

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreativitas Mahasiswa diperuntukkan untuk mahasiswa yang memiliki kreativitas dan inovasi dalam membantu mengembangkan ekonomi masyarakat dengan menciptakan produk yang unik dan menambah daya jual. Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ditawarkan oleh pemerintah melalui perguruan tinggi dan kementerian riset teknologi.

PKM sangat penting bagi Mahasiswa sebagai wadah untuk mahasiswa dalam mengembangkan kreativitas intelektual dan kecerdasan dalam menciptakan peluang usaha. Kreativitas merupakan perpaduan tiga unsur utama dalam diri manusia, yaitu: pikiran, perasaan, dan keterampilan. Mahasiswa diharapkan selain memiliki keterampilan juga memiliki kemandirian dalam lingkungan masyarakat dan berwirausaha. Wirausaha merupakan kemampuan seseorang dalam meningkatkan mutu, mengubah nilai sumber daya manusia, inovasi, dan kreatif dari potensi alam di lingkungan sekitar.¹

¹HB, M. P, “*Pengembangan Bahan Ajar Science Interpreneurship Berbasis Hasil Penelitian Untuk Mendukung Program Kreativitas Mahasiswa*”, Penelitian Pendidikan, Vol.09, No. 2, 2012, Hlm. 101-108

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) adalah suatu kegiatan dalam meningkatkan mutu Mahasiswa di perguruan tinggi supaya dapat menjadi seseorang yang memiliki kemampuan profesional dan akademis kemudian dapat diterapkan, mengembangkan dan serta menyebar luaskan ilmu pengetahuan.²

Produksi dalam ekonomi Islam merupakan setiap bentuk aktivitas yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya aktivitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas. Sistem produksi berarti merupakan rangkaian yang tidak terpisahkan dari prinsip produksi serta faktor produksi.³

Prinsip produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku sampai dengan jenis produk yang dihasilkan baik berupa barang maupun jasa. Sedangkan faktor-faktor produksi berarti

² Yanto R & Apriadi D, " Penerapan Metod Product Untuk Seleksi Kelayakan Propisional Program Kreativitas Mahasiswa", Jurnal Telematika, Vol.1, Hlm, 46-58.

³ Niken Lestari and Sulis Setianingsih, "Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Terhadap Produsen Genteng Di Muktisari, Kebumen, Jawa Tengah)," *LABATILA: Jurnal Ilmu Ekonomi Islam* *LABATILA: Jurnal Il* 3, no. 1 (2019): 96–120, <http://ejournal.iainu-kebumen.ac.id/index.php/lab/article/view/235>.

segala yang menunjang keberhasilan produksi seperti faktor alam, faktor tenaga kerja, faktor modal serta faktor manajemen. Pengertian produk tidak dapat dilepaskan dengan kebutuhan (need). Produksi berarti memenuhi semua kebutuhan melalui kegiatan bisnis karena salah satu tujuan utama bisnis adalah untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan (needs and wants) manusia. Untuk dapat mempertahankan hidupnya, manusia membutuhkan makan, minum, pakaian dan perlindungan.⁴

Islam merupakan ajaran universal bukan hanya berbicara tentang ibadah secara vertical kepada Allah SWT. Melainkan juga berbicara tentang semua aspek kehidupan termasuk ekonomi di dalamnya.⁵

Ekonomi yang dibangun atas dasar-dasar dan tatanan Al-Qur'an dan sunnah Rasulullah SAW. kemudian dikenal dengan istilah Ekonomi Islam. Sehingga secara konsep dan prinsip ekonomi Islam adalah tetap, tetapi pada prakteknya untuk hal-hal yang situasi dan kondisi tertentu bisa saja berlaku luas bahkan bisa mengalami perubahan.

Budidaya jamur tiram di kota Bengkulu tidak begitu sulit untuk dilakukan dengan bukti adanya beberapa petani jamur tiram yang membudidayakan jamur tiram,

⁴ Muhammad Turmudi, "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam Muhammad Turmudi" (N.D.): 37–56.

