

Analisis Kelayakan Bisnis pada Usaha Produksi Tempe Rumahan dalam Perspektif Islam

¹Dwi Cantika Putri, ²Jahara Siregar

^{1,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Akuntansi Syari'ah, UIN Sumatera Utara

¹dwiicantika63@gmail.com, ²jaharasiregar9@gmail.com

Abstract

One of the potential micro businesses in Indonesia is the tempe industry. Many people in this country consume tempeh as a famous meal replacement. Therefore, tempe production plays an important role in meeting the demand for tempe in the Indonesian domestic market. Due to a lack of resources, tempe production is carried out on a small scale. This promising business deserves to be expanded. A feasibility study is a thorough evaluation of a business plan or businesses that are currently operating. The purpose of this study is to define business conditions and determine whether a company is feasible or not to be considered in the various aspects studied. Homemade tempeh production business located on Jl. Helvetia market 4 is the research location. The research method is a qualitative descriptive approach. The method used in data collection includes direct observation at the tempe production site, which is located on Jl. Helvetia pasar 4, and direct interviews with tempe business owners. In addition, documentation from observations and interviews was collected in written and video form.

Keywords: Business, Tempeh Production, Feasibility, Perspective Of Islamic Law

Abstrak

Salah satu bisnis mikro yang berpotensi di Indonesia adalah industri tempe. Banyak orang di negara ini mengonsumsi tempe sebagai makanan pengganti yang terkenal. Oleh karena itu, produksi tempe memainkan peran penting dalam memenuhi permintaan tempe di pasar domestik Indonesia. Karena kekurangan sumber daya, produksi tempe dilakukan dalam skala kecil. Bisnis yang menjanjikan ini layak untuk diperluas. Studi kelayakan adalah evaluasi menyeluruh dari rencana bisnis atau bisnis yang sedang beroperasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendefinisikan kondisi bisnis dan menentukan apakah suatu perusahaan layak atau tidak untuk dipertimbangkan dalam berbagai aspek yang dikaji. Usaha produksi tempe rumahan yang terletak di Jl. Helvetia pasar 4 adalah lokasi penelitian. Metode penelitian adalah pendekatan deskriptif kualitatif. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data meliputi pengamatan langsung di tempat produksi tempe, yang terletak di Jl. Helvetia pasar 4, dan wawancara dengan pemilik usaha tempe secara langsung. Selain itu, dokumentasi dari observasi dan wawancara dikumpulkan dalam bentuk tulisan dan video.

Kata Kunci: Bisnis, Produksi Tempe, Kelayakan, Perspektif Hukum Islam

PENDAHULUAN

Bisnis adalah tindakan yang dilakukan oleh sekelompok orang (produsen, pedagang, konsumen) dalam bidang perniagaan untuk mencapai tujuan tertentu. Menghasilkan uang, membeli atau menjual barang, atau menyediakan jasa yang dibayar dengan uang disebut bisnis (kamus online Merriam-Webster, 2016). Memperoleh keuntungan, membantu orang lain, mempertahankan kelangsungan hidup, kemajuan sosial, dan tanggung jawab sosial adalah tujuan dari bisnis.

Ada peningkatan tingkat pengangguran dan kemiskinan di Indonesia sebagai akibat dari ketidakstabilan ekonomi saat ini. Dalam hal ini, pemerintah harus mengambil tindakan yang bijak dan solusi yang cepat dan tepat untuk mengatasi banyaknya pengangguran dan mengurangi angka kemiskinan. agar UMKM dapat mengurangi kemiskinan di Indonesia.

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam pembangunan bangsa karena mereka tidak hanya berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada penyebaran industri dan penyerapan tenaga kerja.

Bisnis tempe adalah salah satu bisnis mikro yang potensial karena tempe adalah makanan substitusi yang disukai banyak orang di berbagai masyarakat.

Tempe, makanan tradisional Indonesia yang dibuat dengan bahan baku kedelai dan dibuat dengan fermentasi ragi, telah lama dikenal di Indonesia (Prastyo et al., 2020). Produk ini berasal dari industri rakyat, yang biasanya terdiri dari usaha rumahan.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Bisnis

Bisnis adalah tindakan yang dilakukan oleh sekelompok orang (produsen, pedagang, konsumen) dalam bidang perniagaan untuk mencapai tujuan tertentu. Menghasilkan uang, membeli atau menjual barang, atau menyediakan jasa yang dibayar dengan uang disebut bisnis (kamus online Merriam-Webster, 2016). Memperoleh keuntungan, membantu orang lain, mempertahankan kelangsungan hidup, kemajuan sosial, dan tanggung jawab sosial adalah tujuan dari bisnis.

