

## BAB IV

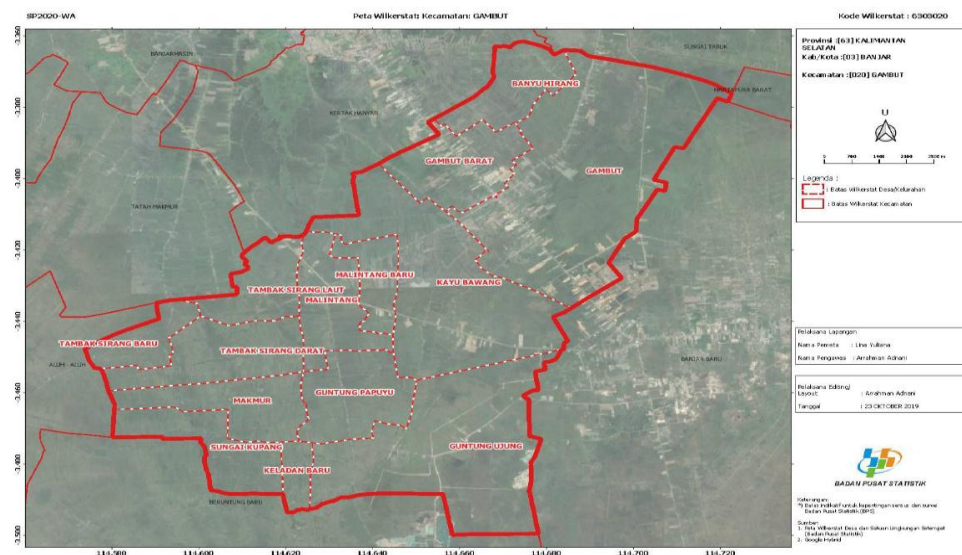
### LAPORAN HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

#### A. Penyajian Data

##### 1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Gambar 4.1

Peta Wilayah Kecamatan Gambut



*Sumber: Kecamatan Gambut Dalam Angka 2023*

Gambut merupakan kecamatan yang berada di Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Gambut adalah suatu daerah penyanggah untuk wilayah Kota Banjarmasin dan Kota Banjarbaru. Kecamatan Gambut memiliki kode pos yaitu 70652. Kecamatan Gambut berjarak kurang lebih 14 km dari Kota Banjarmasin dengan waktu perjalanan kurang lebih 19 menit dan jarak Kecamatan Gambut dengan ibukota Provinsi Kalimantan

Selatan yakni ibukota Banjarbaru yaitu berjarak kurang lebih 13,3 km dengan waktu perjalanan kurang lebih 15 menit.

Dilihat dari namanya yaitu Gambut, Kecamatan Gambut memang diambil dari nama lahan gambut. Kecamatan Gambut memang memiliki lahan yang didominasi dengan tanah gambut, Menurut BBSDLP (2012), lahan gambut dapat didefinisikan sebagai lahan yang terbentuk dan berasal dari penumpukan atau akumulasi dari sisa tumbuhan yang sebagian belum melapuk, memiliki ketebalan 50 cm atau lebih dan mengandung C-organik sekurang-kurang 12% (berat kering) (Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Sumberdaya Lahan Pertanian, 2012).

## 2. Letak Geografis Kecamatan Gambut

Kecamatan Gambut memiliki luas wilayah sebesar 129,31 km<sup>2</sup> memiliki 2 Kelurahan yaitu Kelurahan Gambut dan Kelurahan Gambut Barat dan terdapat 12 Desa, dengan wilayah terbesar terdapat di Kelurahan Gambut dengan luas wilayah 19,74 km<sup>2</sup> dan untuk wilayah terkecil terdapat di Desa Kelanda Baru dengan luas wilayah sebesar 2,55 km<sup>2</sup>. Dengan tinggi permukaan dari laut yaitu 50, 8 Meter (Kecamatan Gambut Dalam Angka 2022).

Secara astronomis Kecamatan Gambut terletak diantara 2°49'55"–3°43'38" Lintang Selatan dan 114°30'20"–115°35'37" Bujur Timur. Sedangkan dilihat secara geografis, letak Kecamatan Gambut berbatasan dengan:

Sebelah Utara : Kecamatan Sungai Tabuk  
 Sebelah Selatan : Kecamatan Aluh-Aluh  
 Sebelah Timur : Kota Banjarbaru  
 Sebelah Barat : Kecamatan Kertak Hanyar

### 3. Gambaran Penduduk

Tabel 4.1

#### Jumlah Penduduk Menurut Umur Dan Jenis Kelamin

Kelompok Umur	Jenis Kelamin		
	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
0-14	5.253	4.852	10.105
15-64	15.120	15.367	30.487
65+	1.068	1.357	2.425
Jumlah	21.441	21.576	43.017

*Sumber: Kecamatan Gambut Dalam Angka 2022*

Dari data diatas dapat diketahui bahwa berdasarkan jumlah penduduk menurut kelompok pada umur dan jenis kelamin di Kecamatan Gambut tercatat jumlah sebanyak 43.017 jiwa jumlah penduduk di Kecamatan Gambut dengan jumlah jenis kelamin laki-laki sebanyak 21.441 jiwa dan untuk jenis kelamin perempuan sebanyak 21.576 jiwa.

