

Produksi Gula Merah Perspektif Ekonomi Islam Studi Kasus Petani Di kelurahan Sungai Salak Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir Riau

Received:

01 Agustus 2026

Accepted:

25 Agustus 2026

Published:

23 September 2026

^{1*} Artika Fatmala Dewi, ²Najamuddin, ³Junaidi

^{1,2,3} Universitas Islam Indragiri

E-mail: ¹ artikafatmaladewi@gmail.com,

*Corresponding Author

artikafatmaladewi@gmail.com

Abstract: This study examines traditional coconut palm sugar production in Sungai Salak Village, Tempuling District, Indragiri Hilir Regency, through the perspective of Islamic economics. It focuses on the production stages and the implementation of honesty, halal-thayyib quality, trustworthiness, business blessing, and resource efficiency. A descriptive qualitative case-study design was employed. Primary data were collected through observation and in-depth interviews with ten palm sugar producers selected purposively, while secondary data were obtained from relevant literature and local documents. The data were reduced, categorized, compared with Islamic production principles, and interpreted thematically. The findings show that production consists of tapping coconut sap, filtering, cooking, optional addition of white sugar, molding, cooling, packaging, and distribution. The raw material is intrinsically halal and the activity supports household livelihoods, yet its sharia compliance is incomplete. Critical problems include inconsistent hygiene and the undisclosed addition of white sugar by some producers. The additive itself is not necessarily prohibited, but concealment of composition may constitute *tadlis* and weaken consumer consent. This study proposes a process-based sharia production framework emphasizing transparent composition, clean production, simple traceability, efficient fuel use, and collective quality standards.

Keywords: coconut palm sugar; Islamic production; halal-thayyib; transparency; rural agroindustry

This is an open access article under the CC BY-SA License.



Corresponding Author:

Author : Artika Fatmala Dewi

Institution : Universitas Islam Indragiri

Email : artikafatmaladewi@gmail.com



Pendahuluan

Produksi menempati posisi penting dalam struktur ekonomi karena menghubungkan sumber daya alam, tenaga kerja, modal, pengetahuan, dan kebutuhan manusia. Dalam ekonomi Islam, hubungan tersebut tidak dipahami sebagai proses teknis yang netral nilai. Produksi diarahkan untuk menghadirkan manfaat yang dibenarkan syariah, menjaga hak para pihak, menghindari kerusakan, dan mengantarkan pelaku usaha pada kemaslahatan. Orientasi ini sejalan dengan perintah agar manusia memanfaatkan karunia dunia tanpa melupakan tujuan akhirat serta tidak menimbulkan kerusakan di bumi sebagaimana ditegaskan dalam Q.S. al-Qashash [28]:. Dengan demikian, keberhasilan produksi tidak cukup diukur melalui peningkatan volume dan laba, tetapi juga melalui kehalalan bahan, kebaikan proses, kejujuran informasi, keadilan hubungan ekonomi, serta keberlanjutan sumber daya.¹

Prinsip tersebut relevan bagi usaha pangan tradisional karena produk pangan berhubungan langsung dengan kesehatan, keselamatan, dan kepercayaan konsumen. Konsep halal tidak hanya menunjuk pada status zat yang boleh dikonsumsi, tetapi perlu dipadukan dengan dimensi thayyib, yaitu baik, bersih, aman, berkualitas, dan tidak menimbulkan mudarat. Sahib dan Ifna menunjukkan bahwa halal dan thayyib merupakan dua dimensi yang saling melengkapi dalam membentuk keputusan konsumsi yang bertanggung jawab. Pada sisi produksi, implikasinya adalah kewajiban produsen untuk menjaga bahan baku, peralatan, ruang pengolahan, komposisi, penyimpanan, dan informasi produk. Karena itu, proses produksi pangan tradisional yang menggunakan bahan halal belum otomatis memenuhi prinsip ekonomi Islam apabila kualitas proses dan keterbukaan informasi masih diabaikan.²

Kabupaten Indragiri Hilir memiliki basis perkebunan kelapa yang kuat dan menjadi ruang hidup bagi banyak rumah tangga pedesaan. Salah satu bentuk pengolahan hasil perkebunan tersebut adalah gula merah kelapa yang dibuat dari nira. Di Kelurahan Sungai Salak, Kecamatan Tempuling, usaha ini dijalankan sebagai industri rumah tangga dengan teknologi sederhana dan tenaga kerja keluarga. Nira disadap dari mayang kelapa, disaring, dimasak dalam kuah di atas tungku kayu, diaduk hingga mengental, lalu dicetak dan dipasarkan. Aktivitas tersebut memberi nilai tambah pada nira dan menyediakan pendapatan harian bagi keluarga produsen. Temuan Prasetyo, Muhaimin, dan Maulidah pada agroindustri gula merah kelapa juga memperlihatkan bahwa pengolahan nira menciptakan nilai tambah yang penting bagi usaha pedesaan. Penelitian lain menunjukkan bahwa usaha gula merah dapat memberi kontribusi besar terhadap pendapatan rumah tangga, meskipun kelayakannya dipengaruhi oleh biaya bahan baku, tenaga kerja, bahan bakar, dan akses pasar.³⁴

1 Kementerian Agama Republik Indonesia, *Al-Qur'an dan Terjemahnya* (Jakarta: Kementerian Agama RI, 2019), Q.S. al-Qashash [28]: 77.

2 Munawwarah Sahib dan Nur Ifna, 'Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi,' *POINT: Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 6, no. 1 (2024): 53-64.

3 Siti Balqies Indra, Cut Gustiana, dan Umi Kalsum, 'Analisis Keuntungan Usaha Gula Merah dan Kontribusinya terhadap Rumah Tangga,' *Jurnal Penelitian Agrisamudra* 5, no. 2 (2018): 31-37.

