

DIES: Dalwa Islamic Economic Studies

Vol. 2 No. 1, Juni 2023

<https://ejournal.uiidalwa.ac.id/index.php/dies/>

## Analisis Produk Hasil Kelola dan Pemanfaatan Sisa Nasi Oleh Tim *Baqiyaturruz* di Ponpes Darullughah Wadda'wah

**Aziz Akbar<sup>1</sup>, Muhammad Robi'in<sup>2</sup>, Nur Fauzi<sup>3\*</sup>**<sup>1,2,3</sup>*Universitas Islam Internasional Darullughah Wadda'wah*[aziz.akbar1981@gmail.com](mailto:aziz.akbar1981@gmail.com)<sup>1</sup>, [robiinahmad@gmail.com](mailto:robiinahmad@gmail.com)<sup>2</sup>, [maq hazen@gmail.com](mailto:maq hazen@gmail.com)<sup>3</sup>

\*Correspondence

DOI: 10.38073/dies.v2i1.1052

Received: March 2023

Accepted: May 2023

Published: June 2023

### Abstract

The rapidly growing Darullughah Wadda'wah Islamic Boarding School has resulted in an increase in the amount of food, especially cooked rice as a staple food. However, the amount of leftover food is also increasing because there is a lot of uneaten food. This causes rice waste to pile up and cause air pollution. This research aims to examine the potential and benefits of the products managed by the *Baqiyaturruz* Team which are produced from rice leftovers and to find out how many types of products the *Baqiyaturruz* Team has produced from rice leftovers and to find out the inhibiting and supporting factors. in improving the management and utilization of rice waste at the Darullughah Wadda'wah Islamic Boarding School. This research uses a qualitative descriptive method by looking directly at the field. The research results show that the *Baqiyaturruz* Team's products are the result of managing and utilizing leftover rice which is produced into *karak* and snacks. The enthusiasm and creativity of the members as well as the support from the students and administrators of the Darullughah Wadda'wah Islamic Boarding School are supporting factors in utilizing rice waste. However, the lack of support and trust from several related parties, as well as uncertain weather, are the main inhibiting factors in managing and utilizing leftover rice into a product.

**Keywords :** *Product Analysis, Utilization of Leftover Rice, Baqiyaturruz Team*

### Abstrak

Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah yang berkembang pesat berdampak pada meningkatnya jumlah bahan pangan terutama nasi yang dimasak sebagai makanan pokok. Namun, jumlah makanan sisa juga semakin banyak dikarenakan banyak makanan yang tidak termakan. Hal ini menyebabkan limbah nasi bertumpukan dan menyebabkan polusi udara. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji seberapa besar potensi dan kemanfaatan produk hasil kelola oleh Tim *Baqiyaturruz* yang dihasilkan dari sisa-sisa nasi dan untuk mengetahui berapa banyak jenis produk yang telah dihasilkan oleh tim *Baqiyaturruz* dari sisa-sisa nasi serta untuk mengetahui faktor-faktor penghambat dan pendukung dalam meningkatkan pengelolaan dan pemanfaatan sisa-sisa nasi di Ponpes Darullughah Wadda'wah. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan melihat langsung lapangan. Hasil penelitian diketahui bahwa produk-produk Tim *Baqiyaturruz* merupakan hasil pengelolaan dan pemanfaatan sisa nasi yang di produksi menjadi *karak* dan camilan. Semangat dan kreativitas dari para anggota serta adanya dukungan dari para santri dan pengurus Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah menjadi faktor pendukung dalam memanfaatkan limbah nasi. Meski

Copyright © 2023 Aziz Akbar, Muhammad Robi'in, Nur Fauzi

This article is licensed under CC-BY-SA | 51

demikian, belum adanya dukungan dan kepercayaan dari beberapa pihak terkait, serta cuaca yang tidak menentu menjadi faktor penghambat utama dalam mengelola dan memanfaatkan sisa nasi menjadi sebuah produk.