#### 4. Gambaran Mata Pencaharian

Kecamatan Gambut Kabupaten Banjar merupakan daerah dataran rendah yang merupakan area persawahan dan pertanian. Oleh karena itu mata pencaharian penduduk Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut Kabupaten Banjar sebagian besar dari mereka adalah sebagai petani dan peternak sedangkan sebagian kecil lainnya dari penduduk bekerja sebagai pedagang, buruh, PNS, dan lain-lain. Adapun sebagian kecil lainnya bekerja pada sektor jasa dan industri rumahan (Wati, 2018).

#### 5. Gambaran Usaha Tapai

Usaha tapai gambut adalah suatu usaha yang melakukan kegiatan dalam hal memproduksi dan menjual tapai, baik itu tapai beras (ketan) atau tapai gumbili (singkong) dimulai dari kegiatan dalam produksi, pengemasan dan penjualan. Usaha tapai di desa pematang panjang kecamatan gambut ini sudah dilakoni secara turun-temurun dan masih beroperasi hingga saat ini. Untuk membuatnya sediakan beras ketan, daun katu dan ragi tapai (Rahmawati et al., 2014). Dan untuk cara membuat tapai ketan sebagai berikut:

- a. Cuci bersih beras ketan lalu direndam beberapa beberapa waktu kira-kira sekitar 2-3 jam kemudian tiriskan.
- b. Daun katu lalu ditumbuk dan diambil airnya dan sebagian daun dijemur terlebih dahulu sampai kering. Lalu ditumbuk sampai jadi tepung.

- c. Beras ketan dikukus sampai setengah matang. Angkat terus disiram dengan air katu diaduk hingga hijaunya merata.
- d. Kemudian ditaburi lagi dengan bubuk katu, aduk kembali.
- e. Setelah itu dikukus kembali hingga masak.
- f. Jika sudah matang diangkat lalu dinginkan.
- g. Setelah dingin taburkan ragi tapai yang sudah hancur halus bagai tepung, diaduk hingga merata.
- h. Adonan tapai kemudian digiling yang besarnya seperti buah duku atau salak.
- i. Susun dalam tempat yang agak besar, dan didiamkan satu atau dua malam dengan keadaan tertutup.

Tanda bahwa tapai sudah masak ditandai dengan tapai yang memiliki tekstur yang lembek, berwarna hijau dan dengan rasa manis, dibagian bawah tapai biasanya ada menghasilkan air yang terasa manis dan menyengat (Rahmawati et al., 2014).

Tapai gumbili kayu (ubi kayu atau singkong) sesuai namanya berbahan gumbili dalam bahasa banjar. Pembuatannya hampir sama dengan membuat tapai baras, berbahan gumbili kayu, dan ragi tapai. Berikut cara pembuatannya adalah:

- a. Pertama kupas gumbili kayu hingga bersih, kemudian potong singkong sesuai dengan keinginan dan dicuci bersih.

- b. Selanjutnya singkong direbus setengah matang. Kemudian gumbili setengah matang diangkat dan didinginkan
- c. Apabila gumbili sudah dingin taburkan rapi tapai yang sudah hancur seperti tepung ke gumbili secara merata. Supaya semua potongan gumbili dapat terkena ragi secara merata gumbili harus dibolak-balik
- d. Kemudian gumbili akan didiamkan selama dua malam lamanya agar bisa dikonsumsi.

Warna tapai gumbili tidak mengalami perubahan warna, agak lembek dan rasanya manis.

#### 6. Data Usaha Tapai Di Kecamatan Gambut

Berdasarkan dari hasil wawancara langsung yang dilakukan peneliti kepada para informan tentang potensi dan kontribusi tapai gambut sebagai sumber pendapatan di Kecamatan Gambut, adapun data yang telah terkumpul yaitu sebagai berikut:

##### a. Informan I (Tapai Gambut Umami Salma)

Nama : Seryfitry  
Usia : 33 Tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pendidikan Terakhir : S2 (Strata 2)  
Jumlah Anak : 1 Orang  
Alamat : Jl. Pematang Panjang km. 04 RT. 02 RW. 01  
Kecamatan Gambut.

Ibu Seryfitry memulai usahanya pertama kali pada tahun 2018 yang kira-kira sudah berjalan selama 6 tahun. Dalam penetapan harga tidak memiliki harga tersendiri melainkan mengikuti standar harga pasaran saja. Tetapi apabila pembeli membeli tapai dengan minimal 10 box, maka Ibu Seryfitry akan memberikan potongan harga seribu perboxnya. Usaha yang Ibu Seryfitry jalankan merupakan usaha turun-temurun yang berasal dari nenek dan ibu beliau sehingga keahlian Ibu Seryfitry memang sudah didapatkan sedari kecil. Dalam pemilihan bahan baku baik itu beras ketan dan juga singkong, Ibu Seryfitry selalu menekankan untuk mendapatkan bahan baku yang baik karena bahan baku yang baik akan mempengaruhi pada hasil dari produk yang dihasilkan. Seperti untuk beras ketan haruslah yang murni tidak ada campuran dari beras makan biasa, apabila beras ketan bercampur dengan beras makan akan menghasilkan tekstur tapai yang keras dan tidak merata. Kemudian untuk tapai singkong haruslah menggunakan singkong yang sudah tua, sehingga saat tapai singkong di produksi akan menghasilkan warna yang cenderung kekuningan. Menurut Ibu Seryfitry dengan melakukan usaha tapai ini dampak dari segi ekonomi, pendidikan dan kesehatan sangatlah baik. Dalam hal pemenuhan biaya rumah tangga menjadi terjamin dari pendapatan usaha tapai dan bisa memiliki tabungan.

