

PRODUKSI GULA MERAH DI RT 002 RW 002 DESA SLUMBUNG
KECAMATAN NGADILUWIH KABUPATEN KEDIRI
BERDASARKAN PERSPEKTIF ISLAM

Elsa Karino, dkk.

Fakultas Syariah, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri

elsa.karino97@gmail.com

Abstrak:

Produksi merupakan kegiatan mengubah input menjadi output melalui proses transformasi. Input berupa man, money, method, material, machine. Sedangkan output berupa barang atau jasa. Tujuan Produksi secara umum adalah untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan individu. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi produksi yaitu tanah dan segala potensi ekonomi yang diolah dan tidak dapat dipisahkan dari proses produksi, tenaga kerja terkait langsung dengan tuntutan hak milik melalui produksi, dan modal, manajemen serta teknologi. Dalam produksi terdapat macam-macam produksi yaitu produksi yang bersifat terputus-putus dan bersifat terus menerus. Produksi jika ditinjau dari perspektif Islam maka harus memenuhi prinsip-prinsip sebagai berikut. Pertama, berproduksi dalam lingkaran yang halal. Kedua, mengelola sumber daya alam dalam berproduksi dimaknai sebagai proses menciptakan kekayaan dengan memanfaatkan sumber daya alam harus bersandarkan visi penciptaan alam ini dan seiring dengan visi penciptaan manusia yaitu sebagai rahmat bagi seluruh alam. Ketiga, Khalifah di muka bumi tidak hanya berdasarkan pada aktivitas menghasilkan daya guna suatu barang saja melainkan Bekerja dilakukan dengan motif kemaslahatan untuk mencari keridhaan Allah Swt.

Abstract:

Production is an activity to convert inputs into outputs through the transformation process. Input in the form of man, money, method, material, machine. While the output is in the form of goods or services. The purpose of production in general is to meet individual needs. There are several factors that influence production namely land and all economic potential that is processed and cannot be separated from the production process, labor is directly related to the demands of property rights through production, and capital, management and technology. In production there are various types of production, namely production which is intermittent and continuous. The production, if viewed from an Islamic perspective, it must fulfill the following principles. First, produce in a halal circle. Second, managing natural resources in production is interpreted as the process of creating wealth by utilizing natural resources must rely on the vision of the creation of this nature and along with the vision of human creation, namely as a blessing for all nature. Third, the Caliph on the earth is not only based on the activity of producing the usefulness of an item but work is done with the motive of benefiting to seek the pleasure of Allah SWT.

Key Words: *Production, Red Sugar, benefiting*

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam kehidupan perekonomian, pastilah tidak terlepas

dari tiga kegiatan yaitu, produksi, distribusi dan konsumsi dimana ketiganya saling terkait satu sama lainnya. Produksi adalah sebuah proses

yang terlahir di muka bumi ini semenjak manusia menghuni planet ini. Produksi sangat prinsip dalam kelangsungan hidup dan juga peradaban manusia dan bumi. Sesungguhnya produksi lahir dan tumbuh dari menyatunya manusia dengan alam. Maka untuk menyatukan manusia dan alam ini, Allah telah menetapkan bahwa manusia berperan sebagai *khalifah*. Bumi adalah lapangan, sedang manusia adalah pengelola segala apa yang diungkapkan oleh para ekonom tentang modal dan sistem yang tidak akan keluar dari unsur kerja dan upaya manusia.

Tanggung jawab manusia sebagai khalifah adalah mengelola *resources* yang telah disediakan oleh Allah secara efisien dan optimal agar kesejahteraan dan keadilan dapat ditegakkan. Satu yang tidak boleh dan harus dihindari oleh manusia adalah berbuat kerusakan dimuka bumi. Dengan demikian, segala macam kegiatan ekonomi yang diajukan untuk mencari keuntungan tanpa berakibat pada peningkatan *utility* atau nilai guna *resource* tidak disukai Islam.

Dapat disimpulkan bahwa produksi menurut Al-Quran adalah mengadakan atau mewujudkan sesuatu barang atau jasa yang bertujuan untuk kemaslahatan manusia. Akan tetapi tidak semua orang mengaplikasikan prinsip-prinsip Islam dalam kegiatan

produksi. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul Produksi Gula Merah di RT 002 RW 002 Desa Slumbung Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri Berdasarkan Perspektif Islam agar pembaca memahami sekaligus menerapkan prinsip-prinsip produksi Islami secara *kaffah*.

DALIL TENTANG PRODUKSI

1. Surah al-Nahl ayat 5-9

وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ () وَلَكُمْ فِيهَا جَمَالٌ حِينَ تُرِيحُونَ وَحِينَ تَسْرَحُونَ () وَالْحَمِيرَ لِتَرْكَبُوهَا وَزِينَةً وَيَخْلُقُ مَا تَعْلَمُونَ () وَعَلَى اللَّهِ قَصْدُ السَّبِيلِ وَمِنْهَا جَائِرٌ وَلَوْ شَاءَ لَهَدَاكُمْ أَجْمَعِينَ ()

