



Program Studi Ekonomi Syariah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

Penulis  
**RIZTI MULYANI**

PROSES PRODUKSI KUE TRADISIONAL WINGKO SEBAGAI  
SALAH SATU PROSES MENAMBAH WAWASAN DAN  
SKILL MAHASISWA DALAM BERWIRUSAHA



Editor :  
Dr.Desi Isnaini, M A  
Drs.H.Syaifuddin,MM

Tujuan Penulisan laporan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi wingko sebagai cemilan yang menjadi salah satu menambah wawasan dan skill. Bisa mengenal makanan tradisional dari daerah lain yang bisa dinikmati, terutama masyarakat di kota Bengkulu. Hasil yang dicapai dalam produksi wingko ini yaitu terciptanya cemilan baru yang bernama *Lemlecake keo* yang memiliki ciri khas tersendiri dan bergizi. Produksi olahan ini juga sudah mengikuti pelatihan PKP dan PIRT. Hal ini menjadi nilai tambah untuk kepercayaan konsumen terhadap olahan kue tradisional wingko.



**PROSES PRODUKSI KUE TRADISIONAL WINGKO  
SEBAGAI SALAH SATU PROSES MENAMBAH  
WAWASAN DAN *SKILL* MAHASISWA DALAM  
BERWIRAUSAHA**



**SKRIPSI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

Oleh:

**Rizti Mulyani**

**NIM. 1811130121**

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

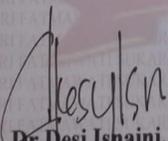
## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Rizti Mulyani, NIM. 1811130121 dengan judul "Proses Produksi kue Tradisional Wingko Sebagai Salah Satu Proses Menambah Wawasan Dan Skill Mahasiswa Dalam Berwirausaha". Program Studi Ekonomi 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 *munaqosyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN FAS)

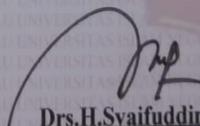
Bengkulu, 13 April 2022

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Desi Isnaini, MA  
NIP.197412022006042000



Drs. H. Syaifuddin, MM  
NIP. 196204081989031008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon. (0736) 51276-51171-51172-Faksimili  
(0736)-51171-51172

### HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Proses Produksi Kue Tradisional Wingko Sebagai Salah Satu Proses Menambah Wawasan Dan *Skill* Mahasiswa Dalam Berwirausaha”, oleh Rizti Mulyani, NIM. 1811130121, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UINFAS) Bengkulu pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 01 Juli 2022

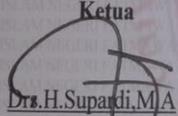
Dinyatakan **LULUS**. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah, dan diberikan gelar Sarjana Ekonomi (S.E).

Bengkulu, Juli 2022 M

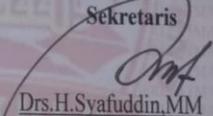
1443 H

### Tim Sidang Munaqasyah

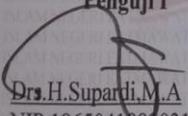
**Ketua**

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

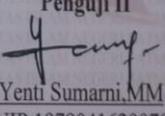
**Sekretaris**

  
Dr. H. Syafuddin, MM  
NIP.19620481989031008

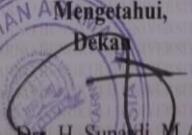
**Penguji I**

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

**Penguji II**

  
Yenti Sumarni, MM  
NIP.19790416200701220

**Mengetahui,  
Dekan**

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



## **MOTTO**

*..Dan bersabarlah. Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar. (Q.S Al-anfaal ayat 46).*

“Jika kamu berbuat baik sesungguhnya kamu sedang berbuat baik untuk diri kamu sendiri”, (Lakukan sesuatu karena Allah)

## **PERSEMBAHAN**

Sujud syukur Kepada Allah SWT, yang Maha Esa, Dzat yang Maha Agung dan Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang. Shalawat dan salam kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW, yang telah mengenalkan Tuhan Yang Maha Esa sebagai kebenaran sejati pada jiwa-jiwa ciptaan-Nya, untuk jiwa-jiwa suci yang sentiasa menghembuskan nafas-Nya, menuliskan keberkahan nama-nya.. Dengan segenap rasa cinta dan kasih, ku persembahkan karya kecil ini untuk orang-orang terkasih :

1. Skripsi ini saya persembahkan untuk Ibu Dan Ayah Saya yang telah mengisi dunia saya dengan begitu banyak kebahagiaan sehingga seumur hidup tidak cukup untuk menikmati semuanya. Terimakasih atas semua cinta, doa, dan semangat yang telah Ibu dan Ayah berikan kepada saya.
2. Ayukku Rara Afrillianti,S.I.P dan Adekku Gita Tri Ananda yang tersayang yang membuatku harus berfikir maju kedepan
3. Pembimbing saya ibu Dr.Desi Isnaini,MA dan Bapak Drs.H.Syaifuddin,MM terimakasih yang sebesar-besarnya karna sudah meluangkan waktunya membimbing saya sehingga saya bisa menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Untuk patner tugas akhir saya Dewi Sakinah yang telah berjuang bersama dan selalu memberikan semangat untuk selalu maju kedepan.

5. Teman dan sahabat seperjuangan
6. Almamater yang telah menepahku

### SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul "PROSES PRODUKSI KUE TRADISIONAL WINGKO SEBAGAI SALAH SATU PROSES MENAMBAH WAWASAN DAN SKILL MAHASISWA DALAM BERWIRSAUSAHA" asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Didalam penulisan Skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sehingga acuan dalam laporan akhir ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada Daftar Pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila ditemukan dikemukakan hari terdapat penyimpanan dan ketidaksaaan dari pernyataan ini saya bersedia menerima sanksi dari akademik berupa pencabutan gelar sarjana dan sanksi lainnya sesuai dengan nama ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, Juli 2022



Rizti Mulyani

1811130121

**ABSTRAK**

**PROSES PRODUKSI KUE TRADISIONAL WINGKO  
SEBAGAI SALAH SATU PROSES MENAMBAH  
WAWASAN DAN *SKILL* MAHASISWA DALAM  
BERWIRAUSAHA**

Oleh Rizti Mulyani, NIM. 1811130121

Produksi ialah proses yang dilakukan bagaimana proses produksi pengolahan makan tradisional wingko babat menjadi cemilan yang bergizi dan dapat dinikmati berbagai kalangan dengan harga yang terjangkau. Motode pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) kami meliputi Lokasi Program, alat dan bahan untuk memproduksi. Usaha produk wingko babat ini yaitu untuk mengembangkan makanan tradisional daerah lamongan jawa Timur supaya bisa dinikmati dengan masyarakat Bengkulu, dapat dijangkau seluruh kalangan dan dapat digemari oleh masyarakat serta membuka peluang usaha.

***Kata Kunci:*** *Produksi, Mengembangkan makanan Daerah.*

## ABSTRACT

### **“WINGKO BABAT TRADITIONAL CAKE PROCESSING AS ONE OF THE PROCESSES OF ADDING STUDENTS' INSIGHTS AND *SKILLS* IN ENTREPRENEURSHIP”**

By Rizti Mulyani, NIM. 1811130121

Production is a process that involves the production process of processing traditional wingko tripe food into nutritious snacks that can be enjoyed by various groups at affordable prices. The implementation method of our Student Creativity Program (PKM) includes Program Locations, tools and materials to produce. The business of this wingko tripe product is to develop traditional food from the Lamongan area of East Java so that it can be enjoyed by the people of Bengkulu, can be reached by all circles and can be liked by the community and opens up business opportunities.

*Keywords: Production, Developing Regional Food.*

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kepada Allah SWT. atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang berjudul “PROSES PRODUKSI KUE TRADISIONAL WINGKO SEBAGAI SALAH SATU PROSES MENAMBAH WAWASAN DAN *SKILL* MAHASISWA DALAM BERWIRAUSAHA”.

Shalawat dan salam kepada 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 Laporan PKM ini bertujuan untuk mengungkap masalah bagaimana cara pengolahan jamur tiram menjadi baut tiram dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjanah Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syari’ah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Istitut Agama Islam Negeri Bengkulu.

Dalam proses Laporan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) 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 Fatmawai Sukarno Bengkulu (UINFAS).
2. Dr. Supardi,MA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
3. Desi Isnaini, MA. selaku Wadek II Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
4. Desi Isnaini, MA., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Drs.H.Syaifuddin,MM., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing berbagaim ilmunya

dengan penuh keikhlasan serta Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi dan yang lainnya.

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari 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, maret 2022

Rizti Mulyani  
1811130121

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xii</b>

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	11
C. Tujuan Program .....	12
D. Manfaat Program .....	12
E. Luaran yang diharapkan.....	12
F. PENELITIAN TERDAHULU	13
G. Metode Penelitian .....	21
H. Sistematika Penulisan .....	25

### BAB II Kajian Teori

A. Pengertian Produksi .....	27
------------------------------	----

B. Pengertian Produksi Dalam Ekonomi islam .....	30
C. Wawasan dan Skill Mahasiswa.....	34
<b>BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN</b>	
A. Kondisi Geografis dan Keadaan masyarakat .....	40
1. Letak Geografis Desa Jenggalu.....	40
2. Sejarah Desa Jenggalu.....	41
<b>BAB IV HASIL YANG DICAPAI</b>	
A. Proses Produksi.....	44
B. Cara Kegiatan Pelatihan PIRT .....	46
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	55
B. Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>65</b>

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Pengajuan Judul

Lampiran 2 : Surat Penunjukan Pembimbing

Lampiran 3 : Persetujuan Pembimbing

Lampiran 4 : Pelatihan Dinkes

Lampiran 5 : Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Lampiran  
NIB

Lampiran 6 : Surat SPPL

Lampiran 7 : Surat Persetujuan SPPIRT

Lampiran 8 : Sertifikat PIRT

Lampiran 9 : Kesanggupan Mengikuti Sertifikat Halal

Lampiran 10 : Label Produk

Lampiran 11 : Proses Produksi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A.Latar Belakang**

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 profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.