Kendala yang dialami apabila mendekati hari-hari besar seperti hari raya idul fitri dan hari raya idul adha, mencari tambahan pekerja

untuk diperkerjakan lumayan sulit karena biasanya sudah di rekrut oleh pengusaha tapai lainnya. Untuk produksi pada hari biasa Ibu Seryfitry memiliki 2-3 orang pegawai.

Dalam hal penjualan Ibu Seryfitry, memiliki pelanggan yang membeli tapai pada Ibu Seryfitry, pembeli disini biasanya adalah reseller tetap yang akan menjual tapai di kotanya. Ada pengiriman yang dilakukan setiap malam selasa dan malam jumat dilakukan pengiriman ke Batulicin dengan sekali kirim sebanyak 200 box. Ada juga pengiriman ke Kotabaru dilakukan sekali seminggu dengan jumlah tapai yang dikirim sebanyak 150 box.

Ibu Seryfitry biasanya memproduksi tapai satu atau dua kali dalam seminggu, yaitu pada hari minggu dan pada hari rabu. Ini dilakukan untuk kebutuhan pengiriman ke Batulicin yang pasti akan dikirim. Untuk Kotabaru tergantung, apabila stok di Kotabaru mulai kurang, reseller Kotabaru baru menghubungi untuk dikirim tapai tetapi pasti ada dalam satu minggu walaupun tidak ada hari pasti dalam pemesanan.

Ibu Seryfitry menjual tapai dengan harga untuk box ukuran kecil dengan isi 15 biji diharga Rp10.000, untuk ukuran besar berisi 50 biji dengan harga Rp30.000. untuk tapai singkong dengan box ukuran kecil seharga Rp10.000, dan untuk box sedang Rp20.000.

Dalam satu minggu ada dua kali pengiriman tapai, pengiriman pertama yaitu sebanyak 200 box tapai, yang terdiri dari 100 box kecil tapai



ketan dan 100 box kecil tapai singkong dengan harga tapai ketan dan tapai singkong ukuran box kecil seharga Rp10.000, menghasilkan pendapatan sebesar kurang lebih Rp2.000.000. Dan untuk pengiriman kedua sebanyak 150 box, terdiri dari 75 box kecil tapai ketan dan 75 box kecil tapai singkong, menghasilkan pendapatan yang didapatkan kurang lebih sebesar Rp1.500.000. Dari pengiriman yang dilakukan dalam satu minggu, pendapatan ibu Seryfitry dalam seminggu kurang lebih sebesar Rp3.500.000. (Hasil wawancara pribadi, 25 Mei 2024)

b. Informan II (Tapai Gambut Ibu Hamimah)

Nama : Hamimah  
Usia : 52 Tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pendidikan Terakhir : SMP/MTS Sederajat  
Jumlah anak : 2 Orang  
Alamat : Jl. Pematang Panjang km. 04 RT. 02 RW. 01  
Kecamatan Gambut.

Ibu Hamimah memulai usahanya pada tahun 1992 sehingga kurang lebih sudah 32 tahun. Usaha tapai Ibu Hamimah merupakan usaha turun-temurun yang dilakukan oleh nenek dan ibu dari suami Ibu Hamimah. Ibu Hamimah tidak menetapkan harga tapainya sendiri melainkan mengikuti harga pasaran yang ada. Tetapi apabila ada kenaikan harga pada bahan baku yang sangat tinggi maka Ibu Hamimah terpaksa meningkatkan atau

menaikkan harga tapai yang Ibu Hamimah jual karena tidak ingin mengubah jumlah atau ukuran tapai yang di produksi.

Ibu Hamimah menggunakan bahan yang baik dalam proses pembuatan usaha tapainya. Menurut Ibu Hamimah apabila dalam bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang tidak baik, maka akan berdampak pada tapai tersebut. Bisa saja terjadi tapai yang tidak matang, menghasilkan tapai yang asam atau adanya tekstur keras pada tapai yang diproduksi.

Menurut Ibu Hamimah tapai gambut memiliki dampak dan yang bagus, baik dari segi ekonomi, pendidikan dan kesehatan. Dimana pendapatan dari usaha tapai ini pastinya dapat memnuhi kebutuhan sehari-hari. Dari segi ekonomi Ibu Hamimah bisa menjalani haji, membangun rumah, memiliki kendaraan pribadi dan bisa menyekolahkan anak sampai jenjang yang leboh baik yang didapatkan dari usaha tapai.

Kendala yang Ibu Hamimah miliki terkadang bahan baku beras ketan atau singkong bisa kosong, adanya beras ketan yang tercampur dengan beras biasa yang akan membuat tapai menjadi keras atau memiliki butiran keras yang tidak merata.

Dulu produksi Ibu Hamimah dilakukan pada hari kamis, tetapi sekarang tidak menentu dikarenakan tergantung pesanan saja, apabila ada yang memesan baru dibuat. Untuk sekali produksi Ibu Hamimah kira-kira bisa menggunakan 24 liter beras ketan. Ibu Hamimah mengirim tapai

buatannya bisa sampai ke Tanjung, Balikpapan, Teweh dan Palangkaraya yang dikirim melalui jasa travel.

Untuk pendapatan Ibu Hamimah tidak bisa menghitungnya karena penjualan memang tidak menentu, setiap harinya penjualan bisa rami dan bisa sepi sehingga pendapatan sehari-hari tidak sama.