**Kata Kunci:** Analisis Produk, Pemanfaatan Sisa Nasi, Tim Baqiyaturruz

## PENDAHULUAN

Pondok pesantren Darullughah Wadda'wah yang berlokasi di desa raci bangil kabupaten pasuruan yang didirikan oleh Abuya Alhabib Hasan bin Ahmad Baharun. Sejak dulu sangat berkembang pesat seiring banyaknya masyarakat yang mendaftarkan putra putrinya untuk menimba ilmu di Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah. Perkembangan pesat tersebut membawa dampak besar terhadap peningkatan jumlah bahan pangan yang dibutuhkan berupa beras yang di tanak menjadi nasi karena memang nasi merupakan makanan pokok yang wajib di sediakan untuk para penduduk pondok pesantren Darullughah Wadda'wah dari mulai para santri, para pengajar, hingga para tukang yang bekerja di pondok mendapatkan jatah wajib makan dari pondok pesantren disetiap waktunya.

Disamping itu tak luput pula banyak dari mereka tidak mengindahkan jatah wajib mereka untuk makan di setiap waktu yang ditentukan. Hal ini menjadi pemicu utama terbuangnya jatah nasi yang tak termakan bahkan berserakan karena tidak adanya kepedulian terhadapnya yang berujung menjadi limbah sisa nasi yang bertumpukan dan berpolusi terhadap udara hirup disekitar area asrama santri. Kondisi yang seperti ini akan menjadi suatu permasalahan yang sangat memprihatinkan dan sangat perlu diperhatikan.

Kepala Perwakilan Badan Pangan PBB (FAO), Mark Smulders pada tahun 2016 mengatakan, di Indonesia limbah sisa nasi mencapai 13 juta ton setiap tahunnya.<sup>1</sup> Mengutip pernyataan dari kitab suci Alqur'an surat Al-Isra' ayat 26-27 yang telah memberi peringatan kepada kita:

---

<sup>1</sup> Syarif Imam Hidayat, Yonik Hestie Ardhany, dan Eko Nurhadi, "Kajian Food Waste untuk Mendukung Ketahanan Pangan," *AGRIEKONOMIKA* 9, no. 2 (19 Desember 2020): 171–82, <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v9i2.8787>.

وَعَاتِ ذَا الْقُرْبَىٰ حَقَّهُ، وَالْمِسْكِينَ وَابْنَ السَّبِيلِ وَلَا تُبَذِّرْ تَبْذِيرًا  
إِنَّ الْمُبَذِّرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيْطَانِ ۗ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا

*“Dan berikanlah kepada keluarga-keluarga yang dekat akan hak mereka, kepada orang-orang miskin dan orang-orang yang sedang menempuh perjalanan, dan janganlah engkau menghambur-hamburkan (hartamu, termasuk makanan) dengan cara boros. Sesungguhnya orang-orang yang mubadzir itu adalah saudaranya setan, dan setan itu terbukti sangat ingkar kepada Tuhannya”.*<sup>2</sup>

As-Syekh Al-Alim Al-Allamah Wahbah Musthafa Az-Zuhaili dalam salah satu kitabnya yang berjudul *At-Tafsir al-Wajiz wa Mu'jam Ma'ani al-Qur'an al-'Aziz*, dijelaskan bahwa:

*“Berilah kerabatmu hak-haknya berupa kebaikan dan silaturahmi. Dan berilah orang yang membutuhkan itu haknya berupa zakat, juga orang yang kehabisan bekal dalam perjalanannya. Sedekahkanlah kepada mereka sedekah nafilah ketika membutuhkan. Dan janganlah kamu menafkahkan harta benda kepada selain tempat yang disarankan oleh syariat. Hal itu melewati batas yang telah dipertimbangkan oleh syariat dalam urusan infak yang halal dan infak kepada selain yang berhak. Sesungguhnya orang-orang yang boros adalah pasangan (saudara) setan karena pemborosan itu termasuk godaan setan. Dan setan itu sangat kufur atas nikmat-nikmat Tuhannya. Ayat ini diturunkan terkait nasihat kepada orang-orang yang boros”.*<sup>3</sup>

