

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil

##### 1. Gambaran Umum *Home Industry* Emping Jagung Barokah

###### a. Sejarah

*Home industry* emping jagung Barokah di Desa Martadah Baru sudah berdiri dari tahun 2017 sampai sekarang. Terbentuknya industri rumahan emping jagung ini karena sebelumnya bu Aminah memiliki usaha sampingan emping jagung saat tinggal di Kalimantan Timur pada tahun 2013, pada saat itu usaha utama beliau adalah penggilingan bakso. Kemudian setelah pindah ke Desa Martadah Baru, bersama dengan suaminya bu Aminah mendirikan usaha emping jagung barokah. Awalnya beliau menjual emping dengan cara mengemasnya menjadi kemasan kecil, lalu menitipkan pada warung-warung. Sampai emping jagung beliau dikenal banyak orang dan banyak pedagang dari Banjarbaru maupun Pelaihari yang membelinya.

Sekarang bu Aminah memiliki seorang karyawan untuk membantunya memproduksi emping jagung. Namun, banyak pedagang dari luar maupun pembeli dari desa sering tidak kebagian dikarenakan produksi emping jagung yang terbatas. (Aminah, komunikasi pribadi, 08 Mei 2025)

###### b. Lokasi Geografis

*Home industry* emping jagung barokah terletak di Desa Martadah Baru tepatnya Jalan Tarini Rt. 07, Rw. 02, Kecamatan Tambang Ulang, Kabupaten

Tanah Laut, Provinsi Kalimantan Selatan. Tambang Ulang merupakan salah satu kecamatan yang menjadi daerah sentra produksi dan pengembangan jagung. Kabupaten Tanah Laut sendiri adalah sentra utama produksi jagung yang mana merupakan salah satu penghasil jagung terbesar dan terbaik di Kalimantan Selatan. Oleh sebab itu lokasi home industry emping jagung barokah cukup strategis karena terdapat bahan baku yang melimpah.

## 2. Deskripsi Data

Untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara dengan pemilik *home industry* emping jagung Barokah. yaitu:

Nama : Siti Aminah  
Umur : 36 Tahun  
Jabatan : Pemilik *home industry* emping jagung barokah.  
Alamat : Martadah Baru, Jalan Tarini, Rt. 07, Rw. 02

### a. Perencanaan

*Home industry* emping jagung barokah telah melakukan beberapa perencanaan. Seperti perencanaan produk apa yang akan dijual, perencanaan lokasi usaha, perencanaan mesin dan peralatan, perencanaan bahan baku, dan perencanaan pemasaran produk.

#### 1) Perencanaan produk

Pada perencanaan produk, Bu Aminah dan suami menetapkan untuk memproduksi emping jagung karena sudah memiliki keahlian dan pengalaman dalam produksi emping jagung. Modal awal yang dibutuhkan dalam usaha emping sekitar 25 juta. Dalam sekali produksi dibutuhkan waktu 2-3 hari untuk

memproduksi 50 kg jagung mentah hingga menjadi emping jagung. 50 kg jagung akan mengalami penyusutan menjadi 49 kg emping jagung. Harga yang dijual kepada agen sebesar Rp. 37.000/kg, sedangkan yang dijual eceran sebesar Rp. 40.000 /kg.

**Tabel 4.1**

**Jumlah produksi *home industry* emping jagung Barokah dari bulan Januari-April 2025**

No	Bulan	Jumlah Produksi (kg)
1	Januari	490
2	Februari	490
3	Maret	470
4	April	490
5	Mei	450

*Sumber: Wawancara dengan bu Aminah, Pemilik Home Industry Emping Jagung Barokah, pada 19 Mei 2025*

2) Perencanaan lokasi

Lokasi menjadi salah satu faktor strategis yang berperan penting dalam menentukan keberhasilan maupun kegagalan suatu usaha. Konsumen biasanya mempertimbangkan sejumlah aspek dalam memilih lokasi bisnis, seperti tingkat kenyamanan, jarak tempuh, biaya, kepercayaan, kualitas produk, serta mutu pelayanan yang tersedia. Perencanaan lokasi produksi Emping Jagung Barokah dilakukan di rumah ibu Aminah. Lokasi ini cukup strategis karena mudah diakses untuk memperoleh bahan baku dan tidak terlalu jauh dari kawasan perkotaan,

sehingga banyak agen pemasok yang datang langsung ke rumah beliau untuk mengambil emping.

