

## **BAB IV**

### **PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS**

#### **A. Penyajian Data.**

##### **1. Deskripsi Data.**

Berdasarkan hasil observasi (langsung di lapangan) dan wawancara yang penulis lakukan kepada para responden maupun informan tentang aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah, maka diperoleh data yang diuraikan sebagai berikut:

##### a. Deskripsi Data I.

###### 1) Identitas Responden

Nama : Sahrani

Umur : 39 tahun

Pendidikan : SD

Pekerjaan : Tani

Alamat : Desa Mahela, RT.3, Kecamatan Batang Alai Selatan.

###### 2) Uraian Data.

Pada deskripsi data pertama ini, bapak Sahrani yang merupakan salah satu produsen (pembuat) *gula habang* Kecamatan Batang Alai Selatan, bahkan sudah lama ia menggelutinya, dan memiliki 13 batang pohon enau yang setiap pagi

harinya ia sadap dan kumpulkan hasilnya. Namun terkadang ia juga masih membeli kepada penjual lainnya untuk dihimpun dan dijual kembali ke pasar.

Meskipun demikian, kebanyakan aktivitasnya masih bertani dan berkebun karet adalah pekerjaan utama. Namun penghasilan yang diperoleh dari penjualan *gula habang* sangat membantu untuk menutupi keperluan keluarganya.

Gambaran aktivitas produksi *gula habang* yang dilakukan Sahrani, dalam kegiatan memproduksi *gula habang* pada mulanya ia menyadap sendiri pohon enau miliknya dan kemudian air sadapan ditampung dalam lobang batang bambu. Setelah hasil sadapan banyak terkumpul, kemudian ia mulai mengolahnya dengan memasaknya di wajan. Namun dalam proses produksinya, biasanya ia tidak murni membuatnya dari bahan enau, biasanya mencampurnya juga dengan gula putih, sehingga bahannya tidak lagi keseluruhan murni dari bahan enau yang disadap. Misalnya, kalau hasil sadapan tandan pohon enau diperkirakan dapat menghasilkan 9 Kg gula habang, maka kemudian dalam pengolahannya ditambah (dicampur) gula putih sebanyak 2 Kg, sehingga jumlah beratnya bertambah menjadi 11 Kg.

Faktor yang mempengaruhi Sahrani mencampurnya dengan gula putih dalam aktivitas produksi *gula habang* tersebut karena ia ingin agar *gula habang* yang dihasilkannya dapat bertahan lebih lama sesuai hasil tuangnya. Sebab, kalau murni terbuat dari sadapan pohon enau saja, maka tidak akan bertahan lama

karena akan meleleh, sehingga kalau lama tidak laku dijual maka ia akan mengalami kerugian atau harus mengolahnya kembali.

Hasil gula habang yang di produksi oleh Sahrani tersebut biasanya ia pasarkan sendiri dengan menjualnya kepasar-pasar yang ada di wilayah Kecamatan Batang Alai Selatan atau langsung dijual di warung miliknya sendiri.<sup>1</sup>

#### b. Deskripsi Data II

##### 1) Identitas Responden

Nama : Dirhamdi

Umur : 48 tahun

Pendidikan : SD

Pekerjaan : Tani

Alamat : Desa Anduhum, RT. 6, Kecamatan Batang Alai Selatan.

##### 2) Uraian Data.

Menurut Dirhamdi, pada pertengahan tahun 2004 lalu tepatnya pada bulan Juni ia membeli sekitar 1/2 hektar tanah perkebunan dari Zulaiha seharga Rp. 21.000.000,- yang kebetulan di belakang rumahnya. Dari perkebunan tersebut terdapat sekitar 19 batang pohon enau yang dapat dipungut hasilnya. Untuk memungut hasil dari pohon enau tersebut, maka setiap hari ia sendiri yang menyadapnya dan hasilnya mencapai 12 Kg gula habang.

---

<sup>1</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 9, dan 10 November 2010.

Pekerjaan menyadap enau dan memproduksi *gula habang* memang bukan pekerjaan utama Dirhamdi, sebab hasil sadapan enau belum tentu banyak setiap hari. Misalnya kalau hujan maka ia tidak menyadapnya karena akan bercampur dengan air hujan atau pada musim kemarau maka air niranya sedikit sekali. Selain itu, ia juga bertani dan penghasilan terbesarnya adalah diperolehnya dari menyadap karet miliknya yang hasil perharinya sekitar Rp. 90.000,-.

Dirhamdi kemudian menggambarkan bagaimana sebenarnya proses produksi gula habang yang ia lakukan, yang dimulai dari menyadapnya di pohon enau, mengumpulkannya sampai memproduksinya menjadi *gula habang*. Dalam memproduksi *gula habang* tersebut, ia membuatnya sendiri dengan menggunakan dua buah wajan besar (kawah) dan kemudian mencetaknya dalam tuangan. Namun dalam proses produksinya Dirhamdi melakukannya secara murni tanpa menambahnya dengan gula putih, jadi murni dari hasil sadapan pohon aren miliknya sendiri.

