

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Sungai Pinang Lama adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sungai Tabuk, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan, Indonesia. Sungai Pinang Lama terbagi menjadi 7 rukun tetangga dengan jumlah 709 Kepala Keluarga. Luas area administratif Desa seluas 6,73 Kilometer Persegi, dengan jumlah penduduk yang terdata per tahun 2021 berjumlah 2197 jiwa yang terdiri dari Sebagian besar Suku Banjar dan sebagian kecil suku Jawa. Sungai Pinang Lama berbatasan dengan Desa Gudang Hirang di sebelah Selatan, Desa Lok Baintan di sebelah Barat, Desa Sungai Pinang Baru di sebelah Utara, dan Desa Pemakuan di sebelah Timur. (Dokumen Demografi Desa, 15 Maret 2022)

Rubiasnyah, selaku Kepala Desa Sungai Pinang Lama, mengatakan bahwa, Mata Pencaharian masyarakat Sungai Pinang Lama adalah Buruh, Nelayan, Pegawai Negeri atau pegawai Swasta, Petani beras, Pengrajin Atap Rumbia, dan Pedagang, sebagian lagi ada yang menjalankan usaha produksi sagu dan juga Jasa Pengolahan Kapal baik Kelotok, Sabora (Jukung Bermesin), dan Jukung biasa. Sarana Ibadah yang berjumlah 9 yang terdiri dari 8 Mushola dan 1 Mesjid, kemudian sarana Pendidikan yang ada di Desa Sungai Pinang lama ada 2 yaitu, MTS dan SD. Adapun Dengan kondisi geografis yang dilalui oleh sungai martapura serta jalan Gubernur Syarkawi maka akses untuk menuju ke Desa ini bisa dilakukan

dengan dua cara yaitu lewat transportasi Air maupun Darat. Berikut adalah luas wilayah desa Sungai Pinang Lama Berdasarkan penggunaannya.

Tabel 4.1 Luas wiyalah Desa Sungai Pinang Lama berdasarkan penggunaannya

No	Penggunaan	Luas (ha)
1	Pemukiman penduduk	92
2	Perkantoran	3
3	Sekolah	2
4	Persawahan	409
5	Jalan	5.5
6	Perkebunan	146
7	Tempa tolah raga	4
8	Tambak	1
9	Jumlah	662.5

Home Industry Tahu Bagus adalah sebuah usaha produksi tahu siap konsumsi, menjadi yang pertama dan satu-satunya di Desa Sungai Pinang Lama. Dari hasil wawancara dengan owner, bapak Arifin memuali usaha *Home Industry* Tahu Bagus pada tahun 1997 berbekal pengalaman, dan merupakan seorang anak dari Pengusaha Tahu membuat bapak Arifin optimis akan usahanya membuka pabrik pengolahan tahu sendiri, sampai sekarang bapak Arifin dan anaknya dibantu 3 orang karyawan menjalankan *Home Indsutry* Tahu Bagus. Arifin (2022, Maret 19). Wawancara Pribadi.

Berikut ini adalah Data pengelola dan karyawan serta informan yang peneliti lakukan observasi dan wawancara di lingkungan *Home Industry* Tahu Bagus:

1. Nama : Arifin
TTL : Kediri, 6 Januari 1961
Alamat : Jalan Swadaya RT 07 Desa Sungai Pinang Lama
Pendidikan : SMU
Pekerjaan : Pemilik (Owner)

Agama : Islam

2. Nama : Jumadi
TTL : Kediri, 23 April 1989
Alamat : Jalan Swadaya RT 07 Desa Sungai Pinang Lama
Pendidikan : SMU
Pekerjaan : Karyawan
Agama : Islam

3. Nama : Juli Isnaini
TTL : Desa Pembantanan, 27 Maret 1994
Alamat : Desa Pembantanan, Jl sakanandang RT 10
Pendidikan : MTS
Pekerjaan : Karyawan
Agama : Islam

