

**PENERAPAN PRINSIP EKONOMI ISLAM
PADA PENGOLAHAN BAKSO JAMUR TIRAM**



**TUGAS AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)**

Di susun oleh :

**ANISA JULIARTI
NIM: 1911130126**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO BENGKULU (UINFAS)
BENGKULU, 2023 M/ 1444 H**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Pahar Pagar Desa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax: (0756) 51372

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul: **Penerapan Prinsip Ekonomi Islam**
Pada Pengolahan Bakso Jamur Tiram yang disusun oleh:

Nama : Anisa Juliarti
Nim : 1911130126
Program studi : Ekonomi Syariah
Bentuk tugas akhir : Program Kreativitas Mahasiswa
Lokasi kegiatan : Hibrida Ujung
Waktu kegiatan : 3 bulan

Telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing.
Oleh karena itu, Tugas Akhir ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam
Sidang Munaqasyah Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Bengkulu, Mei 2023 M
Ditandatangani 1444 H

Pembimbing I

Dr. Asnani M.A.
NIP. 197304121998032003

Pembimbing II

Rizky Hariyati M.Acc.
NIP. 198711262019031004

Mengetahui
Kepala Jurusan Ekonomi Syariah

Yenti Sumarni M.M.
NIP. 197904162007012020



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax: (0736) 51172

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir dengan judul ***Penerapan Prinsip Ekonomi Islam
Pada Pengolahan Bakso Jamur Tiram***
Yang disusun oleh:

Nama : Anisa Juliarti

Nim : 1911130126

Program Studi : Ekonomi Syariah

Bentuk Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa

Telah diuji dan dipertahankan di depan tim sidang Munaqasyah Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno
Bengkulu pada

Hari : Kamis

Tanggal : 22 Juni 2023

Dinyatakan LULUS. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan
sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Dalam Bidang Ekonomi
Syariah dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (S.E.)

Bengkulu, Juni 2023 M.

Zulhijah 1444 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris

Yp

Eka Sri Wahyuni, MM

Padlim Hanif, M.Ak.

NIP. 197705092008012014

NIP. 199106162020121009

Penguji I

Penguji II

Yp

Eka Sri Wahyuni, MM

Eeng Jun Efrianto, ME

NIP. 197705092008012014

NIP. 199305072020121010

Mengetahui,

Dekan

Dr. Supriadi, Ag.
NIP. 196504101993031007



SURAT PER NYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:
Skripsi dengan judul “ **Penerapan Prinsip Ekonomi Islam Pada Pengelolaan Jamur Tiram** ” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Universitas Lainnya.

1. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari dosen pembimbing.
2. Di dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, _____ Mei 2023 M
Dzulqa'dah 1444 H



Anisa Juliarti

NIM : 1911130126

ABSTRAK

Penerapan Prinsip Ekonomi Islam Pada Pengolahan Bakso Jamur Tiram

Oleh Anisa Juliarti, 1911130126

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi Bakso jamur tiram agar memiliki nilai jual, untuk mengetahui bagaimana tinjauan ekonomi Islam dalam proses produksi Bakso Jamur, dan untuk mengetahui mekanisme biaya produksi dan memberikan peluang usaha dalam mengatasi keluhan dalam pengolahan jamur tiram, penggunaan jamur dalam pembuatan bakso berpotensi memberikan asupan protein dan juga kebutuhan serat yang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh. Metode pelaksanaan dalam pembuatan Bakso Jamur, memerlukan bahan utama yaitu, jamur tiram dan bahan tambahan berupa tepung tapioka, tepung meizena, telur, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, merica kemudian dicampur berdasarkan takaran yang sudah ada, lalu di bentuk dan direbus dalam air mendidih. Hasil yang dicapai dalam produksi bakso jamur ini adalah terciptanya produk olahan dari jamur tiram yang diolah menjadi inovasi baru pengolahan dan cara konsumsi bakso jamur sebagai makanan yang bermanfaat. Produk bakso jamur memiliki varian cita rasa yang gurih. Produk ini sudah memiliki sertifikat NIB yang artinya produk ini aman untuk dikonsumsi dan hal ini dapat menambah nilai jual dan kepercayaan konsumen.