⁵ Ibid.

terdapat keluhan dari pengolahan jamur tiram, yaitu seperti yang terjadi di smk agribisnis dengan luas wilayah sekolah sekitar 3 hektar dari luas wilayah tersebut terdapat beberapa pembagian wilayah seperti ruang kantor, ruang kelas, ruang produksi, auditorium, asrama, wilayah pertanian, taman dan tempat pembuatan jamur yang berada di jln.raya seabakul yang memiliki tempat pemeliharaan jamur dibuat dengan ukuran 10 x 12 m² yang di dalamnya terdapat 8 buah petak pemeliharaan berukuran 5,7 x 2,15 m². jarak antara petak 40-60 cm. di dalam setiap petakan dibuat rak-rak yang tersusun ke atas untuk menyimpan log. Umumnya jarak antara rak ± 75 cm. Jarak didalam rak 60 cm (4 – 5 bag log), lebar rak 50 cm, tingi rak maksimal 3 m, panjang disesuaikan dengan kondisi ruangan. Atur jarak antar rak / antar baris kurang lebih 80 – 90 cm, dan setiap rak dapat berisi 15 baglog yang disusun secara vertikal (ke atas)dan 20 baglog yang disusun secara horizontal (ke samping), kemudian berikan penyekat berupa kayu atau bambu pada setiap baris ke 10 yang diatur secara menyamping dimaksudkan agar media baglog tersusun dengan rapi. Sedangkan ukuran ketinggian ruang antar rak sebaiknya tidak kurang dari 40 cm, rak bisa dibuat 2-3 tingkat. Lebar rak 40 cm

dan panjang setiap ruas rak 1 meter. Setiap ruas rak sebesar ini bisa memuat 70-80 baglog.⁶

Tabel 1.1
Produksi Jamur Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bengkulu Tahun 2019-2020.⁷

Kabupaten/Kota	Produksi (Kg)		Absolut (Kg)	Persentase (%)
	2019	2020		
1 Bengkulu Selatan	-	-	-	-
2 Rejang Lebong	-	-	-	-
3 Bengkulu Utara	351	17	-334	-95,16
4 Kaur	8	30	22	275
5 Seluma	2	-	-	-
6 Mukomuko	-	-	-	-
7 Lebong	-	-	-	-
8 Kepahiang	585	781	196	33,5
9 Bengkulu Tengah	4 890	579	-4 311	-88,16
71 Kota Bengkulu	8 167	8 897	730	8,94
JUMLAH	14 003	10 304	-3 699	-26,42

⁶ Wawancara Dengan Kepala Sekolah Smk Agribisnis Pada Rabu, 25 Januari 2023, Pukul 10.00 WIB

⁷ <https://bengkulu.bps.go.id/statictable/2021/12/20/748/produksi-jamur-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-bengkulu-tahun-2019-2020.html>, Diakses 26 Juni 2023, Pukul 06.44 WIB

Tabel 1.2
Produksi Jamur Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi
Bengkulu Tahun 2021-2022.⁸

Tanaman Sayuran (Produksi)	Produksi Tanaman Sayuran		
	2020	2021	2022
Bawang Daun (kw/qui)	-	6	1
Bawang Merah (kw/qui)	-	10	20
Bayam (kw/qui)	900	1 235	1 102
Cabai Besar (kw/qui)	528	607	312
/ Cabai Keriting (kw/qui)	-	122	20
Cabai Rawit (kw/qui)	150	185	50
Jamur (kg/kg)	8 897	1 202	549
Kacang Panjang (kw/qui)	1 385	1 145	964
Kangkung (kw/qui)	1 225	1 483	1 607
Ketimun (kw/qui)	1 030	987	852
Petsai/Sawi (kw/qui)	1 011	1 012	1 193
Terung (kw/qui)	1 315	1 334	634

⁸ <https://bengkulukota.bps.go.id/indicator/55/190/1/produksi-tanaman-sayuran.html> Diakses 23 Juni 2023 Pukul 02.00 WIB

Tanaman Sayuran (Produksi)	Produksi Tanaman Sayuran		
	2020	2021	2022
Tomat (kw/qui)	441	839	586
Produksi Tanaman Sayuran			
Produksi Tanaman Sayuran			

Karena banyaknya hasil panen jamur yang sulit didistribusikan yang menyebabkan jamur tiram yang telah dipanen mudah rusak jika tidak laku dipasaran.

Untuk menanggulangnya perlu dilakukan suatu inovasi, yaitu inisiatif untuk memproduksi jamur mentah menjadi makanan ringan seperti bakso yang bertujuan memiliki ketahanan dalam jangka waktu yang cukup lama.

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer di kalangan masyarakat. Bakso disukai pada hampir semua lapisan umur, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena rasanya yang enak serta harganya sangat terjangkau. Bakso disukai karena memiliki rasa yang enak dan tekstur yang kenyal.⁹

Oleh sebab itu perlu dilakukan pembuatan bakso dengan menggunakan bahan nabati. Salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan adalah Jamur. Jamur merupakan

⁹ Namayanja Annet And Jose Naranjo, "Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dengan Fortifikasi Daging Ikan Tuna Mata Besar," *Applied Microbiology And Biotechnology* 85, No. 1 (2014): 2071–2079.

sumber makanan yang bergizi tinggi. Jamur merupakan bahan pangan alternatif yang disukai oleh semua lapisan masyarakat.¹⁰