4 Dafit Bayu Prasetyo, Abdul Wahib Muhaimin, dan Silvana Maulidah, 'Analisis Nilai Tambah Nira

Potensi ekonomi tersebut berhadapan dengan persoalan mutu dan tata kelola. Produksi di Sungai Salak masih bergantung pada pengalaman turun-temurun, tanpa pengukuran suhu, pencatatan komposisi, standar sanitasi tertulis, atau sistem pelabelan. Hasil observasi awal menunjukkan variasi kebersihan alat, keterbukaan ruang produksi terhadap debu dan serangga, serta penggunaan wadah yang tidak selalu dibersihkan secara konsisten. Persoalan lain yang paling sensitif adalah penambahan gula putih pada tahap pengentalan oleh sebagian produsen. Penambahan dilakukan untuk mempercepat kristalisasi, membentuk tekstur yang lebih keras, menghemat kayu bakar, dan menambah bobot produk. Secara zat, gula putih merupakan bahan pangan yang pada dasarnya halal. Persoalan syariah muncul ketika bahan tambahan tersebut tidak diinformasikan, sedangkan produk dipersepsikan dan diperdagangkan sebagai gula merah kelapa murni.

Studi mengenai gula merah telah berkembang dalam beberapa arah. Karino dan koleganya mengkaji produksi gula merah berdasarkan perspektif Islam dan menekankan aspek kemaslahatan, kebersihan, serta dampak sosial usaha. Indra, Gustiana, dan Kalsum menilai keuntungan serta kontribusi gula merah terhadap pendapatan rumah tangga. Tupamahu menganalisis kelayakan finansial industri kecil gula merah. Prasetyo, Muhaimin, dan Maulidah memusatkan perhatian pada nilai tambah pengolahan nira kelapa. Ermawati dan koleganya membahas desain jaringan rantai pasok gula merah, sedangkan Simatupang, Sinaga, dan Gea menelaah nilai tambah air nira menjadi gula merah. Kajian-kajian tersebut memberikan dasar kuat mengenai proses, pendapatan, nilai tambah, kelayakan, dan distribusi, tetapi belum seluruhnya menyatukan pembacaan teknis proses dengan evaluasi etika produksi Islam pada setiap titik kritis.⁵⁶⁷⁸⁹

Kajian ekonomi Islam tentang produksi pada umumnya menegaskan bahwa produsen Muslim tidak hanya mengejar laba, tetapi juga masalah, tanggung jawab, dan falah. Turmudi menjelaskan bahwa produksi merupakan penciptaan kemanfaatan melalui pengelolaan sumber daya yang disediakan Allah dan harus diarahkan pada kemaslahatan. Rafsanjani mengembangkan etika produksi melalui kerangka maqashid al-shariah yang melindungi agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta. Hardi menegaskan bahwa maksimalisasi keuntungan dapat diterima selama ditempatkan di bawah batas masalah, bukan sebagai tujuan yang membenarkan segala cara. Fata kemudian merumuskan kembali nilai khalifah, kemanfaatan, kemudahan, penghindaran bahaya, dan tanggung jawab sebagai dasar etika produksi Islami. Meskipun demikian, aplikasi konsep tersebut

Kelapa pada Agroindustri Gula Merah Kelapa,' Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis 2, no. 1 (2018): 41-51.

5 Emmy Ermawati et al., 'Identifikasi Desain Jaringan Manajemen Rantai Pasok Gula Merah di Kota Lumajang,' Progress Conference 5 (2022): 48-54; U. C. J. Simatupang, A. H. Sinaga, dan B. J. P. Gea, 'Studi Nilai Tambah Air Nira Menjadi Gula Merah,' Jurnal Darma Agung 31, no. 3 (2023).

6 Prasetyo, Muhaimin, dan Maulidah, 'Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa,' 41-51.

7 Yonette Maya Tupamahu, 'Kelayakan Finansial Industri Kecil Gula Merah di Desa Tutumaloleo,' Agrikan 11, no. 2 (2018): 99-104.

8 Indra, Gustiana, dan Kalsum, 'Analisis Keuntungan Usaha Gula Merah,' 31-37.

9 Elsa Karino et al., 'Produksi Gula Merah di RT 002 RW 002 Desa Slumbung Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri Berdasarkan Perspektif Islam,' Qawanin 2, no. 1 (2018): 53-69.

pada produksi gula merah tradisional memerlukan indikator operasional agar tidak berhenti pada penilaian normatif.¹⁰¹¹¹²¹³

Artikel ini menempatkan tahapan produksi sebagai unit analisis. Setiap tahap dibaca melalui lima dimensi: kehalalan bahan dan proses, *thayyib* dan kebersihan, kejujuran serta transparansi, amanah dan orientasi keberkahan, serta efisiensi pemanfaatan sumber daya. Pendekatan ini menghasilkan kebaruan berupa pemetaan titik kritis syariah berbasis proses. Penilaian tidak hanya menyatakan usaha sesuai atau tidak sesuai dengan Islam secara umum, tetapi menjelaskan pada tahap mana potensi ketidaksesuaian terjadi, mengapa terjadi, siapa yang terdampak, dan perbaikan apa yang dapat dilakukan tanpa memutus keberlangsungan mata pencaharian produsen.

Berdasarkan latar tersebut, penelitian ini bertujuan: pertama, mendeskripsikan tahapan produksi gula merah oleh petani di Kelurahan Sungai Salak; kedua, menganalisis kesesuaiannya dengan prinsip ekonomi Islam, terutama halal-*thayyib*, kejujuran, amanah, keberkahan, dan efisiensi; serta ketiga, merumuskan rekomendasi perbaikan yang realistis bagi industri rumah tangga. Fokus ini penting karena penguatan ekonomi lokal tidak seharusnya mempertentangkan produktivitas dengan moralitas. Justru kejujuran komposisi, kebersihan, konsistensi mutu, dan penggunaan sumber daya yang bertanggung jawab dapat menjadi fondasi reputasi produk serta keberlanjutan pasar dalam jangka panjang.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan tersebut dipilih karena persoalan yang dikaji tidak hanya berupa urutan teknis produksi, tetapi juga makna, pertimbangan, kebiasaan, dan keputusan produsen ketika menghadapi tuntutan kualitas serta kebutuhan ekonomi. Studi kasus memungkinkan peneliti memeriksa praktik produksi dalam konteks sosial dan geografisnya secara utuh, yaitu hubungan antara kebun kelapa, rumah produksi, tenaga kerja keluarga, pengepul, dan norma keagamaan yang dipahami pelaku usaha.

