

**ANALISIS PENDAPATAN DAN KEUNTUNGAN *HOME*
INDUSTRY FROZEN FOOD
(STUDI PADA USAHA KEBAB DUREN DAENG
MAPPAKOE DI KOTA BENGKULU)**



SKRIPSI

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

OLEH:

**RAHMAD IOLES
NIM.1811140023**

**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH
JURUSAN EKONOMI ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO (UINFAS) BENGKULU
BENGKULU, 2022 M/1443**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172
Website : www.iain.bengkulu.ac.id

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi ini yang ditulis oleh Rahmad Iqles dengan Judul “**Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Home Industry Frozen Food (Studi Pada Kebah Duren Daeng Mappakoe Di Kota Bengkulu)**”, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Pembimbing I dan Pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati sukarno (UINFAS) Bengkulu .

Bengkulu , 20 Mei 2022 M

Pembimbing 1

Eka Sri Wahyuni, S.E.,MM
NIP.197705092008012014

Pembimbing II

Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP.197808072005012008



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon.
(0736) 51276-51171-51172-Faksimili (0736)-51171-51172
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “**Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Home Industry Frozen Food (Studi Pada Usaha Kebab Duren Daeng Mappakoe Di Kota Bengkulu)**”, ditulis oleh Rahmad Iqles, NIM. 1811140023, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu Bengkulu pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 17 Juni 2022 M/ 17 Dzulkaiah 1443H

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, 17 Juni 2022
17 Dzulkaiah 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Dr. H. Supardi, M.A
NIP.1965041993031007

Sekretaris

Katri Pramadeka, S.E.I., M.E
NIP.198807252020121003

Penguji I

Dr. H. Supardi, M.A
NIP. 1965041993031007

Penguji II

Idwal B, MA
NIP.198307092009121005

Mengetahui,
Dekan

Dr. H. Supardi, M.A
NIP. 1965041993031007

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul “ Analisis Pendapatan dan Keuntungan *Home Industry Frozen Food* (Studi Pada Usaha Kebab Duren Daeng Mappakoe di Kota Bengkulu)” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada 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 kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan sebutan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpanan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan lainnya.

Bengkulu, 17 Maret 2022



Rahmad Iqles
1811140023

MOTTO

Jika kamu tidak sanggup menahan lelahnya belajar maka kamu harus sanggup menahan perihnya kebodohan.

(Imam Syafi'i)

Menyerah hanyalah untuk orang yang kalah

(Rahmad Iqles)

PERSEMBAHAN

Yang paling utama dari segalanya,,

Terima kasih kepada Allah SWT atas segala rahmat karunia dan hidayah yang telah diberikan kepada penulis sehingga diberikan kekuatan, kemudahan, petunjuk serta karunia yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang dirasa tidak mudah ini. Sholawat serta salam selalu terlimpahkan kepada baginda Rasulullah SAW.

Tugas akhir ini dipersembahkan kepada orang-orang yang selama ini telah ikut serta membantu dalam pengerjaan Tugas Akhir ini. Atas Dukungan dan Doa yang telah diberikan, Oleh karena itu penulis ingin memberikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada orang-orang terbaik:

- ❖ Kedua orang tua, bapak (Rapik) dan mamak (Masdiah) terima kasih atas semua cinta, doa, motivasi dan semangat yang telah bapak dan mamak berikan kepada saya.*
- ❖ Kepada adikku, Rara juni yang selalu memberikan dukungan dan semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.*
- ❖ Ibu Khairiah Elwardah, M.Ag selaku Dosen Pembimbing II dan Ibu Eka Sri Wahyuni, SE,MM selaku Dosen Pembimbing I, penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya yang telah senantiasa meluangkan*

waktunya untuk membimbing saya menyelesaikan Tugas Akhir ini.

- ❖ *Teman-teman tercinta dari semasa bangku kuliah, Aldi fikardi yang selalu memberikan semangat dan setia mendengar keluh kesahku dalam menempuh pendidikan selama kuliah ini.*
- ❖ *Untuk seseorang (Aisyah Rodiah, S.Pd) yang spesial dalam karirku telah menemani, menyemangati dan memberi menasehat kepadaku dalam menghadapi suka duka semasa duduk dibangku kuliah.*
- ❖ *Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini*

ABSTRAK

“Analisis Pendapatan dan Keuntungan *Home Industry Frozen Food*”

(Studi Pada Usaha Kebab Duren Daeng Mappakoe di Kota Bengkulu)

Oleh Rahmad Iqles, NIM.1811140023

Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis Pendapatan dan Keuntungan dan Potensi Keberlanjutan *home industry frozen food* Kebab Duren Daeng Mappakoe Kota Bengkulu. Penelitian ini dilaksanakan di Telaga Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Data yang dibutuhkan untuk dianalisa terdiri dari data primer dan data sekunder. Penelitian ini menggunakan rumus pendapatan sederhana yaitu HPP (Harga Pokok Penjualan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Analisis pendapatan dan keuntungan kebab Duren daeng mappakoe dalam hal ini total biaya produksi berjumlah Rp 3.301.000. Dalam menghitung total biaya pendapatan ialah jumlah produksi x harga jual = 360 pcs x Rp 10.000/Rp 12.000 = 3.920.000, dengan demikian menghitung keuntungan ialah total biaya pendapatan – total biaya produksi = Rp 3.920.000 – Rp 3.301.000 Total =Rp 619.000. Kemudian Potensi keberlanjutan usaha kebab Duren daeng mappakoe selalu melakukan evaluasi agar menciptakan potensi baik kedepannya tidak hanya kebab Duren siap saji yang berbentuk *frozen food* juga sangat diminati. Sehingga potensi kebab Duren daeng mappakoe ini sangat bagus, usaha ini telah berjalan sejak 01 Novembar 2021 sampai sekarang masih beroperasi serta mempunyai banyak pelanggan.

Kata kunci:*Pendapatan, Keuntungan dan Potensi Keberlanjutan*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **”Analisis Pendapatan dan Keuntungan pada *home industry frozen food*” (studi pada usaha kebab Duren daeng mappakoe di kota bengkulu)**. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah Pengembangan Usaha kebab Duren dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. KH. Zulkarnain Dali, M.Pd selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami membina ilmu di UINFAS.
2. Dr.H. Supardi Mursalin, M.A selaku Dekan Fakultas

Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.

3. Yenti Sumarni, SE, MM Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan fasilitas dalam menimbah ilmu pengetahuan.
4. Eka Sri Wahyuni, SE, MM selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Khairiah Elwardah, M.Ag selaku pembimbing II, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulis tugas akhir ini.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UINFAS 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 (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.

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, 04 April 2022M
3 Ramadan 1443H

RAHMAD IQLES
NIM.1811140023

DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul	
HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
MOTTO	ii
PERSEMBAHAN	iii
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
E. Kegunaan Penelitian	8
F. Luaran yang Diharapkan	9
G. Sistematika Penulisan	9
BAB II KAJIAN TEORI	11
A. Pengertian Pendapat	11
B. Gambaran Umum Keuntungan.....	21
C. Gambaran Umum <i>Home Industry</i>	25
D. <i>Frozen Fod</i>	28
E. Pengenalan Terhadap Duren.....	31
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	34
A. Analisis Produk	34
B. Pangsa Pasar	35
C. Lokasi Program	37
D. Analisis Kelayakan Program/Usaha	38

E. Analisis Keuntungan	39
F. Keberlanjutan Usaha	43
G. Alat dan Bahan	43
H. Proses Pembuatan	44
I. Proses Pemasaran.....	45
J. Anggaran Biaya dan Jadwal Kegiatan	46
BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI	
KEBELANJUTAN.....	52
A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program	52
1. Pendapatan Dan Keuntungan Home Industry Frozen Food.....	52
2. Kegiatan Pelatihan PKP (Penyuluhan Keamanan Pangan).....	59
3. Syarat & Tahapan Mendapatkan Sertifikat	51
4. Nomor Induk Berusaha (NIB)	63
B. Potensi Keberlanjutan	67
1. Aspek Masa Depan	67
2. Potensi Keberlanjutan di lingkungan	67
BAB V PENUTUP	70
A. Evaluasi.....	70
B. Kesimpulan.....	70
C. Saran	71
DAFTAR PUSAKA.....	72
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	76

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : DAFTAR GAMBAR

LAMPIRAN 2 : SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

LAMPIRAN 3 : LEMBAR BIMBINGAN PKM

LAMPIRAN 4 : FORM PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR

LAMPIRAN 5 : SURAT PENUNJUKAN SK PEMBIMBING

**LAMPIRAN 6 : HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PKM**

**LAMPIRAN 7 : SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN
PANGAN**

LAMPIRAN 8 : NOMOR INDUK BERUSAHA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan salah satu bentuk upaya yang ditempuh oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan/atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan meyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. Program Kreativitas Mahasiswa dilaksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana yang diberi nama Program Kreativitas Mahasiswa. Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendekiawan, wirausahawan, mandiri dan

arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggungjawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.¹

Buah yang mendapat julukan raja buah ini kerap menimbulkan perdebatan antara mereka yang menggemarinya dan mereka yang membencinya. Bagi para pencintanya, aroma dan rasa Duren ini begitu nikmat dan lezat. Bahkan penggemarnya pun menyasar berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orangtua. Tapi bagi yang tak menyukainya, kadang bisa sampai muntah ketika tak sengaja mencium bau Duren. Buah yang berwarna kuning dan berkulit tebal serta berduri ini sangat mudah ditemukan di daerah tropis seperti Indonesia terutama di provinsi Bengkulu. Pada musim hujan seperti saat ini di berbagai daerah buah Duren tengah melimpah. Buah Duren sendiri termasuk buah lokal yang memiliki harga relatif tinggi. Bahkan banyak orang yang rela mengeluarkan uang lebih demi menikmati varian Duren ini. Karena melimpahnya buah Duren terkadang banyak orang memanfaatkan buah ini untuk menjadi olahan berbagai makanan seperti Kebab Duren. Pastinya dengan olahan yang

¹Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 – Edisi VII, hal 331

masih menyisakan aroma khas Duren yang menyengat, buah ini bisa dinikmati dengan cara berbeda.

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, produksi buah Duren secara nasional mencapai 1,13 juta ton pada tahun 2020. Jumlah itu turun 3,13% dibandingkan pada 2019 yang sebanyak 1,17 juta ton². Dilihat berdasarkan wilayahnya Bengkulu memperoleh data produksi sebagai berikut.

Daftar data Produksi Duren per provinsi.³

Tabel 1.1

	Tahun	Produksi
Bengkulu	2015	17,950/tahun
	2016	12,999/tahun
	2017	11,555/tahun
	2018	15,057/tahun
	2019	11,395/tahun

Sumber: website databoks.co.id (diolah)

Dari tabel produksi di atas bisa di lihat bahwasanya untuk produksi buah Duren di Provinsi Bengkulu itu sering naik turun maka oleh karena itu diperlukan inovasi baru untuk pengolahan Duren menjadi

²<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/06/23/produksi-durian-di-indonesia-menurun-pada-2020>, Diakses pada Tanggal 30 Oktober 2021, pada jam 13:00

³Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura, Data Lima Tahun Terakhir

makanan alternatif kekinian yang disukai semua kalangan masyarakat terkhusus pecinta Duren. Kebab Duren akan menjadi nilai tambah terhadap nilai jual Duren karena menarik perhatian konsumen. Kebab pada umumnya adalah makanan seperti roti gulung berupa tortila yang berisi potongan atau irisan daging yang dipanggang serta didampingi beragam sayuran seperti selada dan tomat lalu diberi saus serta mayones.

