

Proses Produksi Tempe Ditinjau Dari Ekonomi Islam (Studi Komperatif Home Industry Desa Pait Kecamatan Siwalan Kabupaten Pekalongan)

Diah Akmalia¹, Imahda Khoiri Furqon², Ina Mutmainah³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Pekalongan

Email: diahakmalia@mhs.iainpekalongan.ac.id¹,
imahda.khoiri.furqon@iainpekalongan.ac.id², ina.mutmainah@iainpekalongan.ac.id³

ABSTRAK: ditinjau dari ekonomi Islam serta komparatif proses produksi tempe home industry Bapak Saiful dan Bapak Bambang di Desa Pait Kecamatan Siwalan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisa mereduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Dari hasil penelitian didapat bahwa proses produksi tempe milik Bapak Saiful dan Bapak Bambang sudah sesuai dengan ketentuan dalam memproduksi tempe bahkan proses perebusan dilakukan dua kali agar tempe mampu bertahan lebih lama. Tinjauan ekonomi Islam terhadap proses produksi tempe yaitu home industry milik Bapak Saiful dan Bapak Bambang sudah dijalankan dengan baik dan sejalan dengan prinsip-prinsip produksi dalam Islam, home industry milik Bapak Saiful dan Bapak Bambang pada proses pembuangan limbah yang tidak memperhatikan lingkungan sekitar sehingga menimbulkan pencemaran lingkungan. Dari segi produksi tempe, pada saat proses perebusan hanya dilakukan dua kali sehingga tempe yang dihasilkan mampu bertahan hingga 2-3 hari. Dari segi waktu kerja, karyawan bekerja hingga larut malam. Dan dari segi pembuangan limbah sisa proses produksi tempe dibuang begitu saja tanpa ada penanganan terlebih dahulusehingga mencemari lingkungan.

Kata kunci: Produksi tempe, Komperatif Home Industry, Ekonomi Islam

ABSTRACT: in terms of Islamic economics and the comparative process of home industry tempeh production by Mr. Saiful and Mr. Bambang in Pait Village, Siwalan District. This study uses a qualitative approach with data collection techniques in the form of observation, interviews and documentation. The analysis technique is reducing data, presenting data, and drawing conclusions. From the results of the study, it was found that the tempe production process belonging to Mr. Saiful and Mr. Bambang was in accordance with the provisions in producing tempeh, even the boiling process was carried out twice so that the tempe was able to last longer. An Islamic economic review of the tempe production process, namely the home industry owned by Mr. Saiful and Mr. Bambang, has been carried out well and in line with the principles of production in Islam, the home industry of Mr. Saiful and Mr. Bambang in the waste disposal process that does not pay attention to the surrounding environment, causing pollution. environment. In terms of tempeh production, the boiling process is only done twice so that the tempeh produced can last up to 2-3 days. In terms of working time, employees work until late at night. And in terms of waste disposal, the rest of the tempeh production process is just thrown away without any prior handling, so that it pollutes the environment.

Keywords: Tempe Production, Home Industry Comparative, Islamic Economy

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki banyak kekayaan alam serta lahan pertanian yang luas dari beberapa negara (Trisna, 2017). Selain itu, di alam Indonesia cocok ditanami segala jenis tanaman seperti halnya sawah di tanami padi dan menjadi makanan pokok indonesia. Lahan tegalan juga dapat di tanami

jagung, kedelai, maupun umbi-umbian, serta lahan perkebunan dapat di tanami kelapa sawit(Trisna, 2017).

Dilihat dari segi ekonomi, kedelai yang sudah diolah akan meningkatkan nilai jualnya, apabila hasil olahannya banyak dibutuhkan, permintaan akan kedelai pun akan meningkat. Hal ini akan sangat berpengaruh terhadap harga kedelai dan kesejahteraan petani dan penjual kedelai. Dari segi kesehatan, hasil olahan kedelai lebih mudah untuk dicerna dan mengandung lebih banyak gizi yang berpengaruh pada kesehatan tubuh. Selain itu olahan kedelai banyak di jadikan sebagai tempe yang mana disukai oleh banyak orang.

Adapun pengertian dari tempe ialah makanan tradisional Indonesia yang menggunakan bahan baku kedelai dibuat dengan cara fermentasi dengan menggunakan ragi (Prastyo et al., 2020). Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan berbahan utama kedelai dan telah lama di kenal di Indonesia. Pembuatannya merupakan hasil industri rakyat. Tempe diminati masyarakat, selain harganya murah juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Setiap 100 gram tempe mengandung 10-20 gram zat protein, 4 gram zat lemak, vitamin B12 dan 129 mg zat kalsium, tetapi mengandung sedikit serat. Tempe juga mengandung komponen antibakteri dan zat antioksidan.

