

HOME INDUSTRY PENGOLAHAN CENGKEH DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA MAMALA KABUPATEN MALUKU TENGAH (STUDI PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM)

Asti Siswanti¹, Sri Sundari², Ariffudin Uksan³

Program Studi Ekonomi Pertahanan, Fakultas Manajemen Pertahanan, Universitas Pertahanan RI^{1,2}

Program Studi Keamanan Energi, Fakultas Manajemen Pertahanan, Universitas Pertahanan RI³

*Korespondensi Penulis: astisiswanti.a7@gmail.com

Abstrak

Home Industry pengolahan cengkeh adalah industri rumah tangga yang terletak di Desa Mamala Kabupaten Maluku Tengah. Cengkeh sudah mulai di kembangkan dari jaman dulu hingga sekarang secara turun temurun oleh masyarakat setempat. Di era modern saat ini sudah banyak berkembang produk-produk syariah, dilihat dari cara zat yang terkandung dalam cengkeh, berdasarkan *United States Department of Agriculture* (USDA) melaporkan bahwa dalam 100 gram cengkeh terkandung beberapa mineral seperti kalsium sebesar 44 mg, 0,231 mg tembaga, 1,28 mg zat besi, 60 mg magnesium, 0,256 mg mangan, dan 90 mg fosfor. Kandungan zat-zat tersebut bukan merupakan zat-zat yang berbahaya, sehingga cengkeh dapat dikembangkan menjadi produk syariah. Penelitian ini menggunakan metode triangulasi dengan melibatkan variabel kualitatif dan analisis kuantitatif. Dengan menekankan pada pengujian teori melalui pengukuran variable-variabel penelitian dengan angka dan melakukan analisis data dengan prosedur AHP dan TOPSIS. Berdasarkan analisis hasil penelitian dan pembahasan didapat bahwa produk olahan cengkeh yang berkembang khususnya di Desa Mamala memiliki 2 (dua) produk, yang di produksi dalam skala *home industry*; Dalam pengembangannya ada faktor penghambat yang menjadi hambatan faktor tersebut adalah akses transportasi pemasaran dan teknologi; Dalam uji AHP dan TOPSIS, dapat disimpulkan bahwa dua produk olahan cengkih yang sangat diprioritaskan untuk terus di kembangkan yaitu minyak atsiri, adapun kriteria pendukung yang terpilih adalah pemasaran, mutu, bahan baku, dukungan dan izin; serta secara aspek syariah pengolahan dua produk home industry cengkih sudah di kategorikan memenuhi aspek syariah.

Keywords: Home Industry, Cengkeh, Ekonomi Islam

I. PENDAHULUAN

Salah satu tugas manusia sebagai khalifatullah adalah mengelola sumber daya alam yang ada di bumi ini. Sumber daya alam yang terkandung di dalamnya, ada yang dapat dikonsumsi secara langsung oleh manusia dan ada pula yang harus di olah terlebih dahulu untuk kemudian dapat dikonsumsi. Sumber daya alam yang dapat dikonsumsi secara langsung misalnya adalah air, oksigen, buah-buahan dan lain sebagainya. Namun, dilain hal ada sumber daya alam yang harus kita kelola terlebih dahulu untuk kemudian dapat dirasakan manfaatnya, misalnya Ambon yang dari jaman dahulu terkenal dengan rempah-rempahnya, salah satu rempah tersebut adalah cengkeh. Manusia yang mengemban tugas sebagai khalifah bertugas mengelolah sumber daya alam yang ada di bumi, sesuai dengan firman-Nya dalam QS. Al-Baqarah ayat 29. Terjemahan : “*Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. dan Dia Maha mengetahui segala sesuatu*”.

Cengkeh merupakan tanaman rempah asli Maluku dan telah diperdagangkan serta dibudidayakan secara turun-temurun dalam bentuk perkebunan rakyat. Penyebaran tanaman cengkeh keluar Kepulauan Maluku dimulai sejak 1769, sedangkan ke wilayah Indonesia lainnya dimulai pada 1870. Dengan sumber daya genetik yang besar dengan pusat keberagamannya berada di Kepulauan Maluku. Cengkeh umumnya diperdagangkan dalam bentuk bunga kering. Bunga cengkeh Maluku selalu menjadi komoditi unggulan, salah satu jenis unggulannya adalah cengkeh tuni. Namun bukan hanya bunga cengkeh kering saja yang diperdagangkan, dilain hal produk unggulan lainnya yang dihasilkan oleh cengkeh adalah minyak cengkeh yang terbagi atas minyak aroma terapi dan minyak atsiri.

