UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sekolah merupakan lembaga pendidikan yang dipersiapkan oleh pemerintah sebagai wadah dalam generasi muda (siswa) untuk mencari ilmu, mengembangkan bakat, dan mengasah keterampilan yang ada pada diri mereka. Mereka dipersiapkan agar bisa hidup ditengah masyarakat dan menghadapi kenyataan hidup dengan memiliki kecerdasan pikir, emosional, berwatak dan berketerampilan. Oleh karena itu, lingkungan sekolah menengah atas (SMA) dipandang sebagai jenjang pendidikan yang penting untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Sehingga lulusannya memiliki bekal untuk membangun usaha atau berwirausaha jika akhirnya lulusan tidak dapat melanjutkan kejenjang perguruan tinggi.

Pelajaran Kewirausahaan bukanlah milik orang-orang yang berbakat, tapi siapa saja dapat mengembangkan jiwa kewirausahaan dengan mengembangkan cara berpikir positif, keberanian, kemauan, inovatif, dan lebih dari sekedar mencari peluang usaha tetapi membuka peluang usaha, maka jiwa kewirausahaan akan dapat terbentuk.

Seorang wirausahawan dalam pikirannya berusaha mencari, memanfaatkan, dan menciptakan peluang usaha yang dapat memberikan keuntungan. Menurut Peter F. Drucker, kewirausahaan adalah suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda (*ability to create the new and different thing).*[1]

[1] Eman Suherman, *Desain Pembelajran Kewirausahaan*, Bandung: Alfabeta, 2010. Hal 8.

Kegiatan kreatif dan inovatif yang dilakukan dalam berwirausaha tersebut berupa kemampuan dalam mengembangkan usaha yang dapat menciptakan produk baru. Adapun produk baru tersebut adalah berbagai makanan ringan atau yang disebut dalam kalangan masyarakat adalah cemilan yaitu makanan yang terbuat dari *jantung pisang* yang diberi nama *abon jantung pisang*.

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pohon pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang sehingga lengkap. Struktur jantung pisang mempunyai banyak lapisan kulit dari yang paling gelap coklat-ungu kemerahan dibagian luar dan warna putih krim susu dibagian dalam. Terdapat susunan bunga berbentuk jejari diantara kulit tersebut dan ditengahnya lembut. Jantung pisang mempunyai cairan berwarna jernih dan akan menjadi pudar warnanya apabila jantung pisang terkena udara dari luar lingkungan sekitarnya.

Berdasarkan fakta dilapangan penulis menemukan bahwa jantung pisang ini adalah:

1. Kurang diminati masyarakat.
2. Jantung pisang teksturnya mudah menghitam (busuk).
3. Getahnya lengket sehingga sulit untuk dihilangkan.
4. dan juga ketahanan pada jangtung pisang ini kurang lebih tiga hari.[2]

[2]Makalah, *Pendidikan Kewirausahaan Proses Pembuatan Produk Abon Jantung Pisang*, Kelas XI, SMA Negeri 2 Pekanbaru, 2016. Hal 1

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Karena dipasaran jantung pisang kurang diminati masyarakat dari berbagai faktor diatas. Maka petani pisang tidak menjualkannya lagi. Sehingga membuang jantung pisang tersebut, dan hanya manjual buah pisangnya saja. Dalam agama islam, membuang makanan atau barang yang masih memiliki manfaat adalah hal yang tidak dianjurkan. Terdapat Firman Allah SWT pada suroh al-isro' ayat 26-27 yang berbunyi:

وَءَاتِ ذَا ٱلْقُرْبَىٰ حَقَّهُۥ وَٱلْمِسْكِينَ وَٱبْنَ ٱلسَّبِيلِ وَلَا تُبَذِّرْ تَبْذِيرًا ﴿٢٦﴾ إِنَّ ٱلْمُبَذِّرِينَ كَانُوٓا۟ إِخْوَٰنَ ٱلشَّيَٰطِينِ ۖ وَكَانَ ٱلشَّيْطَٰنُ لِرَبِّهِۦ كَفُورًا ﴿٢٧﴾

Artinya: *Dan berikanlah kepada keluarga-keluarga yang dekat akan haknya, kepada orang miskin dan orang yang dalam perjalanan dan janganlah kamu menghambur-hamburkan (hartamu) secara boros (26). Sesungguhnya pemboros-pemboros itu adalah saudara-saudara syaitan dan syaitan itu adalah sangat ingkar kepada Tuhannya (27).*[3]

Dari pengertian ayat tersebut, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yang menunjukkan bahwa: (1) Pemilik harta yang hakiki adalah Allah Swt. Namun demikian Al-quran juga memberi pengakuan terhadap hak milik pribadi dengan segala keterbatasannya. (2) Hukum asal mencari harta adalah *ibâhah* (boleh) selama dijalankan dengan usaha-usaha yang baik dan halal. (3) Dalam kedudukan manusia sebagai *musta'mir*, ia wajib me-ngolah dan mengelola bumi ini dengan sebaik-baiknya. Alam adalah harta kekayaan produktif yang tidak dibenarkan untuk ditelantarkan.[4]

[3]Departemen Agama RI, *Al-Qur'an Dan Terjemahan,* Jawa Barat: Cv Penerbit Diponegoro, 2008, Hal 284 (Suroh Al-Isra' Ayat 26 Dan 27)

[4]Https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/54042-ID-Ekonomi-Dalam-Perspektif-Alquran.Pdf. (Zamakhsyari Abdul Majid UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Jl. Ir. H. Juanda No.95, Ciputat, Jakarta Selatan).

