

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati

1. Kondisi Geografis

a. Gambaran umum

Semula berupa daerah perdukuhan bagian dari Desa Plukaran. Sebagai Kepala Dukuhnya (*Kamitua*) adalah Ki Suro Genth. Setelah warga pendukuhan semakin banyak, maka pendukuhan ini dijadikan Desa tersendiri dengan nama Desa Bageng, berasal dari kata Mbah Ageng yang waktu itu merupakan panggilan dari Ki Suro Genth.

Sebagai salah satu desa dari 11 desa di wilayah Kecamatan Gembong, secara geografis Desa Bageng terletak pada dataran tinggi di kaki dan lereng Muria berkisar 40 s/d 220 MDPL.

b. Batas wilayah

Desa Bageng termasuk kategori desa swasembada dengan batas wilayah :

- 1) Sebelah utara : Desa Klakahkasihan
- 2) Sebelah timur : Desa Pohgading
- 3) Sebelah Selatan: Desa Gembong
- 4) Sebelah barat : Desa Plukaran

c. Luas Wilayah

Desa Bageng mempunyai luas wilayah 645,0 Ha terdiri dari sawah 20,7 ha, bukan sawah 509,9 ha dan pemukiman 114,4 Ha.

2. Pemerintahan

a. Lembaga Pemerintahan

Pemerintahan Desa terdiri dari pemerintah desa yakni Kepala Desa, Sekretaris Desa dan 10 orang Perangkat Desa beserta BPD yang terdiri dari 11 orang anggota yang merupakan representasi dari keterwakilan warga masyarakat Desa Bageng.

Pengelolaan dokumen desa berjalan dengan baik sehingga setiap produk keluaran desa seperti peraturan desa, keputusan kepala desa data profil desa maupun data kependudukan lain selalu tercatat dalam buku administrasi desa.

b. LPMD

LPMD dibentuk berdasarkan peraturan desa yang beranggotakan 14 orang pengurus serta bertugas sebagai mitra pemerintah desa dalam merencanakan pembangunan di desa.

c. PKK

Ruang wanita untuk berperan serta secara aktif dalam pembangunan diwadhahi di dalam program PKK yang beranggotakan 20 orang tim Penggerak PKK dan 250 orang kader umum melalui pertemuan - pertemuan rutin yang difasilitasi oleh pemerintah desa.

Disamping tim penggerak PKK tingkat desa, pada masing masing RW dan RT juga terdapat pengurus yang eksis mendukung kegiatan tingkat desa dengan dibantu 70 orang pengurus Dasa Wisma.

d. Dukuh, RT, RW dan Karang Taruna

Desa bageng terdiri dari 8 dukuh 11 RW dan 26 RT sebagai mitra pemerintah desa guna pelayanan kepada segenap warga masyarakat.

Sementara peran pemuda disentralkan didalam satu organisasi yaitu Karang Taruna yang pembentukannya dipayungi dengan peraturan desa dan beranggotakan 15 orang pengurus.

e. Lembaga Keamanan

Keberadaan Hansip dan Linmas cukup diperhatikan oleh pemerintah Desa Bageng. Terdapat 30 anggota Hansip dan 15 anggota Satgas Linmas yang selalu mendapat pembinaan dari TNI (Babinsa) dan POLRI (Babinkamtibmas).

3. Visi Misi Desa Bageng

a. Visi

Terbangunnya pemerintahan desa yang baik dan bersih guna mewujudkan masyarakat Desa Bageng yang adil, makmur dan sejahtera.

b. Misi

- 1) Menyelenggarakan pemerintah yang bersih, terbuka, bertanggung jawab, bebas dari korupsi serta bentuk-bentuk penyelewengan lainnya.
- 2) Meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pendampingan berupa penyuluhan dan pelatihan khusus kepada UKM, wiraswasta dan petani.
- 3) Meningkatkan kesejahteraan masyarakat untuk mencapai taraf kehidupan lebih baik dan layak sehingga menjadi Desa Bageng yang maju dan mandiri.
- 4) Meningkatkan pengembangan kegiatan keagamaan, kepemudaan, pendidikan dan sosial ekonomi.
- 5) Meningkatkan pengelolaan jalan desa, jalan lingkungan, jembatan, jalan gang, sarana air bersih, saluran air pertanian, sarana keagamaan dan pendidikan serta insfratuktur lainnya.

4. Kependudukan

Jumlah penduduk Desa Bageng pada akhir 2016 sejumlah 4277 jiwa dengan rincian laki-laki 2107 jiwa sedangkan penduduk perempuan 2170 jiwa dengan KK sebanyak 1315. Kepadatan penduduk mencapai 550 Jiwa/Km² dengan jumlah penduduk produktif (usia 15-64) sejumlah 2421 jiwa.

Komposisi penduduk berdasarkan mata pencaharian adalah petani, industry kecil, buruh, pedagang, angkutan, PNS, TNI secara rutin dari TNI/POLRI, pensiunan, dan lainnya. Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, mencapai 1.028 jiwa, yang mempunyai lahan pertanian.

5. Pendidikan

Di bidang pendidikan Desa Bageng tergolong maju dalam hal pendidikan. Terdapat 2 pendidikan pra sekolah (Play Group) dengan 42 siswa, 1 Taman kanak kanak dengan 28 siswa dan 1 RA dengan 26 orang siswa.

Untuk sekolah yang setingkat dasar, terdiri dari 2 sekolah dasar (SD) dengan 203 siswa dan 1 Madrasah ibtdaiyyah (MI) dengan 125 siswa. Sedang untuk jenjang pendidikan tingkat pertama terdapat 1 Madrasah Tsanawiyah 180 siswa. Untuk tingkat atas terdapat 1 Madrasah aliyah dengan 154 siswa dan dilengkapi 1 pondok pesantren dengan 28 orang santri.

6. Kesehatan

Pembinaan kesehatan terfokus pada potensi gizi buruk dan penurunan angka kematian bayi. Ini ditempuh dengan peningkatan peran dan fungsi Posyandu. Terdapat 4 unit Posyandu dan 1 polindes yang telah secara kontinyu melakukan kegiatan penimbangan balita, pemberian makanan tambahan dan pemberian vitamin oleh kader posyandu dibawah bimbingan tim penggerak PKK desa. Disamping itu juga terdapat 1 bidan dan 2 dukun bersalin terlatih yang ikut serta memberikan bimbingan dan arahan untuk para ibu hamil maupun ibu menyusui.