Indonesia sendiri merupakan pemasok utama minyak cengkeh untuk pasar India dan Arab Saudi, dengan memasok lebih dari 60% kebutuhan minyak daun cengkeh dunia yang berasal dari sentra produksi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Sulawesi Utara, sedangkan Maluku masih belum banyak kontribusinya, padahal sumber daya genetik cengkeh yang besar berada di Kepulauan Maluku. Hal ini disebabkan karena teknologi yang digunakan masih sangat sederhana dan dilakukan dengan cara tradisional. Seperti halnya tengah dikembangkan oleh masyarakat Desa Mamala, Kabupaten Maluku Tengah yang mengandalkan cengkeh sebagai salah satu komoditas utama selain pala dan kelapa. Berdasarkan hasil observasi lapangan, komoditi cengkeh di Maluku telah di kembangkan menjadi beberapa produk di antaranya adalah cengkeh kering, yang dibuat sebagai bahan baku pembuatan rokok kretek, obat-obatan, bumbu masakan siap pakai, balsem, pasta gigi, minyak cengkeh dan kerajinan tangan. Desa Mamala yang merupakan salah satu daerah penghasil cengkeh di Maluku memiliki dua model produk cengkeh yang dikembangkan yaitu cengkeh kering, dan minyak cengkeh.

Produk olahan cengkeh dapat mendatangkan banyak *value added* bagi produsennya, karena cengkeh merupakan komoditas yang paling menjanjikan karena harga dan permintaan pasar yang tinggi. Walaupun potensinya bagus untuk dikembangkan, namun di Mamala pemanfaatannya baru sebatas cengkeh kering dan minyak cengkeh dan produksinya belum berjalan dengan baik. Selama ini sebagian besar masyarakat Desa Mamala hanya memanfaatkan cengkeh kering yang hendak ingin dijual. Kemudian mengambil cengkeh pada musimnya saja, setelah musim cengkeh selesai maka masyarakat pun tidak dapat mengambil cengkeh lagi untuk di jual, masyarakat hanya terfokus pada apa yang telah mereka lakukan secara turun-temurun yaitu dengan menjemur cengkeh dan kemudian dijual. Sehingga produksi minyak cengkeh di Desa Mamala menjadi tidak produktif.

Mamala yang merupakan salah satu daerah penghasil cengkeh di Maluku dengan luas 302 ha menghasilkan 84 Ton cengkeh selama 2017. Dan berdasarkan ketersediaan bahan baku, nilai jual, peluang pasar minyak cengkeh dan turunannya, kesempatan kerja, dan peningkatan pendapatan masyarakat, minyak cengkeh berpeluang dikembangkan di Maluku. Kemudian dalam proses produksi tidak membutuhkan biaya besar dan penyulingan dapat menggunakan mesin berbahan bakar kayu atau minyak tanah. Pengembangan tanaman cengkeh dapat dilakukan melalui pendekatan sektor hulu dan hilir, pada sektor hulu kebijakan lebih diarahkan pada peningkatan produktifitas dan mutu produk cengkeh, sedangkan pada sektor hilir lebih ditekankan pada peningkatan nilai tambah dengan mengelola daun cengkeh gugur menjadi minyak daun cengkeh kasar (*crude clove leaf oil*).

Jalur pemasaran cengkeh relatif sama dengan komoditas perkebunan lainnya. Di pasar dalam negeri, produsen menjual produk ke pedagang pengumpul atau akses eksportir, dimulai dari tingkat kecamatan, kabupaten, provinsi hingga ke perusahaan besar atau eksportir. Berdasarkan hasil observasi awal, jalur pemasaran cengkeh yang dilaksanakan oleh masyarakat Desa Mamala, biasanya cengkeh dikumpulkan sendiri oleh para petani cengkeh kemudian akan dijual ke pengumpul Desa, ada pula para pedagang keliling yang datang dari rumah ke rumah untuk membeli hasil cengkeh kering para petani cengkeh yang ingin menjual hasil cengkehnya kepada mereka dan ada pula dijual

langsung ke tempat penjualan hasil bumi di terminal Mamala Liang Pasar Arumbai, Kota Ambon. Di Mamala ada tiga jenis cengkeh yang ditanam yaitu cengkeh pakung (hutan), cengkeh raja, dan cengkeh tuni. Saat ini Mamala tengah mengalami musim panen cengkeh yaitu cengkeh pakung (hutan).