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Mengelola bumi ini dengan sebaik-baiknya. Alam adalah harta kekayaan produktif yang tidak dibenarkan untuk ditelentarkan.

Oleh sebab itu, pola umum pembelajaran kewirausahaan harus diusahakan terdiri dari teori, praktek dan implementasi.[5] Implementasi dari pembelajaran kewirausahaan yang telah diterapkan adalah pada pembuatan sebuah produk.

Pembuatan produk ini tidak begitu sulit, karena bahan utama/baku mudah didapatkan dan tidak membutuhkan terlalu banyak proses. Untuk membuat produk ini "abon jantung pisang" membutuhkan bahan utama jantung pisang dan bahan tambahannya ayam, bawang merah goreng, tepung panir, minyak goreng, bawang merah dan putih giling, jahe giling, gula jawa, ketumbar dan garam. Selain itu, untuk memproduksinya juga membutuhkan peralatan seperti panci, kuali/wajan, tumbukan, saringan, sendok, pisau, baskom serta bahan bakar untuk berlangsungnya proses pembuatan.

Untuk memproduksi produk abon jantung pisang membutuhkan proses-proses sebagai berikut:

1. Jantung pisang dipotong beberapa bagian dengan pisau
2. Rebus jantung pisang dengan menggunakan api sedang
3. Rebus juga ayam bagian dadanya
4. Tumbuh jantung pisang dan suir-suir ayam

[4]Https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/54042-ID-Ekonomi-Dalam-Perspektif-Alquran.Pdf. (Zamakhsyari Abdul Majid UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Jl. Ir. H. Juanda No.95, Ciputat, Jakarta Selatan).

[5]*Ibid*., 36.

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

5. Lalu tumis bumbu dan campurkan kejantung pisang dan ayam, tambahkan dengan tepung panir lalu goreng menggunakan api sedang.
6. Taburi dengan bawang goreng.
7. Saring, lalu bungkus abon jantung pisang menggunakan plastic klip..[6]

Berdasarkan hasil pengamatan awal yang penulis lakukan di SMA Negeri 2 Pekanbaru, dimana siswa/siswi memiliki kreatif dan inovatif untuk mengolah/membuat jantung pisang tersebut menjadi sebuah makanan atau cemilan yang bernilai ekonomis, tahan lama, praktis, bisa dikonsumsi kapan saja, dan pada dasarnya produk abon jantung pisang banyak peminatnya dan juga manfaatnya. Namun pada proses pembuatan penulis menemukan gejala-gejala pada pembuatan produk abon jantung pisang tersebut:

1. Kurangnya sarana dan prasarana pada proses pembuatan produk abon jantug pisang tersebut.
2. Kurangnya perlengkapan/peralatan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang tersebut.
3. Kurangnya waktu yang disediakan oleh pihak sekolah pada proses pembuatan produk abon jantung pisang tersebut.

Untuk mengetahui realita sesungguhnya mengenai proses pembuatan produk abon jantung pisang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian ilmiah dengan judul, **"Analisis Proses Pembuatan Produk Abon**

[6] Wawancara Dengan Siswa, Kelas XI SMA Negeri 2 Pekanbaru

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Jantung Pisang pada Pembelajaran Kewirausahaan di SMA Negeri 2 Pekanbaru".

B. Penegasan Istilah

Untuk menghindari kesalahan dalam memahami judul penelitian ini, maka penulis perlu menjelaskan penegasan istilah sebagai berikut:

1. Kewirausahaan: Salah satu mata pembelajaran yang diterapkan disekolah SMA Negeri 2 Pekanbaru.
2. Analisis: proses pembuatan produk abon jantung pisang di SMA Negeri 2 Pekanbaru.
3. Produk: Abon Jantung Pisang (Abojapi).

Jadi, dapat disimpulkan bahwa Analisis proses pembuatan produk abon jantung pisang pada pembelajaran kewirausahaan di SMA Negeri 2 Pekanbaru adalah keinginan yang kuat untuk menciptakan suatu produk baru yang dapat dijadikan sebuah usaha.

C. Permasalahan

1. Fokus Masalah

Penulis memfokuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu pada "*Analisis Proses Pembuatan Produk Abon Jantung Pisang Pada Pembelajaran Kewirausahaan di SMA Negeri 2 Pekanbaru".*

UIN SUSKA RIAU
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus masalah diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah : Bagaimanakah Proses Pembuatan Produk Abon Jantung Pisang Pada Pembelajaran Kewirausahaan Kelas XI di SMA Negeri 2 Pekanbaru?

D. Tujuan Penelitian dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan produk abon jantung pisang pada pembelajaran kewirausahaan kelas XI di SMA Negeri 2 Pekanbaru.

2. Manfaaat penelitian

a. Bagi peneliti menambah pengetahuan, keterampilan dan cakrawala berfikir pada proses pembuatan produk abon Jantung pisang.

b. Bagi guru bidang studi kewirausahaan dapat memberikan informasi tentang proses pembuatan produk Jantung Pisang pada pembelajaran kewirausahaan.

c. Bagi peneliti memenuhi persyaratan guna menyelesaikan studi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau