



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

Penulis
Marwan Sopian Penigara

PROSES PRODUKSI BUAH PARE SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA UNTUK
MEMBUAT PRODUK USAHA DI MASYARAKAT



Editor :

Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
Herlina Yustati, MA.Ek

Marwan Sopian Penigara
NIM. 1811130091

PROSES PRODUKSI BUAH PARE SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KREATIVITAS
MAHASISWA UNTUK MEMBUAT PRODUK USAHA DI MASYARAKAT

FEBI UNPAS
BENGKULU 2022

**PROSES PRODUKSI BUAH PARE SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA UNTUK
MEMBUAT PRODUK USAHA DI MASYARAKAT**



SKRIPSI

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

Oleh :

MARWAN SOPIAN PENIGARA
NIM :1811130091

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO (UINFAS) BENGKULU**

BENGKULU, 2022 M/1443 H

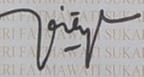
HALAMAN PERSETUJUAN

Kripsi yang ditulis oleh Marwan Sopian Penigara, NIM.
1811130091, Ekonomi Syariah dengan judul ” Proses Produksi
Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas
Mahasiswa untuk Membuat Produk Usaha Di Masyarakat “
Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah
diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing
oleh karena itu Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini
disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang Munaqasyah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri
Fatmawati Sukarno (UNIFAS) Bengkulu

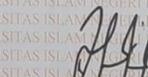
Bengkulu , 9 Juni 2022 M
9 Dzulqaadah 1443 H

Pembimbing 1

Pembimbing II



Dr. Miti Yarmunida, M. Ag
NIP. 197705052007102002



Herlina Yustati, MA, EK
NIP. 198505222019032004



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) 51171, 51172

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "**Proses Produksi Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa Untuk Membuat Produk Usaha di Masyarakat**", oleh Marwan Sopian Penigara, NIM: 1811130091, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam. Telah diuji dan dipertahankan di depan tim Sidang Munaqasah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno Bengkulu pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 07 juli 2022

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, 07 juli 2022 M
8 Dzulhijjah 1443 H

TIM SIDANG MUNAQASYAH

Ketua

Prof. Andang Sunarto, Ph.D
NIP. 197611242006041002

Penguji I

Prof. Andang Sunarto, Ph.D
NIP. 197611242006041002

Sekretaris

Andi Harpepen, M.Kom
NIDN 2014128401

Penguji II

Yenti Sumarni, M.M
NIP. 197904162007012020

Mengetahui,
Dekan



Dr. H. Sugardi, M.Ag
NIP. 196504101993031007

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

**Tugas Akhir dengan Judul " Proses Produksi Buah Pare
Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa
untuk Membuat Produk Usaha Di Masyarakat**

1. Adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UIN 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. Di dalam 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 dalam laporan akhir ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada Daftar Pustaka.

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

Bengkulu, 2022 M



Marwan Sopjan Penigara

Nim : 1811130091

BENGKULU

MOTTO

- Ma'..... "Dan Berbuat Baiklah (kepada orang lain) sebagaimana Allah telah berbuat baik kepadamu .." (Qs. Al-Qashash : 77)
- Ma'..... "Jangan terlalu keras pada dirimu sendiri, karena hasil akhir dari semua urusan di dunia ini sudah ditetapkan oleh Allah. Jika sesuatu ditakdirkan untuk menjauh darimu, maka ia tak akan pernah mendatangimu. Namun jika ia ditakdirkan bersamamu, maka kau tak akan bisa lari darinya." - Umar bin Khattab

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur atas segala rahmat dan berkah yang Allah SWT berikan, Laporan Progam Kreativitas Mahasiswa ini di persembahkan untuk

1. Allah SWT, Azza wajallah, karena-Nya Penulis diberi kesempatan untuk berpendidikan lebih lanjut dan mampu menyelesaikan Laporan PKM ini tepat waktu.
2. Skirpsi ini saya persembahkan untuk ayah saya Surahmanto dan ibu saya Rahma yang telah menuntun saya dengan begitu banyak pengetahuan dan kebahagiaan sehingga hidup saya menjadi seorang yang mampu bertanggung jawab atas apa yang telah di lalui dan terimakasih atas semua kasih dan sayang yang telah ayah dan ibu berikan kepada saya.
3. Kepada kakak kakak ku terimakasih atas support dan semangatnya yang tidak henti-henti mengarahkan ku.
4. Dr. Miti Yarmunida, M.Ag Pembimbing 1, yang selalu menyempatkan waktunya untuk memberikan arahan dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Herlina Yustanti, MA.Ek selaku Pembimbing II yang selalu menyempatkan waktunya untuk memberikan arahan dalam menyelesaikan skripsi ini
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS)

Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.

7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.

8. Teman Syarah Oktarina Wiranti saya hanya ingin mengucapkan terimakasih karena telah begitu baik serta memberikan dukungan dan suport. Saya berhasil melewati tantangan dalam membuat laporan ini.

9. Teman-teman seperjuangan EKIS, Asep Porwanto yang telah bekerja sama dalam pembuatan laporan individu ini sehingga laporan ini dapat dengan baik tercipta dengan baik.

10. Skirpsi ini saya persembahkan untuk orang-orang yang sering bertanya kapan wisuda.

11. Untuk keluarga FEBI UINFAS Bengkulu dan Almamater Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah menempahku.

Terimakasih ini sebagai bukti kasihku pada kalian yang telah memberikan dorongan, motivasi, semangat, pengorbanan, kesabaran, ketabahan, serta dorongan dalam setiap jalank

ABSTRAK

PROSES PRODUKSI BUAH PARE SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA UNTUK MEMBUAT PRODUK DI MASYARAKAT

(Studi di jalan Mahani Prum Griya Ayumas blok E04 Rt. 51 Rw.
09 kel kandang Mas kec kampung melayu Kota Bengkulu)

Oleh Marwan Sopian Penigara
NIM 1811130091

Tujuan penulisan laporan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi buah pare sebagai cemilan yang benar dan menjadi salah satu sumber pengetahuan tentang produksi buah pare yang memiliki ciri khas sendiri dan penuh dengan bergizi tanpa adanya bahan kimia. Bisa mengenalkan produk buah pare sebagai cemilan baru kepada masyarakat, terutama masyarakat di kota Bengkulu. Hasil yang dicapai dalam produksi buah pare ini yaitu terciptanya cemilan baru yang bernama KEREYAH yang memiliki ciri khas sendiri dan bergizi. Produksi Olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PKP dan PIRT. Hal ini menjadi nilai tambah untuk kepercayaan konsumen terhadap olahan buah pare menjadi KEREYAH

Kata Kunci : *Program Kreativitas Mahasiswa, Produksi Buah Pare*

ABSTRAK

BITTER MELON PRODUCTION PROCESSAS AN EFFORT TO INCREASESTUDENT CREATIVITY TO MAKE PRODUCTS IN THE COMMUNITY

*(Studi di jalan Mahani Prum Griya Ayumas blok E04 Rt. 51 Rw.
09 kel kandang Mas kec kampung melayu Kota Bengkulu)*

*Oleh Marwan Sopian Penigara
NIM 1811130091*

The purpose of writing this report is to find out how to properly produce bitter melon as a snack and to become a source of knowledge about the production of bitter melon which has its own characteristics and is full of nutrition without any chemicals. Can introduce bitter melon products as a new snack to the community, especially people in the city of Bengkulu. The result achieved in the production of bitter melon is the creation of a new snack called KEREYAH which has its own characteristics and is nutritious. This Processed Production has also attended PKP and PIRT training. This is an added value for consumer confidence in processed bitter melon into KEREYAH

Kata Kunci : Program Kreativitas Mahasiswa, Produksi Buah Pare

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Proses Produksi Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa untuk Membuat Produk Usaha Di Masyarakat**. 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 mengetahui bagaimana cara membuat olahan Pare menjadi jajanan yang sehat dan bernutrisi dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKANO (UIN) BENGKULU

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak.

Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

Prof. Dr. KH Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku rektor UIN Bengkulu yang telah memberikan berbagai fasilitas dalam

1. menimba ilmu pengetahuan di UIN Bengkulu.
2. Dr. H Supardi, M.Ag. selaku. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Yenti Surmani., M.M Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN) Bengkulu
4. Dr. Miti Yarmunida, M.Ag selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Herlina Yustanti, MA.Ek selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kepada kedua Orang tua saya yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
9. 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, 2022



Marwan Sopian Penigara
Nim : 1811130091

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK	ix
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	13
C. Tujuan Penelitian	13
D. Manfaat penelitian.....	14
E. PENELITIAN TERDAHULU	16

F. Metode Penelitian	23
1. Jenis Penelitian	24
2. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3. Informasi Penelitian	26
4. Jenis dan Sumber Data	27
5. Teknik Pengumpulan Data	28
6. Teknik Analisis Data	30
G. Sistematika Penulisan	32

BAB II KAJIAN TEORI

A. Konsep Produksi	
1. Pengertian Produksi	34
2. Etika dalam Produksi	36
3. Strategi Produksi	40
B. Produksi Dalam Ekonomi Islam	
1. Pengertian Produksi Dalam Ekonomi Islam	44
2. Sistem Ekonomi Islam	48
C. Kreativitas Mahasiswa	
1. Pengertian Kreativitas	50

2. Cara meningkatkan Kreativitas mahasiswa 52

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Kondisi Geografis dan Keadaan masyarakat

1. Letak Geografis Kecamatan Kampung

Melayu 54

2. Kondisi wilayah Kelurahan Kandang

Mas 56

3. Kondisi Pemerintahan Kampung Melayu .. 58

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Proses Produksi

1. Proses Produksi Buah Pare 59

2. Pembahasan produk 61

B. Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa 63

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 66

B. Saran 67

DAFTAR PUSTAKA 69

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Pare.....	53
Tabel 3.1 Luas Wilayah, Jumlah Penduduk, Kecamatan Kampung Melayu tahun 2010.....	56
Tabel 3.2 Batas Wilayah Kandang Mas	56

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Formulir Pengajuan Judul
- Lampiran 2 : Surat Penunjukan SK Pembimbing
- Lampiran 3 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Lampiran NIB
- Lampiran 5 : Sertifikat Standar Perizinan Berusaha
- Lampiran 6 : Lembar Bimbingan Laporan TA
- Lampiran 7 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif, jeli melihat peluang dan selalu terbuka untuk setiap masukan dan perubahan yang positif yang mampu membawa bisnis terus bertumbuh. Bisnis sebaiknya memiliki nilai dan bermanfaat dimana hal ini bisa dilakukan melalui penerapan konsep kewirausahaan sosial. Berbagai kalangan mulai memperbincangkan konsep kewirausahaan sosial sebagai solusi inovatif dalam menyelesaikan permasalahan social.¹

Mereka yang menjadi wirausaha adalah orang-orang yang mengenal potensi dan belajar mengembangkannya untuk menangkap peluang serta mengorganisasi usaha dalam mewujudkan cita-citanya. Kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif, jeli melihat peluang dan

¹ Rintan Saragih, "Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial," Jurnal Kewirausahaan, Vol. No. 2 ISSN 2301-24 Desember 2017, Fakultas Ekonomi Universitas Methodist Indonesia. h. 26

selalu terbuka untuk setiap masukan dan perubahan yang positif yang mampu membawa bisnis terus bertumbuh serta memiliki nilai.

