

1. Letak Geografis

Tabel 3.3 Batas Wilayah Desa Ngreco Menurut Arah Angin

BATAS DESA	
Sebelah Utara	Desa Silir Kec. Wates
Sebelah Selatan	Desa Pule Kec. Kandat
Sebelah Timur	Desa Joho Kec Wates
Sebelah Barat	Desa Blabak Kec. Kandat

Letak geografis masyarakat pengusaha *home industry* tahu terletak pada sepanjang jalan di Dusun Bulur, dan tiap-tiap wirausaha *home*

[illegible]

terdapat banyak pedagang (wirausaha) *home industry* tahu,³ selengkapnya sebagai berikut:

Tabel 3.4 Mata Pencarian Penduduk Desa Ngrecu Kec. Kandat Kab. Kediri

Petani	Pedagang	PNS	Tukang/Jasa	Lain-lain
517	319	23	201	126

*Data Diolah

Data dari tabel mata pencaharian masyarakat Desa Ngreco Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri di atas menyebutkan bahwa ada sekitar 319 warga di Desa Ngreco yang berprofesi sebagai pedagang (wirausaha), sementara di Desa Ngreco sendiri terbagi menjadi 3 Dusun, yakni Dusun Ngreco, Dusun Bulur dan Dusun Sumbernongko. Sementara di Dusun Bulur sendiri, berdasarkan pemaparan langsung dari aparat desa ada 96 warga yang berprofesi sebagai pedagang (wirausaha), dan diantara 96 warga tersebut ada 74 warga yang berprofesi sebagai pedagang (wirausaha) *home industry* tahu. Dari jumlah tersebut terlihat bahwa banyak warga di Dusun Bulur Desa Ngreco Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri yang memilih untuk berwirausaha *home industry* tahu.⁴

Dari jumlah pengusaha *home industry* tahu yang ada di Dusun Bulur Desa Ngreco Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri tersebut, mereka tidak hanya berprofesi sebagai pengusaha *home industry* tahu, akan tetapi mereka juga menjadi peternak, khususnya ternak sapi. Karena dalam proses pengolahan tahu ada limbah yang tersisa atau diistilahkan sebagai

³ Purwanto, *Wawancara*, Kediri, 2 April 2015.

⁴ Lukman Hakim, *Wawancara*, Kediri, 2 April 2015.

Ayam/Unggas	Kambing	Sapi
37	137	215

3. Kondisi Keagamaan

Pada aspek Islam yang ada di Desa Ngreco terdapat dua organisasi Islam yaitu NU dan Muhammadiyah, dan yang menjadi angka mayoritas adalah NU. Hal ini terlihat dari kegiatan-kegiatan keagamaan yang sering dilakukan, seperti Tahlil dan Diba', Lailatul Ijtima', Muslimat NU, Majelis Istima'il Qur'an, Dzikirul Ghofilin serta Peringatan Hari Besar Islam (PHBI).⁶ Di Desa Ngreco terdapat beberapa tempat ibadah Islam, diantaranya memiliki 3 buah masjid dan 38 musholla. Terdapat beberapa

⁶ Lukman Hakim, *Wawancara*, Kediri, 2 April 2015.

Kamdiyat. Beliau mulai merintis usaha home industry dan mengalami banyak pengalaman-pengalaman mulainya bahan baku kedelai yang munculnya musiman. Setelah Bapak Kasidi (tetangga) yang mengikuti berprofesi sebagai pengusaha *home industry tahu*, begitu pula di tahun berikutnya Bapak J. S., begitu seterusnya dari tahun ke tahun banyak yang berwirausaha home industry tahu hingga saat ini mencapai 60 orang berprofesi sebagai pengusaha *home industry tahu*. Berawal dari berwirausaha *home industry tahu*, Bapak Kamdiyat, Bapak M. A. dan Bapak H. sebagai pengusaha *home industry tahu*, dulunya bekerja mereka di pekarangan rumah sendiri. Karena faktor tanah

Kamdiyat. Beliau mulai merintis usaha home industry dan mengalami banyak pengalaman-pengalaman muli i bahan baku kedelai yang munculnya musiman. Set Bapak Kasidi (tetangga) yang mengikuti berprofesi se ndustry tahu, begitu pula di tahun berikutnya Bapak J ut, begitu seterusnya dari tahun ke tahun banyak yang wirausaha home industry tahu hingga saat ini mencapai erprofesi sebagai pengusaha *home industry* tahu. B wirausaha *home industry* tahu, Bapak Kamdiyat, Ba a pengusaha *home industry* tahu, dulunya bekerja me erah di pekarangan rumah sendiri. Karena faktor tanah

