

BAB III

GAMBARAN UMUM UMKM MEKAR ABADI

A. Profil UMKM Mekar Abadi

1. Sejarah Berdirinya UMKM Mekar Abadi

UMKM Mekar Abadi berdiri sejak tahun 2003, pendirian usaha ini dilatarbelakangi oleh melimpahnya hasil pertanian di Kabupaten Grobogan, diantaranya yaitu hasil panen dari tanaman jagung, singkong, pisang dan sukun. Ibu Khusnul sebagai pendiri UMKM Mekar Abadi ini menyangkan jika potensi daerah yang luar biasa itu tidak dimanfaatkan secara optimal, sehingga Ibu Khusnul berinisiatif untuk mengoptimalkan potensi daerah tersebut dengan ide-ide kreatifnya. Sehingga hasil pertanian tersebut dapat diolah menjadi makanan yang bisa dinikmati masyarakat dengan bentuk dan rasa yang berbeda, sekaligus dapat dijadikan sebagai tambahan penghasilan.

Sebelum UMKM Ibu Khusnul Khotimah Maju seperti yang saat ini dikenal masyarakat luas, awalnya dulu Ibu Khusnul melakukan suatu percobaan membuat makanan ringan dari beberapa jenis hasil pertanian yang ada di daerah tersebut. Salah satunya yaitu dengan membuat kripik sukun. Pada waktu itu, Ibu Khusnul mendapat giliran pengajian ibu-ibu muslimat di rumahnya, Ibu Khusnul mempunyai ide untuk mencoba memperkenalkan hasil percobaan masakannya, Ibu Khusnul menyajikan makanan tersebut kepada para ibu muslimat dan sekaligus minta pendapat tentang bagaimana rasa makanan ringan yang dibuat tersebut. Mayoritas

ibu muslimat menjawab bahwa makanan ringan yang disajikan tersebut cukup enak dan ada yang mengatakan bahwa jenis makanannya kreatif. Maka dari itu Ibu Khusnul kemudian mencoba mengembangkan idenya dengan terus melakukan percobaan dan memperbaiki rasa makanan olahan yang telah dibuatnya tersebut kemudian menjualnya dengan cara menitipkan produk tersebut di toko tetangga sekitar rumahnya.⁹²

Ibu Khusnul memiliki modal awal yang tidak begitu besar, Ia hanya mempunyai modal sebesar Rp. 5.000.000,- untuk memulai bisnis olahannya tersebut. Modal itu didapatkan dari tabungan ibu Khusnul sendiri. Dengan bermodal Rp. 5.000.000,- Ibu Khusnul mulai memasarkan produknya dengan menitipkan ke warung-warung atau toko-toko di daerah Kabupaten Grobogan. Seiring berjalannya waktu, usaha Ibu Khusnul sedikit demi sedikit membuahkan hasil. Terbukti bahwa produk tersebut laku pesat dan banyak diminati di pasaran. Dari hasil penjualan tersebut dapat digunakan untuk membeli bahan baku lagi untuk diolah kembali.⁹³

Produk Ibu Khusnul direspon cepat oleh masyarakat, hal inilah yang membuat produk Ibu Khusnul Khotimah semakin lama semakin maju, yaitu dengan meningkatnya produk yang terjual di pasaran. Banyak juga masyarakat sekitar yang membeli langsung ke rumah Ibu Khusnul. Kebanyakan dari mereka adalah warga yang mempunyai usaha warungan di rumah masing-masing.

⁹² Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

⁹³ *Ibid.*

Perkembangan Produk keripik sukun yang semakin hari semakin meningkat, membuat Ibu Khusnul berinisiatif untuk menambah produknya dengan memproduksi produk yang berbeda yaitu emping jagung, tepatnya pada tahun 2004. Produk emping jagung ternyata juga cukup membuahkan hasil, karena produk ini cenderung produk baru, jadi ketika masyarakat melihat dan mendengar dari mulut ke mulut tentang produk emping jagung, masyarakat menjadi penasaran dan tertarik untuk membeli produk tersebut.⁹⁴

Melihat kemajuan bisnis yang semakin baik dan daerah pemasaran yang semakin luas, Ibu Khusnul memutuskan untuk menambah varian produknya lagi pada tahun 2008, yaitu ceriping pisang yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat. Walaupun sudah dikenal di kalangan masyarakat, ternyata produk ini memiliki daya jual yang cukup tinggi, hampir sepadan dengan keripik sukun dan emping jagung. Ini karena pisang yang digunakan di sini yaitu asli pisang kepok gurih (kepok pipit), pisang yang rasanya sangat legit dan cocok dengan lidah (selera) kita.⁹⁵

Pada akhir tahun 2008, Ibu Khusnul mengajukan nomor PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Grobogan kemudian Ibu Khusnul mendapatkan nomor seri dari PIRT dengan nomor P.IRT. NO 214 331 501 007. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk menjaga kepercayaan dan keamanan masyarakat, khususnya

⁹⁴ *Ibid.*

⁹⁵ *Ibid.*

para konsumen yang sudah menaruh kepercayaan pada Ibu Khusnul.⁹⁶ Sekaligus pada tahun ini produk-produk Ibu Khusnul mulai merambah ke swalayan modern di kabupaten Grobogan seperti swalayan Luwes dan Laksana.