Faktor penyebab Dirhamdi melakukan aktivitas produksi *gula habang* secara murni tersebut karena ia memang tidak memproduksi yang bercampur, apalagi pihak pelanggan yang membeli *gula habang* miliknya sudah tahu produksinya adalah asli, bahkan dan tidak dicampur dengan apapun termasuk

dengan gula putih. Sebab, pelanggannya tersebut langsung membawa *gula habang* milik yang telah dibeli untuk berbagai keperluan. <sup>2</sup>

c. Kasus III

1) Identitas Responden

Nama : Yurmaili

Umur : 43 tahun

Pendidikan : SD

Pekerjaan : Tani

Alamat : Desa Labuhan, RT. 3, Kecamatan Batang Alai Selatan.

2) Uraian Kasus

Menurut Yurmaili, telah lama ia memproduksi *gula habang* sendiri. Dalam memproduksi *gula habang* tersebut ia menyadap sendiri pohon enau setiap harinya sekitar 24 pohon. Kebetulan kebun pohon enau tersebut merupakan warisan untuk istrinya yang merupakan anak tunggal dari mertuanya yang meninggal dunia pada tahun 2006. Pada saat ini keluarganya memang penghasil gula habang terbanyak di desanya. Sebab, setiap harinya rata-rata ia mampu memproduksi 17 Kg enau.

Dalam kegiatan memproduksi *gula habang* tersebut, Yurmaili produksinya secara asli tanpa campuran bahan apapun terutama gula putih. Untuk

---

<sup>2</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 13 dan 14 November 2010.

menjaga keaslian tersebut maka ia sendiri yang memproduksinya. Sejak dari menyadap pohon enau sampai mengolahnya di wajan besar dan kemudian menuangkannya di tuangan, maka ia tidak mencampurnya dengan zat apapun atau dengan gula, sehingga gula habang yang diproduksinya memang asli.

Menurut Yurmaili, memang dalam memproduksi *gula habang* ia selalu memproduksi yang asli dan tidak pernah mencampurnya dengan gula putih. Meskipun sebenarnya pernah ada pembeli yang memesan kepadanya agar dalam mengolah *gula habang* mencampurnya dengan gula putih, namun tidak diturutinya, bahkan dikampungnya ia dikenal sebagai orang yang memproduksi *gula habang* asli.

Faktor yang menyebabkan Yurmaili memproduksi *gula habang* yang demikian karena memang ia sendiri yang memasarkan atau menjualnya ke Barabai setiap harinya, termasuk kepada para langganannya yang merupakan pembuat kue yang menginginkan kualitas *gula habang* yang asli. Selain itu, pihak pelanggan yang membeli *gula habang* miliknya sudah tahu produksinya adalah asli. Memang menurutnya pernah ada yang memesan kepadanya agar membuat *gula habang* yang dicampur dengan gula putih agar dapat bertahan lebih lama, namun ia tidak menurutinya dan tidak ada pernah melakukannya karena *gula*

*habang* produksinya nanti kurang laku atau pelanggannya yang membuat kue akan pindah membeli kepada yang lain.<sup>3</sup>

d. Deskripsi Data IV

1) Identitas Responden

Nama : H. Kurnain

Umur : 53 tahun

Pendidikan : SD

Pekerjaan : Tani

Alamat : Desa Cukan Lipai, RT. 6, Kecamatan Batang Alai Selatan.

2) Uraian Data.

Menurut H. Kurnain, hampir setiap hari ia memproduksi *gula habang* yang bahan bakunya ia ambil dari pohon enau miliknya sendiri yang berjumlah 16 pohon. Untuk menyadap pohon enau tersebut, terkadang ia minta bantu keluarganya untuk menyadapnya dan hasilnya kemudian dibagi tiga, yaitu dua bagian untuknya dan sebagian untuk keluarganya yang menyadap enau tersebut.

Alasan H. Kurnain meminta bantuan keluarganya tersebut karena ia sudah tua sehingga terkadang ada rasa takut kalau langsung menaiki pohon enau, sehingga lebih baik keluarganya sendiri yang menyadapnya dan hasil olahannya

---

<sup>3</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 21-23 November 2010.

dibagi tiga. Namun dalam kesehariannya ia lebih senang menyadap pohon karet karena hasilnya lebih banyak perharinya.

Dalam aktivitas produksi *gula habang* tersebut biasanya H. Kurnain dalam pengolahannya mencampurnya dengan gula putih pada saat pengolahan atau waktu memasak *gula habang*. Biasanya ia menggunakan perbandingan, yaitu kalau hasil sadapan enau diperkirakan berjumlah 12 Kg maka dicampur gula putih sebanyak 3 Kg. Hasil gula habang yang diproduksinya tersebut kemudian menjadi 15 Kg. Jadi, memang ia sudah terbiasa melakukan produksi gula habang yang bercampur.