Imunisasi balita tidak luput dari perhatian para kader posyandu desa. Selama 2016 pemberian imunisasi BCG kepada 43 balita, DPT-HB dan DPT-HB3 kepada 42 balita, Campak dan Polio kepada 43 balita.

7. Sosial

Terdapat 6 Masjid dan 23 musholla dengan organisasi keagamaan terdiri dari ketua takmir masjid maupun musholla serta jama'ah-jama'ah pengajian yang kegiatannya difasilitasi pemerintah desa.

Selain itu terdapat 36 kejadian nikah, 7 cerai talak dan 5 cerai gugat.

Untuk pasangan usia subur dijelaskan bahwa ada 803 PUS dan 600 peserta kb aktif sedangkan PUS bukan peserta kb sebanyak 230.

Pentahapan keluarga prasejahtera untuk Desa Bageng terdapat 274 keluarga, keluarga sejahtera I sebanyak 244 keluarga dan KS I, II dan II sebanyak 804 keluarga.

Sosialisasi tentang pentingnya rumah dan jamban sehat juga terus digalakkan mengingat baru 68,4 % rumah kategori sehat dan 59,1 % jamban sehat.

8. Perekonomian dan Potensi Desa

Pertanian kurang menjadi perhatian para petani di desa Bageng ini mengingat kendala tidak adanya pengairan teknis. Hanya sekitar 7 Ha saja sawah yang ditanami padi dan 51 Ha Jagung, kopi 30 Ha. Tanaman ketela menjadi favorit warga masyarakat sehingga luas tanam mencapai 274 Ha.

Selain pertanian, sektor peternakan juga menjadi potensi besar Desa Bageng. Tercatat 350 rumah tangga pemelihara dengan 702 ekor sapi. Terdapat pula 1187 ternak kambing, 1150 ayam bukan ras, 1194 ayam ras serta 1187 itik dan angsa.

Perkebunan menjadi salah satu mata pencaharian mereka, selain merantau bagi yang muda. dengan dengan komoditas utama tanaman buah (rambutan, durian, jeruk) dan tanaman keras. Ditunjang dengan keadaan tanah yang subur menjadikan desa ini salah satu pemasok buah di kabupaten pati.

Jeruk Pameló (*Citrus Maxima*) Bageng yang sering disebut sebagai *Jeruk Bali Madu*, atau yang lebih dikenal *Jeruk Pameló*, kini menjadi buah andalan. Meski belum mampu untuk ekspor, tetapi buah jeruk tanpa biji ini mulai merambah swalayan-swalayan di beberapa kota besar di Jawa.

Jeruk Pameló Bageng ini telah dipatenkan di Pusat Pusat Perlindungan Varietas Tanaman Kementerian Pertanian Republik Indonesia dengan Sertifikat Nomor : 01/PVL/2008 didaftarkan oleh Bupati Pati saat itu Bpk. Tasiman, SH. Sehingga Jeruk Pameló Bageng telah secara resmi diakui oleh Pemerintah. Jeruk Pameló Bageng dalam perkembangannya terdapat 2 nama yaitu Jeruk Pameló Madu Bageng dan Jeruk Pameló Bageng Taji (tanpa biji) dimana yang membedakan adalah Jeruk Pameló

Bageng Madu sebagai varietas indukan yang kemudian hasil dari perbanyakannya dinamakan Jeruk Pamelon Bageng Taji.

Disektor industry kecil Desa Bageng terdapat beberapa industry kecil dan rumah tangga yang kini mulai bermunculan dengan berbagai hasil produksi seperti kerajinan pembuatan kurung bantal guling dan keset selain itu juga banyak warga Desa Bageng yang mulai mendirikan industry kecil berupa makanan ringan seperti, kripik pisang, kripik talas, krupuk rambak, kacang goreng, roti dll.

Disektor usaha produktif Desa Bageng terdapat sejumlah kelompok usaha produktif yang dimotori oleh kelompok Perempuan, Bapak-bapak dan Pemuda. Usaha produktif lain yang mendukung perekonomian adalah kegiatan arisan disetiap tingkat pertemuan dan kelompok baik ibu ibu, pemuda maupun perkumpulan bapak bapak, misalnya di pertemuan pengajian, RT, RW dan kelompok PKK serta Dasa Wisma maupun Karang taruna.

Potensi lingkungan yang kurang tergarap secara efektif adalah pengelolaan lingkungan rumah tangga. Rata-rata rumah tangga memiliki halaman yang luas, namun bila dicermati lahan tersebut kurang dimanfaatkan untuk menunjang kegiatan ekonomi secara produktif. Jenis-jenis tanaman yang umum dilingkungan halaman rumah tangga adalah tanaman buah-buahan, dimana seperti disampaikan oleh warga, produksi buah pada saat-saat tertentu sangat melimpah dan belum diolah untuk meningkatkan nilai tambah ekonominya.¹

9. Data Responden

Dalam penelitian ini, subyek penelitian yang sekaligus menjadi sumber data primer yakni para pengusaha/produsen makanan ringan di desa Bageng, para pengusaha/produsen dipilih secara acak.

- | | |
|----------------------------|------------------|
| a. Nama Pengusaha/Produsen | : Bapak Ngarihin |
| Nama Usaha | : AZ-ZAHRO |
| Mulai Berdiri Pada | : 17 Juli 2014 |

¹ Dokumentasi Kantor Balaidesa Bageng

- b. Nama Pengusaha/Produsen : Bapak Juma'in
Nama Usaha : DUA PUTRI
Mulai Berdiri Pada : 26 April 2008
- c. Nama Pengusaha/Produsen : Bapak Tarso
Nama Usaha : BINTA CRISPY
Mulai Berdiri Pada : 10 Juni 2013
- d. Nama Pengusaha/Produsen : Ibu Parni
Nama Usaha : ANEKA KRUPUK
Mulai Berdiri Pada : 8 Maret 2006
- e. Nama Pengusaha/Produsen : Bapak Hartono Salim
Nama Usaha : HARAPAN JAYA
Mulai Berdiri Pada : 5 Februari 2004