Pada Pertengahan tahun 2011 Ibu Khusnul Khotimah mempunyai keinginan untuk memperluas daerah pemasaran dengan cara memasarkan hasil produksinya ke tingkat yang lebih tinggi, yaitu dengan cara menawarkan produknya ke Alfamart (PT. Sumber Alfaria Trijaya). Namun, ternyata peraturan perizinan dari pihak Alfamart sangat rumit. Karena membutuhkan banyak tenaga, pikiran dan sejumlah uang yang harus dikeluarkan untuk mendapatkan izin tersebut. Namun hal ini tidak membuat Ibu Khusnul menyerah untuk memperjuangkan produknya supaya lebih dikenal oleh masyarakat luas. Ibu Khusnul harus datang sendiri ke gudang Alfamart Jawa Tengah yang bertempat di Semarang pada waktu itu, akhirnya produk Ibu Khusnul diterima di Alfamart. Tetapi produk yang dititipkan belum bisa langsung dalam jumlah banyak, melainkan dicoba dulu dalam skala kecil. Jika ternyata di pasaran laku, maka baru bisa ditambah. Awal mulanya pihak Alfamart mengizinkan barang produksi Ibu Khusnul itu hanya dibeberapa cabang Alfamart saja yang ada di wilayah Semarang. Dengan berjalannya waktu ternyata produk Ibu Khusnul laku pesat di Alfamart, yang sampai saat ini Alhamdulillah sudah bisa masuk di 144 cabang Alfamart yang berada di kota Semarang.

⁹⁶ *Ibid.*

Dan total 550 cabang Alfamart di semua daerah pemasaran, yaitu: Grobogan, Rembang, Klaten, Bojonegoro, Pemalang dan Semarang.⁹⁷

Usaha Ibu Khusnul dalam memasarkan produknya semakin meluas, namun Ibu Khusnul Khotimah tidak cepat merasa puas, di awal tahun 2012 Ibu Khusnul Khotimah memasarkan produknya ke Indomart (PT. Indomarco Prismatama) dan persyaratannya juga sama dengan di Alfamart. Saat itu Ibu Khusnul diberi tempat pemasaran hanya di beberapa cabang Indomart di daerah Grobogan saja, tapi saat ini sudah mencapai 100 cabang Indomart di Jawa Tengah. Perkembangan usaha yang sangat luar biasa dan menjadi keberhasilan yang harus dipertahankan.⁹⁸

Dengan prospek pasar yang sangat luar biasa, pada akhir tahun 2012 UMKM Mekar Abadi milik Ibu Khusnul ini telah mendapatkan sertifikat Halal dari LPPOM MUI yaitu (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) dengan No 1512007211112.⁹⁹ Atas kepercayaan konsumen selama ini, saat ini bisnis UMKM Mekar Abadi sudah memiliki kapasitas produksi untuk keseluruhan produknya rata-rata sebanyak 10.000 bungkus atau sekitar 220 karton per bulannya.¹⁰⁰

⁹⁷ *Ibid.*

⁹⁸ *Ibid.*

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ *Ibid.*

2. Letak Geografis UMKM Mekar Abadi

Menjadi salah satu bagian di Provinsi Jawa Tengah, Kabupaten Grobogan yang beribukota di daerah Purwodadi ini memiliki potensi bisnis yang sangat beragam. UMKM Mekar Abadi terletak di antara 110⁰15' BT–111⁰25' BT dan 7⁰ LS–7⁰30' LS, Kabupaten Grobogan memiliki kondisi tanah berupa pegunungan kapur, perbukitan, dan dataran di bagian tengahnya.¹⁰¹ Melihat potensi daerahnya yang cukup melimpah, pemerintah setempat terdorong untuk mengembangkan potensi yang ada menjadi peluang usaha. Salah satu wujud kontribusinya adalah dengan memperhatikan dan membentuk UMKM sesuai dengan potensi yang ada di sekitarnya. Hasil pertanian di Kabupaten Grobogan yang cukup melimpah, menjadi salah satu faktor yang mendorong kemunculan UMKM yang memproduksi aneka makanan ringan. Bahkan produk tersebut menjadi bagian komoditas unggulan yang patut diperhitungkan oleh masyarakat setempat. Seperti salah satunya UMKM Mekar Abadi milik Ibu Khusnul yang bertempat di Desa Taruman RT/RW 03/01, Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, dengan luas bangunan 432m². Sedangkan nomor telepon pemilik UMKM Mekar Abadi yang dapat dihubungi adalah 081575065472.¹⁰²

¹⁰¹ <https://id.m.wikipedia.org>, diakses pada 16 Februari 2016

¹⁰² Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

3. Visi, Misi, Tujuan dan Struktur Organisasi UMKM Mekar Abadi

a. Visi, Misi dan Tujuan UMKM Mekar Abadi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Visi sendiri adalah wawasan atau kemampuan untuk melihat pada inti persoalan.¹⁰³

Sedangkan Misi adalah implementasi lebih lanjut untuk mewujudkan visi.¹⁰⁴ Dalam sebuah organisasi diperlukan adanya visi dan misi untuk mencapai tujuan dari organisasi.