Faktor yang menyebabkan H. Kurnain mencampur olahan *gula habang* dengan gula putih saat pengolahan tersebut agar *gula habang* yang dihasilkannya dapat bertahan lebih lama, lebih keras dan tidak cepat meleleh. Sebab, kalau murni dari sadapan pohon enau saja, maka *gula habang* yang diproduksi tidak akan bertahan lama atau tidak keras karenanya akan cepat meleleh.<sup>4</sup>

#### e. Deskripsi Data V

##### 1) Identitas Responden

Nama : Akhmadi

Umur : 38 tahun

Pendidikan : SMP

---

<sup>4</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 23-25 November 2010.



Pekerjaan : Tani

Alamat : Desa Wawai, RT.4, Kecamatan Batang Alai Selatan.

## 2) Uraian Data.

Pada deskripsi data ini, Akhmadi adalah seorang pedagang *gula habang*, biasanya ia mengumpulkan sendiri *gula habang* dengan membelinya kepada siapa saja yang memproduksi *gula habang*, atau memang ada yang langsung mendatangi ke rumah masyarakat yang diketahuinya memproduksi dan menjual *gula habang*.

Selain mengumpulkan *gula habang* dengan jalan membelinya, Akhmadi juga mengolah sendiri *gula habang* hasil sadapannya yang tergolong banyak, yaitu sekitar 26 Kg perharinya. Sebab, ia mempunyai sekitar 40 pohon enau. Hasil dari pengumpulan *gula habang* tersebut, baik dengan cara membeli atau memproduksi sendiri kemudian ia jual ke Pasar Antasari Banjarmasin setiap subuh Kamis dan subuh minggu atau dua kali seminggu.

Dalam memproduksi *gula habang* sendiri, biasanya pada hari jum'at, Sabtu, Senin, Selasa dan Rabu Akhmadi sendiri yang menyadap pohon enaunya. Hasil sadapan dan pengolahannya mencapai 26 kg perharinya. Dalam mengolahnya biasanya ia mencampurnya saat pengolahan dengan gula putih sebanyak 3 Kg. Bagitu juga dengan *gula habang* yang dibelinya rata-rata bercampur dengan gula putih, meskipun jumlahnya sedikit.

Faktor yang mempengaruhi Akhmadi memproduksi *gula habang* dengan bercampur gula putih tersebut agar *gula habang* yang dihasilkannya dapat bertahan lebih lama sesuai hasil tuangnya. Sebab, kalau murni terbuat dari sadapan pohon enau saja, maka *gula habang* yang diproduksi tidak akan bertahan lama karena akan meleleh, sehingga kalau lama tidak laku dijual maka ia akan mengalami kerugian.

Selain itu, Akhmadi akan menjualnya kembali, maka ia tidak mau para pedagang di kawasan Pasar Subuh Sentra Antasari mengembalikan atau menukar *gula habang* yang meleleh dengan yang baru. Karena itu, mencampurnya dengan gula putih pada saat pengolahan adalah untuk mempertahankan bentuk *gula habang* sesuai tuangnya agar dapat bertahan lama.<sup>5</sup>

f. Deskripsi Data VI.

1) Identitas Responden

Nama : Fahmi

Umur : 45 tahun

Pendidikan : SD

Pekerjaan : Tani

Alamat : Desa Anduhum, RT.2, Kecamatan Batang Alai Selatan.

---

<sup>5</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 25 dan 26 November 2010.

## 2) Uraian Data.

Menurut Fahmi, semenjak tahun 1985 ia telah memproduksi sendiri *gula habang*. Memang menurutnya jumlah *gula habang* yang diproduksinya tidak banyak, yaitu sekitar 25 Kg perminggu. Selain itu memang dikebunnya ia hanya memiliki 11 pohon enau saja, dan terbanyak adalah pohon karet. Jadi, hasil produksi *gula habang* memang bukan penghasilan utama keluarganya, karena bertani dan menyadap pohon karetlah yang merupakan pekerjaan utama keluarganya.

Dalam memproduksi *gula habang* tersebut, biasanya Fahmi yang membuatnya sendiri dengan menggunakan sebuah wajan besar dan kemudian mencetaknya dalam tuangan. Dalam proses produksinya ia melakukannya secara murni tanpa mencampur atau menambahnya dengan gula putih, sehingga hasilnya memang murni dari hasil sadapan pohon aren miliknya sendiri.

Faktor yang menyebabkan Fahmi memproduksi *gula habang* secara murni tersebut karena memang pelanggan yang membeli *gula habang* miliknya yang berasal dari Barabai memang mensyaratkan harus asli dan tidak dicampur dengan apapun termasuk dengan gula putih. Karena *gula habang* tersebut akan digunakan untuk bahan pembuatan kue, sehingga rasanya terjamin keaslinya. Selain itu juga memang sebagian kecil *gula habang* digunakannya untuk pembuatan kue di

warungnya, sehingga tidak perlu lagi mencampurnya dengan gula putih agar terasa asli. <sup>6</sup>

g. Deskripsi Data VII.

1) Identitas Responden

Nama : Ilhamsyah

Umur : 49 tahun

Pendidikan : MTs

Pekerjaan : PNS

Alamat : Desa Birayang Timur, RT. 4, Kecamatan Batang  
Alai Selatan.

