



Penulis

BAGAS RISKI PRATAMA

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

**PENGOLAHAN BUAH LABU SIAM (*SECHIAM EDULE*)
MENJADI SAOS SEBAGAI PELUANG USAHA
MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT
KELURAHAN KEBUN KENANGA KECAMATAN
RATU AGUNG KOTA BENGKULU**



Editor :

Dr. Nurul Hak, MA
Katra Pramadeka, M.E.I

**PENGOLAHAN BUAH LABU SIAM (*SECHIUUM EDULE*)
MENJADI SAOS SEBAGAI PELUANG USAHA
MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT
KELURAHAN KEBUN KENANGA KECAMATAN RATU
AGUNG KOTA BENGKULU**



TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Ekonomi (S.E)

OLEH :

BAGAS RISKI PRATAMA

NIM 2011130168

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU TAHUN 2024 M/1446 H**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.uinsatbengkulu.ac.id

HALAMAN PERSETUJUAN

ugas Akhir dengan Judul “Pengolahan Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Menjadi Saos Sebagai Peluang Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Kebun Kenanga Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu” yang disusun oleh:

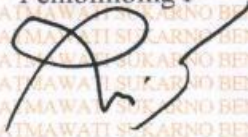
Nama : Bagas Riski Pratama
NIM : 2011130168
Program Studi : Ekonomi Syariah
Bentuk Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa (PKM)

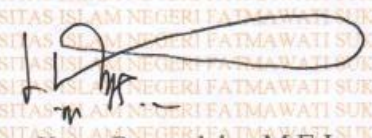
Telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, Tugas Akhir ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang *Munqasyah* Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Bengkulu, 2 Januari 2025 M
2 Rajab 1446 H

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Nurul Hak, MA

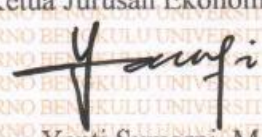

Katri Pramadeka, M.E.I

NIP. 196606161995031001

NIP. 198807252020121003

Mengetahui

Ketua Jurusan Ekonomi Islam


Yenti Sumarni, M.M

NIP. 197904162007012020



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan Judul “Pengolahan Buah Labu Siam (*Sechium Edule*)
Menjadi Saos Sebagai Peluang Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat
Kelurahan Kebun Kenanga Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu” yang disusun
oleh:

Nama : Bagas Riski Pratama
NIM : 2011130168
Program Studi : Ekonomi Syariah
Bentuk Tugas Akhir : Program Kreativitas Mahasiswa (PKM)

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

Hari : Selasa
Tanggal : 31 Desember 2024

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.).

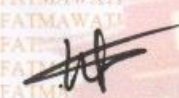
Bengkulu, 1 Januari 2025 M

2 Rajab 1446 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

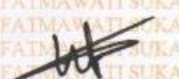
Sekretaris


Khairiah Elwardah, M.Ag.
NIP. 197808072005012008


Katra Pramadeka, M.E.I.
NIP. 198807252020121003

Penguji 1

Penguji 2


Khairiah Elwardah, M.Ag.
NIP. 197808072005012008


Yetti Afrida Indra, M.Ag.
NIP. 198404142023212045

Mengetahui,

Dekan


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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “Pengolahan Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Menjadi Saos Sebagai Peluang Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Kebun Kenanga Ratu Agung Kota Bengkulu”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Didalam Tugas Akhir ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 31 Desember 2024

ayatakan



Bagas Riski Pratama
2011130168

ABSTRAK

Pengolahan Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Menjadi Saos Sebagai Peluang Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Kebun Kenanga Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu

Oleh: Bagas Riski Pratama 2011130168

Tujuan penulisan laporan ini adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan mengelola labu siam menjadi saos yang unik dan menyehatkan. Kegiatan ini membantu perekonomian masyarakat dengan teknik pengolahan yang sangat gampang dan tidak banyak mengeluarkan modal. Saos labu siam dijadikan ide usaha karena dengan adanya kegiatan ini tidak hanya berorientasi untuk mencari pekerjaan tetapi bisa menciptakan lapangan pekerjaan, dengan menjadi wirausahawan muda teradidik yang mampu merintis usaha sendiri dengan menerapkan, mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan dan dapat mengenalkan keseluruhan masyarakat Indonesia bahwa Saos labu siam merupakan solusi yang sangat baik untuk menerapkan hidup yang lebih sehat.

