



Analisis Pengelolaan Tempe Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam Dalam Pengembangan Usaha Umkm Pada Pabrik Tempe Sofyan

Zainarti

UIN Sumatera Utara

Husnul Khatimah

UIN Sumatera Utara

Dinda Dewi Rahma Wijaya

UIN Sumatera Utara

Alamat: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Korespondensi penulis: penulis.pertama@email.com, husnulkhotimahh955@gmail.com,
dindah6451@gmail.com, zainarti60mm@gmail.com

Abstrak. *One of the typical foods from Indonesia is tempeh, tempeh is a food that comes from fermented soybeans. There are many advantages of tempeh, some of these advantages are that the price of tempeh is very affordable, it is rich in nutritional value, it can be processed into various types of food, apart from being a side dish, it can also be processed as a snack, therefore home businesses that produce tempeh have a great opportunity to compete in the business market, especially in terms of food. The development of micro, small and medium enterprises in tempeh production is the main focus in the perspective of Islamic business ethics. This research uses a qualitative approach to explore Islamic ethical values applied in the management of Tempe. The findings highlight the processing process, obstacles in business development, honesty of business owners in developing tempe businesses in business practices. The integration of these principles can strengthen the sustainability of business, improve worker welfare, and provide benefits to society at large. The results provide insight into how an ethical approach to business can improve the performance of business in the food industry, especially in tempe production, as well as providing a basis for further discussion regarding the role of Islamic business ethics in the development of business.*

Keywords: : Islamic business ethics; Small and Medium Enterprise (SME)

Abstrak. Salah satu makanan khas dari Indonesia adalah tempe, tempe merupakan makanan yang berasal dari fermentasi kedelai. Ada banyak keunggulan dari tempe beberapa keunggulan tersebut adalah harga tempe sangat terjangkau, kaya akan nilai gizi, dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan selain menjadi lauk pauk juga dapat diolah menjadi cemilan maka dari itu usaha rumahan yang memproduksi tempe memiliki peluang besar dalam bersaing di pasar bisnis khususnya dalam hal makanan. Pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam produksi tempe adalah fokus utama dalam perspektif etika bisnis Islam. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk menggali nilai-nilai etis Islam yang diterapkan dalam pengelolaan UMKM tempe. Temuan menyoroti proses pengolahan, hambatan dalam pengembangan usaha, kejujuran pemilik usaha dalam mengembangkan usaha UMKM tempe dalam praktik bisnis. Integrasi prinsip-prinsip ini dapat memperkuat keberlanjutan UMKM, meningkatkan kesejahteraan pekerja, dan memberikan manfaat bagi masyarakat secara luas. Hasilnya memberikan wawasan tentang bagaimana pendekatan etis dalam bisnis dapat meningkatkan kinerja UMKM dalam industri makanan, khususnya dalam produksi tempe, serta memberikan dasar untuk pembahasan lebih lanjut mengenai peran etika bisnis Islam dalam pengembangan UMKM.

Kata Kunci: etika bisnis islam; UMKM Tempe

PENDAHULUAN

Sasaran yang harus dicapai dalam pembangunan ekonomi nasional adalah pertumbuhan ekonomi yang dapat mempercepat peningkatan pendapatan dan kesempatan kerja. Usaha Kecil dan Menengah (UKM) mempunyai peran strategis dalam pembangunan nasional, selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi juga berperan dalam penyerapan tenaga kerja dan penyebaran industri. Industri Tempe merupakan salah usaha mikro yang potensial karena tempe merupakan makanan substitusi yang digemari banyak orang di berbagai kalangan masyarakat. Industri tempe ini merupakan usaha kecil yang potensial untuk dikembangkan menjadi industri skala menengah, Adapun produksi kedelai Indonesia pada musim 2022/2023 diperkirakan mencapai 400 ribu MT dan berada di urutan ke-17 dunia. Produksi kedelai Indonesia hanya 0,1% dari total produksi global. Wilayah penghasil kedelai Indonesia antara lain Jawa Timur (39%), Jawa Tengah (16%), Nusa Tenggara Barat (9%), dan Jawa Barat (6%).¹

