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

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Munasifatur Rohmah

Nim : C94213185

Fakultas/Prodi : Ekonomi dan Bisnis Islam/Ekonomi Syariah

Judul Skripsi : Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Dalam

Meningkatkan Perekonomian Pengusaha Dumbek Desa

Kesamben Plumpang Tuban.

Dengan sungguh-sungguh menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil karya/penelitian saya sendiri, kecuali bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 09 Oktober 2017

Saya yang menyatakan

Munasifatur Rohmah

C94213185

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Munasifatur Rohmah NIM C94213185 ini telah diperiksa dan disetujui untuk dimunaqosahkan.

Surabaya, 09 Oktober 2017 Pembimbing

Deasy Tantriana, MM

NIP: 198312282011012009

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh Munasifatur Rohmah NIM C94213185 ini telah dipertahankan di depan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Sunan Ampel Surabaya pada hari Rabu tanggal 29 Nopember 2017 dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Ekonomi Syariah.

Majelis Munaqasah Skripsi:

PENGUJI I

PENGUJI II

PENGUJI III

NIP. 198312282011012009

yafaq, M.Fil.I NIP. 197510162002121001

PENGUJI IV

Ummiy Fauzia Laili, M.Si

NIP. 198306062011012012

Aris Fanani, M. Kom NIP. 198701272014031002

Surabaya, 29 Nopember 2017

Mengesahkan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

daya Negeri Sunan Ampel Surabaya

Akh. Muzakki, M, Ag, Grad. Dip.SEA, M.Phil, Ph.D



KEMENTERIAN AGAMA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300 E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas aka	demika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:
Nama	: MUNASIFATUR ROHMAH
NIM	: C94213185
Fakultas/Jurusan	: FEBI/EKONOMI SYARIAH
E-mail address	: munasifatur23@yahoo.com
IIIN Sunon Amno	gan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan I Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah : I Tesis
"MEKANISME P	RODUKSI USAHA MAKANAN TRADISIONAL DALAM
MENINGKATKA	N PEREKONOMIAN PENGUSAHA DUMBEK
DESA KESAMBI	EN PLUMPANG TUBAN"
Perpustakaan UIN mengelolanya da menampilkan/men kepentingan akade	yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif ini Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, alam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan mpublikasikannya di Internet atau media lain secara <i>fulltext</i> untuk emis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama is/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.
Saya bersedia untu Sunan Ampel Sur Cipta dalam karya	uk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN abaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak ilmiah saya ini.
Demikian pernyata	an ini yang saya buat dengan sebenarnya.
	Surabaya, // Januari 2018

Penulis

(Munasifatur Rohmah) nama terang dan tanda tangan

ABSTRAK

Skripsi yang berjudul "Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban". Skripsi ini ditulis berdasarkan latar belakang tentang banyaknya pengusaha makanan tradisional berupa kue dumbek yang berada di Desa Kesamben. Usaha makanan tradisional mempunyai peran dalam meningkatkan perekonomian. Permasalahan pada penelitian ini adalah bagaimana mekanisme produksi usaha makanan tradisional dan bagaimana implikasinya terhadap peningkatan ekonomi pengusaha dumbek di desa tersebut.

Penelitian ini adalah penelitian lapangan yang dilakukan di Desa Kesamben, sumber data berasal dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku dan literatur lainnya. Sedangkan metode yang digunakan untuk analisa data yaitu metode deskriptif kualitatif. Yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah seluruh pengusaha dumbek yang berada di desa Kesamben dan yang menjadi objek adalah mekanisme produksi makanan tradisional dan implikasinya dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengusaha yang berjumlah 6 pengusaha, karena jumlah populasi masih terjangkau oleh peneliti, maka semua populasi dijadikan sempel dengan menggunakan teknik total sampling.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha makanan tradisional berupa kue dumbek merupakan usaha yang menjanjikan, tapi bukan sesuatu yang mudah dilaksanakan, karena memerlukan berbagai persiapan matang terutama dalam bidang produksi. Mekanisme produksi secara umum melalui proses produksi yang terdiri *input*, pengelolaan dan *output*. *Input* terdiri dari faktorfaktor produksi yaitu: bahan baku, modal, tenaga kerja, teknologi dan manjemen. Pengelolaannya berupa persiapan membuat adonan dan memasak sampai matang, dan outputnya berupa makanan jadi yaitu kue dumbek, dan akhirnyan kue tersebut siap di pasarkan. Kemudian, usaha makanan tradisional di desa Kesamben ini memiliki dampak positif diantaranya menyerap tenaga kerja, menambah pendapatan keluarga, dan menciptakan kemaslahatan.

Berdasarkan hasil tersebut diharapkan kepada para pengusaha dumbek agar semakin banyak kreatifitas dalam mengembangkan usaha, dan tetap mempertahankan cita rasa, jaringan konsumen, jaminan kesahatan dan kehalalan serta kemasan yang unik agar dumbek tetap eksis di dunia kuliner.

DAFTAR ISI

		Halaman
SAMPUL D	OALAM	i
PERNYATA	AAN KEASLIAN	ii
PERSETUJ	UAN PEMBIMBING	iii
PENGESAF	HAN	iv
ABSTRAK		V
KATA PEN	GANTAR	vi
DAFTAR IS	SI	viii
DAFTAR T	ABEL	X
DAFTAR G	SAMBAR	xi
DAFTAR T	RANSLITERASI	xii
BAB I	PENDAHULUAN	
	A. Latar Belakang	1
	B. Identifikasi Masalah	6
	C. Batasan Masalah	7
	D. Rumusan Masalah	7
	E. Kajian Pustaka	8
	F. Tujuan Penelitian	12
	G. Kegunaan Hasil Penelitian	13
	H. Definisi Operasional	14
	I. Metode Penelitian	18
	J. Sistematika Pembahasan	24

BAB II	MEKANISME PRODUKSI DALAM ISLAM TERHADAP	
	USAHA MAKANAN TRADISIONAL	
	A. Produksi Dalam Prespektif Islam	26
	B. Usaha	43
	C. Makanan Tradisional	50
	D. Pemberdayaan Perempuan	51
	E. Peningkatan Ekonomi	54
BAB III	DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN	
	A. Letak Geografis	57
	B. Keadaan Penduduk	58
	C. Keadaan Sosial Ekonomi	59
	D. Keadaan Pendidikan.	61
	E. Keadaan Keagamaan	62
	F. Keadaan Usaha Makanan Tradisional Di Desa Kesamben	64
BAB IV	ANALISIS MEKANISME PRODUKSI USAHA MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN PENGUSAHA DUMBEK DESA KESAMBEN PLUMPANG TUBAN	
	A. Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Desa Kesamben Plumpang Tuban	75
	B. Implikasi Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Terhadap Peningkatan Perekonomian Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban	96
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	105
	B. Saran	106
DAFTAR PU	STAKA	107
LAMPIRAN		110

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ekonomi Islam dibangun atas dasar agama Islam. Islam mengajarkan kepada seluruh umat untuk berusaha mendapatkan kehidupan yang lebih baik di dunia dan di akhirat. Untuk mencapai hal demikian maka manusia harus bekerja keras mencari rezeki dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya baik yang bersifat material maupun non material ($r\bar{u}h\bar{a}niyah$).

Kegiatan yang menunjang dari sebuah perekonomian salah satunya adalah dengan berwirausaha. Wirausaha merupakan proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan.² Kata wirausaha tidak akan jauh dari kegiatan produksi, distribusi dan konsumsi. Di mana, ketiga kegiatan tersebut menjadi sebuah mata rantai yang saling terhubung. Akan tetapi dalam pembahasan ini lebih terfokus pada mekanisme produksi.

Menurut ilmu ekonomi pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang. Konsep produksi secara umum dimana konsumen menyukai produk yang tersedia di mana saja dengan harga terjangkau. Maka pada saat seperti ini, perusahaan lebih berkonsentrasi pada masalah produksi.

¹ Ika Yunia Fauzia, Abdul Kadir R, *Prinsip Dasar Ekonomi Isalam Perspektif Maqashid Al-Syariah*, (Jakarta: Kencana, 2014), 5

² Kasmir, *Kewirausahaan*, (Jakarta: PT Raja Grapindo Persada, 2006), 17

³ M. Taufiq Amir, *Dinamika Pemasaran Jelajahi dan Rasakan*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2005), 19

Produksi ditingkatkan secara terus menerus, dikembangkan dan diedarkan melalui jalur distribusi dengan jumlah banyak.

Islam telah menganjurkan masyarakat Muslim untuk membentuk sistem ekonomi dengan apa yang telah diajarkan. Suatu peningkatan kemakmuran produksi yang dihasilkan oleh alam guna untuk pemanfaatan bukan semata-mata untuk mengejar target usaha untuk mengeksploitasi alam. Di mana target seperti ini masuk dalam kerangka *religius* seperti yang diungkapkan dalam QS. al-Maidah ayat 87 yang berbunyi:

Artinya:

"Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu haramkan apa-apa yang baik yang telah Allah halalkan bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas." (QS. al-Maidah: 87)

Ayat di atas menjelaskan bahwa banyak sekali potensi yang ada di sekitar kita dan bisa dimanfaatkan menjadi peluang usaha, serta adanya kebolehan untuk memanfaatkan sumber daya tanpa harus mengeksploitasi. Sesungguhnya larangan terhadap eksploitasi alam yang melampaui batas merupakan cara Alquran dalam menjelaskan produksi Islam secara umum. Karena dalam prinsip Islam, produksi tidak hanya memenuhi permintaan dengan menekan biaya produksi serendah-rendahnya untuk mendapatkan keuntungan yang sebanyak-banyaknya.

Dalam memproduksi suatu barang berupaya untuk menciptakan *maslāhah*, di mana mencari keuntungan melalui produksi tidak dilarang

selama sesuai dengan *sharī'at*. Keuntungan yang dicari bukanlah mencari keuntungan yang sebesar-besarnya dengan menetapkan keuntungan diatas normal. Seorang produsen Muslim berupaya mencari keuntungan yang memberikan kemaslahatan tidak hanya bagi dirinya sendiri, namun juga bagi konsumen ataupun masyarakat.

Mekanisme Produksi merupakan suatu proses atau siklus kegiatan-kegiatan ekonomi untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi dalam waktu tertentu. Dalam sistem ekonomi Islam, kata produksi merupakan salah satu kunci terpenting, dari konsep dan gagasan produksi ditekankan bahwa tujuan utama yang ingin dicapai dalam kegiatan ekonomi, yaitu untuk kemaslahatan individu dan kemaslahatan bersama. 4

Kegiatan produksi yang dilakukan di Desa Kesamben merupakan kegiatan usaha dalam bidang makanan tradisional. Peluang bisnis makanan tradisional dapat dikatakan menjadi salah satu peluang bisnis yang sangat menguntungkan dan memiliki prospek yang cerah.

Menurut salah satu anak dari pengusaha makanan tradisional dumbek tersebut, mengungkapkan bahwa usaha ini memiliki prospek cerah. hal ini dapat dibuktikan dari proses penjualannya yang lumayan ramai. Jika di ratarata laba bersih yang di dapat mencapai Rp. 150.000 sampai dengan Rp. 200.000 perhari. Besar harapan dari adanya usaha makanan tradisional yang ada di Desa Kesamben Tuban ini penambahan pendapatan keluarga,

٠

⁴ Rustam Effendi, *Produksi dalam Islam*, (Yogyakarta: Magistra Insania Press, 2003),13

melestarikan budaya yang ada, serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. ⁵

Perekonomian seakan menjadi nyawa bagi setiap manusia, masyarakat, bangsa dan negara. Disadari atau tidak, bahwa setiap manusia di dunia ini tidak akan bisa lepas dari yang namanya perekonomian karena hal ini merupakan salah satu fitrah manusia dalam menjalani kehidupan. Upaya peningkatan perekonomian merupakan tujuan dari suatu usaha, Sebagai pengusaha harus memiliki tanggungjawab untuk mengelola sumber daya alam yang telah disediakan oleh Allah secara efisien dan optimal agar kesejahteraan dan keadilan dapat ditegakkan. Hal ini merupakan tujuan dari produksi yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

Desa Kesamben merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Plumpang Kabupaten Tuban. Desa Kesamben dikenal sebagai desa yang memiliki beberapa pengusaha yang memproduksi makanan tradisional berupa kue dumbek. Di sana terdapat 6 pengusaha dumbek dan belasan pekerja yang membantu dalam proses produksi. Kue dumbek merupakan makanan khas Tuban yang memiliki citarasa manis, lembut, kenyal dan memiliki bungkus yang unik, bungkus yang digunakan sebagai wadah kue tersebut berbentuk terompet yang terbuat dari daun lontar. Kegiatan produksinya masih tradisional dan menggunakan alat-alat sederhana, begipula dengan bahan bakunya yang menggunakan bahan yang halal tanpa

_

⁵ Vita (Anak Ibu Sukariyem, Pengusaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 03 April 2017.

⁶ Arifin Johan, *Etika Bisnis Islami*, (Semarang: Walisongo Press, 2009), 31

Adiwarman A. Karim, *Ekonomi Mikro Islam edisi Ketiga*, (Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, 2010), 103

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 tanggah 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 mempengarui perempuan lain agar mau ikut ambil bagian dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan, sehingga mampu meningkatan 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 di awali 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.

Seiring perkembangan usaha kue dumbek dapat menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi angka pengangguran. Selang beberapa tahun, tepatnya pada tahun 1998 mbah Minah yang awalnya menjadi tenaga kerja akhirnya bisa mendirikan usaha sendiri, kemudian dilanjutkan dengan bermunculan usaha dumbek yang lain, dan sekarang tercatat terdapat 6 pengusaha dumbek yang ada di Desa Kesamben.

Alasan penulis memilih tempat penelitian di Desa Kesamben Plumpang Tuban karena penulis tertarik pada desa itu, terdapat banyak pengusaha dumbek. Selain itu, penulis ingin mengetahui mekanisme produksi dumbek dan dampaknya bagi peningkatan ekonomi pengusaha dumbek. Karena sebenarnya tujuan *sharī'ah al-Islām* adalah menciptakan keadilan dan kesejahteraan dalam berbisnis.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul "Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban".

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

 Islam mengajarkan kepada seluruh umat untuk berusaha mendapatkan kehidupan yang lebih baik di dunia akhirat. Salah satunya dengan cara berwirausaha atau berbisnis.

- Dalam berbisnis, manusia tidak akan lepas dari faktor produksi, distribusi, dan konsumsi.
- Kajian yang dibahas hanya terfokus pada mekanisme produksi usaha makanan tradisional di Desa Kesamben Tuban.
- 4. Pemberdayaan perempuan merupakan hal yang penting dalam membantu dalam menambah pendapatan keluarga.
- 5. Dampak dari usaha tersebut apakah dapat meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

C. Batasan Masalah

Agar permasalahan dalam penelitian ini tidak meluas, maka penulis memfokuskan dan membatasi permasalahan pada: Mekanisme produksi usaha makanan tradisional dan implikasinya dalam peningkatan perekonomian pengusaha dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban.

D. Rumusan Masalah

Untuk mengangkat permasalahan yang dibahas dalam penelitian skripsi ini, maka penulis membuat rumusan masalah sebagai berikut:

- Bagaimana Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Desa Kesamben Plumpang Tuban?
- 2. Bagaimana Implikasi Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Terhadap Peningkatan Ekonomi Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban?

E. Kajian Pustaka.

Kajian pustaka pada penelitian ini pada dasarnya untuk mendapatkan gambaran topik yang akan diteliti dengan penelitian sejenis yang pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Sehingga diharapkan tidak adanya pengulangan materi secara mutlak.

Setelah ditelusuri melalui kajian pustaka, penulis menemukan penelitian yang berkaitan dengan mekanisme produksi suatu usaha. Berikut beberapa penelitian terdahulu serta penjelasannya sebagai bahan perbandingan dalam membuat penelitian yang akan dilakukan:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Shinta Kurnia Mardika dengan judul "Mekanisme Produksi pada PT Jati Agung Arsitama di Sukoharjo". Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah proses produksi yang dilakukan oleh PT Jati Agung sangat baik dan teliti untuk menghasilkan kualitas produk yang baik sesuai dengan barang standar ekspor.8

Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang mekanisme produksi suatu usaha. Sedangkan perbedaannya dari bidang usahanya dan dalam penelitian yang akan dilakukan juga membahas produksi menurut ekonomi Islam, serta dampak produksi dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek.

.

Shinta Kurnia Mardika, "Mekanisme Produksi Pada PT JAti Agung Arsitama di Sukoharjo" (Skripsi--Universitas Sebelas Maret Surakarta, 2015)

2. Penelitian yang dilakukan oleh Aidil Fitra yang berjudul "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Rumahan (*Home Industry*) dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Kecamatan Kampar Timur". Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini adalah proses produksi industri rumahan dilakukan secara sederhana dan belum sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh pemerintah, faktor pendukungnya adalah tingginya minat beli dan mudahnya memasarkan produk, serta pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat. Sedangkan faktor penghambatnya adalah produk mudah rusak dan tidak tahan lama. Dari faktor pendukung tersebut usaha industri rumahan telah berhasil meningkatkan perekonomian masyarakat Kecamatan Kampar Timur serta usaha industri rumahan sudah sejalan dengan *syarī'at al-Islām* karena tidak adanya hal yang melanggar dalam produksi dan penjualan. ⁹

Persamaan dalam penelitian ini adalah pada jenis usaha yang di teliti yaitu sama-sama meneliti tentang usaha makanan tradisional, serta peran usaha dalam meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis adalah tentang mekanisme produksi yang sesuai dengan prinsip ekonomi Islam dalam usaha makanan tradisional.