Artinya: “Dan hewan ternak telah diciptakan-Nya untukmu, padanya ada (bulu). Yang menghangatkan dan berbagai manfaat, dan sebagiannya kamu makan. Dan kamu memperoleh keindahan padanya, ketika kamu membawanya kembali ke kandang dan ketika kamu melepaskannya (ke tempat penggembalaan). Dan ia mengangkut beban-bebanmu ke suatu negeri yang kamu tidak sanggup mencapainya, kecuali dengan susah payah. Sungguh, Tuhanmu Maha Pengasih, Maha Penyayang. Dan (Dia telah menciptakan) kuda, bagal, dan keledai, untuk kamu tunggahi dan (menjadi) perhiasan. Allah menciptakan apa yang tidak kamu ketahui. Dan hak Allah menerangkan jalan yang lurus, dan di antaranya ada (jalan) yang menyimpang. Dan jika Dia

menghendaki, tentu Dia memberi petunjuk kamu semua (ke jalan yang benar).“

Secara umum ayat di atas menggambarkan potensi dan manfaat sumber daya alam terutama yang berbentuk binatang ternak dengan berbagai manfaat dan nilai bagi manusia. Di antara manfaatnya adalah dimakan dagingnya, selain itu juga kulit, tulang, dan bulunya binatang ternak itu dahulu berfungsi sebagai sarana transportasi dan alat angkut.¹

Dia-lah Allah yang menciptakan binatang ternak diantaranya unta, kuda, sapi, dan lembu yang paling sering disebutkan dalam Al-Qur'an semata-mata untuk kemaslahatan kamu (manusia). Dalam berbagai jenis binatang ternak itu ditemukan atau bahkan sejumlah (manfaat) antaranya sebagai sarana penghangat atau pemanas di saat-saat mengalami kedinginan di musim dingin. Dunia tekstil telah lama memproduksi pakaian maupun alat-alat tidur yang terbuat dari bulu-bulu hewan. Disinilah terletak hikmah dari penuturan Al-Qur'an dalam banyak hal benar-benar bersifat *tafshili* (rinci dan detail). Termasuk di dalamnya ayat yang menjelaskan perihal fungsi binatang yang tidak semata-mata dagingnya, tetapi juga yang lain-lainnya

sebagaimana dalam surah Al-Nahl ketika menjelaskan kegunaan binatang.

Dan di dalam binatang-binatang ternak itu juga terdapat begitu banyak keindahan yang sangat menyenangkan dan mengasyikan pemilik maupun pengembalanya, terutama tatkala mereka mengamati-amatinya dengan penuh penghayatan terhadap binatang ternak yang sehat, gemuk, berkulit bersih, dan bersuara yang penuh isyarat dan makna.

Dan kamu (manusia) menjadikan binatang ternak (berkaki empat) itu juga sebagai alat angkut, terutama dalam mengangkut barang-barang berat dalam jumlah yang banyak yang tidak mampu dipikul manusia. Terutama dimasa-masa itu Al-Qur'an diturunkan, hampir atau bahkan seluruh ekspedisi perdagangan mulai dari domestik hingga mobilisasi ekspor-impor, semuanya menggunakan alat angkut hewan berkaki empat ini.

Dan diantara jenis binatang berkaki empat itu adalah kuda, bagal, dan keledai, untuk difungsikan sebagai alat angkut barang-barang, disamping sebagai perhiasan, bahkan lebih dari itu Allah juga menciptakan binatang-binatang lain amupun fungsi-fungsi dari binatang itu yang tidak diketahui manusia.²

¹ Muhammad Amin Suma, *Tafsir Ayat Ekonomi Teks, Terjemah, dan Tafsir* (Jakarta: Amzah, 2013), 97.

²Ibid., 98-101.

2. Surah Al-Nahl 65-69

وَاللَّهُ أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَحْيَا بِهِ الْأَرْضَ
 بَعْدَ مَوْتِهَا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِقَوْمٍ يَسْمَعُونَ
 () وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً لِنُسُقِيكُمْ
 مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا
 خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ () وَمِنْ ثَمَرَاتِ
 النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا
 وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِقَوْمٍ يَعْقِلُونَ
 () وَأَوْحَى رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنْ اتَّخِذِي
 مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا
 يَعْرِشُونَ () ثُمَّ كُلِي مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ
 فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلًا يَخْرُجُ مِنْ
 بُطُونِهَا شَرَابٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ
 لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ
)

Artinya: “Dan Allah menurunkan air hujan dari langit dan dengan air itu dihidupkan-Nya bumi dengan tadinya sudah mati. Sungguh pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda-tanda (kebesaran Allah) bagi orang-orang yang mendengarkan (pelajaran). Dan sungguh, pada hewan ternak itu benar-benar terdapat pelajaran bagi kamu. Kami memberimu minum dari apa yang ada dalam perutnya (berupa) susu murni antara kotoran dan darah, yang mudah ditelan bagi orang yang meminumnya. Dan dari buah kurma dan anggur, kamu membuat minuman yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sungguh, pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang mengerti. Dan Tuhanmu mengilhamkan kepada lebah, “Buatlah sarang di gunung-gunung, di pohon-pohon kayu, dan ditempat-tempat yang

dibikin manusia, kemudian makanlah dari segala (macam) buah-buahan, lalu tempuhlah jalan Tuhanmu yang telah dimudahkan (bagimu). “Dari perut lebah itu keluar minuman (madu) yang bermacam-macam warnanya, di dalamnya terdapat obat yang menyembuhkan bagi manusia. Sungguh, pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang berpikir.

Menurut Ahmad Mushtafa Al-Maroghi dalam tafsir Al-Maroghi, dalam ayat-ayat ini Allah menyajikan beberapa dalil tauhid, mengingat ia merupakan poros segala permasalahan di dalam agama Islam dan seluruh agama samawi. Maka diterangkan bahwa Dia telah menurunkan hujan dari langit agar dengan hujan itu bumi yang tadinya mati menjadi hidup, kemudian mengeluarkan susu dari binatang ternak, menjadikan khamar, cuka dan manisan dari anggur dan buah kurma, serta mengeluarkan madu dari lebah yang di dalamnya terdapat obat yang menyembuhkan manusia. Seiring dengan penjelasan itu, Allah menjelaskan bahwa Dia mengilhamkan kepada lebah agar membuat sarang dan mencari rezekinya dari segala penjuru bumi.

