

BAB IV

ANALISIS DATA DAN LAPORAN PENELITIAN

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kelurahan Pantai Hambawang Barat merupakan salah satu wilayah administratif yang berada di Kecamatan Labuan Amas Selatan, Kabupaten Hulu Sungai Tengah, Provinsi Kalimantan Selatan. Wilayah ini dihuni oleh 2.987 jiwa yang tersebar di sejumlah Rukun Tetangga (RT) dan Rukun Warga (RW). Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, pedagang, serta pelaku usaha industri rumah tangga.

Salah satu potensi ekonomi lokal yang berkembang di wilayah ini adalah industri rumahan, khususnya produksi kerupuk amplang yang menjadi makanan khas daerah. Home Industri Kerupuk Amplang Maya Srinda merupakan salah satu usaha yang tumbuh dan berkembang di tengah masyarakat Kelurahan Pantai Hambawang Barat. Usaha ini dikelola secara mandiri oleh warga setempat dan telah beroperasi selama beberapa tahun.

Lingkungan masyarakat yang masih memegang teguh nilai-nilai keislaman serta semangat kebersamaan menjadikan wilayah ini menarik untuk diteliti, khususnya dalam melihat bagaimana penerapan etika bisnis Islam diaplikasikan dalam kegiatan produksi sehari-hari.

a) Sejarah Singkat Usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda

Usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda adalah industri rumahan yang bergerak dibidang produksi makanan ringan, yaitu kerupuk amplang yang berbahan dasar ikan. Usaha ini dirintis oleh Bapak Maskuni dan istrinya, yang sebelumnya telah memiliki pengalaman bekerja di industri kerupuk amplang milik orang lain di daerah Martapura, sejak tahun 1990 hingga 1993.

Berbekal pengalaman dan keterampilan yang diperoleh selama tiga tahun tersebut, pada tahun 1993 Bapak Maskuni dan istrinya memutuskan untuk mendirikan usaha kerupuk amplang secara mandiri. Pada masa awal berdirinya, usaha ini masih berlokasi di Martapura dan dijalankan secara sederhana dengan jumlah karyawan sebanyak tiga orang, yang merupakan tetangga dekat dan dipercaya oleh keluarga. Target pasar saat itu masih terbatas pada toko-toko di sekitar tempat tinggal dan di pasar tradisional Martapura.

Namun, pada tahun 2003, musibah kebakaran menimpa tempat produksi mereka, sehingga mendorong Bapak Maskuni sekeluarga untuk pindah dan menetap di Kelurahan Pantai Hambawang Barat, Kecamatan Labuan Amas Selatan. Di tempat baru ini, beliau kembali memulai usaha dari awal dengan tekad dan semangat yang kuat.

Seiring waktu, usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Saat ini, usaha tersebut telah memiliki tujuh orang karyawan, yang sebagian besar merupakan warga sekitar. Produksi dilakukan secara rutin dengan kapasitas yang meningkat, dan omzet penjualan mencapai puluhan juta rupiah per bulan.

Produk kerupuk amplang yang dihasilkan dipasarkan ke berbagai daerah, baik melalui toko-toko lokal, pesanan dari pelanggan tetap, maupun melalui media sosial dan jaringan penjualan langsung. Keberhasilan usaha ini tidak lepas dari komitmen pemilik dalam menjaga kualitas, rasa, serta prinsip-prinsip kejujuran dalam berbisnis sesuai dengan nilai-nilai Islam.

b) Visi Misi Home Industri Kerupuk Amplang Maya Srinda

Untuk menunjang usaha rumah kerupuk amplangnya mereka memiliki visi dan misi sebagai berikut:

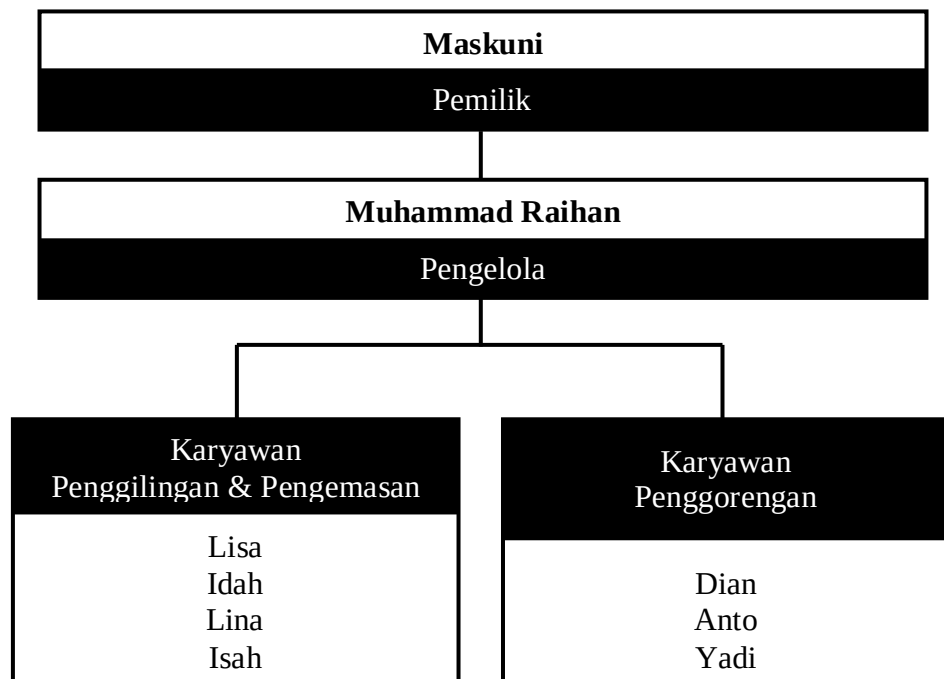
Visi : Menjadi produsen kerupuk berkualitas tinggi yang dikenal luas.