Adapun olahan tempe merupakan industri makanan di Desa Pait , yang berbahan dasar kedelai, dalam hal ini membutuhkan sebuah strategi yang sesuai untuk menghadapi persaingan olahan tempe yang lain. Dengan merumuskan strategi pemasaran merupakan kunci pokok dalam menentukan kemajuan suatu perusahaan serta salah satu cara yang dilakukan dalam meningkatkan pendapatan.

Dalam proses pengembangan industri, industri di pedesaan sangat diperlukan dalam upaya meningkatkan nilai tambah yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan. Pertumbuhan industri kecil merupakan industri yang mempunyai peranan penting dalam menunjang laju pertumbuhan ekonomi daerah, dan perkembangan industri kecil terus bertambah sejalan dengan perkembangan pembangunan (Rachman, 2018).Dan kegiatan tersebut merupakan salah satu cara untuk membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Home Industry merupakan bagian dari bisnis yang didalamnya melakukan kegiatan produksi dan kegiatan tersebut diperbolehkan dalam Islam. Adapun kegiatan produksi merupakan salah satu aktivitas ekonomi yang sangat menunjang kegiatan konsumsi. Tanpa adanya kegiatan produksi, konsumen tidak akan dapat mengonsumsi barang dan jasa yang dibutuhkannya. Kegiatan produksi dan konsumsi merupakan satu kesatuan yang saling berkaitan dan tidak dapat saling dilepaskan. Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen.

Dalam ekonomi Islam, produksi juga merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, nafkah, dan sedekah. Hal ini dikarenakan produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen. Islam sesungguhnya menerima motif berproduksi sebagaimana motif dalam sistem ekonomi konvensional, hanya saja lebih jauh Islam juga menambahkan nilai nilai moral disamping utilitas ekonomi. Serta manusia diwajibkan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan harus mampu bertahan hidup guna kelangsungan hidupnya tersebut. 9 Salah satu cara yang dapat ditempuh manusia yaitu dengan memproduksi tempe, yang merupakan jenis makanan tradisional yang banyak di produksi masyarakat indonesia.

Selain itu, perkembangan dunia bisnis pada saat ini semakin pesat, hal ini dapat dilihat dari banyaknya pelaku bisnis yang baru. Perubahan yang cepat

berdampak pada situasi ketidakpastian yang berpengaruh terhadap perusahaan. Persaingan bisnis yang ketat seperti saat ini membuat pelaku bisnis selalu berusaha untuk mempertahankan usahanya dan bersaing untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Banyak metode yang dilakukan pelaku bisnis agar usaha yang dijalankan tetap bertahan ditengah-tengah persaingan yang ada, suatu usaha didirikan dan dikelola untuk menghasilkan suatu produk baik berupa barang maupun jasa.

Banyaknya industri tempe yang berkembang dimasyarakat adalah industri rumah tangga dan industri kecil. Permasalahan pokok yang saat ini menghambat perkembangan industri kecil adalah faktor pertama pengaruh modal kerja yang sangat minim, faktor kedua kenaikan harga bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tahu/tempe, faktor ketiga pemasaran untuk menyalurkan tempe dari produsen ke konsumen pada industri kecil masih merupakan masalah. Dikarenakan kurangnya informasi pasar terkait pola permintaan konsumen. Tidak hanya mengenai itu kemampuan dalam strategi pemasaran dalam industri kecil sangat kurang atau tidak mengetahui produk yang sedang gencar di pasaran. Terkadang juga pengusaha tidak mampu menghasilkan produk dengan mutu yang sesuai dengan permintaan pasar dan selera pasar. Oleh karena itu penulis tertarik mengambil judul "Proses Produksi Tempe Di Tinjau Dari Ekonomi Islam".

2. METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan jenis penelitian kualitatif (studi lapangan) yang menghasilkan data dan informasi yang di butuhkan dari subjek penelitian, informasi, pelaku, dan tempat penelitiannya. Yang mana berkaitan langsung maupun tidak langsung dengan dua unit produksi tempe di tinjau dari ekonomi islam.

Adapun pendekatan penelitian yang digunakan ialah kualitatif deskriptif karena metode penelitian ini lebih suka menggunakan teknik analisis mendalam, yakni dengan mengkaji masalah secara kasus perkasus. Yang mana peneliti mengumpulkan data tidak sekali jadi, akan tetapi secara bertahap dan menyimpulkan makna proses dari awal hingga akhir. Dan terkait lokasi yang saya pilih pada penelitian ini adalah Desa Pait Kecamatan Siwalan Kabupaten Pekalongan. Adapun saya memilih lokasi tersebut karena mayoritas penduduknya itu pengusaha tempe. Dan peneliti tertarik pada usaha Bapak Saiful dan Bapak Bambang untuk meneliti perbandingan usaha antar keduanya melalui proses produksi. Subjek / informan yang akan diteliti adalah pihak yang akan dijadikan sumber perolehan data sebagai data yang akan diteliti dalam bidang industri tempe. Dan yang akan menjadi informan adalah Bapak efendi dan Bapak Bambang.