4. Nama : Armain
TTL : Lok Baintan, 21 Juli 1995

Alamat : Lok Baintan, RT 02

Pendidikan : SD

Pekerjaan : Karyawan

Agama : Islam

5. Nama : Muhammad Hamdi

TTL : Desa Pemakuan, 5 Februari 1995

Alamat : Jl Swadaya RT 04, Desa Pemakuan

Pendidikan : SMP

Pekerjaan : Karyawan

Agama : Islam

6. Nama : Fitri Salmiati

TTL : Desa Lok Buntar, 21 Maret 1983

Alamat : Jalan Swadaya RT 07 Desa Sungai Pinang Lama

Pendidikan : SMU

Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

Agama : Islam

B. Hasil Penelitian

1. Mekanisme Pengolahan Tahu di *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar

Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan mekanisme adalah proses atau tahapan dari pengolahan tahu sehingga siap konsumsi, melingkupi keseluruhan unsur yang menjadi objek dari penelitian. Yang termasuk dalam mekanisme pengolahan tahu *Home Industry* tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk kabupaten Banjar yaitu tahapan produksi sampai dengan tahu siap untuk dipasarkan. Adapun detail dari mekanismenya sebagai berikut.

a. Mekanisme Produksi

. Mekanisme Produksi adalah tahapan (proses) pengusaha *Home Industry* tahu Bagus dalam melakukan aktivitas pada aspek produksi (pengolahan) tahu. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan, ada banyak hal yang harus dipersiapkan dan dilakukan dalam aktivitas produksi tahu, diantaranya:

1) Perlengkapan Produksi Tahu

Sebelum melakukan aktivitas produksi tahu, yang harus dilakukan adalah mempersiapkan segala perlengkapan untuk memproduksi tahu. Diantaranya yang harus dipersiapkan adalah sebagai berikut:

a) Modal dan Peralatan Produksi

Dalam kegiatan wirausah apapun, modal adalah hal yang wajib dipersiapkan terlebih dahulu. Begitu juga dalam kegiatan wirausaha *Home Industry* Tahu Bagus, modal sangat dibutuhkan untuk menunjang aktivitas produksinya. Berdasarkan wawancara dengan Owner, modal yang perlu dipersiapkan adalah sekitar 13 sampai 15 juta untuk memulai usaha produksi tahu yang berskala *Home Industry*, jika melihat di waktu yang sekarang. Arifin (2022, Maret 19). Wawancara Pribadi. Adapun peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi tahu adalah:

- Mesin Penggiling Kedelai, adapun mesin untuk menggiling kedelai yang dipakai oleh *Home Industry* Tahu Bagus memiliki spesifikasi yaitu, merk Jiayu Motor dengan kapasitas giling 50 Kilogram/Jam, Penggerak Dinamo 2hp daya listrik 2000 watt,
- Kawah (wadah memasak),
- Perlengkapan Dapur Tahu, Wadah Tahu, Obrok/keranjang Jualan, dan Kayu Bakar.

b) Tempat (Dapur Tahu)

Dalam kegiatan usaha *Home Industry* Tahu Bagus, tempat khusus sangat diperlukan dalam melakukan aktivitas produksi tahu. Dalam hal ini owner menyiapkan dapur khusus untuk pembuatan tahu, dan dapur itu dibangun dibelakang rumahnya.

c) Bahan Baku

Bahan baku merupakan hal pokok dalam pembuatan tahu. Seperti yang kita ketahui, bahan baku dari tahu adalah kacang kedelai dan cuka tahu. Dalam hal ini, bahan baku (kedelai) hanya dapat dibeli dari pemasok kedelai yang diimpor dari luar kota, karena tidak adanya pemasok ataupun petani kedelai di sekitar wilayah sungai tabuk, sedangkan cuka tahu dihasilkan dari . Owner dalam memperoleh bahan baku kedelainya membeli di pasar sentra yang ada di Banjarmasin. Arifin. (2022, Februari 10) Wawancara Pribadi. Kemudian owner juga menuturkan bahwa harga kedelai juga tidak menentu atau berfluktuatif (naik-turun), itu dikarenakan pengaruh iklim, musim panen, biaya ekspedisi dan kenaikan harga BBM Arifin. (2022, Februari 14) Wawancara Pribadi.