Tanpa disadari kebiasaan membuang makanan sudah sering dianggap hal yang lumrah dan biasa. Saat dirasa kenyang dengan makanan yang tersajikan di depannya, banyak orang yang tanpa pikir panjang langsung membuang makanan begitu saja. Bukan hanya kenyang, terkadang sebagian orang juga seringkali membuang makanan tanpa alasan yang jelas dengan penuh kesadaran. Padahal perbuatan menyia-nyiakan makanan termasuk sikap yang seharusnya tidak dilakukan. Karena keberkahan yang terdapat pada sisa nasi yang terbuang sia-sia sangatlah banyak. dilain sisi bisa jadi orang-orang terdekat kita kelaparan tanpa sepengetahuan kita, bahkan tetangga serta saudara-saudara kita juga merasakannya. Sementara itu kita dengan ringannya tanpa rasa bersalah dan berdosa membuang makanan. Seperti yang dijelaskan di dalam Al

---

<sup>2</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Alquran dan Terjemah* (Bandung: Penerbit J-Art, 2014).

<sup>3</sup> As-Syekh Wahbah Musthafa Az-Zuhaili, *At-Tafsir al-Wajiz wa Mu'jam Ma'ani al-Qur'an al-'Aziz* (Beirut: Dar al-Fikr, 1995).

Qur'an pada surat An-nur ayat 15 yang isi pokoknya yaitu:

وَتَحْسَبُونَهُ هَيِّنًا وَهُوَ عِنْدَ اللَّهِ عَظِيمٌ

"...Dan kamu menganggapnya remeh, padahal dalam pandangan Allah itu soal besar."<sup>4</sup>

Kandungan ayat tersebut telah jelas menerangkan bahwa perbuatan menyalah-nyakan dan menganggap remeh sesuatu termasuk menjadi persoalan yang sangat besar di sisi Allah SWT.

As-Syekh Al-Alim Al-Allamah Wahbah Musthafa Az-Zuhaili dalam salah satu kitabnya yang berjudul *At-Tafsir al-Wajiz wa Mu'jam Ma'ani al-Qur'an al-'Aziz*, dijelaskan bahwa "Ingatlah di waktu kamu menerima berita bohong itu dari mulut ke mulut dan kamu katakan dengan mulutmu apa yang tidak kamu ketahui sedikit pun. Lalu kamu menganggapnya suatu yang ringan saja. Padahal kesalahan itu pada sisi Allah adalah besar".<sup>5</sup>

Saat ini di Indonesia, pengolahan limbah sisa nasi selalu berujung pada metode landfilling atau yang dikenal sistem kumpul-angkut-buang di dalam landfill. Limbah makanan yang di buang ke landfill dapat menyebabkan masalah lingkungan seperti menguapnya gas metan (CH<sub>4</sub>), melepaskan karbon dioksida (CO<sub>2</sub>) dan lain-lain.<sup>6</sup> Dalam hal ini maka perlu dilakukan suatu tindakan nyata yaitu dengan mengolah limbah tersebut menjadi sebuah produk yang bisa di manfaatkan untuk menunjang perekonomian dan kesejahteraan lingkungan pondok pesantren Darullughah Wadda'wah, diantaranya sebagai bahan baku produk makanan ringan produk pakan ternak bahkan produk pupuk kompos tanaman.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Kepala Tim *Baqiyaturruz* di Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah, 2016. Sisa nasi yang berserakan dan tak terurus di beberapa area ruang asrama santri sangatlah diperlukan tindakan khusus disebabkan limbah sisa nasi tersebut menjadi salah

<sup>4</sup> Kementerian Agama Republik Indonesia, *Alquran dan Terjemah*.