Misi : Menyediakan produk yang lezat, aman, terjangkau dan memberdayakan masyarakat.

c) Struktur Organisasi

Gambar 4.1

Struktur Organisasi Home Industri Kerupuk Amplang Maya Srinda



Penjelasan Peran dan Tanggung Jawab:

1. Maskuni – Penanggung Jawab (Pemilik)

- Mengarahkan dan mengawasi jalannya usaha secara keseluruhan
- Menjadi pemilik sah dari usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda

2. Muhammad Raihan – Pengelola Harian Usaha

- Mengatur dan mengawasi kegiatan operasional harian
- Mengkoordinasikan kerja antar karyawan
- Bertanggung jawab atas efisiensi dan keberhasilan produksi

3. Karyawan Penggilingan & Pengemasan

- Bertugas menggiling bahan baku seperti ikan dan sagu
- Mencetak adonan kerupuk
- Melakukan pengemasan produk kerupuk setelah digoreng

4. Karyawan Penggorengan

- Bertugas menggoreng kerupuk sesuai standar kualitas
- Menyortir kerupuk yang sudah digoreng sebelum dikemas

2. Hasil Wawancara

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan Muhammad Raihan selaku penerus usaha, diperoleh sejumlah informasi yang relevan, proses produksi kerupuk amplang pada home industri Maya Srinda dijalankan secara bertahap dan masih bersifat tradisional, namun tetap memperhatikan kebersihan dan kualitas produk. Ia menjelaskan bahwa kegiatan produksi dilakukan di rumah produksi milik keluarga yang juga berfungsi sebagai tempat tinggal, dengan melibatkan beberapa tenaga kerja

lokal. Muhammad Raihan menjelaskan proses produksi umumnya dimulai pada pagi hari dengan menyiapkan berbagai bahan seperti ikan tenggiri, tepung, dan bumbu. Tahapan selanjutnya adalah menggiling ikan, mencampurnya dengan tepung dan bumbu, lalu membentuk adonan yang kemudian dipotong-potong kecil. Setelah itu, adonan digoreng dalam minyak panas hingga mengembang. Setelah dingin, produk dikemas untuk siap dipasarkan.

Proses produksi dilakukan secara manual, setiap karyawan sudah memiliki tugas masing-masing. Ada yang bertugas menggiling ikan, mencampur adonan, menggoreng, dan ada pula yang mengemas produk jadi. Meskipun belum menggunakan alat produksi modern, kualitas produk tetap dijaga agar memenuhi standar dan cita rasa khas kerupuk amplang.

Tahapan proses produksi yang dijalankan secara umum meliputi:

- Persiapan bahan baku: Pemilihan ikan segar, tepung, dan bumbu.
- Penggilingan dan pencampuran: Ikan digiling dan dicampur dengan bahan lainnya.
- Pencetakan adonan: Adonan dibentuk dan dipotong sesuai ukuran.
- Penggorengan: Adonan digoreng hingga mengembang dan matang.
- Pendinginan dan pengemasan: Kerupuk yang telah matang didinginkan sebelum dikemas ke dalam plastik siap jual.

Dari penjelasan tersebut dapat diketahui bahwa proses produksi dijalankan secara sistematis dan melibatkan kerja sama antara pemilik dan para pekerja, dengan tetap memperhatikan aspek kualitas, kebersihan, dan efektivitas kerja.

Dalam menjalankan proses produksi, home industri Kerupuk Amplang Maya Srinda memperoleh bahan baku utama dan bahan penunjang dari sumber yang sudah tetap dan dipercaya. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Muhammad Raihan, bahan baku utama berupa ikan diperoleh langsung dari para nelayan di daerah Tanah Laut, Kalimantan Selatan. Pemesanan dilakukan secara langsung dan rutin sesuai kebutuhan produksi. Mereka telah menjadi pelanggan tetap di sana, sehingga apabila tersedia stok, ikan tersebut akan langsung dikirim.

Sementara itu, bahan-bahan lain seperti tepung, bumbu dapur, plastik kemasan, dan minyak goreng diperoleh dari toko sembako milik warga setempat. Adapun untuk bahan lainnya seperti tepung, minyak, bumbu, dan plastik, Muhammad Raihan menyampaikan bahwa mereka biasanya membelinya di toko sembako milik H. Adenan yang lokasinya cukup dekat dan telah menjadi langganan tetap.

Dengan memilih sumber bahan dari mitra lokal yang sudah dikenal, home industri ini tidak hanya mempermudah proses logistik tetapi juga sekaligus berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi lokal. Selain itu, pemilihan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan kesegaran dan kualitas, terutama untuk ikan sebagai komponen utama dalam produksi kerupuk amplang.

Kehalalan bahan baku menjadi perhatian penting dalam industri makanan, terlebih lagi bagi pelaku usaha yang menerapkan prinsip-prinsip etika bisnis Islam. Dalam hal ini, home industri Kerupuk Amplang Maya Srinda memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan adalah halal dan aman untuk dikonsumsi.

Muhammad Raihan selaku pengelola usaha menjelaskan bahwa bahan utama seperti ikan diperoleh langsung dari nelayan Muslim di daerah Tanah Laut. Selain itu, bahan-bahan penunjang seperti tepung, bumbu, dan minyak goreng juga dibeli dari toko lokal yang telah dipercaya dan menjual produk-produk dengan label halal.

Namun, dalam praktiknya, terdapat kendala ketika pasokan ikan tenggiri tidak tersedia, terkadang digunakan ikan tongkol sebagai alternatif, meskipun tetap diperoleh dari sumber yang halal. Muhammad Raihan mengungkapkan bahwa apabila pasokan ikan tidak datang tepat waktu atau tidak tersedia, terutama saat ada pesanan mendadak, mereka terkadang menggantinya dengan ikan tongkol. Meskipun demikian, mereka tetap memastikan bahwa ikan tersebut halal dan tidak mengubah cita rasa khas amplang.

Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa aspek kehalalan menjadi bagian dari tanggung jawab moral dan spiritual yang dijaga oleh pelaku usaha. Meskipun ada kendala teknis, pengusaha tetap berupaya menjaga kehalalan dan kesesuaian bahan dengan karakter produk.

Dalam proses produksi kerupuk amplang, home industri Kerupuk Amplang Maya Srinda masih menggunakan peralatan tradisional dan sederhana. Hal ini berkaitan dengan skala usaha yang bersifat rumahan, serta keterbatasan modal untuk melakukan modernisasi alat. Namun, meskipun sederhana, seluruh peralatan yang digunakan tetap memenuhi standar kebersihan dan fungsionalitas dalam produksi makanan. Berdasarkan hasil wawancara dengan Muhammad Raihan, alat-alat yang dipakai dalam proses produksi ialah:

- Alat giling manual, yang digunakan untuk menggiling daging ikan hingga halus.
- Wadah plastik dan baskom besar, untuk mencampur adonan ikan dengan tepung dan bumbu.
- Pisau dan talenan, untuk memotong adonan sesuai ukuran.
- Tungku berukuran besar dan wajan penggorengan, untuk menggoreng adonan dalam minyak panas.
- Kayu bakar sebagai bahan bakar utama
- Saringan dan nampan, untuk meniriskan kerupuk setelah digoreng.
- Alat pengemas plastik sederhana berupa api lilin, untuk menyegel kemasan produk agar siap dijual.

Muhammad Raihan menjelaskan bahwa peralatan yang digunakan dalam proses produksi tergolong sederhana, asalkan dapat berfungsi dengan baik. Proses penggilingan ikan dilakukan menggunakan mesin giling manual, sedangkan untuk menggoreng digunakan kayubakar dan kuali berukuran besar. Sementara itu, proses pengemasan dilakukan dengan bantuan api lilin.

Peralatan yang digunakan sebagian besar sudah dimiliki sejak awal usaha ini dirintis, dan beberapa di antaranya diperbarui secara berkala sesuai kebutuhan. Karena keterbatasan modal, pengusaha belum melakukan investasi pada peralatan otomatis atau mesin industri skala besar.

Dari hasil pengamatan dan wawancara, dapat disimpulkan bahwa alat-alat yang digunakan bersifat sederhana namun fungsional. Efektivitas kerja banyak ditentukan oleh keterampilan tenaga kerja dan kerja sama tim, bukan oleh kecanggihan teknologi. Hal ini merupakan ciri khas dari home industri skala kecil yang tetap mampu bersaing berkat konsistensi dalam kualitas produk dan loyalitas pelanggan.

Setiap proses produksi makanan tentu menghasilkan limbah, baik dalam bentuk padat maupun cair. Pada home industri Kerupuk Amplang Maya Srinda, pengelolaan limbah dilakukan secara sederhana tapi tetap bertanggung jawab agar tidak mencemari lingkungan sekitar.

Menurut keterangan Muhammad Raihan, limbah produksi yang dihasilkan berupa air bekas pengolahan ikan dan sisa bahan makanan seperti tulang dan kepala ikan. Air limbah dibuang di saluran khusus yang telah dibuat di belakang rumah produksi, sedangkan sisa limbah padat dipisahkan dan dibuang di tempat sampah yang telah disediakan.

Selain itu, minyak bekas penggorengan digunakan selama beberapa kali penggorengan, apabila sudah tidak bias dipakai maka dikumpulkan agar bias dijual atau dimanfaatkan oleh warga yang membutuhkan untuk keperluan non-konsumsi.

Meskipun belum menggunakan sistem pengolahan limbah yang modern, usaha ini menunjukkan adanya kesadaran terhadap pentingnya menjaga kebersihan lingkungan dan tanggung jawab sosial dalam aktivitas produksi.

Pemahaman terhadap etika bisnis Islam merupakan landasan penting dalam menjalankan usaha yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan semata, tetapi juga memperhatikan nilai-nilai moral, spiritual, dan sosial. Dalam konteks ini, pemilik home industri Kerupuk Amplang Maya Srinda menunjukkan pemahaman yang cukup baik terhadap nilai-nilai tersebut, meskipun belum menggunakan istilah “etika bisnis Islam” secara formal.

Berdasarkan wawancara dengan Muhammad Raihan, diketahui bahwa pelaksanaan usaha yang ia jalankan sangat mempertimbangkan aspek kejujuran, kehalalan, tanggung jawab, dan keberkahan. Nilai-nilai tersebut muncul secara alami dari pemahaman agama yang ditanamkan sejak kecil, serta pengalaman langsung dalam menjalankan usaha bersama keluarganya.

Raihan juga menekankan bahwa rezeki yang baik tidak hanya dilihat dari jumlahnya, tetapi dari keberkahannya. Oleh karena itu, usaha yang dijalankannya selalu diawali dengan niat yang baik dan dijaga dengan perilaku yang sesuai dengan syariat.

Etika dalam bertransaksi juga terlihat dari cara usaha ini menjaga hubungan dengan pelanggan dan pemasok. Muhammad Raihan menyampaikan bahwa kejujuran dalam menyebutkan kualitas dan asal bahan baku selalu dijaga.

Dari sisi sosial, pemilik usaha juga menerapkan nilai keadilan dan kepedulian terhadap masyarakat sekitar. Hal ini diwujudkan dengan merekrut tenaga kerja dari lingkungan sekitar dan memberi keleluasaan waktu bagi karyawan untuk menjalankan ibadah salat. Muhammad Raihan menjelaskan bahwa sebagian besar tenaga kerja di home industri berasal dari warga sekitar. Hal ini didasarkan pada prinsip bahwa membantu masyarakat terdekat merupakan bentuk tanggung jawab sosial. Selain itu, mereka juga selalu memberikan waktu istirahat kepada karyawan untuk melaksanakan shalat, karena dianggap sebagai kewajiban yang tidak bisa ditinggalkan.

