

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

1. Sejarah UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan

UMKM Tahu Sido Mulyo merupakan unit usaha dagang dalam bentuk produksi tahu yang dimiliki oleh Bapak Sudiyo dan di kelola oleh Bapak Sudiyo dan sang istri Ibu Sumiyati.

Bapak Sudiyo merupakan kepala rumah tangga yang mempunyai tiga anak, dua anak perempuan dan satu laki-laki usianya pun kini sudah tua akan tetapi tekad dan semangat beliau dalam berwirausaha sangat luar biasa. Bapak Sudiyo merupakan seorang yang cerdas dan bisa di bilang kalau di desa sebagai *mituo*, sebelum mendirikan usaha tahu Bapak Sudiyo bekerja sebagai pegawai Bank BRI selama beberapa tahun hingga pada tahun 1997 beliau mendapat pensiunan dan akhirnya beliau berinisiatif dan memanfaatkan pesangon pensiun untuk digunakan membuka usaha, awalnya beliau belum berfikir untuk membuka usaha tahu tetapi berfikir untuk membuka usaha penjualan sapi akan tetapi setelah di fikir-fikir penjualan sapi itu tidak mudah dan uang yang di dapat sulit untuk di kondisikan karena selalu berputar dan Ibu Sumiyati berinisiatif untuk membuka usaha tahu karena bahan baku untuk membuat kedelai mudah untuk di dapatkan selain itu pula dapat membuka lapangan pekerjaan pada masyarakat sekitar. pada tahun 1999 berdirilah usaha tahu milik Bapak Sudiyo dan karyawannya adalah masyarakat sekitar. Awalnya perusahaan belum di berikan nama pada tahun 2004 ada petugas dari dinas lingkungan hidup untuk melakukan pengetesan pada bahan baku dan air yang digunakan untuk mengetes apakah layak untuk di konsumsi atau tidak. Setelah pengetesan mengenai bahan baku petugas dari dinas lingkungan hidup merasa kebingungan karena usaha tahu milik bapak sudiyo tidak mempunyai nama dan akhirnya ada petugas dari dinas lingkungan hidup yang mempunyai inisiatif untuk memberikan nama

perusahaan tersebut yaitu Sido Mulyo nama tersebut di ambil dari nama pemilik usaha tahu nama sudiyo dan sumiyati yang di singkat menjadi Sido Mulyo selain itu nama Sido Mulyo juga mempunyai arti yaitu semoga perusahaan tahu yang didirikan menjadikan mulia dan bermanfaat untuk diri sendiri maupun orang lain.¹

2. Profil UMKM Tahu Sido Mulyo

UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo terletak di pinggir kota purwodadi yakni sebelah Timur kota Purwodadi, tepatnya di desa Pancan Getas Rejo Grobogan RT 06 RW 05 di jl.Raya Purwodadi-Blora Km 3. Wilayahnya termaksud ke dalam kabupaten Grobogan Provinsi Jawa Tengah.²

Sebagai industri yang berskala kecil (*home industri*), UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan mempunyai identitas, sebagai berikut:

Nama	: UMKM Tahu Sido Mulyo
Alamat	
a. Jalan	: Jl.Raya Puwodadi-Blora KM 3
b. Desa/Kelurahan	: Pancan Getas Rejo
c. Kecamatan	: Grobogan
d. Kabupaten/Kota	: Purwodadi Grobogan
e. Provinsi	: Jawa Tengah
f. Kode Pos	: 58152
Berdiri Tahun	: 1999
Didirikan oleh	: Sudiyo
Bidang atau Jenis Usaha	: Pengelolaan Tahu
Produksi	: Makanan Tahu
Kapasitas Produksi	: 6,5 Kwintal-7 Kwintal kedelai/Hari

¹ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 5 Maret 2018, Pukul 09.00 WIB

² Berdasarkan hasil observasi di UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, pada tanggal 5 Maret 2018, Pukul 08.00 WIB

Standart Makanan : Standart produksi produk yang digunakan adalah Kedelai pilihan yaitu kedelai Import Amerika merk USA

Pemasaran : Pasar Purwodadi, Pasar Temon, Pasar Selo.³

3. Letak Geografis UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan

Letak geografis adalah merupakan daerah atau tempat dimana lembaga atau *home industri* itu berada dan tempat berlangsungnya proses pengolahan tahu.

Adapun UMKM Tahu Sido Mulyo secara geografis terletak di desa Pancan Getas Rejo Kecamatan Grobogan Kabupaten Grobogan dengan batas-batas sebagai berikut:

- a. Sebelah utara berbatasan dengan rumah penduduk dusun Pilang Tangi
- b. Sebelah timur berbatasan dengan rumah penduduk dusun Perdikan
- c. Sebelah selatan berbatasan dengan sungai lusi Purwodadi
- d. Sebelah barat berbatasan dengan rumah penduduk dusun Kedung Bendo

UMKM Tahu Sido Mulyo terletak di pinggir kota, tepatnya di JL. Raya Purwodadi-Blora KM 3 Pancan Getas Rejo Grobogan. Jika akan berlokasi dari terminal Purwodadi naik bus umum jurusan sulur sari, wirosasi, angkutan kota warna hijau dengan kode H dan naik delman dengan jurusan Mayahan, turun langsung di desa Pancan Getas Rejo tepatnya di depan SDN 3 Getas Rejo. Lokasi menuju UMKM Tahu Sido Mulyo sangat strategis karena jalan menuju lokasi tersebut sangat mudah untuk di jangkau oleh kendaraan pribadi maupun kendaraan umum karena lokasinya bertepatan dengan depan jalan raya.⁴

³ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 5 Maret 2018, Pukul 10.00 WIB

⁴ Berdasarkan Hasil observasi di UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, Pada tanggal 5 Maret 2018, Pukul 08.00 WIB

4. Visi, Misi Dan Tujuan UMKM Tahu Sido Mulyo

Setiap perusahaan pasti memiliki visi dan misi yang di jadikan sebagai acuan dalam mengembangkan perusahaannya, begitu juga dengan UMKM Tahu Sido Mulyo memiliki visi, misi dan tujuan sebagai berikut:

a. Visi

Menjadikan perusahaan yang sehat, modern, barokah, dan mempunyai manfaat bagi lingkungan dan masyarakat.

b. Misi

- Memuaskan konsumen dengan menyediakan produk makanan yang berkualitas halal
- Mengedepankan proses yang Islami
- Mengurangi pengangguran khususnya desa pancan getas rejo

c. Tujuan

- Memberikan produk yang aman, sehat serta halal untuk di konsumsi
- Memberikan kepuasan kepada pelanggan
- Mensejahterakan karyawan dan masyarakat
- Memberdayakan masyarakat sekitar.⁵

5. Bidang Usaha

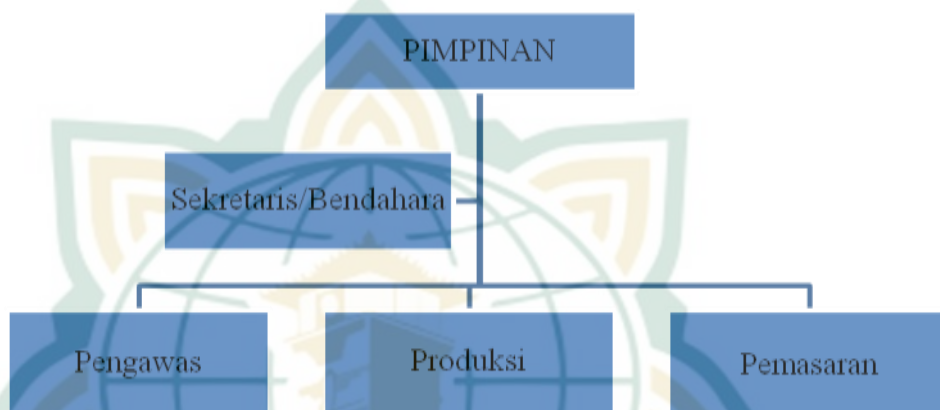
UMKM Tahu Sido Mulyo bergerak di dua bidang usaha, yaitu bidang produksi dan perdagangan. Di bidang produksi, UMKM Tahu Sido Mulyo memproduksi tahu, yang kegiatan produksinya dilakukan di pabrik milik perusahaan yang bertempat di Jl. Raya Purwodadi-Blora KM 3 Pancan Getas Rejo Grobogan (RT 06 RW 05). Adapun di bidang perdagangan perusahaan juga memasarkan produknya melalui pasar-pasar tradisional khususnya pasar purwodadi, namun tidak hanya untuk dipasarkan di pasaran akan tetapi perusahaan juga menjual produknya secara eceran yakni melayani kebutuhan konsumen masyarakat sekitar.⁶

⁵ Hasil Dokumentasi Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, dikutip pada tanggal 5 Maret 2018, Pukul 08.30 WIB

⁶ Berdasarkan hasil observasi di UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, Pada tanggal 5 Maret 2018, Pukul,09.00 WIB.

6. Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Struktur organisasi pada UMKM Tahu Sido Mulyo untuk saat ini masih berupa usaha keluarga atau *home industri*, jadi struktur organisasinya belum tersusun layaknya sebuah perusahaan. berikut adalah struktur organisasi sederhana UMKM Tahu Sido Mulyo:



Berdasarkan bagan struktur organisasi yang telah digambarkan di atas, dapat di jelaskan tanggung jawab masing-masing bagian serta siapa saja yang terlibat di dalamnya adalah sebagai berikut:

a. Pimpinan

Bertanggung jawab sepenuhnya atas jalannya aktifitas perusahaan, baik tanggung jawab luar maupun dalam. Pimpinan UMKM Tahu Sido Mulyo dipegang langsung oleh pemilik yakni Bapak Sudiyo.

b. Sekretaris atau Bendahara

Bertanggung jawab sepenuhnya atas jalannya aktifitas perusahaan mengenai pengelolaan uang dan mencatat pemasukan maupun pengeluaran uang. Yang bertanggung jawab di bidang sekretaris maupun bendahara yaitu istri pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Ibu Sumiyati.

c. Pengawas atau Mandor

Bertanggung jawab sepenuhnya atas pembuatan produk serta mengawasi produk jika terjadi produk cacat, mengawasi bagian mesin jika terjadi kekurangan bahan bakar maupun kerusakan, dan

mengawasi semua kegiatan karyawan. Yang bertugas di bidang pengawas yaitu Bapak Suwanto.

d. **Produksi**

Bertanggung jawab sepenuhnya atas pembuatan produk tahu yakni mulai dari bahan mentah kedelai menjadi produk jadi yaitu tahu. Yang bertugas di bidang produksi yaitu Djumari, Hariyanto, Angga, Suwartono, Widodo.

e. **Pemasaran**

Bertanggung jawab sepenuhnya atas kegiatan pemasaran produk-produk industri. Ini dilakukan salah satu melalui penjualan di pasar tradisional purwodadi. Dalam pemasaran ini di pegang oleh Bapak Sudiyo. Selain dijualnya sendiri pemilik Tahu Sido Mulyo juga mengantarkan pesanan dengan menggunakan alat transportasi roda tiga yaitu mobil tossa, tetapi ada juga yang mengambil langsung di lokasi pembuatan tahu dan jualnya lagi di pasaran-pasaran.⁷

7. Ruang Lingkup Produk, Bahan Baku, dan Peralatan

a. **Jenis Produk**

Tahu. UMKM Tahu Sido Mulyo memiliki beberapa variasi produk antara lain:

- 1) Tahu Papan Iris
- 2) Tahu Bantal Ukuran 18
- 3) Tahu Bantal Ukuran 16
- 4) Tahu Kepal sedang
- 5) Tahu Kepal Kecil

b. **Bahan Baku**

Dalam proses produksi pembuatan tahu di butuhkan bahan baku utama, bahan baku utama tahu adalah sebagai berikut:

- 1) Kedelai pilihan
- 2) Air bersih

⁷ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 10 Maret 2018, Pukul 16.00 WIB

c. Mesin dan Peralatan Produksi

Adapun peralatan yang digunakan untuk menjalankan proses produksi tahu di antaranya:

1) Generator

Jumlah : 1 buah

Fungsi : Untuk menggerakkan mesin penggiling tahu

2) Penggilingan atau Blender

Jumlah : 1 buah

Fungsi : Untuk menggiling kedelai yang telah direndam agar menjadi sari kedelai atau bubur kedelai.

3) Bak atau ember untuk merendam kedelai

Jumlah : 20 buah

Fungsi : Untuk merendam kedelai sebelum di masak atau di giling

4) Bak atau drum untuk merebus pati kedelai

Jumlah : 5 buah

Fungsi : Untuk memasak atau merebus kedelai hasil dari proses penggilingan

5) Bak atau ember

Jumlah : 40 buah

Fungsi : Untuk mengendapkan tahu

6) Ember tong panjang

Jumlah : 11 buah

Fungsi : Sebagian untuk menempatkan ampas dari sari kedelai dan sebagiannya untuk tempat pengendapan tahu

7) Bak besar

Jumlah : 2 buah

Fungsi : Untuk penyimpanan air bersih

8) Serok

Jumlah : 9 buah

Fungsi : Untuk menyerok sari kedelai setelah digiling dan untuk menyerak sari kedelai pada saat mau di cetak

9) Bak saring

Jumlah : 4 buah

Fungsi : Untuk tempat menyaring agar pada saat di saring di atas kain sari kedelainya tidak jatuh ke bawah lantai

Kain saring

Jumlah : 4 buah

Fungsi : Untuk menyaring bubur tahu yang sudah di masak untuk di endapkan dan juga pada waktu proses percetakan tahu yang terakhir

10) Kompor atau tungku bakar

Jumlah : 1 buah

Fungsi : Untuk merebus hasil penggilingan kedelai, tungku bakar ini menggunakan bahan bakar bambut yang harganya lebih murah jika di bandingkan bahan bakar minyak tanah maupun gas

11) Bak kayu cetak

Jumlah : 21 buah

Fungsi : Untuk mencetak tahu setelah proses pengendapan sari tahu

12) Kain cetak

Jumlah : 300 buah kain

Fungsi : Untuk mencetak tahu kepal

13) Kayu pres

Jumlah : 1 buah

Fungsi : Untuk mengepres tahu kepal setelah di cetak agar kadar air dalam tahu tidak terlalu banyak dan hasil tahunya bisa padat

14) Rak kayu

Jumlah : 2 buah

Fungsi : Setelah tahu yang sudah di cetak di dalam blabak bisa di letakkan secara bersusun untuk menghemat tempat

15) Pisau potong

Jumlah : 3 buah

Fungsi : Untuk memotong tahu.⁸

8. Pangsa Pasar atau Target Konsumen

Target konsumen Tahu Sido Mulyo adalah kalangan menengah ke bawah maupun ke atas, karena perusahaan membuat beberapa jenis tahu maupun ukuran tahu yang harganya juga berbeda-beda tergantung jenis tahu dan ukuran tahu yang di inginkan.⁹

9. Tenaga kerja

Dalam penyediaan tenaga kerja UMKM Tahu Sido Mulyo rekrutmen karyawan memberdayakan warga sekitar lokasi produksi, karena menurut Bapak Sudiyo selaku pemilik Tahu Sido Mulyo tujuan yang selain mendapatkan keuntungan atau laba beliau juga membantu program pemerintah yaitu mengurangi pengangguran dan memberikan lapangan pekerjaan untuk mereka jadi semua karyawan Tahu Sido Mulyo adalah warga masyarakat sekitar.

Dengan perkembangan usaha yang cukup pesat dan produksi yang cukup besar menuntut untuk menggunakan tenaga kerja yang cukup. Sampai dengan saat ini jumlah tenaga kerja yang ada mencapai 20 orang yang terdiri dari 10 tenaga kerja laki-laki dan 10 tenaga kerja perempuan.

Dimana 20 dari tenaga kerja di bagi menjadi beberapa bagian yaitu:

- a. Bagian perendaman kedelai yang terdiri dari 2 tenaga kerja 1 tenaga kerja laki-laki dan satu tenaga kerja perempuan
- b. Bagian penggilingan kedelai yang terdiri dari 2 tenaga kerja laki-laki

⁸ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 10 Maret 2018, Pukul 16.15 WIB

⁹ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 10 Maret 2018, Pukul 16.30 WIB

- c. Bagian memasak kedelai hasil dari proses penggilingan yang terdiri dari 2 tenaga kerja laki-laki
- d. Bagian penyaringan sari kedelai yang terdiri dari 3 tenaga kerja laki-laki
- e. Bagian menyetak tahu yang setelah selesai disaring yang terdiri dari 9 tenaga kerja perempuan
- f. Bagian press untuk tahu yang berjenis tahu kepal di lakukan secara bergantian setelah setelah penggilingan selesai
- g. Bagian memotong tahu iris di lakukan secara bergantian oleh tenaga kerja laki-laki
- h. Bagian distribusi atau sopir yang terdiri dari 1 tenaga kerja laki-laki

Untuk bulan puasa yang mendekati di hari raya idul fitri dan hari raya lebaran kecilan biasanya dilakukan penambahan karyawan di semua bagian produksi. karena pada bulan tersebut banyak sekali pesanan yang banyak jumlah pesannya dua kali lipatnya di hari biasa. Penambahan kapasitas produksi sering kali perusahaan dihadapkan pada kenyataan mengenai perlunya menambah kapasitas produksi. penambahan atau peningkatan kapasitas produksi dapat dilakukan dengan beberapa alternatif, seperti:

- a. Penambahan jumlah tenaga kerja laki-laki maupun perempuan
- b. Penambahan jumlah jam kerja atau lembur
- c. Memaksimalkan kapasitas mesin
- d. Menambah bahan bakar
- e. Menambah peralatan seperti kain kecil untuk mencetak tahu kepal dan menambah blabak kayu untuk cetak tahu.¹⁰