Menurut Ibu Khusnul Khotimah Visi dari UMKM Mekar Abadi adalah “bekerja dengan tekun untuk mendapatkan berkah”. Sedangkan Misinya yaitu menjaga kehalalan produk, mengutamakan kualitas produk serta menjaga kualitas pelayanan.¹⁰⁵

Setiap perusahaan, baik yang bergerak dibidang produksi, jasa maupun industri, pada umumnya memiliki tujuan yang sama yaitu untuk memperoleh keuntungan.¹⁰⁶ Tujuan dari didirikannya UMKM Mekar Abadi ini tidak hanya berorientasi pada laba saja, akan tetapi bertujuan untuk memanfaatkan hasil pertanian daerah yang cukup melimpah sehingga dapat memperbaiki perekonomian keluarga serta memperbaiki perekonomian masyarakat sekitar, dengan adanya lapangan pekerjaan yang tercipta. Hal ini dapat terlihat dari jumlah pegawai UMKM Mekar Abadi yang sampai sekarang berjumlah 11

¹⁰³ Tim Penyusun Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Pusat Bahasa, 2008, h. 1609

¹⁰⁴ M. Fuad, et al., *Pengantar Bisnis*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2003, h. 7

¹⁰⁵ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹⁰⁶ Yulia Eka Agung Seputra, *Manajemen dan Perilaku Organisasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014, h. 203

orang dan mayoritas ibu rumah tangga yang berasal dari masyarakat sekitar rumah produksi.¹⁰⁷

b. Struktur Organisasi UMKM Mekar Abadi

Organisasi adalah sekelompok orang yang memiliki satu tujuan yang sama, saling menggerakkan dan memiliki sarana untuk mencapai tujuan tersebut dengan adanya suatu koordinasi.¹⁰⁸ Struktur organisasi adalah susunan komponen (unit-unit kerja) dalam organisasi. Struktur organisasi menunjukkan adanya pembagian kerja dan menunjukkan fungsi atau kegiatan yang berbeda kemudian diintegrasikan. Selain itu, struktur organisasi juga memperlihatkan arus interaksi dalam organisasi yang memutuskan, memerintah, menjawab dan melaksanakan pekerjaan.¹⁰⁹

Struktur organisasi pada umumnya digambarkan dalam suatu bagan yang disebut bagan organisasi. Bagan organisasi adalah gambar struktur organisasi yang formal. Dalam gambar tersebut ada garis-garis (instruksi dan koordinasi) yang menunjukkan kewenangan dan hubungan komunikasi formal, yang tersusun secara hierarkis. Manusia merupakan unsur terpenting dalam pengorganisasian.¹¹⁰

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, UMKM Mekar Abadi belum memiliki struktur organisasi secara tertulis, akan tetapi secara

¹⁰⁷ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹⁰⁸ Seputra, *Manajemen...*, h. 205

¹⁰⁹ A. Rusdiana, *Kewirausahaan teori dan Praktik*, Bandung: CV. Pustaka Setia, 2014, h.

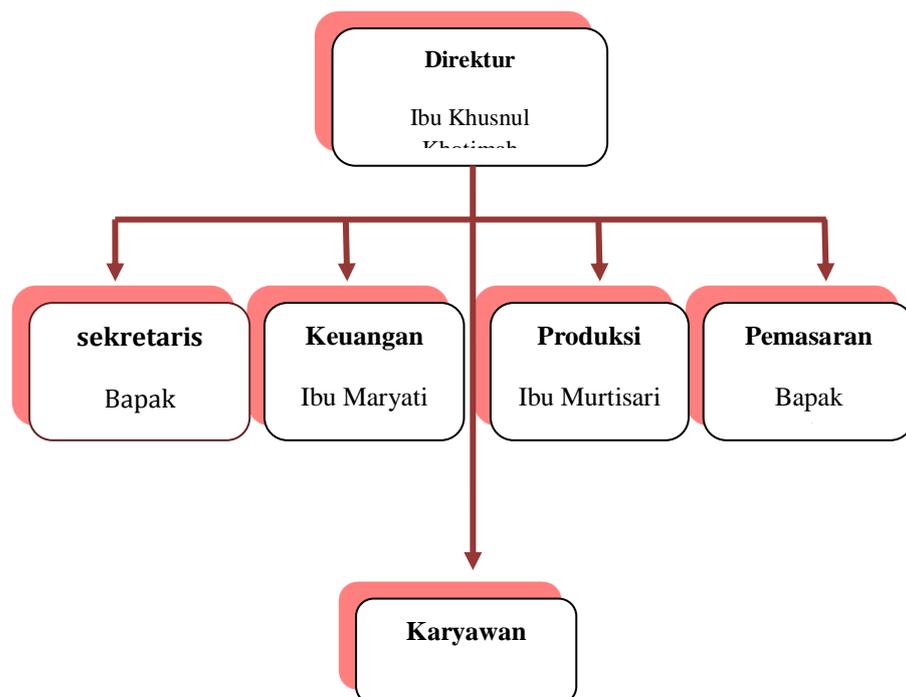
¹¹⁰ *Ibid.*

umum gambaran mengenai struktur organisasi UMKM Mekar Abadi dapat terlihat dari hasil wawancara dengan pemilik usaha, yang menunjukkan bahwa struktur organisasi UMKM Mekar Abadi adalah struktur organisasi fungsional. Organisasi fungsional merupakan organisasi yang kekuasaan pimpinannya diserahkan kepada para pemimpin dari tiap-tiap organisasi dibawahnya dalam bidang tertentu sesuai tugas dan fungsi masing-masing pimpinan.¹¹¹

UMKM Mekar Abadi telah melakukan pembagian tugas dalam kegiatan operasionalnya, meskipun pembagian tersebut masih tergolong sederhana.