B. Gambaran Umum Obyek Penelitian

Peneliti mengambil beberapa pengusaha/produsen makanan ringan yang ada di desa Bageng kecamatan Gembong Kabupaten Pati, beberapa pengusaha/produsen ini diambil secara acak oleh penulis, gambaran umum obyek penelitian ini adalah sebagai berikut:

Az-zahro snack adalah nama produk makanan ringan yang dimiliki oleh Bapak Ngaripin yang memproduksi aneka kripik yang berbahan dasar ketela dan juga pisang, Az-zahro snack hanya menggunakan rasa original dalam memproduksi aneka kripiknya yaitu dengan hanya menambahkan bumbu seperti garam, bawang, ketumbar, dan gula. dalam memproduksi aneka kripik ini Bapak Ngaripin dibantu oleh tiga karyawan yang membantu untuk mengupas ketela dan pisang, mengukus kemudian mengeringkan ketela, menggoreng, dan juga membantu dalam melakukan pengemasan.²

Dua Putri adalah nama produk makanan ringan yang dimiliki oleh Bapak Juma'in yang memproduksi kripik yang berbahan dasar pisang, sama seperti az-zahro snack dua putri juga hanya menggunakan rasa original dalam

² Wawancara Langsung dengan Bapak Ngaripin, Produsen Az-zahro snack di Desa Bageng, Tanggal 21 April 2017.

memproduksi aneka kripiknya yaitu dengan hanya menambahkan bumbu seperti garam, bawang, dan gula. dalam memproduksi kripik ini Bapak Juma'in dibantu oleh lima orang karyawan yang membantu untuk mengupas pisang, menggoreng, dan juga membantu dalam melakukan pengemasan.³

Binta crispy adalah nama produk makanan ringan yang dimiliki oleh Bapak Tarso yang memproduksi aneka kripik yang berbahan dasar ketela dan juga talas, berbeda dengan Az-zahro snack dan juga Dua putri Binta crispy menggunakan inovasi rasa dengan menambahkan bumbu perasa balado dan bumbu perasa barbeque. dalam memproduksi aneka kripik ini Bapak Tarso dibantu oleh tiga karyawan yang membantu untuk mengupas ketela dan pisang, menggoreng, dan juga membantu dalam melakukan pengemasan.⁴

Aneka krupuk ini adalah nama produk makanan ringan yang dimiliki oleh Ibu Parni yang memproduksi berbagai krupuk mentah dan juga matang seperti, krupuk terasi, krupuk rambak, krupuk nasi dan juga krupuk ikan. Pembuatan aneka krupuk ini di olah secara manual dengan mencampurkan bahan-bahan seperti tepung kanji sebagai bahan dasar dan ditambahkan ikan, terasi, dan juga nasi sebagai perasa kerupuk dan diberi bumbu seperti bawang, ketumbar, dan bleng sebagai pengembang krupuk. dalam memproduksi aneka krupuk ini Ibu Parni di bantu oleh empat orang anaknya dan juga tetangga-tetangganya.⁵

Harapan jaya ini adalah nama produk makanan ringan yang dimiliki oleh Bapak Hartono Salim yang memproduksi kacang panggang dan kacang goreng. Pembuatan kacang ini cukup mudah hanya dengan memilih kacang yang berkualitas dan sudah benar-benar kering lalu di beri bumbu dari garam dan bawang kemudian di panggang atau di goreng. Dalam memproduksi makanan ringan ini Bapak Hartono Salim mempunyai empat orang karyawan

³ Wawancara Langsung dengan Bapak Juma'in, Produsen Dua Putri di Desa Bageng, Tanggal 23 April 2017.

⁴ Wawancara Langsung dengan Bapak Tarso , Produsen Binta Crispy di Desa Bageng, Tanggal 25 April 2017.

⁵ Wawancara Langsung dengan Ibu Parni, Produsen Aneka Krupuk di Desa Bageng, Tanggal 14 Mei 2017.

untuk membantu menjemur kacang, menyortir kacang, menggoreng, memanggang dan mengemas kacang.⁶

C. Deskripsi Data

1. Tanggung jawab Produsen Makanan Ringan Kepada Konsumen di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati

Berkaitan dengan tanggung jawab produsen makanan ringan kepada konsumen di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati penulis melakukan wawancara, pengamatan dan dokumentasi yang menghasilkan data sebagai berikut:

Az-zahro snack sebagai responden yang pertama mengemukakan bahwa:

“tanggung jawab kepada konsumen menjadi kewajiban bagi kami dalam melakukan produksi ini mbak, apabila konsumen menemukan kecacatan dalam produk kami, kami akan bertanggung jawab untuk menggantinya dengan yang berkualitas lebih baik. Kalau soal tanggung jawab dalam memproduksi makanan ringan kami sangat memperhatikan proses produksi kami agar menghasilkan produk yang berkualitas dan bermanfaat, kebetulan disini hanya memproduksi kripik pisang dan kripik ketela, cara memproduksinya masih secara sederhana mbak, masih manual, tidak menggunakan bahan yang macem-macem apa lagi berbahaya, untuk menghasilkan kripik ketela yang putih dan renyah di sini mengakalnya dengan merendam ketela yang sudah di iris tipis-tipis dan diberi bumbu garam, bawang putih dan ketumbar setelah itu di kukus kemudian dijemur sampai kering baru kemudian bisa di goreng . untuk pembuatan kripik pisang yang putih dan renyah disini kami hanya menggunakan pisang bawen karena pisang bawen memang sudah dari sananya berwarna putih dan bertekstur empuk jadi kalau sudah di goreng hasilnya akan tetap empuk dan putih.”⁷

Disini dapat dilihat bahwa Az-zahro snack yang dimiliki Bapak Ngaripin ini tentang tanggung jawab kepada konsumennya sangat diperhatikan, seperti yang diungkapkan oleh Bapak Ngaripin diatas bahwa

⁶ Wawancara Langsung dengan Bapak Hartono Salim, Produsen Harapan Jaya di Desa Bageng, Tanggal 14 Mei 2017.