10. Kesejahteraan Karyawan

UMKM Tahu Sido Mulyo dalam mempertahankan karyawan-karyawannya berusaha dengan berbagai cara diantaranya yaitu dengan

¹⁰ Sudiyo selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 12 Maret 2018, Pukul 09.00 WIB

memberikan kesejahteraan yang mampu di manfaatkan oleh karyawan-karyawannya dan dapat memberikan kenyamanan saat bekerja selain itu UMKM Tahu Sido Mulyo berusaha untuk menciptakan lingkungan kerja yang mendukung para karryawannya. Disamping itu untuk menjalani hubungan hubungan baik dengan para karyawan, UMKM Tahu Sido Mulyo memberikan tunjangan atau kompensasi yang berupa:

a. Fasilitas Pengobatan

Fasilitas pengobatan yang di sediakan oleh perusahaan tidak sepenuhnya, karena perusahaan masih dalam perusahaan berskala kecil atau *home industri*, perusahaan hanya menyediakan obat-obat ringan seperti: minyak kayu putih, balsem, frescare, minyak gosok dll. Selain fasilitas pengobatan yang di sediakan oleh perusahaan jika ada karyawan yang sedang mengalami musibah perusahaan hanya dapat membantu sedikit dan tidak sepenuhnya. Akan tetapi jika ada karyawan yang sedang mengalami kecelakaan akibat terkena alat atau mesin perusahaan UMKM Sido Mulyo yang menanggung semua biaya pengobatannya.

b. Kesejahteraan Sosial

- 1) Memberikan tunjangan di hari raya
- 2) Memberikan makan siang untuk karyawan dan cemilan setiap sore
- 3) Memberikan dana sosial atau bingkisan untuk warga masyarakat sekitar setiap satu tahun sekali
- 4) Memberikan dana upah setiap karyawan

UMKM Tahu Sido Mulyo mempunyai mempunyai dua sistem penggajian tenaga kerjanya adalah sebagai berikut:

a. Upah Mingguan

Upah mingguan di berikan kepada karyawan sopir yang mengantarkan pesanan tahu ke pelanggan atau ke pasar-pasar.

b. Upah Lembur (di Luar Jam Kerja)

Upah yang di berikan kepada karyawan ketika bekerja di luar batas jam kerja. Upahnya di hitung berdasarkan tiap kilogramnya kedelai dalam berproduksi karena sistem upah yang di berikan adalah upah borongan.

c. Upah Harian (Sistem Borongan)

Upah yang di berikan kepada karyawan produksi adalah dengan sistem borongan, yang di hitung mulai dari berapa kilogram jumlah kedelai yang akan di masak. Biasanya upah yang di berikan kepada karyawan sampai saat ini Rp. 3000 untuk satu kilogram kedelai yang di masak dan rata-rata per hari karyawan mendapatkan upah sekitar Rp. 75.000 sampai Rp. 85.000 untuk karyawan laki-laki sedangkan untuk karyawan perempuan rata-rata sekitar Rp.70.000 sampai Rp.75.000. terkadang upah tersebut bisa lebih bisa juga berkurang tergantung dari jumlah yang akan di produksi. bahkan saat lembur karyawan mendapatkan upah sampai dengan Rp. 150.000. biasanya terjadi peningkatan permintaan ketika memasuki bulan ramadhan dan menjelang hari raya.

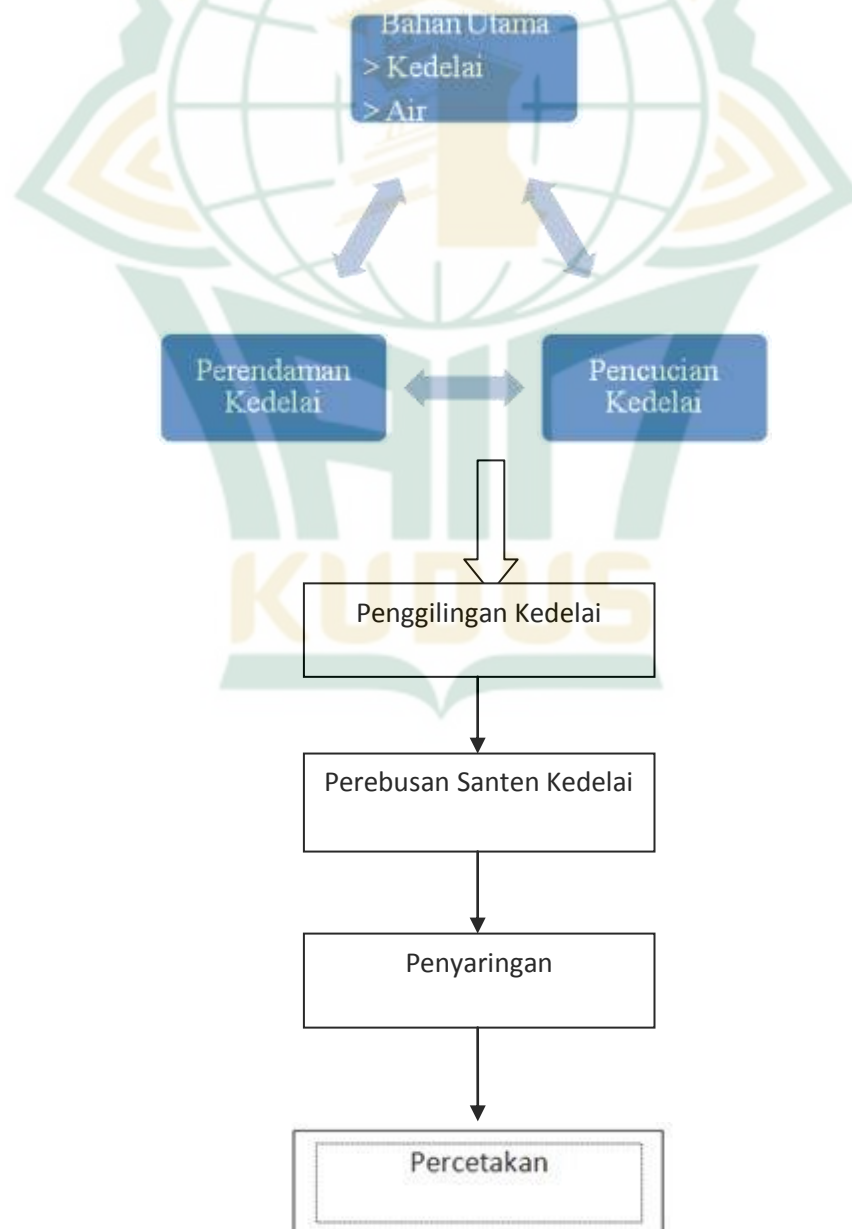
Adapun jam kerja pada perusahaan UMKM Tahu Sido Mulyo di mulai dari jam 09.00 s/d 16.30 WIB. Diluar jam tersebut sudah termasuk jam lembur dan mendapatkan upah khusus lembur. Istirahat mulai jam 12.00 s/d 13.00 WIB. Pada UMKM Tahu Sido Mulya hanya memberikan libur masal setiap hari raya idul fitri, hari raya idul adha, hari 1 Muharam dan tahun baru masehi. Untuk hari-hari biasa UMKM Tahu Sido Mulyo tidak ada hari libur akan tetapi perusahaan memberikan hari libur setiap minggunya dua orang tenaga kerja yang secara bergantian. Dan tenaga kerja boleh meliburkan diri jika ada khajad atau halangan.¹¹

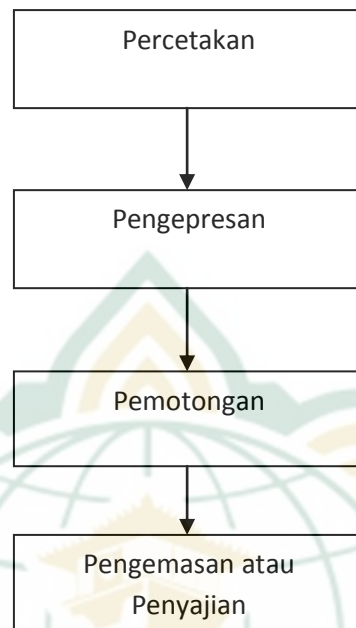
¹¹ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 12 Maret 2018, Pukul 09.00 WIB

11. Tahapan Proses Produksi Tahu

Bahan baku utama dalam pembuatan tahu adalah kedelai pilihan, Tahu Sido Mulyo milik bapak sudiyo beliau menggunakan bahan baku utama adalah kedelai pilihan dengan kualitas bagus dan tidak di gerogoti ulat. Pada proses pemilihan kedelai tersebut pemilik tahu Sido Mulyo biasanya menggunakan tampah agar lebih mudah, selain memilih kualitas kedelai yang bagus kedelai tersebut juga sudah benar-benar kering dan tidak basah adapun merek kedelai yang digunakan oleh UMKM Tahu Sido Mulyo adalah kedelai *Import* Amerika dengan merek USA.