Gambar 3.1

Struktur Organisasi UMKM Mekar Abadi



Sumber: UMKM Mekar Abadi

¹¹¹ Seputra, *Manajemen..*, h. 93

Dalam struktur organisasi ada beberapa bagian dan tugas masing-masing di dalamnya, antara lain:¹¹²

1. Direktur

Ibu Khusnul selaku direktur di UMKM Mekar Abadi ini, bertugas sebagai pengawas, pengelola dan bertanggung jawab terhadap pengambilan keputusan yang terkait dengan seluruh aktivitas perusahaan.

2. Skretaris

Bapak Syaihan selaku Skretaris UMKM Mekar Abadi ini, bertugas membantu tugas-tugas direktur dalam pencatatan semua hal yang berkaitan dengan aktivitas perusahaan.

3. Keuangan

Ibu Maryati selaku bendahara UMKM Mekar Abadi ini, dibantu oleh Ibu Khusnul bertugas memajemen keuangan perusahaan, meliputi pencatatan pembukuan, manajemen arus kas masuk dan keluar, pembagian upah, pengadaan bahan baku dan pengelolaan modal.

4. Produksi

Ibu Murtisari yang bertanggung jawab atas semua karyawan dalam menjalankan aktivitas produksi, mulai dari proses perajangan, pencucian, penjemuran, pengayaan, penggorengan, pengemasan dan lain sebagainya.

¹¹² Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

5. Pemasaran

Bapak Sucipto dibantu Ibu Khusnul bertugas dalam manajemen pemasaran produk. Seperti menangani hal-hal yang berkaitan dengan agen, sales, pengecer, pedagang dan konsumen.

Awalnya, dulu ketika usahanya masih kecil, semuanya dikelola sendiri oleh Ibu Khusnul dengan dibantu anggota keluarga. Ibu Khusnul dan anggota keluarga mengerjakan segalanya, mulai dari proses produksi, keuangan, pemasaran sampai pendistribusian produk ketangan para konsumen.¹¹³

Setelah usahanya mulai berkembang, Ibu Khusnul merasa kerepotan, dengan setumpuk pekerjaan sehingga perlu dibantu orang lain. Untuk itu, Ibu Khusnul mengangkat beberapa pekerja dari sekitar rumah produksi, untuk membantu pekerjaan tersebut dan sekarang pekerjanya semakin bertambah, sehingga usaha dapat berjalan dengan baik. Hal utama adalah orang yang terlibat dalam usaha tersebut harus mengetahui tugas, wewenang dan tanggung jawabnya.¹¹⁴

B. Proses Produksi Aneka Keripik UMKM Mekar Abadi

Pada proses produksi, UMKM Mekar Abadi menggunakan bahan-bahan sebagai berikut:

- a) Bahan baku dan bahan pelengkap

¹¹³ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹¹⁴ *Ibid.*

Ketersediaan bahan baku dalam kaitannya dengan suatu bisnis sangat penting. Bahan baku akan mempengaruhi kuantitas dari produktivitas suatu perusahaan. Jika bahan baku mengalami kekurangan maka kurang pula produksi perusahaan. sehingga pemenuhan permintaan pasar akan terganggu. Dengan begitu pelanggan merasa bahwa perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan, sehingga bukan tidak mungkin pelanggan tersebut memutuskan hubungan bisnis dengan perusahaan.¹¹⁵

Bahan baku utama yang digunakan oleh UMKM Mekar Abadi dalam membuat produk makanan ringan ini adalah buah sukun, pisang dan jagung serta menggunakan bahan pelengkap berupa rempah-rempah dan bumbu dapur.¹¹⁶ Bahan-bahan tersebut merupakan bahan halal secara bentuknya.

Ibu Khusnul memperoleh bahan baku dari tetangga yang menyetok langsung ke rumah produksi, sedangkan untuk memperoleh bahan pelengkap Ibu Khusnul biasanya langsung datang ke pasar untuk membeli bahan tersebut.¹¹⁷ Ibu Khusnul memperoleh bahan baku dan bahan pelengkap dengan melakukan transaksi jual beli yang sah menurut syari'at, karena transaksi jual beli ini dilakukan secara transparan dan atas dasar suka sama suka oleh kedua belah pihak, yaitu pihak pembeli (Ibu Khusnul) dan pihak penjual (pemasok atau pedagang) dan transaksi tersebut terhindar dari unsur penipuan, perjudian dan kecurangan.