Program kreativitas mahasiswa (PKM) di laksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya proram rekruturisasi di lingkungan Dikjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini syarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintergrasikan kedalam suatu 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 dan keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendekiawan,

wirausahawan, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, membangun kerjasama team maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.<sup>1</sup>

PKM secara umum bertujuan untuk meningkatkan iklim akademik yang kreatif, inovatif, visioner, dan mandiri. Meningkatkan mutu peserta didik (Mahasiswa) di Perguruan Tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan professional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebar luaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. PKM mencakup tujuh bidang yang masing-masing memiliki tujuan yang spesifik.<sup>2</sup>

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) merupakan program pengembangan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha dan berorientasi pada laba (profit). Komoditas usaha yang dihasilkan oleh mahasiswa dapat berupa barang atau jasa yang selanjutnya merupakan salah satu modal dasar mahasiswa dalam berwirausaha dan memasuki pasar.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII.Hal 331

<sup>2</sup> DwiCahyo Yulianto,"Kamus Lengkap (lolos) PKM",(Jakarta:Bhuana Ilmu populer,2019),h.11-12

<sup>3</sup>Dr.Haryono,S.E.,M.Si "*Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*", (Surabaya:CV.Jakad Media Publishing,2021),h.18

Dengan adanya pilihan Tugas Akhir Mata Kuliah tentunya sangat Antusias dalam Menjalakan Program yang telah ada, berawal dari mencicipi kue Wingko babat adalah makanan tradisional khas kota babat Lamongan. timbullah sebuah ide untuk mengembangkan jajanan wingko babat menjadi jajanan yang lebih menarik dan berkualitas dengan harga ekonomis dan dengan tampilan yang menarik. Keputusan pembelian konsumen menjadi faktor yang penting dalam penentu eksistensi suatu perusahaan. Suatu perusahaan dapat terus eksis jika rangsangan konsumen dalam memutuskan pembelian produk dari suatu pasar mendapat respon yang positif dari pasar itu sendiri. Konsumen akan membentuk sebuah preferensi atas merek-merek yang ada dalam kumpulan pribadi dan konsumen juga akan membentuk niat untuk membeli merek yang paling diminati dan berujung pada keputusan pembelian. Hal ini menjadi sebab bahwa pelestarian budaya terhadap suatu kekayaan yang sudah dimiliki oleh suatu daerah perlu ditingkatkan mengingat semakin maraknya berbagai budaya Barat yang mempengaruhi perilaku konsumen serta kebiasaan masyarakat indonesia menjadikan nilai-nilai budaya peninggalan para leluhur mulai kurang diminati perlu adanya kesadaran setiap masyarakat khususnya para remaja sebagai penerus bangsa yang beranggapan bahwa dengan menggunakan budaya daerah

cenderung dianggap kolot dan kuno, sehingga mereka bersikap apatis terhadap budaya mereka sendiri.<sup>4</sup>

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan:

1. Wiraswasta adalah orang yang pandai mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, Menyusun operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya, serta mengatur permodalan operasinya.
2. Pengusaha adalah orang yang mengusahakan (perdagangan, industry, dan sebagainya); orang yang berusaha dalam bidang perdagangan. Usaha adalah kegiatan dibidang perdagangan dengan maksud mencari untung.

Kosakata wirausaha atau wirausahawan belum masuk didalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Wirausaha dan pengusaha menurut KBBI seakan-akan memiliki fungsi yang berbeda. Namun, Kenyataan dilapangan dunia wirausaha Indonesia, antara istilah wiraswasta, pengusaha, dan wirausahawan memiliki makna yang serupa dalam Bahasa Inggris yang dikenal sebagai *Entreprenneur*. *Entreprenneur* atau wirausahawan atau pengusaha atau wiraswasta adalah orang yang mengabdikan diri untuk mencari sesuatu yang baru dan mengeksploitasi gagasan dan visi baru menjadi peluang

---

<sup>4</sup> Wahyuningsih,C.D 2020. "Kebijakan Perlindungan Warisan Budaya

yang menguntungkan dengan menanggung risiko yang terlibat dalam proses.<sup>5</sup>

Adam Smith, sosok bapak ekonomi dunia menggambarkan bahwa seorang *Entrepreneur* adalah sosok individu yang menciptakan sebuah organisasi untuk tujuan-tujuan komersial. Peran seorang *Entrepreneur* dikaitkan oleh Smith dengan peran industrialis, tetapi Smith juga memandang sosok *Entrepreneur* sebagai seorang dengan visi jauh kedepan, hingga mampu mendeteksi permintaan potensial atas sebuah jasa atau barang tertentu. Dalam persepsi Adam Smith, para *Entrepreneur* bereaksi terhadap perubahan-perubahan ekonomi sehingga mereka menjadi pelaku ekonomi yang mentransformasi permintaan yang ada menjadi sebuah penawaran.<sup>6</sup>

Seorang wirausahawan akan cenderung berkeinginan kuat untuk mewujudkan ide-ide kreatif dan inovatif yang ada dalam pikirannya menjadi kenyataan di dunia nyata. Berdasarkan beberapa kajian para ahli, seorang wirausaha setidaknya memiliki 5 kriteria berwirausaha antara lain:

1. Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumber daya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis.

---

<sup>5</sup>Agung Purnomo,dkk,“Dasar-Dasar Kewirausahaan: Untuk Penguruan Tinggi dan Dunia Bisnis”,(Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis,2020)h.5

<sup>6</sup> Sukmadi, ”*Inovasi dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan )*”,(Bandung:Humaniora Utama Press,2016) h.5

2. Kewirausahaan adalah suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda.
3. Kewirausahaan adalah suatu yang baru, dan sesuatu yang berbeda yang bermanfaat memberi nilai lebih.
4. Kewirausahaan adalah usaha menciptakan nilai tambahan dengan jalan mengkombinasikan sumber-sumber melalui cara-cara baru dan berbeda untuk memengakan persaingan. Nilai tambah tersebut dapat diciptakan dengan cara baru, menentukan ilmu yang baru, menemukan cara baru yang lebih efisien, memperbaiki prouk dan jasa yang sudah ada, dan menentukan cara baru untuk memberikan kepuasan kepada konsumen.
5. Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diperlukan untuk memulai suatu usaha dan mengembangkan usaha.<sup>7</sup>

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi sebagai sumber energi agar mampu melakukan aktivitas sehari-hari, kebutuhan manusia akan pangan tidak terbatas hanya pada karbohidrat, protein, lemak dan mineral saja, tetapi baik kualitas maupun mutu pangan juga harus dapat dipenuhi karena status kesehatan manusia dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsinya. Zaman globalisasi saat ini kebutuhan manusia akan pangan semakin tinggi, itu tercermin dari semakin meningkatnya produk

---

<sup>7</sup>Veny Mayasari, S.E., M.M, dkk. “*Buku Ajar Pengantar Kewirausahaan*” (*Dengan Pendekatan Hasil Penelitian*), (Jawa Timur: CV. Qiara Media, 2019) h.3-4

olahan makanan yang ada, guna menjamin kebutuhan pangan manusia yang semakin tinggi dan dengan bertambahnya pertumbuhan penduduk yang semakin cepat. Namun, seiring peningkatan keanekaragaman olahan makanan yang semakin tinggi kualitas dan mutu pangan yang baik, sehingga seringkali terjadi kasus kesakitan akibat dari mengonsumsi makanan yang tidak higienis dan aman untuk dikonsumsi.

Wingko adalah makanan camilan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, Rasa wingko babat yang gurih, manis dan lezat membuat kue ini digemari oleh banyak orang. Mulai dari anak-anak hingga orang tua menyukai wingko babat sebagai salah satu kue favorit. Tekstur wingko babat yang kenyal memang sangat pas dengan lidah. Wingko babat merupakan kue yang dibuat dari bahan utama ketan dan parutan kelapa. Tampilan wingko babat memiliki bentuk yang pipih dan bulat juga ada yang berbentuk kotak. menurut penelitian Kue Wingko sendiri mengandung energi sebesar 355 kilokalori, protein 3,2 gram, karbohidrat 51,4 gram, lemak 15,1 gram, kalsium 47 miligram, fosfor 63 miligram, dan zat besi 1,1 miligram. Selain itu di dalam Kue Wingko juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,08 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Kue Wingko dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %. wingko dibuat dengan menggunakan bahan tepung ketan

(putih), parutan kelapa, gula, dan garam dapur yang dipanggang. Tepung ketan diperoleh dengan cara menggiling beras ketan yang baik dan bersih. Tepung beras ketan terbuat dari beras ketan putih yang mengandung sejumlah besar kandungan amilopektin (99,0% dari fraksi patinya) dibandingkan kandungan amilosanya. Pati yang terkandung pada tepung beras ketan terdiri atas 0,88% amilosa dan 99,11% amilopektin dari keseluruhan fraksi patinya.<sup>8</sup> Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Syarat tepung ketan yang digunakan dalam pembuatan wingko harus memiliki butiran yang halus, berwarna putih bersih, kering, bebas dari kotoran dan aromanya khas aroma tepung ketan atau tidak berbau apek.

Kelapa sering digunakan dalam pembuatan kue tradisional dalam bentuk kelapa parut, cincang, atau dalam bentuk santan. Penambahan kelapa akan membuat kue yang dihasilkan semakin gurih. Kelapa parut biasanya digunakan sebagai bahan taburan, isian, maupun bahan campuran dalam adonan kue tradisional Indonesia.<sup>9</sup> Kelapa parut sebagai salah satu bahan dasar wingko yang berfungsi untuk membentuk tekstur wingko yang khas yaitu adanya serat kasar kelapa yang

---

<sup>8</sup> Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Panel Gizi Makan, 35(1), 1689–1699.

<sup>9</sup> Edward, J. (2014). Seri Belajar Memasak; Kue Tradisional. Demedia Pustaka.

gurih, yang dihasilkan dari proses memarut daging buah kelapa yang masih berusia muda. Syarat kelapa parut yang digunakan dalam pembuatan wingko yaitu masih dalam kondisi baik dan tidak berbau tengik.

Gula pasir adalah 99,9% sakarosa murni, yaitu gula tebu atau bit gula yang telah dibersihkan. Syarat gula pasir yang digunakan dalam pembuatan wingko adalah berwarna putih, kering, dan tidak kotor. Fungsi gula dalam pembuatan wingko yaitu memberi rasa manis, aroma, dan kerak warna coklat pada permukaan wingko akibat adanya reaksi Maillard atau karamelisasi, yaitu reaksi gula preduksi dengan asam amino yang terjadi pada waktu pemanggangan yang mengakibatkan warna menjadi gelap.<sup>10</sup>

Garam dapur berfungsi untuk membangkitkan rasa lezat yaitu meningkatkan aroma dan rasa, serta menetralkan rasa yang kuat. Garam juga digunakan sebagai bahan pengatur rasa manis. Garam berfungsi pula untuk menurunkan suhu terjadinya karamel pada adonan kue dan membantu agar memperoleh warna kerak kulit kue yang bagus. Syarat garam yang digunakan dalam pembuatan wingko yaitu garam dapur yang berwarna putih, bersih dari kotoran, halus dan tidak menggumpal, dan mudah larut dalam air. Untuk meningkatkan nilai jualnya. Team mengembangkan produk dengan cara memberi inovasi varian rasa, serta perbaikan kemasan pada

---

<sup>10</sup> Winarno, F. G. (2014). Kelapa Pohon Kehidupan. Gramedia Pustaka Utama

produk wingko, Besar keinginan team untuk lebih memperkenalkan potensi dan pemberdayaan pangan lokal.

Pada industri kue wingko yang dihasilkan ialah masih mempunyai umur simpan yang masih cukup pendek dibanding kue wingko industri lain yakni kurang lebih selama 7 hari tanpa bahan pengawet.<sup>11</sup> Oleh karena itu wingko sangat mudah mengalami oksidasi. Kandungan kadar air yang tinggi juga mempercepat pertumbuhan mikroorganisme sehingga wingko akan lebih cepat rusak dan tidak layak lagi untuk dijual maupun di konsumsi. Rendahnya daya simpan wingko menjadi masalah tersendiri bagi produsen wingko. karena dapat menurunkan keuntungan.