⁷ Wawancara Langsung dengan Bapak Ngaripin, Produsen Az-zahro snack di Desa Bageng, Tanggal 21 April 2017.

setiap ada konsumen yang menemukan produk cacat dari produksi Az-zahro snack maka akan di ganti dengan yang berkualitas lebih baik, sedangkan tanggung jawab dalam proses memproduksi, dengan menggunakan bumbu-bumbu dapur untuk perasa kripik produksinya Bapak Ngaripin tidak perlu menggunakan perasa buatan yang mengandung MSG terlalu banyak, selain itu untuk menjadikan kripik produksinya putih dan renyah Bapak Ngaripin mengakalnya dengan merendam ketela yang sudah di iris tipis-tipis dan diberi bumbu garam, bawang putih dan ketumbar setelah itu di kukus kemudian dijemur sampai kering baru kemudian bisa di goreng. Sedangkan untuk pembuatan kripik pisang yang putih dan renyah Bapak Ngaripin hanya menggunakan pisang bawen karena pisang bawen memang sudah dari sananya berwarna putih dan bertekstur empuk jadi kalau sudah di goreng hasilnya akan tetap empuk (renyah) dan putih, dengan cara ini Bapak Ngaripin tidak perlu menggunakan bahan berbahaya seperti trawas untuk membuat kripik produksinya renyah dan putih.

Kemudian peneliti melakukan wawancara kepada produsen Dua putri sebagai responden yang kedua mengemukakan bahwa:

“kami hanya memproduksi kripik pisang mbak, yang diproduksi secara manual, ada dua rasa yang kami produksi manis dan asin, rasa manis diberi sedikit gula dan sedikit garam, rasa asin diberi bumbu bawang putih, garam dan sedikit royco ayam, proses pembuatannya pisang dikupas kemudian direndam dengan air agar getah hilang dan pisang tidak keras saat dijadikan kripik kemudian diiris dan digoreng setengah matang kemudian di masukkan bumbu yang sudah dicairkan kedalam kripik setengah matang yang sedang digoreng, hal ini dilakukan supaya bumbunya dapat meresap. kami tidak hanya memasarkan di daerah gembong tapi juga menitipkan produksi kami di swalayan di kota Pati, kalau memang ada konsumen yang mengeluhkan hasil produksi dari kami ya kami akan mencoba memperbaiki apa yang di keluhkan mbak, kami juga akan mengganti produk yang dikeluhkan dan sudah di beli tersebut.”⁸

⁸ Wawancara Langsung dengan Bapak Juma'in, Produsen Dua Putri di Desa Bageng, Tanggal 23 April 2017.

Dua putri sebagai salah satu produk makanan ringan yang ada di desa Bageng, memproduksi kripik pisang dengan dua varian rasa yaitu manis dan asin rasa yang dihasilkan ini di beri bumbu bawang putih, garam, dan sedikit royco, sedangkan rasa manis di dapat dari gula dan sedikit garam. Pengemasan produk dua putri ini masih menggunakan palstik putih tebal yang di depannya dicantumkan nama produk nomor telepon produsen dan alamat produsen. Produk Dua putri ini di pasarkan tidak hanya di tingkat kecamatan namun sudah merambah tingkat swalayan di kabupaten Pati. Apabila ada konsumen yang mengeluhkan adanya kekurangan atau kerusakan pada produk yang dihasilkan pihak produsen juga akan siap mengganti produk yang dikeluhkan dan sudah di beli oleh konsumen tersebut.

Selanjutnya peneliti melakukan wawancara dengan produsen Binta crispy sebagai responden yang ketiga mengemukakan bahwa:

“Nama makanan ringan yang kami produksi adalah Binta crispy yang memproduksi kripik berbahan dasar ketela dan juga talas, mengenai variansi rasa kami menggunakan bumbu perasa balado dan juga barbeque. Proses pembuatannya ketela atau talas di kupas kemudian di iris menggunakan pasah criping lalu di goreng sampai matang, setelah itu di beri bumbu perasa balado atau barbeque kemudian dikemas dan dipasarkan, Kami masih memasarkan produk kami hanya di sekitar desa Bageng dan desa disekitarnya saja. Kami akan melihat dulu mbak apakah yang dikeluhkan itu karena kelalaian kami atau bukan, kalau memang murni kesalahan dari kami pasti akan segera kami perbaiki dan kami ganti.”⁹

Makanan ringan yang diproduksi oleh Binta crispy ini memproduksi kripik ketela dan juga kripik talas yang di beri bumbu perasa barbeque dan juga bumbu perasa balado yang mengandung banyak MSG pada perasa tersebut. Pemasaran produk makanan ringan Binta crispy ini baru mencakup desa Bageng dan desa-desa di sekitarnya saja. Untuk menangani keluhan dari konsumen yang mengeluhkan produk rusak produsen Binta crispy akan memeriksa dulu apakah yang dikeluhkan

⁹ Wawancara Langsung dengan Bapak Tarso , Produsen Binta Crispy di Desa Bageng, Tanggal 25 April 2017.

memang benar-benar murni karena kesalahan produsen atau bukan, kalau memang benar yang dikeluhkan merupakan kesalahan dari produsen, produsen akan siap memperbaiki apa yang dikeluhkan dan menggaanti kerusakan yang dikeluhkan.

Produsen Aneka krupuk sebagai responden yang ke empat mengemukakan bahwa:

“kami memproduksi berbagai krupuk mbak, ada krupuk trasi, krupuk rambak, krupuk ikan dan krupuk nasi. Proses pembuatan krupuk ini dibuat adonan dari tepung trigu, tepung tapioka diberi air kemudian di uleni dengan bumbu seperti ketumbar, bawang, garam, dan penyedap rasa, di tambahkan nasi yang telah di tumbuk untuk krupuk nasi, di tambahkan ikan yang telah di tumbuk untuk krupuk ikan dan ditambahkan terasi yang telah di tumbuk untuk krupuk trasi, kemudian ditambah garam bleng supaya merekat dan krupuk bisa mengembang saat digoreng, adonan yang sudah kalis kemudian di kepal-kepal di rebus lalu di jemur sampai setengah kering lalu diiris tipis-tipis, untuk pembuatan krupuk rambak adonan diberi lebih banyak air sampai adonan cair kemudian di taruh di loyang secara tipis-tipis adonan didalam loyang kemudian di rebus didalam panci yang berisi air mendidih, setelah matang kemudian di jemur sampai setengah kering lalu di gunting menjadi beberapa bagian lalu di jemur lagi sampai benar-benar kering. Untuk menangani konsumen yang mengeluhkan adanya kerusakan pada produk kami, yang jelas kami akan memperbaiki kerusakan tersebut dan bertanggung jawab pada kerusakan tersebut.”¹⁰