Selain itu, dalam menetapkan upah, meskipun tidak besar, usaha ini berusaha memberikan imbalan yang layak dan dibayarkan secara tepat waktu. Hal ini sesuai dengan prinsip tanggung jawab dan keadilan dalam Islam.

“Kami kasih upah harian. Mungkin nggak besar, tapi kami usahakan sesuai kerja dan dibayar langsung. Soalnya saya tahu, mereka juga butuh uang buat keluarga.” (Wawancara, 28 Mei 2025)

Dari berbagai penjelasan tersebut dapat dilihat bahwa meskipun pemilik usaha belum memahami konsep etika bisnis Islam secara teoretis atau akademik, namun praktik yang dijalankannya mencerminkan prinsip-prinsip utama dalam etika Islam, seperti ketauhidan, kejujuran, keadilan, tanggung jawab, dan kebajikan. Dengan demikian, pemahaman pemilik terhadap etika bisnis Islam lebih bersifat praktis dan terintegrasi dalam keseharian, yang

lahir dari pengalaman hidup, nilai religius, dan komitmen moral sebagai seorang Muslim.

Dalam menjalankan usaha, nilai ketauhidan menjadi dasar utama yang dijaga oleh pemilik dan pengelola usaha. Muhammad Raihan menyampaikan bahwa seluruh kegiatan usaha dilandasi oleh niat ibadah dan mencari keberkahan dari Allah SWT. Mereka menyadari bahwa rezeki berasal dari Allah, dan oleh karena itu setiap aktivitas usaha selalu diawali dengan doa dan semangat tawakal.

Dalam usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda, nilai ketauhidan ini menjadi fondasi spiritual yang secara konsisten dijaga oleh keluarga pendiri maupun penerus usahanya. Muhammad Raihan menyatakan bahwa keberhasilan usaha tidak semata-mata hasil dari kerja keras, tetapi juga karena adanya pertolongan dan rezeki dari Allah. Oleh karena itu, usaha yang dijalankan diniatkan sebagai bentuk ibadah kepada-Nya, ini menjelaskan bahwa usaha ini dijalankan bukan hanya untuk mendapatkan keuntungan materi semata, tetapi juga sebagai bentuk ibadah dan sarana mencari keberkahan hidup.

Salah satu bentuk penerapan prinsip ketauhidan yang nyata adalah pemberian waktu khusus bagi karyawan untuk melaksanakan salat ketika waktunya tiba. Pekerjaan dihentikan sejenak agar para pekerja dapat menunaikan kewajiban salat tepat waktu, baik salat Dzuhur, Ashar, maupun Maghrib jika masih ada aktivitas produksi. Muhammad Raihan menjelaskan bahwa ketika waktu shalat tiba, seluruh pekerja diberikan waktu istirahat agar

dapat menunaikan shalat terlebih dahulu, karena menurutnya shalat adalah kewajiban yang tidak boleh ditunda.

Prinsip ini tidak hanya menunjukkan ketaatan terhadap ajaran agama, tetapi juga menciptakan lingkungan kerja yang religius dan harmonis, di mana semua pekerja diingatkan untuk menjaga hubungan dengan Allah SWT dalam setiap aktivitas kerja.

Keadilan merupakan prinsip utama dalam etika bisnis Islam yang menuntut pelaku usaha untuk bersikap adil terhadap semua pihak. Dalam konteks usaha, keadilan diwujudkan melalui perlakuan yang seimbang terhadap karyawan, kejujuran kepada konsumen, serta pengambilan keputusan yang tidak merugikan salah satu pihak. Prinsip keadilan dalam usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda tampak dari bagaimana pemilik dan penerus usaha memperlakukan para karyawannya. Muhammad Raihan menyampaikan bahwa sejak awal usaha ini berdiri, baik ayahnya maupun dirinya selalu menanamkan nilai keadilan, termasuk dalam pembagian tugas kerja dan pemberian upah. Setiap karyawan diberikan tanggung jawab sesuai dengan kemampuan dan kesanggupannya, sehingga tidak terjadi ketimpangan beban kerja.

Berdasarkan pengamatan langsung peneliti, terlihat bahwa pembagian kerja dilakukan secara fleksibel namun tetap terstruktur. Misalnya, karyawan laki-laki seperti Dian, Anto, dan Yadi lebih sering bertugas pada bagian penggorengan dan pengemasan berat, sedangkan karyawan perempuan seperti Lisa, Isah, Lina, dan Idah ditempatkan pada bagian penggilingan dan

pengemasan yang lebih ringan, menyesuaikan dengan kemampuan fisik masing-masing.

Keadilan juga diwujudkan dalam sistem pengupahan. Setiap karyawan menerima upah yang layak dan dibayarkan secara rutin tanpa penundaan. Tidak hanya itu, usaha ini juga memberikan perhatian terhadap kondisi pribadi karyawan, seperti kebutuhan keluarga, waktu ibadah, dan kondisi kesehatan. Jika ada karyawan yang mengalami kendala pribadi, seperti anak yang sakit atau keperluan mendesak, maka diperbolehkan mengambil cuti atau izin dengan penuh pengertian.

