

**PROSES PRODUKSI LIMBAH AMPAS KELAPA
MENJADI KUKIS UNTUK MENINGKATKAN
KREATIVITAS DAN PEREKONOMIAN
MASYARAKAT**



SKRIPSI

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

OLEH :

ADELA RISKITA
1811140248

**PRODI PERBANKAN SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO (UINFAS) BENGKULU
BENGKULU, 2021 M/1443 H**

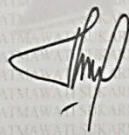
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Adela Riskita, NIM. 1811140248,
Perbankan Syariah dengan judul “Proses Produksi Limbah
Ampas Kelapa Menjadi Kukis Untuk Meningkatkan
Kreativitas dan Perekonomian Masyarakat”, Program Studi
Ekonomi Syariah Jurusan Perbankan Syariah telah diperiksa dan
diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing, oleh karena itu,
Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini disetujui dan layak
untuk diujikan dalam Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno
(UINFAS) Bengkulu.

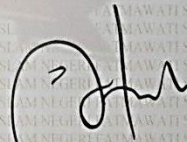
Bengkulu, 23 Mei 2022 M

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Hj. Fatimah Yunus, M.A
NIP. 196303192000032003



Kustin Hartini, M.M
NIDN. 2002038102



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
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Menjadi Kukis Untuk Meningkatkan Kreativitas Dan Perekonomian Masyarakat”, oleh Adela Riskita, NIM. 1811140248, Program Studi Perbankan Syariah, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UIN FAS) Bengkulu pada:

Hari : Selasa

Tanggal : 19 Juli 2022

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

Bengkulu, Agustus 2022 M

1444 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP. 197412022006042001

Penguji I

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP. 197412022006042001

Sekretaris

Kustin Hartini, M.M
NIDN. 2002038102

Penguji II

Aan Shar, M.M.
NIP. 198908062019031008

**Mengetahui,
Dekan**



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Laporan Program Kreativitas Mahasiswa dengan judul "**Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Menjadi Kukis Untuk Meningkatkan Kreativitas dan Perekonomian Masyarakat**" sebagai usaha pengembangan potensi lokal di Kota Bengkulu adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UINFAS Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 23 Mei 2022 M

Mahasiswa yang menyatakan



Adeta Kiskita
NIM. 1811140248

MOTTO

*Cukuplah Allah menjadi Penolong kami dan Allah adalah
sebaik-baik pelindung (QS. Al-Imron : 73).*

*Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan (QS. Al-
Insyirah : 6)*

*Jika kamu berbuat baik (berarti) kamu berbuat baik untuk
dirimu sendiri. Dan jika kamu berbuat jahat, maka (kerugian
kejahatan) itu untuk dirimu sendiri (QS. Al-Isra : 7).*

Taatlah agar Tuhan meridhoi hidupmu (Adela Riskita).

*Lakukan dan hadapi saja, itu hal mudah, yang rumit hanya
perasaan dan pikiran negatifmu (Adela Riskita).*

Bergerak,bersungguh-sungguh,konsisten (Adela Riskita)

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur atas segala rahmat dan berkah yang Allah SWT berikan. Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini dipersembahkan untuk :

1. Allah SWT, karena-Nya. Penulis diberi kesempatan untuk berpendidikan lebih lanjut dan mampu menyelesaikan Laporan PKM ini tepat waktu.
2. Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya, Bapak Arpandi Dan Ibu Azla. Yang telah membimbing, berjuang, memotivasi dan selalu mendo'akan yang terbaik untuk saya. Terima kasih atas ketulusan, kesabaran serta kasih sayang yang telah diberikan Bapak Ibu untuk saya.
3. Ketiga saudara perempuan ku Sis Permata Dewi, S. Pd, Like Ardila dan Ice Trigusnawati beserta kakak ipar dan keponakanku yang selalu membantu dan memberi support disaat saya kehilangan kepercayaan pada diri saya sendiri, terimakasih selalu memberi semangat serta dukungan penuh kasih sayang agar saya bisa menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.
4. Keluarga ku yang selalu memberikan semangat dan do'a yang terbaik untuk saya sampai saat ini
5. Amimah Oktarina, M.E selaku Pembimbing Akademik yang telah banyak memberi saran, nasehat dan semangat untukku.

6. Dr. Hj. Fatimah Yunus, M.A Pembimbing I yang selalu meluangkan waktu dan memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Kustin Hartini, M.M Selaku Pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Rekan saya Bafela Dwi Risita, terima kasih atas kerja sama dan semangatnya, sehingga kita bisa menyelesaikan skripsi ini.
9. Sahabat seperjuanganku Helda Yutami dan Anisa Devi Paramita yang telah menemaniku dalam menjalani kisah dipendidikan ini.
10. Teman-teman Perbankan Syariah angkatan 2018 kelas G.
11. Teman-teman PPL Keislaman dan KKN-PKP Kelompok 38.
12. Almamater saya Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

ABSTRAK

PROSES PRODUKSI LIMBAH AMPAS KELAPA MENJADI KUKIS UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT

(Studi di Prumnas Villa Tugu Hiu Indah NO 13 Blok A, Desa
Taba Jambu, Kecamatan Pondok Kubang, Kabupaten Bengkulu
Tengah)

Oleh Adela Riskita, NIM 1811140248

Ampas kelapa merupakan limbah hasil samping dari pembuatan santan. Limbah pertanian ini tersedia dalam jumlah banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal. Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, rendah lemak dan kaya akan serat. Kandungan ini merupakan salah satu kandungan yang sangat dibutuhkan untuk proses fisiologis dalam tubuh manusia. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan substitusi makanan kesehatan selama ini belum banyak terungkap. Meskipun ampas kelapa merupakan hasil samping pembuatan santan, namun memiliki kandungan serat kasar cukup tinggi. Serat pangan ini juga mengontrol pelepasan glukosa seiring waktu, membantu pengontrolan dan pengaturan diabetes melitus dan obesitas, sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Produksi adalah kegiatan menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Dalam produksi kukis limbah ampas kelapa ini, selain terdapat banyak kandungan yang bermanfaat bagi tubuh, produk ini juga dapat memberikan inspirasi bagi pengusaha lainnya dalam berinovasi dengan menciptakan dan mengembangkan usaha yang lainnya.

Kata Kunci : Ampas Kelapa, Kandungan dan Produksi

ABSTRACT
**THE PROCESS OF PRODUCING COCONUT PULP
WASTE INTO COOKIES TO INCREASE CREATIVITY
AND THE COMMUNITY'S ECONOMY**
(Study at Villa Tugu Hiu Indah Housing No. 13 Block A, Taba
Jambu Village, Pondok Kubang District, Central Bengkulu
Regency)

By Adela Riskita, NIM 1811140248

Coconut dregs is a by-product of making coconut milk. This agricultural waste is available in large quantities and has not been used optimally. Coconut dregs contain protein, carbohydrates, low in fat and rich in fiber. This content is one of the ingredients that is needed for physiological processes in the human body. The use of coconut pulp as a substitute for health food has not been widely disclosed. Although coconut pulp is a by-product of making coconut milk, it has a fairly high crude fiber content. This dietary fiber also controls the release of glucose over time, helps control and regulate diabetes mellitus and obesity, is very important for health maintenance, disease prevention and as an important component in nutritional therapy. Production is the activity of producing goods and services which are then used by consumers. In the production of coconut dregs waste cookies, apart from having many beneficial ingredients for the body, this product can also inspire other entrepreneurs to innovate by creating and developing other businesses.

Keywords: Coconut Dregs, Content and Production

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan program kreativitas mahasiswa yang berjudul **“Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Untuk Meningkatkan Kreativitas dan Perekonomian Masyarakat”**. 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 ini bertujuan untuk menyampaikan bagaimana cara membuat usaha nugget jamur grigit untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Perbankan Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan Laporan Kreativitas Mahasiswa 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 UINFAS Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di UINFAS.

2. Dr. Supardi, M.Ag selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yangtelah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Yenti Sumarni, MM selaku Ketua Jurusan Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu yang telah memberikan fasilitas dalam menimba ilmu pengetahuan.
4. Debby Arisandi, MBA selaku Ketua Prodi Perbankan Syariah Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.
5. Dr. Fatimah Yunus, M.A selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kustin Hartini, M.M selaku Pembimbing II, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
7. Kedua orang tua Penulis yang telah berjuang dan selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
8. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UINFAS Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINPAS)
Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik
dalam hal administrasi.

10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi
ini.

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

Bengkulu, 23 Mei 2022 M

Penulis



Adela Riskita
NIM. 1811140248

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Program	9
D. Manfaat Program	10
E. Luaran yang Diharapkan	10
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Teori Produksi	12
1. Pengertian Produksi	13
2. Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam	11
B. Ampas Kelapa	18
1. Pengertian Ampas Kelapa	18
2. Khasiat Ampas Kelapa	18

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat Dan Bahan	20
B. Proses Pembuatan	22
C. Proses Produksi	28
D. Anggaran Biaya	32
E. Jadwal Kegiatan	34

BAB IV GAMBARAN UMUM USAHA DAN HASIL YANG DICAPAI

A. Analisa Produk	38
B. Pangsa Pasar.....	42
C. Lokasi Usaha/Program	45
D. Analisa kelayakan Usaha/Program	48
E. Analisa Keuntungan	58
F. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran	
Program	61
G. Potensi Keberlanjutan Usaha	66

BAB V PENUTUP

A. Evaluasi	68
B. Kesimpulan	68
C. Saran	71

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Alat-alat Proses Pengelolaan Kukis Ampas Kelapa	20
Tabel 3.2	Bahan-bahan Proses Pengelolaan Kukis Ampas Kelapa	21
Tabel 3.3	Anggaran Biaya	32
Tabel 3.4	Jadwal Kegiatan	34
Tabel 4.1	Penjualan selama 4 bulan.....	36
Tabel 4.2	Biaya bahan baku produksi pada 1 bulan	51

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Formulir Pengajuan Judul
- Lampiran 2 : Lembar Penunjukan Pembimbing
- Lampiran 3 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Lampiran NIB
- Lampiran 5 : Nomor Pangan Industri Rumah Tangga
- Lampiran 6 : Lembar Bimbingan
- Lampiran 7 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber daya alam mempunyai peranan cukup penting bagi kehidupan manusia. Sumber daya alam bagi berbagai komunitas di Indonesia bukan hanya memiliki nilai ekonomi tetapi juga makna sosial, budaya dan politik. Sumber daya alam berperan penting dalam pembentukan peradaban pada kehidupan manusia, sehingga setiap budaya dan etnis memiliki konsepsi dan pandangan dunia tersendiri tentang penguasaan dan pengelolaan dari sumber daya alam.¹

Bumi (*land*) yang meliputi segala sesuatu yang ada di dalam, di luar, ataupun di sekitarnya merupakan sumber-sumber daya alam yang dapat di manfaatkan oleh manusia seperti pasir, tanah pertanian, sungai dan lain sebagainya. Pemanfaatan sumber daya alam tersebut dapat diberdayakan melalui kegiatan pertanian, peternakan, industri, perdagangan, saran transportasi maupun pertambangan. Pemanfaatan sumber daya itu bertujuan untuk mewujudkan keadilan sosial dan kemaslahatan.²

¹Hidayat. "Pengelolaan Sumber Daya Alam Berbasis Kelembagaan Lokal". *Jurnal Sejarah Citra Lekha*, Vol. XV, No. 1 Februari 2011, h.19

²Mujahidin, Akhmad. *Ekonomi Islam*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada, 2013, h. 40-41

Indonesia merupakan Negara yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah. Khususnya di bidang pertanian seperti perkebunan kelapa. Saat ini komoditi pertanian Indonesia cukup dikenal dan permintaanya meningkat dari berbagai negara sejalan dengan perkembangan teknologi.

Semakin majunya perkembangan zaman dan luasnya jaringan teknologi, dunia kuliner juga senantiasa dituntut untuk terus memberikan inovasi dan kreasi agar dapat bersaing dan mencuri perhatian dari masyarakat. Disanalah inovasi dan kreatifitas sangat dibutuhkan untuk mengelolah makanan yang menarik. Selain itu, inisiatif untuk menciptakan produk baru merupakan satu ide yang sangat baik untuk menambah keanekaragaman jenis kuliner khususnya di provinsi Bengkulu. Sehingga makanan tersebut masih bisa terus berinovasi mengikuti trend dan tetap bersaing di dunia kuliner.

Produksi adalah suatu proses dimana barang dan jasa yang disebut *input* diubah menjadi barang-barang dan jasa-jasa yang disebut *output*. Proses perubahan bentuk faktor-faktor produksi tersebut disebut dengan proses produksi.³ Produksi pada dasarnya merupakan proses penciptaan atau penambahan faedah bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi sehingga dapat lebih bermanfaat bagi pemenuhan kebutuhan

³ Boediono. *Teori Ekonomi Mikro*. BPFE : Yogyakarta, 2006, h.63

manusia. Proses perubahan bentuk faktor-faktor produksi tersebut disebut proses produksi.⁴

Inovasi adalah berbagai kegiatan atau aktivitas penelitian, pengembangan, serta atau perekayasaan yang dilakukan untuk dapat pengembangan penerapan praktis nilai serta konteks ilmu pengetahuan yang baru, atau cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan serta teknologi yang sudah ada ke dalam produk atau proses produksinya.

