

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Agustin, H. (2017). *Studi Kelayakan Bisnis Syariah*. Depok: Rajawali Persada.

Aswanto, S. E., and H. Yurnal Edward. PENGANTAR ILMU EKONOMI: Dasar-Dasar Ekonomi Mikro untuk Mahasiswa dan Umum. Anak Hebat Indonesia, 2026.

Aswanto & Yurnal Edward, dkk, *Pengantar Ilmu Ekonomi, Op.Cit*, h. 102- 106.

Departemen Agama RI, Al-Qur'an dan Terjemah, Qs *Al-Mulk* Ayat 15.

Departemen Agama RI. (2009). Al-Qur'an dan Terjemahnya. Bandung: PT Sygma Examedia Arkanleema.

Effendi, R. (2003). *Produksi dalam Islam*. Yogyakarta: Magistra Insania Press bekerja sama dengan MSI UII.

Husein Syahata, *Etika*. (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2002), h. 12

Idri. (2015). *Hadis Ekonomi (Ekonomi dalam Perspektif Hadis Nabi)*. Jakarta: Prenamedia Group.

Jusmaliani, dkk. (2008). *Bisnis Berbasis Syariah*. Jakarta: Bumi Aksara



Juliyani, E. (2016). *Etika Bisnis dalam Perspektif Islam*. Jurnal Ummul Quro, 7(1), 63-74.

Khodijah Ishaq, "Konsep Etika Produksi dalam Sistem Ekonomi Islam Menurut Afzalur Rahman dan Yusuf Qardhawi", 2025, h. 45.

Khoiruddin, *Etika Bisnis Dalam Islam* (Bandar Lampung:LP2M IAIN Raden Intan Lampung, 2015) h. 25

Muhammad bin Ismail Al- Bukhari, *Shahih Bukhari Jilid II*, (Beirut: Dar Tahuq Al- Najah, 1442), No Hadits 2236, h. 71.

Muhammad Djakfar, *Agama, etika dan ekonomi*, Malang: UIN-Malang Press, Cet. Ke-1, 2007., h. 31

Muhammad Djakarta, *Agama, Etika dan Ekonomi*, (Malang:UIN Malang Pers, 2017), h. 16.

Qardhawi, Y. (1997). *Norma dan Etika Ekonomi Islam*. Jakarta: Gema Insani Press

Q.S An-Nahl : 94

Sulaiman, S., dkk. (2022). Pedoman Penulisan Karya Ilmiah: Proposal Skripsi, Skripsi, Laporan Magang. Tembilahan: Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ilmu Agama Islam, Universitas Islam Indragiri.

Skripsi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

Anita,(2022) manajemen home industri gula semut perspektif syari'ah(Studi Kasus Home Industry Gula Semut Desa Karya Tani Kecamatan Kempas)



Ani Juliqah. (2015). *Implementasi Sistem Produksi Secara Islam Pada Makanan & Minuman di UMKM Karya Bakti Makanan & Minuman Rembang* (Skripsi Sarjana, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Walisongo Semarang).

Herawati, Agustina. *Analisis Digital Marketing pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kelurahan Sungai Salak dalam Perspektif Ekonomi Islam*. Diss. STAI Auliaurrasyidin Tembilahan, 2024.

Maisyarah, J. (2021). *Analisis Strategi Pengembangan Home Industry Gula Aren Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Ekonomi Islam* (Skripsi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Bukittinggi).

Maemonah, S. (2015). *Strategi Pengembangan Industri Kecil Gula Merah (Studi Kasus di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal)*.

Munawaroh, S. (2022). *Usaha Produksi Gula Merah dalam Meningkatkan Pendapatan Petani di Desa Bagan Jaya Menurut Perspektif Ekonomi Islam* (Disertasi, STAI Auliaurrasyidin Tembilahan).

Rianto, R. (2021). *Prospek Produksi Gula Aren Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Jorong Harapan Kabupaten Pasaman Barat Menurut Perspektif Ekonomi Islam*.

hak Cipta Dilindungi Undang-undang
Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak lain.
Penerbitan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Jurnal Ilmiah



Ahmadil Awal, A. A., Arifin, S., & Kamiruddin. (2024). *Analisis strategi bersaing pembuat gula merah dalam pemasaran berdasarkan perspektif ekonomi syariah (Studi kasus pengusaha gula merah di Kecamatan Amali)*.