Harga cengkeh dari tahun ke tahun mengalami perubahan dan dampaknya dirasakan langsung oleh para petani cengkeh khususnya petani cengkeh Desa Mamala. Ditahun 2019 harga cengkeh di Provinsi Maluku mengalami penurunan yang awalnya berada pada kisaran harga Rp 89.000/kg kini bergerak turun menjadi Rp 87.000/kg, walaupun harga cengkeh turun namun tidak begitu tajam, sebab hanya turun Rp 2.000. Berbeda dengan yang terjadi di Desa Mamala, petani desa Mamala di tahun 2019 mengatakan bahwa harga cengkeh saat ini tengah mengalami penurunan harga yang sangat drastis, petani cengkeh menjual cengkeh mereka ke para saudagar keliling dan kepada para pengumpul dengan harga Rp 25.000/kg, kemudian ada pula petani cengkeh yang menjual hasil cengkeh mereka ke kota namun dengan harga yang tidak jauh berbeda yaitu Rp 28.000/kg. Ini menjadi sebuah perhatian yang sangat penting, sebab merugikan para petani cengkeh yang telah susah payah dalam mengambil dan mengolah cengkeh tersebut, namun apa yang mereka kerjakan tidak sesuai yang didapatkan.

Umumnya petani cengkeh Desa Mamala secara turun temurun hanya menjual hasil cengkeh yang dijemur, kemudian ada pula produksi minyak cengkeh yang pernah dilakukan oleh kelompok masyarakat Desa, ini menunjukkan bahwa pemanfaatan cengkeh bukan hanya sebatas cengkeh kering, namun juga dapat diolah menjadi menjadi produk lain yang lebih bernilai tinggi. Minyak cengkeh dapat diolah dan diproses walaupun tidak harus menunggu musim panen cengkeh, sebab kandungan minyak cengkeh juga terdapat pada daun cengkeh. Tanaman cengkeh yang berumur lebih dari 20 tahun, setiap minggunya dapat terkumpul daun kering sebanyak rata-rata 0,96 kg/pohon, sedangkan tanaman yang berumur kurang dari 20 tahun dapat terkumpul sebanyak 0,46 kg/pohon. Daun cengkeh yang mengandung minyak 1-4%, sehingga dapat ekstraksi menjadi minyak atsiri yang bernilai ekonomis tinggi.

Produksi minyak cengkeh tentunya mendatangkan banyak keuntungan bagi para produsennya terkhusus pada petani cengkeh Desa Mamala. Namun, impian untuk mendapatkan keuntungan seperti ini harus terhambat, sebab saat ini produksi minyak cengkeh di Desa Mamala sedang tidak berjalan produktif. Ada beberapa hal yang melatar belakangi hingga terhentinya produksi minyak cengkeh ini, dari kurangnya teknologi yang mendukung, hingga tidak adanya pelatihan yang dilakukan kepada masyarakat Desa Mamala terkait produksi minyak cengkeh. Sehingga masyarakat Desa Mamala hanya mengandalkan apa yang sudah menjadi kebiasaan mereka yaitu menjemur cengkeh, tanpa ingin mengolah cengkeh tersebut menjadi produk lain yang mendapatkan banyak keuntungan.

Di era modern saat ini sudah banyak berkembang produk-produk syariah, mulai dari produk keuangan syariah, wisata syariah, fashion syariah, hingga merambah ke produk-produk lain yang bersifat syariah. Dilihat dari cara zat yang terkandung dalam cengkeh, berdasarkan *United States Department of Agriculture* (USDA) melaporkan bahwa dalam 100 gram cengkeh terkandung beberapa mineral seperti kalsium sebesar 44 mg, 0,231 mg tembaga, 1,28 mg zat besi, 60 mg magnesium, 0,256 mg mangan, dan 90 mg fosfor. Kandungan zat-zat tersebut bukan merupakan zat-zat yang berbahaya, sehingga cengkeh dapat dikembangkan menjadi produk syariah. Cengkeh dapat diolah menjadi berbagai berbagai macam produk yang memiliki nilai ekonomis dan manfaat, tentunya ini mendatangkan peluang bagi para pelaku usaha khususnya masyarakat Desa Mamala apabila usaha ini dikembangkan.

Home Industry

Home Industry atau yang dikenal sebagai Industri Rumah Tangga dalam Buku Manajemen *Home Industry* Peluang Usaha Di Tengah Krisis menyatakan bahwa industri rumah tangga adalah suatu unit usaha atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industri tertentu. Disebut sebagai unit usaha dalam skala kecil karena berpusat pada rumah (Muliawan, 2008). Dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil Menengah menyatakan bahwa usaha kecil adalah usaha dengan kekayaan bersih paling banyak Rp 200 juta tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dengan hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 1.000.000.000.

Industri rumah tangga adalah usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sebanyak empat orang atau kurang, dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain dan ada satu orang anggota keluarga yang menanggung resiko (Suratiyah, 2010).

