

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil**

##### **1. Penyajian Data**

###### **a. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Kelurahan Kelayan Selatan merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Banjarmasin Selatan, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Secara administratif, Kelayan Selatan terletak di bagian selatan Kota Banjarmasin dan berbatasan langsung dengan beberapa kelurahan lain:

- 1) Sebelah Selatan Kabupaten Banjar.
- 2) Sebelah Timur Kelurahan Kelayan Timur.
- 3) Sebelah Utara Sungai Martapura dan Kecamatan Banjarmasin Barat.
- 4) Sebelah Barat Kelurahan Kelurahan Basirih Selatan.

Luas wilayah Kelayan Selatan kurang lebih sekitar 3,5 km<sup>2</sup>, yang menjadikannya sebagai salah satu kawasan dengan kepadatan penduduk yang cukup tinggi di kota tersebut. Salah satu ciri khas utama dari Kelayan Selatan adalah lokasinya yang berada di daerah aliran sungai besar, yaitu Sungai Martapura. Sungai Martapura tidak hanya berperan sebagai jalur transportasi air yang vital bagi mobilitas warga, tetapi juga menjadi sumber kehidupan dan penggerak utama aktivitas ekonomi masyarakat, mulai dari perdagangan, jasa, hingga sektor

perikanan dan pertanian lahan basah. Banyak aktivitas perdagangan, distribusi barang, hingga kegiatan wisata air yang memanfaatkan keberadaan sungai ini sebagai sarana utama.

Topografi wilayah Kelayan Selatan umumnya datar, dengan ketinggian rata-rata antara 0 hingga 5 meter di atas permukaan laut. Kondisi geografis yang demikian menyebabkan sebagian besar wilayahnya merupakan dataran rendah yang sangat rentan terhadap genangan air dan banjir, terutama saat musim hujan tiba. Beberapa area di Kelayan Selatan bahkan dapat tergenang air dalam waktu yang cukup lama jika curah hujan tinggi, sehingga masyarakat di wilayah ini sudah terbiasa melakukan berbagai penyesuaian dalam aktivitas sehari-hari, termasuk dalam membangun rumah panggung, mengelola saluran air, dan menjaga sanitasi lingkungan. Kerentanan terhadap banjir ini juga menjadi salah satu tantangan utama dalam pengelolaan tata ruang dan pengembangan wilayah, khususnya dalam mendukung keberlanjutan usaha mikro dan rumah tangga (Alfinnor, 2025).

Wilayah Kelayan Selatan didominasi oleh pemukiman penduduk yang padat, namun di beberapa area juga terdapat zona yang digunakan untuk kegiatan perdagangan, perikanan, pertanian lahan basah, hingga pabrik rotan yang merupakan salah satu industri khas Banjarmasin. Selain itu, sektor jasa berkembang pesat di wilayah ini, didukung oleh keberadaan berbagai fasilitas umum yang menunjang kebutuhan masyarakat. Di Kelayan Selatan terdapat sejumlah ruang

terbuka hijau yang berfungsi sebagai area resapan air sekaligus tempat rekreasi warga, serta fasilitas umum seperti sekolah dari berbagai jenjang, RSUD Sultan Suriansyah sebagai rumah sakit rujukan, tempat ibadah seperti masjid dan mushola, Alfin Waterboom sebagai sarana rekreasi keluarga, kantor polisi sektor untuk menjaga keamanan lingkungan, lapangan bulu tangkis, serta area *foodcourt* yang menjadi pusat kuliner masyarakat setempat. Keberadaan fasilitas-fasilitas tersebut memperkuat posisi Kelayan Selatan sebagai kawasan yang tidak hanya padat penduduk, tetapi juga dinamis dalam aktivitas sosial dan ekonomi.

b. Gambaran Umum Pedagang Keliling Komunitas Lamongan

Komunitas pedagang pentol keliling asal Lamongan yang berlokasi di Kelurahan Kelayan Selatan, Kota Banjarmasin, merupakan kelompok usaha mikro yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal. Terdiri dari para perantau asal Lamongan yang telah menetap di Banjarmasin, kelompok ini memilih untuk mencari nafkah dengan berjualan pentol, makanan ringan berbahan dasar daging yang digemari banyak orang. Setiap hari, mereka memulai proses produksi dengan menggiling daging di pasar, yang kemudian dibawa pulang untuk diproses lebih lanjut dan dibentuk secara manual. Proses produksi melibatkan tiga tahap tradisional utama: penggilingan daging, pencampuran adonan, dan pembentukan pentol, yang semuanya membutuhkan banyak tenaga kerja dan waktu. Setelah pentol siap, para

pedagang mulai berjualan antara pukul 09.00 hingga 10.00 pagi, menggunakan sepeda motor yang dilengkapi dengan rombongan atau gerobak untuk berkeliling dari satu tempat ke tempat lain untuk menjangkau para pelanggannya.

Di tengah persaingan sengit dengan pedagang pentol lain yang lebih kreatif, komunitas pedagang Lamongan ini dikenal karena usaha mereka yang gigih dan ulet. Mereka tidak hanya mencari keuntungan, tetapi mereka juga menjunjung tinggi persatuan dan kebersamaan dalam komunitas dan dengan masyarakat sekitar. Mereka menunjukkan jenis solidaritas ini dengan sering membantu satu sama lain, baik dalam hal materi maupun non-materi, dan menjadi aktif dalam kegiatan sosial dan keagamaan.

c. Mekanisme Produksi Pentol Rumahan Pedagang Keliling Komunitas Lamongan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi terhadap pedagang keliling komunitas Lamongan di Kelurahan Kelayan Selatan Kota Banjarmasin, mekanisme produksi pentol yang mereka lakukan terdiri dari beberapa tahapan penting yang harus dipersiapkan secara cermat.

1) Persiapan Bahan Baku

Tahapan awal produksi pentol dimulai dengan pemilihan daging sebagai bahan utama. Para pedagang keliling komunitas Lamongan biasanya membeli daging sapi atau ayam di Pasar Sentra Antasari. Pemilihan daging tidak hanya mempertimbangkan

harga atau ketersediaan, tetapi lebih mengutamakan kualitas dan kehalalan sesuai syariat Islam. Penggunaan bahan berkualitas rendah dianggap dapat merugikan konsumen dan mencederai amanah pedagang. Pedagang wajib memastikan pentolnya aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan mudharat.

## 2) Penggilingan Daging

Setelah memperoleh daging, pedagang membawa daging tersebut ke tempat penggilingan di Pasar Sentra Antasari yang berada tidak jauh dari penjual daging. Sebelum proses penggilingan dilakukan, setiap pedagang selalu membersihkan daging yang mereka beli dengan menggunakan air bersih sebagai bentuk penerapan kebersihan (*taharah*), yang disediakan ditempat jasa penggilingan daging agar menjaga keamanan pangan konsumen. Proses penggilingan ini bertujuan untuk mendapatkan tekstur daging yang halus agar mudah dicampur dengan bahan lain. Pedagang selalu memperhatikan alat yang digunakan untuk menggiling juga harus bersih dan higienis.