Chrisandy Roring, "faktor- Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Produksi Petani Bunga Di Kota Tomohon", *Jurnal Berkala Ilmiah Efesiensi*, Vol. XIX, No. 1, (2019), h. 80- 81.

Bayu Prasetyo, D., Muhaimin, A. W., & Maulidah, S. (2018). *Analisis nilai tambah nira kelapa pada agroindustri gula merah kelapa (Kasus pada agroindustri gula merah Desa Karangrejo Kecamatan Garum, Blitar)*

Muhammad Turmudi, "Produksi dalam Perspektif Ekonomi Islam", *ISLAMADINA: Jurnal Pendidikan Islam*, Vol. XVIII, No. 1, (Maret 2017), h. 44- 45.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran-Lampiran

Pertanyaan wawancara kepada petani gula merah



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

1. Siapa nama bapak/Ibu dan sudah berapa lama menjadi petani gula merah?
2. Apakah usaha ini merupakan usaha turun-temurun?
3. Berapa usia dan pendidikan terakhir Bapak/Ibu?
4. Apa bahan baku utama dalam pembuatan gula merah?
5. Bagaimana proses produksi gula merah yang dilakukan?
6. Apakah dalam proses produksi ada pencampuran bahan lain seperti gula putih?
7. Berapa jumlah produksi gula merah dalam sehari?
8. Apakah usaha ini termasuk usaha rumahan atau skala besar?
9. Alat apa saja yang digunakan dalam produksi?
10. Ke mana hasil produksi gula merah dijual?
11. Bagaimana sistem penentuan harga gula merah?
12. Bagaimana proses distribusi gula merah?
13. Apakah dalam produksi selalu mengutamakan kejujuran (tidak curang)?
14. Apakah Bapak/Ibu menjaga kualitas produk?

DATA WAWANCARA PENGUSAHA GULA MERAH

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
1	Identitas dan pengalaman usaha	Siapa nama Bapak/Ibu dan sudah berapa lama menjadi petani gula merah?	Ibu Siti Aminah	Telah merintis usaha gula merah selama 2,5 tahun.
			Bapak Rozali	Telah berpengalaman selama 4 tahun.
			Bapak Ruslan	Telah menjalankan usaha selama 5 tahun.
			Bang Ujang	Telah menekuni usaha selama 4 tahun.
			Bapak Aman	Telah berpengalaman selama 4 tahun.
			Ibu Lina	Telah mengelola usaha selama 5 tahun.
			Bapak Musanif	Telah menekuni usaha selama 6 tahun.
			Ibu Umi	Telah menjalankan usaha selama 5 tahun.
			Bapak Ramli	Telah berpengalaman selama 6 tahun.
			Bang Safar	Telah menjalankan usaha selama 3 tahun terakhir.
2	Usaha turun-temurun	Apakah usaha ini merupakan usaha turun-temurun?	Ibu Siti Aminah	Merupakan usaha mandiri yang dikelola sendiri.
			Bapak Rozali	Dikelola sebagai usaha sendiri dari kebun pribadi.
			Bapak Ruslan	Merupakan usaha turun-temurun dengan sistem sewa-menyewa lahan.
			Bang Ujang	Dijalankan dengan sistem sewa kebun.
			Bapak Aman	Dijalankan dengan sistem sewa lahan kebun dan merupakan keterampilan dari orang tua.
			Ibu Lina	Merupakan usaha mandiri di kebun milik sendiri.
			Bapak Musanif	Usaha mandiri yang dikelola dari kebun pribadi.
			Ibu Umi	Dikelola secara mandiri menggunakan kebun sendiri.
			Bapak Ramli	Merupakan tradisi ekonomi keluarga dari kebun pribadi.
			Bang Safar	Dijalankan dengan metode sewa lahan kebun.
3	Usia dan pendidikan	Berapa usia dan pendidikan terakhir Bapak/Ibu?	Ibu Siti Aminah	Berusia 38 tahun, pendidikan terakhir MA Nurul Hidayah.
			Bapak Rozali	Berusia 50 tahun, pendidikan terakhir