Dalam memproduksi aneka krupuk ini Ibu Parni ini menjual krupuk mentah dan juga matang, dalam proses pembuatan krupuk ini produsen masih menggunakan bleng sebagai salah satu bahan campuran pembuatan krupuk, produsen mengatakan bahwa bleng ini berfungsi untuk perekat pada krupuk dan menjadikan krupuk dapat mengembang dengan sempurna saat di goreng. untuk pemasaran produknya masih di pasarkan hanya di sekitar wilayah desa Bageng dan desa-desa disekitarnya. Untuk menangani konsumen yang mengeluhkan adanya kerusakan pada produk

¹⁰Wawancara Langsung dengan Ibu Parni, Produsen Aneka Krupuk di Desa Bageng, Tanggal 14 Mei 2017.

ini, produsen akan memperbaiki kerusakan tersebut dan bertanggung jawab pada kerusakan tersebut.

Selanjutnya sebagai responden yang ke lima produsen Harapan Jaya mengemukakan bahwa:

“produk kami diberi nama Harapan Jaya , kami memproduksi makanan ringan berupa kacang goreng dan juga kacang panggang. Proses pembuatannya mulai dari menjemur kacang kulit sampai kering kemudian dikupas dan disortir diambil yang berkualitas bagus dan membuang “minyak” (kacang kecil) kemudian digoreng tanpa minyak dengan ditambahkan sedikit garam, untuk pembuatan kacang panggang kacang pilihan diberi bawang putih dan garam yang sudah dihaluskan kemudian dipanggang. Untuk pemasaran produk kami di pasarkan di desa bageng dan desa-desa sekitar, di tingkat kecamatan dan sudah dipasarkan sampai daerah Muria Kudus dan sekitarnya, paling banyak konsumen kami itu dari desa Bageng sendiri yang banyak memesan produksi kacang panggang kami untuk acara hajatan. Kami akan bertanggung jawab untuk mengganti produk yang rusak yang sampai pada tangan konsumen karena kesalahan dari kami, soalnya sudah sering toko-toko yang kami titipi produk kami mengembalikan produk kami yang memang sudah rusak karena kesalahan kami yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada produk, karena itu kami akan segera menggantinya dengan barang yang baru dan yang berkualitas baik.”¹¹

Harapan Jaya sebagai salah satu produsen makanan ringan didesa Bageng ini memproduksi makanan ringan berupa kacang panggang dan kacang goreng, kacang yang di gunakan sebagai bahan baku di pilih yang berkualitas baik terlebih dahulu kemudian baru digunakan sebagai bahan produksi, cara pembuatannya pun mudah dan hanya menggunakan garam dan bawang putih sebagai perasa kacang panggang dan sedikit garam untuk kacang goreng. Produk Harapan jaya ini sudah memasarkan barang produksinya sampai daerah Muria Kudus, namun tidak sedikit juga konsumen dari desa Bageng sendiri yang memesan kacang panggang untuk keperluan hajatan. Produsen Harapan jaya akan siap bertanggung jawab untuk mengganti produk yang rusak yang sampai pada tangan

¹¹ Wawancara Langsung dengan Bapak Hartono Salim, Produsen Harapan Jaya di Desa Bageng, Tanggal 14 Mei 2017.

konsumennya karena kesalahan dari pihak produsen Harapan Jaya, terbukti sudah banyak toko-toko yang di titipi produk Harapan Jaya mengembalikan produknya yang memang sudah rusak karena kesalahan produsen yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada produk, karena itu produsen akan segera menggantinya dengan barang yang baru dan yang berkualitas baik.”

2. Etika Bisnis Islam Produsen Makanan Ringan di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati

Berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan kepada para produsen makanan ringan yang ada di Desa Bageng mengenai penerapan etika bisnis Islam masih ada produsen yang tidak mengindahkan etika bisnis Islam dalam prinsip-prinsip dan nilai dasarnya diantaranya tidak menerapkan prinsip etika bisnis Islam menjual barang yang baik mutunya berdasarkan aspek proses produksi, tidak menerapkan nilai dasar etika bisnis Islam keseimbangan berdasarkan aspek pemasaran produk dan juga tidak menerapkan prinsip etika bisnis Islam membangun hubungan yang baik antar kolega berdasarkan aspek menangani keluhan konsumen.

Dalam hal proses produksi berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti masih ada dua produsen yang menjual makanan yang tidak baik mutunya karena produsen memproduksi makanan ringan dengan mencampurkan zat-zat berbahaya dalam proses produksi makanan ringan yang diproduksinya yaitu produsen “Aneka Krupuk” dan “Binta Crispy”

Lima produsen yang menjadi responden dalam penelitian ini mengenai nilai dasar etika bisnis Islam keseimbangan berdasarkan aspek pemasaran produk produsen tidak memberikan informasi yang lengkap tentang kondisi makanan ringan yang di jualnya, tidak ada komposisi ataupun tanggal kadaluwarsa pada kemasan produk yang dipasarkan. Dalam hal ini tidak ada keseimbangan antara konsumen dan produsen, karena konsumen tidak mendapatkan informasi yang lengkap dari

makanan yang dikonsumsi sedangkan produsen tetap mendapatkan keuntungan dari makanan ringan yang dijual.

prinsip etika bisnis Islam membangun hubungan yang baik antar kolega berdasarkan aspek menangani keluhan konsumen produsen, dalam hal ini produsen di Desa Bageng menangani keluhan konsumen dengan mengganti makanan ringan yang rusak karena kesalahan produsen namun produsen tidak mau ikut bertanggung jawab sedikitpun dalam hal menanggung biaya pengobatan atau dalam hal lainnya dikarenakan mereka merasa penyebab dari konsumen yang sakit tersebut bukan dikarenakan mengkonsumsi makanan ringan yang diproduksinya¹²

D. Analisis Data dan Pembahasan

1. Analisis Tentang Tanggung Jawab Produsen Makanan Ringan di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati

Islam sangat menekankan pada konsep tanggung jawab, walaupun tidaklah berarti mengabaikan kebebasan individu. Ini berarti bahwa yang dikehendaki ajaran islam adalah kebebasan yang bertanggung jawab. Manusia harus berani mempertanggung jawabkan segala pilihannya tidak saja dihadapan manusia, bahkan yang paling penting adalah kelak dihadapan Tuhan. Bisa saja karena kelihaiannya manusia mampu melepaskan tanggung jawab perbuatannya yang merugikan manusia, tetapi kelak ia tidak akan pernah lepas dari tanggung jawab dihadapan Tuhan Yang Maha Mengetahui.