Lokasi penelitian adalah Kelurahan Sungai Salak, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau. Pemilihan lokasi didasarkan pada keberadaan rumah tangga yang secara rutin menyadap nira kelapa dan mengolahnya menjadi gula merah. Informan berjumlah sepuluh produsen yang dipilih dengan purposive sampling. Kriteria informan meliputi keterlibatan langsung dalam penyadapan atau pengolahan, menjalankan usaha secara aktif, memiliki pengalaman minimal dua tahun, dan bersedia menjelaskan tahapan produksi. Untuk menjaga etika publikasi dan mengurangi penyebaran identitas personal, artikel ini menggunakan kode R1 sampai R10, meskipun data asli penelitian memuat identitas informan.

10 Z. Fata, 'Analisis Etika Produksi Islami: Tinjauan Prinsip-Prinsip dan Praktik Produksi Berdasarkan Nilai-Nilai Islami,' *Islamic Economics and Finance Journal* 2, no. 2 (2024): 75-86.

11 Eja Armaz Hardi, 'Etika Produksi Islami: Masalah dan Maksimalisasi Keuntungan,' *el-Jizya* 8, no. 1 (2020): 98-119.

12 Haqiqi Rafsanjani, 'Etika Produksi dalam Kerangka Maqashid Syariah,' *Masharif al-Syariah* 1, no. 2 (2016): 28-41.

13 Muhammad Turmudi, 'Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam,' *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* 18, no. 1 (2017): 37-56.

Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dan observasi langsung. Wawancara membahas lama usaha, status penguasaan kebun, bahan baku, alat, jumlah produksi, tahapan pengolahan, penggunaan bahan tambahan, kebersihan, harga, distribusi, dan pemahaman terhadap kejujuran serta kualitas. Observasi dilakukan pada area penyadapan dan tempat pengolahan untuk melihat wadah penampung nira, alat penyaring, tungku, kualiti, proses pengadukan, pencetakan, penyimpanan, dan lingkungan kerja. Data sekunder berasal dari dokumen kelurahan, buku ekonomi Islam, regulasi dan pedoman produksi pangan rumah tangga, serta artikel ilmiah mengenai gula merah, halal-thayyib, maqashid al-shariah, dan etika bisnis Islam. Rancangan pengumpulan data mengikuti prinsip penelitian kualitatif berupa keterhubungan antara pertanyaan, sumber data, konteks, dan interpretasi.¹⁴

Analisis dilakukan secara bertahap. Pertama, data wawancara dan observasi ditranskripsikan serta dikelompokkan berdasarkan tahapan produksi. Kedua, data direduksi untuk memilih informasi yang relevan dengan bahan baku, kebersihan, bahan tambahan, efisiensi, pemasaran, dan hubungan produsen-konsumen. Ketiga, peneliti membuat matriks perbandingan antara praktik lapangan dan dimensi ekonomi Islam. Keempat, temuan yang saling mendukung atau berbeda dibandingkan untuk menemukan pola. Kelima, interpretasi dilakukan dengan mempertemukan fakta empiris dan konsep halal-thayyib, sidq, amanah, tadlis, masalah, barakah, serta larangan israf dan tabzir.

Keabsahan data dijaga melalui triangulasi teknik dan sumber. Informasi dari wawancara dibandingkan dengan pengamatan terhadap alat, lingkungan, dan urutan kerja. Keterangan seorang produsen dibandingkan dengan produsen lain untuk membedakan kebiasaan umum dan praktik individual. Data jumlah produksi, status kebun, serta lama usaha diperiksa kembali dengan catatan lapangan. Penelitian tidak melakukan uji laboratorium terhadap kandungan gula atau cemaran mikrobiologis; oleh sebab itu, istilah kebersihan dan kualitas dalam artikel ini merujuk pada kondisi proses yang teramati dan keterangan informan, bukan klaim keamanan pangan berbasis pengujian laboratorium.

Pembahasan dan Hasil

Karakteristik usaha dan produsen gula merah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha gula merah di Sungai Salak berada pada skala rumah tangga. Tempat produksi umumnya berupa dapur belakang rumah atau pondok sederhana di dekat kebun. Tenaga kerja berasal dari anggota keluarga dan pembagian tugas berlangsung fleksibel. Sebagian produsen mengolah nira dari kebun sendiri, sedangkan yang lain menyewa kebun atau hak sadap. Lama usaha berkisar antara 2,5 sampai 6 tahun. Produksi harian berada pada kisaran 8-25 kilogram, bergantung pada jumlah pohon yang disadap, kualitas nira, cuaca, pengalaman, dan durasi pemasakan.

Karakteristik informan memperlihatkan dominasi pendidikan dasar dan pengalaman praktis. Pengetahuan produksi diperoleh melalui keluarga, pengamatan, dan

¹⁴ Sofyan Sulaiman et al., Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (Tembilahan: Program Studi Ekonomi Syariah Universitas Islam Indragiri, 2022), ²⁸.

latihan langsung, bukan pelatihan formal. Kondisi ini tidak berarti produsen tidak memiliki keahlian. Mereka mampu mengenali nira yang mulai asam, menilai kuat-lemahnya api, memperkirakan titik pengentalan, dan menentukan saat pencetakan berdasarkan warna, aroma, dan tekstur.

Tabel 1. Karakteristik Informan dan Kapasitas Produksi

Aspek	Temuan Ringkas
Jumlah informan	10 produsen gula merah
Usia	32-50 tahun
Pendidikan	SD 7 orang; SMP 1 orang; MA 2 orang
Lama usaha	2,5-6 tahun
Status kebun	6 milik sendiri; 4 sewa
Produksi	8-25 kg per hari

Sumber: Data primer penelitian, diolah oleh penulis.