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
				SD.
			Bapak Ruslan	Berusia 46 tahun, pendidikan terakhir SMP Sungai Salak.
			Bang Ujang	Berusia 32 tahun, pendidikan terakhir SD.
			Bapak Aman	Berusia 50 tahun, pendidikan terakhir SD.
			Ibu Lina	Berusia 37 tahun, pendidikan terakhir MA Darussalam Sungai Salak.
			Bapak Musanif	Berusia 45 tahun, pendidikan terakhir SD Sungai Salak.
			Ibu Umi	Berusia 44 tahun, pendidikan terakhir SD.
			Bapak Ramli	Berusia 40 tahun, pendidikan terakhir SD.
			Bang Safar	Berusia 35 tahun, pendidikan terakhir SD Sungai Salak.
4	Bahan baku	Apa bahan baku utama dalam pembuatan gula merah?	Ibu Siti Aminah	Air nira murni dari pohon kelapa.
			Bapak Rozali	Air nira murni pohon kelapa.
			Bapak Ruslan	Air nira kelapa.
			Bang Ujang	Air nira kelapa murni.
			Bapak Aman	Air nira pohon kelapa.
			Ibu Lina	Air nira dari pohon kelapa.
			Bapak Musanif	Air nira kelapa murni.
			Ibu Umi	Air nira murni dari pohon kelapa.
			Bapak Ramli	Air nira kelapa.
			Bang Safar	Air nira pohon kelapa.
5	Proses produksi	Bagaimana proses produksi gula merah yang dilakukan?	Ibu Siti Aminah	Nira disadap dari pohon, disaring, dimasak/diuapkan dengan tungku kayu bakar selama 4–5 jam, dicetak, dan didinginkan.
			Bapak Rozali	Penyadapan, penyaringan kotoran, pemasakan nira, pencetakan, dan pendinginan.
			Bapak Ruslan	Penyadapan nira, penyaringan, pemasakan dengan pengaturan suhu tungku, pencetakan, dan pendinginan.
			Bang Ujang	Penyadapan menggunakan bumbung bambu, penyaringan, pemasakan, dan pencetakan adonan.

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
			Bapak Aman	Penyadapan secara tradisional, penyaringan, pemasakan, dan pencetakan menggunakan tempurung kelapa.
			Ibu Lina	Penyadapan, penyaringan nira dengan kain saring, pemasakan, dan pencetakan.
			Bapak Musanif	Penyadapan, penyaringan, pemanasan nira hingga mengental, dan pencetakan.
			Ibu Umi	Penyadapan nira, penyaringan, pemasakan di dapur rumah, dan pencetakan tradisional.
			Bapak Ramli	Penyadapan, penyaringan, pemasakan dengan efisiensi kayu bakar, serta pencetakan.
			Bang Safar	Memotong mayang, menyadap nira, menyaring, memasak, dan mencetak adonan.
6	Keaslian bahan	Apakah dalam proses produksi ada pencampuran bahan lain seperti gula putih?	Ibu Siti Aminah	Tidak mencampurkan gula putih ke dalam adonan nira; menggunakan nira murni.
			Bapak Rozali	Menjaga keaslian proses pembuatan gula merah.
			Bapak Ruslan	Mengolah nira dengan memperhatikan tekstur agar tidak mudah hancur.
			Bang Ujang	Mengandalkan proses pengolahan tradisional.
			Bapak Aman	Mengikuti teknik pemasakan turun-temurun.
			Ibu Lina	Mengolah produk secara higienis khas rumahan.
			Bapak Musanif	Mengandalkan keahlian otodidak dalam pengolahan.
			Ibu Umi	Diproduksi secara alami tanpa bahan kimia tambahan.
			Bapak Ramli	Mengoptimalkan teknik pengentalan tradisional.
			Bang Safar	Mengikuti panduan warisan keterampilan generasi sebelumnya.
7	Jumlah produksi	Berapa jumlah produksi gula merah dalam sehari?	Ibu Siti Aminah	Sekitar 8–10 kg per hari.
			Bapak Rozali	Sekitar 15–17 kg per hari.
			Bapak Ruslan	Sekitar 20–25 kg per hari.