Perkembangan industri saat ini, akan mengakibatkan pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen semakin meningkat terhadap aspek-aspek kualitas ataupun mutu produk yang memuaskan dalam pengertian mutu atau kualitas yang kompleks dan luas. Kualitas yang dihasilkan dari produk yang dihasilkan menjadi tolak ukur utama yang harus menjadi perhatian para pelaku industry supaya perusahaan tetap bertahan dalam kompetisi yang baik dan sehat. Diantaranya dengan adanya alternatif atau pilihan produk yakni mulai dari pengolahan produk dan pengemasan produk dengan biaya yang murah. Pada penelitian ini salah satu cara yang

---

<sup>11</sup> Efia, A. S., & Nurlaela, L. (2013). Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat. E-Journal Boga, 2(3), 86– 94

digunakan untuk melakukan proses efisiensi ialah dengan penerapan produksi bersih. produksi bersih merupakan pencegahan cemaran atau limbah yang terus-menerus yang diaplikasikan pada produk, proses maupun jasa untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi resiko terhadap manusia dan lingkungan.

Adapun faktor-faktor penting yang dapat menciptakan nilai suatu barang adalah produksi, pemasaran dan konsumsi dari pemakaian barang tersebut. Dengan demikian produksi dan kegiatan pemasaran akan membantu tercapainya tujuan dari konsumsi. Kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan aspek pemasaran. Strategi pemasaran disini yang menjadi segmen pasar dari produk yang dihasilkan adalah masyarakat sekitar kota Bengkulu yang memiliki tingkat ekonomi yang menengah, Peluang usaha ini sangat menjajikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan kue wingko babat yang memiliki cita rasa yang khas, tepatnya berada disekitar wilayah kampus UIN Sukarno Bengkulu yang memungkinkan penjualan Produk ini akan lebih mudah dan gampang dikenal oleh segmen pasar seperti Mahasiswa/i UIN Sukarno Bengkulu Rencana penjualan lewat media sosial seperti Whatsapp grub, status, facebook , Instagram. target penjualan selanjutnya di kota Bengkulu Mini market seperti Bot jualan, Syarah cake, Surya bakery, oleh-oleh Bengkulu.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana proses produksi makanan olahan wingko menjadi cemilan produk usaha baru?

## **C. Tujuan Penelitian**

Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari usaha mandiri yang didirikan dan secara tidak langsung bisa mengurangi jumlah pengangguran.

## **D. Manfaat Program**

1. Memperkenalkan *Littlecake.koo* olahan wingko sebagai olahan agar diterima dan dikenal oleh masyarakat.
2. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari usaha mandiri yang penulis dirikan.
3. Memberikan kesempatan mahasiswa menyalurkan ide-ide kreatif dalam bidang kewirausahaan, melalui Program Kreativitas Mahasiswa.

## **E. Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang kami harapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah yakni sebagai berikut :

1. Dapat mengasah kemampuan berfikir mahasiswa agar menjadi kreatif dan Inovatif dalam menyampaikan serta menuangkan ide.
2. Meningkatkan mutu mahasiswa di Perguruan Tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki

kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan meyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional.

3. Dapat menciptakan lapangan pekerjaan
4. Dapat menginspirasi para produsen lainnya untuk mengelola dan mincptakan makanan yang lebih berinovasi dan sehat
5. Mengangkat makanan khas daerah agar lebih dikenal dengan masyarakat yang luas.

#### **F. Penelitian Terdahulu**

1. Pertama penelitian ini oleh Farah Fadhillah Putri Tahun 2022. Pertumbuhan Industri kuliner saat ini meningkat pesat, dikarenakan kuliner sendiri merupakan hal wajib yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat. Akan tetapi, bersamaan dengan perkembangan zaman hal itu tidak saja sebagai barang atau produk konsumsi saja, akan tetapi, di era seperti ini kuliner sudah berubah menjadi gaya hidup masyarakat umumnya. Keberadaan orang Tionghoa diyakini sudah ada di akhir abad ke-19 dan awal abad ke-20. Kebanyakan dari mereka bermukim di daerah – daerah pesisir Lamongan yang mana kawasan tersebut dekat dengan pelabuhan. Disana orang – orang tionghoa berdatangan ke Lamongan awalnya tidak memiliki tujuan

dan sekiranya berada di Lamongan bias memperbaiki perekonomiannya, tetapi lambat laun mereka bisa menikahi masyarakat local Lamongan dari sini akulturasi terjadi akibat adanya perkawinan campuran. Dan disalah satu warga Tionghoa bertepatan bertempat tinggal di Babat ini mempunyai Inovasi membuat makanan tradisional yang biasa nya di sebut dengan Wingko Babat. Wingko ini merupakan makanan dari percampuran tradisi Tionghoa dengan Tradisi Jawa. wingko Babat “Loe Lan Ing” ini merupakan perusahaan wingko Babat yang tertua di Babat. Pada tahapan ini peneliti mengumpulkan sumber baik berupa sumber primer maupun sumber sekunder. Dalam perkembangan industry wingko ini sekarang sudah ke generasi kelima yang dikelola Olivia Gondo bersama suaminya yaitu Setiabudi, dan saat ini industry tersebut mengalami perkembangan yang sangat meningkat baik dari segi kualitas produk, pemasaran dan pendistribusian. Saat ini Wingko Babat telah memiliki peran penting bagi pertumbuhan ekonomi Kabupaten Lamongan, khususnya kecamatan Babat, Karena keberadaan pengusaha wingko menyerap banyak tenaga kerja dan menjadi salah satu ikon kuliner khas Lamongan.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> Farah Fadhillah Putri, Agus Trilaksana “*DINAMIKA INDUSTRI KULINER WINGKO BABAT “LOE LAN ING” PADA TAHUN 1998 – 2019*” e-Journal Pendidikan Sejarah, Volume 12, No. 2 Tahun 2022, Universitas Negeri Surabaya

2. Penelitian yang kedua oleh Novie Indrawati Sagita (2016) dilakukan ini menganalisis efisiensi biaya dengan pendekatan Target Costing (Studi Kasus Di UMKM Gudange Tahu Takwa, Jalan Pamenang Dusun Besuk Desa Toyoresmi Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri). Penelitian ini memiliki beberapa tujuan diantaranya adalah untuk menganalisis komponen-komponen biaya apa saja yang digunakan dalam produksi tahu kuning di UMKM GTT. Selanjutnya adalah menganalisis efisiensi biaya produksi untuk wingko di UMKM GTT dengan menggunakan metode target costing. Selanjutnya adalah menganalisis cara yang dapat dilakukan untuk menekan biaya produksi wingko di UMKM GTT. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode target costing dalam menentukan besaran biaya yang efisien untuk produk tahu kuning berdasarkan harga yang kompetitif dan target laba yang diinginkan oleh produsen dapat tercapai. Penelitian ini dilakukan dikarenakan UMKM GTT masih menggunakan metode biaya standar yang dirasa belum efisien dan belum dapat memenuhi target laba yang diinginkan oleh produsen. Hasil dari penelitian ini memperlihatkan bahwa biaya produksi yang yang dihunakan dalam pembuatan wingko perkemasan adalah sebesar Rp. 12.857,-. Biaya non produksi dalam pembuatan wingko adalah sebesar Rp. 2.506,-.

Untuk harga jual dari wingko tersebut adalah sebesar Rp. 20.000,-. Keuntungan yang didapat oleh UMKM GTT hanya mencapai 23%. Akan tetapi target laba yang diinginkan oleh UMKM GTT adalah sebesar 25%. Hasil perhitungan setelah menggunakan metode target costing didapatkan laba yang diterima oleh perusahaan mencapai 27%, sehingga menunjukkan bahwa dengan menggunakan metode target costing dapat mengefisienkan biaya dan memenuhi target laba yang diinginkan oleh perusahaan. Rekayasa nilai yang dilakukan oleh peneliti untuk memenuhi target laba yang diinginkan oleh perusahaan adalah dengan cara memindahkan tenaga kerja took sebagian produksi dan menghilangkan biaya promosi dan event perusahaan.<sup>13</sup>

3. Ketiga penelitian dari Ricky Wijaya Kurniawa, Ningky Sasanti Munir 2021, Pengembangan Bisnis Toko Wingko “Kelapa Muda”. Pada dasarnya wingko babat terbuat dari kelapa muda, tepung beras ketan, gula, serta bahan lainnya. Namun perkembangan varian terjadi seiring perkembangan jaman. Wingko dikenal sebagai kue nusantara sebagai oleh-oleh khas Kota Babat di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan. Beberapa pengusaha wingko babat yang sudah

---

<sup>13</sup> Novie Indrawati Sagita “*Strategi Gerakan Kelompok Kepentingan Dalam Pengawasan Pengendalian Pemanfaatan Ruang Kawasan Bandung Utara*” Jurnal Wacana Publik, Vol,1 No 2(2016), Issn: 2549-2969

memiliki nama di antaranya Toko Wingko “Kelapa Muda” Gondokusumo Hadi (Go Kok Hien), Wingko Babat “Loe Lan Ing”, Wingko Babat “Cap Tiga Kelapa Muda”, Wingko Babat “Dyriana”, Wingko Babat “Cap Kereta Api”. Fenomena pergeseran gaya hidup mempengaruhi makanan tradisional banyak ditemukan di daerah perkotaan seperti Jakarta yang perkembangan media, informasi, dan gaya hidup lebih besar dibandingkan daerah pinggiran ataupun pedesaan. Hal ini diperkuat juga dengan banyaknya makanan non-tradisional yang lebih populer dibandingkan makanan tradisional seperti waffles, pancakes, muffins, cookies, cupcakes, dimsum, nachos, cakes, dan lainnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan pendekatan studi kasus tunggal. Deskriptif analitik berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Namun, studi kasus tunggal sebagai penelitian yang menggunakan sebuah kasus untuk menggambarkan suatu isu atau perhatian secara terperinci.. Hasil Identifikasi peluang dan ancaman dari lingkungan usaha Toko Wingko "Kelapa Muda" mengenali keadaan yang harus dimanfaatkan sesegera mungkin dan kegiatan yang harus dikurangi. Dengan melihat segmentasi

kebutuhan pelanggan era saat ini, usaha wingko babat harus mengandalkan teknologi yang terutama berada pada e-commerce dan pemasaran online guna memperluas visibilitas merek dengan membawa nilai budaya dan historis dari wingko babat sendiri dari generasi ke generasi. Model bisnis yang ditawarkan adalah nilai lebih yang dijual kepada konsumen, serta merek yang dikenali lebih luas agar pasar dari wingko babat dapat meluas.<sup>14</sup>

4. Keempat penelitian dari Bryan Jonathan Umarjaya, Marcellia Susan 2022, "Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Konsumen Wingko Babat Cap Kereta Api Semarang" Tingkat penjualan yang terus turun ini bisa jadi disebabkan oleh banyaknya perusahaan pesaing yang bermunculan serta penerapan taktik bauran pemasaran yang kurang cocok. Dikhawatirkan para konsumen Wingko Babat cap Kereta Api mulai beralih ke perusahaan pesaing karena banyaknya produk tiruan serupa yang menawarkan berbagai kelebihan seperti pengiriman antar kota, kemasan yang lebih menarik, atau harga yang lebih murah. Maka dari itu perkembangan ini menjadi tantangan baru pada perusahaan untuk semakin cepat dan efisien dalam pengelolaan pemasaran mereka. Perilaku konsumen akan

---

<sup>14</sup> Ricky Wijaya Kurniawa, Ningky Sasanti Munir "Pengembangan Bisnis Toko Wingko "Kelapa Muda", Journal of Emerging Business Management and Entrepreneurship Studies Volume 1, Nomor 1, April (2021) Hal: 79-101

menentukan proses pengambilan keputusan dalam pembelian mereka, proses tersebut merupakan sebuah pendekatan penyesuaian masalah yang terdiri dari lima tahap yang dilakukan konsumen, kelima tahap tersebut adalah pengenalan masalah, pencarian informasi, penilaian alternatif, membuat keputusan, dan perilaku paska pembelian. Penelitian ini menggunakan non-probability sampling yaitu teknik sampling yang mana anggota populasi tidak memiliki peluang yang diketahui atau ditentukan sebelumnya untuk dipakai sebagai sampel. Penelitian ini menggunakan convenience sampling, yaitu teknik sampling yang mengumpulkan informasi dari anggota populasi yang dapat dengan mudah untuk menyediakannya. Convenience sampling cenderung sering digunakan dan mungkin merupakan cara terbaik untuk mendapatkan beragam informasi yang mendasar dengan cepat serta efisien. Dari data dalam penelitian ini didapat informasi mengenai responden penelitian, yaitu konsumen Wingko Babad cap Kereta Api yang berumur 17 tahun ke atas dan pernah mengonsumsi produk Wingko Babad cap Kereta Api minimal satu kali dalam satu tahun terakhir. Dari hasil penelitian diperoleh karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin didominasi oleh responden dengan jenis kelamin perempuan sebesar 65 persen dan sisanya berjenis kelamin laki-laki sebesar 35 persen.