Ibu Hamimah menjual tapai dengan harga untuk box ukuran kecil dengan isi 16 biji dengan harga Rp.10.000, box ukuran sedang dengan isi 35 biji seharga Rp.20.000, box ukuran besar dengan isi 50 biji seharga Rp.30.000. tapai singkong dengan box kecil diharga Rp.10.000, dan untuk box sedang dengan harga Rp.20.000. Untuk beberapa pemesanan ke Jawa tapai dengan isi 20 biji dihargai Rp.12.000.

Untuk pendapatan Ibu Hamimah dalam sekali produksi bisa mendapatkan dan menjual 100 box kecil tapai ketan dan 100 box kecil tapai singkong, dengan harga box kecil tapai ketan dan box kecil tapai singkong yang sama yaitu Rp10.000, sehingga pendapatan yang didapatkan sekitar Rp2.000.000 perminggu. (Hasil wawancara pribadi, 25 Mei 2024)

c. Informan III (Tapai Gambut Al Farisi)

Nama	: Ainun
Usia	: 48 Tahun
Jenis Kelamin	: Perempuan
Pendidikan Terakhir	: SMA
Jumlah Anak	: 2 orang

Alamat : Jl. Pematang Panjang km. 05 RT. 02 RW. 01  
Kecamatan Gambut.

Ibu Ainun sudah memproduksi tapai selama 7 tahun. Dalam hal penetapan harga Ibu Ainun mengikuti harga pasaran yang berlaku. Usaha tapai dilakukan oleh Ibu Ainun dikarenakan memang untuk mencari pendapatan. Bahan yang digunakan oleh Ibu Ainun merupakan bahan yang baik agar tidak adanya kerusakan atau menurunnya kualitas tapai yang ia produksi, apabila dalam pemilihan bahan baku menggunakan kualitas yang tidak baik, tidak saja akan merugikan pembeli tetapi merugikan bagi Ibu Ainun apabila hasil yang ia produksi kurang baik sehingga tapai yang diproduksi bisa saja gagal dan tidak bisa diperjualbelikan.

Dampak yang diperoleh baik itu dari segi ekonomi, pendidikan dan kesehatan menurut Ibu Ainun memang ia alami, usaha tapai menjadikan pemenuhan rumah tangga menjadi baik, memiliki tabungan, bisa menyekolahkan anak hingga jenjang perguruan tinggi dan juga memberangkatkan kedua anaknya umroh. Dan untuk dampak lingkungan sekitar bisa menjadikan lapangan pekerjaan bagi tetangga sekitar. Karyawan Ibu Ainun berasal dari tetangga sekitaran rumahnya.

Menurut Ibu Ainun kendala yang ia alami adalah pada tenaga, karena dalam pembuatan tapai gambut masih menggunakan cara yang

manual serta tradisional yang dari pembuatan dan pengemasan dilakukan dengan manual.

Menurut Ibu Ainun penjualan tapai ditempatnya cenderung stabil dan apabila pada hari raya seperti hari raya idul fitri dan adha akan mengalami peningkatan penjualan. Ibu Ainun biasanya mengirimkan tapainya kepada reseller pada hari kamis dengan menggunakan jasa travel. Penjualan tapai Ibu Ainun sudah sampai di Sampit, Palangkaraya, Pangkalambun, Balikpapan dan Samarinda. Untuk sekali kirim ke Sampit dan Palangkaraya Ibu Ainun biasa mengirim 500 box tapai ketan dan 500 box tapai singkong.

Dalam sekali produksi Ibu Ainun bisa menggunakan beras ketan sebanyak 20 liter dan singkong sebanyak 60 kg. bahan baku yang dimiliki Ibu Ainun biasanya didapatkan dari pemasok yang sudah menjadi pemasok tetap untuk Ibu Ainun baik itu beras ketan, singkong atau bubuk daun katu.

Untuk harga tapai ibu Ainun untuk box kecil seharga Rp.10.000, untuk box besar Rp.30.000, kemudian untuk tapai singkong ukuran kecil dengan harga Rp.10.000, dan untuk ukuran besar seharga Rp.20.000.

Dalam seminggu ibu Ainun biasa melakukan satu kali pengiriman tapai gambut, yaitu 500 box kecil tapai ketan dan 500 box kecil tapai singkong, dengan harga yang sama antara tapai ketan dan tapai singkong ukuran box kecil yaitu dengan harga Rp10.000, yang

menghasilkan pendapatan kurang lebih sebesar Rp5.000.000 dari 500 box kecil tapai ketan dan Rp5.000.000 dari 500 box kecil tapai singkong, atau dengan total Rp10.000.000 perminggu. (Hasil wawancara pribadi, 25 Mei 2024)

d. Informan IV (Tapai Gambut 5 Saudagar)

Nama : Tina  
Usia : 43 Tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pendidikan Terakhir : Strata 1 (S1)  
Jumlah Anak : 1 Orang  
Alamat : Jl. Pematang Panjang km 0.500 Kecamatan  
Gambut.

Ibu Tina memulai usahanya pada tahun 2016 atau sudah sekitar 8 tahun. Dalam hal penetapan harga Ibu Tina juga tidak memiliki harga tersendiri hanya mengikuti harga pasar yang berlaku. Untuk usaha tapai yang Ibu Tina jalankan merupakan usaha turun-temurun yang dilakukan oleh nenek dan ibu beliau.

