

**MEKANISME PRODUKSI USAHA MAKANAN TRADISIONAL
DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN
PENGUSAHA DUMBEK
DESA KESAMBEN PLUMPANG TUBAN**

SKRIPSI

Oleh:

**MUNASIFATUR ROHMAH
NIM: C94213185**



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
PRODI STUDI EKONOMI SYARIAH
SURABAYA
2017**

adanya campuran, dalam memproduksi mereka memperhatikan aspek kehalalan dan tentunya tidak membahayakan konsumen.

Dalam pembuatan bungkus ini para pengusaha membutuhkan tenaga kerja yang dikhususkan kepada para perempuan, yang kebanyakan dari mereka berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan buruh tani. Hal seperti ini merupakan salah satu upaya pemberdayaan perempuan, dengan adanya pemberdayaan perempuan dalam bidang ekonomi akan meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan keluarganya, yang selanjutnya akan mampu mempengaruhi perempuan lain agar mau ikut ambil bagian dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

Pada dasarnya Desa Kesamben adalah desa yang mayoritas penduduknya bekerja di bidang pertanian, mereka menggantungkan hidup dari bercocok tanam. Dari jumlah penduduk sebanyak 5.355 jiwa tercatat petani berjumlah 52.22% dan buruh tani sejumlah 31.09%. selebihnya bekerja sebagai peternak, pedagang, pegawai negeri sipil, merantau menjadi TKI, tak lupa juga menjadi pengusaha dumbek.

Asal mula adanya usaha dumbek di Desa Kesamben adalah diawali oleh keluarga ibu Sukariyem yang sering membuat kue dumbek, lama-kelamaan banyak orang yang suka terhadap rasa kue tersebut, tak jarang juga orang yang memesan kue dumbek pada keluarga ibu Sukariyem, dan pada akhirnya beliau memutuskan untuk membuka usaha pada tahun 1994 dengan modal awal sejumlah Rp. 20.000.000 yang didapatkan dari pinjaman bank.

mendalam mengenai mekanisme produksi usaha makanan tradisional dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban dan kemungkinan terjadinya bentuk kendala dalam proses pelaksanaannya dengan cara sistematis lalu akan di deskriptifkan secara runtut sesuai peristiwa yang terjadi. Sebagai hasilnya, akan diperoleh pemahaman yang mendalam tentang proses pelaksanaan usaha makanan tradisional yang sesuai ekonomi Islam.

Dari data-data yang terkumpul, peneliti berusaha menganalisis data tersebut. Dalam menganalisis data, peneliti menggunakan teknik deskriptif analisis, yaitu informasi-informasi yang diperoleh dalam proses meneliti kemudian disusun dan dirangkai untuk membentuk sebuah deskripsi secara faktual, sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diteliti.

Penelitian ini menggunakan analisis data yang bersifat induktif untuk menarik suatu kesimpulan terhadap hal-hal atau peristiwa-peristiwa dari data yang telah dikumpulkan melalui dokumentasi, baru kemudian di generalisasikan (ditarik kearah kesimpulan umum). Pada metode induktif data dikaji melalui proses yang berlangsung dari fakta.

Peneliti menggunakan observasi partisipatif, wawancara mendalam dan dokumentasi untuk sumber data yang sama dan serempak, kemudian ditarik kesimpulan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti yaitu “Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Dalam

C. Keadaan Sosial Ekonomi

Pada Tahun 2017 UMR Kota Tuban sebesar Rp. 1.901.952.50 dan setiap tahun pasti mengalami peningkatan. Adanya penetapan nominal dari UMR adalah didasarkan dari hasil penentuan kebutuhan hidup layak yang datanya diambil menurut survei di masing-masing kota atau kabupaten setempat. Survei dilakukan meliputi dari lapisan pemerintah daerah, pengusaha, pekerja dan pakar ekonomi. Hal ini juga mengacu pada perekonomian dan industri yang ada di wilayah tersebut, *mall*, pasar, juga laju perputaran uang di wilayah setempat.