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data yang diperoleh langsung (Data Primer) dari sumber yang asli. Dengan itu proses pengumpulan data harus dilakukan dengan memperhatikan sumber utama yang akan dijadikan objek penelitian. Dalam penelitian ini, data primer diperoleh langsung dari para pengusaha tempe Desa Pait Kecamatan siwalan Kabupaten Pekalongan. Selain itu, Dalam penelitian ini juga menggunakan sumber data yang didapatkan secara tidak langsung (Data Sekunder) tetapi diperoleh melalui orang lain atau pihak lain, misalnya dokumen, laporan-laporan, jurnal penelitian, artikel, dan karya ilmiah yang isinya berhubungan dengan penelitian yang akan dilakukan.

Dalam proses pengumpulan data, penulis menggunakan teknik *Field Research*, yang mana metode pengumpulan data yang dilakukan secara langsung di lapangan (objek penelitian). teknik ini digunakan beberapa instrumen:1. Observasi (Pengamatan) adalah dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke onjek penelitian untuk memperoleh data yang akurat guna untuk melihat perbandingan proses produksi tempe serta tinjauan ekonomi islam terhadap produksi tempe Bapak Efendi dan Bapak Bambang. Untuk menyempurnakan aktivitas pengamatan, peneliti harus mengikuti kegiatan keseharian yang dilakukan informan dalam waktu tertentu, memperhatikan apa yang terjadi, mendengarkan apa yang dikatakannya, mempertanyakan informasi

yang menarik, dan mempelajari dokumen yang dimiliki. Yang ke 2 yaitu Interview (wawancara) Metode yang dilakukan dalam wawancara ini adalah dengan menggunakan metode wawancara semiterstruktur yaitu peneliti menyiapkan pertanyaan-pertanyaan terlebih dahulu dengan pelaksanaan lebih bebas. Dalam arti tidak menutup kemungkinan untuk muncul pertanyaan baru yang masih relevan agar mendapatkan pendapat dan ide dari sumber secara lebih luas. Dan untuk yang ke 3 ialah Dokumentasi yang mana merupakan salah satu proses pengumpulan data dengan cara membuka dokumen-dokumen yang ada pada objek penelitian dan kemudian mengambil data yang relevan.

Menurut Sugiyono, (2009:249) Teknik analisis data kualitatif terdapat alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan. Aktivitas dalam analisis data yaitu : kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan / verifikasi dalam penelitian . Dalam metode analisis data ini yang digunakan adalah: 1. Data reduction (reduksi data) Reduksi data diawali dengan merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting ketika di lapangan, sehingga data yang telah direduksi dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang hasil pengamatan. Dalam proses reduksi, ada data yang terpilih dan ada data yang terbuang. Yang ke 2 yaitu Data display (penyajian data) Setelah data direduksi, dilanjutkan dengan mendisplay data. Proses mendisplay data yaitu menampilkan data secara sederhana dalam bentuk kata-kata dan kalimat dengan maksud agar data yang telah dikumpulkan sebagai dasar untuk mengambil kesimpulan yang tepat. Dan untuk yang terakhir ialah Penarikan kesimpulan dan verifikasi (*Conclusion Drawing/Verification*) Tahap akhir setelah mendisplay data yaitu penarikan kesimpulan dan verifikasi. Penarikan kesimpulan merupakan proses menarik intisari dari kata- kata yang terkumpul dalam bentuk pernyataan kalimat yang tepat yang memiliki data yang jelas. Setelah itu, kesimpulan diverifikasi untuk mengetahui kebenarannya dengan tujuan mendapat kesimpulan akhir yang lebih jelas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3. 1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Pait merupakan salah satu Desa dari 13 Desa yang berada di Kecamatan Siwalan yaitu Desa Blacanan, Blimbing wuluh, Boyo teluk, Depok, Mejasem, Pait, Rembun, Siwalan, Tengeng wetan, Tengeng kulon, Tunjungsari, Wonosari, dan Yosorejo. Selain itu, Desa Pait memiliki 5 Dukuh yaitu Dukuh Pait itu sendiri, Dukuh Babatan 1, Babatan 2, Dukuh Tausit, dan Dukuh Grabyak. Adapun mayoritas penduduk di Desa Tausit memilih untuk merantau diusia produktif sebagai penjual tempe, yang mana tempe tersebut dibuat mereka sendiri dengan dibantu oleh alat – alat yang canggih yang ada pada zaman sekarang, dan usaha tersebut selalu turun temurun kepada anak cucu. Sedangkan penduduk yang masih mempertahankan mayoritas berprofesi sebagai buruh harian, berbisnis, industri rumahan,serta bedagang.