2) Uraian Data.

Pada deskripsi data terakhir ini, Ilhamsyah adalah salah seorang warga desa Birayang Timur yang bekerja sebagai PNS. Kesehariannya ia bekerja sebagai Pesuruh Sekolah SDN Birayang Timur 1. Selain itu sebagai penduduk desa maka ia juga bertani dan menyadap pohon enau miliknya yang berjumlah 19 pohon.

Hampir setiap hari setelah shalat subuh Ilhamsyah menyadap pohon enau miliknya untuk diambil niranya dan mengumpulkannya. Setelah pulang bertugas dari pekerjaannya sebagai PNS kemudian ia mengambil hasil sadapan tersebut dan dikumpulkan untuk diolah menjadi gula habang.

---

<sup>6</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 27 dan 28 November 2010.

Dalam memproduksi *gula habang* tersebut, biasanya hasil sadapan dan pengolahannya mencapai 11 kg perharinya. Dalam mengolah hasil sadapan tersebut biasanya Ilhamsyah campur dengan gula putih sebanyak 1,5 Kg. Memang menurutnya harga gula putih saat ini perkilonya hampir sama saja dengan gula habang, sehingga ia tidak mengambil keuntungan dari percampuran tersebut.

Faktor yang mempengaruhinya mencampur *gula habang* dengan gula putih saat memproduksi tersebut agar *gula habang* yang dihasilkannya dapat bertahan lebih lama dan keras. Sebab, kalau murni dari sadapan pohon enau saja, maka *gula habang* yang diproduksi tidak akan bertahan lama atau tidak keras karenanya akan cepat meleleh. Selain itu, biasanya Ilhamsyah tidak menjualnya sedikit-sedikit tetapi hasil pengolahannya selama tiga atau empat hari dikumpulkan dulu dan kemudian barulah dijual kepada pengumpul atau yang datang membeli ke rumahnya.<sup>7</sup>

## **2. Rekapitulasi Dalam Bentuk Matrik**

Bagian ini merupakan ikhtisar (ringkasan) dari hasil penelitian, yaitu penyajian secara ringkas data yang telah diuraikan dalam bentuk matrik, baik mengenai identitas responden, gambaran aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah, dan faktor yang mempengaruhi aktivitas produksi *gula habang* tersebut. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada matrik berikut:

---

<sup>7</sup>Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 29 dan 30 November 2010.

**HALAMAN INI DIKOSONGKAN KHUSUS UNTUK MATRIK**

## **B. Analisis Terhadap Aktivitas Produksi *Gula Habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah.**

Sudah sifat alamiah manusia bahwa dalam berbagai lapangan kegiatan ekonomi yang dilakukan bertujuan utama untuk mendapatkan hasil yang banyak. Sebab, orang terlibat di dalamnya tidak ingin tak mendapatkan hasil. Begitu juga halnya dengan aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah atau yang lebih dikenal dengan daerah Birayang, tentunya tidaklah ingin dalam kegiatan yang dilakukannya tidak memperoleh pendapatan.

Memperhatikan aktivitas produksi *gula habang* yang terjadi di masyarakat (lapangan) tersebut, maka berikut ini penulis menganalisisnya dari aspek ekonomi Islam terhadap 7 (tujuh) deskripsi data yang telah diuraikan pada bagian sebelumnya.

1. Gambaran aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah.

Dalam aktivitasnyanya, produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah dilakukan dengan cara:

*Pertama*, pihak yang memproduksi *gula habang* dalam mengolah mencampurnya dengan gula putih pada saat mengolahnya (tidak murni), seperti terjadi pada deskripsi data I, IV, V dan VII.

*Kedua*, pihak yang mengolah *gula habang* dalam mengolah tidak mencampurnya dengan gula putih (murni), seperti terjadi pada deskripsi data II, III, dan VI.

Dari kedua kategori gambaran aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan tersebut, nampak sekali masing-masing mempunyai cara sendiri aktivitas produksi *gula habang*. Hal tersebut karena memang masyarakat banyak yang melakukannya karena memang sudah menjadi bagian dari aktivitasnya sehari-hari

Secara hukum ekonomi, terjadinya aktivitas produksi *gula habang* yang demikian tidaklah dapat dihindari karena merupakan interaksi yang saling memerlukan, sehingga merupakan aktivitas yang tidak dapat dihindarkan. Pihak masyarakat mendapatkan uang dengan menjual *gula habang* yang diproduksinya dan pihak pembeli memperoleh *gula habang* yang memang diperlukannya. Dari saling memerlukan tersebut, dan dengan memproduksi sendiri maka disinilah kemudian masyarakat mempunyai cara tersendiri dalam memproduksi.



Apalagi sebagai salah satu cara menambah penghasilan keluarga, sudah aktivitas produksi *gula habang* baik yang murni ataupun tidak murni adalah hal yang biasa dilakukan oleh masyarakat setempat.