Hubungan antara pemilik usaha dan karyawan juga bersifat kekeluargaan. Tidak ada jarak yang terlalu mencolok antara atasan dan bawahan. Bahkan, Muhammad Raihan dan keluarganya ikut terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari pengadukan adonan, penggorengan, hingga pengemasan. Muhammad Raihan menjelaskan bahwa dalam menjalankan usaha, mereka bekerja secara bersama-sama tanpa membedakan tugas. Ia sendiri juga turut membantu menggoreng saat kondisi sedang ramai. Hal ini dilakukan agar tidak ada yang merasa lebih rendah, serta untuk menumbuhkan semangat saling membantu antar sesama pekerja

Dari sisi konsumen, prinsip keadilan tercermin dalam harga produk yang wajar dan tidak merugikan pembeli. Produk kerupuk dijual dengan menyesuaikan biaya produksi dan tetap mempertimbangkan daya beli masyarakat sekitar. Apabila ada komplain dari pelanggan mengenai produk yang kurang memuaskan, seperti rasa yang terlalu keras atau kemasan yang bocor, pihak usaha akan bertanggung jawab dan memberikan penggantian

tanpa banyak syarat. Muhammad Raihan menyampaikan bahwa apabila ada pelanggan yang mengeluhkan kualitas produk, seperti kerupuk yang terlalu keras atau gosong, pihaknya akan segera menggantinya. Ia menekankan pentingnya menjaga kepercayaan konsumen dan tidak ingin membuat pelanggan kecewa terhadap produk yang telah mereka percaya

Dari keseluruhan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa prinsip keadilan benar-benar diterapkan dalam aktivitas usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda. Tidak hanya dalam hal teknis seperti pembagian kerja dan upah, tetapi juga dalam aspek sosial dan moral. Usaha ini berupaya menciptakan keseimbangan antara kepentingan pemilik, karyawan, dan konsumen, sesuai dengan ajaran Islam yang menekankan keadilan sebagai nilai utama dalam bermuamalah.

Dalam etika bisnis Islam, kehendak bebas (ikhtiyar) adalah hak manusia untuk memilih dan mengambil keputusan dalam hidupnya, termasuk dalam hal usaha dan muamalah, selama tidak melanggar prinsip-prinsip syariah. Dalam konteks usaha, kehendak bebas ini dapat berupa kebebasan dalam menentukan sistem penjualan, bentuk kerja sama, maupun penetapan harga yang sesuai dengan kebutuhan masing-masing pihak.

Pada usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda, prinsip kehendak bebas diwujudkan dengan memberikan kebebasan kepada para reseller (pengecer) untuk menentukan harga jual kerupuk di wilayah masing-masing. Muhammad Raihan menjelaskan bahwa pihak usaha tidak menetapkan harga baku atau patokan tetap, tetapi menyerahkan kepada kebijakan masing-

masing mitra penjual, selama masih dalam batas wajar dan tidak merugikan konsumen.

Wilayah pemasaran kerupuk amplang ini cukup luas, meliputi Martapura, HSS, HSU, HST, dan Balangan. Karena kondisi pasar di tiap daerah berbeda, seperti daya beli masyarakat dan biaya distribusi, maka kebijakan harga dibiarkan fleksibel sesuai kebutuhan masing-masing pengecer.

Kebijakan ini mencerminkan bentuk kepercayaan yang diberikan oleh pemilik usaha kepada para mitranya. Para pengecer merasa lebih dihargai dan leluasa dalam memasarkan produk sesuai situasi pasar di tempat mereka, tanpa harus khawatir melanggar aturan dari pusat produksi.

Penerapan prinsip kehendak bebas seperti ini tidak hanya memperkuat hubungan kerja sama, tetapi juga sejalan dengan nilai-nilai etika bisnis Islam yang menekankan kebebasan dalam bermuamalah, asalkan tidak mengandung unsur gharar (ketidak jelasan), riba, atau penipuan. Dalam hal ini, usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda tetap menjaga kontrol secara moral terhadap harga dan kualitas produk agar tidak menimbulkan kecurangan atau menurunkan nama baik usaha.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa prinsip kehendak bebas telah dijalankan dalam aspek distribusi dan penjualan produk. Kebebasan yang diberikan kepada para reseller menjadi bentuk penghormatan terhadap mitra usaha, sekaligus strategi untuk menyesuaikan diri dengan dinamika pasar di berbagai daerah.

Dalam etika bisnis Islam, tanggung jawab berarti kesadaran dan kesediaan individu untuk memikul kewajiban terhadap apa yang ia lakukan, baik dalam hubungan dengan Allah SWT, sesama manusia, maupun lingkungan sekitar. Dalam konteks usaha, tanggung jawab mencakup aspek moral, sosial, dan operasional yang harus dijalankan oleh pelaku usaha secara konsisten dan jujur.

Usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda menunjukkan bentuk tanggung jawab ini dalam berbagai hal. Sebagai penerus usaha, Muhammad Raihan menyadari bahwa bisnis yang dijalankannya bukan hanya berkaitan dengan keuntungan materi, tetapi juga membawa amanah untuk menjaga kepercayaan pelanggan, kesejahteraan karyawan, serta kelestarian lingkungan sekitar.

Salah satu bentuk tanggung jawab sosial yang dijalankan adalah memastikan karyawan mendapatkan hak mereka secara adil, termasuk upah yang layak, waktu kerja yang manusiawi, serta suasana kerja yang kondusif. Karyawan yang mengalami kendala pribadi seperti sakit atau kebutuhan keluarga diberikan izin tanpa tekanan, selama dikomunikasikan dengan baik.

Dari sisi konsumen, usaha ini juga menunjukkan tanggung jawab dalam menjaga kualitas produk. Proses produksi dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan standar yang konsisten. Jika ditemukan produk yang kurang memuaskan, pihak usaha akan menerima keluhan dan memberikan solusi, termasuk penggantian barang jika diperlukan.

Tanggung jawab terhadap keberlanjutan usaha juga tampak dari cara pemilik mengelola dan mempertahankan usaha agar terus berjalan secara jangka panjang. Mereka berusaha untuk tidak melakukan pengurangan

kualitas secara diam-diam, meskipun biaya produksi kadang naik, serta berupaya menjaga hubungan baik dengan pengecer maupun pelanggan tetap.

Selain itu, usaha ini juga berusaha menjaga tanggung jawab terhadap lingkungan, terutama dalam mengelola limbah sisa produksi. Walaupun skalanya masih home industri. Muhammad Raihan menjelaskan bahwa air limbah dari proses produksi biasanya dibuang ke saluran khusus yang telah mereka siapkan. Hal ini dilakukan agar tidak menimbulkan bau serta tidak mengganggu kenyamanan warga sekitar. Ini menjelaskan bahwa pemilik usaha mengusahakan agar sisa bahan seperti air dan ampas ikan tidak dibuang sembarangan, tetapi dialirkan ke saluran khusus agar tidak mencemari lingkungan sekitar.

