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 II

KAJIAN TEORI

A. Konsep Teoritis

1. Analisi Produk Abon Jantung Pisang

a. Pengertian Analisis SWOT

Awal proses pembuatan produk abon jantung pisang ini dimulai dengan menggunakan metode analisis SWOT. Dimana analisis Swot ini adalah metode **perencanaan strategis** yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan *(strengths)*, kelemahan (weaknesses), peluang (opportunities), dan ancaman (threats) dalam suatu spekulasi usaha. Keempat faktor inilah yang membentuk akronim SWOT (strengths, weaknesses, opportunities, dan threats). SWOT akan lebih baik dibahas dengan menggunakan tabel yang dibuat dalam kertas besar, sehingga dapat dianalisis dengan baik hubungan dari setiap aspek. Meskipun kelompok unit usaha siswa ini masih dalam pelakuk usaha tingkat kecil tetap memperhitungkan analisi SWOT sebagai bentuk nyata pembelajaran/sisi edukasi dari program kewirausahaan yang diberikan oleh pihak sekolah terhadap masing-masing siswa dalam berwirausaha.

Manfaat analisis SWOT untuk melihat suatu permasalahan usaha dari empat sisi yang berbeda. hasil dari analisis biasanya berupa arahan ataupun rekomendasi untuk mempertahankan kekuatandan untuk menambah keuntungan dari segi peluangg yang

ada, sambil mengurangi kekurangan dan juga menghindari ancaman. Jika digunakan dengan benar, analisis ini akan membantu untuk melihat sisi-sisi yang terlupakan atau tidak terlihat selama ini. Berdasarkan pemaparan manfaat analaisis SWOT dapat sidimpulkan bahwa siswa sebagai pelaku usaha perlu menggunakan metode perencanaan strategi/SWOT dari awal meskipun masih berada dilingkungan tingkat usaha kecil. Sehingga kedepannya siswa mampu melihat peluang usaha, mampu membaca kelemahanusaha sebagai motivasi berinovasi berwirausaha.

Berdasarkan hasil perencanaan strategi/SWOT yang digunakan siswa pada proses pengolahan/pembuatan produk abon jantung pisang menganalisa ad dua factor yang menjadi pedoman dalam berwirausaha. Factor dijelaskan sebagai berikut:

1) Faktor Internal

   a) *Strength*

      (1) Keunggulan produk yang praktis dan ekonomis menjadi pertombangan dalam menentukan usaha.

      (2) Siswa mengangkat produk yang inovatif serta ditujukan untuk semua segmen pasar sehingga penjualam lebih besar.

      (3) Bahan baku/utama, Bahan baku/utama pembuatan produk ini mudah diperolah larena siswa menggunakan bahn baku produk pertanian lokal. Pohon pisang

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.

banyak banyak ditanam oleh masyarakat di Kota Pekanbaru

(4) Tempat usaha yang strategis memudahkan untuk melakukan pendistribusian agar sampai ketangan konsumen. Hal ini karena dilakukan disekolah. Maka warga sekolah yang menjadi sasaran utama dari usaha produk Abon Jantung Pisang.

b) *Weakness*

(1) Waktu, Keterbatasan waktu yang dimiliki oleh siswa sebagai pelaku usaha.

2) Factor Internal

a) *Opportunities*

(1) Banyak konsumen, Penikmat Produk abon jantung pisang ini dikategorikan sebagai makanan cemilan/snack favorit untuk semua kalangan msyarakat. Apalagi ditawarkan dikalangan anak muda. Maka usaha abon jantung pisang merupakan usaha yang menjanjikan.

(2) Pemasaran, Sasaran pemasaran produk abon jantung pisang "*ABOJAPI*" adalah sasaran terdekat dimulai terlebih dahulu dari lingkunagn warga sekolah yakni sesama siswa, kalangan guru dan kantin sekolah. dan harapan terbesar jangkauan terluas. Selanjutnya akan

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.

promosi ke toko-toko dan sentra-sentra kue oleh-oleh Kota Pekanbaru.

b) Threat

(1) Keacuhan konsumen

Tantangan terhadap keacuhan konsumen muncul karena sebagian orang yang tidak begitu menyukai produk yang baru.[7]

b. Pengertian Proses Produksi

Menurut Agus Ahyari dalam buku suryana arti dari proses produksi yaitu: "Proses adalah suatu cara, metode maupun teknik untuk penyelenggaraan atau pelaksanaan dari suatu hal tertentu". Sedangkan produksi adalah: "Kegiatan untuk mengetahui penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi yang bermanfaat bagi pemenuhan konsumen". Dari uraian di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa mengenai proses produksi, yang dimaksud dengan proses produksi adalah: "Suatu cara, metode maupun teknik bagaimana penambahan manfaat atau penciptaan faedah, bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat bermanfaat bagi pemenuhan kebutuhan konsumen.