3. Surah al-Anbiya ayat 80

وَعَلَّمْنَاهُ صَنْعَةَ لَبُوسٍ لَكُمْ لِتُحْصِنَكُمْ
 مِنْ بَأْسِكُمْ ۗ فَهَلْ أَنْتُمْ شَاكِرُونَ

Artinya: “Dan Kami ajarkan (pula) kepada Daud cara membuat baju besi untukmu, guna melindungi kamu

dalam peperanganmu. Apakah kamu bersyukur (kepada Allah)?”

4. Surah Saba' Ayat 10-11

وَلَقَدْ آتَيْنَا دَاوُودَ مِنَّا فَضْلًا يَا جِبَالِ أُوْبِي
مَعَهُ وَالطَّيْرَ وَأَلْنَا لَهُ الْحَدِيدَ () أَنْ
اعْمَلْ سَابِغَاتٍ وَقَدِّرْ فِي السَّرْدِ ط وَعَمَلُوا
صَالِحًا ط إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ بَصِيرٌ ()

Artinya: “Dan sungguh, telah Kami berikan kepada Dawud karunia dari Kami. (Kami berfirman), “Wahai gunung-gunung dan burung-burung! Bertasbihlah berulang-ulang bersama Dawud,” Dan Kami telah melunakkan besi untuknya, (yaitu) buatlah baju besi yang besar-besar dan ukurlah anyamannya, dan kerjakanlah kebajikan. Sungguh, Aku Maha Melihat yang kamu kerjakan.”

5. Surah Al-Hadid Ayat 25

لَقَدْ أَرْسَلْنَا رُسُلَنَا بِالْبَيِّنَاتِ وَأَنْزَلْنَا مَعَهُمُ
الْكِتَابَ وَالْمِيزَانَ لِيَقُومَ النَّاسُ بِالْقِسْطِ ط
وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنْفَعٌ
لِلنَّاسِ وَلِيَعْلَمَ اللَّهُ مَنْ يَنْصُرُهُ وَرُسُلَهُ
بِالْغَيْبِ ط إِنَّ اللَّهَ قَوِيٌّ عَزِيزٌ

Artinya: “Sungguh, Kami telah mengutus Rasul-rasul Kami dengan bukti-bukti yang nyata dan Kami turunkan bersama mereka Kitab dan neraca (keadilan) agar manusia dapat berlaku adil. Dan Kami menciptakan besi yang mempunyai kekuatan hebat dan banyak manfaat bagi manusia, dan

agar Allah mengetahui siapa yang menolong (agama)-Nya dan Rasul-rasul-Nya walaupun (Allah) tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah Maha Kuat, Maha Perkasa.”

KAJIAN TEORI TENTANG PRODUKSI

1. Definisi

Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Kegiatan dalam menambah daya guna suatu benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa. Sedangkan kegiatan menambah daya guna suatu benda dengan mengubah sifat dan bentuknya dinamakan produksi barang. Ruang lingkup produksi adalah mengubah input menjadi out put melalui proses transformasi. Input berupa: a) Man, b) Money, c) Method, d) Material, e) Machine

Sedangkan out put berupa barang atau jasa

2. Tujuan Produksi

Menurut Nejatullah ash-Shiddiqi, tujuan produksi sebagai berikut:

- Pemenuhan kebutuhan-kebutuhan individu secara wajar
- Pemenuhan kebutuhan keluarga
- Bekal untuk generasi mendatang
- Bantuan kepada masyarakat dalam rangka beribadah kepada Allah.³

³Mawardi, *Ekonomi Islam* (Pekanbaru: Alaf Riau, 2007), 67-68.

3. Faktor-faktor Produksi
 - a. Tanah dan segala potensi ekonomi di anjurkan al-Qur'an untuk di olah dan tidak dapat dipisahkan dari proses produksi.
 - b. Tenaga kerja terkait langsung dengan tuntutan hak milik melalui produksi.
 - c. Modal, manajemen dan teknologi⁴
4. Prinsip-prinsip yang diperhatikan dalam produksi, antara lain dikemukakan Muhammad al-Mubarak, sebagai berikut:
 - a. Dilarang memproduksi dan memperdagangkan komoditas yang tercela karena bertentangan dengan syariah.
 - b. Di larang melakukan kegiatan produksi yang mengarah kepada kedzaliman.
 - c. Larangan melakukan ikhtikar (penimbunan barang).
 - d. Memelihara lingkungan.⁵
5. Etika dalam memproduksi yaitu sebagai berikut:
 - a. Peringatan Allah akan kekayaan alam.
 - b. Berproduksi dalam lingkaran yang Halal. Sendi utamanya dalam memproduksi adalah bekerja, berusaha bahkan dalam proses yang memproduksi barang dan jasa yang *toyib*, termasuk dalam menentukan target yang harus dihasilkan dalam memproduksi.
 - c. Etika mengelola sumber daya alam dalam memproduksi dimaknai sebagai proses menciptakan kekayaan dengan memanfaatkan sumber daya alam harus bersandarkan visi penciptaan alam ini dan seiring dengan visi penciptaan manusia yaitu sebagai rahmat bagi seluruh alam.
 - d. Etika dalam berproduksi memanfaatkan kekayaan alam juga sangat tergantung dari nilai-nilai sikap manusia, nilai pengetahuan, dan keterampilan. Dan bekerja sebagai sendi utama produksi yang harus dilandasi dengan ilmu dan syari'ah Islam.
 - e. Khalifah di muka bumi tidak hanya berdasarkan pada aktivitas menghasilkan daya guna suatu barang saja melainkan Bekerja dilakukan dengan motif kemaslahatan untuk mencari keridhaan Allah Swt.