Kemudian, keadaan ekonomi masyarakat Kesamben khususnya masih belum merata. Tingkat pengangguran atau yang belum bekerja untuk sementara ini belum bisa dihitung karena banyaknya orang yang sudah bekerja tapi belum tercatat di data pekerjaan penduduk Desa Kesamben. Ditambah lagi dengan yang hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga kurang lebih 10 persen dari jumlah penduduk akan menjadikan kondisi ekonomi yang kurang merata.

Secara formal mata pencaharian warga Kesamben Plumpang Tuban adalah petani, buruh tani, pegawai negeri sipil, peternak, pedagang, pensiunan, pengrajin industri rumah tangga dan lain sebagainya.

pengusaha yang lain seperti mbah Minah, ibu Sukaeni dan mbak Pi'ah membelinya langsung ke tempat tersedianya dau lontar di Gesing.

Islam juga memperhatikan dari segi produk yang dihasilkan, apakah makanan yang di produksi sudah baik dan halal menurut Islam. Disini produk yang dihasilkan adalah kue dumbek, pada dasarnya makanan menjadi haram disebabkan karena dua hal, yaitu diharamkan karena dzatnya dan diharamkan karena cara memperolehnya.

Pada umumnya para pengusaha makanan tradisional 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 memperoleh bahan baku pun sudah terbilang baik, mereka memperoleh bahan baku dengan cara membeli ke tempatnya langsung, ada juga dengan cara memesan, yang kemudian barang itu akan diantarkan ke rumah usaha makanan tersebut.

Kemudian dalam pembuatan kue dumbek setiap harinya para pengusaha membutuhkan bahan baku yang berbeda-beda, karena jumlah kue dumbek yang mereka produksi juga berbeda-beda, mulai dari 1.000 biji sampai dengan 3.000 biji, bisa juga lebih tergantung pesanan yang diperoleh para pengusaha. Agar lebih mudah bahan baku akan di rinci dalam setiap pembuatan 1.000 biji kue dumbek dalam ukuran sedang.

terhadap tenaga kerjanya. Setiap tenaga kerja diberikan target untuk menyelesaikan pekerjaannya dengan tepat waktu agar tidak menghambat pekerjaan yang lain.

Dalam konteks Islam, seorang manajer Muslim memiliki banyak kewajiban, salah satunya adalah memberi gaji yang layak dan tepat waktu kepada karyawannya. Di sini, para pemilik usaha telah menerapkan hal tersebut. kebanyakan dari mereka memberikan upah pada 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, kadang 3 hari sekali, kadang juga sampai satu minggu mereka baru mengambil upahnya.

2. Proses Pembuatan Kue Dumbek

Dalam pembuatan kue dumbek, ada beberapa langka yang dilakukan oleh para pengusaha makanan tradisional yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban. Cara yang mereka lakukan masih tradisional dan sangat sederhana.

Hanya saja ada satu proses dimana mereka harus menggunakan teknologi modern, yaitu dalam proses penggilingan beras atau kelapa mereka harus memakai mesin giling karena jika tidak menggunakan alat tersebut akan memakan waktu yang cukup lama dan membutuhkan tenaga kerja banyak, yang akhirnya akan berdampak terhadap pekerjaan

Dalam proses memasak dimulai dari menyalakan api dalam pawon dan menaruh dandang besar, pawon merupakan tungku kayu bakar yang hingga saat ini masih menjadi alternatif tersendiri oleh para pengusaha dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban, karena menurut mereka memasak kue dumbek dengan menggunakan pawon akan lebih hemat biaya, masak dengan pawon masakannya lebih enak, lebih sedap, lebih sehat dan juga menjaga lingkungan.

Kemudian jika dandang sudah siap, mulailah menata urung dumbek yang berbentuk kerucut ke dalam dandang dengan posisi berdiri, harus tertata rapi dan memenuhi dandang tersebut, jika sudah tertata maka urung siap untuk diisi adonan yang telah di buat. Setelah itu kukus selama 1 jam dan jadilah kue dumbek.