## 3) Pembuatan Adonan

Daging giling dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung, bumbu-bumbu, seperti micin, kaldu bubuk, bawang goreng, lada, kecap, garam, es batu dan air. Komposisi bahan tambahan ini biasanya disesuaikan dengan resep turun-temurun atau selera masing-masing pedagang. Proses pengadukan

dilakukan secara teliti, baik manual maupun dengan mesin pengaduk, untuk memastikan bahan tercampur merata dan kualitas pentol terjaga. Setelah penggilingan dilakukan sempurna, adonan tersebut dibungkus kembali dengan plastik baru sebagai bentuk menjaga kebersihan dan kehalalan pentol dan agar memudahkan pedagang membawa pulang adonan pentol tersebut kerumahnya masing-masing.

#### 4) Pencetakan Pentol

Setelah adonan tercampur rata ditempat jasa penggilingan, tahap selanjutnya adalah pencetakan pentol. Adonan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil dengan tangan menggunakan sendok atau mesin pencetak pentol dan di masukkan ke dalam panci yang berisi air panas. Proses pencetakan ini juga masih dilakukan secara tradisional di rumah, sehingga kapasitas produksi sangat bergantung pada tenaga pedagang dan waktu yang tersedia. Setiap tahapan produksi tidak pernah luput dalam pengawasan pedagang untuk memastikan kualitas dan kebersihan dari pentol tersebut.

#### 5) Perebusan dan Pendinginan

Pentol yang sudah dibentuk dan di rendam air panas, kemudian pentol tersebut direbus dalam panci hingga pentolnya mengambang diatas permukaan air yang menandakan bahwa pentol tersebut telah matang. Proses perebusan ini penting untuk memastikan pentol matang sempurna dan aman dikonsumsi.

Setelah matang, pentol diangkat dari panci dan didinginkan pada sebuah keranjang sebelum dikemas untuk dijual ataupun disimpan ke frezeer.

#### 6) Pengemasan dan Persiapan Jualan

Pentol yang sudah matang dan dingin dikemas dalam wadah atau plastik baru untuk menjaga kualitas dan kebersihannya. Pengemasan yang higienis ini ialah bentuk tanggung jawab pedagang terhadap konsumen agar produk tetap aman dikonsumsi. Para pedagang kemudian menyiapkan rombongan atau gerobak yang dipasang di belakang motor sebagai sarana berjualan keliling. Seluruh proses produksi biasanya dilakukan pada pagi hari agar pentol siap dijual mulai pukul 09.00 hingga 10.00 pagi.

## 2. Analisis Data

**Tabel 4.1:** Etika Produksi Pentol Rumahan oleh Pedagang Keliling Komunitas Lamongan di Kelurahan Kelayan Selatan

No	Nama Informan	Etika Produksi yang Dilakukan
1	Yasari	Menggunakan bahan halal, baik mutu, dan segar, teliti, menjaga kebersihan alat dan tempat produksi, tidak menambah bahan pengawet, dan jujur dalam berdagang.
2	Suwoto	Memilih daging halal, segar, dan baik di konsumsi, higienitas terjaga, tetap menjaga kualitas dan rasa, tidak menggunakan bahan kimia berbahaya, serta tidak bersumpah agar dagangan laris.

3	Abdul Qohar	Selalu memilih daging berkualitas <i>high</i> , segar, <i>thayyib</i> , selalu memastikan bahan ber-SNI, kebersihan mesin pencetak selalu diperhatikan, mencatat utang piutang, tidak manipulasi informasi, dan menjual secara wajar tanpa rekayasa.
4	Kasturi	Konsisten dan cermat menggunakan bahan yang halal bersertifikasi MUI, <i>thayyib</i> dan segar, jujur kualitas produk, tidak manipulasi informasi, tidak menggunakan pemutih, menjaga kebersihan alat dan lingkungan produksi, dan mencatat utang piutang.
5	Muhammad Ikhsan	Teliti dan selektif memilih bahan baku yang halal dan berkualitas, khususnya daging. Menggunakan bahan halal dan tidak berbahaya dikonsumsi, jujur dan terbuka atas komposisi pentol, sabar dan komunikatif, adil dalam takaran dan penetapan harga.

**Tabel 4.2:** Implementasi Etika Bisnis Islam dalam Produksi Pentol Rumahan Pedagang Keliling Komunitas Lamongan di Kelurahan Kelayan Selatan

No	Nama Informan	Implementasi Prinsip Etika Bisnis Islam dalam Produksi
1	Yasari	Berdagang karena Allah, mencari ridha dan keberkahan usaha, selalu meneladani Rasulullah SAW., jujur dalam penyebutan bahan pentol, ramah, sabar, bijak dalam menerima saran, bertanggung jawab, adil, membeli bahan baku yang halal dan berkualitas, serta memeriksa label halal secara teliti.
2	Suwoto	Niat berdagang halal dan keberkahan, selalu bersyukur, jujur dan transparan atas bahan dan proses produksi, sabar meghadapi keluhan, ramah, adil dalam penetapan harga, tidak manipulasi ukuran atau kualitas pentol,

		tanggung jawab sosial tinggi, dan menggunakan bahan bersertifikat halal, tidak menimbun, menjaga kebersihan produksi dan pengemasan, serta penyimpanan pentol dengan cara yang aman dan higienis.
3	Abdul Qohar	Berdagang niat ibadah dan bentuk jihad, menjalani usaha dengan penuh keikhlasan, ramah, jujur, sabar terhadap kritik, transparan menjelaskan proses produksi, dermawan, konsisten menjaga kualitas dan ukuran bahan, selalu menggunakan daging berkualitas <i>high</i> , halal, thayyib dikonsumsi, sesuai SNI, menjaga kebersihan produksi, bahkan memiliki mesin pencetak sendiri untuk menjaga higienitas dan mutu pentol oalahannya.
4	Kasturi	Niat dagang untuk nafkah halal dan ridha Allah SWT, menjaga kebersihan, menghindari bahan haram, jujur, terbuka menyebut bahan dan proses produksi pentol, menghargai perbedaan agama pembeli, bersikap santun dan peduli, menjaga ukuran dan harga, menolak bahan oplosan, teliti dalam bahan halal dan segar, penyimpanan yang aman dan higienis, konsisten menjaga mutu pentol, rutin bersedekah, dan tidak mau bersaing tidak sehat.
5	Muhammad Ikhsan	Memulai usaha dengan doa, niat ibadah, tidak pernah menggunakan bahan ilegal, selalu menjelaskan komposisi pentol secara transparan, tanggung jawab atas kualitas produk, menetapkan harga pentol yang wajar, tidak curang dalam ukuran dan komposisi, sabar, sikap ramah, menjaga kebersihan produksi, membangun kepercayaan dan hubungan sosial yang

		baik dengan pembeli dan pedagang lain, selektif dalam memilih bahan dan mitra bisnis.
--	--	---

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, informasi mengenai informan yang terlibat dalam studi ini adalah 5 orang pedagang keliling dari Komunitas Lamongan yang berdomisili di Kelurahan Kelayan Selatan, Kota Banjarmasin yang dikumpulkan melalui wawancara langsung di kediaman masing-masing pedagang. Para informan tersebut dipilih dengan menggunakan teknik purposive sampling, dengan kriteria pedagang keliling ini tinggal di wilayah RT. 012 dan RT. 013 di Kelurahan Kelayan Selatan, sehingga mewakili komunitas pedagang keliling yang menjadi fokus penelitian. Penjabaran hasil dari riset penelitian ini akan diuraikan sebagai berikut:

**a. Informan I**

Nama : Yasari

Tempat/Tgl Lahir : Lamongan, 12 Desember 1965

Gender : Laki-laki

Usia : 60 tahun

Lama berdagang : 34 tahun

Bapak Yasari, seorang warga Kelurahan Kelayan Selatan di RT. 013 dan seorang pedagang keliling berusia 60 tahun yang telah menekuni usahanya berjualan pentol selama ± 34 tahun. Selain pentol, Pak Yasari juga berjualan bakwan dan tahu goreng, serta minuman es dengan menggunakan rombong yang diletakkan di atas kendaraan.