Ibu Tina menggunakan bahan yang baik agar tapai yang ia produksi menghasilkan tapai yang baik dan agar terhindarnya dari kerusakan tapai apabila menggunakan bahan baku dengan kualitas yang tidak baik. Bahan baku yang Ibu Tina dapatkan biasanya dikirim langsung dari pemasok tetap langganan Ibu Tina.

Adapun dampak Ibu Tina alami baik itu dari segi ekonomi, pendidikan dan kesehatan yaitu menurut Ibu Tina memang sangat berdampak baik dari segi ekonomi yaitu sebagai sumber pendapatan, dari hasil usaha tapai ini Ibu Tina bisa memenuhi kebutuhan rumah tangganya dengan sangat baik dan dapat memiliki tabungan. Untuk dampak lingkungan, Ibu Tina bisa menciptakan lapangan pekerjaan untuk lingkungan sekitarnya seperti tetangga yang menjadi karyawan dalam usaha tapai yang beliau lakukan.

Dalam kendala yang di alami usaha tapai Ibu Tina, menurutnya hanya pada kualitas beras yang sekarang sulit untuk mendapatkan beras ketan dengan kualitas baik. Apabila beras ketan yang tercampur dengan beras biasa digunakan untuk bahan pembuatan tapai ketan maka akan menghasilkan tapai yang memiliki butiran keras dan bisa membuat tapai tidak manis. Apabila ada pelanggan yang mendapat tapai yang tidak manis atau asam, selagi kesalahan memang berasal dari produk Ibu Tina maka Ibu Tina siap untuk mengganti baik itu berupa diganti dengan tapai yang baru atau pengembalian uang kepada pembeli.

Menurut Ibu Tina penjualan tapai yang ada ditempat beliau cenderung stabil, dan apabila pada hari-hari besar seperti hari raya idul fitri dan idul adha akan mengalami peningkatan.

Untuk produksi tapai di tempat Ibu Tina tidak memiliki jadwal yang tetap dalam memproduksi tapai tetapi biasanya akan dilakukan 2-3

kali dalam seminggu, jika dilihat stok yang dimiliki hampir habis maka akan dilakukan kegiatan produksi. Karyawan yang Ibu Tina miliki sekitar 5-6 orang dan akan meningkat apabila pada hari-hari besar.

Ibu Tina menjual tapai buatannya dengan harga untuk box isi 20 biji dengan harga Rp.14.000, untuk box ukuran besar dengan isi 50 biji seharga Rp.30.000, kemudian untuk tapai singkong harga untuk kecil dengan harga Rp.10.000 dan box besar seharga Rp.20.000. Dalam satu kali produksi ibu Tina bisa menghasilkan 100 box kecil tapai ketan dan 100 box kecil tapai singkong. Sehingga dalam satu kali produksi ibu Tina dapat menghasilkan pendapatan kurang lebih sebesar Rp2.400.000 dalam seminggu. (Hasil wawancara pribadi, 26 Mei 2024)

e. Informan V (Tapai Gambut Hj. Hamdanah)

Nama : Hj. Ela Herlina  
 Usia : 43 Tahun  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Pendidikan Terakhir : SMA/MA Sederajat  
 Jumlah Anak : -  
 Alamat : Jl. Pematang Panjang km. 04 RT. 02 RW. 01  
 Kecamatan Gambut.

Tapai Gambut Hj, Hamdalah sudah berdiri sekitar 30 tahun. Menurut pemaparan Ibu Ela, usaha tapai ini merupakan usaha turun-temurun dari nenek dan ibu beliau, sehingga proses pembuatan tapai



bagi Ibu Ela buka sesuatu yang asing. nama usaha inipun menggunakan nama sang nenek. Ibu Ela mengatakan bahwa dalam hal penetapan harga dirinya hanya mengikuti harga standar yang ada dipasaran.

Usaha tapai Ibu Ela menggunakan bahan-bahan dengan kualitas yang baik agar tidak terjadi kerusakan dalam produk yang ia produksi. Bahan baku yang baik juga membuat produk yang ia buat bisa dijamin kualitasnya.

Adapun dampak yang dirasakan Ibu Ela baik dari segi ekonomi dirasa sangatlah berdampak kepada keluarganya. Beliau mengatakan memproduksi tapai gambut sangat menghasilkan sehingga usaha yang keluarga Ibu Ela bisa bertahan untuk puluhan tahun. Dan juga dengan adanya usaha tapai ini Ibu Ela bisa memenuhi kebutuhan rumah tangga sehari-hari dan memiliki tabungan.

Untuk bahan baku pembuatan tapai, Ibu Ela mendapatkannya dari pemasok yang sudah menjadi langganannya sehingga Ibu Ela tidak perlu repot untuk mencari bahan baku dalam pembuatan tapai. Adapun bahan tersebut seperti beras ketan, singkong dan bubuk katu.

Kendala yang dialami menurut Ibu Ela yang ia rasakan sekarang hanyalah semakin banyaknya bermunculan usaha pembuatan tapai sehingga daya saing dalam berjualan semakin tinggi.

Dalam menjual produk usaha tapainya, Ibu Ela tidak hanya menjadi agen produksi tapai, tetapi juga menitipkan barang

dagangannya di beberapa rumah makan seperti rumah makan fauzan yang terletak di Jl. Sultan adam, rumah makan fauzan pal 6 banjarmasin, warung batang banyu di bawah jembatan banua anyar banjarmasin, soto banjar mama sulthan, tenda biru dan rumah makan Hj laila di Gambut.

