

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

1. Sejarah Singkat Cabai Hiyung dan Berdirinya Produksi Sambal Cabai Hiyung di Desa Hiyung.

Asal usul cabai rawit hiyung dari Desa linuh Kecamatan Bungur Kabupaten Tapin yang dibawa oleh Bapak Soebarjo ke Desa Hiyung sekitar tahun 1993, kemudian dikembangkan pada tahun 1995 sampai sekarang, yang dikenal dengan nama “Cabai Rawit Hiyung”.

Awalnya Bapak Soebarjo mengembangkan tanaman padi di Desanya di Hiyung, Kecamatan Tapin Tengah. Tapi karena daerahnya ini merupakan daerah yang pasang surut dengan kadar air yang asam, produksi padi tidaklah menggembirakan. Hasil produksinya menurun dari tahun ke tahun. Ketika bapak Soebarjo berkunjung ke tempat keluarganya di Desa Linuh Kecamatan Bungur Kabupaten Tapin, dan melihat tanaman cabai rawit yang tumbuh subur. Lalu muncul ide untuk menanam cabai rawit di Desa Hiyung. Kemudian, Bapak Soebarjo menanam bibit sendiri dengan membawa bibit dari Desa Linuh sebanyak 200 bibit dan berhasil 200 pohon cabai dibelakang rumah. Karena lahannya yang merupakan lahan pasang surut, cabai rawit ini ditanam di bedengan atau *surjan*, agar pohonnya tidak

terendam air kalau musim penghujan ternyata dari mencoba otodidak ini, hasilnya memuaskan, lalu meneruskan menanam cabai rawit nya.

Seiring dengan berjalannya waktu, banyak warga Desa yang juga tertarik dan mencoba untuk menanam cabai seperti yang dilakukan oleh Bapak Subarjo dan memberikan pengetahuannya tentang cara menanam cabai dan hasilnya cabai yang ditanam rasanya lebih pedas, tahan lama dan lebih tahan dari serangan hama penyakit dibandingkan cabai yang ada di Desa lainnya. Dengan cepatnya kabar itu menyebar dari mulut ke mulut warga di Desa Hiyung dan mulai ada beberapa warga lainnya yang menanam cabai rawit ini sekitar tahun 1999 lalu. Dan uniknya cabai ini kalau ditanam di lahan yang ada di luar Desa rasanya tidak sepedas yang ditanam di Desa Hiyung, termasuk di Desa Linuh, tempat pertama kalinya cabai ini dibawa.

Rumah produksi abon cabai hiyung merupakan salah satu *home industry* atau *industry rumah tangga*. Rumah produksi ini dikembangkan oleh Kelompok Tani Karya Baru Desa Hiyung yang bergerak setelah panen cabai rawit hiyung dan sebagai usaha bersama kelompok tani Desa Hiyung berdiri tahun 2016 yang di dukung oleh LPB Banua Prima Persada

LPB (Lembaga Pengembangan Bisnis Banua Prima Persada) merupakan suatu lembaga yang terletak di Pulau Pinang Utang, Binuang, Kabupaten Tapin. Dalam tata kelolanya LPB terdiri dari lima

perusahaan yang mencakup YDBA, PAMA, KPP United Traktor Satu Indonesia yang diketahui oleh Bapak Joko Handoyono dan telah berdiri kurang lebih 25 tahun yang bergerak dibidang UMKM dan UKM.

Kelompok petani adalah organisasi sosial untuk membina petani tua atau generasi muda yang tumbuh dan berkembang berdasarkan kesadaran dan tanggung jawab. Tanggung jawab kepada masyarakat, khususnya oleh generasi muda kelompok tani di daerah, dan kepada masyarakat Desa/Kelurahan atau komunitas sosial sederajat yang utamanya bergerak di bidang pertanian.

Usaha produksi sambal cabai hiyung berdiri sejak 2019 yang dikembangkan oleh Kelompok Tani Karya Baru. Sebelum produksi sambal cabai hiyung, ada juga produk abon cabai yang didirikan pada tahun 2015 dan produk kecap pedas manis yang didirikan pada tahun 2020 yang bertempat di Desa Hiyung Kecamatan Tapin Tengah Kabupaten Tapin. Karena yang didirikan terlebih dahulu itu abon cabai hiyung sehingga rumah produksinya dinamakan rumah produksi abon cabai hiyung.

Awal mula produk sambal cabai hiyung itu dikarenakan adanya penurunan harga cabai basah, harganya itu sekitar 5000-6000 per kg. Dengan adanya harga cabai 5000-6000 tersebut, maka terpikir untuk membuat produk sambal cabai hiyung. Dalam satu kali produksi

sambal cabai hiyung ini memproduksi sambal kurang lebih 68 botol ukuran 110 g, kecuali ada pameran sekali produksi bisa mencapai 200 botol. Untuk pengembangan dan kelancaran usaha ini, Bapak Junaidi mempekerjakan 11 orang yang juga bisa disebut anggota Kelompok Tani Karya Baru yang merupakan masyarakat dari Desa Hiyung. 5 orang untuk pengerjaan sambal cabai hiyung dan 6 orang untuk pengerjaan abon cabai hiyung.

Produk sambal cabai hiyung ini mempunyai berbagai macam rasa, dari rasa original, binjai, limau purut, mangga dan limau nipis yang ukurannya sama 130gr perbotol nya. Hasil produksi sambal cabai hiyung ini di pasarkan melalui offline dan online. Secara *offline* nya itu ada yang menjual dirumah makan, di warung-warung serta galeri astra yang ada di Jakarta. Sedangkan secara online menggunakan sosial media dalam penjualan produk seperti *instagram, shopee, facebook dan tokopedia*.