Tujuan Bapak Yasari berdagang pentol yang paling utama ialah mencari rezeki untuk menafkahi keluarga dan untuk mencari ridho-Nya Allah SWT agar dagangan Bapak Yasari berkah dan segala kebutuhan keluarga tercukupi. Bapak Yasari berpandangan bahwa berdagang sebagian dari bentuk ibadah dan meneladani Rasulullah Saw dan itu bentuk cinta beliau terhadap Rasulullah Saw. Setiap Bapak Yasari berdagang, beliau selalu berusaha jujur dalam menerangkan kepada pelanggan atau pembeli berbahan daging apakah pentol tersebut dijual. Setiap harinya, Bapak Yasari selalu berdoa sebelum berangkat berdagang. Menurut Bapak Yasari dengan beliau berdoa, beliau menyerahkan semuanya kepada Allah SWT atas rezeki yang nanti didapatkan dan memohon keberkahan dalam usaha dagangan pentol miliknya.

Bapak Yasari membeli daging untuk bahan utama pentol dari Pasar Sentra Antasari dan juga melakukan penggilingan daging di tempat yang sama, biasanya beliau membeli daging sapi dan daging ayam sebanyak 6 kg untuk 3 hari penjualan. Daging tersebut terdiri dari 4 kg daging ayam dan 2 kg daging sapi yang berkualitas super serta tepung tapioka sebanyak 4 kg. Adapun dalam menentukan harga pentol, Bapak Yasari menetapkan bervariasi berdasarkan isi dari pentol yang dijual, harga pentol yang beliau tawarkan berkisar antara Rp1.000-Rp2.000 per satuan. Walaupun saat harga bahan baku naik, beliau tetap konsisten membeli daging dengan harga yang ditawarkan pedagang

daging agar tidak merusak kualitas dari pentol dan ukuran pentol yang beliau jual tidak diubah. Beliau selalu membeli bahan campuran daging yang berkualitas dan selalu memastikan kehalalannya dan kondisi bahan tersebut. Beliau membeli bumbu atau bahan tambahan dengan teliti memeriksa label kemasan dan memastikan adanya sertifikasi halal resmi. Jika terdapat pembeli yang memberi saran, mengeluh ataupun merasa dirugikan saat membeli pentol, beliau dengan senang hati menerima saran tersebut, apalagi kalau saran itu untuk membangun usahanya agar lebih maju, dan beliau tidak segan untuk meminta maaf dan mencari solusi yang terbaik agar pembeli merasa puas.

Bapak Yasari memberikan kebebasan penuh kepada pembeli untuk membeli pentol, misalnya mengambil atau menusuk pentol dahulu baru membayarkan pentol tersebut. Kalau pentol yang dijual beliau sudah tidak layak dijual, maka beliau akan bertanggung jawab dengan memberikan informasi yang jelas dan jujur kepada pembeli. Dalam menjaga hubungan baik dengan pembeli, biasanya Bapak Yasari berupaya untuk menjaga kualitas pentol serta memberikan pelayanan yang ramah dan memberikan penjelasan yang jelas, sesekali beliau bergurau dengan para pembeli. Saat waktu sholat tiba, beliau sering bergantian berjualan dengan istri maupun menantunya, agar beribadah tepat waktu. Bapak Yasari selalu mengusahakan untuk berbagi setiap bulannya kepada tetangga terdekat dan juga terkadang beliau memberi pembeli tambahan pentol ataupun memberi kepada orang yang tidak

punya uang untuk membeli pentol. Bapak Yasari tetap bersilaturahmi baik dengan tetangga dan para pedagang lain yang sama-sama berjualan pentol, bagi beliau tidak perlu takut tersaingi dengan pedagang lain, karena rezeki sudah ada yang mengatur, sisanya hanya perlu bersyukur atas nikmat rezeki yang diberikan Allah SWT.

Melalui wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa etika berproduksi Bapak Yasari telah selaras dengan prinsip-prinsip etika bisnis Islam, seperti selalu mengutamakan ibadah, jujur, bertanggung jawab, menjaga keadilan, memberikan pelayanan yang baik, sehingga selain mencari rezeki untuk keluarga, beliau juga berupaya untuk mencari keberkahan hidup.

#### **b. Informan II**

Nama : Suwoto

Tempat/Tgl Lahir : Lamongan, 16 Agustus 1980

Gender : Laki-laki

Usia : 45 tahun

Lama berdagang : 17 tahun

Bapak Suwoto, seorang warga Kelurahan Kelayan Selatan di RT. 012 dan seorang pedagang keliling berusia 45 tahun yang telah menekuni usahanya berjualan pentol selama 17 tahun. Beliau meneruskan usaha keluarga secara turun temurun. Berasal dari Kota Lamongan, keluarganya merantau ke Kota Banjarmasin untuk mencari penghidupan yang lebih baik, yaitu dengan berdagang pentol. Selain

pentol, Pak Suwoto berjualan gorengan dan minuman es dengan menggunakan rombongan yang diletakkan di atas kendaraan. Bapak Suwoto belum sepenuhnya mengetahui bagaimana cara berdagang yang selaras etika bisnis Islam, akan tetapi menurut beliau setiap ingin berjualan bapak Suwoto selalu memanjatkan doa untuk dimudahkan dan dibukakan pintu rezeki oleh Allah SWT. Beliau tidak pernah lupa juga untuk selalu mengingatkan istrinya untuk selalu bersyukur dan berdoa pada setiap proses produksi yang dilakukannya.

Setiap seminggu sekali, Bapak Suwoto membeli daging sapi dan daging ayam serta menggiling daging di Pasar Sentra Antasari pada pagi hari. Bapak Suwoto biasanya hanya menggiling daging sebanyak 7 kg untuk satu minggu penjualan, dengan skala perbandingan daging sapi sebanyak 3 kg dan daging ayam sebanyak 4 kg, dikarenakan dagangan pentol beliau kurang diminati pembeli, akan tetapi dagangan gorengan yang selalu beliau tawarkan ke pembeli selalu habis tidak bersisa. Adapun dalam menentukan harga pentol, Bapak Suwoto menetapkan harga pentol yang beliau tawarkan berkisar antara Rp500-Rp2.000 per satuan, hal ini tergantung pada kawasan tempat beliau berjualan, yaitu sekitar Pondok Pesantren Al-Mursyidul Amin yang berada di daerah pedesaan. Terlepas dari hal yang haram, Bapak Suwoto selalu mengutamakan membeli bahan baku yang berlogo halal di kemasannya. Beliau tidak pernah mengurangi ukuran pentol, menaikkan harga, ataupun mencampur daging dengan daging impor

yang kualitasnya buruk dimata para pedagang pentol. Semuanya diusahakan yang terbaik bagi pembeli. Selama penyimpanan, pentol yang diproduksi oleh Bapak Suwoto tetap aman dikonsumsi dan layak jual berkat kualitasnya yang terjaga. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti penggunaan bahan baku yang segar dan berkualitas, proses produksi yang dilakukan dengan sempurna, serta pengemasan yang higienis dan rapat. Dengan memperhatikan ketiga hal tersebut, Bapak Suwoto mampu menjaga mutu pentol buatannya meskipun disimpan di freezer hingga satu minggu. Pada saat dagangan pentol Bapak Suwoto banyak tidak terjual, beliau akan menyimpan pentol tersebut di freezer agar bisa dijual kembali pada keesokan harinya. Jika hanya tersisa sedikit pentol yang tidak terjual, biasanya beliau membagikan pentol tersebut ke tetangga sekitar rumahnya.

