



**Nengrum Pransiska  
Dr. Desi Isnaini, M.A**

**Program Studi Ekonomi Syariah  
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam  
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Putri  
Bengkulu Tahun 2022**

**PRODUKSI COMENG  
(COFFEE AND CAPPUCCINO MENGKUDU)  
SEBAGAI ALTERNATIF USAHA MINUMAN  
BERKHASIAH YANG BERPOTENSI  
EKONOMIS**



**Editor  
Rizky Hariyadi, M.Acc**

**PRODUKSI COMENG (COFFEE AND CAPPUCINO  
MENGKUDU) SEBAGAI ALTERNATIF USAHA  
MINUMAN BERKHASIAT YANG BERPOTENSI  
EKONOMIS**



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Serjana Ekonomi (S.E)

**OLEH :**

**NENGRUM PRANSISKA**  
**NIM. 1811130041**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
UIN FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

**TAHUN 2022 M /1443 H**



## HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang ditulis oleh Nengrum Pransiska NIM 1811130041 dengan judul “Produksi *COMENG (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis”. Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang *Munaqasyah* Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Bengkulu, 11 Maret 2022 M  
8 Syakban 1443H

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dr. Desi Isnaini, M.A

  
Rizky Hariyadi, M.Acc

NIP. 197412022006042001

NIP. 198711262019031004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA UNIVERSITAS  
ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKARNO FAKULTAS EKONOMI  
DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736) 51171  
Website: [www.uinfasbengkulu.ac.id](http://www.uinfasbengkulu.ac.id)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Produksi *COMENG (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis”, oleh Nengrum Pransiska NIM. 1811130041, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UIN FAS) Bengkulu pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 03 Juni 2022

Dinyatakan LULUS. Telah diperbaiki, dapat diterima dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberikan gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, Juni 2022 M  
Dzulqa`dah 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

**Dr. H. Supardi, M.Ag**

NIP. 196504101993031007

Penguji I

**Dr. H. Supardi, M.Ag**

NIP. 196504101993031007

Sekretaris

**Rizky Hariyadi, M.Acc**

NIP.198711262019031004

Penguji II

**Romi Adetio S., Ph.D**

NIP.198312172014031001

Mengetahui,  
Dekan



**Dr. H. Supardi, M.Ag**

NIP. 196504101993031007

## **MOTTO**

“Sesungguhnya jika kamu bersyukur, pasti kami akan menambah (nikmat) kepadamu, namun jika kamu mengingkari (nikmat-Ku), maka sesungguhnya azab-Ku sangatlah pedih”.

**(QS. Ibrahim:7)**

*“If You Can Dream, You Can Do It”*

## PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Produksi Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu) Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis”**, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dengan penuh rasa syukur saya mengucapkan terimakasih dan kupersembahkan Tugas Akhir ini kepada :

1. Kedua orang tuaku Ayah (Darmyadi) dan Ibu (rina) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terimakasih atas semua pengorbanan dan kesabaran mendidikku sampai saat ini.
2. Saudaraku Anes Marsela dan Meiy Zora Az-Zahra terimakasih yang telah memberikan dukungan dan keceriaan dalam kehidupanku.
3. Kepada keluarga tercinta yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga semangat dalam melakukan segala hal.

4. Saudara muhammad apriadi terimakasih atas segala bantuan dan dukungan selama melakukan proses kegiatan ini yang selalu sabar.
5. Ibu Desi Isnaini, MA, selaku Pembimbing I dan Bapak Rizky Hariyadi, M.Acc, selaku Pembimbing II yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.
7. Teman-teman kuliah seperjuangan (klariza, tulus, putra, reko, deayu, inten, mira) dan yang tak mungkin saya sebutkan semua yang selalu kebersamai dalam kegiatan perkuliahan.
8. Teman-teman seperjuangan EKIS B angkatan 2018, terimakasih telah kebersamai selama di bangku perkuliahan.
9. Tuyus dan Endut yang selalu menjadi teman cerita
10. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan Almamater yang kubanggakan.



## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “Produksi *COMENG (Coffee And Cappuccino)* Mengkudu) Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 23 Maret 2022 M  
20 Syakban1443H

Yang menyatakan



**Nengrum Pransiska**  
NIM.1811130041



## **ABSTRAK**

Produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis.”  
Oleh Nengrum Pransiska, NIM: 1811130041.

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* agar memiliki nilai jual, untuk mengetahui bagaimana tinjauan ekonomi Islam dalam proses produksi *Comeng*, dan untuk mengetahui mekanisme biaya produksi. Metode pelaksanaan dalam pembuatan *Comeng*, memerlukan bahan utama yaitu, buah mengkudu yang sudah tua dan bahan tambahan berupa gula pasir, coklat bubuk, dan susu bubuk *full cream*. Hasil yang dicapai dalam produksi *Comeng* ini adalah terciptanya produk olahan dari buah mengkudu yang menjadi inovasi baru pengolahan dan cara konsumsi buah mengkudu sebagai minuman yang bermanfaat. Produk *Comeng* memiliki dua varian rasa yaitu, *original* dan *Cappuccino*. Produk ini sudah memiliki sertifikat NIB yang artinya produk ini aman untuk dikonsumsi dan hal ini dapat menambah nilai jual dan kepercayaan konsumen.

***Kata kunci:*** *Produksi, Harga, Comeng.*

## **ABSTRACT**

Produksi *Comeng* (*Coffee And Cappuccino* Mengkudu) Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis.”  
By Nengrum Pransiska, NIM: 1811130041.

The purpose of this paper is first to find out how to produce Comeng (Coffee And Cappuccino Noni fruit) and its selling value, second to find out how Islamic economics reviewed the Comeng production process, and the mechanism of production costs. The implementation method in making Comeng, requires the main ingredients, namely, old noni fruit and additional ingredients in the form of granulated sugar, cocoa powder, and full cream milk powder. The result achieved in the production of Comeng is the creation of a processed product from noni fruit which is a new innovation in processing and consuming noni fruit as a useful drink. Comeng products have two flavors, original and cappuccino. This product already has a NIB certificate, which means this product is safe for consumption, valuable for selling and reliable.

***Keywords:*** Production, Price, Comeng.

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis kepada Allah SWT, atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir PKM yang berjudul **“Produksi Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu) Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis”**. Shalawat dan salam untuk Nabi Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran islam sehingga umat islam mendapat petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia dan akhirat.

Tujuan dari penulisan laporan ini adalah sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjan Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan bisnis islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu. Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis memohon izin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. KH. Zulkarnain, M.Pd selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.A, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
3. Desi Isnaini, MA selaku pembimbing 1 dan Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.
4. Rizky Hariyadi, M.Acc selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan serta motivasi dalam penyelesaian Tugas Akhir.

5. Orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Penulis ke depan.

Bengkulu, 23 Maret 2022 M  
20 Syakba 1443H  
Penulis

**Nengrum Pransiska**  
NIM.1811130041



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. LatarBelakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Program.....	4
D. Manfaat Program.....	4
E. Luaran Yang Diharapkan.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Produksi .....	6
a. Pengertian Produksi.....	6
b. Faktor-faktor Produksi.....	7
B. Produksi dalam Ekonomi Islam.....	8
a. Pengertian Produksi dalam Islam.....	9
C. Tujuan Dan Prinsip-Prinsip Produksi....	10
a. Tujuan produksi.....	10
b. Prinsip-prinsip produksi.....	10
D. Kaidah Dalam Produksi.....	12
E. Tanaman mengkudu.....	12
1. Pengertian mengkudu.....	13

	2. Manfaat mengkudu.....	14
<b>BAB III</b>	<b>METODE PLAKSANAAN</b>	
	A. Alat dan Bahan.....	17
	a. Alat .....	17
	b. Bahan .....	19
	B. Proses Pembuatan .....	20
<b>BAB IV</b>	<b>GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b>	
	A. Analisa Produk.....	27
	B. Pangsa Pasar.....	28
	C. Lokasi Program.....	30
	D. Analisa Kelayakan Usaha.....	31
	E. Analisa Keuangan.....	32
	F. Anggaran Biaya.....	38
	G. Jadwal Kegiatan.....	41
<b>BAB V</b>	<b>HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN</b>	
	A. Hasil Yang Dicapai.....	44
	B. Potensi Keberlanjutan Program.....	58
	C. Evaluasi.....	59
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP</b>	
	A. Kesimpulan.....	61
	B. Saran.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Proses Pemotongan buah .....	22
Gambar 1.3 buah yang sudah dipotong.....	22
Gambar 1.4 Proses pengeringan.....	24
Gambar 1.5 Proses sangrai ... ..	24
Gambar 1.6 Hasil sangrai buah mengkudu .....	24
Gambar 1.7 <i>coffee</i> mengkudu yang sudah dikemas .....	26
Gambar 1.8 <i>cappucino</i> yang sudah dikemas.....	26

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Tabel Senyawa Pada Buah Mengkudu.....	15
Tabel 1.2 Peralatan .....	17
Tabel 1.3 Bahan .....	19
Table 1.4 Investasi peralatan .....	22
Table 1.5 Investasi Modal Kerja.....	23
Tabel 1.6 Anggaran Biaya .....	38
Tabel 1.7 Jadwal Kegiatan.....	41



## **DAFTAR LAMPIRAN**

LAMPIRAN 1 : NPWP

LAMPIRAN 2 : Lembar Pengajuan Judul

LAMPIRAN 3 : Surat Penunjukan Pembimbing

LAMPIRAN 4 : Lembar Bimbingan Pembimbing I

LAMPIRAN 5 : Lembar Bimbingan Pembimbing II

LAMPIRAN 6 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

LAMPIRAN 7 : Nomor Induk Berusaha

LAMPIRAN 8 : surat pernyataan kesanggupan pengelolaan dan  
pemantauan lingkungan

LAMPIRAN 9 : pernyataan usaha mikro atau usaha kecil terikat

LAMPIRAN10: surat keterangan lulus plagiasi dari fakultas

FEBI



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam jenis buah yang potensial dan melimpah. Pada kondisi tertentu buah yang tersedia mencapai jumlah yang berlebih sehingga membutuhkan alternatif dalam pengolahannya. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah mengolah buah tersebut menjadi produk minuman yang berbentuk kopi.

Buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) atau yang sering dikenal masyarakat dengan nama buah “Kemudu” telah dikenal sejak zaman dahulu sebagai tumbuhan yang digunakan untuk pengobatan dan sayuran, namun pemanfaatannya sudah mulai terkikis oleh zaman. Mengkudu merupakan tumbuhan yang banyak ditemukan di Australia, India dan Asia Tenggara.<sup>1</sup>

Mengkudu tersebar luas di wilayah hutan tropis, pohon mengkudu juga memilih potensi yang besar untuk dibudidayakan karena tidak memerlukan biaya pemeliharaan yang tinggi. Tanaman mengkudu banyak tumbuh di wilayah tepi pantai, dan lingkungan sekitar rumah penduduk.

*“Mengkudu (Morinda citrifolia) merupakan salah satu tanaman obat yang memiliki aktifitas antioksidan yang*

---

<sup>1</sup> Mandasari, Rika. "Proses Pembuatan Minuman “Kopi Mengkudu (Morinda Citrifolia L.)”." (2011).h.1.

*sangat baik. Berbagai penelitian menunjukan bahwa senyawa antioksidan yang terdapat pada buah mengkudu antara lain asam askorbat, beta-karote terpenoid, beta-sitosterol, karoten polipenol seperti flavonoid, flavon glikoside dan rutin”.*<sup>2</sup>

Mengkudu juga merupakan tanaman dengan sejuta manfaat, mulai dari kulit akarnya yang dapat digunakan untuk pewarna batik, daunnya yang digunakan untuk obat sakit perut, sesak nafas, disentri dan luka. Sari buahnya dapat digunakan untuk mengobati sakit kuning, melancarkan sistem pencernaan dalam proses pembuangan air seni dan dapat menyembuhkan batuk.