### 3) Perencanaan Fasilitas Produksi

Dalam wawancara yang dilakukan oleh penulis, bu Aminah menjelaskan bahwa dalam perencanaan fasilitas produksi Emping Jagung Barokah, beliau telah menyiapkan tempat khusus untuk proses produksi. Tempat tersebut telah diatur dengan rapi, mencakup area untuk menyimpan bahan baku berupa jagung dan bahan lainnya, tempat penggilingan jagung, area penjemuran, dan tempat pengemasan sudah ditata dengan baik. Beberapa mesin dan peralatan yang digunakan pada produksi emping jagung Barokah ialah sebagai berikut:

**Tabel 4.2**

#### **Daftar nama mesin dan peralatan produksi emping jagung Barokah**

No	Mesin dan Peralatan	Jumlah	Kegunaan
1	Wajan	4	Untuk menggoreng emping jaging
2	Dandang	4	Untuk mengukus jagung
3	Serok	2	Untuk mengaduk dan meniriskan emping jagung
4	Ember besar	3	Untuk menyimpan jagung saat proses pengapuran
5	Bingkai kayu	65	Tempat menjemur jagung
6	Keranjang	15	Untuk menaruh jagung yang sudah dipipihkan
7	Penggiling	1	Untuk memipihkan jagung

8	Blender	1	Menggiling bumbu untuk emping
9	Tungku	4	Untuk memanaskan dan memasak makanan
10	Kayu bakar		Bahan bakar untuk memasak
11	Timbangan	1	Untuk mengukur berat emping

*Sumber: Wawancara dengan bu Aminah, Pemilik Home Industry Emping Jagung Barokah, pada 13 Mei 2025*

#### 4) Perencanaan bahan baku

Bahan baku yang digunakan pada produksi emping jagung barokah adalah jagung hibrida atau jagung pipil. Bu Aminah biasa memesan bahan baku emping berupa biji jagung kepada pengepul sebanyak 500 kg untuk sebulan, dengan harga Rp. 6.500 /kg. Beliau tidak pernah menimbun karena bahan baku tersebut selalu tersedia. Jika kehabisan bahan baku, beliau cukup menelpon pengepul dan jagung akan diantarkan. Terkadang ada juga petani disekitar desa yang menjual hasil panen jagungnya kepada bu Aminah.

Dalam pemilihan bahan baku seperti jagung, minyak, bawang, dan bahan lainnya, Ibu Aminah menerapkan perencanaan standar produksi yang ketat. Bahan baku jagung yang digunakan harus bagus, tidak apek dan masih utuh. Selain itu, minyak yang digunakan juga harus memiliki kualitas yang baik, dan pembungkusannya harus rapi serta bersih.

#### 5) Perencanaan Lingkungan Kerja

Perencanaan lingkungan kerja mencakup aspek pencahayaan, kebersihan, kebisingan, suhu dan ventilasi, penataan tempat kerja, perawatan alat-alat kerja, dan

keamanan area kerja. Pengelolaan lingkungan kerja yang optimal akan berkontribusi secara signifikan terhadap mutu emping jagung yang dihasilkan. Pada penelitian ini, Ibu Aminah telah menerapkan perencanaan yang matang, seperti menyediakan pencahayaan yang cukup, memastikan tersedianya air bersih, penataan tempat produksi, dan rutin membersihkan semua peralatan setelah pekerjaan selesai untuk menjaga kebersihan area produksi.

#### 6) Perencanaan tenaga kerja

Untuk saat ini *home industry* emping jagung barokah dipimpin oleh pemilik usaha dan dibantu seorang karyawan dalam seluruh proses produksi. Disini pemilik usaha mengurus seluruh proses dari awal sampai akhir dengan dibantu oleh karyawan.