Bisnis dalam Islam dapat didefinisikan sebagai semua jenis bisnis. Ini tidak dibatasi oleh kuantitas (barang/jasa) dan kepemilikan harta, serta keuntungan, tetapi oleh aturan tentang cara memperoleh dan memanfaatkan harta tersebut (Yusanto dan Karebet, 2002: 18).

Dimungkinkan untuk menjelaskan pengertian di atas dengan mengatakan bahwa Islam mewajibkan setiap muslim, terutama mereka yang memiliki tanggungan, untuk bekerja. Salah satu sumber kekayaan utama manusia adalah pekerjaan. Untuk memberi manusia kesempatan untuk mencari nafkah, Allah Swt melapangkan bumi dan menyediakan berbagai sumber daya untuk digunakan. Sebagaimana dinyatakan dalam ayat 15 Surat Al-Mulk oleh Allah:

هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ ذَلُولًا فَامْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِنْ رِزْقِهِ ۗ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ ۝ ١٥ (الملك/67: 15)

Artinya: Dialah yang menjadikan bumi untuk kamu dalam keadaan mudah dimanfaatkan. Maka, jelajahilah segala penjurunya dan makanlah sebagian dari rezeki-Nya. Hanya kepada-Nya kamu (kembali setelah) dibangkitkan (Terjemahan Kemenag 2019, Al-Mulk/67:15).

Pengertian Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis adalah studi yang mempelajari suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan dengan tujuan untuk menentukan apakah itu layak atau tidak untuk dijalankan (Husein Umar, 2012: 7). Studi kelayakan bisnis adalah analisis yang dilakukan secara menyeluruh yang akan menghasilkan kesimpulan yang menentukan apakah usaha yang akan atau sedang dijalankan akan memberi manfaat yang lebih besar daripada biaya yang dikeluarkan.

Bisnis yang layak dan dianjurkan dalam islam

Rival (2012) menyatakan bahwa bisnis yang halal adalah yang layak menurut Islam jika mereka memenuhi konsep halal baik dalam jenis usahanya maupun cara menjalankannya. Berdasarkan ayat-ayat dalam Al-Quran dan hadis-hadis Nabi Muhammad SAW, berikut adalah pernyataan-pernyataan berikut:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ۝ ١٧٢ (البقرة/2: 172)

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman, makanlah apa-apa yang baik yang Kami anugerahkan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu benar-benar hanya menyembah kepada-Nya (Terjemahan Kemenag 2019. Al-Baqarah/2:172).

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ۝ ٨٨ (المائدة/5: 88)

Artinya: Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman (Terjemahan Kemenag 2019. Al-Ma'idah/5:88).

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ ۝ ١٦٨ (البقرة/2: 168)

Artinya: Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata (Terjemahan Kemenag 2019. Al-Baqarah/2:168).

Ayat-ayat di atas menunjukkan betapa pentingnya harta halal dalam agama islam. Orang-orang diharuskan mengonsumsi makanan yang halal, bekerja dengan cara yang halal, dan mengalokasikannya dengan cara yang halal.

Prinsip - Prinsip Dasar Dalam Berbisnis

Dalam menjalankan bisnis ada beberapa prinsip dasarnya, yaitu sebagai berikut:

1. Unity (Tauhid)

Dalam kegiatan ekonomi, sumber utama yang harus dimiliki oleh setiap orang adalah keyakinan penuh terhadap keesaan Allah SWT. Allah adalah pemilik asli dari segala sesuatu, dan manusia bertanggung jawab atas segala sesuatu. Semua kegiatan ekonomi, termasuk produksi, penjualan, dan pembelian, memiliki batas.

2. Equilibrium (keseimbangan)

Dalam kegiatan ekonomi Islam, ada keseimbangan: harta yang kita keluarkan tidak hanya untuk kesenangan atau kepuasan, tetapi juga ada harta orang lain di dalam harta kita.