Pabrik tempe, sebagai industri pengolahan makanan, memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pasar domestik dan internasional akan produk tempe. Di Indonesia, pabrik tempe bervariasi mulai dari skala rumah tangga hingga industri besar yang memproduksi dalam jumlah besar dengan teknologi canggih. Pengembangan pabrik tempe tidak hanya berfokus pada peningkatan produksi, tetapi juga pada kualitas produk, efisiensi proses, dan keberlanjutan lingkungan. Produksi tempe di Indonesia sebagian besar masih dilakukan dengan cara tradisional. Hal ini dikarenakan para pelaku usaha tempe berasal dari kalangan Industri Rumah Tangga yang masih menggunakan peralatan dan proses produksi yang tidak standar. Dikarenakan proses produksi masih secara tradisional maka dimasa yang akan datang akan sulit bersaing dengan industri yang lebih besar yang telah menerapkan cara berproduksi yang baik dan benar serta menerapkan system hygiene dan sanitasi yang benar untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Salah satu usaha rumahan pabrik tempe yang ada di kota medan adalah UMKM milik bapak Sofyan yang terletak di Jl. Krakatau, Tj. Mulia Hilir, Kec. Medan Deli, Kota Medan, UMKM tempe ini juga masih menggunakan cara tradisional

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kelayakan bisnis industri tempe pada aspek Syariah dan pengembangan keberlanjutan usaha. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan evaluasi bagi peningkatan dan pengembangan industri tempe, sehingga mempunyai kontribusi bagi pembangunan ekonomi Kota Medan

KAJIAN TEORI

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan sektor yang memegang peranan penting dalam perekonomian suatu negara, terutama di negara berkembang seperti Indonesia. Menurut UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, UMKM dikelompokkan berdasarkan jumlah aset dan omset tahunan.

Tempe adalah salah satu produk pangan tradisional Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus*. UMKM tempe adalah usaha yang bergerak dalam produksi dan distribusi tempe, dengan skala usaha yang sesuai dengan kriteria UMKM.

¹ <https://databoks.katadata.co.id>

Analisis Pengelolaan Tempe Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam Dalam Pengembangan Usaha Umkm Pada Pabrik Tempe Sofyan

Dalam Pasal 4 UU 33/2014 mengatur bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Artinya, produk yang beredar semestinya merupakan produk halal. Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam, yang dibuktikan dengan sertifikat halal. Kewajiban bersertifikat halal ini diterapkan bagi usaha mikro, kecil, dan pelaku usaha di luar usaha mikro dan kecil. Bagi usaha mikro dan kecil, sertifikat halal didasarkan atas pernyataan halal pelaku usaha yang berdasarkan standar halal yang ditetapkan oleh BPJPH.

Pelaku usaha yang memproduksi produk dari bahan yang berasal dari bahan yang diharamkan tersebut di atas dikecualikan dari kewajiban mengajukan permohonan sertifikat halal namun diwajibkan untuk mencantumkan keterangan tidak halal pada produk. Jika hal tersebut tidak dilaksanakan, pelaku usaha dikenai sanksi administratif, yang ketentuan lebih lanjutnya diatur dalam peraturan pemerintah.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilaksanakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan menggunakan metode penelitian survei dan wawancara. Desain penelitian ini menggunakan teknik observasi sehingga peneliti mendapatkan gambaran keadaan yang sebenarnya mengenai objek yang diteliti berdasarkan fakta, kejadian dan data yang ada, Metode ini tidak fokus pada mencari hubungan sebab-akibat, melainkan lebih pada mengamati dan mendokumentasikan kondisi yang ada. Beberapa ciri utama dari penelitian deskriptif adalah: Menggambarkan Fenomena

Sample dari penelitian ini adalah UMKM tempe yang ada di Jl. Krakatau, Tj. Mulia Hilir, Kec. Medan Deli, Kota Medan yang telah memenuhi kriteria usaha UMKM dengan jumlah bahan baku 150Kg kedelai/hari dengan jumlah pegawai 4 orang