Penelitian yang dilakukan oleh Ahmad Ghofar Purbaya dengan judul
 "Strategi Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pengusaha

.

⁹ Aidil Fitra, "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap usaha Rumahan (Home industri) Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Kampar Timur" (Skripsi--UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2013)

Kerupuk dan Camilan Hasil Laut di Pantai Kenjeran Lama Surabaya". Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang mendiskripsikan kondisi kesejahteraan ekonomi dan strategi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat kemudian dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif. Hasil dari penelitian ini adalah kondisi masyarakat pengusaha krupuk dan camilan hasil laut yang masih belum sejahtera jika dilihat dari sudut ekonomi modern. Namun, jika dilihat dari pandangan kesejahteraan ekonomi Islam, para pengusaha mampu berzakat, shodaqoh, menjadi donator dalam pembangunan masjid bahkan ada yang sudah haji atau umroh. Kemudian strategi peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat yang harus digunakan adalah kemitraan, permodalan dan pemasaran. 10

Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama membahas tentang peningkatkan perekonomian masyarakat melalui usaha kecil atau usaha makanan. Perbedaannya dalam penelitian ini adalah terfokus pada strategi peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan membahas tentang mekanisme produksi usaha makanan tradisional dan implikasi mekanisme produksi dalam peningkatan ekonomi pengusaha dumbek.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Ahsanul Mansuri yang berjudul "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Pisang Goreng Coklat Keju dalam

•

Ahmad Ghofar Purbaya, "Strategi Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pengusaha Kerupuk dan Camilan Hasil Laut di Pantai Kenjeran Lama Surabaya", (Skripsi--UIN Sunan Ampel Surabaya, 2015)

Meningkatkan Pendapatan Keluarga", metode penelitian menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil Penelitian yang di dapatkan adalah usaha pisang goreng merupakan pengembangan makanan tradisional, proses produksinya mengandalkan tenaga kerja manusia, yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga serta dalam pandangan Islam usaha ini telah sesuai dengan prinsip syariah yaitu prinsip *taūhid*, keadilan, tolong-menolong dan halal.¹¹

Persamaan dalam penelitian ini adalah membahas tentang proses produksi yang sesuai dengan ekonomi Islam. Sedangkan perbedaannya terletak pada peran usaha. Peran usaha penelitian terdahulu ini dalam meningkatkan pendapatan keluarga, sedangkan penelitian yang akan dilakukan adalah implikasi mekanisme produksi udaha makanan tradisional dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban.

5. Penelitian yang dilakukan oleh Oktaviani Rahmawati dengan judul "Upaya Peningkatan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat Melalui Usaha Kripik Belut Di Kelurahan Sidoagung Kecamatan Godean". Penelitian ini menggunakan metode penulisan kualitatif, teknik pengumpulan datanya dengan observasi, dokumentasi, dan wawancara. Hasil dari penelitian ini adalah upaya untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat pedagang kripik belut ada tiga yaitu pemasaran, permodalan, pembentukan paguyuban harapan mulya. Hasil dari upaya

.

Ahsanul Mansuri, "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Pisang Goreng Coklat Keju dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga", (Skripsi--UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2015)

tersebut dapat meningkatkan pendapatan ekonomi para pengusaha atau pedagang kripik belut. Contohnya salah satu pengusaha kripik belut membutuhkan beberapa karyawan untuk membantu usahaya. ¹²

Persamaan penelitian ini dengan yang akan dilakukan adalah samasama membahas tentang peningkatan perekonomian masyarakat melalui usaha makanan. Perbedaanya pada penelitian yang akan dilakukan membahas tentang mekanisme produksi usaha makanan tradisional dan implikasinya bagi pengusaha dumbek setempat.

F. Tujuan Penelitian.

Berdasarkan rumusan masalah diatas penulisan penelitian ini bertujuan menjawab masalah-masalah yang di identifikasi oleh peneliti. Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Untuk Mengetahui Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Desa Kesamben Plumpang Tuban.
- Untuk Mengetahui Implikasi Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisional Terhadap Peningkatkan Ekonomi Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban.

.

¹² Oktaviani Rahmawati, "Upaya Peningkatan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat Melalui Usaha Kripik Belut Di Kelurahan Sidoagung Kecamatan Godean", (Skripsi--UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2014)

G. Kegunaan Hasil Penelitian

1. Secara Teoritis

- a. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan *ḥasanah* mengenai mekanisme produksi usaha makanan tradisional dalam meingkatkan perekonomian pengusaha dumbek, sumbangan pemikiran serta hasil temuan bisa dijadikan sebagai bahan masukan untuk mendukung dasar teori penelitian yang sejenis dan relevan.
- b. Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai referensi atau perbandingan untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

2. Secara Praktis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti untuk mengetahui seberapa besar penerapan ilmu yang sudah di dapat selama berada di bangku kuliah sehingga dapat diaplikasikan dalam penelitian dan menambah pengalaman serta pengetahuan tentang mekanisme produksi usaha makanan tradisional terhadap peningkatkan perekonomian pengusaha dumbek sekitar.

b. Bagi Para Pengguna Informasi (produsen)

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wacana alternatif bagi para produsen dalam melakukan suatu usaha.

c. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi atau wawasan kepada masyarakat tentang usaha makanan tradisional yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban, dan juga menjadi acuan dalam membuka usaha baru yang sesuai dengan prinsip ekonomi Islam.

d. Bagi Pemilik Usaha Makanan Tradisional Desa Kesamben
Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan kepada pemilik ataupun tenaga kerja usaha makanan tradisional untuk mengevaluasi mekanisme produksi usaha makanan tradisional

dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek setempat.

H. Definisi Operasional

Untuk dapat memahami judul yang akan penulis angkat dalam penulisan skripsi ini, maka penulis mendeskripsikan beberapa istilah yang terdapat dalam judul untuk memudahkan pembaca memahami judul yang akan diangkat oleh penulis, yakni meliputi :

1. Mekanisme Produksi

Mekanisme yaitu interaksi bagian satu dengan bagian lainnya dalam suatu sistem secara keseluruhan untuk menghasilkan fungsi atau kegiatan sesuai dengan tujuan.

Produksi merupakan suatu proses atau siklus kegiatan-kegiatan ekonomi untuk menghasilkan barang atau jasa tertentu dengan

memanfaatkan faktor-faktor produksi dalam waktu tertentu. Faktor-faktor produksi terdiri dari tanah, tenaga kerja, modal, bahan baku, teknologi dan manajemen.

Jadi, mekanisme produksi merupakan suatu proses cara kerja produsen dan faktor-faktor produksi lainnya yang bekerja secara optimal dan saling berhubungan satu sama lain untuk menghasilkan produkproduk yang diharapkan dan sesuai dengan tujuan organisasi.

2. Usaha

Pengertian usaha menurut KBBI yaitu suatu kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai suatu maksud. Bisnis berarti keadaan dimana seseorang atau sekelompok orang sibuk melakukan pekerjaan yang menghasilkan keuntungan. ¹³

Di dalam usaha atau bisnis juga terdapat etika, etika adalah kepercayan tentang apa yang benar dan salah atau baik dan buruk dalam tindakan yang mempengaruhi yang lain. Etika bisnis menjamin bergulirnya kegiatan bisnis dalam jangka panjang, tidak terfokus pada keuntungan jangka pendek saja.

Adapun prinsip-prinsip usaha yang dicontohkan oleh Islam dan diajarkan oleh Rosulullah sebagai berikut: *Customer Oriented, Transparasi, Persaingan yang sehat, Fairness.*

.

¹³ Abdul Aziz, *Etika bisnis perspektif islam*, (Bandung: Alfabeta, 2013), 28

3. Makanan Tradisional

Makanan tradisional memiliki arti yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia. Sementara menurut Hadisantoso makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep turun menurun, bahan baku berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat.¹⁴

Dumbek adalah nama makanan tradisional yang nikmat dan khas di Tuban. Makanan ini dibuat dari bahan-bahan yang sederhana berupa tepung beras, santan kelapa dan gula jawa yang direbus. Rasanya manis dengan tekstur yang kenyal dan tetap lembut seperti jenang, yang menarik, dumbek dikemas dengan bentuk unik karena menyerupai terompet dari daun lontar. Biasanya dijual dari harga Rp. 750 sampai dengan Rp. 2000 per bijinya.

4. Pemberdayaan Perempuan

Pemberdayaan merupakan pemanusiaan dalam arti mendorong orang untuk menampilkan dan merasakan hak-hak asasinya.

Pemberdayaan mengutamakan usaha sendiri dan orang yang

_

¹⁴ Priskila Adiasih,"Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur", *Jurnal Kinerja* No.2, Vol. 19 (2015), 113

diberdayakan untuk meraih keberdayaan. Oleh karena itu pemberdayaan sangat jauh dari konotasi ketergantungan. ¹⁵

Menurut Sen mengungkapkan bahwa perempuan sebagai *agent of change* memiliki peranan penting dalam upaya mengurangi kemiskinan.

Oleh karena itu pemberdayaan perempuan sangat penting dalam kehidupan saat ini. Salah satu upaya mengoptimalkan pemberdayaan perempuan dengan cara mendampingi perempuan yang telah ada melalui pengembangan usaha produktif.

5. Peningkatan Perekonomian

Peningkatan yaitu kemajuan, perbaikan, perubahan. Secara umum peningkatan merupakan upaya untuk menambah derajat, tingkat, dan kualitas maupun kuantitas ataupun penambahan ketrampilan dan kemampuan agar menjadi lebih baik.

Ekonomi yaitu suatu cabang ilmu sosial yang khusus mempelajari tingkah laku manusia atau segolongan masyarakat dengan usahanya untuk memenuhi kebutuhan yang relatif tidak terbatas dengan alat pemuas kebutuhan yang yang terbatas adanya.¹⁶

Menurut Mubyanto, ekonomi masyarakat dewasa ini berada dalam persimpangan jalan.¹⁷ Potensinya untuk berkembang semakin terbuka, karena seluruh bangsa sangat menyadari mutlak perlunya

_

Rosalia Indriyati Saptatiningsih, "Pemberdayaan Perempuan Desa Untuk Mengurangi Kemiskinan", *Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta*, (2015), 516

Deliarnov, Perkembangan Pemikiran Ekonomi, Ed.3, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012), 3

¹⁷ Mubvarto, *Reformasi Sistem Ekonomi*, (Yogyakarta: UII PRESS, 2000), 7

pemerataan sebagai pra kondisi perwujudan keadilan sosial, maka dalam pembangunan yang memihak pada masyarakat menuntut semua perencanaan keputusan dan pelaksanaan dilakukan masyarakat sendiri.

Pengusaha dumbek merupakan sekelompok orang yang melakukan sebuah kegiatan produksi dan distribusi yang berada di bidang makanan tradisional.

Dari beberapa istilah diatas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan peningkatan perekonomian dalam skripsi ini adalah perubahan atau kemajuan perekonomian pengusaha dumbek menjadi kondisi yang lebih baik dari sebelumnya.

I. Metode Penelitian

1. Pendekatan dan Jenis Penelitian.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini dipilih untuk mendapatkan data kualitatif yang objektif dan mendalam yang nantinya data hasil penelitian tersebut dapat disajikan secara deskriptif sehingga temuan hasil penelitian tersaji secara urut, detail dan mendalam.

Sementara itu, dilihat dari teknik penyajian datanya, penelitian menggunakan pola deskriptif. Yang dimaksud pola deskriptif yaitu metode penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasikan objek sesuai dengan apa adanya. 18

.

¹⁸ Sukardi, *Metodologi Penelitian Pendidikan, Kompetensi dan Praktiknya*, (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2009), 157

2. Subjek Penelitian

a. Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah tentang mekanisme produksi usaha makanan tradisional, informasi terkait hal tersebut diperoleh dari pemilik dan tenaga kerja, perangkat desa serta sebagian masyarakat yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

Adapun yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah semua pengusaha makanan tradisional di Desa Kesamben Tuban berjumlah 6 orang. Karena populasi yang sedikit, maka semua populasi dijadikan subjek penelitian yaitu sebanyak 6 pengusaha, berdasarkan hal itu teknik yang digunakan adalah *total sampling. total sampling* adalah teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel dama dengan populasi. alasan menggambil karena menurut Sugiyono jumlah populasi yang kurang dari 100 seluruh populasi dijadikan sampel penelitian semuanya.

3. Data dan Sumber Data

a. Data

Data dapat diartikan sebagai sesuatu yang belum mempunyai arti bagi penerimanya dan masih memerlukan pengolahan. Data bisa berwujud suatu keadaan, gambar, suara, huruf, angka, matematika, bahasa ataupun simbol lainnya yang bisa kita gunakan sebagai bahan untuk melihat lingkungan, objek, kejadian ataupun suatu konsep.

b. Sumber Data

Sumber data yang akan digunakan adalah data primer dan sekunder. Sumber data dalam penelitian ini meliputi :

1. Data Primer

Data primer, yaitu data yang diperoleh dari wawancara secara langsung kepada perangkat desa, para pemilik usaha beserta para karyawan dari beberapa usaha makanan tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

2. Data Sekunder

Data Sekunder, yaitu data-data yang diperoleh dari bukubuku, artikel-artikel, dan masyarakat umum Desa Kesamben Plumpang Tuban ataupun referensi lainnya yang memiliki relevansi dengan pembahasan yang penulis teliti.

4. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian studi kasus, informasi, bukti dan data untuk keperluan analisis bisa berasal dari beberapa sumber, peneliti menggunakan tiga metode, yaitu:

a. Wawancara

Salah satu sumber informasi yang sangat penting ialah wawancara. 19 Wawancara merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk mendapatkan informasi secara langsung dari beberapa

Robert K. Yin, Studi Kasus Desain dan Metode, Penerjemah: M. Djauzi Mudzakir, Cet. 14 (Jakarta: PT. Rajawali Pers, 2015),108

respoden dengan memakai pedoman wawancara, responden yang akan di wawancarai lebih dari 11 orang dengan rincian sebagai berikut:

- 1. Pemilik usaha makanan tradisional (6 orang)
- 2. Tenaga kerja usaha makanan tradisional (5 orang)

b. Observasi Langsung

Yaitu proses peneliti untuk melihat dan mencatat kegiatan secara nyata tentang mekanisme produksi usaha makanan tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek.

c. Dokumentasi.

Yaitu sumber data yang digunakan untuk melengkapi penelitian, data dokumen dalam penelitian ini diperoleh dari profil atau yang berkaitan dengan mekanisme produksi usaha makanan tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

5. Teknik pengolahan data

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik-teknik pengolahan data sebagai berikut:

a. *Editing*, yaitu pemeriksaan kembali dari semua data yang diperoleh terutama dari segi kelengkapannya, kejelasan makna, keselarasan data yang ada dan relevansi dengan penelitian. Dalam hal ini peneliti

akan mengambil data yang relevan dengan rumusan masalah saja untuk dianalisis.

- b. *Organizing*, yaitu menyusun kembali data yang telah didapat dari penelitian yang diperlukan dalam kerangka paparan yang sudah direncanakan dengan rumusan masalah secara sistematis. Peneliti melakukan pengelompokan data yang dibutuhkan untuk dianalisis dan menyusun data tersebut dengan sistematis untuk memudahkan peneliti dalam menganalisis data.
- c. Penemuan hasil, yaitu dengan menganalisis data yang telah diperoleh dari penelitian untuk memperoleh kesimpulan mengenai kebenaran fakta yang ditemukan, yang akhirnya merupakan sebuah jawaban dari rumusan masalah.

6. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data kedalam kategori, menjabarkan kedalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan memuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.²⁰

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dalam pelaksanaanya peneliti akan melakukan pemeriksaan secara berkala dan

Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D, (Bandung: CV. Alfabeta, 2014), 244

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

Meningkatkan Perekonomian Pengusaha Dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban".

J. Sistematika Penulisan

Sistem pembahasan ini bertujuan agar penyusunan skripsi terarah sesuai dengan bidang kajian dan mempermudah pembahasan, dalam skripsi ini dibagi menjadi lima bab dan beberapa sub bab, di mana antara satu dengan lainnya saling berhubungan. Adapun sistematika pembahasan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan, dalam bab ini meliputi latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, kajian pustaka, tujuan penelitian, kegunaan hasil penelitian, definisi operasional, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

Bab II Landasan Teori, bab ini menguraikan tentang landasan teori dari beberapa literatur yang digunakan sebagai bahan untuk menganalisis data, tujuan dan proses untuk membuka wawasan dan cara berpikir dalam memahami dan menganalisis fenomena yang ada.

Bab III Deskripsi Objek Penelitian, merupakan uraikan tentang data penelitian yang meliputi gambaran umum daerah penelitian yang meliputi keadaan geografis, penduduk, mata pencaharian, lokasi usaha makanan tradisional serta produk makanan tradisional yang dihasilkan di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

Bab IV Analisis Data, merupakan uraian tentang bagaimana mekanisme produksi usaha makanan tradisional dan implikasinya terhadap peningkatkan perekonomian pengusaha dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban.

Bab V Kesimpulan, bab ini merupakan penutup yang berisi kesimpulan dan saran. Dalam bab ini pula akan disimpulkan hasil pembahasan untuk menjelaskan sekaligus menjawab persoalan yang telah diuraikan.