Sedangkan proses produksi yang bertujuan untuk menambah nilai atau kegunaan suatu barang atau jasa dapat dilihat pada proses

[7] Makalah, *Proses Pembuatan Produk Abon Jantung Pisang*, Kelas XI SMA Negeri 2 Pekanbaru, Hal 3

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.

produksi yang merubah barang setengah jadi menjadi barang jadi. Adapun produksi disini adalah transformasi dari faktor-faktor produksi (bahan mentah, tenaga kerja, modal, serta teknologi) menjadi hasil produksi atau produk. Agar tujuan berproduksi yaitu memperoleh jumlah barang atau produk (termasuk jenis produk), dengan harga dalam waktu serta kualitas yang diharapkan oleh konsumen, maka proses produksi perlu diatur dengan baik.[8]

Menurut assauri dalam buku Mulyadi proses produksi dapat diartikan sebagai cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan dan dana) yang ada.

Beberapa model yang lazim terjadi dalam produk barang dapat dijelaskan ebagai berikut,

1) Model job-sob. Proses produksi model *job shop* biasanya digunakan untuk membuat produk secara masal namun dengan perbedaan-perbedaan kecil. Pada umumnya menggunakan mesin. Dipasar banyak dijumpai produk yang dihasilkan dari model job-shop ini. Contohnya antara lain, kartu-kartu ucapan selamat hari raya idul fitri dan selamat hari natal dan tahun baru.
2) Model proses pengulangan (Repetitive). Proses prosuksi untuk pembuatan ulang dengan mudah kita jumpai dipasar. Pada

[8]Suryana, *Kewirausahaan Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Jakarta: Salempa Empat, 2015. Hal 32

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.

dasarnya produk ini untuk pembuatan produk secara masal atau dalam jumlah yang banyak. Produk ini bisa untuk produk barang, makanan, minuman dan kebutuhan rumah tangga lainnya.

3) Model paket (batch). Proses produksi dengan model paket (batch) banyak digunakan pada perusahaan garmen. Lebih-lebih apabila target pasar yang dituju mengenal perubahan musim yang cepat, seperti Negara-negara yang memiliki iklim sub-tropis.

4) Kerajinan tangan (Handycrafts). Produk kerajinan tangan tidak digolongkan kepada salah satu dari ketiga model proses produksi sebagaimana telah diuraikan diatas.

Dari beberapa model proses produksi atau proses pembuatan produk diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pada proses pembuatan produk abon jantung pisang tergolong pada model proses pengulangan. Dimana pada proses pembuatan produk abon jantung pisang ini diproduksi sekali seminggu tepatnya pada hari jum'at jam 02:00-04:00, dan ketentuan ini adalah merupakan ketentuan dari pihak sekolah untuk proses pembuatan produk abon jantung pisang.[9]

c. Pengertian Jantung Pisang

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pohon pisang. Jantung pisang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan

[9]Mulyadi Nitisusantro, *Op., Cit*. Hal 203

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.

pisang sehingga lengkap. Hanya dalam keadaan tertentu atau spesisi tertentu jumlah tandan jantung pisang melebihi dari pada satu.

1) Kandungan pada jantung pisang

Jantung pisang memiliki banyak kandungan zat-zat alami yang baik untuk kesehatan seperti protein, karbohidrat, mineral, fosfor, kalsium, vitamin B1, vitamin C serta kandungan serat yang terdapat pada jantung pisang juga tinggi. Dengan adanya kandungan kandungan tersebut, jantung pisang juga sering dikatakan merupakan makanan/sayuran yang memiliki kandungan nutrisi lengkap.