Dengan demikian, memperhatikan faktanya bahwa gambaran aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan tersebut sudah menjadi hal biasa dilakukan, sebab mereka masing-masing mempunyai cara tersendiri dalam memproduksi *gula habang*.

Bagi pihak yang mengolah *gula habang* mencampurnya dengan gula putih pada saat mengolahnya (tidak murni), seperti terjadi pada deskripsi data I, IV, V dan VII. Aktivitas produksi *gula habang* yang demikian, memang bagi pihak penyadap pohon aren ketika mengolahnya adalah hal biasa mencampurnya dengan gula putih. Sebab, dari proses produksinya memang lebih cepat selesai dan *gula habang* yang dihasilkan memang lebih keras.

Oleh karena itu, tindakan mencampurnya dengan gula putih pada saat produksi memang kenyataan yang dilakukan oleh sebagian masyarakat. Selain itu, masyarakat yang mengolahnya memang tidak mengambil keuntungan dari percampuran tersebut. Bayangkan saja, pada saat sekarang ini gula putih di warung sudah mencapai harga Rp. 11.000,- perkilonya. Sementara *gula habang* harganya juga demikian, jadi secara finansial tidak ada keuntungan yang diperoleh pihak yang mengolahnya. Hanya saja keuntungannya adalah dari segi waktu memproduksinya lebih cepat selesai karena gula habangnya lebih cepat mengeras

dan tampilan *gula habang* yang dalam proses produksinya dicampur gula putih ternyata lebih baik dan lebih keras.

Bagi yang tidak mencampur gula putih dalam memproduksi *gula habang*, seperti terjadi pada deskripsi data II dan VI, bahkan memang tidak pernah sama sekali mencampurnya dan dikenal orang dikampungnya memproduksi gula habang asli meskipun pernah ada yang memesang kepadanya agar memproduksi yang bercampur, seperti terjadi pada deskripsi data III, maka sudah semestinyalah dilakukan. Sebab, yang namanya *gulang habang* haruslah merah warnanya dan tidak bercampur gula putih. Lebih dari itu, pihak pembeli harus mendapat penjelasan bahwa memang dalam proses produksinya tidak menggunakan gula putih, dalam memproduksi agak lebih lama, namun hasil yang murni (baik) jauh lebih baik dan enak rasanya. Apalagi jika memang sudah terbiasa membuat yang asli dan tidak pernah mencampurnya dengan gula putih maka merupakan hal yang mesti dipertahankan dalam aktivitas produksinya.

Aktivitas *gula habang* yang murni demikian, jika dilihat dari asas-asas produktivitas bisnis, yang mesti diperhatikan produsennya adalah adanya kesesuaian suatu usaha bisnis Islam yang harus dilihat dari kesesuaiannya dengan aturan *syar'i*. Sebab, bisnis yang dilakukan bertujuan untuk mencapai empat hal utama, yaitu: (1) target hasil *profit-materi* dan *benefit-non materi*, (2)

pertumbuhan, artinya harus meningkat, (3) keberlangsungan, dalam kurun waktu selama mungkin, dan (4) keberkahan atau keridhaan Allah.<sup>8</sup>

Oleh karena itu, dalam aktivitas produksi *gula habang* secara murni ini mestilah dipertahankan, karena memang sudah semesti untuk menjaga keberlangsungan bisnisnya, tetap dikenal sebagai produsen *gula habang* yang murni, yang dikejar tidak hanya hasil *profit*-materi tetapi juga *benefit-non* materi, serta agar lebih dekat kepada keberkahan atau keridhaan Allah.

Di sisi lain, walaupun secara ekonomis pihak produsen *gulang habang* yang dalam proses produksinya bercampur dengan gula putih ternyata tidak diuntungkan, namun ketika bertransaksi dengan para pembeli, sudah seharusnya produsen menjelaskan kepada pembelinya atau konsumen yang datang kepadanya tentang bagaimana proses produksinya yang memang bercampur gula putih, sehingga pembeli tahu cara memproduksinya dan tidak merasa dibohongi. Selain itu, dalam memproduksinya harus disesuaikan selera pembeli, yaitu mau gula habang yang murni atautkah yang tidak murni (bercampur), sehingga proses transaksinya transparan.

Dengan demikian, kedua gambaran produksi *gulang habang* tersebut memang menghendaki keberlangsungan bisnisnya, selain itu mereka tidak menimbulkan akibat negatif dan kerugian bagi pembeli/konsumennya. Kenyataannya memang bagi produksennya maupun pembeli/konsumennya

---

<sup>8</sup>Muhammad Ismail Yusanto dan Muhammad Karebet Widjajakusuma, *Loc. Cit.*

ternyata sama-sama saling ridha dan tetap melanjutkan kerjasamanya, dan mereka mendapatkan keuntungan dari apa yang telah dilakukan. Hal ini sesuai dengan tujuan berbisnis yang dikehendaki dalam kegiatan ekonomi Islam, yaitu sebagaimana dimaksudkan firman Allah dalam surah Fathir ayat 29:

(الفاطر / 35 : 29) .