Publikasi menyatakan bahwa buah mengkudu bermanfaat dalam mengobati diabetes, tekanan darah tinggi, dan dapat mencegah penyerapan lemak. Buah mengkudu sering dijumpai dan ditanam sebagai pagar dan tanaman untuk dikonsumsi sebagai obat. Pada kondisi tertentu buah yang dihasilkan melebihi kapasitas konsumsi sebagai obat, konsumsi mengkudu sebagai buah yang bisa dimakan langsung juga tidak banyak dikarenakan aroma dan rasanya yang khas sehingga mengurangi minat masyarakat untuk mengkonsumsinya.

---

<sup>2</sup> Kurniati, Dian. "Teknologi Budidaya Dan Pengolahan Buah Mengkudu Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* .Vol.2.Nomor 7. 2018.hlm.2



Selama ini konsumsi buah mengkudu hanya sebatas diolah menjadi jus dan dimakan secara langsung, padahal mengkudu juga bisa diolah menjadi produk yang menyerupai kopi dan bisa diberi variasi rasa yang sesuai dengan zaman. Adanya inovasi dan cara baru untuk mengkonsumsi mengkudu dapat memberikan nilai jual dari mengkudu yang dianggap masyarakat sebagai tanaman obat dan rasanya kurang enak untuk dikonsumsi secara langsung.

Tujuan dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini yaitu untuk mengenalkan inovasi baru dari produk minuman yang berbahan dasar buah mengkudu. Kegiatan ini dapat menjadi peluang usaha UMKM. Hal bertujuan agar menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis akan membuat produk berupa *coffe and Cappuccino* yang berbahan dasar mengkudu. dengan judul “Produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis”.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* menurut tinjauan ekonomi islam?
2. Bagaimana analisis penentuan harga *Comeng* dalam menciptakan peluang usaha yang berpotensi ekonomis?

### **C. Tujuan Program**

Tujuan dibuatnya pengembangan buah mengkudu menjadi produk *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* adalah :

1. Untuk mengedukasi masyarakat cara produksi untuk menciptakan produk olahan dari mengkudu yang dapat meningkatkan nilai jual dari buah mengkudu. Sesuai dengan produksi menurut ekonomi islam;
2. Menambah masa simpan, menambah target pasar dan menciptakan rasa baru bagi penikmat kopi dengan manfaat yang ada;
3. Inovasi dari cara konsumsi buah mengkudu sebagai tanaman obat;
4. Melatih jiwa kewirausahaan dan memberikan alternatif usaha dari buah mengkudu;
5. Terkhusus sebagai syarat pemenuhan tugas akhir.

### **D. Manfaat Program**

Manfaat dari pelaksanaan pengembangan produksi produk *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* adalah :

1. Melakukan inovasi dalam metode konsumsi buah mengkudu sebagai produk minuman;
2. Meningkatkan harga jual, masa simpan dan target pasar;

3. Meningkatkan ketertarikan masyarakat dalam pemanfaatan mengkudu sebagai komoditas olahan yang menjanjikan;
4. Membuka peluang usaha bagi masyarakat;
5. Meningkatkan ekonomi lokal;
6. Mendapatkan laba/keuntungan.

#### **E. Luaran Yang Diharapkan**

Produk olahan dari buah mengkudu berupa serbuk yang dapat dikonsumsi sebagai minuman dengan varian kopi mengkudu *original* dan *cappuccino* dengan memakai *brand Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)*, dengan diciptakannya produk dan *brand* ini diharapkan agar produk dapat dikenal masyarakat dan hasil produksi dapat memenuhi permintaan pasar serta memperoleh relasi dan keuntungan.

Target luaran yang diharapkan dari produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)*, ini adalah menghasilkan inovasi produk yang layak jual dan konsumsi serta memiliki nilai khasiat. Serta dapat menjadi alternatif usaha yang menguntungkan dimasa yang akan datang dikarenakan berbahan dasar buah yang mudah ditemukan dan harganya terbilang murah. Usaha ini juga sebagai bentuk upaya membuka lapangan pekerjaan di Bengkulu khususnya.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Produksi**

##### 1. Pengertian produksi

Produksi menurut kamus besar bahasa Indonesia produksi merupakan proses mengeluarkan hasil atau penghasilan.<sup>3</sup> Produksi adalah kegiatan menambah nilai guna suatu barang, kegunaan suatu barang akan bertambah juga memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk asli.

Kegiatan produksi merupakan suatu mata rantai dari kegiatan konsumsi dan distribusi. Hasil yang didapat dari kegiatan produksi adalah berupa barang atau jasa. Untuk bisa melakukan produksi orang membutuhkan tenaga manusia, sumber daya, kecakapan, dan modal.<sup>4</sup>

Kegiatan produksi adalah hal yang penting bagi ekonomi suatu negara. Tanpa adanya kegiatan produksi semua kegiatan ekonomi akan terhenti, kegiatan produksi melibatkan banyak faktor produksi.<sup>5</sup> Produksi secara konvensional adalah bentuk dari kemampuan barang dan jasa dalam memenuhi kebutuhan manusia.

---

<sup>3</sup> Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online, dikutip dari <https://kbbi.web.id/produksi>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 15.03

<sup>4</sup> Sumolang, Zisca Veybe, Tri Oldy Rotinsulu, and Daisy SM Engka. "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Industri Kecil Olahan Ikan Di Kota Manado." *Jurnal Pembangunan Ekonomi Dan Keuangan Daerah* 18.6 (2019). hal.4

<sup>5</sup> Adiwarmarman A. Karim, *Ekonomi Mikro Islam*, (Jakarta: PT Raja Grafindo, 2014), h. 13



Secara umum produksi adalah kegiatan yang dilakukan untuk menambah atau menghasilkan nilai baru pada barang atau jasa dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Hasil dari kegiatan produksi ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia untuk jangka pendek atau jangka panjang.

## 2. Faktor-faktor Produksi

Kegiatan produksi barang dan jasa dipengaruhi oleh banyak hal. Faktor produksi atau sumber daya adalah semua yang ada di alam sekitar dan masyarakat yang dapat digunakan dalam kegiatan produksi. Faktor yang dapat mempengaruhi kegiatan produksi dapat berupa benda atau alat bantu dan sumber daya produktif.<sup>6</sup>

Berikut adalah faktor-faktor produksi:

### a. Tanah

Tanah merupakan faktor produksi yang sangat penting sejak zaman dahulu. Penekanan terhadap penggunaan tanah-tanah mati (*ihya'al-mawat*) menunjukkan perhatian Rasulullah SAW pada penggunaan sumber daya untuk kemakmuran rakyat.

### b. Tenaga kerja

Tenaga kerja adalah faktor produksi yang berbentuk manusia. Kegiatan produksi yang dilakukan dapat secara langsung dan tidak langsung.

---

<sup>6</sup>Karmini, Ekonomi Produksi Pertanian, (Samarinda: Mulawarman University Press, 2018), h. 21

c. Modal

Faktor produksi berupa modal atau *capital* merupakan segala bentuk barang atau jasa yang terikat dengan faktor produksi lainnya. Modal dapat berupa uang atau barang yang dapat digunakan untuk menjalankan suatu usaha.

d. Keahlian

Keahlian (*skill*) adalah kemampuan seseorang dalam melakukan suatu kegiatan atau usaha. Keahlian berperan penting dalam mengelolah faktor produksi tanah, tenaga kerja, dan modal pada segala kegiatan produksi barang dan jasa yang dilakukan.

## **B. Produksi Dalam Ekonomi Islam**

### 1. Pengertian Produksi Dalam Ekonomi Islam

Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang akan dimanfaatkan oleh konsumen. Khaf mendefinisikan kegiatan produksi menurut perspektif islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya tapi juga moralitasnya sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama islam yaitu, kebahagiaan dunia dan akhirat.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Ali, Misbahul. "Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam." *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1 (2013): h. 20

Produksi adalah proses mencari, mengalokasikan, dan mengelolah sumber daya menjadi *output* dalam rangka meningkatkan mashlahah bagi manusia. Produksi juga meliputi aspek tujuan kegiatan menghasilkan *output* serta karakter yang melekat pada proses dan hasilnya.

Dalam Al-Quran surah Al-Hadid ayat 7, Allah berfirman:

أٰمِنُوٓا بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِ ۗ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ

مُّسْتَخْلَفِيْنَ فِيْهِ ۗ فَاَلَّذِيْنَ اٰمَنُوْا مِنْكُمْ

وَاَنْفَقُوْا لَهُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ۗ

*Artinya: Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahalah yang benar.*

Ayat di atas menjelaskan bahwa memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi secara

individu atau dijual di pasar, tetapi menekankan pada konsep produksi harus mewujudkan fungsi sosial.<sup>8</sup>

Secara singkat produksi adalah serangkaian kegiatan untuk menghasilkan barang bukan hanya untuk diri sendiri tetapi masyarakat dan makhluk lainya yang bertujuan untuk kemaslahatan.

### **C. Tujuan Dan Prinsip-Prinsip Produksi**

#### **1. Tujuan Produksi**

Dalam ekonomi konvensional produksi bertujuan untuk mendapatkan laba sebesar-besarnya, berbeda dengan tujuan produksi dalam islam yang bertujuan untuk memberikan mashlahah yang maksimum bagi konsumen.<sup>9</sup>

Tujuan produksi dalam islam tidak bisa lepas dari tujuan diciptakanya dan diturunkanya manusia ke muka bumi sebagai khalifah Allah. Secara lebih spesifik tujuan kegiatan produksi adalah meningkatkan kemashlahatan yang diwujudkan dengan berbagai bentuk berikut:

- a. Pemenuhan kebutuhan manusia pada tingkat moderat;
- b. Menemukan kebutuhan dan pemenuhanya;

---

<sup>8</sup>Lubis, Riyani Fitri. "Wawasan ayat-ayat al-Qur'an dan Hadis tentang Produksi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 3.1 (2017): h.137

<sup>9</sup>Ali, Misbahul. "Prinsip dasar produksi dalam ekonomi Islam." *Lisan Al-Hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1 (2013): h. 21

- c. Menyiapkan persediaan barang dan jasa masa depan;
- d. Pemenuhan sarana bagi kegiatan sosial dan ibadah kepada Allah.

## 2. Prinsip-Prinsip Produksi

Islam memberikan ajaran mengenai prinsip-prinsip produksi dalam mengatur segala hal dalam kehidupan ini, dalam hal ini produksi tidak sekedar menghasilkan suatu barang, tetapi juga melihat aspek dan kemaslahatannya yaitu :

### a. Prinsip Tauhid

Adalah dasar ajaran Islam. Ekonomi Islam merupakan ekonomi yang berlandaskan ketuhanan. Yang mana prinsip ini menjadikan seorang muslim tidak akan mengambil barang yang bukan menjadi miliknya dan tidak akan mengambil harta yang bukan haknya. Berdasarkan prinsip ini Allah telah menetapkan batas, aturan dan hukum atas aktivitas produksi yang dilakukan manusia, menegaskan kewajiban mereka kepada Allah SWT.