¹¹⁵ Susanta, *Cara Mudah..*, hal 141

¹¹⁶ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹¹⁷ *Ibid.*

b) Bahan bakar

Untuk mengolah bahan baku menjadi olahan makanan ringan, UMKM Mekar Abadi masih menggunakan bahan bakar berupa kayu. Ibu Khusnul berkeyakinan bahwa dengan menggunakan kayu bakar dalam perebusan (jagung khususnya), dapat menambah rasa yang khas. Ibu Khusnul memiliki pohon (mindek) sendiri yang dijadikan sebagai kayu bakar, ini dapat meminimalisir pengeluaran karena tidak perlu membeli gas elpiji. Walaupun sebenarnya dengan kondisi seperti ini, Ibu Khusnul merasa cukup menghabiskan banyak waktu dan tenaga. Akan tetapi mulai tahun 2016 ini, Ibu Khusnul sudah menambahkan dua kompor dan dua gas elpiji sebagai bahan bakar pembantu untuk mempercepat proses produksi ketika mendapat pemesanan dengan tingkat produksi yang tinggi.¹¹⁸

c) Kemasan

Salah satu aspek penting yang memberikan kontribusi terhadap peningkatan kualitas suatu produk adalah kemasan atau bungkus. Jika faktor-faktor yang menyebabkan persaingan pada produk adalah bahan baku, desain, kompatibilitas, daya tahan, kesederhanaan dan lain sebagainya, maka aspek lain yang menjadi pertarungan persaingan bisnis di dalam pasar untuk mempengaruhi dan menjadi daya tarik adalah kemasan produk.¹¹⁹

Bahan kemasan yang dipakai oleh UMKM Mekar Abadi untuk mengemas produk adalah plastik kempling yang berukuran 0,10 cm dan

¹¹⁸ *Ibid.*

¹¹⁹ Z. Heflin Frinces, *Be An Entrepreneur*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2011, h. 195

memiliki kualitas yang cukup bagus. Ini bertujuan untuk menjaga kualitas dan keawetan produk. Untuk mempermudah proses pengemasan, UMKM Mekar Abadi menggunakan mesin press. Untuk mempercepat proses pengemasan produk, saat ini UMKM Mekar Abadi sudah memiliki mesin press sebanyak 4 buah.¹²⁰

d) Pemasaran

Pemasaran merupakan ujung tombak dari setiap bisnis. tanpa pemasaran, sehebat apapun bisnis yang dijalankan tidak ada artinya. Pengertian pemasaran adalah setiap proses atau usaha yang dilakukan agar produk dan jasa yang akan dijual bisa laku di pasar. Sedang pasar sendiri adalah semua orang yang mungkin menjadi pembeli dari produk tersebut.¹²¹

Tujuan dari setiap pemasaran adalah untuk meraih calon-calon pembeli produk atau jasa secara memadai, agar penjual mendapat keuntungan yang layak serta menimbulkan kepuasan bagi konsumen.¹²²

Pada UMKM Mekar Abadi ini tanggung jawab pemasaran diserahkan kepada bapak sucipto. Kegiatan pemasaran dilakukan dengan tujuan untuk memperkenalkan produk kepada calon pembeli dan tentunya untuk meningkatkan penjualan.

Pemasaran dilakukan mulai dari menitipkan ke toko-toko kecil (pengecer), agen sampai ke retail-retail besar. Hal ini dapat tercapai karena

¹²⁰ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹²¹ *Ibid.*, h. 81

¹²² *Ibid.*

kegigihan Ibu Khusnul yang selalu menjaga kualitas produknya, sehingga dipercaya oleh masyarakat luas.¹²³

e. Proses Pengolahan Aneka Keripik

Dalam melakukan produksi para karyawan di UMKM Mekar Abadi memulainya dengan membaca *basmallah* terlebih dahulu kemudian mencuci tangan pakai sabun, hal tersebut sudah dibiasakan sejak awal oleh Ibu Khusnul selaku pemilik UMKM Mekar Abadi tersebut, dengan tujuan untuk memperoleh ridlo Allah sebagai seorang muslim yang taat. Proses produksi dimulai dari jam 07.30 WIB sampai 16.30 WIB, dan waktu istirahatnya dari jam 12.30 WIB sampai 13.30 WIB. Terkadang, ketika mendapat pemesanan cukup banyak, jam istirahat bisa bergantian yang terpenting waktunya tidak melebihi dari satu jam.¹²⁴

Berikut ini adalah proses pengolahan aneka keripik:¹²⁵

1. Keripik sukun

Keripik sukun merupakan salah satu makanan ringan yang berbahan dasar buah sukun. Buah sukun dari desa Klambu mempunyai cita rasa yang khas, rasanya legit dan kenyal. Salah satu cara UMKM Mekar Abadi untuk menjaga kualitas dan keawetan produk kripik sukun yaitu sebelum proses pengemasan, kripik sukun tersebut ditunggu sampai dingin, baru kemudian dikemas.

¹²³ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹²⁴ Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

¹²⁵ *Ibid.*

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kripik sukun:

- 1) Buah sukun yang sudah tua
- 2) Kapur sirih
- 3) Air secukupnya
- 4) Minyak goreng

Bahan bumbu:

- 1) Garam
- 2) Ketumbar
- 3) Bawang putih
- 4) kunyit

Untuk mengolah keripik sukun, langkah-langkahnya adalah pertama, sukun yang sudah tua tapi tidak terlalu matang direndam selama kurang lebih 4-5 jam di dalam air yang sudah dicampur dengan kapur sirih (ini tujuannya untuk menghilangkan getah sukun), kemudian dicuci bersih, diangkat, ditiriskan, setelah itu diiris tipis-tipis, lalu irisan sukun dilumuri dengan semua bumbu yang sudah dihaluskan dengan cara diblender, kemudian didiamkan kurang lebih selama 15 menit supaya bumbu dapat meresap. Langkah terakhir yaitu sukun digoreng dengan api yang cukup besar sampai warna sukun menjadi kuning kecoklatan, lalu diangkat dan didinginkan.¹²⁶

¹²⁶ *Ibid.*

Proses Penggorengan yang dilakukan oleh UMKM Mekar Abadi biasanya menggunakan tungku dan kayu bakar. Tetapi jika produksinya cukup banyak, maka bisa dibantu dengan kompor gas.