3. Free will (kehendak bebas)

Dalam etika bisnis Islam, kebebasan adalah penting, tetapi jangan sampai mengganggu atau mengganggu kepentingan orang lain. Islam memungkinkan umat-umatnya untuk melakukan hal-hal baru dalam transaksi, terutama dalam hal bisnis, tetapi tidak melarang mereka untuk melakukan sesuatu yang diharamkan oleh agama. Para pelaku ekonomi dalam aktivitas ekonomi memiliki kebebasan untuk mengonsumsi dan memberi. Namun, masih mengikuti prinsip ekonomi Islam.

4. Responsibility (tanggungjawab)

Kegiatan ekonomi Islam harus dilakukan untuk memenuhi prinsip-prinsip agama. Setiap orang akan diadili secara pribadi di hari kiamat jika mereka menerima prinsip tanggung jawab individu ini. Setiap orang harus merasa bertanggung jawab atas aktivitas ekonomi. Individu ini bertindak sebagai konsumen dan produsen.

5. Benevolence (ihsan)

Adalah melakukan perbuatan baik yang dapat bermanfaat bagi orang lain tanpa memikul tanggung jawab apa pun. Etika bisnis yang didasarkan pada agama Islam harus sesuai dengan prinsip-prinsip dasar yang ditemukan dalam al-Qur'an dan hadis.

Fungsi Bisnis Islam

Pada dasarnya, etika bisnis Islam memiliki tujuan khusus, yaitu:

1. Etika bisnis menggabungkan dan menyelaraskan berbagai kepentingan bisnis, terutama bisnis islami.
2. Etika bisnis juga berfungsi untuk mengubah persepsi bisnis, terutama bisnis islami.
3. Etika bisnis juga berfungsi untuk menyelesaikan masalah bisnis kontemporer yang semakin menyimpang dari nilai-nilai etika. Dengan kata lain, bisnis yang beretika harus benar-benar merujuk pada al-Qur'an dan Sunnah sebagai sumbernya.

Aspek Penilaian Dalam Analisis Studi Kelayakan Bisnis

1. Aspek Hukum

Aspek hukum adalah peraturan yang harus dipenuhi sebelum memulai bisnis. Tujuannya adalah agar bisnis dapat mematuhi peraturan dan memenuhi persyaratan perizinan di daerah tersebut (Menurut Suliyanto, 2010).

2. Aspek Organisasi

Aspek organisasi termasuk merencanakan, melaksanakan, dan mengendalikan jika ada masalah. Struktur organisasi harus sesuai dengan bentuk dan tujuan organisasi (Inayat, 2009).

3. Aspek Teknis/Operasi

Aspek teknis mencakup lokasi bisnis kantor pusat, kantor cabang, pabrik, atau gudang; kemudian, penentuan tata letak (layout) gudang, mesin, dan peralatan; dan tata letak ruangan untuk perluasan bisnis. Penelitian lokasi harus mempertimbangkan banyak hal untuk menghindari kesalahan (jumingan, 2011).

4. Aspek Pemasaran

Pemasaran adalah bagian dari sistem kegiatan bisnis yang bertujuan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang dengan tujuan memenuhi keinginan pelanggan dan mencapai pasar sasaran dan tujuan perusahaan (sunnyoto, 2014:32).

5. Aspek Keuangan

Aspek ini dilakukan untuk membiayai apa saja yang akan dikeluarkan dan gayanya. Salah satu dari banyak elemen penilaian kelayakan bisnis adalah elemen keuangan, yang sangat penting karena keputusan keuangan sangat penting dan tidak dapat dilakukan dengan sembarangan dan berdampak baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang (fahmi, 2014:145).

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di rumah produksi tempe ibu Hanifa, yang terletak di pasar 4 Jl. Helvetia. Penelitian lapangan adalah jenis penelitian yang dilakukan. Penelitian lapangan adalah cara untuk mengetahui secara khusus apa yang terjadi di masyarakat.

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif. Tujuan penelitian kualitatif adalah untuk mengetahui bagaimana orang berinteraksi dengan situasi atau fenomena tertentu (moleong, 2018). Observasi, wawancara, dan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data.