Di bawah ini merupakan Informasi Gizi pada kebab:

Informasi Gizi⁴:

Tabel 1.2

Ukuran Porsi	1 kebab
	Per Porsi
Energi	2594 kj 620 kkal
Lemak	16,63g
Lemak Jenuh	6,141g

⁴<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Shish+Kebab>, diakses pada Tanggal 31 Desember 2021, pada jam 21.13 wib

Lemak Trans	0g
Lemak tak Jenuh Ganda	1,526g
Lemak tak Jenuh Tunggal	6,653g
Kolesterol	53mg
Protein	37,87g
Karbohidrat	77,1g
Serat	4,3g
Gula	6,91g
Sodium	1029mg
Kalium	814mg

Sumber: website fatsecret.co.id (diolah)

Namun, seiring perkembangan zaman ragam kebab juga semakin banyak. Tidak hanya berisi daging saja, sekarang kuliner kebab juga muncul dengan berisikan Duren. Sebuah terobosan yang sangat unik dan tidak terpikirkan sebelumnya, buah Duren dijadikan isi dari kebab menggantikan irisan daging serta potongan

sayuran. Namun, terobosan itu bukanlah sebuah kegagalan.

Paduan rasa dari buah Duren yang manis dan lezat dipadukan dengan tortila sebagai lapisannya membuat banyak orang jatuh hati setelah mencoba makanan ini. Walaupun, ada juga beberapa orang yang tidak suka dengan rasa dan bau dari buah Duren sendiri. Tetapi, bagi pecinta buah Duren, kuliner ini adalah salah satu makanan yang wajib dicicipi. Kebab Duren juga bisa menjadi alternatif bagi orang yang kurang suka dengan buah Duren dikarenakan aroma dari Duren yang sangat menyegat. Dengan beragam inovasi yang dilakukan terhadap kebab Duren ini, mulai dari menambah topping dengan meses, bubuk coklat, dan lainnya sampai mencampurkan isian Duren tersebut dengan beragam buah lainnya seperti buah strawberry, membuat aroma Duren yang sangat menyegat tadi pun tertutupi bahkan hilang. Rasa Duren yang manis seakan lumer dan bersatu dengan topping serta campuran buah lainnya.⁵

Di era modern saat ini banyak konsumen yang semakin selektif dalam berperilaku untuk mengkonsumsi

⁵<https://mediapijar.com/2020/08/kebab-durian-inovasi-baru-dari-kebab/> , Diakses pada tanggal 30 Oktober 2021, pada jam 13:00

dan memilih suatu produk yang diinginkan dan dibutuhkannya. Gaya hidup masyarakat perkotaan dengan tingkat kesibukan yang tinggi cenderung memilih kebutuhan sehari-hari yang serba praktis. Hal ini termasuk dalam mengonsumsi makanan, seperti makanan mudah didapatkan, penyajian makanan yang praktis, maupun waktu penyajian makanan dengan cepat. Makanan cepat saji yang paling banyak diminati masyarakat adalah frozen food, salah satunya kebab Duren.

Tujuan dari program Kreativitas Mahasiswa yaitu untuk mengenalkan produk baru di kalangan masyarakat dari bahan utama Duren sehingga masyarakat mengetahui program ini dapat dilakukan dan menjadi sebuah peluang usaha UMKM. Sehingga menciptakan lapangan kerja tentunya mengurangi tingkat pengangguran.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu :

1. Bagaimana analisa Keuntungan Kebab Duren Daeng Mappakoe?
2. Bagaimana Potensi Keberlanjutan bisnis Kebab Duren Daeng Mappakoe?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui keuntungan bisnis Kebab Duren Daeng Mappakoe.
2. Untuk mengetahui potensi keberlanjutan bisnis Kebab Duren Daeng Mappakoe.

D. Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi bagaimana cara produksi kebab Duren yang benar.
2. Bisa menjalin hubungan bisnis antara penjual Duren dan Penjual tortila dalam pembuatan kebab Duren.
3. Kita juga bisa membantu para petani Duren yang bermitra dengan kita untuk produksi kebab Duren yang telah mereka hasilkan.
4. Bisa mengembangkan usaha kebab Duren ini dari mengikuti pelatihan dan mendapat no PIRT yang dapat kita jadikan sebagai izin usaha yang akan menambahkan kepercayaan masyarakat terhadap produk.

E. Kegunaan Penelitian

1. Bagi Fakultas
Memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai pengolahan Kebab Duren bisa memiliki nilai jual dan Mahasiswa akan terlatih kemampuan mengembangkan wirausaha di sektor perkebunan dan Usaha mikro Kecil dan Menengah.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Mahasiswa dan Masyarakat menjalin hubungan bisnis

- antara pedagang Duren dengan pengelola Kebab Duren.
- b. Terciptanya inovasi baru antara Mahasiswa dan Masyarakat membuat produk yang bermnafaat dan tepat guna.
 - c. Terciptanya peluang UMKM baru yang bergerak di sektor ekonomi.
3. Bagi Penulis
- a. Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana cara membuat Kebab Duren.
 - b. Bisa mengembangkan usaha Kebab Duren ini dari mengikuti pelatihan dan mendapat No NIB yang dapat di jadikan sebagai izin usaha yang akan menambah kepercayaan masyarakat terhadap produk.

F. Luaran Yang Diharapkan

Menghasilkan Kebab Duren masa kini dengan kreatifitas baru yang berbeda dari Kebab pada umumnya dan sebagai alternatif bisnis yang memiliki nilai jual serta dapat bersaing dengan baik.

G. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan dalam mengikuti seluruh uraian dan pembahasan atas skripsi ini, dengan sistematika sebagai berikut ini:

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menjelaskan tentang Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Luaran yang Diharapkan serta Sistematika Penulisan.

BAB II : KAJIAN TEORI

Dalam bab ini akan diuraikan Kajian Teori tentang pendapatan dan keuntungan, *Home industry frozen food*, dan Duren

BAB III : METODE PELAKSANAAN

Dalam bab ini membahas tentang analisa produk, pangsa pasar, lokasi usaha, alat dan bahan, proses pembuatan, analisis kelayakan, dan analisis keuntungan.

BAB IV : HASIL YANG DICAPAI

Dalam bab ini berisi tentang analisis hasil dan pembahasan mengenai hasil yang dicapai berdasarkan luaran program dan potensi keberlanjutan program.

BAB V : PENUTUP

Dalam bab ini berisikan kesimpulan dan saran atas penelitian yang telah dilakukan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Gambaran Umum pendapatan

1. Pengertian Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu unsur yang paling utama dari pembentukan laporan laba rugi dalam suatu perusahaan. Banyak yang bingung mengenai istilah pendapatan. Hal ini disebabkan pendapatan dapat diartikan sebagai *revenue* dan dapat juga diartikan sebagai *income*, maka *income* dapat diartikan sebagai penghasilan dan kata *revenue* sebagai pendapatan penghasilan maupun keuntungan.

Pendapatan sangat berpengaruh bagi keseluruhan hidup perusahaan, semakin besar pendapatan yang diperoleh maka semakin besar kemampuan perusahaan untuk membiayai segala pengeluaran dan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan oleh perusahaan. Selain itu pendapatan juga berpengaruh terhadap laba rugi perusahaan yang tersaji dalam laporan laba rugi maka, pendapatan adalah darah kehidupan dari suatu perusahaan.

Kamus Besar Bahasa Indonesia pendapatan adalah hasil kerja (usaha atau sebagainya).⁶ Sedangkan pendapatan dalam kamus manajemen adalah uang yang diterima oleh perorangan, perusahaan dan organisasi lain dalam bentuk upah, gaji, sewa, bunga, komisi, ongkos dan laba.⁷ Pendapatan adalah jumlah yang dibebankan kepada langganan untuk barang dan jasa yang dijual. Pendapatan adalah aliran masuk aktiva atau pengurangan utang yang diperoleh dari hasil penyerahan barang atau jasa kepada para pelanggan.⁸

Soekartawi menjelaskan pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang dikonsumsi, bahwa sering kali dijumpai dengan bertambahnya pendapatan, maka barang yang dikonsumsi bukan saja bertambah, tapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian. Misalnya sebelum adanya penambahan pendapatan beras yang dikonsumsi adalah kualitas yang kurang baik, akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka

⁶ Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Balai Pustaka, 2008), hal. 185

⁷BN. Marbun, *Kamus Manajemen*, (Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 2003), hal. 230

⁸Soemarso S.R *Akuntansi Suatu Pengantar. Edisi Lima*. (Jakarta: Salemba Empat 2009), hal.54

konsumsi beras menjadi kualitas yang lebihbaik.⁹

Tingkat pendapatan merupakan salah satu kriteria maju tidaknya suatu daerah. Bila pendapatan suatu daerah relatif rendah, dapat dikatakan bahwa kemajuan dan kesejahteraan tersebut akan rendah pula. Kelebihan dari konsumsi maka akan disimpan pada bank yang tujuannya adalah untuk berjaga-jaga apabila baik kemajuan dibidang pendidikan, produksi dan sebagainya juga mempengaruhi tingkat tabungan masyarakat. Demikian pula hanya bila pendapatan masyarakat suatu daerah relatif tinggi, maka tingkat kesejahteraan dan kemajuan daerah tersebut tinggi pula.¹⁰

Berdasarkan pengertian menurut para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa pendapatan adalah arus kas masuk yang berasal dari kegiatan normal perusahaan dalam penciptaan barang atau jasa yang mengakibatkan kenaikan aktiva dan penurunan kewajiban.

⁹ Soekartawi, *Faktor-faktor Produksi*, Jakarta: Salemba Empat, (2012), hal. 132

¹⁰ Mahyu Danil, “Pengaruh Pendapatan Terhadap Tingkat Konsumsi pada Pegawai Negeri Sipil di Kantor Bupati Kabupaten Bireuen”, *Journal Ekonomika Universitas Almuslim Bireuen Aceh*, Vol. IV No. 7: 9.

Sedangkan menurut Boediono pendapatan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain dipengaruhi:¹⁰

- a. Jumlah faktor-faktor produksi yang dimiliki yang bersumber pada, hasil-hasil tabungan tahun ini dan warisan ataupun pemberian.
- b. Harga per unit dari masing-masing faktor produksi, harga ini ditentukan oleh penawaran dan permintaan di pasar faktor produksi.
- c. Hasil kegiatan anggota keluarga sebagai pekerjaansampingan.

Tingkat pendapatan mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat. Hubungan antara pendapatan dan konsumsi merupakan suatu hal yang sangat penting dalam berbagai permasalahan ekonomi. Kenyataan menunjukkan bahwa pengeluaran konsumsi meningkat dengan naiknya pendapatan, dan sebaliknya jika pendapatan turun, pengeluaran konsumsi juga turun. Tinggi rendahnya pengeluaran sangat tergantung kepada kemampuan keluarga dalam mengelola penerimaan atau pendapatannya.¹¹

¹¹Boediono, *Pengantar Ekonomi*, (Jakarta: Erlangga, 2002), hal. 150

Distribusi pendapatan adalah penyaluran atau pembelanjaan masyarakat untuk kebutuhan konsumsi. Kurangnya distribusi pendapatan dapat menimbulkan daya beli rendah, terjadinya tingkat kemiskinan, ketidakadilan, kelaparan dan lain-lain yang akhirnya akan menimbulkan anti pati golongan masyarakat yang berpendapatan rendah terhadap yang berpendapatan tinggi, sehingga akan menimbulkan kecemburuan sosial di dalam masyarakat.