Berikut adalah alur proses produksi Tahu Sido Mulyo.





B. Deskripsi Data Penelitian

1. Data Tentang Pelaksanaan Produksi Tahu Sido Mulyo Dalam Pandangan Manajemen Bisnis Syaria'ah

Sesuai dengan rancangan awal yang menyebutkan bahwa teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi, maka dalam bagian ini akan di sajikan informasi dan data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Langkah ini dilakukan agar data mentah yang pengambilannya memanfaatkan kamera maupun lembar catatan lebih lanjut dapat di pahami. Data penelitian tentang Pelaksanaan Produksi Tahu Sido Mulyo Dalam Pandangan Manajemen Bisnis Syaria'ah. Melalui pemilik Tahu Sido Mulyo dan penulis juga memperoleh data melalui observasi dan dokumentasi.

Dalam sistem ekonomi Islam produksi adalah dimana barang yang ingin diproduksi dan proses produksi serta proses distribusi harus sesuai dengan nilai-nilai syariah dalam artian harus dalam kerangka halal.¹²

Hal ini seperti yang telah disampaikan oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan Tahu Sido Mulyo bahwa:

Produksi dalam Islam itu harus di terapkan karena kita itu seorang muslim jadi dalam berproduksi itu tidak hanya untuk mencari keuntungan semata melainkan kesejahteraan masyarakat juga di perlukan dalam berproduksi kita itu harus menggunakan bahan baku yang halal dan aman yang pada intinya bahan baku yang digunakan tidak membahayakan kepada orang lain begitu juga dengan distribusi produk, pada saat mendistribusikan produk harus benar-benar amanah dan jujur produk yang kita kemas harus sesuai dengan isi di dalam kemasan tersebut, jadi pelaksanaan produksi dalam Islam itu harus sesuai dengan aturan syari'ah, oleh karena itu dalam melaksanakan produksi ini ditekankan untuk bisa mencerminkan perilaku produsen yang Islami.¹³

Hal tersebut juga di sampaikan oleh bapak Suwanto selaku karyawan perusahaan Tahu Sido Mulyo bahwa:

Produksi dalam Islam itu ya berproduksi yang halal barang yang digunakan untuk berproduksi tidak haram maupun tidak najis. Bahannya tidak dicampur dengan bahan-bahan yang berbahaya. Tidak hanya bahannya yang halal tapi ya tempatnya juga harus bersih.¹⁴

Dengan begitu produksi dalam Islam ini harus berada dalam lingkungan yang halal , halal di sini tidak hanya pada hasil yang telah di produksi akan tetapi halal di sini yang di maksud adalah segala aktifitas mulai dari pemilihan bahan baku hingga finising menjadi produk jadi sampai pendistribusian harus benar-benar halal.sehingga bisa memberikan manfaat kepada orang yang terlibat dalam bisnis tersebut, baik diri sendiri,

¹² Said Sa'ad Marthon, *Ekonomi Islam, (Ditengah Krisis Ekonomi Global)*, Makhtabah ar-Riyadh, Jakarta, 2007, hlm. 47.

¹³ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 17 Maret 2018, Pukul 18.30 WIB

¹⁴ Wawancara dengan Bapak Suwanto Selaku Karyawan Perusahaan Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 5 Maret 2018, Pukul 11.30-11.45 WIB

pelanggan, pemasok, distributor dan lain-lain. Seperti halnya yang telah di sampaikan oleh Ibu Siti selaku pelanggan Tahu Sido Mulyo:

Produksi Islam itu intinya ya sesuatu yang ingin di buat halal tidak haram serta tidak membahayakan konsumen. Jika bahan baku yang digunakan berkualitas bagus dan halal tentunya pelanggan sangat senang.¹⁵

Akhlak utama dalam produksi yang wajib di perhatikan kaum muslimin baik secara individu maupun secara bersama adalah bekerja pada bidang produksi yang dihalalkan oleh Allah SWT.¹⁶ dalam agama Islam juga mengajarkan bahwa semua kegiatan bisnis haruslah dijalankan dengan mabrur. Mabrur memiliki arti bahwa kegiatan bisnis harus dijalankan dalam bidang yang benar yaitu barang dan jasanya tidak boleh yang di haramkan dan prosesnya harus dijalankan menurut norma dari agama.¹⁷

Dalam menjalankan produksi yang baik dan sesuai dengan ekonomi islam adalah pelaksanaan produksi dan faktor-faktor produksi harus sesuai syari'ah Islam. Oleh karena itu bapak sudiyo sangat memperhatikan dari pelaksanaan produksinya.

a. langkah-langkah proses produksi Tahu Sido Mulyo menurut bapak sudiyo: Sebelum mengawali produksi karyawan di anjurkan membaca ta'awudz dan basmallah.

1) Pemilihan bahan baku

Seperti halnya yang telah di sampaikan oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan:

Hal pertama yang perlu dilakukan adalah memilih kedelai yang berkualitas bagus dan tidak di gerogoti ulat, apabila di dalam karung kasang tersebut ada banyak batu-batuan kecil maka salah satu karyawan ada yang bertugas untuk

¹⁵ Wawancara dengan Ibu Siti Selaku Pelanggan Perusahaan Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, Pada tanggal 10 Maret 2018, Pukul 16.00-16.15 WIB

¹⁶ Yusuf Qordhawi, *Peran Nilai dan Moral dalam Perekonomian Islam*, Robbani Press, Jakarta, 1997, hlm. 169.

¹⁷ Muhammad Husni Mubarak, *Pengantar Bisnis*, Nora Media Interprise, Bae Kudus, 2010, hlm. 128.

membersihkan dengan cara di ayak menggunakan tampah yang terbuat dari bambu.¹⁸

Begitu juga telah di jelaskan oleh Bapak Suwanto selaku karyawan perusahaan:

Dalam pemilihan bahan baku semua kedelai yang ada di karung di buka semua dan di letakkan ke dalam ember besar guna untuk mengetahui jika ada keracak-keracak atau butiran hitam maupun kedelai yang di gerogoti ulat. Jika ada kedelai yang di gerogoti maka karyawan mengayak dengan menggunakan tampah (ayakan) yang terbuat dari bambu, akan tetapi hal ini jarang kita lakukan karena hal seperti ini jarang sekali kita temui.¹⁹

2) Proses perendaman

Seperti halnya telah di sampaikan oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan:

Pada tahap proses perendaman ini biasanya saya sendiri selaku pemilik, akan tetapi jika saya ada acara dan tidak di rumah proses perendaman ini saya serahkan ke mandor saya karena pada tahapan ini dilakukan pada pukul 03.00 WIB pagi. Pada tahapan ini kedelai direndam dalam bak kecil atau ember yang berisi air yang bersih, air tersebut berasal dari sumur. Proses perendaman ini dilakukan kurang lebih delapan jam kedelai direndam hingga tenggelam ke dalam air. Dalam proses perendaman ini kedelai akan mengembang. Dan dipastikan peralatan yang digunakan untuk perendaman bersih. Dan ember yang digunakan khusus untuk merendam kedelai.

3) Proses pencucian

Seperti halnya yang telah di sampaikan oleh Bapak Djumari selaku karyawan perusahaan:

Setelah perendaman selesai air yang digunakan untuk merendam di buang dan diganti dengan air bersih dan dilanjutkan dengan proses pencucian, kedelai di bersikan dengan cara di cuci dengan menggunakan air bak yang berasal dari sumur. Pada tahapan ini kedelai masih tetap di dalam ember yang bersih, kedelai tersebut tidak berserakan di lantai.

¹⁸ Wawancara dengan Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 18.30-18.45

¹⁹ Wawancara dengan Bapak Suwanto selaku karyawan perusahaan Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, pada tanggal 5 Maret 2018, Pukul 12.30-13.00

Begitu juga yang telah di jelaskan oleh Bapak Suwanto:

Pencucian dilakukan secara berulang-ulang tidak hanya satu kali karena jika pencuciannya bersih maka tahu yang akan di produksi tidak mudah busuk dan warnanya bersih. Dan biasanya air sisa perendaman di manfaatkan untuk warga untuk memberikan minum kepada peliharaan mereka seperti sapi, kambing dan lain-lain.

4) Proses penggilingan

Seperti halnya telah di jelaskan oleh Bapak Suwanto:

Pada tahapan ini setelah kedelai di cuci bersih, kedelai di masukkan ke dalam mesin penggiling dan di pastikan sebelum proses penggilingan dilakukan di dalam mesin penggiling harus bersih dan tidak ada sisa kedelai kemarin yang bekas gilingan, pada tahapan penggilingan ini secara perlahan-lahan di tambah air sedikit demi sedikit sehingga kedelainya berbentuk bubur, air yang digunakan untuk menggiling adalah air jernih dari sumur.