Tahapan produksi dan titik kritis proses

Secara umum terdapat enam rangkaian utama produksi. Pertama, penyadapan nira dilakukan pada pagi dan sore hari dengan memotong mayang kelapa dan memasang bumbung atau wadah plastik. Tahap ini sangat menentukan karena nira mudah mengalami perubahan rasa dan fermentasi. Wadah yang terbuka memungkinkan masuknya serangga, serpihan, atau air hujan. Kedua, nira dikumpulkan dan disaring menggunakan kain sederhana untuk memisahkan kotoran fisik. Ketiga, nira dimasak selama sekitar empat sampai lima jam pada tungku kayu. Produsen mengatur api dan mengaduk cairan sampai air menguap serta terbentuk massa kental berwarna coklat.

Keempat, pada fase pengentalan, sebagian produsen menambahkan gula putih. Praktik ini tidak dilakukan oleh semua informan dan tidak dicatat dalam takaran baku. Motif yang disampaikan adalah mempercepat pengentalan, menghasilkan tekstur lebih keras, mencegah produk mudah meleleh saat pengiriman, meningkatkan bobot, dan menekan konsumsi bahan bakar. Kelima, adonan diangkat, diaduk cepat, kemudian dituangkan ke dalam cetakan bambu, pipa, atau tempurung. Keenam, gula yang telah dingin dikeluarkan dari cetakan dan dikemas sederhana, umumnya tanpa merek, daftar bahan, tanggal produksi, atau identitas produsen. Produk kemudian dijual kepada pengepul, toko sembako, tetangga, atau pedagang antardaerah.

Urutan tersebut serupa dengan pola umum produksi gula palma yang meliputi penyadapan, pemanasan, pendinginan, dan pencetakan. Perbedaannya terletak pada pengendalian proses, jenis bahan tambahan, dan sistem pencatatan. Pada skala tradisional, keputusan teknis banyak ditentukan oleh pengalaman. Hal ini memberi keluwesan, tetapi sekaligus membuat titik kritis tidak terdokumentasi. Untuk kepentingan evaluasi, tahapan dan titik kritis produksi dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Tahapan Produksi dan Titik Kritis Syariah

Tahap	Praktik Lapangan	Titik Kritis	Relevansi Ekonomi Islam
Penyadapan	Mayang dipotong; nira ditampung pagi dan sore	Wadah terbuka, air hujan, serangga, fermentasi	Menjaga kesucian bahan, mutu, dan pencegahan mudarat
Penyaringan	Nira disaring dengan kain sederhana	Kain dipakai berulang; kebersihan tidak seragam	Thaharah dan thayyib pada alat serta bahan
Pemasakan	Nira dimasak 4-5 jam pada tungku kayu	Asap, jelaga, suhu tidak terukur, konsumsi bahan bakar	Mutu, keselamatan kerja, efisiensi sumber daya
Bahan tambahan	Sebagian produsen menambah gula putih	Takaran dan informasi komposisi tidak baku	Sidq, transparansi, larangan tadlis
Pencetakan	Adonan dituangkan ke bambu/pipa/tempurung	Cetakan dan area pendinginan tidak selalu tertutup	Kebersihan dan konsistensi mutu
Pengemasan-distribusi	Dikemas tanpa label dan dijual melalui pengepul	Tidak ada komposisi, tanggal produksi, atau ketertelusuran	Amanah informasi dan perlindungan konsumen

Sumber: Hasil wawancara dan observasi, diolah oleh penulis.

Halal-thayyib dan kebersihan produksi

Bahan utama gula merah Sungai Salak adalah nira kelapa. Dari sisi asal zat, bahan tersebut halal dan merupakan hasil pemanfaatan sumber daya lokal. Gula putih yang kadang ditambahkan juga bukan bahan haram pada dirinya. Karena itu, evaluasi tidak tepat apabila langsung menyamakan pencampuran dengan keharaman zat. Masalah utama berada pada mutu proses, tujuan penggunaan, kesesuaian klaim, dan pengungkapan komposisi. Kerangka ini sejalan dengan pemahaman bahwa inspeksi kehalalan produk harus menilai bahan sekaligus proses serta informasi yang menyertainya.¹⁵

Dimensi thayyib memperluas penilaian dari kebolehan zat menuju kualitas yang baik dan aman. Observasi menunjukkan beberapa kelemahan: ruang pengolahan terbuka terhadap debu dan jelaga; kain saring dipakai berulang tanpa jadwal pencucian yang jelas; wadah penampung tidak selalu tertutup rapat; serangga dapat masuk ke nira; dan cetakan disimpan di area yang tidak sepenuhnya terlindungi. Kondisi tersebut tidak otomatis membuktikan produk berbahaya karena penelitian tidak melakukan uji laboratorium. Namun, secara proses, kelemahan sanitasi meningkatkan risiko kontaminasi dan menunjukkan bahwa prinsip thayyib belum menjadi prosedur yang konsisten.

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga menekankan kebersihan lokasi, peralatan, suplai air, higiene pekerja, penyimpanan, dan pengendalian

¹⁵ Herlina, 'Inspeksi Kehalalan Produk: Studi Analisis Hukum Ekonomi Syariah,' *Al-Iqtishad: Jurnal Ekonomi Syariah* 4, no. 2 (2023): 137-149.

proses. Bagi produsen skala mikro, penerapannya tidak harus dimulai dengan investasi mesin mahal. Perbaikan dasar dapat berupa tutup wadah, pemisahan alat bersih dan kotor, jadwal pencucian kain saring, rak cetakan, pelindung dari asap, penggunaan celemek dan penutup kepala, serta pencatatan tanggal produksi. Langkah sederhana ini memiliki nilai ekonomi karena mengurangi produk gagal, memperkuat konsistensi, dan meningkatkan kepercayaan pengepul maupun konsumen.¹⁶

Dalam *maqashid al-shariah*, peningkatan kebersihan berkaitan dengan perlindungan jiwa dan harta. Perlindungan jiwa hadir melalui pencegahan risiko pangan, sedangkan perlindungan harta terlihat pada pengurangan kerusakan produk dan sengketa kualitas. Dengan demikian, higiene bukan tambahan di luar agama, melainkan bagian dari tanggung jawab produsen. Prinsip *halal-thayyib* menuntut integrasi antara niat yang baik, bahan yang dibolehkan, dan proses yang layak.

