

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia saat ini membutuhkan *entrepreneur* muda dan memperbanyak industri kecil dan menengah atau UMKM yang berkualitas dan profesional untuk bisa menekan sekecil mungkin tingkat kemiskinan dan pengangguran di Indonesia.¹ Masalah perekonomian Indonesia saat ini juga berdampak pada bertambahnya angka kemiskinan di Indonesia. Hal ini menuntut pemerintah untuk mendapatkan langkah yang baik dan solusi tepat untuk mengatasi banyaknya pengangguran terdidik dan mengurangi angka kemiskinan. Dalam mencegahnya pengangguran, masyarakat memilih untuk berbisnis.²

Salah satu cara berbisnis adalah mendirikan suatu bentuk usaha. Usaha menurut kamus besar bahasa Indonesia berarti kegiatan dengan mengarahkan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai suatu maksud pekerjaan (perbuatan, prakarsa, ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu. Usaha

¹ Widyawati, S.D. 'Analisis, Segmentasi, Targeting, Positioning (STP) Dalam Penjualan Produk Kecap Koki Dollar di Tulungagung' (Skripsi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, 2020). h.10.

² Departem Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Ke-3 (Jakarta: Balai Pustaka, 2023). h.32

merupakan bentuk pekerjaan yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus agar mendapat keuntungan, baik yang dilakukan oleh individu maupun kelompok yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, didirikan dan berkedudukan disuatu tempat.

Bentuk usaha menurut ukurannya bermacam-macam, mulai dari usaha mikro kecil, menengah (UMKM).³ Usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria. Usaha mikro yang masih banyak diminati adalah usaha di bidang makanan, dikarenakan usaha di bidang makanan masih diyakini sebagai salah satu bentuk usaha yang memiliki prospek yang cukup bagus, bahkan dalam kondisi krisis sekalipun.⁴

Makanan merupakan hal mendasar yang dibutuhkan manusia dalam usaha bertahan hidup, sehingga bermunculan beragam bisnis yang menawarkan aneka jenis makanan. Namun dewasa ini kita rasakan bahwa makanan telah menjelma dari sekedar “kebutuhan bertahan hidup” menjadi “gaya hidup”. Hal ini dapat kita lihat dari banyaknya gerai penjual makanan yang sebenarnya menu makanan tersebut biasa-biasa saja lalu oleh pelaku bisnis kuliner disulap menjadi makanan yang “kekinian” dan akhirnya menjadi favorit segala kalangan usia.

³ Bertens, K.. Pengantar Etika Bisnis. Yogyakarta: Kanisius.2018.h,3

⁴ David, Elizabeth (1994). "Harvest of the Cold Months: the Social History of Ice and Ices". Soemantri, Kevindra (2021). Jakarta A Dining History. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. hlm. 20.

Gaya hidup manusia zaman sekarang yang serba menginginkan kepraktisan dan cepat, melahirkan usaha makanan cepat saji atau yang sering disebut *fast food*. Kemajuan teknologi dan informasi pada saat ini melahirkan inovasi-inovasi cerdas dalam berbisnis, yang dapat disebut kecerdasan bisnis atau *business intelligence*.⁵ Dengan adanya usaha masyarakat bisa mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam pembuatan suatu produk salah satunya yaitu usaha *ice cream*.

Ice cream merupakan salah satu hidangan populer di semua kalangan yaitu segala usia dari anak-anak hingga dewasa. *Ice cream* bisa dijadikan makanan penutup atau populer disebut *dessert*. *Ice cream* adalah bahan olahan pangan susu yang bahan utamanya terdiri dari lemak, susu, gula, penstabil, dan kuning telur. Pembuatan *Ice cream* dengan metode tradisional dan semi modern, merupakan metode yang perbedaannya terletak pada proses pembuatannya terutama dalam proses pendinginan (*freezing*). Proses ini akan menentukan pembentukan kristal-kristal es, oleh karena itu kedua metode ini berpengaruh terhadap tekstur, rasa dan *overrun*.⁶

⁵ Arifin, M.F. dan Firianah, Devi., "Penerapan Algoritma Klasifikasi C4.5 Dalam Rekomendasi Penerimaan Mitra Penjualan Studi Kasus : PT Atria Artha Persada "IncomTech, Jurnal Telekomunikasi Dan Komputer, vol.8, no.2 Halaman 87-102, ISSN : 2085-4811, 2018. h.1

⁶ Padaga.. Membuat Es Krim Yang Sehat.Trubus Agrisana: Surabaya. 2018. h.2

Indonesia adalah negara dengan jumlah konsumsi terbesar di Asia Tenggara, yaitu sebesar 158 liter pertahun. Berdasarkan data tahun 2022 pecinta *ice cream* di Indonesia di kalangan wanita sebanyak 53% sedangkan pria 41%.⁷ *Ice cream* merupakan sebuah makanan beku yang dibuat dengan perasa dan pemanis buatan dengan berbagai varian.⁸

Banyaknya konsumen *ice cream* yang ada di kalangan masyarakat terciptalah varian produk terbaru yang memiliki nilai gizi yang berkualitas yaitu *ice cream* dari bahan alami. Bahan alami secara khusus diartikan sebagai segala material organik yang dihasilkan oleh alam yang telah dipelajari dan dibuktikan baik secara empiris maupun secara tradisional melalui pengalaman penggunaan turun temurun memiliki khasiat tertentu untuk kesehatan baik dalam bentuk segar, sediaan kering, ekstrak, maupun senyawa tunggal hasil pemurnian.