BAB II MEKANISME PRODUKSI DALAM ISLAM TERHADAP USAHA MAKANAN TRADISIONAL

A. Produksi Dalam Perspektif Islam

1. Pengertian Produksi

Kegiatan produksi merupakan salah satu aktifitas ekonomi yang sangat menunjang kegiatan konsumsi, tanpa kegiatan produksi maka konsumen tidak akan dapat mengkonsumsi barang dan jasa yang dibutuhkan. pada prinsipnya kegiatan produksi terkait seluruhnya dengan *sharī'at al-Islām*, dimana kegiatan produksi harus sejalan dengan tujuan konsumsi itu sendiri. Seorang Muslim melakukan konsumsi untuk mencari kebahagiaan, demikian pula kegiatan produksi dilakukan untuk menyediakan barang dan jasa untuk kebahagiaan.

Fungsi produksi menggambarkan hubungan antara jumlah *input* dan *output* yang dapat dihasilkan dalam suatu waktu atau periode tertentu. Dalam teori produksi memberikan penjelasan tentang perilaku produsen dalam memaksimalkan keuntungannya maupun mengoptimalkan efesiensi produksi. Dimana Islam mengakui pemilikan pribadi dalam batas-batas tertentu termasuk alat-alat produksi, akan tetapi hak tersebut tidak mutlak.

Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang atau jasa yang kemudian

¹ M. Nur Rianto Al Arif dan Euis Amalia, *Teori Mikroekonomi Suatu Perbandingan Ekonomi Islam dan Ekonomi Konvensional*, (Jakarta: Kencana, 2010), 147

dimanfaatkan oleh konsumen. Secara teknis produksi adalah proses mentransformasi *input* menjadi *output*, tetapi definisi produksi dalam Islam jauh lebih luas. Pendefinisian produksi mencakup tujuan kegiatan menghasilkan *output* serta karakter-karakter yang melekat padanya. Ada dua jenis sistem produksi menurut proses penghasilan *outputnya*, diantaranya yaitu:

- a. Proses produksi kontinyu (Continuous Process)
 - Proses produksi yang dilakukan secara terus menerus dengan tidak memerlukan waktu *set up* yang lama.
- b. Proses produksi terputus (*Intermittent Process*)

Proses produksi berbagai jenis spesifikasi barang yang sesuai dengan pesanan, dengan memerlukan waktu *set up* yang lebih lama.²

Adapun beberapa pengertian produksi menurut para ekonom kontemporer: ³

- a. *Kāhf* mendefinisikan produksi dalam Islam sebagai usaha manusia memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama Islam, yaitu kebahagiaan dunia akhirat.
- b. *Mannān* menekankan pentingnya motif *altruisme* bagi produsen yang Islami sehingga ia menyikapi dengan hati-hati konsep *Pareto*

² Arman Hakim Nasution, *Manajemen Industri*, (Yogyakarta: ANDI OFFSET, 2008), Ed. 1, 230-235

³ Ahsanul Mansuri, "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Pisang Goreng Coklat Keju dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga", (Skripsi--UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2015)

- Optimality dan Demand Hypothesis yang banyak dijadikan sebagai konsep dasar produksi dalam ekonomi konvensional.
- c. *Rahman* menekankan pentingnya keadilan dan kemerataan produksi (distribusi produksi secara merata)
- d. *Ul Hāq* menyatakan bahwa tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan *farḍu kifāyah*, yaitu kebutuhan bagi banyak orang yang pemenuhannya bersifat wajib.
- e. *Shiddīqi* mendefinisikan kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kemanfaatan (*maslahāh*) bagi masyarakat, dalam pandangannya sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.

Dalam sistem ekonomi Islam produksi merupakan salah satu hal yang sangat penting. Dari konsep dan gagasan produksi ditekankan bahwa tujuan utama yang ingin dicapai oleh kegiatan ekonomi yang diteorisasikan sistem ekonomi Islam adalah untuk kemaslahatan individu, kemaslahatan secara seimbang.⁴

٠

⁴ Mawardi, *Ekonomi Islam*, (Pekanbaru: Alfa Riau graha Unri Press, 2007), 65

2. Dasar Hukum Produksi

Berproduksi itu hukumnya mubah, seperti terdapat pada dalil ushul fiqih, yaitu:

Artinya:

"Asal mula bermuamalah itu mubah kecuali ada ketetapan yang tidak memperbolehkannya." 5

Dari sinilah motif berproduksi dalam Islam memberikan motivasi bagi siapa saja agar berbuat sesuatu yang bermanfaat, baik untuk dirinya maupun orang lain. Banyak juga ayat Alquran dan hadis yang dapat dijadikan landasan atau dasar hukum produksi, salah satunya yaitu:

Artinya:

"Dan dia telah menciptakan binatang ternak untuk kamu; padanya ada (bulu) yang menghangatkan dan berbagi-bagi manfaat, dan sebahagiannya kamu makan. Dan kamu memperoleh pandangan yang indah padanya, ketika kamu membawanya kembali ke kandang dan ketika kamu melepaskannya ke tempat penggembalaan" (Q.S. an-Nahl: 5-6)

Ayat-ayat di atas menjelaskan bahwa Allah telah menciptakan hewan untuk dapat dimanfa'atkan oleh manusia. Hewan tersebut memberikan daging, susu, dan lemak untuk tujuan ekonomi, industri, dan

⁵ Abdul Aziz, *Etika bisnis perspektif islam*, (Bandung: Alfabeta, 2013), 147

perhiasan. Untuk dapat memanfaatkan sumber daya alam yang telah diciptakan oleh Allah, manusia diberi akal.

3. Faktor-faktor Produksi

a. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan *human capital* bagi suatu perusahaan. Di berbagai jenis produksi, tenaga kerja merupakan *asset* bagi keberhasilan suatu perusahaan. Kesuksesan suatu produksi terletak pada kinerja sumber daya manusia yang ada di dalamnya, termasuk di dalamnya kinerja para tenaga kerja.

Tenaga kerja yang memiliki *skill* dan intergritas yang baik merupakan modal utama perusahaan, selain modal-modal yang lain. Karena secara umum, banyak para ahli ekonomi yang menyatakan bahwa tenaga kerja adalah satu-satunya produsen dan pangkal produktivitas dari semua faktor produksi yang lainnya. Tanah, mesin, modal, manajerial yang baik tidak akan bisa menghasilkan suatu barang atau jasa tanpa adanya tenaga kerja.

Faktor produksi tenaga kerja, bisa dibedakan menjadi dua, yaitu:

- 1) Tenaga kerja berdasarkan kualitasnya, terdiri dari:
 - a) Tenaga kerja terdidik,
 - b) Tenaga kerja terampil, dan
 - c) Tenaga kerja kasar.

⁶ Ika Yunia Fauzia dan Abdul Kadir Riyadi, *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqashid al-syariah*, (Jakarta: Kencana Prenadamedia Group, 2014), 119

- 2) Tenaga kerja berdasarkan sifat pekerjaannya, terdiri dari:
 - a) Tenaga kerja jasmani dan
 - b) Tenaga kerja rohani.

Dalam Alquran menyerukan kepada setiap muslim agar menginvestasikan tenaga, fikiran, dan waktu melakukan amal shaleh, amal yang produktif dan sangat merugi orang-orang yang menyianyiakan waktu, yang malas dan berpangku tangan, dan orang yang bekerja tapi tidak menghasilkan manfaat.

b. Modal

Modal merupakan faktor yang sangat penting dalam suatu produksi. Tanpa adanya modal, produsen tidak akan bisa menghasilkan suatu barang atau jasa. Modal adalah sejumlah kekayaan yang bisa saja berupa *assets* ataupun *intangible assets*, yang bisa digunakan untuk menghasilkan suatu kekayaan.

Faktor produksi modal dapat digolongkan berdasarkan asal, bentuk dan sifatnya.

- 1) Modal menurut asal, terdiri dari:
 - a) Modal sendiri, berasal dari perusahaan sendiri.
 - b) Modal asing, berasal dari pinjaman dari pihak lain.
- 2) Modal menurut bentuk, terdiri dari:
 - a) Modal konkrit yang berupa mesin, peralatan produksi, alat transportasi dan sejenisnya.

⁷ Rustam Effendi, *Produksi dalam Islam*, (Yogyakarta: Magistra Insania Press, 2003), 44

 b) Modal abstrak yaitu berupa nama baik, merk dagang dan lainnya.

3) Modal menurut sifat, terdiri dari:

- a) Modal tetap, modal yang dapat digunakan berulang-ulang dalam jangka waktu lama.
- b) Modal lancar, modal yang penggunaannya hanya bisa digunakan satu kali.

Dalam Islam, modal suatu usaha harus terbebas dari riba. beberapa cara memperoleh modal, Islam mengatur suatu sistem yang baik, dengan cara kerja sama *mudarabah* atau *mushārakah*. Hal ini untuk menjaga hak pemilik modal agar tercapai suatu kebaikan dalam suatu aktivitas produksi yang akhirnya akan berimplikasi pada adanya suatu *maslahāh* dalam suatu kerjasama yang dilakukan oleh masing-masing pihak.⁸

c. Teknologi

Di era kemajuan produksi saat ini, teknologi mempunyai peranan sangat besar dalam sektor ini. Beberapa banyak produsen yang kemudian tidak bisa *survive* karena adanya kompetitor lainnya dan lebih banyak yang bisa menghasilkan barang/jasa jauh lebih baik, karena di dukung oleh faktor teknologi.

⁹ Ibid., 121

⁸ Ika Yunia Fauzia dan Abdul Kadir Riyadi, *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqashid al-syariah*, (Jakarta: Kencana Prenadamedia Group, 2014), 120

Misalnya ketika seorang tenaga kerja menjahit baju dengan mesin biasa dalam satu jam ia menghasilkan 100 tusukan. Hal ini berbeda jika dikerjakan oleh mesin yang canggih karena kemajuan teknologi, maka dalam satu jam bisa menghasilkan 100.000 tusukan. Maka akan terlihat suatu persaingan yang tidak seimbang antara produsen yang tidak menggunakan teknologi dan produsen yang menggunakan teknologi dalam aktivitas produksinya.

d. Bahan Baku

Ketika seorang produsen akan memproduksi suatu barang/jasa, maka salah satu yang harus dipikirkan adalah bahan baku. Karena jikalau bahan baku tersedia dengan baik, maka produksi akan berjalan dengan lancar. Jika sebaliknya maka akan menghambat jalannya suatu produksi.

Dalam kisah Dzulqarnain sebagaimana tertulis dalam Surat al-Kahfi ayat 93-96 sebagaimana dikutip di bagian depan bahwa Dzulkarnain berhasil membuat dinding raksasa dengan mempergunakan dua komponen bahan baku, yaitu besi dan tembaga.¹⁰

Dalam sebuah hadis diriwayatkan sebagaimana Rasulullah pernah mengutus dua orang sahabat ke Negeri Yaman untuk mempelajari proses produksi pembuatan senjata. Dari hadis itu dapat dipahami bagaimana Rasulullah selain menaruh perhatian terhadap

¹⁰ Rustam Effendi, *Produksi Dalam Islam*, (Yogyakarta: Magistra Insania Press, 2003), 73

proses produksi, sesungguhnya juga memperhatikan bahan baku pembuatan senjata tersebut. Pandangan Islam terhadap masalah bahan baku untuk proses produksi diukur dari manfaat ekonomi yang dihasilkan oleh suatu produk dan kehalalan bahan baku.

e. Manajemen

Manajemen adalah seni menyelesaikan pekerjaan melalui orang lain, definisi Mary P. Follet ini berarti bahwa seorang manajer bertugas mengatur dan mengarahkan orang lain untuk mencapai tujuan organisasi. sedangkan menurut Stoner mendefinisikan manajemen sebagai sebuah proses perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pengaraham (*actuating*), dan pengawasan (*controlling*) usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya untuk mencapai tujuan yang telah di tetapkan, secara efektif dan efisien.

Sedangkan manajemen dalam industri kecil terdapat beberapa yang perlu diperhatikan, yaitu:

1) Manajemen Permodalan

Manajemen permodalan adalah proses bagaimana mengelola modal untuk biaya operasional perusahaan. Modal yang dimaksud dalam penelitian ini adalah berupa uang yang digunakan pengusaha dumbek di Desa Kesamben untuk membeli perlengkapan dan peralatan usaha.

_

¹¹ Richard Barrett, Vocation Business: *Training, Developing and Motivating People, Business & Economics* 2003, 51

2) Manajemen Persediaan

Persediaan adalah sejumlah material yang meliputi bahan baku, bahan pembantu dan barang jadi yang belum sempat dikirim kepada pelanggan. Ketersediaan persediaan menentukan terhadap kelangsungan proses produksi. Keterlambatan atas persediaan juga akan mengganggu proses produksi, dan apabila tidak segera diatasi akan berpengaruh terhadap pemasaran perusahaan. Jumlah persediaan yang teralu besar tidak selalu menguntungkan, bahkan bisa sangat merugikan.

Jumlah persediaan yang terlalu besar berarti uang yang tertanam juga terlalu besar namun tidak diproduksi, disamping itu juga beresiko seperti kerusakan, kebakaran atau dicuri orang. Oleh karena itu persediaan harus dikelola degan tepat. 12

3) Manajemen produksi

Manajemen produksi tetap memberlakukan fungsi controlling atau pengendalian. Mekanisme pelaksanaan fungsi kontrol dapat dilakukan pada saat proses produksi berlangsung maupun saat produk telah jadi. Dalam manajemen produksi tahap pelaksanaan kontrol dapat dilakukan dengan cara inspeksi, inspeksi merupakan kegiatan yang dilakukan dengan bentuk meneliti setiap bagian dari barang jadi dan inspektor berhak menentukan apakah barang tersebut baik atau buruk.

¹² Mulyadi Nitisusastro, *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*, (Yogyakarta: Alfabeta, 2012), 240

Apabila barang dalam keadaan baik, maka barang dapat diteruskan ke gudang barang jadi, namun apabila barang dinyatakan cacat maka dinyatakan tidak lolos seleksi. Barang yang di nyatakan cacat biasanya harus di proses ulang atau di musnakan.

4) Manajemen Pemasaran

Manajemen pemasaran membahas tentang seluruh usaha guna menggerakkan produk barang dan jasa dari produsen ke konsumen atau pengguna akhir. Di dalam pemasaran ada beberapa tahap yang harus diperhatikan, diantaranya adalah memilih tujuan penetapan harga, menentukan permintaan dan memperkirakan biaya. ¹³

Mengetahui dan memahami pelanggan atau calon pelanggan adalah agar kita menangkap apa yang mereka butuhkan dan apa yang mereka inginkan. Karena kebutuhan dan keinginan mereka setiap saat bisa berubah, maka mengetahui dan memahami keinginan mereka juga harus selalu dilakukan. Dengan mengenal konsumen bisa merancang konsep pemasaran yang tepat.

Konsep pemasaran merupakan salah satu hal yang penting dalam menjalankan usaha. Berbicara tentang konsep pemasaran, maka kita sesungguhnya sedang membicarakan bagaimana

٠

¹³ Kotler dan Keller, *Manajemen Pemasaran*, (Jakarta: Indeks, 2007), 84

strategi pemasaran produk yang kita jual. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menyusun strategi pemasaran, sebagai berikut:

a) Konsistensi

Adanya konsistensi terhadap area marketingnya, dapat membantu mengurangi biaya *marketing* dan meningkatkan efektivitas penciptaan merek.

b) Perencanaan

Perencanaan konsep *marketing* yang akan dijalankan usaha sangat mempengaruhi banyaknya pelanggan yang diperoleh.

c) Strategi

Strategi merupakan dasar untuk kelanjutan kegiatan *marketing* yang telah direncanakan.

d) Target market

Target pasar yang jelas akan membuat konsep pemasaran lebih mudah dilaksanakan.

e) Anggaran

Membuat anggaran *marketing* adalah bagian yang berat, dari anggaran yang dibuat kemudian dipersiapkan dana yang akan dibutuhkan dalam pemasaran.

f) Marketing mix

Marketing mix biasanya dijelaskan sebagai produk, harga, tempat, dan promosi.

g) Website

Saat ini bisnis apapun hampir 60% konsumen datang dari informasi internet. Dan sangat mendukung peningkatan jumlah pelanggan yang tertarik dengan produk anda.

h) Branding

Branding adalah bagaimana konsumen mengenal produk dan perusahaan yang membuatnya.

i) Promosi dan iklan

Promosi dan iklan yang baik akan menghasilkan pengakuan brand yang efektif hingga mampu meningkatkan penjualan.

j) Customer Relationship Management

Pengelolaan hubungan dengan pelanggan yang tepat menjadi salah satu hal yang penting untuk menciptakan konsumen yang loyal dan konsisten. Misalnya dengan memberi bonus jika pelanggan membeli produk dengan jumlah banyak.

4. Prinsip-Prinsip Produksi

Beberapa prinsip produksi dalam ekonomi islam yang berkaitan dengan *maqāshid al-sharī'ah* di antaranya: ¹⁴

a. Kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan maqāshid al-sharī'ah. Tidak memproduksi barang/jasa yang

¹⁴ Muhammad Hidayat, *The Sharia Economic*, Pengantar Ekonomi Islam, (Jakarta: Zikrul Hakim, 2010), 129.

bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.

- b. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan, yaitu *daruriyat*, *hājiyat*, dan *tahsinīyat*.
- c. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial,zakat, shodaqoh, infak, dan wakaf.
- d. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, berlebihan dan merusak lingkungan.
- e. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajer dan buruh.