### b. Prinsip Kemanusiaan

Dalam aktivitas produksi, prinsip kemanusiaan diterapkan, semua manusia memiliki hak untuk melakukan kemampuan produktifnya untuk meningkatkan kapasitas kesejahteraannya.

c. Prinsip Keadilan

Allah memerintahkan untuk berbuat adil dan baik. dalam prinsip adil ini menegaskan bahwa berlaku adil dengan siapapun dalam meningkatkan produksi dan kualitas manusia.

d. Prinsip Kebajikan (*al-maslahah*)

Prinsip ini menegaskan bahwa manusia harus melakukan sebanyak mungkin kebajikan dalam hidupnya yang berhubungan atas perintah Allah SWT dan Kebajikan yang dilakukan sesama manusia.

e. Prinsip Kebebasan dan Tanggung Jawab

Kebebasan manusia yang dimiliki dalam melakukan keputusan ekonomis dalam memenuhi kebutuhan hidupnya.<sup>10</sup>

#### **D. Kaidah Dalam Produksi**

Pada prinsipnya produksi adalah seluruh kegiatan yang terikat oleh ekonomi Islam. Dimana seluruh kegiatan produksi harus sejalan dengan tujuan dari konsumsi itu sendiri. Adapun kaidah-kaidah dalam melakukan produksi antara lain adalah:

1. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi;

---

<sup>10</sup> Nurriyani Syafitri, Skripsi: “*Proses Produksi Tempe ditinjau dari Ekonomi Islam*” (<http://repository.iainbengkulu.ac.id/3706/>), Tgl 07 Februari 2022 Jam 22.48), h. 40-43

2. Menegah kerusakan di bumi, membatasi polusi, memelihara keserasian, dan menjaga ketersediaan sumber daya alam;
3. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan pribadi dan masyarakat untuk mencapai kemakmuran, kebutuhan yang dimaksud adalah untuk memenuhi kebutuhan prioritas yang ditetapkan agama;
4. Kegiatan produksi dalam Islam bertujuan untuk kemandirian umat. Untuk itu diharapkan produsen memiliki kemampuan, keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spiritual dan material konsumen. Juga terpenuhinya kebutuhan pengembangan peradaban, di mana dalam kaitan tersebut para ahli fiqh memandang bahwa pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan, dan keuangan. Merupakan *fardhu kifayah* yang denganya manusia dapat melaksanakan urusan agama dan dunia.<sup>11</sup>
5. Meningkatkan kualitas sumberdaya manusia baik dari sisi spiritual, mental, dan fisik. Kualitas spiritual berkaitan dengan kesadaran rohani. Kualitas mental berkaitan dengan etos kerja, intelektual, kreativitas. Menurut islam, kualitas rohaniah individu mewarnai kekuatan-kekuatan lainnya, sehingga membina

---

<sup>11</sup> Ali, Misbahul. "Prinsip dasar produksi dalam ekonomi islam." *lisan al-hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1 (2013): h. 27

kekuatan rohaniyah menjadi unsur penting dalam produksi islami.<sup>12</sup>

## **E. Tanaman Mengkudu**

### 1. Buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*)

Buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) atau yang sering dikenal masyarakat dengan nama buah “Kemudu” telah dikenal sejak zaman dahulu sebagai tumbuhan yang digunakan untuk pengobatan dan sayuran, namun pemanfaatannya sudah mulai terkikis oleh zaman. Mengkudu merupakan tumbuhan yang banyak ditemukan di Australia, India dan Asia Tenggara.<sup>13</sup>

Mengkudu tersebar luas di wilayah hutan tropis, pohon mengkudu juga memilik potensi yang besar untuk dibudidayakan karena tidak memerlukan biaya pemeliharaan yang tinggi. Tanaman mengkudu banyak tumbuh di wilayah tepi pantai, dan lingkungan sekitar rumah penduduk.

### 2. Manfaat buah mengkudu

Mengkudu (*Morinda citrifolia*) merupakan salah satu tanaman obat yang memiliki aktifitas antioksidan yang sangat baik. Berbagai penelitian menunjukan

---

<sup>12</sup> *Ibid*, h.27

<sup>13</sup> Mandasari, Rika. "Proses Pembuatan Minuman “Kopi Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*)”." (2011).h.1.



bahwa senyawa antioksidan yang terdapat pada buah mengkudu antara lain asam *askorbat*, *beta-karote terpenoid*, *beta-sitosterol*, *karoten polipenol* seperti *flavonoid*, *flavon glikoside* dan *rutin*.<sup>14</sup>

Berikut adalah tabel manfaat dari buah mengkudu:<sup>15</sup>

**Tabel 1.1 Tabel Senyawa *Fitokimimia* Pada Buah Mengkudu**

Bagian	Jenis Senyawa	Manfaat
Buah	<i>Alkanoid</i>	Meningkatkan aktivitas enzim dan struktur protein, mengaktifkan fungsi kekebalan tubuh.
	<i>Polisakarida (asam glukornat, glikosida) skopoletin</i>	<i>Imunostimulan</i> , antikanker, antibakteri, memperlebar pembuluh darah, antifungi, antiradang.
	Vitamin C serat makanan	<i>Antioksidan</i> , mengatur kadar gula, darah menurunkan kolestrol, mengikat lemak.

<sup>14</sup> Kurniati, Dian. "Teknologi Budidaya Dan Pengolahan Buah Mengkudu Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* .Vol.2.Nomor 7. 2018.hlm.2

<sup>15</sup> Winarti, Christina. "Peluang pengembangan minuman fungsional dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.)." *Jurnal Litbang Pertanian* 24.4 (2005): h.153

Daun	<i>Glikosida (flavonoid glikosida)</i>	Obat cacing, TBC
Akar	<i>Antrakuinon (damnakantal)</i>	Antikanker, antibakteri, antiseptik

Mengkudu juga merupakan tanaman dengan sejuta manfaat, mulai dari kulit akarnya yang dapat digunakan untuk pewarna batik, daunnya yang digunakan untuk obat sakit perut, sesak nafas, disentri dan luka. Sari buahnya dapat digunakan untuk mengobati sakit kuning, melancarkan sistem pencernaan dalam proses pembuangan air seni dan dapat menyembuhkan batuk. Publikasi menyatakan bahwa buah mengkudu bermanfaat dalam mengobati diabetes, tekanan darah tinggi, dan dapat mencegah penyerapan lemak.

### **BAB III**

#### **METODE PLAKSANAAN**

##### **A. Alat dan Bahan**

###### **1. Alat**

Dalam melakukan produksi *comeng* alat produksi sangat diperlukan alat yang dapat menunjang keberhasilan produksi. Alat produksi adalah media untuk mengelolah bahan menjadi produk jadi dengan bantuan pekerja, alat produksi yang berkualitas adalah suatu subyek produksi yang cocok pada proses produksi.<sup>16</sup> Adanya alat produksi dengan kualitas baik maka memberikan kualitas produk yang baik pula.

Alat yang digunakan dalam pembuatan *comeng* adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.2 Peralatan**

<b>No.</b>	<b>Alat</b>	<b>Jumlah (buah)</b>
1.	Pisau besar	5
2.	Wajan besar	1
3.	Kayu bakar	-

---

<sup>16</sup> Zulyanti, Noer Rafikah. "Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran)." *Jurnal Akuntansi* 1.3 (2016), h. 159

4.	Talenan	4
5.	Spatula	1
6.	Toples	1
7.	Sendok	4
8.	Timbangan	1
9.	Baskom	2
10.	Karung	2

Berdasarkan tabel di atas alat yang digunakan adalah pisau besar 5 buah yang digunakan dalam proses pemotongan buah, 1 buah wajan ukuran besar yang digunakan untuk proses sangrai, kayu bakar, talenan sebanyak 4 buah yang digunakan untuk proses pemotongan buah, 1 buah spatula dalam proses sangrai, toples 1 buah sebagai wadah kopi mengkudu yang sudah selesai diolah, 4 buah sendok untuk proses pengemasan dan pencampuran bahan, 1 timbangan untuk proses penimbangan bahan baku dan alat bantu dalam pengemasan, 2 buah baskom yang digunakan untuk proses pencampuran bahan baku dan penguapan bahan baku, dan yang terakhir adalah 2 buah karung untuk proses pengeringan buah mengkudu.

## 2. Bahan

Menurut Kholmi bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, dan hasil pengolahan sendiri.<sup>17</sup> Kegiatan produksi *Comeng* menggunakan bahan baku yang mudah di dapat dan tidak membutuhkan biaya yang mahal.

Bahan yang digunakan dalam produksi adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.3 Bahan**

No.	Bahan	Jumlah
1.	Mengkudu	50 kg
2.	Gula pasir	10 kg
3.	Coklat	2 kg
4.	Susu bubuk <i>full cream</i>	8 kg

Berdasarkan tabel di atas bahan baku yang digunakan adalah 50 kg buah mengkudu yang sudah tua. Buah mengkudu diperoleh dari masyarakat sekitar dan

---

<sup>17</sup> Herawati, Herlin, and Dewi Mulyani. "Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo." *UNEJ e-Proceeding* (2016), h. 465

mengkudu yang tumbuh liar. Bahan baku selanjutnya adalah gula pasir sebanyak 10 kg, coklat sebanyak 2 kg coklat yang digunakan adalah coklat bubuk, dan bahan baku terakhir adalah susu bubuk *full cream* sebanyak 8 kg.

## **B. Proses Pembuatan *comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)***

Kegiatan produksi *COMENG (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* ini adalah jenis kegiatan yang bergerak pada bidang industri minuman. Berupa serbuk kopi mengkudu yang dikembangkan menjadi olahan kopi dan *Cappuccino* yang diolah dari bahan dasar buah mengkudu tua dan segar. Berbagai manfaat yang dimiliki mengkudu menjadi alasan untuk menjadi peluang usaha yang mampu meningkatkan nilai jual dari buah mengkudu.

Proses produksi merupakan hal terpenting, untuk itu sebagai produsen harus lebih produktif, efisien, dan efektif dalam melakukan suatu usaha tertentu. Hasil yang didapatkan dari kinerja yang maksimal dalam memperoleh suatu keluaran (*output*) yang baik dalam bentuk barang atau jasa.<sup>18</sup>

Kegiatan produksi mencakup banyak hal yang perlu dipersiapkan untuk menunjang keberhasilan produk. Mulai dari persiapan alat dan bahan baku hingga desain label yang

---

<sup>18</sup>Ali, M. *Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam*. (Lisan Al-Hal : Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan, 2013), h. 20

layak sehingga dapat membangun kepercayaan konsumen bahwa produk sudah memiliki komponen yang lengkap sehingga produk layak jual.

Berikut adalah proses dalam pembuatan *COMENG* (*Coffee And Cappuccino Mengkudu*):

#### 1. Tahap Pencucian

Pada tahap ini cuci bersih buah mengkudu dengan menggunakan air bersih dan air mengalir sebanyak tiga kali atau sampai kulit buah menjadi bersih. Hal ini juga bertujuan untuk menjaga mutu dari buah mengkudu, karena pada tahap pencucian dapat juga memilah buah yang sudah tidak layak di gunakan untuk produksi.



**Gambar 1.1**  
**Proses pencucian buah**

#### 2. Tahap Pematangan

Pada tahap ini buah mengkudu yang telah dicuci bersih dipotong menjadi bentuk tipis dan berbentuk dadu atau kotak, hal ini bertujuan agar memudahkan dalam

proses pengeringan dan penumbukan. Pada saat pemotongan kegiatan harus dilakukan menggunakan sarung tangan plastik agar tidak terkena getah yang menyebabkan rasa gatal.



**Gambar 1.2**  
**Proses Pemotongan buah**



**Gambar 1.3**  
**Buah Yang Sudah Dipotong**



### 3. Proses Pengeringan

Pada tahap ini buah mengkudu yang telah dipotong dijemur dengan menggunakan alas berupa karung atau juga bisa menggunakan wadah yang terbuat dari plastik. Proses pengeringan ini memerlukan waktu tiga sampai dengan empat hari. Hal ini disesuaikan dengan kondisi cuaca. Buah mengkudu yang sudah kering sempurna ditandai dengan aroma mengkudu yang sudah tidak terlalu menyengat, bentuk potongan buah mengkudu yang sudah menyusut, dan bertekstur seperti keripik.



**Gambar 1.4**  
**Proses Pengeringan**

### 4. Proses Sangrai

Pada tahap ini buah mengkudu yang sudah kering disangrai dengan menggunakan api dengan kayu bakar langsung hal ini juga bertujuan agar menciptakan aroma kopi mengkudu yang khas proses

penyangraian ini dilakukan dengan menggunakan api sedang dengan terus diaduk agar tidak hangus.



**gambar 1.5**  
**Proses Sangrai**

Setelah proses penyangraian kopi mengkudu selanjutnya angkat dan dinginkan tanda bahwa kopi berhasil dibuat yaitu dengan aroma mengkudu yang sudah hilang dan lebih menyerupai aroma kopi.