2) Manfaat jantung pisang

a) *Mencegah stroke*: Bagi anda yang sudah tervonis oleh dokter terkena penyakit jantung pisang maupun stroke, maka disarankan untung mengkonsumsi jantung pisang setiap hari.

b) *Menu diet*: Jantung pisang mengandung zat besi yang dapat membantu memproduksi sel darah merah pada tubuh, sehingga sangat baik membantu anda penderita anemia untuk di menjadi salah satu menu sehari-hari.

c) *Mencegah terjadinya gondok*: Anda yang memiliki kondisi mormal, takut terserang penyakit gondok, bisa juga memakan jantung pisang karena kandungan yodium yang dimilikinya.

d) *Memperlancar Asi*: Anda seorang ibu bagi yang baru melahirkan? Menyusui? disarankan untuk menjadikan jantung pisang sebagai salah satu menu sehari-hari demi memperlancar produksi ASI, karena jantung pisang tersendiri mengandung protein tinggi.

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.

e) *Mencegah dan menurunkan kolestrol*: Ternyata jantung pisang juga mencegah maupun menurunkan kolestrol, apalagi kandungan jangtung pisang tersebut dapat mengingat lemak jahat dalam tubuh dan juga kolestrol yang berbahaya untuk tubuh.

f) *Menyehatkan sistem pencernaan*: Anda sering menglami masalah dengan pencernaan? Sangat disarankan memasukkan jantung pisang pada salah satu menu makanan sehari-hari, mengingat kandungan serat yang sangt tinggi, sehingga sangat aman dikonsumsi.[10]

Jadi, dapat disimpulkan bahwa buah jantung pisang merupakan sayuran yang aman dikonsumsi dengan nilai gizi tinggi dan kaya akan manfaat. Maka dari itu, disarankan bagi masyarakat untuk mengkonsumsi buah jantung pisang tersebut, dengan cara memasukkan pada daftar menu masakan. Karena dengan mengkonsumsi jantung pisang tersebut dijamin dapat memberikan manfat bagi tubuh kita maupun orang yang ada disekitar kita. Dan jika kita memiliki jiwa inovatif maka jantung pisang ini dapat diolah menjadi berbagai makanan yang unik, sehingga akan lebih tertarik untuk mengkonsumsinya. Sama halnya dengan SMA Negeri 2 Pekanbaru yang dapat dikatakan sudah berhasil menciptakan sebuah produk yang terbuat dari "*jantung pisang*" tersebut menjadi "abon jantung pisang" tepatnya pada pembelajaran kewirausahaan.

[10]Dr. Ir. Christine F. Mamuaja, & Ms Yuannita Aida, Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (Musa P.) dengan Penambahan Ikan Layang (Decapterus Sp*)*, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, *jurnal Program Pasca Sarjana*, Universitas Sam Ratulangi, Manado. Vol. 2, No 2, 2014.

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.

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

d. Pengertian Abon

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan diproses.

Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII), Faktor-faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain :

1) Kadar air: berpengaruh terhadap daya simpan dan keawetan abon.
2) Kadar abu: menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.
3) Kadar protein: sebagai petunjuk beberapa jumlah daging/ikan yang digunakan untuk abon.
4) Kadar lemak: berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan.

e. Proses Produksi Pembuatan Abon Jantung Pisang

Proses produksi merupakan serangkaian kegiatan yang harus dilakukan dalam rangka mewujudkan produk, barang atau jasa yang akan ditawarkan dan

dijual kepada pembeli. Karena proses produksi melibatkan berbagai sumber daya dalam ukuran tertentu, maka agar dapat dihasilkan produk yang memenuhi standar yang telah ditentukan maka perlu dilakukan pengelolaan dengan benar. Adapun Indikator Proses produksi melibatkan berbagai sumber daya seperti:

1) Tenaga kerja
2) Dana
3) Bahan dan peralatan
4) Metoda
5) Informasi dan waktu guna menghasilkan produk barang, produk jasa dan gabungan produk barang jasa.[11]

Adapun langkah-langkah pada pembuatan produk abon jantung pisang tersebut sebagai berikut:

1) ***Tenaga kerja*:** siswa kelas XI SMA Negeri 2 pekanbaru.
2) ***Dana:*** dana awal kurang lebih Rp 1.000.000
3) ***Bahan-bahan:*** Jantung pisang, Ayam, minyak goreng, Cabai merah, Bawang merah, Bawang putih, Jahe, Ketumbar, Tepung panir, Gula jawa, dan Garam.
4) ***Perlengkapan:*** kompor, kuali, panci, sendok, tumbukan, baskom, saringan, dan pisau.