Konsepsi tanggung jawab dalam Islam, paling tidak karena dua aspek fundamental:

- a. Tanggung jawab yang menyatu dengan status kekhilafahan- wakil Tuhan di muka bumi. Dengan predikat yang disandanginya ini, manusia dapat melindungi kebebasannya sendiri khususnya dari

¹² Observasi Terkait dengan Etika Bisnis Islam Terhadap Tanggung Jawab Produsen Makanan Ringan di Desa Bageng, Tanggal 17 Agustus 2017.

ketamakan dan kerakusan dengan melaksanakan tanggung jawabnya terhadap orang lain.

- b. Konsep tanggung jawab dalam Islam pada dasarnya bersifat sukarela, tanpa paksaan. Dengan demikian, prinsip ini membutuhkan pengorbanan, hanya saja bukanlah konotasi yang menyengsarakan. Ini berarti bahwa manusia (yang bebas) di samping harus sensitif terhadap lingkungannya, sekaligus dia juga harus peka terhadap konsekuensi dari kebebasannya sendiri. Kesukarelaan pertanggungjawaban merupakan cermin implementasi iman dari seseorang sebagai buah dari kesadaran tauhid sebagai seorang muslim yang menyerahkan segala hidupnya di bawah bimbingan Tuhan.

Manusia dalam islam memiliki tanggung jawab terhadap Tuhan, diri sendiri dan orang lain. Tanggung jawab terhadap Tuhan karena ia sebagai makhluk yang mengakui adanya Tuhan (tauhid). Tanggung jawab terhadap manusia karena ia sebagai makhluk sosial yang tidak mungkin melepaskan interaksinya dengan orang lain guna memenuhi segala kebutuhan hidupnya. Adapun tanggung jawab terhadap diri sendiri karena ia bebas berkehendak sehingga tidak mungkin dipertanggungjawabkan pada orang lain.

Tanggung jawab terhadap Tuhan dalam perspektif etika bisnis karena disadari bahwa manusia dalam melakukan aktivitas bisnis segala objek yang diperdagangkan pada hakekatnya adalah anugerahNya. Manusia selaku pelaku bisnis hanyalah sebatas melakukan sesuai ketentuan Tuhan. Tanggung jawab kepada manusia karena manusia adalah mitra yang harus dihormati hak dan kewajibannya. Islam tidak pernah mentolerir pelanggaran atas hak dan kewajiban itu sehingga disinilah arti penting pertanggungjawaban yang harus dipikul oleh manusia.¹³

¹³ Muhammad Djakfar, *Etika Bisnis Menangkap Spirit Ajaran Langit dan Pesan Moral Ajaran Bumi*, (Jakarta: Penebar Plus, 2012), hlm. 26-27.

Tanggung jawab produsen kepada konsumen jauh lebih luas daripada hanya menyediakan barang atau jasa. Produsen mempunyai tanggung jawab ketika memproduksi dan menjual produknya. Produk harus diproduksi dengan keyakinan menjaga keselamatan pelanggan. Label peringatan yang seharusnya ditempelkan pada produk untuk melindungi terhadap adanya kecelakaan yang dapat timbul karena salah dalam penggunaan. Untuk beberapa produk, informasi yang tepat akan adanya efek samping dapat pula diberikan.

Perusahaan dapat menjamin tanggung jawab kepada pelanggannya dengan beberapa tahapan berikut:

- a. Ciptakan kode etik. Perusahaan dapat menciptakan kode etik bisnis yang memberikan serangkaian petunjuk untuk kualitas produk, sekaligus sebagai petunjuk bagaimana karyawan, pelanggan, dan pemilik seharusnya dipelihara.
- b. Memantau semua keluhan. Perusahaan harus yakin bahwa pelanggan mempunyai nomor telepon yang dapat mereka hubungi apabila mereka mempunyai keluhan mengenai kualitas produk. Perusahaan dapat mencari sumber keluhan dan harus dapat meyakinkan bahwa problem tersebut tidak akan timbul lagi.
- c. Umpan balik pelanggan. Perusahaan dapat meminta pelanggan untuk memberikan umpan balik atas barang dan jasa yang mereka beli akhir-akhir ini, walaupun pelanggan tidak menghubungi untuk memberikan keluhan. Proses ini dapat mendeteksi beberapa masalah lain dengan kualitas produk atau cara perlakuan terhadap pelanggan.¹⁴

Berdasarkan penelitian yang telah peneliti lakukan di lapangan peneliti menemukan tanggung jawab produsen makanan ringan pada konsumen di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati dapat dilihat dari beberapa aspek yaitu, proses produksi, cara pemasaran produk, dan cara menangani keluhan.

¹⁴ Jeff Madura, *Pengantar Bisnis*, (Yogyakarta: Salemba Empat, 2001), hlm. 71-72.

a. Proses Produksi

Peneliti menemukan dua produsen dari lima produsen yang menjadi obyek penelitian ini masih menggunakan bahan berbahaya dalam proses produksi makanan ringan, yang pertama adalah produsen “Aneka Krupuk” seperti yang peneliti tuliskan diatas produsen produk “Aneka Krupuk” masih menggunakan “bleng” sebagai salah satu bahan produksinya produsen mengatakan bahwa “bleng” ini ditambahkan pada proses produksi krupuk agar krupuk dapat mengembang sempurna saat digoreng. Bleng adalah campuran garam mineral/fosfat, berbentuk kristal, dan berwarna kekuning-kuningan serta merupakan bentuk tidak murni dari boraks. Dampak mengkonsumsi bleng tidak dirasakan secara langsung namun jika sering mengkonsumsi akan terjadi penumpukan dalam tubuh dan dapat menimbulkan penyakit. Dalam penggunaan bleng yang banyak dapat menyebabkan demam, anuriya, (tidak terbentuknya urin), koma, merangsang sistem saraf pusat, menimbulkan depresi, apatis, tekanan darah turun, kerusakan ginjal, pingsan hingga kematian.