Cengkeh

Cengkeh (*Syzygium aromaticum*, syn. *Eugenia aromaticum*), dalam bahasa Inggris disebut *cloves*, adalah tangkai bunga kering beraroma dari keluarga pohon *Myrtaceae*. Cengkeh adalah tanaman asli Indonesia, banyak digunakan sebagai bumbu masakan pedas di negara-negara Eropa, dan sebagai bahan utama rokok kretek khas Indonesia. Cengkeh ditanam terutama di Indonesia (Kepulauan Banda) dan Madagaskar; selain itu juga dibudidayakan di Zanzibar, India, dan Sri Lanka (Bustaman, 2011).

Cengkeh akan mulai berbunga setelah berumur 4,5-8,5 cm, dan akan disesuaikan pada keadaan lingkungannya. Bunga cengkeh adalah bunga tunggal yang memiliki ukuran kecil dengan panjang 1-2 cm. Bunga cengkeh muda berwarna hijau dan akan berubah menjadi kuning pucat kehijauan dan ditandai dengan warna kemerahan apabila sudah tua. Pohon cengkeh merupakan tanaman tahunan yang dapat tumbuh dengan tinggi 10–20 m, mempunyai daun berbentuk lonjong yang berbunga pada pucuk-pucuknya. Tangkai buah pada awalnya berwarna hijau, dan berwarna merah jika bunga sudah mekar. Cengkeh akan dipanen jika sudah mencapai panjang 1,5–2 cm (Thomas, 2007).

Ekonomi Islam

Salah satu hukum dan aturan yang penting dalam kehidupan umat manusia dan terutama umat Islam adalah perihal halal dan haramnya sesuatu, baik berupa makanan, minuman, dan segala aspek kehidupan lainnya. Halal dan haram merupakan hal yang fundamental dalam Islam karena merupakan substansi dari hukum Islam. Perintah mengonsumsi makanan dalam Al-Quran menjadi dasar bagi setiap muslim untuk memperhatikan dan memilih untuk mengonsumsi makanan/minuman halal saja. Sebagaimana firman Allah dalam QS. Al-Baqarah ayat 163 yang artinya berbunyi: *Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.*

Ayat di atas jelas bahwa Allah memberikan perintah untuk mengonsumsi yang halal dan *tayyib*. Halal (Arab: *حلال* *ḥalāl*; 'diperbolehkan') adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan, dalam agama Islam. Pasangan halal adalah *ḥaṭyīb* yang berarti 'baik'. Suatu produk tidak hanya halal, tetapi harus *ḥaṭyīb* layak dikonsumsi dan bermanfaat bagi kesehatan. Kehalalan dapat dilihat dari empat aspek, yaitu: *pertama*, halal dalam cara memperolehnya. *Kedua*, halal zat/bahan dasarnya. *Ketiga*, halal dalam proses pengolahan. Halal menurut zatnya adalah makanan yang bendanya jelas halal, baik, bermanfaat bagi kesehatan, tidak

merusak badan, dan akal pikiran, serta tidak kotor dan tidak menjijikkan. Allah SWT menganjurkan mengkonsumsi makanan yang halal dan baik sebagai sarana ibadah dan bersyukur, sesuai dengan firman-Nya dalam QS. Al- Baqarah ayat 172 yang artinya berbunyi : *Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.*

Allah juga memerintahkan kita agar kita bisa memilih makanan yang halal dan baik serta menghindari makanan yang haram dan buruk. Firman Allah QS. Al A'raf 157 yang artinya berbunyi : *(yaitu) orang-orang yang mengikut rasul, Nabi yang Ummi yang (namanya) mereka dapati tertulis di dalam Taurat dan Injil yang ada di sisi mereka, yang menyuruh mereka mengerjakan yang ma'ruf dan melarang mereka dari mengerjakan yang mungkar dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk dan membuang dari mereka beban-beban dan belenggu-belenggu yang ada pada mereka. Maka orang-orang yang beriman kepadanya. memuliakannya, menolongnya dan mengikuti cahaya yang terang yang diturunkan kepadanya (Al Quran), mereka Itulah orang-orang yang beruntung.*

Menurut ayat-ayat diatas terbentuk halal sebagai berikut: (a) baik, tidak kotor dan tidak menjijikkan. (b) tidak diharamkan oleh Allah dan RasulNya. (c) tidak memberi mudharat, tidak membahayakan kesehatan jasmani dan tidak merusak akal, tidak merusak moral dan akidah. Halal karena proses atau cara pengolahannya, artinya selain sesuatu yg halal harus diperoleh dengan cara yg halal juga. Maka cara atau proses pengolahannya pun harus benar menurut hukum syara`. Apabila makanan sudah diperoleh dengan cara halal, dengan bahan baku yang halal pula, jika diproses dengan menggunakan sesuatu yang haram misalnya alat produksi digunakan untuk memproduksi bahan-bahan yang tidak diperbolehkan atau diharamkan untuk dikonsumsi maka makanan tersebut bisa menjadi haram.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode triangulasi dengan melibatkan variabel kualitatif dan analisis kuantitatif. Penelitian ini menekankan pada pengujian teori melalui pengukuran variabel-variabel penelitian dengan angka dan melakukan analisis data dengan prosedur AHP dan TOPSIS.

III. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Produk Cengkeh di Desa Mamala

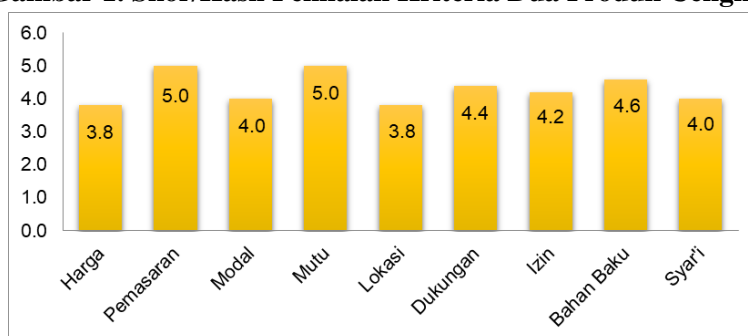
Desa Mamala merupakan salah satu daerah penghasil cengkeh di Maluku dengan luas 302 ha dan menghasilkan 84 Ton pala selama 2017. Mayoritas jenis cengkeh yang di hasilkan di Desa Mamala adalah jenis cengkeh tuni, dan cengkeh raja. Cengkeh Raja merupakan salah satu jenis cengkeh asli (endemik) Maluku, tumbuh liar di hutan-hutan (disebut juga Cengkeh Hutan), buahnya lebih besar tetapi lebih jarang dari jenis cengkeh lainnya, usia panen pertamanya lebih lama (sekitar 8-10 tahun). Dan cengkeh tuni adalah salah satu ragam dari jenis cengkeh asli Maluku yang dibudidayakan; aromanya paling harum dan tajam dibanding semua jenis cengkeh lainnya.

Di Desa Mamala ada dua produk cengkeh yang diproduksi oleh masyarakat yakni cengkeh kering dan minyak atsiri (minyak cengkeh). Cengkeh kering merupakan produk utama tanaman cengkeh dari hasil perkebunan cengkeh, sedangkan minyak atsiri (minyak cengkeh) merupakan hasil olahan dari bunga cengkeh, batang, dan daun cengkeh yang disuling kemudian di proses menjadi minyak atsiri (minyak cengkeh).

Uji AHP dan TOPSIS

Data yang terkumpul melalui kuesioner pada penelitian ini akan diolah menggunakan teknik AHP (*Analytical Hierarchy Proses*) dan TOPSIS (*Technique for Order Preference by Similarity to Ideal Solution*). Dalam pengumpulan data kuesioner menggunakan tiga model yang terdiri dari kuesioner A1, kuesioner A2, dan kuesioner A3. Sebelum masuk ke AHP, data yang terkumpul dalam kuesioner A1 terlebih dahulu diolah, kuesioner A1 diisi oleh Pakar/Ahli yang mana untuk menentukan dari 9 (sembilan) kriteria yang ada untuk diurutkan dan diambil 5 (lima) kriteria dengan nilai tertinggi untuk diproses ke tahap selanjutnya. Kriteria yang di gunakan yaitu harga, pemasaran, modal, mutu, lokasi usaha, dukungan pemerintah, izin usaha, bahan baku dan syar'i.

Gambar 1. Skor/Hasil Penilaian Kriteria Dua Produk Cengkeh



Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 1. Kriteria Terpilih dan Skor AHP

Pemasaran	5,0
Mutu	5,0
Bahan Baku	4,6
Dukungan	4,4
Izin	4,2

Sumber : Data penelitian, diolah

Analisis AHP

Dalam uji AHP, kriteria-kriteria yang telah didapatkan dari pengolahan data tahap I seperti Pada Tabel 1. selanjutnya diberikan bobot, untuk pemberian bobot ini dilakukan oleh Pakar/Ahli. Dalam pemberian bobot meminta kesediaan 5 (lima) orang Pakar/Ahli untuk memberikan bobot menggunakan kuesioner A2, dan selanjutnya dibuat matrik perbandingan berpasangan sesuai dengan jumlah Pakar/Ahli yang telah bersedia melakukan pembobotan terhadap kriteria.