2. Emping jagung

Pembuatan emping jagung secara umum prosesnya sederhana. Emping adalah produk olahan pangan dari bahan jagung yang dipipihkan menjadi lempengan dengan bentuk tertentu (biasanya bulat), dikeringkan dan digoreng renyah. Emping ini dapat ditambahkan dengan bumbu- bumbu sesuai selera.

Pemilihan bahan jagung yang baik, mutlak dibutuhkan biji jagung yang benar-benar kering, utuh dan besar-besar, karena biji jagung yang kecil akan menghasilkan emping jagung yang kecil-kecil dan terkesan seperti hancuran (remukan). Jadi penanganan dalam proses pembuatan emping jagung ini harus ekstra hati-hati, karena produk yang dihadapi relatif tipis dan mudah hancur.¹²⁷

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat emping jagung:

- 1) Biji jagung yang besar-besar dan terhindar dari jamur
- 2) kapur sirih
- 3) ketumbar
- 4) Air secukupnya
- 5) Minyak goreng

¹²⁷ *Ibid.*

Bahan bumbu:

- 1) Garam
- 2) Bawang putih
- 3) Penyedap rasa

Dalam proses pembuatan emping jagung, UMKM Mekar Abadi mulanya memilih jagung yang bersih dan kondisinya baik, terutama bebas dari jamur, kemudian jagung dibersihkan dari kotoran yang menempel, jagung direbus dengan ditambahkan kapur sirih selama 2-3 jam. Proses perebusan dengan kapur sirih tersebut bertujuan untuk menghilangkan kulit ari, sehingga memudahkan meresapnya air panas dalam biji jagung. Proses tadi dianggap cukup apabila biji jagung saat dipegang terasa licin dan kulit arinya sudah hilang. Kemudian jagung dicuci bersih dan selanjutnya direndam selama kurang lebih dua hari dua malam (setiap paginya dicuci bersih, air rendamannya diganti), agar memudahkan proses pengukusan (mudah empuk). Setelah jagung matang, ketika masih dalam keadaan panas, langsung dipipihkan dengan menggunakan mesin pemipih. Jagung yang sudah dipipihkan dijemur setengah kering, kemudian diayak dengan tujuan untuk memisahkan mata jagung dari emping jagung, lalu dibumbui dengan bumbu yang sudah dihaluskan, dijemur lagi sampai kering sekitar dua hari, diayak lagi baru digoreng dengan api yang cukup besar.¹²⁸

¹²⁸ *Ibid.*

3. Keripik pisang

Pisang adalah nama buah yang banyak mengandung serat, sehingga buah ini sangat bagus untuk dikonsumsi. Buah pisang biasanya dimakan secara cuma-cuma kalau buahnya sudah matang. Tapi sebenarnya buah pisang ini dapat dimanfaatkan untuk dijadikan makanan ringan menjadi keripik pisang. Keripik pisang merupakan makanan yang dapat dijadikan camilan nikmat disaat sedang santai atau kumpul dengan keluarga.

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kripik pisang:

- 1) Pisang kepok gurih yang sudah tua
- 2) kapur sirih
- 3) Air secukupnya
- 4) Minyak goreng

Bahan bumbu:

- 1) Garam
- 2) Bawang putih
- 3) Penyedap rasa
- 4) Bumbu tabur yang siap saji

Untuk membuat keripik pisang, pertama pilih pisang kepok gurih yang sudah tua, dikupas, diiris tipis-tipis, direndam dalam air yang sudah dicampur dengan kapur sirih selama 1 jam (tujuannya untuk menghilangkan getahnya), lalu dicuci sampai bersih, kemudian

dibumbui dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Setelah pencampuran dengan bumbu, didiamkan selama 20 menit agar bumbu dapat meresap dan langkah terakhir, pisang digoreng dengan api yang cukup besar.¹²⁹

Untuk keripik pisang ini, UMKM Mekar Abadi menyediakan varian rasa, yaitu rasa gurih, keju dan balado. Untuk pembuatan keripik pisang yang rasanya gurih, Ibu Khusnul menggunakan bumbu yang telah disebutkan diatas, seperti garam, bawang putih dan penyedap rasa. Namun, untuk pembuatan keripik pisang rasa balado dan rasa keju, Ibu Khusnul menggunakan bahan bumbu tabur yang siap saji yang dibeli dari toko. Bumbu tabur yang digunakan Ibu Khusnul adalah bumbu yang sudah berkualitas. Jadi, para konsumen tidak akan merasa khawatir untuk mengkonsumsi keripik pisang yang diproduksi oleh Ibu Khusnul tersebut.¹³⁰

C. Perilaku Produsen Muslim UMKM Mekar Abadi

Perilaku produsen UMKM Mekar Abadi sesuai data yang temukan di lapangan, adalah sebagai berikut:

- a. Produsen tidak saja reaktif tapi proaktif, kreatif dan inovatif dalam membuat produk.