Untuk mengumpulkan data penelitian, observasi dilakukan secara langsung di rumah produksi pembuatan tempe untuk mengamati objek yang akan diteliti. Wawancara adalah metode pengumpulan data yang menggunakan pertanyaan jawaban lisan satu arah. Dengan kata lain, orang yang melakukan wawancara meminta informasi tentang subjek melalui pertanyaan dating. Hasil dari catatan yang sudah berlalu disebut dokumentasi. Dokumen itu sendiri dapat berupa tulisan, gambar, atau karya besar individu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam ekonomi islam, produksi didefinisikan sebagai setiap tindakan yang bertujuan untuk menghasilkan keuntungan atau menambahkannya dengan memanfaatkan sumber ekonomi yang diberikan oleh Allah SWT untuk kepentingan manusia dan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Ini melibatkan tindakan produksi yang berfokus pada kebutuhan masyarakat luas. Semua proses produksi, mulai dari bahan baku hingga produk akhir, baik

barang maupun jasa, termasuk dalam sistem produksi, yang mencakup semua prinsip dan faktor produksi. Prinsip produksi Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal.

Faktor penting dalam menentukan taraf hidup manusia dan kemakmuran suatu bangsa adalah produksi. Al-qu'ran telah meletakkan dasar untuk produksi. Al-Qur'an banyak menunjukkan kepada umat Islam bagaimana mereka harus bekerja keras untuk mendapatkan uang agar mereka dapat menjalani kehidupan yang lebih baik. Seperti yang dinyatakan dalam Surat Al-Qashash ayat 73.

وَمِنْ رَحْمَتِهِ جَعَلَ لَكُمُ اللَّيْلَ وَالنَّهَارَ لِتَسْكُنُوا فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ (القصص/28: 73)

Artinya: Berkat rahmat-Nya, Dia jadikan untukmu malam dan siang agar kamu beristirahat pada malam hari, agar kamu mencari sebagian karunia-Nya (pada siang hari), dan agar kamu bersyukur kepada-Nya (Terjemahan Kemenag 2019, Al-Qasas/28:73)

Sejarah Singkat Tempe Ibu Hanifa

Salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) berskala rumahan yang memproduksi tempe adalah Tempe Ibu Hanifa. Situs tempe Ibu Hanifa berada di Jalan Helvetia Pasar 4.

Ibu hanifa merupakan pengusaha tempe yang telah memulai usaha nya sejak tahun 1990an. Tempe yang di produksi masih dalam skala kecil yang dilakukan bersama keluarga.

Tempe yang diproduksi dijual langsung kepada masyarakat sekitar dan penjual sarapan pagi yang berada di kawasan Jl. Helvetia Pasar 4. Kegiatan ini masih berlangsung hingga sekarang, dan hasil penjualan tempe ini cukup untuk memenuhi kebutuhan hidupnya selama ini.

Modal sendirilah yang digunakan ibu Hanifa untuk memulai bisnisnya. Yaitu modal usaha tempe ibu Hanifah sebesar Rp. 15.000.000. jumlah tersebut terdiri dari peralatan dan perlengkapan. Dari modal tersebut ibu Hanifa menjual tempe dengan harga yang kecil Rp.1.000, yang sedang Rp. 3.000, dan yang besar Rp. 5.000. Jadi pendapatan yang dihasilkan dari penjualan tempe ibu Hanifa perbulan sebesar Rp.1.500.000.

Bahan Baku dan Peralatan Produksi

Produk tempe tempe yang diproduksi oleh UMKM Tempe Ibu Hanifa menggunakan bahan-bahan yang terdiri dari:

- Kedelai
- Ragi

Alat yang diperlukan untuk membuat produk tempe termasuk:

- Panci besar
- Bakul plastik ukuran besar
- Timba
- Mesin gilingan kedelai
- Plastik meteran
- Plastik ukuran ¼

Proses Pembuatan Tempe

Proses pembuatan tempe kedelai ditunjukkan di sini:

