



Penulis
GITA NOVALIYA

Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

**PENGOLAHAN BAHAN ALAMI VARIAN PRODUK
ICE CREAM YANG MURAH DAN BERKUALITAS
PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH**

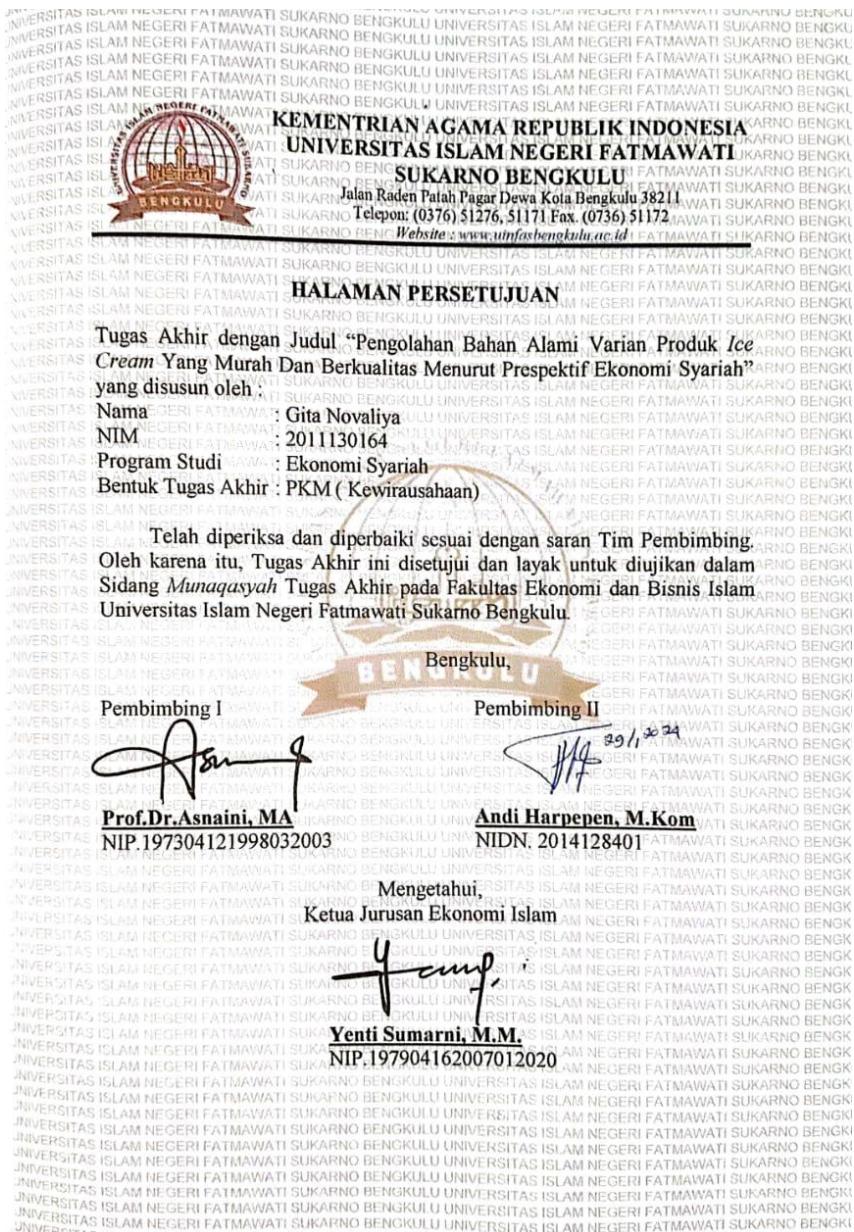


Editor :
Prof. Dr. Asnaini, MA
Andi Harpepen, M. Kom

**PENGOLAHAN BAHAN ALAMI VARIAN PRODUK ICE
CREAM YANG MURAH DAN BERKUALITAS
PRESPKTIF EKONOMI SYARIAH
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA (PKM)**



**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
TAHUN 2024 M/ 1444 H**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI**

Jalan Raden Patah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211

Telp: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

Website : www.unfasbengkulu.ac.id

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul "Pengolahan Bahan Alam Varian Produk Ice Cream Yang Murah Dan Berkualitas Menurut Prespektif Ekonomi Syariah"

yang disusun oleh :

Nama : Gita Novalya

NIM : 2011130164

Program Studi : Ekonomi Syariah

Bentuk Tugas Akhir : PKM (Kewirausahaan)

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.