UMKM Mekar Abadi adalah UMKM yang bergerak pada bidang produksi pangan. Produksi pangan meliputi pemenuhan

¹²⁹ *Ibid.*

¹³⁰ *Ibid.*

kebutuhan makanan makhluk hidup sehari-hari, baik berupa makanan pokok maupun makanan ringan.¹³¹

UMKM Mekar Abadi ini telah mengolah makanan berupa buah sukun yang biasanya hanya di makan dengan cara digodok atau digoreng, itu tidak akan awet dan cepat basi. Maka dari itu, Ibu Khusnul mempunyai cara-cara untuk mengatasinya, diantaranya:¹³²

a) Proaktif

Dalam menjalankan bisnis setiap harinya, tidaklah selalu mulus, pasti menemui suatu kendala atau masalah dalam melakukan proses produksi. Ketika ada suatu kendala atau permasalahan dalam proses pelaksanaan produksi, beliau biasanya mendatangkan Lembaga BKP untuk memberikan pelatihan kepada beliau dan para karyawannya. BKP sendiri yaitu Badan Ketahanan Pangan kabupaten Grobogan yang menaungi seluruh UMKM yang berada diwilayah kabupaten Grobogan.

b) Kreatif

Buah sukun yang awalnya hanya di makan dengan cara digodok atau digoreng, itu tidak akan awet dan cepat basi. Dengan ide kreatif Ibu Khusnul, buah sukun tersebut dijadikan sebagai keripik supaya dapat bertahan lama, laku dijual dipasaran dan bernilai jual tinggi.

¹³¹ Sudrajat Rasyid, *et al.*, *kewirausahaan Santri*, Jakarta: PT. Citrayuda Alamanda Perdana, 2009, h. 64

¹³² Hasil wawancara dengan Ibu Khusnul Khotimah (pemilik UMKM Mekar Abadi) pada tanggal 25 Maret 2016

c) inovatif

Seiring dengan berjalanya waktu, UMKM Mekar Abadi mulai menampakkan keberhasilannya, untuk mempertahankan kepercayaan konsumen, Ibu Khusnul mempunyai ide untuk menambah varian produknya yaitu membuat keripik pisang dan emping jagung. Sekaligus menambah varian rasa yang berbeda-beda, agar konsumen tidak merasa bosan dengan produk Ibu Khusnul.

Tabel 3. 1

Jenis produk yang dihasilkan

No	Nama Produk	Rasa
1.	Keripik sukun	Gurih (original)
2.	Keripik pisang	Gurih, manis, keju dan balado
3.	Emping jagung	Gurih (original) dan pedas manis

Sumber: UMKM Mekar Abadi

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa UMKM Mekar Abadi telah memproduksi berbagai jenis makanan ringan dengan bermacam-macam rasa sehingga dapat membuat para konsumen lebih mudah untuk memilih sesuai selera.

- b. Orientasi pembuatan produk adalah *kemaslahatan*, bukan asal laku (dapat untung).

UMKM Mekar Abadi menggunakan bahan baku dan bahan pelengkap yang mudah ditemui di pasaran, sehingga tidak memiliki

kesulitan untuk mencari bahan baku. Bahan baku yang digunakan adalah sukun, jagung dan pisang yang merupakan bahan halal secara wujudnya. Ibu Khusnul memperoleh bahan baku tersebut dari para pemasok yang langsung datang ke tempat produksi. Di situ terjadilah transaksi antara Ibu Khusnul dengan pemasok baik secara kredit maupun tunai.¹³³

Bahan pelengkap yang digunakan di UMKM Mekar Abadi untuk membuat aneka keripik adalah bawang putih, garam, penyedap rasa, minyak goreng. Ibu Khusnul biasanya langsung datang ke pasar atau ke warung sembako sekitar rumah untuk membeli bahan tersebut.¹³⁴ Ibu Khusnul memperoleh bahan baku dan bahan pelengkap dengan melakukan transaksi jual beli yang sah menurut syari'at, karena transaksi jual beli ini dilakukan secara transparan dan atas dasar suka sama suka oleh kedua belah pihak, yaitu pihak pembeli (Ibu Khusnul) dan pihak penjual (pemasok atau pedagang) dan transaksi tersebut terhindar dari unsur penipuan, perjudian dan kecurangan.

Penjual dan pembeli masih mempunyai hak khiyar (hak memilih) sebelum keduanya berpisah. Jika keduanya berlaku jujur dan terus terang, maka transaksi keduanya akan mendapat berkah. Jika keduanya berlaku dusta dan menutup-nutupi, mungkin saja mereka berdua mendapat laba, tetapi jual beli mereka kehilangan berkah.¹³⁵

¹³³ *Ibid.*

¹³⁴ *Ibid.*

¹³⁵ Ali Hasan, *Manajemen Bisnis Syariah*, Yogyakarta; Pustaka Pelajar, 2009, h. 192

“Pemasok berasal dari sekitar Desa Taruman sendiri, dan kami saling mengenal satu sama lain. Sebelum transaksi itu deal, kami bersama-sama menimbang bahan baku yang akan dijualnya, dan harga yang ditetapkan sudah sesuai dengan harga pasaran, bahkan sering di hargai lebih murah daripada harga pasar. Karena saya belinya dalam jumlah banyak. Dan walaupun transaksi ini kadang berbentuk pinjaman, tidak ada syarat penambahan ketika pengembalian.”¹³⁶

Dalam pengolahan aneka keripik ini, UMKM Mekar Abadi menggunakan bahan baku dan bahan pelengkap yang halal dari *dzatnya*, dan halal dari cara memperolehnya. Tidak menggunakan bahan berbahaya, seperti zat kimiawi yang dapat mengurangi *kemaslahatan* pada konsumen.¹³⁷

c. Menjaga keramahan dalam lingkungan

Islam sebagai agama yang universal tidak tinggal diam dalam membangun lingkungan yang baik dan asri. Pembuangan sampah sembarangan harus dihindari, tidak membuat polusi udara dan tidak membuang limbah pabrik kesembarangan tempat. Karena semua itu hanya akan membuat lingkungan rusak dan mengganggu stabilitas kehidupan.

