

BAB IV

ANALISIS UPAYA PENINGKATAN *VALUE ADDED* TAHU MELALUI INOVASI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM

A. Analisis *Value Added*

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.¹ Dimana barang yang telah hilang manfaatnya, diberikan nilai tambah agar bertambah nilai manfaatnya. Pada penelitian yang telah dilakukan pada industri rumahan tahu, produk tahu yang tidak terjual biasa disebut dengan *return* tahu yang hanya diolah kembali dengan cara merebus ataupun menggorengnya kembali, hal itu belum termasuk penambahan atau memasukkan teori *value added* untuk produk, karena menggoreng atau merebusnya hanya untuk memperpanjang umur produk tersebut.

Ketika persediaan tersisa produk tahu tersebut dapat dikatakan limbah atau semi sampah. Karena umur produk tahu tersebut hanya berkisar maksimal 2 hari. Pengertian limbah disini bukan berarti ampas tahu sisa pengolahan, tetapi *return* tahu. Limbah dapat diartikan sebagai semi sampah.

Dalam hal ini perusahaan belum menerapkan sistem *value added* dimana dalam *value added* yang dapat diterapkan dalam produk tahu pada industri rumahan tahu pak Faizin di desa Duet ini adalah ketika *return* tahu yang dibiarkan akan menjadi sampah dan menghilangkan nilai manfaatnya, tetapi apabila *return* tahu tersebut diberikan *value added*, maka produk tahu yang perbiji seharga 400,00 maka ketika ditambahkan *value added* seperti tahu tersebut dijadikan pakanan ternak maka akan mendapat keuntungan, karena fermentasi tersebut dapat dijual

¹Anonimus 1, *Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian Kementrian Keuangan Republik Indonesia Badan Kebijakan Fiskal*, Jakarta: Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, 2012, hlm.06

seharga 7000/bungkus. Apabila *return* tahu tersebut dibiarkan maka akan menjadi sampah, dampaknya adalah kerugian. Selain itu *return* tahu lebih aman diproses menjadi makanan ternak dan tentunya akan bertambah nilai manfaatnya.

B. Analisis Kreativitas dan Inovasi dalam Berwirausaha

Kreativitas dan inovasi wajib dimiliki oleh seorang pengusaha termasuk pemilik industri rumahan tahu pak Faizin di desa Duet ini. Ketika seorang pengusaha tidak memiliki keduanya maka akan menghadapi permasalahan yang tidak ada solusinya. Seperti permasalahan yang sedang dihadapi warga desa Duet yang mayoritas berpenghasilan sebagai pengusaha tahu khususnya pada industri rumahan tahu milik bapak Faizin. Permasalahannya ketika *return* tahu tersebut sering terjadi bagaimana seorang wirausaha mendapatkan solusi.

Kondisi pada industri rumahan tahu di desa Duet milik bapak Faizin telah dilakukan penelitian bahwa produk dari *return* tersebut diolah kembali tetapi tidak menggunakan zat formalin yang membahayakan, mereka mengolah kembali *return* tahu tersebut dengan cara merebus jenis tahu putih sedangkan untuk tahu goreng akan digoreng kembali. Cara pengolahan tersebut salah karena apabila terus dilakukan pengolahan direbus ulang pada tahu tersebut maka akan berdampak pada penurunan dalam hal penjualan. Proses pengolahan berdampak pada cita rasa produk tersebut. Dampak yang terjadi pada produk tahu adalah berubahnya cita rasa pada produk menjadi asam selain itu para pelanggan sering melakukan komplain apabila terjadi perubahan pada cita rasa. Dalam hal ini industri rumahan tahu didesa Duet tidak mempunyai kreativitas maupun inovasi.

1. Kreativitas

Kreativitas sebagai kemampuan untuk mengembangkan ide-ide baru dan menemukan cara-cara baru dalam melihat masalah dan

peluang.² Dalam hal ini kreativitas harus diterapkan seorang pengusaha. Ide-ide baru harus benar-benar dicari agar menghasilkan solusi.

Persyaratan yang harus dimiliki untuk berfikir kreatif dan inovatif, yaitu :³

a. Perlu persiapan

Pendidikan formal atau informal mengenai *entrepreneurship* (berkewirausahaan). Tentang jati diri seorang pemimpin telah terlihat sebagaimana pak Faizin beliau, bertemu dengan istrinya yang salah satunya dari keturunan pengusaha tahu, jadi beliau mengenal *entrepreneur* adalah dari pendidikan non formal, beliau belajar dari keluarga mertuanya.

b. Usaha (Kumpulkan sebanyak ide).