Dalam hal ini, para pengusaha tidak akan melupakan kualitas produk kue dumbek. Dengan cara menentukan standar kualitas dalam hal ukuran, daya tahan, warna produk yang dihasilkan, bentuk, harga dan sebagainya.

3. Produk Jadi Yang Siap Dipasarkan

Setelah semua persiapan dan pengelolaan dalam pembuatan kue dumbek sudah dilakukan oleh para pengusaha beserta tenaga kerjanya, maka akan menghasilkan produk jadi yang berupa kue dumbek yang siap dipasarkan di berbagai tempat.

perencanaan. Akan tetapi, ada salah satu pengusaha yang telah lama menekuni usaha ini yaitu ibu Sukariyem yang menerapkan banyak strategi pemasaran seperti halnya yang di jelaskan di atas, selain itu ibu Sukariyem juga mengandalkan *branding*, jaringan internet ataupun HP dan juga *customer relationship management*.

Usaha ibu Sukariyem juga termasuk usaha dumbek yang paling besar dan terkenal di Desa Kesamben Plumpang Tuban. Strategi pemasaran yang berupa *customer relationship management* merupakan strategi andalan pengusaha ini, karena dengan pengelolaan hubungan dengan pelanggan yang tepat menjadi salah satu hal yang penting untuk menciptakan konsumen yang loyal dan konsisten. Misalnya ibu Sukariyem memberi bonus jika pelanggan membeli produk dengan jumlah banyak.

Beberapa strategi pemasaran di atas merupakan cara para pengusaha untuk menarik minat pelanggan agar tertarik dan membeli produknya.

Dari paparan di atas mekanisme produksi yang dilakukan oleh pengusaha yang terbilang paling sukses adalah dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Rasa berbeda dengan yang lain

Walaupun dari bahan baku yang sama, produk kue dumbek yang dihasilkan oleh para pengusaha dumbek di Desa Kesamben Pumpang

Konteks keadilan kepada tenaga kerja yang diberikan oleh para pengusaha disini sudah menunjukkan keadilannya, seperti memberikan upah yang pantas dan pada waktunya kepada para tenaga kerja, kebanyakan upah diberikan kepada mereka setiap selesai kerja, akan tetapi banyak pula dari pekerja yang mengumpulkannya kemudian memintanya satu minggu atau dua minggu sekali. Karena dalam Islam mengajarkan kepada kita semua agar memberikan upah kepada pekerja sebelum kering keringatnya.

B. Implikasi Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Terhadap Peningkatan Ekonomi Pengusaha Dumbek Desa kesamban Plumpang Tuban.

Di Desa Kesamben Plumpang Tuban terdapat 6 pengusaha dan 15 orang tenaga kerja yang bekerja di industri makanan tradisional. Mereka kebanyakan melakukan proses produksi di rumahnya masing-masing, yang rata-rata berada di RT 03/RW 04 atau gang kenanga. Mereka secara keseluruhan merupakan seorang Muslimah, baik itu para pemilik usaha maupun para tenaga kerjanya.

Sebelum para pengusaha memilih untuk membuka usaha makanan tradisional, mereka memiliki pekerjaan yang beraneka ragam, diantaranya adalah tukang ojek, buruh tani, peternak, bahkan ada juga yang belum bekerja atau pengangguran.

Alasan mereka memilih membuka usaha tersebut karena menurut mereka usaha makanan tradisional ini cukup menjanjikan, dan merupakan

kemaslahatan sosial dalam bentuk meningkatkan angka infaq, shodaqoh dan zakat. Yang mana kegiatan-kegiatan sosial semacam ini sangat di anjurkan dalam Islam.

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 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 tradisional ini sampai memperkerjakan orang lain (tenaga kerja) yang kebanyakan mereka adalah para perempuan yang tak lain adalah tetangga mereka sendiri.