Jumlah penduduk kabupaten pekalongan berdasarkan hasil Sensus penduduk 2020 sebanyak 968.821 jiwa. Dengan laju pertumbuhan penduduk periode 2010-2020 mencapai 1,41 persen pertahun.Terdapat 6.92 persen penduduk Kabupaten Pekalongan yang alamat domisilinya tidak sesuai dengan dokumen kependudukan seperti KK/ KTP. Dan untuk luas daerah Siwalan sendiri ialah 25,91 km2. Tingkat kepadatan penduduk Desa Pait itu bisa dikatakan padat karena memasuki peringkat ke 4 dari 13 Desa yang ada di Kecamatan Siwalan, yaitu dengan jumlah laki- laki sebanyak 1.519 dan jumlah perempuan sebanyak 1.521.

3. 2. Hasil Penelitian Proses Produksi Tempe Pada Home Industry

1) Home Industry Bapak Saiful

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tahap awal pembuatan tempe, biji kedelai dibersihkan terlebih dahulu dari kotoran-kotoran yang terbawa pada saat ada didalam karung. Kemudian tahap selanjutnya kedelai direbus. Tahap perebusan ini berfungsi sebagai proses hidrasi, yaitu agar biji kedelai menyerap air sebanyak mungkin. Perebusan juga dimaksudkan untuk melunakkan biji kedelai supaya dapat menyerap asam pada tahap perendaman. Hal ini dilakukan selama 5 jam. Proses perebusan menggunakan kayu bakar dan harus terus menyala supaya proses lebih cepat. Tahap selanjutnya yaitu perendaman dengan air bersih selama 12 jam, tahap selanjutnya proses penggilingan yang mana proses ini berguna untuk membantu proses pengupasan kulit. Setelah kedelai yang sudah terkupas itu kembali dicuci menggunakan air bersih sebanyak 3 kali. Proses selanjutnya yaitu proses pemberian ragi khusus tempe. Ragi yang digunakan itu secukupnya saja dan diamkan selama 1 jam.

Setelah pemberian ragi, biji-biji kedelai dibungkus dan dicetak menggunakan plastik dan daun untuk proses fermentasi. Untuk memungkinkan udara masuk pembungkus daun pisang dan plastik diberi lubang-lubang dengan cara ditusuk-tusuk agar udara dapat masuk karena kapang tempe membutuhkan oksigen untuk tumbuh. Setelah proses tersebut biji kedelai di simpan dalam suhu standar , waktu yang dibutuhkan yaitu 2 hari 1 malam . Dan jika tempe sudah terlihat pertumbuhan jamur nya, maka tempe harus segera mungkin di angin – angin kan di luar ruangan.

2) Home Industry Bapak Bambang

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi proses pembuatan tempe yang di terapkan oleh Bapak Bambang itu sudah modern, karena sudah menggunakan alat – alat khusus untuk produksi tempe seperti mesin pemecah kedelai, dan alat pencuci kedelai. Tahap pertama siapkan kedelai yg kita butuhkan lalu kita rebus di drum plat dg air yg sudah disiapkan sampai matang untuk proses perebusan kira kira membutuhkan waktu sekitar 3 jam untuk jumlah kedelai 50 kg. Setelah proses perebusan selesai, kedelai ditiriskan terus direndam didrum plastik dengan air bersih secukupnya, endapkan semalaman agar terjadi fermentasi / pengasaman.

Dan keesokan harinya masuk ke proses pencucian kedelai tersebut, sebelum dicuci, masukan kedelai kemesin pemecah dan pemisah kulit otomatis lalu dipindahkan kedrum plastik untuk dicuci dengan air bersih sampai 3x agar asam yang ada di kedelai hilang. Setelah proses pencucian dan di tiriskan kurang lebih 15 menit selanjutnya keproses peragian, yang peragian ini memiliki dua cara yaitu Peragian basah (air) dan peragian kering (darat), disini yang digunakan oleh Bapak Bambang ialah peragian basah atau diair, yang mana kedelai yang sudah di tiriskan dalam drum di beri air secukupnya lalu di beri ragi tempe secukupnya dan aduk – aduk hingga ragi tersebut merata, diam kan kurang lebih 10 menit kemudian buang air tersebut dan tiriskan lagi kira - kira 30 menit. Selanjutnya keproses pengemasan, sebelum proses ini plastik harus di tusuk dulu dengan pisau agar penjamuran bisa merata nantinya. Masukan kedelai sesuai takaran kedalam plastik yang sudah di ukur atau di siapkan, Kemudian letakan dipapan bambu/kayu dan diamkan semalaman. Keesokan harinya jika sudah keluar keringat jamur dan hangat, di tusuk - tusuk menggunakan sujen kemudian di balik dan pindahkan ketempat yang terkena angin atau di luar ruangan misalnya, seperti teras depan rumah agar proses penjamuranya bagus.