Pada era modern ini ada kecenderungan pola hidup yang mengarah pada penggunaan bahan-bahan alami sebagai zat berkhasiat baik untuk pengobatan, perawatan kesehatan dan kebugaran, kosmetika, makanan fungsional, maupun untuk

⁷ Ridwan, P. P. *Pecinta Es Krim Indonesia Didominasi Wanita*. (2022). h.2

⁸ Malaka, R. *Pengantar Teknologi Susu* (Cetakan 1). Makassar: Maganesa Press, 2017.h, 1

produk perawatan tubuh sehari-hari.⁹ Karena kandungan vitamin pada bahan alami sangatlah banyak. Namun masih banyak kalangan dewasa maupun anak-anak tidak menyukai rasa dari bahan alami tersebut. Oleh karena itu bahan alami bisa dibuat produk yang tidak memunculkan rasa dari bahan alami tersebut apabila dibuat suatu olahan. Sehingga sangat baik jika bahan alami yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan produk *ice cream*. Bahan alami yang digunakan antara lain yaitu, mengkudu, tomat, brokoli, ubi ungu, wortel, dan kacang hijau sebagai bahan utama untuk memberikan cita rasa yang berbeda bagi yang tidak menyukai rasa dari bahan alami tersebut namun bisa dikonsumsi menjadi *ice cream* yang murah dan berkualitas.

Ice cream familiar dikenal memiliki cita rasa manis. Untuk memberikan produk terbaru dalam varian rasa disini pengolahan bahan alami menjadi produk *ice cream*, memanfaatkan bahan alami seperti buah mengkudu, tomat, ubi jalar ungu, brokoli, wortel dan kacang hijau sebagai bahan baku utama dalam pembuatan *ice cream* menjadi *ice cream* yang murah dan berkualitas. Bahan alami ini akan dijadikan olahan *ice cream* yang modern dengan berbagai macam inovasi dan rasa sehingga masyarakat tidak bosan untuk mengonsumsinya.

⁹ Purwanto, A. "Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Shortening Terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalar Ungu Jepang". Skripsi. Universitas Brawijaya Malang, 2019. h.7

Berdasarkan observasi awal terdapat 23 dari 30 tanaman mengkudu yang berada pada perkarangan warga maupun tumbuh di sepanjang jalan. Buah mengkudu yang jatuh menimbulkan bau yang tidak sedap serta memiliki buah yang tidak dimanfaatkan oleh warga. Banyaknya anak-anak dan masyarakat yang tidak suka sayuran seperti mengkudu, tomat, ubi ungu, brokoli, wortel, dan kacang hijau. Sayuran hanya dikonsumsi sebagai olahan yang biasa sehingga kurangnya ragam varian pengolahannya. Maka peneliti tertarik untuk mengambil judul: **“Pengolahan Bahan Alami Varian Produk *Ice Cream* Yang Murah Dan Berkualitas Menurut Prespektif Ekonomi Syariah”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan Pengolahan Bahan Alami yaitu:

1. Untuk mengolah bahan alami menjadi olahan yang disukai oleh masyarakat
2. Untuk menciptakan varian produk *ice cream* dari bahan alami
3. Untuk memasarkan *ice cream* kepada semua lapisan masyarakat dari berbagai umur
4. Untuk mengembangkan potensi bahan alami mewujudkan ide kreatif dan inovatif.

C. Manfaat Program

Adapun manfaat Pengolahan Bahan Alami yaitu:

1. Kegiatan ini dapat meningkatkan kreativitas mahasiswa.
2. Dengan adanya kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) mampu memberikan informasi dan pembelajaran kepada mahasiswa dengan adanya kegiatan yang dilakukan dengan membuat suatu produk *ice cream* dan bisa menjadi inovasi dalam berwirausaha juga mampu dijadikan sebuah ide baru untuk berbisnis.
3. Dengan adanya kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat sekitar dengan memanfaatkan bahan alami sebagai peluang usaha baru.
4. Mengembangkan ide kreatif dan inovatif.

D. Luaran yang Diharapkan

Pengolahan *Ice Cream* dari bahan alami merupakan varian produk yang memanfaatkan buah mengkudu, tomat, ubi ungu, brokoli, wortel, dan kacang hijau sebagai bahan baku utama dalam pengolahannya. Dengan adanya Program Kreativitas Mahasiswa menciptakan produk olahan dari bahan alami yang dapat dikonsumsi sebagai produk *ice cream*, yang akan dijual kepada seluruh lapisan masyarakat.

Luaran yang diharapkan dari produksi *ice cream* ini yaitu menghasilkan *ice cream* bahan alami berbentuk *cup* sehingga daya tahan *ice cream* ini awet sampai dua minggu.

Dengan terciptanya produk ini dapat menjadikan usaha yang bernilai ekonomi sehingga dapat meningkatkan pendapatan baik di dunia maupun di akhirat. Serta dapat dijadikan usaha yang menguntungkan dimasa yang akan datang. Usaha ini juga dapat mengurangi pengangguran, terutama di desa Kayu Arang, Kabupaten Seluma.