2) Proses Produksi Tahu

Dalam proses pembuatan tahu, ada beberapa tahapan yang dilakukan. Seperti yang dilakukan para produsen tahu pada umumnya, dimana cara yang dilakukan masih relatif tradisional, hanya saja ada satu proses dimana harus menggunakan tenaga mekanik, yaitu proses penggilingan kacang kedelai yang mana harus memakai mesin penggiling tenaga listrik. Sebagian besar tahu yang dihasilkan merupakan tahu berwarna putih siap oleh seperti yang pada umumnya kita jumpai di pasar, namun ada juga tahu yang sudah siap konsumsi,

ini merupakan tahu yang sama namun perbedaannya adalah sudah melalui proses penggorengan. (Wawancara, 15 Februari 2022).

Adapun proses dari pembuatan tahu putih yang dilakukan oleh *Home Industry* Tahu Bagus adalah sebagai berikut:

Gambar 4.1 Proses Pembuatan Tahu



(Sumber: Data Diolah Hasil Wawancara dengan Owner)

Dari mekanisme pembuatan tahu di atas, ada poin penting yang disampaikan oleh owner kepada peneliti, yaitu terkait dengan perbedaan kualitas tahu yang dihasilkan. Owner memberikan contoh misalnya semakin sedikit kuantitas bahan baku (kedelai) yang digunakan dalam pembuatan tahu maka kualitasnya pun semakin rendah, begitu pula sebaliknya semakin banyak kuantitas bahan bakunya, maka kualitasnya pun semakin bagus.

Kemudian owner menjelaskan lebih lanjut, untuk mendapatkan kualitas ideal (sangat bagus) dari hasil satu kali produksi, kuantitas

bahan baku yang digunakan adalah 8 kilogram kedelai, akan tetapi tidak selamanya seperti itu, ada saat-saat tertentu ketika harga kedelai naik tentu tidak bisa selalu dengan volume 8 kilogram kedelai dalam satu kali produksi, bisa 7,5 atau 7 kilogram saja, dari masing-masing varian bahan baku tersebut akan berdampak pada kualitas tahu yang dihasilkan, umumnya pengusaha tahu akan menaikkan harga jual ketika harga kedelai juga naik, untuk mengejar keuntungan yang tinggi. Arifin. (2022, Februari 15) Wawancara Pribadi.

Berdasarkan hasil observasi peneliti dilapangan, peneliti menyimpulkan hal ini lah yang menyebabkan tidak jarang kita menemui tahu yang dijual di pasar itu, kualitas, serta rasanya bisa berbeda-beda dari waktu ke waktu.

a) Limbah Sisa Produksi

Karena dalam proses produksi tahu ada limbah yang tersisa atau yang owner istilahkan dengan *ampas tahu*, maka dalam mengelola limbah owner memanfaatkannya sebagai pakan ternak. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan owner memanfaatkan limbah tahu hasil produksi tersebut yaitu dengan menjualnya untuk pakan ternak, ini dianggap owner sebagai solusi agar ampas tahu bisa dimanfaatkan Arifin. (2022, Februari 15) Wawancara Pribadi..

b. Mekanisme Pemasaran

Mekanisme pemasaran adalah tahapan (proses) pengusaha *Home Industry* Tahu Bagus dalam melakukan penjualan hasil dari produksi tahunya. Menurut keterangan Owner, karena permintaan akan Tahu cukup tinggi maka kami biasanya menjual atau mendistribusikan tahu itu saat pagi hari, metode penjualan yang dilakukan adalah dengan cara menjualnya langsung kepada konsumen. Diantara konsumen yang menjadi sasaran adalah Pasar, Warung Makan dan Toko. Tidak jarang juga ada pedagang serta pelanggan yang langsung datang ke lokasi untuk membeli tahu, seperti pedagang sayur keliling misalnya, kemudian pelanggan yang biasanya langsung datang ke lokasi *Home Industry* adalah mereka yang mempunyai hajatan, atau acara besar. Arifin. (2022, Februari 15) Wawancara Pribadi..

Proses pemasaran dilakukan setiap hari karena pengusaha *Home Industry* Tahu Bagus ini sudah memiliki konsumen tetap yang setiap hari selalu datang untuk membeli tahu, mereka juga terkadang mendapatkan pesanan lebih karena ada beberapa pelanggan yang memesan satu hari sebelumnya. Arifin. (2022, Februari 15) Wawancara Pribadi. Lebih lanjut owner memberikan keterangan bahwa harga dari tahu perbungkusnya seharga Rp 5000-7000 tergantung harga bahan baku kedelai, dengan jumlah 10 buah tahu perbungkusnya.