Pemilik usaha : 1 orang

Karyawan : 1 orang

#### 7) Perencanaan pemasaran produk.

Sebelumnya bu Aminah memasarkan produknya dengan cara mengemasnya dalam kemasan kecil lalu menitipkannya ke warung-warung disekitar desa. Sekarang banyak orang yang mengenal emping jagung beliau, sehingga pembeli yang mengambil emping langsung ke rumah beliau. Agen pemasok yang mengambil emping beliau berasal dari Landasan Ulin, Pasar Lama, Sungai Danau dan lainnya. Paling sedikit mereka memesan sebanyak 150 kg dan paling banyak sebesar 500 kg, namun banyak agen pemasok yang tidak kebagian dan sering kehabisan. Karena beliau belum dapat memenuhi permintaan agen pemasok yang tinggi karena produksi emping jagung yang terbatas.

## b. Pengolahan

Pengolahan adalah metode atau teknik yang diterapkan untuk mengubah barang mentah menjadi barang jadi berupa barang atau jasa. Proses pengolahan pada *home industry* emping jagung barokah, yaitu:

### 1) Pemilihan bahan baku

Pada proses ini, dilakukan bersama oleh pemilik usaha dan karyawan dengan cara jagung diambil dan dibersihkan secara manual, yaitu dengan cara ditapis. Proses penapisan dilakukan untuk memisahkan kotoran seperti pasir, tanah dan lain-lain.

### 2) Perebusan dengan kapur

Proses perebusan dilakukan oleh pemilik usaha dan karyawan, Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan adalah air yang dicampur dengan kapur. Proses perebusan membutuhkan waktu antara 3 hingga 5 jam, dan suhu api harus diperhatikan dengan cermat. Jika api terlalu besar, dapat menyebabkan proses pemasakan berlebihan (*overcooking*).

### 3) Pencucian 1

Proses ini dilakukan oleh karyawan untuk membersihkan kapur yang masih menempel pada jagung maupun kotoran yang masih ada pada jagung.

### 4) Perendaman

Proses perendaman dilakukan bersama oleh karyawan dan pemilik usaha, Perendaman dilakukan minimal selama 12 jam untuk mendapatkan hasil yang optimal.

#### 5) Pencucian 2

Proses ini dilakukan oleh karyawan untuk menghilangkan lendir sisa dari proses perendaman yang masih menempel pada jagung.

#### 6) Pengukusan

Proses pengukusan dilakukan oleh pemilik usaha dan karyawan, dengan memperhatikan takaran air yang digunakan. Jika jumlah air terlalu sedikit, hal ini dapat menyebabkan jagung menjadi gosong. Untuk mengukus jagung hingga setengah matang, diperlukan waktu antara 2 hingga 4 jam.

#### 7) Penggilingan

Proses penggilingan dilakukan bersama oleh pemilik usaha dan karyawan bertujuan untuk memipihkan jagung agar proses pengeringan emping jagung lebih cepat.

#### 8) Penjemuran

Setelah jagung dipipihkan, langkah selanjutnya adalah mengeringkannya dengan cara dijemur di bawah sinar matahari. Proses ini dilakukan bersama oleh bu Aminah dan karyawannya, penjemuran ini memakan waktu antara 1 hingga 2 hari. Setelah itu pemilik usaha dan karyawan akan mengangkat jagung yang sudah kering bersama-sama.

#### 9) Penambahan bumbu

Penambahan bumbu dilakukan oleh pemilik usaha agar rasa emping lebih gurih dan enak. Bumbu yang digunakan dalam emping jagung adalah bawang putih, garam dan masako.