Kejujuran, transparansi, dan pencampuran gula putih

Temuan paling penting adalah penambahan gula putih oleh sebagian produsen tanpa sistem informasi yang memadai. Secara teknis, bahan tambahan memberikan keuntungan berupa pengentalan lebih cepat, tekstur lebih keras, dan bobot lebih tinggi. Pada kondisi distribusi yang panjang dan cuaca lembap, kebutuhan akan tekstur yang tidak mudah meleleh dapat dipahami. Akan tetapi, keputusan teknis tersebut harus dipisahkan dari cara produk diklaim dan dijual. Bila pembeli mengetahui komposisi serta menerima kualitas dan harga yang ditawarkan, penggunaan bahan tambahan dapat dibicarakan secara terbuka. Bila komposisi disembunyikan sementara produk dipersepsikan sebagai gula kelapa murni, terjadi ketimpangan informasi.

Islam menempatkan kejujuran sebagai dasar perdagangan. Hadis Nabi menyatakan, 'Barang siapa menipu kami, maka ia bukan dari golongan kami.' Dalam konteks penelitian ini, makna penipuan tidak hanya terbatas pada bahan berbahaya. Menyembunyikan fakta yang memengaruhi keputusan pembeli juga dapat mengurangi kerelaan akad. Tadlis terjadi ketika salah satu pihak memiliki informasi material dan sengaja menutupinya untuk memperoleh keuntungan. Rafsanjani menempatkan perlindungan harta dan jiwa sebagai unsur etika produksi, sedangkan Hardi menegaskan bahwa keuntungan tidak boleh dilepaskan dari masalah. Karena itu, masalah syariah pada pencampuran gula putih terutama berada pada *concealment* atau penyembunyian, bukan semata-mata keberadaan gula putih.¹⁷

Penilaian ini perlu disampaikan secara proporsional. Pertama, tidak semua produsen menggunakan bahan tambahan. Kedua, istilah 'campuran' tidak selalu berarti pemalsuan apabila komposisi, mutu, dan harga disepakati secara terbuka. Ketiga, produsen kecil sering berhadapan dengan permintaan pengepul terhadap tekstur tertentu, sehingga tanggung jawab etis tidak hanya dibebankan pada petani. Pengepul dan

16 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga* (Jakarta: BPOM RI, 2012).

17 Muslim ibn al-Hajjaj, *Sahih Muslim*, Kitab al-Iman, hadis tentang larangan penipuan (*man ghashshana fa-laysa minna*).

pedagang juga harus menghentikan insentif pasar yang mendorong produk tampak murni tetapi tidak transparan. Keempat, solusi yang hanya berupa larangan tanpa alternatif teknis dapat mengancam pendapatan keluarga dan mendorong praktik tersembunyi.

Solusi yang lebih realistis adalah standardisasi kategori produk. Produsen dapat membedakan 'gula kelapa murni' dan 'gula kelapa dengan tambahan gula', menyebutkan komposisi secara sederhana, serta menetapkan harga sesuai kategori. Pengepul kemudian memisahkan pengumpulan dan distribusinya. Dengan cara ini, konsumen memperoleh informasi, produsen tetap memiliki pilihan teknologi, dan pasar dapat membentuk harga yang lebih adil. Transparansi juga mengubah kejujuran dari nasihat moral menjadi mekanisme bisnis yang dapat diverifikasi.

Amanah, keberkahan, dan orientasi usaha

Usaha gula merah berperan nyata dalam memenuhi nafkah keluarga dan mengurangi ketergantungan ekonomi. Para informan memandang pekerjaan ini sebagai sumber pendapatan utama atau tambahan yang dilakukan dengan memanfaatkan kebun lokal. Pengalaman menyadap dan memasak nira menjadi modal keterampilan. Dari perspektif ekonomi Islam, aktivitas tersebut memiliki nilai positif karena mengubah sumber daya menjadi manfaat, menciptakan kemandirian, dan mempertahankan ekonomi pedesaan. Turmudi menyebut produksi sebagai bagian dari upaya manusia memakmurkan bumi dan memenuhi kebutuhan secara bertanggung jawab.¹⁸

Namun, orientasi keberkahan mengharuskan produsen menilai cara memperoleh pendapatan. Barakah tidak dapat diukur secara statistik, tetapi dapat diterjemahkan melalui indikator perilaku: kejujuran, tidak merugikan, menjaga kualitas, memenuhi kesepakatan, dan menggunakan hasil usaha untuk kebutuhan yang baik. Ketika produsen mengejar kenaikan bobot melalui informasi yang tidak lengkap atau mengabaikan kebersihan untuk menghemat biaya, keuntungan material dapat meningkat dalam jangka pendek, tetapi kepercayaan pasar melemah. Kehilangan kepercayaan merupakan kerugian ekonomi sekaligus moral.

Amanah juga terkait dengan konsistensi. Beberapa produsen telah berupaya menjaga kualitas dengan menyaring nira, mengatur api, dan memilih waktu pencetakan. Namun, standar masih bergantung pada individu. Agar amanah tidak hanya menjadi sifat pribadi, diperlukan tata kelola kelompok. Kelompok produsen dapat menyepakati prosedur minimum, kategori mutu, penggunaan bahan tambahan, serta cara menangani keluhan. Kesepakatan kolektif membantu produsen yang jujur agar tidak dirugikan oleh produk bermutu rendah yang memakai nama daerah yang sama.