Pengembangan keilmuan lain dalam hal kreativitas mahasiswa salah satunya dapat ditingkatkan melalui Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), PKM dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi.²

PKM dilaksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditlitabmas. Kegiatan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana, yaitu PKM.

PKM diklarifikasikan menjadi, PKM Penelitian, PKM Kewirausahaan, PKM Pengabdian kepada Masyarakat, PKM

² Tri Puji Rahayu. *Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa*. Jawa Tengah: Pustaka Rumah Cinta. 2020. h. 4

Teknologi, PKM Karsa Cipta, PKM Gagasan Tertulis, PKM Artikel Ilmiah.

PKM secara umum bertujuan untuk meningkatkan iklim akademik yang kreatif, inovatif, visioner, solution dan mandiri. Meningkatkan mutu peserta didik (mahasiswa) di Perguruan Tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya.

budaya nasional. PKM mencakup tujuh bidang yang masing-masing memiliki tujuan yang spesifik.³

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) merupakan program pengembangan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha dan berorientasi pada laba (profit). Komoditas usaha yang dihasilkan oleh mahasiswa dapat berupa barang atau jasa yang selanjutnya merupakan

³ Dwi Cahyo Yulianto. *Kamus Lengkap (Lolos) PKM*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer. 2019. h. 11-12

salah satu modal dasar mahasiswa dalam berwirausaha dan memasuki pasar.⁴

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan:

1. Wiraswasta adalah orang yang pandai atau nernakat mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya, serta mengatur permodalan operasinya.
2. Pengusaha adalah orang yang mengusahakan (perdagangan, industri, dan sebagainya) ; orang yang berusaha dalam bidang perdagangan. Usaha adalah kegiatan di bidang perdagangan (dengan maksud mencari untung); perdagangan,perusahaan .⁵

Kosakata wirausaha atau wirausahawan belum masuk didalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Wirausaha dan pengusaha menurut KBBI seakan-akan memiliki fungsi yang berbeda. Namun, kenyataan

⁴ Haryono. *Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing. 2021. h. 18

⁵ Agung Purnomo. *Dasar-Dasar Kewirausahaan: Untuk Penguruan Tinggi Dan Dunia Bisnis*. Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis. 2020. h. 5

dilapangan dunia wirausaha Indonesia, antara istilah wiraswata, pengusaha, dan wirausahawan memiliki makna yang serupa dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *Entreprenneur*.

Entreprenneur atau wirausahawan atau pengusaha atau wiraswasta adalah orang yang mengabdikan diri untuk mencari sesuatu yang baru dan mengeksploitasi gagasan dan visi baru menjadi peluang yang menguntungkan dengan menanggung resiko yang terlibat dalam proses.⁶

Adam Smith, sosok Bapak ekonomi dunia menggambarkan bahwa seorang *Entrepreneur* adalah sosok individu yang menciptakan sebuah organisasi untuk tujuan-tujuan komersil. Peran seorang *Entrepreneur* dikaitkan oleh Smith dengan peran seorang industrialis, tetapi Smith juga memandang sosok *Entrepreneur* sebagai seorang dengan visi jauh ke depan, hingga mampu mendeteksi permintaan potensial atas sebuah jasa atau

⁶ Agung Purnomo. *Dasar-Dasar Kewirausahaan: Untuk Penguruan Tinggi Dan Dunia Bisnis*. Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis. 2020. h. 6

barang tertentu. Dalam persepsi Adam Smith, para *Entrepreneur* bereaksi terhadap perubahan-perubahan ekonomi sehingga mereka menjadi pelaku ekonomi yang mentransformasi permintaan yang ada menjadi sebuah penawaran.⁷

Seorang wirausaha pada hakekatnya memiliki berbagai ciri, atau sifat serta watak yang membedakannya dengan orang-orang biasa. Seorang wirausahawan akan cenderung berkeinginan kuat untuk mewujudkan ide-ide kreatif dan inovatif yang ada dalam pikirannya menjadi kenyataan di dunia nyata. Berdasarkan beberapa kajian para ahli, seorang wirausaha setidaknya memiliki 6 hakekat wirausaha antara lain :

1. Menurut Acmad Sanusi, tahun 1994, Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumber daya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis .

⁷ Sukmadi. *Inovasi Dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan)*. Bandung: Humaniora Utama Press. 2016. h. 5

2. Menurut Drucker, tahun 1995 Kewirausahaan adalah suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda (*ability to create the new and different*).
3. Menurut Zimmerer, tahun 2008 Kewirausahaan adalah suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan.
4. Menurut Soeharto Prawiro, tahun 1997 Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diperlukan untuk memulai suatu usaha (*Start-up phase*) dan perkembangan usaha (*venture growth*).
5. Kewirausahaan adalah suatu proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru (*creative*), dan sesuatu yang berbeda (*inovative*) yang bermanfaat memberi nilai lebih.
6. Kewirausahaan adalah usaha menciptakan nilai tambah dengan jalan mengkombinasikan sumber-sumber melalui cara-cara baru dan berbeda untuk memenangkan persaingan. Nilai tambah tersebut dapat

diciptakan dengan cara menggunakan atau mengembangkan teknologi baru, menemukan ilmu yang baru, menemukan cara baru untuk menciptakan barang dan jasa yang baru yang lebih efisien, memperbaiki produk dan jasa yang sudah ada, dan menemukan cara baru untuk memberikan kepuasan kepada konsumen.⁸

Pare bukan tanaman asli Indonesia, melainkan berasal dari luar negeri yang beriklim panas tropis. Para ahli telah memastikan tanaman pare berasal dari Asia tropis terutama daerah India barat. Pare dalam ilmu botani memiliki klasifikasi dalam Kingdom Plantae, Divisi Spermatophyta, Sub-divisi Angiospermae, Kelas Dicotyledonae, Ordo Cucurbitales, Famili Cucurbitaceae, Genus *Momordica*, dan spesies *Momordica charantia* L. Tanaman pare termasuk dalam tanaman semusim yang berifat menjalar atau merambat dengan struktur batang tidak berkayu dan memiliki sulur-sulur pembelit yang

⁸ Veny Mayasari. *Buku Ajar Pengantar Kewirausahaan (Dengan Pendekatan Hasil Penelitian)*. Jawa Timur: CV Qiara Media. 2019. h. 3-4

berbentuk pilin. Pare (*Momordica charantia* L.) atau disebut bitter gourd merupakan sayuran budidaya dengan nilai ekonomi yang cukup penting di negara-negara seperti India, China, Malaysia, Afrika dan Amerika Selatan.

Tempat asal asli diduga dari India yang juga kemudian memiliki keberagaman plasma nutfah di China. Dibandingkan dengan sayuran jenis cucurbits yang lain, pare memiliki nilai nutrisi yang tinggi diantaranya seperti protein, karbohidrat, berbagai vitamin, dan mineral dan berbagai kandungan obat. Buah dan ekstraknya secara tradisional telah digunakan untuk mengobati diabetes, penyembuhan anemia, malaria, dan kolera. Pare tergolong tanaman semusim berumur hanya setahun, mempunyai sulur mirip spiral membelit kuat untuk merambat, bercabang banyak, batangnya segi lima, berdaun tunggal, berjajar diantara batang berselang-seling, bentuknya bulat panjang, dengan panjang 3,5-8,5 cm, lebar 4 cm, berbagi menjari 5-7, pangkal berbentuk jantung, warnanya hijau

tua. Taju pare bergigi kasar sampai berlekuk menyirip. Bunga tunggal, berkelamin dua dalam satu pohon, bertangkai panjang, berwarna kuning. Buah bulat memanjang, dengan 8-10 rusuk memanjang, berbintil-bintil tidak beraturan, panjangnya 8-30 cm, rasanya pahit. Warna buah hijau, bila masak menjadi oranye yang pecah dengan tiga katup. Biji banyak, coklat kekuningan, bentuknya pipih memanjang, keras.⁹

Ada tiga jenis tanaman pare, yaitu pare gajah, pare kodok dan pare hutan. Pare gajah berdaging tebal, warnanya hijau muda atau keputihan, bentuknya besar dan panjang dan rasanya tidak begitu pahit. Pare kodok buahnya bulat pendek, rasanya pahit. Pare hutan adalah pare yang tumbuh liar, buahnya kecil-kecil dan rasanya pahit. Buah yang panjang dan lurus, biasanya pada ujung buah yang masih kecil digantungkan batu. Daun dari pare yang tumbuh liar, dinamakan daun tunding . Buah pare

⁹ Ikrimah Eko Wahyu Kuncoro. “*Budidaya Tanaman Pare (Momordica Charantia L.) Dengan Perlakuan Pupuk Bokashi*,” Universitas Sebelas Maret Surakarta: Skripsi Sarjana, Fakultas Pertanian, 2018. h. 4

berbentuk panjang bulat 30-50 cm, berwarna putih kehijauan, permukaan berbintil besar, dan dagingnya agak tebal. Berat buah rata-rata 250- 500 g, namun bisa lebih dengan perawatan yang baik. Kandungan gizi setiap 100 gram pare terdiri dari, air 91,2 gram, protein 1,1 gram, lemak 1,1 gram, karbohidrat 0,5 gram, kalsium 45 mg, zat besi 1,4 mg, fosfor 64 mg, vitamin A 18 SI, vitamin B 0,08 mg, dan vitamin C 52 mg

Pare sangat baik ditanam di daerah dataran rendah, seperti tegalan maupun pekarangan. Pare yang ditanam di daerah dataran tinggi biasanya buahnya akan kecil-kecil dan pertumbuhan buahnya kurang normal. Syarat penting untuk tumbuhnya tanaman pare yang baik adalah tanah yang gembur, banyak mengandung humus, dan pH tanah antara 5-6. Tanaman pare tidak memerlukan banyak sinar matahari, sehingga dapat tumbuh baik ditempat yang ternaungi dan dianjurkan untuk ditanam di pekarangan rumah. Adapun waktu tanam yang baik ialah pada awal musim hujan atau awal musim kemarau. Daya adaptasi

tanaman pare cukup tinggi dan bisa menyesuaikan diri terhadap kondisi iklim yang berlainan sekali (suhu dan curah hujan yang tinggi). Oleh karena itu pare dapat ditanam di daerah dataran tinggi, disamping tanaman ini juga dapat tumbuh sepanjang tahun dimusim hujan maupun kemarau. Pare akan memberikan hasil yang tinggi jika ditanam di tempat yang terbuka dan kering, drainase dan aerasinya baik dengan ketinggian tempat 1-1.500 mdpl. dengan kisaran pH 5-6. Hasil akan lebih baik pada tanah yang gembur dan memiliki humus atau bahan organik yang tinggi.¹⁰

Oleh karena itu berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan kajian lebih dalam lagi terkait dengan “Bagaimana Proses Produksi Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa Untuk Membuat Produk Usaha Baru Di Masyarakat Kandang Mas Kota Bengkulu”

¹⁰ Ikrimah Eko Wahyu Kuncoro. “Budidaya Tanaman Pare (*Momordica Charantia L.*) Dengan Perlakuan Pupuk Bokashi,” Universitas Sebelas Maret Surakarta: Skripsi Sarjana, Fakultas Pertanian, 2018. h. 4-6

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara proses produksi buah pare sebagai cemilan produk usaha baru ?
2. Bagaimana upaya meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk membuat produk usaha baru di masyarakat ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui cara proses produksi buah pare sebagai cemilan produk usaha baru ?
2. Untuk mengetahui upaya meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk membuat produk usaha baru di masyarakat ?