Secara keseluruhan, tanggung jawab sebagai pelaku usaha ditunjukkan dalam bentuk tindakan nyata, bukan hanya sekadar konsep. Hal ini mencerminkan bahwa prinsip tanggung jawab dalam etika bisnis Islam telah diterapkan secara konsisten dalam aktivitas produksi dan manajemen usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda.

Dalam etika bisnis Islam, prinsip kebenaran dan kebajikan merupakan bagian penting yang harus dijalankan oleh setiap pelaku usaha. Kebenaran berarti kejujuran dalam ucapan dan perbuatan, sementara kebajikan berarti berbuat baik secara ikhlas, tidak hanya menjalankan kewajiban, tetapi juga melampauinya demi kebaikan bersama.

Pada usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda, prinsip kebenaran diterapkan dengan menjaga kejujuran dalam proses produksi dan pemasaran produk. Muhammad Raihan menegaskan bahwa mereka selalu bersikap jujur

ketika ditanya mengenai bahan baku maupun proses pembuatan kerupuk. Ia menghindari sikap menutupi informasi karena meyakini bahwa kebohongan dapat merusak kepercayaan pelanggan dan menimbulkan kekecewaan.

Usaha ini tidak menggunakan bahan tambahan yang mencurigakan atau mengandung unsur non-halal. Konsumen yang ingin mengetahui komposisi atau cara pengolahan akan dijelaskan secara terbuka, baik secara langsung maupun saat datang ke tempat produksi.

Dalam aspek kebajikan, pemilik usaha juga sering melakukan tindakan sosial seperti membantu tetangga, menyumbang ke kegiatan langgar (mushala), dan mendukung acara keagamaan di lingkungan sekitar. Hal ini menjadi bentuk pengamalan nilai ihsan, yaitu tidak hanya memikirkan keuntungan pribadi, tetapi juga memperhatikan kemaslahatan sosial.

Namun, dalam pelaksanaan prinsip kebenaran, peneliti menemukan adanya tantangan pada situasi tertentu. Ketika pasokan ikan dari nelayan di Tanah Laut terlambat datang atau ada pesanan mendadak dalam jumlah besar, pihak usaha terkadang mengganti bahan baku ikan utama dengan ikan tongkol, yang lebih mudah didapat di pasar lokal. Muhammad Raihan menyampaikan bahwa dalam kondisi tertentu, seperti keterlambatan pasokan ikan atau adanya pesanan mendadak, mereka terkadang mengganti bahan baku dengan ikan tongkol. Meskipun demikian, menurutnya rasa yang dihasilkan tidak jauh berbeda dan penggunaan alternatif tersebut jarang dilakukan.

Meskipun ikan tongkol yang digunakan tetap halal dan aman dikonsumsi, namun pergantian bahan ini tidak selalu disampaikan secara langsung kepada konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa dalam praktik bisnis, pelaku usaha bisa menghadapi dilema antara kebutuhan operasional dan idealisme kejujuran. Meskipun tujuannya agar usaha tetap berjalan dan pesanan tetap terpenuhi, aspek transparansi kadang tidak sepenuhnya ditegakkan.

Situasi ini menjadi catatan penting bahwa penerapan nilai kebenaran dalam bisnis perlu terus diperkuat, terutama dalam menghadapi kondisi mendesak yang berpotensi melemahkan prinsip kejujuran. Di sisi lain, sikap terbuka dan responsif terhadap konsumen, serta komitmen terhadap nilai-nilai kebajikan sosial, menunjukkan bahwa pelaku usaha tetap menjunjung nilai-nilai Islam secara umum.

B. Analisis Data dan Hasil Penelitian

1. Proses Produksi Yang di Terapkan Home Industri Kerupuk Amplang

Maya Srinda

Proses produksi adalah serangkaian aktivitas yang saling berkaitan, yang bertujuan untuk menciptakan atau meningkatkan nilai guna suatu barang. Kegiatan ini mencakup pengolahan bahan baku menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi, sehingga barang tersebut memiliki manfaat yang lebih tinggi dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen secara lebih optimal.

Proses produksi dalam konteks ini merupakan suatu bentuk transformasi dari berbagai faktor produksi, seperti bahan mentah, tenaga kerja, modal, dan teknologi menjadi output berupa barang atau jasa. Untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang sesuai dengan harapan konsumen, maka proses produksi harus dikelola dan diatur secara sistematis dan efisien..

Sebelum memasuki tahap pembuatan kerupuk amplang, para pekerja terlebih dahulu menyiapkan berbagai bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi. Adapun bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk amplang secara umum terbagi menjadi dua jenis, yaitu:

1. Bahan dasar

Bahan dasar merupakan bahan untuk diolah melalui proses produksi dan menjadi bagian produk. Bahan dasar dalam pembuatan kerupuk amplang yaitu tepung, tepung yang digunakan merupakan tepung kanji, tepung ini dapat mengembang dengan baik dan ukurannya pun juga sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Bahan dasar yang kedua adalah ikan tenggiri, yang mana ikan tenggiri ini dapat memberikan cita rasa yang khas.

2. Bahan tambahan

Bahan tambahan pangan merupakan zat yang secara sengaja ditambahkan ke dalam produk makanan dengan tujuan untuk meningkatkan tampilan visual, cita rasa, tekstur, serta memperpanjang masa simpan produk tersebut agar tetap layak dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu. bahan tambahan yang dimaksud disini berupa bumbu dapur seperti gula, garam, soda kue dan bumbu dapur lainnya.