Kata kunci: *Produksi, Harga, Bakso Jamur.*

ABSTRACT

Penerapan Prinsip Ekonomi Islam Pada Pengolahan Bakso Jamur Tiram

Oleh Anisa Juliarti, 1911130126

The purpose of this writing is to find out how to produce Oyster Mushroom Meatballs so that they have a sale value, to find out how the Islamic economic review is in the Mushroom Meatball production process, and to find out the production cost mechanism and provide business opportunities in overcoming complaints in oyster mushroom processing, the use of mushrooms in Making meatballs has the potential to provide protein intake and also fiber needs which have benefits for body health. The method of making Mushroom Meatballs requires the main ingredient, namely, oyster mushrooms and additional ingredients in the form of tapioca flour, meizena flour, eggs, shallots, garlic, flavourings, pepper then mixed based on the existing dosage, then shaped and boiled in boiling water. The results achieved in the production of mushroom meatballs are the creation of processed products from oyster mushrooms which are processed into new innovations in processing and how to consume mushroom meatballs as a useful food. Mushroom meatball products have a savory flavor variant. This product already has an NIB certificate, which means this product is safe for consumption and this can increase selling value and consumer confidence.

Keywords: Production, Price, Mushroom Meatballs.

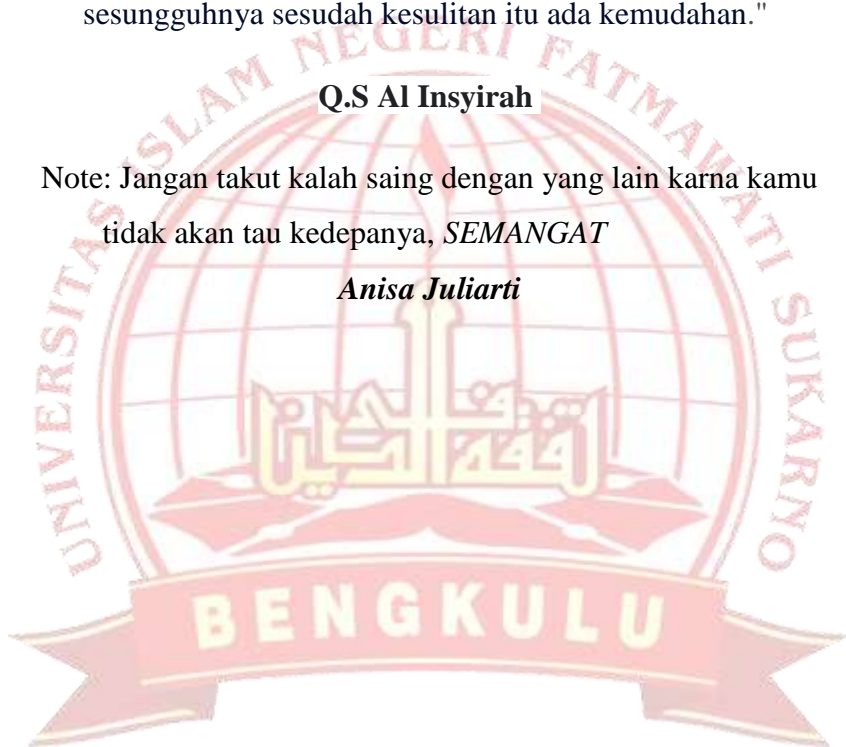
MOTTO

" Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan,
sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan."

Q.S Al Insyirah

Note: Jangan takut kalah saing dengan yang lain karna kamu
tidak akan tau kedepanya, *SEMANGAT*

Anisa Juliarti



PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul **“Penerapan Prinsip Ekonomi Islam Pada Pengolahan Bakso Jamur Tiram“**, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Uin Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dengan penuh rasa syukur saya mengucapkan terimakasih dan kupersembahkan tugas akhir ini kepada:

1. Kedua orang tuaku Ayah (Irwannudin) dan Ibu (Ratemi) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terimakasih atas semua pengorbanan dan kesabaran mendidikku sampai saat ini.
2. Saudaraku Heri Abriansyah terimakasih yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam kehidupan.
3. Kepada keluarga tercinta yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga semangat dalam melakukan segala hal.
4. Ibu Dr. Asnaini, M.A. selaku Pembimbing I dan Bapak Rizky Hariyadi, M.Acc, selaku Pembimbing II yang selalu membantu dan membimbing penulisan dalam menyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.