<sup>5</sup> As-Syekh Wahbah Musthafa Az-Zuhaili, *At-Tafsir al-Wajiz wa Mu'jam Ma'ani al-Qur'an al-'Aziz*.

<sup>6</sup> Anugrah, *Produksi Biogas Dari Limbah Rumah Makan Melalui Peningkatan Suhu Dan Penambahan Urea Pada Perombahan Anaerob*. (Surakarta: Universitas Sebelas Maret, 2010).

satu sebab utama tercemarnya lingkungan di area ruang asrama santri. Maka, tahapan awal yang Tim *Baqiyatuzzuruz* lakukan ialah menggunakan sistem metode landfilling yang juga disebut dengan tahapan pengumpulan-pengangkutan-pembuangan pada tempat landfill tersebut di area khusus yang disediakan. Namun, Pada sistem landfill ini membuahkan akibat yang juga serius.

Berdasarkan penelitian kepala Tim *Baqiyatuzzuruz* yang masih membuahkan akibat dan perlu ditinggalkan. Maka kepala Tim *Baqiyatuzzuruz* tersebut mengubah paradigma pengelolaan baru yang bermula dari landfill atau kumpul-angkut-buang menjadi 1C + 3R atau yang dikenal dengan *Collect* (pengumpulan) lalu *Reduce* (pengurangan), *Reuse* (pengolahan kembali), *Recycle* (pendaurulangan) ataupun juga biasa disebut dengan metode sistem kumpul-angkut-pilah-olah. Paradigma kepala Tim *Baqiyatuzzuruz* dengan menggabungkan metode sistem *landfill* yang hanya memakai *Collect* (pengumpulan) di gabungkan dengan metode sistem 3R menuai hasil yang lebih maksimal dalam penanganan limbah sisa nasi di Ponpes Darullughah Wadda'wah. Sebab, paradigma tersebut sesuai dengan Undang-Undang pemerintahan yang telah ditetapkan nomor 18 Tahun 2008 tentang Pengolahan Sampah,<sup>7</sup> dengan memandang sampah sebagai sumber daya yang berpotensi mempunyai nilai yang tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai beberapa produk bahan baku perindustrian, serta tidak kalah potensial jika di bandingkan dengan produk-produk perindustrian besar.

## METODE PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan dan tujuan penelitian yang telah di kemukakan di atas, yang mana peneltian ini berusaha untuk mendapatkan informasi yang lengkap dan mendalam mengenai tentang produk hasil kelola dan pemanfaatan sisa nasi oleh tim *Baqiyatuzzuruz* di Ponpes Darullughah Wadda'wah menggunakan metode pendekatan kualitatif karena dalam penelitian ini data-data yang didapatkan berupa data diskriptif yang diperoleh

---

<sup>7</sup> Pemerintah Republik Indonesia, "Undang-undang Nomor 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah" (2008).

dari data-data berupa tulisan dan penjelasan yang berasal dari sumber atau informan yang dapat diteliti dan di percaya.

Menurut Deddy Mulyana dalam karyanya yang berjudul *Metodologi Penelitian Kualitatif*, mendefinisikan bahwa penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosia, yang secara fundamental tergantung pada pengamatan manusia dalam kawasannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahannya dan peristilahannya.<sup>8</sup>

Berdasarkan teori-teori yang telah di sebutkan di atas, maka dalam penelitian ini penulis akan mendeskripsikan secara menyeluruh dengan menganalisis produksi pengelolaan dan pemanfaatan sisa nasi oleh tim *Baqiyaturruz*, yang di peroleh dari data wawancara dan observasi. Beberapa deskripsi dalam penelitian ini digunakan untuk menemukan prinsip-prinsip dan penjelasan yang mengarah pada penyimpulan yang berkaitan dengan produk hasil kelola dan pemanfaatan sisa nasi oleh tim *Baqiyaturruz* di Ponpes Darullughah Wadda'wah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Produk Hasil Kelola Dan Pemanfaatan Sisa Nasi Oleh Tim *Baqiyaturruz*