Inovasi produk merupakan sesuatu yang dapat dilihat sebagai kemajuan fungsional produk yang dapat membawa produk selangkah lebih maju dibandingkan dengan produk pesaingnya. Bagi perusahaan kecil dan menengah inovasi produk merupakan hal yang penting bagi kelangsungan bisnis secara berkelanjutan dan upaya untuk melakukan inovasi produk merupakan fungsi penting dari pihak manajemen suatu perusahaan karena inovasi produk dapat menentukan suatu kinerja pemasaran yang berkualitas.⁵ Oleh sebab itu, untuk memenangkan persaingan perusahaan atau UKM harus melakukan inovasi. Inovasi akan meningkatkan nilai tambah suatu produk, inovasi akan menciptakan suatu produk baru

⁵A. Nasir. "Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Industri Mebel Di Kabupaten Pasuruan". *Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*. Vol. 5. No. 1, 2017

yang dapat memberikan solusi yang lebih baik bagi pemecahan masalah yang dihadapi konsumen.⁶

Salah satu bentuk inovasi yang kami lakukan adalah dengan memanfaatkan limbah ampas kelapa yang biasa dibuang dan tidak digunakan lagi. Dapat diketahui bahwa, terdapat banyak limbah ampas kelapa dari hasil samping pembuatan santan yang biasanya tidak di gunakan lagi atau dengan kata lain setelah produksi santan ampas kelapa tersebut dibuang begitu saja. Limbah ampas kelapa ini banyak kita temui, baik dari hasil pengolahan santan rumahan, di pasar dan di perusahaan atau PT yang memproduksi santan kelapa. Karena banyaknya limbah ampas kelapa ini, kami berinisiatif untuk mengubah limbah ampas kelapa ini menjadi sebuah olahan makanan yang unik untuk mengurangi limbah dari ampas kelapa tersebut. Selain itu, dengan memanfaatkan limbah ampas kelapa ini, kami berharap dapat meningkatkan perekonomian serta dapat menjadi inspirasi bagi orang lain agar lebih kreatif dalam berbisnis. Disini kami berinovasi mengubah limbah ampas kelapa tersebut menjadi olahan kukis yaitu kukis Ampas Kelapa, dimana kami akan menciptakan salah satu produk baru yang memiliki cita rasa yang tidak kalah dengan kuliner yang sudah ada khususnya di Provinsi Bengkulu. Secara historis daerah-daerah wilayah Bengkulu

⁶P. G, Masda. “Pengaruh Inovasi Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Galamai Di Kota Payakumbuh”. *Ejournal.unp.ac.id*, 2013

terbentuk melalui gabungan-gabungan dari beberapa warga yang pada umumnya berbeda adat istiadatnya. Masyarakat Bengkulu terdiri dari beberapa suku yaitu Rejang, Lembak, Serawai dan Pasemah serta dari berbagai macam asal dan keturunan seperti Minang, Palembang, Aceh, Jawa, Madura, Bugis dan Melayu bahkan dari India, Cina dan Afrika yang tersebar di kota Bengkulu.⁷

Dimana pada produk ini kami akan memanfaatkan ampas kelapa sebagai salah satu bahan utama produk yang akan kami buat untuk membedakan produk kami dari produk lainnya, sehingga produk yang dihasilkan akan menjadi produk yang dapat dinikmati dan memiliki nilai jual. Dan tentunya bisa meningkatkan perekonomian dari limbah yang biasanya tidak terpakai atau dibuang begitu saja.

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam marga *cocus* dari suku Arenan atau *Arecace*. Tanaman kelapa merupakan tanaman serbaguna karena seluruh bagian tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia. Tanaman kelapa juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang cukup tinggi dalam kehidupan masyarakat.⁸

⁷Siddik, Abdul. *Sejarah Bengkulu 1500-1990* . Jakarta: Balai Pustaka, 1996, h. 9

⁸Luntungan, HT. “Pelestarian sumber daya genetik kelapa sebagai komoditas unggulan dalam pengembangan lahan rawa pasang surut dan lebak”. *Pengembangan inovasi Pertanian* 1(4), 200), h. 234-258.

Kelapa atau *Cocos nucifera* termasuk tumbuhan berkeping satu suku palem-paleman. Tinggi tanaman ini dapat mencapai 20 sampai 25 meter, dan bisa hidup 80 hingga 100 tahun. Tanaman kelapa merupakan tanaman serbaguna atau tanaman yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Seluruh bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan untuk kepentingan manusia, sehingga pohon ini sering disebut pohon kehidupan karena hampir seluruh bagian dari pohon, akar, batang, daun dan buahnya dapat dipergunakan untuk kebutuhan kehidupan manusia sehari-hari.⁹

Kelapa memiliki buah dengan ukuran yang cukup besar dan berbentuk bulat. Diameter buah kelapa bisa mencapai 10 hingga 20 cm, atau bahkan lebih besar. Buah ini memiliki variasi warna yang berbeda-beda, seperti hijau, kuning, maupun coklat. Buah kelapa kaya akan vitamin, mineral dan anti oksidan. Buah kelapa dimanfaatkan daging buahnya dan air kelapanya.

Daging kelapa merupakan bagian terpenting dari kelapa yang mempunyai komposisi yang sangat baik sebagai bahan pangan. Kelapa yang sudah tua mengandung kalori yang cukup tinggi dan air yang cukup rendah dengan kandungan kalori sebesar 345 kal per 100 gram, yang berasal dari minyak kurang lebih 33%. Kelapa yang sudah tua memiliki banyak

⁹Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses* : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2015, h.101-102

manfaat salah satunya diolah menjadi minyak dan diolah menjadi masakan. Berbeda dengan kelapa tua berdasarkan hasil analisis kimia daging kelapa muda mengandung kadar air yang cukup tinggi di atas 80% dan kadar lemak diatas 5%. Dibandingkan dengan produk tanaman hortikultura, maka kadar air, lemak dan protein daging buah kelapa muda mendekati komposisi buah alpokat, yakni kadar air 84,3%, lemak 6,5% dan protein 0,9%. Kelapa muda yang dicampur dengan pisang, yang dilembutkan dan ditambah susu merupakan makanan berkhasiat obat untuk penderita sakit pencernaan, tukak lambung, diare dan sakit kuning.

Ampas kelapa merupakan limbah hasil samping dari pembuatan santan. Limbah pertanian ini tersedia dalam jumlah banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal.¹⁰

Kandungan nutrien yang terdapat dalam ampas kelapa yaitu protein 5,78%; lemak 38,24% dan serat kasar 15,07% dan zat anti nutrisi yaitu 61% galaktomanan, 26% manan, dan 16% selulosa.¹¹

¹⁰Karina, A. E, dkk. “Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* : Universitas Diponegoro, 2019, h.359

¹¹ Karina, A. E, dkk. “Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* : Universitas Diponegoro, 2019, h.359

Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, rendah lemak dan kaya akan serat. Kandungan ini merupakan salah satu kandungan yang sangat dibutuhkan untuk proses fisiologis dalam tubuh manusia. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan substitusi makanan kesehatan selama ini belum banyak terungkap. Meskipun ampas kelapa merupakan hasil samping pembuatan santan, namun memiliki kandungan serat kasar cukup tinggi. Serat pangan ini juga mengontrol pelepasan glukosa seiring waktu, membantu pengontrolan dan pengaturan diabetes melitus dan obesitas. Serat pangan dalam jumlah yang cukup didalam makanan sangat bagus untuk pencernaan yang baik dalam usus. Serat pangan tidak dapat dicerna dan tidak diserap oleh saluran pencernaan manusia, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi.¹²

Bagi masyarakat Indonesia kelapa merupakan bagian dari kehidupan karena kelapa memiliki manfaat dan nilai ekonomi yang cukup tinggi dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Arti penting tanaman kelapa bagi masyarakat juga tercermin dari luasnya areal perkebunan rakyat yang mencapai

¹²Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses* : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2015, h.101-102

98% dari 3,7 juta Ha dan melibatkan lebih dari tiga juta rumah tangga petani.¹³

Kukis merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah. Kukis biasanya terbuat dari tepung terigu, gula dan telur.¹⁴ Ciri khas kukis adalah memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah (kurang dari 5%), sehingga bertekstur renyah apabila dikemas.¹⁵

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara pengelolaan limbah ampas kelapa menjadi sebuah olahan makanan kukis yang memiliki nilai jual, sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian serta meningkatkan kreativitas masyarakat?

C. Tujuan Program

Untuk mengelolah limbah ampas kelapa menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual, yang bermanfaat untuk meningkatkan perekonomian masyarakat serta dapat menginspirasi orang lain dalam berinovasi di dunia bisnis.

¹³Hengky, Novrianto. "Potensi dan Pengembangan Produk Kelapa di Sulawesi Utara". *Balitka Manado*, 2008

¹⁴A. Y, Hastuti. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Jakarta : Dunia Kreasi, 2012

¹⁵A, Brown. *Understanding Food : Principles and Preparation*. Wadsworth In : Belmont, 2000

D. Manfaat Program

1. Untuk Fakultas

Dari proses produksi limbah ampas kelapa untuk menjadi makanan seperti kukis, mahasiswa/i dapat menuangkan ide untuk melatih kemampuan dalam bereksperimen untuk membuat suatu produk yang aman dikonsumsi. Membuat produk yang tidak berharga menjadi berharga dan memiliki nilai jual serta dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat.

2. Untuk Masyarakat

- a. Dapat menjadikan materi limbah ampas kelapa sebagai salah satu sumber pangan yang penting bagi seluruh daerah.
- b. Meningkatkan gaji kelompok masyarakat dengan pembukaan bisnis baru.

3. Untuk Penulis

Dapat memperoleh pemahaman dan informasi serta pengalaman langsung tentang cara terbaik mengelola ampas kelapa.

E. Luaran Yang Diharapkan

1. Dengan adanya usaha produk kukis ampas kelapa dapat membuka lapangan pekerjaan untuk lingkungan sekitar.
2. Dari proses produksi ini diharapkan tidak ada lagi limbah ampas kelapa.
3. Membantu perekonomian petani kelapa khususnya.

4. Produk ampas kelapa dapat bersaing dipasaran.
5. Dapat menjadi inspirasi bagi orang lain, agar dapat berinovasi dalam menuangkan ide baru dalam dunia bisnis.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Teori Produksi

1. Pengertian Produksi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia produksi adalah proses mengeluarkan hasil atau penghasilan. Produksi yaitu menciptakan manfaat atas sesuatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Dalam bahasa Arab, arti produksi adalah *al-intaj* dari akar *al-nataja* yang berarti mewujudkan atau mengadakan sesuatu. 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 atau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu.¹⁶ Produksi dalam istilah konvensional adalah mengubah sumber-sumber dasar ke dalam barang jadi, atau proses di mana *input* diolah menjadi *output*.¹⁷

Produksi adalah kegiatan menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Kegiatan produksi dalam ilmu ekonomi diartikan sebagai kegiatan yang menciptakan manfaat (*utility*) baik di masa

¹⁶Idri. *Hadist Ekonomi*. Jakarta: Prenada Media, 2015, h. 61

¹⁷Hakim. Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. Surakarta : Erlangga, 2012, h. 64

kini maupun di masa dating. Para ahli ekonom mendefinisikan produk sebagai “menghasilkan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan.”¹⁸

Jadi dapat disimpulkan produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada yang kemudian dapat dimanfaatkan oleh konsumen atau dengan kata lain proses mengubah *input* menjadi *output*.

2. Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber daya oleh Manusia.¹⁵ Dalam ekonomi Islam, produksi juga merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, nafkah, dan sedekah. Oleh karena itu, produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan *output* serta karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya.¹⁶

¹⁸Ghofur, Abdul. *Pengantar Ekonomi Syariah Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syariah*, Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2017, h. 86-87

Produksi dalam perspektif Islam tidak hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya, meskipun mencari keuntungan tidak dilarang. Dalam ekonomi Islam, tujuan utama produksi adalah untuk kemaslahatan individu dan masyarakat secara berimbang. Bagi Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual di pasar, tetapi lebih jauh menekankan bahwa setiap kegiatan produksi harus pula mewujudkan fungsi sosial.¹⁹

Produksi dalam Islam adalah untuk memenuhi segala bentuk kebutuhan manusia. Dengan terpenuhinya kebutuhan manusia ini diharapkan bisa tercipta kemaslahatan atau kesejahteraan baik bagi individu maupun kolektif. Produksi tidak hanya dimaksudkan untuk mencukupi kebutuhan individu saja akan tetapi juga harus dapat memenuhi kebutuhan umat Islam pada umumnya.²⁰

¹⁹ Idri. *Hadist Ekonomi*. Jakarta: Prenada Media, 2015, h. 62-63

²⁰ Idri. *Hadist Ekonomi*. Jakarta: Prenada Media, 2015, h. 73-74

Adapun beberapa bentuk motivasi produksi dalam islam sebagai berikut :

- 1) Produksi merupakan pelaksanaan fungsi manusia sebagai *khalifah*.

Seorang muslim harus menyadari bahwa manusia diciptakan sebagai *khalifah fil ardh* (pemimpin di bumi) yang harus mampu mengarahkan amal perbuatan manusia yang dapat menciptakan kebaikan dan kemaslahatan di muka bumi (*khalifah*). Seorang muslim juga menyadari bahwa Allah SWT mengirim umat islam di dunia sebagai pembawa misi *rahmatan lil 'alamiin* (rahmat untuk seluruh alam).

- 2) Berproduksi merupakan ibadah

Islam menganjurkan dan mendorong proses produksi mengingat pentingnya kedudukan produksi dalam menghasilkan sumber-sumber kekayaan. Dengan mediasi produksi, manusia akan berusaha membuat pakaian yang dapat menyembunyikan tubuhnya, sarana transportasi air dan media yang dapat mempermudah pelaksanaan haji dan segala jenis makanan dan minuman yang memungkinkannya melakukan ibadah dengan cara yang telah ditentukan.

- 3) Produksi sebagai sarana pencapaian akhirat.

Allah SWT telah menundukkan bumi untuk kesejahteraan manusia. Dia melengkapi manusia

dengan potensi penglihatan, pendengaran dan kemampuan berpikir yang membantu mereka mengambil kemanfaatan di dunia ini.

Allah juga telah membekali manusia dengan insting berusaha dan semangat memakmurkan bumi. Insting ini menjadi petunjuk bagi penjelajahan ke penjuru dunia untuk membuka tabir dan membuka rahasia-rahasia ciptaan Allah dan memanfaatkannya. *Output* yang dihasilkan oleh tiga esensi tersebut mendorong manusia untuk bekerja, memproduksi dan membelanjakan harta.²¹

Dalam Islam terdapat beberapa prinsip produksi, yaitu sebagai berikut :

1) Motivasi berdasarkan keimanan

Aktivitas produksi yang dijalankan seorang pengusaha muslim terkait dengan motivasi keimanan atau keyakinan positif, yaitu semata-mata untuk mendapatkan ridha Allah SWT, dan balasan di negeri akhirat. Dengan motivasi atau keyakinan positif tersebut maka prinsip kejujuran, amanah dan kebersamaan akan di junjung tinggi.

²¹Hakim, Lukman. *Prinsip-prinsip Ekonomi Islam*. Surakarta : Erlangga, 2012, h. 65-69

- 2) Berproduksi berdasarkan azas manfaat dan maslahat.