2. Karakteristik Pendapatan

Walaupun jenis pendapatan yang dimiliki setiap perusahaan berbeda-beda, tetapi dari sudut akuntansi seluruh pendapatan tersebut mulai dari kelompok pendapatan yang berasal dari penjualan barang jadi hingga pendapatan dari penjualan jasa memiliki karakteristik yang sama dalam pencatatannya. Karakteristik pendapatan dibagi menjadi dua karakteristik yaitu:

- a. Jika bertambah saldonya, harus dicatat disisi kredit. Setiap pencatatan di sisi kredit berarti akan menambah saldo pendapatan tersebut.
- b. Jika berkurang saldonya harus dicatat disisi debet. Setiap pencatatan disisi debet berarti akan mengurangi saldo pendapatan tersebut.¹³

3. Jenis-Jenis Pendapatan

Dalam praktiknya komponen pendapatan yang dilaporkan dalam laporan laba rugi terdiri dari dua jenis, yaitu:

- a. Pendapatan atau penghasilan yang diperoleh dari usaha pokok (usaha utama) perusahaan.
- b. Pendapatan atau penghasilan yang diperoleh dari luar usaha pokok (usaha sampingan) perusahaan.¹²

Laporan laba rugi terdapat dua kelompok pendapatan yang terdiri dari:

a. Pendapatan Utama

Pendapatan utama berasal dari kegiatan utama perusahaan.

b. Pendapatan Lain-Lain

Berasal dari pendapatan yang tidak merupakan kegiatan utama perusahaan. Misalnya pendapatan bunga bagi perusahaan perdagangan. Selain itu, juga dalam beberapa kasus terdapat pendapatan dan kerugian dari pos luar biasa.

¹² Hery dan Widyawati Lekok. *Akuntansi Keuangan Menengah*. (Jakarta: Bumi Aksara 2012), hal. 24

4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan

Tingkat pendapatan mempengaruhi tingkat konsumsi masyarakat. Hubungan antara pendapatan dan konsumsi merupakan suatu hal yang sangat penting dalam berbagai permasalahan ekonomi. Kenyataan menunjukkan bahwa pengeluaran konsumsi meningkat dengan naiknya pendapatan, dan sebaliknya jika pendapatan turun, pengeluaran konsumsi juga turun. Tinggi rendahnya pengeluaran sangat tergantung kepada kemampuan keluarga dalam mengelola penerimaan atau pendapatannya.¹³

Pendapatan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu sebagai berikut:

a. Produk

Salah satu tugas utama dari manajemen penjualan adalah desain produk yaitu mereka merupakan pemberi saran perbaikan yang diperlukan desain produk dengan akibat dari keluhan para pelanggan.

b. Harga

Jumlah uang yang harus dibayarkan konsumen untuk mendapatkan suatu produk dengan akibat dari

¹³ Mahyu Danil, “Pengaruh Pendapatan Terhadap Tingkat Konsumsi pada Pegawai Negeri Sipil di Kantor Bupati Kabupaten Bireuen”, *Journal konomika Universitas Almuslim Bireuen Aceh*, Vol. IV No. 7: 9

keluhan para pelanggan.

c. Distribusi

prantara barang dari produsen ke konsumen, semakin luas pendistribusiannya maka akan mempengaruhi penjualan promosi.

d. Promosi

Promosi merupakan kegiatan yang dilakukan perusahaan dengan tujuan utama menginformasikan, mempengaruhi dan mengingatkan konsumen agar memilih program yang diberikan perusahaan.

5. Sumber Pendapatan

Pendapatan seseorang harus dapat digunakan untuk menentukan tingkat kesejahteraan sebab dengan pendapatan seseorang akan dapat memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari baik secara langsung maupun tidak langsung. Sumber pendapatan ini berupa:¹⁴

- a. Pendapatan dari usaha, meliputi: hasil bersih dari hasil usaha sendiri, komisi dan penjualan
- b. Pendapatan dari investasi
- c. Pendapatan dari keuntungan sosial.

¹⁴ Rosy Pradipta Angga Purnama, *Analisis Pengaruh Modal, Tenaga Kerja, Lama Usaha, dan Teknologi Proses Produksi terhadap Produksi Kerajinan Kendang Jimbedi Kota Blitar*, (Malang: Universitas Brawijaya, 2014), jurnal ilmiah.

Pendapatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pendapatan bersih yang merupakan hasil yang diterima dari jumlah seluruh penerimaan setelah dikurangi pengeluaran biaya operasi. Sementara pendapatan diperoleh apabila terjadi transaksi antar pedagang dengan pembeli dalam satu kesepakatan bersama.

6. Pengakuan Pendapatan

Kerangka konseptual FASB menunjukkan dua faktor yang harus dipertimbangkan dalam memutuskan kapan pendapatan dan keuntungan harus diakui realisasi dan proses penghasilan.

Pengakuan pendapatan umumnya diakui apabila:

- a. Telah direalisasi (*realized*) atau dapat direalisasikan (*realizable*)
- b. Sudah dihasilkan melalui penyelesaian yang substansial atas aktivitas yang terlibat dalam proses menghasilkan tersebut.
- c. Pendapatan diakui apabila perusahaan yang menghasilkan pendapatan telah menyerahkan barang atau jasa yang dijanjikan (penyelesaian secara substansial) kepada pelanggan dan ketika pelanggan telah melakukan pembayaran atau setidaknya memberikan janji pembayaran yang

pasti (dapat direalisasikan) kepada perusahaan.

7. Pengukuran Pendapatan

Ada empat pengukuran pendapatan menurut ikatan akuntansi indonesia (IAI) PSAK No. 23 yaitu:

- a. Pendapatan harus diukur dengan nilai wajar imbalan yang diterima atau yang dapat diterima.
- b. Jumlah pendapatan yang timbul dari suatu transaksi biasanya ditentukan oleh persetujuan antara perusahaan dan pembeli atau pemakaian aktiva tersebut.
- c. Imbalan tersebut berbentuk kas dan setara kas dan jumlah pendapatan adalah jumlah kas atau setara kas yang diterima atau yang dapat diterima. Namun, bila arus masuk dari kas atau setara kas ditangguhkan, nilai wajar dari imbalan tersebut mungkin kurang dari jumlah nominal dari kas yang diterima atau yang dapat diterima.
- d. Bila barang atau jasa dipertukarkan (*barter*) untuk barang atau jasa dengan sifat dan nilai yang sama, maka pertukaran tersebut tidak dianggap sebagai suatu transaksi yang mengakibatkan pendapatan.

B. Gambaran Umum Keuntungan

1. Pengertian Keuntungan

Keuntungan atau laba adalah penghasilan bersih yang diterima, sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi, atau dengan kata lain, laba adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima produsen dari penjualan produksi ke pembeli dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, situasi seperti disebut rugi.

Keuntungan secara umum adalah selisih dari pendapatan di atas biaya-biayanya dalam jangka waktu (periode) tertentu. Keuntungan adalah perbedaan antara pendapatan dengan beban jika pendapatan melebihi beban maka hasilnya adalah laba bersih. Keuntungan dari suatu usaha tergantung pada hubungan antara biaya produksi yang dikeluarkan dengan jumlah penerimaan dari hasil penjualan, dengan pusat perhatian ditunjukkan bagaimana cara menekan biaya sewajarnya supaya dapat memperoleh keuntungan sesuai dengan yang diinginkan, adapun biaya yang dikeluarkan adalah biaya tetap dan biaya variabel.

Keuntungan merupakan tujuan utama pengusaha dalam menjalankan usahanya. Oleh karena itu, proses produksi dilaksanakan seefisien mungkin dengan tujuan meningkatkan keuntungan. Menurut Sunaryo, keuntungan adalah selisih antara total pendapatan dengan total biaya, yang merupakan insentif bagi produsen untuk melakukan produksi. Berdasarkan teori ekonomi keuntungan mempunyai arti yang sedikit berbeda dengan pengertian keuntungan dari segi pembukuan ditinjau dari sudut pandangan perusahaan atau pembukuan seperti telah diterangkan di atas, keuntungan adalah perbedaan nilai uang dari hasil penjualan yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan. Dalam teori ekonomi definisi itu dipandang luas karena tidak mempertimbangkan biaya tersembunyi, yaitu biaya produksi yang tidak dibayar dengan uang tetapi perlu dipandang sebagai bagian dari biaya produksi. Pengeluaran tersebut (biaya tersembunyi) meliputi pendapatan yang seharusnya dibayarkan kepada para pengusaha yang menjalankan sendiri perusahaannya, tanah dan modal sendiri yang digunakan dan bangunan dan peralatan pabrik yang dimiliki sendiri. Keuntungan menurut pandangan pembukuan, apabila dikurangi lebih lanjut oleh biaya

tersembunyi, akan menghasilkan keuntungan atau keuntungan murni (*pure profit*).

Keuntungan mencerminkan pos lainnya yang memenuhi definisi penghasilan dan mungkin timbul atau mungkin tidak timbul dalam pelaksanaan aktivitas perusahaan yang biasa. Keuntungan mencerminkan kenaikan manfaat ekonomi dan dengan demikian pada hakekatnya tidak berbeda dengan pendapatan. Berdasarkan beberapa uraian mengenai keuntungan yang telah penulis jabarkan diatas maka diketahui bahwa keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya sehingga keuntungan tergantung pada besarnya biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha atau seseorang. Pemilik usaha menjalankan kegiatan usahanya untuk mencari keuntungan, keuntungan hanya didapat apabila pemilik usaha membuat pilihan yang tepat terhadap jenis barang yang dijualnya. Untuk mencari keuntungan dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{profit} = \text{keuntungan}$$

$$TR = \text{totalrevenue} = \text{penerimaan total}$$

$$TC = \text{totalcost} = \text{biaya total}$$

2. Jenis-jenis Laba

Jenis-jenis laba dalam hubungannya dengan perhitungan adalah sebagai berikut:

a. Laba kotor (*gross profit*)

adalah selisih antara penjualan bersih dan harga pokok penjualan. Disebut laba kotor karena jumlahnya masih harus di kurangi biaya-biaya usaha.

b. Laba operasional

adalah selisih antara laba kotor dengan total beban operasional. Yang dimaksud beban operasional terdiri dari beban penjualan ditambah beban administrasi dan umum.

c. Laba bersih

merupakan hasil terakhir dalam perhitungan laba rugi dimana untuk menghitungnya adalah laba operasional di tambah pendapatan lain-lain dikurangi beban lain-lain

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Laba

faktor-faktor yang memengaruhi laba adalah sebagai berikut:

- a. Biaya yang timbul dari perolehan atau mengolah suatu produk atau jasa akan memengaruhi harga jual produk yang bersangkutan.
- b. Harga jual produk atau jasa akan memengaruhi besarnya volume penjualan produk atau jasa yang bersangkutan.
- c. Volume penjualan dan produksi; besarnya volume penjualan berpengaruh terhadap volume produksi produk atau jasa tersebut. Selanjutnya, volume produksi akan memengaruhi besar kecilnya biaya produksi.

C. Gambaran Umum *Home industry*

1. Pengertian *Home Industry*

Home Industry Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2008 pasal 1, bahwa *Home Industry* adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/ atau badan usaha perseorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini". Menurut Haymans *Home Industry* adalah kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil dan bersifat tradisional dan informal, dalam arti belum terdaftar, belum tercatat, dan belum berbadan hukum Jadi dari beberapa definisi diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan *Home Industry* merupakan kegiatan ekonomi yang berbasis di rumah,

dikelola oleh anggota keluarga sendiri ataupun salah satu dari anggota keluarga.