Artinya: "...mereka itu mengharapkan perniagaan yang tidak akan merugi.

(Q.S.Faathir: 29).<sup>9</sup>

2. Faktor yang mempengaruhi aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah.

Terjadinya aktivitas produksi gula habang di Kecamatan Batang Alai Selatan seperti yang telah digambarkan pada poin sebelumnya karena memang ada faktor-faktor yang mempengaruhinya sehingga melakukan aktivitas produksi demikian. Adapun faktor-faktor tersebut, yaitu:

*Pertama*, agar gula habang yang dihasilkan dapat bertahan lebih lama dan tidak cepat meleleh atau sesuai dengan pesanan pembeli, seperti terjadi pada deskripsi data I, III, V dan VII.

*Kedua*, memang pihak pembeli yang mensyaratkan agar *gula habang* yang diproduksi harus asli dan tidak dicampur dengan apapun, seperti terjadi pada deskripsi data II, IV dan VI.

---

<sup>9</sup>Departemen Agama RI, *Op. Cit*, h. 701.

*Ketiga*, memang pihak produsennya selalu memproduksi yang asli dan tidak pernah mencampurnya dengan gula putih meskipun ada yang memintanya untuk mencampur namun tidak dilakukan, seperti terjadi pada deskripsi data III.

Ketiga faktor yang menyebabkan aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan ternyata produsen *gula habang* mempunyai faktor atau alasan yang memperkuatnya sampai melakukan kegiatan produksi yang demikian. Tidak heran kemudian jika masyarakat yang melakukan aktivitas produksi sesuai dengan faktor yang mempengaruhinya dalam melakukan aktivitas produksi *gula habang* tersebut.

Bagi masyarakat yang memproduksi *gula habang* faktor karena agar *gula habang* yang dihasilkan dapat bertahan lebih lama dan tidak cepat meleleh atau sesuai pesanan pembelinya, maka dianggap cukup wajar melakukannya. Sebab, kalau *gula habang*nya cepat meleleh maka yang rugi adalah pihak pedagang yang membelinya untuk dijual kembali, karena kalau *gula habang* murni mungkin dalam seminggu saja sudah meleleh, maka hampir dipastikan sudah tidak laku dijual walaupun ada yang mau membelinya harganya murah sekali. Akibatnya dipastikan pedagang kecil, seperti pemilik warung, pemilik los-los penjualan sembako, atau pedagang pasar keliling akan mengalami kerugian. Apalagi kalau seorang pedagang membeli *gula habang* sebanyak 15 Kg, maka hampir dipastikan tidak habis dijual dalam waktu seminggu kecuali kalau memang dagangannya

laris. Beda dengan gula putih yang dapat dipastikan habis seminggu, karena memang diperlukan orang setiap hari.

Oleh karena itu, *gula habang* yang tidak murni 100% karena pihak yang mengolah mencampurnya dengan gula putih pada saat mengolahnya, secara bisnis justru menguntungkan atau memberikan dampak positif kepada pedagang karena dengan dapat bertahan lamanya gula habang tersebut maka dapat habis pula terjual, sehingga tidak rugi. Sedangkan tujuan pedagang secara ekonomi jelas tidak ingin rugi.

Namun yang mesti dilakukan oleh para produsen dalam memproduksi *gula habang* yang tidak murni adalah mempunyai kewajiban untuk menjelaskan kepada pembelinya bahwa memang *gula habang* bersangkutan tidak murni 100% dari bahan enau (aren) tetapi telah bercampur atau sengaja dicampur dengan gula putih, sehingga transparan dalam jual beli yang dilakukan. Jadi, tinggal pembelinya saja yang memilih mau membelinya atautkah tidak.

Faktor karena memang pihak pembeli yang yang mensyaratkan agar *gula habang* yang diproduksi harus asli dan tidak dicampur dengan apapun, maka memang sudah seharusnya dilakukan. Sebab, salah satu faktor penentu dalam keberhasilan bisnis adalah kemampuan pihak produsen dalam memenuhi permintaan pihak pembeli/konsumennya. Jadi, kalau memang pihak pembeli yang mensyaratkan yang demikian, maka agar tetap berkelanjutannya hubungan bisnis harus dilakukan oleh produsen, selama tidak ada pihak yang dirugikan.

Mengenai faktor karena memang pihak produsennya selalu memproduksi yang asli, meskipun ada yang pernah memintanya untuk mencampur namun tidak dilakukannya, maka merupakan hal yang wajar sekali. Sebab, *gula habang* Barabai sudah dikenal orang dan banyak digunakan untuk bahan membuat kue dan untuk pemanis makanan.

Untuk menjaga kualitas *gula habang*, maka salah satu upaya menjaga *image* produsennya adalah ia harus dikenal masyarakat sekitar atau para pembelinya sebagai produsen *gula habang* yang murni. Sudah pasti kalau orang yang ingin membuat kue, untuk menambah enak makanan atau untuk keperluan lainnya agar rasa hasil olahannya enak dan terjamin kualitasnya maka akan langsung membeli kepada penjual *gula habang* yang murni tersebut. Sebab, kalau *gula habang* sudah bercampur maka sudah tentu tidak murni lagi.