Bapak Suwoto pernah menghadapi keluhan dari beberapa pembeli terkait rasa pentol yang dianggap kurang sesuai, bahkan ada yang menduga penggunaan bahan pengawet atau bahan yang tidak tepat. Menghadapi hal tersebut, beliau selalu bersikap sabar dan jujur, menurutnya mempunyai sifat yang jujur itu sangat penting dimiliki oleh setiap pedagang. Beliau menjelaskan bahwa seluruh proses produksinya bebas dari bahan yang haram karena hanya menggunakan bahan baku bersertifikat halal. Kebersihan juga sangat beliau jaga, dengan menyimpan pentol di tempat yang bersih dan higienis. Bapak Suwoto tidak menggunakan pengawet, sehingga rasa pentolnya tetap

alami. Ia menyakini bahwa perbedaan rasa yang dirasakan pembeli kemungkinan besar disebabkan oleh perbandingan dengan pentol pedagang lain, bukan karena kualitas bahan. Dengan komunikasi terbuka dan empati, Bapak Suwoto mampu merespons kritik secara bijak dan mempertahankan kepercayaan pembeli.

Bapak Suwoto dikenal sebagai pribadi yang ramah, terbuka, dan mudah bersahabat, termasuk dengan sesama pedagang pentol asal Lamongan yang merantau ke Banjarmasin. Meskipun berada dalam lingkungan usaha yang sama dan kadang bersaing, beliau meyakini bahwa tidak ada alasan untuk bermusuhan, karena tujuan mereka serupa, yaitu menvari nafkah dan keberkahan hidup. Bagi Bapak Suwoto, keberkahan adalah hal paling berharga dalam menjalankan usaha maupun kehidupan sehari-hari. Beliau percaya bahwa solidaritas dan kebersamaan antar sesama perantau menjadi kekuatan utama untuk bertahan di perantauan.

Hasil wawancara dan observasi yang peneliti lakukan menunjukkan bahwa meskipun Bapak Suwoto belum sepenuhnya memahami keseluruhan konsep etika bisnis Islam, beliau berdagang selama 17 tahun lamanya telah menerapkan prinsip-prinsip etikan bisnis Islam dalam praktik bisnis sehari-hari. Beliau selalu memulai usahanya dengan doa dan niat mencari rezeki yang halal dan berkah. Menggunakan bahan baku bersertifikat halal, serta menjaga kualitas dan kebersihan produk melalui proses produksi yang matang and

higienis. Dalam menghadapi keluhan pembeli, Bapak Suwoto bersikap jujur, terbuka, and sabar, menjelaskan proses produksinya tanpa menyembunyikan fakta. Beliau juga menjalin hubungan baik dengan sesama pedagang, terutama yang berasal dari Lamongan, dengan mengedepankan rasa persaudaraan dan saling mendukung. Sikap beliau ini mencerminkan nilai-nilai dasar etika bisnis Islam seperti kejujuran, tanggung jawab, kehalalan, dan solidaritas. Secara keseluruhan, praktik berdagang Bapak Suwoto sudah sejalan dengan etika bisnis Islam secara praktis, meskipun beliau belum memahami atau mempelajari prinsip etika bisnis Islam secara teori atau akademis.

**c. Informan III**

Nama : Abdul Qohar

Tempat/Tgl Lahir : Lamongan, 17 Juli 1972

Gender : Laki-laki

Usia : 53 tahun

Lama berdagang : 32 tahun

Bapak Qohar ialah seorang pedagang keliling berusia 53 tahun yang tinggal di RT. 013, Kelurahan Kelayan Selatan, dan telah menjalani menjadi pedagang pentol selama kurang lebih 32 tahun. Selain menjual pentol, beliau juga menawarkan bakwan, tahu goreng, dan minuman es yang dibawa menggunakan rombongan di atas kendaraannya. Berasal dari Lamongan, beliau merupakan perantau yang dikenal sangat taat dan selalu menyerahkan seluruh langkah

hidupnya kepada Allah SWT. Setiap langkah dalam menjalani usahanya selalu dilandasi dengan niat ibadah. Bagi beliau, berdagang bukan sekadar mencari nafkah, tetapi juga merupakan bentuk jihad untuk meraih keberkahan di dunia dan diakhirat. Beliau meyakini bahwa usaha yang diniatkan karena Allah akan membawakan ketenangan dan keberkahan yang nyata. Keyakinan ini terbukti dari pencapaiannya yang luar biasa melalui hasil penjualan pentol, Bapak Qohar mampu membiayai sekolah anak sulungnya hingga menjadi dokter spesialis yang kini bekerja sebagai PNS dan anak keduanya bersekolah di Pondok Pesantren yang ternama di Jombang. Kebahagiaan keluarga dan keberhasilan anak-anaknya beliau anggap sebagai wujud dari rezeki dan keberkahan yang Allah SWT berikan kepadanya.

Bapak Qohar juga sangat disiplin dalam menjaga ibadah. Ketika waktu shalat tiba, beliau tidak segan meninggalkan dagangannya demi menunaikan shalat tepat waktu. Beliau meyakini bahwa rezeki sudah ditentukan oleh Allah SWT dan tidak akan tertukar, sehingga urusan ibadah harus selalu diutamakan. Dalam proses produksi pentol, beliau sangat menjaga standar kualitas. Beliau memilih sendiri daging segar berkualitas tinggi yang aman dikonsumsi, dan memastikan seluruh bahan yang digunakan telah memenuhi standar nasional (SNI) dan halal. Proses produksi dimulai dari pemilihan dan pencucian daging, pemantauan tempat penggilingan, pencetakan menggunakan mesin milik sendiri, perebusan, pendinginan, hingga tahap pengemasan yang

higienis. Beliau sengaja memiliki mesin pencetak pentol sendiri untuk memastikan kebersihan pentolnya terjaga dan mencegah kontaminasi dari luar. Setelah setiap proses produksi, mesin selalu dibersihkan secara menyeluruh agar tidak ada adonan yang tersisa dan mempengaruhi mutu pentol.