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian kreativitas dalam bidang kewirausahaan ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan buah pare sebagai cemilan baru , serta diharapkan juga sebagai sarana

pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari selama di bangku kuliah.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan mampu untuk mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai buah pare yang di inovasikan atau di olah sebagai cemilan baru didaerah Kandang Emas kota Bengkulu.
- b. Apabila penelitian ini sudah menemukan kesesuaian mengenai proses pembuatan buah pare ini sebagai cemilan baru yang terjadi di daerah kandang mas, maka akan bermanfaat bagi masyarakat sehingga dapat menikmati olahan buah pare secara baru dan nikmat dan dapat membuka usaha baru penjualan keripik buah pare untuk kedepannya.
- c. Untuk menambah wawasan, khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca tentang penelitian lapangan yang berkaitan langsung dengan proses pembuatan keripik buah pare.

d. Bagi penulis untuk melengkapi persyaratan dalam mencapai gelar sarjana pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Program Studi Ekonomi Syariah di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

E. PENELITIAN TERDAHULU

1. Pertama penelitian oleh Riyadi NH, Ishartani D, Purbasari R. Tahun 2015. Mengangkat potensi pare (*Momordica charantia*) menjadi produk pangan olahan sebagai upaya diversifikasi. Pare merupakan tanaman berbuah pahit, tumbuh di daerah tropis, mudah dibudidayakan, dan tidak bergantung musim. Pare berpotensi komersial, namun rasa pahitnya kurang diminati, padahal buah itu menyimpan banyak manfaat kesehatan. Salah satu upaya meningkatkan minat masyarakat yaitu membuatnya menjadi manisan. Namun, jeda antara waktu produksi dan konsumsi manisan pare cukup lama, sehingga menyebabkan terjadinya penurunan mutu produk. Oleh karena itu diperlukan pendugaan umur simpan manisan pare agar diketahui waktu layak konsumsinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan kandungan vitamin C, jumlah total mikroba (TPC), dan penurunan mutu sensoris manisan basah pare selama masa penyimpanan. Selain itu juga menduga umur simpan manisan berdasarkan penurunan

mutu sensorisnya dengan menggunakan metode ASLT model Arrhenius. Hasil penelitian menunjukkan mutu sensori dan kadar vitamin C menurun, serta TPC meningkat selama penyimpanan. Selain itu umur simpan (hari) manisan pare berdasarkan parameter kenampakan adalah 103, aroma 316, rasa 164, tekstur 85, serta overall 118. Pendugaan diterapkan pada umur simpan yang paling singkat, berdasarkan parameter tekstur, yaitu 85 hari.¹¹

2. Kedua penelitian oleh Bagus Setya Rintyarna dan Nur Qodariyah. 2020 Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare. Pare adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki warna hijau dan memiliki rasa pahit. Tidak semua masyarakat menyukai sayuran ini karena rasanya yang pahit. Namun sebenarnya dibalik rasanya yang pahit ini sebenarnya sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan pada tubuh kita. Sayuran pare memang identik dengan rasanya yang pahit. Jika tidak bisa mengolahnya dengan

¹¹ Nur Her Riyadi, Dwi Ishartani, Ruliana Purbasari. "Mengangkat Otensi Pare (*Momordica Charantia*) Menjadi Produk Pangan Olahan Sebagai Upaya Diversifikasi," Jurnal PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON, Vol. 1 No. 5 Agustus 2015 ISSN: 2407-8050 Halaman: Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret. h. 1167

benar dalam memasak sayur pare ini tetap memiliki rasa pahit. Sayur pare ini jika dikonsumsi secara teratur akan membuat sehat pada badan Anda. Sayur pare ini sangat baik untuk kesehatan kulit dan juga baik untuk kesehatan rambut Anda. Sayur pare ini merupakan sayuran yang rendah kalori. Di dalam sayur pare ini terdapat kalori yang jumlahnya 17 kalori untuk 100 gram sayur pare. Karena rasa pahit dalam sayur pare maka sayur pare ini tidak semua orang menyukainya. Sehingga pada saat panen pare banyak pare yang tidak terjual di pasaran. Banyak pare yang tidak terjual menjadi busuk. Permasalahan ini cukup memusingkan petani dan membuat petani putus harapan. Biaya yang dikeluarkan saat menanam pare tidak sebanding dengan hasil panen pare. Petani putus harapan dengan keadaan ini, sehingga petani mencari penghasilan dengan menjadi kuli bangunan. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi keadaan ini melalui Posdaya Nafi'ah maka di berikan pelatihan membuat keripik pare. Posdaya Nafi'ah beranggotakan ibu ibu penduduk Desa Sukodono.

Posdaya Nafi'ah didirikan untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan anggotanya. Melalui Posdaya Nafi'ah diharapkan permasalahan petani pare diatasi. Untuk membuat keripik pare dengan bahan baku pare, maka di butuhkan pare dalam jumlah besar. Maka pedagang pare dapat memasok bahan bakunya ke Posdaya Nafiah. Dengan ini petani pare bisa menjual hasil panen pare ke posdaya Nafi'ah. maka permasalahan petani pare bisa diatasi. Selain untuk mengatasi persoalan petani pare, dengan diadakan pelatihan pembuatan keripik pare juga dapat meningkan pengetahuan dan keterampilan anggotanya. Anggota posdaya Nafi'ah bertambah keterampilan dan pengetahuan membuat keripik pare. Pada akhirnya harapannya pelatihan pembuatan keripik pare ini dapat meningkatkan penghasilan ibu-ibu anggota Posdaya Nafiah. Dengan dikelola bersama-sama berbagi tugas diharapkan produksi dan pemasaran berjalan lancar. Selain di beri pelatihan memgolah keripik pare juga diajarkan cara mengemas produk menjadi keripik pare yang menarik.

Dengan dibuatnya pelatihan pembuatan keripik pare ini diharapkan menjadi solusi bagi petani pare juga solusi bagi anggota Posdaya Nafi'ah untuk mensejahterakan anggotanya.¹²

3. Ketiga penelitian dari Indah Dewantri, 2021 Perencanaan dan pembuatan usaha pengolahan pare menjadi keripik yang enak. Keripik pare enak merupakan inovasi produk baru dari bahan baku pare. Tugas akhir ini bertujuan untuk menentukan strategi pemasaran, untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dan solusi yang tepat untuk mengatasinya. Proyek akhir ini dilaksanakan dengan 4 (empat) metode, yaitu rencana persiapan proyek, rencana pelaksanaan proyek, rencana penyelesaian proyek, dan rencana pelaporan proyek. Hasil dari pelaksanaan proyek akhir ini yaitu segmentasi pasar yang digunakan adalah segmentasi geografis yakni masyarakat Kecamatan Bukit Batu dan Kecamatan Bengkalis, Segmentasi demografis

¹² Bagus Setya Rintyarna dan Nur Qodariyah, "*Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare*," Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks, Vol. 6 No.1 Juni 2020, Universitas Muhammadiyah Jember. h. 67

menargetkan semua jenis kalangan dan semua jenis kelamin. Segmentasi psikografis memfokuskan pada konsumen yang suka menikmati makanan ringan atau cemilan yang enak. Target pasar, berbagai kalangan dan jenis kelamin yang menyukai keripik berbahan utama pare. Posisi pasar, menghasilkan dan mempertahankan produk dengan rasa renyah dan gurih. Kendala yang dihadapi, pada awal penjualan terdapat kesulitan memasarkan produk karena kondisi Covid-19 dan karena merupakan produk baru sehingga konsumen ragu untuk membeli. Solusi dari kendala yang dihadapi melakukan proses pemasaran secara delivery order dan bagi konsumen yang ragu untuk membeli adalah dengan memberikan kesempatan kepada konsumen untuk mencicipi produk terlebih dahulu.¹³

¹³ Indah Dewantri, “Perencanaan dan pembuatan usaha pengolahan pare menjadi keripik yang enak,” *Universitas Politeknik Negeri Bengkalis: Skripsi Sarjana*, Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Bengkalis, Bengkalis, 2021, h. 5

4. Keempat penelitian dari Devita Nopita Sari, Rachma Oktora I, Asri Purnamaningsi, 2015 Ice Cream pare enak dilidah serta bernilai gizi tinggi, Pare atau paria merupakan salah satu jenis sayuran yang tidak memiliki banyak penggemar. Hanya sedikit orang yang menyukai buah pare. Karena rasanya yang memang pahit. Dari rasa yang pahit itu ,maka tergugahlah untuk mengolah buah pare menjadi suatu makanan yang dapat diterima masyarakat dan juga digemari oleh semua kalangan yaitu dengan mengubahnya menjadi Ice Cream Pare. Agar dalam pikiran masyarakat pare bukanlah sesuatu yang mengerikan karena rasanya yang tidak enak. Sebagai mahasiswa sangat tidak mungkin jika harus terjun langsung sebagai pelaku usaha tersebut, tetapi hanya akan menampung pare yang sudah menjadi Ice Cream, dengan pengolahan Ice Creamnya atas pengarahan dari kami, sehingga kami hanya akan melakukan pengepakan dan pemberian label serta nama produk pada kemasan tersebut. Meskipun rasanya pahit, namun pare memiliki kandungan yang bermanfaat bagi

kesehatan. Pare mengandung vitamin B1, vitamin K, likopen, fitokimia serta antioksidan. Dalam tradisi masyarakat Indonesia, buah pare sering dikonsumsi karena dipercaya dapat meningkatkan produksi ASI, menambah nafsu makan dan mengeluarkan racun dari dalam tubuh. Dalam proses pelaksanaan nantinya, kami akan menjual Ice Cream seharga Rp 7.000/pcs. Jika dalam penjualan pare mentah hanya Rp 5000/kg . Maka pengolahan buah pare ini akan sangat besar penghasilannya bila benar-benar diolah dengan baik.¹⁴

F. Metode Penelitian

Metodologi merupakan cara kerja untuk memahami objek sasaran yang diteliti. Metode ini dipilih untuk digunakan dalam rangka memperoleh data yang akurat dan relevan. Data tersebut disusun secara sistematis untuk di analisa sesuai dengan tujuan diadakan Penelitian tersebut.