Untuk membedakan antara *gula habang* yang murni dan tidak, dapat diketahui dari ciri-cirinya: *Pertama*, dari segi warna, kalau yang asli maka warnanya memang merah dan betul-betul cerah, sedangkan yang bercampur, warna merahnya tidak terlalu terang dan kurang cerah karena sudah bercampur gula putih. *Kedua*, dari segi ketahanannya, kalau yang murni, maka dalam seminggu saja kalau ditempatkan ditempat terbuka atau terkena sinar matahari maka akan meleleh, sementara yang bercampur tetap keras karena gula putihlah yang jadi pengerasnya.

Memang *gula habang* yang diproduksi secara murni ada sisi positif dan negatifnya. Sisi positifnya, *gula habang* yang dikonsumsi memang murni sehingga rasanya pun jelas terasa gulang habang, sedangkan negatifnya adalah bagi para pemilik warung atau toko karena akan cepat melelah kalau dalam waktu berminggu-minggu dan dapat merugikan pedagang.

Namun faktor apapun yang mempengaruhinya sebenarnya kalau memang pembeli yang mensyaratkan harus asli maka sudah semestinya karena pihak produsen harus menyediakan sesuai dengan permintaan, sehingga transaksi bisnis tetap berjalan. Sementara bagi yang memproduksi secara murni maka aktivitas demikian tetaplah dipertahankan karena memang yang asli itu lebih baik, sebab dalam ekonomi Islam, setiap transaksi bisnis dituntut untuk dilakukan secara baik (*mabrur*). Kecuali kalau memang pihak pembeli sendiri yang menginginkan bercampur dengan gula putih atau produsen lebih dahulu menjelaskan bahwa dalam produksinya *gula habang* tersebut bercampur dan pembeli tetap membelinya maka tidak mengapa.

### 3. Tinjauan ekonomi Islam terhadap aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah.

Kalau memperhatikan dengan seksama aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah tersebut, maka jika dikaitkan dengan definisi produksi yang dikemukakan oleh Said Sa'ad Marthon, yaitu: suatu proses (siklus) kegiatan-kegiatan ekonomi untuk meng-



hasilkan barang atau jasa tertentu dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi (amal/kerja, modal, tanah dan lainnya) dalam waktu tertentu.<sup>10</sup> Menunjukkan bahwa sebenarnya sah-sah saja (dibolehkan) menggunakan faktor-faktor produksi lainnya seperti gula putih ketika memproduksi *gula habang*. Hanya saja disyaratkan: produsen harus menjelaskan secara rinci kepada para pembelinya bagaimana proses produksinya agar transparan dan jelas banyaknya gula putih yang digunakan, sehingga pembeli dapat berpikir untuk membeli *gula habang* tersebut atau tidak. Selain itu juga agar tidak ada yang dirugikan hak-haknya. Sebagaimana dikehendaki hadis berikut:

عَنْ رِفَاعَةَ بْنِ رَافِعٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سُئِلَ: أَيُّ الْكَسْبِ أَطْيَبُ؟  
قَالَ: عَمَلُ الرَّجُلِ بِيَدِهِ وَكُلُّ بَيْعٍ مَبْرُورٍ. (رواه البيهقي).<sup>11</sup>

Artinya: Dari Rifa'ah ibn Rafi' ra., sesungguhnya Nabi saw. pernah ditanya oleh seorang pemuda tentang usaha apakah yang paling baik? Beliau bersabda: "Ialah usaha atau pekerjaan seseorang dengan menggunakan tangannya sendiri dan setiap jual beli yang baik. (HR. Baihaqi).

Sementara bagi yang memproduksi gula habang secara murni, memang sudah semestinya dilakukan karena jangan sampai berakibat merugikan pihak pembelinya. Karena itu, memproduksi *gula habang* secara murni adalah lebih baik daripada mencampurnya, karena memang seharusnya dilakukan. Kecuali memang jika pembelinya yang mensyaratkan agar dalam memproduksi dicampur

---

<sup>10</sup>Said Sa'ad Marthon, *Loc. Cit.*

<sup>11</sup>Abu Bakar Muhammad Ibn Hasan Ibn Ali Al-Baihaqi, *Loc. Cit.*

dengan gula putih, maka bisa saja dilakukan produsen, itupun kandungan gula putihnya tidak boleh terlalu banyak agar rasanya jangan mengalahkan rasa gula habang.

