



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Potensi sumber daya alam yang dimiliki Indonesia menjadikan negara Indonesia menjadi negara yang subur dan beranekaragam flora dan fauna. Sebagai negara agraris, sebagian besar penduduk Indonesia menjadikan sektor pertanian sebagai sumber penghidupan. Oleh karena itu perlu adanya pembangunan nasional yang bertumpu pada pembangunan pertanian. Pembangunan merupakan proses perubahan yang direncanakan dan merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan, berkelanjutan, dan bertahap menuju kearah yang lebih baik. Proses pembangunan yang ada harus disesuaikan dengan potensi yang dimiliki oleh masing-masing daerah.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dari sumber daya lokal maupun daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Sehingga jumlah dan jenis produk pangan menjadi banyak jumlahnya dan lebih beraneka ragam.<sup>1</sup> Industri pengolahan pangan di Kabupaten Bengkalis sebagian besar termasuk industri pangan berskala kecil meskipun ada sebagian yang berskala besar. Industri-industri pangan berskala kecil pada umumnya masih menggunakan

---

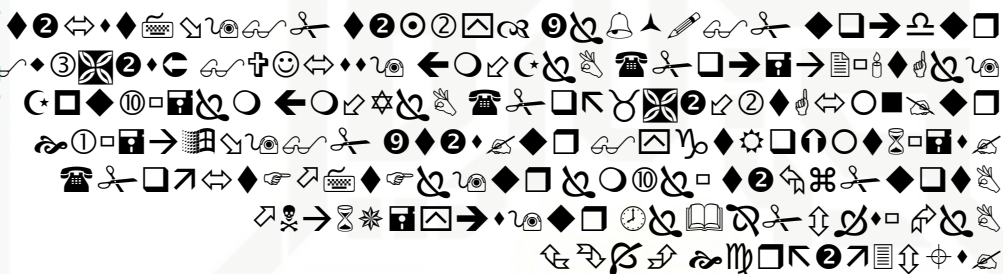
<sup>1</sup> Saleh. 2003. *Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan*. LP3ES. Jakarta

**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.

teknologi tradisional, sehingga kualitas produknya masih beragam dan belum sepenuhnya mengikuti standar-standar kualitas yang telah ditetapkan.

Islam menganjurkan agar manusia memanfaatkan potensi dirinya (sumber daya manusia) dalam memanfaatkan sumber daya alam baik didarat maupun dilaut yang tercantum pada firman Allah dalam Al-Quran surah An-Nahl Ayat 14 berikut ini:



*Artinya: "Dan Dia-lah, Allah yang menundukkan lautan (untukmu), agar kamu dapat memakan daripadanya daging yang segar (ikan), dan kamu mengeluarkan dari lautan itu perhiasan yang kamu pakai; dan kamu melihat bahtera berlayar padanya, dan supaya kamu mencari (keuntungan) dari karunia-Nya, dan supaya kamu bersyukur". (QS. An-Nahl (16: 14)<sup>2</sup>*

Segala sumber daya alam ditundukkan Allah untuk diserahkan pengelolaannya kepada manusia. Manusia dituntut untuk dapat mengolah segala apa yang ada di langit dan bumi dengan cara yang baik untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka dengan jalan bekerja, salah satunya adalah buah durian Durian dapat diolah menjadi lempok durian yang dapat dikonsumsi oleh konsumen dan mendatangkan manfaat bagi produsen dengan menghasilkan pendapatan. Pengusaha lempok durian dapat mencari sumber penghidupan melalui usaha dan bekerja dengan cara mengolah durian menjadi lempok durian.

<sup>2</sup> Departemen Agama RI. *Al-Quran dan Terjemahannya*. Bandung: PT Sygma Examedia Arkanleema, 2009). H. 268

Hak Cipta Diindungi 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 satu 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.

