

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan zaman saat ini menunjukkan kemajuan dalam kegiatan ekonomi, banyaknya lembaga keuangan memberi kemudahan manusia untuk melakukan kegiatan perniagaan. Karena lembaga keuangan memberikan kemudahan akses bagi nasabahnya dalam mendapatkan pinjaman uang untuk kebutuhan usaha dan kebutuhan barang pribadi yang kemudian nasabah membayar angsuran beserta bunga yang ditetapkan. Hal ini tentu tidak sepaham dengan pandangan Islam, karena bunga merupakan riba dan riba adalah perbuatan yang dibenci Allah SWT dan harus dihindari. Munculnya lembaga keuangan syariah memberikan angin segar bagi umat Islam, khususnya di Indonesia. Diantaranya adalah badan usaha syariah, unit usaha syariah, bank pembiayaan rakyat syariah, dan Baitul mal waat tamwil atau BMT.¹

Baitul Maal wat Tamwil (BMT) adalah balai usaha mandiri terpadu yang isinya berintikan bayt al-maalwaat-tamwil dengan kegiatan mengembangkan usaha-usaha produktif dan investasi dalam meningkatkan kualitas kegiatan ekonomi pengusaha kecil bawah dan kecil dengan

¹ Lukman Haryoso, 'Penerapan Prinsip Pembiayaan Syariah pada BMT Bina Usaha di Kabupaten Semarang', Jurnal Law And Justice, 2.1 (2017)

mendorong kegiatan menabung dan menunjang pembiayaan kegiatan ekonominya. Selain itu, BMT juga dapat menerima titipan zakat, infaq dan sedekah, serta menyalurkannya sesuai dengan peraturan dan amanatnya. Tujuan BMT pada pelaku usaha yaitu untuk membantu meningkatkan produktivitas usaha ini melalui pinjaman pembiayaan. Salah satu lembaga yang melakukan usaha tersebut adalah BMT Al Muawannah, BMT ini membantu mengenalkan suatu produk yang dilakukan oleh salah satu anggota. Produk yang di bantu ini yaitu lumpia karamel kalamansi (Lukaka).²

Pertumbuhan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) semakin meningkat dan kompetitif di berbagai bidang usaha. Tumbuhnya UKM ini bisa berdampak langsung pada kesejahteraan masyarakat kecil, sebab industri skala ini sebagian besar adalah industri rumahan dan bersifat padat karya yang menyerap banyak tenaga kerja. Setiap pelaku bisnis yang ingin berkompetisi dan tidak ingin tertinggal dengan UKM lain harus memikirkan upaya atau usaha baru yang dapat meningkatkan produktivitas finansial atau modal, tenaga kerja, produk, organisasi, penjualan, produksi, efisiensi, kualitas, efektivitas, ketepatan waktu, dan pemberian pelayanan yang diharapkan dapat meningkatkan keunggulan kompetitif sehingga dapat bersaing dengan UKM lainnya. UKM yang mempunyai kemampuan bersaing dalam

² Mansuri dan M Tahir, *Islamic Law Of Contracts And Business Transactions*, (New Delhie: Adam Publisher And Distribution, 2006), h. 95.

menjalankan operasi produksi secara efisien dan efektif maka akan berdampak pada terjadinya pengurangan pemborosan sumber daya yang dapat merugikan kelangsungan usaha. Maka dari itu penulis ingin membuat usaha keripik “Lukaka”. Alasan lain penulis memilih usaha ini karena ingin mengenalkan kepada masyarakat bahwa kulit lumpia ini bisa menjadi cemilan yang tak kalah enak dari olahan keripik pada umumnya yang tergolong sudah biasa dan dengan rasa yang itu-itu saja.³

Jeruk merupakan komoditas buah-buahan yang mempunyai nilai ekonomi penting dan nilai kesehatan yang berarti karena mengandung nilai gizi yang tinggi. Buah jeruk merupakan sumber vitamin C yang berguna untuk kesehatan manusia. Kandungan vitamin C sangat beragam antarvarietas, berkisar antara 27-49 mg/100 g daging buah. Makin tua buah jeruk, biasanya makin berkurang kandungan vitamin C-nya, tetapi semakin manis rasanya. Jeruk kalamansi (*Citrusfortunela microcarpa*) atau disebut juga calamondin atau calamansi adalah tanaman dalam keluarga Rutaceae, yang telah dikembangkan dan populer di seluruh Asia Tenggara, terutama Filipina. Jeruk kalamansi di rancang sebagai model perdana dari program OVOP (One Village One Product) di Kota Bengkulu pada tahun 2011. Hal ini dikarenakan tanaman ini mudah di budidayakan di Bengkulu