Seorang muslim dalam menjalankan proses produksinya tidak semata mencari keuntungan maksimum untuk menumpuk asset kekayaan. Berproduksi bukan semata-mata karena profit ekonomis yang diperolehnya, tetapi juga seberapa penting manfaat keuntungan tersebut untuk kemaslahatan masyarakat.

- 3) Mengoptimalkan kemampuan akal nya

Seorang muslim harus menggunakan kemampuan akalnya (kecerdasannya), serta profesionalitas dalam mengelola sumber daya.

- 4) Adanya sikap *tawazun* (keberimbangan).

Artinya produksi yang dilakukan adalah jenis produksi yang tidak membahayakan masyarakat, baik berupa barang atau jasa.

- 5) Harus optimis.

Seorang produsen muslim yakin bahwa apapun yang diusahakan sesuai dengan ajaran Islam tidak membuat hidupnya menjadi kesulitan. Allah telah menjamin rezekinya dan telah menyediakan keperluan hidup seluruh makhluk-Nya termasuk

manusia.²²

B. Ampas Kelapa

1. Pengertian Ampas Kelapa

Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam marga *cocus* dari suku Arenan atau *Arecace*. Tanaman kelapa merupakan tanaman serbaguna karena seluruh bagian tanaman ini bermanfaat bagi kehidupan manusia. Tanaman kelapa juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang cukup tinggi dalam kehidupan masyarakat.²³

Ampas kelapa merupakan limbah hasil samping dari pembuatan santan. Limbah pertanian ini tersedia dalam jumlah banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal.²⁴

2. Khasiat Ampas Kelapa

Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, rendah lemak dan kaya akan serat. Kandungan ini merupakan salah satu kandungan yang sangat dibutuhkan untuk proses fisiologis dalam tubuh manusia. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan substitusi makanan kesehatan selama ini belum banyak terungkap.

²²Hakim, Lukman. *Prinsip-prinsip Ekonomi Islam*. Surakarta : Erlangga, 2012, h. 72-74

²³Luntungan, HT. "Pelestarian sumber daya genetik kelapa sebagai komoditas unggulan dalam pengembangan lahan rawa pasang surut dan lebak". *Pengembangan inovasi Pertanian* 1(4), 2008, h. 234-258.

²⁴Karina, A. E, dkk. "Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda". *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* : Universitas Diponegoro, 2019, h.359

Meskipun ampas kelapa merupakan hasil samping pembuatan santan, namun memiliki kandungan serat kasar cukup tinggi. Serat pangan ini juga mengontrol pelepasan glukosa seiring waktu, membantu pengontrolan dan pengaturan diabetes melitus dan obesitas. Serat pangan dalam jumlah yang cukup didalam makanan sangat bagus untuk pencernaan yang baik dalam usus. Serat pangan tidak dapat dicerna dan tidak diserap oleh saluran pencernaan manusia, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi.²⁵

Kandungan nutrien yang terdapat dalam ampas kelapa yaitu protein 5,78%; lemak 38,24% dan serat kasar 15,07% dan zat anti nutrisi yaitu 61% galaktomanan, 26% manan, dan 16% selulosa.²⁶

²⁵Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses* : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2015, h.101-102

²⁶Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses* : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2015, h.101-102

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Berikut ini adalah penjelasan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi pembuatan kukis ampas kelapa, yaitu :

1. Perlengkapan yang digunakan.

Adapun beberapa perlengkapan yang digunakan dalam proses pembuatan kukis ampas kelapa, dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3.1

Alat-alat Proses Pengelolaan Kukis Ampas Kelapa

No	Alat yang digunakan
1.	Kompor
2.	Baskom
3.	Sendok
4.	Spatula
5.	Oven
6.	Pisau
7.	Nampan
8.	Sarung tangan plastik
9.	Cetakan kue
10.	Kemasan
11.	Mixer

12.	Gilasan/Botol
13.	Plastik bening

2. Bahan yang disiapkan.

Adapun beberapa bahan yang disiapkan dalam proses pembuatan kukis ampas kelapa, dapat di lihat pada table di bawah ini :

Tabel 3.2
Bahan Pembuatan Kukis Ampas Kelapa

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu	2.000g
2.	Ampas kelapa	1.000g
3.	Coklat bubuk	25g
4.	Telur	4 butir
5.	Soda kue	1 botol
6.	Gula	1000g
7.	Chocochip	100g
8.	Margarin	2 kg
9.	Garam	100g
10.	Minyak	500g
11.	Susu Kental Manis	1 Kaleng
12.	Gula merah	1 kg

Tabel di atas adalah takaran bahan yang digunakan dalam membuat olahan kukis ampas kelapa pada 1 bulan produksi. Pada percobaan produksi pertama menghasilkan produk kukis ampas kelapa. Dari proses tersebut telah menghasilkan 30 pcs kukis ampas kelapa yang sudah dikemas, dengan harga perkemasan yaitu Rp. 10.000,-.

B. Proses Pembuatan

Produk didefinisikan sebagai sesuatu yang dapat ditawarkan ke dalam pasar untuk diperhatikan, dimiliki, dipakai atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Produk yang berkualitas adalah produk yang mampu memberikan hasil yang lebih dari yang diharapkan.²⁷

Produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (*organization, managerial, dan skills*). Produksi adalah semua kegiatan dalam menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor-faktor produksi. Produksi menurut para ahli ekonomi

²⁷Chelsea Regina Pitoly Arazzi Bin Hasan Jan2 Merlyn Mourah Karuntu3. "Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)". *Jurnal EMBA* Vol.5 No.2, 2017, h.829

sebagai upaya menciptakan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan.²⁸

Fungsi produksi dalam suatu perusahaan bukanlah sekedar fungsi untuk mengadakan perubahan bentuk, penambahan faedah tempat dan waktu saja, melainkan juga harus mempunyai beberapa pertimbangan tentang biaya yang harus dikeluarkan karena adanya kegiatan produksi dalam perusahaan tersebut. Oleh karena itulah maka manajemen produksi yang dikembangkan sekarang ini justru mengarah kepada adanya beberapa penghematan biaya produksi yang dapat dilaksanakan, penentuan tingkat produksi yang optimum dan bukan maksimum, pemanfaatan teknologi baru yang cocok bagi perusahaan yang bersangkutan dan lain sebagainya.²⁹

Manajemen produksi adalah kegiatan mengelola secara optimal penggunaan sumber daya (faktor produksi) dalam proses transformasi menjadi produk barang dan jasa. Jadi, untuk menghasilkan barang dan jasa perusahaan menggunakan berbagai sumber daya. Sumber daya harus dikelola secara optimal dalam bentuk menentukan lokasi yang tepat, mencari sumber bahan baku, daerah konsumen, mengatur penempatan

²⁸Wahyuni, Sri. "Produksi Teori Konsumsi Dan Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam". *Jurnal Akuntabel*, Vol.10, No. 1, 2013, h.76-77

²⁹Herawati, Herlin. Dewi Mulyani. "Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud.Tahu Rosydi Puspun M Aron Probolinggo". Vol.2, No.1, 2016, h.464

mesin, merencanakan proses produksi, menjaga ketepatan waktu, dan pekerjaan lain yang bersifat teknis dalam pabrik.

Ada empat macam langkah dalam pengawasan produksi, yaitu sebagai berikut :

1) *Planning*

Proses produksi akan berjalan lancar jika direncanakan lebih dulu. Misalnya, tipe dan jumlah material yang diperlukan harus di tetapkan sebelumnya oleh bagian produksi, begitu pula dengan barang-barang setengah jadi harus disiapkan. Contohnya pada proses produksi kukis ampas kelapa ini, kami sudah menyiapkan bahan baku (ampas kelapa), bahan lainnya dan juga alat-alat yang akan digunakan.

2) *Routing*

Pengawasan atas tingkat pekerjaan tertentu dinamakan *routing*. Orang yang bertanggung jawab dalam hal ini harus menetapkan tenaga kerja yang melaksanakan, mesin, alat, dan perlengkapan yang harus digunakan.

3) *Scheduling*

Tujuan *scheduling* ialah menjaga kelancaran pekerjaan, menghindarkan konflik dan kelalaian dalam menggunakan mesin, dan membuat tabel waktu kapan bahan mentah diperlukan, kapan hasil jadi harus siap.

4) *Dispatching*

Dalam hal ini dibuat perintah kerja untuk masing-masing pekerjaan, dan ini penting agar *planning* dapat dilaksanakan, *routing* dapat diatur, dan *scheduling* dapat dijaga.³⁰

Pada proses produksi kukis ampas kelapa ini, kami sudah menetapkan beberapa langkah, mulai dari proses *planning*, *routing*, *scheduling* hingga proses *dispatching*, seperti perencanaan, proses membeli dan menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan serta menyiapkan alat-alatnya, pekerja beserta tugas masing-masing, proses pembuatan produk hingga jadi sampai pengemasan dan pemasangan stiker.

Semua biskuit tipe kukis termasuk dalam kelompok *soft dough* yang dibuat dari tepung terigu dengan kandungan protein 8% - 9%. Adonan kukis sederhana dibuat dari mentega, tepung dan gula. Bahan-bahan baku yang digunakan untuk pembuatan kukis secara garis besar bisa digolongkan menjadi dua kategori, yang pertama adalah bahan-bahan yang berfungsi sebagai pengikat dan pembentuk struktur kukis, seperti terigu, air, garam, susu tanpa lemak dan putih telur. Sedangkan golongan kedua adalah bahan-bahan sebagai pelembut tekstur seperti margarin, gula (sampai batas

³⁰Buchari, Alma. *Pengantar Bisnis*. Bandung : Alfabeta, 2017, h. 231-240

tertentu), bahan-bahan pengembang pati (pati jagung, gandum, tapioka dan sebagainya) serta kuning telur.

Pembuatan kukis terdiri dari persiapan bahan, pencampuran dan pengadukan, pembuatan lembar adonan dan pemanggangan. Proses pembuatan kukis secara umum dikategorikan dalam dua cara, yaitu metode krim dan metode *all-in*. Pada metode krim, gula dan lemak dicampur sampai terbentuk krim homogeny. Selanjutnya dilakukan penambahan susu ke dalam krim dan pencampurannya dilakukan secara singkat. Pada tahap akhir tepung dan sisa air kemudian dilakukan pengadukan sampai terbentuk adonan yang cukup mengembang dan mudah dibentuk. Metode kedua yaitu *all-in*, pada metode ini semua bahan dicampur secara bersamaan. Metode ini lebih cepat namun adonan yang dihasilkan lebih padat dan keras daripada adonan pada krim. Banyak faktor yang mempengaruhi pemanggangan kukis, diantaranya tipe oven yang digunakan, metode pemanasan, dan tipe bahan yang digunakan. Pada proses pemanggangan kadar air adonan berkurang dari 20% menjadi lebih kecil dari 5%. Pemanggangan kukis dilakukan selama 2.5 sampai 30 menit. Makin sedikit kandungan gula dan lemak dalam adonan, memungkinkan kukis dapat dibakar pada suhu yang lebih tinggi.

Langkah-langkah yang pertama kali harus dilakukan adalah menyiapkan semua alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan kukis ampas kelapa ini, yaitu :

1. Sangrai ampas kelapa terlebih dahulu, kemudian digiling sampai halus
2. Mixer mentega dan gula kurang lebih sekitar 2 menit
3. Masukkan telur dan gula merah, lalu mixer kurang lebih sekitar 1 menit
4. Masukkan tepung terigu, pengembang makanan (*baking powder*), coklat bubuk, ampas kelapa yang sudah disangrai, susu kental manis dan sedikit garam serta sedikit minyak goreng. Lalu aduk hingga rata
5. Kemudian letakkan adonan di nampan dan di gilas sampai merata dan agak tipis
6. Cetak adonan menggunakan cetakan kue, lalu taburi dengan ampas kelapa di atasnya atau bisa juga ditambah dengan inovasi lainnya seperti *chocochip*.
7. Lalu oven adonan yang sudah dicetak sekitar 15-20 menit. Setelah itu angkat dan dinginkan di nampan atau piring. Setelah itu baru bisa di masukkan ke dalam kemasan yang sudah disediakan sebelumnya.

C. Proses Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam

Istilah produksi dalam bahasa Inggris, yaitu *production* yang berarti menghasilkan atau membuat. Produksi dalam istilah ilmu ekonomi diartikan sebagai kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan atau mempertinggi nilai kegunaan suatu barang atau jasa. Produksi ini merupakan sebuah proses yang telah lahir dimuka bumi ini semenjak manusia menghuni planet ini.³¹

Produksi adalah kegiatan yang menunjang dari sebuah perekonomian dimana produksi, distribusi dan konsumsi menjadi sebuah mata rantai yang saling terhubung. Menurut ilmu ekonomi pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang.³²

Konsep produksi secara umum dimana konsumen menyukai produk yang tersedia di mana saja dengan harga terjangkau. Maka pada saat seperti ini, perusahaan praktis berkonsentrasi pada masalah produksi. Produksi ditingkatkan terus menerus dan di edarkan dengan jalur distribusi yang banyak.

³¹Zubaidi, Ahmad. "Prinsip-prinsip Dalam Produksi, Distribusi dan Konsumsi Menurut Islam". *Al-Risalah : Jurnal Studi Agama dan Pemikiran Islam*, 2019, Vol.10, No.1, h.2.

³²Supriyatno, Eko. *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*. Yogyakarta: Sukses Offset, 2008, h.157.

Sistem produksi adalah kesatuan komponen-komponen yang mendukung berjalannya proses produksi. Sistem produksi terdiri dari 3 komponen utama yaitu *input*, proses, dan *output*. Sistem produksi terdiri dari berbagai elemen yang mendampingi proses produksi, seperti pada *input* terdiri dari berbagai komponen yaitu material, tenaga kerja, dana, mesin, dan informasi. Begitu juga halnya dengan proses transformasi yang terdiri dari berbagai komponen yaitu pengaruh teknologi, kondisi ekonomi, politik, sosial budaya, juga proses manajemen.³³

Produksi mempunyai peranan penting dalam perekonomian, karena produksi menentukan kemandirian, kemakmuran suatu bangsa dan taraf hidup manusia. Al Qur'an telah meletakkan landasan yang jelas tentang produksi. Salah satu diantaranya adalah diperintahkannya bekerja keras dalam mencari kehidupan agar tidak mengalami kegagalan atau tertinggal dalam berjuang demi keberlangsungan hidupnya. Allah telah menganugerahkan alam semesta untuk kesejahteraan manusia.³⁴

³³Hakim, Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. Jakarta: Erlangga, 2012, h. 65.