Aktivitas produksi yang dilakukan produsen secara murni demikian merupakan tindakan yang sesuai dengan aktivitas produksi yang dikehendaki Islam. Sebab, dalam prinsip-prinsip produksi menurut ekonomi Islam harus memahami fungsi hukum bisnis dalam produksi, agar terwujud watak dan perilaku aktivitas di bidang bisnis yang berkeadilan, wajar, sehat dan dinamis (dijamin oleh kepastian hukum).<sup>12</sup> Tujuannya adalah untuk mewujudkan konsep adil dan *ihsan* dalam praktik dan setiap transaksi bisnis. *Ihsan* adalah melakukan sesuatu perbuatan demi menggapai *maslahat* di dunia dan akhirat atau salah satu dari keduanya dan mencegah kerusakan keduanya atau salah satu di antaranya.<sup>13</sup>

Selain itu, memang menunjukkan komitmen produsen terhadap *akhlakul karimah* dalam praktik bisnis. Karena, seorang pebisnis tulen harus memiliki komitmen yang kuat untuk mengamalkan akhlak mulia dalam aktivitasnya, seperti jujur dan dapat dipercaya, menghindari penipuan, kolusi dan manipulasi atau sejenisnya.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup>Amrizal, *Loc. Cit.*

<sup>13</sup>A. Kadir, *Loc. Cit.*

<sup>14</sup>*Ibid*, h. 44.

Dapat dikatakan bahwa pada gambaran aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan yang dilakukan secara murni jauh lebih baik dari aspek ekonomi Islam karena dilakukan dengan jujur dan terbuka. Sementara yang dalam proses produksinya mencampurnya dengan gula putih lebih baik tidak dilakukan, apalagi secara finansial tidak menguntungkan produsennya, kecuali jika memang pihak pembeli sendiri yang mensyaratkan harus dicampur agar bentuk *gula habang* lebih baik dan pihak produsen wajib menjelaskan proses produksinya kepada pihak pembeli atau pengumpulnya agar tidak menimbulkan ketidaksenangan dihati pembeli karena membeli gula habang yang tidak murni seluruhnya.

Dalam tinjauan ekonomi Islam, seorang pebisnis tulen harus memiliki komitmen yang kuat untuk mengamalkan akhlak mulia, seperti jujur dan dapat dipercaya, menghindari penipuan, kolusi dan manipulasi atau sejenisnya.<sup>15</sup> Yang intinya atau maksudnya adalah bermurah hati ketika menjual, dan dilandasi kejujuran, sebagaimana dimaksudkan hadis berikut:

عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: رَحِمَ اللَّهُ رَجُلًا سَمَحًا إِذَا بَاعَ وَإِذَا اشْتَرَى وَإِذَا اقْتَضَى. (رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ).<sup>16</sup>

Artinya: Dari Jabir Ibn Abdullah ra., sesungguhnya Rasulullah saw. telah bersabda: Allah mengasihi terhadap orang-orang yang bermurah hati

---

<sup>15</sup>A. Kadir, *Loc. Cit.*

<sup>16</sup>Abi Abdillah Muhammad bin Ismail al-Bukhari, *Loc. Cit.*

ketika menjual, ketika membeli dan ketika menagih (haknya). (HR. Bukhari).

Memperhatikan cara memproduksi *gula habang* secara murni ataupun bercampur, maka meskipun dalam melakukan aktivitas produksi tujuan akhirnya adalah untuk mendapatkan hasil dan keuntungan, namun ada beberapa nilai yang dapat dijadikan sandaran oleh produsen sebagai motivasi dalam melakukan proses produksi, yaitu:

*Pertama, profit* bukanlah satu-satunya yang menjadi elemen pendorong dalam berproduksi, namun perolehan secara halal dan adil dalam profit merupakan motivasi utama dalam berproduksi.<sup>17</sup>*Kedua*, produsen harus memperhatikan nilai-nilai spritualisme, di mana nilai tersebut harus dijadikan sebagai penyeimbang dalam melakukan produksi, yaitu berkeyakinan bahwa memperoleh ridha Allah.<sup>18</sup>

Dengan demikian, dari segi gambaran aktivitas produksi *gula habang* di Kecamatan Batang Alai Selatan Kabupaten Hulu Sungai Tengah maupun faktor yang mempengaruhi, maka sebenarnya aktivitas produksi yang dilakukan sebagian masyarakat dengan memproduksi *gula habang* secara murni (tidak bercampur) maupun yang tidak murni (bercampur) tentunya harus dipandang dari aspek sisi positif dan negatifnya, selain itu harus disesuaikan dengan permintaan pihak pembeli atau pengumpul, yang terpenting adalah harus diberitahukan agar *gula*

---

<sup>17</sup>Said Sa'ad Marthon, *Loc. Cit.*

<sup>18</sup>*Ibid*, h. 49.

*habang* yang diproduksi itu murni atau tidak, sehingga tidak ada yang merasa dirugikan.

Yang jelas bahwa fakta dilapangan, untuk harga *gula habang* dan gula putih saat ini harganya hampir tidak ada perbedaan, paling banyak selisihnya Rp. 500,- saja, sehingga walaupun bercampur maka produsen juga tidak berniat dan tidak dapat untuk mengambil untung karena ia juga tidak diuntungkan dan tergantung permintaan pembelinya. Jadi, penggunaan gula putih hanyalah semata-mata demi pertimbangan bisnis belaka dan agar pihak pembeli tidak rugi kalau gula *habang*nya cepat meleleh.