Tapai biasanya dikirim ke Kotabaru dan Kapuas tetapi yang paling sering adalah pengiriman ke Kotabaru. Untuk pengiriman bisa menghabiskan 150 box. Pendapatan yang dihasilkan oleh Ibu Ela tidak bisa diperkirakan karena dalam tiap hari memiliki penghasilan yang berbeda-beda tergantung dari banyaknya jumlah tapai yang terjual.

Produksi tapai Ibu Ela biasanya dilakukan 1-2 kali dalam seminggu, biasanya menghabiskan 25 liter beras dan 30 kg singkong. Adapun pegawai yang dimiliki oleh Ibu Ela sebanyak 4 orang untuk saat ini, tetapi apabila ada pesanan untuk hari raya besar biasanya akan ada tambahan pegawai dari tetangga sekitar.

Untuk harga tapai Ibu Ela box dengan isian tapai 15 biji seharga Rp.10.000 dan untuk box dengan isian tapai 50 biji seharga Rp.30.000. Tapai singkong ukuran kecil seharga Rp.10.000 dan untuk ukuran besar Rp.20.000.

Dalam satu kali produksi ibu Ela menghasilkan 150 box tapai dengan 75 box kecil tapai ketan dan 75 box kecil tapai singkong, dengan harga yang sama masing-masing senilai Rp10.000, maka pendapatan

yang dihasilkan perminggu dengan satu kali produksi kurang lebih sebesar Rp1.500.000. (Hasil wawancara pribadi, 26 Mei 2024)

Tabel 4.2

Pendapatan Produsen Tapai Gambut Perminggu (Satu Kali Produksi)

Nama Usaha	Pendapatan
Tapai Gambut Ummi Salma	Rp3.500.000
Tapai Gambut Ibu Hamimah	Rp2.000.000
Tapai Gambut Alfarisi	Rp10.000.000
Tapai Gambut 5 Saudagar	Rp2.400.000
Tapai Gambut Hj. Hamdalah	Rp1.000.000

*Sumber: olah data pribadi (hasil wawancara)*

## B. Analisis Data

### 1. Potensi dan Kontribusi Tapai Gambut Sebagai Sumber Pendapatan Bagi Masyarakat Gambut

Potensi dan kontribusi dapat memiliki hubungan yang erat. Potensi yang ada perlu diaktualisasikan dan dimanfaatkan agar kedepannya dapat memberikan sebuah kontribusi. Dengan kata lain, sebuah potensi yang tidak dikembangkan atau dimanfaatkan maka tidak akan memberikan atau menghasilkan kontribusi yang nyata. Oleh karena itu identifikasi dan pengembangan potensi sangatlah penting guna meningkatkan kontribusi dalam berbagai aspek, baik itu pada individu, organisasi ataupun wilayah.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan teori pembangunan berkelanjutan menurut Jeffrey Sachs. Menurut Jeffrey Sachs untuk dapat mengukur potensi dan kontribusi tapai gambut sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat gambut yaitu, ekonomi, sosial dan lingkungan.

a. Ekonomi

Menurut Jeffrey Sachs, indikator ekonomi ini mengacu pada kemampuan sebuah usaha untuk tidak hanya bertahan dalam jangka waktu pendek tetapi juga berkembang dan beradaptasi dengan jangka waktu panjang. Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa usaha tapai di Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut dapat bertahan untuk jangka waktu yang lama. Ini didasari pada hasil wawancara yang kebanyakan usaha tapai gambut merupakan usaha turun-temurun yang berasal dari generasi ke generasi seperti dari nenek ataupun ibu produsen usaha tapai gambut.

b. Sosial

Menurut Jeffrey Sachs, indikator sosial ini menekankan pada dampak positif usaha terhadap masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa usaha tapai memiliki dampak pada penyerapan tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar. Para tetangga di sekitaran rumah produksi bisa mendapatkan peluang kerja dengan adanya usaha produksi tapai gambut.

### c. Lingkungan

Menurut Jeffrey Sachs, indikator ini menekankan pada penggunaan sumber daya alam yang bijaksana dan mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti dilakukan dapat disimpulkan bahwa dengan adanya usaha produksi tapai gambut membuat penggunaan dan pemanfaatan sumber daya alam. Dengan adanya usaha pembuatan tapai gambut, masyarakat sekitar atau wilayah sekitar memanfaatkan sumber daya alam untuk menyokong bahan baku dalam usaha tapai gambut. Usaha tapai gambut memerlukan beras ketan, singkong atau daun katul. Sehingga menjadikan masyarakat melihat potensi untuk menanam, berkebun dan bertani dengan memanfaatkan sumber daya alam guna memasok untuk bahan pembuatan tapai gambut.

## 2. Potensi Tapai Gambut Sebagai Sumber Pendapatan Bagi Masyarakat Gambut

Dilihat dari hasil wawancara diatas yang sudah peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa tapai gambut memiliki potensi yang besar untuk kedepannya dalam hal meningkatkan ekonomi dan sumber pendapatan masyarakat setempat sehingga untuk pengusaha baru yang bingung ingin memiliki atau mendirikan usaha bisa menjadi salah satu opsi untuk memulai usaha, adanya penciptaan lapangan pekerjaan, pengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi baik bagi pelaku usaha maupun warga sekitar yang

mendapatkan pendapatan saat menjadi karyawan di tempat produksi tapai gambut serta menekan angka pengangguran. Dengan memahami tapai sebagai sumber pendapatan, kita dapat menilai pentingnya dalam mendukung keberlanjutan dan kemakmuran ekonomi secara luas. Tapai sebagai sumber pendapatan juga merupakan potensi dari tapai itu sendiri, dengan pendapatan yang dihasilkan, dapat memenuhi perekonomian dan terjadinya pertumbuhan ekonomi.