- 1) Kedelai yang akan digunakan untuk tempe direndam selama dua belas jam, yang memudahkan pengupasan kulit biji kedelai.
- 2) Setelah direndam, kedelai direbus sampai matang dan kulitnya dapat dikupas dengan mudah.
- 3) Masukkan kedelai yang sudah direbus ke dalam tumbu, kemudian ditumbuk sampai kulitnya pecah dan terkelupas. Setelah itu, kedelai dibersihkan dari kotoran.
- 4) Setelah dipisahkan dari kulitnya, rendam kedelai dalam jembangan atau gubah selama satu malam dan tunggu sampai keluar lendernya sehingga licin saat dipegang. Perendaman selanjutnya dilakukan untuk memastikan kedelai memiliki tingkat keasaman yang baik (pH sekitar 3,5 hingga 5,2pH).
- 5) Setelah itu, kedelai dicuci sampai bersih untuk mencegah tempe membusuk. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan bakteri dan mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman dan untuk menghilangkan lendir dan asam yang berlebihan.
- 6) Setelah kedelai dicuci, kukus atau rebus kembali selama tiga jam atau sampai kedelai menjadi tanaknya sendiri. Perebusan lanjutan adalah metode sterilisasi yang membunuh mikroorganisme yang tumbuh selama perendaman. Lama perebusan bervariasi dari empat puluh hingga enam puluh menit, tetapi biasanya lebih lama.
- 7) Setelah kedelai dikukus atau direbus, lepaskan dan taruh di atas tenggok agar cepat dingin.

- 8) Setelah kedelai dingin, ragi ditambahkan pada kedelai pada suhu sekitar 37 derajat Celcius untuk setiap kilogram biji kedelai, dengan satu sendok makan ragi digunakan. Kemudian aduk dan campurkan secara merata di atas nampan.
- 9) Setelah diberi ragi, kedelai kemudian dibungkus dengan plastik.
- 10) Setelah dibungkus, tempe difermentasikan pada suhu kamar antara 38 dan 40 derajat Celcius. Suhu ini sangat penting untuk mengetahui apakah proses fermentasi berhasil atau tidak. Untuk menghasilkan tempe segar yang dapat dimakan, proses fermentasi dibiarkan selama satu hingga dua hari.
- 11) Tempe kedelai siap untuk dibeli.

Manfaat Tempe

Tempe dapat menghambat proses penuaan dan mencegah penyakit degenerative seperti aterosklerosis, jantung koroner, diabetes mellitus, kanker, dll. dengan memanfaatkannya untuk melawan radikal bebas. Selain itu, tempe mengandung zat antibakteri yang membantu mengurangi kolesterol darah, mencegah hipertensi, penyakit jantung, dan diare (akbari & sumarni,2021).

Tempe memiliki kadar protein, lemak, dan karbohidrat yang relatif stabil dibandingkan dengan kedelai. Namun, enzim pencernaan kapang tempe membuat protein, lemak, dan karbohidrat tempe lebih mudah dicerna oleh tubuh daripada kedelai. Oleh karena itu, tempe baik untuk semua kelompok umur, mulai dari bayi hingga orang dewasa (valenthine et al., 2021).

Penderita gizi buruk akan melihat peningkatan berat badan dan sembuh dari diare dengan tempe. Pengolahan kedelai menjadi tempe akan mengurangi raffinosa dan stakiosa, senyawa yang menyebabkan kembung atau flatulensi (purwono et al., 2015).

Implementasi Etika Bisnis Islam Pada Usaha Rumahan Ibu Hanifa

Data berikut menunjukkan bagaimana bisnis rumahan ibu Hanifa menggunakan etika bisnis Islam berdasarkan prinsip-prinsip etika bisnis Islam.

a. Prinsip Unity (Kesatuan Tauhid)

Hasil wawancara dengan ibu Hanifa menunjukkan prinsip kesatuan (kesatuan tauhid) dalam usaha rumahan tempenya, yaitu: “Ketika harga kedelai mahal, kita susah untuk menaikkan harga jual tempe, jika kita menaikkan harga jual namun usaha tempe lainnya

tidak, maka itu tidak adil bagi pembeli. Dengan harga kedelai yang tinggi dan harga jual tetap maka kami akan merugi, solusinya kami kurangi bobot tempe dalam satuan bungkusnya. Walau tidak begitu menguntungkan, namun itu sudah cukup untuk mengembalikan modal dan membiayai hidup sehingga harus disyukuri masih bisa menjalankan usaha ini seterusnya”.