Dalam sehari, Bapak Qohar bisa menggiling hingga 12 kg daging untuk persediaan selama 2 hari, yang terdiri dari 6 kg daging sapi berkualitas tinggi dan 6 kg daging ayam bagian dada serta menggunakan tepung tapioka sebanyak 10 kg. Meskipun sering menghadapi tantangan seperti naiknya harga daging sapi dan ayam, beliau tidak pernah menurunkan kualitas pentol, mengecilkan ukuran pentol, menaikkan harga pentol, maupun mengurangi bahan yang digunakan. Konsistensi adalah prinsip yang selalu beliau jaga, karena beliau percaya bahwa sedikit saja kekurangan bahan atau penurunan kualitas akan berdampak besar pada mutu pentol tersebut, yang pada akhirnya merugikan pembeli. Bagi Bapak Qohar, berdagang bukan soal keuntungan besar, melainkan tentang memberikan manfaat, menjaga kepercayaan, dan membangun hubungan jangka panjang dengan para pembeli. Beliau menekankan bahwa keberkahan dan kemaslahatan pembeli jauh lebih utama dibandingkan mengejar keuntungan materi semata. Prinsip yang beliau pegang teguh inilah yang membuat usaha beliau bertahan dan terus dipercaya oleh pembeli hingga saat ini.

Bapak Qohar dikenal sebagai figur pedagang pentol yang menunjukkan komitmen tinggi terhadap mutu dan integritas pentol yang beliau hasilkan, demi menjaga kepuasan pembeli atau konsumen dan kelayakan pentol untuk dijual. Dalam menjaga kualitas produksi pentol, beliau secara rutin menyimpan pentol yang tidak habis terjual ke dalam freezer untuk dijual kembali keesokan harinya. Namun, jika jumlah pentol yang tersisa tergolong sedikit, beliau lebih memilih untuk membagikannya kepada tetangga sekitar rumahnya sebagai wujud kepedulian sosial dan bentuk syukur atas rezeki yang diterima. Selama berdagang pentol, Bapak Qohar menerapkan kehati-hatian dan konsistensi dalam menjaga kualitas, sehingga selama ini tidak pernah menerima keluhan dari para pembeli.

Jika terdapat kritik atau saran, Bapak Qohar merespons kritik atau masukan dari pembeli dengan sikap terbuka dan tanpa emosi, menjadikannya sebagai motivasi untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produksi pentol. Beliau senantiasa memberikan penjelasan secara jujur dan detail terkait bahan baku, racikan bumbu, serta jaminan kehalalan dan kepatuhan terhadap standar mutu seperti SNI. Bagi beliau, transparansi dalam usaha sangat penting, karena setiap tindakan diyakininya berada dalam pengawasan Allah SWT. Beliau mengatakan kejujuran menjadi prinsip utama dalam menajlankan usaha demi memperoleh keberkahan. Integritas dan ketulusan inilah yang menumbuhkan kepercayaan pembeli, bahkan menjadikan sebagian dari

mereka sebagai pembeli setia. Dalam menjalankan usahanya, Bapak Qohar tidak pernah membandingkan dagangannya dengan milik pedagang lain, karena beliau percaya bahwa rezeki teh diatur oleh Allah SWT, dan menjatuhkan sesama demi keuntungan bukanlah sikap yang dibenarkan. Di tengah masyarakat, beliau dikenal ramah, dermawan, dan ringan tangan dalam membantu orang sekitar, meskipun beliau sadar bahwa penilaian terhadap diri seseorang tetap menjadi milik hak Allah SWT. Dengan ketulusan dan niat ibadah, beliau terus menekuni usahanya sebagai jalan untuk meraih keberkahan dan ridhanya.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti, etika produksi yang diterapkan Bapak Qohar selaras dengan prinsip etika bisnis Islam, khususnya dalam aspek kehalalan, kebersihan, dan kualitas pentol yang dijual. Beliau memastikan sendiri seluruh bahan baku, khususnya daging, berasal dari sumber yang halal, segar, dan memenuhi standar SNI. Proses produksi dilakukan dengan menjaga higienitas secara ketat, mulai dari pencucian daging, penggilingan, pencetakan, hingga pengemasan dengan menjaga alat produksi tetap bersih dan steril. Selain itu, Bapak Qohar menolak penggunaan bahan pengawet dan tetap menjaga mutu meskipun harga bahan pokok naik. Beliau memegang prinsip kejujuran dan transparansi dalam menjelaskan proses produksi kepada pembeli. Respons terhadap kritik disikapi dengan bijak sebagai sarana evaluasi. Etika produksinya

mencerminkan nilai-nilai Islam seperti amanah, kejujuran, tanggung jawab, dan niat ibadah, yang menjadikan usahanya tidak hanya layak secara ekonomi, tetapi juga berkah secara spiritual.

**d. Informan IV**

Nama : Kasturi (Om Boy)

Tempat/Tgl Lahir : Bojonegoro, 20 Juni 1986

Gender : Laki-laki

Usia : 39 tahun

Lama berdagang : 17 tahun

Bapak Kasturi atau sering di sapa dengan nama Om Boy merupakan pedagang pentol yang lahir di Bojonegoro, tumbuh besar di Kota Lamongan dan sekarang beliau menetap di RT.012, Kelurahan Kelayan Selatan, Kota Banjarmasin. Beliau mulai merantau pada 2005 ke Nusa Tenggara Timur (NTT) sebagai peternak ayam petelur, lalu mencoba berjualan mie ayam, sebelum akhirnya pindah ke Banjarmasin pada 2008 untuk berdagang pentol sebagai persiapan modal nikah. Setelah menikah, beliau konsisten untuk berdagang untuk menghidupi istri, anak, serta keluarganya di Lamongan. Setiap kali berdagang, beliau selalu berniat mencari nafkah, membahagiakan keluarga, dan meraih ridha Allah SWT sebagai landasan utama usahanya.

Pada proses produksi, Bapak Kasturi sangat cermat memilih bahan baku, yaitu campuran daging sapi dan dada ayam segar yang dibeli langsung dari Pasar Sentra Antasari setiap pagi atau sore hari.

Beliau biasanya membeli daging sapi sebanyak 3 kg, urat 1 kg, dan daging dada ayam sebanyak 2 kg. Daging dicuci bersih, digiling bersama bahan-bahan seperti tepung tapioka yang dicampurkan sebanyak 4 kg, kaldu bubuk, lada, kecap, garam, dan bawang goreng, lalu dibentuk, direbus, didinginkan, dan dikemas untuk dijual pada pagi harinya. Menurut Bapak Kasturi, produksi pentol yang baik harus dimulai dari pemilihan bahan baku berkualitas tinggi dan bersertifikat halal dari MUI sebagai jaminan keamanan dan kehalalan bagi pembeli. Beliau menolak keras penggunaan bahan berbahaya seperti pemutih daging, daging tidak layak konsumsi, maupun pengoplosan dengan daging impor berkualitas rendah. Bahan kimia seperti boraks atau pengawet sintesis juga tidak pernah beliau gunakan karena dinilai merugikan kesehatan dan bertentangan dengan aturan yang beliau pegang dalam berdagang pentol. Jika pentol yang diproduksi tidak lagi layak jual, Bapak Kasturi lebih memilih mengonsumsinya sendiri daripada dibuang, karena ia menghindari pemborosan yang tidak bermanfaat. Meskipun beliau berkata belum memahami secara formal konsep etika bisnis Islam, beliau menekankan pentingnya kejujuran dan sadar bahwa Allah selalu mengawasi setiap usaha. Karena itu, beliau selalu bersikap jujur dan terbuka dalam menjelaskan komposisi pentolnya kepada pembeli. Hingga kini, Bapak Kasturi belum pernah menerima keluhan dari pembeli. Bahkan, pentol buatannya banyak dipesan untuk perayaan hari besar seperti hari raya umat muslim dan

natal. Baginya, perbedaan agama pembeli bukan masalah, yang terpenting adalah menjaga kualitas, keamanan pentol saat di konsumsi agar dapat dinikmati semua kalangan, dan kepercayaan pembeli terhadapnya sehingga terbentuk loyalitas pembeli kepadanya.