Desa Hiyung terkenal dengan potensi pertaniannya yakni cabai hiyung yang memiliki tingkat kepedasan 94.500 ppm dan dalam satuan tingkat pedas *Scoville* atau *Scoville Hot Unit (SHU)* cabai hiyung memiliki tingkat 1.417.500 SHU. Tapi sangat di sayangkan cabai hiyung tidak setiap saat bisa dinikmati. Hal demikian terjadi lantaran masa panen yang terjadi hanya setiap 3-5 kali pada setahun. Sehingga mengakibatkan stok cabai hiyung tidak selalu tersedia. Untuk harga cabai perkilo nya tidak menentu, kalau lagi musim panen serentak

pada bulan , umumnya harga cabai sangat murah berkisar Rp.15.000- Rp. 25.000 per kg, baru memasuki bulan Desember sampai Januari harga cabai mulai merangkak naik sampai mencapai Rp. 45.000 bahkan Rp. 100.000 per kg. Pernah dalam satu waktu harga cabai hiyung menurun drastis yaitu Rp. 7000 per kg.

Kelompok Tani Karya Baru Desa Hiyung sebagai pelopor kelompok tani yang ada di Desa Hiyung. Kelompok tani ini mencoba memberikan langkah-langkah spesifik untuk masalah ini. Kelompok Tani Karya Baru berinovasi dengan membuat sambal cabai hiyung, dengan dibuatnya cabai hiyung menjadi sambal cabai hiyung akan menjaga ketersediaan cabai hiyung dan meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Hiyung.

2. Visi dan Misi

a. Visi

- 1) Mandiri, amanah, kreatif, kekeluargaan
- 2) Terwujudnya kelompok tani yang maju berkesinambungan yang berwawasan lingkungan
- 3) Menciptakan usaha pertanian yang unggul, serta untuk meningkatkan masyarakat kehidupan yang sejahtera, baik dibidang sosial dan ekonomi
- 4) Menciptakan para pemuda dan karang taruna sebagai petani melinial
- 5) Setelah panen membuat produk olahan cabai

b. Misi

- 1) Mengembangkan pertanian yang ramah lingkungan (organik)
- 2) Membudayakan pemakaian pupuk kandang dari bahan ternak
- 3) Meningkatkan hasil kualitas produksi pertanian
- 4) Meningkatkan nilai tambah produk pertanian melalui pengembangan produk olahan seperti abon cabai, sambal dan kecap pedas
- 5) Mengembangkan jaringan pemesanan dan kemitraan
- 6) Membangun SDM petani dengan iman ilmu dan keterampilan

3. Jenis dan Harga

Sambal cabai hiyung adalah sambal yang di olah dari cabai rawit hiyung sebagai pelengkap ketika orang makan, ini bisa tahan lama berbulan-bulan asalkan di tempat yang dingin (kulkas) dan tidak memakai atau menggunakan bahan pengawit. Sedangkan abon cabai hiyung adalah cabai rawit hiyung yang dikeringkan kemudian dihaluskan menggunakan mesin. Dan kecap pedas manis hiyung adalah kecap yang di olah menggunakan bahan baku cabai rawit hiyung.

Tabel 4.3 Nama-nama produk

No	Nama Produk	Varian Rasa	Berat Bersih	Harga
1	Sambal Cabai Hiyung	Original, Binjai, Mangga, Limau Kuit Jeruk Nipis	100 Gram	Rp. 20.000

2.	Abon Cabai	Original, Bawang Udang	10 Gram	Rp. 10.000
	Hiyung		35 Gram	Rp. 20.000
			100 Gram	Rp. 35.000
3.	Kecap Pedas Manis	Pedas Manis	150 Gram	Rp. 20.000

Sumber : Hasil Dokumentasi dari Bapak Junaidi Selaku Ketua Usaha, 23

Mei 2022

4. Data Informan

Informan dalam penelitian ini adalah Ketua Kelompok Tani Karya Baru dan anggota kelompok yang bekerja pada usaha sambal cabai hiyung, antara lain :

1. Nama : Junaidi
- Umur : 52 Tahun
- Jabatan : Ketua Kelompok Tani Karya Baru
- Alamat : Desa Hiyung Km.14 Kec. Tapin Tengah
- Pendidikan : MAN 1 Rantau

2. Nama : Arbainah
- Umur : 35
- Jabatan : Ketua Kelompok Wanita Tani
- Alamat : Jl.hakim samad Rt.4 Rw.2 Kec.Tapin
Tengah

3. Nama : Norma

Umur : 40
Jabatan : Anggota Kelompok Wanita Tani
Alamat : Jl.hakim samad Rt.4 Rw.2 Kec.Tapin Tengah

5. Uraian Data

Hasil dari wawancara kepada Ketua Kelompok Tani Karya Baru dan Kelompok Wanita Tani berdasarkan masalah yang sedang penulis teliti yaitu bagaimana Manajemen Produksi Sambal Cabai Hiyung, kendala apa saja yang dihadapi Sambal Cabai Hiyung dalam proses produksinya dan bagaimana tinjauan ekonomi Islam terhadap manajemen produksi Sambal Cabai Hiyung di Desa Hiyung. Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan mengenai manajemen produksi Sambal Cabai Hiyung.