Tim *Baqiyaturruz* mampu mengubah limbah sisa-sisa nasi menjadi produk yang dapat di manfaatkan dan memiliki potensi penjualan. Produk-produk Tim *Baqiyaturruz* keseluruhannya hasil dari produksi dari sisa-sisa nasi yang di kelola kembali. Kebanyakan produk hasil kelola Tim *Baqiyaturruz* di manfaatkan untuk para pemilik usaha peternakan dan perikanan. Selain itu, ada juga yang di manfaatkan untuk makanan pokok sehari-hari atau di jual kembali.

Karena protein tinggi yang terkandung didalam produk Tim *Baqiyaturruz* menjadi potensi yang sangat unggul bagi mereka pemilik peternakan dan perikanan. Bahkan tidak hanya pengepul untuk peternakan atau perikanan yang menjadi konsumen Tim *Baqiyaturruz*, penjual nasi aking yang biasa di campur dengan jagung pun membeli produknya di Tim *Baqiyaturruz* dengan alasan

---

<sup>8</sup> Deddy Mulyana, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2004).

produk hasil kelola Tim *Baqiyatuzzuruz* memiliki kualitas yang bagus.

Produk yang di kelola Tim *Baqiyatuzzuruz* sangat mempunyai potensi yang tinggi terhadap pasar, di sertai dengan minimnya penjualan produk yang sama dari tempat lain. Untuk saat ini, Tim *Baqiyatuzzuruz* memiliki dua macam produk hasil kelola dan pemanfaatan dari sisa-sisa nasi yaitu nasi aking atau karak dan camilan dan dari keduanya nasi aking atau karak yang menjadi produk populer Tim *Baqiyatuzzuruz* dan masih belum terdaftar di BPOM DEP.KES (Badan Pengawas Obat Dan Makanan Departemen Kesehatan).

## **B. Analisis Produksi Sisa Nasi Tim *Baqiyatuzzuruz***

Tim *Baqiyatuzzuruz* memiliki dua produk yang berbahan dasar nasi-nasi sisa yaitu nasi aking dan camilan:

### **1. Nasi Aking**

Nasi aking atau karak merupakan hasil pengeringan dari nasi-nasi yang di jemur di bawah terik matahari hingga mengering, akan tetapi perbedaannya karak atau nasi aking lebih berwarna kekuningan dari pada beras yang putih bersih.

Bahan-bahan yang di perlukan untuk memproduksi kerupuk nasi aking yaitu nasi aking, tepung tapioka, ketumbar, bawang putih, air, pengembang makanan dan semua bahan disesuaikan dengan takaran yang di perlukan.

Untuk langkah-langkah pembuatan yaitu pertama, tanak nasi aking hingga kembali semula seperti nasi, lalu haluskan nasi dengan mencampurkan ketumbar, garam dan bawang putih hingga halus. Kedua, Pindahkan adonan yang sudah halus dan tercampur rata ke dalam sebuah wadah. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sembari diaduk sampai adonan kalis. Olesi tangan dengan tepung agar tidak lengket. Ketiga, bentuk dan cetak adonan menjadi silinder seperti lontong. Keempat, didihkan air dan masukkan adonan yang telah di bentuk hingga mengambang, lalu angkat dan tiriskan. Kelima, simpan dan dinginkan adonan supaya memadat, setelah itu, potong adonan tipis-tipis dan jemur

hingga benar-benar kering. Tahap terakhir, kerupuk nasi aking siap di goreng hingga mengembang, gurih dan renyah. Siap untuk di berikan kepada pemesan.