Kumpulkan sebanyak mungkin ide, jangan dievaluasi terlebih dahulu. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa mereka yang dimaksud adalah masyarakat desa Duet pada khususnya pak Faizin kurang mempunyai ide untuk masalah yang mereka hadapi.

c. Inkubasi

Menggabungkan ide-ide yang sudah ada sehingga muncul ide atau embrio baru. Pengusaha industri tahu memang kurang dalam segi kreativitas karena mereka berfikir dengan cara merebus *return* tahu telah cukup untuk memperpanjang umur produk. Padahal banyak cara lain ataupun ide kreatif lainnya untuk mengolah *return* tahu tersebut

d. Pengertian (memahami persoalan).

Dalam era sekarang ini manajer harus bisa melihat permasalahan permasalahan yang sedang dialami, tentunya pak

² Suryana, *Kewirausahaan Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Jakarta: Salemba Empat, 2014, hlm.70

³ Saban Echdar, *Manajemen Entrepreneurship-Kiat Sukses Menjadi Wirausaha*, Yogyakarta: CV.Andi Offset, 2013, hlm. 78

Faizin juga harus meningkatkan kualitas produknya karena kalau saja tidak mengikuti perkembangan zaman maka tidak akan berkembang perusahaan tersebut.

e. Evaluasi (pilih yang terbaik).

Dari kurangnya kreativitas dari industri rumahan tahu tetapi mereka tetap punya keinginan untuk merubah atau ingin mengembangkan dari usaha tahu keusaha lain tentunya dalam mengatasi *return* tahu.

2. Inovasi

Inovasi memiliki beberapa makna yang kemudian dapat dibandingkan dengan realita penelitian adalah sebagai berikut :⁴

a. Inovasi sebagai pembaruan

Pada hakikatnya inovasi adalah pembaruan atau kebaruan yang menghasilkan nilai tambah baru bagi penggunaannya. Dalam hasil penelitian ini tidak ada hal baru yang dilakukan pak Faizin terhadap produk *returnnya*,

b. Inovasi sebagai perubahan

Inovasi merupakan perubahan. Perubahan bisa dalam bentuk transformasi, difusi yang berujung pada perubahan. Ketika pembaruan saja tidak dilakukan maka tidak ada yang berubah pada *return* tahu. Industri rumahan tahu sering mengeluh untuk mencari solusi dari adanya *return* tahu tersebut tetapi mereka hanya menginginkan perubahan tanpa menggunakan kreativitasnya.

c. Inovasi sebagai keunggulan

Inovasi adalah keunggulan dengan inovasi berarti kita menciptakan keunggulan-keunggulan dalam bentuk yang baru. Inovasi bisa dalam berbagai bentuk. Banyak harapan untuk mempunyai produk unggulan walaupun produk tahu tersebut

⁴Suryana, *Kewirausahaan ...*, hlm. 78

telah menjadi produk tahu yang dicari orang karena kelezatannya tetapi beliau hanya bergantung pada usaha tersebut.

3. Hubungan kreatif dan Inovatif

Inovasi adalah penerapan praktis dari gagasan. Solusi untuk usaha yang dimiliki bapak Faizin terkait *value added* adalah dengan cara mengolah *return* tahu tersebut menjadi makanan ringan, Hal ini sebenarnya dapat dimanfaatkan untuk mendirikan usaha baru. Karena pemilik usaha tersebut sendiri mempunyai niat untuk mendirikan usaha untuk masa tuanya.

Pemilik usaha tahu tersebut menginginkan usaha baru untuk masa tuanya karena ketika usia mulai berkurang tenagapun berkurang karena disamping pak Faizin memproduksi usaha tahu, beliau juga berjualan di pasar Kedungwuni yang tempatnya terlampau jauh dari rumahnya.

Kreatif merupakan proses pemikiran yang membantu dalam mencetuskan gagasan. Gagasan yang muncul dari peneliti adalah membuat fermentasi dari *return* tahu. Pakan yang di gunakan untuk menggantikan konsentrat yang mahal tersebut dapat digunakan dengan menggunakan *return* tahu yang masih belum disadari oleh masyarakat bahwa *return* tahu masih mempunyai kandungan gizi yang baik. *Return* tahu masih termasuk limbah tahu yang dapat dijadikan sebagai pakan pengganti konsentrat.

Return tahu tersebut dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti konsentrat. Kelemahan dari *return* tahu tersebut memiliki kandungan serat kasar yang tinggi dapat menyulitkan ternak unggas untuk mencerna, tetapi dapat dikurangi serat kasar tersebut dengan proses fermentasi. *Return* tahu memiliki kandungan protein 8,66%, lemak 3,79%, air 5,63% dan abu 1,21% sehingga *return* tahu dapat dijadikan bahan pakan ternak.