**Gambar 1.6**  
**Hasil Sangrai Buah Mengkudu**

## 5. Tahap Penghalusan

Pada tahap ini buah mengkudu yang sudah disangrai dengan menggunakan mesin penggiling yang digunakan untuk kopi. Tekstur yang dihasilkan setelah melakukan penggilingan menghasilkan serbuk kopi mengkudu yang halus.

#### 6. Tahap pencampuran

Tahap pencampuran kopi ini dilakukan dengan mencampurkan bahan sebagai berikut:

- a) Serbuk kopi mengkudu
- b) Gula pasir
- c) Susu bubuk
- d) Coklat bubuk

Tahapan ini dimulai dengan menyiapkan wadah plastik dan sendok sebagai alat untuk proses pencampuran. Setelah alat disiapkan masukan semua bahan dengan takaran 1kg kopi mengkudu, 1kg gula pasir, 50gr susu bubuk, 25gr coklat bubuk. Setelah semua bahan dimasukan kedalam wadah kemudian diaduk sampai merata hingga tidak ada lagi yang menumpuk.

#### 7. Tahap pengemasan

Tahap pengemasan ini merupakan tahapan terakhir dalam kegiatan produksi sebelum pemasaran. Pada tahap ini kopi dan *cappuccino* yang sudah siap dilakukan pengemasan dengan kemasan plastik yang

sebelumnya akan dilakukan penimbangan dengan berat 100gr pada setiap kemasan. Plastik yang digunakan dalam pengemasan ini adalah plastik klip dengan ukuran (17x10) cm.



**Gambar 1.7**  
***Coffe Mengkudu Yang Sudah Dikemas***



**Gambar 1.8**  
***Cappucino Yang Sudah Dikemas***

## BAB IV

### GAMBARAN UMUM RENCANA KEGIATAN

#### A. Analisa Produk

Produk yang akan diproduksi adalah olahan berbentuk serbuk kopi dengan rasa original dan *cappuccino*. Produk olahan ini memakai *brand comeng* keunikan yang dimiliki produk olahan ini adalah rasa kopi yang khas dengan sejumlah manfaat yang ada. Produk ini mengandung sejumlah khasiat yakni dapat mengobati diabetes, tekanan darah tinggi, radang tenggorokan, batuk dan melancarkan pembuangan air seni.

Sejumlah peneliti telah melakukan pengujian aktivitas *antioksidan* buah mengkudu dan memperoleh ekstrak pencegah kanker. Dalam jurnal Winarti Christina yang berjudul Peluang pengembangan minuman fungsional dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Hasil penelitian Wang dan Su tahun 2001 Membuktikan bahwa ekstrak mengkudu dapat menghambat radikal bebas.<sup>19</sup> Selama ini cara konsumsi buah mengkudu hanya dijadikan jus dan dinikmati secara langsung oleh masyarakat, tentunya hal ini kurang diminati dikarenakan aroma dan rasa yang kurang sedap.

---

<sup>19</sup> Winarti, Christina. "Peluang pengembangan minuman fungsional dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*)" *Jurnal Litbang Pertanian* 24.4 (2005): h.151

Bahan baku utama yang akan digunakan dalam pembuatan produk adalah buah mengkudu yang sudah tua, yang diproses melalui tahap pemotongan, pengeringan, penyangraian, dan penumbukan mengkudu sehingga menjadi produk siap konsumsi.

Untuk rasa *cappuccino* serbuk kopi yang sudah ada diolah kembali dengan campuran susu bubuk *full cream*, gula, dan coklat bubuk dengan perbandingan yang disesuaikan dengan rasa.

## **B. Pangsa Pasar**

Menentukan target pasar atau konsumen menjadi sebuah hal penting saat ingin melakukan penjualan, yang akan membantu tercapainya peluang usaha yang menjanjikan. Produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* pangsa pasar yang dituju adalah kalangan remaja, masyarakat pencinta kopi, dan masyarakat yang membutuhkan buah mengkudu sebagai obat namun tidak menyukai aroma dan rasanya yang khas.

### **1. Segmentasi pasar**

Segmentasi pada umumnya adalah cara pandang atau mental berpikir yang membantu seorang melihat dunia.<sup>20</sup> Segmentasi pasar menurut Kotler adalah pasar

---

<sup>20</sup> Kasali, Rhenald. *Membidik pasar Indonesia: segmentasi, targeting, dan positioning*. Gramedia Pustaka Utama, 1998.

yang terdiri dari sekelompok pelanggan yang memiliki sekumpulan kebutuhan dan keinginan yang serupa.<sup>21</sup>

Melihat dari fenomena atau kebiasaan remaja sekarang yang menjadikan kopi sebagai teman berkumpul, belajar, dan kegiatan sehari-hari juga diimbangi dengan rasa penasaran masyarakat tentang hal baru. Maka sangat tepat jika segmentasi yang disebutkan diatas menjadi pedoman peneliti untuk melakukan produksi.

## 2. *Positioning*

*Positioning* merupakan strategi pemasaran dalam menentukan keberlangsungan produk dipasaran, sehingga strategi ini menyangkut bagaimana membangun kepercayaan, keyakinan dan kompetisi bagi pelanggan.<sup>22</sup>

Sistem pemasaran yang diberikan adalah memberikan inovasi perluasan pasar dengan menggunakan sistem informasi berbasis web sebagai sarana untuk memperluas pangsa pasar dan meraih keuntungan yang lebih kompetitif. Konsumen atau pelanggan dapat melakukan pemesanan dan pembelian

---

<sup>21</sup> Andespa, Roni. "Strategi Industri Perbankan di Sumatera Barat: Pemilihan Segmentasi Pasar untuk Menciptakan Pelayanan yang Memuaskan." *Maqdis: Jurnal Kajian Ekonomi Islam* 1.1 (2016): hal. 48

<sup>22</sup> Andarista, Wempy. *Kajian Pembuatan Boba Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Remaja Putri*, 2010. Phd Thesis. Poltekkes Tangjungkarang

dimanapun dan kapanpun, serta tanggap akan informasi mengenai produk.<sup>23</sup>

Hal ini bertujuan agar konsumen atau pelanggan menjadi konsumen yang paham akan digitalisasi penjualan secara online tanpa bergantung pada lokasi dan terikat dengan waktu transaksi bisnis.

### 3. *Targeting*

*Targeting* adalah tahapan yang dilakukan setelah segmentasi pasar, menetapkan sasaran pasar yang akan dilayani (*target market*). Evaluasi setiap segmen harus dilakukan untuk menentukan daya tarik dan peluang segmen tersebut sesuai dengan kapasitas dan sumberdaya perusahaan.<sup>24</sup>

*Targeting* dalam hal ini adalah kegiatan yang berisi, menilai, dan memilih satu atau lebih segmentasi pasar yang telah dimasuki oleh perusahaan. Target pemasaran dari produk *comeng* ini adalah pengguna media sosial, warung-warung, swalayan, dan tempat perbelanjaan lainnya.

---

<sup>23</sup> Kosasi, Sandy. "Pembuatan sistem informasi penjualan berbasis web untuk memperluas pangsa pasar." *Prosiding Snatif* (2014): hlm 225-226.

<sup>24</sup> Tania, Debby. "Market Segmentation, Targeting, dan Brand Positioning dari Winston Premier Surabaya." *Jurnal Strategi Pemasaran* 2.1 (2014): hal.2



### **C. Lokasi Usaha/Program**

Lokasi yang akan dijadikan tempat produksi adalah kota Bengkulu tepatnya jalan raden fatah RT. 42 RW.04 kelurahan Sukarami, kecamatan Selebar, provinsi Bengkulu. Hal ini dikarenakan banyaknya potensi buah mengkudu yang ada dilingkungan sekitar. Namun potensi ini tidak dimanfaatkan masyarakat setempat sehingga terbuang percuma tanpa adanya nilai jual yang dihasilkan.

Untuk lokasi pemasaran kegiatan pemasaran akan dilakukan di kota Bengkulu karena melihat dari target konsumen yang sangat potensial dan hal ini juga diimbangi dengan kebiasaan masyarakat khususnya remaja yang suka mengkonsumsi kopi. Berikut adalah peluang dan tantangan saat produksi:

1. Peluang usaha
  - a. Bahan-bahan yang digunakan mudah didapat;
  - b. Proses pengolahan mudah dilakukan;
  - c. Pemasaran dapat dilakukan setiap saat karena bahan baku bukan sumber daya musiman;
  - d. Dapat menjadi oleh-oleh khas Bengkulu.
2. Tantangan Usaha

Tantangan yang akan dihadapi dalam produksi adalah pada proses pengeringan yang akan kurang maksimal apabila pada saat cuaca sedang musim hujan. Hal ini terjadi karena proses pengeringan bahan baku memanfaatkan sinar matahari.

#### **D. Analisa Kelayakan Usaha/Program**

Berdasarkan analisis pasar produksi *comeng* sebagai minuman kekinian yang berkhasiat sangat berpotensi untuk meningkatkan ekonomi lokal. Dikarenakan dengan adanya pengolahan buah mengkudu menjadi produk baru dapat meningkatkan nilai jual dari mengkudu dimana selama ini mengkudu hanya dikonsumsi untuk kepentingan pengobatan saja.

Kegiatan produksi ini juga dapat menjadi sebuah investasi dimana dengan harga bahan baku yang murah, diimbangi dengan pangsa pasar yang luas, dan keunikan yang dimiliki. Hal juga dapat menjanjikan keuntungan dalam sektor investasi dimasa yang akan datang.

#### **E. Analisa Keuangan**

Analisa keuangan dari *Comeng (Coffee And Cappuccino* mengkudu) haruslah dipikirkan secara matang sebelum dipasarkan. Banyaknya pesaing yang menjual produk dari olahan kopi di kota Bengkulu menjadi salah satu alasan diperlukannya perencanaan yang tepat. Biaya modal dan harga produk para pesaing menjadi hal yang perlu untuk dianalisa agar produk dapat diterima pasar dan tidak terjadinya kerugian.

Jumlah uang yang diterima oleh unit usaha dalam penjualan produksinya adalah pendapatan total ( *total revenue*). Jumlah uang yang harus dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan disebut biaya total ( *total cost*).

Keuntungan atau *profit* adalah pendapatan total perusahaan dikurangi biaya total.<sup>25</sup>

Berikut adalah gambaran keuntungan dan harga yang akan di pasarkan:

### 1. Rekap Biaya Untuk *Comeng*

Investasi peralatan dalam pembuatan *comeng* adalah sejumlah biaya peralatan yang dikeluarkan untuk mengelolah bahan menjadi produk jadi dengan bantuan pekerja. Alat produksi yang berkualitas adalah suatu subyek produksi yang cocok pada proses produksi.

Berikut adalah tabel Investasi peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan *comeng*:

**Tabel 1.4 Investasi peralatan**

No.	Alat	jumlah	Harga satuan (Rp)	Total harga
1.	Pisau besar	5	30.000	150.000
2.	Wajan besar	1	50.000	50.000
3.	Kayu bakar	-	50.000	50.000
4.	Talenan	4	10.000	40.000

---

<sup>25</sup> Mankiw, N. Gregory, Euston Quah, and Peter Wilson. "Pengantar Ekonomi Mikro Principles of Economics." *Jakarta: Salemba Empat*" (2014).

5.	Spatula	1	10.000	10.000
6.	Toples	1	15.000	15.000
7.	Sendok	4	2.000	8.000
8.	Timbangan	1	40.000	40.000
9.	Baskom	2	5.000	10.000
10.	Karung	2	5.000	10.000
<b>Total Investasi Peralatan</b>				<b>383.000</b>

Berdasarkan tabel diatas total investasi biaya Investasi peralatan yang dibutuhkan adalah sebesar Rp.383.000,00.