3. 3. Analisa Perbandingan Proses Produksi Tempe Pada Home Industry di Desa Pait Kecamatan Siwalan Kabupaten Pekalongan

1) Home Industry Bapak Saiful

a. Tempat produksi

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Saiful tempat yang dijadikan sebagai tempat produksi tempe adalah rumah pribadi dari Bapak Saiful. Home industry pembuatan tempe ini beralamat di Dusun Tausit Desa Pait. Rumah yang menjadi tempat tinggal sekaligus tempat produksi, juga merupakan tempat penyimpanan hasil produksi serta tempat untuk melindungi tempe dari hujan dan panas serta tempat penyimpanan semua peralatan yang digunakan selama proses produksi tempe. Tempat yang digunakan untuk proses pembuatan tempe yang dilakukan Bapak Saiful sudah bersih. Dan limbah dari proses produksi tempe langsung dialirkan ke got.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikatakan bahwa proses produksi tempe dari Bapak Saiful sudah sesuai dengan faktor-faktor produksi dalam ekonomi Islam, namun proses pembuangan limbah yang begitu saja dibuang ke got merugikan orang lain yang ada disekitarnya karena menimbulkan bau yang menyengat.

b. Tenaga Kerja

Berdasarkan wawancara dengan Habibi, tenaga kerja yang ada pada usaha pembuatan tempe ini berjumlah 2 orang. Tenaga kerja ini melakukan proses produksi tempe secara bergantian. Proses perebusan tahap pertama dilakukan oleh Bapak Saiful, proses selanjutnya di lakukan oleh Dandi dan proses pembungkusan dilakukan oleh Habibi. Waktu kerja pembuatan tempe pada home industry Bapak Saiful setiap hari yang mana jam kerjanya di mulai dari jam 08:00- selesai. Kualifikasi pendidikan dari karyawan home industry milik Bapak Saiful yaitu 2 orang lulusan SMP sederajat sedangkan pendidikan terakhir dari Bapak Saiful sendiri yaitu SMP sederajat. Pengalaman dalam proses pembuatan tempe yaitu di dapat dari pengalamannya bekerja menjadi karyawan tempe dari tetangga. Usaha Bapak Saiful sudah berdiri 7 tahun.

Wawancara dengan Dandi Apriansyah menjelaskan bahwa tempe yang diproduksi tidak hanya di jual pasar saja, namun Bapak Saiful juga membuat tempe untuk pedagang lain. Sedangkan pemasaran dari hasil produksi tempe dipasarkan di pasar Wanaraja. Sistem gaji yang diberikan oleh Bapak Saiful adalah bulanan, yaitu sebesar 2 juta setiap orang. Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa tenaga kerja Bapak Saiful sudah sesuai dengan faktor produksi menurut ekonomi Islam, tenaga kerja yang baik, sistem jam kerja yang sesuai serta gaji yang sesuai dengan pekerjaan yang dikerjakan.

c. Modal

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Saiful , modal awal yang digunakan untuk mendirikan usaha pembuatan tempe adalah modal pribadi yang dikumpulkan dari hasil kerja saat menjadi karyawan pedagang tempe lain. Menurutnya modal merupakan bagian yang terpenting ketika melakukan atau menjalankan sebuah bisnis. Sebelum memulai usaha sendiri Bapak Saiful belajar membuat tempe dengan temannya yang seorang pengusaha tempe di Jawa Tengah. Wawancara dengan Habibi, menyatakan bahwa modal awal yang digunakan sebesar 3 juta. Dari modal awal tersebut berkembanglah hingga saat ini. Tempe yang dihasilkan dihargai sesuai dengan perhitungan laba serta mengutamakan kualitas. Untuk tempe percetakan itu di hargai 4000. Setiap hari usaha Bapak Saiful memproduksi dari 150 kg kedelai. Keuntungan yang di dapat per bulannya yaitu sebesar 50% dari modalnya.