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Usaha tempe milik bapak Sofyan masih menggunakan cara yang tradisional. Tempe ini terbuat dari kacang kedelai, dengan menggunakan air panas untuk merendam dan air dingin untuk pencucian, tepung tapioka dan ragi tempe (*Rhizopus oligosporus*) ditambahkan untuk proses fermentasi, pembungkusan daun pisang atau plastik. Pencucian dan perebusan kacang kedelai menggunakan panci dan langsung. Sedangkan tampah digunakan untuk tempat pendinginan dibantu dengan kipas angin. Dalam produksinya bapak Sofyan masih menggunakan tungku kayu pembungkusan tempe juga masih dengan cara manual para pekerja akan menimbang kedelai yang sudah selesai dioalah

Usaha UMKM tempe milik bapak Sofyan sudah berdiri selama 20 tahun, usaha ini dirintis sendiri oleh bapak Sofyan bersama istrinya, modal awal usaha ini adalah sebesar Rp.4.000.000, dengan bahan baku kedelai 50kg. Usaha ini berdiri setelah bapak Sofyan resign kerja dari salah satu pabrik tempe yang ada di Medan. Untuk pemasaran sendiri owner usaha ini masih memasarkan sendiri produknya, tempe-tempe yang sudah jadi di pasarkan di pasar Cemara, Medan, pengolahan tempe sendiri dari awal sampai siap dijual membutuhkan waktu selama 4 hari tempe tersebut dipasarkan dari harga Rp.1.500-Rp.5.000. Saat ini usaha rumahan tempe ini telah berhasil berkembang sehingga dapat mengolah 150Kg kedelai mentah dalam sehari dengan total sekitar 1.000 bungkus tempe dengan berbagai ukuran. Memiliki total laba bersih sekitar Rp.20.000.000/bulan.

Proses Pembuatan Tempe Tradisional

1. Bersihkan kedelai dari benda asing seperti batu dll kemudian cuci dengan air
2. Simpan dalam panci , tuangkan air mendidih sehingga semua biji kedelai terendam dalam air selama 12 jam
3. Cuci kembali dengan air dingin dan aduk-aduk dengan tangan sampai semua kulit kedelai terkelupas dan bijinya terbelah
4. Buang kulit yang terkelupas
5. Kedelai yang sudah bersih dikukus selama 30 menit sampai terlihat empuk .kemudian tebarkan dalam tampah yang bersih dan kering
6. Tambahkan tepung tapioca 1 sendok makan untuk 1 kg kedelai dan aduk sampai rata
7. Kipas sampai suhu kamar sekitar 30⁰C
8. Taburkan ragi tape (*Rhizopus oligosporus*) sesuai kebutuhan
9. Kemas dengan pembungkus, bias menggunakan plastic adat daun pisang
10. Jika dengan plastik, tusuk-tusuk plastic dengan jarum hingga merata
11. Simpan dan susun posisinya pada permukaan datar, lapiasi atasnya dengan daun atau karbon
12. Inkubasi pada suhu kamar selama 2 sampai 3 kali selama 24 jam. Pada studi ini dilakukan perbandingan proses produksi tempe secara tradisional dan modern yang ada di Indonesia

Promosi

Pada perusahaan ritel sangat memerlukan promosi untuk memasarkan produk yang telah di hasilkan, dimana dalam hal ini promosi sebagai alat bantu untuk mendefinisikan produk, untuk menghimbau pembeli dan untuk meneruskan informasi dalam proses mengambil keputusan pembeli dengan adanya promosi. Promosi merupakan komunikasi yang memberi penjelasan dan meyakinkan calon konsumen mengenai barang dan jasa dengan tujuan untuk memperoleh perhatian, mendidik, mengingatkan dan meyakinkan calon konsumen. Bagi perusahaan yang bergerak di bidang usaha kuliner, promosi adalah salah satu faktor pendukung kelancaran penjualan produk, karena dengan adanya promosi memberikan kemudahan kepada konsumen untuk mengetahui produk apa yang telah dihasilkan oleh suatu perusahaan. Konsumen akan lebih tertarik dan menilai produk suatu perusahaan yang ditawarkan memberikan kepuasan kepada mereka. Dalam hal promosi, usaha keripik tempe Azzahra melakukannya dari cara mulut ke mulut serta dari organisasi yang satu dengan yang lainnya. Kebanyakan para pelanggan/ konsumen baru mendapatkan informasi tentang pelayanan keripik tempe Azzahra dari pelanggan lama (informasi mulut ke mulut).