Bapak Kasturi menunjukkan konsistensi tinggi dalam memproduksi pentol, terutama dalam menjaga ukuran dan harga jual yang stabil, yakni antara Rp500-Rp2.000 per satuan tergantung isi dari pentol tersebut. Meski pencetakan dilakukan secara manual, sedikit perbedaan ukuran tidak mempengaruhi kualitas maupun kepuasan pembeli. Sebelum memulai produksi, beliau selalu menjaga kebersihan diri dan lingkungan dapur, termasuk peralatan yang digunakan, guna memastikan proses yang higienis dan aman. Penyimpanan pentol Bapak Kasturi sangat teliti menjaga mutu pentol. Beliau rutin menggiling daging segar setiap pagi atau sore agar bahan baku tetap fresh. Bila adonan perlu disimpan, beliau menyimpannya di freezer untuk menjaga kesegarannya. Bahkan, saat bulan Ramadhan pernah menyimpan adonan selama lebih dari satu bulan karena mudik ke Lamongan, dan hasilnya tetap layak jual.

Bagi Bapak Kasturi, sedekah adalah bagian penting dalam usaha dan kehidupan sehari-hari. Beliau rutin berbagi, baik kepada pembeli maupun orang kurang mampu yang dijumpainya saat berdagang keliling. Berbagi rezeki menjadi wujud syukur dan kepedulian sosial yang membawa keberkahan serta mempererat hubungan antarsesama.

Beliau juga meyakini bahwa rezeki sudah ditentukan oleh Allah SWT, sehingga tidak pernah merasa perlu bersaing secara tidak sehat dengan pedagang lain. Niat semua perantau sama, yaitu mencari nafkah yang halal dan berkah. Bahkan, beliau dan keluarga kadang membeli pentol dari pedagang lain sebagai bentuk penghargaan sekaligus untuk belajar dan berinovasi.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi peneliti, Bapak Kasturi secara tidak langsung telah menerapkan prinsip etika produksi dalam etika bisnis Islam meskipun beliau belum memahami konsepnya secara formal. Beliau menjalankan usaha dengan niat mencari nafkah halal, membahagiakan keluarga, dan mengharapkan ridha Allah SWT. Dalam produksi, Bapak Kasturi sangat teliti memilih bahan baku, menggunakan daging sapi dan ayam segar, bumbu-bumbu campuran yang bersertifikat halal, serta menolak keras bahan berbahaya seperti boraks, pemutih, atau daging oplosan. Kebersihan diri, alat, dan dapur selalu dijaga agar proses produksi berlangsung higienis. Beliau juga mengelola penyimpanan adonan dengan menyimpannya di freezer untuk menjaga kualitas, bahkan pernah menguji penyimpanan lebih dari satu bulan dengan hasil tetap layak jual. Menjalankan usaha dengan kejujuran dan keterbukaan menjadi prinsip utama dalam melayani pembeli, termasuk menjelaskan isi dan proses pembuatan secara transparan. Beliau juga aktif bersedekah dan menjaga hubungan baik dengan sesama pedagang tanpa memandang persaingan. Secara

keseluruhan, usaha yang dijalankan oleh Bapak Kasturi mencerminkan nilai-nilai etika bisnis Islam seperti kejujuran, tanggung jawab (*amanah*), kebersihan (*taharah*), kehalalan, ihsan, dan kepedulian sosial (*ta'awun*).

**e. Informan V**

Nama : Muhammad Ikhsan (Macan)

Tempat/Tgl Lahir : Lamongan, 18 Juni 1977

Gender : Laki-laki

Usia : 48 tahun

Lama berdagang : 28 tahun

Bapak Muhammad Ikhsan, yang akrab di sapa Macan, merupakan pedagang pentol yang tinggal di RT. 013, Kelurahan Kelayan Selatan, Kota Banjarmasin. Beliau dikenal sebagai sosok yang ramah dan ceria. Awalnya, aktivitas berdagangnya dimulai secara iseng, namun latar belakang keluarganya di Lamongan yang pernah mempunyai warung bakso memberikan pengaruh kuat dalam dirinya memilih usaha ini. Bapak Ikhsan mempunyai tekad dan keberanian untuk merantau ke Banjarmasin dan memulai dagang pentol secara mandiri hingga bertahan sampai saat ini.

Pada proses produksinya, Bapak Ikhsan menaruh perhatian besar pada pemilihan bahan baku, khususnya daging sapi. Beliau pernah mengalami kerugian besar akibat tertipu pedagang daging yang menjual daging impor berkualitas rendah, padahal dijanjikan daging lokal

pilihan terbaik. Peristiwa ini menjadi pelajaran penting baginya untuk lebih teliti, serta memperkuat keyakinan bahwa setiap proses produksinya harus disertai doa dan permohonan petunjuk kepada Allah SWT. Berkat adanya dana cadangan, kerugian tersebut dapat ditutupi tanpa mengganggu kelangsungan usahanya. Bapak Ikhsan menjual pentol dengan harga bervariasi tergantung isi dari pentol tersebut, antara Rp1.000-Rp2.000 per satuan. Guna memenuhi penjualan setiap harinya, beliau biasanya membeli daging sebanyak 16 kg untuk persediaan selama 6 hari berjualan dengan perbandingan daging sapi berkualitas sebanyak 8 kg, daging ayam sebanyak 8 kg, dan tepung tapioka sebanyak 5kg. Produksi pentol Bapak Ikhsan menunjukkan skala produksi yang cukup signifikan. Cita rasa pentol buatannya dikenal lezat, kenyal, dan gurih. Beliau menegaskan bahwa semua bahan yang digunakan halal, aman dikonsumsi, dan tidak mengandung zat berbahaya. Bahkan, beliau sendiri mengonsumsi pentol jualannya, sebagai bentuk tanggung jawab dan jaminan kualitas. Prinsip yang beliau pegang ialah “tidak layak menjual sesuatu yang tidak sanggup dikonsumsi sendiri”. Keyakinan bahwa seluruh perbuatannya diawasi oleh Allah SWT dan dicatat oleh malaikat menjadi dasar integritasnya dalam berdagang pentol.

Meski proses produksinya dilakukan secara tradisional, sedikit perbedaan ukuran tidak mempengaruhi kualitas maupun kepuasan pembeli, kebersihan tetap menjadi prioritas. Sebelum memulai

produksi, beliau selalu menjaga kebersihan diri dan lingkungan dapur, termasuk peralatan yang digunakan, guna memastikan proses yang higienis dan aman. Bagi Bapak Ikhsan, berdagang bukan hanya soal mencari untung, tetapi juga ladang ibadah untuk mencari keberkahan dan ridha ilahi. Beliau menganggap pengalaman pahit sebagai motivasi untuk lebih selektif, bahkan sempat dianggap rewel oleh pedagang daging, ia tetap teguh memilih yang terbaik demi kepuasan konsumen atau pembeli. Bapak Ikhsan mengatakan nilai kejujuran menjadi landasan utama dalam berdagang, beliau juga melarang menggunakan bahan ilegal atau merugikan pembeli, serta percaya bahwa kebohongan sekecil apapun pada akhirnya akan terungkap.