Pembimbing I

Prof.Dr.Asnaini, MA

NIP.197304121998032003

Pembimbing II

Andi Harpepen, M.Kom

NIDN. 2014128401

Ketua Jurusan Ekonomi Islam

Yanti Sumarni, M.M.

NIP.197904162007012020



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211

Telepon (0736) 51276-51171-51172

Faksimili (0736) 51171-51172

Website: www.unfasbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan judul '*Pengolahan Bahan Alami Varian Ice Cream Yang Murah Dan Berkualitas Menurut Perspektif Ekonomi Syariah*' yang disusun oleh :

Nama : Gita Novaliya

NIM : 2011130164

Program Studi : Ekonomi Syariah

Bentuk Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa

Telah diujic dan dipertahankan di depan Tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu pada :

Hari : Senin

Tanggal : 12 Februari 2024 M / Rabiuul Awal 1446 H

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, 12 Februari 2024 M

Rabiuul Awal 1446 H

Tim Sidang Munaqasyah
Sekretaris

Ketua

Prof.Dr.H.Supardi, M.Ag
NIP.196504101993031007

Pengaji 1

Prof.Dr.H.Supardi, M.Ag
NIP.196504101993031007

Andi Harpenen, M.Kom
NIDN.2014128401

Pengaji 2

Eeng Juli Efrianto, ME
NIP. 199307052020121010

Mengetahui
Dekan

Prf.Dr.H.Supardi, M.Ag
NIP.196504101993031007

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi yang berjudul “Pengelolaan Bahan Alami Varian Produk Ice Cream Yang Murah dan Berkualitas Menurut Perspektif Ekonomi Syariah“. Adalah *asli* dan *belum pernah* diajukan untuk mendapat gelar sarjana akademik, baik di UINFAK Bengkulu maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublishkan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan *ketidakbenaran* pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, Februari 2024

Mahasiswa yang menyatakan



Gita Novaliya
NIM. 2011130164

ABSTRAK

Pengolahan Bahan Alami Varian Produk *Ice Cream* Yang Murah Dan Berkualitas Menurut Prespektif Ekonomi Syariah

Oleh Gita Novaliya NIM : 2011130164

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara meningkatkan nilai guna bahan alami menjadi varian produk yang diminati masyarakat. Melihat kondisi ekonominya, masyarakat Indonesia membutuhkan makanan yang murah dan berkualitas seperti varian *ice cream* bahan alami. Bahan alami yang digunakan dalam pembuatan *ice cream* ini terdiri dari buah mengkudu, tomat, ubi jalar ungu, brokoli, wortel, dan kacang hijau. Kegiatan ini berguna untuk mengembangkan kemampuan dalam melakukan kegiatan usaha sesuai syariat Islam, dengan memanfaatkan bahan alami sebagai varian produk *ice cream*. Hasil yang dicapai dalam produksi varian *ice cream* bahan alami ini adalah terciptanya produk olahan dari bahan alami yang menjadi inovasi baru pengolahan dan sebagai makanan yang berkualitas. Produk ini sudah memiliki sertifikat NIB dan bersertifikasi halal dari MUI yang artinya produk ini aman untuk dikonsumsi dan hal ini dapat menambah nilai jual serta kepercayaan kosumen.