Namun secara umum etika dalam Islam tentang *muamalah* Islam, maka tampak jelas dihadapan kita empat nilai utama, yaitu *rabbaniyah*, akhlak, kemanusiaan dan pertengahan. Nilai-nilai ini menggambarkan kekhasan (keunikan) yang utama bagi ekonomi Islam, bahkan dalam kenyataannya merupakan kekhasan yang bersifat menyeluruh yang tampak jelas pada

⁴ Mawardi, *Ekonomi Islam*, 69-72.

⁵ Mawardi, *Ekonomi Islam*, 65-67.

segala sesuatu yang berlandaskan ajaran Islam. Makna dan nilai-nilai pokok yang empat ini memiliki cabang, buah, dan dampak bagi seluruh segi ekonomi dan *muamalah Islamiah* di bidang harta berupa produksi, konsumsi, sirkulasi, dan distribusi.

6. Macam-macam produksi

a. Proses produksi yang bersifat kontinyu (terus-menerus)

Proses produksi terus menerus adalah proses produksi yang mempunyai pola atau urutan yang selalu sama dalam pelaksanaan proses produksi di dalam perusahaan.

Ciri-ciri produksi yang bersifat terus-menerus adalah sebagai berikut.

- 1) Produksi dalam jumlah besar, variasi produk sangat kecil dan sangat di standarisir
 - 2) Mesin bersifat khusus
 - 3) Operator tidak mempunyai keahlian tinggi
 - 4) Jika salah satu mesin/peralatan rusak atau terhenti, maka seluruh proses produksi terhenti.
 - 5) Tenaga kerja sedikit.
 - 6) Persediaan barang mentah dan bahan dalam proses kecil.
- b. Proses produksi yang bersifat terputus-putus (*intermittent processes*)

Proses produksi terputus-putus adalah suatu proses produksi dimana arus proses yang ada dalam perusahaan tidak selalu sama.

Ciri-ciri proses produksi terputus-putus adalah sebagai berikut.

- 1) Produk yang dihasilkan dalam jumlah kecil, variasi sangat besar.
- 2) Menggunakan mesin-mesin bersifat umum dan kurang otomatis.
- 3) Operator mempunyai keahlian tinggi.
- 4) Proses produksi tidak mudah terhenti walaupun terjadi kerusakan di salah satu mesin.
- 5) Produk yang dihasilkan berdasarkan pesanan.⁶

B. Sekilas tentang Industri Gula Merah

1. Definisi industri

Industri adalah bidang yang menggunakan ketrampilan, dan ketekunan kerja (bahasa Inggris: *industrious*) dan penggunaan alat-alat di bidang pengolahan hasil-hasil bumi, dan distribusinya sebagai dasarnya. Maka industri umumnya dikenal sebagai mata rantai selanjutnya dari usaha-usaha mencukupi kebutuhan (ekonomi) yang berhubungan dengan bumi, yaitu sesudah pertanian, perkebunan, dan pertambangan yang berhubungan erat dengan tanah. Kedudukan industri semakin jauh dari tanah, yang merupakan basis ekonomi, budaya, dan politik.

⁶ Anonim, <http://odickita-dn.blogspot.in/2010/01/proses-produksi.html>.
Diakses pada 8 Oktober 2016.

Bidang industri dibedakan menjadi dua, yaitu industri barang dan industri jasa. Industri barang merupakan usaha mengolah bahan mentah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Kegiatan industri ini menghasilkan berbagai jenis barang, seperti pakaian, sepatu, mobil, sepeda motor, pupuk, dan obat-obatan. Sedangkan Industri jasa merupakan kegiatan ekonomi yang dengan cara memberikan pelayanan jasa. Contohnya, jasa transportasi seperti angkutan bus, kereta api, penerbangan, dan pelayaran. Perusahaan jasa ada juga yang membantu proses produksi. Contohnya, jasa bank dan pergudangan. Pelayanan jasa ada yang langsung ditujukan kepada para konsumen. Contohnya asuransi, kesehatan, penjahit, pengacara, salon kecantikan, dan tukang cukur.

Dalam kegiatan produksi adalah dasar dalam menghasilkan barang dan jasa sebanyak-banyaknya dengan biaya produksi dan pengorbanan tertentu. Contoh Penerapan prinsip ekonomi pada kegiatan produksi:

- a. Mendirikan tempat usaha dekat dengan bahan baku, tenaga kerja atau daerah pemasaran
- b. Menggunakan tenaga kerja yang terampil
- c. Memakai bahan baku yang berkualitas terbaik, namun dengan harga paling murah

- d. Memakai sumber daya misalnya modal, tenaga kerja, dan waktu seefisien mungkin.
- e. Memakai mesin modern dengan produktivitas yang tinggi namun dengan biaya yang rendah
- f. Menentukan harga jual yang menguntungkan
- g. Menentukan barang dan jasa yang akan dihasilkan.⁷

2. Sekilas tentang gula merah

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan atau minuman. Gula sederhana, seperti glukosa (yang diproduksi dari sukrosa dengan enzim atau hidrolisis asam), menyimpan energi yang akan digunakan oleh sel.⁸

Gula merah, gula jawa, brown sugar, palm sugar, berasal dari berbagai material. Di Indonesia, gula merah berasal dari kelapa, aren (enau), lontar (siwalan), nipah (rumbia), dan tebu. Gula merah atau gula jawa datang dalam berbagai bentuk (batok, butiran, koin, dll), berbagai warna (emas pucat sampai coklat gelap) dan berbagai rasa.