Konsumen Wingko Babad cap Kereta Api adalah kelompok usia di atas 50 tahun, yaitu sebesar 48 persen. Sementara itu kelompok usia muda, 17 sampai 25 tahun tergolong sedikit, yaitu 20 persen, yang mengindikasikan produk Wingko Babad cap Kereta Api masih kurang dikenal di kalangan pemuda. Dari penelitian ini disarankan tampilan kemasan yang dimiliki oleh Wingko Babad cap Kereta Api perlu diadakan perbaikan. Meskipun kualitas produk sudah baik, jika kemasannya kurang bisa menarik perhatian konsumen atau calon konsumen maka tentunya penjualan tidak bisa maksimal. Namun perubahan tampilan kemasan tetap perlu dipertimbangan matang-matang, karena Wingko Babad cap Kereta Api ini sudah berdiri sejak lama, tentu ada aspek nostalgia bagi sebagian konsumen yang kemungkinan lebih mengagumi bagaimana produk ini tetap sama seperti yang mereka kenal sejak dulu. Lokasi toko sebaiknya diberi penanda tambahan agar lebih mudah terlihat. Hal ini dikarenakan berdasarkan deskriptif responden, sebagian besar konsumen Wingko Babad, cap kereta Api berasal dari luar kota sehingga kemungkinan tidak akrab dengan jalan dan arah di Kota Semarang. Memasang papan nama kecil di sudut jalan bisa mempermudah konsumen dalam menemukan lokasi toko dan sekaligus sebagai bahan promosi. Kegiatan promosi untuk Wingko Babad cap Kereta Api perlu ditingkatkan

lagi, khususnya promosi melalui media online. Hal ini untuk meningkatkan interaksi dan transaksi dengan kelompok usia muda.<sup>15</sup>

## **F. Metode Penelitian**

Metode ini dipilih untuk digunakan dalam rangka memperoleh data yang akurat dan relevan. Data tersebut disusun secara sistematis untuk di analisa sesuai dengan tujuan diadakan Penelitian tersebut.

### **1. Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan yang bersifat kualitatif deskriptif, yaitu menggambarkan tentang produksi kue wingko sebagai upaya peningkatan usaha baru di masyarakat Jenggalu. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan, yaitu mengumpulkan data langsung dari lapangan tempat penelitian itu berada. Dalam penelitian kualitatif, teori yang digunakan jauh lebih banyak, karena harus beradaptasi dengan perkembangan lapangan. Jika peneliti kualitatif sudah menguasai semua teori maka akan lebih profesional, sehingga wawasannya akan lebih luas dan bisa menjadi alat penelitian yang baik.<sup>16</sup> Dalam penelitian ini meneliti tentang proses produksi kue

---

<sup>15</sup> Bryan Jonathan Umarjaya, Marcellia Susan, "Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Konsumen Wingko Babad Cap Kereta Api Semarang", Jurnal Ilmiah Indonesia p-ISSN: 2541-0849 e-ISSN: 2548-1398 Vol. 7, No. 4, April 2022

<sup>16</sup> Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10*. Bandung: Alfabeta. 2018. h. 19

tradisional wingko sebagai salah satu proses menambah wawasan dan *skill* mahasiswa dalam berwirausaha.

## **2. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Pembuatan kue wingko dilakukan di Jl.lintas Seluma Desa Janggalu, Kadun 02. Alasan peneliti melakukan penelitian di tempat tersebut karena lokasi ini berpeluang bagus karena tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat, sehingga usaha ini menjadi inovasi bagi masyarakat sekitar, lokasi yang strategis, tempatnya pun besar, mudah mendapatkan air bersih dan peralatan yang memadai.

## **3. Informan Penelitian**

Untuk menentukan informasi dalam penelitian ini, peneliti memilih teknik *purposive sampling*.<sup>17</sup> Informasi penelitian disini yaitu masyarakat di Janggalu berjumlah 3 orang masyarakat atau konsumen.

## **4. Jenis dan Sumber Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini ialah:

### **a. Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh dari sumber aslinya atau sumber pertama dilapangan.<sup>18</sup> Data primer dalam penelitian ini berupa informasi yang

---

<sup>17</sup> Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Cet 10*. Bandung: Alfabeta. 2018. h. 219.

<sup>18</sup> Burhan Bungin, *Metode Penelitian Kualitatif*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2007. h 128

diperoleh dari masyarakat. Berupa informasi yang diperoleh tentang olahan makanan tradisional.

b. Data Sekunder

Adalah data yang didapatkan tidak langsung tetapi di peroleh melalui orang atau pihak lain misalnya dokumen laporan-laporan, buku-buku, jurnal Penelitian, artikel dan majalah ilmiah yang isinya masih berkaitan dengan masalah yang penulis teliti. Dalam penelitian ini, penulis memperoleh data sekunder dari jurnal, buku, website, tinjauan dari monografi desa.

## **5. Teknik Pengumpulan Data**

Dalam pengumpulan data, yang dilakukan peneliti adalah:

a. Observasi

Observasi adalah seorang peneliti yang mengadakan pengamatan langsung kelokasi melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau prilaku objek sasaran. Dalam hal ini peneliti melakukan pengamatan secara langsung mengenai pengolahan kue wingko Jl.lintas Seluma Desa Jenggalu, Kadun 02.

b. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses mencari data mengenai hal-hal atau sesuatu yang berkaitan dengan pembahasan penelitian yang berupa catatan, transkrip, buku-buku,

serta gambar-gambar yang dilakukan ketika penelitian berlangsung.

c. Wawancara

Wawancara adalah menemukan informasi secara langsung, mendalam, tidak terstruktur dan individual. Dalam wawancara ini terjadi interaksi komunikasi antara pihak peneliti dengan responden, dimana hasil wawancara akan ditulis langsung oleh peneliti.

Dalam kegiatan wawancara ini, peneliti akan melakukan wawancara langsung dengan masyarakat Desa Jenggalu wawancara yang digunakan dalam penelitian ini.

## **6. Teknik Analisa Data**

Adapun proses pengumpulan data yang dilakukan :

1. Penyajian Data, yakni data yang telah diperoleh dan disajikan dalam bentuk daftar pengelompokan setiap data yang didapat dengan secara terperinci.
2. Reduksi Data, proses pencampuran dan penyamaan dari segala bentuk data yang di peroleh menjadi satu bentuk tulisan yang akan diuraikan.
3. Penarikan Kesimpulan, yakni proses lanjutan dari reduksi data dan penyajian data. Data yang disimpulkan berpeluang untuk menerima masukan, penarikan

kesimpulan sementara, masih dapat diuji dengan data lapangan.

## **G. Sistematika Penulisan**

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

BAB I. Pendahuluan dalam bab ini terdiri dari: latar belakang masalah, perumusan permasalahan, tujuan dan manfaat penelitian, tinjauan pustaka, metodologi penelitian dan terakhir sistematika penulisan.

BAB II. Pembahasan umum tentang proses produksi kue tradisional wingko sebagai salah satu proses menambah wawasan dan *skill* mahasiswa dalam berwirausaha dalam bab ini penulis akan mengemukakan pengertian tentang analisis produksi, konsep produksi, produksi dalam pandangan islam, wawasan dan skill Mahasiswa dalam Berwirausaha

BAB III. Gambaran Umum Objek Penelitian, dalam bab ini berisi tentang, Lokasi Geografis Desa Jenggalu.

BAB IV. Berisi tentang pembahasan Hasil Penelitian pada bab ini menjelaskan hasil dari berproduksi cara mendapatkan Sertifikat Industri Rumah Tangga (SPPIRT),

BAB V Penutup Pada bab terakhir ini berisi kesimpulan dari penelitian, saran atau rekomendasi dari peneliti yang dapat berguna untuk proses pengolahan kue wingko

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Produksi**

##### 1. Pengertian Produksi

Kata produksi merupakan kata serapan dari bahasa Inggris, yaitu *production* dalam kamus besar Bahasa Indonesia, kata produksi diartikan sebagai proses mengeluarkan hasil penghasilan. Disamping itu terdapat dua makna lain dari produksi yaitu hasil dan pembuatan. Pengertian produksi tersebut mencakup segala kegiatan termasuk prosesnya, yang dapat menciptakan hasil, penghasilan dan pembuatan. Menurut Igusti Ngurah Agung bahwa produksi adalah sebagai hasil dari suatu proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan (input), dengan demikian kegiatan produksi tersebut adalah mengkombinasikan sebagai input menjadi output.<sup>1</sup>

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam mencakup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah manfaat dalam memenuhi kebutuhan manusia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) definisi Produk adalah

---

<sup>1</sup> Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Merica di Desa Era Baeu Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjai, Vol.5, no.01, juni 2017.

Barang atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi.

Pengertian Produksi Menurut Magfuri (1987), adalah mengubah barang agar mempunyai kegunaan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan produksi menurut Acc Partedireja (1987) setiap proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa dinamai proses produksi karena proses produksi mempunyai landasan teknis yang dalam teori ekonomi disebut fungsi produksi.<sup>2</sup> Produk merupakan segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.<sup>3</sup> Menurut Philip Kotler, produk adalah kombinasi barang dan jasa yang perusahaan tawarkan pada pasar sasaran.<sup>4</sup>

Secara khusus, produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah suatu barang atau jasa. Dalam istilah yang lebih luas dan lebih fundamental, produksi dapat diartikan sebagai berikut: perubahan

---

<sup>2</sup> Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru, vol.IX, No.2, Desember 2015.