2. Implementasi Etika Bisnis Islam pada *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar

Berdasarkan mekanisme *Home Industry* tahu yang telah diuraikan sebelumnya, implementasi etika bisnis Islam pada *Home Industry* Tahu Bagus tersebut dapat diuraikan ke dalam dua aspek, yaitu aspek produksi dan aspek pemasaran. Yang perinciannya sebagai berikut:

a. Aspek Produksi

Berikut ini Peneliti memaparkan penerapan etika bisnis Islam pada *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar dalam hal produksi adalah sebagai berikut:

1) Peralatan Produksi (Pembuatan Tahu)

Adapun Adapun peralatan yang digunakan dalam proses produksi (pembuatan) tahu adalah Mesin Penggiling, Kawah (wadah memasak), Perlengkapan Dapur Tahu, Wadah Tahu, Obrok/keranjang jualan, dan Kayu Bakar.

Berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan, masing-masing daripada peralatan yang digunakan sebagai perlengkapan untuk produksi tahu tersebut adalah alat-alat yang senantiasa dijaga kebersihannya setiap hari, baik sebelum maupun sesudah proses produksi. Karena masing-masing peralatan tersebut benar benar digunakan dalam keadaan bersih dan higienis sehingga produk tahu yang dihasilkan juga tahu yang bersih lagi halal.

2) Tempat (Dapur Tahu)

Owner menyediakan tempat khusus di bagian rumahnya, di bagian paling belakang yang berfungsi sebagai dapur untuk proses pembuat tahu. Dapur tersebut dilengkapi dengan segala peralatan yang telah fiuraikan pada peralatan produksi tahu sebelumnya, serta berbagai bahan pokok dan pendukung dalam pembuatan tahu.

Berdasarkan observasi yang peneliti lakukan, dapur tersebut hanya digunakan sebagai tempat pembuatan produk yang halal, yaitu tahu. Agar unsur kehalalan dari tahu yang diproduksi terjaga, maka dapur tersebut senantiasa disterilkan setiap harinya oleh pengusaha tahu agar terjaga kebersihannya. Sebelum proses produksi berlangsung, dapur harus sudah dalam kondisi bersih dan steril.

3) Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan sebagai pembuatan tahu yaitu; kedelai, air dan cuka sari tahu. Pertama, bahan baku kedelai yang digunakan adalah biji-bijian alami yang tumbuh dari tanah, oleh karena itu sudah dapat dipastikan kehalalan dari bahan baku tersebut. Kedua, air yang digunakan dalam pembuatan tahu adalah air pam yang artinya air tersebut sudah terjamin kebersihannya, tidak hanya itu, dalam prosesnya air tersebut juga dimasak sampai mendidih terlebih dahulu sebelum dicampuri

gilingan kedelai. Ketiga, kalsium sulfat atau biasa yang dikenal dengan batu tahu atau cuka sari tahu yang dipakai dalam proses pembuatan tahu, adalah sisa dari sari tahu (proses penyaringan gilingan tahu yang telah dimasak) dari olahan tahu sebelumnya. Cuka sari tahu tidak mengandung unsur alkohol maupun cairan sejenisnya. Cuka sari tahu juga masih dalam keadaan bersih, tidak berbau dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam hal bahan baku (kedelai), berdasarkan hasil wawancara dan penjelasan dari owner, peneliti menemukan bahwa owner masih melakukan pengurangan takaran atau kuantitas bahan baku dalam momen-momen tertentu, misalnya saat harga kedelai naik, dalam penjelasannya owner menaikkan harga jual dari tahu yang diproduksi walau dengan kuantitas bahan baku yang dikurangi untuk mengejar keuntungan yang tinggi.

4) Proses produksi tahu

Sebelumnya telah dijelaskan oleh peneliti mengenai proses produksi (pembuatan) tahu, kemudian untuk mengetahui implementasi dari etika bisnis pada masing-masing proses tersebut, maka akan dijelaskan sebagaimana berikut ini.