Tabel 2. Matriks Berpasangan

Kriteria	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Pemasaran	1.00	0.11	7.00	7.00	7.00
Mutu	9.00	1.00	8.00	7.00	8.00
Bahan Baku	0.14	0.13	1.00	7.00	7.00
Dukungan	1.00	0.14	0.14	1.00	7.00
Izin	0.14	0.13	0.14	0.14	1.00

Sumber : Data penelitian, diolah

Dalam penelitian ini terdapat 5 (lima) matriks perbandingan berpasangan dari hasil pembobotan oleh Pakar/Ahli, pada tabel tersebut merupakan hasil dari pembobotan oleh pakar 1

(satu). Kelima matriks tersebut dibuat sesuai dengan hasil pembobotan dari pakar, dan selanjutnya dibuat matriks rata-rata geometrik. Hasil dari rata-rata geometrik bisa dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 3. Rata-rata Geometri

Kriteria	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Pemasaran	1.00	0.40	1.38	3.47	1.90
Mutu	2.47	1.00	5.40	7.56	2.35
Bahan Baku	0.72	0.19	1.00	7.76	1.44
Dukungan	0.43	0.13	0.13	1.00	1.44
Izin	0.53	0.43	0.70	0.69	1.00

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 4. Penjumlahan Horizontal Rata-rata Geometri

Kriteria	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Pemasaran	1.00	0.40	1.38	3.47	1.90
Mutu	2.47	1.00	5.40	7.56	2.35
Bahan Baku	0.72	0.19	1.00	7.76	1.44
Dukungan	0.43	0.13	0.13	1.00	1.44
Izin	0.53	0.43	0.70	0.69	1.00
Jumlah	5.15	2.15	8.61	20.49	8.13

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 5. Pembobotan

						Jumlah	Pembobotan
Pemasaran	0.19	0.19	0.16	0.17	0.23	0.95	0.19
Mutu	0.48	0.47	0.63	0.37	0.29	2.23	0.45
Dukungan	0.14	0.09	0.12	0.38	0.18	0.90	0.18
Bahan Baku	0.08	0.06	0.01	0.05	0.18	0.39	0.08
Izin	0.10	0.20	0.08	0.03	0.12	0.54	0.11
						5.00	1.00

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 6 Hasil

Pemasaran	1.00	0.40	1.38	3.47	1.90	0.95	5.45	0.0347301
Mutu	2.47	1.00	5.40	7.56	2.35	2.23	13.61	0.03281076
Bahan Baku	0.72	0.19	1.00	7.76	1.44	0.90	5.76	0.03120131
Dukungan	0.43	0.13	0.13	1.00	1.44	0.39	1.97	0.03903279
Izin	0.53	0.43	0.70	0.69	1.00	0.54	2.88	0.0373871
Jumlah Kriteria	5						Jumlah	0.17516205

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 7. Uji Konsistensi

CI =	-1.20620949	
RI =	1.12	
CR =	-1.07697276	konsisten

Sumber : Data penelitian, diolah

Uji Topsis

Uji TOPSIS (*Technique for Order Preference by Similarity to Ideal Solution*) dilakukan untuk menunjukan dua produk *home industry* cengkeh yang memiliki potensi untuk dikembangkan dan dijalankan khususnya di Desa Mamala. Uji TOPSIS bisa dilakukan setelah Uji AHP selesai dilakukan, dikarenakan hasil dari Uji AHP nanti juga akan menjadi instrument dalam uji TOPSIS.

Tahap pertama Uji TOPSIS ialah mengumpulkan data melalui kuesioner A3, dalam penelitian ini jumlah responden 50 responden terdiri dari, pakar/ahli, pelaku usaha, konsumen dan masyarakat. Skor penilaian dalam kuesioner tersebut menggunakan skala likert. Setelah jumlah responden terpenuhi, selanjutnya dibuat tabel dari setiap jawaban responden hingga berjumlah 50 tabel. Tabel 8 kriteria berikut merupakan salah satu jawaban responden yang sudah dibuat menjadi tabel.

Tabel 8. Kriteria

	Koesioner 1	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Produk	Cengkeh Kering	5	5	5	4	3
	Minyak Cengkeh	5	5	5	5	3

Sumber : Data penelitian, diolah

Tahap selanjutnya membuat nilai rata-rata dari 50 kriteria pada setiap produk lalu dilakukan penjumlahan kuadrat masing-masing rata-rata kriteria secara horizontal.