<sup>3</sup> Thamrin Abdulloh dan Francis Tantri, Manajemen Pemasaran, hal. 153

<sup>4</sup> Philip Kotler dan Kevin L Keller, Manajemen Pemasaran, hal. 64

bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen. Hasil itu dapat berupa barang atau jasa. Dalam pengertian sederhana, produksi berarti menghasilkan barang atau jasa. Menurut ilmu ekonomi, pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang.<sup>5</sup> Berikut pengertian produksi menurut para ekonomi muslim kontemporer:

Karf (1992) mendefinisikan kegiatan produksi dalam perspektif islam sebagai Usha manusia untuk memperbaiki sehingga tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat. Rahman (1995) menekankan pentingnya keadilan dan pemerataan produksi (distribusi produksi secara merata) Al Haq (1996) menyatakan bahwa tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan fardlu kifayah, yaitu kebutuhan yang bagi banyak orang pemenuhannya bersifat wajib. Dalam ekonomi islam menurut siddiqi, berpendapat : Produksi adalah penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai-nilai keadilan dan kebijakan atau manfaat (mashlahah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil

---

<sup>5</sup> Abdul Aziz, *Ekonomi Islam Analisis Mikro dan Makro* (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2008), 56.

dan membawa kebijakan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami

Dalam definisi-definisi diatas terlihat bahwa kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi islam adalah mengerucut pada manusia dan eksistensinya, meskipun definisi-definisi tersebut berusaha mengelaborasi dari perspektif yang berbeda. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa kepentingan manusia yang sejalan dengan moral islam, harus menjadi fokus atau target dari kegiatan produksi.

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

### **1. Pengertian Produksi Dalam Ekonomi Islam**

Produksi adalah menciptakan manfaat atas suatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari semula. Secara umum, produksi adalah penciptaan guna (utility) yang berarti kemampuan suatu barang tau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu. Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen.

Produksi dalam perspektif Islam bukan hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya namun yang paling utama adalah kemaslahatan individu dan masyarakat secara berimbang.<sup>6</sup>

Produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya.

## 2. Tujuan, Prinsip, dan Kaidah Produksi dalam Islam

1. Tujuan Produksi dalam Islam Dalam Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekadar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar. Dua motivasi tersebut belumlah cukup, Islam pada prinsipnya menekankan kegiatan produksi yang tidak hanya berhenti pada fungsi ekonominya saja tetapi juga harus bisa sejalan dengan fungsi sosial, sehingga untuk mencapai fungsi sosial kegiatan produksi harus mencapai surplus. Hal ini sesuai dengan kutipan surat Al Hadid 57:7 Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan

---

<sup>6</sup> Riyani Fitri Lubis, "Wawasan Ayat-Ayat Al-Qur'an Dan Hadis Tentang Produksi," Jurnal Al-Intaj Vol. 3, No. 1, Maret 2017, Fakultas Ekoomi Dan Bisnis Islam P-Issn : 2476-8774/E-Iss : 2621-668x. h. 2

menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar. Melalui konsep tersebut, kegiatan produksi harus bergerak di atas dua garis optimalisasi. Tingkat optimal pertama adalah mengupayakan berfungsinya sumber daya insani ke arah pencapaian kondisi full employment, dimana semua orang bekerja dan menghasilkan suatu karya kecuali mereka yang udzur syar'i seperti sakit dan lumpuh. Optimalisasi yang kedua adalah memproduksi kebutuhan primer (dharuriyyat), sekunder (hajiyyat) dan tersier (tahsiniyyat) secara proporsional, sehingga tidak saja harus halal tetapi juga harus baik dan bermanfaat (thayyib).

2. Prinsip Produksi dalam Islam Prinsip produksi pada sistem konvensional adalah bagaimana produksi dapat berjalan sehingga mampu mencapai tingkat yang paling maksimum dan efisiensi:
  - a. Memaksimalkan output dengan menggunakan input tetap.
  - b. Meminimalkan penggunaan input untuk mencapai tingkat output yang sama Prinsip-prinsip produksi pada perspektif ekonomi Islam tidak jauh berbeda dengan sistem konvensional yang membedakannya adalah nilai (value) yang terkandung di dalamnya. Islam menambahkan beberapa poin nilai

berdasarkan AlQur'an dan Hadist Rasulullah SAW dimana Islam memberikan arahan mengenai prinsip-prinsip produksi sebagai berikut, yaitu:

- 1) Tugas manusia di bumi adalah sebagai khalifah Allah SWT yakni manusia ditugasi untuk memakmurkan bumi dengan ilmu dan amalnya.
- 2) Islam selalu mendorong kemajuan di bidang produksi, menurut Yusuf Qordhawi, Islam membuka lebar penggunaan metode ilmiah yang didasarkan atas penelitian, eksperimen, dan perhitungan. Akan tetapi Islam tidak membenarkan penemuan terhadap hasil karya ilmu pengetahuan dalam arti melepaskan diri dari Al-Qur'an dan Al hadist.
- 3) Teknik produksi diserahkan kepada keinginan dan kemampuan manusia, sesuai dengan sabda Nabi yaitu: "kalian lebih mengetahui urusan dunia kalian".
- 4) Dalam berinovasi dan bereksperimen, pada prinsipnya agama Islam menyukai kemudahan, menghindari kemudharatan dan memaksimalkan manfaat. Dalam Islam tidak terdapat ajaran yang memerintahkan membiarkan segala urusan berjalan dalam kesulitannya, karena berdalih dengan ketetapan dan ketentuan Allah, atau karena

tawakal kepada-Nya, sebagaimana keyakinan yang terdapat di dalam agama-agama selain Islam. Tawakal dan sabar adalah konsep penyerahan hasil kepada Allah SWT, sebagai pemilik hak istimewa yang menentukan segala sesuatu setelah segala usaha dan persyaratan dipenuhi dengan optimal.

- 5) Kaidah Berproduksi dalam Islam Islam menuntun manusia sebagai khalifah Allah untuk memakmurkan bumi yang Allah ciptakan untuk dikelola dengan ilmu dan amalan baik. Melalui tuntunan kaidah tersebutlah manusia dituntut untuk melakukan sesuatu berdasarkan Al Quran dan Al Hadist, salah satunya adalah kaidah dalam berproduksi. Kaidahkaidah dalam berproduksi antara lain adalah:
  - a. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi
  - b. Mencegah kerusakan di muka bumi, termasuk membatasi polusi, memelihara keserasian, dan ketersediaan sumber daya alam
  - c. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran. Kebutuhan yang harus dipenuhi harus berdasarkan prioritas yang

ditetapkan agama, yakni terkait dengan kebutuhan.

### **C. Wawasan dan Skill Mahasiswa**

#### **1. Pengertian wawasan**

Wawasan diartikan sebagai hasil mewawas, tinjauan, pandangan, cara pandang dan konsepsi. Mewawas berarti meneliti, meninjau, memandang dan mengamati. Sedangkan konsepsi yaitu pengertian, pendapat, paham ataupun rancangan cita-cita dan sebagainya yang telah ada dalam pikiran. Berdasarkan pengertian wawasan dan wirausaha yang telah diuraikan di atas, maka pengertian wawasan berwirausaha adalah pandangan, cara pandang, tinjauan yang menunjukkan individu untuk memusatkan perhatian dan berbuat sesuatu tentang usaha wirausaha. Wirausaha yang dimaksudkan di sini adalah usaha yang diciptakan sendiri untuk menghasilkan pendapatan pribadi atau rumah tangga.<sup>7</sup> Mengatakan bahwa ciri-ciri wirausaha adalah sebagai berikut:

1. Keinginan untuk berdiri sendiri
2. Kemauan untuk mengambil resiko
3. Kemauan untuk belajar dari pengalaman
4. Memotivasi diri sendiri
5. Semangat untuk bersaing
6. Orientasi pada kerja keras
7. Percaya diri

---

<sup>7</sup> Suryana, (2006). Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses, Edisi Ketiga, Penerbit Salemba, Jakarta

8. Dorongan untuk berprestasi
9. Yakin pada kemampuan sendiri <sup>8</sup>

Pentingnya wawasan bagi kehidupan manusia karena wawasan dapat mengarahkan tujuan hidup seseorang, sehingga dapat membawa seseorang pada hal-hal yang dianggap tidak perlu menjadi sesuatu yang bermanfaat dalam dirinya karena timbul kesadaran untuk memenuhi kebutuhan hidupnya tanpa membebani orang lain. berpendapat bahwa “Pentingnya berwirausaha itu, disamping menolong diri sendiri juga dapat membantu orang lain dalam menciptakan lapangan pekerjaan baru dalam berbagai sektor”. Upaya menumbuhkan semangat kewirausahaan bagi semua kalangan adalah alternative untuk menekan angka kemiskinan dan pengangguran.<sup>9</sup>

Jadi wawasan berwirausaha yaitu suatu pandangan, pengamatan, pengertian, penelitian, tinjauan, rancangan atau paham secara khusus terhadap kegiatan wirausaha atau yang berkaitan dengan wirausaha, yang mempunyai ciri-ciri kuat tertentu yaitu:

1. berani mengambil resiko,
2. pandai melihat peluang,
3. rasa percaya diri yang kuat,

---

<sup>8</sup> Wasty, Soemanto, 1990, Psikologi Pendidikan Landasan Kerja Pemimpin Pendidikan, Jakarta: Rineka Cipta

<sup>9</sup> Zulkarnain.2006. Kewirausahaan Strategi Pemberdayaan Usaha Kecil dan Menengah dan Penduduk Miskin. Yogyakarta: Adi Cipta Karya

4. kepemimpinan dan organisasi,
5. berorientasi ke masa depan,
6. kurang mementingkan status,
7. obyektif dalam hubungan interpersonal dan
8. realistis.

## 2. Pengertian Skill

Menurut *Gordon* skill ialah keterampilan untuk mengoperasikan pekerjaan secara lebih mudah dan tepat. Lebih cenderung kepada aktivitas psikomotor. Skill merupakan hal yang sangat penting untuk meningkatkan efektivitas kerja. Karena dengan adanya skill yang dimiliki akan lebih mudah dalam melakukan pekerjaan tersebut.<sup>10</sup> Ciri-ciri seseorang memiliki jiwa kewirausahaan yang tinggi ialah komitmen untuk terus memperbarui produknya serta disiplin dalam memulai, orang yang memiliki jiwa kewirausahaan tidak akan menyerah apabila mengalami kegagalan melainkan adanya kegagalan tersebut digunakan sebagai pengalaman perbaikan selanjutnya, serta pelaku usaha mampu bertanggung jawab terhadap perbuatan yang dia lakukan.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> Delas Lalla Melati, Maria M Minarsih, and Azis Fathoni, "Pengaruh Pendidikan, Keterampilan, Basic Skill Terhadap Karir Untuk Keinginan Bepindah Kerja (Studi Empiris Di Kelurahan Jatingaleh Kecamatan Candisari Kota Semarang)," *Journal Of Management* 2, no. 2 (2016): 1–14.

<sup>11</sup> Aji Setiawan., "Pengelolaan Program Kewirausahaan Di Sekolah Menengah Atas Di Daerah Istimewa Yogyakarta. Hal 6

*Entrepreneur* mulai dikenal masyarakat luas sejak Suparman Sumahamidjaya memperkenalkan istilah wiraswasta. Istilah entrepreneur mulai dianggap di sosial media, berita, majalah dan lain sebagainya. *Entrepreneur* merupakan penerapan serangkaian kegiatan seseorang untuk bergerak pada bidang bisnis hal tersebut terhadap aspek kreativitas dan inovasi tinggi. *Entrepreneur* berasal dari Bahasa Inggris, istilah lainnya yaitu wirausaha.