[11] Mulyadi Nitisusantro., *Op,. Cit*. Hal 203

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.

5) ***Langkah-langkah (metoda) pembuatan:***

a) Siapkan panci/kuali untuk merebus jantung pisang, sebelum direbus pastikan jantung pisang sudah dibersihkan, dan dibelah menjadi beberapa bagian, lalu rebuslah salama kurang lebih 45 menit hingga lunak dan getahnya keluar.

b) Setelah direbus, saring jantung pisang, lalu tumbuklah jantung pisang tapi tidak terlalu halus.

c) Tumis bumbu giling halus seluruhnya seperti cabai, bawang merah, bawang putih, jahe dan ketumbar hingga wangi dan beri sedikit garam dan masukkan gula jawa yang telah dipotong kecil-kecil (agar mudah larut).

d) Setelah bumbu tumis selesai, masukkan bumbu tumis secukupnya, campurkan ke jantung pisang yang sudah duhaluskan aduk hingga rata, tambahkan tepung panir secukupnya, lalu goreng adonan jantung pisangnya menggunakan api sedang hingga berwarna kecoklatan sambil di aduk agar tidak gosong.

e) Angkat jantung pisang, lalu saring dengan menggunakan saringan kain yang bersih agar terpisah dari minyaknya.

f) Dada ayam yang sudah direbus disuir-suir, lalu tambahkan sisa bumbu tumisan ke ayam aduk hingga merata, lalu tambahkan tepung panir dan goreng adonan hingga garing sampai berwarna kecoklatan, setelah itu saring ayam agar terpisah dari minyaknya.

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.

g) Campurkan adonan jantung yang sudah digoreng tambahkan sedikit royco. Dan masukkan bawang goreng.

h) Siap untuk dikonsumsi maupun dikemas.

6) ***Waktu:*** waktu yang disediakan hanya 2 jam**.**

f. Konsep Dasar Pembelajaran Kewirausahaan (Entrepreneurship)

1) Pengertian Pembelajaran

Menurut Dimyati dan Mudjiono mengemukakan bahwa pembelajaran adalah kegiatan guru secara terprogram dalam dsain intruksional, untuk membuat siswa belajar secara aktif, yang menekankan pada penyediaan sumber belajar, sementara syaiful Sagala mengemukakan bahwa;

> Pembelajan ialah membelajarkan siswa menggunakan asas pendidikan maupun teori belajar merupakan penentu utama keberhasilan pendidikan. Pembelajaran merupakan proses komunikasi dua arah, mengajar dilakukan oleh pihak guru sebagai pendidikan, sedangkan belajar dilakukan oleh peserta didik atau murid. Pembelajaran mengandung arti setiap kegiatan yang dirancang untuk membantu seseorang mempelajari suatu kemampuan dan atau nilai baru.[12]

Menurut Komaruddin dan Yooke dalam buku Eman Suherman bahwa pembelajaran adalah "*Learning"* yang mana pembelajaran adalah suatu kegiatan untuk memperoleh pengetahuan atau pemahaman atau keterampilan (termasuk penguasaan kognitif, afektif, dan psikomotor) melalui studi, pengajar, atau pengalaman.

[12] Eman Suherman, *Op,. Cit.* . Hal 18

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

Adapun kesimpulan keseluruhan penjelasan yang telah dikemukakan menunjukkan bahwa pembelajaran merupakan interaksi antara pendidik dengan peserta didik yang telah terencana dan terorganisasikan dalam suatu kurikulum yang dilengkapi oleh desain operasional pembelajaran untuk bahan ajar seperti GBPP, SAP, modul, serta sarana, prasarana, dan fasilitas belajar yang dibutuhkan dan atau disediakan oleh lembaga yang menyelenggarakan kegiatan pembelajaran tersebut. [13]

2) Konsep Kewirausahaan

Konsep kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda (create new and different) melalui berfikir kreatif dan bertindak inovatif untuk menciptakan peluang melalui suatu proses, pembentukan atau pertumbuhan suatu bisnis baru yang berorientasi memperoleh keuntungan, penciptaan nilai dan pembentukan produk atau jasa baru yang unik dan inovatif.