Temuan Djamrud, Samiun, dan Abubakar mengenai makna laba bagi petani gula merah menunjukkan bahwa laba pada usaha pedesaan tidak selalu dipahami sebagai angka ekonomi semata, tetapi berhubungan dengan keberlangsungan keluarga dan pengalaman hidup. Oleh sebab itu, strategi perbaikan harus menghormati rasionalitas

¹⁸ Turmudi, 'Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam,' 44-46.

rumah tangga. Penguatan etika produksi sebaiknya disertai akses pelatihan, alat sederhana, kemasan, dan pasar, bukan hanya tuntutan administratif.¹⁹

Efisiensi sumber daya dan keberlanjutan

Efisiensi produksi di Sungai Salak terlihat pada pemanfaatan nira kelapa, tenaga keluarga, dan alat yang dapat digunakan berulang kali. Pengolahan meningkatkan nilai guna nira yang mudah rusak menjadi gula yang lebih tahan simpan dan dapat dipasarkan lintas daerah. Hal ini sejalan dengan temuan nilai tambah agroindustri gula kelapa. Akan tetapi, efisiensi syariah berbeda dari penghematan biaya dengan cara apa pun. Efisiensi harus mempertahankan hak konsumen, keselamatan pekerja, dan keberlanjutan sumber daya.

Kayu bakar menjadi sumber energi utama. Produsen memilihnya karena tersedia dan sesuai dengan tungku tradisional, tetapi konsumsi yang tinggi menambah biaya, asap, panas, dan tekanan pada vegetasi sekitar. Penambahan gula putih untuk mempercepat pengentalan sebagian dijelaskan sebagai cara menghemat kayu bakar. Motif tersebut menunjukkan adanya masalah energi yang nyata, tetapi penyelesaiannya seharusnya melalui perbaikan tungku, pengeringan kayu, pengaturan api, penutup kuali yang sesuai, atau bahan bakar alternatif, bukan melalui komposisi yang disembunyikan. Efisiensi teknis dan transparansi harus berjalan bersama.

Prinsip larangan israf dan tabzir dapat diterapkan dalam pencatatan sederhana. Produsen dapat mencatat volume nira, lama memasak, jumlah kayu, hasil gula, dan jumlah produk gagal. Data tersebut membantu melihat rasio input-output dan membandingkan teknik. Tanpa catatan, keputusan hanya mengandalkan ingatan sehingga sulit mengetahui apakah bahan tambahan benar-benar meningkatkan keuntungan setelah memperhitungkan biaya gula putih, reputasi, dan risiko keluhan. Pencatatan juga mendukung perlindungan harta karena memungkinkan produsen menghitung biaya secara lebih adil.

Keberlanjutan industri gula palma ditentukan oleh keterhubungan ekonomi lokal, daya dukung sumber daya, regenerasi keterampilan, dan akses pasar. Studi Nurani dan koleganya menekankan bahwa keberlanjutan industri gula palma membutuhkan pendekatan multidimensi, bukan hanya kelayakan finansial. Dalam konteks Sungai Salak, dimensi tersebut mencakup pemeliharaan pohon kelapa, keselamatan penyadap, efisiensi energi, kualitas produk, dan posisi tawar terhadap pengepul.²⁰

Rantai pasok, keadilan pasar, dan ketertelusuran

Pola pemasaran didominasi pengepul. Sistem ini memudahkan produsen karena hasil harian dapat segera dijual tanpa biaya pemasaran, tetapi posisi tawar petani menjadi

19 F. Djamrud, A. A. Samiun, dan K. Abubakar, 'Makna Laba bagi Petani Gula Merah di Desa Tutumaloleo Kecamatan Galela Utara,' *Jurnal Aktiva* 5, no. 1 (2022): 11-25.

20 M. F. Nurani et al., 'Sustainability Analysis of the Palm Sugar Industry in Hulu Sungai Tengah Regency,' *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 11, no. 3 (2025).

lemah. Harga cenderung ditentukan oleh pengepul berdasarkan tampilan, kekerasan, dan permintaan pasar. Ketergantungan tersebut dapat mendorong produsen mengejar karakter fisik yang disukai pengepul, termasuk melalui bahan tambahan. Dengan demikian, etika produksi perlu dibaca bersama struktur pasar. Produsen bukan satu-satunya aktor yang membentuk kualitas; spesifikasi dan harga dari pembeli antara juga berpengaruh.

Rantai pasok gula merah memerlukan koordinasi mutu sejak produksi sampai pengemasan. Ermawati dan koleganya menunjukkan pentingnya desain jaringan manajemen rantai pasok gula merah agar aliran bahan, produk, dan informasi lebih terarah. Pada Sungai Salak, aliran produk sudah berjalan, tetapi aliran informasi belum memadai. Produk dikemas tanpa identitas, sehingga asal produsen, tanggal produksi, dan komposisi tidak dapat ditelusuri. Akibatnya, bila terjadi keluhan, seluruh produk daerah dapat terkena dampak reputasi meskipun masalah berasal dari sebagian produsen.²¹

Sistem ketertelusuran tidak harus menggunakan teknologi mahal. Setiap produsen dapat memiliki kode sederhana, mencantumkan tanggal, kategori produk, dan berat pada label atau kartu dalam kemasan. Pengepul mencatat jumlah yang diterima dari setiap kode. Mekanisme ini memberikan tiga manfaat: mendorong tanggung jawab, memudahkan pemisahan mutu, dan memberi penghargaan harga kepada produsen yang konsisten. Dalam perspektif amanah, informasi tersebut menjadi bentuk pertanggungjawaban yang konkret.

Penguatan merek kolektif juga dapat mengurangi ketergantungan pada penjualan komoditas tanpa identitas. Produk murni dengan standar kebersihan yang lebih tinggi dapat diarahkan ke pasar yang menghargai kualitas, sedangkan produk campuran yang aman dan terbuka dapat menempati segmen lain. Diferensiasi tersebut lebih adil daripada menyatukan semua produk dalam satu harga. Studi pemberdayaan industri gula merah menunjukkan bahwa inovasi, pengemasan, dan penguatan kelembagaan dapat meningkatkan ekonomi lokal dan kemandirian desa.²²

Berdasarkan keseluruhan temuan, kesesuaian produksi gula merah dengan ekonomi Islam bersifat parsial. Bahan utama halal, usaha memberi kemaslahatan ekonomi, dan pemanfaatan sumber daya lokal merupakan sisi positif. Namun, penerapan thayyib, transparansi komposisi, standardisasi, dan keberlanjutan energi belum konsisten. Tabel 3 merangkum penilaian tersebut.

