

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seseorang yang berani mendirikan sebuah usaha yaitu orang yang berani mengambil sebuah keputusan. Biasanya pengusaha memanfaatkan peluang yang ada didaerahnya untuk membuka sebuah usah yang sukses bisa di kenal oleh masyarakat. Seiring dengan perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan, tuntutan manusia terhadap produk pangan juga semakin tinggi.¹

Produk pangan yang dikehendaki masyarakat tidak hanya sebagai penghilang lapar saja, tapi juga memiliki nilai kesehatan, dan cita rasa yang baik. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu diversifikasi pangan untuk meningkatkan mutu gizi dalam melengkapi kebutuhan terhadap produk pangan saat ini. Produksi adalah menciptakan menghasilkan, dan membuat, kegiatan dari produksi ini tidak akan dapat dilakukan kalau tidak ada bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi itu sendiri. Untuk bisa melakukan produksi, orang memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya, serta kecakapan.² Keseluruhan bahan baku ini kemudian dikelola

¹ Hadiyati, Ernani, “Kajian Pendekatan Kewirausahaan dan Kinerja Usaha *Kecil*”. Fakultas Ekonomi Universitas Malang 2009, h. 68

² Zisca Veybe Sumolang dkk, “ Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Olahan Ikan Dikota Manado”, Vol 18 no 5, 2017, h. 4

melalui sebuah proses Dengan begitu banyaknya berkembang tanaman Jambu Biji yang ada Bengkulu dapat di manfaatkan sebagai suatu peluang usaha bagi masyarakat yang mana usah ini bisa kita olah sebagai suatu usah yang bahannya melimpah sebagai contoh minuman Jambu Biji yang sudah banyak ditekuni oleh masyarakat UMKM. Dengan begitu pesatnya perkembangan Jambu Biji di daerah Bengkulu maka disini sangat sayang jika tidak dilakukan kerjasama antara pembudidaya Jambu Biji dengan pengusaha UMKM.

Penerapan sistem ekonomi Islam pada suatu negara, bertujuan untuk:

Pertama, membumikan syariah Islam dalam sistem ekonomi, pada suatu negara secara kaffah. Kedua, membebaskan masyarakat Muslim dari belenggu barat yang menganut sistem ekonomi kapitalis dan timur yang menganut sistem ekonomi komunis serta mengakhiri keterbelakangan ekonomi negara-negara Muslim. Ketiga, menghidupkan nilai-nilai Islam dalam seluruh kegiatan ekonomi dan menyelamatkan moral umat dari paham matrealisme-hedonisme Keempat, menegakkan bangunan ekonomi yang mewujudkan persatuan dan solidaritas negara-negara Muslim salam datu ikatan Islam. Kelima, tujuan akhir dari penerapan ekonomi Islam adalah mewujudkan kesejahteraan secara umum.

Kesejahteraan dalam kehidupan Ekonomi dapat dicapai dengan penerapan prinsip keadilan.³

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber alam oleh manusia. Berproduksi lazim diartikan menciptakan nilai barang atau menambah nilai terhadap sesuatu produk, barang dan jasa yang diproduksi itu haruslah hanya yang dibolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan baik) menurut Islam (Mohamed Aslam Haneef, 2010).⁴

Teori Produksi dalam ekonomi Islam merupakan setiap bentuk aktivitas yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya aktifitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas. Sistem produksi berarti merupakan rangkaian yang tidak terpisahkan dari prinsip produksi serta faktor produksi.⁵

Menurut Imam al Ghazali dan Ibnu Khaldun menjelaskan bahwa teori produksi harus dilakukan oleh setiap manusia

³ Rozalinda, *Ekonomi Islam Teori dan aplikasinya*, hlm. 3.