Potensi lainnya adalah dengan semakin hari bertambahnya produsen tapai gambut, bisa menjadi lapangan pekerjaan baik itu untuk masyarakat disekitaran tempat produsen tapai gambut, atau juga menjadi penjual reseller. Sehingga bisa mengurangi tingkat pengangguran untuk mencapai pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan kesejahteraan bagi masyarakat.

Kemudian dalam hal penjualan, dengan semakin banyaknya dan mudahnya dalam mengakses sarana transportasi, melakukan pengiriman keluar daerah sudah tidak sulit lagi. Dahulu untuk mengirimkan tapai memiliki kendala lama diperjalanan, sekarang dengan kemudahan transportasi, pengiriman tapai antar daerah sekarang dalam waktu sehari pun sudah bisa dilakukan, antar pulau menggunakan pesawat pun sekarang tidak memerlukan waktu yang lama lagi. Sehingga potensi untuk memasarkan tapai ke berbagai wilayah di indonesia sudah mulai bisa menjadi pertimbangan yang menjanjikan.

Untuk inovasi kedepan, selanjutnya diharapkan adanya pengembangan dalam hal cara mempertahankan tapai yang dalam perjalanan hanya bisa dilakukan 2-4 hari, apabila ingin memasarkan secara internasional, harus adanya inovasi yang diciptakan agar tapai tetap baik selama perjalanan yang memakan waktu lebih dari empat hari atau lebih. Kemudian untuk inovasi pada kemasan, kemasan box yang digunakan produsen tapai dianggap yang paling tepat untuk saat ini, dimana selain untuk mempermudah pengemasan karena bentuknya yang praktis, efisien dan mudah digunakan dalam perjalanan.

### 3. Kontribusi Tapai Gambut Sebagai Sumber Pendapatan Bagi Masyarakat Gambut

Dari hasil wawancara yang telah dilakukan, maka peneliti menyimpulkan bahwa dengan adanya usaha tapai di Kecamatan Gambut memberikan dampak pada kegiatan industri yaitu usaha tapai itu sendiri, peningkatan perekonomian keluarga baik untuk produsen tapai itu sendiri serta masyarakat sekitar.

Tapai gambut memiliki kontribusi untuk masyarakat sekitar dilihat dari penghasilan yang digunakan untuk kebutuhan sehari-hari, baik dalam hal makanan, biaya pendidikan anak serta hal-hal yang sudah diperoleh seperti bisa memberikan pendidikan sampai tingkat jenjang yang lebih baik, membangun rumah, membeli kendaraan pribadi ataupun melaksanakan haji dan umrah.

Selain itu dalam hal ekonomi, tapai sebagai sumber pendapatan memiliki potensi ekonomi yaitu uang yang didapatkan dari hasil penjualan tapai gambut dapat disimpan sebagai uang tabungan yang dapat dipergunakan dimasa depan.

Usaha dapat memberikan kontribusi yang besar terhadap perekonomian keluarga, oleh karena itu, pentingnya pengembangan usaha oleh pemerintah. Salah satu upaya untuk mengembangkan para pelaku usaha adalah dengan diadakannya pembinaan. Pembinaan ini bisa melalui pelatihan, mentoring, ekspansi pasar dan bantuan permodalan (Herliyani, 2023).

#### 4. Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Perilaku Para Produsen Tapai Gambut Di Desa Pematang Panjang Kecamatan Gambut

##### a. Kehalalan Produk

Halal merupakan istilah dari bahasa Arab yang artinya diperbolehkan, legal, dan sesuai hukum Islam atau syariah. Jika dikaitkan dengan produk farmasetik, makanan, dan minuman, maka halal dapat dimaknai sebagai produk farmasetik, makanan atau minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh seorang muslim (Nur, 2021).

Produk ialah segala sesuatu yang bisa di tawarkan kepada konsumen baik itu bersidat ada wujudnya ataupun tidak berwujud yang dapat diterima oleh para pembeli atau konsumen agar bisa



memnuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen (Riyono dan Gigih, 2016). Produk bisa berupa barang atau jasa yang berhubungan dengan misalnya minuman, makanan, kosmetik, obat, dan lain sebagainya yang digunakan, dipakai atau dimanfaatkan.

Produk halal yaitu produk yang bisa dinyatakan kehalalannya sesuai dengan ketentuan syariat Islam (Fartini, 2019). Burhanuddin (2011) menyatakan, produk halal ialah suatu produk yang memenuhi syarat kehalalan yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam.

Kehalalan produk merupakan unsur yang harus sangat diperhatikan untuk memenuhi ketentuan syari'at agama Islam baik dari segi bahan baku, bahan tambahan yang digunakan maupun cara produksinya sehingga produk tersebut dapat dikonsumsi oleh orang Islam (muslim) tanpa menimbulkan dosa (Herliyani, 2023).