Kamdiyat. Beliau mulai merintis usaha home industry dan mengalami banyak pengalaman-pengalaman mulainya bahan baku kedelai yang munculnya musiman. Setelah Bapak Kasidi (tetangga) yang mengikuti berprofesi sebagai pengusaha *home industry tahu*, begitu pula di tahun berikutnya Bapak J. S., begitu seterusnya dari tahun ke tahun banyak yang berwirausaha *home industry tahu* hingga saat ini mencapai 60 orang berprofesi sebagai pengusaha *home industry tahu*. Berawal dari wirausaha *home industry tahu*, Bapak Kamdiyat, Bapak J. S., dan bapak pengusaha *home industry tahu*, dulunya bekerja menjadi petani di pekarangan rumah sendiri. Karena faktor tanah

1. Mekanisme Produksi

Mekanisme Produksi adalah tahapan (proses) para pengusaha *home industry* tahu dalam melakukan aktifitas pada aspek produktifitas. Berdasarkan hasil obervasi yang penulis lakukan, ada banyak hal yang perlu dipersiapkan dan dilakukan dalam aktifitas produksi tahu, diantaranya:

Sebelum melakukan aktifitas produksi tahu, yang perlu dilakukan adalah mempersiapkan segala perlengkapan produksi tahu. Di antara yang perlu dipersiapkan yaitu:

Dalam kegiatan wirausaha apapun, modal adalah hal yang wajib dipersiapkan terlebih dahulu. Begitu juga dalam kegiatan wirausaha *home industry* tahu, modal sangat dibutuhkan untuk

menunjang aktifitas produksinya. Modal juga diperlukan untuk membeli segala jenis peralatan produksi pembuatan tahu. Adapun peralatan yang digunakan dalam kegiatan wirausaha *home industry* tahu adalah, Mesin Penggiling, Kawah, Perlengkapan Dapur Tahu, Wadah Tahu, Obrok Jualan, Karet dan Kayu Bakar.⁹ Dalam hal wirausaha *home industry* tahu, modal yang perlu dipersiapkan adalah sekitar Rp 13.000.000,-.¹⁰

Adapun perincian modal tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 3.6 Perincian Biaya Modal Awal Wirausaha Home Industry Tahu

Kebutuhan dan Perlengkapan	Biaya
Mesin Penggiling Kedelai	Rp 6.000.000,-
Kawah (Wadah Memasak)	Rp 2.500.000,-
Pembuatan Dapur Produksi	Rp 3.000.000,-
Bahan Baku Kedelai Awal	Rp 380.000,-
Wadah Tahu	Rp 500.000,-
Obrok Jualan dan Karet	Rp 250.000,-
Kayu Bakar	Rp 50.000,-
Jumlah	Rp 12.680.000,-

*Data Diolah

2) Tempat (Dapur Tahu)

Dalam kegiatan wirausaha *home industry* tahu, tempat sangat diperlukan dalam melakukan aktifitas produksi tahu. Dalam hal ini, para pengusaha *home industry* tahu menggunakan rumah masing-masing sebagai tempat produksi wirausaha *home industry* tahu.

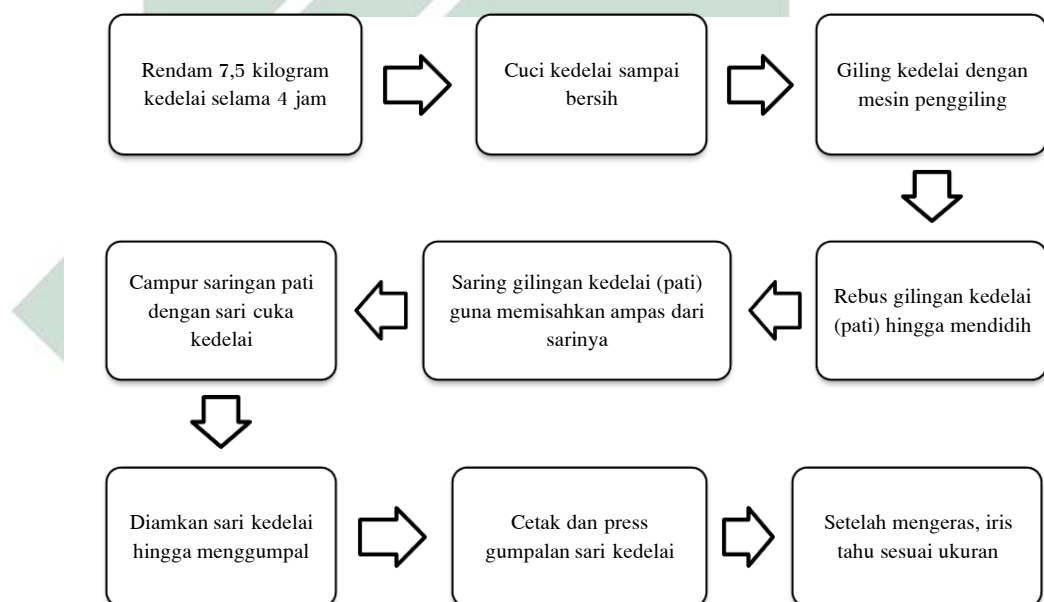
⁹ Panji, *Wawancara*, Kediri, 2 April 2015.