Kata Kunci: Meningkatkan Pendapat, Peluang Usaha, Labu Siam

ABSTRACT

Processing of Chayote Sechium Edule into Sauce as a Business Opportunity to Increase Community Income in Kebun Kenanga Village, Ratu Agung District, Bengkulu City

By Bagas Riski Pratama 2011130168

The purpose of writing this report is to increase community income by processing chayote into a unique and healthy sauce. This activity helps the community's economy with a very easy processing technique and does not require much capital. Chayote sauce is used as a business idea because with this activity it is not only oriented to finding work but can create jobs, by becoming educated young entrepreneurs who are able to pioneer their own businesses by implementing, developing and disseminating knowledge and can introduce to the entire Indonesian community that Chayote sauce is a very good solution to implementing a healthier life.

Keywords: *Increasing Income, Business Opportunities,
Chayote*

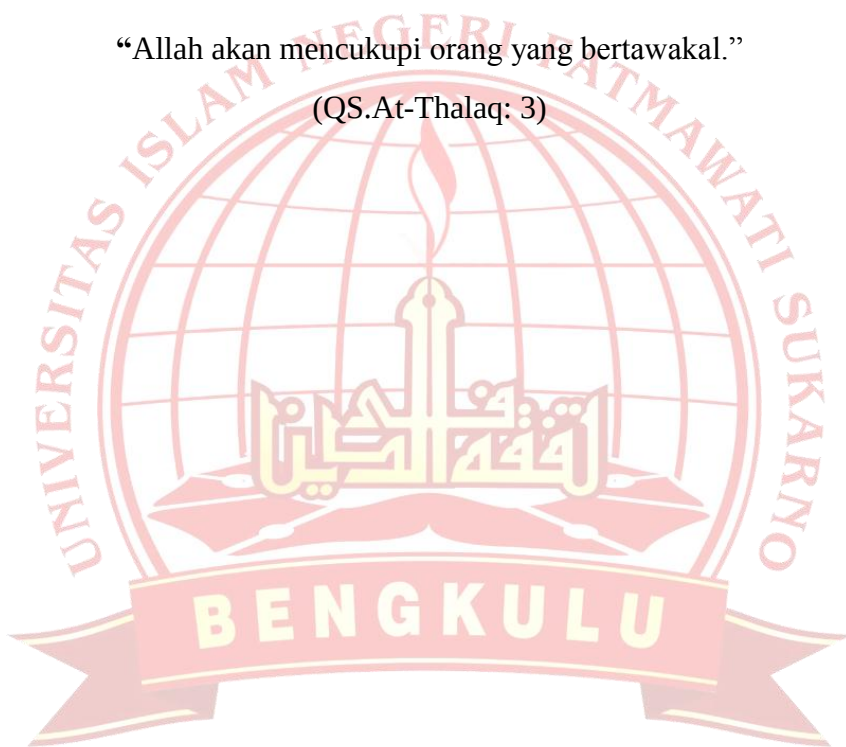
MOTTO

“Jangan kamu merasa lemah dan bersedih, sebab kamu paling tinggi derajatnya jika kamu beriman.”

(Q.S Ali Imran: 139)

“Allah akan mencukupi orang yang bertawakal.”

(QS.At-Thalaq: 3)