2. Karakteristik *Home Industry*

Karakteristik *Home Industry* yaitu:

- a. Industri yang bersifat ekstraktif yang cenderung menggunakan barang setengah jadi menjadi barang jadi.
- b. Industri yang dikelompokkan pada industri dengan jumlah tenaga kerja 1-19 orang. Batasan jumlah pekerja terkait dengan kompleksitas organisasi apabila jumlah tenaga semakin banyak yang juga membutuhkan pembiayaan.
- c. Industri yang tidak tergantung pada kondisi tertentu seperti bahan baku, pasar dan tenaga kerja, karena kebutuhan tenaga kerja yang kecil. Manajemen pengelola, teknologi yang rendah serta tidak membutuhkan tenaga kerja yang ahli membuat karakter industri ini tidak tergantung persyaratan lokasi. Dalam arti lokasi industri kecil dan rumah tangga sangat fleksibel.
- d. Industri yang menggunakan barang setengah jadi menjadi barang jadi. Hal ini dipengaruhi oleh tingkat kemudahan pengolahannya dibandingkan dengan industri menengah dan besar.

- e. *Home Industry* termasuk pada industri ringan. Dalam hal ini ditinjau dari barang yang dihasilkan merupakan barang yang sederhana, tidak rumit serta tidak membutuhkan proses yang rumit dan teknologi yang tinggi.
 - f. Sebagian besar pemilik *Home Industry* adalah masyarakat menengah ke bawah yang tidak mempunyai modal serta aset untuk mendapatkan bantuan dari bank, sehingga sistem pemodalannya adalah mandiri/swa-dana.
 - g. Ditinjau dari subjek pengelola, home industri merupakan industri yang dimiliki oleh pribadi (rakyat) dengan sistem pengelolaannya yang sederhana.
 - h. Ditinjau dari cara pengelolaannya, industri ini merupakan industri yang mempunyai struktur manajemen dan sistem keuangan yang sederhana. Hal ini disebabkan industri ini lebih banyak bersifat kekeluargaan.
3. Manfaat *Home Industry*

Manfaat *Home Industry* Sebagai usaha dalam skala kecil, *Home Industry* mempunyai manfaat dan peran diantaranya sebagai berikut:

- a. *Home Industry* sebagai Alternatif Penghasilan bagi Keluarga Kegiatan ekonomi rumah tangga ini membantu meningkatkan pendapatan keluarga karena

merupakan usaha sampingan yang tidak banyak menyita waktu.

1. *Home Industry* Berpeluang untuk Mengurangi Angka Kemiskinan Kegiatan ekonomi *Home Industry* secara tidak langsung membuka lapangan kerja bagi anggota keluarga ataupun tetangga yang berada di sekitar tempat tinggal, oleh karena itu home industri dapat membantu mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan.

D. *Frozen Food*

2. Pengertian *Frozen Food*

Frozen food (makanan yang dibekukan) adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk pangan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu simpan atau daya simpan. Pada jangka waktu tertentu produk masih bisa diterima, entah itu warna, rasa, tekstur, dan bentuknya. Hal ini dikenal dengan sebutan *high*

quality life. Bahan pangan yang mengandung lemak tinggi akan berdaya simpan lebih pendek dibandingkan dengan yang berkadar lemak rendah.

Frozen food adalah jenis makanan yang diawetkan dengan teknik pembekuan selama beberapa bulan dengan temperatur berkisar -18 derajat celcius atau lebih rendah sehingga hal ini akan membuat produk makanan menjadi lebih tahan lama, adapun untuk teknik pembekuan dengan kemasan untuk tujuan menjaga makanan tersebut.

Adapun definisi frozen food menurut para ahli, antara lain;

- a. Indah Sarwuni (2021), *Frozen Food* adalah serangkaian proses pengawetan dalam produk makanan dengan langkah mengubah seluruh kandungan air menjadi bentuk sehingga aktivitasnya mampu menghambat pembusukan serta memiliki batas waktu simpan.
- b. Wikipedia (2020), *Frozen Food* artinya produk makanan yang bertujuan dalam pengawetan makanan untuk dapat terjaga kualitas makanannya. Sehingga pada jaman dahulu para petani dan nelayan telah melaksanakan proses

pengawetan pada hasil yang dihangatkan pada musim dingin.

3. Karakteristik yang ada dalam *Frozen Food* antara lain:

- a. Mempunyai label kadaluwarsa dan tanggal pembuatan yang jelas

Salah satu karakteristik tanaman pangan beku yang baik ialah memiliki label untuk kadaluarsa pada pembungkusanya. Hal ini penting dalam menjaga kandungan daging maupun buahnya. Prihal ini misalnya kita ambil contoh yaitu produk nugget yang bisa nugget daging (sapi atau ayam) mulai bisa melirik nugget sayur.

Tetapi keharusan dalam proses pemasaran setiap produknya mempunyai tanggal akhir atau kadaluwarsa sampai kapan makanan tersebut bisa bertahan.

2. Dibungkus dalam Kemasan

Untuk dapat memastikan kualitas makanan beku karakteristik lainnya ialah memiliki kemasan, artinya disini bukan makanan beku curah. Memang harga makanan beku curah terkesan lebih murah. Tapi, dijual

dalam keadaan terbuka, makanan curah juga bisa sangat mudah terkontaminasi.¹⁵

E. Pengenalan Terhadap Duren

Duren adalah nama tumbuhan tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara, sekaligus nama buahnya yang bisa dimakan. Nama ini diambil dari ciri khas kulit buahnya yang keras dan berlekuk-lekuk tajam sehingga menyerupai duri. Sebutan populernya adalah "raja dari segala buah" (*King of Fruit*). Duren adalah buah yang kontroversial, meskipun banyak orang yang menyukainya.

Duren (*Durio zibethinus murr.*) Buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas ini sangat digemari oleh sebagian banyak orang. Rasa buahnya yang manis dan aroma harum buahnya menjadi daya tarik tersendiri bagi pencinta Duren. Warna daging buahnya bervariasi, ada yang berwarna putih, kuning, dan oranye serta buah ini dilengkapi dengan adanya kandungan kalori, vitamin, lemak, dan protein. Duren merupakan salah satu buah-buahan yang banyak diminati oleh masyarakat, khususnya masyarakat di Bengkulu. Buah ini memiliki kulit yang berbentuk menyerupai duri dan keras serta

¹⁵ Materi Pertanian, "Pengertian Frozen Food" <https://dosenpertanian.com/pengertian-frozen-food/> (diakses pada 21 Desember 2021, pukul 19.55).

aroma daging buah yang kuat. Buah Duren dapat tumbuh baik di daratan rendah maupun datratan tinggi, sehingga tanaman ini dapat ditemukan di hampir seluruh kabupaten/kota di Bengkulu. Selain dapat dikonsumsi segar, Duren juga dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti kebab Duren dan makanan lainnya. Duren kaya serat makanan, mineral, unsur-unsur (P, K, Ca, Mg, Na, Fe, Mn, Cu, dan Zn), gula, vitamin C, Kalium, dan asam amino serotonergik triptofan, dan merupakan sumber karbohidrat yang baik, protein, dan lemak. Manfaat kesehatan Duren tidak hanya didasarkan pada sifat antioksidan, tetapi juga pada komposisi asam lemaknya. Duren kaya asam lemak n-3, dibandingkan dengan beberapa buah-buahan lainnya.¹⁶

Jenis-jenis Duren yang sering ditemui di pasar Asia Tenggara yaitu: Montong, Petruk, Duren matahari, Duren ajimah Duren bokor, Duren bubur, dan masih banyak lagi yang lainnya. Di habitatnya pohon Duren bisa mencapai tinggi 30-40 meter dan diameter pohon mencapai 2,5 meter. Akan tetapi bila pohon Duren berasal dari bibit sambungan/grafting ukuran pohonnya

¹⁶Sri Lestari, Juli 2011, *Keanekaragaman Durian (Durio Zibethinus Murr.) Di Pulau Bengkulu Berdasarkan Karakter Morfologi*, Buletin Kebun Raya Vol. 14 No. 2, <https://media.neliti.com/media/publications/55184-ID-none.pdf>, Diakses pada tanggal 10 januari 2022, 19.30.

lebih renda sekitar 12 meter. Duren adalah tumbuhan yang berbuah musiman. Dalam 1 tahun Duren dapat berbuah sebanyak dua kali. Duren biasanya berbuah pada akhir tahun dan pertengahan tahun. Bagian buah Duren terdiri dari 3 bagian, yaitu kulit, daging buah, dan biji. Kulit buah Duren berduri dan tajam. Duri tajam ini kalau bersentuhan dengan manusia maupun hewan biasa berbahaya, bahkan dilaporkan di Thailand pernah menyebabkan kematian. Dengan buah apapun, yang karena wujud fisiknya, buah Duren akan menang bila diadu. Bisa juga kerana kekuatan fisik duri tersebut yang tak terkalahkan, melengkapi gelar buah ini sebagai *king of the fruits*. Daging buah Duren memiliki tekstur lunak dan mengeluarkan bau khas Duren yang menyengat dan karena bau tersebut membuat sebagian orang berpaling menjauh. Akan tetapi, sesudah merasakan buahnya tidak sedikit berubah menjadi ketagihan. Memakan daging buah Duren secara berlebihan dapat membahayakan kesehatan.

BAB III

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisis Produk

Produk Kebab Duren ini merupakan produk yang masih terbilang baru di kalangan masyarakat khususnya kota Bengkulu, dimana yang diketahui bahwasanya Kebab itu identik dengan sayur dan juga daging. Untuk bahan baku Produk Kebab Duren ini meliputi bahan-bahan yaitu Lembar tortilla atau kulit kebab, daging Duren, cream cheese, oreo, dan susu. Dimana daging Duren ini merupakan bahan utama yang membuat produk ini menjadi pembedaan dengan kebab lainnya, selain itu kebab Duren ini memiliki cita rasa yang krispi di luar dan lumer didalamnya.

Dalam pemasaran sangat dibutuhkan yang namanya strategi, mulai dari lokasi yang strategi. Untuk masuk ke dunia pasar harus menentukan pilihan lokasi yang tepat, strategis, ramai dan sesuai target pemasarannya.¹⁷ Lokasi ataupun tempat sangat menentukan suatu keberhasilan dalam menggarap target pasar. Target konsumen ini adalah anak-anak, remaja ataupun orang tua. Maka lingkungan yang tepat dalam pemasaran kebab Duren adalah tempat-tempat seperti dalam lingkungan sekolah ataupun lingkungan perkantoran.

¹⁷<http://www.pengusahasukSES.com/peluang-bisnis-keripik-debog-dan-analisis-usahnya/> , diakses pada tanggal 26 november 2021

Promosi yang digunakan menggunakan dua strategi pemasaran yaitu secara *offline* dan secara *online*. Dalam skala kecilnya strategi pemasaran secara *offline* yaitu menjual dengan dengan membuka container yang berlokasi di lokasi Mahad Al-Jamiah Putra UINFAS Bengkulu, sedangkan strategi pemasaran secara *online* yaitu dengan promosi di sosial media dan website untuk tempat pemasaran media go food dan juga Whatsapp.