³⁴Zubaidi, Ahmad. "Prinsip-prinsip Dalam Produksi, Distribusi dan Konsumsi Menurut Islam". *Al-Risalah : Jurnal Studi Agama dan Pemikiran Islam*, 2019. Vol.10, No.1, h.4

Berproduksi dalam Islam merupakan ibadah, sebagai seorang Muslim memproduksi sama artinya dengan mengaktualisasikan keberadaan hidayah Allah yang telah diberikan kepada manusia. Hidayah Allah bagi seorang Muslim berguna untuk mengatur bagaimana ia mengelola produksi untuk sebuah kebaikan dan apa pun yang Allah Swt berikan kepada manusia merupakan sarana yang menyadarkan fungsinya sebagai khalifah. Dalam hal produksi pengusaha Muslim harus menghindari praktik yang mengandung unsur *rijsun* (haram), riba, pasar gelap, dan spekulasi (perbuatan setan). Agar bisnis itu tidak melanggar hukum Allah Swt, dan jauh lebih penting adalah agar bisnis itu memperoleh berkah dan ridha Allah Swt. Prinsip dasar ekonomi Islam adalah keyakinan kepada Allah Swt sebagai Rabb dari alam semesta.³⁵

³⁶Islam sebagai agama yang holistik dalam mengatur segala hal dalam kehidupan ini, maka dalam hal produksi pun diatur sedemikian rupa agar produksi tidak sekedar menghasilkan barang, tetapi juga memperhatikan aspek manfaat dan kemashlahatannya. Tujuan produksi dalam islam adalah :

- 1) Pemenuhan kebutuhan-kebutuhan individu secara wajar
- 2) Pemenuhan kebutuhan keluarga

³⁵Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syari'ah Kaya di Dunia Terhormat di Akhirat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009, h. 138.

³⁶Mawardi. *Ekonomi Islam*. Pekanbaru : Alaf Riau, 2007. h.67-68

- 3) Bekal untuk generasi mendatang
- 4) Bantuan kepada masyarakat dan rangka beribadah kepada Allah
- 5) ³⁷Menurut Ibnu Khaldun dan beberapa ulama lainnya berpendapat, kebutuhan manusia dapat digolongkan kepada tiga kategori, yaitu *dharuriyah*, *hajjiyat* dan *tahsiniyat*.

³⁸Dalam produksi, Islam memiliki prinsip-prinsip sebagai berikut :

- 1) Dilarang memproduksi dan memperdagangkan komoditas yang tercela karena bertentangan dengan syariah
- 2) Dilarang melakukan kegiatan produksi yang mengarah kepada kedzaliman
- 3) Larangan melakukan *ikhtikar* (penimbunan barang)
- 4) Memelihara lingkungan.

³⁷Khaldun, Ibn. *Al-Muqaddimah*. Beirut : Al-Muassasah Al Wataniyyah, 1983, h. 438

³⁸Zubaidi, Ahmad. "Prinsip-prinsip Dalam Produksi, Distribusi dan Konsumsi Menurut Islam". *Al-Risalah* : Jurnal Studi Agama dan Pemikiran Islam, 2019, Vol.10, No.1, h.6

D. Anggaran Biaya

Adapun rincian anggaran biaya pada proses produksi kukis ampas kelapa, dapat dilihat pada table dibawah ini, yaitu:

Tabel 3.3
Anggaran Biaya

N O	KEGIATAN	HARGA BARANG		JUMLAH
		UNIT	HARGA	
A				
	PELATIHAN PKP	1 Orang	Rp.350.000	Rp.350.000
	Jumlah			Rp.350.000
B				
1	Bahan habis pakai			
	Ampas kelapa	1 kg	Rp.20.000	Rp.20.000
	Tepung terigu	2 kg	Rp.15.000	Rp.30.000
	Telur	4 butir	Rp.8.000	Rp.8.000
	Coklat bubuk	25 gr	Rp.3.000	Rp.3.000
	Soda kue	1 botol	Rp.6.000	Rp.6.000
	Gula	1000 gr	Rp.18.000	Rp.18.000
	Margarin	2 Kg	Rp.16.000	Rp.32.000
	Chocochip	100 gr	Rp20.000	Rp.20.000
	Kemasan	30 Bungkus	Rp.1.500	Rp.45.000
	Susu Kental Manis	1 Kaleng	Rp.12.000	Rp.12.000
	Minyak	500 gr	Rp.11.000	Rp.11.000
	Garam	100 gr	Rp.1.000	Rp.1.000
	Gula Merah	1 Kg	Rp.18.000	Rp.18.000
	Stiker	2 Lembar	Rp.10.000	Rp.20.000
	Jumlah			Rp.244.000
2	Peralatan Tetap			
	Kompur	1 tungku	Rp.100.000	Rp.100.000

	Baskom	2	Rp.15.000	Rp.30.000
	Oven	1	Rp.200.000	Rp.200.000
	Nampan	2	Rp.5.000	Rp.10.000
	Gilasan/roll kue	1	Rp.15.000	Rp.15.000
	Plastik bening	1 pack	Rp.5.000	Rp.5.000
	Jumlah			Rp.360.000
C	PELAPORAN			
	Pembuatan Proposal dan pengadaan	3 rangkap	Rp.10.000	Rp.30.000
	Jumlah			Rp.30.000
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi Produk	1 Orang	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			Rp. 20.000
	TOTAL BIAYA			Rp. 984.000

E. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal kegiatan usaha yang dilakukan pada 5bulan pertama tercantum dalam table berikut:

Tabel 3.4
Jadwal Kegiatan

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke I				Bulan Ke II				Bulan Ke III				Bulan Ke IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Survey Bahan																
3	Pelatihan dan Praktek																
4	Publikasi dan Promosi																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																
8	Pembuatan Laporan																

Dari data di atas dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan produksi, kami melakukan survey pasar sebagai langkah awal perencanaan, yang bertujuan untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen.
2. Selanjutnya, kami melakukan pemilihan bahan dan alat yang akan digunakan dalam proses produksi
3. Pada tahap selanjutnya, kami mengikuti pelatihan PIRT untuk keberlanjutan usaha yang kami jalankan

4. Setelah itu, kami melakukan promosi terhadap produk yang kami buat melalui bazar dan media sosial. Seperti whatsapp dan instagram.
5. Selanjutnya, kami melakukan proses produksi terhadap produk kukis kami. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut :
 - a. Tahap Persiapan : disini kami melakukan persiapan alat serta bahan yang akan kami gunakan dalam proses produksi dari kukis ampas kelapa ini. Alat yang kami gunakan : Kompor, baskom, sendok, spatula, oven, pisau, nampan, sarung tangan plastik, cetakan kue, kemasan, mixer, gilas/botol dan plastik bening. Bahan yang kami gunakan : ampas kelapa, tepung terigu, margarin, telur, gula, gula merah, coklat bubuk, soda kue, susu kental manis, garam dan minyak serta chocochip.
 - b. Tahapan pembuatan : Sangrai ampas kelapa terlebih dahulu, lalu giling sampai halus. Mixer mentega dan gula kurang lebih sekitar 2 menit. Masukkan telur dan gula merah, lalu mixer kurang lebih sekitar 1 menit. Masukkan tepung terigu, pengembang makanan (*baking powder*), coklat bubuk, ampas kelapa yang sudah disangrai, susu kental manis dan sedikit garam serta sedikit minyak goreng. Lalu aduk hingga rata. Kemudian letakkan adonan di nampan

dan di gelas sampai merata dan agak tipis. Cetak adonan menggunakan cetakan kue, lalu taburi dengan ampas kelapa di atasnya atau bisa juga ditambah dengan inovasi lainnya seperti *chocochip*. Lalu oven adonan yang sudah dicetak sekitar 15-20 menit. Setelah itu angkat dan dinginkan di nampan atau piring. Setelah itu baru bisa dimasukkan ke dalam kemasan yang sudah disediakan sebelumnya.

6. Ditahap pemasaran kami melakukan pemasaran melalui bazar dan beberapa media sosial, seperti whatsapp dan instagram.

Dari pemasaran tersebut, penjualan selama 4 bulan dapat dilihat pada data berikut ini :

Tabel 4.1
Penjualan selama 4 bulan

Periode	Kukis Ampas Kelapa		
	Per bungkus	Total Penjualan Per Minggu	Total Penjualan Per Bulan
Bulan 1	Minggu 1	5 pcs	35 pcs
	Minggu 2	10 pcs	
	Minggu 3	15 pcs	
	Minggu 4	5 pcs	
	Minggu 1	9 pcs	34 pcs

Bulan 2	Minggu 2	7 pcs	
	Minggu 3	8 pcs	
	Minggu 4	10 pcs	
Bulan 3	Minggu 1	8 pcs	40 pcs
	Minggu 2	10 pcs	
	Minggu 3	12 pcs	
	Minggu 4	10 pcs	
Bulan 4	Minggu 1	9 pcs	37 pcs
	Minggu 2	6 pcs	
	Minggu 3	13 pcs	
	Minggu 4	9 pcs	

7. Tahapan selanjutnya yaitu evaluasi. Dari tahapan ini yang akan kami lakukan adalah mengevaluasi apa saja yang akan dilakukan pada saat proses produksi pada produk yang telah selesai. Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan dari sebelum produksi sampai tahap produksi hingga pada tahap akhir produksi dengan waktu tertentu.
8. Tahap terakhir pembuatan laporan Pelaksanaan penyusunan laporan akhir dibuat setelah semua langkah dilakukan.

BAB IV

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA DAN HASIL YANG DICAPAI

A. Analisa Produk

Produksi adalah aktivitas menciptakan manfaat di masa kini dan mendatang, produksi juga merupakan proses transformasi *input* menjadi *output*, sehingga segala jenis input yang masuk ke dalam jenis produksi untuk menghasilkan output disebut juga faktor produksi.³⁹

Dalam islam, memproduksi sesuatu bukanlah sekedar 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. Tujuan yang ingin dicapai oleh kegiatan produksi dalam perspektif Islam adalah kecukupan setiap individu, swasembada ekonomi umat dan kontribusi untuk mencukupi kebutuhan umat dan bangsa lain.⁴⁰

Produk didefinisikan sebagai sesuatu yang dapat ditawarkan ke dalam pasar untuk diperhatikan, dimiliki

³⁹Nasution, Mustafa Edwin, dkk. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Kencana Prenada Media Grup : Jakarta, 2006, h.108

⁴⁰Nasution, Mustafa Edwin, dkk. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Kencana Prenada Media Grup : Jakarta, 2006, h.108

dipakai atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Produk yang berkualitas adalah produk yang mampu memberikan hasil yang lebih dari yang diharapkan.⁴¹

Sebuah produk dapat ditawarkan dalam berbagai macam variasi. Mulai dari variasi warna, kemasan, aroma, rasa, dan sebagainya. Fitur produk adalah alat persaingan untuk membedakan produk perusahaan terhadap produk sejenis yang menjadi pesaingnya. Dengan berbagai fitur produk yang ditawarkan oleh produsen, konsumen akan semakin terpuaskan dengan produk-produk yang sesuai dengan kebutuhannya guna mendiferensiasi produk yang dihasilkan oleh perusahaan terhadap produk sejenis yang dihasilkan perusahaan lain diperlukan suatu alat yang dapat menjadi nilai tambah bagi konsumen untuk dapat memilih produk tersebut, alat tersebut salah satunya dengan menggunakan fitur yang ada dalam produk tersebut.⁴²

Kualitas produk adalah kecocokan dan kesesuaian dengan spesifikasi dan standart yang berlaku, cocok atau puas untuk digunakan, dapat memuaskan keinginan, memenuhi kebutuhan dan pengharapan dengan biaya kompetitif. Suatu produk yang memiliki kualitas yang baik tentu akan memberikan kepuasan

⁴¹Pitoly, Regina, Chelsea. "Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)". *Jurnal EMBA*, Vol. 5, No. 2, 2017, h.829

⁴²Hamidah, Siti, Desi Anita. "Analisis Persepsi Citra Merek, Desain, Fitur dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Prmbelian Produk Handpone Samsung Berbasis Android (Studi Kasus Pelita Indonesia)". *Jurnal Ekonomi*, Vol. 21, No. 4, 2013, h.3

kepada pelanggan. Bila ini dapat terus dipertahankan oleh produsen maka akan memberikan keuntungan dari segi finansial dan juga loyalitas pelanggan.⁴³

Dalam persaingan dunia usaha yang semakin ketat seiring dengan keinginan dan kebutuhan konsumen yang semakin dinamis. Peranan suatu perusahaan dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang semakin kompleks dengan persaingan usaha yang tinggi, maka diperlukan suatu identitas tertentu pada produk atau jasa yang dipasarkan agar memiliki daya pembeda. Suatu identitas yang dimaksud yakni suatu merek, yang dapat memberikan kemudahan bagi para konsumen untuk mengenali suatu produk yang dipasarkan oleh perusahaan dan membedakan dengan produk pesaingnya.⁴⁴

Dalam mengonsumsi suatu produk ada tahapan yang dilakukan oleh konsumen, mengetahui tentang tahapan ini dapat membantu pemasar ataupun perusahaan untuk mengerti perilaku konsumen.⁴⁵ Pada dasarnya, proses keputusan pembelian yang dilakukan oleh konsumen dibagi menjadi lima

⁴³Nurafrina Siregar, Fadillah. "Pengaruh Pencitraan Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan pada rumah Makan Kampung Deli Medan". Medan, Vol. 8, No. 2, 2017, h. 89

⁴⁴Ogy Irvanto, Sujana. "Pengaruh Desain Produk, Pengetahuan Produk dan Kesadaran Merek Terhadap Minat Beli Produk Eiger (Survey Persepsi Komunitas Pecinta Alam Di Kota Bogor)". *Jurnal Ilmiah Manajemen*, Vol. 8, No. 2, 2020, h.106

⁴⁵Ersara Putri, Noventi, Dadang Iskandar. "Analisis Referensi Konsumen Dalam Penggunaan Social Messenger Di Kota Bandung (Studi Kasus Line, Kakaotalk, Wechat, Whatsapp)". *Jurnal Manajemen Indonesia*, Vol.14, No. 2, 2014, h.114

tahapan yaitu dimulai dari tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pembelian, dan perilaku pasca pembelian.⁴⁶

Produk kukis ampas kelapa ini adalah produk baru yang di pasarkan kepada masyarakat terutama masyarakat di Bengkulu. Kukis ini terbuat dari bahan-bahan yaitu ampas kelapa, tepung terigu, margarin, telur, gula, gula merah, coklat bubuk, soda kue, susu kental manis, garam dan minyak serta chocochip. Adapun cara membuatnya yaitu sebagai berikut :

1. Sangrai ampas kelapa terlebih dahulu
2. Mixer mentega dan gula kurang lebih sekitar 2 menit
3. Masukkan telur dan gula merah, lalu mixer kurang lebih sekitar 1 menit
4. Masukkan tepung terigu, pengembang makanan (*baking powder*), coklat bubuk, ampas kelapa yang sudah disangrai, susu kental manis dan sedikit garam serta sedikit minyak goreng. Lalu aduk hingga rata.
5. Kemudian letakkan adonan di nampan dan di gelas sampai merata dan agak tipis.
6. Cetak adonan menggunakan cetakan kue, lalu taburi dengan ampas kelapa di atasnya atau bisa juga ditambah dengan inovasi lainnya seperti chocochip.