Berdasarkan hasil wawancara menyatakan bahwa modal yang digunakan untuk pendirian usaha home industry milik Bapak Saiful tidak menyimpang dari ajaran Islam atau tidak meminjam dana dari Bank konvensional yang mengandung riba.

d. Bahan Baku

Dari hasil wawancara dengan Habibi, home industry milik Bapak Saiful mementingkan kualitas mutu produk maka dari itu bahan baku utama home industry ini berasal dari kualitas yang baik. Bahan baku kedelai dibeli dari penyalur di wilayah bandung jawa barat, harga pembelian kacang kedelai per 5 hari sekali tergantung stok kedelai, untuk harga berkisar sekitar 24 juta setiap kali belanja. Pemakaian rata-rata bahan baku kedelai per hari sebesar 150 kilogram, sehingga keperluan kedelai dalam satu bulan bahan baku rata-rata 4500 kilogram Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa bahan baku yang digunakan oleh Bapak Saiful untuk pembuatan tempe berkualitas baik.

e. Instrument/Alat yang Digunakan

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Saiful, pembelian mesin dan peralatan untuk pertama kalinya dilakukan saat akan memulai mendirikan usaha pembuatan tempe, sedangkan kalau sudah beroperasi maka mesin dan peralatan akan diganti bila tidak dapat berfungsi lagi. Mesin dan peralatan mampu bertahan selama 10 tahun, maka pemeliharaan dan perbaikan mesin dilakukan bila terjadi gangguan atau kerusakan dan mesin tidak dapat berjalan dengan semestinya. Mesin dan peralatan yang digunakan diantaranya: alat mesin penggiling kedelai, kompor, gas, drem, plastik 4, dan 1 drem yang digunakan untuk merebus kedelai. Semua alat tersebut awal pembelian itu harganya berkisar sekitar 7 juta lebih.

2) Home Industry Bapak Bambang

a. Tempat produksi

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Bambang tempat yang dijadikan sebagai tempat produksi tempe adalah rumah pribadi dari ayahnya yang sudah ditinggali semenjak tahun 1995. Rumah yang menjadi tempat tinggal sekaligus tempat produksi, juga merupakan tempat penyimpanan hasil produksi serta tempat untuk melindungi tempe dari hujan dan panas serta tempat penyimpanan semua peralatan yang digunakan selama proses produksi tempe. Tempat yang digunakan untuk proses pembuatan tempe yang dilakukan Bapak Bambang sudah bersih. Dan limbah dari proses produksi tempe langsung dialirkan ke sungai.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikatakan bahwa tempat yang dijadikan proses produksi tempe milik Bapak Bambang sudah sesuai dengan kriteria tempat produksi menurut faktor faktor produksi yaitu sudah baik dan bersih. Namun dari sistem pembuangan limbah dari proses produksi tempe belum sesuai dengan faktor-faktor produksi yang baik karena merugikan orang lain yang ada disekitarnya.

b. Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Bambang, tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting sebagai pelaku proses produksi sampai dihasilkan barang dan jasa. Tenaga kerja yang membantu proses produksi terdiri dari 1 orang yaitu Hendro. Proses perebusan, pemecahan kedelai, pencucian dan tahap selanjutnya dilakukan oleh Hendro, kemudian proses pembungkusan dan pemasaran dilakukan oleh Bapak Bambang. Kualifikasi pendidikan dari karyawan SD sederajat. Sedangkan pendidikan terakhir Bapak Bambang sendiri yaitu SMK

sederajat. Proses pembuatan tempe di mulai dari jam 09:00-15:00 setiap harinya.

Wawancara dengan Hendro, menjelaskan bahwa selama proses produksi tempe yang menjadi hal penting yaitu kadar air yang digunakan selama proses produksinya dikarenakan apabila air yang digunakan tidak baik maka kualitas dari tempe menjadi kurang baik. Berdasarkan hasil penelitian menyatakan bahwa tenaga kerja yang dimiliki Bapak Bambang masih memadai dikarenakan usaha Bapak Bambang ini prosesnya sudah modern yaitu dengan menggunakan mesin khusus pembuatan tempe.

c. Modal

Dari hasil wawancara dengan Bapak Bambang, modal yang digunakan Bapak Bambang untuk membangun usaha tempe yaitu modal pribadi. Modal awal sebesar 5 juta untuk pembelian mesin dan semua peralatan yang digunakan selama proses produksi tempe sekarang yaitu sekitar 15 juta. Sebelum pengusaha tempe Bapak Bambang bekerja sebagai Grab. Dari hasil penjualan tersebut Bapak Bambang berinisiatif menabung uangnya dan membuat usaha tempe. Keuntungan yang didapat setiap harinya dari hasil penjualan tempe tidak pasti tergantung berapa banyak tempe yang telah terjual, misalnya habis 1 kwintal kedelai omset yang didapat yaitu sekitar 1,9 juta dari 1,4 juta. Keuntungan bersih setelah membayar karyawan dan tanggungan cicilan mobil. Tempe milik Bapak Bambang dijual dengan harga yang sesuai dengan perhitungan laba produksi, untuk yang berbungkus plastik berukuran dan berat 4 ons dihargai 5 ribu, ukuran 8 ons dihargai 10 ribu. Sedangkan, untuk yang berbungkus daun pisang itu selisih 1 ribu.