⁷ Anonim, <https://id.wikipedia.org/wiki/Industri>, diakses pada 8 Oktober 2016

⁸ Anonim, <https://id.wikipedia.org/wiki/Gula>, diakses pada 8 Oktober 2016

Gula merah adalah gula yang berwarna kekuningan atau kecoklatan. Gula ini terbuat dari cairan nira atau legen yang dikumpulkan dari pohon kelapa, aren, lontar atau tebu. Cairan yang dikumpulkan direbus secara perlahan sehingga mengental lalu dicetak dan didinginkan. Setelah dingin maka gula merah siap dikonsumsi atau dijual kepada orang lain. Semua orang di Indonesia tentu saja sangat familiar dengan gula merah karena umumnya gula ini selalu ada dalam kehidupan masyarakat kita. Gula ini sering disebut gula jawa atau palm sugar. Gula ini memiliki banyak sekali varian bergantung pada jenis bahan dasar yang digunakan. Meskipun sama-sama nira atau legen, namun bisa berasal dari pohon yang berbeda-beda. Kualitas gula yang dihasilkan serta rasanya berbeda antara satu pohon dengan pohon lainnya.

PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum

1. Sejarah

Industri gula jawa milik bapak Poniran ini didirikan sejak tahun 2013, tepatnya setelah Kelud meletus. Beliau sudah sejak umur 8 tahun belajar membuat gula merah. Awalnya beliau hanya sebagai buruh membuat gula merah. Hingga beliau memutuskan untuk memulai usahanya sendiri setelah ia anggap ilmunya sudah cukup dan melihat kondisinya yang sudah cukup untuk membuka

industri gula merah. Dibantu seorang istri, seorang anak, dan 5 karyawan.

2. Alamat atau Lokasi

Lokasi penelitian berada di RT/RW 002/002 Desa Slumbung Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri.

3. Biografi Narasumber

a. Nama : Poniran
Alamat : Ds. Ngadiloyo
Kelurahan Ngadiluwih RT/RW
005/005
TTL : Kediri, 01-01-1965
Agama : Islam

Bapak Poniran merupakan pemilik dari industri gula merah yang sudah 3 tahun didirikan tersebut, dulunya beliau bekerja serabutan bahkan dari usia 8 tahun sudah berkecimpung dalam membuat gula. Beliau putus sekolah sejak kelas 2 SD kemudian menikah dengan Siti Patoyah ketika usianya 20 tahun dan dikaruniai 2 orang anak. Dari menikah hingga 3 tahun yang lalu status beliau adalah sebagai buruh serabutan, hingga 3 tahun yang lalu beliau mendirikan usaha sendiri yaitu industri gula merah dan memiliki 5 orang karyawan.

b. Nama : Siti Patoyah
Alamat : Ds. Ngadiloyo
Kelurahan Ngadiluwih RT/RW
005/005

TTL : Kediri, 20-02-1968

Agama : Islam

Siti Patoyah merupakan Istri dari pemilik Industri gula merah, beliau sudah menikah dengan bapak Poniran sejak tahun 1985 ketika lulus SD dan dikaruniai 2 orang anak, laki-laki dan perempuan masing-masing berusia 30 dan 24 tahun. Beliau sehari-harinya ikut suaminya membantu melakukan pekerjaan di industri gula merah, selain itu beliau juga sebagai juru kunci di desanya.

c. Pak Wawan (Karyawan)

Nama : Wawan

Umur : 30 tahun

Pak wawan baru bekerja selama 2 bulan ditempat bapak Poniran tersebut, sebelumnya ia sebagai buruh serabutan.

d. Pak Bibit (Karyawan)

Nama : Bibit

Umur : 53 tahun

Pak Bibit sudah bekerja selama 3 tahun atau tepatnya sejak industri gula merah bapak Poniran didirikan, beliau sudah bekerja bersama pemilik yaitu pak Poniran sejak muda, beliau sudah seperti saudara sendiri dengan pak Poniran, beliau merupakan karyawan yang paling lama bekerja bersama pak Poniran

B. Hasil Penelitian

1. Narasumber pertama - Pak Poniran

Dalam pembuatan gula merah dibutuhkan bahan baku dan harus melakukan beberapa tahap yang harus dijalani, Pak Poniran memaparkan kepada peneliti:

“Bahan baku utama membuat gula merah adalah tebu, awalnya tebu didapatkan dengan cara memesan dari petani-petani dengan menggunakan sistem borongan.”⁹

Namun setelah usahanya berlangsung pak Poniran mendapat jatah tebu dari PG Ngadirejo dengan akad memesan diawal. Tebu yang digunakan adalah kualitas baik, terdapat dua jenis yaitu tebu yang hijau dan merah. Bapak Poniran juga menjelaskan tentang tebu yang berkualitas bagus, menurutnya:

”Tebu yang hijau lebih berkualitas daripada tebu yang merah. Tetapi, semua bergantung pada proses pengolahan, jika tebu merah tersebut diolah dengan baik maka hasilnya akan sama dengan tebu yang hijau.”

Selain bahan baku, juga terdapat bahan tambahan yang harus digunakan yaitu “njet” atau batu kapur, obat gula merah, dan minyak goreng. Beliau juga menjelaskan tahap-tahap memproduksi gula merah, yaitu sebagai berikut.

⁹Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

a. Penggilingan

Tahap pertama dalam pembuatan gula teberdasarkan paparan dari pak Poniran adalah proses penggilingan.