## 2. Investasi Modal Kerja

Modal merupakan faktor penting dalam suatu produksi oleh karena itu produsen tidak dapat menghasilkan barang/jasa. Modal adalah sejumlah daya beli yang dapat menciptakan daya yang dipergunakan untuk suatu proses memproduksi dan membangun.<sup>26</sup>

Kebutuhan modal kerja dan karyawan pada usaha *Comeng* disajikan pada tabel berikut:

---

<sup>26</sup> Turmudi, Muhammad. "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* (2017), h. 47

**Tabel 1.5 Investasi Modal Kerja**

<b>No.</b>	<b>Alat</b>	<b>jumlah</b>	<b>Harga satuan (Rp)</b>	<b>Total harga (Rp)</b>
<b>Bahan Baku</b>				
1.	Mengkudu	50 kg	2000	100.000
2.	Gula pasir	10 kg	15.000	150.000
3.	Coklat bubuk	2 kg	20.000	40.000
4.	Susu <i>full cream</i>	8 kg	20.000	160.000
<b>Bahan Kemasan</b>				
1.	Plastik <i>Klip</i>	4 <i>pack</i>	15.000	60.000
2.	<i>Cutting</i> stiker	5	20.000	100.000
<b>Bahan Pembantu</b>				
1.	Biaya menumbuk	-	30.000	30.000
2.	Biaya transportasi	-	200.000	200.000
3.	Biaya tak	-	150.000	150.000

	terduga			
<b>Total Investasi Modal Kerja</b>				<b>990.000</b>

Berdasarkan tabel diatas investasi modal kerja yang dibutuhkan meliputi bahan baku, bahan kemasan, dan bahan pembantu. Total biaya yang diperlukan adalah sebesar Rp.990.000,00.

### 3. Perhitungan Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua biaya yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan produk.berikut adalah biaya yang diperlukan:

#### a. Biaya total (*total cost* )

Biaya total adalah nilai pasar dari bahan yang digunakan oleh perusahaan dalam proses produksi.<sup>27</sup>

$$\begin{aligned}
 \text{Total cost} &= \text{investasi peralatan} + \text{modal kerja} \\
 &= \text{Rp}383.000,00 + \text{Rp}990.000,00 \\
 &= \text{Rp}1.373.000,00.
 \end{aligned}$$

Total biaya yang akan diperlukan untuk mendirikan usaha produksi *comeng* adalah Rp1.373.000,00.

---

<sup>27</sup> Mankiw, N. Gregory, Euston Quah, and Peter Wilson. "Pengantar Ekonomi Mikro Principles of Economics." *Jakarta: Salemba Empat*" (2014). h.284

b. Biaya Variabel

Produksi 200 unit diperlukan biaya sebesar Rp1.373.000,00. Harga jual produk perunit adalah hasil Modal usaha dibagi dengan jumlah unit produksi. Biaya total rata-rata adalah biaya total dibagi dengan.<sup>28</sup>

Biaya total rata-rata (*Average Total Cost*):

$$\frac{\text{Biaya total}}{\text{Output}} = \frac{\text{Rp1.373.000}}{200}$$

$$\begin{aligned} \text{Output} &= 200 \\ &= \text{Rp 6.865,-} \end{aligned}$$

Setiap unit produksi akan dijual dengan harga Rp10.000,00.

$$\begin{aligned} \text{Hasil usaha} &= 200 \times \text{Rp10.000} \\ &= \text{Rp2.000.000} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan} &= \text{Pendapatan total} - \text{Biaya total}^{29} \\ &= 2.000.000 - 1.373.000 \\ &= \text{Rp. 627.000} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, maka persentasi perolehan laba Dengan penjualan dan keuntungan diatas dapat dilihat keuntungan yang akan diperoleh adalah sebesar Rp. 627.000 setiap 200 unit.

---

<sup>28</sup> *Ibid*, h. 265

<sup>29</sup> Mankiw, N. Gregory, Euston Quah, and Peter Wilson. "Pengantar Ekonomi Mikro Principles of Economics." *Jakarta: Salemba Empat* (2014). h.265

Dengan demikian produksi ini dinilai menguntungkan untuk produksi sekala besar kedepannya.

## F. Anggaran Biaya

Anggaran merupakan penerapan dari rencana yang telah ditetapkan oleh suatu perusahaan. Secara umum pengertian anggaran (*budget*) adalah suatu rencana tertulis dalam bentuk angka-angka (*kuantitatif*) mengenai kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam jangka waktu tertentu, biasanya dalam kurun waktu satu tahun. Anggaran biaya produksi adalah taksiran biaya kuantitas barang yang akan diproduksi selama periode anggaran.<sup>30</sup>

Anggaran biaya dalam kegiatan produksi *comeng* disajikan dalam tabel berikut:

**Tabel 1.6 Anggaran Biaya**

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga Perunit	
<b>A.</b>	<b>TAHAP PELATIHAN</b>			
	Pelatihan PKP	1	Rp. 350.000	Rp. 350.000
<b>Jumlah</b>				<b>Rp. 350.000</b>

---

<sup>30</sup> Delvi, Sri Yuniar. *Analisis anggaran biaya produksi sebagai alat perencanaan dan pengawasan pada PT. Perkebunan Nusantara V Bukit Selasih-Riau*. Diss. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, 2010. h.10



<b>B. TAHAP PELAKSANAAN</b>				
<b>1</b>	<b>Bahan Habis Pakai</b>			
	Buah mengkudu	50 Kg	Rp. 2.000	Rp. 100.000
	Gula Pasir	10 Kg	Rp. 15.000	Rp. 150.000
	Coklat bubuk	2 Kg	Rp. 20.000	Rp. 40.000
	Susu <i>full cream</i>	8 kg	Rp. 20.000	Rp. 160.000
	<i>Plastic klip</i>	4 <i>Pack</i>	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	<i>Cutting stiker</i>	5 lbr	Rp. 20.000	Rp. 100.000
	Biaya menumbuk	-	Rp. 30.000	Rp. 30.000
	Biaya transportasi	-	Rp. 200.00	Rp. 200.000
	Biaya Tak Terduga	-	Rp. 150.000	Rp. 150.000
<b>Jumlah Total Biaya</b>				<b>Rp. 990.000</b>
<b>2</b>	<b>Peralatan Tetap</b>			
	Wajan	1	Rp. 50.000	Rp. 50.000

		buah		
	Kayu bakar	-	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Spatula	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Pisau	5 buah	Rp. 30.000	Rp. 150.000
	Talenan	4 buah	Rp. 10.000	Rp. 40.000
	Sendok	4 buah	Rp. 2000	Rp. 8000
	Topes	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15000
	Baskom	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
	Timbangan	1 buah	Rp. 40.000	Rp. 40.000
<b>Jumlah Total Biaya</b>				<b>Rp. 383.000</b>
<b>C.</b>	<b>PELAPORAN</b>			
	Proposal dan pengadaan	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	ATK kertas HVS	2 rim	Rp. 45.000	Rp. 90.000
<b>Jumlah Total Biaya</b>				<b>Rp. 150.000</b>
<b>Total Biaya Keseluruhan</b>				<b>Rp.1.873.000</b>

Berdasarkan tabel diatas total biaya tahapan pelatihan adalah sebesar Rp.350.000, biaya habis pakai sebesar Rp.990.000, biaya peralatan tetap sebesar Rp.383.000, dan biaya pelaporan sebesar 150.000. sehingga total biaya keseluruhan adalah sebesar Rp.1.873.000.

### G. Jadwal Kegiatan

Pentingnya jadwal dalam kegiatan produksi pada sebuah perusahaan adalah untuk mengetahui seberapa lama suatu produk dapat diselesaikan agar tidak terjadi keterlambatan serta sesuai dengan target yang sudah ditentukan.<sup>31</sup> Jadwal kegiatan produksi *comeng* dilakukan dalam jangka waktu tiga bulan, dimulai pada bulan Desember tahun 2021 sampai dengan bulan Februari tahun 2022.

**Tabel 1.7 Jadwal Kegiatan**

No.	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan ke I				Bulan ke II				Bulan ke III			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan												
2	Survei Bahan Baku												

<sup>31</sup> Kurniawan, Renaldi. *Penjadwalan Produksi Job-Shop Menggunakan Algoritma Pembangkit Jadwal Aktif Dan Algoritma Penjadwalan Non-Delay Untuk Meminimasi Makespan (Studi Kasus Di Cv Rumah Mesin Sewon, Bantul, Yogyakarta)*. Diss. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta, 2019. h. 1

3	Pelatihan dan Praktek																			
5	Produksi																			
4	Publikasi dan Promosi																			
6	Pemasaran																			
7	Evaluasi																			
8	Pembuatan Laporan																			

Berdasarkan tabel diatas digambarkan bahwa tahap perencanaan dilakukan pada minggu pertama dan kedua yang mendapatkan hasil inovasi yang berbahan dasar buah mengkudu. Kegiatan kedua adalah survei bahan baku dilakukan pada minggu ketiga hingga keempat, bertempat di Jalan Raden Fatah RT. 02 RW.04 kelurahan Sukarami, kecamatan Selebar, provinsi Bengkulu.

Kegiatan ketiga adalah praktek pembuatan produk dan pelatihan ketahanan pangan, pelatihan ini adalah pelatihan bagi pelaku usaha industri rumahan untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman bagaimana Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), pelatihan ini dilakukan pada minggu ketiga tepatnya tanggal 16 Desember 2021 di gedung Hotel Adeva Kota Bengkulu.

Kegiatan keempat adalah produksi kegiatan produksi dilakukan pada minggu keempat Desember tahun 2021 hingga minggu keempat Februari 2022. Kegiatan yang kelima adalah publikasi dan promosi, kegiatan ini dilakukan bersamaan dengan kegiatan produksi dan pemasaran. Keenam adalah kegiatan pemasaran kegiatan ini dilakukan pada minggu keempat Desember tahun 2021 hingga minggu keempat Februari 2022.

Ketujuh adalah kegiatan evaluasi kegiatan evaluasi produk dilakukan pada minggu kedua pada bulan Januari hingga minggu keempat Februari hal ini selalu dilakukan agar dapat memenuhi permintaan konsumen dan peningkatan kualitas produk. Kegiatan kedelapan adalah pembuatan laporan kegiatan yang dilakukan dari awal kegiatan pada minggu pertama Desember tahun 2021 hingga Februari tahun 2022.

## **BAB V**

### **HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN**

#### **A. Hasil Yang Dicapai**

1. Terciptanya produk *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)*

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang merupakan salah syarat tugas akhir di bidang kewirausahaan pangan dan nonpangan. Menurut Peggy A. Lambing dan Charles R. Kuehl dalam buku *Entrepreneurship* tahun 1999, kewirausahaan adalah suatu usaha yang kreatif yang membangun suatu *value* dari yang belum ada menjadi ada dan bisa dinikmati oleh banyak orang.<sup>32</sup> Kegiatan kewirausahaan ini dilaksanakan pada bulan Desember tahun 2021 hingga Februari 2022 mulai dari tahap perencanaan, produksi, pemasaran, dan evaluasi.

Kotler (2009) menyebutkan bahwa Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli digunakan, atau

---

<sup>32</sup> Dharmawati, D. Made. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada. 2016. h.5

dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.<sup>33</sup>

Produk yang didapat pada tahap perencanaan adalah hasil inovasi yang berbahan dasar buah mengkudu. Produk *COMENG (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* sebagai salah satu olahan bahan dasar buah Mengkudu yang dikembangkan menjadi olahan minuman kekinian yang memiliki khasiat. Pada tahap awal perencanaan dilakukan perincian alat dan bahan baku yang akan menunjang kegiatan produksi.

Setelah alat dan bahan telah ditentukan dilanjutkan dengan pemilihan tempat produksi dengan pertimbangan yang ada seperti sanitasi yang mendukung, dan tempat yang strategis. Lokasi produksi bertempat di jalan raden fatah RT. 02 RW.04 kelurahan Sukarami, kecamatan Selebar, provinsi Bengkulu.