### 5) Penggorengan

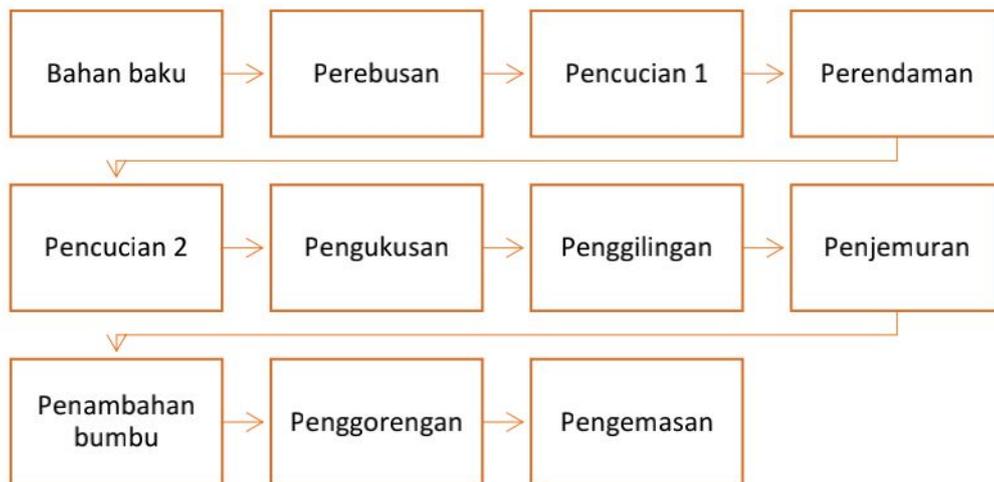
Proses penggorengan tidak memerlukan waktu lama, karena emping cepat mengembang dan matang. Proses ini dilakukan sepenuhnya oleh pemilik usaha karena harus cepat sambil mengendalikan tingkat panas tungku agar emping tidak gosong.

### 6) Pengemasan

Pemilik usaha dan karyawan mengemas emping jagung yang sudah digoreng menggunakan plastik untuk menjaga emping agar tidak terkena udara dan menjadi melempem. (Aminah, komunikasi pribadi, 13 Mei 2025)

**Gambar 4.1**

#### **Skema proses produksi emping jagung barokah**



#### c. Jasa penunjang

Berupa sarana pengorganisasian guna menetapkan metode serta prosedur agar proses pengolahan berlangsung efektif dan efisien. Jasa penunjang membantu mendukung kelancaran dan keberhasilan proses produksi. Pada *home industry* emping jagung barokah, proses pengolahan dari awal hingga akhir dilakukan

bersama dengan karyawan, karena karyawan tersebut masih mempelajari proses pengolahan emping jagung. Jika karyawan yang sekarang sudah bisa, saat menambah karyawan nanti bu Aminah tidak perlu mengajarnya dari awal lagi.

Namun, pada tahap penggorengan bu Aminah sendiri yang melakukannya karena proses ini yang paling sulit. Selain itu semuanya dilakukan bersama seperti tahap penjemuran yang mengharuskan 2 orang untuk mengangkat jagung yang sudah kering bersama-sama.

#### d. Pengawasan atau pengendalian

Fungsi ini bertujuan memastikan agar kegiatan produksi berjalan sesuai rencana, mencakup pengawasan baik terhadap proses maupun hasil produksinya, sehingga tetap selaras dengan target dan standar yang telah ditetapkan.

##### 1) Produk memenuhi standar

Pengendalian dan pengawasan emping jagung barokah dilakukan sendiri oleh bu Aminah, agar produksi berjalan lancar dan produk yang dihasilkan terjaga kualitasnya hingga sampai ke tangan konsumen.

##### 2) Pemeliharaan mesin dan peralatan

Pada produksi emping jagung, telah dilakukan pemeliharaan mesin dan peralatan dengan baik oleh bu Aminah. Setiap selesai produksi, seluruh mesin dan peralatan akan dibersihkan termasuk juga area produksi. Pemeliharaan ini sangat penting untuk mencegah kerusakan mesin serta meminimalkan risiko produk cacat.

##### 3) Penggunaan bahan baku

Dalam hal penyediaan bahan baku, Ibu Aminah telah bekerja sama dengan pemasok atau agen yang menyediakan kebutuhan untuk proses produksi emping.

Beliau sendiri yang mengawasi dan memesan bahan baku seperti jagung, garam dan bahan lainnya. Beliau tidak pernah menimbun karena bahan baku selalu tersedia pada pemasok.

#### 4) Tenaga Kerja

Dalam hal pengendalian tenaga kerja, Ibu Aminah tidak menjadikan latar belakang pendidikan sebagai kendala atau persyaratan khusus, beliau mencari karyawan disekitar rumah yang memiliki kemampuan kerja dan disiplin yang baik. Kemudian bu Aminah akan memberikan pelatihan terlebih dahulu bagaimana proses pengolahan emping jagung dari awal hingga akhir.