Hasil dari kreativitas dan inovasi dalam penulisan ini adalah *return* tahu atau produk yang sudah ada akan diperbaharui menjadi

produk baru yaitu pakan ternak yang akan menjadi usaha baru bagi pemilik usaha kecil tahu didesa Duet Pekalongan.

C. Analisis dalam Perspektif Ekonomi Islam

Dalam perspektif Islam produksi adalah usaha untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup.⁵ Industri rumahan tahu desa Duet tersebut juga tidak hanya mencari keuntungannya saja tetapi kemaslahatannya. Seperti ujanya bapak Faizin.

*” soal persaingan dagang saya tidak pernah menganggap itu ada, karena saya berwirausaha niatnya lillahita’alla, karena rizki yang telah ditentukan tidak akan lari kemana “*⁶

Sedangkan tolak ukur *utamanya* dalam hal produksi adalah (*utility*) yang diambil dari hasil produksi tersebut. Produksi dalam pandangannya harus mengacu pada nilai ‘halal’ serta tidak membahayakan bagi diri seorang ataupun kelompok masyarakat. Seperti dalam firman-Nya dalam Qs.Almaiddah:90-91)

تَنْبُوهُ الشَّيْطَانِ عَمَلٍ مِّن رَّجْسٍ وَالْأَزْلَمُ وَالْأَنْصَابُ وَالْمَيْسِرُ الْخَمْرُ نَمَاءٌ آمَنُوا الَّذِينَ يَتَأْتُوا
مَيْسِرَ الْخَمْرِ فِي الْبَغْضَاءِ الْعَدَاوَةِ بَيْنَكُمْ يُوقِعُ أَنَّ الشَّيْطَانَ يُرِيدُ إِنَّمَا ﴿٩٠﴾ تَفْلِحُونَ لَعَلَّكُمْ فَاجٍ
﴿٩١﴾ مُنْتَهُونَ أَنْتُمْ فَهَلْ الصَّلَاةُ وَعَنِ اللَّهِ ذِكْرٌ عَنِ وَيَصُدُّكُمْ وَأَل

“Hai orang-orang yang beriman, Sesungguhnya (meminum) khamar, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah Termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan”.

“Sesungguhnya syaitan itu bermaksud hendak menimbulkan permusuhan dan kebencian di antara kamu lantaran (meminum) khamar dan berjudi itu, dan menghalangi kamu dari mengingat Allah dan sembahyang; Maka berhentilah kamu (dari mengerjakan pekerjaan itu)”.

⁵M Nur Riyanto Al-Arif, *Dasar-Dasar Ekonomi Islam*, Solo: PT. Era Adicitra Intermedia, 2011, hlm.162

⁶ Hasil wawancara dengan Bapak Faizin (usaha kecil tahu di Desa Duet) pada tanggal 07 April 2016

Tahu yang telah diproduksi yang kemudian dikembalikan (*return*) bapak Fauzi mengolahnya kembali dengan cara merebus. Usaha kecil tahu tersebut murni tidak menggunakan bahan pengawet untuk produknya karena, biasanya bahan pengawet yang digunakan untuk produk tahu adalah bahan pengawet formalin. Zat formalin tersebut sangat membahayakan apabila dicampurkan untuk pengawet produk tahu, penggunaan formalin dalam makanan telah dilarang oleh pemerintah dalam peraturan menteri kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988 tentang tambahan bahan makanan.⁷ Penggunaan formalin dalam makanan dilarang karena dapat menimbulkan efek bagi kesehatan, kandungan formalin yang tinggi dapat menyebabkan iritasi lambung, alergi bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker) dan bersifat mutagen (menyebabkan perubahan fungsi sel/jaringan) walaupun cita rasanya tidak akan berubah tetapi pak Faizin memilih tidak menggunakan bahan tersebut.

Lima Prinsip produksi dalam Islam

1. Motivasi berdasarkan keimanan

Motivasi keimanan dan keyakinan positif adalah semata-mata untuk mendapatkan ridha Allah SWT. Dalam hal ini telah terbukti bahwa industri rumaan tahu tidak hanya mementingkan keuntungan semata tetapi lebih memikirkan kepuasan para konsumen dengan tidak memakai bahan pengawet makanan. Tidak hanya soal *return* tahu, tentang persaingan pasarpun beliau berprinsip *lillahita'ala* bisa dilihat ketika beliau tidak berjualan beliau memanfaatkan pesaing lainnya dengan cara mengambil produk tahu untuk para pelanggannya.