5) Proses Pemasakan

Seperti halnya telah di jelaskan oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan:

Pada tahap pemasakan bubur yang sudah di giling di masak dengan hati-hati pada suhu 70-80 derajat (biasanya di tandai dengan gelembung kecil yang muncul pada kedelai yang di masak) pada proses pemasakan ini harus benar-benar di perhaatkn karena bubur kedelai tidak boleh mengental.

Begitu juga telah dijelaskan oleh Bapak Djumari selaku karyawan:

Tahap pemasakan dilakukan dengan hati-hati karena pada tahapan ini suasana menjadi sangat panas dan biasanya sebagian karyawan laki-laki pada tahapan ini mereka mencopot baju yang di pakai. Dan dipastikan pada saat proses pemasakan peralatan yang digunakan bersih.²⁰

6) Proses Penyaringan

Setelah proses pemasakan selanjutnya yaitu proses penyaringan, saring bubur kedelai tersebut dengan menggunakan kain sampil di aduk-aduk atau kain saringan itu di goyang-goyangkan secara perlahan. Pada proses ini

²⁰ Wawancara dengan Bapak Djumari Selaku Karyawan Perusahaan Tahu Sido Mulyo, Pada tanggal 5 Maret 2018, Pukul 12.15-12.30 WIB

akan menghasilkan endapan tahu (gumpalan). Dan dipastikan kain untuk menyaring adalah kain bersih dan tidak terkena najis dan setelah proses penyaringan kain saring tersebut di cuci

7) Proses Percetakan

Seperti halnya yang telah di jelakan ole Ibu Rasiyem selaku karyawan peerusahaan:

Sari bubur kedelai setelah menjadi endapan proses berikutnya adalah percetakan, untuk mencetak tahu yang sejenis tahu kepal itu menggunakan cetakan kain yang di lipat-lipat menjadi bentuk kontak bentuknya sesuai ukuran ada yang besar namanya tahu kepal bantal ada yang kecil namanya tahu kepal. Proses percetakannya sama yang membedakan hanya ukuran percetakan. Adapun pada tahu iris atau tahu papan proses percetakannya berbeda yaitu dengan menggunakan papan kotak yang atasnya dilapisi dengan kain putih yang ukurannya lumayan besar setelah itu sari bubur kedelai di tuangkan kedalam cetakan tersebut dan di tunggu beberapa menit.

Seperti halnya telah dijelaskan oleh Ibu Djarmi:

Pada saat percetakan dipastikan bahwa kain untuk mencetaak benar-benar bersih dan saat percetakan semua karyawan putri menggunakan kain untuk menutupi sebagian tubuhnya dan plastik besar untuk menutup tubuh bagian bawah. Hal terssebut di lakukan agar baju yang mereka pakai tidak kotor dan supaya keringat tidak menetes kedalam adonan tahu yang akan di cetak.

8) Proses Pengepresan

Setelah proses percetakan selanjutnya adalah menaruh alat pemberat yaitu kayu yang besar dan panjang yang berfungsi untuk menekan ampas supaya kandungan airnya benar-benar habis. Sisa air pengepresan di buang dan tidak di manfaatkan

9) Proses Pematangan

Tahapan selanjutnya yaitu mengeluarkan tahu dari proses pengepresan, untuk tahu yang berjenis tahu kepal atau tahu bantal yaitu hanya membuka kain cetakan saja akan tetapi kalau tahu yang berjenis tahu papan iris yaitu dengan memotong-motong menggunakan pisau.²¹

²¹ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 12 Maret 2018, Pukul 09.30-09.15 WIB

Seperti yang telah di jelaskan di atas bahwa dalam melaksanakan proses produksi melalui berbagai tahapan, dalam melakukan proses produksi yang pastinya ada faktor pendukung dan faktor penghambat. Berikut yang telah di jelaskan oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan:

Faktor pendukungnya yaitu Desa Pancan Getas Rejo khususnya di RT 06 RW 05 sumber mata airnya sangat subur dan airnya sangat jernih rasanya tidak asin. Jadi hal tersebut akan menjadi pendukung dalam pelaksanaan produksi tahu, selain itu pada bahan baku kedelai. Khususnya di RT 06 RW 05 merupakan pusat penjualan palawija jadi akan mudah untuk mendapatkan bahan baku tersebut. Adapun faktor penghambatnya yaitu pada saat musim kemarau panjang sumber air keluarnya menjadi sedikit hal tersebut akan menjadi penghambat pada saat produksi.

Begitu juga telah di sampaikan oleh Bapak Suwanto selaku karyawan perusahaan Tahu Sido Mulyo:

Faktor penghambatnya yaitu ketika musim kemarau panjang air yang di gunakan untuk proses produksi sangat terbatas dan keran air sehari tetap hidup hal tersebut akan menambah biaya listrik.²²

b. Pengendalian Mutu Produksi

Untuk melakukan jaminan mutu dari produk tahu ini, bapak Sudiyo telah mencantumkan beberapa langkah atau aturan dalam mengendalikan mutu produksinya ini, yang bertujuan untuk menghasilkan produk yang mempunyai mutu atau kualitas yang baik.

Adapun pengendalian mutu ini meliputi:

1) Pengendalian Mutu Bahan Baku

Seperti halnya telah di jelaskan oleh Bapak Suwanto:

Dalam pengendalian mutu bahan baku, bahan yang digunakan dalam memproduksi tahu Sido Mulyo adalah

²² Wawancara dengan Bapak Suwanto Selaku karyawan Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 5 Maret 2018, Pukul 11.00-11.15

bahan yang berkualitas dan tentunya halal untuk di konsumsi.

2) Pengendalian Mutu Proses

Pengendalian terhadap proses dilakukan dengan cara perebusan harus benar-benar matang dan tidak tergesa-gesa untuk di ambil dan tekstur tahunya harus benar benar putih dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang mempunyai kualitas yang baik. Selain itu perusahaan menentukan persyaratan mutu produk akhir yang di hasilkan sebelum di pasarkan persyaratan meliputi: tahu tekstur kenyal, tahu tidak cacat, tahu berwarna putih.²³

Seperti halnya yang telah di jelaskan di atas mulai dari pelaksanaan produksi, serta bahan baku yang digunakan dan pengendalian mutu produksi terbukti bahwa hal tersebut akan menarik pelanggan

Berikut telah di jelaskan oleh Ibu Siti selaku pelanggan Tahu Sido Mulyo:

karena di UMKM Tahu Sido Mulyo berbeda dengan perusahaan lainnya terutama pada hasil produksinya hasilnya sangat bagus, teksturnya lembut dan kenyal, warnanya cerah putih tidak gelap. Hal tersebut terbukti bahwa bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku pilihan, dan air yang digunakan adalah air dari sumur atau sumber bukan dari sungai dan air tersebut sudah teruji kejernihannya. Selain itu di UMKM Tahu Sido Mulyo dalam pelaksanaan produksi sangat di perhatikan sekali terutama pada saat perebusan, perebusan dilakukan benar-benar matang sehingga hasil tahunya kenyal dan tidak gembur.

Begitu juga telah di sampaikan oleh Ibu Tatik selaku pelanggan Tahu Sido Mulyo:

hasil olahan tahu di Sido Mulyo berbeda dengan yang lainnya karena rasanya kenyal dan warnanya sangat bersih. sehingga pelanggan akan suka dengan hasil olahan tersebut. Dan tentunya tahunya tidak berbau tanah dan rasanya tidak asem.

²³ Wawancara dengan Bapak Sudiyo Selaku Pemilik Usaha Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, tanggal 12 Maret 2018, Pukul 09.45 WIB

c. Prinsip Produksi dalam Islam

Kegiatan produksi untuk menghasilkan mashlahah maksimum perlu dituntun dengan nilai dan prinsip ekonomi Islam. Nilai dan prinsip pokok dalam produksi adalah amanah, menjaga sumber produksi, berproduksi dalam lingkungan halal, tidak menzalimi, pembelajaran sepanjang waktu untuk efisiensi, dan profesionalisme.²⁴

Menurut hasil wawancara dan pengamatan peneliti selama dilapangan nilai dan prinsip pokok dalam produksi adalah sebagai berikut:

1) Amanah

Amanah adalah salah satu nilai penting dalam Islam, yang diturunkan dari nilai dasar khalifah, pengertian amanah dalam konteks ini adalah usaha untuk memanfaatkan sumber daya yang ada dengan cara sebaik-baiknya untuk mencapai kemakmuran manusia di muka bumi. Sumber daya yang ada di alam semesta ini oleh Allah SWT di amanahkan kepada manusia. Hal ini sebagaimana di jelaskan oleh Bapak Sudiyo Selaku pemilik Pabrik Tahu Sido Mulyo bahwa:

“Amanah artinya adalah dapat di percaya kita semua di berikan kenikmatan alam ini oleh Allah SWT di amanahkan untuk menjaganya, melindungi, dan memanfaatkannya. Alhamdulillah saya mendapatkan modal yang artinya saya mendapat amanah oleh Allah untuk membuka usaha dan memberikan lapangan pekerjaan terutama masyarakat sekitar dan saya memanfaatkan hasil alam petani yaitu berupa kedelai untuk saya manfaatkan dan saya jadikan menjadi bahan makanan yang halal yaitu tahu. Amanah ini mempunyai arti yang banyak sekali jadi seorang pengusah itu harus amanah dan berlaku jujur untuk mendapatkan ridho dari Allah SWT dan keberkahannya”.²⁵

²⁴ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, *Ekonomi Islam*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta 2013, hlm. 124.