Kata kunci : Produksi, Bahan Alami, *Ice Cream*, Berkualitas, Ekonomi Islam

ABSTRACT

Processing Natural Ingredients, Cheap and Quality Ice Cream Product Variants According to a Sharia Economic Perspective

By Gita Novaliya NIM: 201113164

The aim of this research is to find out how to increase the use value of natural ingredients into product variants that are of interest to the public. Looking at the economic conditions, Indonesian people need cheap and quality food, such as natural ice cream variants. The natural ingredients used in making this ice cream consist of noni fruit, tomatoes, purple sweet potatoes, broccoli, carrots and green beans. This activity is useful for developing abilities in carrying out business activities in accordance with Islamic law, by utilizing natural ingredients as ice cream product variants. The results achieved in the production of this natural ingredient ice cream variant are the creation of a processed product from natural ingredients which is a new processing innovation and a quality food. This product already has an NIB certificate and is halal certified from the MUI, which means this product is safe for consumption and this can increase sales value and consumer trust.

Keywords: Production, Natural Ingredients, Ice Cream, Quality, Islamic Economic

MOTTO

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari pekerjaan/tugas, kerjakanlah yanglain dengan sungguh."

(QS. Al Nasyirah 6-7).

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”

(QS. Al Baqarah: 286)

“ Mungkin bukan sekarang, tapi nanti di masa yang akan datang kamu akan menikmati doa yang selama ini kamu ulang-ulang”

(Habib Umar bin Hafidz)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul "**Pengolahan Bahan Alami Varian Produksi Ice Cream Yang Murah Dan Berkualitas Menurut Prespektif Ekonomi Syariah**", diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat 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 Bapak (Yulianto) dan Ibu (Yenni Marlena) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terima kasih atas semua pengorbanan dan kesabaran mendidikku sampai saat ini.
2. Adik ku Ega dan Kheysa terima kasih telah memberikan dukungan dan keceriaan.
3. Kepada seluruh keluarga tercintaku yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga semangat dalam melakukan segala hal.
4. Prof. Dr. Asnaini,MA pembimbing I dan Bapak Andi Harpepen, M. Kom, selaku pembimbing II yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan

Tugas Akhir Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).

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. Sahabat seperjuanganku Aprita Okta Dewi, Nurma Yuni, Risa Bunga Purti, dan Viona Julianda Putri terima kasih telah mendukung dan memberi semangat disaat aku merasa lelah dan putus asa dalam mengerjakan tugas akhir ini.
7. Sahabat ku Gandum, Bungsu dan Seli terima kasih telah menjadi keluarga keduaku, tempat berkeluh kesah, memotivasiku, dan tempat untuk merangkai kenangan disetiap moment kita bersama. Semoga kita tetap dapat mempertahankan persaudaraan ini sampai akhir hayat kita.
8. Nanas *thanks for you, always supporting me you are the reason for anything*
9. Untuk bang Jefry, kak Acy, kak Cawi, dan bang Bintang terimakasih sudah menemani aku dalam menyusun tugas akhir ini. Kalian adalah tempat pelarian ku disaat lelah dan bahagia. Semoga tetap kompak selalu untuk kita
10. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan Almamater yang kubanggakan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pengolahan Bahan Alami Varian Produksi Ice Cream Yang Murah Dan Berkualitas Menurut Prespektif Ekonomi Syariah”**. 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 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. Zulkarnain, M.Pd. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kami semua menuntut ilmu di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.Ag. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan.