## 2. Camilan

Camilan yang di produksi oleh Tim *Baqiyaturruz* merupakan camilan yang terbuat dari bahan utamanya yaitu nasi-nasi sisa yang telah dikeringkan atau karak, namun untuk camilan Tim *Baqiyaturruz* tidak di produksi banyak, hanya di produksi saat ada pesanan masuk.

Produk Tim *Baqiyaturruz* yang berupa camilan memiliki 2 menu yang berbeda kriteria yaitu gurih dan manis, untuk yang kriteria gurih yaitu seperti kerupuk dan yang manis seperti jajanan dulu yaitu jipang. Bahan-bahan yang di perlukan untuk memproduksi jipang nasi yaitu nasi aking, gula merah, garam, air, asem, dan semua bahan disesuaikan dengan takaran yang di perlukan.

Untuk langkah-langkah pembuatan yaitu pertama, goreng nasi aking yang sudah kering sampai merekah teksturnya, lalu angkat dan tiriskan. Kedua, masak gula merah dengan garam dan asam lembut dalam wajan lalu aduk-aduk hingga mengental. Ketiga, setelah mengental, masukkan nasi aking yang telah di goreng ke wajan berisikan gula yang mengental, lalu aduk aduk hingga merata. Keempat, setelah merata masukkan adonan ke cetakkan selagi masih hangat dan dinginkan. Tahap akhir, jipang nasi aking siap di berikan ke pemesan.

## C. Faktor Pendukung Internal

Motivasi, ide, solusi dan semangat besar yang usahakan oleh seluruh jajaran keanggotaan Tim *Baqiyaturruz* berperan penting dalam terwujudnya produk hasil kelola dari sisa-sisa nasi. Selain itu, perubahan konsep yang awalnya landfilling di tempat pembuangan akhir dirubah menjadi pengelolaan menjadi titik awal tim *Baqiyaturruz* berkembang hingga mempunyai inisiatif penjualan produk yang dibutuhkan oleh konsumen terkait. Hingga saat ini konsumen produk Tim *Baqiyaturruz* masih terhitung banyak dengan



pengambilan barang dengan jumlah besar.

Inisiatif Kepala Tim *Baqiyaturruz* untuk menerima pesanan olahan sisa nasi yang berupa makanan ringan atau cemilan juga menjadi faktor pendukung internal sebagai tambahan penjualan dan menambah jenis produk yang di hasilkan dari Tim *Baqiyaturruz*.

#### **D. Faktor Pendukung Eksternal**

Adanya dukungan dari para santri dan pengurus-pengurus Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah serta apresiasi dari Departemen Kebersihan Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah sangat membantu kelancaran Tim *Baqiyaturruz* dalam mengelola dan memanfaatkan sisa nasi menjadi sebuah produk. Oleh karena itu dalam pembentukannya tidak banyak terjadi gesekan-gesekan antara pihak yang pro dan kontra.

Perkembangan dari hasil pendapatan Tim *Baqiyaturruz* juga di alokasikan pada pembelian tempat dan plastik sampah dan alat-alat guna untuk memudahkan petugas mengumpulkan dan mempercepat pengumpulan yang kemudian di lanjutkan ke pengolahan menjadi produk. Dari hasil itu semua termasuk menjadi faktor pendukung eksternal bagi Tim *Baqiyaturruz*.

#### **E. Faktor Penghambat Internal**

Belum adanya dukungan dan kepercayaan beberapa ustad-ustad dan pihak pengurus dari Departemen Keamanan Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah terkait status para anggota Tim *Baqiyaturruz* yang merupakan santri aktif, yang mana di khawatirkan oleh beliau bahwasanya akan mengganggu kegiatan belajar mereka di dalam pesantren.

Serta belum adanya dukungan dan kepercayaan beberapa pihak pengurus dari Departemen Keamanan Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah terkait status para anggota Tim *Baqiyaturruz* merupakan santri aktif, yang mana lokasi pengelolaan dan gudang Tim *Baqiyaturruz* berada di luar gerbang pondok pesantren.