5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.
6. Teman-teman seperjuangan Ekonomi Syariah kelas D Angkatan 2019, terimakasih telah kebersamai selama di bangku perkuliahan.
7. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan Almamater yang kubanggakan.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Penerapan Prinsip Ekonomi Islam Pada Pengolahan Bakso Jamur Tiram". Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengungkap masalah (tuliskan masalah Saudara) dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. KH. Zulkarnain, M.Pd. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk menimba ilmu di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

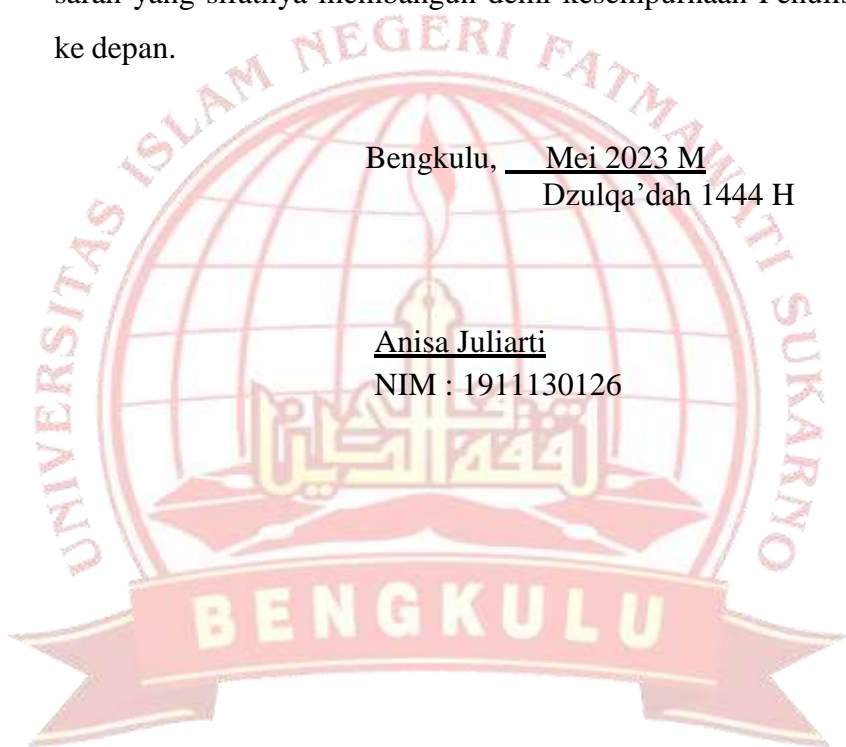
2. Dr. H. Supardi, M.Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama perkuliahan.
3. Yenti Sumarni, MM. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan fasilitas dalam menimbah ilmu pengetahuan.
4. Herlina Yustati, MA.EK selaku kepala kordinasi prodi ekonomi syariah.
5. Dr. Asnaini, M.A selaku Pembimbing I, dan Rizky Hariyadi, M.Acc selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendoakan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.

9. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Penulis ke depan.

Bengkulu, Mei 2023 M
Dzulq'adah 1444 H

Anisa Juliarti
NIM : 1911130126



DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| SURAT PER NYATAAN KEASLIAN..... | iv |
| ABSTRAK..... | v |
| ABSTRACT..... | 5 |
| MOTTO..... | 6 |
| PERSEMBAHAN..... | 7 |
| KATA PENGANTAR..... | 9 |
| DAFTAR ISI..... | 12 |
| DAFTAR TABEL..... | 14 |
| DAFTAR GAMBAR..... | 15 |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | 16 |
| Lampiran Lembar Validasi Pengajuan Judul..... | 16 |
| BAB 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Tujuan Program..... | 10 |
| C. Manfaat Program..... | 11 |
| D. Luaran Yang Dicapai..... | 11 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 13 |
| A. Produksi..... | 13 |
| B. Permintaan..... | 21 |
| C. Penawaran..... | 24 |
| D. Distribusi pendapatan..... | 26 |