“Yang pertama adalah proses penggilingan, tujuannya agar sari atau cairan dari tebu dapat diambil menggunakan alat penggilingan yang dijalankan oleh mesin diesel dengan bahan bakar solar, alat penggilingan ini mampu menggiling 1 hingga 2 truk tebu perhari dengan bahan bakar 15 liter solar.”¹⁰

Dari proses penggilingan ini akan menghasilkan ampas tebu akan nantinya akan dikumpulkan, sementara untuk cairannya akan langsung masuk ke penampungan air tebu menggunakan pipa. Dimana mesin ini tidak berhenti kecuali air tebu dipenampungan pertama masih ada isinya atau masih penuh.

b. Penampungan (Kawah pertama dan kedua)

Air hasil penggilingan tebu akan langsung masuk ke penampungan air tebu sekaligus sebagai kawah pertama dan kedua, disebut demikian karena terdapat dua bejana besar memasak dalam satu kawah. Kawah satu sampai 6 berbentuk seperti tungku api yang panjang dan asapnya dikeluarkan

lewat satu cerobong asap, jadi kawah ini berbentuk tungku panjang yang panasnya dihasilkan dari satu sumber aliran dibawah tungku atau kawah.

“Tahap ini tebu di laru atau disaring untuk menghilangkan kotorannya sambil dipanaskan. Dalam kawah pertama dan kedua setelah tebu bersih dari kotoran dan sudah panas kemudian tebu di alirkan menuju kawah 3 dan 4 menggunakan pipa. Letak kawah 1 dan 2 ini berada paling belakang sedangkan 3 dan 4 paling depan sehingga harus dialirkan dengan menggunakan pipa.”¹¹

c. Kawah ketiga dan keempat

Air tebu yang sudah disaring dan panas dari kawah 1 dan 2 akan masuk ke kawah yang ketiga dan keempat, masih tetap sama dipanaskan, karena tujuan dari kawah adalah proses memasak air tebu. Disini tebu dididihkan hingga warnanya menjadi kekuningan sambil dilakukan proses laru kembali untuk membersihkan sisa kotoran yang tidak sempat tersaring di proses laru yang pertama.

“Bedanya, di kawah ketiga hingga keenam terdapat tutup agar gula yang panas tidak sampai tumpah keluar kawah. Tutupnya berbentuk seperti panci yang bawahnya bolong dan diletakkan diatas kawah-

¹⁰ Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

¹¹ Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

kawah tersebut. Biasanya disini nanti ditambahkan minyak goreng jika cairan gulanya terlalu panas agar tidak sampai menyembur keluar kawah. Setelah warna kekuningan dan mendidih akan dipindahkan ke kawah terakhir.”¹²

d. Kawah kelima dan keenam

Kawah ini merupakan kawah terakhir sekaligus tahap akhir proses memasak gula jawa. Letaknya ditengah antara kawah 1,2 dan 3,4. Cairan gula dari kawah sebelumnya dipindahkan menggunakan gayung terbuat dari besi dan pegangan kayu panjang.

“Kalau semua sudah dipindahkan cairan gula terus dipanaskan sampai mengental dan berubah kecoklatan warnanya, pada pertengahan tahap ini gula diberi cairan gamping dan obat gula.”¹³

Setelah warna dan kekentalannya cukup cairan yang matang ini kemudian masuk ke tahap ke 5.

e. Puteran (pembuat warna pada gula)

Puteran merupakan tahap kelima dari pembuatan gula. puteran ini berbentuk baskom namun terbuat dari kayu dan besar, dan besarnya sekitar 2x2 meter.

“Gula yang sudah dituang disini kemudian diaduk hingga

warnanya cerah dan sedikit mendingin.”¹⁴

Menurut bapak Poniran proses ini adalah proses pewarnaan maksudnya disini gula akan diaduk agar warnanya semakin cerah.

f. Pencetak

Setelah tahap pewarnaan maka masuk ke pencetakan.

“Alat cetakan yang digunakan mencetak berupa tempurung batok kelapa yang dibelah jadi dua, jadi gula tersebut akan membentuk setengah lingkaran.”¹⁵

Kemudian gula tersebut dituangkan kedalam batok kelapa lalu didiamkan agar mengeras.

g. Pengemasan

Gula yang sudah mengeras kemudian dikeluarkan dari batok kelapa agar dingin. Setelah dingin kemudian siap dikemas, ini adalah proses terakhir produksi.

”Gula dari batok kelapa dikeluarkan kemudian setelah dingin dikemas dan ditata rapi dalam plastik karung. Dalam sekali tahap pemasakan akan menghasilkan hingga 1,5 kwintal gula merah. Proses pemasakan ini dapat diulang hingga 8 kali dalam sehari.”¹⁶

¹² Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

¹³ Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

¹⁴ Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

¹⁵ Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

¹⁶ Wawancara dengan Bapak Poniran selaku pemilik usaha.

Gula yang sudah jadi dan dikemas rapi akan didistribusikan ke sejumlah wilayah di Indonesia. Walaupun baru 3 tahun bapak Poniran mendirikan industri gula merah ini namun pelanggannya telah sampai luar Jawa, ini dikarenakan sejak usia 8 tahun beliau telah berkecimpung di dunia pembuatan gula merah dan mempunyai banyak *link*. Produksi gula merah pak Poniran banyak diminati karena gulanya berkualitas.