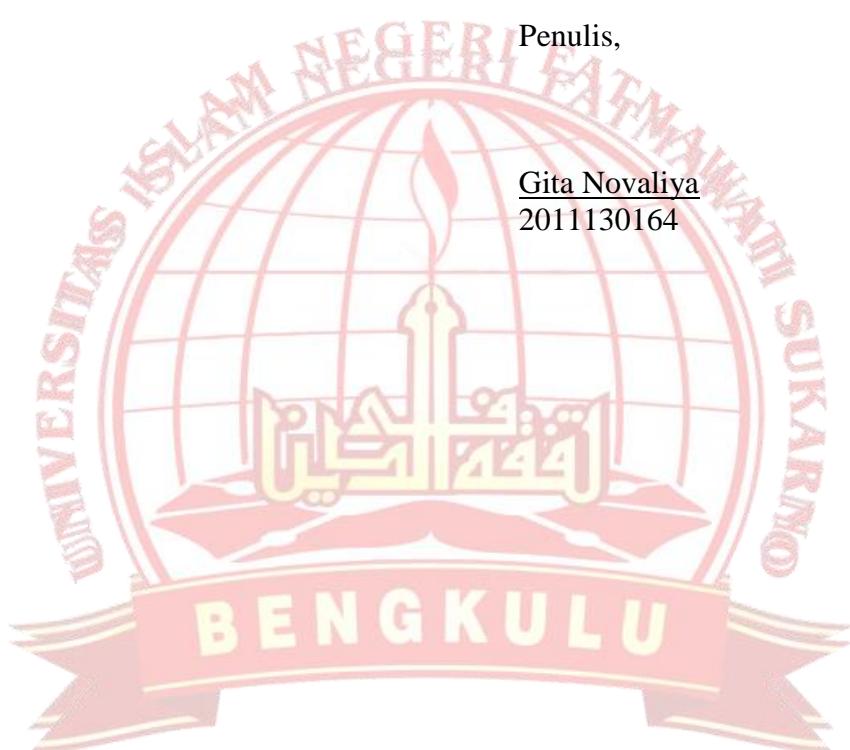
3. Yenti Sumarni, MM. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan.
4. Herlina Yustati, MA. Ek. Selaku ketua prodi ekonomisyariah.
5. Prof, Dr Asnaini MA. selaku pembimbing I selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Andi Harpepen, M.Kom. selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendoakan kesuksesan penulis.
8. 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.
9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir ini. Dalam penyusunan tugas akhir 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, _____ 2024 M
Jumadil Akhir 1445 H

Penulis,

Gita Novaliya
2011130164



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	6
C. Manfaat Program	7
D. Luaran yang Diharapkan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ekonomi Syariah	9
B. Mengkudu	13
C. Tomat	15
D. Ubi Jalar Ungu	17
E. Brokoli	19
F. Wortel	21
G. Kacang Hijau	24
H. <i>Ice Cream</i>	26
I. Varian Produk	29

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	32
B. Alat dan Bahan	32
C. Proses Pembuatan	34
D. Pangsa Pasar	37
E. Proses Pemasaran	41
F. Analisa Kelayakan Usaha/Program	45
G. Analisa Keuntungan	48
H. Rencana Anggaran Biaya	49
I. Rencana Jadwal Kegiatan	50

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Gambaran Umum Program Kreativitas Mahasiswa	54
B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program	55
C. Potensi Keberlanjutan Program	61

BAB V PENUTUP

A. Evaluasi	62
B. Kesimpulan dan Saran	63

DAFTAR PUSTAKA **65**

BIODATA **70**

LAMPIRAN **71**

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Peralatan	33
Tabel 3.2	Bahan	33
Tabel 3.3	Biaya Produksi	45
Tabel 3.4	Rencana Anggaran Biaya	49
Tabel 3.5	Rencana Jadwal Kegiatan	50



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Desain Logo *Ice Cream* Bahan Alami
- Lampiran 2 : Desain Menu *Ice Cream* Bahan Alami
- Lampiran 3 : From Validasi Tema Tugas Akhir
- Lampiran 4 : SK Pembimbing Tugas Akhir
- Lampiran 5 : Nomor Induk Berusaha (NIB)
- Lampiran 6 : Sertifikat Halal
- Lampiran 7 : Foto-foto Proses Pembuatan
- Lampiran 8 : Foto Pembeli
- Lampiran 9 : Foto Proses Pemasaran
- Lampiran 9 : Foto Edukasi Kepada Masyarakat