5. Tujuan Produksi

Ekonomi konvensional kadang melupakan kemana produknya mengalir, sepanjang efisiensi tercapai dengan keuntungan yang memadai. Hal ini tidak sesuai dengan ajaran Islam yang mengaitkan tujuan produksi dengan kemaslahatan. Apabila produksi *ḍaruriyah* menjadi suatu prioritas, maka kesejahteraan masyarakat akan meningkat karena segala macam kebutuhan pokok mereka telah terpenuhi. Adapun tujuan produksi secara umum antara lain:

- a. Kebenaran logika (*materialisme*)
- b. Memaksimalkan laba sebagai tujuan utama

_

¹⁵ Abdul Aziz, *Etika bisnis perspektif islam*, (Bandung: Alfabeta, 2013), 154.

c. Pertanyaan aktivitas produksi tentang apa yang di produksi?
Bagaimana berproduksi dan untuk siapa barang atau jasa di produksi?

Sedangkan tujuan produksi dalam islam diantaranya:

- a. Kebenaran syariah: maqāshid as-sharī'ah
- b. Mencapai *falāh* dunia akhirat, (QS. Qashash ayat 77)
- c. Meningkatkan kemaslahatan, seperti pemenuhan kebutuhan manusia pada tingkat moderat, menemukan kebutuhan masyarakat, persediaan barang dan jasa dimasa depan serta sarana bagi kegiatan sosial dan ibadah kepada Allah SWT.

6. Mekanisme Produksi

Pengertian mekanisme adalah suatu rangkaian kerja sebuah alat yang digunakan dalam menyelesaikan sebuah masalah yang berkaitan dengan proses kerja, tujuannya adalah untuk menghasilkan hasil yang maksimal serta mengurangi kegagalan.¹⁶

Menurut Bagus mekanisme adalah pandangan bahwa interaksi bagian-bagian dengan bagian-bagian lainnya dalam suatu keseluruhan atau sistem secara tanpa disengaja untuk menghasilkan kegiatan atau fungsi-fungsi sesuai dengan tujuan.¹⁷ Mekanisme dalam ekonomi adalah

¹⁶ Moenir, *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2001), 53

¹⁷ Rony Afrian Lesmana, "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), 4109

suatu cara untuk mencapai tujuan ekonomi tertentu, yaitu berupa kesejahteraan masyarakat di dunia.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa mekanisme adalah cara kerja suatu alat dalam sebuah badan atau organisasi yang saling berhubungan untuk menghasilkan yang maksimal sehingga tercapai sebuah tujuan yang telah ditetapkan oleh suatu organisasi.

Jika dikaitkan dengan produksi dalam Islam, Mekanisme produksi dalam Islam merupakan suatu proses cara kerja produsen dan faktorfaktor produksi lainnya yang bekerja secara optimal dan saling berhubungan satu sama lain untuk menghasilkan produk-produk yang diharapkan dan sesuai dengan tujuan organisasi serta sesuai dengan karakteristik ekonomi islam.

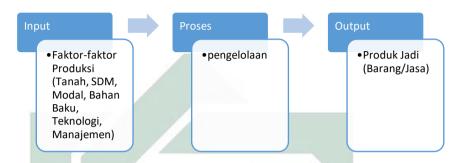
Pada umumnya karakteristik ekonomi Islam terangkum dalam empat bagian yaitu:

- a. Syarat nilai
- b. Kebebasan dalam berekonomi
- c. Keseimbangan hak individu dan hak kolektif
- d. Berorientasi pada kemaslahatan. 18

¹⁸ Ismail Nawawi, *Ekonomi Islam Perspektif Teori, Sistem dan Aspek Hukum.* (Surabaya: CV Putra Media Nusantara, 2009), 80-88

Berikut ini proses produksi yang paling sederhana:

Gambar 2.1
Proses produksi



Bisa dilihat dari gambar di atas, produksi adalah suatu proses dimana beberapa fakor produksi yang disebut *input* diubah menjadi barang-barang dan jasa jadi yang disebut *output*. Banyak jenis aktivitas yang terjadi dalam proses produksi, meliputi perubahan bentuk, tempat dan waktu penggunaan hasil-hasil produksi. *Output* perusahaan yang berupa barang-barang produksi tergantung pada jumlah *input* yang digunakan dalam produksi. Hubungan antara *input* dan *output* ini dapat diberi ciri dengan menggunakan suatu fungsi produksi. Fungsi produksi adalah suatu hubungan matematis yang menggambarkan suatu cara dimana jumlah dari hasil produksi tertentu tergantung pada jumlah *input* tertentu yang digunakan.

B. Usaha

1. Pengertian Usaha

Dalam Undang-undang No. 3 Tahun 1982 tentang wajib daftar perusahaan, usaha merupakan setiap tindakan, perbuatan atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan oleh setiap pengusaha atau individu untuk memperoleh keuntungan atau laba. 19

Islam memposisikan berkerja atau berusaha sebagai kewajiban setelah Shalat, apabila dilakukan dengan ikhlas berkerja atau berusaha akan bernialai ibadah dan akan mendapatkan pahala. Dengan berusaha kita tidak hanya menghidupi diri kita sendiri, tetapi juga menghidupi orang orang yang ada dalam tanggung jawab kita, dan bahkan bila kita sudah berkecukupan kita bisa memberikan sebagian dari hasil usaha kita guna menolong orang lain yang memerlukan.²⁰

2. Dalil Usaha

Alquran dan hadis sebagai sumber fundamental dalam Islam banyak sekali memberikan dorongan untuk bekerja atau berusaha. Dalam surat at-Taubah: 105 yang berbunyi:

وَقُلِ ٱعْمَلُواْ فَسَيَرَى ٱللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ، وَٱلْمُؤْمِنُونَ ۖ وَسَتُرَدُّونَ إِلَى عَلِمِ ٱلْغَيْبِ وَٱلشَّهَادَةِ فَيُنَبِّئُكُم بِمَا كُنتُمْ تَعْمَلُونَ ۞

¹⁹ Ismail Sholihin, *Pengantar Bisnis Pengenalan Peraktis Dan Studi Kasus*, (Jakarta: Kencana, 2006), 27

²⁰ Ma'ruf Abdullah, *Wirausaha Berbasis Syariah*, (Banjarmasin: Antasari Press, 2011), 29

Artinya:

"Dan Katakanlah: Bekerjalah Kamu, Maka Allah dan Rosul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada Allah yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan." (QS. at-Taubah: 105)

3. Kategori Usaha

Skala usaha dibedakan menjadi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah, dan usaha besar. Usaha mikro, kecil dan menengah biasa kita kenal dengan sebutan UMKM.

Di Indonesia Undang-undang yang mengatur tentang UMKM adalah UU No 20 Tahun 2008, dijelaskan sebagai berikut: Sebuah Perusahaan yang digolongkan sebagai UMKM adalah perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu. Adapun karakteristik usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar diantaranya: ²¹

Tabel 2.1 Karakteristik Usaha

Kategori Usaha	Karakteristik
Usaha Mikro	a. Jenis barang dan tempat usaha tidak selalu tetap
	b. Belum melakukan administrasi keuangan
	c. Tidak memisahkan keuangan keluarga dan usaha
	d. SDM belum memiliki jiwa wirausaha yang memadai.
	e. Tingkat pendidikan relatif rendah
	f. belum akses kepada perbankan dan belum memiliki izin usaha
	g. Contohnya: usaha perdagangan kaki lima
Usaha Kecil	a. Jenis barang umumnya sudah tetap
	b. Tempat usaha sudah menetap

²¹ LPPI dan Bank Indonesia, Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), (Jakarta: Bank Indonesia, 2016)

_

	c. sudah melakukan administrasi keuangan sederhana	
	d. Sudah memiliki izin usaha	
	e. SDM memiliki pengalaman wirausaha	
	f. Sebagian sudah akses perbankan dalam permodalan	
	g. Sebagian besan membuat <i>business plan</i>	
	h. Contoh: pedagang di pasar grosir	
Usaha Menengah	a. Memiliki manajemen dan organisasi yang lebih baik.	
	b. Telah melakukan manajemen keuangan yang baik	
	c. Telah melakukan pengelolaan dan organisasi buruh	
	d. Sudah memiliki persyaratan legalitas	
	e. Sudah memiliki akses pendanaan di perbankan	
	f. Pada umumnya memiliki SDM terlatih dan terdidik	
	g. Contoh: usaha pemtambangan batu gunung	
Usaha Besar	Usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha	
	dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan	
	lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi usaha nasional	
	milik Negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing di	
	Indonesia.	

Tabel 2.2
Kriteria UMKM & Usaha Besar Berdasarkan Aset dan Omset

Kategori Usaha	Kriteria		
Kategori Osana	Aset	Omset	
Usaha Mikro	Maksimal Rp 50 Jt	Maksimal Rp 300 Juta	
Usaha Kecil	Rp 50 Jt – Rp 500 Juta	Rp 300 Jt – Rp 2,5 M	
Usaha Menengah	Rp 500 Jt – Rp 10 M	Rp 2,5 M – Rp 50 M	
Usaha Besar	→ Rp 10 M	> 50 M	

Jika dilihat dari jumlah pegawainya, suatu usaha juga di kategorikan

menjadi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar.²²

Tabel 2.3 Kriteria UMKM & Usaha Besar Berdasarkan Jumlah Pegawai

Kategori Usaha	Jumlah Pegawai
Usaha Mikro	5 – 20 Orang Pegawai
Usaha Kecil	20 – 50 Orang Pegawai
Usaha Menengah	50 – 100 Orang Pegawai
Usaha Besar	→ 100 Orang Pegawai

²² Syahriah Yusuf, *Entrepreneurship; Teori dan Praktik Kewirausahaan yang Telah Terbukti*, (Jakarta: Lentera Ilmu, 2010), 68

4. Prinsip Usaha

Perusahaan-perusahaan besar dunia telah menyadari perlunya prinsipprinsip usaha atau bisnis yang lebih manusiawi seperti yang diajarkan oleh Islam dan dicontohkan oleh Rasulullah SAW, yaitu:²³

a. Customer Oriented

Dalam bisnis Rasulullah SAW selalu menerapkan prinsip customer oriented yaitu prinsip bisnis yang selalu menjaga kepuasan pelanggan. Untuk melaksanakan prinsip tersebut Rasulullah menerapkan kejujuran, keadilan, serta amanah dalam melaksanakan kontrak bisnis.

Untuk memuaskan pelanggan Beliau selalu adil dalam menimbang, menunjukan cacat barang yang diperjualbelikan, menjauhi sumpah dan tidak mempraktikan apa yang disebut dengan bai' Najāsy yaitu memuji dan mengemukakan keunggulan barang padahal mutunya tidak sebaik yang di promosikan, hal ini juga berarti membohongi pembeli.

b. Transparasi

keberhasilan. Transparasi terhadap konsumen adalah ketika seorang produsen terbuka mengenai mutu, kualitas, komposisi, dan lain-lain agar tidak membahayakan dan merugikan konsumen.

Prinsip kejujuran dan keterbukaan dalam bisnis merupakan kunci

²³ Norvadewi, "Bisnis dalam Perspektif Islam", *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam* No. 01 Vol. 01 (Desember 2015), 37

Prinsip kejujuran dan keterbukaan ini juga berlaku terhadap mitra kerja. Seseorang yang diberi amanat untuk mengerjakan sesuatu harus membeberkan hasil kerjanya dan tidak menyembunyikan transparasi baik dalam laporan keuangan, maupun laporan lain yang relevan.

c. Persaingan yang Sehat

Islam melarang persaingan yang menghalalkan segala cara karena bertentangan dengan prinsip-prinsip muamalah Islam. Islam memerintahkan umatnya untuk berlomba-lomba dalam kebaikan, yang berarti bahwa persaingan tidak lagi sebagai usaha mematikan pesaing lainnya, tetapi dilakukan untuk memberikan sesuatu yang terbaik bagi usahanya. Sebagaimana disebutkan dalam Q.S. al-Baqarah: 188

Artinya:

"Dan janganlah sebagian kamu memakan harta sebagian yang lain diantara kamu dengan jalan yang bathil dan janganlah kamu membawa urusan harta itu kepada hakim, supaya kamu dapat memakan sebagian dari pada harta benda orang lain itu dengan (jalan berbuat) dosa, padahal kamu mengetahui" (Q.S. al-Baqarah: 188)

d. Fairness

Terwujudnya keadilan adalah misi diutusnya para Rasul, saling menjaga agar hak orang lain tidak terganggu. Keadilan kepada konsumen dengan tidak melakukan penipuan yang penyebabkan kerugian bagi konsumen.

Wujud keadilan bagi karyawan adalah memberikan upah yang adil bagi karyawan, tidak mengeksploitasi dan menjaga hak-haknya. Dalam memberikan upah, Rasulullah SAW telah mengajarkan dengan cara memberikan upah kepada pekerja sebelum kering keringatnya.

Selain itu bentuk keadilan dalam berbisnis yang dicontohkan Rasulullah adalah memberi tenggang waktu apabila pengutang belum mampu membayar. Dan bisnis yang dilakukan harus bersih dari *ribā*. Karena *ribā* mengakibatkan eksploitasi dari yang kaya kepada yang miskin. Larangan *ribā* disebutkan dalam QS. Al-Baqarah ayat 278:

Artinya:

"Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba"

5. Tujuan Usaha²⁴

a. Untuk Memenuhi Kebutuhan Hidup

Berdasarkan tuntutan syariat seorang muslim diminta bekerja dan berusaha untuk mencapai tujuan. Yang pertama adalah untuk memenuhi kebutuhan pribadi dengan harta yang halal, mencegahnya dari kehinaan meminta-minta dan menjaga tangan agar berada diatas.

٠

²⁴ Ahsanul Mansuri, "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Pisang Goreng Coklat Keju Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga", (Skripsi—UIN Suska Riau, 2015)

Dalam memenuhi kebutuhan hidup, pendapatan merupakan hal penting yang harus dipenuhi, pendapatan atau *income* adalah uang yang diterima oleh seseorang dan perusahaan dalam bentuk gaji, upah, sewa bunga, dan laba termasuk juga beragam tunjangan, seperti kesehatan dan pensiun.²⁵

b. Untuk Kemaslahatan Keluarga

Berusaha dan bekerja diwajibkan demi mewujudkan keluarga sejahtera. Islam mensyariatkan seluruh manusia untuk berusaha dan bekerja, baik laki-laki maupun perempuan sesuai dengan profesi masing-masing.

c. Untuk Bekerja

Menurut Islam, pada hakikatnya setiap muslim diminta untuk berusaha dan bekerja meskipun hasil dari usahanya belum dapat dimanfaatkan. Ia tetap wajib berusaha karena berusaha dan bekerja adalah hak Allah dan salah satu cara mendekatkan diri kepadanya.

d. Untuk Memakmurkan Bumi

Lebih dari itu, kita menemukan bahwa bekerja dan berusaha sangat diharapkan dalam Islam untuk memakmurkan bumi. Memakmurkan bumi adalah tujuan dari *maqāsidu as-sharī'ah* yang ditanamkan oleh Islam.

²⁵ Bambang Swasto Sunuharjo, *Kemiskinan dan Kebutuhan Pokok*, (Jakarta: Yayasan Ilmu Sosial), 55

C. Makanan Tradisional

1. Pengertian Makanan Tradisional

Makanan Tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia. Makanan tradisional menurut Hadisantoso, merupakan makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.²⁶

Menurut Winarno, makanan tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang memilik ciri-ciri daerah dimana seseorang di lahirkan dan tumbuh.²⁷ Secara lebih spesifik kepekatan tradisi itu dicirikan sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan dalam wilayah tertentu, diolah mengikuti ketentuan (resep) yang turun temurun, dari bahan-bahan yang diperoleh secara lokal, dan disajikan sesuai tradisi setempat.

2. Makanan Yang Baik Dalam Islam

Makanan yang baik yaitu segala makanan yang dapat membawa kesehatan bagi tubuh, dapat menimbulkan nafsu makan dan tidak ada larangan dalam Alquran dan hadis. Sedangkan makanan halal adalah

-

Priskila Adiasih, "Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya", *Jurnal Kinerja*, No.02 Vol.19 (2015, 113)
 Maria Binur Fransiska, "Kompetensi Pemilik Rumah Makan Tradisional Kelas C Dalam

²⁷ Maria Binur Fransiska, "Kompetensi Pemilik Rumah Makan Tradisional Kelas C Dalam Pengolahan Makanan Di Daerah Tujuan Wisata Jakarta Timur", *Majalah Ilmiah Panorama Nusantara, Edisi V*, (Juli-Desember 2008), 16

makanan yang baik dan dibolehkan memakannya menurut ajaran Islam. Hal ini terkait dengan perintah Allah SWT, yang berbunyi:

Artinya:

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya." (Q.S. al-Maidah: 88)

Adapun syarat produk pangan halal menurut syariat Islam adalah:

- a. Halal Dzatnya
- b. Halal cara memperolehnya
- c. Halal dalam prosesnya
- d. Halal dalam penyimpanannya
- e. Halal dalam pengangkutannya
- f. Halal dalam penyajiannya²⁸

Pada dasarnya makanan menjadi haram disebabkan karena dua hal. Pertama, diharamkan karena dzatnya. Kedua, diharamkan karena cara memperolehnya.