a. Manajemen Produksi Sambal Cabai Hiyung di Desa Hiyung

Usaha sambal cabai hiyung yang dimiliki Kelompok Tani Karya Baru, selain memiliki tujuan meraih keuntungan yang akan diperlukan untuk menunjang kehidupan anggota Kelompok Tani Karya Baru dan kelanjutan untuk meningkatkan kualitas produk yang akan mereka hasilkan, agar mampu bersaing, berkembang, dan bertahan pada masa yang akan datang.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bapak Junaidi, ada beberapa perencanaan yang dilakukan untuk mencapai target agar pendapatan meningkat dalam penjualan, yaitu :

1) Merencanakan anggaran biaya (modal usaha)

Perencanaan anggaran biaya modal usaha yang akan di bahas pada penelitian ini adalah biaya produksi produk sambal cabai hiyung dalam satu kali pembuatan. Berdasarkan hasil wawancara bersama Bapak Junaidi, maka didapat hasil dalam usaha tersebut, berasal dari Perusahaan Astra/LPB Banua Prima Persada serta bantuan WP (Wirausaha Pemula) dari Dinas UKM dan Koperasi Provinsi juga dalam mendirikan usaha sambal cabai hiyung

Usaha sambal cabai hiyung yang berada di Desa Hiyung ini membutuhkan modal rata-rata dalam sekali produksi itu sekitar kurang lebih Rp.208.000,00 tergantung pada bahan baku yang digunakan serta banyaknya jumlah pesanan, apabila bahan baku utamanya mahal, maka otomatis modal yang dikeluarkan juga meningkat dari biasanya. Namun, harga produknya tetap sama meski bahan baku utamanya mahal. Jika ada pesanan yang dilakukan secara grosir oleh pembeli, biasanya ketua Kelompok Tani Karya Baru menerima uang muka terlebih dahulu sesuai harga total dari jumlah pesanan yang digunakan sebagai modal untuk memenuhi biaya ketika memproduksi.

2) Tanah dan Kekayaan Alam (Bahan Baku)

Bahan baku yang digunakan dalam usaha sambal cabai hiyung adalah cabai rawit hiyung, karena cabai ini memiliki tingkat kepedasan 94.500 ppm. Bahan yang digunakan dalam proses produksi sambal cabai hiyung ini menggunakan bahan baku yang halal dan tidak

membahayakan para pekerja, masyarakat, lingkungan dan konsumen. Dalam setiap kali pembuatan sambal cabai hiyung ini memerlukan bahan baku yang berupa cabai hiyung sebanyak 4 kg sampai 5 kg. Bahan baku ini dibeli ditempat kelompok tani karya baru yang menanam bibit cabai hiyung.

Namun, kelemahannya adalah umumnya bahan utama yang digunakan saat membuat sambal ini yaitu cabai hiyung yang harganya mahal karena cabai rawit hiyung tergantung musim, dikarenakan tanah yang kering sehingga tidak memungkinkan untuk menanam cabai hiyung. Oleh karena itu, direncanakan untuk mengatasi masalah tersebut dengan cara mencari atau membeli ditempat lain yang pastinya dengan harga yang berbeda. Sehingga masih dapat melakukan kegiatan produksi dan proses produksi sambal cabai Hiyung ini tetap berjalan.

Untuk cara pembuatan Sambal Cabai Hiyung yang pertama menyiapkan bahan baku yang dibutuhkan. Diantaranya adalah :

1. 4 kg cabai rawit hiyung
2. 4 kg Gula Putih
3. Terasi secukupnya
4. Penyedap Rasa
5. Garam

Kemudian cara membuat sambal cabai hiyung:

1. Buang tangkai cabai rawit hiyung, cuci bersih

2. Campurkan dengan gula putih, penyedap rasa, garam, dan terasi dalam satu wadah
3. Kemudian, sediakan cobek besar, olekan, dan spatula
4. Bahan baku yang sudah dicampurkan tadi selanjutnya dibuat ke cobek sekitar 3 sendok nasi kemudian diulek sampai halus (tanpa di goreng)
5. Sebelum dimasukkan kebotol di buat ke dalam toples,
6. Untuk yang memakai rasa mangga dan binjai itu dihaluskan dengan cobek tanpa dimasak, kemudian langsung dicampurkan dengan sambal cabai hiyung yang tadi sudah diulek.
7. Setelah itu di masukkan kedalam kemasan botol plastik ukuran 130gr
8. Yang terakhir, tempelkan stiker pada botol

Adapun aliran proses produksi pada usaha sambal cabai hiyung dapat dilihat seperti pada bagan berikut:

Gambar 4.1 Proses Produksi Sambal Cabai Hiyung



(Sumber: Ketua Kelompok Tani Karya Baru)

Dalam melakukan proses produksi, berikut gambaran proses produksi pada sambal cabai hiyung. Proses produksi ini dilakukan terus menerus pada setiap kali pengolahannya. Proses ini diawali dengan menyiapkan bahan baku, proses membuat yaitu dengan mengulek semua bahan baku sampai halus, kemudian yang terakhir proses pengemasan sambal ke dalam botol yang sudah disediakan.

3) Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang terlibat dalam usaha sambal cabai hiyung berjumlah 5 orang yang mana tenaga kerja tersebut berasal dari masyarakat yang berada di Desa Hiyung Kecamatan Tapin Tengah. Untuk menjadi tenaga kerja dalam usaha sambal cabai hiyung ini, dibutuhkan keahlian dan keterampilan khusus dalam melakukan proses pembuatan sambal dari pengolahan sampai proses pengemasan. Jadi semua tenaga kerja dibekali bagaimana cara membuat sampai dengan pengemasan agar nantinya apabila pada saat proses produksi berjalan, salah satu tenaga kerja yang tidak dapat berhadir dalam proses produksi bisa di ambil alih oleh tenaga kerja lainnya.