Dalam Q.S. Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ  
بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya : “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”

Adapun produk makanan halal yaitu produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syarat Islam menurut Undang-Undang No.33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal pasal 1 angka 2, yaitu:

- 1) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- 2) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang bersumber dari organ manusia, darah, atau kotoran.
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut ketentuan dan tata cara syariat Islam.
- 4) Pada semua tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan transportasi tidak boleh pernah digunakan untuk babi dan atau barang yang tidak halal lainnya. Jika pernah digunakan untuk unsur tidak halal maka terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara dan ketentuan sesuai dengan syariat Islam yang ada.
- 5) Segala macam baik itu makanan dan minuman tidak ada yang mengandung khamar.

Selain memperhatikan kehalalan produk, dalam berwirausaha juga tidak lupa untuk memperhatikan etika dalam berbisnis. Etika dalam berbisnis memiliki lima prinsip pokok yaitu:

- a. Kesatuan (*tauhid/unity*)
- b. Kejujuran (*shiddiq/fairness*)
- c. Kebermanfaatan (*maslahah/benefit*)

d. Bertanggung jawab (*amanah/responsibility*)

e. Keadilan (*al-adl/equilibrium*) (Sari, 2019).

Dari masing-masing prinsip memiliki indikator-indikator seperti tauhid (tidak mengganggu aktivitas ibadah wajib sholat dan membagikan sebagian keuntungan kepada orang yang membutuhkan), kejujuran (tidak melakukan sumpah palsu, tidak menjual produk yang memiliki aib, tidak melakukan praktik ba'I najassyi, jujur dalam takaran/ukuran/timbangan, tidak melakukan ikhtikar), kebermanfaatan (menjual barang yang baik dan halal, tidak melakukan bisnis yang terdapat unsur kemudharatan), bertanggung jawab (membayar upah pekerja segera mungkin, menepati janji kepada konsumen/mitra usaha, dan informasi simetri), dan keadilan (tidak memberikan kerugian kepada pihak yang terkait langsung dengan bisnis maupun pihak lain) (Sari, 2019).

Dari 5 informan yang diwawancarai, produsen tapai gambut semuanya telah memiliki sertifikat halal, dimana dipaparkan oleh para informan seritikasi halal diadakannya secara gratis oleh pihak terkait sehingga semua informan mengikuti sertifikasi halal untuk produk usaha yang mereka miliki.

b. Kebersihan

Di dalam pandangan Islam, makanan higienis dan bergizi dekat dengan istilah makanan yang halal dan *thayyib*. Halal ialah suatu

pembolehan hukum yang didapatkan dari penghancuran simpul permasalahan yang dilarang, dan kemudian syariat memerintahkan untuk melakukannya (Yusuf Qardhawi, 1997).

Kata *thayyib*, menurut etimologis yang berarti baik, sehat, lezat, utama dan menenangkan. Pada konteks ilmu gizi, yaitu merupakan makanan yang tidak kotor dari segi zatnya, tidak tercampur dengan najis, serta tidak ada kerusakan (kadaluarsa).

Dalam Islam kebersihan sering dikaitkan dengan sebagian dari iman, sehingga menjaga kebersihan akan selalu melekat pada para muslim. Dengan menjaga kebersihan maka kesehatan senantiasa mengiringi. Kebersihan dan kesehatan dapat terwujud atas kesadaran masing-masing yang berasal dari tiap individual. Dalam masa sekarang, kita tidak bisa menunggu orang lain bergerak dalam hal kebersihan, kita hanya bisa mengandalkan diri sendiri dalam menjaga kebersihan.

Islam menaruh perhatian terhadap kebersihan, ini dapat dilihat dari adanya perintah bersuci sebelum melakukan berbagai ibadah seperti shalat, *thawaf* dan ibadah lainnya, bahkan para ulama mengkhususkan bab tersendiri dalam kajian fiqih tentang kebersihan (Kaelany, 2005).

Terjaganya kebersihan sangat bermanfaat untuk kesehatan, begitu juga dalam melaksanakan ibadah, akan terasa lebih nyaman

ketika terlepas dari gangguan yang disebabkan oleh kotoran. Adapun perintah hidup bersih di dalam Islam terdapat pada ayat al-Qur'an surat al-Muddatstsir ayat 4-5:

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرْ ﴿٤﴾ وَالرُّجْزَ فَاهْجُرْ ﴿٥﴾

Artinya: “Dan pakaianmu bersihkanlah, dan perbuatan dosa tinggalkanlah.” (QS. Al-Muddatstsir, 4-5).

Pada ayat tersebut menjelaskan bahwa membersihkan diri baik secara fisik ataupun jiwa adalah suatu keharusan bagi umat muslim sehingga saat kondisi bersih segala aktivitas ibadah yang dilakukan tidak akan dilakukan dengan sia-sia dan ibadah yang dilakukan dapat terlaksana dengan khusuk serta tenang (Shihab, 2007).

Pada hal yang berhubungan dengan kebersihan baik itu makanan dan minuman, Rasulullah menyuruh untuk menutup tempat makanan dan minuman sehingga lalat, kuman serta demu tidak akan masuk dan menjadi sarang penyakit.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada pengusaha tapai gambut di Kecamatan Gambut, terdapat dua produsen tapai gambut yang terdaftar pada Dinas Kesehatan, yaitu tapai gambut ibu Hamimah dan tapai gambut Hj. Hamdalah. Menurut ibu Ela, pada tapai gambut Hj. Hamdalah sudah lama terdaftar di Dinas Kesehatan.

Pengajuan ini dilakukan atas keinginan sendiri agar mendapat nilai tambah jual di mata pembeli.