Wirausaha berasal dari kata wira dan usaha. Wira mengandung arti peluang, pahlawan, manusia unggul, gagah berani, bertanggung jawab. Sedangkan usaha ialah orang pandai dan berbakat mengenali produk baru yang awalnya biasa saja dimasyarakat gini menjadi luar biasa. Wirausaha juga dapat diartikan pengelolaan, pengembangan usaha-usaha yang dimiliki seseorang untuk melihat dan menilai kesempatan-kesempatan atau peluang usaha.<sup>12</sup>

A. Faktor penghambat dan pendukung *entrepreneur skill* siswa:

Faktor penghambat merupakan faktor yang sifatnya menghambat jalannya serangkaian kegiatan yang sedang berlangsung dan bersifat seperti mengagalkan suatu hal. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia penghambat merupakan hal yang terjadi

---

<sup>12</sup> Gogi Kurniawan. Kewirausahaan 4.0. (Sasanti Institute:Banyumas) Tahun 2019

akibat dari tidak berjalanya rangkaian yang telah tersusun. Hambatan dapat juga diartikan sebagai halangan terhadap rintangan yang dialami dengan keadaan menghalangi, membatasi, dan mencegah pencapaian sasaran. Sedangkan factor pendukung ialah faktor yang menjadikan serangkaian kegiatan dapat terwujud. Faktor pendukung dan penghambat yang muncul dalam diri seseorang dapat disebabkan adanya motivasi diri dalam melakukan hal tersebut. Menurut *Sorenson* munculnya motivasi untuk melakukan Tindakan berawal dari diri sendiri tergantung individual masing-masing yang dapat menghasilkan perbuatan atau keinginan untuk melakukannya.<sup>13</sup>

Dalam berwirausaha bukan hanya membutuhkan tekad dan nekat akan tetapi berwirausaha juga membutuhkan mental kuat dan mampu menghadapi segala macam permasalahan yang dihadapi. Berikut adalah faktor penghambat dalam berwirausaha adalah kurang optimalnya sumberdaya manusia, kurangnya penanaman rasa disiplin, alat yang kurang memadai, modal yang sedikit, kurangnya

---

<sup>13</sup> Asmadi Alsa dan Fauzan Heru Santhoso., "Faktor-Faktor Pendukung Dan Penghambat Bagi Dosen Kelompok Ilmu Social -Humaniora Dalam Melakukan Penelitian Melalui Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada.," Jurnal psikologi. Vol 1, no. 1: 33.

semangat dalam diri masing-masing individu, pengalaman yang kurang.<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Nimas Ayu Aang Uung Lestari., “Solusi Peningkatan Minat Wirausaha Dan Pengurangan Hambatan Minat Wirausaha Mahasiswa,,” Jurnal Manajemen Dan Bisnis Vol 1, no. 1 (2020): 5.

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN**

#### **A. Kondisi Geografis dan Keadaan Masyarakat**

##### **1. Letak Geografis Desa Jenggalu**

Desa Jenggalu merupakan salah satu desa dalam wilayah Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu dengan luas wilayah 1078,36 Ha, dengan topografi dataran rendah. Desa Jenggalu berbatasan dengan :

- 1) Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Babatan kecamatan Sukaraja
- 2) Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Babatan dan desa Cahaya Negeri Kecamatan Sukaraja
- 3) Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Cahaya Negeri dan Desa Sido Luhur Kecamatan Sukaraja
- 4) Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Riak Siabun 1 Kecamatan Sukaraja.

Iklim Desa Jenggalu, sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia mempunyai iklim tropis dengan 2 musim yaitu musim penghujan dan musim kemarau, hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap pola

tanam pada lahan pertanian yang ada di Desa Desa Jenggalu Kecamatan Sukaraja.<sup>1</sup>

## 2. Sejarah Desa Jenggalu

Desa Jenggalu adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. Desa Jenggalu sebagai sebuah desa yang memiliki usia yang telah beranjak tua, dengan didahului oleh Kerajaan Jenggalu sebagai cikal bakal dari terbentuknya Kerajaan Selebar yang pendiri Kerajaan ini adalah seseorang terkenal sebagai pemberani yang tak disebutkan namanya. Menurut riwayat, bahwa kerajaan Selebar dibina oleh Rangga Janu atau Rengo Jengo ( dalam Bahasa Serawai ) yang merupakan Pembesar dan kerabat dari Kerajaan Majapahit. diperkirakan sekitar abad ke XV, Rangga Janu bersama adiknya yg bernama Rangga Beru datang ke wilayah kerajaan Jenggalu di daerah Bia Paku. Sejalan dengan waktu, menyusul pula adik dari Rangga Janu yang bernama Rio (Ario) Bina yg kemudian menjadi Kepala Daerah Bia Paku Yg Bergelar Rio Kajang Sebidang. diperkirakan pada tahun 1565, Setelah Raja Jenggalu meninggal, maka diangkatlah Rangga Janu

---

<sup>1</sup> Website Resmi Desa Jenggalu “ Desa Jenggalu jalan raya Bengkulu-Tais Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu Kode Pos 38877”

sebagai pengganti raja Kerajaan Jenggalu, dan memindahkan pusat kerajaan ke bandar bergelar Depati Payung Negara.

Pada tahun 1668, Depati Bangsa Radin, putra Depati Payung Negara berkunjung ke kerajaan Banten, dan menghadap Sultan Ageng Tirtayasa. Dan mendapat surat yang di tulis di atas loyang beserta cap kerajaan berlambang ular naga dengan gagang cap terbuat dari gading sebagai pengukuhan sebagai raja yang bergelar Pangeran Natadirja. dalam sebuah riwayat, Pangeran Natadirja kemudian menikah dengan Putri Kemayan yang merupakan putri dari Sultan Ageng Tirtayasa dan kemudian kembali lagi ke kerajaan dengan membawa serta Putri Kemayan dan 12 Prajurit Banten. Pada tanggal 23 maret 1719 terjadi peristiwa besar yaitu "Attack Fort Marlborough" yang menurut sejarah dipimpin oleh Pangeran Intan Ali yg merupakan anak dari Pangeran Natadirja.

Masyarakat desa jenggalu sangat meyakini keberadaan kerajaan Selebar yang merupakan cikal bakal desa Jenggalu tersebut benar-benar berada di desa jenggalu dengan bukti lokasi bekas kerajaan selebar tersebut, bukti-bukti tersebut meliputi makam Depati Payung Negara, lokasi kerajaan selebar yang dibuktikan dgn kuto atau parit istana kerajaan, dan beberapa barang-

barang pusaka yg diwariskan secara turun-temurun.dan di simpan di rumah Masli Hi Muhib yang merupakan keturunan Pangeran Jenggalu dan juga sebagai kepala desa Jenggalu pertama. Mengenai asal kata “jenggalu” dalam berbagai versi:

- 1) Jenggalu berasal dari dua kata yaitu kata JENG yg berasal dari bahasa jawa yg berarti wanita dan kata GALO yg berarti semua,dan pada saat itu semua wanita di panggil JENG,sehingga timbullah kata jenggalu dan kemudian berkembang menjadi jenggalu
- 2) berasal dari kata REJANG dan LALAU yg kemudian disatukan menjadi rejanglalau dalam dialek cepat menjadi janglalau dan kemudian menjadi jenggalu
- 3) berasal dari kata jenggal dan kata lalu, jenggal berarti nakal dan lalu berarti pergi sehingga bermakna nakal pergi sehingga di desa jenggalu tinggal yg baik baik saja.
- 4) berasal dari jenggal yg berarti kuasai dan segala berarti semua sehingga bermakna menguasai semua

Sejarah perjuangan dan pertempuran masyarakat beserta tentara Keamanan Rakyat ( TKR ) yang tergabung dalam Front Selatan Jenggalu yang terjadi sejak Tahun 1947 hingga 1949 ini dikenal dengan nama Front Perjuangan Selatan Jenggalu yang akhirnya diabadikan dalam bentuk monumen Front Selatan

Jenggalu yang berdiri di jalan lintas Bengkulu – Manna km  
22,5 Desa Jenggalu.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Website Resmi Desa Jenggalu “ Desa Jenggalu jalan raya Bengkulu-TaisKecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu Kode Pos 38877”

## **BAB IV**

### **HASIL YANG DICAPAI**

#### **A. Proses Produksi**

##### **1. Cara Produksi Wingko**

Berdasarkan hasil pengamatan penelitian, proses pembuatan keripik buah pare dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- a) Langkah pertama yakni pengelola menyiapkan bahan-bahan pembuatan wingko terlebih dahulu. Seperti tepung ketan, santan, gula, vanili, kelapa parut, telur ayam
- b) Selanjutnya, lalu pengelola campurkan tepung ketan dengan telur ayam secara sedikit demi sedikit dan diaduk rata. Bubuhkan garam serta vanili bubuk kedalam bahan adonan.
- c) Selanjutnya, aduk sampai rata dengan spatula Serta menuangkan santan sedikit demi sedikit kedalam adonan
- d) Selanjutnya kelapa parut disangrai terlebih dahulu tetapi jangan terlalu lama dan tambah sedikit garam, Aduk hingga tercampur rata, sekitar 2-3 menit angkat lalu masukan kedalam adonan yang sudah disiapkan sebelumnya.
- e) Selanjutnya pengelola memanaskan Loyang dengan mengolesi Loyang dengan margarin

- f) Selanjutnya setelah Loyang panas dan lalu ambil adonan secukupnya dan dapat dibentuk bulat pipih, dan taburi biji wijen buat hingga adonan habis
  - g) Panggang wingko dengan api kecil. Balik sisi satunya. Panggang hingga matang merata wingko babat berubah warna kecoklatan dan menjadi matang.
  - h) Setelah itu angkat wingko, tunggu hingga dingin
  - i) Langkah terakhir yang dilakukan oleh pengelola yaitu dengan memasukan wingko kedalam kotak dan diberikan logo produk dan siap dipasarkan oleh pengelola.
2. Pembahasan Produk

Berdasarkan proses pengamatan langsung Ke pengelola atau pembuat *littlecake.koo* atau wingko menyampikan ide ini dicetuskan karena meangkat makanan khas daerah agar lebih dikenal dengan masyarakat di jenggalu dan dizaman sekarang makanan khas akan redup dengan seiring perkembangan zaman sekarang jadi pengelolala berinisiatif mengkat makanan dari daerah. yang dapat disukai oleh semua kalangan, akhirnya pengelola membuat sebuah Brand dengan nama "*Littlecake.koo*" dengan produknya itu terbuat dari tepung beras ketan dan kelapa parut "*Littlecake.koo*" atau wingko adalah produk olahan makanan yang diluncurkan oleh pengelola dalam

bidang usaha kuliner, dimana olahan wingko yang dibuat oleh pengelolah adalah jenis cemilan yang mengangkat makanan khas daerah. Olahan kuliner ini dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari anak kecil hingga lansia.

Dalam hasil pengamatan Proses Produksi wingko ini pengelolah mengalami kendala dimana pada saat produksi ini umur simpan wingko masih terbilang singkat karena pengelola tidak memakai bahan pengawet pengelola setiap memproduksi harus habis dalam sekali produksi karena kalo disimpang olahan tidak bisa dijual kembali.