B. Pangsa Pasar

Kebab Duren ini merupakan makanan alternatif kekinian yang banyak disukai oleh banyak kaum baik dari kalangan anak-anak, remaja, dewasa serta orang lainnya yang suka dengan buah duriah. Kebab Duren ini menggunakan gula anti diabetes dan lebih cenderung dengan susu dan bahan pembuatan kebab Duren ini menggunakan 100% daging Duren asli. Untuk pemasaran Kebab Duren ini dilakukan di lokasi Mahad Al-Jamiah Putra UIN FAS Bengkulu, lokasi ini memiliki peluang yang sangat bagus dan juga strategis karena tempatnya yang ramai, dan juga padat akan masyarakat. Untuk harga perporisi kebab ini dijual seharga Rp 10.000/12.000 selain bisa memesan ditempat kebab Duren ini menerima pesanan *online* dan juga adadalam bentuk *frozenfood*.

1. Keunggulan:

- a. Memiliki 3 varian rasa kebab yang membedahkan dengan tempat lain.
- b. Produknya juga dibuat secara homemade dengan bahan-bahan yang kualitas aman,serta dikemas dengan menarik, tanpa pengawet dan tanpa MSG sehingga aman untuk dikonsumsi.
- c. Menyediakan produk dalam bentuk *freezer* (beku).

2. Kelemahan:

- a. Buah Duren yang bisa didapat permusim
- b. Jang waktu penyimpanan yang pendek.

Untuk menciptakan loyalitas yang tinggi itu maka perlu mengelolah *marketing mix*-nya dengan baik.Dimana unsur-unsur *marketing mix* tersebut adalah *product, price, place* dan *promotion* atau secara umum disebutdengan 4P.¹⁸

1. Produk

Produk yang diproduksi ialah kebab Duren.

2. Harga (*price*)

Harga kebab Duren ini sangat ekonomis dan bisa dijangkau oleh semua kalangan karna harganya yang pas dengan kantong mahasiswa yaitu sebesar Rp 10.000-12.000

¹⁸Satim Hamid, “ Analisis Program Pemasaran Produk UMKM Dodol Garut”, Jurnal Manajemen dan Bisnis Kreatif, Vol.2 No.1 (2016), hal 96

3. Tempat (*place*)

Kebab Duren ini berlokasi di depan Mahad Al-Jamiah Putra UIN Bengkulu.

4. Promosi (*promotion*)

Kebab Duren ini dipromosikan melalui 2 cara yaitu strategi promosi yang pertama itu secara langsung dan yang kedua secara online dengan menyebarkan brosur kedia sosial seperti whatsapp dan instgram.

Dari strategi 4P dapat disimpulkan strategi yang dominan yakni strategi Marketing Mix promosi karena strategi ini menggunakan media sosial dan secara langsung dengan pelanggannya.

C. Lokasi Program

Pemilihan lokasi sangat penting karena berkaitan dengan besar kecilnya biaya operasi, harga maupun kemampuan bersaing. Dalam pemilihan lokasi harus mempertimbangkan berbagai aspek yang tentunya diarahkan untuk mendorong penjualan dan memberikan keuntungan bagi produsen. pemasaran Kebab Duren ini dilakukan di lokasi Mahad Al-Jamiah Putra UIN Bengkulu.

lokasi ini memiliki peluang yang sangat bagus dan juga strategis karena tempatnya yang ramai, dan juga padat

akan masyarakat, sehingga usaha ini memberikan inovasi bagi mahasiswa maupun masyarakat disekitarnya. Untuk kawasan lokasi penjualan tersendiri itu tidak jauh dari kawasan kampus UIN Bengkulu sehingga produk ini dapat dipromosikan dengan mahasiswa dan juga masyarakat sekitarnya. Akan tetapi untuk lokasi pemasaran ini sangat jauh dari lokasi pasar, sehingga pemasarannya lebih menggunakan media sosial dan juga pemasarannya dengan membuka container yang berlokasi di lokasi Mahad Al-Jamiah Putra UIN Bengkulu

D. Analisis Kelayakan Usaha/Program

Berdasarkan analisis pasar, kebab Duren ini mempunyai peluang yang tinggi dibanding dengan produk kebab lain. Adanya keunggulan dari produk ini baik dari segi komposisi dan rendah gula sehingga kebab Duren ini dapat dinikmati oleh para konsumen yang mempunyai penyakit diabetes. Dengan memiliki berbagai variasi maka masyarakat dapat memilih rasa yang mereka inginkan sesuai dengan keinginan mereka masing-masing, produk yang kami pasarkan juga tidak menggunakan campuran bahan kimia sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen dan tidak merusak kesehatan. Usaha ini juga termasuk investasi di masa mendatang karena bisa menjadi suatu potensi penghasil di jangka panjang.

E. Analisis Keuntungan

Rekap biaya Kebab Duren :

1. Investasi peralatan

Peralatan Produksi Kebab Duren

Tabel 1.3

Alat	Jumlah	Harga per-alat	Total Harga
Teflon	2 buah	Rp 140.000,	Rp 280.000,
Penjepit Stainles	2 buah	Rp 15.000,	Rp 30.000,
Toples	6 Buah	Rp 5000	Rp 30.000,
Kompor Gas	1 Buah	Rp 300.000,	Rp 300.000,
Pisau	1 Buah	Rp 7000	Rp 7000
Sendok Kecil	5 Buah	Rp 2000	Rp 10.000,
Celemek	2 Buah	Rp 25.000	Rp 50.000
Total Investasiperalatan			Rp 657.000

(Data Diolah : Kebab Duren Daeng Mappakoe)

2. Investasi Kerja

Investasi Modal Kerja

Tabel 1.4

Alat	Jumlah	Harga Satuan	Total
Daging	20 Kg	Rp 65.000	Rp 1.300.000

Duren			
Susu	13 Kaleng	Rp 11.000	Rp 143.000
Tortila	18 Bungkus	Rp 25.000	Rp 450.000
Coklat	10 Kg	Rp 20.000	Rp 200.000
Kemasan	360 Pack	Rp 525	Rp 189.000
Stiker	360 Lembar	Rp 200	Rp 72.000
Oreo	18 Bungkus	Rp 10.000	Rp 180.000
Sarung Tangan Plastik	1 Bungkus	Rp 10.000	Rp 10.000
Total Investasi Modal Kerja			Rp 2.544.000

(Data Diolah : Kebab Duren Daeng Mappakoe)

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil kebab Duren dalam satu bulan membutuhkan 20 kg daging Duren yang akan menghasilkan 360 gulungan kebab Duren serta variannya dengan ukuran \pm 100 gram.

Biaya tetap per-bulan:

Penyusutan Rp 657.000 / 1 bulan = Rp 657.000

Trasportasi, dan sebagainya = Rp 100.000

Total = **Rp 757.000**

a. Biaya Variabel

Biaya Variabel = Rp 2.544.000 = Rp 2.544.000

Hitunglah

- 1) Total Biaya Produksi
- 2) Total Pendapatan

3) Keuntungan

4) HPP

1) Total biaya produksi

Dalam 1 kg Duren dapat menghasilkan 20 pcs berukuran 110 gr dibutuhkan biaya sebesar

Duren	Rp 3.000
1 lembar tortila	Rp 1.000
Susu kalengan	Rp 500
Gas elpiji	Rp 100
Mentega	RP 100
<u>Kemasan</u>	<u>Rp 500 +</u>
Total	Rp 5.200

Biaya produksi untuk tiap bungkus kebab Duren adalah:

$$\text{Biaya tetap} = \text{Rp } 657.000 / 360 \text{ kemasan} = \text{Rp } 1.825$$

$$\text{Biaya variabel} = \text{Per kemasan} = \text{Rp } 5.200 +$$

$$\text{Biaya produksi per bungkus} = \text{Rp } 7.025$$

Biaya Tetap

$$= \text{Rp } 757.000 / 1 \text{ bln} = \text{Rp } 757.000$$

Biaya Variabel

$$= \text{Rp } 2.544.000 = \text{Rp } 2.544.000$$

$$\text{Total} = \text{Rp } 3.301.000$$

2) Total Biaya Pendapatan

$$= \text{jumlah produksi} \times \text{harga jual}$$

$$= 360 \text{ pcs} \times \text{Rp } 10.000, \text{ Rp } 12.000$$

Original = 200 pack x Rp 10.000 = Rp 2.000.000

Oreo = 80 pack x Rp 12.000 = Rp 960.000

Coklat = 80 pack x Rp 12.000 = Rp 960.000

Total = Rp 3.920.000

3) Keuntungan

= Total Biaya Pendapatan – Total Biaya Produksi

= Rp 3.920.000 – Rp 3.301.000

= Rp 619.000

4) HPP (Harga Pokok Penjualan)

a. Biaya Langsung (Direct Cost)

Biaya produksi per kemasan = **Rp 7.025**

b. Biaya Tidak Langsung (Indirect Cost)

Biaya listrik, gas dan sebagainya adalah Rp 100.000

Jika dalam sehari, kapasitas produksi kebab Duren adalah 12 pcs, maka dalam sebulan total produksinya adalah 360 pcs, Dengan demikian Biaya listrik, gas dan sebagainya untuk 1 pcs kebab Duren adalah $Rp\ 100.000/360 = Rp\ 277,77$ atau di bulatkan menjadi **Rp 278**

c. Biaya *Overhead*

Biaya kemasan dan Stiker untuk 1 pcs kebab Duren adalah **Rp 500**

d. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja untuk 1 pcs kebab Duren adalah **Rp 200**

Jadi total HPP 1 pcs kebab Duren adalah Rp 7.025+ Rp 278+ Rp 500+ Rp 200 = **Rp 8.000**

Dengan demikian, untuk bisa mendapatkan laba atau keuntungan, kebab Duren daeng mappakoe harus menjual 1 pcs kebab Duren lebih dari Rp 8.000. Kebab Duren daeng mappakoe menjual kebab Durennya seharga Rp 10.000, maka besarnya laba atau keuntungan 1 pcs adalah **Rp 2.000**

F. Keberlanjutan Usaha

Keberlanjutan usaha merupakan suatu kestabilan dari keadaan usaha, yang mana keberlangsungan sistem usaha yang mencakup pertambahan, kelanjutan dan pendekatan untuk melindungi kelangsungan usaha dan ekspansi usaha. Kedepannya usaha ini akan berkelanjutan. Adapun rencana pengembangan produk diantaranya:

1. Memperluas wawasan di bidang makanan siap saji khususnya kebab Duren serta kebab dalam bentuk *frozen food*.
2. Menemukan dan juga menciptakan cara baru dalam pengolahan daging Duren menjadi inovasi terkini serta makanan kekinian.
3. Memperluas berbagai cita rasa dari kebab Duren.

G. Alat dan Bahan

Kebab merupakan makanan cepat saji dimana terdiri dari daging sapi yang dipanggang kemudian diiris-iris ditambah dengan sayuran segar dan mayones, lalu dibalut dengan kulit tortila. Varian ini lebih akrab di teliga warga indonesia.

Jika selama ini isian kebab menggunakan daging dan sayur maka kali ini diganti menjadi Duren.

1. Alat :
 - a. Wajan
 - b. Tabung LPG
 - c. Spatula
 - d. Kemasan & stiker
2. Bahan:
 - a. Kulit kebab / kulit tortila
 - b. Cream cheese
 - c. Daging Duren
 - d. Gula halus
 - e. Susu kental manis
 - f. Oreo

H. Proses Pembuatan

Langkah-langkah pembuatan kebab Duren:

1. Pertama-tama siapkan mangkuk. Masukkan daging Duren, susu kental manis, dan gula halus. Kemudian aduk menggunakan sendok sehingga semua bahan tercampur rata.
2. Selanjutnya ambil kulit kebab, kemudian taruh Duren sesuai variasi secara memanjang lipat kedua ujung lalu gulung secara perlahan sehingga berbentuk lonjong. Setelah itu, lipat dengan rapi lakukan hal yang sama hingga semua bahan habis.
3. Cairkan margarin kedalam teflon.
4. Selanjutnya masukan kebab Duren, setelah itu panggang hingga kulit kebab berubah warna kecoklatan jangan lupa dibalik agar tidak gosong. Lalu angkat dan sisihkan.
5. Setelah kebab itu dipanggang, masukan kebab kedalam kemasan yang telah tersedia lalu kebab siap untuk dinikmati, dan juga bisa dinikmati dalam bentuk *frozen food*.