Kesulitan Dalam Mengembangkan UMKM Tempe

Dari hasil studi yang kami lakukan terhadap usaha tempe sofyan kami menemukan beberapa kendala yang menjadi tantangan dalam pengembangan usahanya, beberapa kendala tersebut dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Persaingan dengan Industri Besar: UMKM tempe seringkali harus bersaing dengan produk-produk tempe dari industri besar yang memiliki skala produksi yang lebih besar dan dapat memanfaatkan ekonomi skala untuk menawarkan harga yang lebih kompetitif.
2. Regulasi dan Perizinan: Proses perizinan usaha, persyaratan higienis, dan pemenuhan standar kualitas mungkin menjadi rintangan bagi UMKM tempe. Terkadang, proses ini bisa memakan waktu dan biaya yang cukup besar.
3. Akses Modal: Mendapatkan akses terhadap modal untuk mengembangkan usaha, baik untuk pembelian peralatan, modal kerja, atau pengembangan produk baru bisa menjadi tantangan bagi UMKM tempe. Keterbatasan modal bisa menghambat kemampuan mereka untuk bersaing atau berkembang.
4. Pemasaran dan Distribusi: UMKM tempe mungkin mengalami kesulitan dalam memasarkan produk mereka dan mendapatkan akses ke saluran distribusi yang efektif. Ini bisa disebabkan oleh keterbatasan sumber daya untuk memasarkan produk secara luas atau untuk membangun hubungan dengan pedagang besar.
5. Teknologi dan Inovasi: Terus mengikuti perkembangan teknologi dan inovasi dalam proses produksi tempe bisa menjadi tantangan. UMKM mungkin kesulitan untuk memperbarui peralatan mereka atau menerapkan teknologi baru yang dapat meningkatkan efisiensi produksi atau kualitas produk.
6. Kualitas Bahan Baku: Ketersediaan dan kualitas bahan baku, seperti kualitas kedelai atau bahan tambahan untuk variasi produk tempe, dapat menjadi rintangan bagi UMKM. Fluktuasi harga bahan baku juga bisa mempengaruhi profitabilitas usaha.
7. Tenaga Kerja: Mencari, mengelola, dan mempertahankan tenaga kerja yang terampil dan kompeten juga bisa menjadi masalah bagi UMKM. Terkadang, pelatihan dan pengembangan karyawan dapat menjadi kendala karena keterbatasan sumber daya.
8. Adanya kendala cuaca yang dapat mempengaruhi kualitas tempe terutama pada saat cuaca hujan.

Prosedur Penjualan dan Pendapatan

Dari hasil studi yang kami lakukan terhadap usaha tempe sofyan kami Mendapati hasil wawancara berupa pemasaran produk dan penjualan Bapak Sofyan, Dalam mengembangkan usahanya bapak sofyan beserta istri melakukan penjualan atau teknik jual beli dengan dua cara yakni dengan memasukkan ke pasar tradisional dan juga pasar sosial media (online). dengan metode dua cara itu bapak sofyan mampu menjual kurang lebih 1.000 bungkus tempe dengan berbagai ukuran. Dengan pemasaran yang mencakup luas tersebut bapak Sofyan mampu mendapati kurang lebih Rp.20.000.000/bulan.

Pemasaran yang dilakukan Bapak sofyan secara langsung dengan Memasukkan ke pasar pasar tradisional yang ada dikota Medan salah satu nya Pasar Cemara, Kota Medan. Pemasaran ini

dilakukan langsung oleh bapak sofyon dengan membawa tempe tempe hasil produksi nya, Sementara istri bapak sofyon memasarkan produksi tempe nya melalui sosial media (facebook, whatsapp group, dan media sosial lainnya). Dengan pemasaran yang dilakukan oleh bapak sofyon dan istri mereka memperoleh hasil penjualan yang cenderung meningkat tiap tahunnya. Pada tahun 2021 bapak sofyon memperoleh penjualan sebesar Rp.220.000.000 dengan rata rata penjualan perbulan sebesar Rp.18.333.000,-. Ditahun 2022 penjualan mengalami kenaikan sehingga pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 230.000.000,-, dan ditahun 2023 pendapatan juga mengalami kenaikan sebesar Rp.240.000.000,-.