Konsep wirausaha lebih merujuk pada sifat, watak, dan ciri-ciri yang melekat pada seseorang yang mempunyai kemauan keras untuk mewujudkan gagasan inovatif kedalam dunia usaha yang nyata dan dapat mengembangkannya dengan tangguh, dengan mengacu pada orang yang melaksanakan proses gagasan, memadukan sumber daya menjadi realitas.

[13] Eman Suherman, *Op,. Cit.* . Hal 19

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.

Menurut Coulter, dalam buku Yuyus Suryana bahwa kewirausahaan sering dikaitkan dengan proses, pembentukan, atau pertumbuhan suatu bisnis baru yang berorientasi pada pemerolehan keuntungan, penciptaan nilai, dan pembentukan produk atau jasa baru yang unik dan inovatif. Priosambodo dalam buku Yuyus Suryana menyatakan bahwa kewirausahaan merupakan gabungan kreativitas, tantangan, kerja keras, dan kepuasan.[14]

Ropke menyatakan dalam buku Yuyus Suryana bahwa kewirausahaan merupakan proses penciptaan sesuatu yang baru (kreasi baru) dan membuat sesuatu yang berbeda dari yang telah ada (inovasi), tujuannya adalah tercapainya kesejahteraan individu dan nilai tambah bagi masyarakat. Wirausaha mengacu pada orang yang melaksanakan penciptaan kekayaan dan nilai tambah melalui gagasan baru, memadukan sumber daya dan merealisasikan gagasan ini menjadi kenyataan. Mekanisme penciptaan kekayaan dan pendistribusian merupakan hal yang fundamental dalam mengembangkan usaha koperasi.[15]

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa kewirausahaan merupakan salah satu usaha kreatif yang dibangun berdasarkan inovasi untuk menciptakan peluang dan dimanfaatkan dengan baik sehingga akan memperoleh keuntungan lebih besar dan hasilnya berguna bagi orang lain.

---

[14] Yuyus Suryana,. *Kewirausahaan Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses* Jakarta: Charisma Putra Utama, 2014. Hal 25

[15] *Ibid.*, Hal 25

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

3) Pengertian Pembelajaran Kewirausahaan

Pembelajaran kewirausahaan adalah tertanam atau terbentuknya jiwa wirausaha pada diri seseorang, sehingga yang bersangkutan menjadi wirausaha dengan kompetensinya.[16]

Menurut kamus besar bahasa Indonesia, tujuan berarti arah atau maksud. Sementara maksud diartikan sebagai sesuatu yang dikehendaki. Sebagaiman telah disebutkan bahwa arah proses kewirausahaan dimulai dari imitasi dan duplikasi. Sedangkan hasil akhir yang ingin dicapai dari pembelajaran kewirausahaan ialah tertanam atau terbentuknya jiwa wirausaha pada diri seseorang. Sehingga yang bersangkutan menjadi seorang wirausaha dengan kompetensinya.

Inti dari kompetensi seorang wirausaha adalah inovatif dan kreatif. Sementara itu menurut Bygrave dan alma "salah satu factor pendorong inovasi dan kreatifitas". Dengan demikian tujuan utama pembelajaran kewirausahaan pada prinsipnya adalah mencetak kewirausahaan yang kreatif dalam artian individu yang memiliki kreatifitas yang tinggi dalam melaksanakan kegiatan hidupnya kelak, khususny di dunia usaha atau profesi lainnya.[17]

Jadi dapat disimpulkan bahwa tujuan pembelajaran kewirausahaan adalah mengarahkan siswa untuk lebih kreatif dan inovatif serta dapat menciptakan sebuah ide yang nantinya dapat dijadikan sebagai usaha. Dengan adanya usaha tersebut, seorang siswa yang kurang mampu

[16] Eman Suherman, *Op., Cit* Hal 21
[17] Eman Suherman, *Op,. Cit*, Hal 22

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.

ataupun tidak dapat melanjutkan pendidikannya keperguruan tinggi akan dapat bertahan hidup dengan mengembangkan kemampuan inovatif dan kreativtas siswa-siswi tersebut.