I. Proses Pemasaran

Pemasaran adalah aktifitas dan proses menciptakan, mengomunikasikan, menyampaikan, dan mempertukarkan tawaran yang bernilai bagi pelanggan, klien, mitra, dan masyarakat umum. Pemasaran dimulai dengan pemenuhan

kebutuhan manusia yang kemudian bertumbuh menjadi keinginan manusia.

Fungsi Pemasaran.

1. Pengenalan produk

Dengan adanya pemasaran, produk akan lebih mudah dikenal oleh pelanggan. Dan produsen harus menonjolkan keunggulan dari produk yang dipasarkan, sehingga bisa lebih menarik perhatian dibanding produk pesaing.

2. Riset

Riset memungkinkan pemasar untuk mendapatkan informasi yang tepat mengenai pasar target sebuah produk, dimana nantinya produk yang diproduksi bisa disesuaikan dengan apa yang sesuai dengan target pasar.

3. Distribusi

Dengan distribusi yang baik, akan memastikan bahwa produk dapat mudah dipindahkan dari lokasi produksi ke pasar luas.

4. Layanan purnajual

Dalam sebuah penjualan, layanan setelah penjualan memang sangat dibutuhkan, pemasar harus membuat pelanggan setelah membeli produk

J. Anggaran Biaya dan Jadwal Kegiatan

1. Anggaran Biaya

Anggaran Biaya PKM kebab Duren dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1.5
Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah (Rp)
		Unit	Harga (Rp)	
a.	TAHAP PELAKSANAAN			
1)	Bahan Habis Pakai			
	Daging Duren	20 Kg	65.000	1.300.000
	Susu	13 Kaleng	11.000	143.000
	Tortila	18 Bungkus	25.000	450.000
	Coklat	10 Kg	20.000	200.000
	Oreo	18 Bungkus	10.000	180.000
	Kemasan	360 Pcs	525	189.000
	Stiker	360 Lembar	200	72.000
	Sarung Tangan Plastik	1 Bungkus	10.000	10.000
	Lpg 3kg	2 kali isi	22.000	44.000
	Jumlah			2.544.000

2)	Peralatan tetap			
	Teflon	2 buah	140.000	280.000,
	Penjepit Stainles	2 buah	15.000	30.000,
	Toples	6 Buah	5000	30.000,
	Kompur Gas	1 Buah	300.000	300.000,
	Pisau	1 Buah	7000	7000
	Sendok Kecil	5 Buah	2000	10.000,
	Jumlah			657.000
b.	Pelaporan			
	Pembuatan proposal dan penggandaan	4 buah	15.000	45.000
	ATK kertas A4	2 Rim	30.000	60.000
	ATK tinta printer	2 buah	50.000	100.000
	Plask disk	1 buah	100.000	100.000
	Jumlah			305.000
c.	Dokumentasi			
	Cuci cetak foto	6 lembar	8.000	48.000
	Jumlah			48.000
d.	Transportasi			
	Distribusi produk	2 orang x 30 hari	5.000	300.000
	Jumlah			300.000
e.	Promosi			
	Cetak label produk	12 lembar	8.000	96.000
	Jumlah			96.000

f.	TAHAP PELATIHAN	
	Achievement Motivation Training	
	Pelatihan Sertifikat Pangan	350.000
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-F)	4.344.000

(Data Diolah : Kebab Duren Daeng Mappakoe)

2). Jadwal Kegiatan Program

Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 bulan dan di mulai dengan jadwal sebagai berikut :

Tabel 1.6

No	Pelaksanaan Kegiatan	Minggu ke I				Minggu ke II				Minggu ke IV				Minggu ke V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Surveybahan baku																
3	Pelatihan dan praktek																
4	Publikasi dan praktek																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																

(Data Diolah : Kebab Duren Daeng Mappakoe)

1. Perencanaan

Perencanaan disusun berdasarkan potensi yang ada baik itu bahan baku, lokasi, anggaran biaya dan tenaga kerja produksi kebab Duren

2. Survey Bahan Baku

Survey bahan baku dilakukan untuk memastikan ketersediaan daging Duren sebagai bahan bahan baku utama produksi kebab Duren

3. Pelatihan dan Praktek

Pelatihan dilakukan untuk memberikan kemampuan kepada warga untuk mampu melakukan produksi kebab Duren ini

4. Publikasi dan promosi

Publikasi dan promosi dilakukan melalui media sosial yang ada saat ini yaitu whatsApp, facebook, dan instagram

5. Produksi

Pertama-tama siapkan mangkuk. Masukkan daging Duren, susu kental manis, dan gula halus, Kemudian aduk menggunakan sendok sehingga semua bahan tercampur rata. Selanjutnya ambil kulit kebab, kemudian taruh Duren sesuai variasi secara memanjang lipat kedua ujung lalu gulung secara perlahan sehingga berbentuk lonjong. Setelah itu, lipat dengan rapi lakukan hal yang sama

hingga semua bahan habis. Cairkan margarin kedalam teflon. Selanjutnya masukan kebab Duren, setelah itu panggang hingga kulit kebab berubah warna kecoklatan jangan lupa dibalik agar tidak gosong. Lalu angkat dan sisihkan, Setelah kebab itu dipanggang, masukan kebab kedalam kemasan yang telah tersedia lalu kebab siap untuk dinikmati.

6. Pemasaran

Pemasaran adalah aktifitas dan proses menciptakan, mengomunikasikan, menyampaikan, dan mempertukarkan tawaran yang bernilai bagi pelanggan, klien, mitra, dan masyarakat umum. Pemasaran dimulai dengan pemenuhan kebutuhan manusia yang kemudian bertumbuh menjadi keinginan manusia.

7. Evaluasi

Dengan dijalankan usaha produk kebab Duren ini yaitu untuk mengembangkan nilai ekonomis Duren dan mengelolah daging Duren dengan inovasi baru dalam pengolahannya sehingga menjadi daya tarik tersendiri terhadap konsumen yang membelinya. Produk kebab Duren ini banyak digemari oleh masyarakat yang menyukai Duren.

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Pendapatan Dan Keuntungan *Home Industry Frozen Food*.

Home industry merupakan kegiatan ekonomi yang berbasis di rumah dikelola bersama anggota untuk menghasilkan usaha produktif, Kebab Duren Daeng Mappakoe termasuk pada industri ringan. Dalam hal ini ditinjau dari barang yang dihasilkan merupakan barang yang sederhana, tidak rumit serta tidak membutuhkan proses yang rumit dan teknologi yang tinggi.

Namun, seiring perkembangan zaman ragam kebab juga semakin banyak. Tidak hanya berisi daging saja, sekarang kuliner kebab juga muncul dengan berisikan Duren. Sebuah terobosan yang sangat unik dan tidak terpikirkan sebelumnya, buah Duren dijadikan isi dari kebab menggantikan irisan daging serta potongan sayuran. Namun, terobosan itu bukanlah sebuah kegagalan. Paduan rasa dari buah Duren yang manis dan lezat dipadukan dengan tortila sebagai lapisannya membuat banyak orang jatuh hati setelah mencoba makanan ini.

Home Industry sebagai Alternatif Penghasilan bagi Anggota Kegiatan ekonomi rumah tangga ini membantu meningkatkan pendapatan anggota karena merupakan usaha sampingan yang tidak banyak menyita waktu. Kebab Duren daeng mappakoe buka dari pukul 15:30 sampai dengan 22:00, industri kebab Duren daeng mappakoe yang menggunakan barang setengah jadi menjadi barang jadi. Hal ini dipengaruhi oleh tingkat kemudahan pengolahannya dibandingkan dengan industri menengah dan besar.

Frozen food (makanan yang dibekukan) proses mengawetkan produk makanan seperti Duren dan tortila dengan cara hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk pangan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu tertentu produk masih bisa diterima, entah itu warna, rasa, tekstur, dan bentuknya. Makanan cepat saji yang paling banyak diminati masyarakat adalah frozen food, salah satunya kebab Duren.

Frozen food kebab Duren daeng mappakoe jenis makanan yang diawetkan dengan teknik pembekuan selama beberapa hari dengan temperatur berkisar -18 derajat celcius atau lebih rendah sehingga hal ini akan

membuat produk makanan menjadi lebih tahan lama, adapun untuk teknik pembekuan dengan kemasan untuk tujuan menjaga makanan tersebut. Menyediakan produk dalam bentuk *freezer* (beku).

Pendapatan merupakan salah satu unsur yang paling utama dari pembentukan laporan laba rugi dalam suatu perusahaan. Banyak yang bingung mengenai istilah pendapatan. Hal ini disebabkan pendapatan dapat diartikan sebagai *revenue* dan dapat juga diartikan sebagai *income*, maka *income* dapat diartikan sebagai penghasilan dan kata *revenue* sebagai pendapatan penghasilan maupun keuntungan.

Tingkat pendapatan mempengaruhi tingkat konsumsi pelanggan kebab Duren daeng mappakoe. Hubungan antara pendapatan dan konsumsi merupakan suatu hal yang sangat penting dalam berbagai permasalahan ekonomi. Kenyataan menunjukkan bahwa pengeluaran konsumsi meningkat dengan naiknya pendapatan, dan sebaliknya jika pendapatan turun, pengeluaran konsumsi juga turun. Tinggi rendahnya pengeluaran sangat tergantung kepada kemampuan anggota dalam mengelola penerimaan atau pendapatannya.

Pendapatan kebab Duren daeng mappakoe dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu sebagai berikut:

a. Produk

Produk yang diproduksi ialah kebab Duren baik dalam bentuk siap saji dan *frozen food*.

b. Harga

Harga kebab Duren ini sangat ekonomis dan bisa dijangkau oleh semua kalangan karna harganya yang pas dengan kantong mahasiswa maupun masyarakat yaitu sebesar Rp 10.000-12.000.

c. Distribusi

Prantara barang dari produsen ke konsumen, semakin luas pendistribusiannya maka akan mempengaruhi penjualan promosi. Kebab Duren daeng mappakoe ini berlokasi di depan Mahad Al-Jamiah Putra UINFAS Bengkulu

d. Promosi

Kebab Duren ini dipromosikan melalui 2 cara yaitu strategi promosi yang pertama itu secara langsung dan yang kedua secara online dengan menyebarkan brosur kedia sosial seperti whatsapp dan instragram.

Berikut merupakan tabel penjualan kebab Duren daeng mappakoe:

Tabel 2.1

No	Menu Kebab Duren	Minggu ke I	Minggu ke II	Minggu ke III	Minggu ke IV
1	Original	75Pcs	55Pcs	45Pcs	25Pcs
2	Oreo	35Pcs	20Pcs	15Pcs	10Pcs
3	Coklat	40Pcs	15 pack	15Pcs	10Pcs
	Jumlah	150 Pcs	90 Pcs	75 Pcs	45 Pcs
	Total	360 Pcs			

(Data Diolah : Kebab Duren Daeng Mappakoe)

Dari tabel di atas penjualan kebab Duren daeng mappakoe di minggu pertama sangat banyak peminatnya dari kalangan mahasiswa, dosen dan juga masyarakat, dalam seminggu pertama kebab Duren daeng mappakoe mampu menjual kebab sebanyak 150 pcs dengan varian kebab Duren original 75 pcs, kebab Duren oreo 35 pcs, dan kebab Duren coklat 40 pcs. Dan di minggu kedua kebab Duren daeng mappakoe terjual sebanyak 90 pcs serta minggu ketiga dan minggu keempat kebab Duren daeng mappakoe mengalami penurunan penjualan hal ini terjadi dikarenakan dampak dari akhir bulan dan sebagian mahasiswa sedang libur kuliah.