Tabel 3. Matriks Evaluasi Produksi Gula Merah Perspektif Ekonomi Islam

Dimensi	Temuan	Penilaian	Implikasi Perbaikan
Halal bahan	Nira kelapa dan gula putih pada dasarnya bahan halal	Sesuai pada aspek zat	Pastikan seluruh bahan tambahan aman dan tercatat
Thayyib dan kebersihan	Sanitasi alat, wadah, ruang, dan cetakan belum seragam	Belum optimal	Terapkan prosedur kebersihan minimum dan penutupan wadah

21 Ermawati et al., 'Identifikasi Desain Jaringan Manajemen Rantai Pasok Gula Merah,' 48-54.

22 S. I. Mahmud, A. M. Morad, dan S. Satria, 'Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengembangan Industri Gula Merah,' *Journal of Human and Education* 4, no. 6 (2024): 647-651.

Dimensi	Temuan	Penilaian	Implikasi Perbaikan
Sidq dan transparansi	Sebagian penambahan gula putih tidak diinformasikan	Berpotensi tadlis	Pisahkan kategori produk dan cantumkan komposisi
Amanah dan barakah	Usaha menafkahi keluarga, tetapi mutu belum terstandar	Sesuai sebagian	Bangun standar kelompok dan mekanisme keluhan
Efisiensi SDA	Nira dimanfaatkan optimal; kayu bakar tinggi dan proses berasap	Perlu perbaikan	Tungku hemat energi, pencatatan input-output, reboisasi
Keadilan pasar	Harga dan spesifikasi banyak dipengaruhi pengepul	Posisi tawar lemah	Kontrak mutu, pencatatan asal, dan merek kolektif

Sumber: Analisis penulis berdasarkan data lapangan dan prinsip ekonomi Islam.

Kerangka perbaikan produksi syariah berbasis proses

Dari hasil tersebut, artikel ini mengusulkan kerangka produksi syariah berbasis proses untuk usaha gula merah. Kerangka ini terdiri dari lima langkah. Pertama, identifikasi titik kritis sejak penyadapan hingga distribusi. Kedua, penetapan prosedur minimum yang mudah dilakukan, seperti penutup bumbung, kain saring bersih, rak cetakan, dan pemisahan area kotor-bersih. Ketiga, transparansi bahan dan kategori produk. Keempat, pencatatan sederhana mengenai bahan, hasil, tanggal, dan produsen. Kelima, evaluasi kelompok bersama pengepul dan pemerintah desa.

Kerangka tersebut menempatkan syariah sebagai sistem peningkatan mutu, bukan sekadar label. Kejujuran membantu segmentasi pasar; kebersihan menekan risiko; pencatatan meningkatkan efisiensi; ketertelusuran melindungi reputasi; dan pengelolaan energi menjaga lingkungan. Dengan demikian, nilai ekonomi Islam dapat diterjemahkan menjadi praktik yang sekaligus meningkatkan daya saing.

Peran pemerintah daerah dan lembaga terkait dibutuhkan pada tahap pendampingan, bukan mengambil alih usaha. Pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik, bantuan perbaikan tungku, pengujian mutu berkala, fasilitasi sertifikasi halal, dan pengembangan kemasan merupakan intervensi yang relevan. Sertifikasi halal akan lebih bermakna bila didahului pembenahan proses dan dokumentasi bahan. Pendampingan juga perlu melibatkan pengepul karena mereka menentukan spesifikasi dan harga.

Penelitian ini memiliki keterbatasan. Informan hanya sepuluh produsen dalam satu kelurahan, sehingga temuan tidak dapat digeneralisasi untuk seluruh industri gula merah. Penelitian belum mengukur persentase gula putih, mutu kimia, cemaran, biaya rinci, atau preferensi konsumen. Informasi praktik bahan tambahan juga sensitif dan mungkin dipengaruhi keterbukaan informan. Namun, keterbatasan tersebut tidak menghilangkan nilai temuan mengenai pentingnya melihat produksi secara bertahap dan membedakan status halal bahan dari etika pengungkapan komposisi. Penelitian lanjutan

dapat menggabungkan uji laboratorium, analisis biaya, survei konsumen, dan kajian rantai pasok untuk menguji efektivitas kerangka yang diusulkan.

Kesimpulan

Produksi gula merah di Kelurahan Sungai Salak dilakukan melalui penyadapan nira, pengumpulan dan penyaringan, pemasakan, penggunaan bahan tambahan oleh sebagian produsen, pencetakan, pendinginan, pengemasan, dan distribusi melalui pengepul. Usaha ini memanfaatkan potensi kelapa lokal, menciptakan nilai tambah, serta menopang pendapatan keluarga. Keterampilan produsen terbentuk melalui pengalaman dan diwariskan secara praktis, tetapi belum didukung standar tertulis, pencatatan, dan pengendalian mutu yang seragam.

Ditinjau dari ekonomi Islam, produksi tersebut sesuai pada aspek asal bahan dan tujuan pemenuhan nafkah, tetapi belum sepenuhnya memenuhi prinsip halal-thayyib, sidq, amanah, barakah, dan efisiensi. Titik kritis utama adalah kebersihan yang tidak konsisten serta penambahan gula putih tanpa informasi yang memadai. Gula putih tidak otomatis menjadi bahan terlarang; persoalan syariah terletak pada penyembunyian komposisi, ketidaksesuaian klaim, dan potensi berkurangnya kerelaan pembeli. Karena itu, penyelesaian yang tepat bukan hanya pelarangan, melainkan transparansi kategori produk, pencantuman komposisi, standardisasi kebersihan, serta pembentukan mekanisme ketertelusuran.