2. Narasumber Kedua-Ibu Siti Patoyah

Ibu Siti ini merupakan istri dari pemilik pabrik gula merah, beliau bertugas menyediakan konsumsi untuk pekerja, bersih-bersih, dan sedikit membantu dalam proses pembuatan gula. Proses pembuatan gula dimulai dari pagi hingga sore, terdapat 5 karyawan ditambah satu anaknya di pabrik milik pak Poniran ini. Sehingga totalnya ada 8 orang. Beliau menambahkan pemaparannya kepada peneliti tentang tahap pembuatan gula merah:

“Proses pembuatan gula merah diawali dari penggilingan tebu, memasak, menyaring kotoran, pemberian obat, kemudian menyetak gula. Proses tersebut akan berlangsung sekitar 2 jam bergantung pada “sugon”. Jika

“sugonnya” besar maka akan cepat, namun jika “sugonnya” kecil akan lama.”¹⁷

Mengenai bahan baku ia mendapatkan dari PG Ngadirejo dan juga kadang memanen sendiri dari petani. Setiap harinya tebu yang dikirim antara satu hingga dua truk. Tebu yang telah sampai tersebut akan langsung dimasak sehingga tidak ada penyimpanan bahan baku terlalu lama. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan gula merah adalah “njet” atau batu kapur, obat gula merah, dan minyak goreng. Ibu Siti Patoyah menjelaskan kepada peneliti:

“Bahan tambahan tersebut didapat dari toko bahan gula milik Pak Haji Anshori yang ada di Ngadiluwih. Jika gula tidak diberi “njet” tidak dapat mengering sempurna, kemudian untuk obat gula itu sendiri adalah berfungsi untuk mempercantik warna gula merah, pemberiannya pun sesuai ukuran, yaitu satu batok kelapa dalam satu kawah apabila tebu hijau. Namun, apabila tebunya merah maka akan diberi obat dua batok kelapa, jika berlebihan maka tidak bagus dikonsumsi dan hasil gula pun akan menjadi asin.”¹⁸

Bu Siti mengklaim bahwa gula miliknya adalah gula dengan kualitas bagus dan aman dikonsumsi

¹⁷ Wawancara dengan ibu Siti Patoyah selaku istri Bapak Poniran dan pemilik usaha.

¹⁸ Wawancara dengan ibu Siti Patoyah selaku istri Bapak Poniran dan pemilik usaha.

karena pemberian obat gula sedikit juga bersih, sehingga aman dikonsumsi. Beliau memberikan pemaparan kepada peneliti:

“Gula merah yang di produksi di pabrik ini akan didistribusikan di beberapa kota yaitu Solo, Tasikmalaya bahkan sampai Pontianak. Pernah saya akan bekerjasama dengan orang Taiwan, namun karena kurang saya dalam penguasaan teknologi berupa ATM, saya jadi tidak berani untuk melakukan kerjasama dengan orang Taiwan tersebut. Saya cuma menerima pesanan secara *cash*.”¹⁹

Dalam sehari pabrik ini mampu memproduksi sekitar 8 kwintal gula.

Berdirinya pabrik gula merah ini tidak pernah mendapat respon negatif dari warga seperti protes, malah sebaliknya. Dengan adanya pabrik ini beliau bisa menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, selain itu juga limbah gula tidak mengganggu warga, hal ini dijelaskan oleh beliau:

“Ini dikarenakan limbah yang berupa ampas tebu langsung ditampung sendiri dan jika sudah kering akan digunakan sebagai bahan pembakaran, kemudian limbah hasil laru dikumpulkan dan jika sudah banyak akan ada yang mengambil untuk digunakan sebagai pupuk tanaman.”²⁰

¹⁹Wawancara dengan ibu Siti Patoyah selaku istri Bapak Poniran dan pemilik usaha.

²⁰Wawancara dengan ibu Siti Patoyah selaku istri Bapak Poniran dan pemilik usaha.

Mengenai izin usaha bu Siti tidak pernah meminta izin usaha, desa tersebut merupakan desa industri jadi beliau hanya perlu membayar uang kebakaran saja sebesar 250 ribu pertahun kepada pemerintah.

Ada bulan dimana pabrik ini tidak beroperasi, yaitu ketika harga tebu tinggi dan harga gula rendah biasanya sekitar bulan 11 dan 12. Jika tetap memaksa beroperasi maka akan mengalami kerugian, seperti pemaparan beliau:

“Pernah saya malah mengalami rugi hingga 5 juta rupiah karena tetap memaksa beroperasi. Selain kendala harga pasar ada juga kendala lain saat proses produksi, yaitu ketika ada alat pabrik yang rusak. Maka alat yang rusak tersebut akan diperbaiki dulu kemudian mulai beroperasi lagi. Kerusakan yang terjadi di pabrik biayanya akan ditanggung sendiri. Sementara untuk bangunan pabrik masih menyewa, dengan uang sewa 2juta perbulan.”²¹

Kendala lainnya pada saat musim hujan banyak tebu yang kualitasnya kurang bagus, sehingga mengakibatkan rasanya kurang manis. Selain itu kendala juga dialami dalam mencari tenaga kerja yang dapat dipercaya, karena banyak karyawan yang baru bekerja kemudian

²¹Wawancara dengan ibu Siti Patoyah selaku istri Bapak Poniran dan pemilik usaha.

meminjam uang lalu pergi dan tidak kembali. Ditambah dengan lokasi pabrik kurang luas, sehingga mengurangi kenyamanan dalam bekerja.

3. Narasumber ketiga dan keempat Pak wawan dan Pak Bibit

Pak Bibit (53 thn) dan Pak Wawan(30 thn) adalah karyawan yang bekerja untuk membuat tebu di pabrik milik pak Poniran,

“Sebelumnya saya bekerja serabutan dan baru 2 bulan ini bekerja di pabrik gula merah ini,²²” Ungkap pak Wawan.

