

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM) salah satu upaya oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (D2PM), Dikjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar dapat meningkatkan kemampuan akademis dan profesional agar dapat menerapkan, mengembangkan, dan menyebarkan ilmu pengetahuan kesenian serta memperkaya budaya nasional. Ada beberapa jenis program kreativitas yang ditawarkan yakni Program Kreativitas Mahasiswa Penerapan Teknologi (PKMPT), Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat (PKMM), Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK). Program Kreativitas Mahasiswa berbasis Kewirausahaan adalah kreativitas dalam menciptakan suatu keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, pada umumnya didahului oleh survei pasar karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang dalam perolehan profit bagi mahasiswa.¹

Kewirausahaan didefinisikan sebagai proses penciptaan suatu hal baru yang dapat bernilai dengan pengorbanan waktu dan upaya yang dibutuhkan, dalam mengambil resiko

¹ Agung Baskoro, 2014, *Status Update For The Best Student*, Gramedia Pustaka Utama. h. 170-171

keuangan, resiko psikologis, dan resiko sosial yang terkait, serta dalam perolehan imbalan yang dihasilkan baik dalam bentuk imbalan moneter maupun kepuasan dan kebebasan pribadi.²

Pass dan Lowes, menjelaskan strategi adalah rencana-rencana dan tindakan terpadu untuk mengubah posisi pasarnya dengan meninggalkan segmen pasar (*Market Segmen*) tertentu untuk berkonsentrasi ke segmen pasar lain yang memungkinkan perusahaan itu memiliki posisi kompetitif yang lebih kuat.³

Pemasaran adalah ujung tombak dari serangkaian kegiatan usaha yang baik bergerak dibidang jasa ataupun barang. Dapat dikatakan sebagai ujung tombak karena pemasaran adalah barometer atau standarisasi dari keberhasilan suatu usaha dalam meraih pangsa pasar yang seluas-luasnya. Tujuan dari produsen adalah kemampuan meracuni imajinasi konsumen dengan segala macam produk yang ditawarkan, pengemasan barang (*packing design product*), sampai mempromosikan barang. Dengan adanya pemasaran diharapkan dapat mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan tersebut, berkembang dalam usaha, dan

² Roberto D. Hisrichi.ddk, 2018, *Entrepreneurship Kewirausahaan*, (Salemba Empat: Jakarta)

³ Pass, Cristopher dan Bryan Lowes, *Kamus lengkap bisnis*, (Jakarta : Penerbit Erlangga. 1999)

pada akhirnya dapat mencapai laba semaksimal mungkin.⁴ Menurut A. Usmara, strategi pemasaran merupakan sesuatu yang sangat penting bagi setiap perusahaan.

Pemasaran dalam perspektif ekonomi islam atau dapat disebut pemasaran syariah (*syariah marketing*) sebagai sebuah disiplin bisnis strategis yang mengarahkan proses penciptaan, penawaran, dan perubahan values dari satu inisiator kepada *stakeholders* yang dalam keseluruhan prosesnya sesuai dengan akad dan prinsip-prinsip mu'amalah (bisnis) dalam islam. Di dalam ekonomi islam sendiri terdapat teori produksi, produksi adalah menghasilkan barang atau jasa, kemudian di konsumsi dengan konsumen. Produksi dalam perspektif islam tidak hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak banyaknya, meskipun mencari keuntungan tidak di larang. Salah satu produksi yang kurang di kenal oleh masyarakat adalah produk pie bligo, yang di mana produk pie bligo terbuat dari buah bligo, buah bligo tidak hanya dapat diolah menjadi masakan saja. Akan tetapi buah bligo tersebut dapat diolah dan diproduksi menjadi sebuah produk makanan yang enak.

Benincasa Hipsida atau yang biasa disebut bligo merupakan tanaman yang termasuk di dalam *famili Cucurbitae* atau sejenis labu. Buah bligo dikenal dengan banyak nama antara lain: Kundur (Malaysia), *Ash gourd* atau

⁴ Siti Khotijah, *Smart Strategy of Marketing Persaingan Pasar Global*, Alfabeta, Bandung, 2004, hal. 6-7.