D. Pemberdayaan Perempuan

Diskriminasi terhadap perempuan dalam segala bentuknya menjadi dasar bagi upaya pemberdayaan perempuan. Berdasarkan hal tersebut, maka ide utama pemberdayaan perempuan bermuara dari konsep pengarusutamaan gender, kesetaraan gender, dan keadilan. Mayoux mengungkapkan bahwa pengarusutamaan gender adalah sebagai berikut. "Making women's concerns

²⁸ Bagian Proyek Sarana Prasarana Produk Halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, Tanya Jawab Seputar Produk Halal, (Jakarta: 2013), 17

and experiences integral to the design, implementation, monitoring and evaluation of policies and programmes in all political, economic and social spheres". Mayoux Ini sejalan dengan pendapat Sen yang mengungkapkan bahwa perempuan sebagai agent of change memiliki peranan penting dalam upaya mengurangi kemiskinan.

Lebih lanjut Mayoux mengungkapkan bahwa kesetaraan gender merupakan sebuah kondisi di mana perempuan memperoleh keadilan dan kesempatan yang sama, dan gender tidak lagi menjadi dasar diskriminasi dan ketidakadilan di antara masyarakat.

Kabeer dalam Mayoux, menyatakan bahwa terdapat lima unsur utama yang perlu diperhatikan dalam proses pemberdayaan perempuan, yaitu sebagai berikut:²⁹

1. Welfare (Kesejahteraan)

Aspek ini dapat dikatakan salah satu aspek yang penting dalam upaya peningkatan pemberdayaan perempuan. Tidak dapat dipungkiri bahwa dalam akses terhadap kesejahteraan, perempuan menempati posisi yang tidak menguntungkan.

Amartya Sen menyatakan bahwa pendidikan, pekerjaan, dan kepemilikan hak perempuan berpengaruh kuat untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemampuan mereka menguasai lingkungan mereka dan memberikan kontribusi bagi pembangunan ekonomi. Partisipasi ekonomi

_

²⁹ Retno Endah Supeni dan Maheni Ika Sari, "Upaya Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Melalui Pengembangan Manajemen Usaha Kecil", *Seminar Nasional Ilmu Ekonomi Terapan, Fakultas Ekonomi UNIMUS*, (2011),105

tidak hanya berhenti pada meningkatnya jumlah perempuan bekerja, melainkan pula kesetaraan dalam pemberian upah.

2. Access (Akses)

Dalam bahasa Longwe, akses diartikan sebagai kemampuan perempuan untuk memperoleh hak/akses terhadap sumber daya produktif seperti tanah, kredit, pelatihan, fasilitas pemasaran, tenaga kerja, dan semua pelayanan publik yang setara dengan perempuan.

Akses terhadap teknologi dan informasi juga merupakan aspek penting lainnya. Melalui teknologi dan informasi, perempuan dapat meningkatkan produktivitas ekonomi dan sosial mereka dan mempengaruhi lingkungan tempat ia tinggal.

3. Consientisation (Konsientisasi)

Pemahaman atas perbedaan peran jenis kelamin dan peran gender

4. Participation (Partisipasi)

Kesetaraan partisipasi perempuan dalam proses pembuatan keputusan, pembuatan kebijakan, perencanaan, dan administrasi. Partisipasi ini merujuk pada keterwakilan perempuan yang setara dalam struktur pembuatan keputusan baik secara formal maupun informal, dan suara mereka dalam penformulasian kebijakan mempengaruhi masyarakat.

5. Equality of Control (Kesetaraan dalam kekuasaan)

Kesetaraan dalam kekuasaan atas faktor produksi, dan distribusi keuntungan sehingga baik perempuan maupun laki-laki berada dalam posisi yang dominan. Berikut merupakan siklus yang merepresentasikan unsur-unsur pemberdayaan perempuan.

Peningkatan Ekonomi

Peningkatan berarti kemajuan, perubahan, perbaikan. 30 Dengan kata lain peningkatan adalah sebuah cara yang dilakukan untuk mendapatkan keterampilan atau kemampuan menjadi lebih baik. Peningkatan berasal dari kata tingkat yang berarti jenjang, sedangkan perekonomian adalah keadaan (kondisi) atau kemampuan suatu keluarga dalam mengatur rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan hidup melalui kegiatan utama, yaitu produksi, distribusi, konsumsi.

Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa peningkatan perekonomian masyarakat adalah cara atau usaha yang dilakukan oleh masyarakat dalam mengatur perekonomian rumah tangga untuk menjadi lebih baik dengan tujuan dapat memenuhi kebutuhan hidup. Seperti halnya yang disampaikan oleh Irzan Arzhary mengemukakan tentang manfaat yang diberikan oleh industri kecil sebagai berikut:

- Terpenuhi kebutuhan masyarakat, baik kebutuhan sandang, pangan dan papan.
- Terciptanya lapangan kerja baru, semakin banyak industri yang dibangun maka banyak pula tenaga kerja yang diserap terutama pada industri pada karya.
- Dapat meningkatkan pendapatan perkapita.

³⁰ KBBI, (Jakarta: Balai Pustaka, 2005), 951

d. Dapat ikut serta mendukung pembangunan nasional dibidang ekonomi terutama sektor industri.

Seperti halnya dalam berwirausaha, berhasilnya suatu usaha akan berdampak pada perekonomian masyarakat, telah banyak orang yang mencapai kesejahteraan dengan berwirausaha. Secara umum dampak positif dari adanya sebuah usaha rumahan adalah:³¹

a. Menyerap Tenaga Kerja

Adanya industri dapat meningkatkan pembangunan perekonomian, sedangkan dampak dari pembangunan ini semakin luasnya kesempatan kerja yang bersifat produktif untuk masyarakat, yang nantinya akan berdampak menambah pendapatan nyata bagi masyarakat. Banyaknya masyarakat yang tidak dapat pekerjaan kini menjadi masalah tetapi dengan adanya pendirian industri membuat pengangguran semakin berkurang.

b. Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Masyarakat dapat memproduksi dan menjual produknya sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Pendapatan yang mereka dapatkan juga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

c. Terbentuknya Usaha di Sektor Nonformal

Sektor industri kecil yang dikelola dengan sistem manajemen yang baik akan membentuk suatu industri dalam sektor nonformal.

٠

³¹ Ahmad Ghofar Purbaya, "Strategi Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pengusaha Kerupuk dan Camilan Hasil Laut di Pantai Kenjeran Lama Surabaya", (Skripsi--UIN Sunan Ampel Surabaya, 2015)

Selain itu dampak adanya industri rumah tangga menurut Undang-undang No. 5 Tahun 1984 tentang penindustrian adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, bahan setengah jadi dan barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya. Diantaranya adalah:³²

- a. Meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat secara adil dan merata,
- b. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi secara bertahap,
- c. Meningkatkan kemampuan dan penguasaan serta mendorong terciptanya teknologi yang cepat guna,
- d. Meningkatkan keikutsertaan masyarakat dan kemampuan golongan ekonomi lemah, agar berperan secara aktif dalam pembangunan industri,
- e. Memperluas dan meratakan kesempatan kerja dan kesempatan berusaha serta meningkatkan peranan koperasi industri,
- f. Meningkatkan devisa melalui peningkatan ekspor hasil produksi,
- g. Mengembangkan pusat-pusat pertumbuhan industri yang menunjang pembangunan daerah,
- h. Menunjang dan memperkuat stabilitas nasional yang dinamis dalam rangka memperkokoh ketahanan nasional.

³² Siska, "Dampak Industri Batu Bara Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat di Desa Jembayan Kertanegara", e-*Journal Administrasi Negara* No. 01 Vol.02 (2013), 482-483

BAB III

DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN

A. Letak Geografis

Desa Kesamben merupakan desa yang berada di Kecamatan Plumpang Kabupaten Tuban, Jawa Timur, Indonesia. Desa ini berada di tepi Bengawan Solo, dan merupakan daerah yang rawan banjir. Di desa ini juga terdapat industri rumah tangga yang bergerak dalam pembuatan genteng, batu gamping, dumbek dan lain sebagainya.

Luas wilayah Desa Kesamben mencapai 609,82 km², dengan rincian luas tanah sawah mencapai 450 km², luas tanah kering 141 km², dan luas fasilitas umum 18,82 km².

Desa Kesamben memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

- 1. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Ngino Kecamatan Semanding.
- Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Prambon Wetan Kecamatan Rengel.
- Sebelah timur berbatasan dengan Desa Kepohagung Kecamatan Plumpang.
- 4. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Trutup Kecamatan Plumpang.²

Letak geografis masyarakat pengusaha makanan tradisional yang berjumlah enam pengusaha tersebut berada di dalam desa, dan secara keseluruhan berada di rumahnya masing-masing, dan rata-rata berada di RT

¹ Dokumen Desa Kesamben 2016

² Ibid.,

03/RW 04 atau gang kenanga. Sedangkan mengenai iklim di desa ini tidak jauh berbeda dengan iklim daerah lainnya yaitu iklim tropis.

B. Keadaan Penduduk

Penduduk merupakan faktor penting dalam satu wilayah dalam proses pembangunan bangsa, untuk itu tingkat perkembangan penduduk sangat penting diketahui dalam menentukan langkah pembangunan. Untuk melihat tentang jumlah penduduk Desa Kesamben Plumpang Tuban dapat dilihat pada tabel di bawa ini:

Tabe<mark>l 3.1</mark> Klasifi<mark>kas</mark>i Penduduk Menurut Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Ju <mark>mla</mark> h (Ji <mark>wa</mark>)	Persentase
1	Laki-laki	2692	50, 27%
2	Perempuan	2663	49, 73%
	Total	5355	100 %

Sumber: Kantor Desa Kesamben Plumpang Tuban, 2016

Dari tabel di atas terlihat jumlah penduduk yang ada di Desa Kesamben tahun 2017 adalah 5.355 jiwa. Penduduk laki-laki berjumlah 2.692 jiwa dan perempuan berjumlah 2663 jiwa. Perbandingan jumlah penduduk antara laki-laki dan perempuan tidak terlalu jauh, hanya selisih 29 jiwa.

Dilihat dari data terakhir, tahun 2016 Desa Kesamben Kecamata Plumpang Kabupaten Tuban ini mempunyai penduduk sebanyak 5.355 jiwa dengan kepadatan penduduk rata-rata 8,77 jiwa/km². dan secara monografi desa ini dibagi menjadi 02 Dusun, 12 Rukun Tetangga (RT) dan 04 Rukun Warga (RW) serta 1.294 Kepala keluarga (KK).

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 khusunya 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.

Profesi

O.06%
1.67% 0.49%

Petani

Buruh tani

PNS

Peternak

Pedagang (wirausaha)

pensiunan

pengrajin/ industri rumah tangga

Gambar 3.1 Keadaan Warga dilihat dari Mata Pencaharian

Sumber: Kantor Desa Kesamben Plumpang Tuban, 2016

Dari gambar diatas menunjukkan mata pencaharian masyarakat Desa Kesamben mayoritas sebagai petani dan buruh tani. Petani (52.22%) 845 jiwa, buruh tani (31.09%) 503 jiwa, PNS (2.23%) 36 jiwa, Peternak (12.24%) 198 jiwa, Pedagang/wirausaha (1.67%) 27 jiwa, pensiunan (0.06%) 1 jiwa, pengrajin, industri rumah tangga (0.49) 8 jiwa. Dengan keseluruhan yang memiliki mata pencaharian pokok berjumlah 1618 jiwa.

Bukan hanya yang tertera di tabel tersebut, ternyata masih banyak lagi masyarakat yang bekerja di industri pembuatan batu gamping yang ada di Desa Kesamben sendiri, mereka yang tidak bersekolah atau hanya tamatan SD atau SMP sederajat. Selain itu kebanyakan masyarakat yang memilih merantau ke kota-kota besar bahkan ke luar negeri menjadi TKI.³

Sementara khususnya pengusaha makanan tradisional sendiri berjumlah 6 pengusaha. Dari jumlah pengusaha makanan tradisional yang ada di Desa Kesamben, mereka tidak hanya berprofesi sebagai pengusaha makanan tradisional saja, tapi mereka juga ada yang menjadi peternak, khususnya ternak sapi, ada juga yang berdagang sayur keliling, dan lain sebagainya.

D. Keadaan Pendidikan

Pendidikan merupakan suatu hal dalam menjalani kehidupan manusia baik kehidupan perorangan, keluarga maupun kehidupan berbangsa, bernegara, dan beragama. Hal ini terlihat dari pembangunan sekolah yang ada di kawasan Desa Kesamben Plumpang Tuban, karena dengan adanya pendidikan ini, maka dapat dilihat maju mundurnya suatu bangsa, negara atau agama.

Tabel 3.2 Keadaan Warga dilihat dari Tingkatan Pendidikan

Tingkatan Pendidikan	Laki-laki	Perempuan
Usia 3-6 tahun yang TK	198	170
Usia 7-18 tahun yang sekolah	487	465
Usia 18-56 tahun yang tidak pernah sekolah	12	13
Usia 18-56 tahun pernah SD tapi tidak tamat	26	29
Tamat SD/sederajat	1046	1125
Usia 12-56 tahun tidak tamat SLTP	11	10
Usia 18-56 tahun tidak tamat SLTA	9	7
Tamat SLTP	426	448
Tamat SLTA	401	318
Tamat D-1/sederajat	9	16
Tamat D-2/sederajat	0	0
Tamat D-3/sederajat	12	14

³ M. Takim (Kepala Desa Kesamben), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

Tamat S-1/sederajat	50	47
Tamat S-2/sederajat	1	0
Tamat S-3/sederajat	2	0
Tamat SLB B	1	1
Tamat SLB C	1	0
Total	5355 orang	

Sumber: Kantor Desa Kesamben Plumpang Tuban, 2016

Di lihat dari tabel di atas, keadaan pendidikan yang ada di Desa Kesamben Tuban masih di dominasi oleh lulusan Sekolah Dasar (SD). Tercatat 2.171 jiwa dari banyaknya jumlah penduduk Desa Kesamben yaitu 5355 jiwa.

Khususnya masyarakat pengusaha makanan tradisional rata-rata tamatan SD, ada juga yang tamatan SLTP. Namun, tidak dapat dipungkiri juga, meskipun mereka <mark>ha</mark>nyalah tamatan SD atau SLTP, tapi Alhamdulillah mereka sanggup memf<mark>asilitasi anak-an</mark>aknya bersekolah hingga ke tingkat yang lebih tinggi, seperti SLTA bahkan di Perguruan Tinggi (PT) baik Perguruan Tinggi Negeri (PTN) ataupun Perguruan Tinggi Swasta (PTS).⁴

Keadaan Keagamaan Ε.

Agama merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi manusia, karena tanpa agama manusia tidak akan mengetahui arah hidupnya. Jadi dengan adanya agama maka setiap manusia akan mengetahui arah hidupnya dan akan merasakan kenikmatan dalam hidupnya.

Keagamaan di Desa Kesamben mayoritas beragama Islam dengan jumlah penduduk 5.355 jiwa, yang beragama Islam 5.346 jiwa dan sisanya beragama Kristen. Bisa di lihat melalui gambar di bawah ini:

⁴ Ibid.,

Data Agama Desa Kesamben

0.17%

99.83%

Gambar 3.2 Prosentase Agama di Desa Kesamben

Sumber: Kantor Desa Kesamben Plumpang Tuban, 2016

Gambar di atas menunjukkan betapa besarnya pengaruh Islam di daerah ini dengan prosentase 99.83% Islam menjadikan daerah ini mayoritas muslim. Dan terdapat pula yang beragama Kristen dengan prosentase 0.17% dengan jumlah 9 jiwa, dengan rincian 6 laki-laki dan 3 perempuan yang beragama Kristen di Desa Kesamben ini.

Masyarakat di Desa Kesamben termasuk penganut agama yang taat, hal ini dapat dilihat kebanyakan dari mereka yang berangkat ke masjid atau mushola saat adzan berkumandang. Dan bisa dilihat juga saat kegiatan belajar mengajar di TPQ (Taman Pendidikan Quran) berlangsung anak-anak kecil sangat bersemangat.

Kemudian untuk para pengusaha makanan tradisional dan para tenaga kerjanya ini mayoritas dan secara keseluruhan beragama Islam. Mulai dari adat dan budaya masih menggunakan adat budaya agama dan budaya daerah. Di mana di daerah ini didominasi masyarakat etnis jawa yang *background* nya Muslim.⁵

F. Keadaan Usaha Makanan Tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban

1. Sejarah Singkat Usaha Makanan Tradisional

Makanan Tradisional adalah sebuah makanan warisan yang diturunkan dari nenek moyang dan telah membudaya di kalangan masyarakat tertentu, khususnya kue dumbek yang merupakan kue tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

Awal mula adanya usaha pembuatan kue dumbek ini menurut beberapa masyarkat Desa Kesamben khusunya para pengusaha makanan tradisional ini, mereka semua tidak mengetahui secara pasti awal mula adanya orang yang membuat kue tersebut, menurut mereka pembuatan kue ini sudah berjalan lama dan turun temurun yang berasal dari nenek moyang penduduk desa setempat. Hal ini sesuai dengan penuturan mbak Pi'ah yang menyatakan bahwa pembuatan kue-kue disini sudah berjalan lama namun tidak diketahui kapan awal mula adanya usaha pembuatan dumbek ini.⁶

⁵ Minah (Pengusaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 12 Juni 2017.

⁶ Mbak Piah (Pengusaha Dumbek), Wawancara, Kesamben Tuban, 12 Juli 2017.