⁴ Al-Arif Dkk, *Dasar-Dasar Ekonomi Islam*, (Solo: PT Era Adicitra Intermedia, 2011). h. 66

⁵ Muhammad Tamudi, "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam," *Islamadina*, Volume XVIII No. 1, 2017, h. 37-56

karena memproduksi merupakan kebutuhan dasar manusia pada umumnya yang menjadi ibadah. Demikianlah pandangan imam al Ghazali dan Ibn Khaldun terhadap teori produksi dan bagaimana Maqashid al shari'ah memandang teori produksi mengenai berbagai tingkat kebutuhan manusia. Imam al Ghazali dalam kitabnya Ihya Ulumiddin Menguraikan secara rinci tentang proses produksi dalam kehidupan manusia. Beliau menggambarkan aktivitas produksi ditengah-tengah masyarakat. Beliau juga mengklarifikasi berbagai macam aktivitas produksi tersebut berdasarkan kepentingan dan kbutuhan sosial, yaitu kebutuhan industri dasar (produkdi kebutuhan primer), aktivitas penyokong (segala yang dapat membantu proses produksi industri dasar) aktivitas komplementer (pelengkap dan penyempurna kegiatan produksi).⁶

Oleh karena itu diperlukan inovasi baru dari pengolahan Jambu Biji. Diversifikasi produk olahan Jambu Biji seperti dodol Jambu Biji akan menjadi nilai tambah terhadap nilai jual Jambu Biji karena selain lebih menarik perhatian konsumen. Dodol merupakan panganan manis dari Indonesia. Proses pembuatan dodol bermutu tinggi memerlukan waktu yang lama dan membutuhkan keahlian yang khusus. Bahan utama pembuatan dodol adalah santan kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, margarin, dan

⁶ Karim A, *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam* (Jawa Barat: Rajagrafindo Persada, 2012), h. 77

garam. Bahan tambahan pada dodol menentukan rasa. Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah Indonesia.⁷

Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan. Saat ini dodol lebih dikenal dengan nama daerah asal seperti dodol garut, dodol kudus atau jenang kudus, gelemai Sumatera Barat dan Kalimantan, dodol buah-buahan seperti dodol ketan, dodol stroberi, dodol nanas dan sebagainya. Dodol Jambu Biji dibuat dengan mengolah isi dan air Jambu Biji dengan penambahan gula serta penambahan bahan lainnya seperti tepung ketan, tepung terigu dan santan kelapa. Penambahan tepung ketan pada dodol jambu biji merah mampu memberikan sifat lengket dan elastis pada dodol. Sifat lengket yang diberikan tepung ketan disebabkan kadar amilopektin yang tinggi. Dodol ini dapat dijadikan sebagai salah satu peluang usaha bisnis yang berbasis makanan dodol dari bahan utama buah jambu biji merah.⁸

⁷⁷ <http://id.wikipedia.org/wiki/Dodol>, Diakses pada tanggal 4 september 2022, pada jam 13:00

⁸ Vivin Dkk, "Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Penjualan Pada Tingkat Laba Yang Diharapkan," *Jurnal Administrasi Bisnis* Vol. 35 No. 1, 2016, h. 199

Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa yaitu untuk mengenalkan produk baru dari bahan utama Jambu Biji, dan dapat dikreasikan menjadi dodol berbahan buah jambu merah dan dapat berpotensi sebagai makanan ataupun cemilan yang enak dan sehat dan mengandung vitamin bagi yang mencobanya, selain itu pada pembuatan dodol ini rasa yang dihasilkan lebih terasa jambu bijinya selain menambah vitamin juga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh kas yaitu dodol berlandaskan bahan jambu biji merah nya tersebut.

Dapat diketahui oleh masyarakat program ini dapat dilakukan dan dapat menjadi sebuah peluang usaha UMKM. Sehingga dapat mengurangi pengangguran yang ada.⁹ Manfaat Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) diantaranya : Pertama, Memperkuat Daya Tahan Tubuh, Jambu biji merah adalah salah satu sumber vitamin C terkaya. Bahkan, buah ini mengandung 4 kali lipat kandungan vitamin C yang ada pada jeruk. Vitamin C membantu meningkatkan kekebalan dan melindungi dari infeksi dan patogen umum. Buah ini juga kaya zat besi, yang melengkapi vitamin C dalam memberi perlindungan terhadap penyakit. Seperti pilek dan infeksi virus lainnya. Jika dikonsumsi saat pilek dan flu, buah ini juga mampu membantu menghilangkan lendir dan mendisinfeksi saluran pernapasan, tenggorokan, dan paru-paru. Kedua, Menurunkan Risiko Kanker, Likopen, quercetin, vitamin C

⁹ Parimin S P, *Jambu Biji : Budidaya Dan Ragam Pemanfaatannya*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2005), h. 5-15.