Produsen Binta Crispy dalam proses produksinya menambahkan bumbu perasa balado dan barbeque pada kripik ketela dan talas yang diproduksi, seperti yang diketahui bumbu perasa balado dan barbeque yang dijual di pasaran ini banyak mengandung zat MSG dan pewarna buatan, zat ini dapat berbahaya jika dikonsumsi dalam jangka panjang dan berlebih seperti, memicu timbulnya gejala kulit kemerahan, tekanan pada wajah, peradangan tenggorokan, mati rasa dan sakit kepala.

Dari dua produsen yang disebutkan diatas dapat diketahui bahwa tanggung jawab dua produsen makanan ringan ini belum diterapkan dalam proses produksi makanan ringan karena masih menggunakan zat-zat berbahaya yang dapat merugikan konsumen. Sedangkan tiga produsen lainnya yang menjadi obyek penelitian disini sudah menerapkan tanggung jawab dengan baik dalam

melakukan proses produksinya dengan menggunakan bahan-bahan sederhana dan tidak membahayakan konsumen.

b. Cara pemasaran produk

Lima produsen makanan ringan di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati yang menjadi obyek penelitian ini mengenai cara pemasaran produknya hanya mencantumkan nama produk, nomor telepon produsen dan alamat produksi tanpa mencantumkan komposisi dari bahan apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan produk yang mereka jual, terutama bagi dua produsen makanan ringan yang diketahui masih menggunakan zat-zat yang dapat membahayakan konsumen, seharusnya mencantumkan bahan apa saja yang digunakan dalam proses produksi.

Syarat pangan yang beredar atau diperdagangkan haruslah terdaftar di badan POM, untuk pangan industri rumah tangga telah mendapatkan nomor (P-IRT) dari Bupati/Walikota cq. Dinas kesehatan, penandaan atau label sesuai ketentuan minimal mencantumkan nama produk, nama dan alamat produsen, komposisi, berat bersih, nomor batch, nomor izin edar dan tanggal kadaluwarsa.¹⁵

Tanggung jawab produsen kepada konsumen jauh lebih luas daripada hanya menyediakan barang atau jasa. Produsen mempunyai tanggung jawab ketika memproduksi dan menjual produknya. Produk harus diproduksi dengan keyakinan menjaga keselamatan pelanggan. Label peringatan yang seharusnya ditempelkan pada produk untuk melindungi terhadap adanya kecelakaan yang dapat timbul karena salah dalam penggunaan. Untuk beberapa produk, informasi yang tepat akan adanya efek samping dapat pula diberikan.

¹⁵ Dokumentasi Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman Waspada Pangan Mengandung Bahan Berbahaya, diakses pada 9 Agustus 2017.

c. Cara menangani keluhan

Dalam menangani keluhan dari konsumen lima produsen makanan ringan yang menjadi obyek penelitian ini sanggup menerima keluhan dari konsumen dan memberikan jalan alternatif bagi konsumen untuk bisa menyampaikan keluhannya sudah dijalankan dengan baik. Dapat dilihat dari apa yang peneliti temukan disini yaitu dari ke lima responden yang menjadi obyek penelitian disini semua mengakui akan menerima keluhan dari para konsumennya dan bertanggung jawab akan mengganti kerusakan yang diterima oleh konsumen yang disebabkan oleh kelalaian dari produsen. Untuk mempermudah konsumen dalam menyampaikan keluhannya para produsen makanan ringan di desa Bageng menyertakan nomor telepon dan juga alamat produksi pada bagian depan kemasan produk agar konsumen dapat dengan mudah menghubungi produsen atau bahkan konsumen dapat datang langsung pada alamat produksi.

2. Analisis Etika Bisnis Islam Terhadap Tanggung Jawab Produsen Makanan Ringan di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati

a. Tanggung Jawab Produsen dalam Aspek Proses Produksi ditinjau dari Prinsip Etika Bisnis Islam Prinsip Menjual Barang yang Baik Mutunya (*quality*).

Salah satu cacat etis dalam perdagangan adalah tidak transparan dalam hal mutu, yang berarti mengabaikan tanggung jawab moral dalam dunia bisnis. Padahal tanggung jawab yang diharapkan adalah tanggung jawab yang berkeimbangan (*balance*) antara memilih keuntungan (*profit*) dan memenuhi norma-norma dasar masyarakat baik berupa hukum, maupun etika atau adat. Menyembunyikan mutu sama halnya dengan berbuat curang dan bohong.

Lebih jauh mengejar keuntungan dengan menyembunyikan mutu, identik dengan sikap tidak adil, bahkan secara tidak langsung telah mengadakan penindasan terhadap pembeli. Penindasan merupakan aspek negatif bagi keadilan yang sangat bertentangan dengan ajaran Islam, sikap semacam ini antara lain yang akan menghilangkan keberkahan dalam berbisnis karena merugikan atau menipu orang lain yang didalamnya terjadi eksploitasi hak-hak yang tidak dibenarkan dalam ajaran Islam.¹⁶

Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan pada produsen makanan ringan di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati ini dua produsen dari lima responden yang menjadi obyek penelitian yaitu “Aneka Krupuk” dan “Binta Crispy” ini masih menggunakan zat-zat yang berbahaya dalam proses produksinya zat-zat yang digunakan ini dapat merugikan bagi konsumen. Hal ini tentu saja tidak sesuai dengan prinsip etika bisnis Islam yaitu prinsip menjual barang yang baik mutunya karena memproduksi makanan ringan dengan menggunakan zat-zat yang berbahaya yang dengan otomatis produsen menjual makanan ringan yang tidak baik mutunya, sedangkan pada kemasannya pun kedua produsen ini tidak mencantumkan adanya zat-zat berbahaya pada kemasan produk, ini sama saja halnya dengan menyembunyikan seperti apa mutu dari produk yang dijualnya.