¹⁴ Asri Purnamaningsi, Devita Nopita Sari, Rachma Oktora I, “*Ice Cream pare enak dilidah serta bernilai gizi tinggi,*” Universitas Sebelas Maret Surakarta: Skripsi Sarjana, Agribisnis Minat Agrofarmaka. 2015. h. 3

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yang bersifat kualitatif deskriptif, yaitu menggambarkan tentang pembuatan keripik pare sebagai upaya peningkatan usaha baru di masyarakat kandang emas kota Bengkulu penelitian ini mencoba untuk menggambarkan dan menafsirkan yang ada di masyarakat kandang emas

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan, yaitu mengumpulkan data langsung dari lapangan tempat penelitian itu berada. Dalam penelitian kualitatif, masalah yang dibawa peneliti masih bersifat sementara, sehingga teori-teori yang digunakan dalam proses penyusunannya juga bersifat sementara dan akan berkembang setelah penelitian kualitatif. Peneliti memasuki lapangan atau latar belakang sosial. Dalam penelitian kualitatif, teori yang digunakan jauh lebih banyak, karena harus beradaptasi dengan perkembangan lapangan. Jika peneliti kualitatif sudah menguasai semua teori maka akan lebih profesional,

sehingga wawasannya akan lebih luas dan bisa menjadi alat penelitian yang baik.¹⁵

Penelitian deskriptif bertujuan untuk menjelaskan secara sistematis dan akurat fakta dan karakteristik suatu bidang tertentu. Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang berkaitan dengan pemahaman fenomena sosial (perilaku manusia). Data survei tidak diproses dengan prosedur statistik, tetapi analisis datanya bersifat induktif.¹⁶ Dalam penelitian ini meneliti tentang proses produksi buah pare sebagai upaya peningkatan kreativitas mahasiswa untuk membuat produk usaha baru di masyarakat Kampung Melayu Kelurahan Kandang Mas Kota Bengkulu.

2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Jalan Mahoni perumahan griya ayumas blok E04 RT.51 RW.09 kel kandang mas kecamatan kampung melayu kota Bengkulu. Alasan

¹⁵ Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10*. Bandung: Alfabeta. 2018. h. 19

¹⁶ Burhan Bungin, *Metode Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2007. h. 42

peneliti melakukan penelitian di tempat tersebut karena masyarakat disitu masih mengolah buah pare hanya sebagai olahan sayur-sayuran yang dimakan sehari-hari dan hanya beberapa orang yang menyukai olahan sayur pare itu sehingga kami membuat olahan keripik buah pare yang dapat dinikmati oleh semua kalangan sehingga banyak dari masyarakat yang menyukai buah pare.

3. Informan Penelitian

Untuk menentukan informasi dalam penelitian ini, peneliti memilih teknik *purposive sampling*.¹⁷ Informasi penelitian disini yaitu masyarakat di kandang mas berjumlah 2 orang ibu-ibu dan 1 orang penjual toko masakan (gulai makan).

Yang dimana dilakukan sebuah wawancara dari ibu yang bernama ibu ayu dan ibu susi yang dimana pada saat wawancara tersebut beliau menjelaskan tentang pengelolaan buah pare diolah seperti biasa yaitu dibuat

¹⁷ Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10*. Bandung: Alfabeta. 2018. h. 219.

sebagai gulai sayur sehari-hari dan begitu pula dari ibu penjaga tokoh makanan dia juga mengolah buah pare menjadi masakan sayuran saja.

4. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini ialah:

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari sumber aslinya atau sumber pertama dilapangan.¹⁸ Data primer dalam penelitian ini berupa informasi yang diperoleh dari penjual tokoh masakan/ gulai makanan. Berupa informasi yang diperoleh tentang olahan buah pare yang di olah sebagai masakan sayur pare.

b. Data Sekunder

Adalah data yang didapatkan tidak langsung tetapi di peroleh melalui orang atau pihak lain misalnya dokumen laporan-laporan, buku-buku, jurnal Penelitian, artikel dan majalah ilmiah yang isinya

¹⁸ Burhan Bungin, *Metode Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2007. h 128

masih berkaitan dengan masalah yang penulis teliti. Dalam penelitian ini, penulis memperoleh data sekunder dari jurnal, buku, website, tinjauan dari monografi desa.

5. Teknik pengumpulan data

Dalam pengumpulan data, yang dilakukan peneliti adalah:

a. Observasi

Observasi adalah seorang peneliti yang mengadakan pengamatan langsung kelokasi melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau prilaku objek sasaran. Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan secara langsung mengenai pengolahan buah pare di Jalan Mahoni Prumahan Griya Ayumas Blok E04 RT. 51 RW. 09 kelurahan Kandang Mas Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

b. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses mencari data mengenai hal-hal atau sesuatu yang berkaitan dengan pembahasan penelitian yang berupa catatan, transkrip, buku-buku, serta gambar-gambar yang dilakukan ketika penelitian berlangsung.

c. Wawancara

Wawancara adalah menemukan informasi secara langsung, mendalam, tidak terstruktur dan individual. Dalam wawancara ini terjadi interaksi komunikasi antara pihak peneliti dengan responden, dimana hasil wawancara akan ditulis langsung oleh peneliti. Menurut Sugiono wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan menggunakan bahasa lisan baik secara tatap muka ataupun melalui saluran media tertentu.

Dalam kegiatan wawancara ini, peneliti akan melakukan wawancara langsung dengan penjual

masakan sayuran pare di Jalan Mahoni Prumahan Griya Ayumas Blok E04 RT. 51 RW. 09 kelurahan Kandang Emas Kecamatan Kampung Melayu Kita Bengkulu.¹⁹ wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara semi terstruktur (*semi structure interview*) artinya peneliti menyiapkan pertanyaan-pertanyaan terlebih dahulu, akan tetapi pelaksanaannya lebih bebas, dalam arti tidak menutup kemungkinan untuk muncul pertanyaan baru yang masih relevan agar mendapatkan pendapat dan ide dari narasumber secara lebih luas.

6. Teknik Analisa Data

Adapun proses pengumpulan data yang dilakukan mengadopsi dan mengembangkan pola interaktif yang dikembangkan oleh Milles dan Hiberman yaitu dengan langkah-langkah sebagai berikut:²⁰

¹⁹ Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10*. Bandung: Alfabeta. 2018. h. 96

²⁰ Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10*. Bandung: Alfabeta. 2018. h. 96

1. Penyajian Data, yakni data yang telah diperoleh dan disajikan dalam bentuk daftar pengelompokan setiap data yang didapat dengan secara terperinci.
2. Reduksi Data, proses pencampuran dan penyamaan dari segala bentuk data yang di peroleh menjadi satu bentuk tulisan yang akan diuraikan.
3. Penarikan Kesimpulan, yakni proses lanjutan dari reduksi data dan penyajian data. Data yang disimpulkan berpeluang untuk menerima masukan, penarikan kesimpulan sementara, masih dapat diuji dengan data lapangan.

G. Sistematika Penulisan

BAB I. Pendahuluan dalam bab ini terdiri dari: latar belakang masalah, perumusan permasalahan, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, metodologi penelitian dan terakhir sistematika penulisan.

BAB II. Pembahasan umum tentang Proses Produksi Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa untuk Membuat Produk Usaha Baru Di Masyarakat dalam bab ini penulis akan mengemukakan pengertian tentang analisis produksi, konsep produksi, produksi dalam pandangan islam, kreativitas mahasiswa,

BAB III. Gambaran Umum Objek Penelitian, dalam bab ini berisi tentang, Lokasi Geografis Kecamatan Kampung Melayu Kelurahan Kandang Mas.

BAB IV. Berisi tentang pembahasan Hasil Penelitian pada bab ini menjelaskan hasil dari berproduksi dan hasil dari meningkatkan kreativitas mahasiswa.

BAB V Penutup Pada bab terakhir ini berisi kesimpulan dari penelitian, saran atau rekomendasi dari peneliti yang dapat berguna untuk proses pengolahan keripik buah pare.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Konsep Produksi

1. Pengertian Produksi

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam mencakup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah faedah dalam memenuhi kebutuhan manusia. Pengertian produksi menurut Magfuri, adalah mengubah barang agar mempunyai kegunaan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan produksi menurut Ace Partadireja, setiap proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa dinamai proses produksi karena proses produksi mempunyai landasan teknis yang dalam teori ekonomi disebut fungsi produksi.

Menurut Sofyan Assauri, produksi didefinisikan sebagai: segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja dan skill (organization, managerial dan skills). Menurut Sumarti dan Soeprihanto, Produksi adalah semua kegiatan dalam menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor-faktor produksi. Fungsi produksi diartikan sebagai suatu fungsi yang menunjukkan hubungan antara hasil produksi fisik (output) dengan faktor-faktor produksi (input). Dengan demikian ada hubungan yang erat antara input dan output seperti yang dikemukakan Sudarsono mengenai fungsi produksi adalah hubungan teknis yang menghubungkan input dan hasil produksinya atau output.²¹

²¹ Ummi Duwila, “Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru,” *Cita Ekonomika: Jurnal Ekonomi*, Volume IX, No. 2, Desember 2015 ISSN : 1978 – 3612. h. 150

2. Etika dalam Produksi

Yusuf Qardhawi salah satu pemikir ekonomi Islam terkemuka di dunia paling tidak membagi pembahasan terkait dengan norma produksi menjadi beberapa pembahasan yakni:²²

Pertama, Peringatan Allah berkaitan dengan kekayaan Alam. Allah telah menciptakan kekayaan alam untuk manusia dengan berbagai macam jenis. Pertama, lapisan bumi dengan unsur yang berbeda-beda, berupa lapisan udara atau berbagai jenis gas. Kedua, lapisan kering, yang terdiri dari debu, bebatuan, dan barang tambang. Ketiga, lapisan air. Keempat, lapisan tumbuh-tumbuhan yang beraneka ragam yang terdiri dari ilalang dan hutan belukar. Juga kekayaan laut, baik yang terdapat di tepi pantai atau dilautan luas.