TAHUN	PENJUALAN
2021	Rp.220.000.000
2022	Rp.230.000.000
2023	Rp.240.000.000

Prinsip syariah dalam bisnis

Ada lima prinsip yang mendasari etika Islam yaitu :

1. Unity (Kesatuan) Merupakan refleksi konsep tauhid yang memadukan seluruh aspek kehidupan baik ekonomi, sosial, politik budaya menjadi keseluruhan yang homogen, konsisten dan teratur. Prakteknya dalam bisnis : a. Tidak ada diskriminasi baik terhadap pekerja, penjual, pembeli, serta mitra kerja lainnya (QS. 49:13). b. Terpaksa atau dipaksa untuk menaati Allah SWT (QS. 6:163). c. Meninggalkan perbuatan yang tidak beretika dan mendorong setiap individu untuk bersikap amanah karena kekayaan yang ada merupakan amanah Allah (QS. 18:46).
2. Equilibrium (Keseimbangan) Keseimbangan, kebersamaan, dan kemoderatan merupakan prinsip etis yang harus diterapkan dalam aktivitas maupun entitas bisnis (QS. 2:195; QS. 25:67-68, 72-73; QS. 17:35; QS. 54:49; QS. 25:67). Prakteknya dalam bisnis : a. Tidak ada kecurangan dalam takaran dan timbangan b. Penentuan harga berdasarkan mekanisme pasar yang normal.
3. Free Will (Kebebasan Berkehendak) Kebebasan disini adalah bebas memilih atau bertindak sesuai etika atau sebaliknya: “Dan katakanlah (Muhammad) kebenaran itu datang dari Tuhanmu, barang siapa yang menghendaki (beriman) hendaklah ia beriman dan barang siapa yang menghendaki (kafir) biarlah ia kafir” (QS. 18:29). Jadi, jika seseorang menjadi muslim maka ia harus menyerahkan kehendaknya kepada Allah. Aplikasinya dalam bisnis : a. Konsep kebebasan dalam Islam lebih mengarah pada kerja sama, bukan persaingan apalagi sampai mematikan usaha satu sama lain. Kalaupun ada persaingan dalam usaha maka, itu berarti persaingan dalam berbuat kebaikan atau fastabiq alkhairat (berlombalomba dalam kebajikan). b. Menepati kontrak, baik kontrak kerja sama bisnis maupun kontrak kerja dengan pekerja. “Wahai orang-orang yang beriman, penuhilah janji-janji” (QS. 5:1).

4. Responsibility (Tanggung Jawab) Merupakan bentuk pertanggungjawaban atas setiap tindakan. Prinsip pertanggungjawaban menurut Sayid Quthb adalah tanggung jawab yang seimbang dalam segala bentuk dan ruang lingkupnya, antara jiwa dan raga, antara orang dan keluarga, antara individu dan masyarakat serta antara masyarakat satu dengan masyarakat lainnya. Aplikasinya dalam bisnis : a. Upah harus disesuaikan dengan upah minimum regional (UMR). b. Economic return bagi pemberi pinjaman modal harus dihitung berdasarkan perolehan keuntungan yang tidak dapat dipastikan jumlahnya dan tidak bisa ditetapkan terlebih dahulu seperti dalam sistem bunga. c. Islam melarang semua transaksi alegtoris seperti gharar, sistem ijon, dan sebagainya.
5. 5. Benevolence (Kebenaran) Kebenaran disini juga meliputi kebajikan dan kejujuran. Maksud dari kebenaran adalah niat, sikap dan perilaku benar dalam melakukan berbagai proses baik itu proses transaksi, proses memperoleh komoditas, proses pengembangan produk maupun proses perolehan keuntungan. Aplikasinya dalam bisnis menurut Al-Ghazali : a. Memberikan zakat dan sedekah. b. Memberikan kelonggaran waktu pada pihak terutang dan bila perlu mengurangi bebanutangnya. c. Menerima pengembalian barang yang telah dibeli. d. Membayar utang sebelum penagihan datang. e. Adanya sikap kesukarelaan antara kedua belah pihak yang melakukan transaksi, kerja sama atau perjanjian bisnis. f. Adanya sikap ramah, toleran, baik dalam menjual, membeli dan menagih utang. g. Jujur dalam setiap proses transaksi bisnis. h. Memenuhi perjanjian atau transaksi bisnis.