Dari hasil wawancara menjelaskan bahwa proses produksi kerupuk amplang adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan kerupuk amplang sebagaimana disebutkan tadi.
2. Setelah menyiapkan bahan-bahan maka tahap selanjutnya yaitu menyiapkan alat-alat untuk proses produksi seperti Mesin penggiling, wajan, baskom, pisau, talenan dan lain lain.
3. Setelah bahan dan alat siap maka proses selanjutnya yaitu membersihkan dan memisahkan daging dan tulang ikan.
4. Setelah proses pembersihan, maka selanjutnya pencampuran bahan dasar dan bahan tambahan. dalam proses ini hal yang perlu diperhatikan adalah :
 - a. Peralatan yang digunakan harus bersih, peralatan yang digunakan antara lain : baskom besar dan mesin penggiling.
 - b. Setelah peralatan siap, para pekerja bersiap untuk mencampurkan bahan-bahan.
 - c. Dalam proses pencampuran bahan dasar dengan bahan tambahan, harus sesuai dengan takaran.
5. Setelah adonan sudah pulen, maka proses selanjutnya adalah mencetak adonan. Proses pencetakan dilakukan secara manual menggunakan pisau dan talenan saja, karena bentuk yang dibuat berupa bulat memanjang.
6. Kemudian adonan digoreng menggunakan wajan besar sampai adonan mengembang dan teksturnya menjadi kerupuk.
7. Setelah selesai digoreng kerupuk ditiriskan dan didinginkan terlebih

dahulu sebelum dikemas.

8. Selanjutnya proses pengemasan, dalam proses ini hal-hal yang perlu diperhatikan sebagai berikut :

- a. Plastik yang digunakan harus bersih
- b. Ketika pengemasan jangan sampai ada plastik yang berlubang karena bisa membuat kerupuk menjadi alot.
- c. Pengemasan harus dilakukan dengan rapi, berat perkemasan adalah 55gr.

Dalam perspektif ekonomi Islam, proses produksi tidak hanya berorientasi pada hasil dan keuntungan semata, tetapi juga harus memenuhi prinsip-prinsip syariah. Terdapat empat prinsip utama yang menjadi tolok ukur apakah suatu proses produksi dapat dikategorikan sesuai dengan nilai-nilai Islam, yaitu: (1) menghasilkan barang yang halal, (2) tidak merusak lingkungan, (3) memenuhi kebutuhan masyarakat, dan (4) mendukung swasembada umat. Berikut adalah analisis terhadap proses produksi Kerupuk Amplang Maya Srinda berdasarkan keempat prinsip tersebut:

1. Produk yang Dihasilkan Halal

Salah satu syarat utama dalam produksi Islam adalah memastikan bahwa barang yang dihasilkan halal secara zat dan prosesnya. Dalam usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda, bahan dasar yang digunakan adalah ikan laut seperti ikan tenggiri, serta bahan pelengkap lain seperti tepung, penyedap, dan minyak goreng.

Secara zat, bahan-bahan tersebut termasuk ke dalam kategori halal dan thayyib, tidak mengandung unsur najis, haram, maupun membahayakan

kesehatan. Namun dalam pelaksanaannya, terdapat praktik penggantian bahan baku ikan tenggiri menjadi ikan tongkol pada kondisi darurat, seperti keterlambatan pengiriman atau lonjakan pesanan.

2. Tidak Merusak Lingkungan

Usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda telah menunjukkan komitmen dalam menjaga lingkungan. Air limbah hasil pengolahan ikan tidak dibuang sembarangan, melainkan diarahkan ke saluran khusus agar tidak mencemari lingkungan atau menimbulkan bau.

Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini telah memenuhi prinsip tidak merusak lingkungan, meskipun belum menggunakan teknologi pengolahan limbah yang canggih. Namun, untuk jangka panjang, perlu adanya peningkatan sistem sanitasi dan pengolahan limbah yang lebih ramah lingkungan.

3. Memenuhi Kebutuhan

Prinsip selanjutnya adalah bahwa suatu proses produksi harus memberikan manfaat nyata dan menjawab kebutuhan masyarakat. Produk yang dihasilkan harus berguna, tidak sia-sia, dan memiliki nilai konsumsi yang dibutuhkan masyarakat.

Kerupuk amplang merupakan makanan ringan yang digemari banyak kalangan, baik sebagai camilan harian maupun oleh-oleh khas daerah. Usaha ini telah memasok kebutuhan pasar di wilayah Martapura, Barabai, Kandangan, Balangan, hingga Amuntai. Ini menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi kebutuhan masyarakat secara luas.

4. Swasembada Umat

Swasembada umat dalam konteks produksi berarti melibatkan dan memberdayakan masyarakat lokal agar mampu memenuhi kebutuhannya sendiri, baik sebagai produsen maupun konsumen. Dalam usaha ini, pelibatan warga sekitar terlihat dari:

- Penggunaan tenaga kerja lokal sebanyak tujuh orang yang terdiri dari tetangga dan warga sekitar.
- Pemberdayaan warga dalam proses produksi, pengemasan, dan distribusi.
- Prioritas kerja diberikan kepada masyarakat sekitar tanpa syarat formal yang rumit, seperti ijazah atau pengalaman panjang.

Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini telah mendukung prinsip swasembada umat, yakni memberdayakan komunitas lokal, mengurangi ketergantungan terhadap pihak luar, serta menciptakan siklus ekonomi kecil yang mandiri.

2. Penerapan Etika Bisnis Islam Pada Proses Produksi Kerupuk Amplang Maya Srinda

Etika bisnis Islam yang menjadi fokus dalam penelitian ini meliputi prinsip ketauhidan, keadilan dan kejujuran, kehendak bebas, tanggung jawab, kebenaran dan kebajikan. Hasil pengumpulan data di lapangan menunjukkan bahwa prinsip-prinsip tersebut telah diterapkan dalam berbagai aspek usaha, sebagaimana dijelaskan berikut ini.