¹⁰ Lukman Hakim, *Wawancara*, Kediri, 2 April 2015.

Dusun Bulur Desa Ngreco Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri adalah tahu berwarna putih (tahu takwa).

Adapun proses pembuatan tahu putih (tahu takwa) yang dilakukan oleh para pengusaha *home industry* tahu adalah sebagai berikut:

Gambar 3.3
Mekanisme Pembuatan Tahu



* Data diolah

Dari gambar mekanisme pembuatan tahu di atas, ada poin penting yang menjadi perbedaan antara pengusaha satu dengan yang lainnya, yakni sebagai berikut; A: kuantitas bahan baku yang digunakan 6 Kg, B: kuantitas bahan baku yang digunakan 6,5 Kg, C: kuantitas bahan baku yang digunakan 7 Kg, dan D: kuantitas bahan baku yang digunakan 7,5 Kg. dari masing-masing varian bahan baku tersebut akan berdampak pada kualitas tahu yang dihasilkan. Selengkapnya sebagai berikut:

Yang perlu dipersiapkan dan dilakukan oleh para pengusaha *home industry* tahu dalam pemasaran produk tahu adalah sebagai berikut: ¹³

- Proses pemasaran dilakukan setiap hari karena para pengusaha *home industry* tahu sudah memiliki konsumen tetap yang setiap hari selalu membeli tahu. Terkadang mereka juga mendapatkan orderan lebih karena ada beberapa pelanggan yang memesan tahu sehari sebelumnya.

Berdasarkan mekanisme *home industry* tahu yang diuraikan sebelumnya, implementasi etika bisnis Islam pada wirausaha *home industry*

[illegible]

Berikut penulis memaparkan penerapan etika bisnis Islam pada *home industry* tahu di Dusun Bulur Desa Ngrecu Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri dalam hal produksi sebagai berikut:

Adapun peralatan yang digunakan dalam produktifitas (pembuatan) tahu adalah Mesin Penggiling, Kawah, Wadah Tahu dan Kayu Bakar.

Pertama, pada masing-masing pengusaha tahu tersedia dapur khusus yang digunakan untuk pembuatan tahu di masing-masing rumah mereka. Dapur tersebut dilengkapi dengan berbagai

Dari hasil lapangan, dapur tersebut hanya digunakan sebagai tempat pembuatan produk yang halal, yaitu tahu. Agar unsur ke-halalan dari tahu yang diolah terjaga, maka dapur tersebut disterilkan setiap harinya oleh pengusaha tahu agar terjaga kebersihannya. Sebelum proses produksi berlangsung, dapur sudah dalam kondisi bersih dan steril.

Bahan baku yang digunakan sebagai pembuatan tahu yaitu; kedelai, air dan cuka sari tahu. Pertama, bahan baku kedelai yang digunakan adalah biji-bijian alami yang tumbuh dari tanah, oleh karena itu sudah dapat dipastikan bahwa bahan baku tersebut halal. Kedua, air yang digunakan dalam pembuatan tahu adalah air bersih, suci dan mensucikan, tidak hanya itu, dalam prosesnya air tersebut juga dimasak sampai mendidih terlebih dahulu sebelum dicampuri gilingan kedelai. Ketiga, cuka sari tahu yang dipakai dalam proses pembuatan tahu adalah sisa dari sari tahu (proses penyaringan gilingan tahu yang telah dimasak) dari olahan tahu sebelumnya. Cuka sari tahu tidak mengandung unsur alkohol maupun cairan sejenisnya. Cuka sari tahu juga masih dalam keadaan bersih dan tidak berbau (layak) untuk dipakai.