Tabel 9. Kriteria Rata-rata

Produk	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Cengkeh Kering	5	5	5	4	3
Minyak Cengkeh	5	5	5	4	4
Jumlah	45	46	47	29	25

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 10. Matriks Data Keputusan Ternormalisasi

	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Cengkeh Kering	0.716	0.703	0.710	0.655	0.653
Minyak Cengkeh	0.698	0.712	0.704	0.756	0.758

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 11. Matriks Keputusan Terboboti

BOBOT	0.19	0.45	0.18	0.08	0.11
	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Cengkeh Kering	0.14	0.32	0.13	0.05	0.07
Minyak atsiri	0.13	0.32	0.13	0.06	0.08

Sumber : Data penelitian, diolah

Tabel 12. Matriks Nilai Ideal

	Pemasaran	Mutu	Bahan Baku	Dukungan	Izin
Cengkeh Kering	0.14	0.32	0.13	0.05	0.07
Minyak Cengkeh	0.13	0.32	0.13	0.06	0.08
V_j^+	0.14	0.32	0.13	0.06	0.08
V_j^-					

Sumber : Data penelitian, diolah

Dalam tabel 12, peneliti mengambil nilai solusi ideal positif (V_j^+) pada kriteria bahan baku, dukungan, dan izin. Sebab dalam Industri kriteria atau aspek tersebut harus dimaksimalkan untuk mendapat keuntungan dan menarik pelanggan atau konsumen. Dan pada kriteria bahan baku serta modal peneliti mengambil nilai ideal negatif (V_j^-) dikarenakan untuk mendapatkan keuntungan industri harus bisa menekan biaya bahan baku dan modal, agar mendapat keuntungan yang maksimal. Tahap selanjutnya menghitung besar jarak menggunakan perhitungan jarak nilai *euclidean*.

Tabel 13. Jarak Nilai Eucledean

Produk	S^+	S^-
Cengkeh Kering	0.014633827	0.377781989
Minyak Cengkeh	0.003573721	0.383119784

Sumber : Data penelitian, diolah

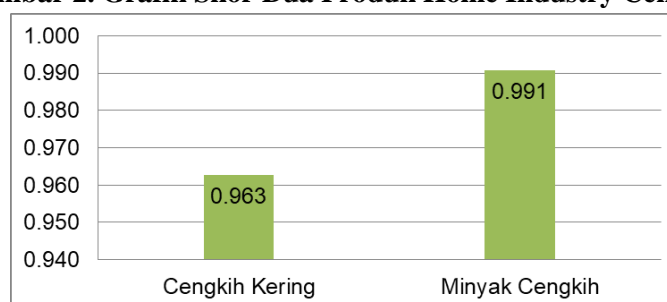
Tabel 14. Keunggulan Skor Produk

Produk	S^+	S^-	Pi	Rangking
Cengkeh Kering	0.014633827	0.377781989	0.963	2
Minyak Cengkeh	0.003573721	0.383119784	0.991	1

Sumber : Data penelitian, diolah

Dalam tabel 15 dapat dilihat nilai skor tertinggi ialah minyak cengkeh, tabel tersebut dibuatkan grafik seperti gambar 2 berikut ini agar lebih mudah dipahami.

Gambar 2. Grafik Skor Dua Produk Home Industry Cengkeh



Sumber : Data penelitian, diolah

Prospek Ekonomi Produk Home Industry Cengkeh Terpilih ditinjau dari Aspek Syariah

Dua produk *home industry* cengkeh yaitu cengkeh kering merupakan produk yang dihasilkan langsung oleh tanaman cengkeh dan melewati proses penjemuran sempurna sedangkan minyak cengkeh merupakan produk turunan yang di hasilkan dari proses pengolahan bunga, daun, ranting, dan batang cengkeh, dua produk ini diproduksi langsung oleh petani cengkeh dan kelompok usaha masyarakat Desa Mamala.

Jika di tinjau dari sisi ekonomi syariah olahan produk *Home Industry* cengkih masuk telah memenuhi aspek syariah, walaupun dari hasil penilaian kriteria, syariah tidak termasuk kedalam 5 (lima) kriteria terpilih. Hal ini didasari pendapat para pakar/ahli yang menyatakan bahwa kriteria syariah meskipun tidak masuk dalam 5 (lima) kriteria terpilih, cengkih telah memenuhi syarat kehalalan yaitu dimana kehalalan suatu produk dinilai atas 3 (tiga) aspek yaitu kehalalan dari cara mendapatkannya, halal karena zatnya, dan halal karena proses serta pengelolaanya.

Dalam hal perolehannya cengkih diambil dari pohon cengkih milik sendiri dan juga pohon milik orang lain yang keuntungannya akan dibagi sesuai dengan kesepakatan. Kemudian pegolahnya, olahan cengkih tidak menambahkan bahan-bahan yang diharamkan, maka cengkih memenuhi aspek syariah, apalagi bahan baku utamanya adalah cengkih yang merupakan tanaman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi.