- a) Merendam kedelai selama 4 jam. Proses perendaman kedelai ini hanya memerlukan wadah dan air bersih saja, dan tidak perlu mencampurnya dengan bahan-bahankimia seperti

alkohol dan bahan berbahaya lainnya. Air yang digunakan adalah air bersih yang berasal dari ledeng/pam.

- b) Mencuci Kedelai yang sudah direndam. Dalam tahap ini, juga memakai air dari ledeng/pam yang sudah pasti kebersihannya, yang digunakan untuk mencuci kedelai yang telah direndam.
- c) Menggiling kedelai dengan mesin penggiling. Kedelai yang sudah dicuci bersih kemudian digiling dengan mesin penggiling. Mesin yang digunakan juga mesin yang dijaga kebersihannya, dalam tahap penggilangan air bersih digunakan untuk membantu proses penggilingan.
- d) Merebus gilingan kedelai. Dalam proses ini, gilingan kedelai (pati) dimasak dengan air mendidih yang sebelumnya telah dipanaskan di kawah. Berdasarkan observasi Peneliti bahwa kawah yang dipakai serta air yang digunakan dalam proses perebusan ini juga senantiasa dijaga kebersihan dan ke higienisannya.
- e) Menyaring gilingan kedelai. Menyaring gilingan kedelai guna memisahkan ampas dari sarinya. Setelah pati (gilingan tahu) direbus dan mendidih, kemudian disaring dan dipindah pada tempat yang lain. Alat yang digunakan untuk menyaring adalah selebar kain bersih dan higienis, tempat yang

dijadikan wadah hasil saringan pati juga wadah yang bersih dan higienis.

- f) Menyampur saringan pati dengan sari cuka kedelai. Menurut penuturan dari karyawan tahu bagus yang bertugas untuk mengolah tahu setelah Selesai menyaring, kira-kira setelah menunggu 10 menit, pati tadi dicampur dengan sari cuka kedelai sambil diaduk pelan-pelan. Isnaini, Juli. (2022, Februari 15) Wawancara Pribadi.. Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa sari cuka kedelai adalah bahan yang bersih aman untuk dikonsumsi dan halal.
- g) Diamkan sari kedelai hingga menggumpal.
Proses ini hanya memerlukan 10 sampai dengan 15 menit. Waktu untuk menunggu agar saringan pati yang telah di campur sari cuka kedelai tadi mengalami proses koagulasi (penggumpalan).
- h) Mencetak gumpalan sari kedelai. Pada proses ini, pati yang telah menggumpal tadi kemudian dipindah ke dalam cetakan yang berbahan dari kayu dan dilapisi kain. Tempat dan kain tersebut selalu dicuci bersih sebelum dan sesudah digunakan.
- i) Mengiris tahu sesuai ukuran. Setelah dicetak, kira-kira 15 menit kemudian cetakan dapat dibuka dan tahu siap diiris sesuai ukuran, kemudian irisan tahu tadi diletakkan pada wadah tahu yang bersih.

b. Aspek Pemasaran

Pada aspek pemasaran, peneliti menemukan bahwa masih terjadi kendala bagi pengusaha *Home Industry* dalam mengimplementasikan etika bisnis Islam. Sebelumnya telah Peneliti bahas berdasarkan hasil wawancara dengan owner, bahwasanya produk (tahu) yang dihasilkan akan berkualitas ideal jika kuantitas dari bahan baku kedelai seimbang (memenuhi takaran). Bagi pengusaha tahu yang menjual tahu dengan tidak hanya mencari *Profit Oriented*, maka mereka membuat produk tahu dengan kualitas yang baik dan layak yang mana kuantitas bahan bakunya juga sesuai dengan takaran minimal. Akan tetapi, berdasarkan hasil observasi yang peneliti temukan, ternyata *Home Industry* tahu Bagus tidak selalu membuat produk tahu dengan kualitas bagus, dengan dalih bahwa harga kedelai naik, kemudian menaikkan harga jual dari tahu yang diproduksi walau dengan kuantitas bahan baku yang telah dikurangi untuk mengejar keuntungan yang tinggi dan tidak terdapat kejelasan tentang persentasi bahan di dalam kemasan tahu Bagus. Peneliti menyimpulkan bahwa faktor yang membuat ini terjadi adalah kondisi daripada harga bahan baku (kedelai) yang tidak stabil tergantung musim, dan permintaan akan produk tahu yang tinggi dipasaran dikarenakan Tahu yang sudah menjadi lauk populer umumnya orang Indonesia. Tidak sulit bagi kita menjumpai berbagai macam makanan yang berbahan dasar Tahu.