Kewajiban Pekerja Dalam Islam

Di samping menetapkan hak-hak pekerja, Islam juga menetapkan kewajiban-kewajibannya, kewajiban terpenting adalah menegakkan amanah dalam pekerjaan, Amanah Dalam Bekerja 1) Bekerja secara Profesional Pekerjaan harus dilakukan sebaik mungkin sehingga memperoleh hasil terbaik, sebagaimana firman Allah :

أَمِنْ هُوَ قَائِلٌ أَنَاءَ اللَّيْلِ سَاجِدًا وَقَائِمًا يَحْذَرُ الْآخِرَةَ وَيَرْجُوا رَحْمَةَ رَبِّهِ قُلْ هَلْ يَسْتَوِي الَّذِينَ
يَعْلَمُونَ وَالَّذِينَ لَا يَعْلَمُونَ إِنَّمَا يَتَذَكَّرُ أُولُوا الْأَلْبَابِ

Artinya : ”dan kalau Allah menghendaki, niscaya Dia menja- dikan kamu satu umat (saja), tetapi Allah menyesatkan siapa yang dikehendaki-Nya dan memberi petunjuk kepada siapa yang dikehendaki-Nya. dan Sesung- guhnya kamu akan ditanya tentang apa yang telah kamu kerjakan. (Q.S. an-Nahl; 93) Rasulullah SAW bersabda: ”Sesungguhnya Allah senang jika salah seorang di antara kamu mengerjakan suatu pekerjaan yang dilakukannya secara tekun dan sungguh-sungguh (H.R Muslim) Hal ini harus disertai sarana ilmiah modern yang canggih. Allah berfirman ”Apakah sama orang-orang yang berilmu dengan orang-orang yang tak berilmu. (az-Zumar:9).

Ciri-ciri Rasulullah Saw berbisnis diantaranya adalah:

1. Bahwa prinsip esensial dalam bisnis adalah kejujuran. Dalam doktrin Islam, kejujuran merupakan syarat fundamental dalam kegiatan bisnis. Rasulullah sangat intens menganjurkan kejujuran dalam aktivitas bisnis. Dalam tataran ini, beliau bersabda: “Tidak dibenarkan seorang

muslim menjual satu jualan yang mempunyai aib, kecuali ia menjelaskan aibnya” (H.R. Al-Quzwani). “Siapa yang menipu kami, maka dia bukan kelompok kami” (H.R. Muslim). Rasulullah sendiri selalu bersikap jujur dalam berbisnis. Beliau melarang para pedagang meletakkan barang busuk di sebelah bawah dan barang baru di bagian atas.

2. Kesadaran tentang signifikansi sosial kegiatan bisnis. Pelaku bisnis menurut Islam, tidak hanya sekedar mengejar keuntungan sebanyak-banyaknya, sebagaimana yang diajarkan Bapak ekonomi kapitalis, Adam Smith, tetapi juga berorientasi kepada sikap ta’awun (menolong orang lain) sebagai implikasi sosial kegiatan bisnis. Tegasnya, berbisnis, bukan mencari untung material semata, tetapi didasari kesadaran memberi kemudahan bagi orang lain dengan menjual barang.