Industri pengolahan yang ada di Provinsi Riau salah satunya yaitu industri pengolahan yang menggunakan bahan baku seperti durian. Durian merupakan jenis buah-buahan yang sangat digemari oleh masyarakat luas dan sangat terkenal di Indonesia sehingga diberi julukan “*King of the fruit*”. Karena banyaknya penggemar, hukum pasar bagi durian-durian yang diujakan di kota-kota besar seakan-akan tidak berlaku. Meskipun pada saat panen harga durian tidak pernah turun, harga semakin melonjak ketika pasokan durian kurang. Dapat dilihat pada tabel 1.1 berdasarkan jumlah pohon durian menurut kabupaten dan kota provinsi riau antara lain sebagai berikut :

**Tabel I.1**  
**Jumlah Pohon Durian Menurut Kabupaten dan Kota Provinsi Riau**  
**Tahun 2017**

No	Kabupaten / Kota	Pohon Durian
1	Kuantan singingi	38.399
2	Indragiri Hulu	43.426
3	Indragiri Hilir	44
4	Pelalawan	3.097
5	Siak	14.850
6	Kampar	55.275
7	Rokan hulu	15.316
8	Bengkalis	5.505
9	Rokan hilir	8.300
10	Kepulauan meranti	12.168
11	Pekanbaru	2.093
12	Dumai	3.232
		171.229

Sumber :Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, Tahun 2017

Dari tabel diatas jumlah pohon durian di Kampar memiliki pohon durian yang cukup banyak berjumlah 55.275 tetapi buah durian Kampar lebih mayoritas masyarakat menjual buah durian langsung dibandingkan mengolah buah durian, sedangkan kabupaten Bengkalis jumlah pohon yang ada berjumlah

**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

5.505 tetapi dengan jumlah yang tidak banyak dibandingkan kabupaten dan kota yang ada di Provinsi Riau , awal mulanya masyarakat melihat durian yang melimpah dan harga jualnya menurun tajam sehingga akan merugikan petani durian itu sendiri serta daya tahan buah durian yang relative tidak terlalu lama dan mudah busuk, dari latar belakang inilah masyarakat melihat peluang akan durian yang dapat diolah menjadi makanan tradisional yang sampai saat ini menjadi makanan dan oleh-oleh ciri khas daerah bengkalis yaitu lempok duriannya.

Pada saat panen tiba para pemilik pohon durian mendapat penghasilan yang sangat tinggi, tetapi pada saat panen raya terjadi serempak harga durian menurun. Untuk meningkatkan nilai tambah pada saat panen raya, durian diolah menjadi beberapa hasil olahan diantaranya lempok durian, disamping itu dengan adanya produk olahan durian konsumen masih tetap bisa menikmati cita rasa durian pada saat tidak musim durian. Lempok durian merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari Kabupaten Bengkalis, hal tersebut didukung karena buah ini banyak tumbuh di Kabupaten Bengkalis sehingga banyak digunakan sebagai oleh-oleh baik itu dari masyarakat Bengkalis sendiri maupun masyarakat yang berkunjung ke Bengkalis. Salah satu daya tarik tersendiri bagi orang luar untuk datang dan mengunjungi Bengkalis adalah lempok durian. Ciri khas Bengkalis adalah lempok durian, bahan utamanya adalah buah durian yang kemudian diolah menjadi lempok.

Di Bengkalis sendiri durian termasuk buah-buahan yang tumbuhnya hampir disegala penjuru, tidak heran ketika musim durian tiba maka saat itulah

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 Diindungi Undang-Undang

1. Diarang 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. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

buah durian banyak diperjualbelikan sehingga hal itu juga membuat banyak warga Bengkalis yang memproduksi lempok durian. Perkembangan makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis masih sangat baik, hal ini dikarenakan, hal ini dikarenakan permintaan akan makanan tradisional yang sangat tinggi di bengkalis, yang mana hasil produksi makanan tradisional dipasarkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat daerah, pengunjung/wisatawan, dan permintaan dari daerah lain. Dengan tingginya permintaan dari daerah lain. Dengan tingginya permintaan konsumen terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bengkalis ini, membuat banyak industri kecil yang terus berkembang di Kabupaten Bengkalis ini menghasilkan produk makanan tradisional khas Kabupaten Bengkalis.