Pada proses produksi dari Comeng (*Coffee And Cappuccino Mengkudu*), hasil yang dicapai dihasilkan produk kopi mengkudu yang sudah tidak memiliki aroma khas mengkudu, serbuk kopi yang dihasilkan juga memiliki kualitas yang baik, dan serbuk kopi yang

---

<sup>33</sup> Habibah, Ummu. Sumiati “Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah Di Kota Bangkalan Madura” *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, edisi 1 vol. 1 Maret 2016, Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya. h. 31

dihasilkan juga dipengaruhi oleh proses pengeringan dan penyangraian yang baik.

Tahap pengemasan produk menjadi hal yang penting bagi olahan pangan. Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk.<sup>34</sup> Tahapan pengemasan pada produksi *comeng* dimulai dengan dikusi desain label produk dengan kordinasi klompok dimulai dengan desain awal untuk pemenuhan platihan PKP yang akan dilakukan untuk mendapatkan nomor SP-PIRT. Kemasan yang dipakai adalah kemasan plastik dengan ukuran (17x10) cm.

## 2. Mengikuti Pelatihan SPP-IRT

SPP-PIRT adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diberikan oleh pemerintah daerah terhadap pangan IRT di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan. Izin PIRT adalah salah satu program pemerintah dalam menjamin produk makanan aman untuk dikonsumsi masyarakat, dengan mengeluarkan izin edar melalui izin PIRT berupa jaminan resmi dari pemmerintah untuk dapat beredar dan aman dikonsumsi.<sup>35</sup>

---

<sup>34</sup> Apriyani, Marlinda, et al. "Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Pangan Pada Smkn 1 Negeri Besar Way Kanan." *Jurnal Pengabdian Nasional*. edisi 2. vol. 2 2021. h. 95

<sup>35</sup> Rosihan, Akhmad, et al. "Pelatihan dan Pengurusan Pirt Produk Kopi dan Gula Aren Bumdes "Karya Usaha" Desa Sipatuhu Kabupaten Oku Selatan." *Artinara*. edisi 1. vol. 02 Februari 2022. h. 3



Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat PIRT yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan.<sup>36</sup> Adanya proses Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) merupakan pelatihan yang diadakan oleh dinas kesehatan kota Bengkulu, pelatihan ini sangat bermanfaat sebagai salah satu syarat memperoleh Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Tujuan dari pelatihan ini adalah agar pelaku usaha industri rumahan mendapatkan ilmu dan pengalaman bagaimana Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), pelatihan ini dilakukan pada tanggal 16 Desember 2021 di gedung Hotel Adeva Kota Bengkulu dengan biaya sebesar Rp. 350.000,- dengan pelatihan ini yang didapatkan dalam luaran program tercapai, dan membuat olahan serbuk minuman kopi yang sehat, higienis dan bermanfaat.

Olahan serbuk kopi yang terbuat dari buah mengkudu. Dimana buah mengkudu ini memiliki banyak khasiat, dalam pembuatannya kami tidak mencampurkan bahan kimia yang dapat membahayakan konsumen. Olahan serbuk kopi ini dapat dinikmati dengan cara diseduh dan dapat dinikmati oleh semua kalangan usia.

---

<sup>36</sup><http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl18> januari 2022 jam 12.01

Karena produk ini memiliki banyak khasiat dengan rasa yang enak.

Kegiatan ini (SPP-IRT) diwakilkan oleh Nengrum Fransiska selaku ketua kelompok dan sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari Kepala Dinas Kesehatan Kota Bengkulu mengenai Peraturan Perundang-Undangan tentang Pangan yaitu bapak Dr.Khairul Arifin, materi tentang Teknologi Proses Pengolahan pangan yang disampaikan oleh Sekretaris Dinas Kesehatan kota Bengkulu bapak Halian Sabdani, SKM.M.Si, Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) disampaikan oleh ibu dr. Dessy Noermadan Ningsih, keamanan Pangan dan Sertifikat SPP-IRT oleh ibu Elensa, SKM ,Bahan Tambahan Pangan dan Label Pangan Olahan oleh ibu Ganevi, S.Kep , dan Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP oleh ibu Yona Dwi Santy.SS. Beberapa hasil yang disampaikan adalah sebagai berikut :

a. Produk PIRT

Produksi pangan yang baik merupakan kumpulan kriteria untuk memenuhi standar mutu.<sup>37</sup>

Setiap produk yang dihasilkan tidak semuanya dapat

---

<sup>37</sup> Putri, Rr Asri Ismaya, Yati Rohayati, and Atya Nur Aisha. "Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa." *JRSI (Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri)* edisi 2. vol.03. 2015. h.18

dikategorikan dan mendapatkan nomor PIRT. Diantaranya yang tidak dapat dikategorikan adalah produk susu dan semua olahannya, daging dan semua olahannya, air minum, makanan bayi, dan beberapa produk lainnya. Produk yang bisa di klasifikasikan izin edar adalah salah satunya bisa bertahan lebih dari beberapa hari hingga seminggu dan jenis makanan basah yang memerlukan penanganan khusus pada pengawetan dan sebagainya.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan menyebutkan, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disebut (BTP) adalah yang ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.<sup>38</sup> Bahan Tambahan pangan (BTP) dalam PIRT bertujuan untuk membentuk pangan, memberikan warna, meningkatkan kualitas pangan, memperbaiki tekstur, meningkatkan cita rasa, meningkatkan stabilitas dan mengawetkan pangan.

b. Label Pangan Olahan

Dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Label yang digunakan untuk sebuah produk makanan menjadi hal yang sangat penting dikarenakan label

---

<sup>38</sup> Nurdin, Nurdin. "Tinjauan penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan jajanan anak sekolah." *Jurnal Riset Kesehatan* edisi 7. vol.2. 2018. h.86

merupakan bentuk pengenal nama produk atau brand yang akan menambah nilai jual. Label berfungsi sebagai tanda pengenal produk yang didalamnya terdapat informasi mengenai produk yang bersangkutan. Informasi yang jelas pada label akan memudahkan konsumen secara tepat dapat menentukan pilihannya sebelum membeli atau mengkonsumsi suatu pangan.<sup>39</sup>

Pencantuman label dan periklanan pada produk makanan tidak boleh memberikan informasi yang menyesatkan masyarakat dimana masyarakat memerlukan perlindungan dari pemerintah untuk semua barang dan atau makanan yang akan dikonsumsi benar benar halal menurut Islam.<sup>40</sup>

Berikut adalah komponen yang dimuat dalam label:

- a) Nama Brand
- b) Nama Produk
- c) Berat Bersih
- d) Nama dan Alamat
- e) Kode Produksi
- f) Tanggal Kadaluwarsa

---

<sup>39</sup> Septiani, Mela. "Pencantuman Label Halal Dalam Kemasan Suatu Produk Makanan Dihubungkan Dengan UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen." *Jurnal Hukum Media Justitia Nusantara* No.7. vol. 1. 2019. h.84

<sup>40</sup> *Ibid.* h.87

- g) Komposisi
- h) Nomor PIRT
- c. Keamanan Pangan dan Produksi yang baik

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Konsumen sangat membutuhkan informasi yang benar tentang barang dan atau jasa, karena bagi konsumen informasi yang benar memiliki arti yang penting.<sup>41</sup> Cara produksi yang dari sebuah pangan adalah Lokasi IRTTP yang memiliki Lingkungan bersih, memiliki Suplai air atau sarana penyediaan air dan fasilitas dan sanitasi yang baik dan cukup.

- d. Prosedur Operasi Sanitasi Standard (SSOP) dan sertifikasi Halal

SSOP adalah suatu prosedur standar operasi sanitasi yang harus dipenuhi oleh produsen untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap bahan pangan. Hal ini bertujuan untuk meminimalisir

---

<sup>41</sup> Septiani, Mela. "Pencantuman Label Halal Dalam Kemasan Suatu Produk Makanan Dihubungkan Dengan UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen." *Jurnal Hukum Media Justitia Nusantara* No.7. vol. 1. 2019. h.85

kontaminasi dan memastikan mutu produk yang dihasilkan layak konsumsi dan dipasarkan.

e. Nomor sertifikat P-IRT

Upaya dalam meningkatkan dan memperluas jangkauan pemasaran, dibutuhkan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), yang memberikan jaminan bahwa produk makanan tersebut aman untuk dikonsumsi. PIRT dikeluarkan melalui badan pengawas yaitu Dinas Kesehatan yang berada di suatu kabupaten.<sup>42</sup>

Setelah mengikuti tahapan pelatihan PKP dianjurkan untuk mendaftarkan pangan olahan untuk mendapatkan No. P-IRT yang dilakukan secara online pada website [www.oss.go.id](http://www.oss.go.id) dengan beberapa syarat yang harus dipenuhi yaitu:

- a) Nomor Hp
- b) KTP elektronik
- c) NPWP
- d) Rancangan Label
- e) Sertifikat pelatihan PKP

f. Syarat dan Tahapan Mendapatkan Sertifikat

Syarat Permohonan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) :

---

<sup>42</sup> Rosihan, Akhmad, et al. "Pelatihan dan Pengurusan Pirt Produk Kopi dan Gula Aren Bumdes "Karya Usaha" Desa Sipatuhu Kabupaten Oku Selatan." *Artinara*. edisi 1. vol. 02 Februari 2022. h. 3

- 1) Mengajukan permohonan kepada kepala Dinas Kesehatan setempat.
- 2) Mengisi Fomulir data tempat usaha.
- 3) Mengisi Fomulir data produk.

Melampirkan :

- 1) Foto copy KTP pemilik/penanggungjawab.
- 2) Pas foto berwarna ukuran 4 x 6 cm sebanyak 2 (dua) lembar
- 3) Data tempat usaha.
- 4) Data produk
- 5) Contoh design/rancangan label produk.<sup>43</sup>

Produk comeng yang di pasarkan tidak memiliki surat PIRT karena tidak tergolong atau tidak termasuk kriteria dalam pengurusan PIRT. Hal ini telah dijelaskan oleh pihak dinkes pada saat penyuluhan keamanan pangan yang dilaksanakan di hotel Adeeva yang beralamatkan di Jl, Pariwisata Nusa Indah, Kec. Ratu Agung, Kota Bengkulu pada tanggal 16 Desember 2021. telah dijelasakn pada saat penyuluhan keamanan pangan bahwasanya produk yang bisa di PIRTkan itu merupakan produk yang tahan pangan

---

<sup>43</sup> Penyuluhan Keamanan Pangan dan Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) – Dinas Kesehatan, <http://dinkes.sidoarjoab.go.id/penyuluhan-keamanan-pangan-dan-produk-pangan-industri-rumah-tangga-pirt/> , Diakses pada tanggal 10 januari 2022, 18.15

minimal 7 hari sampai satu bulanan. Begitu pula dengan produk dalam bentuk kudapan yang termasuk salah satu kategori pangan olahan.

#### 1. Nomor Induk Berusaha (NIB)

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah Identitas usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha sesuai bidang usahanya. NIB wajib dimiliki pelaku usaha yang ingin mengurus perizinan berusaha melalui link [oss.go.id](https://oss.go.id). NIB juga berlaku sebagai:<sup>44</sup>

- a. Tanda Daftar Perusahaan (TDP)
- b. Angka Pengenal Impor (API), jika pelaku usaha akan melakukan kegiatan impor
- c. Akses Kepabeanan, jika pelaku usaha akan melakukan kegiatan ekspor dan/impor

Untuk mendapatkan NIB pelaku usaha dapat menyiapkan dokumen sebagai berikut:

- a. Memiliki NIK dan menginputnya dalam proses pembuatan user-Id. Khusus untuk pelaku usaha berbentuk badan usaha, Nomor Induk Kependudukan (NIK) yang dibutuhkan adalah NIK penanggung jawab badan Usaha.