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
			Bang Ujang	Sekitar 18–20 kg per hari.
			Bapak Aman	Sekitar 18–22 kg per hari.
			Ibu Lina	Sekitar 18–22 kg per hari.
			Bapak Musanif	Sekitar 17–19 kg per hari.
			Ibu Umi	Sekitar 15–20 kg per hari.
			Bapak Ramli	Sekitar 19–21 kg per hari.
			Bang Safar	Sekitar 18–21 kg per hari.
8	Skala usaha	Apakah usaha ini termasuk usaha rumahan atau skala besar?	Ibu Siti Aminah	Termasuk usaha rumahan (Home Industry).
			Bapak Rozali	Skala usaha rumahan (Home Industry).
			Bapak Ruslan	Usaha rumahan skala mikro.
			Bang Ujang	Skala rumahan (Home Industry).
			Bapak Aman	Usaha rumahan berskala mikro.
			Ibu Lina	Skala rumahan (Home Industry).
			Bapak Musanif	Usaha rumahan tingkat mikro.
			Ibu Umi	Skala rumahan (Home Industry).
			Bapak Ramli	Skala usaha rumahan (Home Industry).
			Bang Safar	Skala rumahan (Home Industry).
9	Peralatan produksi	Alat apa saja yang digunakan dalam produksi?	Ibu Siti Aminah	Kuali besi dan tungku kayu bakar.
			Bapak Rozali	Alat penyaring, kuali, dan tungku kayu bakar.
			Bapak Ruslan	Tungku kayu bakar, kuali, dan alat cetak.
			Bang Ujang	Bumbung bambu, kuali besar, dan tungku.
			Bapak Aman	Wadah penampung, kuali, dan cetakan tempurung kelapa.
			Ibu Lina	Kain saring, kuali, dan wadah cetakan.
			Bapak Musanif	Perangkat masak tradisional dan alat cetak.
			Ibu Umi	Peralatan dapur tradisional yang sederhana.
			Bapak Ramli	Tungku, kuali besar, dan cetakan tradisional.
			Bang Safar	Bumbung penampung, tungku, dan

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
				kuali.
10	Pemasaran	Ke mana hasil produksi gula merah dijual?	Ibu Siti Aminah	Dijual kepada pedagang pengepul lokal.
			Bapak Rozali	Disalurkan kepada pengepul atau tengkulak lokal.
			Bapak Ruslan	Dijual melalui pengepul lokal di Kelurahan Sungai Salak.
			Bang Ujang	Dipasarkan melalui pengepul lokal hingga ke luar daerah.
			Bapak Aman	Diserahkan kepada pedagang pengumpul/tengkulak lokal.
			Ibu Lina	Dijual ke pasar tradisional melalui pengepul lokal.
			Bapak Musanif	Disalurkan kepada pengepul setempat untuk dipasarkan ke Tembilahan.
			Ibu Umi	Dijual kepada pelanggan setia dan pengepul lokal.
			Bapak Ramli	Diserahkan kepada pedagang pengumpul lokal.
			Bang Safar	Dijual kepada tokeh atau pengepul gula merah.
11	Penentuan harga	Bagaimana sistem penentuan harga gula merah?	Ibu Siti Aminah	Harga disesuaikan oleh pengepul berdasarkan kualitas produk.
			Bapak Rozali	Ditentukan berdasarkan kualitas produk oleh pihak pengepul.
			Bapak Ruslan	Mengikuti standar harga beli dari tokeh atau pengepul.
			Bang Ujang	Harga ditentukan oleh jaringan pengepul setempat.
			Bapak Aman	Mengikuti ketentuan harga dari pengepul.
			Ibu Lina	Ditetapkan melalui kesepakatan harga dengan pengepul.
			Bapak Musanif	Berdasarkan kesepakatan harga bersama pengepul.
			Ibu Umi	Mengikuti harga pasaran yang berlaku di tingkat pengepul.
			Bapak Ramli	Ditentukan secara sepihak oleh sistem pengepul.
			Bang Safar	Mengikuti standar harga yang dipatok oleh tengkulak.
12	Distribusi	Bagaimana proses distribusi gula merah?	Ibu Siti Aminah	Diangkut menggunakan sepeda motor berkeranjang menuju pengepul/tengkulak.