4) Teknologi

Teknologi yang dimana pada proses pembuatan sambal cabai hiyung ini tidak memakai mesin, tapi hanya memakai alat tradisional yaitu dengan menggunakan alat cobek, alat ini digunakan untuk menghaluskan cabai hiyung, sehingga cabai hiyung masih terlihat biji dan tekstur sambalnya yang kental. Pernah memakai alat blender tapi hasilnya tidak baik, biji dari cabai rawitnya hancur dan karena terlalu hancur sehingga terlihat seperti saos tidak ada biji.

a. Pengorganisasian (*Organizing*)

Untuk tercapainya suatu tujuan dengan baik, maka sambal cabai hiyung memiliki struktur organisasi. Menurut pak Junaidi semua anggota kelompok saling melakukan kerjasama. Adapun Susunan organisasinya sebagai berikut.

Susunan Organisasi Kelompok Usaha Bersama Abon Cabai Hiyung

Tabel 4.1 Kelompok Usaha Bersama “Karya Tani Baru”

No.	Nama	Jabatan
1	Junaidi	Ketua
2	H.M. Khairi	Sekretaris
3	Kapsah	Bendahara
4	Ahmad Rijali	Anggota
5	Arbain	Anggota
6	Khairani	Anggota
7	Samsudin	Anggota
8	Amat	Anggota
9	Erni	Anggota
10	M. Yusup	Anggota
11	Saranah	Anggota
12	Ahmad Julpetri	Anggota
13	Khairansyah	Pemasaran
14	Nidha Auliya	Pemasaran

15	Arbainah	Pemasaran
----	----------	-----------

(Sumber dari dokumen cabai Hiyung, tahun 2022)

Tabel 4.2 Nama Kelompok Wanita Tani

No	Nama Anggota	Jabatan
1	Arbainah	Ketua Kelompok Wanita Tani
2	Muslimah	Produksi
3	Radiah	Produksi
4	Norma	Pengemasan
5	Hj. Salasiah	Pengemasan

Sumber: Ketua Kelompok Tani Karya Baru

Adapun uraian tugas sebagai berikut:

1. Ketua usaha/Pimpinan usaha : Pemegang kekuasaan tertinggi Kelompok Tani Karya Baru, memimpin perusahaan, mengkoordinasi kegiatan, dan usaha, merencanakan dan melaksanakan pengawasan dan bertanggung jawab terhadap semua kegiatan usaha.
2. Bagian Produksi : Bertanggung jawab terhadap kelancaran proses produksi, bertanggung jawab terhadap penyediaan bahan baku yang diperlukan, dan melakukan pengulekan.
3. Bagian Pengemasan : Menyiapkan alat kelengkapan produksi dan bertanggung jawab dalam pengemasan produk

4. Bagian Pemasaran : Bertugas membantu dalam melakukan pemasaran, bertanggung jawab mengadakan pengiriman barang ke daerah-daerah serta melakukan penjualan langsung kepada pembeli atau konsumen.

b. Pengarahan (*Actuating*)

Setelah pengorganisasian terbentuk, tugas dibagi kepada anggota kelompok, agar produksi berjalan dengan baik, maka diadakan suatu pengarahan terhadap tenaga kerja dalam produksi sambal cabai hiyung. Ketua sambal cabai hiyung selalu memberikan pengarahan terhadap anggotanya terhadap masing-masing tugas yang telah ditetapkan. Jadi anggota bisa bekerja dengan efektif sesuai dengan arahan yang telah diberikan oleh ketua.

Jadi, dalam pengarahan ini ketua sambal cabai hiyung mengarahkan untuk menghindari resiko hilang, rusak, usang, pengawasan yang tinggi serta biaya pemeliharaan yang tinggi maka sambal cabai hiyung selalu melakukan persediaan bahan baku secukupnya untuk persediaan kurang lebih dua bulan untuk buah mangga, ramania, dan binjai, dua minggu untuk cabai rawit hiyung, tiga hari untuk limau kuit dan jeruk purut. Untuk buah mangga, binjai, ramania itu musiman sehingga agar tahan lebih lama itu disimpan dalam untuk diawetkan. Adanya persediaan ini guna menghindari terjadinya kehabisan persediaan sehingga dapat membuat terganggunya proses produksi, diantaranya seperti :

1. Cabai rawit hiyung 4kg
2. Buah mangga 4kg
3. Buah ramania 3 kg
4. Buah binjai 3kg
5. Limau Kuit $\frac{1}{2}$ Kg
6. Jeruk Nipis $\frac{1}{2}$ Kg

Untuk seluruh bahan baku yang tidak tahan lama dalam suhu ruangan akan di simpan di dalam *freezer*/kulkas. Sambal cabai hiyung juga saat ini telah memiliki *supplier* atau *distributor* yang membantu untuk memudahkan agar tersedianya bahan baku seperti cabai rawit hiyung. selain agar tidak terjadinya kehabisan bahan baku sehingga terganggunya proses produksi, persediaan bahan baku ini juga membuat *profit* sedikit bertambah dikarenakan membeli di kelompok tani yang menanam bibit cabai rawit hiyung, sehingga lebih murah dibandingkan membeli di pasar. Untuk *supplier* sendiri ada yang berasal dari Desa Hiyung dan juga ada yang dari luar Desa Hiyung.