---

<sup>44</sup>Umkm Indonesia <https://www.ukmindonesia.id/cari-perizinan>



- b. Pelaku usaha badan usaha berbentuk PPT, badan usaha yang didirikan oleh yayasan, koperasi, CV, firma, dan persekutuan perdata menyelesaikan proses pengesahan badan usaha di kementerian Hukum dan HAM melalui AHU *Online*, sebelum badan usaha.
  - c. Pelaku usaha badan usaha berbentuk perum, perumda, badan hukum lainnya yang dimiliki oleh negara, badan layanan umum atau lembaga penyiaran menyiarkan dasar hukum pembentukan badan usaha.
- 1) Tahapan Permohonan perizinan secara *Online* yaitu:

Tahap 1. membuat akun OSS:

- a) Pemohon mengunjungi Website  
<https://www.oss.go.id/oss/>
  - b) Klik tombol “Daftar” di kanan atas
- 2) Mengisi formulir yang ada di layar, data yang harus diisi adalah:
- a) Jenis Identitas
  - b) Nomor Induk Kependudukan (NIB)
  - c) E-mail
  - d) Jenis Pelaku Usaha
  - e) Nama (sesuai KTP)
  - f) Tanggal Lahir

- g) Negara Asal
  - h) No Telepon
  - i) Website Usaha
  - j) Masukkan Kode Captcha
  - k) Klik Tombol “Daftar” dibawah
  - l) Cek E-mail
  - m) Buka E-mail registrasi dari OSS
  - n) Klik tombol “Aktivasi”
  - o) Akun di OSS sudah aktif
- 3) Tahap 2 masuk ke akun OSS dan mengisi data
- a) Cek E-mail
  - b) Buka E-mail verifikasi dari OSS
  - c) Lihat password yang dikirim
  - d) Salin/copy password tersebut
  - e) Pemohon mengunjungi  
website <https://www.oss.go.id/oss/>
  - f) Klik tombol “Login”
  - g) Masukan alamat E-mail pemohon pada isian  
“Username”
  - h) Temple/paste password pada isian “  
Password”
  - i) Masukan kode Caaptcha
  - j) Klik tombol “Login”
  - k) Klik “Perizinan Mikro” pada menu sisi kiri
  - l) Klik tombol “Penggajuan Baru”

m) Mengisi dan melengkapi data

Data yang harus diisi :

- (1) No. Telepon
- (2) Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
- (3) Pendidikan Terakhir
- (4) Modal/kekayaan Bersih
- (5) Klik tombol "Simpan dan Lanjutkan"
- (6) Klik tombol "Tambah Data"
- (7) Mengisi dan melengkapi data mengenai usaha pemohon

Data yang harus diisi:

- (1) Nama usaha
  - (2) Sektor usaha
  - (3) Bidang/kegiatan usaha
  - (4) Sarana usaha yang digunakan
  - (5) Alamat usaha (Provinsi, Kabupaten/Kota, kecamatan, kelurahan/Desa.
  - (6) Status tempat usaha
  - (7) Jumlah tenaga kerja
  - (8) Perkiraan hasil penjualan pertahun
  - (9) Klik tombol "Simpan data Usaha"
- 4) Tahap 3 Mengunduh NIB
- (1) Klik datausaha yang telah dilengkapi

- (2) Klik tombol “Simpan dan Lanjutkan”
- (3) Klik data usaha
- (4) Klik tombol “Proses NIB”
- (5) Klik tombol “Lanjutkan”
- (6) Klik tombol “NIB” untuk menerbitkan NIB  
bisa diunduh dan disimpan

## **B. Potensi Keberlanjutan Usaha**

Hasil produksi yang didapat dari kegiatan ini adalah kopi dan *cappuccino* mengkudu yang memiliki cita rasa mirip dengan kopi hitam pada umumnya. Bahan baku dari olahan ini sangat mudah dijumpai dengan mudah dan juga memiliki harga yang terbilang murah dan bahan baku buah mengkudu ini juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Oleh karena itu untuk keberlanjutan usaha produk *COMENG* ini akan lebih berinovasi sesuai dengan zaman agar dapat menghasilkan produk yang lebih baik. Masyarakat belum banyak yang mengetahui bahwa buah mengkudu dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan serbuk minuman hal ini tentunya berpotensi agar meningkatkan penjualan dengan cara promosi, pemasaran dan juga interaksi media sosial, serta membangun kerja sama dengan instansi lainya.

Usaha pengenalan tersebut diharapkan dapat memperluas pangsa pasar dari comeng dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar dan dapat mengurangi angka pengangguran. Peneliti berharap agar

produksi comeng ini dapat terus berlanjung dan berinovasi mengikuti kebutuhan konsumen.

### C. Evaluasi

Evaluasi adalah salah satu tahap penting dalam manajemen yang berguna untuk memberikan *feed back* atas pelaksanaan kegiatan yang telah direncanakan agar pelaksanaan tersebut tetap berada pada jalur yang telah ditetapkan.<sup>45</sup> Evaluasi dilakukan untuk bisa meningkatkan kualitas layanan termasuk dalam hal produk maupun jasa agar meningkatkan kepuasan dan kepercayaan pelanggan.<sup>46</sup>

Berdasarkan dari proses yang sudah dilakukan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi dalam kegiatan produksi *COMENG*. Mulai dari pemotongan yang sulit dikarenakan biji mengkudu yang keras, rasa gatal yang dialami setelah pemotongan meskipun sudah menggunakan sarung tangan plastik, peroses pengeringan yang terkendala karena cuaca pada musim hujan, dan aroma mengkudu yang sulit dihilangkan.

Respon dari konsumen mengenai rasa dari *COMENG* pada produksi pertama sangat baik. Konsumen mengatakan bahwa rasa dari produk seperti pada kopi dan aroma

---

<sup>45</sup> Umar, Husein. *Evaluasi kinerja perusahaan*. Gramedia Pustaka Utama, 2002. h.11

<sup>46</sup> Tanuwijaya, Christopher, and Hendy Tannady. "Evaluasi Produk dan Pelayanan di Toko Buku Gramedia Emporium Pluit Mall Jakarta Utara Menggunakan Service Quality." *Seminar Nasional Sains dan Teknologi Informasi (SENSASI)*. Vol. 2. No. 1. 2019. h.25

mengkudu tidak lagi tercium. Namun untuk produk rasa *cappuccino* belum begitu terasa oleh karena itu dalam produksi yang awalnya hanya 25 gram sekarang menjadi 50 gram agar menjadi terasa.

Dari respon konsumen yang terbuka dapat membuat produk menjadi lebih baik dalam memenuhi kebutuhan konsumen sehingga kedepannya bisa dijadikan acuan bahwa respon konsumen sangat penting dalam mencapai target pasar.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Produksi *COMENG* menurut tinjauan ekonomi Islam bertujuan untuk kemandirian umat, dalam melaksanakan proses produksi semua kegiatan berlandaskan prinsip ekonomi Islam yaitu tauhid, kemanusiaan, kadilan, kebebasan, dan tanggung jawab. Produsen dalam hal ini memiliki kemampuan, keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spiritual dan material konsumen pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan, dan keuangan.
2. Penentuan harga dalam produksi *comeng* ditentukan oleh biaya variabel dengan perhitungan biaya unit produksi melalui perhitungan hasil Modal usaha dibagi dengan jumlah unit produksi. Biaya total rata-rata adalah biaya total dibagi dengan *output*, menghasilkan harga perunit sebesar Rp.6.865,00. Setiap unit produksi akan dijual dengan harga Rp10.000,00. Berdasarkan hasil perhitungan keuntungan yang diperoleh dari hasil pendapatan total dikurangi biaya total menghasilkan keuntungan sebesar Rp.627.000,00. Sehingga kegiatan ini berpotensi baik sebagai usaha yang dapat

meningkatkan peluang usaha dalam rangka meningkatkan nilai jual dari buah mengkudu yang terbilang masih rendah dan membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.

## **B. Saran**

Agar penyusunan laporan dan hasil kegiatan ini sebagaimana penulis yang harapkan maka kritik dan saran yang membangun sangatlah diharapkan dari semua pihak, karena penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna dan penulis dapat melakukan perbaikan. Semua kritik dan saran ini semoga menjadi pelajaran untuk menjadi lebih baik lagi kedepannya.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adiwarman A. Karim, *Ekonomi Mikro Islam*, (Jakarta: PT Raja Grafindo, 2014
- Ali, Misbahul. "Prinsip dasar produksi dalam ekonomi islam." *LISAN AL-HAL: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 2013
- Andarista, Wempy. *Kajian Pembuatan Boba Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Remaja Putri*, 2010. Phd Thesis. Poltekkes Tangjungkarang
- Andespa, Roni. "Strategi Industri Perbankan di Sumatera Barat: Pemilihan Segmentasi Pasar untuk Menciptakan Pelayanan yang Memuaskan." *Maqdis: Jurnal Kajian Ekonomi Islam* 2016
- Apriyani, Marlinda, et al. "Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Pangan Pada Smkn 1 Negeri Besar Way Kanan." *Jurnal Pengabdian Nasional*. edisi 2. vol. 2 2021
- Delvi, Sri Yuniar. *Analisis anggaran biaya produksi sebagai alat perencanaan dan pengawasan pada PT. Perkebunan Nusantara V Bukit Selasih-Riau*. Diss. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, 2010.
- Dharmawati, D. Made. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada. 2016

Habibah, Ummu. Sumiati "Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah Di Kota Bangkalan Madura" *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, edisi 1 vol. 1 Maret 2016, Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya

Herawati, Herlin, and Dewi Mulyani. "Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo." *UNEJ e-Proceeding* 2016

<http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu->

[pirt/Tgl18](http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl18) Januari 2022 jam 12.01

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online, dikutip dari <https://kbbi.web.id/produksi>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 15.03

Karmini, Ekonomi Produksi Pertanian, (Samarinda: Mulawarman University Press, 2018).

Kasali, Rhenald. *Membidik pasar Indonesia: segmentasi, targeting, dan positioning*. Gramedia Pustaka Utama, 1998.

Kosasi, Sandy. "Pembuatan sistem informasi penjualan berbasis web untuk memperluas pangsa pasar." *Prosiding Snatif* 2014.

Kurniati, Dian. "Teknologi Budidaya Dan Pengolahan Buah Mengkudu Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* .Vol.2.Nomor 7. 2018.

- Kurniawan, Renaldi. *Penjadwalan Produksi Job-Shop Menggunakan Algoritma Pembangkit Jadwal Aktif Dan Algoritma Penjadwalan Non-Delay Untuk Meminimasi Makespan (Studi Kasus Di Cv Rumah Mesin Sewon, Bantul, Yogyakarta)*. Diss. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Yogyakarta, 2019.
- Lubis, Riyani Fitri. "Wawasan ayat-ayat al-Qur'an dan Hadis tentang Produksi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*. 2017
- Mandasari, Rika. "Proses Pembuatan Minuman “Kopi Mengkudu (Morinda Citrifolia L.)”." 2011.
- Mankiw, N. Gregory, Euston Quah, and Peter Wilson. "Pengantar Ekonomi Mikro Principles of Economics." *Jakarta: Salemba Empat* 2014. 2014
- Nurdin, Nurdin. "Tinjauan penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan jajanan anak sekolah." *Jurnal Riset Kesehatan* edisi 7. vol.2. 2018
- Nurriyani Syafitri, Skripsi: “*Proses Produksi Tempe ditinjau dari Ekonomi Islam*” <http://repository.iainbengkulu.ac.id/3706/>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 22.48
- Putri, Rr Asri Ismaya, Yati Rohayati, and Atya Nur Aisha. "Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa." *JRSI (Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri)* edisi 2. vol.03. 2015. h.18

- Rosihan, Akhmad, et al. "Pelatihan dan Pengurusan Pirt Produk Kopi dan Gula Aren Bumdes “Karya Usaha” Desa Sipatuhu Kabupaten Oku Selatan." *Artinara* 1.02. 2022
- Septiani, Mela. "Pencantuman Label Halal Dalam Kemasan Suatu Produk Makanan Dihubungkan Dengan UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen." *Jurnal Hukum Media Justitia Nusantara* No.7. vol. 1. 2019
- Tanuwijaya, Christopher, and Hendy Tannady. "Evaluasi Produk dan Pelayanan di Toko Buku Gramedia Emporium Pluit Mall Jakarta Utara Menggunakan Service Quality." *Seminar Nasional Sains dan Teknologi Informasi (SENSASI)*. Vol. 2. No. 1. 2019.
- Turmudi, Muhammad. "Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam* 2017
- Umar, Husein. *Evaluasi kinerja perusahaan*. Gramedia Pustaka Utama, 2002.
- Zulyanti, Noer Rafikah. "Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran)." *Jurnal Akuntansi* 1.3 2016

L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N

npw<sup>p</sup>.