Winter Melon (English), Petha (India), Donggua (Cina). Bligo merupakan tanaman yang menjalar, berbatang kayu, lunak, serta memiliki warna putih dengan tekstur dagingnya bersifat *succulent* (menyimpan air) dan berkulit hijau berambut yang ditutupi oleh bulu tipis.⁵ Buah bligo ini memiliki kaya akan karbonat, pectin, garam mineral, vitamin dan polisakararida yang bermanfaat bagi kesehatan. Polisakararida merupakan karbohidrat yang memiliki polimer panjang dan tersusun dari ratusan hingga ribuan monosakarida. Secara tradisional dan turun-menurun dapat digunakan sebagai laksatif, diuretik, dispepsia, dan anti inflamasi.

Serta juga bersifat hipoglikemik, hipolipidemik dan efek anti kanker. Selain itu juga dapat menghilangkan radikal bebas yang dihasilkan dari dalam tubuh selama metabolisme, termasuk anion superoksida, radikal hidrosil, dan spesies oksigen reaktif lainnya.⁶ Pemanfaatan buah bligo ini merupakan hal utama yang mendasari dalam pengolahan buah bligo menjadi makanan ringan atau camilan. Oleh karena itu, Pie Bligo ini memiliki peluang usaha yang bagus dalam menciptakan produk olahan dari buah bligo ini.

⁵ Nurul Aini dan Iyan Sofyan, "Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (*Benincasa Hipsida*) Dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Yang Berbeda", Bandung Jawa Barat: Universitas Unpas, 2017, hlm 01

⁶ Kamsina, Firdausni, Yulia Helmi, Yurnita. *Pengaruh Ukuran Saringan dan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Kimia Konsentrat Sari Buah Kunder (Benincasa Hipsida)*. Jurnal Litbang Industri, 2021, h. 146

Untuk menambah ketertarikan dari buah bligo ini diciptakan inovasi baru supaya masyarakat dapat tertarik untuk mengkonsumsinya yaitu dengan cara membuat buah bligo ini menjadi Pie Bligo. Dibunya inovasi baru ini supaya masyarakat dapat memanfaatkan serta mengolah buah bligo ini menjadi suatu olahan yang memiliki daya peluang tinggi, karena banyak masyarakat yang masih sangat minim belum paham mengenai pengolahan buah bligo ini hanya saja cukup diolah menjadi sayuran dan terkadang buah bligo ini hanya dibiarkan sampai menjadi tua hingga membusuk.

Produk pie bligo ini merupakan salah satu produk makanan yang memanfaatkan buah bligo tersebut dengan melalui berbagai proses produksi sehingga memiliki daya nilai jual. Produk pangan yang berkualitas ini dengan inovasi dan modifikasi olahan buah bligo menjadi makanan yang enak. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : “ **Strategi Pemasaran Olahan Buah Bligo Menjadi Produk Bernilai Berdasarkan Ekonomi Islam** “.

Tujuan dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini yaitu untuk mengenalkan produksi pengolahan buah bligo yang berdasarkan dengan strategi pemasaran dalam ekonomi islam. Sebagai bentuk upaya untuk dapat mengenalkan produk baru dari bahan utama buah bligo. Kegiatan ini dapat menjadi peluang usaha UMKM. Hal ini

bertujuan agar menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

B. Tujuan Program

Tujuan dibuatnya pengembangan buah bligo menjadi produk olahan pie bligo adalah :

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

C. Manfaat Program

Manfaat dari pelaksanaan pengembangan produksi pengolahan buah bligo adalah :

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

D. Luaran Yang Diharapkan

Produk olahan buah bligo berupa pie bligo yang dapat dikonsumsi sebagai bahan camilan disaat santai dengan memakai brand “Homemade Pie Est 23”, dengan diciptakannya produk dan brand ini diharapkan agar produk dapat dikenal masyarakat dan hasil produksi dapat memenuhi permintaan pasar serta memperoleh relsi dan keuntungan.

Target luaran yang diharapkan dari produksi buah bligo ini adalah dapat 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 dari buah bligo yang mudah ditemukan dan harganya terbilang murah. Usaha ini juga sebagai bentuk upaya membuka lapangan pekerjaan di Bengkulu khususnya.