Keuntungan atau laba merupakan penghasilan bersih yang diterima, sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi, atau dengan kata lain, laba adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima produsen dari penjualan produksi kebab Duren dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, situasi seperti disebut rugi.

Keuntungan ialah perbedaan antara pendapatan dengan beban jika pendapatan melebihi beban maka hasilnya adalah laba bersih. Keuntungan dari suatu usaha tergantung pada hubungan antara biaya produksi yang dikeluarkan dengan jumlah penerimaan dari hasil penjualan, dengan pusat perhatian ditunjukkan bagaimana cara menekan biaya sewajarnya supaya dapat memperoleh keuntungan sesuai dengan yang diinginkan, adapun biaya yang dikeluarkan adalah biaya tetap dan biaya variabel.

Analisis keuntungan kebab Duren daeng mappakoe ini dengan rekap biaya investasi peralatan untuk memproduksi kebab Duren berjumlah Rp 657.000 sedangkan investasi kerja atau modal kerja berjumlah Rp 2.544.000. Mendirikan industri kecil kebab Duren dalam satu bulan membutuhkan 20 kg daging Duren yang akan

menghasilkan 360 gulungan kebab Duren serta variannya dengan ukuran ± 100 gram. Jadi total biaya produksi berjumlah Rp 3.301.000. Dalam menghitung total biaya pendapatan ialah jumlah produksi x harga jual = 360 pcs x Rp 10.000/Rp 12.000 Total = 3.920.000, serta menghitung keuntungan ialah total biaya pendapatan – total biaya produksi = Rp 3.920.000 – Rp 3.301.000 Total =Rp 619.000.

Keuntungan merupakan tujuan utama pengusaha dalam menjalankan usahanya. Oleh karena itu, proses produksi dilaksanakan seefisien mungkin dengan tujuan meningkatkan keuntungan. Berikut klasifikasi penjualan selama ini, dimana dalam satu bulannya membutuhkan 20 kg daging Duren yang akan menghasilkan 360 gulungan kebab Duren dengan ukuran 100 gram. Tabel secara rinci bisa dilihat di bawah ini:

Tabel 2.2

No	Uraian	Satuan	Nilai
1.	Penjualan	Gram	100
2.	Harga	Rupiah	10.000-12.000
3.	Produksi	Rupiah	3.301.000
4.	Pendapatan	Rupiah	3.920.000
5.	Keuntungan	Rupiah	619.000

(Data Diolah : Kebab Duren Daeng Mappakoe)

Tabel di atas menyatakan bahwa dalam penjualan 100 gram daging Duren yang menjadi 360 gulung Kebab Duren Daeng Mappakoe, dengan harga Rp. 10.000-12.000.

2. Kegiatan Pelatihan PKP (Penyuluhan Keamanan Pangan)

Keamanan Pangan merupakan salah satu isu yang berkembang di masyarakat, baik karenan masih adanya kasus-kasus keracunan pangan atau semakin meningkatnya kesadaran dan tuntunan konsumen atau masyarakat terhadap makanan yang aman dan bermutu. Keamanan pangan di selenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. (UU No. 18 Tahun 2012) keamanan pangan juga dimaksudkan untuk mencegah cemarah baik fisik, biologis maupun kimia yang masuk dalam pangan dan dapat membahayakan kesehatan manusia.¹⁹

¹⁹ <http://dinkes.banyuwangikab.go.id/portal/penyuluhan-keamanan-pangan-bagi-pemilik-industri-rumah-tangga-pangan/>

Sertifikat Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan terhadap pangan hasil produksi Industri Rumah Tangga yang telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu, dalam rangka produksi dan peredaran produk pangan. Dengan kata lain, SPP-IRT memiliki fungsi sebagai izin edar suatu produk pangan, di mana setelah memiliki SPP-IRT produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas. Oleh karena itu, pemilik SPP-IRT dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen tetap yang besar.

SPP-IRT hanya dapat diajukan oleh pelaku usaha yang masih berskala rumah tangga, dan menghasilkan produk yang diperbolehkan untuk

diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).²⁰

3. Syarat dan Tahapan Mendapatkan Sertifikat

a. Syarat

Permohonan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)

- 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.²¹

²⁰Sertifikat Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) UKM Indonesia, <https://www.ukmindonesia.id/baca-izin/510> . Diakses pada tanggal 10 januari 2022, 18.00

²¹ Penyuluhan Keamanan Pangan dan Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) – Dinas Kesehatan, <http://dinkes.sidoarjojab.go.id/penyuluhan-keamanan-pangan-dan-produk-pangan-industri-rumah-tangga-pirt/> , Diakses pada tanggal 10 januari 2022, 18.15

Produk kebab Duren yang di pasarkan tidak memiliki surat PIRT karenatidak 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 minimal 7 hari sampai satu bulanan. Begitu pula dengan produk dalam bentuk *frozen food* yang termasuk salah satu kategori pangan olahan. Hal itu berdasarkan **Pasal 1 angka 2 Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 12 tahun 2016 tentang pendaftaran pangan Olahan (PB POM 12/2016)**.²² Tidak hanya itu produk yang tidak boleh didaftarkan PIRT adalah *frozen food* atau pangan yang memerlukan proses pembekuan dalam penyimpanan beku. Seperti sosis, nugget, dan bakso. Produk jenis *frozen food* bukan tidak diperlukan PIRT.

²² Ternyata Tidak Semua Pangan Olahan Wajib Memiliki Izin Edar – Smart Legal ID, <https://smartlegal.id/galeri-hukum/izin-edar/2020/05/18/ternyata-tidak-semua-pangan-olahan-wajib-memiliki-izin-edar/> .Diakses pada tanggal 09 januari 2022, 15.04.

Karena produk yang beku atau *fozen food* termasuk dalam pangan yang memiliki resiko tinggi terhadap kerusakan²³

4. Nomor Induk Berusaha (NIB)

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah Idewntitas usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha sesuai bidang usahanya.NIB wajib dimiliki pelaku usaha yang ingin mengurus perizinan berusaha melalui OSS. NIB sekaligus berlaku sebagai.²⁴

- 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.

²³ Produk Yang Wajib dan Tidak Wajib Di Daftarkan PIRT. <https://dekemas.com/produk-yang-wajib-dan-tidak-wajib-di-daftarkan-pirt>. Diakses pada tanggal 09 januari 2022, 15.41

²⁴Umk 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
 - 1) Mengisi formulir yang ada di layar, data yang harus diisi adalah:
 - (1) Jenis Identitas
 - (2) Nomor Induk Kependudukan (NIB)
 - (3) E-mail

- (4) Jenis Pelaku Usaha
- (5) Nama (sesuai KTP)
- (6) Tanggal Lahir
- (7) Negara Asal
- (8) No Telepon
- (9) Website Usaha
- (10) Masukkan Kode Captcha
- (11) Klik Tombol “Daftar” dibawah
- (12) Cek E-mail
- (13) Buka E-mail registrasi dari OSS
- (14) Klik tombol “Aktivasi”
- (15) Akun di OSS sudah aktif

2) 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) Masukkan alamat E-mail pemohon pada isian “Username”
- h) Tempel/paste password pada isian “ Password”
- i) Masukkan kode Caaptcha
- j) Klik tombol “Login”
- k) Klik “Perizinan Mikro” pada menu sisi kiri
- l) Klik tombol “ Pengajuan 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”

3) Tahap 3 Mengunduh NIB

- a) Klik datausaha yang telah dilengkapi
- b) Klik tombol “Simpan dan Lanjutkan”
- c) Klik data usaha
- d) Klik tombol “Proses NIB”
- e) Klik tombol “Lanjutkan”
- f) Klik tombol “NIB” untuk menerbitkan NIB bisa diunduh dan disimpan

B. Potensi Keberlanjutan

1. Aspek Masa Depan

Hasil produk ini merupakan kebab Duren yang memiliki kreatifitas baru yang berbeda pada kebab lainnya. Target pemasaran kebab Duren ini ditujukan ke semua kalangan baik laki-laki, perempuan, remaja maupun orang dewasa yang menyukai olahan Duren. Dari hasil penjualan ini medapatkan respon bagus dikalangan masyarakat sehinggadapat dikatakan bahwa usaha ini bisa bersaing dengan produk lainnya. Kebab Duren dipasarkan di kawasan kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang berlokasin didepan Mahad Al-Jamiah Putra UIN Bengkulu.

2. Potensi Keberlanjutan di lingkungan

Di dalam lingkungan masyarakat produk olahan Duren satu ini terbilang baru dan belum banyak diketahui oleh masyarakat akan tetapi dengan adanya interaksi sosial dapat menyadarkan mereka dengan mudah mengenai produk olahan ini dengan cepat. Kebab Duren merupakan produk olahan dari Duren yang memiliki cita rasa serta aroma yang khas dari Duren, dengan banyaknya peminat Duren olahan ini merupakan olahan baru serta kekinian yang memiliki kreatifitas dalam pengolahannya

yang memiliki nilai jual dan bisa nikmati oleh semua kalangan masyarakat.

BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan yaitu dengan ditemukannya beberapa kendala dalam memproduksi kebab ini yaitu merek label yang kurang jelas dan varian rasa yang hanya satu saja. Dalam kendala yang dihadapi maka ditemukan solusinya yaitu dengan memperbaiki merek label lebih menarik dan juga mencatumkan tata cara penyajian kebab Duren dalam bentuk *frozen food* ke dalam merek yang dipasarkan agar pembeli tidak bingung bagaimana cara penyajian kebab Duren dalam bentuk *frozen food* tersebut. Selanjutnya pada kami menambahkan varian rasa pada kebab yang dipasarkan, yang tadinya hanya memiliki varian original sekarang sudah ada varian rasa oreo dan coklat.

B. Kesimpulan

1. Analisis pendapatan dan keuntungan kebab Duren daeng mappakoe dalam hal inital biaya produksi berjumlah Rp 3.301.000. Dalam menghitung total biaya pendapatan ialah jumlah produksi x harga jual = $360 \text{ pcs} \times \text{Rp } 10.000/\text{Rp } 12.000 = 3.920.000$, dengan demikian menghitung keuntungan ialah total biaya pendapatan – total biaya produksi = $\text{Rp } 3.920.000 - \text{Rp } 3.301.000$ Total =Rp 619.000.

2. Potensi keberlanjutan usaha kebab Duren daeng mappakoe selalu melakukan evaluasi agar menciptakan potensi baik kedepannya tidak hanya kebab Duren siap saji yang berbentuk *frozen food* juga sangat diminati. Sehingga potensi kebab Duren daeng mappakoe ini sangat bagus, usaha ini telah berjalan sejak 01 Novembar 2021 sampai sekarang masih beroperasi serta mempunyai banyak pelanggan.