⁴⁶Kotler, Philip, Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga, 2008.

7. Lalu oven adonan yang sudah dicetak sekitar 15-20 menit. Setelah itu angkat dan dinginkan dinampan atau piring. Setelah itu baru bisa di masukkan ke dalam kemasan yang sudah disediakan sebelumnya.

B. Pangsa Pasar

Analisis pangsa pasar adalah suatu analisis untuk mengetahui perbandingan penjualan perusahaan dengan penjualan industri.

Market atau yang biasa kita sebut pasar adalah sebuah tempat dimana dua pihak dapat berkumpul untuk memfasilitasi pertukaran barang dan jasa. Pihak yang terlibat biasanya pembeli dan penjual. Pasar mungkin berbentuk fisik seperti outlet ritel, tempat orang bertemu tatap muka, atau virtual seperti pasar online, di mana tidak ada kontak fisik langsung antara pembeli dan penjual.

Istilah pasar juga memiliki bentuk lain. Misalnya, kata ini bisa merujuk ke tempat sekuritas yang diperdagangkan atau pasar sekuritas. Selain itu, istilah ini juga dapat digunakan untuk menggambarkan kumpulan orang yang ingin membeli produk atau layanan tertentu seperti pasar perumahan atau pasar berlian global.

Secara teknis, pasar adalah tempat di mana dua pihak atau lebih dapat bertemu untuk melakukan transaksi ekonomi (baik legal maupun ilegal). Transaksi pasar mungkin melibatkan

barang, jasa, informasi, mata uang, atau kombinasi dari semuanya ini yang berpindah dari satu pihak ke pihak lain.

Pangsa pasar adalah porsi dari penjualan industri dari barang atau jasa dikendalikan oleh perusahaan. Analisis pangsa pasar mencerminkan kinerja pemasaran yang dikaitkan dengan posisi persaingan perusahaan dalam suatu industri. Ada dua teori besar mengenai pangsa pasar yaitu SCP (*structure conduct performance*) dan teori efisiensi. Teori SCP merupakan suatu model untuk menghubungkan antara struktur pasar suatu industri dengan perilaku perusahaan serta kinerjanya. Sedangkan teori efisiensi merupakan suatu model yang menjelaskan bagaimana efisiensi operasional suatu perusahaan mampu mempengaruhi kinerja perusahaan serta pangsa pasarnya.⁴⁷

Pasar dapat di wakili oleh lokasi fisik tempat transaksi dilakukan. Ini termasuk toko ritel dan bisnis serupa lainnya yang menjual barang individu ke pasar grosir, atau yang menjual barang ke distributor lain. Toko dan situs lelang berbasis internet seperti Tokopedia adalah contoh pasar di mana transaksi dapat dilakukan sepenuhnya secara online dan pihak yang terlibat tidak pernah terhubung secara fisik.

Pangsa pasar dalam praktik bisnis merupakan tujuan/motivasi perusahaan. Perusahaan dengan pangsa pasar

⁴⁷Nanda, Suryadi, dkk. "Pengaruh Inflasi Biaya Operasional Terhadap Pendapatan Operasional (BOPO), Dan Pangsa Pasar Terhadap Profitabilitas Bank Umum Syariah Di Indonesia Priode 2012-2018" . *Jurnal Tabbaru' : Islamic Banking and Finance*, Vol.3, No.1, 2020, h.3

yang lebih baik akan menikmati keuntungan dari penjualan produk dan kenaikan harga sahamnya. Peranan pangsa pasar seperti halnya elemen struktur pasar yang lain adalah sebagai sumber keuntungan bagi perusahaan. Dengan demikian dapat diketahui bahwa pangsa pasar telah menjadi indikasi yang kuat dalam menilai kekuatan pangsa pasar, produk atau jasa perusahaan dalam suatu pasar sasaran terkait dengan prosentase volume penjualan perusahaan dalam suatu pasar sasaran. Meningkatkan pangsa pasar adalah salah satu tujuan paling penting dari perusahaan. Manfaat menggunakan pangsa pasar adalah dapat dipakai sebagai ukuran kinerja suatu perusahaan. Pangsa pasar dapat diartikan sebagai bagian pasar yang dikuasai oleh suatu perusahaan, atau prosentasi penjualan suatu perusahaan terhadap total penjualan para pesaing terbesarnya pada waktu dan tempat tertentu.⁴⁸

Produk adalah unsur yang paling penting, karena produk mencakup, seluruh perencanaan yang mendahului produksi aktual, produk mencakup riset dan pengembangan, dan produk mencakup semua layanan yang menyertai produk seperti instalasi dan pemeliharaan.⁴⁹ Pengertian produk menurut Kotler dalam bukunya Manajemen Pemasaran

⁴⁸Octavina. "Formulasi Strategi Bisnis PT. Bukit Asam Tbk Dalam Rangka Meningkatkan Pangsa Pasar (Market Share)", h.39

⁴⁹Suatma, Jasa. "Analisis Strategi Inovasi Atribut Produk Dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Skuter Matik Merek Honda Vario Di Kota Semarang". *Jurnal STIE Semarang* : Semarang, 2013, h.20

menyatakan bahwa : produk adalah segala sesuatu yang ditawarkan ke suatu pasar untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.⁵⁰

Produk kukis ampas kelapa ini adalah produk yang bisa dikonsumsi pada setiap kalangan, mulai dari yang mudah hingga tua. Dengan cemilan yang renyah dan gurih dengan berbagai varian rasa, produk kami sangat cocok untuk kaum remaja dan dewasa. Sehingga strategi promosi dan penjualan sangatlah berpengaruh untuk mengikuti gaya dan trend konsumen yang ditujuh. Kami akan lebih melakukan promosi melalui sosial media guna menarik perhatian konsumen kami. Mengingat jika penjual produk keripik yang cukup banyak, kami akan aktif dalam memperkenalkan produk baru kami dengan rasa yang unik dan memiliki cita rasa yang tinggi. Selain itu kami akan mengemas cemilan kami dengan tampilan yang simpel dan menarik sehingga bias dengan mudah dibawah kemana-mana.

C. Lokasi Usaha

Lokasi adalah ilmu yang menyelidiki tata ruang (*spatial order*) kegiatan ekonomi, atau ilmu yang menyelidiki alokasi geografis dari sumber-sumber yang potensial, serta hubungannya dengan atau pengaruhnya terhadap keberadaan berbagai macam usaha/kegiatan lain baik ekonomi maupun sosial.

⁵⁰Kotler, Philip, Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga, 2008.

Lokasi usaha adalah pemacu biaya yang begitu signifikan, lokasi usaha sepenuhnya memiliki kekuatan untuk membuat (atau menghancurkan) strategi suatu bisnis. Disaat pemilik bisnis telah memutuskan lokasi usahanya dan beroperasi di satu lokasi tertentu, banyak biaya akan menjadi tetap dan sulit untuk dikurangi.⁵¹

Lokasi mengacu pada berbagai aktivitas pemasaran yang berusaha memperlancar dan mempermudah penyampaian atau penyaluran barang atau jasa dari produsen kepada konsumen.⁵² Sedangkan menurut kotler salah satu kunci menuju sukses adalah lokasi, lokasi dengan memilih komunitas, keputusan ini sangat bergantung pada potensi pertumbuhan ekonomis dan stabilitas, persaingan, iklim politik dan sebagainya.⁵³ Lokasi adalah perusahaan yang beroperasi atau tempat perusahaan melakukan kegiatan untuk menghasilkan barang dan jasa yang mementingkan segi ekonominya”. Pemilihan lokasi usaha yang tepat sangat

⁵¹Zuliarni , Sri, Relon Taufik Hidayat. “Analisis Faktor Pertimbangan Pebisnis Restoran Kelas Kecil Di Lingkungan Kampus Universitas Riau Dalam Pemilihan Lokasi Usaha”. *Jurnal aplikasi bisnis*, Vol.3, No.2, 2013, h.104

⁵²Umni Batubara, Syamsu, Nur, dkk. “Pengaruh Citra Perusahaan, Kualita Pelayanan, Lokasi Dan Harga Terhadap Minat Beli Ulangtabung Gas Lpg 12 Kg Padapt.Jalahan Arta Primarantauprapat”. *Jurnal manajemen akuntansi*, Vol.1, No.1 , 2021, h.88

⁵³Kotler, Philip, Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga, 2008.

menentukan keberhasilan dan kegagalan usaha dimasa yang akan datang⁵⁴.

Lokasi berarti tempat atau letak dan lokasi usaha berarti tempat secara fisik .dapat disimpulkan bahwa lokasi jualan adalah tempat usaha dimana seseorang mendapat kenyamanan dalam transaksi jual beli barang atau jasa. Lokasi jualan berarti juga lokasi usaha karena mempunyai pengertian yang sama yaitu sebagai tempat usaha dimana dalam penelitian ini dipertegas bahwa tempat usaha tersebut digunakan untuk berdagang atau berjualan sesuatu. Situasi persaingan seperti faktor lokasi dapat menjadi faktor kritis yang membuatnya sangat penting. Penentuan lokasi yang tepat akan meminimumkan beban biaya investasi dan operasional (jangka pendek maupun jangka panjang) hal ini dapat meningkatkan daya saing perusahaan.⁵⁵

Lokasi pembuatan kukis ampas kelapa ini, terletak di prumnas villa tuhu indah no 13 blok A ds. Taba jambu kec. Pondok kubang kab. Bengkulu tengah.

⁵⁴Ummi Batubara, Syamsu, Nur, dkk. “Pengaruh Citra Perusahaan, Kualita Pelayanan, Lokasi Dan Harga Terhadap Minat Beli Ulangtabung Gas Lpg 12 Kg Padapt.Jalahan Arta Primarantauprapat”. *Jurnal manajemen akuntansi*, Vol.1, No.1 , 2021, h.88

⁵⁵Dwi Maharani Putri, Made, Ni. “Pengaruh Modal Sendiri Dan Lokasi Usaha Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Kabupaten Tabanan (Modal Pinjaman Sebagai Variabel Intervening)”. *Jurnal ekonomi kuantitatif terapan*, Vol.9, No.2, 2016, h.144

D. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Studi Kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang kegiatan atau usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan, objek yang diteliti tidak hanya pada bisnis atau usaha yang besar saja, tapi pada bisnis atau usaha yang sederhana bisa juga diterapkan. Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam tersebut dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan.⁵⁶

Dengan kata lain kelayakan dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan non-finansial sesuai dengan tujuan yang mereka inginkan. Layak di sini diartikan juga akan memberikan keuntungan tidak hanya bagi perusahaan yang menjalankannya, akan tetapi juga bagi investor, kreditur, pemerintah dan masyarakat luas.⁵⁷

Berdasarkan analisis pasar, kukis ampas kelapa ini mempunyai peluang yang tinggi dibandingkan dengan produk lain. Adanya keunggulan dari produk lain dari segi komposisi yang bergizi dan non gluten membuat produk kukis ampas kelapa makin digemari konsumen yang mempunyai penyakit diabetes.

⁵⁶ Kasmir dan Jakfar. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Kencana, 2013

⁵⁷ Kasmir dan Jakfar. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Kencana, 2013

1. Aspek Produksi

Aspek Produksi adalah aspek yang berkaitan dengan proses produksi yang dimana sebelum pebisnis memulai usahanya ada baiknya pebisnis tersebut melakukan studi kelayakan bisnis nya terlebih dahulu, yaitu tentang analisis dari aspek produksi tersebut.⁵⁸

Beberapa unsur dari aspek produksi/operasi yang harus dianalisis yaitu, mencakup hal-hal sebagai berikut :

a. Lokasi operasi.

Untuk organisasi, area yang paling penting dan produktif harus dipilih, baik untuk organisasi yang sebenarnya maupun untuk kliennya. Misalnya, dekat penyedia, ke pelanggan, ke metode transportasi, atau di tengah-tengah ketiganya. Begitu pula dengan lahan usaha yang harus memikat agar pembeli tetap setia.

b. Volume operasi.

Volume operasi harus relevan untuk menunjukkan potensi dan meminta prakiraan sehingga tidak ada batas yang berlebihan atau kekurangan. Volume kerja yang tidak masuk akal

⁵⁸Wahyuni, dkk. “Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Produksi”, *VISA : Journal of Visions and Ideas*, Vol.2, No.2, 2022, h.133

akan menimbulkan masalah baru yang kemudian mempengaruhi biaya barang dagangan yang dijual.

c. Mesin dan peralatan.

Mesin dan peralatan harus sesuai dengan pergantian acara yang inovatif saat ini dan yang akan datang serta harus disesuaikan dengan area produksi agar tidak terjadi *overabundance limit*.

d. Bahan baku dan bahan penolong.

Bahan baku dan bahan penolong serta sumber daya yang diperlukan harus cukup tersedia. Persediaan tersebut harus sesuai dengan kebutuhan sehingga biaya bahan baku menjadi efisien.

e. Tenaga kerja.

Berapa jumlah tenaga kerja diperlukan dan bagaimana memenuhi syarat. Kemampuan-kemampuan pekerja untuk menyelesaikannya, sehingga lebih tepat, cepat dan praktis.

f. Tata letak.