Pada usaha Lempok Durian pemasaran yang dipasar dengan bahan baku durian sehingga saat pemasaran laris dipasar namun dikarenakan stok durian bersifat musiman. Selama ini para petani di Indonesia masih mengandalkan teknologi sederhana dalam mengembangkan produksinya. Hal ini tentu mempengaruhi komoditas panen yang dihasilkan, sehingga persediaan barang juga bersifat musiman (belum stabil). Ketika panen tiba, stok barang melimpah ruah dan harga jualnya bisa anjlok dengan nilai yang sangat rendah. Sedangkan pada saat belum musim, ketersediaan barang menjadi sangat terbatas sehingga harga jualnya bisa melambung tinggi. Adapun jumlah rata-rata produksi usaha lempok durian di kabupaten bengkalis sebagai berikut :

**Tabel I.2**

**Jumlah Produksi Per Tahun Perusahaan Lempok durian di Kabupaten Bengkalis 2014-2017**

No	Nama Usaha Dagang	Jumlah Produksi Per tahun			
		2014 (Kg)	2015 (Kg)	2016 (Kg)	2017 (Kg)
1	Lempok Durian Sun No 1	3 ton	4 ton	4 ton	4 ton
2	Citra Rasa	4.5 ton	3 ton	3 ton	1.5 ton
3	Yanti	6 ton	7 ton	7 ton	7 ton
4	Suziani	3 ton	2 ton	1 ton	2 ton
5	Mukhsin	700 kg	600kg	-	-
6	Katimun	500 kg	-	-	400 kg
7	Suryani	500 kg	200kg	-	-
8	Durian kampung Rohmad	300 kg	100kg	-	-
9	Nurlela	3 ton	4 ton	500kg	-
10	UD Kemas	2 Ton	2 Ton	-	-
	Jumlah	23.500	22.900	15.500	14.900

*Sumber: Data Olahan Peneliti, Tahun 2017*

Pada tahun 2014 perusahaan Lempok Durian Sun No.1 memproduksi lempok durian sebesar 3000 kg, pada tahun 2015-2017 perusahaan memproduksi lempok durian sebesar 4000 kg. Pada tahun 2014 perusahaan Citra Rasa memproduksi lempok durian sebesar 4.500 kg, tahun 2015-2016 perusahaan memproduksi lempok durian sebesar 3.000 kg, dan tahun 2017 mengalami penurunan sebesar 1.500 kg. Tahun 2014 perusahaan Yanti memproduksi lempok durian sebesar 6.000 kg, tahun 2015-2017 perusahaan memproduksi lempok durian sebesar 7.000 kg. Pada tahun 2014 perusahaan Suziani memproduksi lempok durian sebesar 3.000 kg, tahun 2015 perusahaan memproduksi sebesar 2.000 kg, tahun 2016 perusahaan memproduksi 1.000 kg dan tahun 2017 memproduksi 2.000 kg. Tahun 2014 perusahaan Mukhsin memproduksi sebesar 500 kg, 2015 600 kg dan 2016-2017 perusahaan tidak

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

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

memproduksi dikarenakan tidak bisa mendapatkan bahan baku. Tahun 2014 perusahaan Katimun memproduksi sebesar 500 kg, 2015-2016 tidak memproduksi, 2017 perusahaan memproduksi 400 kg. Tahun 2014 perusahaan suryani memproduksi sebesar 500 kg, tahun 2015 sebesar 200 kg dan tahun 2016-2017 perusahaan tidak memproduksi. Tahun 2014 perusahaan Durian Kampung Rohmad memproduksi sebesar 300 kg, 2015 sebesar 100 kg dan 2016-2017 perusahaan tidak memproduksi. Perusaha Nurlela memproduksi sebesar 3.000 kg, 2015 sebesar 4.000 kg, 2016 sebesar 500 kg dan 2017 perusahaan tidak memproduksi. Tahun 2014-2015 perusahaan UD Kemas memproduksi sebesar 2.000 kg dan 2016-2017 perusahaan tidak memproduksi.