Disini juga terdapat beberapa pemilik usaha yang mempunyai pendapatan lebih dari cukup, sehingga bisa menyekolahkan anaknya sampai ke jenjang perguruan tinggi negeri ataupun swasta, hal ini merupakan wujud dari telah sejahteranya beberapa pemilik usaha yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

- Hidayat, Muhammad. *The Sharia Economic, Pengantar Ekonomi Islam*. Jakarta: Zikrul Hakim, 2010.
- Jannah, Miftahul. *Wawancara*. Surabaya, 03 April 2017.
- Johan, Arifin. *Etika Bisnis Islami*. Semarang: Walisongo Press. 2009.
- Karim, Adiwarmanto A. *Ekonomi Mikro Islam edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, 2010.
- Kasmir. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2006.
- Kotler dan Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Indeks, 2007.
- Lesmana, Rony Afrian. “Mekanisme Pelayanan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Pada Badan Pelayanan Perizinan Terpadu Satu Pintu (BPPTSP) Kota Samarinda”. *Jurnal Administrasi Negara* No.2, Vol.4 (2016)
- LPPI dan Bank Indonesia, *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Bank Indonesia, 2016.
- Mansuri, Ahsanul. “Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Pisang Goreng Coklat Keju dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga”. Skripsi--UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2015.
- Mardika, Shinta Kurnia. “Mekanisme Produksi Pada PT. Jati Agung Arsitama di Sukoharjo”. Skripsi--Universitas Sebelas Maret Surakarta, 2015.
- Mawardi. *Ekonomi Islam*. Pekanbaru: Alfa Riau graha Unri Press, 2007.
- Moenir. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara, 2001.
- Mubyarto. *Reformasi Sistem Ekonomi*. Yogyakarta: UII PRESS, 2000.
- Najib, Muhammad . “Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat melalui usaha Gerabah di Dusun Pagerjurang Kecamatan Wedi, Kabupaten Klaten”. Skripsi – UIN Kalijaga Yogyakarta, 2015.
- Nasution, Arman Hakim. *Manajemen Industri*. Yogyakarta: ANDI OFFSET. 2008.
- Nawawi, Ismail. *Ekonomi Islam; Perspektif Teori, Sistem, dan Aspek Hukum*, Surabaya: CV. Putra Media Nusantara, 2009.

- Nitisusastro, Mulyadi. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*, Yogyakarta: Alfabeta, 2012.
- Norvadewi, “Bisnis dalam Perspektif Islam”, *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* No. 01 Vol. 01 (Desember 2015).
- Purbaya, Ahmad Ghofar. “Strategi Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pengusaha Kerupuk dan Camilan Hasil Laut di Pantai Kenjeran Lama Surabaya”. Skripsi--UIN Sunan Ampel Surabaya, 2015.
- Rahmawati, Oktaviani. “Upaya Peningkatan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat Melalui Usaha Kripik Belut Di Kelurahan Sidoagung Kecamatan Godean”. Skripsi--UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2014.
- Saptatiningsih, Rosalia Indriyati. “Pemberdayaan Perempuan Desa Untuk Mengurangi Kemiskinan”. *Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta*. 2015.
- Sholihin, Ismail. *Pengantar Bisnis Pengenalan Peraktis dan Studi Kasus*. Jakarta: Kencana, 2006.
- Siska, “Dampak Industri Batu Bara Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat di Desa Jembayan Kertanegara”, *e-Journal Administrasi Negara* No. 01 Vol.02 (2013)
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: CV. Alfabeta, 2014.
- Sukardi. *Metodologi Penelitian Pendidikan, Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2009.
- Sunuharjo, Bambang Swasto. *Kemiskinan dan Kebutuhan Pokok*. Jakarta: Yayasan Ilmu Sosial.
- Supeni, Retno Endah dan Maheni Ika Sari. “Upaya Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Melalui Pengembangan Manajemen Usaha Kecil”, *Seminar Nasional Ilmu Ekonomi Terapan*, Fakultas Ekonomi UNIMUS. 2011.
- Yin, Robert K. *Studi Kasus Desain dan Metode*, Penerjemah: M. Djauzi Mudzakir, Cet. 14. Jakarta: PT. Rajawali Pers, 2015.
- Yusuf, Syahriah. *Entrepreneurship; Teori dan Praktik Kewirausahaan yang Telah Terbukti*. Jakarta: Lentera Ilmu, 2010.