Kedua, Dalam memanfaatkan kekayaan alam, ilmu dan amal/kerja memegang peranan yang sangat penting. Al-

²² Nandang Ihwanudin, Udin Saripudin, Dan Suryani, “*Keseimbangan Dalam Produksi, Distribusi Dan Konsumsi Sebagai Upaya Pembangunan Ekonomi Berkelanjutan*,” Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman Vol. 6 No. 2, September 2020 P-Issn: 2477-4928, E-Issn: 2656-6680. h. 3736

qurân menjelaskan bahwa memanfaatkan Sumber Daya Alam terfokus dalam dua hal. 1) ilmu atau sains yang berdiri diatas fondasi rasio dan akal budi. 2) Kerja. Bekerja dibutuhkan untuk menghasilkan sesuatu yang terbaik dan untuk mencapai karunia Allah. Islam sangat mengagungkan bekerja dan memasukkannya sebagai bagian dari ibadah. Disisi lain, pekerjaan dikategorikan sebagai jihad jika diniatkan dengan ikhlas dan diiringi dengan ketekunan dan ihsan.

Ketiga, Pengaruh Ketenangan Jiwa dalam Berproduksi. Seorang mukmin akan menikmati kehidupan ini dengan ketenangan jiwa, kedamaian batin, dan kelapangan dada. Tidak diragukan, ketenangan jiwa seperti ini mempunyai dampak positif bagi produktivitas.²³

Keempat, Pengaruh Istiqamah dalam Berproduksi. Seorang muslim yang beriman selalu menjaga pola hidup, energi tubuh , kekuatan syaraf, daya tanggap otak dan rangsangan

²³ Nandang Ihwanudin, Udin Saripudin, Dan Suryani, “*Keseimbangan Dalam Produksi, Distribusi Dan Konsumsi Sebagai Upaya Pembangunan Ekonomi Berkelanjutan,*” *Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman* Vol. 6 No. 2, September 2020 P-Issn: 2477-4928, E-Issn: 2656-6680. h. 37

jiwanya. Ia tidak menggunakan kehidupan ini kecuali untuk melaksanakan pekerjaan yang bermanfaat atau menikmati hiburan halal. ini sekaligus keuntungan dan sekaligus modal bagi diri pribadi, istri, anak dan masyarakat sekitarnya.

Kelima, Nilai Waktu Bagi Seorang Muslim. Mukmin adalah manusia yang paling menghargai nilai waktu.⁸ Seorang muslim takut apabila hari-hari berlalu tanpa melakukan pekerjaan dan aktivitas yang berarti.⁹ Ia tidak ingin pekerjaan pada hari ini diundur esok hari karena baginya esok hari ada pekerjaan baru yang tidak bisa diusik. Seorang muslim mengharapkan hari ini lebih baik dari hari kemarin, dan esok lebih baik dari hari ini. Kelima, Berproduksi Dalam Lingkaran Yang Halal. Prinsip maupun komunitas adalah berpegang pada semua yang dihalalkan Allah dan tidak melampaui batas.

Keenam, Berproduksi Dalam Lingkaran Yang Halal. Prinsip etika dalam produksi yang wajib dilaksanakan oleh setiap muslim baik individu maupun komunitas adalah

berpegang pada semua yang dihalalkan Allah dan tidak melampaui batas.

Ketujuh, Perlindungan Kekayaan Alam. Etika yang terpenting adalah menjaga sumber daya alam karena ia merupakan nikmat dari Allah kepada hambaNya. Setiap hamba wajib mensyukurinya dan salah satu cara mensyukuri nikmat adalah dengan menjaga sumber daya alam dari polusi, kehancuran, atau kerusakan. Allah berfirman: “Dan janganlah kamu membuat kerusakan dimuka bumi, sesudah Allah memperbaikinya.”

Kedelapan, Perlindungan Kekayaan Alam. Ekonomi islam sangat menganjurkan dilaksanakan aktivitas produksi dan mengembangkannya, baik segi kualitas maupun kuantitas. Ekonomi islam tidak rela jika tenaga manusia atau komoditi terlantar begitu saja. Islam menghendaki semua tenaga dikerahkan untuk meningkatkan produktivitas lewat itqan

(ketekunan) yang diridhai oleh Allah atas segala sesuatunya.²⁴

3. Strategi Produksi

a. Pengertian Strategi

Strategi merupakan langkah-langkah yang harus dijalankan oleh suatu oleh suatu perusahaan untuk mencapai tujuan. Untuk mencapai tujuan dalam sebuah perusahaan juga diperlukan langkah-langkah tertentu. Misalnya, perusahaan ingin menjual barang atau jasa kepada pelanggan memerlukan langkah yang tepat. Dalam hal ini, perusahaan tersebut sudah menunggu pesaing-pesaing, mulai dari pesaing kecil sampai kelas kakap. Strategi merupakan perencanaan yang dimana konsep strategi tidak lepas dari aspek perencanaan, arahan atau acuan gerak langkah organisasi untuk mencapai suatu tujuan di masa depan. Strategi tidak selamanya merupakan perencanaan ke masa depan yang

²⁴ Nandang Ihwanudin, Udin Saripudin, Dan Suryani, “*Keseimbangan Dalam Produksi, Distribusi Dan Konsumsi Sebagai Upaya Pembangunan Ekonomi Berkelanjutan,*” *Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman* Vol. 6 No. 2, September 2020 P-Issn: 2477-4928, E-Issn: 2656-6680. h. 37

belum dilaksanakan, akan tetapi strategi juga menyangkut segala sesuatu yang telah dilakukan di masa lampau, misalnya pola perilaku bisnis yang telah dilakukan dimasa lampau. Strategi merupakan langkah-langkah yang harus dijalankan oleh para pengrajin agar dapat mencapai tujuannya. Untuk mencapai tujuan tersebut diperlukan langkah-langkah tertentu. Misalnya, pengrajin ingin menjual hasil kerajinannya kepada konsumen maka harus memerlukan langkah yang tepat. Berpikir strategi juga sangat diperlukan untuk mengatasi masalah-masalah strategi yang timbul seiring dengan berkembangnya perusahaan. Karakteristik dari masalah-masalah strategi adalah sebagai berikut:²⁵

- 1) Berorientasi pada masa depan
- 2) Biasanya berhubungan dengan unit bisnis yang sangat kompleks
- 3) Memerlukan perhatian dan manajemen puncak

²⁵ Reno Winata, "*Strategi Produksi Dan Distribusi Industry Kerajinan Sentra Rotan Kelurahan 3 Ilir Di Kota Palembang Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam,*" Universitas Raden Fatah Palembang: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Raden Fatah Palembang.h. 22

4) Melibatkan pengalokasian sejumlah besar sumber-sumber daya perusahaan

Strategi merupakan perencanaan yang dimana konsep strategi tidak lepas dari aspek perencanaan, arahan atau acuan gerak langkah organisasi untuk mencapai suatu tujuan di masa depan. Strategi tidak selamanya merupakan perencanaan ke masa depan yang belum dilaksanakan, akan tetapi strategi juga menyangkut segala sesuatu yang telah dilakukan di masa lampau, misalnya pola perilaku bisnis yang telah dilakukan dimasa lampau.

Strategi berarti sesuatu yang dirancang dan disiasati secara cermat agar memberi hasil atau keuntungan. Dalam organisasi perusahaan, strategi selalu memberikan hasil yang lebih baik, sehingga jika proses manajemen pada perusahaan tidak memberikan hasil yang lebih baik maka proses manajemen tersebut tidak dapat disebut manajemen strategis. Manajemen strategis merupakan proses atau rangkaian kegiatan pengambilan

keputusan yang bersifat mendasar dan menyeluruh, disertai penetapan cara melaksanakannya, yang dibuat oleh pimpinan dan diimplementasikan oleh seluruh jajaran didalam suatu organisasi, untuk mencapai tujuan. Dari pengertian strategi di atas yang cukup luas tersebut menunjukkan bahwa strategi merupakan suatu sistem yang sebagai satu kesatuan memiliki berbagai komponen yang saling berhubungan dan saling mempengaruhi, dan bergerak secara bersama-sama kearah yang sama dalam satu tujuan.²⁶

Namun, teori tentang strategi yang berkembang pada saat ini belum banyak memuaskan banyak pihak. Masih banyak praktik yang tidak beretika dalam manajemen strategi seperti adanya suap, mark up, korupsi, kolusi dan nepotisme. Keberhasilan dan kegagalan ini membuat kita bertanya, mengapa teori strategi yang sering kita jalankan masih mengalami hal

²⁶ Reno Winata, "*Strategi Produksi Dan Distribusi Industry Kerajinan Sentra Rotan Kelurahan 3 Ilir Di Kota Palembang Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam,*" Universitas Raden Fatah Palembang: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Raden Fatah Palembang. h. 23

yang seperti itu Penyebab utama dari tidak maksimalnya hasil pencapaian manajemen strategis tersebut adalah terabaikannya faktor spiritual dalam semua aspek, penerapan strategi yang masih menghalalkan segala cara, menyingkirkan atau mematikan pesaing bisnis dengan berbagai cara, supaya dirinya menjadi pemenang. Hal ini dapat dicegah dengan gagasan Islamisasi ilmu pengetahuan. Islamisasi ilmu pengetahuan merupakan suatu aktivitas keilmuan, seperti mengungkapkan, mengumpulkan, menghubungkan, dan menyebarkan pengetahuan dengan sudut pandang Islam.²⁷

B. Produksi Dalam Ekonomi Islam

1. Pengertian Produksi Dalam Ekonomi Islam

Produksi Dalam bahasa Arab yaitu al-intaj dari akar kata nataja, yang berarti mewujudkan atau mengadakan sesuatu, atau pelayanan jasa yang jelas dengan menuntut adanya bantuan penggabungan unsur- unsur produksi

²⁷ Reno Winata, “Strategi Produksi Dan Distribusi Industry Kerajinan Sentra Rotan Kelurahan 3 Ilir Di Kota Palembang Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam,” Universitas Raden Fatah Palembang: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Raden Fatah Palembang.h. 23-24

yang terbingkai dalam waktu yang terbatas. Produksi adalah menciptakan manfaat atas suatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari semula. Secara umum, produksi adalah penciptaan guna (utility) yang berarti kemampuan suatu barang tau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu. Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen. Produksi dalam perspektif Islam bukan hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya namun yang paling utama adalah kemaslahatan individu dan masyarakat secara berimbang.²⁸

²⁸ Riyani Fitri Lubis, "Wawasan Ayat-Ayat Al-Qur'an Dan Hadis Tentang Produksi," Jurnal Al-Intaj Vol. 3, No. 1, Maret 2017, Fakultas Ekoomi Dan Bisnis Islam P-Issn : 2476-8774/E-Iss : 2621-668x. h. 2

Dalam Al-Qur'an surat al-Hadid ayat 7, Allah berfirman:

ءَامِنُوا بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِ ۚ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُّسْتَحْلِفِيْنَ فِيْهِ ۗ فَاَلَّذِيْنَ ءَامَنُوْا

مِّنْكُمْ وَاَنْفَقُوْا لَهُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ﴿٧﴾

Artinya : “Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar.”