Menurut ibu Sukariyem, salah satu pengusaha kue dumbek yang tercatat paling lama menyatakan bahwa beliau membuka usaha ini kisaran tahun 1994, tapi sebelum itu beliau sering sekali mendapat pesanan kue dumbek dari orang-orang untuk acara tertentu. Beliau memiliki keahlian dalam pembuatan kue dumbek tersebut dari seringnya melihat dan membantu orang disekitarnya membuat kue dumbek, termasuk orang tuanya dulu. Kemudian, seiring perkembangan zaman, yang awalnya hanya ibu Sukariyem yang memproduksi kue dumbek kini bermunculan pengusaha-pengusaha lain hingga tercatat terdapat 6 pengusaha dumbek di Desa Kesamben.

Dari uraian di atas, dikemukakan bahwa pembuatan kue dumbek tersebut dapat dikatakan sebagai kue tradisi yang telah mengakar bagi masyarakat Kesamben khususnya, dan merupakan kue khas oleh-oleh Kota Tuban.

Banyak faktor yang mempengaruhi para pengusaha membuka usaha ini diantaranya adalah seperti yang dikemukakan oleh mbah Minah dan Ibu Niroh⁸. Menurut ibu Niroh menyatakan bahwa alasan beliau membuka usaha ini adalah dulu sering membantu dalam proses produksi pembuatan dumbek di rumah ibu Sukariyem, kemudian sekarang bisa membuka usaha sendiri dengan maksud untuk mendapatkan penghasilan lebih demi mencukupi kebutuhan keluarga.

⁷ Ibu Sukariyem (Pengusaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 14 April 2017.
⁸ Ibu Niroh (Pengusaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

Kemudian menurut mbah Minah, beliau memilih membuka usaha ini dengan alasan ingin memiliki pekerjaan sampingan selain menjaga toko di rumah, alasan lain dari beberapa pengusaha memilih membuka usaha makanan tradisional ini adalah dari segi bahan baku yang mudah di dapatkan pada pasar-pasar tradisional dan bahan baku lontar yang banyak di jumpai di sepanjang jalan Kecamatan Plumpang Tuban.

Alasan dari beberapa tenaga kerja yang bekerja atau membantu di usaha pembuatan kue dumbek diantaranya menurut ibu Yeni yang menyatakan bahwa upah yang di dapatkan dari sini lumayan buat tambahan penghasilan keluarganya, profesi beliau sebenarnya adalah sebagai ibu rumah tangga. Pekerjaannya di sini juga hanya membuat urung (wadah) yang terbuat dari daun lontar yang dibentuk kerucut saja. Itupun dalam sehari hanya membutuhkan waktu kurang lebih satu jam.

Di samping itu banyak para karyawan yang memiliki pekerjaan utama sebagai buruh tani, rata-rata mereka tidak memiliki sawah sendiri. Buruh tani juga hanya bekerja pada waktu-waktu tertentu seperti saat musim tanam tiba, musim panen dan waktu lainnya. Oleh karenanya selain waktu tersebut mereka memanfaatkan untuk membantu dalam proses pembuatan kue dumbek.¹⁰

9 Ibu Yeni (Tenaga Kerja di Usaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

¹⁰ Ibu Prapti (Tenaga Kerja di Usaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 07 Juli 2017.

2. Profil Usaha Makanan Tradisional

a. Tahun Pendirian

Tabel 3.3
Tahun Pendirian Usaha

No	Nama Pengusaha	Tahun Didirikan Usaha
1	Sahenan/ Sukariyem	1994
2	Mbah Minah	1998
3	Sukaeni/ Warto	2000
4	Ibu Yanti	2010
5	Ibu Niroh	2014
6	Mbak Pi'ah	2015

Sumber: wawancara

Dilihat dari tabel diatas, pendirian usaha ini di awali oleh keluarga dari bapak Sahenen dan ibu Sukariyem pada tahun 1994, tapi bapak Sahenan mengungkapkan bahwa sebelum tahun tersebut keluarganya sering mendapat pesanan-pesanan kue dumbek jika ada yang mempunyai hajatan. Pada saat itu pak Sahenan masih bekerja sebagai tukang ojek sedangkan istrinya hanya sebagai ibu rumah tangga. karena kerap mendapat pesanan kue dan banyak yang mengatakan bahwa kue dumbeknya memiliki rasa enak, akhirnya pak Sahenan dan istrinya memutuskan untuk membuka usaha kue dumbek.

Selang waktu yang lumayan lama, mbah Minah yang merupakan tetangganya pak Sahenen juga membuka usaha tersebut pada tahun 1998, karena melihat keluarga pak Sahenan yang usahanya bisa dibilang semakin lama semakin baik, sampai bisa mengajak orang

untuk membantu dalam proses produksi pembuatan kue dumbek itu. Maka mbah Minah akhirnya mengikuti jejak pak Sahenan.

Kemudian tahun-tahun berikutnya banyak bermunculan usahausaha kue dumbek dan sekarang tercatat terdapat 6 pengusaha kue tradisional yang berada di Desa Kesamben Plumpang Tuban.

b. Produk yang dihasilkan

Kue dumbek adalah makanan khas Kota Tuban yang memiliki citarasa manis, lembut dan kenyal dan memiliki bungkus unik. Kue dumbek terbuat dari bahan-bahan sederhana yang bisa didapatkan dengan mudah di pasar tradisional, seperti tepung beras, kelapa, gula aren dan bahan-bahan lainnya.

Kue ini bentuknya seperti terompet bagian bawah kecil dan tidak berlubang, semakin ke atas semakin melebar sampai dengan panjang yang diinginkan. Bungkusnya berasal dari pohon siwalan yaitu daun lontar. Aroma daun lontar dan rasa manis dari gula aren membuat dumbek menjadi salah satu jajanan yang banyak digemari masyarakat karena segi alaminya.

Kue dumbek biasa di jual di pasar-pasar tradisional, kemudian banyak juga yang memesan pada saat acara seperti pernikahan, lamaran, sedekah bumi, acara agustusan, atau acara keramaian lainnya. Harga kue ini juga terjangkau, di jual dengan harga mulai

dari Rp. 750 sampai dengan Rp. 2000 tergantung ukurannya dan campuran rasanya.

Daya tahan makanan ini tergolong tidak lama, karena termasuk makanan basah. Kue dumbek jika disimpan di suhu biasa akan bertahan antara 2 sampai 3 hari. Tapi, jika dimasukkan ke pendinginan bisa sampai 4 sampai 5 hari.

c. Pendapatan

Tabel 3.4 Pendapatan Perbulan

No	Nama Pengusaha	Rata-Rata Pendapatan Bersih Per-Hari	Total Pendapatan bersih (1 Bulan)
1	Sahenan/ Sukariyem	Rp. 200.000	Rp. 6.000.000
2	Mba <mark>h M</mark> ina <mark>h</mark>	Rp. 150.000	Rp. 4.500.000
3	Sukae <mark>ni/</mark> Warto	Rp. 125.000	Rp. 3.750.000
4	Y <mark>an</mark> ti	Rp. 120.000	Rp. 3.600.000
5	Niroh	Rp. 110.000	Rp. 3.300.000
6	Mbak Pi'ah	-/	Rp. 2.500.000

Sumber: Wawancara

Jika dilihat dari tabel di atas, pendapatan bersih yang di peroleh para pengusaha makanan tradisional tersebut bisa dibilang lebih dari cukup, dan sudah lebih dari UMR Kota Tuban, yang mana UMR Kota Tuban tahun 2017 sebesar Rp. 1.901.952.50 Tercatat pendapatan perbulan yang diperoleh pengusaha dumbek paling banyak sebesar Rp. 6.000.000 dan paling sedikit sebesar Rp. 2.500.000. Jika di rata-rata pendapatan perbulan yang didapatkan oleh para pengusaha dumbek yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban adalah Rp. 3.942.000.

Akan tetapi, terlihat dari tabel di atas bahwa pendapatan hariannya mbak Pi'ah tidak tertera, karena beliau tidak memproduksi kue dumbek setiap hari, mbak Pi'ah hanya memproduksi kue ketika ada pesanan saja. ¹¹

d. Profil Tenaga Kerja

Tabel 3.5 Profil Tenaga Kerja

No	Nama Pengusaha	Nama Tenaga Kerja		
		Ibu Miatin Ibu Ana		
1	Bpk. Sahenan dan Ibu Sukariyem	Ibu Suliama		
4		Ib <mark>u Mon</mark> asri Ib <mark>u Ani</mark>		
		Ibu Kas		
2	Mba <mark>h M</mark> inah	Ibu Prapti		
		Ibu Yeni		
	Ibu Cukaani dan Dak	Ibu Dastri		
3	Ibu Suka <mark>eni</mark> dan Bpk. Warto	Ibu Fitria		
	w arro	Ibu Tatil		
4	Ibu Yanti	Ibu Khoriah		
4	iou i anti	Ibu Fitri		
5	Ibu Niroh	Ibu Wa		
3	Ibu Niroh	Ibu Muti		
6	Mbak Pi'ah			
	Total 15 Orang			

Sumber: Wawancara

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan terhadap 7 responden (*sample*) dari tenaga kerja di usaha makanan tradisional Desa Kesamben Plumpang Tuban dapat diketahui bahwa sistem kerjanya adalah sistem harian, yang mana para tenaga kerja akan mengerjakan pekerjaannya hanya membuat urung (bungkus) yang berbentuk kerucut dari daun lontar itu di rumahnya masing-masing,

¹¹ Mbak Pi'ah (Pengusaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 12 Juni 2017.

dan kemudian di hitung jumlahnya lalu di setor ke rumah usaha agar segera digunakan.

Pemilik usaha akan membayar upah kepada para tenaga kerja sesuai kehadiran setiap harinya, ditentukan oleh banyaknya hasil wadah yang diperoleh, 100 wadah mendapat upah Rp. 3.000 para pekerja biasanya dapat menghasilkan mulai dari 500 - 700 urung setiap harinya, dari pekerjaan itu dapat dihitung rata-rata pendapatan yang diperoleh para pekerja setiap harinya berjumlah Rp. 15.000 sampai dengan Rp. 20.000. Bila dihitung dalam satu hari kerja mereka membutuhkan waktu satu sampai satu setengah jam dalam pembuatan urung. Berbeda dengan tenaga kerja yang membantu dalam proses memasak, perolehan upah lebih besar dari pada membuat urung. Upah yang di hasilkan dari memasak dumbek sebesar Rp. 25.000.

Ada yang tidak mau di kasih upah harian, mereka mintanya terserah, kadang 3 hari baru ambil upahnya, kadang juga satu minggu baru diambil. Jika di rata-rata dalam 1 bulan mereka mendapat upah kurang lebih sebesar Rp. 450.000 sampai dengan Rp. 750.000. Cara mereka mendapatkan upah berbeda-beda, menurut kemampuan mereka masing-masing. Tenaga kerja yang ada di sini sering mendapat bonus, atau mendapat THR.

_

¹³ Iva (Anak dari Pengusaha Dumbek), Wawancara, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

¹² Ibu Muti (Tenaga Kerja di Usaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

Dari 15 orang tenaga kerja yang terdiri dari para kaum perempuan itu sebenarnya memiliki pekerjaan utama selain membuat urung dumbek.

Tabel 3.6 Pekerjaan Utama Tenaga Kerja Usaha Dumbek

No	Pekerjaan Utama	Frekuensi	Persentase
1	Buruh tani	9	60%
2	Ibu rumah tangga	6	40%
	jumlah	15	100 %

Sumber: wawancara

Dari tabel di atas, dapat kita lihat bahwa para tenaga kerja yang bekerja di usaha dumbek Desa Kesamben mayoritas ibu-ibu yang pekerjaan utamanya adalah buruh tani, sebanyak 9 orang atau 60%, diantaranya adalah: ibu Miati, ibu Suliama, ibu Monasri, ibu Kas, ibu Prapti, ibu Dastri, ibu Tatil, ibu Khoriah dan ibu Wa.

Sedangkan yang memiliki pekerjaan Ibu rumah tangga berjumlah 6 orang atau 40% dari jumlah keseluruhan tenaga kerja di usaha dumbek adalah ibu Ana, ibu Ani, ibu Yeni, ibu Fitri, ibu Muti dan ibu Fitriyah.

e. Mekanisme Pemasaran

Mekanisme pemasaran adalah tahapan atau proses para pengusaha makanan tradisional dalam melakukan aktivitas pada aspek penjualan produk.

Metode penjualan yang dilakukan para pengusaha dumbek adalah dengan cara menjualnya langsung kepada konsumen di pasar,

ada yang melalui distributor dan ada juga yang dijual melalui pesanan.¹⁴

Tabel 3.7 Pemasaran Dumbek

No	Nama Pengusaha	Distribusi	
1	Sahenan/ Sukariyem	Pasar Rengel, Pasar Tuban, Pabrik	
1		Rokok Sampoerna dan Pesanan	
2	Mbah Minah	Pasar Plumpang, Pasar Tuban	
3	Sukaeni/ Warto	Pasar Plumpang, Pasar Tuban	
4	Yanti	Pasar Tuban	
5	Niroh	Pasar Babat	
6	Mbak Pi'ah	Pesanan	

Sumber: Wawancara

Dari tabel di atas, dapat kita lihat bahwa pemasaran dumbek yang ada di Desa Kesamben cara pemasarannya berbeda-beda, diantaranya ada yang langsung di salurkan ke pasar, di pabrik dan melalui pesanan.

Adapun hal yang perlu dipersiapkan dan dilakukan oleh para pengusaha makanan tradisional dalam pemasaran produk kue dumbek adalah sebagai berikut:

- Menyiapkan produk kue dumbek yang sudah jadi dalam wadahnya, dan jangan lupa untuk di hitung
- Menyiapkan alat transportasi, dalam hal ini yang biasa digunakan oleh para pengusaha kue dumbek adalah sepeda motor
- Menyiapkan kantong plastik yang digunakan untuk wadah kue dumbek dalam melayani konsumen.¹⁵

¹⁴ Ibu Yeni (Tenaga Kerja di Usaha Dumbek), *Wawancar*a. Kesamben Tuban, 07 Juli 2017.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Proses pemasaran dilakukan setiap hari karena para pengusaha makanan tradisional sudah memiliki konsumen tetap yang setiap hari selalu membeli kue tersebut. Terkadang mereka juga mendapatkan pesanan lebih karena ada beberapa pelanggan yang memesan kue dumbek sehari sebelumnya.



 $^{^{\}rm 15}$ Mbah Minah (Pengusaha Dumbek), $\it Wawancara$, Kesamben Tuban, 12 Juni 2017.

BABIV

ANALISIS MEKANISME PRODUKSI USAHA MAKANAN TRADISONAL DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN PENGUSAHA DUMBEK DESA KESAMBEN PLUMPANG TUBAN

A. Mekanisme Produksi Usaha Makanan Tradisonal Desa kesamben Plumpang Tuhan

Usaha makanan tradisional bukan sesuatu hal yang mudah dilaksanakan, akan tetapi usaha ini membutuhkan ketekunan, ketelitian dan kerja keras, bukan sekedar memasak saja namun harus diperhatikan juga semua bidang yang berkaitan. Pengadaan peralatan, perlengkapan, bahan mentah, kualitas bahan, pengolahan dengan proses dan resep yang standar, merupakan faktor yang penting bagi keberhasilan usaha kuliner. Faktorfaktor lain yang ikut mempengaruhi keberhasilan usaha makanan adalah selera atau minat beli masyarakat, promosi penjualan, keterampilan dan pengetahuan, tenaga kerja, pendanaan, penetapan harga, citra rasa, serta keinginan yang kuat untuk meningkatkan pendapatan.

Keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki oleh para pengusaha dumbek merupakan potensi yang dapat dikembangkan agar bisa lebih produktif. Berdasarkan penelitian di lapangan keahlian para pengusaha makanan tradisional yang berupa kue dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban di peroleh dari keahlian turun temurun, pengalaman dan juga ada yang berasal dari teman. Begitu juga dengan adanya faktor keinginan kuat untuk meningkatkan pendapatan merupakan salah satu faktor pendukung masyarakat Desa Kesamben untuk melakukan usaha ini.

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

Beberapa hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan produksi adalah menyiapkan peralatan yang akan digunakan terlebih dahulu, menyiapkan bahan baku yang akan digunakan dan lain sebagainya. Hal tersebut akan dibahas dalam mekanisme produksi.

Mekanisme produksi adalah tahapan (proses) para pengusaha makanan tradisional dalam melakukan aktifitas pada aspek produktifitas. Berdasarkan hasil observasi, ada banyak hal yang perlu dipersiapkan dan dilakukan dalam aktifitas produksi kue dumbek, diantaranya:

1. Perlengkapan Produksi

Sebelum melakukan aktifitas produksi kue dumbek, terlebih dahulu mempersiapkan segala perlengkapan yakni:

a. Modal Produksi

Dalam kegiatan usaha apapun, modal wajib dipersiapkan terlebih dahulu. Begitu juga dalam kegiatan usaha makanan tradisional ini, modal sangat dibutuhkan untuk menunjang aktifitas produksinya. Modal awal yang dibutuhkan oleh para pengusaha dalam mendirikan

usaha ini berbeda-beda, begitu pula cara mereka mendapatkan modalnya. Berikut akan dijelaskan dalam tabel dibawah ini:

Tabel 4.1 Jumlah Modal Awal dan Cara Memperolehnya

No	Nama	Modal Awal	Asal Modal
1	Ibu Sukariyem	Rp. 20.000.000	Pinjaman bank
2	Mbah Minah	Rp. 10.000.000	Tabungan pribadi
3	Ibu Sukaeni	Rp. 15.000.000	Pinjaman koperasi
4	Ibu Yanti	Rp. 15.000.000	Pinjaman bank
5	Ibu Niroh	Rp. 8.000.000	Tabungan pribadi
6	Mbak Pi'ah	Rp. 10.000.000	Pinjam dari kerabat

Sumber: wawancara

Dapat di lihat dari tabel diatas, bahwa antara pengusaha dumbek yang satu dengan pengusaha dumbek yang lain berbeda, modal awal mereka mulai dari Rp. 8.000.000 sampai dengan Rp. 20.000.000, begitupula cara mereka memperoleh modal awal, ada yang dari tabungan pribadi mereka, ada yang dari pinjaman bank, pinjam koperasi bahkan ada juga yang pinjam kepada kerabatnya.