4) Mengembangkan Kemampuan Inovatif

Inovasi adalah kreativitas yang diterjemahkan menjadi sesuatu yang dapat diimplementasikan dan memberi nilai tambah atas sumber daya yang kita miliki. Jadi, untuk senantiasa dapat berinovasi kita memerlukan kecerdasan kreatif.

Dapar diambil kesimpulan, bahwa inovasi tercipta karena adanya daya kreativitas yang tinggi. Kreativiyas juga merupakan sumber yang penting dari kekuatan persaingan, karena lingkungan sangat drastis berubah. Dan untuk memberi respon tanggapan terhadap perubahan , manusia dituntut harus lebih kreatif.

5) Mengembangkan Kreativitas

Menurut supriadi Kreativitas merupakan kemampuan seseorang untuk melahirkan sesuatu yang baru, baik berupa gagasan maupun karya nyata, yang relative berbeda dengan apa yang telah ada sebelumnya. Seorang wirausaha yang kreatif memiliki peluang lebih besar untuk menciptakan produk yang unik dan berbeda, serta dapat merespon kesempatan dengan lebih baik. Kemampuan untuk berpikir kreatif menuntut beberapa hal, antara lain:

a) Sikap terbuka.

b) Keberanian untuk berbeda dengan biasanya

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.

c) Menguasai satu bidang dengan sangat baik.[18]

Jadi dapat disimpulkan bahwa kreativitas merupakan suatu usaha yang dilakukan dengan penuh tanggung jawab, selalu ingin tahu, dan berani untuk mencoba, karena kereativitas ini suatu kemampuan mental yang dapat melahirkan pengungkapan yang unik, berbeda, indah, efisien tepat sasaran dan tepat guna untuk mencapai suatu tujuan tertentu dengan memiliki berbagai karakter.

6) Ciri-Ciri dan Karakter Wirausaha

Ciri-ciri yang harus dimiliki seorang wirausaha secara garis besar meliputi hal sebagai berikut:

a) Memiliki motivasi untuk berprestasi
b) Berorientasi ke masa depan
c) Tanggap dan kreatif dalam menghadapi perubahan
d) Memiliki jaringan usaha
e) Memiliki jiwa kepemimpinan

Totok S. Wiryasaputra dalam buku Yuyus Suryana menyatakan bahwa ada sepuluh *sikap dasar (karakter)* wirausaha yaitu:

a) *Visionary (visioner),* yaitu mampu melihat jauh kedepan, selalu melakukan yang terbaik pada masa kini, sambil membayangkan masa depan yang lebih baik. Seorang wirausaha cenderung kreatif dan inovatif.
b) *Positive (bersikap positif),* yaitu membantu seorang wirausaha selalu berfikir yang baik, tidak tergoda untuk memilikirkan hal-hal yang

[18] Kusnadi, *Kewirausahaan*, Pekanbaru: Kreasi Edukasi, 2015. Hal 40

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

bersifat negative, sehingga dia mampu mengubah tantangan menjadi peluang dan selalu berpikir akan sesuatu yang lebih besar.

c) *Confident (percaya diri),* sikap ini akan memandu seseorang dalam setiap mengambil keputusan dan langkahnya. Sekap percaya diri tidak selalu mengatakan "Ya" tetapi juga berani mengatakan "Tidak" jika memang diperlukan.

d) *Genuine (asli),* yaitu seseorang wirausaha harus mempunyai ide, pendapat dan mungkin model sendiri. Bukan berarti harus menciptakan sesuatu yang betul-betul baru, dapat saja dia menjualsebuah produk yang sama dengan yang lain, namun dia harus memberi nilai tambah atau baru.

e) *Goal Oriented (berpusat pada tujuan),* yaitu selalu berorientasi pada tugas dan hasil. Seseorang wirausaha ingin selalu berprestasi, berorientasi pada laba, tekun, tabah, bekerja keras, dan disiplin untuk mencapai sesuatu yang telah ditetapkan.

f) *Persistent (tahan uji),* yaitu harus maju terus, mempunyai tenaga, dan semangat yang tinggi, pantang menyerah, tidak mudah putus asa, dan kalau jatuh segera bangun kembali.

g) *Ready to face a risk (siap menghadapi resiko*), yaitu resiko yang paling berta adalah bisnis gagal dan uang habis. Siap sedia untuk menghadapi resiko, persaingan, harga turun-naik kadanng untung atau rugi, barang tidak lagu atau taka da order. Harus dihadapi dengan penuh keyajinan. Dia membuat perkiraan dan perencanaan yang matang, sehingga tantangan dan resiko dapat diminimalisasi.