Yang dimaksud dengan menguasai di sini ialah penguasaan yang bukan secara mutlak, hak milik pada hakikatnya adalah pada Allah, manusia menafkahkan hartanya itu haruslah menurut hukum-hukum yang telah disyariatkan Allah. karena itu tidaklah boleh kikir dan boros. 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. Prinsip produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku sampai dengan jenis produk yang dihasilkan baik berupa barang maupun jasa. Sedangkan faktor-faktor produksi berarti segala yang menunjang keberhasilan produksi seperti faktor alam, faktor tenaga kerja, faktor modal serta faktor manajemen. Pengertian produk tidak dapat dilepaskan dengan kebutuhan (need) .²⁹ Produksi berarti memenuhi semua kebutuhan melalui kegiatan bisnis karena salah satu tujuan utama bisnis adalah untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan (needs and wants) manusia. Untuk

²⁹ Muhammad Turmudi, “*Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam,*” ISLAMADINA, Volume Xviii, No. 1, Maret 2017. h. 39

dapat mempertahankan hidupnya, manusia membutuhkan makan, minum, pakaian dan perlindungan

2. Sistem Ekonomi Islam

Islam merupakan ajaran universal bukan hanya berbicara tentang ibadah secara vertical kepada Allah SWT. melainkan juga berbicara tentang semua aspek kehidupan termasuk ekonomi di dalamnya. Ekonomi yang dibangun atas dasar-dasar dan tatanan Al-Qur'an dan sunnah Rasulullah SAW. Kemudian dikenal dengan istilah Ekonomi Islam. Sehingga secara konsep dan prinsip ekonomi Islam adalah tetap, tetapi pada prakteknya untuk hal-hal yang situasi dan kondisi tertentu bisa saja berlaku luwes bahkan bisa mengalami perubahan.

Sistem ekonomi Islam yang bertujuan masalah (kemaslahatan) bagi umat manusia merupakan pelaksanaan ilmu ekonomi yang dilaksanakan dalam praktek sehari-hari dalam rangka mengorganisasi faktor produksi, distribusi serta pemanfaatan barang dan jasa yang dihasilkan dengan

tidak menyalahi Al-Qur'an dan Sunnah sebagai acuan aturan perundangan dalam sistem perekonomian Islam. Dengan demikian, sistem ekonomi Islam mampu memberikan kemaslahatan bagi seluruh masyarakat karena memandang masalah ekonomi tidak dari sudut pandang kapitalis yang memberikan kebebasan serta hak pemilikan kepada individu dan menggalakkan usaha secara perorangan, tidak pula dari sudut pandang sosialis yang ingin menghapuskan semua hak individu dan menjadikan mereka seperti budak ekonomi yang dikendalikan oleh negara. Tetapi Islam membenarkan sikap mementingkan diri sendiri tanpa membiarkannya merusak masyarakat. Di bawah sistem ekonomi Islam, penumpukan kekayaan oleh sekelompok orang dihindarkan dan langkah-langkah dilakukan secara otomatis untuk memindahkan aliran kekayaan kepada anggota masyarakat yang belum bernasib baik. Prinsip yang terdapat dalam sistem ekonomi Islam

dapat dirangkum dalam empat prinsip, yaitu tauhid, keseimbangan, kehendak bebas, dan tanggung jawab.³⁰

C. Kreativitas Mahasiswa

1. Pengertian Kreativitas

Kreativitas adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru, atau suatu kombinasi baru berdasarkan unsur-unsur yang telah ada sebelumnya menjadi sesuatu yang bermakna dan bermanfaat, kreativitas merupakan kemampuan umum untuk menciptakan sesuatu yang baru, baik berupa produk atau gagasan baru yang dapat diterapkan dalam memecahkan masalah, atau sebagai kemampuan untuk melihat unsur-unsur yang sudah ada sebelumnya, kreativitas adalah suatu kemampuan yang dimiliki oleh seseorang dalam menghasilkan/ menciptakan/ mengadakan sesuatu yang baru dalam memecahkan masalah yang sedang dihadapi, lebih jauh sesuatu yang baru itu dapat berupa benda, ide, gagasan, model, strategi dan sebagainya yang bermanfaat/bernilai

³⁰ Muhammad Turmudi, "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam," ISLAMADINA, Volume Xviii, No. 1, Maret 2017. h. 39-40

bagi dirinya dan orang lain. Kreativitas ialah kemampuan menghasilkan sesuatu yang baru dan orisinal yang bewujud ide-ide dan alat-alat, serta lebih spesifik lagi, keahlian untuk menemukan sesuatu yang baru, kreativitas merupakan suatu proses mental individu, yang melahirkan gagasan, proses, metode ataupun produk baru yang efektif yang bersifat imajinatif, estetis, fleksibel, integrasi, sukseksi, diskontinuitas, dan diferensiasi yang berdaya guna dalam berbagai bidang untuk pemecahan suatu masalah. Dapat disimpulkan kreativitas adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru berdasakan unsur-unsur yang telah ada sebelumnya yang bewujud ide-ide dan alat-alat menjadi sesuatu yang bermakna dan bermanfaat.³¹

³¹ Yolanda Mustika Fitri, Farida Mayar. “*Eksistensi Guru Dalam Mengembangkan Kreativitas,*” ISSN: 2614-6754 (Print). ISSN:2614-3097(Online) Vol. 3 No. 6 Tahun 2019. h. 4

2. Cara meningkatkan Kreativitas mahasiswa

a. Memiliki Prefektif yang Berbeda

Seorang mahasiswa harus mengembangkan pikiran dengan diskusi dan pemahaman atas perspektif lain yang berbeda dari perspektif pada umumnya.

b. Rajin Membaca

Seorang Mahasiswa harus membaca buku atau sumber pengetahuan apa saja yang bisa memperkaya imajinasi atau wawasan

c. Mengerjakan hal Baru

Seorang mahasiswa sebaiknya senantiasa mengerjakan hobi atau hal-hal baru yang belum pernah dilakukan sebelumnya.

d. Terus berinovasi

Dimana seorang mahasiswa harus memiliki pemikiran untuk terus membuat hal yang baru dan mengembangkan sesuatu yang unik dan bisa diterima masyarakat

Tabel. 2.1 Kandungan Gizi Buah Pare/100g

Kandungan gizi	Banyak	
	1	2
Kalori (energi)	22,00 kal	29,00 kal
Protein	0,90 g	1,10 g
Lemak	0,40 g	0,30 g
Karbohidrat	4,60 g	6,60 g
Serat	0,90 g	-
Abu	0,70 mg	-
Kalsium	32,00 mg	45,00 mg
Fosfor	32,00 mg	64,00 mg
Kalium	211,00 mg	-
Zat besi	0,90 mg	1,40 mg
Natrium	2,00 mg	-
Niasin	0,03 mg	-
Vitamin A	335,00 mg	180,00 S.I
Vitamin B-1	0,06 mg	0,08 mg
Vitamin B-2	0,03 mg	-
Vitamin C	55,00 mg	52,00 mg
Air	93,40 g	91,20 g
Bagian dapat dimakan	-	77,00 g

Sumber Tabel: Depkes RI

BAB III

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Kondisi Geografis dan Keadaan Masyarakat

1. Letak Geografis Kampung Melayu

Kampung Melayu adalah salah satu kecamatan yang berada kota Bengkulu, yang wilayahnya memiliki luas sebesar 3,295 Km² dengan ibu kota kecamatan Kampung Melayu. Wilayah-wilayah yang berbatasan dengan kecamatan Kampung Melayu sebagai berikut:³²

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Gading Cempaka
- b. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Seluma
- c. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Selebar
- d. Sebelah Barat berbatasan dengan Samudera Hindia

Jumlah penduduk Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu pada tahun 2010 berdasarkan data dari Kecamatan Kampung Melayu berdomisili di Kelurahan

³² Yulistiana Saraswati, “*Analisis Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program CSR di Wilayah Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu,*” Universitas Bengkulu: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu. 2014. h 25

Teluk Sepang sebesar 2.703 jiwa, Kelurahan Padang Serai sebesar 2585 jiwa, Kelurahan Sumber Jaya sebesar 6841 jiwa, Kelurahan Kandang Mas sebesar 6912, dan pada Kelurahan Kandang sebesar 7288 jiwa. Kampung Melayu terdiri dari 6 Kelurahan, yaitu Teluk Sepang, Padang Serai, Sumber Jaya, Kandang Mas, Kandang dan Muara Dua. Dari 6 Kelurahan tersebut, ada 4 Kelurahan yang akan saya teliti, yaitu Kelurahan Padang Serai, Sumber Jaya, Kandang Mas, dan Kandang.³³

³³ Yulistiana Saraswati, "*Analisis Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program CSR di Wilayah Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu,*" Universitas Bengkulu: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu. 2014. h 26

Tabel. 3.1 Luas Wilayah, Jumlah Penduduk, Kecamatan Kampung Melayu tahun 2010

Kelurahan	Luas (Km2)	Jumlah Penduduk
1	2	3
Teluk Sepang	2,025	2703
Padang Serai	0,600	2585
Sumber Jaya	0,060	6841
Kandang Mas	0,3508	6912
Kandang	0,1878	7288
Muara Dua	0,072	1555
Jumlah	3,2956	27881

Sumber: Kecamatan Kampung Melayu 2010

2. Kelurahan Kandang Mas

Kelurahan Kandang Mas merupakan pemekaran dari pemekaran dari Kelurahan Kandang, dengan batas wilayah sebagai berikut :

Tabel. 3.2 Batas Wilayah Kandang Mas

Batas	Wilayah	Kecamatan
Utara	Kelurahan Bumi Ayu	Kampung Melayu
Selatan	Kelurahan Sumber Jaya	Kampung Melayu
Barat	Kelurahan Kandang	Kampung Melayu
Timur	Kelurahan Betungan	Kampung Melayu

Sumber: Kecamatan Kampung Melayu 2010

Jarak Kelurahan Kandang Mas dengan ibukota kecamatan lebih kurang sejauh 4 Km, dan jarak dari ibukota Bengkulu lebih kurang sejauh 6 Km. Lurah sebagai kepala wilayah kelurahan sekaligus sebagai pembina organisasi kemasyarakatan di kelurahan.³⁴

Kelurahan Kandang Mas terbagi atas 7 Rukun Warga (RW) dan 31 Rukun Tetangga (RT), dengan luas wilayah sekitar 430 Ha. Topografi wilayah Kelurahan Kandang Mas sebagian besar merupakan dataran rendah, pesisir, dan kawasan rawa yang mencapai 62 hektar. Kelurahan Kandang Mas sama halnya dengan Kelurahan Kandang yaitu merupakan kelurahan yang rentan terhadap bahaya bencana alam, karena merupakan kawasan pesisir yang sewaktu-waktu dapat terjadi bahaya seperti tsunami, angin puting beliung, banjir, badai, abrasi dan sebagainya.³⁵

³⁴ Yulistiana Saraswati, "*Analisis Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program CSR di Wilayah Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu,*" Universitas Bengkulu: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu. 2014. h 28

³⁵ Yulistiana Saraswati, "*Analisis Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program CSR di Wilayah Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu,*" Universitas Bengkulu: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu. 2014. h 29

3. Kondisi Pemerintah Kampung Melayu

a. Pembagian Wilayah Kampung Melayu

Pembagian wilayah Kampung Melayu menjadi 6 Kelurahan, yaitu Teluk Sepang, Padang Serai, Sumber Jaya, Kandang Mas, Kandang dan Muara Dua. dan masing-masing kelurahan ada pembagian wilayah secara khusus dan setiap kelurahan dipimpin oleh seorang kepala lurah.