LPB juga mengarahkan kepada Bapak Junaidi dan anggotanya untuk mengikuti pelatihan bersama Rumah Sambal Acan Raja Banjar. Agar dapat mengetahui bagaimana cara membuat sambal yang baik dan berkualitas.

d. Pengawasan (*Controlling*)

Untuk pengawasan kualitas pada sambal cabai hiyung dilakukan oleh Ketua Kelompok Tani Karya Baru yang mana mempunyai tugas untuk menangani kinerja karyawan dan penjualan. Selain itu Ketua Kelompok Wanita Tani juga mempunyai tugas untuk menangani jika ditemukan ada kendala dilapangan, serta mengawasi kualitas produk.

Biasanya melakukan pembuatan sambal cabai hiyung dirumah salah satu anggota KWT (Kelompok Wanita Tani) yang lumayan dekat dengan rumah ketua sehingga mudah dalam mengawasi anggota dalam setiap kali membuat sambal. Dalam pembuatan sambal cabai hiyung ini, ada salah satu anggota yang meracik bumbu dan bahannya sehingga sesuai dengan diharapkan konsumen, tidak melakukan kecurangan atau sesuatu yang merugikan konsumen dalam menggunakan bahan produksi, demi menjaga kepuasan pelanggan.

b. Kendala yang dihadapi dalam melakukan proses produksi sambal cabai Hiyung

Adapun beberapa kendala yang dihadapi oleh sambal cabai hiyung yaitu naiknya bahan baku seperti cabai rawit hiyung tergantung kondisi geografis/musim, dikarenakan tanah yang mengering ketika pada bulan November, Desember dan Januari sehingga tidak dapat menanam cabai rawitnya. Hal ini menyebabkan usaha sambal cabai hiyung sulit untuk melakukan produksi sambal cabai hiyung. dan harga bahan baku yang juga

cenderung naik, karena harga barang yang mahal tidak memungkinkan tiba-tiba langsung menaikkan harga penjualan. Karena hal itu akan membuat konsumen jadi berkurang.

B. Analisis Data dan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil dari penelitian yang penulis lakukan ditemukan data-data, maka analisis data yang menjadi pokok dalam pembahasan adalah menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan dalam penelitian ini.

1. Analisis terhadap Manajemen Produksi Sambal Cabai Hiyung

Suatu usaha dalam Islam sangat dianjurkan oleh agama agar seorang mukmin tidak memberatkan saudaranya dan mampu membantu orang lain dalam mengadakan sebuah pekerjaan yang sesuai dengan kemampuan yang dimiliki oleh pekerja tersebut.

Menurut (Harding, 1984) manajemen produksi adalah berupaya menghasilkan produk atau jasa dalam jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan dengan kualitas yang tepat pula.

Dalam suatu produksi, diperlukan suatu manajemen yang merupakan kegiatan yang dapat memberikan efektivitas pada usaha manusia. Istilah manajemen berhubungan dengan usaha untuk tujuan tertentu dengan jalan menggunakan sumber-sumber yang tersedia seperti sumber daya alam (bahan baku), sumber daya manusia, sumber daya alat (mesin) dan sumber

daya dana (modal) dalam organisasi dengan cara sebaik mungkin. (Anoraga, 2011, hal. 149)

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti, manajemen produksi yang dilakukan pada usaha sambal cabai hiyung berdasarkan apa yang ada pada landasan teori yang di kemukakan oleh (Wiludjeng & Sari, 2006, hlm. 63) menyatakan bahwa manajer harus melaksanakan empat fungsi manajemen, yaitu fungsi perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pengarahan (*actuating*) dan pengawasan (*controlling*).

a) Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan produksi sambal cabai Hiyung yang dilakukan oleh Ketua Kelompok Tani Karya Baru dilihat dari faktor-faktor produksi berupa:

1. Merencanakan anggaran biaya (modal)

Sistem ekonomi Islam modal harus bebas dari bunga. Dalam sistem itu bunga tidak diperkenankan memainkan pengaruhnya yang dapat merugikan pekerja, produksi, distribusi. (Mannan, 1993)

Berdasarkan teori di atas modal yang digunakan dalam produksi sambal cabai hiyung ini berasal dari modal dari Perusahaan Astra/LPB Banua Prima Persada serta bantuan WP (Wirausaha Pemula) dari Dinas UKM dan Koperasi Provinsi yang tidak melakukan utang piutang ke berbagai tempat. Modal ini digunakan untuk pengolahan sambal cabai hiyung dan juga untuk membayar tenaga kerja.

Kelompok Wanita Tani dalam memproduksi sambal cabai hiyung ini membutuhkan modal rata-rata dalam sekali produksi itu sekitar kurang lebih Rp.118.000 tergantung pada bahan baku yang digunakan serta banyaknya jumlah pesanan, apabila bahan baku utamanya mahal, maka otomatis modal yang dikeluarkan juga meningkat dari biasanya.

Modal yang dikeluarkan untuk pemakaian tenaga kerja dan penggunaan sumber-sumber daya alam, itu diharapkan dapat masuk kembali kedalam industri dalam jangka waktu pendek melalui hasil penjualan produknya. Uang yang masuk dari hasil penjualan produk tersebut akan dikeluarkan lagi untuk biaya operasional selanjutnya. Dengan demikian modal tersebut akan terus berputar selama industri tersebut berjalan.

2. Tanah dan Kekayaan Alam (Bahan Baku)

Seperti yang kita ketahui, tanah dan kekayaan alam merupakan unsur pokok yang digunakan untuk menghasilkan barang. Barang yang dimaksud itu seperti bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.(Sukirno, 2011)

Jadi, bahan baku yang digunakan oleh Kelompok Wanita Tani ini menggunakan bahan baku cabai hiyung dengan kualitas yang baik, yang ditanam langsung di lahan Kelompok Tani Karya Baru.