Melihat data pada tabel diatas diketahui pelaku usaha yang mengembangkan usaha lempok durian lebih banyak mengalami penurunan dalam produksi lempok durian, Pada umumnya produsen lempok durian mengalami kesulitan untuk memproduksi lempok durian dalam jumlah besar dengan masa simpan yang cukup panjang. Produk ini tidak tahan lama hingga menunggu musim durian berikutnya, sehingga terjadi kekosongan suplai pada waktu-waktu tertentu. Disamping itu, penampilan produk ini masih kurang menarik, terutama dari cata teknik pengemasan yang masih sederhana dan belum dilakukan pelabelan yang mencerminkan nilai gizi, masa kadaluarsa dan jaminan mutu. Pada dasarnya ada dua kerusakan yang menyebabkan lempok durian tidak tahan lama disimpan dalam waktu relatif lama. Pertama, lempok durian mudah ditumbuhi oleh yeast, hal ini disebabkan karena permukaan lempok mempunyai aktivitas air (aw) yang tinggi sekitar 0,55. Kedua, lempok durian mudah berbau

#### Hak Cipta Diindungi 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.



tengik, disebabkan lempok mengandung lemak sekitar 8%. Sehingga dengan aw dan kadar lemak lempok durian ini, penetrasi gas oksigen akan memacu terjadinya proses hidrolisis dan oksidasi lemak yang pada akhirnya akan menyebabkan ketengikan (Santoso, et al, 2004).

Di Bengkalis jika saat musim buah durian akan mudah ditemui penjual durian. Ketersediaan produk yang kurang stabil seperti ini menjadi salah satu kendala besar bagi para pelaku usaha, sehingga mereka belum bisa memenuhi permintaan. Selain dikarenakan stok barang yang bersifat musiman hal yang penting terbatasnya modal. Kalau usaha yang sudah jalan mungkin akan mudah dalam mendapatkan modal dengan meminjam uang di bank, tapi berbeda dengan usaha yang sedang akan dirintis, meminjam uang di bank akan menjadi jalan yang sangat-sangat sulit. disini permasalahannya hanya satu, anda mau bertindak atau tidak. Kendala dalam usaha lempok durian selanjutnya berkaitan dengan proses produksi dan menjual produk.

Tujuan setiap pengusaha dalam menjalankan usahanya adalah untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya dengan cara memaksimalkan keuntungan, meminimumkan biaya, dan memaksimalkan penjualan. Tetapi dalam kenyataannya pengusaha kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi usahanya. Oleh karena itu, diperlukan analisis mengenai keuntungan, efisiensi, dan risiko dari industri lempok durian ini sehingga pengusaha dapat melihat perkembangan dari usahanya. Adapun rata-rata pendapatan usaha lempok pada 10 tempat usaha sebagai berikut:



Tabel I.3

**Pendapatan Usaha Dagang Lempok durian Pertahun di Kabupaten  
Bengkalis 2014-2017**

No	Nama Usaha Dagang	Pendapatan Usaha Dagang Lempok durian			
		2014 (Rp)	2015 (Rp)	2016 (Rp)	2017 (Rp)
1	Lempok Durian Sun No 1	240.000.000,-	400.000.000,-	400.000.000,-	600.000.000,-
2	Citra Rasa	360.000.000,-	240.000.000,-	140.000.000,-	225.000.000,-
3	Yanti	700.000.000,-	700.000.000,-	840.000.000,-	1.050.000.000,-
4	Suziani	210.000.000,-	200.000.000,-	120.000.000,-	300.000.000,-
5	Mukhsin	56.000.000,-	60.000.000,-	-	-
6	Katimun	40.000.000,-	-	-	60.000.000,-
7	Suryani	35.000.000,-	10.000.000,-	-	-
8	Durian kampung Rohmad	35.000.000,-	10.000.000,-	-	-
9	Nurlela	240.000.000,-	400.000.000,-	60.000.000,-	-
10	UD Kemas	160.000.000,-	200.000.000,-	-	-