d. Bahan Baku

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Bambang, bahan baku di beli dari agen kedelai setiap seminggu sekali, dan untuk harga kedelai pada saat ini tidak stabil perkilonya . Yang mana tadinya Bapak Bambang dalam seminggu mengeluarkan uang untuk berbelanja sebesar 9 juta, sekarang menjadi 12 juta. Dan setiap hari senin sampai jumat memproduksi 1 kwintal, sedangkan sabtu sampai minggu hanya memproduksi 80 kg kedelai saja. Apabila harga bahan baku naik, Bapak Bambang tetap memproduksi dikarenakan tidak ingin membuat pelanggan kecewa. Penggunaan bahan baku kedelai menggunakan bahan baku yang berkualitas baik. Wawancara dengan ibu Hendro, menyatakan bahwa plastik yang digunakan yaitu ukuran 4 ons dan 8 ons.

e. Instrument/Alat yang Digunakan

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Bambang, bahwa mesin yang digunakan yaitu mesin pemecah kedelai. Pembelian mesin serta alat-alat yang digunakan untuk proses produksi tempe dilakukan diawal dan menghabiskan dana sebesar 4,9 juta. Dengan menggunakan mesin ini proses produksi lebih cepat. Mesin pemecah kedelai setiap hari beroperasi hingga 80 kg hingga 1 kwintal kedelai. Sedangkan peralatan lainnya yang digunakan selama proses produksi tempe diantaranya drum plastik, drum plat, ember plat, tempat atau papan tempe, plastik rol, daun dan gayung. Semua peralatan yang digunakan sama dengan alat-alat yang digunakan pada home industry milik Bapak Saiful.

3. 4. Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Proses Produksi Tempe Pada Home Industry di Desa Pait Kecamatan Siwalan

Tabel 1. Perbandingan dua unit home industry tempe

No	Pemilik	Tempat produksi	Tenaga kerja	Modal	Bahan Baku	Peralatan
1.	Bapak Saiful	Rumah pribadi, Dukuh Tausit Kecamatan Siwalan Kabupaten Pekalongan	2 orang yaitu Habibi dan Dandi	Modal pribadi	Kualitas baik, sehari memproduksi 150 kg kedelai.	Masih manual
2.	Bapak Bambang	Rumah pribadi, Dukuh Tausit Desa Pait Kecamatan Siwalan Kabupaten Pekalongan	1 orang yaitu Hendro	Modal pribadi	Kualitas baik, setiap senin sampai jumat memproduksi 100 kg , dan setiap sabtu dan minggu hanya memproduksi 80 kg saja.	Mesin pemecah kedelai

Berdasarkan tabel diatas dua unit home industry tempe tersebut memiliki tempat produksi yang masing-masing memproduksi tempe di rumah pribadi. Sesuai dengan pengertian bahwa home industry atau usaha kecil kegiatan ekonominya di pusatkan dirumah. Selanjutnya tenaga kerja yang dimiliki oleh home industry Bapak Saiful sudah memadai karena usaha tersebut setiap harinya memproduksi sebanyak 150 kg kedelai sedangkan home industry milik Bapak Bambang memproduksi hingga 80 -100 kg namun tenaga kerja yang dimiliki kurang memadai dan tidak sesuai dengan UU RI No. 9 Tahun 1995 tentang usaha kecil yang berperan memberikan kesempatan kerja untuk orang lain sedangkan dalam Islam manusia di anjurkan untuk saling bekerja sama seperti halnya yang mendukung motivasi produksi dalam Islam dan karena hal tersebut jam kerja menjadi lebih lama hingga larut malam, hal ini sudah tetuang dalam landasan teori.