| | |
|--|-----------|
| E. Jual Beli | 28 |
| F. Ekonomi Islam | 32 |
| G. Jamur tiram | 35 |
| H. Bakso..... | 38 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | 40 |
| A. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan | 40 |
| B. Alat Dan Bahan..... | 40 |
| C. Proses Pembuatan | 43 |
| BAB IV GAMBARAN UMUM USAHA | 48 |
| A. Pangsa Pasar..... | 48 |
| B. Proses Pemasaran..... | 50 |
| C. Analisa Kelayakan Usaha/Program | 55 |
| D. Analisa Keuntungan..... | 58 |
| E. Rencana Anggaran Biaya..... | 62 |
| F. Jadwal Kegiatan | 65 |
| BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN..... | 69 |
| A. Gambaran Umum Program Kreativitas Lanjutan | 69 |
| B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program | 73 |
| BAB VI PENUTUP | 83 |
| A. Evaluasi..... | 83 |
| B. Kesimpulan Dan Saran..... | 84 |
| DAFTAR PUSTAKA | 87 |
| BIODATA..... | 92 |
| LAMPIRAN..... | 93 |

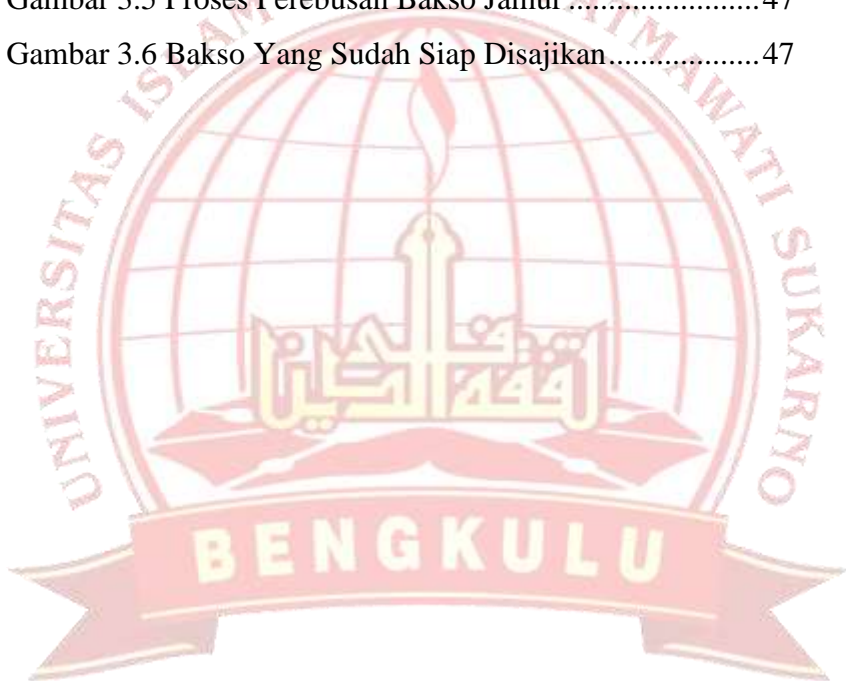
DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Rekap Biaya Peralatan | 41 |
| Tabael 1.2 Rekap Biaya Bahan | 42 |
| Tabel 1.3 Rekapian Biaya Peralatan Bakso Jamur..... | 58 |
| Tabel 1.4 Rekapian Biaya Bahan Bakso Jmaur | 59 |
| Tabel 1.5 Anggaran Biaya..... | 62 |
| Tabel 1.6 Jadwal Kegiatan..... | 65 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3.1 Proses Pembelian Jamur..... | 45 |
| Gambar 3.2 Bahan-Bahan Bakso Jamur | 46 |
| Gambar 3.3 Proses Pembersihan Jamur | 46 |
| Gambar 3.4 Proses Adonan Bakso Jamur | 47 |
| Gambar 3.5 Proses Perebusan Bakso Jamur | 47 |
| Gambar 3.6 Bakso Yang Sudah Siap Disajikan..... | 47 |



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Lembar Validasi Pengajuan Judul

Lampiran Surat Keterangan Penunjukan Pembimbing

Lampiran Label Produk

Lampiran NPWP

Lampiran Nomor Izin Berusaha

Lampiran Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

Lampiran Foto Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan

Lampiran Label Produk

Lampiran Surat Keterangan Lulus Plagiasi