Islam mengajarkan agar modal usaha harus terbebas dari unsur *ribā*. Kemudian, Islam juga mengatur cara memperoleh modal yang baik, dengan cara kerja sama *muḍarābah* atau *mushārakah*. Hal ini untuk menjaga hak pemilik modal agar tercapai suatu kebaikan dalam suatu aktivitas produksi yang akhirnya akan berimplikasi pada adanya suatu *mashlāhah* dalam suatu kerjasama yang dilakukan oleh masing-masing pihak.

Namun dalam memperoleh modal, para pengusaha makanan tradisional disini belum ada yang menerapkan sistem kerjasama

muḍarābah atau *mushārakah*, dengan alasan karena mereka belum ada yang mengenal istilah tersebut.

Kemudian modal yang di butuhkan untuk memproduksi kue dumbek setiap harinya menggunakan uang dari hasil penjualan hari kemarin, sistem yang digunakan tersebut merupakan sistem *rolling*.

b. Tenaga Kerja

Di berbagai jenis produksi, tenaga kerja merupakan asset bagi keberhasilan suatu perusahaan. Kesuksesan suatu produksi terletak pada kinerja sumber daya manusia yang ada di dalamnya, termasuk di dalamnya kinerja para tenaga kerja.

Tenaga kerja dalam usaha makanan tradisional di Desa Kesamben ini merupakan tenaga kerja terampil dan semuanya diambil dari kaum hawa termasuk ibu-ibu yang rumahnya tidak jauh dari rumah usaha, kebanyakan dari mereka memiliki profesi sebagai ibu rumah tangga dan buruh tani. Bekerja sebagai buruh tani pun musiman, biasanya mereka bekerja saat musim tanam, dan musim panen tiba.

Hal seperti ini, merupakan sesuatu yang di sukai oleh agama Islam. Karena dalam Islam, menyerukan kepada setiap Muslim agar bekerja, tidak boleh malas-malasan dan berpangku tangan, karena sangat merugi bagi orang yang menyia-nyiakan waktunya untuk hal yang tidak bermanfaat. Walaupun para ibu-ibu sudah memiliki

penghasilan dari suami mereka masing-masing tapi mereka tetap membantu untuk menambah pendapatan keluarga.

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

c. Bahan Baku

Bahan baku juga merupakan hal pokok dalam pembuatan dumbek. Jika bahan baku tersedia dengan baik, maka produksi akan berjalan dengan lancar. Begitu pula sebaliknya, jika salah satu bahan baku tidak ada maka akan menghambat jalannya proses produksi. Oleh karena itu, pengendalian persediaan bahan baku benar-benar harus diperhatikan, seperti bagaimana jumlah bahan baku yang tersedia tidak kurang atau tidak lebih dan bagaimana agar biaya ekstra yang digunakan untuk memesan bahan baku yang kurang tidak terlalu merugikan dan sebagainya.

Adapun bahan baku kue dumbek antara lain:

1) Gula jawa

- 2) Kelapa
- 3) Tepung beras
- 4) Susu
- 5) Lontar
- 6) Nangka sebagai penyedap rasa

Bahan baku yang tertera di atas merupakan bahan-bahan yang mudah di dapatkan di pasar-pasar tradisional, kecuali bahan baku daun lontar, yang cara memperolehnya harus memesan terlebih dahulu ataupum membeli di tempat tersedianya daun lontar. Agar lebih jelas bisa dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.2
Perolehan Bahan Baku Lontar

No	Pengus <mark>aha</mark>	Tempat Asal	Cara Mamperolah
1	Ibu Sukariyem	Gesing, Kepet, Bogoran	Memesan
2	Mbah Minah	Gesing	Membeli ke tempat
3	Ibu Sukaeni	Gesing	Membeli ke tempat
4	Ibu Yanti	Kepet	Memesan
5	Ibu Niroh	Bogoran	Memesan
6	Mbak Pi'ah	Gesing	Membeli ke tempat

Sumber: wawancara

Berdasarkan tabel di atas, dapat kita lihat bahwa tempat pengusaha dumbek dalam memperoleh atau membeli bahan baku daun lontar berbeda-beda, terdapat tiga tempat asal pembeliannya yaitu Gesing, Kepet dan Bogoran. Dan cara memperolehnya pun ada yang dengan cara memesan seperti ibu Sukariyem, ibu Yanti, dan ibu Niroh yang diantarkan ke rumah mereka masing-masing. Kemudian

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.

Tabel 4.3 Bahan Baku Pembuatan 1.000 Biji Kue Dumbek

Bahan Ba	ıku	Harga Satuan	Jumlah
Lontar	40 ikat	@ Rp. 3.000	Rp. 120.000
Gula Jawa	8 kg	@ Rp. 11.000	Rp. 88.000
Kelapa	8 biji	@ Rp. 8.000	Rp. 64.000
Tepung Beras	10 kg	@ Rp. 7.000	Rp. 70.000
Susu	5 Kaleng	@ Rp. 10.000	Rp. 50.000
Lain-lain	A		Rp. 20.000
	Rp. 412.000		

Sumber: wawancara

Dilihat dari tabel diatas, dapat diketahui rata-rata biaya lancar yang digunakan setiap harinya sebesar Rp. 412.000 untuk pembuatan 1000 biji kue dumbek, jika memproduksi sampai dengan 3000 biji, maka Rp. 412.000 x 3 yaitu Rp. 1.236.000.

Setiap harinya rata-rata memproduksi dumbek sampai dengan 1.500 biji (hari biasa), lain halnya jika banjir pesanan bisa memproduksi sampai 3.000 biji. Biasanya orang memesan untuk acara tahlilan, lamaran, nikahan, dan acara-acara lain.

Meskipun demikian, bahan baku yang tertera di atas hanyalah gambaran secara umum saja, antara pengusaha dumbek yang satu dengan yang lain memiliki takaran yang berbeda-beda. Hal seperti ini akan membuat rasa yang di hasilkan juga berbeda-beda.

d. Peralatan Produksi

Peralatan yang digunakan oleh para pemilik usaha makanan tradisional di Desa Kesamben ini masih sederhana dan menggunakan alat tradisional. Namun, ada juga yang menggunakan alat modern,

seperti mesin giling kelapa dan mesin giling beras, agar mempermudah dan mempercepat dalam proses pembuatannya. Jika mereka tidak menggunakan mesin tersebut akan memperlambat dalam proses pembuatan produk dan pastinya biaya produksinya akan bertambah lebih banyak, hal tersebut yang menjadikan suatu proses produksi tidak efektif dan efisien.

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

Adapun peralatan yang digunakan dalam proses produksi kue dumbek masih sangat sederhana, diantaranya: Pawon, dandang besar, panci, giling kelapa, giling beras, kayu bakar, lain-lain¹

e. Bangunan

Dalam kegiatan usaha makanan tradisional dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban, bangunan merupakan tempat untuk melindungi keberlangsungan dalam proses produksi, dan merupakan

¹ Sukariyem (Pengusaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

.

salah satu persiapan yang sangat diperlukan dalam melakukan proses produksi kue dumbek agar berjalan dengan lancar.

Dalam hal ini, para pengusaha makanan tradisional dumbek menggunakan rumah mereka masing-masing sebagai tempat produksi makanan dumbek.

Mereka menyiapkan dapur khusus untuk proses pembuatan kue dumbek, dan dapur itu dibangun di samping rumah dan ada juga yang di dalam rumah mereka masing-masing.²

f. Manajeman Produksi

Manajemen merupakan sebuah proses perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran secara efektif dan efisien.

Perencanaan produksi yang dilakukan para beberapa pengusaha dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban adalah mengembangkan produk baru agar lebih menarik lagi dengan cara menambah varian rasa yang ada dalam kue dumbek.

Manajemen produksi yang dilakukan oleh para pengusaha makanan tradisional ini dengan melaksanakan fungsi manajemen organizing dan controlling. Pengorganisasian dilakukan dengan cara memberikan pembagian tugas kepada para tenaga kerja yang sesuai dengan keahlian yang mereka miliki. Sedangkan pengawasan dilakukan dengan menerapkan sistem kedisiplinan yang tinggi

_

² Fitria (Tenaga Kerja di Usaha Dumbek), *Wawancara*, Kesamben Tuban, 20 Juni 2017.

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

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

Adapun proses produksi kue dumbek bisa di lihat pada gambar dibawah ini:

adonan di masukkan daun lontar di di wadah yang bersihkan dan di dikukus sudah tertata di lerek i dandang wadah kerucut di tunggu sampai 1 dibentuk seperti tata di dandang kerucut (wadah) jam besar membuat adonan mulai nyalakan api (gula jawa, kelapa, jadilah kue dumbek di pawon (kompor) tepung beras, susu)

Gambar 4.1 Proses Produksi Kue Dumbek

Sumber: Observasi dan Wawancara

Dari gambar diatas, proses produksi kue dumbek bisa di bilang mudah, tapi sebelum itu harus memiliki keahlian dalam membuat wadah atau bungkus bentuk kerucut yang terbuat dari daun lontar, karena membuatnya tidak semudah yang kita bayangkan, harus telaten dan rapi. Kemudian, dalam membuat adonan juga harus sesuai dengan takaran agar cita rasa yang dihasilkan memiliki rasa yang pas. Adonan yang di buat oleh pengusaha dumbek satu dengan yang lain tentu berbeda, yang membuat hasil atau rasa dumbeknya juga berbeda.

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 pengelolaaan 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.

a. Kue Dumbek

Kue dumbek adalah makanan khas Kota Tuban yang memiliki citarasa manis, lembut dan kenyal dan memiliki bungkus unik. Kue dumbek terbuat dari bahan-bahan sederhana yang bisa didapatkan dengan mudah di pasar tradisional, seperti tepung beras, kelapa, gula aren dan bahan-bahan lainnya.

Kue ini bentuknya seperti terompet bagian bawah kecil dan tidak berlubang, semakin ke atas semakin melebar sampai dengan panjang yang diinginkan. Bungkusnya berasal dari pohon siwalan yaitu daun lontar. Aroma daun lontar dan rasa manis dari gula aren membuat dumbek menjadi salah satu jajanan yang banyak digemari masyarakat karena segi alaminya.

Kue dumbek biasa di jual di pasar-pasar tradisional, kemudian banyak juga yang memesan pada saat acara seperti pernikahan, lamaran, sedekah bumi, acara agustusan, atau acara keramaian lainnya. Harga kue ini juga terjangkau, di jual dengan harga mulai dari Rp. 750 sampai dengan Rp. 2000 tergantung ukurannya dan campuran rasanya. Berikut harga kue dumbek yang di produksi di Desa Kesamben Plumpang Tuban:

- 1) Rp. 750: kecil, dijual di pasar
- 2) Rp. 1.000: oleh-oleh
- 3) Rp. 1.500: ukuran besar ada campuran nangka dan susu
- 4) Rp. 2.000: lamaran, dan acara besar lainnya.

Daya tahan makanan ini tergolong tidak lama, karena termasuk makanan basah. Kue dumbek jika disimpan di suhu biasa akan bertahan antara 2 sampai 3 hari. Tapi, jika dimasukkan ke pendinginan bisa sampai 4 sampai 5 hari.

b. Strategi pemasaran

Strategi pemasaran yang banyak di lakukan oleh para pengusaha dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban adalah berupa promosi penjualan. Promosi penjualan adalah aktivitas yang memberikan intensif kepada konsumen agar membeli produk perusahaan. Tujuan promosi penjualan adalah untuk membangkitkan keinginan konsumen agar mencoba dan membeli produk. Hal ini sangat relevan dilakukan oleh pengusaha dumbek, karena dengan memberikan intensif konsumen yang berawal hanya sebagai konsumen pasif akan menjadi konsumen produktif yang dapat membantu memasarkan produk tersebut.

Selain strategi pemasaran berupa promosi, target pasar juga dipilih oleh kebanyakan pengusaha dumbek. Target pasar memudahkan dalam menyesuaikan produk, mengantisipasi adanya persaingan, dan akan membuat konsep pemasaran lebih mudah di laksanakan.

Dari strategi pemasaran yang telah diterapkan oleh kebanyakan pengusaha dumbek disana sudah tergolong bagus dan sesuai dengan

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

Tuban akan memiliki rasa yang berbeda antara pengusaha dumbek satu dengan yang lainnya.

Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan rasa antara dumbek satu dengan dumbek lainnya berbeda, diantaranya adalah takaran bahan baku yang berbeda, proses memasak yang berbeda, alat yang di buat untuk memasak berbeda yang membuat aroma khas dumbek juga berbeda. serta kualitas bahan baku juga sangat berperan penting dalam menentukan rasa.

2. Membuka jaringan kons<mark>ume</mark>n

Membuka jaringan konsumen merupakan salah satu strategi pemasaran yang dilakukan oleh beberapa pengusaha dumbek yang ada di Desa Kesamben. Mereka membuka jaringan kepada konsumen atau pelanggannya dengan cara membuka pesanan, setiap pesanan yang diminta pelanggan harus segera di layani, pelanggan yang memesan lebih awal akan di buatkan sesuai pesanannya tersebut lebih awal juga. Begitupun sebaliknya, pemesan terakhir akan di buatkan di akhir juga. Hal-hal semacam itu akan membuat para pelanggan senang dan merasa puas serta berdampak pada penambahan jaringan konsumen.

3. Membuka jaminan kesehatan dan kehalalan

Makanan yang diproduksi oleh para pengusaha dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban merupakan produk makanan tradisional yang sehat dan halal, terbukti dalam proses pembuatan dumbek para pengusaha tidak ada yang menggunakan campuran bahan baku apapun, seperti pewarna pakaian, pemanis buatan, pengawet makanan dan lain sebagainya yang dapat membahayakan nyawa seseorang.

Seperti firman Allah SWT dalam Alquran Surah al-Maidah ayat 88, yang berbunyi:

Artinya:

'Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu..."

Dari ayat di atas, telah dijelaskan bahwa makanan yang baik dan halal merupakan suatu hal yang diajurkan oleh Allah SWT, dan disini para pengusaha dumbek yang ada di Desa Kesamben telah menerapkan hal tersebut.

4. Kemasan

Kemasan sebuah produk merupakan salah satu unsur yang mempengaruhi banyaknya penjualan. Salah satu yang di lakukan oleh beberapa pengusaha dumbek adalah menyiapkan kantong plastik yang digunakan untuk wadah kue dumbek dalam melayani konsumen.

Ke empat hal di atas merupakan kegiatan yang telah di lakukan oleh para pengusaha dumbek di Desa Kesamben dengan menerapkan dalil di bawah ini:

Artinya

"Dan Katakanlah: Bekerjalah Kamu, Maka Allah dan Rosul-Nya serta orang-orang mukmin akan melihat pekerjaanmu itu, dan kamu akan dikembalikan kepada Allah yang mengetahui akan yang ghaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan." (Q.S. At-Taubah: 105)

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

Usaha dumbek yang berada di Desa Kesamben Plumpang Tuban telah sesuai dengan prinsip-prinsip produksi dalam Islam yaitu tidak memproduksi komoditas yang tercela, tidak memproduksi barang-barang yang dapat bertentangan dengan agama, tidak menimbun barang-barang kebutuhan, memperhatikan aspek keadilan sosial serta mengelola sumber daya alam secara optimal sehingga tidak merusak lingkungan.

Kemudian, dalam penelitian ini menemukan perilaku tentang pandangan etika bisnis Islam terhadap para pengusaha makanan tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban. Di sana, perilaku pengusaha untuk mencapai kesuksesan salah satunya dengan cara mereka tidak putus asa dalam bekerja, selalu semangat dan pantang menyerah, walaupun terkadang produk makanan berupa kue dumbek yang mereka hasilkan tidak terjual

semuanya. Biasanya pada musim hujan, kue-kue yang sudah dipasarkan di pasar tradisional tidak laku semuanya, para penjual sering membawa kembali barang dagangannya tersebut karena musim hujan bisa dibilang sepi pembeli.

Adapun prinsip-prinsip usaha dalam Islam adalah:

1. Customer Oriented (menjaga kepuasan pelanggan)

Dalam bisnis, menjaga kepuasan pelanggan adalah hal yang penting. Oleh karenanya tidak boleh mengentengkan atau membedabedakan antara pelanggan satu dengan yang lain.

Di sini, para pemilik usaha selalu mengedepankan pelanggan yang memesan, maka pesanan itu akan di dahulukan dan di buatnya sesuai yang diinginkan pelanggan, sebelum pemilik usaha membuat untuk dijualnya di pasar atau yang bukan pesanan.