²⁵ Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 18.30 WIB

2) Menjaga Sumber Produksi

Kewajiban setiap muslim adalah memelihara lingkungan termasuk sumber-sumber produksi, dan tidak boleh berlebihan dalam mempergunakannya, begitupun dengan tanah dan kekayaan yang terkandung di dalamnya, harus dipergunakan dengan cara yang baik dan hemat. Hal ini sebagaimana yang di ungkapkan oleh Bapak Sudiyo, selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo:

“Agar dapat terjaga sumber produksi. dalam pengolahan tahu kami tidak menggunakan bahan baku maupun lainnya secara berlebihan karena jika menggunakan bahan baku yang secara berlebihan dan tidak sesuai dengan takaran yang lainnya dapat mengakibatkan gagal produk, dan untuk menjaga lingkungan lokasi pabrik Tahu kami tempatkan di tempat yang agak jauh dari perumahan karena jika di dekatkan dengan perumahan menghawatirkan akan mengganggu dengan tetangga dan limbah tahu tersebut tidak kami buang dengan sia-sia karena jika di buang akan mencemari lingkungan yang tidak menyehatkan limbah tersebut kami manfaatkan untuk membuat bio gas karena 5 tahun yang lalu kami mendapatkan bantuan dari pemerintah untuk memanfaatkan limbah untuk dijadikan gas. Dan sisa bakaran bambut tersebut tidak kami buang sia-sia tetapi di manfaatkan oleh tetangga yang biasanya untuk membatur lahan maupun untuk pupuk kompos”.²⁶

3) Berproduksi dalam lingkungan halal

Dalam sistem ekonomi Islam tidak semua barang dapat di produksi dan di konsumsi. Oleh sebab itu, dilarang memproduksi dan memperdagangkan komoditas yang haram. Produk yang dihasilkan harus memberikan manfaat yang baik, tidak madharat atau membahayakan bagi konsumen, baik dari segi kesehatan maupun moral. Hal ini sebagaimana yang di jelaskan oleh Bapak Sudiyo, selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo:

²⁶ Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 18.40 WIB

“dalam memproduksi kita harus menggunakan bahan-bahan yang halal karena sesuatu yang halal akan mendapatkan keberkahan dan Allah sangat melarang dalam memproduksi menggunakan barang haram sebab akan merugikan diri sendiri dan orang lain. pada produksi tahu saya menggunakan kedelai pilihan karena kedelai merupakan hasil alam yang tumbuh di muka bumi ciptaan Allah SWT yang di rawat oleh manusia sehingga menjadi bahan baku utama tahu pembuatan tahu”²⁷

Hal tersebut telah di jelaskan oleh Ibu Siti selaku pelanggan Tahu Sido Mulyo:

Dengan memproduksi sesuatu yang di halalkan oleh Allah makan pelanggan akan semakin bertambah apalagi hasil produksinya sangat enak dan teksturnya lembut kenyal maka pelanggan tidak akan pindah.

4) Tidak Menzhalimi

Dalam sistem ekonomi Islam usaha apa saja yang mengarah pada penumpukan kekayaan dan kezaliman dikutuk oleh Allah SWT. Islam mengharamkan penimbunan dan riba. Hal tersebut sebagaimana yang di jelaskan oleh Bapak Sudiyo, selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo:

“zhalim ialah tidak menempatkan sesuatu pada tempatnya, dalam suatu bisnis hal tersebut dilarang karena sangat merugikan orang lain sikap tersebut harus dihindari oleh semua orang tidak hanya untuk seorang bisnis. Dalam dunia bisnis kita itu tidak hanya mencari keuntungan semata akan tetapi juga mempedulikan lingkungan sekitar, selain itu dalam memproduksi kita tidak boleh menggunakan bahan baku yang sembarangan misalnya bahan baku yang murah dan kualitasnya tidak layak untuk di pasarkan, pelaku usaha juga tidak boleh menimbun barang karena pelaku tersebut akan merugikan konsumen yang sangat membutuhkan”²⁸

²⁷ Sudiyo Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 19.00 WIB

²⁸ Sudiyo Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 19.00 WIB

5) Pembelajaran Sepanjang Waktu untuk Efisiensi

Pembelajaran merupakan amanah sepanjang hidup dari ajaran Islam artinya bahwa setiap agen muslim perlu terus menerus belajar. Hal tersebut sebagaimana yang telah di jelaskan oleh Bapak Sudiyo, selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo:

“belajar merupakan suatu kewajiban bagi makhluk hidup yang berada di bumi ini dan tidak memandang usia maupun status. Pada usaha tahu yang saya dirikan ini saya melatih karyawan-karyawan baru yang sedang melaksanakan proses produksi karena pada bulan romadhan dan menjelang lebaran permintaan tahu semakin meningkat. Selain itu pula saya tetap terus untuk belajar bagaimana membuat inovasi produk baru yang nantinya akan laris di pasaran dan saya tetap terus untuk belajar dan mengevaluasi jika terjadi produk cacat”.²⁹

Sebagaimana telah di jelaskan oleh Bapak Suwanto selaku karyawan:

Pembelajaran sepanjang waktu selalu di terapkan beliau Bapak Sudiyo, karena jika ada dari karywan yang dalam melakukan produksi tidak sesuai perencanaan maka pembelajaran selalu di lakukan yaitu pemilik perusahaan memberikan arahan kepada kami mengenai takaran bahan baku maupun air yang akan di gunakan untuk proses produksi. jika dalam pembelajaran sepanjang waktu tidak di terapkan maka pelaksanaan produksi tidak akan berkembang.

6) Profesionalisme

Setiap muslim perlu di tuntutan untuk menjadi pelaku produksi yang profesional yaitu memiliki kompetensi di bidangnya. Hal tersebut telah di jelaskan oleh bapak Sudiyo, selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo:

²⁹ Sudiyo Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 19.00 WIB

“dalam bidang usaha maupun ketrampilan yang pastinya selalu di butuhkan seorang yang profesional di bidangnya jika tidak profesional dalam bidangnya hal tersebut akan mengakibatkan buruk pada hasil produksi. pada proses produksi tahu kami membagi tugas sesuai keahlian karyawan masing-masing jika hal tersebut tidak kami bagi ssesuai kemampuan mereka akan memperlambat waktu dalam proses memproduksi begitu juga dengan hasil produksi akan kurang maksimal. Jadi seorang karyawan harus dituntut untuk profesional terutama dalam bidang yang dikerjakannya”³⁰.

Dalam produksi permasalahan yang muncul tidak hanya berkenaan dengan apa tujuan dari prinsip dasar dalam produksi, tetapi juga bagaimana pengorganisasian faktor produksi yang sesuai dengan tujuan dari Islam itu sendiri. Menurut para ahli ekonom faktor produksi terdiri dari: alam (SDA), modal (capital), tenaga manusia (SDM), dan Organisasi³¹ sebagaimana telah di jelaskan oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo

a. Faktor Produksi Tahu Sido Mulyo

1) Alam (SDA)

UMKM Tahu Sido Mulyo telah memiliki tanah yang di sediakan untuk melakukan proses produksi tahu dan sebagian lahannya untuk tempat penyimpanan gudang kedelai dan rumah pribadi.

Dalam penyediaan tanah ini tidak ada sistem sewa menyewa tanah, karena tanah yang digunakan merupakan milik pribadi sehingga tidak perlu mencari tempat untuk dijadikan proses produksi. tanah yang digunakan untuk produksi tidak dipungut biaya selain pajak. Sumber daya alam yang digunakan oleh bapak sudiyo selain tanah yang digunakan untuk proses produksi adalah bahan baku, adapun bahan baku yang digunakan adalah kedelai

³⁰ Sudiyo Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 19.30 WIB

³¹ Abdullah Zaky Al Kaaf, *Ekonomi dalam Perspektif Islam*, CV Pustaka Setia, Bandung, 2001, hlm. 79.

pilihan yang tidak di gerogoti oleh ulat Kedelai merupakan hasil alam yang banyak mengandung vitamin yang tentunya bahan baku tersebut aman untuk di konsumsi.