C. Analisis Data

Pada penelitian ini, peneliti hanya memilih 5 prinsi-prinsip dari Etika Bisnis Islam yang tergambar dalam mekanisme pengolahan di *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar

1. Jujur

“Dari Abdullah bin Mas’ud dari Nabi SAW bersabda; sesungguhnya kejujuran itu membawa pada kebaiakan dan kebaiakan itu membawa (pelakunya) ke surga dan orang yang membiasakan dirinya berkata benar (jujur) sehingga ia tercatat disisi Allah sebagai orang yang benar, sesungguhnya dust aitu membawa pada keburukan (kemaksiatan) dan keburukan itu membawa ke neraka dan orang yang membiasakan dirinya berdusta sehingga ia tercatat disis Allah sebagai pendusta” (H.R. Bukhari dan Muslim). Sikap Jujur dalam semua proses bisnis yang dilakukan apa adanya tanpa penipuan sedikitpun, sikap ini dalam Islam dapat dimaknai dengan amanah. Kejujuran dalam berbisnis adalah kunci keberhasilan para pelaku bisnis, termasuk untuk mereka dapat bertahan dalam tempo waktu yang panjang, dalam suasana bisnis penuh persaingan yang sangat ketat. (Muhaimin, 2011, hlm: 23) Jika beracuan kepada konsep tentang kejujuran seperti diatas, maka berdasarkan data yang peneliti kumpulkan dari observasi maupun wawancara, bahwa *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar sudah mengimplementasikan Kejujuran dalam berbisnis, hanya

saja tidak mengungkapkan tentang persentasi bahan di dalam kemasan tahu Bagus.

2. Menjual barang yang halal

Islam menganjurkan pemeluknya untuk selalu berbisnis secara halal karena sesuai dengan sabda dari Nabi Muhammad SAW yaitu: *“Mencari sesuatu yang halal adalah kewajiban bagi setiap Muslim.”* (H.R. Al-Thabarani dari Ibnu Mas’ud). Jika beracuan pada hadist tersebut, maka berdasarkan data yang peneliti kumpulkan dari observasi serta wawancara, bahwa *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar sudah mengimplementasikan Etika Bisnis Islam dengan hanya memproduksi tahu yang halal, ini tercermin dari bahan baku yang semuanya terjamin kehalalannya dan tidak adanya unsur-unsur yang sifatnya dapat menghilangkan kehalalan saat proses produksi hingga tahu siap untuk dipasarkan.

3. Menjual Barang yang bermutu baik

Dalam berdagang, Rasulullah selalu memastikan barang dagangannya berkualitas dan tidak cacat. Hal ini dilakukan agar tidak merugikan pembeli dan menjadi dosa bagi si penjual. *“Seorang muslim adalah saudara bagi muslim yang lain, tidak halal bagi seorang muslim untuk menjual barang barang yang ada cacatnya kepada temannya, kecuali jika dia jelaskan”*. (H.R. Ibn Majah) (Yusuf Al Qardhawi, 1995, hlm: 606) Berdasarkan data yang peneliti kumpulkan dari observasi serta wawancara, bahwa *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk

Kabupaten Banjar ini sudah mengimplemetasikan Etika Bisnis Islam dengan hanya menjual barang dengan mutu yang baik, ini tercermin dan bisa dibuktikan dengan peralatan serta perlengkapan hingga bahan baku untuk produksi tahu yang kebersihannya dan kehigienisannya, serta kehalalannya senantiasa terjaga.