1. Ketauhidan

Ketauhidan merupakan prinsip dasar yang menegaskan bahwa seluruh aktivitas manusia, termasuk usaha, adalah bagian dari ibadah kepada Allah SWT. Seorang pelaku usaha yang bertauhid akan meniatkan pekerjaannya sebagai bentuk pengabdian kepada Allah, menjauhi yang haram, dan tetap menjaga kewajiban ibadah di tengah aktivitas ekonomi.

Sebagaimana firman Allah SWT dalam Al-Qur'an:

وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ

“Dan Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan supaya mereka menyembah-Ku.” (QS. Adz-Dzariyat: 56)

Prinsip ini menciptakan kesadaran bahwa usaha bukan semata-mata aktivitas duniawi, tetapi merupakan bagian dari hubungan vertikal antara hamba dan Tuhan. Dalam praktiknya, pelaku usaha tetap menjaga waktu shalat dan kehalalan bahan, menunjukkan komitmen kepada nilai tauhid.

2. Keadilan dan kejujuran

Keadilan merupakan pilar utama dalam Islam. Dalam bisnis, keadilan mencakup perlakuan yang seimbang terhadap pekerja, konsumen, dan mitra usaha. Karyawan tidak dibebani secara berlebihan, upah diberikan secara layak, dan tidak ada unsur penipuan dalam proses produksi maupun pemasaran.

Allah SWT berfirman:

ن حَسًا لِأَوْ أَعْدَلَ بِأَيُّمُرُ اللَّهِ إِنَّ

“Sesungguhnya Allah menyuruh kamu berlaku adil dan berbuat kebajikan...” (QS. An-Nahl: 90)

Ayat ini mengajarkan bahwa keadilan tidak hanya diwujudkan dalam hukum, tetapi juga dalam interaksi ekonomi dan sosial. Dalam praktik home industri, prinsip ini terlihat pada pembagian tugas yang adil dan perlakuan yang manusiawi terhadap pekerja.

3. Kehendak Bebas

Islam memberikan keleluasaan kepada manusia untuk memilih dan bertindak (ikhtiyar), namun tetap dalam batasan syariat. Dalam dunia bisnis, kehendak bebas diwujudkan dalam kebebasan menentukan harga, model distribusi, dan pengambilan keputusan, selama tidak merugikan atau menipu.

Rasulullah SAW bersabda:

إِنَّمَا الْبَيْعُ عَنْ تَرَاضٍ

“Sesungguhnya jual beli itu harus dilakukan atas dasar saling ridha.”

(HR. Ibnu Majah, No. 2185)

Hadis ini menekankan pentingnya kerelaan dalam transaksi. Dalam praktiknya, pelaku usaha memberi ruang bagi para mitra (reseller) untuk menjual produk dengan harga yang sesuai dengan daya beli masyarakat setempat, selama tidak merusak nama baik usaha dan tidak menipu konsumen.

4. Tanggung Jawab

Tanggung jawab dalam etika bisnis mencakup pemenuhan hak karyawan, menjaga kualitas produk, dan memperhatikan dampak terhadap lingkungan. Dalam Islam, setiap orang bertanggung jawab atas apa yang ia kerjakan, termasuk aktivitas usahanya.

Allah SWT berfirman:

مَسْئُولًا عَنْهُ نَا أُولَئِكَ كُلُّ لَفْوَادٍ وَآ لَبَصَرَ وَآ السَّمْعَ إِنَّ

“Sesungguhnya pendengaran, penglihatan dan hati, semuanya itu akan dimintai pertanggungjawaban.” (QS. Al-Isra: 36)

Ayat ini memperkuat bahwa semua aktivitas manusia berada dalam pengawasan Allah dan kelak akan dimintai pertanggungjawaban. Oleh karena itu, pelaku usaha wajib bersikap amanah dalam mengelola usahanya, memperhatikan kesejahteraan karyawan, serta menjaga kebersihan lingkungan produksi.

5. Kebenaran dan Kebajikan

Kejujuran (shidq) dan kebajikan (ihsan) merupakan nilai etis utama dalam bisnis Islam. Seorang pengusaha yang jujur akan menyampaikan informasi produk apa adanya dan tidak melakukan penipuan dalam proses transaksi.

Rasulullah SAW bersabda:

وَالشُّهَدَاءِ وَالصِّدِّيقِينَ، النَّبِيِّينَ، مَعَ الْأَمِينِ الصَّدُوقِ التَّاجِرِ

“Pedagang yang jujur dan amanah akan bersama para nabi, orang-orang yang benar, dan para syuhada.” (HR. Tirmidzi, No. 1209)

Hadis ini menunjukkan betapa tinggi kedudukan pelaku usaha yang menjunjung kejujuran dan tanggung jawab. Dalam praktik bisnis, hal ini mencakup kejujuran dalam menyebutkan bahan baku, kualitas produk, dan cara pengolahan. Demikian pula, nilai kebajikan tercermin dalam pelayanan kepada konsumen, penghormatan kepada pekerja, serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan sekitar.

Namun demikian, hasil penelitian ini menemukan bahwa prinsip kebenaran dalam usaha Kerupuk Amplang Maya Srinda belum sepenuhnya terlaksana secara konsisten. Hal ini terlihat dari adanya praktik penggantian bahan dasar dari ikan tenggiri menjadi ikan tongkol, terutama ketika terjadi keterlambatan pasokan bahan utama atau pesanan mendadak. Pergantian ini tidak selalu diinformasikan secara terbuka kepada konsumen.

Meskipun secara fiqh ikan tongkol juga termasuk bahan halal, ketidakterbukaan dalam menyampaikan perubahan tersebut dapat menimbulkan keraguan konsumen dan bertentangan dengan prinsip kejujuran. Dalam Islam, konsumen memiliki hak atas informasi yang jujur dan lengkap mengenai produk yang dikonsumsi. Menyembunyikan informasi semacam ini, meski tidak disengaja untuk menipu, tetap merupakan bentuk pelanggaran terhadap prinsip kebenaran dalam muamalah.