Dalam pengolahannya meskipun masih menggunakan teknologi sederhana dan lebih banyak memakai tenaga manusia, namun tetap menjaga kebersihan. Cara pengolahannya juga telah memenuhi standar yang berlaku dan telah dilakukan secara turun-temurun, ini telah dibuktikan dengan larisnya penjualan cengkih Mamala dipasaran dengan penilaian kriteria yang paling tinggi adalah mutu, secara tidak langsung ini telah menunjukkan bahwa cengkih dalam hal pengolahannya telah memenuhi aspek syariah.

Pengolahan cengkih menjadi produk turunan juga sesuai dengan anjuran syariat, dimana manusia diwajibkan untuk berusaha mengelola sumber daya yang ada untuk pemenuhan hidupnya, dalam ekonomi Islam produksi juga merupakan kegiatan utama yang di anjurkan di samping distribusi dan konsumsi. Sesuai dengan Firman-Nya dalam QS. Al-Baqarah ayat 29 yang artinya berbunyi: “*Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan Dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. dan Dia Maha mengetahui segala sesuatu*”.

Dengan adanya produk *home Industry* cengkih, diharapkan cengkih milik petani memiliki harga jual dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, sebab dua produk *home industry* cengkih ini langsung ditangani oleh masyarakat Desa Mamala. Adanya pengolahan dua produk *home industry* cengkih ini, juga membuka lapangan kerja dan menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat di Desa Mamala.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan produk olahan cengkih yang berkembang khususnya di Desa Mamala memiliki 2 (dua) produk, yang di produksi dalam skala *home industry*.

1. Dalam pengembangannya ada faktor penghambat yang menjadi hambatan faktor tersebut adalah akses transportasi pemasaran dan teknologi.
2. Dalam uji AHP dan TOPSIS, dapat disimpulkan bahwa dua produk olahan cengkih yang sangat diprioritaskan untuk terus di kembangkan yaitu minyak atsiri, adapun kriteria pendukung yang terpilih adalah pemasaran, mutu, bahan baku, dukungan dan izin.
3. Secara aspek syariah pengolahan dua produk *home industry* cengkih sudah di kategorikan memenuhi aspek syariah.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Maluku Tengah. (2018). Kecamatan Leihitu Dalam Angka 2018. Kabupaten Maluku Tengah: CV. Aman Jaya.
- Bustaman, Sjahrul. (2011). Potensi Pengembangan Minyak Daun Cengkih Sebagai Komoditas Ekspor Maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*. Volume 30, Nomor 4, hh 113-135.
- Departemen Agama RI. (2013). Al-Qur'an dan Terjemahannya. Bandung : Mikraj Khazanah Ilmu.
- Ea, Puthut, Dkk. (2013). Ekspedisi Cengkeh. Makassar : Inninnawa.
- Joko, S. D., Tegor. (2019). National security of investment climate: a case study in the South Sulawesi region of indonesia. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*, 85(1).
- Jayanudin. (2016). Komposisi Kimia Minyak Atsiri Daun Cengkeh Dari proses Penyulingan Uap. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. Volume 10, Nomor 1, h 38.
- Meraup Keuntungan Dengan Budidaya Cengkeh dalam <https://ramesia.com/budidaya-cengkih/>.
- Muliawan. (2008). Manajemen Home Industri : Peluang Usaha Di Tengah Krisis. Yogyakarta : Banyu Media.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. (2017). Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, Info Tek Perkebunan. Volume 9, Nomor 7, h 33.
- Sulivyo, L., Siswoko, R., & Tegor, T. (2019). The Effectiveness of Holistic Marketing and Word-of-Mouth Communication on Purchasing Decision at Pt Asuransi Central Asia Branch Office of Tiang Bendera West Jakarta. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 6(1), 187-199.
- Suratiyah. (1991). Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi dan Contohnya). Yogyakarta : UGM.
- Syzygium aromaticum* (L.) Merr. and L.M. Perry" dalam Kew Science, Plants of the World Online.
- Tegor., Umar, Husein. (2017). Compensation analysis in relationship moderation between transformational leadership style and work environment on the employee performance. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*, 71(11).
- Tegor, T., Yusmalina, Y., & Haqiqi, F. (2021). PENERAPAN STANDAR AKUNTANSI DAN KUALITAS APARATUR TERHADAP LAPORAN KEUANGAN PEMERINTAH DAERAH (Studi Kasus pada Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang Kabupaten Karimun). *JURNAL CAFETARIA*, 2(1), 13-24.
- Thomas, A.N.S. (2007). Tanaman Obat Tradisional. Yogyakarta: Kanisus.
- Yusmalina, Y., Tegor, T., Haqiqi, F., Rosady, R. E., & Azura, N. (2021). Comparative Analysis of Staretegi Traditional Market and Modern Markets of Consumer Valuation. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 8(11), 18-25.