Memproduksi di dasarkan kepada besar kecilnya permintaan konsumen yang berarti bahwa perusahaan akan melaksanakan kegiatan

produksi apabila terdapat pesanan yang masuk. Informasi dari pesanan yang masuk sampai dengan pelaksanaan produksi dalam perusahaan tersebut sebaiknya diatur dengan sistem yang tepat. Sehingga semua bagian yang terlibat dengan pesanan tersebut dapat mengetahuinya dengan pasti, serta dalam waktu yang cepat. Ahyari (2002)

Sebagaimana teori Ahyari (2002) dalam proses produksi sambal cabai Hiyung membutuhkan bahan baku untuk diproses menjadi bahan yang akan dijual, dalam perencanaan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sambal cabai hiyung didasarkan kepada besar kecilnya permintaan konsumen. Sehingga, cara penyediaan bahan baku atau pembelian bahan baku yang dilakukan oleh Ketua Kelompok Wanita Tani, yaitu dengan membeli bahan baku langsung ditempat Kelompok Tani Karya Baru yang menanam bibit cabai Hiyung.

3. Tenaga Kerja

Menurut pemikiran Abdul Manan tentang ekonomi Islam yang menitik beratkan pada ekonomi kerakyatan. Kelompok Tani Karya Baru secara langsung ikut andil dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan memberdayakan sumber daya manusia sebagai tenaga kerja untuk produktif yang mana ini menjadi unsur penunjang proses produksi. Sumber daya manusia disini adalah masyarakat sekitar, sehingga dengan adanya Kelompok Tani Karya Baru ini dapat membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan perekonomian yang mampu membuat taraf hidup yang lebih baik bagi masyarakat.

Hal ini sesuai dengan Firman Allah QS. Yunus ayat 14 :

ثُمَّ جَعَلْنَاكُمْ خَلَائِفَ فِي الْأَرْضِ مِنْ بَعْدِهِمْ لِنَنْظُرَ كَيْفَ تَعْمَلُونَ ﴿١٤﴾

Artinya : *“Kemudian Kami jadikan kamu pengganti-pengganti (mereka) di muka bumi sesudah mereka, supaya Kami memperhatikan bagaimana kamu berbuat” (QS. Yunus:14)*

Ayat diatas menjelaskan bahwa Islam mengajarkan sebaik-baiknya orang Islam adalah orang yang mempunyai banyak manfaat atau bermanfaat bagi oranglain dan masyarakat, karena bekerja dan berusaha menempati posisi terpenting.

Menurut Sukirno, tenaga kerja sebagai faktor produksi bukan saja meliputi pekerja kasar tetapi juga pekerja yang berpendidikan, pekerja yang mempunyai pengalaman dan keterampilan.(Sukirno, 2006)

Ketua Kelompok Tani Karya Baru dalam perencanaan tenaga kerja, membutuhkan tenaga kerja yang memiliki pengalaman dan keterampilan dalam proses pembuatan sambal tersebut, dari pengolahan bahan sampai siap dipasarkan.

Oleh karena itu untuk memilik tenaga kerja yang berpengalaman dan terampil, Ketua Karya Tani Baru dan anggota Kelompok Wanita Tani mengikuti studi banding atau pelatihan

dengan rumah sambal acan raja Banjar dalam proses pembuatan tersebut.

4. Teknologi

Menurut (Fauzia & Riyadi, 2015), Di era kemajuan produksi yang ada pada saat ini, teknologi mempunyai peranan yang sangat besar dalam sektor ini. Berapa banyak produsen yang kemudian tidak bisa *survive* karena adanya kompetitor lainnya dan lebih banyak yang menghasilkan barang/jasa yang jauh lebih baik, karena didukung oleh faktor teknologi.

Namun teori di atas tidak sesuai dengan proses produksi sambal cabai hiyung, yang mana dalam proses produksinya tidak memakai teknologi seperti mesin, akan tetapi hanya dengan alat tradisional seperti cobek untuk menghaluskan cabai hiyung, sehingga cabai hiyung masih terlihat biji dan tekstur sambalnya yang kental. Pernah memakai mesin blender tapi hasilnya kurang baik, biji dari cabai rawitnya hancur dan karena terlalu hancur sehingga terlihat seperti saos yang tidak ada tersisa biji cabai hiyung.

Oleh karena itu, pada dasarnya tidak semua produksi bisa dilakukan dengan mesin, karena apabila memaksakan memakai mesin (blender) akan mengurangi aroma dari sambal cabai yang di hasilkan. Memproduksi sambal cabai menggunakan blender terlebih dengan kecepatan tinggi menyebabkan sambal akan

menyerupai bubur sehingga banyak karakter dari cabai hiyung yang hilang atau berubah.

b) Pengorganisasi (*Organizing*)

Setelah perencanaan dilaksanakan, maka tahap selanjutnya melakukan organisasi. Pengorganisasi merupakan fungsi manajemen yang menggabungkan sumber daya manusia dan bahan melalui struktur formal dari tugas dan kewenangan. Hasil dari proses pengorganisasian adalah organisasi (*organization*) adalah sekelompok orang yang bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama

Sesuai dengan teori (Abdurrahman, 2013) bahwa usaha sambal cabai hiyung ini terstruktur, karena dalam organisasinya memiliki ketua, sekretaris, bendahara, dan sebagainya. Di dalam pembuatan produksi sambal cabai hiyung ada Kelompok Wanita Tani (KWT) itu ada 5 orang. Demikian pula produk yang lainnya seperti abon dan juga kecap pedas manis memiliki masing-masing kelompok dalam membuat produk tersebut. Masing-masing pembagian tugas sudah diatur sedemikian rupa, kendati cukup fleksibel, sehingga produksi berjalan dengan lancar.

