

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dikembangkan untuk mengantarkan dan mengiring mahasiswa untuk memperoleh fase, taraf atau tingkat pencerahan kreativitas (daya kreatif) dan inovasi berlandaskan kompetensi sains dan teknologi.

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan adalah program pengembangan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha dan berorientasi pada keuntungan/profit. Komoditas atau produk usaha yang dihasilkan dapat berupa barang atau jasa yang kemudian akan menjadi modal pasar untuk berwirausaha dan memasuki pasar. Para wirausaha akan selalu di tuntut untuk mencari, menciptakan dan memanfaatkan peluang usaha yang dapat memberikan laba/profit/keuntungan baik untuk diri sendiri maupun untuk orang lain.<sup>1</sup>

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) diluncurkan apa yang dilakukan Dirjen Dikti salah pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi di bawah arahan departemen pembelajaran dan Kemahasiswaan (Belmawa) yang

---

<sup>1</sup> Kamiliya Eka Putri et al., “*Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan Cheewings*,” Jurnal SOLMA 9, no. 2 (2020): 444–451.

dimekarkan menjadi satu berusaha keras untuk tumbuh, beradaptasi, dan menerapkan ide-ide kreatif dan inovatif mahasiswa.<sup>2</sup>

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 aktifitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas.<sup>3</sup>

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 factor-faktor produksi berarti segala yang menunjang keberhasilan produksi seperti faktor alam, faktor tenaga kerja, faktor modal serta faktor manajemen. Ekonomi Islam dibangun atas dasar agama Islam, karenanya ia merupakan bagian tak terpisahkan (integral) dari agama Islam. Sebagai derivasi dari agama islam, ekonomi

---

<sup>2</sup> Pratiwi Ramlan dan Rifni Nikmat, "Pendekatan Manajemen Strategik dalam Meningkatkan Minat Wirausaha Mahasiswa melalui Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan (PMK-K)," Jurnal MODERAT 5, no. 3 (2019): 240–250.

<sup>3</sup> Laba Tila, Niken Lestari, dan Sulis Setianingsih, "Analisis Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam," Jurnal Labatila 3, no. 01 (2020): 96–120.

islam akan mengikuti agama Islam dalam berbagai aspeknya.<sup>4</sup>

Sistem ekonomi Islam didasarkan pada 3 pondasi utama yaitu tauhid, syariah dan akhlak. Pengamalan syariah dan akhlak merupakan refleksi dari tauhid. Landasan tauhid yang tidak kokoh akan mengakibatkan implementasi syariah dan akhlak terganggu. Dasar syariah adalah membimbing aktivitas ekonomi sehingga sesuai dengan kaidah-kaidah syariah. Sedangkan akhlak membimbing aktivitas ekonomi manusia agar senantiasa mengedepankan moralitas dan etika untuk mencapai tujuan. Akhlak yang terpancar dari iman akan membentuk integritas yang membentuk *good corporate governancedan market discipline* yang baik.<sup>5</sup>

Ekonomi yang di bangun atas atas dasar-dasar dan tatanan Al-Qur'an dan sunnah Rasulullah SAW. kemudian dikenal dengan ekonomi islam. Sehingga secara strategi pemasaran islam adalah tetap, tetapi prakteknya untuk hal-hal yang situasi dan kondisi tertentu bisa saja berlaku luas bahkan bisa mengalami perubahan.

---

<sup>4</sup> Niken Lestari dan 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>.

<sup>5</sup> Muhammad Tahkim, “Sistem Ekonomi Islam Dan Kesejahteraan Masyarakat,” Jurnal Studi Islam dan Sosial, no. 51 (2016): 436–451.

Budidaya tanaman pisang merupakan tanaman yang cocok pada berbagai kondisi daerah, baik di daerah tropis maupun sub tropis tanaman tersebut dapat tumbuh dengan subur. Tumbuhan pisang pada umumnya menyukai daerah alam terbuka yang cukup sinar matahari, cocok tumbuh didataran rendah sampai pada ketinggian 1000 meter lebih diatas permukaan laut. Pisang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai *neurotransmitter* dalam kelancaran fungsi otak. Nilai energi pisang sekitar 136 kalori untuk setiap 100 gram, yang secara keseluruhan berasal dari karbohidrat. Nilai energi pisang dua kali lipat lebih tinggi daripada apel. Apel dengan berat sama (100 gram) hanya mengandung 54 kalori. Buah Pisang mengandung tiga jenis gula alami, yaitu sukrosa, fruktosa dan glukosa yang dikombinasikan dengan FIBER, pisang juga memberikan tambahan sokongan energi yang langsung cukup banyak. Penelitian telah membuktikan bahwa dengan hanya dua buah pisang mendukung energi yang cukup untuk kuat selama 90 menit.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Asep Sunandar et al., “Aneka Olahan Pisang Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Pisang Dan Pendapatan Masyarakat,” Abdimas