Penguatan produksi syariah dapat dimulai melalui langkah sederhana: menutup wadah nira, mencuci dan mengganti kain saring secara teratur, menata cetakan pada rak bersih, memisahkan produk murni dan campuran, mencatat tanggal serta produsen, memperbaiki efisiensi tungku, dan membangun standar kelompok bersama pengepul. Dengan perbaikan tersebut, nilai-nilai Islam berfungsi sebagai fondasi peningkatan mutu dan daya saing. Produksi tidak hanya menghasilkan pendapatan, tetapi juga membangun kepercayaan, melindungi konsumen, menjaga sumber daya, dan memperkuat keberlanjutan ekonomi lokal.

Daftar Rujukan

- Agustin, Hamdi. Studi Kelayakan Bisnis Syariah. Depok: Rajawali Pers, 2017.
- Antika, W., et al. 'Optimasi Produksi Gula Merah Nira Sawit Menggunakan De Novo Programming.' *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan* 7 (2023).
- Atabik, Ahmad. 'Production Behavior in Sharia Economy.' *Equilibrium: Jurnal Ekonomi Syariah* 9, no. 2 (2021). <https://doi.org/10.21043/equilibrium.v9i2.11672>.
- Djamrud, F., A. A. Samiun, dan K. Abubakar. 'Makna Laba bagi Petani Gula Merah di Desa Tutumaloleo Kecamatan Galela Utara.' *Jurnal Aktiva* 5, no. 1 (2022).
- Ermawati, Emmy, Mohammad Atoillah, Yessy Anggraeni, dan Istichomah. 'Identifikasi Desain Jaringan Manajemen Rantai Pasok Gula Merah di Kota Lumajang.' *Progress Conference* 5 (2022).
- Fata, Z. 'Analisis Etika Produksi Islami: Tinjauan Prinsip-Prinsip dan Praktik Produksi Berdasarkan Nilai-Nilai Islami.' *Islamic Economics and Finance Journal* 2, no. 2 (2024).
- Fuadi, et al. 'Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM.' *Jurnal EMT*

- KITA 6, no. 1 (2022).
- Hardi, Eja Armaz. 'Etika Produksi Islami: Masalah dan Maksimalisasi Keuntungan.' *el-Jizya: Jurnal Ekonomi Islam* 8, no. 1 (2020).
- Herlina. 'Inspeksi Kehalalan Produk: Studi Analisis Hukum Ekonomi Syariah.' *Al-Iqtishad: Jurnal Ekonomi Syariah* 4, no. 2 (2023). <https://doi.org/10.53649/al-iqtishad.v4i2.329>.
- Idri. *Hadis Ekonomi: Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi*. Jakarta: Prenadamedia Group, 2015.
- Indra, Siti Balqies, Cut Gustiana, dan Umi Kalsum. 'Analisis Keuntungan Usaha Gula Merah dan Kontribusinya terhadap Rumah Tangga di Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tamiang.' *Jurnal Penelitian Agrisamudra* 5, no. 2 (2018). <https://doi.org/10.33059/jpas.v5i2.865>.
- Juliqah, Ani. 'Implementasi Sistem Produksi Secara Islam pada Makanan dan Minuman di UMKM Karya Bakti Rembang.' Skripsi, UIN Walisongo Semarang, 2015.
- Juliyani, Erly. 'Etika Bisnis dalam Perspektif Islam.' *Jurnal Ummul Qura* 7, no. 1 (2016).
- Jusmaliani, et al. *Bisnis Berbasis Syariah*. Jakarta: Bumi Aksara, 2008.
- Karino, Elsa, et al. 'Produksi Gula Merah di RT 002 RW 002 Desa Slumbung Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri Berdasarkan Perspektif Islam.' *Qawanin* 2, no. 1 (2018).
- Kementerian Agama Republik Indonesia. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*. Jakarta: Kementerian Agama RI, 2019.
- Mahmud, S. I., A. M. Morad, dan S. Satria. 'Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengembangan Industri Gula Merah: Meningkatkan Ekonomi Lokal dan Kemandirian Desa.' *Journal of Human and Education* 4, no. 6 (2024). <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1938>.
- Nurani, M. F., et al. 'Sustainability Analysis of the Palm Sugar Industry in Hulu Sungai Tengah Regency.' *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 11, no. 3 (2025). <https://doi.org/10.29040/jiei.v11i03.17112>.
- Prasetyo, Dafit Bayu, Abdul Wahib Muhaimin, dan Silvana Maulidah. 'Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa pada Agroindustri Gula Merah Kelapa.' *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 2, no. 1 (2018). <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2018.002.01.5>.
- Qardhawi, Yusuf. *Norma dan Etika Ekonomi Islam*. Jakarta: Gema Insani Press, 1997.
- Rafsanjani, Haqiqi. 'Etika Produksi dalam Kerangka Maqashid Syariah.' *Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 1, no. 2 (2016). <https://doi.org/10.30651/jms.v1i2.763>.
- Sahib, Munawwarah, dan Nur Ifna. 'Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi.' *POINT: Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 6, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.46918/point.v6i1.2256>.
- Simatupang, U. C. J., A. H. Sinaga, dan B. J. P. Gea. 'Studi Nilai Tambah Air Nira Menjadi Gula Merah di Desa Buluh Awar, Kecamatan Sibolangit, Kabupaten Deli Serdang.' *Jurnal Darma Agung* 31, no. 3 (2023).
- Sulaiman, Sofyan, et al. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Tembilahan: Program Studi Ekonomi Syariah Universitas Islam Indragiri, 2022.
- Tupamahu, Yonette Maya. 'Kelayakan Finansial Industri Kecil Gula Merah di Desa Tutumaloleo Kecamatan Galela Utara Kabupaten Halmahera Utara.' *Agrikan: Jurnal*

Agribisnis Perikanan 11, no. 2 (2018). <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.11.2.99-104>.
Turmudi, Muhammad. 'Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam.' *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* 18, no. 1 (2017). <https://doi.org/10.30595/islamadina.v0i0.1528>.