## **B. Kegiatan Pelatihan PIRT**

PIRT merupakan izin edar yang diterbitkan dari Dinas Kesehatan untuk produk minuman dan makanan yang telah memenuhi standar keamanan pangan. Serta sesuai dengan namanya, yaitu *Pangan Industri Rumah Tangga* (PIRT) dikhususkan untuk produk pangan yang dihasilkan oleh usaha kecil dan menengah<sup>1</sup>. Sedangkan untuk produk pangan berskala besar, baik itu buatan lokal ataupun impor, sertifikasi tersebut digantikan oleh label MD atau ML yang diterbitkan oleh BPOM. Ijin edar PIRT dapat diketahui oleh konsumen melalui nomor yang tertera pada kemasan produk.

---

<sup>1</sup> Ahmad Fahrozi, “*Jurnal pemberdayaan masyarakat universitas al azhar, pendampingan pengurusan pirt umkm pangan di desa cikidang*”, sukabumi. <https://jurnal.uai.ac.id/> .Tgl-01-Januari-2021/  
Jurnal-pemberdayaan- Masyarakat-Universitas-AI-Azhar, h.34

Artinya, produk yang telah dilengkapi dengan PIRT, telah melewati serangkaian proses pengujian dan dinyatakan lulus sebagai produk yang aman untuk dikonsumsi. Hal ini menjadi nilai plus untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk kita.

Para pelaku industri mengaku mendapatkan banyak keuntungan jika menjalankan bisnisnya dengan rumahan. Mereka mengaku bisa lebih berhemat dalam anggaran sewa lokasi produksi, anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah. Tetapi sebelum para pelaku industri olahan pangan dapat memulai bisnisnya, mereka harus terlebih dahulu mengurus sertifikat Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (SPPIRT).

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada 16 Desember 2021 dihotel Adeeva Pantai Panjang Jl. Pariwisata Nusa Indah, Kec. Ratu Agung Kota Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh Dewi Sakinah sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu Bapak Dr. Hairul Arifin, dari label halal yaitu bapak Ir.Edwar Suharnas, MP, Keamanan Pangan Dan Sertifikasi SPP\_IRT dari ibu Elensa, SKM. Etika Bisnis dan Pengembangan Jejari Bisnis IRTP dan Prosedur operasi Sanitasi Standard dari ibu Yonna Dwi Santy, SS, dan teknologi proses pengolahan pangan dari

bapak Halian Sabdani, SKM. M. Si. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari anggota perkelompok *Little cake.koo* (Wingko babat) Cemilan Kecil.yaitua Rizti Mulyani dan Dewi Sakinah. Materi yang di sampaikan sebagai berikut :

**a. Produk dengan P-IRT**

Tidak semua produk pangan dapat disertifikasi dengan P-IRT. Diantaranya yang tidak termasuk ke dalam klasifikasi ijin edar ini ialah produk daging dan semua olahannya, air minum dalam kemasan, makanan bayi, dan yang lainnya. Makanan basah yang memerlukan penanganan khusus pada pengawetan dan penyimpanan juga tidak termasuk ke dalam P-IRT, seperti makanan kemasan kaleng dan frozen food. Saat mengajukan pendaftaran P-IRT, kami sudah mempunyai produk, dan kelompok ini mendaftarkan produk yang rencananya akan diproduksi.

**b. Masa berlaku PIRT**

Masa berlaku P-IRT terdapat dua macam :

- 1) untuk pangan dengan masa kadaluarsa di atas tujuh hari, sertifikasi PIRT memiliki masa berlaku 5 tahun. Kedua,
- 2) pangan dengan masa kadaluarsa di bawah tujuh hari, sertifikasi PIRT memiliki masa berlaku 3 tahun. Keduanya dapat diperpanjang kembali setelahnya.

### **c. Cara Mendapatkan Izin PIRT**

Para pelaku usaha di industri ini juga harus memenuhi beberapa kualifikasi dasar sebagai berikut :

- 1) Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
- 2) Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan
- 3) Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan

### **d. Persyaratan PIRT**

Untuk melakukan pembuatan izin PIRT, diperlukan beberapa persyaratan antara lain :

- 1) FC KTP pemilik usaha.
- 2) Pas Foto 3×4 pemilik usaha rumahan (3 lembar).
- 3) Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat).
- 4) Denah lokasi bangunan.
- 5) Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi.
- 6) Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan.
- 7) Data produk makanan atau minuman yang diproduksi.
- 8) Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi

#### **e. Cara Mengurus PIRT**

Setelah memenuhi semua persyaratan yang ada, barulah pelaku industri bisa memulai proses pembuatan izin PIRT yang meliputi beberapa tahapan, antara lain :

- 1) Daftar ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi.
- 2) Melakukan Tes Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
- 3) Setelah melakukan Tes PKP akan ada 2 kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke BPOM.
- 4) Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
- 5) Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan

#### **f. Cara pengelolaan yang baik menurut materi halal**

- 1) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB): Adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara
  - a. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.

- b. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
  - c. Mengendalikan proses produksi
- 2) Pengendalian Proses Produksi dalam Penetapan:
- a. Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
  - b. Persyaratan Air
  - c. Komposisi, Formulasi Bahan
  - d. Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan Deskripsi Produk.

Maka dari hasil mengikuti pelatihan P-IRT ini, keberlanjutan yang diharapkan adalah masyarakat akan percaya saat membeli produk *Little cake.koo* (Wingko babat) dan merasa aman pada saat mengkonsumsi dan membeli produk ini. Sebab P-IRT telah memberi izin terbit yang telah memenuhi standar keamanan pangan.

1) Proses memperoleh sertifikat halal dari MUI

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal. Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam. Pemegang sertifikat halal MUI bertanggung jawab untuk memelihara

kehalalan produk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan oleh siapapun. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk foto copy nya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu.

a. Masa berlaku sertifikat halal

- 1) Sertifikat halal hanya berlaku selama 4 tahun (UU No.33 TH 2019), untuk daging yang di ekspor surat keterangan halal diberikan untuk setiap pengapalan.
- 2) Tiga Bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, BPJPH akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan.
- 3) Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus daftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.
- 4) Produsen yang tidak memperbarui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal tersebut dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi LP POM MUI, Jurnal halal.
- 5) Jika sertifikat halal hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke BPJPH.

- 6) Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh BPJPH adalah milik BPJPHI. Oleh karena itu, jika sesuatu hal diminta kembali oleh BPJPH, maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya.
  - 7) Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganngu gugat.
- b. Tata cara permohonan sertifikat halal
- 1) Data pelaku usaha (perusahaan/UMKM mengajukan permohonan ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dokumen yang dipersyaratkan adalah : Nomor Induk Berusaha (NIB), NPWP, Akta Pendirian/Domisili, KK dan KTP Penanggung jawab pelaku usaha, bagi importir : API/API-U/API-P,SIUP,TDP, SK Penyelenggara halal.
  - 2) Nama dan Jenis Produk yang Dipersyaratkan adalah : Sesuai dengan nama dan jenis yang akan disertifikasi.
  - 3) Daftar produk dan bahan yang digunakan dibuktikan dengan sertifikat halal.
  - 4) Proses pengolah produk (memuat keterangan pembelian, penerimaan, penyimpanan bahan yang digunakan, pengolahan, pengemasan. Penyimpanan produk jadi, dan distribusi.
  - 5) Dokumen sitim jaminan halal (SJH)

- c. Tujuan Sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan. Kosmetik dan prdouk lainnya dilakukan untuk memberi kepastian status kehalalan suatu produk , sehingga dapat menentramkan batin para konsumen. Kesenambungan proses halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan system jaminan halal.
3. Adapun deskripsi dari produk secara mendetail sebagai berikut :
- 1) Nama Produk : *Little cake.koo* (Wingko babat)
  - 2) Jenis Produk : Produk makanan
  - 3) Kegunaan Produk : 1. Sebagai makanan ringan  
2. Sebagai cemilan
  - 4) Ukuran Dan Dimensi : 1. Ukuran sedang, bulat  
2. Logo kuning  
3. Dikemas dalam kemasan kotak dengan stiker kemasan produk di bagian depan kemasan.

Dari semua komponen diatas di konsep demi mewujudkan kepercayaan konsumen ketika ingin memilih produk ini nantinya. Dengan begitu usaha *Little cake.koo* (Wingko babat) ini Inshaallah akan optimis untuk mendapatkan keuntungan, dan mengalami pertumbuhan yang baik serta memiliki prospek bagus kedepannya.

Adapun dua hal penting yang terdapat pada usaha ini yakni kepuasan dan kepercayaan konsumen. Dimulai dari produk yang enak dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, dengan rasa yang bervariasi serta bersih dan higienis.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berwirausaha adalah suatu kegiatan yang memerlukan sikap dan mental yang kuat serta keberanian untuk menawarkan produk yang telah diolah kepada pembeli (konsumen) serta berani untuk mengambil resiko seperti adanya hal yang tidak terduga. Hal ini menunjukkan bahwa Skills (keterampilan) sangat diperlukan dalam berwirausaha, selain itu usaha juga memerlukan kreasi dan inovasi serta terobosan dari sang entrepreneur (pengusaha) untuk menghadapi berbagai macam rintangan dalam berwirausaha. Pada kegiatan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) telah menghasilkan satu Bran atau nama yaitu *Littlecake.koo* yang memiliki wingko makanan kecil produk ini telah di pasarkan di Kota Bengkulu. Sehingga dari pengelolaan produk ini terdapat banyak manfaat yang telah dirasakan terutama pada kelompok program kreativitas mahasiswa ini sendiri, seperti menambah modal untuk memproduksi dalam skala yang lebih besar secara perlahan.

Dari kegiatan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) mampu memperluas wawasan, memperoleh keterampilan baru, memaksimalkan potensi dan bakat diri, melatih jiwa

kepemimpinan, membuka lapangan pekerjaan baru, Adanya manfaat dari segi lingkungan tidak adanya limbah produksi yang akan menimbulkan hal-hal negatif, baik berupa bentuk maupun bau yang ditimbulkan, karena dalam proses pembuatan wingko tidak menimbulkan asap atau bau yang akan mencemari lingkungan dan menggunakan bahan-bahan habis sekali pakai. Selanjutnya adanya manfaat dari segi lingkungan sosial tidak berdampak negatif untuk lingkungan sekitar, karena proses produksi yang dilakukan pada siang hari dan dilakukan di dalam ruangan sehingga suara dari proses produksi tidak mengganggu masyarakat sekitar. Dari segi lingkungan diatas pun menyangkut pada segi sosial karena proses produksi yang tidak menimbulkan aroma tidak sedap sehingga tidak mengganggu pernapasan masyarakat sekitar lingkungan proses produksi.

## **B. Saran**

Penulis laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun. Sehingga penulis laporan di masa mendatang akan lebih baik lagi bagi kami. Untuk itu penulis mohon saran dalam melengkapi dan memperbaiki laporan. Penulis juga mengharapkan agar pembuatan Wingko ini dapat di aplikasikan kepada masyarakat luas.

Dengan di susunnya laporan ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha kewirausahaan serta dapat menambah lapangan kerja baru di kota Bengkulu yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Bengkulu Khususnya di Desa Jengalu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Aziz, Ekonomi Islam Analisis Mikro dan Makro (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2008),
- Ahyari,A.(1992). *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta:BPFE
- Dwi Cahyo Yulianto,"Kamus Lengkap (lolos) PKM",(Jakarta:Bhuana Ilmu populer,2019),h.11-12
- Edward, J. (2014). Seri Belajar Memasak;Kue Tradisional. Demedia Pustaka.
- Efia, A. S., & Nurlaela, L. (2013). Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat. E-Journal Boga, 2(3), 86– 94
- Hidayah, R.(2019, 12 29). Sejarah wingko Hayu. (M.N. Nisa, Interviewer)
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa FormulasiTepung-TepunganUntuk PendugaanSifat Pemasakan. Panel Gizi Makan,35(1), 1689–1699.
- Konsep Masalahah (Utility) dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah Ayat 168 dan Surah Al-A'raf ayat 31,vol.01. hal 3. 2014.