Pisang kepok (*Musa paradisiaca*) selain rasanya yang enak, pisang ini juga memiliki kandungan zat gizi yang baik. Setiap 100 g pisang mengandung energi sebesar 89 kkal, karbohidrat 22,84 g, serat 2,6 g, lemak 0,33 g, protein 1,09 g.<sup>7</sup>

Karena banyaknya hasil panen pisang kepok yang sulit di distribusikan yang menyebabkan potensi pisang yang telah dipanen mudah rusak jika tidak laku dipasarkan. Untuk menanggulangnya perlu dilakukan suatu inovasi, yaitu peneliti berinisiatif untuk memproduksi dari olahan pisang menjadi makanan ringan seperti pisang kapik.

Pisang Kapik adalah panganan khas dari Bukittinggi, Sumatra Barat. Pisang Kapik adalah makanan yang berasal dari Pisang Kepok yang kemudian dikepit dengan alat penjepit, sehingga pisang berubah menjadi gepeng. Pisang yang gepeng tersebut kemudian dipanggang di atas bara api.<sup>8</sup> Pisang Kapik berasal dari Pisang Kepok. Usahakan Pisang dalam kondisi yang baik sebelum dikepit dengan alat pengepit. Pisang Kapik dibakar terlebih dahulu lalu dibuat gepeng. Kemudian siapkan pula kelapa dan ambil bagian

---

Pedagogi 1, no. 1 (2017): 8–15.

<sup>7</sup> Aprilia Indah Pangestika dan Mia Srimiyati, “Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus,” Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya 4, no. 1 (2021): 39–50.

<sup>8</sup> [https://id.wikipedia.org/wiki/Pisang\\_kapik](https://id.wikipedia.org/wiki/Pisang_kapik)

putihnya saja, kemudian diparut. Kelapa akan diolah menjadi inti. Gula merah disiapkan untuk perasa manis dari inti Pisang Kapik tersebut. Setelah semua bahan siap, kemudian panggang pisang secara merata. Pisang dipanggang dengan cara bolak-balik agar terbakar secara merata.” “Setelah semua selesai, Pisang Kapik akan dibaluri oleh inti sebagai topping. Pisang nikmat dimakan selagi hangat. Pisang Kapik akan terasa manis bercampur asam karena kelapa, sementara pisang dengan aroma asap akan menambah rasa nikmat di dalam mulut.

Tujuan dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini yaitu untuk mengenalkan produksi pisang kepok 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 pisang kepok. dengan judul ***“ANALISIS STRATEGI PEMASARAN SYARIAH PADA PRODUK CEMILAN PISANG KAPIK DI SUKARAJA KAB. SELUMA”***

## **B. Tujuan Program**

Tujuan dibuatnya pengembangan jamur tiram menjadi produk pisang kapik adalah :

1. Untuk mengedukasi masyarakat cara produksi untuk menciptakan produk olahan dari pisang kepok yang dapat meningkatkan nilai jual dari pisang kepok. Sesuai dengan produksi menurut ekonomi islam;
2. Menambah target pasar dan menciptakan produk baru dari pisang kapok dengan manfaat yang ada;
3. Inovasi dari cara konsumsi pisang kepok;
4. Melatih jiwa kewirausahaan dan memberikan alternatif melalui usaha pisang kepok;
5. Terkhusus sebagai syarat pemenuhan tugas akhir.

### **C. Manfaat Program**

Manfaat dari pelaksanaan pengembangan produksi pengolahan pisang kapok adalah :

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

#### **D. Luaran Yang Dicapai**

Produk olahan dari pisang kepok berupa pisang kapik yang dapat dikonsumsi sebagai bahan makanan cepat saji dengan memakai brand “Pisang Kapik Saiyo,” 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 pisang kapik, 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 pisang kepok yang mudah ditemukan dan harganya terbilang murah. Usaha ini juga sebagai bentuk upaya membuka lapangan pekerjaan khususnya di Bengkulu khususnya di daerah Kec. Sukaraja.