Sumber : Data Olahan Peneiti, Tahun 2017

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa pendapatan usaha lempok durian tiap tahunnya selalu mengalami perubahan berdasarkan rata-rata pendapatan usaha dagang lempok durian. Pendapatan lempok durian selama empat tahun terakhir menunjukkan pendapatan mengalami kenaikan dan penurunan di usaha lempok durian masing-masing, akan tetapi beberapa pemilik usaha tidak mampu menghasilkan pendapatan dikarenakan tidak memproduksi lempok durian.

Dengan peluang pasar yang cukup menjanjikan dan masyarakat pun senang dengan makanan ringan lempok durian ini diproduksi oleh warga sekitarnya. Dengan begitu peluang akan dapat menambah penghasilan cukup besar. Berdasarkan hal ini maka penulis tertarik untuk meneliti dan menuangkan dalam bentuk tesis dengan judul: **“Analisis Produksi Lempok durian di Kabupaten Bengkalis ditinjau dalam Perspektif Ekonomi Islam”**.



Hak Cipta Diindungi 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. Definisi Istilah

Agar lebih mengarah dan memfokuskan pada permasalahan yang akan dibahas sekaligus menghindari persepsi yang lain mengenai istilah-istilah yang ada, perlu adanya penyesuaian mengenai definisi istilah. Adapun definisi istilah yang berkaitan dengan judul dalam penelitian untuk tesis ini adalah sebagai berikut:

1. Analisis adalah aktivitas yang memuat sejumlah kegiatan seperti mengurai, membedakan, memilah sesuatu untuk digolongkan dan dikelompokkan kembali menurut kriteria tertentu kemudian dicari kaitannya dan ditafsirkan maknanya.
2. Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan.
3. Lempok durian adalah dodol dengan bahan utama dari buah durian yang merupakan makanan olahan tradisional andalan masyarakat di Bengkalis.

## C. Permasalahan

1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah. Masalah tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Produksi lempok durian Kabupaten Bengkalis mengalami fluktuasi
- b. Pendapatan dari tahun ke tahun mengalami fluktuasi
- c. Stok durian yang bersifat musiman sehingga membuat produksi menurun

**Hak Cipta Diindungi 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.

d. Produksi lempok durian dalam perspektif Ekonomi Islam.

2. Batasan Masalah

Agar penelitian ini tidak menyimpang dari topik yang diangkat, maka peneliti membatasi batasan masalah yang berkisar tentang Analisis Produksi Lempok durian di Kabupaten Bengkalis ditinjau dalam Perspektif Ekonomi Islam.

3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan, maka masalahnya adalah:

- a. Bagaimana produksi lempok durian di Kabupaten Bengkalis?
- b. Apa saja kendala - kendala yang dihadapi perusahaan dalam memproduksi Lempok Durian di Kabupaten Bengkalis?
- c. Bagaimanakah tinjauan perspektif ekonomi Islam terhadap Produksi Lempok Durian di Kabupaten Bengkalis?

**D. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk menganalisis produksi lempok durian di Kabupaten Bengkalis.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam memproduksi lempok durian pada usaha dagang di Kabupaten Bengkalis.
- c. Untuk mengetahui tinjauan perspektif ekonomi Islam terhadap produksi lempok durian di Kabupaten Bengkalis

**Hak Cipta Diindungi 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. Manfaat Penelitian

- a. Sebagai bahan informasi kepada pihak perusahaan untuk bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan.
- b. Sebagai bahan referensi yang berguna untuk penelitian lebih lanjut.
- c. Dapat memberikan sumbangan pengetahuan dan pemikiran yang bermanfaat bagi pihak-pihak terkait baik itu pemerintah, masyarakat maupun di lingkungan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