Dalam aktifitas produksi, UMKM Mekar Abadi menghasilkan limbah yang cukup banyak, limbah yang dihasilkan disini, seperti kulit sukun, kulit pisang dan mata jagung atau (dedak) jagung langsung dibuang ke tempat pembuangan sampah yang berada di belakang rumah produksi dan setelah kering kemudian dibakar.¹³⁸

¹³⁶ *Ibid.*

¹³⁷ *Ibid.*

¹³⁸ *Ibid.*

- d. Menepati janji dan kontrak, baik dalam lingkup internal maupun eksternal;

Dalam suatu Organisasi, UMKM Mekar Abadi telah membuat kontrak dengan para karyawan mengenai ketentuan-ketentuan dalam proses produksi seperti jadwal jam kerja dan upahnya. Menurut jadwal kerja yang disepakati yaitu jam kerjanya mulai pukul 07.30–16.30 WIB dan jam istirahatnya mulai pukul 12.30–13.30 WIB. Para karyawan mendapatkan jatah makan dua kali sehari, setiap hari berangkat terus tidak ada liburnya, liburnya kondisional, biasanya libur diambil ketika ada hajatan di tetangga sebelah (mantu), maka jika mengambil libur akan ada potongan gaji. Terkadang juga diadakan piknik setahun sekali dengan tujuan untuk refreshing otak agar tidak jenuh dalam pekerjaan yang mereka geluti setiap harinya. Upah yang diterima sistemnya bulanan, ada yang sebulan sebesar Rp. 800.000,- ada yang Rp. 900.000,- dan ada juga yang sampai Rp. 1000.000,- per bulanya. Tergantung jabatannya di UMKM tersebut.

Gambar 3.2

Jabatan dan upah pegawai UMKM Mekar Abadi

No	Nama	Jabatan	Upah
1	Bapak Syaihan	Sekretaris	Rp. 1.000.000,-
2	Ibu Maryati	Keuangan	Rp. 1.000.000,-
3	Ibu Murtisari	Produksi	Rp. 900.000,-
4	Bapak Sucipto	Pemasaran	Rp. 900.000,-

5	Bapak Sumarno	Karyawan	Rp. 800.000,-
6	Ibu Sami	Karyawan	Rp. 800.000,-
7	Ibu Ambarwati	Karyawan	Rp. 800.000,-
8	Ibu Hanik	Karyawan	Rp. 800.000,-
9	Ibu Sulipah	Karyawan	Rp. 8.00.000,-
10	Ibu Sutinah	Karyawan	Rp. 800.000,-
11	Ibu Jasmi	Karyawan	Rp. 800.000,-

Sumber: UMKM Mekar Abadi

e. Kejujuran dan Keadilan

Prinsip kejujuran dalam berbisnis merupakan nilai yang paling mendasar dalam mendukung keberhasilan kinerja perusahaan. Kegiatan bisnis akan berhasil jika dikelola dengan prinsip kejujuran. Baik terhadap karyawan, konsumen, para pemasok dan pihak-pihak lain yang terkait dengan kegiatan bisnis ini. Prinsip yang paling hakiki dalam aplikasi bisnis berdasarkan kejujuran ini terutama dalam pemakai kejujuran terhadap diri sendiri. Namun jika prinsip kejujuran terhadap diri sendiri ini mampu dijalankan oleh setiap manajer atau pengelola perusahaan maka pasti akan terjamin pengelolaan bisnis yang dijalankan dengan prinsip kejujuran terhadap semua pihak terkait.¹³⁹

¹³⁹ “ Prinsip Kejujuran dalam etika bisnis ”, [http: Wikipedia//yuliasari01.co.id//](http://Wikipedia//yuliasari01.co.id//), diakses pada 14 mei 2016

Prinsip keadilan yang dipergunakan untuk mengukur bisnis menggunakan etika bisnis adalah keadilan bagi semua pihak yang terkait memberikan kontribusi langsung atau tidak langsung terhadap keberhasilan bisnis. Oleh karena itu, semua pihak ini harus mendapat akses positif dan sesuai dengan peran yang diberikan oleh masing-masing pihak ini pada bisnis. Semua pihak harus mendapat akses layak dari bisnis. Contoh prinsip keadilan dalam berbisnis: Dalam alokasi sumber daya ekonomi kepada semua pemilik faktor ekonomi. Hal ini dapat dilakukan dengan cara memberikan harga yang layak bagi para konsumen, menyepakati harga yang pantas bagi para pemasok bahan dan alat produksi, mendapatkan keuntungan yang wajar bagi pemilik perusahaan dan lain-lain.