Untuk mencapai tujuan yang direncanakan, maka setiap anggota saling membantu satu sama lain sehingga akan membantu kelancaran proses produksi.

c) Pengarahan (*Actuating*)

Menjalankan fungsi pengarahannya, pimpinan perusahaan diharapkan bukan saja mampu untuk membuat perintah tentang tugas yang harus dijalankan tetapi juga mampu menciptakan motivasi yang menyebabkan para pegawainya menjalankan tugas sesuai dengan yang diarahkannya.

Sebagaimana teori yang dikemukakan oleh (Ahyari, 2002) dalam usaha ini ketua sambal cabai hiyung selalu memberikan pengarahan terhadap anggotanya terhadap masing-masing tugas yang telah ditetapkan. Jadi, anggota bisa bekerja dengan efektif sesuai dengan arahan yang telah diberikan oleh ketua. Bukan hanya Ketua sambal cabai hiyung yang memberikan pengarahan tetapi juga Ketua Kelompok Tani juga memberikan arahan dan memotivasi agar anggota kelompok dapat ikut serta apabila ada pelatihan ataupun studi banding dengan kelompok tani di luar daerah.

Sehingga dalam menjalankan fungsi pengarahan ini pimpinan perusahaan haruslah mengembangkan kemahiran untuk menjadi seorang pimpinan yang baik. Kualitas kepemimpinan yang tinggi sangat diperlukan agar setiap pegawai menjalankan tugasnya sesuai dengan yang diperlukan untuk mencapai tujuan-tujuan yang telah ditetapkan.

d) Pengawasan (*Controlling*)

Untuk lebih mengarahkan proses produksi dan pencapaian tujuan yang telah direncanakan, maka yang terakhir dilakukan oleh seorang manajer adalah mengawasi setiap pekerjaan para karyawannya. Pengawasan dapat mengevaluasi prestasi organisasi dan mengambil tindakan-tindakan koreksi jika perlu, dalam rangka mencapai tujuan perusahaan. (Ahyari, 2002)

Ketua Kelompok Tani Karya Baru mengawasi setiap proses produksi yang telah dilakukan karyawannya, karena tempat produksinya dekat dengan rumah Ketua Kelompok Tani Karya Baru.

Dengan adanya pengawasan dalam pengolahan produksi akan membuat anggota kelompok menjadi lebih terarah dan untuk mempertahankan kualitas produk agar perusahaan tidak mengalami kerugian besar. Pengawasan tersebut juga dilakukan agar memastikan seluruh sumber daya sudah digunakan sebagaimana kebutuhan yang telah direncanakan sebelumnya. Produksi dapat berjalan sesuai apa yang sudah direncanakan serta melakukan tindakan penanganan secara langsung ketika terjadi penyimpangan.

2. Kendala yang dihadapi dalam melakukan proses produksi sambal cabai hiyung

Ketika melakukan usaha bisnis tidak terlepas dari kendala yang mungkin saja akan mempengaruhi hasil dari proses produksi. Bagi ketua sambal cabai hiyung memiliki kendala yang dipengaruhi beberapa

faktor, dari segi bahan baku seperti cabai rawit hiyung tergantung musim, dikarenakan tanah yang kering ketika pada bulan November, Desember dan Januari membuat para petani tidak dapat menanam cabai rawitnya, sehingga masa panen yang terjadi hanya setiap 3-5 kali dalam setahun, yang mengakibatkan stok cabai hiyung tidak selalu tersedia. Hal ini menyebabkan mahalanya harga bahan baku pokok berupa cabai hiyung.

Dari kendala-kendala dalam melakukan usaha sambal cabai hiyung, maka dapat dianalisis bahwa harga naik, sangat berpengaruh atau menghambat dalam proses produksi sambal cabai hiyung. Sebagaimana dalam teori, harga input produksi dapat dikatakan bahwa harga input produksi merupakan komponen utama dalam biaya produksi. Jika harga input naik, maka biaya produksi terdorong naik pula. Kenaikan harga input produksi berpengaruh negatif terhadap penawaran, yaitu akan mendorong produsen untuk mengurangi jumlah penawarannya dan demikian sebaliknya.

Strategi yang dilakukan pada usaha sambal cabai hiyung pada saat bahan langka yaitu ketika pada bulan November, Desember dan Januari, bibit cabai hiyung itu ditanam di daerah lain seperti Desa Pandahan, Sei. Bahalang, Kepayang, dan Parigi. Sehingga tidak mengurangi produksi tetapi karena di tanam ditempat lain, membuat tanaman cabai Hiyung ini tidak terlalu pedas, yang pedasnya 17 kali lipat menjadi 10 kali lipat saja. Dan meski harga bahan baku naik,

harganya pun tetap sama walaupun untungnya lebih sedikit, agar konsumen tidak berkurang.

Dari kendala tersebut dapat dilihat, tentunya dalam melakukan usaha harus selalu memberikan yang terbaik kepada konsumen dan bisa mengatur bagaimana caranya untuk menghadapi berbagai macam kendala, sehingga usaha itu tetap jalan dan konsumen tidak pergi, agar tidak menyebabkan kerugian besar. Oleh karena itu, kendala apapun dalam melakukan usaha, apabila pemilik usaha ini memang ingin memperoleh hasil yang maksimal, maka sudah selayaknya memperbaiki usaha dan memproduksi kekurangannya, sehingga transaksi bisnis berjalan dengan baik.