3. Tidak melakukan sumpah palsu. Nabi Muhammad Saw sangat intens melarang para pelaku bisnis melakukan sumpah palsu dalam melakukan transaksi bisnis dalam sebuah hadis riwayat Bukhari, Nabi bersabda, “Dengan melakukan sumpah palsu, barang-barang memang terjual, tetapi hasilnya tidak berkah”. Dalam hadis riwayat Abu Zar, Rasulullah Saw mengancam dengan azab yang pedih bagi orang yang bersumpah palsu dalam bisnis, dan Allah tidak akan memperdulikannya nanti di hari kiamat (H.R. Muslim). Praktek sumpah palsu dalam kegiatan bisnis saat ini sering dilakukan, karena dapat meyakinkan pembeli, dan pada gilirannya meningkatkan daya beli atau pemasaran. Namun, harus disadari, bahwa meskipun keuntungan yang diperoleh berlimpah, tetapi hasilnya tidak berkah.

4. Ramah-tamah. Seorang pelaku bisnis, harus bersikap ramah dalam melakukan bisnis. Nabi Muhammad Saw mengatakan, “Allah merahmati seseorang yang ramah dan toleran dalam berbisnis” (H.R. Bukhari dan Tarmizi).

KESIMPULAN

Kota Medan mempunyai banyak industri tempe yang salah satunya adalah milik bapak sofyan, di Jl. Krakatau, Tj. Mulia Hilir, Kec. Medan Deli, Kota Medan. Berdasarkan analisis kelayakan bisnis pada aspek keuangan (financial) yang telah dilakukan, umkm bapak sofyan menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan terlihat dari meningkatnya jumlah produksi dan laba usaha yang terus berkembang. Berdasarkan analisis kelayakan bisnis pada aspek produksi syariah yang telah dilakukan, usaha produksi tempe yang dilakukan sesuai dengan prinsip syariah Islam. dilihat dari pengolahan yang meskipun masih dengan cara tradisional tapi tetap menjaga kehalalan bahan produksi, dan kebersihan produknya, dilihat dari etika kejujuran penjual juga mendapat tanggapan positif dari para pembeli, hal ini terlihat dari banyaknya langgan konsumen, bapak sofyan juga memberikan ganti produk jika tempe yang dibeli mengalami kegagalan produksi saat sampai ditangan konsumennya hal ini memenuhi etika syariah tanggaugjawab sebagai produsen.

Hambatan terbesar dari umkm bapak sofyan adalah kurangnya pemasaran produknya, satu-satunya pemasaran dalam bidang sosial media hanya dilakukan melalui google maps, hal ini saying disayangkan akan lebih baik jika owner melakukan lebih banyak promosi secara online dengan begitu masyarakat luas akan mengenal produk bapak sofyan, selain itu belumlah ada label usaha dan izin usaha, walaupun usaha ini pernah mendapat bantuan berupa

Analisis Pengelolaan Tempe Dalam Perspektif Etika Bisnis Islam Dalam Pengembangan Usaha Umkm Pada Pabrik Tempe Sofyan

mesin pengolah kedelai dari kelurahan setempat, label produk dan sertifikat halal akan lebih meyakinkan pembeli tentang kualitas dari produknya.

Penelitian ini memberikan sedikit saran kepada pemilik usaha khususnya UMKM untuk mengurus izin dari usahanya dan memasang label produk, mengikuti perkembangan teknologi sehingga pemasaran dapat menjadi lebih luas, serta peneliti memberikan saran untuk pemerintah daerah medan agar lebih memperhatikan usaha kecil hingga menengah agar usaha tersebut dapat berkembang dan membantu perekonomian daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Alvian Andini, Dany Hamdani
, Aji Jumiono. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. Jurnal Pangan Halal, Volume 1 Nomor
- Efilianti Etika Bisnis Dalam Pandangan Islam: Konsep Dan Implementasi pada Usaha Kecil. ESA Jurnal Ekonomi Syariah. Volume 1, Nomor 2
- Saputra Hendri, M. Robby Analisis Pemasaran Kripik Tempe Azzahra Desa Sumber Rahayu Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Adl Islamic Economic, Volume 2 Nomor 2, ISSN: 2722-2810
- Zaniarti. 2021. Manajemen Sumber Daya Manusia; Reformulasi Sumber Daya Manusia Berkarakter Islami. FEBI UIN-SU Press, ISBN : 978-602-6903-57-0