Hasil wawancara di atas menunjukkan bahwa ibu Hanifa menunjukkan itikad baik dalam menjalankan usaha ini yang mengandung unsur syariah karena dia mensyukuri apa pun yang dia dapatkan dan sadar bahwa dia percaya bahwa segala sesuatu yang dia dapatkan akan dijaga oleh Allah SWT.

b. Prinsip Equilibrium (Keseimbangan)

Prinsip keseimbangan tidak diterapkan dalam usaha rumahan tempe ibu Hanifa. Berikut adalah hasil wawancara: “Pada proses pembungkusan tempe tidak menggunakan timbangan yang akurat, kebiasaan dalam proses membungkus dengan feeling (perasaan) atau perkiraan saja. Jadi tidak dapat menentukan apakah berat antara satu bungkus dengan lainnya sama tapi cukup dilihat apakah sudah sama banyak dalam meletakkan kedelai tadi di tempat bungkus”.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa bisnis tempe rumahan ibu Hanifa tidak mengikuti prinsip keseimbangan karena dalam proses pencetakan tempe tidak ada takaran yang pasti, hanya perasaan, sehingga setiap produk tempe akan memiliki berat dan bentuk yang berbeda.

c. Prinsip Free Will (Kehendak Bebas)

Dalam menjalankan usaha rumahan tempe ibu Hanifa, prinsip kehendak bebas (kehendak bebas) diterapkan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa "Jika harga pemasok kami 800 dan saya menjualnya seribu, maka harga ecer atau pemasok kami harus sama”.

Menurut wawancara, bisnis rumahan tempe ibu Hanifa menetapkan harga yang berbeda antara pelanggan tetap dan harga saat mengecer. Perbedaan harga ini diterapkan untuk mencegah pelanggan beralih ke bisnis tempe rumahan lainnya.

Ketika pelanggan mengambil cuti tanpa mengkonfirmasi, prinsip kehendak bebas mengatakan, "Kalau itu ya sering, itu yang sebenarnya membuat ibu tidak nyaman, tapi bagaimana memang keadaannya libur gitu iya harus diterima, kalau tetap di pasok nanti tidak

terjual, percuma nanti tempenya malah rusak." Solusinya adalah "Ya, tempe itu ibu ecer ke tempat lain". Selain itu, ada juga yang mengatakan, "Kalau ada kerusakan pada tempe, ibu tidak paksa pelanggan untuk tetap mengambilnya, karena itu tanggung jawab ibu jika ada kerusakan."

Tidak mengkonfirmasi bahwa ibu Hanifa menerapkan sikap kehendak bebas terhadap pelanggannya saat berbicara tentang pelanggan yang libur. Namun demikian, untuk memastikan bahwa produk yang seharusnya habis diambil oleh konsumen tetap tersedia di toko, jangan memberatkan konsumen untuk tetap mengambil tempe jika ada kerusakan pada tempe yang dimasukkan. Pada prinsipnya, kehendak bebas memberi ibu Hanifa kesempatan untuk memilih untuk menerima atau tidak.

d. Prinsip Responsibility (Tanggung Jawab)

Usaha rumahan tempe ibu Hanifa mengadopsi prinsip tanggung jawab, yang berarti mengutamakan kualitas produk: "Banyak pelanggan yang awalnya beli sepuluh ribu setiap hari menjadi lima ribu ketika harga kedelai impor naik." Ternyata penyebabnya adalah kenaikan harga. Perubahan itu pasti akan menyebabkan hal itu terjadi, dan saya tahu itu. Tapi ya, tetap pakai kedelai impor karena kualitasnya bagus untuk membuat tempe. Kalau pakai kedelai lokal, takunya kualitasnya tambah jelek. Ini karena harga kedelai impor selalu naik, meskipun harganya naik. Ibu Hanifa tetap menggunakan kedelai impor daripada kedelai lokal karena kualitas kedelai lokal kurang baik. Dengan tetap menjaga kualitas tempe dengan menggunakan kedelai impor, perusahaan ini menerapkan prinsip tanggung jawab.

Jika pengecer ingin membeli tempe tetapi stoknya tidak mencukupi untuk pelanggan tetap, ibu Hanifa menerapkan prinsip tanggung jawab, mengatakan, "Lebih mengutamakan pelanggan tetap daripada pengecer; artinya, meskipun pengecer ingin membeli banyak karena ada acara, saya tetap akan memprioritaskan pelanggan tetap." Produk tempe tersebar luas saat ada pelanggan yang ingin membeli. Oleh karena itu, usaha tempe rumahan ibu Hanifa tidak membawa pelanggan ke pengecer.

e. Prinsip Kebenaran (Kebajikan dan Kejujuran)

Dalam menjalankan bisnis tempe ibu Hanifa, prinsip kebenaran digunakan oleh pelaku UMKM tempe, yaitu ada pelanggan yang berhutang, cara menagih hutang, dan cara menarik pengecer untuk membeli produk tempe.