## **B. Pembahasan**

### 1. Manajemen produksi pada *home industry* emping jagung Barokah di Desa Martadah

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan peneliti terkait manajemen produksi pada *home industry* Emping Jagung Barokah, pemilik usaha telah menerapkan manajemen produksi pada proses pembuatan emping dengan menjalankan fungsi-fungsi produksi yang mencakup:

#### a. Perencanaan

Dalam pengimplementasian fungsi manajemen produksi pada perencanaan *home industry* emping jagung Barokah, bu Aminah telah menerapkan beberapa perencanaan seperti perencanaan produk, perencanaan lokasi, perencanaan tenaga kerja, perencanaan bahan baku, fasilitas produksi, lingkungan kerja, dan kualitas dari produk emping yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan teori Sofyan Assauri

yang menyatakan bahwa perencanaan produksi bertujuan untuk menjamin kelancaran proses produksi secara sistematis. Dalam perspektif Islam, perencanaan ini mencerminkan nilai *itqan* (profesionalisme) dan *amanah* (tanggung jawab) dalam bekerja.

#### b. Pengolahan

Pada proses ini bahan mentah diolah menjadi barang jadi berupa jagung yang diolah menjadi emping jagung. Proses produksi emping jagung dilakukan melalui beberapa tahap mulai dari pemilihan jagung, perebusan, perendaman, penggilingan, penjemuran, penggorengan, hingga pengemasan. Proses ini dilakukan secara manual dengan memperhatikan kualitas bahan dan kebersihan tempat kerja. Setiap tahap dijalankan dengan untuk memastikan hasil akhir emping jagung tetap gurih, renyah, dan higienis. Hal ini sejalan dengan teori manajemen produksi yang menekankan pentingnya transformasi input menjadi output melalui proses yang efisien dan efektif. Dalam pandangan ekonomi Islam, pengolahan ini mencerminkan prinsip *halal*, *tayyib* (baik), dan *muraqabah* (kesadaran diawasi oleh Allah) agar hasil produksi tidak hanya baik secara fisik tetapi juga berkah.

#### c. Jasa penunjang

Jasa penunjang dalam kegiatan produksi emping jagung Barokah, terlihat dengan tersedianya peralatan produksi yang memadai, pembagian tugas antara pemilik dan karyawan, serta proses pelatihan yang terus dilakukan. Meskipun hanya memiliki satu karyawan, pemilik usaha tetap berusaha menciptakan suasana kerja yang nyaman dan komunikatif, serta memastikan bahwa semua proses dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan. Hal ini sesuai dengan fungsi jasa

penunjang dalam teori manajemen produksi yang bertujuan mendukung kelancaran proses produksi. Dari sudut pandang syariah, pembinaan karyawan ini mencerminkan nilai *ukhuwah* (persaudaraan) dan *ta'awun* (tolong-menolong) dalam aktivitas ekonomi.

#### d. Pengawasan atau Pengendalian

Dalam hal pengawasan dan pengendalian, pemilik usaha secara aktif mengawasi jalannya proses produksi, terutama pada tahap kritis seperti penggorengan dan pengemasan. Tujuannya agar produk yang dihasilkan sesuai standar mutu yang diharapkan. Pemilik juga menjaga agar tidak terjadi pemborosan bahan atau kerusakan produk. Praktik ini menunjukkan penerapan fungsi pengendalian sebagaimana dikemukakan dalam teori manajemen yang berperan untuk memastikan kesesuaian antara rencana dan hasil aktual. Dalam Islam, pengawasan juga memiliki dimensi spiritual yaitu *muraqabah*, yakni kesadaran bahwa segala aktivitas diawasi oleh Allah SWT, yang akan mendorong seseorang bekerja dengan jujur, disiplin, dan bertanggung jawab.

### 2. Faktor pendukung dan penghambat dalam manajemen produksi *home industry* emping jagung Barokah.

#### a. Faktor Pendukung

Dari hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan, peneliti mengidentifikasi sejumlah faktor pendukung pada *home industry* Emping Jagung Barokah, yaitu:

### 1) Produk yang Berkualitas

Emping Jagung Barokah senantiasa mempertahankan kualitas produknya, baik dari segi rasa, pemilihan bahan baku, harga, maupun pelayanan kepada konsumen.