Salah satu yang dilakukan oleh para pemilik usaha dalam menjaga kepuasan pelanggan adalah dengan cara memberikan bonus (tambahan) jika pelanggannya membeli kue banyak.

2. Transparasi

Prinsip kejujuran dan keterbukaan dalam bisnis merupakan kunci keberhasilan. Transparasi terhadap konsumen adalah ketika seorang produsen terbuka mengenai mutu, kualitas, komposisi, dan lain-lain agar tidak membahayakan dan merugikan konsumen.

Jika bicara tentang keterbukaan dan kejujuran, kebanyakan para pengusaha disana semuanya bersifat terbuka mengenai produk makanan yang dihasilkan. Pada dasarnya mereka juga masyarakat desa yang terkenal dengan kejujurannya.

3. *Persaingan* yang sehat

Islam memerintahkan umatnya untuk berlomba-lomba dalam kebaikan, yang berarti bahwa persaingan tidak lagi sebagai usaha mematikan pesaing lainnya, tetapi dilakukan untuk memberikan sesuatu yang terbaik bagi usahanya.

Diantara pemilik usaha makanan tradisional yang ada di Desa Kesamben Plumpang Tuban, mereka rata-rata menjaga hubungan baik antara pemilik usaha satu dengan pemilik usaha lain, bisa dikatakan mereka bersaing secara sehat dalam memberikan yang terbaik bagi usahanya.

Namun, terdapat pula yang melakukan persaingan kurang sehat. Seperti salah satu dari pendagang memberikan informasi tentang produk yang dihasilkan pedagang lain kurang baik, yang menyebabkan para pembeli membeli kepada dirinya.

4. Fairnes (Keadilan)

Keadilan kepada konsumen yaitu dengan tidak melakukan penipuan yang penyebabkan kerugian bagi konsumen. dalam penelitian ini tidak terdapat seorang konsumen yang merasa dirugikan dengan sengaja oleh pihak pemilik usaha.

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 merupaka

peluang usaha yang penuh potensi. Ada juga yang memiliki usaha ini berasal dari warisan orang tua dan sekarang tinggal meneruskannya. Sekarang sangat di sayangkan beberapa makanan tradisional mulai jarang ditemui, dikarenakan banyaknya bermunculan jajanan instan di kalangan masyarakat. Namun, para pemilik usaha makanan tradisional di Desa Kesamben tetap mempertahankan kualitas rasa agar kue yang diproduksi tetap eksis di dunia kuliner dan nilai tradisinya juga tidak hilang.

Kemudian dari tenaga kerja yang secara keseluruhan berjumlah 15 orang tersebut adalah kaum hawa yang hanya sebagai ibu rumah tangga dan buruh tani, alasan mereka memilih untuk bekerja di industri makanan tradisional karena menurut mereka penghasilannya lumayan buat tambahan pendapatan keluarga dari pada nganggur, pekerjaan yang mereka lakukan adalah membuat wadah dari daun lontar yang dibentuk seperti kerucut, dan mereka hanya membutuhkan waktu satu jam sampai satu setengah jam dalam seharinya. Selain itu, ada juga dari tenaga kerja yang melakukan pekerjaan berupa memasak kue dumbek. Di sisi lain mereka juga sering mendapat bonus jika ada hari-hari besar ataupun ketika para pengusaha makanan itu mendapat keuntungan yang lebih.³

Keadaan seperti ini merupakan suatu kegiatan pemberdayaan perempuan, yang mana usaha yang dilakukan oleh para perempuan dapat membantu menambah pendapatan keluarga.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dampak positif adanya industri makanan tradisional yang ada di Desa Kesamben bisa dijabarkan sebagai berikut:

1. Bagi keluarga Pengusaha

- a. Dapat mencukupi kebutuhan sehari-hari
- b. Mampu meningkatkan pendapatan keluarga
- c. Mampu menyekolahkan anaknya sampai jenjang SMA maupun
 Perguruan Tinggi
- d. Mampu membantu menyediakan lapangan kerja bagi para perempuan sekitar rumahnya.

2. Bagi tenaga Kerja

Dengan adanya usaha ini, para tenaga kerja bisa membantu suami dalam menambah pendapatan dalam keluarga, meskipun tidak terlalu banyak, dan untuk mengisi waktu luang, karena bekerja di usaha dumbek tidak memerlukan waktu lama, hanya sekitar 1 sampai dengan 2 jam. Selain itu bekerja di usaha dumbek juga tidak memerlukan persyaratan pendidikan hanyalah keterampilan dan ketelatenan yang dibutuhkan.

3. Bagi Masyarakat

Usaha makanan tradisional ini memudahkan masyarakat jika ingin memesan kue-kue dengan jumlah banyak dan terjamin kualitasnya.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa keberadaan industri rumahan yang memproduksi makanan tradisional memberikan implikasi atau dampak positif bagi pemilik usaha maupun karyawan usaha tersebut. Adapun dampak positifnya sebagai berikut:

1. Menyerap Tenaga Kerja

Dalam suatu usaha tenaga kerja sangat dibutuhkan, begitu juga dengan usaha makanan tradisional berupa kue dumbek ini, walaupun jumlahnya belum banyak, akan tetapi telah membantu menciptakan lapangan pekerjaan bagi diri pengusaha dumbek itu sendiri dan juga masyarakat sekitar.

Banyaknya masyarakat yang tidak dapat pekerjaan memang menjadi masalah tetapi dengan adanya pendirian usaha ini membuat pengangguran sedikit berkurang. Keberadaan usaha makanan tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban ini dapat menyerap tenaga kerja, yang mana dari 6 pengusaha makanan tradisional tersebut memiliki total tenaga kerja yang tercatat saat ini adalah 15 orang, yang keseluruhan dari mereka adalah para kaum hawa yang memiliki pekerjaan sebagai buruh tani dan ibu rumah tangga.

Selain memiliki tenaga kerja yang tak lain adalah para tetangganya sendiri, para pengusaha itu masih di bantu oleh sanak saudaranya, seperti anak, adik dan lainnya. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.4 Jumlah Tenaga Kerja Yang Dimiliki Pengusaha Dumbek

No	Jumlah Tenaga Kerja	mlah Tenaga Kerja Frekuensi	
1	1 s/d 3 orang	5 pengusaha	83,3 %
2	4 s/d 6 orang	1 pengusaha	16,7 %

3	7 s/d 10 orang	-	-
Jumlah		6 pengusaha	100%

Sumber: Data Berdasarkan Wawancara

Dari tabel diatas, dapat di lihat bahwa yang memiliki jumlah tenaga kerja mulai dari 1 sampai dengan 3 orang sebanyak 5 pengusaha atau 83%, sedangkan yang memiliki jumlah tenaga kerja mulai dari 4 sampai dengan 6 orang hanya 1 pengusaha. Bagi para tenaga kerja, dari pekerjaan ini mereka bisa membantu ekonomi keluarga. Mereka memiliki tambahan penghasilan mulai dari Rp. 450.000 sampai dengan Rp. 750.000 perbulan. Agar lebih jelas, bisa di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.5
Penghasilan Perbulan Tenaga Kerja Usaha Dumbek

No	1111	Penghasilan Penghasilan	F	rekuens	i	Persentase
1		Rp. 150.000 s/d Rp. 350.000		-		-
2		Rp. 350.000 s/d Rp. 500.000		6		40 %
3		Rp. 500.000 s/d Rp. 650.000		8		53.3 %
4		Rp. 650.000 s/d Rp. 800.000		1		6.7 %
		Jumlah		15		100%

Sumber: data berdasarkan wawancara

Berdasarkan tabel di atas tentang penghasilan perbulan tenaga kerja usaha dumbek di Desa Kesamben Plumpang Tuban, dapat diketahui bahwa ada variasi penghasilan antara tenaga kerja satu dengan yang lain. terdapat 6 tenaga kerja yang berpenghasilan sebanyak Rp. 350.000 dampai dengan Rp. 500.000 atau 40%, yang berpenghasilan mulai dari Rp. 500.000 sampai dengan Rp. 650.000 atau 53.3% sebanyak 8 tenaga kerja, sisanya yaitu 1 tenaga kerja yang berpenghasilan perbulan mulai dari Rp. 650.000 sampai dengan Rp. 800.000.

Perbedaan penghasilan ini dipengaruhi oleh jenis pekerjaan mereka yang berbeda-beda karena upah yang diberikan antara jenis pekerjaan satu dengan lainnya berbeda sesuai dengan berat tidaknya pekerjaan tersebut. Hal seperti ini terlihat para pengusaha dumbek di Desa Kesamben telah menerapkan salah satu prinsip usaha dalam Islam yang berupa keadilan.

Keadaan seperti ini secara tidak langsung dapat membantu Desa Kesamben dan pemerintah Kabupaten Tuban untuk mengurangi angka pengangguran dan mengatasi masalah kemiskinan.

2. Peningkatan pendapatan bagi para pengusaha dumbek

Usaha makanan tradisional ini merupakan usaha yang dijalankan oleh masyarakat Desa Kesamben Plumpang Tuban dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga. Masyarakat dapat memproduksi dan menjual produknya sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Terbukti, bagi para pemilik usaha mendapatkan penghasilan bersih mulai dari Rp. 2.500.000 sampai dengan Rp. 6.000.000 perbulan.

Tabel 4.6 Pendapatan Perbulan Sebelum Membuka Usaha Dumbek

No	Pendapatan Perbulan	Frekuensi	Presentase
1	Rp. 1.000.000 s/d Rp. 2.000.000	5	83.3 %
2	Rp. 2.000.000 s/d Rp. 4.000.000	1	16.7 %
3	Rp. 4.000.000 s/d Rp. 6.000.000	-	-
4	Rp. 6.000.000 ke atas	-	1
	Jumlah	6	100%

Sumber: Data Berdasarkan Wawancara

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa sebagian besar pengusaha dumbek sebelum menekuni usaha dumbek mereka memperoleh pendapatan Rp. 1.000.000 s/d Rp. 2.000.000 perbulan sebanyak 5 orang atau 83.3%, dari hasil mereka bekerja sebagai buruh tani, petani, peternak bahkan tukang ojek seperti bapak Sahenan. Sedangkan yang berpendapatan Rp. 2.000.000 s/d 4.000.000 sebanyak 1 orang atau 16.7% yaitu mbah Minah yang memiliki toko di rumahnya.

Tabel 4.7 Pendapatan Perbulan Setelah Membuka Usaha Dumbek

No	Pendapatan Perbulan	Frekuensi	Presentase
1/	Rp. 1.000.000 s/d Rp. 2.000.000	-	-
2	Rp. 2.000.000 s/d Rp. 4.000.000	4	66.7%
3	Rp. 4.000.000 s/d Rp. 6.000.000	2	33.3%
4	Rp. 6.000.000 ke atas	-	2
	J <mark>um</mark> lah 💮	6	100%

Sumber: Data Berdasarkan Wawancara

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa sebagian besar pengusaha makanan tradisional berupa dumbek memperoleh pendapatan bersih Rp. 2.000.000 s/d Rp. 4.000.000 perbulan sebanyak 4 pengusaha atau 66.7%, sedangkan yang berpendapatan mulai dari Rp. 4.000.000 s/d 6.000.000 dari usaha ini sebanyak 2 pengusaha atau 33.3%.

Setelah membandingkan pendapatan sebelum dan sesudah membuka usaha dumbek, dapat kita lihat bahwa pendapatan para pengusaha dumbek meningkat sebesar Rp. 1.000.000 lebih, tentunya hal ini dipengaruhi oleh hasil produksi yang mereka dapat. Jika hasil produksi meningkat maka pendapatan akan meningkat dan sebaliknya jika hasil produksi menurun maka penghasilan juga akan menurun.

Jika di rata-rata pendapatan perbulan yang didapatkan oleh seluruh pengusaha dumbek yang berjumlah 6 pengusaha di Desa Kesamben Plumpang Tuban adalah sebanyak Rp. 3.942.000. Nominal ini sudah terbilang lebih dari cukup dari UMR Kota Tuban, yang mana UMR Kota Tuban pada tahun 2017 sebesar Rp. 1.901.952,50

Dan dikatakan oleh salah satu pengusaha dumbek bahwa usaha ini membantu perekonomian mereka, sebelum ibu Sukaeni membuka usaha ini, beliau sering susah untuk melunasi keperluan sekolah anaknya, karena hanya mengandalkan hasil perkebunan dan ternak saja, apalagi saat cuaca tidak menentu, dan setelah membuka usaha ini, Alhamdulillah biaya sekolah anak terpenuhi dan dari hasil kebun bisa dibuat kebutuhan yang lain.⁴

Selain itu, dengan adanya usaha makanan tradisional ini, khususnya bagi para pemilik usaha dumbek dan keluarganya, memiliki tujuan dapat meningkatkan pendapatan agar mampu membantu kaum lemah melalui pembayaran zakat, infak, dan sedekah. selain itu juga pada waktu-waktu tertentu tak lupa menyantuni anak yatim piatu di Desa Kesamben Plumpang Tuban tersebut.

3. Menciptakan Kemaslahatan (Kesejahteraan)

Selain dampak positif yang tertera diatas, produksi juga menciptakan kemaslahatan atau kesejahteraan bagi individu maupun kelompok. Menciptakan kemaslahatan disini, terfokus pada

_

⁴ Ibu Sukaeni, *Wawancara*, Kesamben Tuban 12 Juni 2017

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.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Mekanisme produksi usaha makanan tradisional di desa Kesamben Plumpang Tuban secara umum melalui proses produksi yang terdiri dari input, pengelolaan, dan output. Input terdiri dari faktor-faktor produksi yaitu: bahan baku, modal, tenaga kerja, teknologi dan manajemen. Pengelolaannya berupa persiapan membuat adonan dan memasak sampai matang, dan outputnya berupa makanan jadi yaitu kue dumbek dan akhirnyan kue tersebut siap di pasarkan.

Proses produksi yang dilakukan masih sederhana dan menggunakan alatalat tradisional. Dalam produksi memperhatikan aspek kehalalan produk makanan yang dihasilkan yaitu melalui bahan baku yang halal dan tidak menggunakan campuran bahan-bahan yang berbahaya seperti pengawet makanan, pewarna pakaian maupun pemanis buatan.

- 2. Dengan adanya mekanisme produksi usaha makanan tradisional di Desa Kesamben Plumpang Tuban ini memiliki dampak positif terhadap peningkatan ekonomi pengusaha dumbek disana, diantaranya adalah:
 - a. Menyerap tenaga kerja,
 - b. Menambah pendapatan keluarga desa, dan

 Menciptakan kemaslahatan sosial dalam bentuk meningkatkan angka infaq, shodaqoh dan zakat.

B. Saran

Setelah peneliti mengadakan penelitian terhadap mekanisme produksi usaha makanan tradisional dalam meningkatan perekonomian pengusaha dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban, peneliti memberikan saran-saran yang kemungkinan dapat menjadi masukan, adapun saran-saran penulis sebagai berikut:

- Kepada para pengusaha dumbek diharapkan semakin banyak kreatifitas dalam mengembangkan usaha, dan tetap mempertahankan cita rasa, jaringan konsumen, jaminan kesahatan dan kehalalan serta kemasan yang unik agar dumbek tetap eksis di dunia kuliner.
- 2. Kepada pemerintah setempat, diharapkan memberikan perhatian yang lebih terhadap seluruh kegiatan usaha kecil, sebab mereka merintis usaha tersebut dengan tidak mudah, selain itu usaha tersebut juga telah membantu pemerintah dalam mengurangi tingkat pengangguran.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Ma'ruf. Wirausaha Berbasis Syariah. Banjarmasin: Natasari Press, 2011.
- Adiasih, Priskila. "Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur", *Jurnal Kinerja* No.2, Vol. 19, 2015.
- Al Arif, M Nur Rianto dan Euis Amalia. *Teori Mikroekonomi Suatu Perbandingan Ekonomi Islam dan Ekonomi Konvensional*. Jakarta: Kencana, 2010.
- Amir, M. Taufiq. *Dinamika Pemasaran Jelajahi dan Rasakan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada. 2005.
- Aziz, Abdul. Etika Bisnis Perspektif Islam. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Bagian Proyek Sarana Prasarana Produk Halal, Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Tanya Jawab Seputar Produk Halal*, Jakarta: 2013.
- Barrett, Richard. Vocation Business: Training, Devwloping and Motivating People, Business & Economic, 2013
- Deliarnov. *Perkembangan Pemikiran Ekonomi*, Ed.3. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012.
- Departemen Agama, *Al Quran da Terjemahannya*. Jakarta: Pantja Cemerlang, 2010.
- Effendi, Rustam. *Produksi dalam Islam.* Yogyakarta: Magistra Insania Press, 2003.
- Fauzia, Ika Yunia dan Abdul Kadir R. *Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqashid Al-Syariah*. Jakarta: Kencana, 2014.
- Fitra, Aidil. "Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Rumahan (*Home industri*) dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Kampar Timur". Skripsi--UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2013.
- Fransiska, Maria Binur. Kompetensi Pemilik Rumah Makan Tradisional Kelas C Dalam Pengolahan Makanan Di Daerah Tujuan Wisata Jakarta Timur, *Majalah Ilmiah Panorama Nusantara, Edisi V.* (2008).
- Hakim, Lukman. *Prinsip-prinsip Ekonomi Islam*. Jakarta: Erlangga, 2012.

- 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, Adiwarman A. *Ekonomi Mikro Islam edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, 2010.
- Kasmir. Kewirausahaan. Jakarta: PT Raja Grapindo 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.