2. Berproduksi berdasarkan azaz manfaat dan maslahat

Kemaslahatan bersama bagi bapak Faizin sangat penting, dapat dilihat di desa Duet mayoritas adalah pengusaha tahu, dampak

⁷Suweto Hadiwiyoto, *Keracunan Alergi Dan Intoleran Makanan*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 2016, h.30

negatif dari industri rumahan tahu adalah limbah tahu, ketika tidak dapat diolah maka limbah tersebut akan berdampak buruk untuk lingkungan sekitar. Limbah tahu yang dimaksud adalah ampas tahu. Bapak Faizin mengajak para pengusaha tahu untuk ikut dalam kelompok usaha tahu untuk mengajukan proposal permintaan bantuan alat untuk dapat mengolah ampas tahu menjadi gas, yang dapat digunakan untuk memasak.

3. Mengoptimalkan kemampuan akal nya

Seorang muslim harus menggunakan kemampuan akal nya (kecerdasannya), serta profesionalitas dalam mengelola sumber daya. Karena faktor produksi yang digunakan untuk menyelenggarakan produksi sifatnya tidak terbatas, manusia perlu berusaha mengoptimalkan kemampuan yang telah Allah berikan.

Industri rumahan tahu tidak boleh berhenti pada masalah yang sedang dihadapi Maka dari itu *return* tahu dapat dikembangkan menjadi produk produk baru yang dapat dikenalkan kepada masyarakat.

4. Adanya sikap tawazun (keberimbangan)

Produksi dalam Islam juga mensyaratkan adanya sikap tawazun (keberimbangan) antara dua kepentingan, yakni kepentingan umum dan kepentingan khusus (Abdullah Abdul Husein, 2004).

Membahas kepentingan umum khusus pada Industri rumahan tahu adalah ingin mencari keuntungan tanpa melupakan kepentingan umumnya beliau memproduksi produk yang baik untuk dapat memuaskan para konsumen.

5. Harus optimis

Dari awal merintis usaha kecil tahu pemilik dari usaha tersebut yaitu bapak Faizin selalu berprasangka baik kepada niat dan kerja kerasnya sehingga dapat berkembang seperti sekarang ini.

D. Penerapan Value Added melalui Inovasi

1. Sumber Daya Alam

Sumber daya alam yang digunakan adalah produk tahu yang tersisa atau *return* tahu seperti yang telah dijelaskan dalam teori bahwa sumber daya alam yang dapat dikembangkan maka tidak akan terbatas. Begitu juga dengan *return* tahu ketika diolah akan menjadi produk baru.

2. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan untuk menciptakan usaha baru dengan inovasi produk tahu yang baru dapat menggunakan tenaga kerja yang sudah ada, karena untuk efisiensi biaya dan tenaga kerja.

3. Produk⁸

Pada usaha kecil tahu tersebut kreativitas dan inovasi yang dapat diterapkan adalah menjadikan produk *return* tahu menjadi fermentasi tahu untuk pakan ternak sebagai berikut :

Bahan yang digunakan:

1. Ampas tahu 25 kg
2. Suplemen Organik Cair (SOC) 3 tutup
3. Mineral Kambing/Sapi/Ruminansia 0,5 kg
4. Air 20 liter

Proses Pembuatan :

1. Ampas tahu di peras kadar airnya hingga akas pero saat di kepal sudah tidak keluar air lagi.
2. Keringkan ampas tahu. Jika sinar matahari terik, jemur sambil dibolak-balik. Jika tidak ada sinar matahari, terpaksa dikukus lalu dikeringanginkan. Tujuannya untuk membunuh kuman penyakit dan menuntaskan sisa airnya.
3. Penyajiannya, setiap 10 kg ampas tahu yang sudah kering dicampur dengan air 7-8 liter air yang sudah diberi Larutan Suplemen Organik Cair (SOC). Setelah diaduk rata, bahan siap di fermentasi di ruangan tertutup selama 2-3 hari.

⁸ www.Fermentasi Ampas Tahu_Program HCS, 15 Desember 2016

Setelah fermentasi selesai bahan siap untuk diberikan pada ternak kambing/sapi.

Untuk penyimpanan jangka panjang, harus dikeringkan lagi terlebih dahulu sebelum disimpan di dalam karung. Letakkan karung-karung tersebut di tempat kering, teduh dan tidak boleh lembab.

4. Modal

Modal yang dibutuhkan adalah yang paling utama adalah bahan baku, bahan baku untuk berinovasi yaitu tahu, mengenai tahu tidak perlu dikhawatirkan lagi karena bapak Faizin adalah produsen tahu dan yang kita gunakan adalah *return* tahu.

Tabel 1.4 Modal Pembuatan Produk Baru

NO	NAMA	HARGA
1.	Suplemen Organik Cair (SOC)	Rp. 75.000/botol
2	Mineral Kambing/Sapi/Ruminansia 0,5 kg	Rp. 3000
	Jumlah	Rp. 78.000

Bahan baku untuk membuat produk baru tidak hanya untuk 1x pembuatan atau produksi tetapi dapat digunakan menjadi beberapa kali.