2) Modal (*Capital*)

Modal merupakan bagian yang diperlukan ketika melakukan ataupun menjalankan sebuah bisnis. Walaupun modal bukan alasan utama untuk menjalankan bisnis tetapi pihak usaha Tahu Sido Mulyo merasakan modal sangat utama di perlukan. Apalagi ketika mendapat pesanan banyak. Begitupun dalam dalam penetapan keuntungan maupun kerugian modal mempunyai peran besar didalamnya. Adapun modal yang di gunakan oleh bapak Sudiyo selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo adalah modal pribadi, modal kerja keras beliau yang dahulunya sebagai pegawai Bank BRI dan kini mendapat pensiunan dan akhirnya uang pensiun tersebut di jadikan modal untuk mendirikan sebuah usaha pabrik Tahu Sido Mulyo, bisnis yang berasal dari hobi kini mampu berkembang menjadi bisnis tingkat UMKM.

3) Tenaga Kerja (SDM)

Dalam penyediaan tenaga kerja Bapak Sudiyo selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo merekrut karyawan memberdayakan warga sekitar lokasi produksi. tenaga kerja biasanya datang langsung kerumah pemilik usaha Tahu Sido Mulyo tanpa mengadakan lowongan pekerjaan. Jika di hitung secara keseluruhan usaha Tahu Sido Mulyo memiliki 20 karyawan, yang terbagi menjadi 10 karyawan laki-laki dan 10 karyawan perempuan.

4) Organisasi

Organisasi merupakan bentuk manajemen dari sebuah perusahaan. manajemen yang ada di Tahu Sido Mulyo ada pemimpin yang bertanggung jawab terhadap kegiatan perusahaan baik merencanakan, memantau, dan mengambil kebijakan tindakan perbaikan bila di perlukan. Pemimpin usaha Tahu Sido Mulyo

yaitu Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan. di bawah pemimpin ada sekretaris dan bendahara yang bertanggung jawab terhadap pencatatan keluar masuknya barang dan roda perputaran uang. Jabatan ini di duduki oleh Ibu Sumiyati selaku istri pemilik usaha Tahu Sido Mulyo dan selanjutnya ada bagian pengawas produksi yang bertugas sebagai mandor yaitu memantau dan membantu dalam proses produksi yang diduduki oleh Bapak Suwanto. Di bawaah mandor ada bagian produksi yaitu bertugas sebagai pengolah produksi dan pengemasan yang di pimpin oleh Bapak Djumari dan Ibu Rasiyem dan selanjutnya ada bagian distribusi yang bertanggung jawab sebagai pengirim pesanan ke pelanggan.

Dalam manajemen organisasi masih dipegang lingkup keluarga karena dengan alasan masih lingkup home industri atau UMKM. Pendapatan yang dihasilkan belum memadai jika harus mengambil tenaga kerja dalam urusan manajemen.³²

C. Pembahasan dan Analisis Data

1. Analisi Pelaksanaan Produksi Tahu Sido Mulyo dalam Pandangan Manajemen Bisnis Syari'ah

UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan merupakan perusahaan tahu keluarga yang berdiri pada tahun 1999. Usaha tahu yang semula hanya memproduksi 2 macam jenis tahu yaitu tahu kepal dan tahu iris.

Secara garis besar proses pembuatan tahu terdiri dari pemilihan bahan baku, proses perendaman, proses pencucian, proses penggilingan, proses pemasakan, proses penyaringan, proses percetakan, proses pengepresan, proses pemotongan.

³² Sudiyo Sudiyo, selaku pemilik UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo Grobogan, wawancara, pada tanggal 17 Maret 2018, Pukul 19.30 WIB

Pada tahapan pemilihan bahan baku UMKM Tahu Sido Mulyo menggunakan bahan baku yang berkualitas bagus yaitu kedelai pilihan yang merk USA Amerika beliau menggunakan merk tersebut karena jenis kedelainya sangat bagus dan butirannya halus tidak keropong jika di masak teksturnya lembut dan tentunya kedelai tersebut halal dan aman untuk di konsumsi.

Bahan baku kedelai merupakan hasil bumi yang di ciptakan Allah SWT untuk manusia agar di manfaatkan dan di kelolanya. Pada dasarnya alam merupakan faktor produksi yang bersifat asli, sebab merupakan anugerah Allah yang secara alamiah diberikan kepada manusia. Ia ada bukan karena dibuat oleh manusia, tetapi manusia sekedar mengeksplorasinya. Alam juga merupakan faktor produksi asal, sebab dari alamlah kemudian segala jenis kegiatan produksi berlangsung.³³

Sumber daya bumi adalah mencakup segala hal yang terdapat diatas atau dalam perut bumi yang diciptakan Allah Ta'ala untuk manusia agar dikelolanya menjadi sumber ekonomi, yang dipergunakannya dalam memproduksi barang dan jasa yang memenuhi segala kebutuhanya.³⁴ Allah Ta'ala berfirman:

وَسَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمَوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ ۗ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ ﴿١٣﴾

Artinya : *“Dan Dia menundukkan untukmu apa yang ada dilangit dan apa yang ada dibumi semuanya, (sebagai rahmat) dari pada-Nya. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kekuasaan Allah) bagi kaum yang berfikir.”* (QS. Al-Jatsiyah: 13).³⁵

Dalam sistem ekonomi Islam tidak semua barang dapat diproduksi dan dikonsumsi. Oleh sebab itu, dilarang memproduksi dan

³³ Hendrie Anto, Pengantar Ekonomika Mikro Islam, EKONESIA, Yogyakarta, 2003, hlm.. 177

³⁴ Jaribah bin Ahmad Al-Haritsi, *Fiqh Ekonomi Umar Bin Khatab*, Khalifa Pustaka Al-Kautsar Grup, Jakarta Timur, 2006, hlm. 99

³⁵ Al-Quran, Surat Al-Jatsiyah, Ayat 13, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, CV Diponegoro Bandung, 2014, hlm. 499.

memperdagangkan komoditas yang haram. Produk yang dihasilkan harus memberi manfaat yang baik, tidak mudharat atau membahayakan bagi konsumen, baik sisi kesehatan maupun moral.

Kenaikan volume produksi tidak akan dapat menjamin kesejahteraan masyarakat secara maksimum, tanpa memperhitungkan mutu atau kualitas barang yang diproduksi. Mutu harus baik dan tentu saja harus halal.³⁶

Pada tahapan proses perendaman UMKM Tahu Sido Mulyo merendam bahan baku tersebut kurang lebih delapan jam, hal tersebut dilakukan agar tekstur kedelainya empuk dan mudah untuk di giling dan di masak. Pada tahapan perendaman, penggilingan, pemasakan serta penyaringan beliau sama sekali tidak mencampurkan tambahan bahan baku seperti pati, tepung dan bahan baku yang lainnya bahan baku proses pembuatan beliau murni dari kedelai pilihan tanpa tambahan bahan pengawet. Pada tahapan proses pembuatan tahu alat-alat atau wadah bak seperti ember dan yang lainnya harus seteril dan bersih yang pastinya sebelum di gunakan untuk proses produksi harus di cuci terlebih dahulu. Kesucian dalam berproduksi harus di utamakan. Setiap menjalankan produksi air tidak dapat ditinggalkan karena air adalah segala sumber kehidupan, dalam menjalankan proses produksi air yang digunakan adalah air jernih yang berasal dari sumur yang pastinya air tersebut adalah air suci. Air yang di gunakan dalam proses produksi UMKM Tahu Sido Mulyo telah teruji seteril karena dapat dibuktikan melalui tes air yang di lakukan oleh laboratorium dinas lingkungan hidup setiap 6 bulan sekali dan setiap 3 bulan sekali proses produksi UMKM Tahu Sido Mulyo selalu di awasi oleh dinas lingkungan hidup. Inilah yang membedakan proses produksi di UMKM Tahu Sido Mulyo Pancan Getas Rejo dengan UMKM Tahu yang lainnya yang berada di desa Pancan Getas Rejo Grobogan.

Dalam agama Islam juga mengajarkan bahwa semua kegiatan bisnis haruslah dijalankan dengan mabrur. Mabrur memiliki arti bahwa

³⁶ Ilfi Nur Diana, Hadis-Hadis Ekonomi, UIN Malang Press, Malang 2008, hlm. 49.

kegiatan bisnis harus dijalankan dalam bidang yang benar yaitu barang dan jasanya tidak boleh yang diharamkan dan prosesnya harus dijalankan menurut norma dari agama.³⁷

UMKM Tahu Sido Mulyo dalam melaksanakan proses produksi sesuai dari koridor Islam mulai bahan baku, pelaksanaanya dan air yang di gunakan untuk proses produksi. air yang digunakan untuk proses produksi adalah air suci yang berasal dari sumur seperti yang dijelaskan di dalam kitab fathul qorib

ولما كان الماء آلة للطهارة استطراد المصنف لا نواع المياه. فقال: (المياه التي يحوز) اي يصح (التطهير بها سبع مياه ماء السماء) اي النا زل منها وهو المطر (وماء البحر) اي الملح (وماء النهري) اي الحلو (وماء البعر وماء العين وماء الثلج وماء البرد)

Artinya: mengingat karena air itu adalah merupakan alat bersuci, maka pengarang kitab ini memandang perlu menjelaskan macam-macamnya air tersebut. Beliau berkata: bahwa air yang sah untuk bersuci itu ada tujuh macam yaitu: air hujan, air laut, air sungai, air sumur, air sumber, air es, air embun.³⁸

Pada kenyataannya proses produksi pada Usaha Tahu Sido Mulyo sudah sesuai dengan ekonomi Islam hal ini dapat di lihat dari konsep yang di pegang teguh oleh Bapak Sudiyo selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo yaitu ingin mendapat ridho Allah SWT, dan dapat menjalankan usaha baik produksi maupun pemasaran selalu dalam koridor agama Islam.