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Proses Produksi

1. Cara Produksi Keripik Buah Pare

Berdasarkan hasil pengamatan penelitian, proses pembuatan keripik buah pare dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- a. Seorang pengelolah mencuci dan memotong pare menjadi 2 bagian lalu pengelola membuang bagian dalam pare menggunakan sendok, setelah semua pare dibersihkan dalamnya. Pengelolah mengiris tipis-tipis pare menggunakan pisau yang tajam, lalu dicuci bersih dan diberikan garam kasar kemudian pare tersebut diremas dan direndam selama 20 menit. Kemudian dicuci kembali sebanyak 3× menggunakan air mengalir, setelah itu pengelolah memasak air hingga mendidid dan setelah mendidid air pengelolah merendam pare selama 5 menit didalam air yang mendidid tersebut agar mengurangi rasa pahit pada buah pare tersebut, setelah direndam dengan

air panas lalu cuci bersih kembali dengan air mengalir agar warna hijau pare tidak hilang dan buah pare tersebut ditiiskan

- b. selanjutnya, pengelolah menyiapkan 5 siung bawang putih, 4 butir ketumbar setengah sendok makan garam, dan 1 sendok ketumbar. Dan selanjutnya pengelolah menghuluskan bahan bahan tersebut dengan penggiling hingga halus.
- c. Langkah selanjutnya yang dilakukan oleh pengelolah dengan menyiapkan adonan tepung beras 250 gram, 125 gram tepung tapioca, 30 gram tepung terigu, 400 ml air 5 lembar daun jeruk yang iris tipis tipis, 1 sendok the kaldu bubuk setengah sendok merica bubuk dan pengelolah mengaduk adon sampai merata
- d. Setelah itu pengelolah memanaskan minyak
- e. Sembari menunggu minyak panas, pengelolah mencampurkan buah pare yang sudah diiris tipis-tipis dicuci bersih tadi keadonan tepung yang telah disiapkan sebelumnya.

- f. Selanjutnya setelah minyak panas dan adonan keripik buah pare telah disatukan, pengelolah menggoreng pare satu persatu agar pada saat penggorengan keripik pare tersebut tidak menggumpal. Dan Pengelolah memaasak keripik pare tersebut hingga menguning dan setelah itu diangkat dan ditiiskan
- g. Langkah terakhir yang dilakukan oleh pengelolah yaitu dengan membungkus keripik pare tersebut dan diberikan logo produk KERE YAH yaitu Keripik Pare Renyah dan siap dipasarkan oleh pengelolah.

2. Pembahasan Produk

Berdasarkan proses pengamatan langsung Ke pengelolah atau pembuat Kereyah ia menyampikan ide keripik pare ini dicetuskan karena pengelolah menyukai buah pare dan berkeinginan agar orang-orang yang tidak menyukai buah pare ini dapat menikmati buah pare dengan olahan yang baru dan citarasa yang nikmat untuk dinikmati, dan akhirnya pengelolah berinisiatif mengubah buah pare menjadi cemilan atau jajanan yang dapat

disukai oleh semua kalangan, akhirnya pengelolah membuah sebuah Brand dengan nama “KEREYAH” dengan produknya itu terbuat dari buah pare.

KEREYAH adalah produk olahan makanan yang diluncurkan oleh pengelolah dalam bidang usaha kuliner, dimana keripik yang dibuat oleh pengelolah adalah jenis cemilan yang baru dibuat. Karena sesuai penelitian buah pare dikalangan masyarakat sering dijadikan masakan sayuran yang biasa dikonsumsi sehari-hari. Maka dari itu pengelolah membuat Keripik Buah Pare yang begitu banyak manfaatnya, dan juga yang membuat kuliner ini dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari anak kecil hingga lansia.

Dalam hasil pengamatan Proses Produksi keripik buah pare ini pengelolah mengalami kendala dimana pada saat produksi ini pengelolah sering mendapatkan keripik yang gosong karena kelamaan pada saat penggorengan sehingga menjadi pahit saat dikonsumsi dan tidak nikmat untuk dinikmati oleh konsumen.

B. Peningkatan Kreativitas Mahasiswa

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti proses Peningkatan Kreativitas Mahasiswa dalam berwirausaha keripik buah pare disini dengan cara :

1. Memiliki Prespektif yang berbeda maksudnya disini adalah dimana seorang mahasiswa apabila ingin menjadi pengusaha suatu produk makanan diharuskan memiliki prespektif yang cukup tinggi yang memiliki pandangan yang luas untuk kedepannya dalam melihat suatu peluang bisnis. Dalam berbisnis keripik buah pare disini mahasiswa memiliki pandangan yang mana buah pare yang awalnya pahit dan rasanya yang kurang dinikmati bisa untuk dikonsumsi dengan ciri khas tersendiri yaitu dengan membuat makanan yang semula hanya dijadikan bahan masakan sayuran dengan mengubahnya menjadi cemilan sehat, renyah dan gurih sehingga bisa dinikmati atau dikonsumsi banyak orang.

2. Rajin Membaca, apabila seorang mahasiswa berkeinginan menjadi seorang yang berwirausaha mahasiswa harus sering kali membaca buku referensi untuk mengetahui bahan atau buah yang jarang digunakan dan dimanfaatkan, yang memiliki banyak protein dan manfaat namun pengelolaannya masih cukup jarang dijumpain, misalnya buah pare ini, jika sebelumnya buah pare hanya digunakan untuk masakan ibu-ibu dirumah saja dengan ide kreatif mahasiswa yang rajin membaca dan mencari referensi mahasiswa dapat menemukan suatu produk makanan baru yaitu keripik buah pare yang bisa dinikmati oleh kalayak ramai.
3. Mengerjakan hal baru, dimana seorang mahasiswa harus bisa mengubah kebiasaan yang tadinya buah pare hanya dijadikan masakan sehari-hari dan dikonsumsi oleh beberapa orang saja dengan membuat hal yang baru sehingga bisa menciptakan

suatu produk makanan yang bisa dinikmati banyak orang.

4. Terus Berinovasi, seorang mahasiswa harus berusaha berinovasi dan menciptakan hal-hal yang baru yang belum ada di masyarakat seperti kebanyakan keripik, yang sering terbuat dari buah pisang, pepayah dan singkong dengan terus berinovasi mahasiswa menemukan hal baru dan tercetuslah keripik buah pare. Yang mana buah pare dengan rasa awalnya pahit menjadi gurih dan enak dinikmati.

Maka dari sini peneliti dapat menyimpulkan apabila seorang mahasiswa berkeinginan menjadi seorang yang berwirausaha mahasiswa harus pandai dalam melihat setiap peluang dan berusaha selalu mencari sumber pengetahuan dan referensi dan agar dalam berwirausaha tidak salah dalam mengambil suatu keputusan

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang proses produksi buah pare yang terjadi di jalan Mahoni Prum Griya Ayumas blok E04 RT. 51 RW. 09 Kelurahan Kandang Mas Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu, maka penulis mengambil kesimpulan :

1. Cara proses produksi buah pare sebagai cemilan produk usaha baru dimana proses produksi ini dilakukan dengan standar yang sudah diajarkan dalam Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang dimana pihak Dinas Kesehatan langsung memberikan ilmunya dari cara pemilihan bahan-bahan produksi yang higienis dan tempat pembuatan yang harus bersih dan tidak kotor serta penggunaan alat-alat masak yang harus steril dan layak digunakan.
2. Upaya meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk membuat produk usaha baru di masyarakat dimana mahasiswa harus

memiliki Prefektif yang Berbeda, Seorang mahasiswa harus mengembangkan pikiran dengan diskusi dan pemahaman atas perspektif lain yang berbeda dari perspektif pada umumnya. Rajin Membaca Seorang Mahasiswa harus membaca buku atau sumber pengetahuan apa saja yang bisa memperkaya imajinasi atau wawasan. Mengerjakan hal Baru, Seorang mahasiswa sebaiknya senantiasa mengerjakan hobi atau hal-hal baru yang belum pernah dilakukan sebelumnya. Dan terakhir terus berinovasi.

B. Saran

Penulis laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun. Sehingga penulis laporan di masa mendatang akan lebih baik lagi bagi kami. Untuk itu penulis mohon saran dalam melengkapi dan memperbaiki laporan. Penulis juga mengharapkan agar pembuatan keripik buah pare ini dapat di aplikasikan kepada masyarakat luas, terutama daerah penghasil buah pare sehingga nilai guna buah pare bertambah dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha, menambah penghasilan, serta

meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan di susunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha kewirausahaan serta dapat menambah lapangan kerja baru di kota Bengkulu yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Bungin, Burhan. *Metode Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2007.
- Dewantri. Indah “*Perencanaan dan pembuatan usaha pengelohan pare menjadi keripik yang enak,*” *Universitas Politeknik Negeri Bengkalis: Skripsi Sarjana*, Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Bengkalis. Bengkalis, 2021,
- Duwila, Umami. “*Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru,*” *Cita Ekonomika: Jurnal Ekonomi*, Volume IX, No. 2, Desember 2015 ISSN : 1978 – 3612.
- Fitri, Mustika Yolanda, Farida Mayar. “*Eksistensi Guru Dalam Mengembangkan Kreativitas,*” ISSN: 2614-6754 (Print). ISSN:2614-3097(Online) Vol. 3 No. 6 Tahun 2019.
- Haryono. *Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing. 2021.
- Ihwanudin. Nandang, Udin Saripudin, Dan Suryani, “*Keseimbangan Dalam Produksi, Distribusi Dan Konsumsi Sebagai Upaya Pembangunan Ekonomi Berkelanjutan,*” *Al-Insiroh: Jurnal Studi Keislaman* Vol. 6 No. 2, September 2020 P-Issn: 2477-4928, E-Issn: 2656-6680.