Tata letak adalah tata ruang atau tata letak berbagai fasilitas operasi. Tata letak harus tepat dan prosesnya praktis sehingga efisien.⁵⁹

⁵⁹Wahyuni, dkk. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Produksi", *VISA : Journal of Visions and Ideas*, Vol.2, No.2, 2022, h.129

Berikut rincian biaya bahan baku pada 1 bulan produksi,
yaitu :

Tabel 4.2
Biaya bahan baku produksi pada 1 bulan

Biaya bahan baku		
Bahan	Jumlah	Harga
Tepung terigu	2.000g	Rp.30.000
Ampas kelapa	1.000g	Rp.20.000
Coklat bubuk	25g	Rp.3.000
Telur	4 butir	Rp.8.000
Soda kue	1 botol	Rp.6.000
Gula	1000g	Rp.18.000
Chocochip	100g	Rp.20.000
Margarin	2 kg	Rp.32.000
Kemasan	30 pcs	Rp.45.000
Garam	100g	Rp.1.000
Minyak	500g	Rp.11.000
Susu Kental Manis	1 Kaleng	Rp.12.000
Stiker	2 Lembar	Rp.20.000
Gula merah	1 kg	Rp.18.000
Total		Rp.244.000

2. Aspek Pasar dan Pemasaran

Analisis pangsa pasar adalah suatu analisis untuk mengetahui perbandingan penjualan perusahaan dengan penjualan industri. Analisis pangsa pasar dihitung menggunakan rumus pangsa pasar.⁶⁰

Berdasarkan analisis pasar, produk kukis ampas kelapa ini memiliki peluang yang besar untuk bersaing dengan cemilan kukis ataupun cemilan lain. Dengan pemanfaatan limbah ampas kelapa yang memiliki beberapa varian rasa akan membuat kukis yang kami produksi menjadi produk baru yang menarik dan memiliki cita rasa yang tinggi. Sehingga akan banyak konsumen yang akan mencoba dan membeli produk kami.

Usaha ini juga merupakan investasi jangka panjang. Pasalnya, Produk ini juga cocok di konsumsi untuk cemilan di berbagai acara. Seperti seminar, belajar dan diberbagai aktifitas lainnya. Jika sewaktu-waktu usaha kami mengalami kerugian, kami rasa itu adalah hal yang biasa. Karena tidak mungkin semua rencana akan berjalan lancar. Jika suatu saat kami mengalami kerugian, maka kami akan mencari masalah yang dapat menurunkan omset kami dan mencari solusi terbaik dalam

⁶⁰Sari, Prastika, Rosita, Rezza, dkk. "Analisis Pangsa Pasar Dalam Meningkatkan Potensi Koperasi Intako Sidoarjo". *Jurnal Ecopreneur.12* : Surabaya, 2019, h.48

menyelesaikannya untuk menstabilkan keuangan pada produk kami.

⁶¹Menganalisis aspek pasar dan pemasaran dalam Studi Kelayakan Bisnis tentu memiliki sebuah tujuan. Dalam berjalannya pasar, setiap perusahaan memiliki sebuah tujuan, yaitu:

a) Untuk meningkatkan penjualan dan laba

Tujuan utama sebuah perusahaan dibentuk kebanyakan adalah untuk memperbesar omzet, sehingga keuntungan dan laba yang didapatkan juga meningkat.

b) Untuk Mengurangi Persaingan

Tujuan perusahaan dalam membuat produk adalah mengurangi persaingan dengan menetapkan harga yang lebih kompetitif dan juga upaya antisipasi terhadap pesaing baru.

c) Untuk Menguasai pasar

Menguasai pasar dengan cara memperbesar *market share* dapat dilakukan dengan berbagai cara, baik dengan menciptakan sebuah peluang baru atau mengambil *market share* kompetitor lain.

d) Untuk Melayani Pihak Tertentu

Sebuah perusahaan membuat sebuah produk bisa saja memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan pihak

⁶¹Sari, Prastika, Rosita, Rezza, dkk. "Analisis Pangsa Pasar Dalam Meningkatkan Potensi Koperasi Intako Sidoarjo". *Jurnal Ecopreneur.12* : Surabaya, 2019, h.48

tertentu, misal untuk memenuhi permintaan lembaga pemerintahan.

e) Untuk menaikkan jumlah produk di pasar

Dalam hal ini perusahaan membuat produk untuk meningkatkan prestise produk kepada pelanggannya, baik dengan cara promosi atau lainnya. Cara ini berguna untuk meningkatkan *brand awareness* sebuah produk.

Adapun tujuan sebuah pemasaran produk secara umum, yaitu:

1. Memaksimalkan konsumsi produk
2. Memaksimalkan Pilihan
3. Memaksimalkan Mutu Hidup
4. Memaksimalkan Kepuasan Konsumen
5. Menguasi Pasar
6. Memenuhi Keinginan Pasar
7. Meningkatkan Penjualan Barang atau Jasa
8. Memenuhi Kebutuhan Pasar

3. Aspek Lingkungan

⁶²Yang termasuk kedalam lingkungan pasar adalah komponen-komponen dalam aktifitas sistem pasar yang berpengaruh pada kegiatan suatu perusahaan, komponen tersebut adalah:

- 1) Pelanggan
- 2) Perusahaan lain yang menyediakan bahan mentah
- 3) Karyawan
- 4) Perusahaan lain yang bersaing dengan perusahaan tersebut atau yang bukan perusahaan pesaing

Sedangkan lingkungan bukan pasar diantaranya termasuk indikator-indikator yang dapat mempengaruhi keseluruhan kegiatan perusahaan dalam suatu proses perekonomian. Indikator ini menimbulkan efek yang menyeluruh kepada semua perusahaan dalam perekonomian suatu negara. Lingkungan bukan pasar yang paling penting diantaranya:

- 1) Kegiatan perekonomian secara keseluruhan.
- 2) Peraturan perundang-undangan dan pelaksanaannya.
- 3) Kesetabilan dalam gejolak politik dan ketepatan dalam kebijakan pemerintah. Faktor sosial dan kebudayaan dalam masyarakat.
- 4) Organisasi perburuhan dan organisasi kemasyarakatan lainnya.

⁶²Margie, Aisyah, Lyandra, dkk. *Pengantar Bisnis*. Banten : Unpam Press, h.25

5) Situasi kondisi serta perkembangan ekonomi global.

4. Aspek Keuangan

Aspek keuangan adalah aspek yang sangat penting yang wajib ada disetiap operasi yang dijalankan perusahaan yang dipakai untuk menilai performa finansial secara keseluruhan yang ada diperusahaan melalui analisa rasio-rasio keuangan. Ada beberapa wirausahawan menganggap bahwa aspek keungan inilah yang paling utama untuk dianalisa karena dari aspek keuangan ini akan terproyeksikan secara jelas hal-hal yang berkaitan dengan keuntungan perusahaan, oleh karena itu aspek ini merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya.⁶³

Istilah keuangan dapat berarti:

- a. Ilmu keuangan dan asset lainnya
- b. Manajemen asset tersebut
- c. Menghitung dan mengatur risiko proyek

Aspek keuangan merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan.

Aspek keuangan memberikan gambaran yang berkaitan dengan keuntungan perusahaan, sehingga merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya.

⁶³Margie, Aisyah, Lyandra, dkk. *Pengantar Bisnis*. Banten : Unpam Press, h.23

Perhitungan penentuan harga :

Biaya bahan baku : jumlah produk yang dihasilkan

= Rp. 244.000,- : 30 pcs

= Rp. 8.100,-

Jadi kami mengambil keuntungan 23% maka harga jual perbungkus adalah Rp. 8.100 + 23% = Rp. 10.000

Pendapatan Usaha :

16 minggu x 30 produk x Rp. 10.000,-

= Rp.4.800.000,-

Biaya Usaha :

Biaya Bahan Baku sekali produksi : Rp.244.000,-

Peralatan Tetap : Rp.360.000,-

Biaya Tenaga Kerja : 0

Total Biaya : Rp.244.000,- x 16 minggu + Rp.360.000,-

= Rp.4.264.000,-

Laba Bersih :

Pendapatan usaha – Total Biaya =

Rp.4.800.000,- – Rp.4.264.000,- = Rp.536.000,-

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp. 4.800.000,- dan laba bersih sebesar Rp. 536.000,-maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 984.000,-

E. Analisa Keuntungan

Produksi 1 bulan

$$\begin{aligned} 1 \text{ kali produksi} &= 30 \text{ pcs} \times 4 \text{ minggu} \\ &= 120 \text{ pcs} \end{aligned}$$

Penjualan 1 Bulan

$$\begin{aligned} \text{Harga per bungkus} &= \text{Rp. } 10.000,- \\ \text{Penjualan 1 bulan} &= \text{Rp. } 10.000,- \times 120 \text{ pcs} \\ &= \text{Rp. } 1.200.000,- \end{aligned}$$

Profit yang dihasilkan selama 4 bulan

$$\begin{aligned} &= \text{Rp. } 1.200.000,- \times 4 \text{ Bulan} \\ &= \text{Rp. } 4.800.000,- \end{aligned}$$

Total Profit yang diperoleh :

$$\begin{aligned} &= \text{Pendapatan usaha} - \text{Total biaya} \\ &= \text{Rp. } 4.800.000,- - \text{Rp. } 4.264.000,- \\ &= \text{Rp. } 536.000,- \end{aligned}$$

Break Event Point (BEP) merupakan suatu kondisi perusahaan yang mana dalam operasionalnya tidak mendapatkan keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. Dengan kata lain, antara pendapatan dan biaya pada kondisi yang sama, sehingga labanya adalah nol.⁶⁴

Analisa *Break Event Point* (BEP) adalah teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara volume penjualan dan untuk profitabilitas. Analisa ini disebut juga sebagai analisa impas, yaitu suatu metode untuk menentukan titik tertentu

⁶⁴Maruta, Heru. "Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen", h.11

dimana penjualan dapat menutup biaya, sekaligus menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian perusahaan jika penjualan melampaui atau berada di bawah titik.

Manfaat analisa *Break Event Point* sangat banyak, namun secara umum adalah untuk mengetahui titik pulang pokok dari sebuah usaha. Dengan diketahuinya titik pulang pokok, manajemen dapat mengetahui harus memproduksi atau menjual pada jumlah berapa unit agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Jadi :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel Per unit} &= \text{Rp. } 244.000,- / 30 \text{ Bungkus} \\ &= \text{Rp. } 8.100,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Harga Jual Per unit} &= \text{Rp. } 10.000,- / 30 \text{ Bungkus} \\ &= \text{Rp. } 333,- \end{aligned}$$

Selanjutnya :

$$\begin{aligned} \text{BEP (Unit)} &= \frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga per unit} - \text{biaya variabel per unit}} \\ &= \frac{360.000}{10.000 - 8.100} = 189 \text{ unit} \end{aligned}$$

Jadi usaha ini harus menjual sebanyak 189 kukis Ampas Kelapa agar BEP.

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{biaya tetap}}{1 - \left(\frac{\text{biaya variabel perunit}}{\text{biaya harga perunit}}\right)} = \frac{360.000}{\left(1 - \left(\frac{8.100}{10.000}\right)\right)} = 1.894.736$$

Dari perhitungan diatas, untuk mendapatkan kondisi BEP, maka kami harus memproduksi minimal sebanyak 189 pcs dan menghasilkan penjualan sebesar Rp. 1.894.736,-

F. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Kegiatan Pelatihan PKP

PKP adalah singkatan dari pelatihan penyuluhan keamanan pangan yang merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Wali kota- melalui dinas kesehatan. Adapun kegiatan pelatihan dilakukan di hotel adeva, kota Bengkulu. Melalui ujian pree-test dan post-test selama pelaksanaan penyuluhan keamanan pangan (pkp) maka setiap peserta yang dinyatakan lulus untuk mendapatkan sertifikat pkp. Setiap peserta diharapkan mengikuti dan menyelesaikan pembelajaran setiap modul penyuluhan keamanan pangan (pkp) dengan total sebanyak 7 modul.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.

Industri Rumah Tangga Pangan yang selanjutnya disingkat IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.

Pangan Produksi IRTP adalah pangan olahan hasil produksi IRTP yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel.

Label Pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.

Produksi Pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan.

Izin Edar adalah persetujuan hasil Penilaian Pangan Olahan yang diterbitkan oleh Kepala Badan dalam rangka peredaran Pangan Olahan.

Kemasan Pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus Pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan Pangan maupun tidak.

Kemasan Pangan Primer adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus Pangan yang bersentuhan langsung dengan Pangan.

Kemasan Pangan Sekunder adalah bahan yang digunakan untuk mengemas Kemasan Primer, yang dapat dibuka tanpa mempengaruhi karakteristik produk, baik yang ditujukan untuk pengguna akhir atau konsumen maupun berfungsi sebagai tempat untuk memajang.

Penyuluh Keamanan Pangan yang selanjutnya disingkat PKP adalah Pegawai Negeri Sipil yang mempunyai kualifikasi PKP dan mempunyai kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam Produksi Pangan serta diberi tugas untuk melakukan penyuluhan Keamanan Pangan dari organisasi yang kompeten.

Adapun syarat mengikuti pelatihan adalah sebagai berikut:

- a. Mengisi formulir pendaftaran sebagai peserta penyuluhan
- b. Melampirkan fotokopi KTP pemilik dan peserta PKP
- c. Pas foto peserta penyuluhan berwarna ukuran 3x4 sebanyak 1 (satu) lembar dan 2x3 sebanyak 1 (satu) lembar.

2. No PIRT

PIRT adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga dimana saat ini permintaanya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan

dengan Usaha kecil menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat, dan berubah menjadi penopang utama di dalam roda perekonomian Indonesia saat ini.

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 Tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga, dijelaskan bahwa pengertian PIRT adalah sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan. Sertifikat ini mengacu bahwa pangan hasil produksi yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan yang telah ditentukan.