³ Muhammad Ariadi, ‘*Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya Crispy*’, (2022), h.1-2

serta memiliki keunggulan dibandingkan dengan jeruk lainnya yaitu: kandungan vitamin C yang tinggi dan kalsium lebih seimbang serta masa panen jeruk kalamansi yang tergolong pendek yaitu enam bulan sejak masa tanam. Dengan keunggulan yang ada pada jeruk kalamansi, banyak produk olahan yang bisa dihasilkan salah satunya yaitu olahan keripik lukaka. keripik lukaka didefinisikan sebagai produk makanan ringan yang dibuat dari campuran tepung, air, gula dan jeruk. Rasa manis dan rasa asam khas jeruk kalamansi menjadikan keripik lukaka sebagai salah satu produk olahan khas Bengkulu yang banyak dicari dan dijadikan oleh-oleh khas Bengkulu. Industri merupakan sektor yang terkait satu sama lain, dimana pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah. Industri kecil atau UKM (Usaha Kecil Menengah) mempunyai peranan yang sangat besar terhadap roda perekonomian suatu negara. Peranan usaha kecil menengah dapat meningkatkan ekspor non migas, penyerapan tenaga kerja, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, dan berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Sehingga hal ini menjadi tantangan bagi para pengusaha kecil untuk meningkatkan usahanya.⁴

Tidak lepas dari kebiasaan masyarakat Makanan/snack sudah menjadi makanan ringan favorit untuk kalangan

⁴ Lukman Hidayat, 'Analisis Teknis Dan Finansial Produksi Sirup Kalamansi', Agro Industri, 8. 1 (2018), 11-25

anak muda zaman sekarang. Salah satu snack yang banyak diminati pada saat ini adalah keripik, keripik merupakan makanan yang praktis yang mudah dibawa kemana-mana, seperti saat sedang bepergian, berkumpul dengan teman, sebagai cemilan nonton, bahkan dijadikan makanan saat bergadang.⁵

Kripik lukaka merupakan olahan makanan yang berasal dari bahan kulit lumpia yang dikasih topping gula dan perasan jeruk kalamansi. Kulit lumpia pada dasarnya berbahan utama menggunakan tepung gandum yang ditipiskan sehingga membentuk kulit.⁶

Dalam berwirausaha harus menciptakan suatu produk yang bisa diterima oleh masyarakat dengan memanfaatkan kulit lumpia yang kurang diminati bisa di inovasikan dan di jual dengan harga yang terjangkau, kemasan yang modern, rasa yang bervariasi dengan menciptakan produk keripik “lumpia karamel kalamansi”. Sehingga produk “lumpia karamel kalamansi” bisa menjadi produk yang disukai oleh semua kalangan. Maka untuk perkembangan usaha tersebut di butuhkan pembiayaan dari lembaga keuangan khusus BMT.

⁵ Raynald Putra Pratama, *Proposal Program Kreativitas Mahasiswa Pusingit (Puding Singkong Biskuit)*, Dikutip Dari <https://www.coursehero.com/file/73622624/06proposal-Kwupdf/>. Pada Hari Selasa, Tanggal 12 maret 2024, Pukul 23.27 WIB

⁶ Sriyono, *Pembuatan Kripik Umbi Talas (Colacasia Giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer*, Laporan Tugas Akhir, Universitas Diponegoro : Semarang

B. Tujuan program

Tujuan yang hendak dicapai berdasarkan Program Kreativitas Mahasiswa ini, diantaranya yaitu :

1. Untuk mengenal bagaimana mekanisme pembiayaan yang ada di BMT Al Muawannah.
2. Untuk mengetahui bagaimana kontribusi BMT Al muawannah dalam upaya meningkatkan produktivitas usaha keripik lukaka
3. Untuk mencapai peningkatan usaha keripik lukaka melalui pembiayaan BMT Al Muawannah.

C. Manfaat Program

1. Menambah jenis kewirausahaan di daerah kota Bengkulu
2. Meningkatkan nilai ekonomis kulit lumpia sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.
3. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengolah hasil sumber daya yang di miliki dari kegiatan peluang usaha yang baru.
4. Dapat memberikan informasi kepada mahasiswa ataupun masyarakat tentang peningkatan produksi usaha mikro melalui produk pembiayaan BMT Al Muawannah.

D. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa yaitu terciptanya produk berbahan baku kulit lumpia yang kami beri nama “Keripik LUKAKA”. Dengan

terciptanya keripik sebagai olahan pangan maka luaran yang di harapkan adalah :

1. Produksi keripik lukaka mampu membuat pembeli percaya dan tidak meragukan lagi untuk membelinya, dikarenakan produk kami telah memiliki label halal dan nomor PIRT (perizinan industri rumah tangga) yang diberikan oleh dinkes Kota Bengkulu.
2. Dengan adanya produksi keripik lukaka menggunakan perspektif ekonomi islam kita dapat terhindar dari bahan-bahan yang di haramkan dalam Islam.
3. Dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah kulit lumpia dan jeruk kalamansi menjadi cemilan yang sehat, bergizi tentunya tanpa bahan kimia yang berbahaya sehingga dapat dinikmati semua kalangan.