KPP PRATAMA BENGKULU DUA

63.012.616.7-311.000

NENGRUM PRANSISKA

1701036406990001



JALAN RAYA MASAT  
MASAT PINO  
KAB. BENGKULU SELATAN BENGKULU  
19/01/2022



djp

[www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id)

Pajak Kita Untuk Kita

npw<sup>p</sup>.



NPWP dicantumkan dalam hal yang terkait dengan dokumen perpajakan.  
Dalam hal wajib pajak pindah tempat tinggal atau tempat kedudukan,  
harus mengajukan permohonan pindah alamat.  
Seluruh biaya perpajakan tidak dipungut biaya.



FORM 2 PENGALUAN JUDUL TUGAS AKHIR  
JURNAL, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

I. Identitas Mahasiswa

Nama NENGRUM PRANSISKA  
NIM 1811130041  
Program Studi Ekonomi Syariah  
Anggota 1. MIRA SARI LIAWATI (NIM.1811130052)

II. Pilihan Tugas Akhir:

- Jurnal Ilmiah  
 Buku  
 Pengabdian Kepada Masyarakat  
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Judul Tugas Akhir

Pengembangan Produksi *Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai  
Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan

*Lengkap*

Bengkulu, 19 November 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Rizky Hariyadi, M.Ace

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui

Penunjukkan Dosen Pembimbing

Bengkulu, 23 November 2021

Mengesahkan

Ketua Ekis/Manajemen

Dr. Desi Imanini, M.A  
NIP.197412022006042000

Ketua Tim

Mahasiswa

Nengrum Pransiska  
NIM.1811130041



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: [www.iainbengkulu.ac.id](http://www.iainbengkulu.ac.id)

**SURAT PENUNJUKAN**

Nomor: 1686/In.11.T.IV/PP/009/11/2021

Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen

1. N A M A : Dr. Desi Isnani, MA  
N I P. : 197412022006042001  
TUGAS : Pembimbing I
2. N A M A : Rizki Haryadi, M.Act  
N I P. : 198711262019031004  
TUGAS : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan), kegiatan ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. N a m a : Nengrum Fransiska  
Nim : 1811130041  
Prodi : Ekonomi Syariah

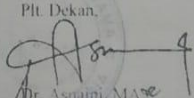
2. N a m a : Mira Sari Liawati  
Nim : 1811130050  
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN PRODUKSI *COMENG* (*COFFEE AND CAPPUCCINO* MENGKUDU) SEBAGAI ALTERNATIF USAHA MINUMAN BERKHASIAH YANG BERPOTENSI EKONOMIS.

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)

Demikian surat penunjukan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 26 November 2021  
Plt. Dekan,

  
Dr. Asnani, MA  
Nim: 1811304121998032003

Tembusan :

1. Wakil Rektor I
2. Dosen yang bersangkutan;
3. Mahasiswa yang bersangkutan;
4. Arsip.





LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Nengrum Pransiska Program Studi : Ekonomi Syariah  
NIM : 1811130041 Pembimbing I : Dr. Desi Isnaini, M.A  
Judul Skripsi : Analisis Pengembangan Produksi *COMENG (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Kamis, 10 Febuari 2022	BAB I	Perbaiki abstrak dan fokuskan lagi rumusan masalah.	
2.	Senin, 14 Februari 2022	BAB I - II	Tambahkan landasan teori produksi.	
3.	Jum'at, 18 Febuari 2022	BAB II	Perbaiki penulisan dan perbaiki istilah yang belum dicetak miring.	
4.	Senin, 21 Februari 2022	BAB III	Tambahkan prolog pada setiap tabel dan berikan penjelasan pada tabel	
5.	Kamis, 24 Februari 2022	BAB IV	Perbaiki footnote dan berikan teori penentuan harga.	
6.	Selasa, 1 Maret 2022	BAB IV - BAB V	Beri footnote dan kutipan sebagai acuan pembahasan	
7.	Senin, 07 Maret 2022	BAB VI	Kesimpulan disesuaikan dengan rumusan masalah	
8.	Jum'at, 11 Maret 2022	LAPORAN AKHIR		

Bengkulu, 11 Maret 2022 M  
1443 H

Dosen Pembimbing I

Dr. Desi Isnaini, M.A  
NIP. 197412022006042001



LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa: Nengrum Fransiska Program Studi: Ekonomi Syariah  
NIM: 011130641 Pembimbing II: Rizky Hariyadi, M.Acc  
Judul Skripsi: Analisis Pengembangan Produksi (OMENGO Coffee And Cappuccino Mengkudu) Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasia Yang Berpotensi Ekonomis

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Jum'at, 19 November 2021	Pengajuan judul	Lanjutkan	
2.	Selasa, 07 Desember 2021	Penyerahan SK pembimbing II	Lanjutkan	
3.	Rabu, 12 Januari 2022	Rumusan masalah laporan keolompok	Rumusan masalah dibuat mengenai produksi dan marketing	
4.	Rabu, 19 Januari 2022	Laporan Akhir	Perbaiki bahasa dan fokus ke produksi	
5.	Rabu, 02 Februari 2022	Laporan Akhir	Perbaiki penulisan dan fokus ke produksi	
6.	Senin, 07 Februari 2022	Perhitungan biaya produksi belum ada teorinya	Tambahkan	
7.	Kamis, 10 Februari 2022	ACC	Tinggal perbaiki sedikit daftar pustaka dan lain-lain	

Bengkulu, 10 Februari 2022 M  
09 Rajab 1443 H

Dosen Pembimbing II

Rizky Hariyadi, M.Acc



## Sertifikat

### PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

**NOMOR : 1548/1771/21**

Diberikan kepada :

Nama : **Nengrum Pransiska**  
Jabatan : Pemilik  
Alamat : Jl. Raya Masat Rt/Rw.000/000 Desa Masat Kec. Pina

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diselenggarakan di :

Kota : Bengkulu  
Propinsi : Bengkulu  
Pada Tanggal: 16 Desember 2021



Bengkulu, 16 Desember 2021  
KEPALA DINAS KESEHATAN  
KOTA, BENGKULU

**Dr. Hainal Arifin**  
Pembina/ IV.A  
NIP. 19700907 200212 1 006



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2401220087486**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- |  |   |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha                                     | : NENGRUM PRANSISKA   |
| 2. Alamat  | : JALAN RAYA MASAT, Desa/Kelurahan Masat, Kec. Pino, Kab. Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler                                 | : +6281273698788  |
| Email  | : ningrumfransisca16@gmail.com  |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran  |
| 5. Skala Usaha   | : Usaha Mikro   |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepastian, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai sertifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 24 Januari 2022

**Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 24 Januari 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan link akses.





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
LAMPIRAN

NOMOR INDUK BERUSAHA: 2401220087486

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	11040	Industri Minuman Ringan	Jalan Raden Fatah, Desa/Kelurahan Sukarami, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38216	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi ketidapan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah dilandatangan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



**SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN PENGELOLAAN  
DAN PEMANTAUAN LINGKUNGAN HIDUP (SPPL)**

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Pelaku Usaha : NENGRUM PRANSISKA  
Nomor Induk Berusaha (NIB) : 2401220087486  
Nama Penanggung Jawab : NENGRUM PRANSISKA  
Jabatan :  
Alamat : JALAN RAYA MASAT , Desa/Kelurahan Masat, Kec. Pino,  
Kab. Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu  
No. Telepon : +6281273698788

No	Kode KBLI	Bidang Usaha / Kegiatan	Lokasi Usaha
1	11040	Industri Minuman Ringan	Jalan Raden Fatah Bengkulu Selebar Sukarami

Menyatakan kesanggupan:

1. Mematuhi dan melaksanakan usaha dan/atau kegiatan pada lokasi yang sesuai dengan peruntukan rencana tata ruang;
2. Mematuhi dan melaksanakan usaha dan/atau kegiatan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup;
3. Mematuhi ketentuan persyaratan pemenuhan parameter baku mutu lingkungan sesuai dengan kegiatan yang dilakukan serta limbah yang dihasilkan;
4. Mematuhi ketentuan dan menyediakan fasilitas penyimpanan limbah sementara dan sampah domestik sesuai dengan kegiatan serta limbah dan sampah yang dihasilkan;
5. Mematuhi ketentuan dan menyediakan fasilitas pengelolaan limbah cair untuk usaha dan/atau kegiatan yang dilakukan sesuai dengan jumlah limbah yang dihasilkan dan jumlah tenaga kerjanya;
6. Bersedia untuk memenuhi pengaturan dan pengelolaan dampak usaha dan/atau kegiatan terhadap aspek transportasi;
7. Bersedia dilakukan pemeriksaan/pengawasan terhadap usaha dan/atau kegiatan yang dilakukan untuk memastikan pemenuhan persyaratan lingkungan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup;
8. Bersedia memproses persetujuan lingkungan dalam hal akan menyediakan sarana dan prasarana dengan menyusun dokumen lingkungan sesuai dengan kewajiban dalam peraturan yang mengatur daftar usaha dan/atau kegiatan wajib Amdal, UKL-UPL dan SPPL; dan
9. Bersedia dihentikan usaha dan/atau kegiatannya dan diproses hukum sesuai dengan peraturan perundang-undangan apabila melanggar atau tidak memenuhi ketentuan persyaratan yang telah ditetapkan sebagaimana butir 1 sampai 8.


Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya. Apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan ataupun ketidakakuratan dalam pernyataan ini, maka Pelaku Usaha bersedia menerima konsekuensi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Bengkulu, 24 Januari 2022  
ttd.  
(NENGRUM PRANSISKA)

Surat pernyataan ini tersimpan secara elektronik di dalam sistem OSS sebagai bagian tidak terpisahkan dari Perizinan Berusaha untuk Nomor Induk Berusaha yang dimaksud.



## SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI**  
**FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**  
Jalan Raden Fatah Pager Dewa Kota Bengkulu 39211. Telpone(0736)51276-  
51171-51172. Faksimili(0736)51171-51172

---

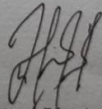
**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI**  
No : 05/SKLP-FEBI/05/04/2022

Satgas Plagiasi Program Studi Ekonomi Syariah Menerangkan bahwa :

Nama : NENGRUM PRANSISKA  
M : 1811130041  
Program Studi : ekonomi syariah  
Tesis Tugas Akhir : PKM  
Judul Tugas Akhir : Analisis Pengembangan Produksi *COMENG (Coffee And Cappuccino Mengkudu)* Sebagai Alternatif Usaha Minuman Berkhasiat Yang Berpotensi Ekonomis  
Similarity Index : 22%  
Status : Lulus

Adalah benar- benar telah lulus pengecekan plagiasi darinaskah Publikasi Tugas Akhir melalui aplikasi Turnitin.

Satgas Plagiasi Program Studi

  
**Herlina Yustati, MA, Ek**  
NIP. 198505222019032004

**Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi Comeng (Coffee And Cappuccino Mengkudu) agar memiliki nilai jual, untuk mengetahui bagaimana tinjauan ekonomi Islam dalam proses produksi Comeng, dan untuk mengetahui mekanisme biaya produksi. Metode pelaksanaan dalam pembuatan Comeng, memerlukan bahan utama yaitu, buah mengkudu yang sudah tua dan bahan tambahan berupa gula pasir, coklat bubuk, dan susu bubuk full cream. Hasil yang dicapai dalam produksi Comeng ini adalah terciptanya produk olahan dari buah mengkudu yang menjadi inovasi baru pengolahan dan cara konsumsi buah mengkudu sebagai minuman yang bermanfaat.**