### 2) Bahan Baku Melimpah

Lokasi *home industry* emping jagung barokah dekat dengan sumber bahan baku. Bu Aminah biasa memesan jagung dari pengepul di dekat rumahnya, kemudian jagung yang dipesan akan diantarkan kerumahnya. Selain itu ada beberapa petani yang menanam jagung menjual hasil panennya langsung ke rumah bu Aminah. Sehingga memudahkan bu Aminah memperoleh bahan baku yang berkualitas untuk mendukung kelancaran produksi emping jagung.

### 3) Permintaan Pasar Tinggi.

Saat ini, pelanggan membeli emping jagung dalam jumlah besar untuk dijual kembali. Beberapa pelanggan bu Aminah berasal dari Landasan Ulin, Pasar Lama, Sungai Danau dan lainnya. Beliau juga memiliki seorang pelanggan besar yang pesannya sebesar 500 kg emping jagung. *Home industry* emping jagung Barokah menjual produknya secara langsung kepada konsumen maupun pedagang dari rumah bu Aminah. Biasanya pedagang maupun konsumen akan memesan terlebih dahulu kemudian mengambil emping ke rumah bu Aminah.

## b. Faktor Penghambat

Dari wawancara dan observasi yang telah dilakukan, peneliti menemukan beberapa faktor yang menjadi hambatan pada *home industry* Emping Jagung Barokah, yaitu:

### 1) Modal yang Tidak Mencukupi

Untuk meningkatkan produksinya dibutuhkan modal yang cukup besar. Karena bu Aminah perlu memperluas dapur untuk produksi emping, membeli batu bata merah untuk membuat tungku, menambah tempat penjemuran jagung dan yang lainnya.

### 2) Keterbatasan Tenaga Kerja

Ada seorang karyawan yang membantu bu Aminah dalam produksi emping jagung, namun seluruh proses inti masih dilakukan sendiri oleh bu Aminah. Karena karyawan tersebut masih belajar dan belum berpengalaman dalam proses pengolahan emping. Sebab itu, bu Aminah belum bisa menyerahkan seluruh proses produksi kepada karyawannya.

### 3) Kurangnya Mesin dan Peralatan

Saat musim hujan produksi emping jagung menurun, karena kurangnya mesin pengeringan. Sebelumnya bu Aminah pernah menggunakan oven pengeringan jagung berukuran besar, namun bagi beliau tidak hemat biaya karena membutuhkan api yang besar yang berarti memerlukan kayu bakar yang dalam jumlah yang banyak. Selain itu, jagung yang di oven masih belum kering sempurna.

#### 4) Jumlah Produksi Tidak Mencukupi

Konsumen maupun pedagang sering kehabisan atau tidak kebagian saat membeli emping jagung barokah. Permintaan emping jagung barokah selalu tinggi, namun sulit untuk meningkatkan produksinya. Kata bu Aminah “*Susah kalau mau ditingkatkan produksinya. Soalnya selain butuh modal perlu nambah karyawan, nambah alat sama tempat buat jemur, nambah barang-barang seperti wajan dan lainnya*”. Saat ini bu Aminah memproduksi 50 kg emping jagung dalam sekali proses, dan tidak sampai 500 kg dalam sebulan, Sedangkan pesanan seorang pedagang yang paling tinggi mencapai 500 kg.

#### 3. Manajemen produksi pada *home industry* emping jagung Barokah di Desa Martadah dalam perspektif ekonomi Islam.

Dari wawancara dan observasi yang telah dilakukan, peneliti menemukan manajemen produksi pada *home industry* Emping Jagung Barokah sudah sesuai dengan ketentuan ekonomi Islam.

Secara keseluruhan, penerapan manajemen produksi di Home Industry Emping Jagung Barokah telah berjalan cukup baik dan mencerminkan prinsip-prinsip dalam ekonomi Islam, seperti *shiddiq* (jujur), *amanah*, *fathanah* (cerdas), dan *tabligh* (transparan). Nilai-nilai ini tidak hanya menjadi pedoman dalam bekerja, tetapi juga memberikan keberkahan dan kepercayaan dari konsumen. Dengan penerapan manajemen yang lebih terstruktur serta peningkatan kapasitas produksi, usaha ini berpotensi menjadi lebih berkembang dan memberikan kontribusi nyata bagi perekonomian lokal secara Islami.