Modal yang dimiliki dari dua unit home industry tersebut merupakan modal pribadi yang mereka kumpulkan sebelum mendirikan usaha pembuatan tempe, yang dimaksud modal yaitu uang atau barang yang mampu menunjang proses produksi menjadi lebih efisien. Bahan baku yang digunakan oleh dua unit home industry pembuatan tempe tersebut sama-sama menggunakan kualitas kedelai yang bagus. Bahan baku terbagi menjadi dua macam, adakalanya bahan baku tersebut merupakan sesuatu yang harus didapat dan dihasilkan oleh alam, tanpa ada gantinya. Ada juga yang memang dari alam namun bisa di cari bahan lain untuk mengganti bahan tersebut. Bahan baku selain kedelai yaitu ragi serta air yang merupakan hal terpenting dari setiap proses produksi, hal ini karena jika air yang digunakan tidak bersih atau baik maka akan berdampak pada produk tempe. Mesin yang digunakan pada home industry Bapak Bambang adalah mesin yang sama khusus pemecah kedelai. Dengan adanya mesin ini proses produksi menjadi lebih cepat. Sedangkan untuk Bapak saiful masih menggunakan manual . Dan peralatan yang digunakanpun sama, hanya saja jumlah alat yang digunakan pada home industry Bapak Saiful lebih banyak.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan tentang proses produksi tempe ditinjau dari ekonomi Islam (studi komparatif home industry Bapak Saiful dan Bapak Bambang di Desa Pait Kecamatan Siwalan), maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: Berdasarkan proses produksi tempe di dua unit home industry Bapak Saiful dan Bapak Bambang dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan tempe sudah sesuai dengan tahapan pembuatan tempe yang baik. Perbandingan proses produksi tempe pada home industry milik Bapak Saiful dan Bapak Bambang yaitu proses produksi pada home industry Bapak Saiful mulai dari bahan baku, proses pencucian kedelai, perebusan tahap pertama, kemudian tahap pemecahan biji kedelai, dan proses selanjutnya direbus kembali kemudian berlanjut ke proses pemberian ragi khusus tempe, proses tersebut sudah dilakukan sesuai dengan ketentuan produksi tempe yang benar. Namun dalam mekanisme pembuangan limbah dari proses produksi tempe tersebut tidak mencerminkan menjaga lingkungan sekitar dikarenakan limbah dibuang begitu saja tanpa ada penyaringan. Home industry milik Bapak Saiful dan Bapak Bambang melakukan tahap perebusan secara dua kali yang bertujuan agar tempe yang dihasilkan mampu bertahan hingga 2 sampai 3 hari.

Berdasarkan proses produksi tempe ditinjau dari ekonomi Islam, bahwa home industry milik Bapak Saiful dan Bapak Bambang belum dijalankan sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Home industry milik Bapak Saiful untuk proses pembuangan limbah tidak memperhatikan lingkungan sekitar sehingga ada pihak yang dirugikan. Sedangkan home industry milik Bapak Bambang dari segi pembuangan limbah tidak menerapkan prinsip-prinsip produksi dalam Islam.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fahmi, Irham. Etika Bisnis Teori, Kasus, dan Solusi. Bandung: Alfabeta. 2015.
- [2] Al Arif, M. Nur Rianto. Pengantar Ekonomi Syariah Teori dan Praktik. Bandung: CV. Pustaka Setia. 2015.
- [3] Anggraini Tria, Analisis Perbandingan Strategi Pemasaran Online Dan Offline Pada Toko Alea Pasar Tradisional Modern (PTM) Kota Bengkulu Ditinjau Dari Ekonomi Islam, (Skripsi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, 2017)
- [4] Mujianto. "Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo." Surabaya: Skripsi Sarjana, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Wijaya Kusuma. 2013.
- [5] Yusuf, Murni. Metodologi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan Penelitian Gabungan. Jakarta: Prenada Media Group. 2016.
- [6] Suprayitno, Eko. Ekonomi Islam. Yogyakarta: Graha Ilmu. 2015.
- [7] Rozalinda. Ekonomi Islam. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. 2016.
- [8] Sartika, Mega. "Implementasi Produksi Kopi Luwak Ditinjau Dari Sistem Produksi Dalam Islam (Studi Gerai Kopi Luwak Desa Batu Bandung Kecamatan Muara Kemumu Kabupaten Kepahiang)."Bengkulu: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. 2018.
- [9] Sartika, Yepi. "Peranan Home Industry Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Perspektif Ekonomi Islam Studi di Home Industry Kerupuk Lia Jaya Bengkulu Tengah" Bengkulu: Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam. 2017.
- [10] Rozalinda. Ekonomi Islam Teori dan Implikasinya pada Aktivitas Ekonomi. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada. 2016.
- [11] Sugiyono, *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2010), h.233
- [12] Musdalifah, *Strategi Pemasaran Kripik/ Tempe Dalam Meningkatkan Pendapatan Pada Usaha Sinar Murni Desa Hasanah Kecamatan Mappideceng Kabupaten Luwu Utara*, h.32- 33

- [13] Nur Feni, Pengertian Tempe, dikutip dari <https://eprints.ums.ac.id/BAB1>
- [14] Husain, Husain. Ekonomi Islam. Yogyakarta: Graha Ilmu. 2014.
- [15] Gunawan, Imam. Metode Penelitian Kualitatif (Teori dan Praktik). Jakarta: PT Bumi Aksara. 2014.
- [16] Susana, Siti. “ Peranan Home Industri dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat”. dikutip dari PDFrepositary.uin-suska.ac.id. pada hari Selasa, tanggal 19 Januari 2022, Pukul 22.23 WIB.