Pemilihan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai bahan baku pembuatan bakso nabati selain karena karakteristik seperti di atas, adalah karena kandungan gizinya yang tidak kalah dengan daging pada umumnya. Jamur tiram merupakan salah satu jamur yang enak dimakan, teksturnya kenyal seperti daging ayam dan mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi jamur tiram putih menurut Cahyana (1999) adalah sebagai berikut : protein (27 %), lemak (1,6 %), karbohidrat (58 %), serat (11,5 %), abu (0,3 %), dan kalori (265) kalori, sehingga tidak mengherankan bila jenis jamur ini sekarang banyak dibudidayakan. Karena sifat dan kandungan gizinya jamur ini berpotensi diolah menjadi berbagai macam olahan salah satunya yaitu bakso jamur.¹¹

Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah

1. 367 kalori,
2. 10,5-30,4 persen protein,

¹⁰ <https://Eprints.Ums.Ac.Id/42853/3/Bab%20i.Pdf>, Diakses 26 Juni 2023, Pukul 07.15 WIB

¹¹ Tri Rahmadi, *Praktek Produksi Bakso Jamur Tiram Di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 2012.

3. 56,6 persen karbohidrat,
4. 1,7-2,2 persen lemak,
5. 0.20 mg thiamin,
6. 4.7-4.9 mg riboflavin,
7. 77,2 mg niacin,
8. 314.0 mg kalsium.
9. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh.
10. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan.
11. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.¹²

Penggunaan jamur tiram dalam pembuatan bakso nabati berpotensi memberi asupan protein dan juga kebutuhan serat. Serat pangan merupakan salah satu komponen penting makanan yang sebaiknya ada dalam susunan diet sehari-hari, sebab banyak manfaat yang menguntungkan untuk kesehatan tubuh.

Dari hasil yang ada peneliti masih menyarankan untuk dilakukan penelitian lanjut dalam penambahan bahan yang berfungsi untuk meningkatkan kekenyalan serta penerimaan mutu organoleptik bakso nabati kepada komunitas vegetarian.

¹² Muhamad Alfinur, "Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Baut Tiram Sebagai Salah Satu Proses Menambah Wawasan Dan Skill Mahasiswa Dalam Berwirausaha" (2021).

Tujuan dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini yaitu untuk mengenalkan produksi jamur tiram berdasarkan dengan prinsip produksi ekonomi islam. Kegiatan ini dapat menjadi peluang usaha UMKM. Hal bertujuan agar menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis akan melakukan produksi pengolahan jamur tiram. dengan judul *“Penerapan Prinsip Ekonomi Islam Pada Pengolahan Jamur Tiram”*

B. Tujuan Program

Tujuan dibuatnya pengembangan jamur tiram menjadi produk bakso adalah :

1. Untuk mengedukasi masyarakat cara produksi untuk menciptakan produk olahan dari jamur tiram yang dapat meningkatkan nilai jual dari jamur tiram. Sesuai dengan produksi menurut ekonomi islam;
2. Menambah target pasar dan menciptakan produk baru dari jamur tiram dengan manfaat yang ada;
3. Inovasi dari cara konsumsi jamur tiram;
4. Melatih jiwa kewirausahaan dan memberikan alternatif melalui usaha jamur tiram;

5. Terkhusus sebagai syarat pemenuhan tugas akhir.

C. Manfaat Program

Manfaat dari pelaksanaan pengembangan produksi pengolahan jamur tiram adalah :

1. Melakukan inovasi dalam metode pengolahan jamur tiram.
2. Meningkatkan harga jual, dan target pasar.
3. Meningkatkan ketertarikan masyarakat dalam pemanfaatan jamur tiram sebagai produk olahan yang menjanjikan
4. Membuka peluang usaha bagi masyarakat.
5. Meningkatkan ekonomi lokal
6. Mendapatkan laba/keuntungan.

D. Luaran Yang Dicapai

Produk olahan dari jamur tiram berupa bakso yang dapat dikonsumsi sebagai bahan masakan dengan memakai brand “Bakso Nagih 2 Saudara”, dengan diciptakannya produk dan brand ini diharapkan agar produk dapat dikenal masyarakat dan hasil produksi dapat memenuhi permintaan pasar serta memperoleh relasi dan keuntungan.

Target luaran yang diharapkan dari produksi jamur tiram, ini adalah menghasilkan inovasi produk yang layak jual dan konsumsi serta memiliki nilai khasiat. Serta dapat

menjadi alternatif usaha yang menguntungkan dimasa yang akan datang dikarenakan berbahan dasar jamur tiram yang mudah ditemukan dan harganya terbilang murah. Usaha ini juga sebagai bentuk upaya membuka lapangan pekerjaan di Bengkulu khususnya