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.

h) *Creative (kreatif menangkap peluang)*, yaitu peluang selalu ada dan lewat didepan kita. Sikap yang tajam tidak hanya mampu melihat peluang, tetapi mampu menciptakan peluang.

i) *Healthy Competitor (menjadi pesaing yang baik)*, yaitu kalau berani memasuki dunia usaha, harus berani memasuki dunia persaingan. Persaingan jangan membuat stress, tetapi harus dipandang membuat kita lebih maju dan berpikir secara lebih baik. Sikap positif memebantu untuk bertahan dan unggul dalam persiapan.

j) *Democratis leader (pemimpin yang demokratis)*, yaitu memiliki kepemimpinan yang demokratis, mampu menjadi teladan dan inspiratory bagi yang lain. Mampu membuat orang lain bahagia tanpa kehilangan identitas dirinya sendiri.[19]

Jika dilihat dari cicri-ciri dan karakter seorang wirausaha tersebut, dapat disimpulkan bahwa seorang wirausaha harus memiliki prinsip kepemimpinan dan memiliki berbagai karakter yang merupakan suatu pondasi bagi kecerdasan untuk menjadi seorang wirausaha yang sukses.

7) Kemampuan yang harus dimiliki Kewirausahaan

Yuyun Wirasasmita mengemukakan beberapa kemampuan yang harus dimiliki oleh wirausaha yaitu:

a) *Self knowledge*, yaitu memiliki pengetahuan tentang usaha yang akan dilakukan atau ditekuninya.

[19] Yuyus Suryana, *Op,. Cit*. Hal 53-55

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.

b) *Imagination*, yaitu memiliki imajinasi, ide, dan perspektif serta tidak mengandalkan pada sukses masa lalu.

c) *Practical knowledge*, yaitu memiliki pengetahuuan praktis, misalnya pengetahuan teknik, desain, prosesing, pembukuan, administrasi, dan pemasaran.

d) *Search skill*, yaitu kemampuan menemukan, berkreasi, dan berimajinasi.

e) *Forsight*, yaitu berpandangan jauh kedepan

f) *Computation skill*, yaitu kemampuan berhitung dan memprediksi keadaan masa yang akan datang.

g) *Communication skill*, yaitu kemampuan untuk berkomunikasi, bergaul, dan berhubung dengan orang lain.[20]

Jadi, dapat disimpulkan bahwa untuk menjadi seorang wirausaha yang sukses dituntut harus memiliki berbagai pengetahuan.

B. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan adalah penelitian yang digunakan sebagai perbandingan untuk menghindari manipulasi terhadap sebuah karya ilmiah dan menguatkan bahwa penelitian yang penulis lakukan benar-benar belum diteliti oleh orang lain. Adapun penelitian yang relevan dengan peneliti adalah:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Jusniat dkk dengan judul "Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan

[20] Yuyus Suryana, *Op,. Cit*. Hal 55

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

Tongkol (Euthynnus Affinis)" tahun 2014 program studi pendidikan teknologi pertanian fakultas teknik universitas negeri makassar. dari penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ikan tongkol terhadap mutu organoleptik dan karakteristik kimia abon jantung pisang terbaik. Penelitian meggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Parameter yang diamati meliputi kadar air, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar dan organoleptik meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur, data dianalisis dengan analisis ragam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon jantung pisang yang paling disukai panulis adalah abon jantung pisang yang dihasilkan pada perlakuan A dengan perbandingan jantung pisang 50% dan ikan tongkol 50%. Penambahan ikan tongkol pada pembuatan abon jantung pisang berpengaruh terhadap mutu abon seperti kadar air terendah terletak pada perlakuan B, protein tertinggi pada perlakuan A, lemak dan serat kasar tertinggi pada perlakuan C, sedangkan karbohidrat tertinggi terletak pada perlakuan K. 2. Penerimaan panulis terhadap mutu abon melalui uji organoleptik menunjukkan parameter rasa paling disukai pada perlakuan B (gurih), sedangkan warna, aroma dan tekstur paling disukai pada perlakuan A, yaitu Warna (kuning kecoklatan), aroma (khas abon) dan tekstur (garing).[21]

[21] Jusniati Dkk, Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis), Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 2017. Hal. 58-66.

