses produksi rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan yaitu dalam setiap proses produksi rengginang lorjuk hampir sama yaitu dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan-bahan yang diperlukan. Alat yang digunakan tentunya sudah bersih dan lengkap, sedangkan bahan-bahan yang diperlukan dalam setiap usaha rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan sedikit berbeda sesuai dengan ciri khas dan rasanya di setiap masing-masing usaha rengginang lorjuk.

Menurut Siddiqi produksi adalah proses penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kemashlahatan bagi masyarakat. Hal ini dapat di lihat bahwa rengginang lorjuk dijual sudah dikemas dengan takaran yang sama, baik dari bahan yang digunakan hingga hasil rengginang yang dikemas sudah ditimbang dengan berat yang sama. Selain itu pekerja yang sebelumnya belum menemukan pekerjaan bisa mendapatkan penghasilan dengan memproduksi rengginang lorjuk ini sehingga dapat memberikan manfaat baik kepada pemilik, pekerja dan konsumen pada khususnya.

Jadi Proses produksi dalam setiap usaha rengginang lorjuk hampir sama yaitu dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan. Alat yang digunakan tentunya sudah bersih dan lengkap, sedangkan bahan yang diperlukan dalam setiap usaha

rengginang lorjuk sedikit berbeda sesuai dengan ciri khas rasa masing-masing usaha rengginang lorjuk serta dapat memperhatikan nilai keadilan dan kemashlahatan dari proses produksi rengginang lorjuk.

2. Proses Produksi Rengginang Lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan dalam Perspektif Ekonomi Islam

Iqtishad (ekonomi) didefinisikan dengan pengetahuan tentang aturan yang berkaitan dengan produksi kekayaan, mendistribusikan, dan mengonsumsinya. Ekonomi pada umumnya didefinisikan sebagai kajian tentang perilaku manusia dalam hubungannya dengan pemanfaatan sumber-sumber produksi yang langka untuk diproduksi dan dikonsumsi.²⁵ Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwasanya ekonomi Islam yaitu suatu ilmu yang membahas tentang semua kegiatan ekonomi yang berdasarkan prinsip-prinsip dan nilai-nilai *al-Qur'an* dan *As-Sunnah*.

Produksi dalam Islam adalah sistem produksi Islam konsep kesejahteraan ekonomi digunakan dengan cara yang lebih luas, konsep kesejahteraan Islam terdiri dari bertambahnya pendapatan yang diakibatkan oleh meningkatnya produksi dari hanya barang-barang berfaedah melalui pemanfaatan sumber-sumber daya secara maksimum baik manusia maupun benda, demikian juga melalui ikut sertanya jumlah maksimum orang dalam proses produksi dari pernyataan.²⁶

Al-Qur'an menggunakan konsep produksi barang dalam artian luas, yaitu menekankan manfaat dari barang yang diproduksi. Memproduksi suatu barang

²⁵ Rozalinda, *Ekonomi Islam : Teori dan Aplikasinya Pada Aktivitas Ekonomi* (Jakarta : Rajawali Pers, 2015), hlm., 2.

²⁶ Eko Suprayitno, *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*, (Malang: UIN Malang Press, 2008), hlm., 178-179.

harus mempunyai hubungan dengan kebutuhan manusia. Artinya, barang itu harus di produksi untuk memenuhi kebutuhan manusia, bukan untuk memproduksi barang mewah secara berlebihan yang tidak sesuai dengan kebutuhan manusia. Pada prinsipnya, kegiatan produksi berkaitan seluruhnya dengan syariat Islam, yaitu seluruh kegiatan produksi harus sejalan dengan tujuan dari konsumsi. Konsumsi seorang Muslim dilakukan untuk mencari *falah* (kebahagiaan), demikian pula produksi dilakukan untuk menyediakan barang dan jasa untuk *falah* tersebut. Konsep produksi di dalam ekonomi Islam tidak semata-mata bermotif maksimalisasi keuntungan dunia, tetapi juga untuk mencapai maksimalisasi keuntungan akhirat.²⁷

Proses produksi rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan dalam Perspektif Ekonomi Islam bahwa rengginang yang di produksi halal serta tidak membahayakan konsumen dan aman untuk dikonsumsi masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari pemilik usaha rengginang dengan selalu menjaga kebersihan di setiap tahapan proses produksi serta sudah ada izin DEPKES RI yang tentunya sudah diperiksa langsung oleh pihak departemen kesehatan bahwa rengginang lorjuk aman dan halal untuk dikonsumsi masyarakat.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti mengenai proses produksi rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan dalam Ekonomi Islam yaitu sudah memenuhi standar kehalalan yang ada dalam kaidah ekonomi Islam yaitu dengan memperhatikan aspek kebersihan baik dari alat dan bahan yang diperlukan serta ada izin DEPKES

²⁷ Vinna Sri Yuniarti, *Ekonomi Makro Syariah*, (Bandung : CV PUSTAKA SETIA, 2016), hlm., 125-126.

RI yang tentunya sudah diperiksa langsung oleh pihak departemen kesehatan bahwa rengginang lorjuk aman dan halal untuk dikonsumsi masyarakat.

Menurut Abdurrahman, melakukan proses produksi yang dijadikan ukuran utamanya adalah nilai manfaat yang diambil dari hasil produksi tersebut. Produksi dalam pandangannya harus mengacu pada nilai manfaat dan masih dalam bingkai nilai halal serta tidak membahagiakan bagi diri seseorang ataupun sekelompok masyarakat. Hal ini sudah dapat diterapkan dalam proses produksi rengginang lorjuk karena memang rengginang yang diproduksi sudah memiliki izin DEPKES RI (Hamidah DEPKES RI SP. No : 275/13.34/05, Rasulullah DEPKES RI SP. No : 107/13.34/2001 dan Riskiyah DEPKES RI SP. No : 266/13.34/2005), serta memberikan manfaat bukan hanya kepada konsumen yang memudahkan konsumen untuk dapat mengonsumsi rengginang lorjuk, namun juga kepada karyawan karena bisa mendapatkan penghasilan dari bekerja membuat rengginang lorjuk dan tentunya untuk pemilik dalam menghasilkan laba.

Jadi proses produksi rengginang lorjuk di Talang Desa Montok Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan sudah memenuhi standar kehalalan yang ada dalam kaidah ekonomi Islam yaitu dengan memperhatikan aspek kebersihan baik dari alat dan bahan yang diperlukan serta ada izin DEPKES RI yang tentunya sudah diperiksa langsung oleh pihak departemen kesehatan bahwa rengginang lorjuk aman dan halal untuk dikonsumsi masyarakat.