Ada beberapa yang harus dipenuhi. Berikut diantaranya :

- a. Nik (Nomor Induk Kependudukan)
- b. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) alamat email aktif
- c. Nomor ponsel aktif

Daftar hak akses umk di OSS setelah persyaratan utama terpenuhi. Berikut pelaku usaha wajib melakukan pendaftaran hak Akses Mikro Kecil (UMK). Adapun caranya sebagai berikut :

- a. Masuk ke alamat <http://oss.id/>
- b. Pilih perizinan UMK
- c. Pilih jenis pelaku usaha status (perseorangan atau badan usaha)

- d. Masukkan data diri yakni : NIK, nama, jenis kelamin, alamat, alamat email, nomor telepon, dan isi kode captchan
- e. Pilih daftar
- f. Sistem otomatis mengirim ke alamat email terdaftar untuk proses verifikasi dan aktivasi.
- g. Lakukan verifikasi dengan mengikuti langkah yang ada didalam email tersebut
- h. Username dan password akan dikirm oleh OSS ke email terdaftar
- i. Hak akses bisa digunakan masuk ke system OSS

Cara membuat PIRT online :

Setelah memiliki hak akses, tahap selanjutnya adalah membuat nib secara online. Berikut adalah lamgkah-langkahnya :

- a. Masuk ke laman <https://oss.go.id/>
- b. Pilih masuk
- c. Masukkan username, password, kode captcha, lalu pilih masuk
- d. Pilih menu perizinan berusaha
- e. Pilih permohonan baru
- f. Isi data pelaku usaha
- g. Isi data bidang usaha
- h. Isi data detail bidang usaha
- i. Isi data produk

- j. Cek daftar produk
- k. Cek data usaha
- l. Cek daftar kegiatan usaha
- m. Cek dan lengkapi Dokumen Persetujuan Lingkungan (KBLI)
- n. Lalu conteng pernyataan mandiri
- o. Cek draf perizinan berusaha
- p. Perizinan PIRT terbit
- q. PIRT sudah terdaftar ke lembaga OSS yang akan diterbitkan sebagai nomor induk identitas.

G. Potensi Keberlanjutan Usaha

Program ini akan terus berlanjut dengan produk yang senantiasa berinovasi untuk menghasilkan produk yang berkualitas, serta memperluas pangsa pasar terkhususnya di provinsi Bengkulu. Melihat tingginya minat masyarakat terutama kaum milenial terhadap produk kukis ampas kelapa ini membuat kami semakin semangat dalam memproduksi dan menginovasi produk kukis ampas kelapa.

Cemilan merupakan produk yang tidak memiliki masa, contohnya kukis ampas kelapa ini. Selain itu, produk kukis ampas kelapa ini juga dapat disimpan selama beberapa waktu dan tidak memerlukan bahan pengawet untuk mengkonsumsinya, karena produk kukis ampas kelapa ini sangat tahan lama dan tidak mudah basi. Faktanya, cemilan adalah makanan yang hampir dibutuhkan dalam setiap momen.

Begitupun dengan produk cemilan kami ini, produk kami dapat terus di produksi untuk jenjang waktu yang lama. Bahwasannya produk kami adalah produk baru, unik dan merupakan produk yang menarik, sehingga dengan metode pemasaran yang baik kami yakin jika produk kami dapat terus bertahan dan bersaing di dunia kuliner.

BAB V

PENUTUP

A. Evaluasi

Selama pelaksanaan program produksi percobaan pertama kukis ampas kelapa “Cookies Ampal” yang dibuat, konsumen menyatakan kukis tersebut kurang manis dan kebanyakan takaran telurnya sehingga menyebabkan kukis tidak begitu manis dan renyah. Jadi untuk proses produksi selanjutnya, kami melakukan perbaikan diproduksi yang kedua dengan menambahkan gula dan mengurangi takaran telur serta menambah topping agar terlihat lebih menarik. Dan pada logo kemasan juga yang sebelumnya belum tertera No. PIRTNya, maka pada proses kedua kami menambahkan No.PIRT yang telah ada.

B. Kesimpulan

Kelapa merupakan suatu jenis tumbuhan yang hampir semua bagiannya memiliki manfaat yang banyak, hampir semua bagiannya yang terdapat pada tumbuhan kelapa dapat dimanfaatkan oleh manusia, sehingga kelapa dianggap sebagai tumbuhan serba guna.

Ampas kelapa yang umumnya tidak bisa dimanfaatkan lagi atau sering dibuang begitu saja, ternyata dapat diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual, sehingga dapat membantu meningkatkan kreativitas serta dapat

meningkatkan perekonomian. Contohnya produk kukis kami ini “Cookies Ampal”. yang bahan bakunya adalah ampas kelapa dan olahan bahan makanan lainnya.

Pembuatan kukis dari limbah ampas kelapa ini berawal dari banyaknya ampas kelapa yang pada umumnya tidak digunakan lagi atau dengan kata lain menjadi limbah. Dapat diketahui bahwa limbah ampas kelapa ini banyak kita temui dari proses produksi santan ibu rumah tangga (IRT), di pasar atau di perusahaan santan lainnya. Dari sini kami berinisiatif untuk mengubah limbah ampas kelapa ini menjadi sesuatu yang bernilai dan bisa bermanfaat serta bisa meningkatkan perekonomian.

Adapun langkah-langkah dari pembuatan kukis ampas kelapa “Cookies Ampal”, yaitu sebagai berikut :

- a. Tahan Persiapan : disini kami melakukan persiapan alat serta bahan yang akan kami gunakan dalam proses produksi dari kukis ampas kelapa ini. Alat yang kami gunakan : Kompor, baskom, sendok, spatula, oven, pisau, nampan, sarung tangan plastik, cetakan kue, kemasan, mixer, gilas/botol dan plastik bening. Bahan yang kami gunakan : ampas kelapa, tepung terigu, margarin, telur, gula, gula merah, coklat bubuk, soda kue, susu kental manis, garam dan minyak serta chocochip.

b. Tahapan pembuatan : Sangrai ampas kelapa terlebih dahulu, lalu giling sampai halus. Mixer mentega dan gula kurang lebih sekitar 2 menit. Masukkan telur dan gula merah, lalu mixer kurang lebih sekitar 1 menit. Masukkan tepung terigu, pengembang makanan (*baking powder*), coklat bubuk, ampas kelapa yang sudah disangrai, susu kental manis dan sedikit garam serta sedikit minyak goreng. Lalu aduk hingga rata. Kemudian letakkan adonan di nampan dan di gelas sampai merata dan agak tipis. Cetak adonan menggunakan cetakan kue, lalu taburi dengan ampas kelapa di atasnya atau bisa juga ditambah dengan inovasi lainnya seperti *chocochip*. Lalu oven adonan yang sudah dicetak sekitar 15-20 menit. Setelah itu angkat dan dinginkan di nampan atau piring. Setelah itu baru bisa dimasukkan ke dalam kemasan yang sudah disediakan sebelumnya.

Berdasarkan dari pelaksanaan program produksi yang telah dilewati, mulai dari pelatihan, produksi, pengemasan, promosi dan penjualan. Dapat disimpulkan bahwa ampas kelapa bisa diolah dan dimanfaatkan menjadi cemilan yang enak dan pastinya bisa menambah penghasilan. Dari ampas kelapa yang biasanya tidak dimanfaatkan, bisa diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual dan bisa meningkatkan perekonomian masyarakat. Pada proses pembuatan kukis ampas kelapa ini, kami melakukan 1 kali percobaan agar dapat

menghasilkan cita rasa yang pas dan kukis ampas kelapa ini telah memiliki No.PIRT (Nomor Perizinan Industri Rumah Tangga).

Produk kukis ampas kelapa ini adalah produk yang bisa dikonsumsi pada setiap kalangan. Cemilan yang renyah dan gurih dengan berbagai varian rasa, produk kami sangat cocok untuk kaum remaja dan dewasa.

Dengan adanya inovasi baru yang kami buat dari ampas kelapa ini, diharapkan dapat menjadi acuan atau inspirasi bagi pengusaha lain dalam menciptakan produk yang lebih baru dan yang pasti dapat menambah inovasi produk di industri makanan, serta dapat meningkatkan perekonomian bagi masyarakat lainnya.

C. Saran

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun dan menyempurnakan laporan ini. Sehingga dalam penyusunan laporan ini dapat menjadi lebih baik lagi serta dapat menjadi contoh untuk generasi selanjutnya. Dan perencanaan bisnis usaha kukis ampas kelapa ini “Cookies Ampal” dapat direalisasikan menjadi bisnis yang dapat melebarkan sayap ke pasar yang lebih besar. Selain itu juga dapat digunakan oleh orang lain sebagai pembandingan, acuan, ataupun referensi dalam pembuatan perencanaan bisnis yang serupa ataupun yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Brown. *Understanding Food : Principles and Preparation*. Wadsworth In : Belmont, 2000
- A. Nasir. “Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Industri Mebel Di Kabupaten Pasuruan”. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*. Vol. 5. No. 1, 2017 A. Y, Hastuti. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Jakarta : Dunia Kreasi, 2012
- A. Y, Hastuti. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Jakarta : Dunia Kreasi, 2012
- Buchari, Alma. *Pengantar Bisnis*. Bandung : Alfabeta, 2017.
- Boediono. *Teori Ekonomi Mikro*. BPFE : Yogyakarta, 2006.
- Chelsea Regina Pitoly Arazzi Bin Hasan Jan2 Merlyn Mourah Karuntu3. “Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)”. *Jurnal EMBA* Vol.5 No.2, 2017.
- Dwi Maharani Putri, Made, Ni. “Pengaruh Modal Sendiri Dan Lokasi Usaha Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Kabupaten Tabanan (Modal Pinjaman Sebagai Variabel Intervening)”. *Jurnal ekonomi kuantitatif terapan*, Vol.9, No.2, 2016.
- Ersara Putri, Noventi, Dadang Iskandar. “Analisis Referensi Konsumen Dalam Penggunaan Social Messenger Di Kota Bandung (Studi Kasus Line, Kakaotalk, Wechat, Whatsapp)”. *Jurnal Manajemen Indonesia*, Vol.14, No. 2, 2014.

- Ghofur, Abdul. *Pengantar Ekonomi Syariah Konsep Dasar, Paradigma, Pengembangan Ekonomi Syariah*, Depok: PT Raja Grafindo Persada, 2017.
- Hakim, Lukman. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Islam*. Jakarta: Erlangga, 2012.
- Hamidah, Siti, Desi Anita. “Analisis Persepsi Citra Merek, Desain, Fitur dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Produk Handpone Samsung Berbasis Android (Studi Kasus Pelita Indonesia)”. *Jurnal Ekonomi*, Vol. 21, No. 4, 2013.
- Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syari'ah Kaya di Dunia Terhormat di Akhirat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009.
- Herawati, Herlin. Dewi Mulyani. “Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud.Tahu Rosydi Puspan M Aron Probolinggo”. Vol.2, No.1, 2016.
- Hidayat. “Pengelolaan Sumber Daya Alam Berbasis Kelembagaan Lokal”. *Jurnal Sejarah Citra Lekha*, Vol. XV, No. 1 Februari 2011.
- Idri. *Hadist Ekonomi*. Jakarta: Prenada Media, 2015.
- Karina, A. E, dkk. “Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* : Universitas Diponegoro, 2019.
- Kasmir dan Jakfar. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Kencana, 2013

- Kasmir dan Jakfar. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Kencana, 2013
- Mawardi. *Ekonomi Islam*. Pekanbaru : Alaf Riau, 2007.
- Hengky, Novrianto. “Potensi dan Pengembangan Produk Kelapa di Sulawesi Utara”. *Balitka Manado*, 2008
- Karina, A. E, dkk. “Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* : Universitas Diponegoro, 2019.
- Karina, A. E, dkk. “Total Bakteri Dan Fungi Serta Kandungan Nutrisi Dari Ampas Kelapa Yang Diberi Ekstrak Daun Kersen Dengan Lama Penyimpanan Berbeda”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* : Universitas Diponegoro, 2019.
- Khaldun, Ibn. *Al-Muqaddimah*. Beirut : Al-Muassasah Al Wataniyyah, 1983.
- Kotler, Philip, Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga, 2008.
- Kotler, Philip, Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga, 2008.
- Kotler, Philip, Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Erlangga, 2008.
- Luntungan, HT. “Pelestarian sumber daya genetik kelapa sebagai komoditas unggulan dalam pengembangan lahan rawa pasang surut dan lebak”. *Pengembangan inovasi Pertanian* 1(4), 200).

- Luntungan, HT. “Pelestarian sumber daya genetik kelapa sebagai komoditas unggulan dalam pengembangan lahan rawa pasang surut dan lebak”. *Pengembangan inovasi Pertanian* 1(4), 2008.
- Margie, Aisyah, Lyandra, dkk. *Pengantar Bisnis*. Banten : Unpam Press.
- Maruta, Heru. “Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen”.
- Mujahidin, Akhmad. *Ekonomi Islam*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada, 2013.
- Nanda, Suryadi, dkk. “Pengaruh Inflasi Biaya Operasional Terhadap Pendapatan Operasional (BOPO), Dan Pangsa Pasar Terhadap Profitabilitas Bank Umum Syariah Di Indonesia Priode 2012-2018” . *Jurnal Tabbaru' : Islamic Banking and Finance*, Vol.3, No.1, 2020.
- Nasution, Mustafa Edwin, dkk. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Kencana Prenada Media Grup : Jakarta, 2006.
- Nasution, Mustafa Edwin, dkk. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Kencana Prenada Media Grup : Jakarta, 2006.
- Nurafrina Siregar, Fadillah. “Pengaruh Pencitraan Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan pada rumah Makan Kampung Deli Medan”. Medan, Vol. 8, No. 2, 2017.
- Octavina. “Formulasi Strategi Bisnis PT. Bukit Asam Tbk Dalam Rangka Meningkatkan Pangsa Pasar (Market Share)”.

- Ogy Irvanto, Sujana. “Pengaruh Desain Produk, Pengetahuan Produk dan Kesadaran Merek Terhadap Minat Beli Produk Eiger (Survey Persepsi Komunitas Pecinta Alam Di Kota Bogor)”. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, Vol. 8, No. 2, 2020.
- P. G, Masda. “Pengaruh Inovasi Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Galamai Di Kota Payakumbuh”. *Ejournal.unp.ac.id*.
- Pitoly, Regina, Chelsea. “Perencanaan Kualitas Pada Produksi Ikan Asap (Studi Kasus Di Desa Minaesa Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara)”. *Jurnal EMBA*, Vol. 5, No. 2, 2017.
- Sari, Prastika, Rosita, Rezza, dkk. “Analisis Pangsa Pasar Dalam Meningkatkan Potensi Koperasi Intako Sidoarjo”. *Jurnal Ecopreneur.12* : Surabaya, 2019.
- Sari, Prastika, Rosita, Rezza, dkk. “Analisis Pangsa Pasar Dalam Meningkatkan Potensi Koperasi Intako Sidoarjo”. *Jurnal Ecopreneur.12* : Surabaya, 2019.
- Siddik, Abdul. *Sejarah Bengkulu 1500-1990* . Jakarta: Balai Pustaka, 1996.
- Suatma, Jasa. “Analisis Strategi Inovasi Atribut Produk Dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Skuter Matik Merek Honda Vario Di Kota Semarang”. *Jurnal STIE Semarang* : Semarang, 2013.
- Supriyatno, Eko. *Ekonomi Mikro Perspektif Islam*. Yogyakarta: Sukses Offset, 2008.