- Kuncoro. Eko Wahyu Ikrimah. *“Budidaya Tanaman Pare (Momordica Charantia L.) Dengan Perlakuan Pupuk Bokashi,”* Universitas Sebelas Maret Surakarta: Skripsi Sarjana, Fakultas Pertanian, 2018.
- Lubis, Fitri Riyani. *“Wawasan Ayat-Ayat Al-Qur’an Dan Hadis Tentang Produksi,”* Jurnal Al-Intaj Vol. 3, No. 1, Maret 2017, Fakultas Ekoomi Dan Bisnis Islam P-Issn : 2476-8774/E-Iss : 2621-668x.
- Mayasari. Veny. *Buku Ajar Pengantar Kewirausahaan (Dengan Pendekatan Hasil Penelitian).* Jawa Timur: CV Qiara Media. 2019.
- Purnamaningsi. Asri, Devita Nopita Sari, Rachma Oktora I, *“Ice Cream pare enak dilidah serta bernilai gizi tinggi,”* Universitas Sebelas Maret Surakarta: Skripsi Sarjana, Agribisnis Minat Agrofarmaka. 2015.
- Purnomo. Agung. *Dasar-Dasar Kewirausahaan: Untuk Penguruan Tinggi Dan Dunia Bisnis.* Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis. 2020.
- Rahayu. Tri Puji. *Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa.* Jawa Tengah: Pustaka Rumah Cinta. 2020.
- Rintyarna Setya Bagus, Nur Qodariyah, *“Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare,”* Jurnal Pengabdian

Masyarakat Ipteks, Vol. 6 No.1 Juni 2020, Universitas Muhammadiyah Jember.

Riyadi Her Nur, Dwi Ishartani, Ruliana Purbasari. *“Mengangkat Otensi Pare (Momordica Charantia) Menjadi Produk Pangan Olahan Sebagai Upaya Diversifikasi,”* Jurnal PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON, Vol. 1 No. 5 Agustus 2015 ISSN: 2407-8050 Halaman: Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret.

Saragih. Rintan, *“Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial,”* Jurnal Kewirausahaan, Vol. No. 2 ISSN 2301-24 Desember 2017, Fakultas Ekonomi Uninversitas Methodist Indonesia.

Saraswati. Yulistiana, *“Analisis Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program CSR di Wilayah Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu,”* Universitas Bengkulu: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Bengkulu. 2014.

Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10.* Bandung: Alfabeta. 2018.

Sukmadi. *Inovasi Dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan).* Bandung: Humaniora Utama Press. 2016.

Turmudi. Muhammad, *“Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam,”* ISLAMADINA, Volume Xviii, No. 1, Maret 2017.

- Winata. Reno, “*Strategi Produksi Dan Distribusi Industry Kerajinan Sentra Rotan Kelurahan 3 Ilir Di Kota Palembang Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam,*” Universitas Raden Fatah Palembang: Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi Universitas Raden Fatah Palembang.
- Yulianto. Dwi Cahyo. *Kamus Lengkap (Lolos) PKM*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer. 2019.

**L
A
M
P
I
R
A
N**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1664/In.11/F.IV/PP.00.9/11/2021

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

1. N A M A : Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
N I P. : 197705052007102002
TUGAS : Pembimbing I
2. N A M A : Hertina Yustati, MA.Ek
N I P. : 198505222019032004
TUGAS : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan), kegiatan ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N a m a : Marwan Sopian Penigara
Nim : 1811130091
Prodi : Ekonomi Syariah
2. N a m a : Herwan Herdiansyah
Nim : 1811130098
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : PEMBERDAYAAN MASYARAKAT UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI DI KELURAHAN KANDANG EMAS MELALUI PEMANFAATAN BUAH PARE SEBAGAI PRODUK USAHA BARU DI MASYARAKAT.

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan).

Demikian surat penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 23 November 2021
Plt. Dekan


Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan;
3. Mahasiswa yang bersangkutan;
4. Arsip.



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS KESEHATAN
Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223
Telp. (0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1553/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : Marwan Sopian Penigara
Jabatan : Pemilik
Alamat : Jl. Cicarua No.93 Rt Rw 021/007 Cempaka Permai
Kec. Gading Cempaka

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diselenggarakan di :

Kota : Bengkulu
Propinsi : Bengkulu
Pada Tanggal : 16 Desember 2021



Bengkulu, 16 Desember 2021
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU


Dr. Hairul Arifin
Pembina/ IV.A
NIP. 19700907 200212 1 006



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2401220035365

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	10794	Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya	Jalan Cicarua no 93 Rt 21 Rw 07 Lingkar barat, Desa/Kelurahan Cempaka Permal, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38225	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BS/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)
LAMPIRAN PB-UMKU: 24012200353650000001

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. No. Pendaftaran | : P-IRT 2041771010041-27 |
| 2. Nama IRTP | : MARWAN SOPIAN PENIGARA |
| 3. Nama Pemilik | : MARWAN SOPIAN PENIGARA |
| 4. Alamat | : Jalan Cicarua no 93 Rt 21 Rw 07 Lingkar barat |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupten/Kota | : KOTA BENGKULU |
| 7. Jenis Pangan | : Hasil Olahan Buah, Sayur, dan rumput laut |
| 8. Nama Produk Pangan | : keripik buah |
| 9. Branding Produk | : keripik pare |
| 10. Komposisi | : buah pare, garam kasar, telur , bawang putih, ketumbar,
kemiri, garam, tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu,
air, daun jeruk , kaldu bubuk, merica |
| 11. Kemasan Primer | : Plastik |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 24-01-2027 |
| 13. Komitmen | : |
| | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. |
| | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah
Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. |
| | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2401220035365

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- | | |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : MARWAN SOPIAN PENIGARA |
| 2. Alamat | : JL. CICARUA NO. 93, Desa/Kelurahan Cempaka Permai, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : +6287876671253 |
| Email | : marwansp93@gmail.com |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran |
| 5. Skala Usaha | : Usaha Mikro |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepabeanan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 24 Januari 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 25 Januari 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSI-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

LEMBAR BIMBINGAN

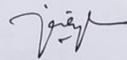
Nama : Marwan Sopian Program Studi : Ekonomi Syariah
Penigara
NIM : 1811130091 Pembimbing I : Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
Judul Skripsi : Proses Produksi Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreatifitas
Mahasiswa Untuk Membuat Produk Usaha Baru di Masyarakat

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Selasa, 23 November 2021	1. Penyerahan Sk. 2. Membuat Laporan Tugas Akhir Individu		
2.	Senin, 19 Januari 2022	Penulisan sesuai pedoman	Perbaiki Penulisan	
3.	Senin, 24 Februari 2022	BAB I	1. Perbaiki Latar Belakang 2. Sesuaikan Format Skripsi	
4.	Senin, 19 April 2022	BAB II	1. Perbaiki Rancangan Produk Menjadi Kajian Teori 2. Pembahasan membahas tentang Rumusan Masalah 3. Lanjut Bab Berikutnya	

5.	Senin, 17 Mei 2022	BAB III	Perbaikan Materi Metode Pelaksanaan menjadi Gambaran Umum Objek penelitian	
6.	Selasa, 25 Mei 2022	1. BAB III 2. BAB IV	Perbaiki penulisan/typo penghapusan Badinoot perbaiki tanda huruf, table dan jarak dan spasi	
7.	Jumat 27 Mei 2022	1, BAB IV 2, BAB V	Perbaiki Materi mengenai cara produksi buah pare dan peningkatan kreatifitas mahasiswa sesuai dengan penelitian	
8.	Jum'at 2 Juni 2022	1. Perbaikan penulisan Daftar Pustaka sesuai pedoman 2. Letak Penomoran	Disesuaikan dan perbaiki	
9.	Senin, 9 Juni 2022	ACC		

Bengkulu, Juni 2022

Pembimbing I



Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
NIP. 197705052007102002



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO
BENGKULU

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Marwan Sopian Program Studi : Ekonomi Syariah
Penigara
NIM : 1811130091 Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.Ek
Judul Skripsi : Proses Produksi Buah Pare Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas
Mahasiswa Untuk Membuat Produk Usaha Baru di Masyarakat

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Selasa, 23 November 2021	1. Penyerahan Sk. 2. Membuat Laporan Tugas Akhir Individu		u
2.	Senin, 19 Januari 2022	Penulisan sesuai pedoman	Perbaiki Penulisan	u
3.	Senin, 24 Februari 2022	BAB I	1. Perbaiki Latar Belakang 2. Sesuaikan Format Skripsi	u
4.	Senin, 19 April 2022	BAB II	1. Perbaiki Rancangan Produk Menjadi Kajian Teori 2. Pembahasan membahas tentang Rumusan Masalah 3. Lanjut Bab Berikutnya	u

5.	Senin, 17 Mei 2022	BAB III	Perbaiki Materi Metode Pelaksanaan menjadi Gambaran Umum Objek penelitian	u
6.	Selasa, 25 Mei 2022	1. BAB III 2. BAB IV	Perbaiki penulisan/typo penghapusan Badinoot perbaiki tanda huruf, table dan jarak dan spasi	u
7	Jumat 27 Mei 2022	1, BAB IV 2, BAB V	Perbaiki Materi mengenai cara produksi buah pare dan peningkatan kreatifitas mahasiswa sesuai dengan penelitian	u
8.	Jum'at 2 Juni 2022	1. Perbaiki penulisan Daftar Pustaka sesuai pedoman 2. Letak Penomoran	Disesuaikan dan perbaiki	u
9.	Senin, 6 Juni 2022	ACC		u

Bengkulu, Juni 2022

Pembimbing II


Hertina Yustati, MA, Ek
 NIP. 198505222019032004

2. PROSES PENGIRISAN BUAH PARE



3. PROSES PEREMASAN BUAH PARE



4. PROSES PENCUCIAN BUAH PARE ABIS DI REMAS



5. PROSES PENGERINGAN



6. PROSES PEMBUATAN ADONAN DARI BAHAN BAHAN YANG TELAH DISIAPKAN





7. PROSES PENGORENGAN





8. PROSES PENGEMASAN



9. SETELAH DIKEMAS DAN SIAP DI JUAL