dan polifenol lainnya bertindak sebagai antioksidan kuat yang menetralkan radikal bebas yang dihasilkan dalam tubuh, sehingga mencegah pertumbuhan sel kanker. Dengan berbagai kandungan antioksidan tersebut, buah jambu biji memiliki manfaat untuk mengurangi risiko kanker. Ketiga, Mengatasi Sembelit, Buah jambu biji adalah salah satu sumber serat makanan terkaya dibandingkan dengan buah-buahan lain. Hanya dengan mengonsumsi 1 buah jambu biji, kamu sudah memenuhi sekitar 12 persen asupan serat yang direkomendasikan setiap hari. Itulah sebabnya buah ini cocok dikonsumsi saat mengalami sembelit atau konstipasi. Biji yang ada di buah ini jika tertelan utuh atau dikunyah, juga berfungsi sebagai pencahar yang sangat baik, membantu pembentukan gerakan usus yang sehat.

Bantu Jaga Kadar Gula Darah, Karena kandungan serat yang kaya dan indeks glikemik yang rendah, jambu biji merah dapat mencegah perkembangan diabetes. Sementara indeks glikemik rendah menghambat lonjakan kadar gula secara tiba-tiba, kandungan serat memastikan kadar gula diatur dengan baik. Keempat, Menyehatkan Jantung, Buah jambu biji dapat membantu meningkatkan keseimbangan natrium dan kalium tubuh, sehingga bisa mengatur tekanan darah pada pengidap hipertensi. Buah ini juga bisa membantu menurunkan kadar trigliserida dan kolesterol jahat (LDL), yang berkontribusi pada perkembangan penyakit jantung. Meningkatkan Penglihatan, Karena mengandung vitamin A, buah jambu biji

juga memiliki manfaat untuk meningkatkan kesehatan penglihatan. Buah ini dapat mencegah penurunan penglihatan, serta membantu memperlambat munculnya katarak dan degenerasi makula. Meskipun jambu biji tidak kaya vitamin A seperti wortel, buah ini tetap merupakan sumber nutrisi yang sangat baik.¹⁰

Kelima, Meningkatkan Suasana Hati, Magnesium yang ada dalam buah ini dapat membantu mengendurkan otot dan saraf tubuh. Jadi, setelah menjalani hari yang penuh tekanan dan melelahkan, mengonsumsi buah ini dapat membantu kamu lebih rileks. Hingga stres pun berkurang dan suasana hati meningkat. Keenam, Membuat Kulit Tampak Awet Muda, Jambu biji kaya akan vitamin A, vitamin C, dan antioksidan seperti karoten dan likopen yang membantu melindungi kulit dari kerutan dan menghilangkan garis-garis halus. Jambu biji dapat dikonsumsi langsung ataupun dijadikan berbagai olahan, seperti jus buah dan selai. Tak hanya buahnya, daun jambu biji juga sering kali dimanfaatkan untuk berbagai pengobatan, mulai dari gangguan pada saluran cerna hingga diabetes.¹¹

Kandungan Nutrisi Jambu Biji, Dalam satu buah jambu biji dengan berat sekitar 55 gram, mengandung 37 kalori dan beberapa nutrisi seperti, 1,4 gram protein, 2,97 gram serat, 9,9 miligram kalsium, 12 miligram magnesium, 229

¹⁰ Winarno, F. G. dan Rahayu, T. S. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. (Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1994).h78

¹¹ Parimin S, *Jambu Biji : Budidaya Dan Ragam Pemanfaatannya*. (Jakarta: Penebar Swadaya, 2005), h. 5-15

miligram kalium, 125 miligram vitamin C Selain itu, jambu biji juga mengandung berbagai vitamin lainnya, seperti vitamin A, vitamin B, vitamin K, dan vitamin E, serta mineral seperti selenium .