- Konsep Masalahah (Utility) dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah Ayat 168 dan Surah Al-A'raf ayat 31,vol.01. hal 3. 2014.
- Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII.Hal 331
- Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Merica di Desa Era Baeu Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjai,Vol.5, no.01, juni 2017.
- Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru,vol.IX, No.2, Desember 2015.
- Philip Kotler dan Kevin L Keller,Manajemen Pemasaran, hal. 64
- Thamrin Abdulloh dan Francis Tantri, Manajemen Pemasaran,hal. 153
- Teori Konsumsi dan Produksi Dalam Perspektif Ekonomi islam, Vol. 10, No.01, hal.77, Maret 2013.
- Turmudi,M.(2017). Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Pemikiran Islam*,h.46.
- Sri Hartini,2012,Peran Inovasi Pengembangan Kualitas Produk dan Kinerja Bisni, Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan Vol. 14 No. 1. h. 83
- Suharti,A.(2019). Analisis Produksi Lempuk Durian di Kabupaten Bengkalis.Jurnal Ilmiah Ekonomi,h.105

Sukmadi, *"Inovasi dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan)"*, (Bandung: Humaniora Utama Press, 2016) h.5

Wahyuningsih, C.D 2020. "Kebijakan Perlindungan Warisan Budaya Tak benda (intangible culture heritage) Masyarakat Kota Semarang ( Kajian Fasilitas Pengembangan Kuliner Berbasis Warisan Budaya). Semarang: UNTAG

L

A

M

P

I

R

A

N

FORM PERSETUJUAN JUDUL  
(JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA)

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Rizki Mulyani  
NIM : 1811130121  
Program Studi : EKONOMI SYARIAH  
Anggota : I. Dewi Sakinah (1811130114)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir: Pengembangan Bisnis Makanan Tradisional Winko Babat  
Menjadi Makanan Disukai kaum  
Milenial  
Nama Produk : LITTLE CAKE.KOO

III. Proses Konsultasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: 1. Sampaikan judul yang sesuai dengan tugas akhir dilihat  
contoh pemilihan TA yang sesuai bukan judul yang berkaitan dengan  
produk

Bengkulu, 03 November 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Yosy Arimandy, Nam

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan  
Kajur Ekis/Manajemen

*[Signature]*

Bengkulu, 03 November 2021

Ketua Tim

Mahasiswa

*[Signature]*  
RIZKI Mulyani



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Patah, Pangreh Desa, Kota Bengkulu 39214  
Telepon (0736) 51278-51171-51172-53079 Faksimile (0736) 51177-51178  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

**SURAT PENUNJUKAN**

Nomor: 1665/In.11/F.IV/PP.00.9/11/2021

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

1. N A M A : Dr. Desi Isnaini, MA  
N I P. : 197412022006042001  
TUGAS : Pembimbing I

2. N A M A : Drs. H. Syaifuddin, MM  
N I P. : 196204081989031008  
TUGAS : Pembimbing II

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

1. N a m a : Rizki Mulyani  
Nim : 1811130121  
Prodi : Ekonomi Syariah

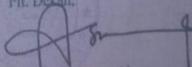
2. N a m a : Dewi Sakinah  
Nim : 1811130114  
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : PENGEMBANGAN BISNIS MAKANAN TRADISIONAL WINGKO  
BABAT MENJADI MAKANAN DISUKAI KAUM MILENIAL.

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirasahaan).

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

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 23 November 2021  
Pjt. Dekan,

  
Dr. Asnaini, MA  
NIP. 197304121998032003

Tembusan :

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



PEMERINTAH KOTA BENGKULU  
**DINAS KESEHATAN**  
Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223  
Telp.(0736) 21702



## Sertifikat

### PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

**NOMOR : 1538/1771/21**

Diberikan kepada :

Nama : Rizti Mulyani  
Jabatan : Pemilik  
Alamat : Jenggalu Rt/Rw 000/000 Jenggalu Kec. Sukaraja

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: 1003220005774

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

- |  |   |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha                                     | : RIZITI MULYANI  |
| 2. Alamat  | : JENGGALU, Desa/Kelurahan Jenggalu, Kec. Sukaraja, Kab. Seluma,<br>Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler                                 | : +6282269100063  |
| Email  | : rizitimulyani154@gmail.com  |
| 4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLU) | : 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:

1. Persetujuan penggunaan tanda Standar Nasional Indonesia (SNI) berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah; dan
2. 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.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 10 Maret 2022

Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 25 Mei 2022

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA  
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN  
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)  
LAMPIRAN PB-UMKU:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. No. Pendaftaran          | : P-IRT 2051705010002-ZT   |
| 2. Nama IRTP                | : RIZTI MULYANI  |
| 3. Nama Pemilik             | : RIZTI MULYANI  |
| 4. Alamat                   | : Desa Jenggalu, kec. Sukaraja kab. Seluma Prov. Bengkulu  |
| 5. Provinsi                 | : BENGKULU   |
| 6. Kabupaten/Kota           | : KAB. SELUMA  |
| 7. Jenis Pangan             | : Tepung dan Hasil Olahannya   |
| 8. Nama Produk Pangan       | : Tepung Gapek   |
| 9. Branding Produk          | : Littlecake.koo   |
| 10. Komposisi               | : Tepung beras, kelapa parut, dll  |
| 11. Kemasan Primer          | : Plastik  |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 25-05-2027   |
| 13. Komitmen                | :  |
| a.                          | Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.  |
| b.                          | Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah<br>Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. |
| c.                          | Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.  |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

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. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

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

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Pelaku Usaha : RIZTI MULYANI  
Nomor Induk Berusaha (NIB) : 1003220005774  
Nama Penanggung Jawab : RIZTI MULYANI  
Jabatan :  
Alamat : JENGGALU, Desa/Kelurahan Jenggalu, Kec. Sukaraja, Kab. Seluma, Provinsi Bengkulu  
: +6282269100063

No. Telepon

No	Kode KBLI	Bidang Usaha / Kegiatan	Lokasi Usaha
1	47242	Perdagangan Eceran Roti, Kue Kering, serta Kue Basah dan Sejenisnya	Desa jenggalu, kec.Sukaraja kab.Seluma Prov. Bengkulu Bengkulu Sukaraja Jenggalu
2	10710	Industri Produk Roti Dan Kue	desa jenggalu, kec.Sukaraja kab.Seluma Bengkulu Sukaraja Jenggalu

Menyatakan kesanggupan:

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

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

Seluma, 25 Mei 2022  
ttd.  
(RIZTI MULYANI)

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

**PERNYATAAN MANDIRI**  
**Kesanggupan Mengikuti Proses Sertifikasi Halal**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pelaku Usaha dengan identitas sebagai berikut:

Nama Pelaku Usaha : RIZTI MULYANI  
Nomor Induk Berusaha (NIB) : 1003220005774

Menyatakan bersedia untuk memenuhi persyaratan pemenuhan Sertifikasi Halal serta mengikuti pendampingan Proses Produk Halal (PPH) dari Pemerintah, organisasi kemasyarakatan Islam atau lembaga keagamaan Islam yang berbadan hukum, perguruan tinggi, dan/atau badan usaha sesuai ketentuan norma, standar, prosedur, dan kriteria (NSPK) yang berlaku.

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

Seluma, 26 Juni 2022  
ttd.  
(RIZTI MULYANI)

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



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](http://www.uinfasbengkulu.ac.id)

**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI**

No : ..22.../SKLP-FEBI/24/6/2022

Satgas Plagiasi Program Studi Ekonomi Syariah Menerangkan bahwa :

Nama : Rizti Mulyani  
NIM : 1811130121  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Jenis Tugas Akhir : PKM  
Judul Tugas Akhir : PENGELOHAN KUE TRADISIONAL SALAH SATU PROSES  
MENAMBAH WAWASAN DAN SKILL MAHASISWA DALAM  
BERWIRAUSAHA  
  
Similarity Index : 12%  
Status : Lulus

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

Satgas Plagiasi Prodi Ekonomi Syariah

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

KARTU BIMBINGAN Program Kreativitas Mahasiswa

Nama : Rizti Mulyani  
NIM : 1811130121  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul PKM : Pengelolaan Kue Tradisional Wingko Babat  
Sebagai Salah Satu Proses Menambah Wawasan  
Dan Skill Mahasiswa Dalam Berwirausaha

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	Selasa . 04 Januari 2022	Proposal		JK
2	Semn. 07 febuari 2022	Bab I - III	Perbaiki	JK
3	Semn. 14 febuari 2022	Bab I Aeee		JK
4	Semn. 07 maret 2022	Bab IV	Perbaiki sesuai arahan	JK
5	Jum'at . 18 maret 2022	Bab IV	Aeee	JK
6	Semn. 28 maret 2022	Bab II	Perbaiki sesuai arahan	JK
7	Jum'at . 8 apnl. 2022	Bab V	Aeee	JK

Bengkulu  
Pembimbing I

Dr. Desi Isnaini, M.A.  
NIP.1974120200642001



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

**KARTU BIMBINGAN Program Kreativitas Mahasiswa**

Nama/NIM/Prodi : 1. Rizti Mulyani/1811130121/Ekonomi Syariah  
2. Dewi Sakonah/ 18111301114/Ekonomi Syariah  
Judul : Pengembangan Bisnis Makanan Tradisional Wingko  
babat Menjadi Makanan Disukai Kaum Melenial

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	Selasa, 04 Januari 2022	Bab I - III	Perbaiki	
2	Jum'at, 04 Februari 2022	Bab I - III	Acc	
3	Jum'at 25 Maret 2022	Bab IV	Acc	
4	Senin, 04 April 2022	Bab V	Acc	

Bengkulu, 13 April 2022  
Pembimbing II

**Drs. H. Syafuddin, MM**  
NIP.19620481989031008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

Jl. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

KARTU BIMBINGAN Program Kreativitas Mahasiswa

Nama : Rizti Mulyani  
NIM : 1811130121  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Judul PKM : Pengelolaan Kue Tradisional Wingko Babat  
Sebagai Salah Satu Proses Menamb. h Wawasan  
Dan Skill Mahasiswa Dalam Berwirausaha

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	Selasa, 04 Januari 2022	Proposal		
2	Jum'at 04 febuari 2022	Bab I - III	Acc	
3	Jum'at 25 Maret 2022	Bab IV - V	Perbaiki	
4	Senin, 04 Januari 2022 April	Bab IV - V	Acc	

Bengkulu, 13 April 2022  
Pembimbing II

**Drs. H. Syafuddin, MM**  
NIP.19620481989031008

Lampiran 1:  
**Bahan-bahan pembuatan wingko babat**



( Gula, 1 butir telur, dan Vanili)



( Kelapa parut, tepung ketan, garam sejempit, gula, santan, vanili, telur )

Lampiran 2:  
**Proses pembuatan wingko babat**