C. Saran

Meskipun penulis menginginkan kesempurnaan dalam penyusunan tugas akhir ini akan tetapi pada kenyataannya masih banyak kekurangan yang perlu penulis perbaiki baik dari segi penulisan maupun produk yang dipasarkan. Oleh karena itu saran yang membangun dari para pembaca sangat penulis harapkan sebagai bahan evaluasi untuk kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

Boediono, *Pengantar Ekonomi*, (Jakarta: Erlangga, 2002), hal. 150.

Badan pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura, *Data Lima Tahun Terakhir*.

BN. Marbun, *Kamus Manajemen*, (Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 2003), hal. 230.

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Balai Pustaka, 2008), hal. 185.

Fitri awaliyah dan Vela Rostwentiavi, “*Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Tani Di Kabupaten Garut*”, Mahatani, Vol.4 No.1 (2021), hal 337.

Hery dan Widyawati Lekok. *Akuntansi Keuangan Menengah*. (Jakarta: Bumi Aksara 2012), hal. 24.

<http://www.pengusaha sukses.com/pe luang-bisnis-keripik-debog-dan-analisis-usahanya/>(diakses pada 22Desember 2021, pukul 01.55).

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/06/23/produksi-Duren-di-indonesia-menurun-pada-2020>, Diakses pada Tanggal 30 Oktober 2021, pada jam 13:00 wib.

<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/search?q=Shish+Kebab>, diakses pada Tanggal 31 Desember 2021, pada jam 21.13 wib.

<http://dinkes.banyuwangikab.go.id/portal/penyuluhan-keamanan-pangan-bagi-pemilik-industri-rumah-tangga-pangan/> (diakses pada 20 Desember 2021, pukul 20.55).

<https://mediapijar.com/2020/08/kebab-Duren-inovasi-baru-dari-kebab/>, Diakses pada tanggal 30 Oktober 2021, pada jam 13:00 wib.

Kasmir, *Kewirausahaan*, edisi Revisi, (Jakarta: Rajawali Pers, 2013), hal. 198.

Mahyu Danil, “*Pengaruh Pendapatan Terhadap Tingkat Konsumsi pada Pegawai Negeri Sipil di Kantor Bupati Kabupaten Bireuen*”, *Journal Ekonomika Universitas Almuslim Bireuen Aceh*, Vol. IV No. 7: 9.

Materi Pertanian, “Pengertian Frozen Food” <https://dosenpertanian.com/pengertian-frozen-food/> (diakses pada 21 Desember 2021, pukul 19.55).

Nur Rianto Al A rif, *Dasar-Dasar Pemasaran*, (Bandung: Alfabeta, 2012), h 14-15.

Rosy Pradipta Angga Purnama, *Analisis Pengaruh Modal, Tenaga Kerja, Lama Usaha, dan Teknologi Proses Produksi terhadap Produksi Kerajinan Kendang Jimbedi Kota Blitar*, (Malang: Universitas Brawijaya, 2014), jurnal ilmiah.

Soemarso S.R *Akuntansi Suatu Pengantar. Edisi Lima*. (Jakarta: Salemba Empat 2009), hal.54

Soekartawi, *Faktor-faktor Produksi*, Jakarta: Salemba Empat, (2012), hal. 132.

Stice, Earl K. Skousen, K Fred. *Intermediate Accounting*.(Jakarta: Salemba Empat 2009), hal.205.

Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 – Edisi VII, hal 331

Pengertian keberlanjutan Keberlanjutan usaha, <https://text-id.123dok.com/document/Iq5e80rgq-pengertian-keberlanjutan-keberlanjutan-usaha.html>

Penyuluhan Keamanan Pangan dan Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) – Dinas Kesehatan, <http://dinkes.sidoarjo.kab.go.id/penyuluhan-keamanan-pangan-dan-produk-pangan-industri-rumah-tangga-pirt/>

Produk Yang Wajib dan Tidak Wajib Di Daftarkan PIRT. <https://dekemas.com/produk-yang-wajib-dan-tidak-wajib-di-daftarkan-pirt.>

Repositori Stain Kudus, <http://eprints.stainkudus.ac.id>

Sertifikat Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) UKM Indonesia, <https://www.ukmindonesia.id/baca-izin/510> .

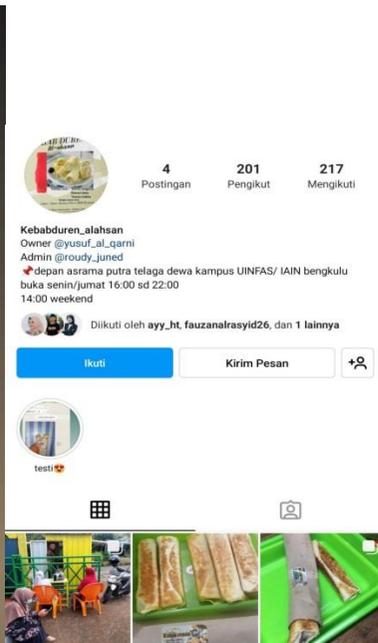
T Gilarso, Pengantar Ilmu Ekonomi Makro, Kanisius, Yogyakarta, 2004, hlm. 62

Ternyata Tidak Semua Pangan Olahan Wajib Memiliki Izin Edar – Smart Legal ID, <https://smartlegal.id/galeri-hukum/izin-edar/2020/05/18/ternyata-tidak-semua-pangan-olahan-wajib-memiliki-izin-edar/>

Ukm Indonesia <https://www.ukmindonesia-perizinan>

Lampiran-Lampiran







KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736) 51276-51171-51172-
Faksimili (0736) 51171-51172

Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

No : 029/SKLP-FEBI/02/6/2022

Satgas Plagiasi Program Studi Perbankan Syariah Menerangkan bahwa :

Nama	: Rahmad Iqles
Nim	: 1811140023
Prodi	: Perbankan Syariah
Jenis Tugas Akhir	: PKM
Judul Tugas Akhir	: ANALISIS PENDAPATAN DAN KEUNTUNGAN HOME INDUSTRY FROZEN FOOD (STUDI PADA USAHA KEBAB DURIAN DAENG MAPPAKOE DI KOTA BENGKULU)
Similarity Index	: 10%
Status	: LULUS

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

Satgas Plagiasi
Program Studi Perbankan Syariah

Debby Arisandi, MBA


KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221

Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172

 Website : www.iaibengkulu.ac.id
LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama : Rahmad Iqles
 Program Studi : Perbankan Syariah
 Pembimbing II : Khairiah Elwardah, M.Ag
 Judul PKM : Analisis Pendapatan Dan Keuntungan *Home Industry*
Frozen Food (Studi Pada Usaha Kebab Durian
 Daeng Mappakoe Di Kota Bengkulu)

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	3 Desember 2021	Laporan Kelompok	1. Perbaiki kaidah penulisan dan 2. Footnote.	
2.	15 Desember 2021	Laporan kelompok Bab 1- Bab 5	1. Spasi penulisan, footnote diperbaiki. 2. luran program ditambah.	
3.	6 Januari 2022	Laporan Kelompok	1. Kemasan cari yang lebih menarik. 2. Stiker pada kemasan diperbaiki.	
4.	17 Januari 2022	Laporan Kelompok	1. Tambah komposisi pada stiker. 2. Ukuran stiker diperbesar. 3. Acc laporan kelompok.	
5.	1 Maret 2022	Laporan Kelompok	1. Kemasan harus ada label. 2. Abstrak disertai hasil penelitian 3. BAB IV	

			4. Penulisan diperbaiki	
6.	23 Maret 2022		1. Penulisan pada catatan kaki diperbaiki. 2. Latar belakang pada abstrak diperbaiki.	WA
7.	5 April 2022		1. Analisis pada bab 4 belum dikaitkan dengan pemanfaatan sosial medianya. 2. Hitunglah pendapatan dan keuntungan kebab durian (BEP).	WA
8.	17 Mei 2022		1. Analisis bab 4 masih belum tepat, kaitkan dengan rumusan masalah. 2. Perbaiki evaluasi, kesimpulan dan saran	WA
9.	19 Mei 2022		Acc ke-Pembimbing 1	WA

Bengkulu, 19 Mei 2022
Pembimbing II

~~WA~~
Khairiah El Wardah, M.Ag.
NIP. 197808072005012008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221
 Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172
 Website : www.iain.bengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama : Rahmad Iqles
 Program Studi : Perbankan Syariah
 Pembimbing I : Eka Sri Wahyuni, S.E., MM
 Judul PKM : Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Pada *Home Industry Frozen Food*
 (Studi Pada Usaha Kebab Durian Daeng Mappakoe Di Kota Bengkulu)

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1.	17 Mei 2021.		Produk, tambah sumber isetias tabel Perbaiki font dan spasi di daftar isi.	
2.	30 Mei 2021.		Tabel pengujian dirutinkan dan daftar isi dirapikan per hitungan HPP.	

Bengkulu, November 2021
 Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, S.E., MM.
 NIP. 197705092008012014



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : 1. Aldy Fikardi (NIM:1811140028)
 2. Rahmad Iqlis (NIM:1811140023)
 Program Studi : Perbankan Syariah

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

PENGOLAHAN DUREN MENJADI KEBAB LUMER SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN
KEKINIAN DI KOTA BENGKULU

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Dapat dilanjutkan karena prosek kreatif ini sudah berjalan dan cukup dikenal.

Bengkulu, 4 Nov. 2021.

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Khairiah Elwarah M.A.

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

nama kreatifitas nya

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Dr. Desi Isnaini MA

Dr. Desi Isnaini MA
NIP:197412022006042000

Bengkulu,
 Mahasiswa

Mahasiswa

Aldy Fikardi

Aldy Fikardi
NIM: 1811140028



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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1601 /In.11/ F.IV/PP.00.9/11/2021

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 : Eka Sri Wahyuni, S.E., MM
NIP : 197705092008012014
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Khairiah Elwardah, M. Ag.
NIP : 197808072005012008
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft skripsi, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian munaqasyah bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

N A M A : Aldy Fikardi
NIM : 1811140028
N A M A : Rahmad Iqlis
NIM : 1811140023

Program Studi : Perbankan Syariah

Judul Tugas Akhir : **Pengolahan Durian Menjadi Kebab Lumer Sebagai Alternatif Makanan Kekinian di Kota Bengkulu**

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 15 November 2021
Ptt. Dekan,

Asnaini

Tembusan :

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172
Website : www.iain.bengkulu.ac.id

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi ini yang ditulis oleh Rahmad Iqlis dengan Judul "**Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Home Industry Frozen Food (Studi Pada Kebab Durian Daeng Mappakoe Di Kota Bengkulu)**". Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan disepakati sesuai dengan saran Pembimbing I dan Pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati sukarno (UINFAS) Bengkulu .

Bengkulu, 20 Mei 2022 M

Pembimbing I

Eka Sri Wahyuni, S.E., MM
NIP.197705092008012014

Pembimbing II

Khairiah Elwardah, M. Ag
NIP.197808072005012008



PEMERINTAH KOTA BENGKULU

DINAS KESEHATAN

Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223
Telp.(0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1534/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Aldy Fikardi**
 Jabatan : **Pemilik**
 Alamat : **Desa Padang Burnai Rt/Rw 003/000 Padang Burnai
 Kec. Muara Pinang**

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. Hairul Arifin
 Pembina/ IV.A
 NIP 19700907 200212 1 006



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 0601220020897**

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

1. Nama Pelaku Usaha	: Aidy Fikardi
2. Alamat	: Desa Padang Burnai, Desa/Kelurahan Padang Burnai, Kec. Muara Pinang, Kab. Empat Lawang, Provinsi Sumatera Selatan
3. Nomor Telepon Seluler	: +6282380769046
Email	: -
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 kepabeanan, 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: 6 Januari 2022

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



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 6 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 BS/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