4. Adil

Adil adalah memberi hak kepada yang mempunyai hak, karena tiap-tiap orang sebagai anggota masyarakat mempunyai hak untuk merasakan manfaat dan kebaikan. Apabila seseorang mengambil haknya dengan tiada melebihi, dan memberi hak orang tiada mengurangi maka itulah yang disebut adil. Lawan dari adil adalah zalim, artinya mengambil hak orang lain atau tidak memberikan hak orang lain yang menjadi haknya (Muhaimin, 2011, hlm. 49). Perilaku adil dalam berbisnis secara tegas dijelaskan Al-Quran agar pebisnis muslim menyempurnakan takaran dan menimbang dengan cara yang benar, karena hal itu merupakan perilaku yang paling baik dan membawa akibat yang baik pula. (Muhaimin, 2011, hlm: 51) sebagaimana firman Allah SWT dalam Al-Quran Surah Al-Mutaffifin ayat 1-3.

وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ الَّذِينَ إِذَا أَكْتَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ وَإِذَا كَالُوهُمْ أَوْ وَّزَنُوهُمْ يُخْسِرُونَ

Artinya: *“Kecelakaanlah bagi orang-orang yang curang, (yaitu) orang-orang yang apabila menerima takaran dari orang lain ia minta dipenuhi. Dan apabila mereka menakar atau menimbang untuk orang lain, mereka mengurangi”*. (Qs. Al-Mutaffifin ayat 1-3) (Departemen Agama RI)

Berdasarkan data yang peneliti kumpulkan dari observasi serta wawancara, bahwa *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar ini masih belum sepenuhnya mengimplementasikan prinsip adil yang merupakan salah satu prinsip dalam etika Bisnis Islam, ini tercermin dari masih dilakukannya praktik pengurangan takaran bahan baku kedelai, meskipun ini hanya dilakukan saat-saat tertentu saja, akan tetapi pada akhirnya Keadilan yang berhubungan dengan konsumen pun di langgar, di antaranya kualitas yang di dapatkan konsumen serta harga beli yang lebih tinggi.

5. Profesional

Dari Aisyah R.A “*Sesungguhnya Allah mencintai seseorang yang apabila bekerja, mengerjakannya secara professional*” (H.R. Thabrani) (Iwan Permana, 2021, hlm: 67). Islam menganjurkan pemeluknya untuk menggeluti suatu bidang bisnis secara professional (itqan), sehingga dapat memberi manfaat bagi dirinya, keluarga, kaum muslimin serta bisnis yang dijalankan jangan sampai menimbulkan kerusakan lingkungan hidup (Faisal Badroen, 2009, hlm: 86). Profesionalisme artinya bagaimanapun pengusaha bertanggung jawab, secara moral dan hukum. Berdasarkan data yang peneliti kumpulkan dari observasi serta wawancara, bahwa *Home Industry* Tahu Bagus di Desa Sei Pinang Lama Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar sudah mengimplementasikan profesionalisme yang merupakan salah satu dari prinsip yang ada dalam Etika Bisnis Islam ini tercermin dari aktivitas produksi tahu yang dilakukan oleh pengusaha

tahu sudah baik, dengan memakai bahan baku yang halal, peralatan produksi yang senantiasa selalu dijaga kebersihan dan kehygienisannya, kemudian respons dari tetangga yang berada disekitar lokasi *Home Industry* yang positif, malah merasa senang karena dapat membeli tahu yang segar langsung dari pabriknya karena tidak perlu menempuh waktu untuk membelinya ke pasar. Salmiati, Fitri. (2022, Februari 17). Wawancara Pribadi. Begitupun dengan limbah padat yang dihasilkan dari produksi tahu, sudah dimanfaatkan menjadi pakan ternak, sehingga tidak menimbulkan dampak negatif apalagi pencemaran terhadap lingkungan sekitar, akan tetapi pada aspek yang lain yaitu limbah cair masih belum diketahui bagaimana dampaknya terhadap masyarakat dan ekologi, dikarenakan keterbatasan ilmu yang peneliti miliki.

Berdasarkan analisis dari 5 prinsi-prinsip diatas maka ada 1 dari 5 prinsip Etika Bisnis Islam yang masih belum di implementasikan yaitu Adil, Adapun prinsip-prinsip yang lainnya antara lain Jujur, Menjual barang yang halal, dan Menjual bermutu baik, serta Profesional sudah diterapkan oleh *Home Industry Tahu Bagus*.