Pada suatu hari, Bapak Ikhsan pernah menghadapi pembeli yang banyak bertanya soal bahan pentol, ia tetap sabar menjawab dan mencairkan suasana dengan candaan, “Masa daging biawak, Mbak? Ya daging sapi sama ayam toh!”. Sikap ini membuat pelanggan merasa nyaman sebagai bentuk kedekatan sosial yang tetap dibingkai dengan transparansi yang menimbulkan kepercayaan pembeli kepadanya. Beliau transparan terhadap bahan yang digunakan dan menjaga kualitas produk, selaras dengan perilaku Rasulullah SAW dalam berdagang, jujur, terbuka, dan menjaga kepercayaan. Bagi beliau dengan menjunjung tinggi moral-moral yang diteladani dari Rasulullah, beliau tidak hanya menjual pentol, tetapi juga membangun hubungan yang penuh keberkahan dengan para pembelinya.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi terhadap Bapak Muhammad Ikhsan, dapat disimpulkan bahwa proses produksinya mencerminkan prinsip-prinsip etika bisnis Islam. Beliau sangat memperhatikan kehalalan dan kualitas bahan baku, terutama daging sapi, sebagai wujud tanggung jawab moral dan kejujuran. Pengalaman pernah tertipu menjadi pelajaran penting yang menguatkan komitmennya untuk lebih selektif dan selalu memohon petunjuk Allah SWT dalam setiap proses produksi, sebagai cerminan nilai *rabbaniyah* dalam bisnis. Cara Bapak Ikhsan dalam menjalankan usahanya tidak hanya mengejar keuntungan, tetapi juga menjunjung tinggi prinsip keadilan dan tanggung jawab sosial. Sikap sabarnya dalam menghadapi pembeli yang kritis, serta komunikasinya yang jujur dan terbuka, memperkuat kepercayaan pelanggan dan mencerminkan teladan Rasulullah SAW dalam berdagang. Etika produksi Bapak Ikhsan menunjukkan penerapan nilai *rabbaniyah*, *insaniyyah* dengan menetapkan harga, memilih bahan baku, tidak curang, tidak merugikan pembeli dan selalu memastikan setiap pembeli mendapatkan pentol yang berkualitas layak dikonsumsi, kebebasan, tanggung jawab, berbuat baik, jujur, amanah dengan tetap menjaga mutu pentolnya, komunikatif dan transparan, dan fathanah bijak dalam memilih mitra dan bahan baku pentol.

## **B. Pembahasan**

### **1. Etika Produksi Pentol Pedagang Keliling Komunitas Lamongan**

Etika produksi dalam pandangan Islam ialah seperangkat nilai moral dan prinsip syariah yang menjadi pedoman dalam setiap tahapan proses produksi, dengan tujuan mewujudkan kemaslahatan bagi umat secara luas. Dalam praktik produksi pentol rumahan, prinsip ini mengharuskan pedagang untuk tidak sekadar mengejar keuntungan, melainkan juga memperhatikan aspek kehalalan bahan baku, kebersihan proses, keadilan dalam perlakuan, serta tanggung jawab terhadap lingkungan sosial (Istiqomah & Sukti, 2025: 815-816). Salah satu konsep utama yang menjadi landasan adalah keharusan menjalankan produksi berdasarkan prinsip halal dan *thayyib*, yakni menghasilkan produk yang selaras ketentuan Islam serta memiliki mutu atau kualitas dan manfaat yang baik bagi konsumen.

Seorang pedagang secara konsisten menekankan pentingnya etika produksi dalam keseluruhan proses produksi. Lebih cermat dan selektif dalam memilih bahan baku utama seperti daging sapi dan ayam yang halal, segar, dan berkualitas tinggi. Bumbu tambahan pun hanya digunakan jika telah bersertifikasi halal, serta menghindari penggunaan zat berbahaya seperti boraks dan pengawet kimia. Aspek kebersihan juga dijaga ketat, mulai dari proses pengolahan, penyimpanan, hingga pengemasan, termasuk pembersihan rutin alat produksi. Prinsip kejujuran dan transparan menjadi pedoman dalam berinteraksi dengan konsumen, termasuk menjelaskan bahan secara transparan dan merespons masukan secara positif. Menjunjung

nilai kepedulian sosial melalui kebiasaan berbagi dengan lingkungan sekitar dan membangun hubungan harmonis dengan pedagang lainnya.

Setiap manusia dalam menjalani kehidupan tentu memiliki tujuan yang ingin dicapai, dan hal tersebut sangat dipengaruhi oleh perilaku ataupun etika serta kondisi yang dialaminya selama di dunia, sebagaimana tercermin dalam aktivitas produksi oleh 5 informan pada penelitian ini yang telah mencerminkan nilai-nilai utama etika produksi, yaitu kehalalan, kebersihan, kejujuran, tanggung jawab, dan kepedulian sosial. Pedagang keliling tidak hanya memastikan pentolnya berkualitas dan aman dikonsumsi, tetapi juga membawa keberkahan dan manfaat bagi pedagang sendiri serta lingkungan sekitar.

## **2. Implementasi Prinsip Etika Bisnis Islam Dalam Produksi Pentol Pada Pedagang Keliling Komunitas Lamongan**

Kegiatan produksi pentol rumahan yang dilakukan oleh pedagang keliling dari komunitas Lamongan di Kelurahan Kelayan Selatan telah menerapkan prinsip-prinsip etika bisnis Islam secara komprehensif. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan 5 informan, diketahui bahwa setiap tahapan produksi yang dimulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga tahap akhir berupa pengemasan siap jual dilakukan dengan berlandaskan prinsip halal dan *thayyib* (Usnan, 2022: 50-54). Komitmen pedagang secara konsisten memilih salah satu penjual daging sapi atau ayam yang disembelih sesuai syariat Islam yang ada di Pasar Sentra Antasari Banjarmasin, menjauhi bahan tambahan yang berpotensi

membahayakan kesehatan, serta menjaga sanitasi peralatan produksi guna memastikan kebersihan dan keamanan produk.

Berdasarkan temuan lapangan yang diperoleh penulis dari wawancara dan observasi dengan 5 informan terkait etika bisnis Islam dalam produksi pentol pada pedagang keliling komunitas Lamongan, maka dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Prinsip Tauhid

Menurut M. Quraish Shihab, inti ajaran Islam berlandaskan pada prinsip tauhid, yang menjadi fondasi bagi berbagai prinsip lain, tidak hanya dalam bidang ekonomi, tetapi juga dalam seluruh aspek kehidupan, baik duniawi maupun ukhrawi. Prinsip ini terikat dengan konsep-konsep kesatuan yang tidak dapat dipisahkan, seperti kesatuan umat manusia, kesatuan alam semesta, keterkaitan antara kehidupan dunia dan akhirat, serta kesatuan hukum yang menekankan pada keadilan dan kemaslahatan (Shihab, 2021: 407-409). Jika dikaitkan dengan prinsip etika bisnis Islam, pelaksanaan prinsip tauhid oleh para pedagang keliling komunitas Lamongan di Kelurahan Kelayan Selatan, telah mencerminkan keselarasan dengan nilai-nilai syariat Islam. Bentuk ketaatan kepada Allah SWT yang ditunjukkan oleh 5 informan pedagang keliling tercermin melalui pelaksanaan shalat tepat waktu, berdoa, senantiasa bersyukur atas hasil usahanya, serta keyakinan bahwa rezeki sepenuhnya berada dalam ketetapan Allah SWT.