#### **F. Faktor Penghambat Eksternal**

Faktor penghambat eksternal yang menjadi penghambat kelancaran Tim

*Baqiyaturruz* dalam mengelola dan memanfaatkan sisa nasi menjadi sebuah produk di Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah berupa cuaca yang tidak menentu seperti mendung, gerimis bahkan hujan berkepanjangan, karena cuaca merupakan faktor pendukung utama kelancaran Tim *Baqiyaturruz* dalam mengelola dan memanfaatkan sisa nasi menjadi sebuah produk. Maka, kalau sudah memasuki musim penghujan untuk mengelola sisa-sisa nasi dijadikan produk saat ini masih belum memiliki solusi dalam hal itu.

## SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat di ambil kesimpulan bahwa produk-produk Tim *Baqiyaturruz* merupakan hasil pengelolaan dan pemanfaatan sisa nasi yang di produksi menjadi karak dan camilan. Kebanyakan produk hasil kelola Tim *Baqiyaturruz* yang berupa karak di manfaatkan untuk para pemilik usaha peternakan dan perikanan. Selain itu, ada juga yang di manfaatkan untuk makanan pokok sehari-hari atau di jual kembali. Kandungan protein dalam produk sisa nasi ini sangat tinggi dan menyehatkan. Karena bahan-bahan untuk pembuatan produk Tim *Baqiyaturruz* berasal dari bahan bahan alami dan tidak menggunakan bahan kimia dalam produksinya demi menjaga kualitas produk yang di kelola. Untuk saat ini, produk-produk Tim *Baqiyaturruz* masih belum terdaftar di BPOM Dep.Kes RI (Badan Pengawas Obat Dan Makanan Departemen Kesehatan Republik Indonesia). Faktor pendukung Tim *Baqiyaturruz* yang ditemukan dalam mengelola dan memanfaatkan sisa nasi menjadi sebuah produk berupa ide-ide, semangat dan kreativitas dari para anggota Tim *Baqiyaturruz*. Adanya dukungan dari para santri dan pengurus-pengurus Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah serta apresiasi dari Departemen Kebersihan Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah. Sedangkan faktor penghambat yang ditemukan adalah belum adanya dukungan dan kepercayaan beberapa ustad-ustad dan pihak pengurus dari Departemen Keamanan Pondok Pesantren Darullughah Wadda'wah terkait status para anggota Tim *Baqiyaturruz* yang merupakan santri aktif, yang mana di

khawatirkan oleh beliau bahwasanya akan mengganggu kegiatan belajar mereka di dalam pesantren, Serta cuaca yang tidak menentu seperti mendung, gerimis bahkan hujan berkepanjangan menjadi faktor penghambat utama dalam mengelola dan memanfaatkan sisa nasi menjadi sebuah produk.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah. *Produksi Biogas Dari Limbah Rumah Makan Melalui Peningkatan Suhu Dan Penambahan Urea Pada Perombahan Anaerob*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret, 2010.
- As-Syekh Wahbah Musthafa Az-Zuhaili. *At-Tafsir al-Wajiz wa Mu'jam Ma'ani al-Qur'an al-'Aziz*. Beirut: Dar al-Fikr, 1995.
- Hidayat, Syarif Imam, Yonik Hestie Ardhany, dan Eko Nurhadi. "Kajian Food Waste untuk Mendukung Ketahanan Pangan." *AGRIEKONOMIKA* 9, no. 2 (19 Desember 2020): 171–82. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v9i2.8787>.
- Kementrian Agama Republik Indonesia. *Alquran dan Terjemah*. Bandung: Penerbit J-Art, 2014.
- Mulyana, Deddy. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2004.
- Pemerintah Republik Indonesia. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2008 tentang Pengelolaan Sampah (2008).