Sementara pak Bibit sudah sejak awal didirikan pabrik ini karena beliau merupakan rekan kerja pak Poniran sejak muda. Terdapat 5 karyawan dalam satu tim membuat gula merahdisini. Ketika kami menanyakan apakah karyawan disana memiliki bagian khusus dalam pekerjaannya, beliau menjawab:

“Tidak ada bagian khusus dalam membuat gula, ada yang mengiling, mengangkat ampas tebu, mengawasi proses pemasakan, dan mengawasi perapian. Semua dikerjakan bersama, jika salah satu lelah maka akan digantikan.”²³

Mereka mulai bekerja dari jam 6 pagi hingga menjelang magrib. Namun juga tidak tentu biasanya mereka bekerja

mulai siang karena terkadang tebu belum dikirim terkadang juga ada kendala seperti diesel mati, atau terdapat alat yang patah dan harus di laskan.

Bekerja membuat gula merah tidaklah sulit menurut mereka, namun jam kerjanya full seharian dan tempatnya panas.

Pak Bibit memberikan pemaparannya:

“Untuk kecelakaan kerjabelum pernah terjadi, hanya saja tempatnya panas. Selain itu juga tidak ada jam istirahat, jadi jika ingin makan harus gantian. Dikarenakan proses produksi gula terus berjalan dan tidak ada jeda.”²⁴

Dalam sehari mereka mendapat upah rata-rata sebesar 70 ribu. Jumlah gaji ini dihitung dari gula merah yang mereka hasilkan perhari, dalam sehari mereka mampu memproduksi gula antara 8-9 kwintal, dan per kwintalnya mereka mendapat 50 ribu dibagi jumlah karyawan dalam satu tim. Dengan gaji tersebut menurut mereka adalah lebih baik dan menjanjikan daripada menjadi pekerja serabutan. Gaji akan dibayarkan setiap malam Minggu. Mereka juga mendapat libur 2 minggu sekali. Pak Bibit yang telah lama berkecimpung dalam membuat gula juga memiliki keinginan untuk membuka usaha

²²Wawancara dengan Pak Wawan selaku karyawan.

²³Wawancara dengan Pak Bibit selaku karyawan.

²⁴ Wawancara dengan pak Bibit dan pak Wawan selaku karyawan.

sendiri namun masih terbatas modal sehingga saat ini beliau masih setia ikut bersama bapak Poniran menjadi karyawannya.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Produksi merupakan kegiatan mengubah input menjadi output melalui proses transformasi. Dalam produksi gula merah maka inputnya adalah tebu yang diolah oleh tenaga kerja dengan menggunakan peralatan khusus yang telah tersedia dengan menggunakan modal. Proses transformasi terjadi ketika tebu yang telah digiling masuk ke dalam kawah. Sedangkan outputnya adalah gula merah yang kemudian dikemas dalam plastik.

Prinsip-prinsip produksi dalam Islam telah diterapkan dalam produksi gula merah tersebut. Yang *pertama*, gula merah merupakan produk yang diharamkan dalam Islam. Yang *kedua*, dalam proses pengolahannya dalam penggilingan juga bersih terhindar dari najis. Dimana tempat penggilingan terlebih dahulu dibersihkan sebelum digunakan, begitu pula dengan kawah penampungan, puteran dan juga pencetakan gula merah. Bahan tambahan yang digunakan juga aman dan tidak merugikan konsumen. Yang *ketiga*, produksi gula merah tersebut juga bermanfaat. Produksi tersebut

menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, yaitu sebagai karyawan dan juga distributor gula merah. Yang *keempat*, dalam produksinya juga tidak merusak lingkungan.

Kendala-kendala dalam produksi gula merah tersebut adalah; *pertama*, pada saat musim hujan banyak tebu yang kualitasnya kurang bagus, sehingga mengakibatkan rasanya kurang manis. *Kedua*, tiba-tiba terjadi kerusakan peralatan saat proses produksi berlangsung. *Ketiga*, pada saat tebu mahal dan harga gula merah turun apabila terus beroperasi akan rugi, oleh karena itu harus berhenti beroperasi, tetapi biaya sewa tetap harus membayar walaupun tidak beroperasi. *Keempat*, susah mencari karyawan yang jujur, terkadang sudah dipercaya malah mengingkari. *Kelima*, lokasi pabrik kurang luas, sehingga mengurangi kenyamanan dalam bekerja.

B. Kritik dan Saran

Dalam produksi gula merah tersebut sudah memenuhi kriteria produksi Islami. Mulai dari produksi yang dijalankan merupakan yang diharamkan dalam Islam. Memberikan manfaat bagi lingkungan sekitar, yaitu memberikan lapangan pekerjaan. Dan juga tidak menimbulkan kerusakan lingkungan. Akan tetapi hal yang perlu dikritisi adalah mereka tidak

mempedulikan hubungannya secara vertikal, yaitu dengan Allah. Seharusnya dalam berproduksi mereka harus menyeimbangkan antara urusan dunia dan akhirat. Sehingga produksi gula merah yang dihasilkan akan membawa berkah *fii dunya wal akhirat*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. <http://odickita-dn.blogspot.in/2010/01/proses-produksi.html>. Diakses pada 8 Oktober 2016.
- Anonim. <https://id.wikipedia.org/wiki/Gula>, diakses pada 8 Oktober 2016
- Anonim. <https://id.wikipedia.org/wiki/Industri>, diakses pada 8 Oktober 2016
- Mawardi, *Ekonomi Islam*. Pekanbaru: Alaf Riau. 2007.
- Suma, Muhammad Amin. *Tafsir Ayat Ekonomi Teks, Terjemah, dan Tafsir*. Jakarta: Amzah. 2013.