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

2. Penelitian yang dilakukan oleh Riski Brida Amalia (2016) seorang mahasiswa jurusan pendidikan ilmu pengetahuan social fakultas tarbiyah dan keguruan UIN Maulana Malik Ibrahim Malang yang berjudul "Implementasi Pembelajaran Kewirausahaan Melalui Praktek Prakarya di SMK PGRI 3 Malang, dari penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui pembelajaran kewirausahaan di SMK PGRI 3 Malang ditekankan pada kreativitas dan kemampuan siswa dalam mengolah karya-karya yang telah ada disekolah tersebut. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa implementasi pembelajaran kewirausahaan di SMK PGRI 3 Malang lebih ditekankan pada praktiknya. Disekolah SMK PGRI 3 Malang memang sudah terkenal untuk karya-karyanya, dari berbagai kampus ketika ada acar mereka juga memesan di SMK PGRI 3 Malang. Karya-karya di SMK PGRI 3 Malang sudah berstatus diakui.[22]

C. Fokus Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memakai fokus penelitian tentang analisis proses pembuatan produk abon jantung pisang tepatnya pada pembelajaran kewirausahaan kelas XI di SMA Negeri 2 Pekanbaru. Dimana dalam menentukan indikator disesuaikan dengan yang dibutuhkan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang tersebut. Adapun indikator tersebut adalah:

[22]Riski Brida Amalia, Implementasi Pembelajaran Kewirausahaan melalui Praktek Prakarya di Smk PGRI 3 Malang. *Skripsi. Pendidikan Ekonomi UIN Malang*, 2016. Hal 56

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

1. **Indikator proses produksi/pembuatan abon jantung pisang:**

a. Indikator Tenaga kerja:

1) Menggunakan tenaga kerja yang profesional.

2) Mensinkronkan tenaga kerja dibidang keahlian masing-masing.

3) Memberikan motivasi kepada tenaga kerja.

b. Indikator biaya dan waktu:

1) Menggunakan biaya dengan efektif pada pembuatan produk abon jantung pisang.

2) Menggunakan waktu dengan efektif pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.

c. Indikator bahan-bahan:

1) Menggunakan bahan utama yang mudah didapat (lokal) pada pembuatan produk abon jantung pisang.

2) Menggunakan bahan tambahan bermutu dan terjamin pada pembuatan produk abon jantung pisang.

3) Mengatur bahan utama dan tambahan dengan efektif pada pembuatan produk abon jantung pisang.

d. Indikator perlengkapan:

1) Menyediakan sarana dan prasarana yang mendukung pada proses pembuatan produk abon jantung.

2) Menyediakan peralatan/perlengkapan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.

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.

e. Indikator langkah-langkah pembuatan:

1) Menggunakan cara yang mudah pada tahap pembersihan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.
2) Menggunakan cara yang mudah pada tahap perebusan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.
3) Menggunakan cara yang mudah pada tahap penumbukan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.
4) Menggunakan cara yang efektif pada tahap pengadukan/ pencampuran pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.
5) Menggunakan cara yang efektif pada tahap penggorengan pada proses pembuatan produk abon jantung pisang.

2. Indikator pembelajaran kewirausahaan

a. Menumbuhkembangankan kreatifitas siswa pada pembelajaran kewirausahaan.
b. Membuka wawasan siswa untuk berwirausaha pada pembelajaran kewirausahaan.
c. Menjadikan peserta didik mempunyai keterampilan/skill pada pembelajaran kewirausahaan.[23]

[23] Makalah, *Pendidikan Kewirausahaan Proses Pembuatan Produk Abon Jantung Pisang Pada Pembelajaran Kewirausahaan*, SMA Negeri 2 Pekanbaru: Kelas XI, 2016. Hal. 4

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.