Dalam hal bahan baku (kedelai), penulis menemukan masih banyak diantara para pengusaha yang kurang memerhatikan kuantitas takaran, seperti yang telah diulas sebelumnya, bahwa A: kuantitas bahan baku yang digunakan 6 Kg, B: kuantitas bahan baku yang digunakan 6,5 Kg, C: kuantitas bahan baku yang digunakan 7 Kg, dan D: kuantitas bahan baku yang digunakan 7,5 Kg. Dari masing-masing varian bahan baku tersebut akan berdampak pada kualitas tahu yang dihasilkan.

b. Proses Produksi Tahu

Sebelumnya telah dijelaskan oleh penulis mengenai proses produksi (pembuatan) tahu, kemudian untuk mengetahui implementasi dari etika bisnis pada masing-masing proses tersebut, maka akan dijelaskan sebagaimana berikut ini:

1) Merendam kedelai selama 4 jam

Proses perendaman kedelai ini hanya memerlukan wadah dan air bersih saja, dan tidak perlu menyampurnya dengan bahan-bahan kimia seperti alkohol dsb. Air yang digunakan adalah air yang bersih dan suci.

2) Mencuci kedelai yang telah direndam

Dalam tahap ini, juga memakai air bersih dan suci yang digunakan untuk mencuci kedelai yang telah direndam.

3) Menggiling kedelai dengan mesin penggiling

Kedelai yang sudah dicuci bersih kemudian digiling dengan mesin penggiling. Mesin yang digunakan juga mesin yang dijaga kebersihannya dan tidak menggunakan bahan seperti alkohol dalam proses penggilingan.

4) Merebus gilingan kedelai (pati)

Dalam proses ini, gilingan kedelai (pati) dimasak pada air mendidih yang sebelumnya telah dimasak di kawah. Penulis menemukan bahwa kawah dan air yang digunakan untuk memasak pati adalah bahan yang bersih juga suci.

5) Menyaring gilingan kedelai guna memisahkan ampas dari sarinya

Setelah pati (gilingan tahu) direbus dan mendidih, kemudian disaring dan dipindah pada tempat yang lain. Alat yang digunakan untuk menyaring adalah selembar kain bersih dan suci, tempat yang dijadikan wadah hasil saringan pati juga wadah yang bersih dan suci.

6) Menyampur saringan pati dengan sari cuka kedelai

Selesai menyaring, kira-kira setelah menunggu 10 menit, pati tadi dicampur dengan sari cuka kedelai sambil diaduk pelan-pelan.¹⁴

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa sari cuka kedelai adalah bahan yang bersih dan halal.

7) Diamkan sari kedelai hingga menggumpal

Proses ini hanya memerlukan waktu untuk menunggu agar saringan pati yang telah di campur sari cuka kedelai tadi menggumpal.

¹⁴ Lukman Hakim, *Wawancara*, Kediri, 1 April 2015.

Faktor yang membuat sebagian pengusaha tahu tersebut menjual tahu dengan bahan baku yang sedikit yaitu, karena harga bahan baku (kedelai) yang tidak stabil dan tergantung musiman. Ketidapkahaman mereka akan takaran yang tidak seimbang juga menjadi faktor yang membuat sebagian dari mereka menjual tahu yang kurang berkualitas.

b. Metode dalam Pemasaran

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan, metode yang digunakan para pengusaha *home industry* tahu dalam hal pemasaran menunjukkan bahwa prinsip etika bisnis Islam masih belum diimplementasikan secara maksimal. Sikap antara pengusaha satu dengan yang lainnya menunjukkan adanya sikap agresif dan enggan untuk mengalah akan pendistribusian (penjualan) tahu di wilayah (pelanggan) pengusaha lain yang sudah menjadi daerah konsumen langganan distribusi tahu-nya.

Sebelumnya telah dibahas bahwa sering terjadi kasus yang dialami oleh para pengusaha *home industry* tahu dalam hal pemasaran, yaitu tumpang tindih antar pengusaha. Seperti kasus-kasus yang terjadi, masih terjadi diantara beberapa pengusaha yang tidak mau mengalah dan sedikit agresif dalam penentuan wilayah konsumen tahu-nya.