Bapak Sudiyo dalam menjalankan produksi didasarkan pada prinsip produksi yakni tujuan dari perusahaan adalah memberikan produk yang aman, sehat dan halal untuk di konsumsi dan memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan jalan memberikan kualitas yang baik serta pelayanan yang ekstra kepada pelanggan, mensejahterakan karyawan seperti memberikan waktu untuk istirahat, memberikan makan siang dan memberikan cemilan di sore hari serta mendapat tambahan gaji bila lembur, serta mensejahterakan masyarakat seperti masyarakat mendapatkan aliran Bio gas untuk masyarakat sekitar karena dengan

³⁷ Muhammad Husni Mubarak, *Pengantar Bisnis*, Nora Media Interprise, Bae Kudus, 2010, hlm. 128.

³⁸ Imron Abu Amar, *Fathul Qarib Jilid 1*, Menara Kudus, Kudus, hlm. 2-3.

adanya bio gas masyarakat dapat menggunakan gas untuk memasak sepuasnya tanpa membeli gas di warung akan tetapi masyarakat setiap bulan di tarik iuran sebesar Rp. 15.000 iuran tersebut di gunakan bila terjadi kerusakan peralon dan lain-lain. Selain itu masyarakat sekitar juga mendapatkan bingkisan ketika menjelang hari raya idul fitri serta memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar

Dari tujuan tersebut nampak dalam melaksanakan produksi usaha Tahu Sido Mulyo tidak hanya mencari keuntungan semata akan tetapi memberikan manfaat kepada masyarakat sekitar.

Produksi dalam Islam tidak semata-mata hanya ingin memaksimalkan keuntungan di akhirat, menurut Najjatullah tujuan produksi dalam Islam yaitu memenuhi kebutuhan secara wajar, memenuhi kebutuhan masyarakat, keperluan masa depan, dan pelayanan kepada masyarakat.³⁹

Dengan meningkatnya produksi yang dilakukan oleh UMKM Tahu Sido Mulyo yang didasari oleh prinsip-prinsip produksi dalam ekonomi Islam menurut Hendri Anto adalah sebagai berikut:

- a. Amanah
- b. Profesionalisme
- c. Pembelajaran sepanjang waktu
- d. Menjaga sumber produksi
- e. Berproduksi dalam lingkungan halal⁴⁰

Menurut teori Hendri Anto semua itu telah dijalankan oleh UMKM Tahu Sido Mulyo yang terangkum dari tujuan usaha, agar kegiatan yang dijalankan oleh perusahaan mendapat keberkahan dan ridho dari Allah SWT.

Dalam menjalankan produksi yang baik dan sesuai dengan ekonomi Islam adalah manajemen faktor produsinya harus sesuai ekonomi Islam

55. ³⁹ Isnaini Harahap dkk, *Hadis-Hadis Ekonomi*, Prenada Media Grop, Jakarta, 2015, hlm.

⁴⁰ Hendri Anto, *Pengantar Ekonomi Mikro Islam*, Ekonisia, Yogyakarta, 2003, hlm. 156.

Oleh karena itu Bapak Sudiyo selaku pemilik usaha Tahu Sido Mulyo sangat memperhatikan dari produksinya yang meliputi:

a. Faktor Produksi

1) Bahan Baku (SDA)

Bahan baku yang digunakan oleh Bapak Sudiyo tidak membahayakan konsumen karena bahan baku utama yang digunakan beliau adalah kedelai pilihan yang mengandung protein dan banyak kandungan gizi serta manfaatnya untuk kesehatan sehingga hasil yang didapat akan memberikan kepuasan bagi konsumen.

Bahan baku ialah sebuah produk yang terpenting dalam menjamin kehalalan, apabila bila bahan baku yang digunakan tidak halal maka proses seterusnya juga tidak halal baik dari proses produksi, distribusi dan pemasarannya serta upah yang dikenakan oleh karyawan juga tidak halal, begitu juga dengan sebaliknya.

Analisa yang dilakukan pada produk Tahu Sido Mulyo menggunakan kedelai pilihan yang tidak di gerogoti oleh ulat dan kualitas kedelainya harus benar-benar kering karena agar proses produksi kapasitas kekuatan tahunya dapat bertahan lama. Selain bahan baku kedelai yang digunakan yang pastinya air juga tidak dapat di tinggalkan, air yang digunakan untuk proses produksi ialah air bersih dan jernih yang berasal dari sumur atau sumber. Air yang digunakan untuk proses produksi setiap enam bulan sekali juga ada pengontrolan dari dinas lingkungan hidup oleh Bapak Kahar KABAG air tersebut di ambil sampel yaitu 1 botol aqua kecil untuk dilakukan tes air di laboratorium semarang oleh P3M setelah pengetestan air tersebut telah teruji bersih dan jernih serta aman untuk di konsumsi.

2) Tenaga Kerja

Perilaku para tenaga kerja maupun pemimpin harus bisa mencerminkan nilai-nilai syari'ah hal tersebut dapat dilihat dari

kebiasaan sehari-hari seperti bapak Sudiyo selaku pemilik usaha selalu mengingatkan jam kerja bila telah istirahat seperti melakukan sholat dzhur berjamaah yang dipimpin oleh beliau, karena lokasi untuk berjamaah sangat sempit maka berjamaahnya dilaksanakan secara bergantian.

3) Modal

Dalam manajemen modal ini Bapak Sudiyo selaku pemilik perusahaan menggunakan modal tersebut dengan sebaik mungkin guna menjalankan produksi. modal yang digunakan beliau sesuai aturan syari'at Islam karena modal yang di dapat dahulunya adalah hasil kerja keras beliau saat masih menjadi karyawan di Bank BRI dan hasil pensiunan karyawan.

4) Organisasi

Manajemen yang digunakan oleh UMKM Tahu Sido Mulyo masih lingkup keluarga. Belum adanya perekrutan karyawan untuk menduduki jabatan dalam manajemen, kecuali karyawan yang bekerja dalam bidang produksi

Dalam memajemen perusahaan Bapak Sudiyo selalu menerapkan kejujuran, bekerja sama tim, kepuasan pelanggan dan tanggung jawab.

Pentingnya perencanaan dan organisasi dapat dilihat pada hakikat bahwa Allah sendiri merupakan perencanaan yang terbaik. Sebagaimana yang di jelaskan dalam potongan surat ali-Imron ayat 173:

حَسْبُنَا اللَّهُ وَنِعْمَ الْوَكِيلُ

Artinya : *“Cukuplah Allah menjadi penolong kami dan dialah sebaik-baik pelindung”* (Ali-Imron ayat 173)⁴¹.

Sumber daya pengusaha yang disebut juga kewirausahaan Berperan mengatur dan mengombinasikan faktor-faktor produksi

⁴¹ Al-Quran, Surat Ali Imron, Ayat 173, *Al-Quran dan Terjemahnya*, CV Diponegoro, Bandung, 2014, hlm. 72.

dalam rangka meningkatkan kegunaan barang atau jasa secara efektif dan efisien. Pengusaha berkaitan dengan manajemen. Sebagai pemicu proses produksi, pengusaha perlu memiliki kemampuan yang dapat diandalkan. Untuk mengatur dan mengkombinasikan faktor-faktor produksi, pengusaha harus mempunyai kemampuan merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan dan mengendalikan usaha.⁴²

b. Pengendalian Mutu Produksi

Mutu dari produk tahu milik Bapak Sudiyo beliau selalu mengandalkan mutu bahan baku meliputi bahan yang digunakan adalah halal dan berkualitas bagus dan mutu proses meliputi proses perebusan harus benar-benar matang dan tidak tergesa-gesa untuk di ambil dan tekstur tahunya harus benar benar putih dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang mempunyai kualitas yang baik. Selain itu perusahaan menentukan persyaratan mutu produk akhir yang di hasilkan sebelum di pasarkan persyaratan meliputi: tahu tekstur kenyal, tahu tidak cacat, tahu berwarna putih.

Terbukti bahwa pelaksanaan produksi dalam Islam yang di terapkan oleh perusahaan Tahu Sido Mulyo telah banyak menarik pelanggan karena hasil produksinya berkualitas bagus dan rasanya gurih serta tahunya bersih

⁴² Rozalinda, *Ekonomi Islam (Teori dan Aplikasinya pada Aktifitas Ekonomi)*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2014, hlm. 116.