Prinsip tauhid bertujuan untuk mendorong pedagang agar tidak semata-mata berorientasi pada keuntungan, melainkan senantiasa menjalankan aktivitas usahanya selaras dengan ketentuan syariat. Kejujuran menjadi nilai utama yang harus diterapkan dalam berdagang. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi terhadap 5 informan pedagang keliling, diketahui bahwa mereka telah menerapkan sikap jujur dalam menjual pentol, maka dapat disimpulkan bahwa sebagian besar dari pedagang keliling komunitas Lamongan telah merefleksikan prinsip tauhid dalam menjalankan usahanya.

b. Prinsip Keseimbangan

Keadilan menekankan perlunya perlakuan yang setara terhadap setiap individu, berdasarkan aturan yang adil serta pertimbangan yang rasional, objektif, dan dapat dipertanggungjawabkan. Keadilan berarti memberikan hak kepada pihak yang memang berhak menerimanya. Seseorang memiliki hak untuk mendapatkan mandaat dan kebaikan dari aktivitas ekonomi yang berlangsung. Seorang pedagang yang dianggap adil, apabila ia mengambil haknya tanpa berlebihan dan meberikan hak orang lain tidak mengurangi. Sebaliknya, sikap yang bertentangan dengan keadilan ialah kezaliman, yaitu mengambil atau menahan hak orang lain yang seharusnya diberikan (Muhaimin, 2011: 49).

Jika dikaitkan dengan etika bisnis Islam, pedagang keliling telah menerapkan prinsip keseimbangan dengan menjunjung tinggi nilai keadilan dalam berdagang. Pedagang menetapkan harga selaras dengan

kualitas dan kuantitas produk yang dijual, sehingga pembeli tidak merasa dirugikan. Pedagang keliling juga bersikap jujur dalam memberikan informasi mengenai pentol dagangannya serta tidak bersikap diskriminatif terhadap pembeli, baik saudaranya, pelanggan tetap, maupun yang berbeda agama. Prinsip keadilan atau keseimbangan dalam etika bisnis Islam telah diimplementasikan secara nyata oleh pedagang keliling, baik dalam menjaga mutu dan harga pentol, pelayanan kepada pembeli, maupun hubungan sosial dengan sesama pedagang. Prinsip ini tidak hanya membawa kepercayaan dan kepuasan bagi pembeli, tetapi juga menciptakan suasana berdagang yang harmonis dan penuh keberkahan.

c. Prinsip Kehendak Bebas

Islam berpandangan bahwa kebebasan manusia bersifat terbatas, berbeda dengan kebebasan mutlak yang dimiliki oleh Allah SWT. Islam memberikan ruang bagi kehendak bebas sebagai bagian dari fitrah manusia sejak penciptaannya (Satar et al., 2022: 73-74). Pada etika bisnis Islam, kehendak bebas ini diwujudkan melalui sikap pedagang yang menghormati hak dan keputusan konsumen dalam memilih, menilai, serta memutuskan untuk membeli atau tidak suatu produk.

Hasil temuan penelitian ini terhadap pedagang keliling, diketahui bahwa mereka memberikan ruang kebebasan yang luas kepada pembeli. Pembeli dipersilahkan bertanya secara leluasa tentang komposisi, rasa, hingga proses produksi pentol, dan pedagang

meresponsnya dengan sabar dan ramah. Bahkan, dalam praktik jual beli, pembeli diberikan keleluasaan untuk menusuk pentol lebi dahulu sebelum membayar, tanpa ada paksaan atau tekanan untuk segera membeli. Hal ini mencerminkan sikap menghargai kebebasan konsumen yang sejalan dengan prinsip kehendak bebas (*ikhtiar*) dalam etika bisnis Islam.

d. Prinsip Tanggung Jawab

Ajaran Islam sangat menekankan tanggung jawab dalam berkehidupan. Allah SWT telah memberikan amanah kepada manusia yang tidak diberikan kepada makhluk lainnya, yaitu menjadi khalifah di muka bumi. Sebagai khalifah, manusia diberi wewenang untuk mengelola, memakmurkan, serta menikmati berbagai kenikmatan yang ada di bumi. Kemampuan untuk mengeksplorasi dan memanfaatkan sumber daya alam dengan bantuan teknologi yang dimiliki merupakan bentuk keistimewaan tersebut. Namun, segala bentuk aktivitas tersebut mengandung beban tanggung jawab yang besar, yang kelak akan dimintai pertanggungjawaban di hadapan Allah SWT (Sina et al., 2022: 3991-3992).

Prinsip tanggung jawab yang dilakukan 5 informan pedagang keliling yang berjualan pentol, tercermin dalam komitmen mereka terhadap kualitas pentol yang dijual. Pedagang keliling menunjukkan kepedulian tinggi terhadap kepuasan konsumen atau pembeli dngan memberikan informasi yang jujur apabila pentol yanv dijual sudah tidak

layak konsumsi. Mereka tidak menutupi kondisi pentol, bahkan lebih memilih untuk tidak menjualnya daripada merugikan pembeli. Etika pedagang ini sejalan dengan prinsip etika bisnis Islam yang mengedepankan kejujuran, saling menguntungkan, dan menghindari praktik yang merugikan salah satu pihak. Selain itu, pedagang menghindari perilaku mubazir dengan mengkonsumsi sendiri atau membagikannya kepada tetangga sekitar pentol yang tidak laku terjual, sebagai bentuk tanggung jawab moral dan upaya menjaga keberkahan dalam berdagang.

e. Prinsip Ihsan atau Kebajikan

Prinsip ini menekankan pentingnya berbuat baik dan memberikan manfaat kepada sesama tanpa harus menunggu perintah atau kewajiban tertentu, karena setiap perbuatan manusia selalu berada dalam pengawasan Allah SWT. Berdasarkan data yang diperoleh, penerapan prinsip ihsan (kebajikan) oleh 5 informan pedagang keliling tercermin dari sikap ramah, sopan, dan lemah lembut dalam melayani pembeli. sikap ini menciptakan kenyamanan yang mendorong calon pembeli untuk singgah, bahkan membeli dagangan mereka. Pada perspektif etika bisnis Islam, perilaku tersebut sejalan dengan nilai-nilai kebajikan yang dianjurkan, yaitu melayani dengan ketulusan dan mempererat hubungan sosial.

Para pedagang menghadapi persaingan usaha dengan menunjukkan sikap saling menghormati dan tidak saling menjatuhkan. Mereka meyakini bahwa rezeki telah ditentukan oleh Allah SWT, sehingga tidak perlu iri terhadap keberhasilan orang lain. Dengan pelayanan yang ramah, senyum yang tulus, dan sikap yang terbuka terhadap pembeli, para pedagang keliling komunitas Lamongan mencerminkan etika bisnis yang baik dan bernuansa spiritual, sebagaimana yang dicontohkan dalam ajaran Islam.