Ibu seringkali menawarkan tempe eke kepada pelanggan yang awalnya tidak berniat membeli karena uangnya kurang atau alasan lain. Jika ibu memberi tahu Anda ya, Anda harus mengambilnya dulu dan membayarnya besok jika ada uang. Sangat disarankan untuk menagih dengan cara yang halus, seperti "Sekali lagi, bu?" supaya kita berdua merasa nyaman bahwa jualan itu harus ramah dan jujur.

Prinsip kebenaran telah diterapkan dengan memungkinkan orang untuk berhutang saat mereka membeli sesuatu dan menagihnya hanya dengan mengingatkan bahwa tidak ada batas waktu untuk melunasinya. Selain itu, ibu Hanifa menggunakan prinsip kebenaran, yaitu bersikap ramah dan menerima kritik untuk mengambil pelajaran untuk meningkatkan bisnisnya, untuk menarik pengecer usaha rumahan tempe ini.

KESIMPULAN

Dalam usaha rumahan tempe ibu Hanifa, dalam etika bisnis Islam, prinsip-prinsip seperti kesatuan (kesatuan tauhid), kehendak bebas (kehendak bebas), tanggung jawab (tanggung jawab), dan kebenaran (kebijakan dan kejujuran) telah diterapkan. Namun, prinsip keseimbangan gagal diterapkan karena dalam proses pencetakan tempe, tidak ada takaran yang pasti dan hanya perasaan.

Pada prinsip kehendak bebas, pelaku usaha dapat menaikkan harga tetapi tetap mempertahankan harga karena suatu hal seperti naiknya harga kedelai impor, lalu pelanggan tidak akan membeli barang yang dipesan, maka penjual akan kehilangan keuntungan.

Selanjutnya, berdasarkan prinsip tanggung jawab, perusahaan harus tetap menggunakan kedelai impor untuk membuat tempe dan tidak menggantinya dengan kedelai lokal. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa kedelai lokal memiliki kualitas yang lebih baik daripada kedelai impor ketika digunakan untuk membuat tempe. Prinsip tanggung jawab tercermin dalam fakta bahwa perusahaan menjaga kualitas bahan baku (kedelai impor). bahkan jika pembeli lain menawarkan harga yang lebih baik.

Prinsip kebenaran telah diterapkan dalam usaha rumahan tempe ibu Hanifa. Dia diizinkan untuk berhutang saat membeli barangnya dan dia hanya mengingatkan bahwa tidak ada tenggat waktu untuk melunasinya. Untuk membuat pembeli tetap setia dan bekerja sama, kebaikan harus selalu diutamakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, T, & Sumarni, L. 2021. *Analisis Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Tempe*. Agrotek Volume, 15(2), 624-632.
- Al- Qu'ran & Terjemahan, Arabic dan Indonesia, h. 315.
- Al- Qu'ran & Terjemahan, Arabic dan Indonesia, h. 449.
- Fahmi, Irham. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis Dan Keputusan Investasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Jumingan, *Studi Kelayakan Bisnis (Teori Dan Pembuatan Proposal Kelayakan)*, Jakarta: Bumi Aksara, 2011.
- Moleong, L. J. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, cet. In XI. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Purwono, J, Sugyaningsih, S, & Putri, R. T. 2015. *Strategi pengembangan Bisnis Rumah Tangga Indonesia Di Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat*. Jurnal NeO-Bis, 9(1), 60-71.
- Rivai, Veithzal. 2012. *Islamic Business and Economic Ethics*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suliyanto, *Studi Kelayakan Bisnis*, (Yogyakarta, Andi Offset, 2010)
- Sunyoto danang. 2014. *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: CAPS (Center Of Academic Publising Service).
- Umar, Husein. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisa Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif*. Edisi Revisi 3. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Valenthine, F. M. Suwandi & Kuntum, Afitri Ari, R. 2021. *Pengembangan Perencanaan Umkm Produksi Tempe (Home Industry) saat Covid-19 di Desa Gunung Sulah*. Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS), 2(2).