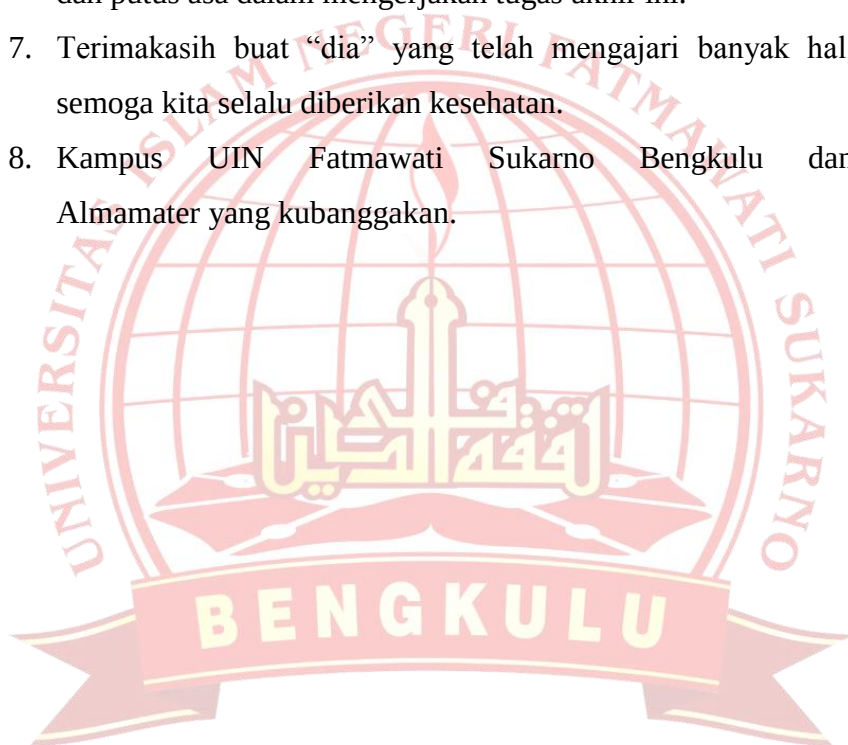


PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul **"Pengolahan Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Menjadi Saos Sebagai Peluang Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Kebun Kenanga Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu"**, 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 Terima Kasih dan Saya persembahkan Tugas Akhir ini kepada:

1. Terkhusus kepada kedua orang tua ku Bapak Edi Supracoyo dan Ibu Mulyati yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terima kasih atas semua pengorbanan dan kesabaran mendidikku sampai saat ini.
2. Untuk Adik-adik ku Pinkan, Nabila, Adinda terima kasih telah memberikan dukungan dan keceriaan.
3. Kepada seluruh keluarga tercintaku yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi yang begitu luar biasa.
4. Bapak Dr. Nurul Hak. MA pembimbing I dan Bapak Katra Pramadeka, M.E.I, 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. Temanku, Gian, Farhan Zaki dan Fratmi terima kasih telah mendukung dan memberi semangat disaat aku merasa lelah dan putus asa dalam mengerjakan tugas akhir ini.
7. Terimakasih buat “dia” yang telah mengajari banyak hal, semoga kita selalu diberikan kesehatan.
8. 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 Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Menjadi Saos Sebagai Peluang Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kelurahan Kebun Kenanga Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu**". 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. Prof. 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 Ekonomi Syariah.
5. Dr. Nurul Hak, MA Selaku pembimbing I selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Katra Pramadeka, M.E.I 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 administrasi.

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, 31 Oktober 2024

Bagas Riski Pratama

Nim. 2011130168

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL

ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Program.....	5
C. Manfaat Program.....	5
D. Luaran Yang Diharapkan	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Manajemen.....	7
B. Deskripsi Saus Labu Siam	20
C. Pengertian Pemasaran	21
D. Pemasaran Menurut Islam.....	26

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan	35
B. Alat Dan Bahan	35
C. Proses Pembuatan Saos Labu Siam.....	36
D. Pangsa Pasar	36
E. Analisis Kelayakan Usaha/Program.....	39
F. Analisa Keuntungan	39
G. Rencana Anggaran Biaya.....	43
H. Rencana Jadwal Kegiatan	45
I. Proses Pemasaran	52

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.....	56

BAB V PENUTUP

A. Evaluasi	58
B. Kesimpulan dan saran	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Biodata Penulis
- Lampiran 2 : Form Validasi
- Lampiran 3 : Surat Penunjukan Pembimbing
- Lampiran 3 : Sertifikat PIRT
- Lampiran 4 : Sertifikat Halal
- Lampiran 5 : Lembar Bimbingan I
- Lampiran 6 : Lembar Bimbingan II
- Lampiran 7 : Blangko nilai Komprehensif
- Lampiran 8 : Daftar hadir ujian Komprehensif
- Lampiran 9 : Nilai PKM Pembimbing I
- Lampiran 10 : Nilai PKM Pembimbing II
- Lampiran 11 : Pernyataan Kelengkapan SKPI
- Lampiran 12 : Surat Pernyataan Keaslian
- Lampiran 13 : Surat keterangan Lulus Plagiarisme
- Lampiran 14 : Photo Pruduk

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 : Alat Dan Bahan Saos Labu Siam

Tabel 3.2 : Rekap Biaya Peralatan

Tabel 3.3 : Rekap Biaya Bahan

Tabel 3.4 : Anggaran Biaya PKM

Tabel 3.5 : Rencana Jadwal Kegiatan