- b. Tanggung Jawab Produsen dalam Aspek Cara Pemasaran Produk ditinjau dari Nilai dasar Etika Bisnis Islam dalam hal Keseimbangan

Pada dataran ekonomi, konsep keseimbangan menentukan konfigurasi aktivitas-aktivitas distribusi, konsumsi serta produksi yang terbaik dengan pemahaman yang jelas bahwa kebutuhan seluruh anggota masyarakat yang kurang beruntung dalam masyarakat islam didahulukan atas sumber daya riil masyarakat. Tidak terciptanya keseimbangan sama halnya dengan terjadinya kedhaliman.

¹⁶ Muhammad Djakfar, *Op.Cit.*, hlm. 36-37.

Islam menuntut keseimbangan antara kepentingan diri sendiri dan kepentingan orang lain, antara hak pembeli dan hak penjual. Hendaknya sumber ekonomi tidak hanya terakumulasi pada kalangan kelompok tertentu.¹⁷

Ditinjau dari nilai dasar etika bisnis Islam dalam hal keseimbangan dua produsen makanan ringan “Aneka Krupuk” dan “Binta Crispy” ini tidak terdapat adanya keseimbangan antara produsen dan konsumen dimana produsen mendapatkan keuntungan dari makanan ringan yang dijualnya sedangkan konsumen akan mendapatkan kerugian karena mengkonsumsi makanan yang mengandung zat-zat berbahaya bagi tubuhnya.

Peneliti menemukan tidak adanya keseimbangan antara hak pembeli dan penjual, dimana tidak terpenuhinya hak-hak pembeli (konsumen) seperti:

1) Hak untuk memperoleh keamanan (*the right to be safety*)

Konsumen berhak untuk memperoleh keamanan dari berbagai produk dan jasa yang dikonsumsi. Produk makanan dan minuman yang dikonsumsi konsumen harus aman dan tidak membahayakan fisik konsumen.

The right to be safety adalah hak yang universal yang dimiliki oleh semua konsumen. Ini berarti bahwa produk-produk makanan tersebut haruslah aman bagi jiwa dan jasmani konsumen. Produk makanan yang aman berarti ia memenuhi standar kesehatan, sanitasi dan gizi yang modern. Makanan yang aman berarti ia tidak mengandung zat-zat yang membahayakan tubuh manusia. Makanan yang aman adalah makanan yang tidak terkontaminasi oleh bakteri atau zat-zat kimia yang secara potensial membahayakan manusia dalam jangka panjang maupun jangka panjang.

¹⁷ *Ibid*, hlm. 24.

2) Hak untuk memperoleh informasi (*the right to be informed*)

Konsumen berhak untuk memperoleh informasi yang benar mengenai produk dan jasa yang dibeli dan dikonsumsi. Konsumen memerlukan beberapa informasi penting produk-produk yang akan dikonsumsi.

Tersedianya informasi ini akan sangat membantu pengambilan keputusan oleh konsumen, informasi ini akan mengurangi biaya dan resiko yang akan ditanggung oleh konsumen. Seorang konsumen yang rasional akan melakukan pengumpulan dan pengolahan informasi tentang produk-produk makanan yang akan dipilihnya, apakah sesuai atau tidak dengan standar atau nilai yang dimilikinya.

Kenyataan yang ada, produk-produk yang tersebar tidak mempunyai label yang cukup memuaskan yang memberikan informasi yang lengkap tentang kandungan zat-zat pembentuknya.¹⁸

Lima produsen makanan ringan di Desa Bageng Kecamatan Gembong Kabupaten Pati yang menjadi obyek penelitian ini mengenai cara pemasaran produknya hanya mencantumkan nama produk, nomor telepon produsen dan alamat produksi tanpa mencantumkan komposisi dari bahan apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan produk yang mereka jual, terutama bagi dua produsen makanan ringan yang diketahui masih menggunakan zat-zat yang dapat membahayakan konsumen, ini merupakan tidak terpenuhinya salah satu hak konsumen yaitu tidak didapatkannya informasi yang lengkap tentang kandungan-kandungan apa saja yang ada pada makanan yang dikonsumsi.

¹⁸ Ujang Sumarwan, *Perilaku Konsumen Teori dan Penerapan Dalam Pemasaran*, (Jakarta: Penerbit Ghalia Indonesia, 2003), hlm. 347-349.

- c. Tanggung Jawab Produsen dalam Aspek Menangani Keluhan Konsumen ditinjau dari Prinsip Etika Bisnis Islam dalam hal Membangun Hubungan Baik Antar Kolega.

Islam menekankan hubungan konstruktif dengan siapapun, bisnis lebih merupakan suatu komitmen daripada sekedar transaksi. Karenanya, hubungan pribadi dianggap sangat penting dalam mengembangkan ikatan perasaan dan kemanusiaan dan perlu diyakini secara timbal balik bahwa hubungan bisnis tidak akan berakhir segera setelah hubungan bisnis selesai.¹⁹

Ditinjau dari prinsip etika bisnis Islam dalam membangun hubungan baik antar kolega, para produsen makanan ringan di Desa Bageng ini menerapkannya dengan cara membangun hubungan yang baik dengan konsumen dalam hal menangani keluhan konsumen yang diakibatkan oleh kerusakan pada makanan yang di produksi oleh para produsen, namun apabila ada konsumen mengalami sakit karena mengkonsumsi makanan ringan yang diproduksi, para produsen di Desa Bageng ini tidak membangun hubungan yang baik dengan para konsumen, produsen tidak mau ikut bertanggung jawab sedikitpun dalam hal menanggung biaya pengobatan atau dalam hal lainnya dikarenakan mereka merasa penyebab dari konsumen yang sakit tersebut bukan dikarenakan mengkonsumsi makanan ringan yang diproduksinya

Dengan adanya hal ini maka dapat digambarkan tidak diterapkannya prinsip etika bisnis Islam membangun hubungan baik antar kolega dalam mempertanggung jawabkan apa yang dikeluhkan konsumen ketika konsumen mengalami sakit karena mengkonsumsi makanan ringan yang di produksi.

¹⁹ Muhammad Djakfar, *Op.Cit.*, hlm. 38.