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
			Bapak Rozali	Menggunakan kendaraan roda dua dengan keranjang.
			Bapak Ruslan	Didistribusikan dari tempat pengolahan ke pengepul lokal.
			Bang Ujang	Diangkut menggunakan motor berkeranjang menuju tempat pengepul.
			Bapak Aman	Pengiriman logistik menggunakan kendaraan roda dua.
			Ibu Lina	Didistribusikan secara tidak langsung melalui perantara tengkulak.
			Bapak Musanif	Diangkut menggunakan motor berkeranjang dari lokasi produksi.
			Ibu Umi	Pemasaran pasif melalui pengumpulan oleh tengkulak.
			Bapak Ramli	Diantar menggunakan sepeda motor.
			Bang Safar	Didistribusikan melalui pengepul ke pasar tradisional dan regional.
13	Kejujuran dalam produksi	Apakah dalam produksi selalu mengutamakan kejujuran (tidak curang)?	Ibu Siti Aminah	Berpegang teguh pada prinsip kejujuran dengan tidak melakukan kecurangan.
			Bapak Rozali	Mengutamakan kejujuran dalam berdagang.
			Bapak Ruslan	Menjunjung tinggi etika kejujuran dalam memproduksi barang.
			Bang Ujang	Menjadikan kejujuran sebagai modal utama keberlangsungan usaha.
			Bapak Aman	Menerapkan kejujuran dalam proses produksi dan penimbangan.
			Ibu Lina	Menjunjung tinggi nilai kejujuran dan tanggung jawab kepada konsumen.
			Bapak Musanif	Menekankan pentingnya kejujuran dalam takaran dan proses pengolahan.
			Ibu Umi	Menjaga integritas dan kejujuran dalam berdagang.
			Bapak Ramli	Menjalankan usaha dengan menjunjung etika moral dan kejujuran.
			Bang Safar	Berkomitmen mengutamakan kejujuran dalam berdagang.
14	Kualitas produk	Apakah Bapak/Ibu menjaga kualitas produk?	Ibu Siti Aminah	Menjaga kualitas produk untuk menjaga kepercayaan pembeli.
			Bapak Rozali	Menjadikan kualitas dan kebersihan alat sebagai prioritas utama.

No	Indikator	Pertanyaan	Nama	Jawaban
			Bapak Ruslan	Mengontrol kestabilan suhu tungku agar produk akhir memiliki tekstur yang baik.
			Bang Ujang	Memastikan kualitas hasil olahan tetap terjaga demi kepuasan konsumen.
			Bapak Aman	Sangat teliti saat proses pengadukan nira agar mencapai kematangan yang sempurna.
			Ibu Lina	Sangat memperhatikan kebersihan alat dan wadah cetak agar memiliki daya saing tinggi.
			Bapak Musanif	Menjaga mutu produk agar layak dikonsumsi masyarakat.
			Ibu Umi	Memastikan kebersihan area dapur dan kealamian produk tetap terjaga.
			Bapak Ramli	Memperhatikan teknik pengentalan untuk melestarikan mutu produk lokal.
			Bang Safar	Menjaga kondisi produk agar tetap baik saat sampai di tangan konsumen.



Dokumentasi

(Wawancara bersama petani gula merah)

Hak Cipta

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
- Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
- Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.





2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.





2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



1. Dilarang memperdagangkan mikroorganisme rekombinan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

Universitas Islam Indragiri
Peraturan yang berlaku di Indonesia.





2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



RIWAYAT HIDUP



A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Artika Fatmala Dewi
2. Tempat&Tgl.Lahir: Sungai Salak, 02 Januari 2004
3. Alamat Rumah : Parit 02 Sungai Salak
- HP : 0853-7539-2890
- Email : artikafatmaladewi@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal

- a. Tahun 2010-2016 Menjadi Siswi Sekolah Dasar Negeri (SDN) 004 Sungai Salak
- b. Tahun 2016-2019 Menjadi Siswi Sekolah Menengah Pertama Negeri (SMPN) 1 Tempuling
- c. Tahun 2019-2022 Menjadi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMAN) 1 Tempuling
- d. Tahun 2022-Sekarang Menjadi Mahasiswi Ekonomi Syari'ah Di Universitas Islam Indragiri.



Hak Cipta Phindang Endang-Lindang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.