3. Tinjauan Manajemen Produksi dalam Islam Terhadap Manajemen Produksi Sambal Cabai Hiyung di Desa Hiyung

Seperti yang kita ketahui, bahwa manajemen merupakan hal yang umum untuk zaman sekarang. Seberapa penting manajemen itu tentu tidak dapat diragukan lagi. Dalam Islam manajemen merupakan bagian dari syariat Islam yang mengajurkan umatnya untuk senantiasa melakukan suatu pekerjaan secara teratur yang merupakan bagian dari ilmu dan praktik manajemen.

Dalam konteks Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar. Dua motivasi itu belum cukup, karena masih terbatas pada fungsi ekonomi. Islam secara khas

menekankan bahwa setiap kegiatan produksi harus pula mewujudkan fungsi sosial. ini tercermin dalam QS. Al-Hadid (57): 7

ءَامِنُوا بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِ ۗ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُّسْتَخْلِفِيْنَ فِيْهِ ۗ فَاَلَّذِيْنَ ءَامَنُوْا

مِنْكُمْ وَاَنْفَقُوْا لَهُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ﴿٧﴾

Artinya: *“Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar.”*(QS. Al-Hadid/57: 07)

Manajemen produksi yang dilakukan pada usaha sambal cabai hiyung sesuai dengan ajaran syariat Islam. *Pertama* dilihat dari segi perencanaan manajemen yang dilakukan yaitu memperhatikan anggaran biaya (modal), hal ini direncanakan supaya adanya keseimbangan antara pengeluaran dengan biaya produksi yang dilakukan. Kekayaan Alam (bahan baku), menggunakan bahan baku yang berkualitas yang terbaik dikarenakan untuk memuaskan konsumen dan menghasilkan kualitas rasa enak yang dihasilkan menjadi disukai oleh konsumen, dan tidak dapat membahayakan apabila dikonsumsi. Tenaga kerja, menjaga pelayanan terhadap konsumen, setiap konsumen pasti ingin dilayani dengan baik ketika berbelanja, jadi pelayanan terhadap konsumen dilakukan dengan

sebaik mungkin, agar tidak ada membuat konsumen kecewa. Dan Teknologi (Mesin), menjaga kebersihan alat untuk memproduksi.

Perencanaan merupakan hal yang sangat penting, karena perencanaan akan menentukan arah atau jalan kegiatan yang akan diikuti, memperkirakan waktu, tenaga dan bahan yang akan diperlukan agar mencapai tujuan.

Kedua, dari segi organisasi, keseluruhan kegiatan dan pekerjaan yang telah direncanakan tersebut tentunya perlu disederhanakan guna mempermudah bagaimana pengimplementasiannya, upaya untuk menyederhanakan dari keseluruhan kegiatan dan pekerjaan, sebagaimana yang ada dalam landasan teori manajemen erat kaitannya dengan konsep organisasi, sehubungan hal tersebut organisasi (*organization*) dapat diartikan sebagai sekelompok orang yang bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama. (Abdurrahman, 2013). Dengan demikian dapat diketahui indikator adanya suatu organisasi itu adalah adanya sekelompok orang yang bekerja sama, ada kegiatan pekerjaan yang dilakukan bersama dan ada tujuan bersama yang ingin dicapai.

Ketiga, setelah organisasi terbentuk, maka dilakukan suatu pengarahan pada landasan teori dijelaskan bahwa manajemen syariah, pemimpin harus mampu memotivasi para karyawan dengan cara menumbuhkan kesadaran bagi karyawan bahwa bekerja merupakan sebuah kebutuhan. Akan tetapi yang paling penting adalah memotivasi kejujuran. Ketua Kelompok Tani Karya Baru memberikan perintah dan mengawasi

setiap pekerjaan karyawannya dan selalu berinteraksi kepada karyawan, agar terjadi transparansi antara atasan dengan bawahan.

Keempat, untuk lebih mengarah suatu proses, dan benar-benar tercapai suatu perencanaan maka dilakukan suatu pengawasan, menurut Ahyari pengawasan merupakan sebuah proses mengevaluasi sesuatu kegiatan bisnis yang telah berjalan dibandingkan dengan rencana kegiatan bisnis tersebut.

Ketua Kelompok Tani Karya Baru selalu melakukan pengawasan, karena membuat produknya dekat dengan rumah Ketua Kelompok Tani Karya Baru, sehingga memudahkan ketua melakukan pengawasan pada kegiatan produksi.

Produksi yang dilakukan pada usaha sambal cabai hiyung adalah produksi yang halal, sehingga bisa dikatakan bahwa produksi sesuai dengan syariat Islam seperti zat kimia atau zat yang dapat membahayakan bagi konsumen tidak melakukan penipuan terhadap kualitas bahan yang digunakan, bukan bahan dari hasil curian, tidak menggunakan bahan yang dilarang oleh syariat Islam, sambal cabai hiyung yang diproduksi sesuai dengan ajaran syariat Islam dan halal untuk dikonsumsi.

Pembayaran upah pada usaha sambal cabai hiyung selalu tepat waktu, dibayar setiap kali produksi. Upahnya pun sesuai dengan apa yang dikerjakan oleh anggotanya. Gaji yang diberikan kepada anggotanya sebesar Rp. 30.000,00 setiap kali memproduksi.