Umami Batubara, Syamsu, Nur, dkk. "Pengaruh Citra Perusahaan, Kualita Pelayanan, Lokasi Dan Harga Terhadap Minat Beli Ulangtabung Gas Lpg 12 Kg Padapt.Jalahan Arta Primarantauprapat". *Jurnal manajemen akuntansi*, Vol.1, No.1 , 2021.

Umami Batubara, Syamsu, Nur, dkk. "Pengaruh Citra Perusahaan, Kualita Pelayanan, Lokasi Dan Harga Terhadap Minat Beli Ulangtabung Gas Lpg 12 Kg Padapt.Jalahan Arta Primarantauprapat". *Jurnal manajemen akuntansi*, Vol.1, No.1 , 2021.

Wahyuni, dkk. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Produksi", *VISA : Journal of Visions and Ideas*, Vol.2, No.2, 2022.

Wahyuni, dkk. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Produksi", *VISA : Journal of Visions and Ideas*, Vol.2, No.2, 2022.

Wahyuni, Sri. "Produksi Teori Konsumsi Dan Produksi Dalam Perspektif Ekonomi Islam". *Jurnal Akuntabel*, Vol.10, No. 1, 2013.

Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*, 2015.

Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*, 2015.

- Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses* : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2015.
- Yulvianti, Meri, dkk. "Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying". *Jurnal Integrasi Proses* : Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2015.
- Zubaidi, Ahmad. "Prinsip-prinsip Dalam Produksi, Distribusi dan Konsumsi Menurut Islam". *Al-Risalah* : Jurnal Studi Agama dan Pemikiran Islam, 2019. Vol.10, No.1.
- Zubaidi, Ahmad. "Prinsip-prinsip Dalam Produksi, Distribusi dan Konsumsi Menurut Islam". *Al-Risalah* : Jurnal Studi Agama dan Pemikiran Islam, 2019, Vol.10, No.1.
- Zubaidi, Ahmad. "Prinsip-prinsip Dalam Produksi, Distribusi dan Konsumsi Menurut Islam". *Al-Risalah* : Jurnal Studi Agama dan Pemikiran Islam, 2019, Vol.10, No.1.
- Zuliarni , Sri, Relon Taufik Hidayat. "Analisis Faktor Pertimbangan Pebisnis Restoran Kelas Kecil Di Lingkungan Kampus Universitas Riau Dalam Pemilihan Lokasi Usaha". *Jurnal aplikasi bisnis*, Vol.3, No.2, 2013.

L

A

M

P

I

R

A

N



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

I. Identitas Mahasiswa

Nama :
 NIM :
 Program Studi :
 Anggota : 1. Bafela Dwi Risita (NIM: 1811140225)
 2. Adela Riskita (NIM: 1811140248)
 (maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:
 Proses pengelolaan limbah ampas kelapa menjadi cookies dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat

Proses Validasi:
 A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: *see the design*

Bengkulu, 24/11/2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Dra. Fatimah Yunus, M.A.

B. Ketua Jurusan
 Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Bengkulu,

Ketua Tim Mahasiswa

Bafela Dwi Risita

Mengesahkan
 Kapur Ekis/Manajemen

Dr. Desi Ismiani, MA



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1733 /In.11/ F.IV/PP.00.9/12/2021

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

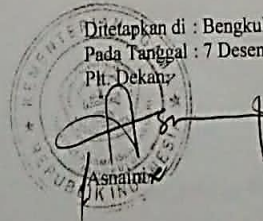
1. N A M A : Dra. Fatimah Yunus, M.A
NIP : 19630319200032003
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Kustin Hartini, M. M.
NIDN : 2002038102
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

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

- N A M A : Bafela Dwi Risita
NIM : 1811140225
N A M A : Adela Riskita
NIM : 1811140248
Program Studi : Perbankan Syariah
Judul Tugas Akhir : **Proses Pengelolaan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Cookies dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat**
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 7 Desember 2021
PH. Dekan



Ditandatangani:
Wakil Rektor I
... yang bersangkutan;
... yang bersangkutan;



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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1542/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Bafela Dwi Risita**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **Taba Jambu Rt/Rw 000/000 Taba Jambu Kec.
Pondok Kubang**

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: 1201220019114**

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

- | | |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha | : BAFELA DWI RISITA |
| 2. Alamat | : DESA TABA JAMBU, Desa/Kelurahan Taba Jambu, Kec. Pondok Kubang, Kab. Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler | : +6289606404689 |
| Email | : bafeladwirisita@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 kepabeanaan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

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

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

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 12 Januari 2022

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



Ditandatangani secara elektronik

Ditandatangani tanggal: 12 Januari 2022



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1201220019114

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
				Jenis	Legalitas
10710	Industri Produk Roti Dan Kue	Desa Taba Jambu, Desa/Kelurahan Taba Jambu, Kec. Pondok Kubang, Kab. Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38385	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

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



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 2051709010002-27 |
| 2. Nama IRTP | : BAFELA DWI RISITA |
| 3. Nama Pemilik | : BAFELA DWI RISITA |
| 4. Alamat | : Desa Taba Jambu |
| 5. Provinsi | : BENGKULU |
| 6. Kabupaten/Kota | : KAB. BENGKULU TENGAH |
| 7. Jenis Pangan | : Tepung dan Hasil Olahannya |
| 8. Nama Produk Pangan | : Kukis |
| 9. Branding Produk | : Cookies Ampal |
| 10. Komposisi | : Ampas kelapa, tepung terigu, margarin, telur, gula, coklat bubuk, soda kue dan chocochip |
| 11. Kemasan Primer | : Plastik |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 12-01-2027 |
| 13. Komitmen | : |
| a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan. | |
| b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau higiene sanitasi dan dokumentasi. | |
| c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan. | |
- Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan



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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Adela Riskita Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1811140248 Pembimbing I : Dr. Fatimah Yunus, M.A
Judul Skripsi : Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Menjadi Kukis
Untuk Meningkatkan Kreativitas dan Perekonomian Masyarakat

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
	16-01-2022	- Pedoman - Fokus TA	- Pakai pedoman FEBI - Bedakan fokus TA	<i>Dr</i>
	21-01-2022	ACC	Dilanjutkan proses TA	<i>Dr</i>
	15-04-2022	ACC data-data	Teliti	<i>Dr</i>
	28-4-2022	ACC	Dapat dilanjutkan	<i>Dr</i>
	22/6/22	see	take uji-	<i>Dr</i>

Bengkulu, 22/6-2022
Pembimbing I

Dr. Fatimah Yunus
Dr. Fatimah Yunus, M.A
NIP-196303192000322003



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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Adela Riskita Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1811140248 Pembimbing II : Kustin Hartini, M.M
Judul Skripsi : Proses Produksi Limbah Ampas Kelapa Menjadi Kukis
Untuk Meningkatkan Kreativitas dan Perekonomian
Masyarakat

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Jum'at 10-12-2021	Bab 1-2	Tambah referensi latar belakang	
2	Jum'at 17-12-2021	Bab 2-3	- Uraikan aspek-aspek kelayakan bisnis - Perhitungan BEP	
3	Senin 27-12-2021	Bab I-III	- Perumusan sesuai dengan buku pedoman(cek istilah asing) - Tambahkan sedikit jadwal pelaksanaan	
4	Rabu 29-12-2021	Bab I-III	ACC dapat dilanjutkan ke pembimbing 1	
5	Jum'at 28-01-2022	Bab I-V	- Perbaiki penulisannya sesuai pedoman penulisan TA - Buatlah laporan individu	
6	Senin 31-01-2022	Bab I-V	- Penulisan laporan - Sesuaikan pedoman penulisan laporan TA individu/kelompok	

7	Senin 21-03-2022	Bab IV	Jabaarkan jadwal kegiatan	✓
8	Selasa 12-04-2022	Bab III-V	- Jelaskan lebih rinci untuk pelaksanaan pada jadwal kegiatan - Rumus dalam penentuan harga harus jelas	✓
9	Senin 24-04-2022	Bab I-V	ACC dapat dilanjutkan ke pembimbing I	✓

Bengkulu,
Pembimbing I



Kustin Hartini, M.M
NIDN:2002038

LOGO DAN KEMASAN



**PELATIHAN KEAMANAN DAN KESEHATAN PANGAN
MAKANAN BAGI PEMILIK IRTP DALAM RANGKA
SPPIRT**



**EXPO DAN WORKSHOP DENGAN TEMA “ BENGKULU
ENTREPRENEUR MENUJU GENERASI EMAS 2025 “**

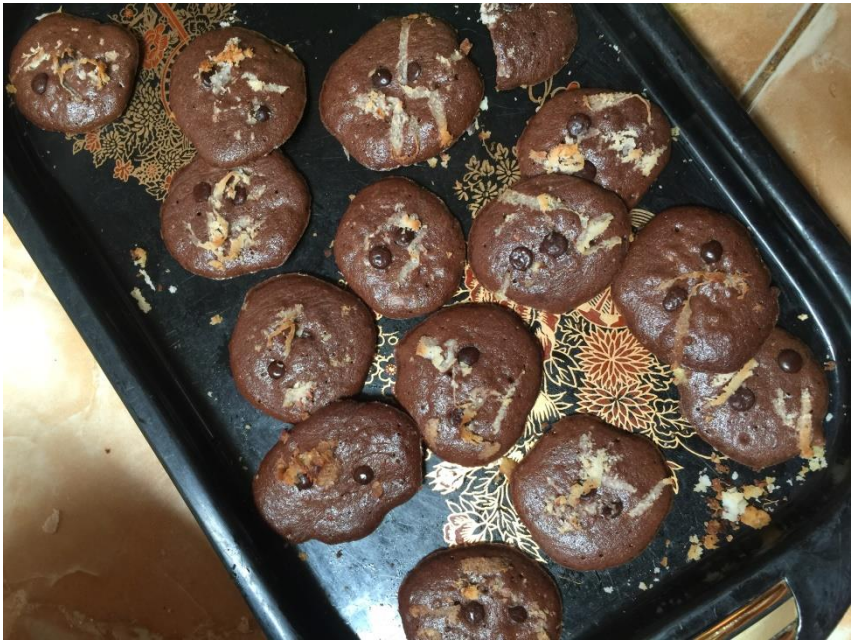


**BAHAN-BAHAN DAN PROSES PEMBUATAN KUKIS
AMPAS KELAPA**









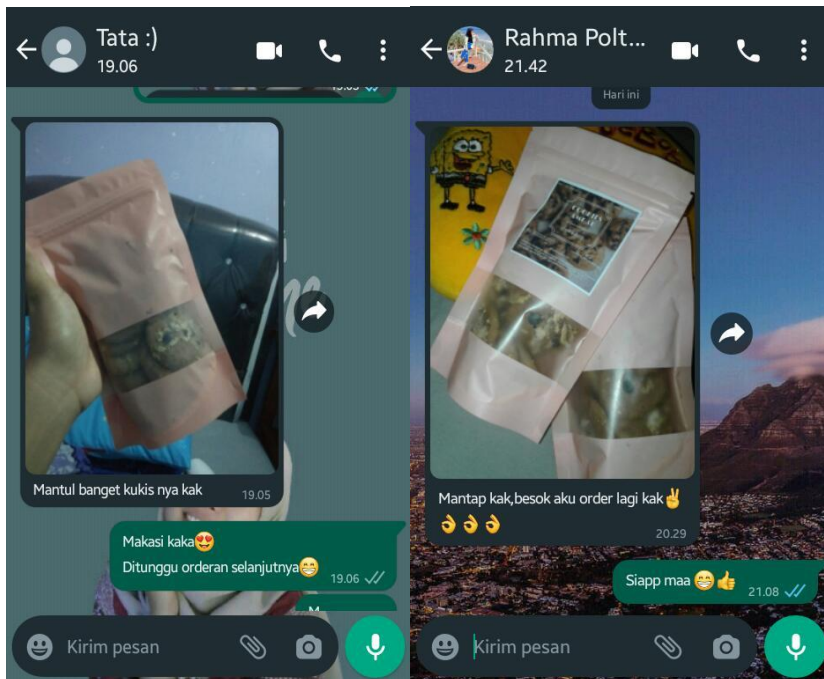
PEMASARAN



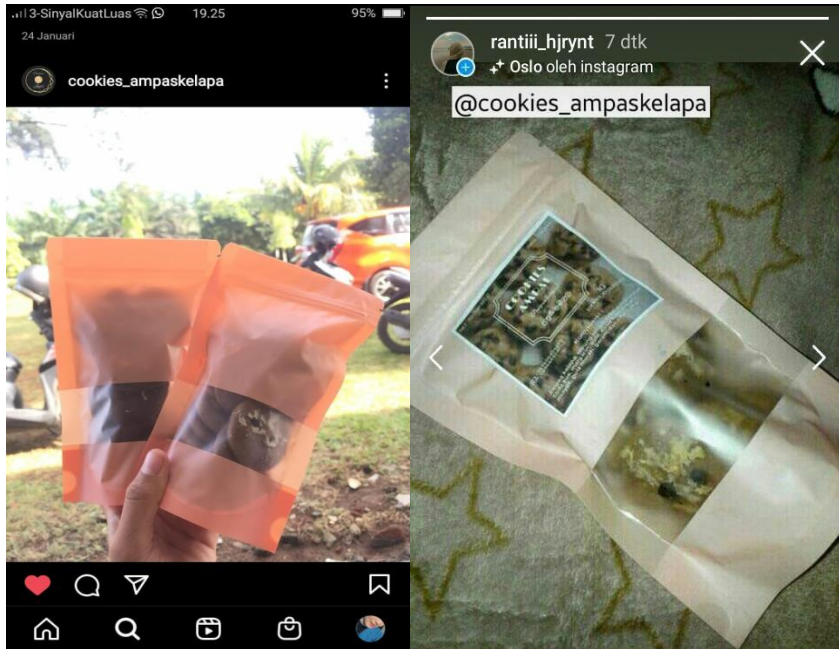




PROMOSI MENGGUNAKAN WHATSAPP



PROMOSI MENGGUNAKAN INSTAGRAM



AKUN INSTAGRAM KUKIS AMPAS KELAPA