Berdasarkan latar belakang tersebut Melihat kandungan vitamin yang baik bagi para konsumsinya, dan juga membuat tubuh lebih kuat lagi maka dodol jambu biji merah sangatlah baik dan bagus bagi kesehatan Manfaat Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) diantaranya :, Memperkuat Daya Tahan Tubuh, Jambu biji merah adalah salah satu sumber vitamin C terkaya. Bahkan, buah ini mengandung 4 kali lipat kandungan vitamin C yang ada pada jeruk. Vitamin C membantu meningkatkan kekebalan dan melindungi dari infeksi dan patogen umum. Buah ini juga kaya zat besi, yang melengkapi vitamin C dalam memberi perlindungan terhadap penyakit. Seperti pilek dan infeksi virus lainnya. Jika dikonsumsi saat pilek dan flu, buah ini juga mampu membantu menghilangkan lendir dan mendisinfeksi saluran pernapasan, tenggorokan, dan paru-paru. Menurunkan Risiko Kanker, Likopen, quercetin, vitamin C. Maka penulis akan membuat produk berupa Dodol Jambu Biji Merah (Jamer), yang berbahan dasar Jambu Biji Merah. dengan judul “Produksi Dodol Jambu Biji Merah (Jamer) dalam Pespektif Ekonomi Islam “¹²

¹² Parimin S P, *Jambu Biji: Budidaya Dan Ragam Pemanfaatannya*, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2005), h. 5-15.

A. Tujuan Program

Tujuan dari kewirausahaan ini yaitu:

- a. Menjadi salah satu sumber pengetahuan tentang produksi varian dodol yang terbuat dari Jambu Biji Merah.
- b. Membuat dodol jambu biji merah sesuai dengan kriteria produksi dalam ekonomi islam.

B. Manfaat Program

- a. Membantu para petani Jambu Biji yang bermitra dengan kita untuk produksi Jambu Biji yang telah mereka hasilkan.
- b. Bisa menjalin hubungan bisnis antara pembudi daya Jambu Biji dan pembuat dodol Jambu Biji
- c. Bisa mengembangkan usaha dodol Jambu Biji ini dari mengikuti pelatihan dan mendapat no PIRT yang dapat kita jadikan sebagai izin usaha yang akan menambah kepercayaan masyarakat terhadap produk.

C. Luaran yang Diharapkan

Produk yang dihasilkan dari Jambu Biji Merah ini adalah Dodol Jambu Biji Merah. Produk olahan dari buah Jambu Biji Merah berupa Dodol Jambu Biji Merah yang dapat dikonsumsi sebagai makanan ataupun cemilan dengan varian Jambu Biji, dengan diciptakannya produk dan *brand* ini diharapkan agar produk dapat dikenal masyarakat dan

hasil produksi dapat memenuhi permintaan pasar serta memperoleh relasi dan keuntungan. Produk yang dihasilkan dari Jambu Biji Merah ini adalah Dodol Jambu Biji Merah.

Target luaran yang diharapkan dari produksi Dodol Jambu Biji Merah (Jamer), ini adalah 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 buah yang mudah ditemukan dan harganya terbilang murah. Usaha ini juga sebagai bentuk upaya membuka lapangan pekerjaan di Bengkulu khususnya.

Tujuan dari Program kegiatan ini adalah supaya memberika lapangan pekerjaan bagi masyarakat serta masyarakat juga bisa ikut membuat menjual varian dodol dari jambu biji ini dengan dibuatnya tata cara pembuatan dodol jambu biji supaya masyarakat bisa menjual dodol ini, supaya mengembangkan dodol jambu biji merah agar dapat dikenal dan diminati oleh masyarakat Bengkulu maupun diluar Bengkulu.

Dapat memproduksi dodol Jambu biji Merah sesuai dengan produksi dalam persepektif Islam Diantaranya memenuhi kriteria berikut:

- a. Kegiatan produksi harus dilandasi nilai-nilai Islam dan sesuai dengan maqashid al-syari'ah. Tidak memproduksi barang/jasa yang bertentangan dengan

penjagaan terhadap agama, jiwa, akal, keturunan dan harta.

- b. Prioritas produksi harus sesuai dengan prioritas kebutuhan yaitu dharuriyyat, hajiyat dan tahsiniyat.
- c. Kegiatan produksi harus memperhatikan aspek keadilan, sosial, zakat, sedekah, infak dan wakaf.
- d. Mengelola sumber daya alam secara optimal, tidak boros, tidak berlebihan serta tidak merusak lingkungan.
- e. Distribusi keuntungan yang adil antara pemilik dan pengelola, manajemen dan buruh.

