



Muhammad Apriadi
Dr. Miti Yarmunida, M.Ag

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

PRODUKSI BUAH PEPAYA MENJADI ABON PEPAYA CRISPY



Editor
Andi Harpepen, M.Kom

**PRODUKSI BUAH PEPAYA MENJADI ABON
PEPAYA *CRISPY***



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

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

OLEH:

MUHAMMAD APRIADI
NIM. 1811130052

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UIN FATMAWATI SUKARNO BENGKULU
TAHUN 2022 M/1443 H**

HALAMAN PERSETUJUAN

1811130052 dengan judul "Produksi Buah Pepaya Menjadi

Abon Pepaya Crispy" Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan

Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran

pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu skripsi ini

dijetui dan layak untuk ditujikan dalam sidang *munagasyah*

skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam

Negeri (UIN) Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Bengkulu, 14 Februari 2022 M

Rajab 1443 H

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Miti Yarmunida, M.Ag

NIP. 197705052007102002

Andi Harpepen, M.Kom

NIDN. 2014128401



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI
SUKARNO FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telp (0736) 51171
Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya Crispy”** oleh **Muhammad Apriadi** NIM. 1811130052, Program Studi, **Ekonomi Syariah** Jurusan **Ekonomi Islam**, telah dituji dan dipertahankan di depan **Tim Sidang Munaqasyah** Fakultas **Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UIN-FAS) Bengkulu** pada:

Hari **Jumat**
Tanggal **03 Juni 2022**

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

Bengkulu, **Juni 2022 M**
Dzulqada 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP. 197412022006042001

Andi Harpepen, M.Kom
NIDN. 2014128401

Penguji I

Penguji II

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP. 197412022006042001

Amimah Oktarina, M.E
NIP. 19921010212018012001

Mengetahui,

Dekan

Dr. H. Supardi, M.Ag
NIP. 19650410195031007

MOTTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan”

(QS. Al-Insyirah : 5)

“Jangan terpesona dengan kehidupanmu di dunia sehingga
meninggalkan kehidupan akhirat”

(Imam Syafi’i)

“Teruslah melakukan hal baik dan selalu bersyukur”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya *Crispy*“**, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.

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

1. Kedua orang tuaku Ayah (Damsir Irawan) dan Ibu (Muslimaini) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terimakasih atas semua pengorbanan dan kesabaran dalam mendidiku sampai saat ini.
2. Saudaraku Kakak (Ahmad Deviansah) dan Adik (Diosi Trisagita) terimakasih yang telah memberikan dukungan dan keceriaan dalam kehidupanku.
3. Kepada keluarga tercinta yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga penulis semangat dalam melakukan segala hal.
4. Saudari Nengrum Pransiska terimakasih atas segala bantuan dan dukungan selama melakukan proses kegiatan ini yang selalu sabar.
5. Ibu Dr. Miti Yarmunida, M.Ag, selaku Pembimbing I dan Bapak Andi Harpepen, M.Kom, selaku Pembimbing II yang

selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.

6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.
7. Teman-teman kuliah seperjuangan (Widiyantoro, Yogi Nugroho, Ade Irawan) dan yang tak mungkin saya sebutkan semua yang selalu kebersamai dalam kegiatan perkuliahan.
8. Teman-teman seperjuangan EKIS B angkatan 2018, terimakasih telah kebersamai selama di bangku perkuliahan.
9. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu dan Almamater yang kubanggakan.

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

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

Bengkulu, 14 - Februari 2022 M
Rajab 1443 H

Yang menyatakan



Muhammad Apriadi
NIM. 1811130052

ABSTRAK

**Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya *Crispy*
Oleh Muhammad Apriadi, NIM 1811130052.**

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara produksi Abon Pepaya *Crispy* agar memiliki nilai jual dan untuk mengetahui Tinjauan Ekonomi Islam dalam proses Produksi Abon Pepaya *Crispy*. Menambah pengetahuan dalam proses pemanfaatan buah pepaya menjadi Abon Pepaya *Crispy* sebagai makanan ringan dan mengenalkan produk Abon Pepaya *Crispy* di daerah Bengkulu agar bisa diminati oleh seluruh kalangan masyarakat. Metode pelaksanaan dalam proses pembuatan Abon Pepaya *Crispy* ini memerlukan bahan utama yaitu Buah Pepaya muda dan bahan tambahan tepung tapioka, tepung beras, tepung terigu, garam, bawang, bumbu dan penyedap rasa. Ditinjau dari perspektif islam produksi Abon Pepaya *Crispy* bertujuan untuk menambah dan menghasilkan produk baru dengan tujuan tercapainya keuntungan yang mashlahah dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan yang baru. Hasil proses produksi Abon Pepaya *Crispy* ini adalah terciptanya produk dari olahan buah pepaya menjadi sebuah produk makanan ringan dengan dua varian rasa yang menambah cita rasa dari produk. *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*) sudah mendapatkan sertifikat PKP yang merupakan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan sebagai syarat produk yang aman untuk dikonsumsi dan menjadi nilai tambah dalam kepercayaan konsumen terhadap produk.

Kata kunci : *Pemanfaatan, Produksi, Abon Pepaya Crispy.*

ABSTRACT

Papaya Fruit Production Into Crispy Papaya Shredded By Muhammad Apriadi, NIM 1811130052.

The purpose of this paper is to find out how to produce Crispy Papaya Shredded in order to have a selling value and to find out the Islamic Economics Review in the Crispy Papaya Shredded Production process. Increase knowledge in the process of using papaya fruit into Crispy Papaya Shredded as a snack and introduce Crispy Papaya Shredded products in the Bengkulu area so that it can be of interest to the whole community. The implementation method in the process of making Crispy Papaya Shredded requires the main ingredients of young papaya fruit and additional ingredients of tapioca flour, rice flour, wheat flour, salt, onions, spices and flavorings. From an Islamic perspective, the production of Crispy Papaya Abon aims to add and produce new products with the aim of achieving mashlahah profits and creating new jobs. The result of this Crispy Papaya Shredded Production process is the creation of a product from processed papaya fruit into a snack product with two flavor variants that add to the taste of the product. APECHY (Abon Papaya Crispy) has received a PKP certificate which is a certificate of Food Safety Extension as a condition for products that are safe for consumption and become added value in consumer confidence in products.

Keywords: Utilization, Production, Crispy Papaya Shredded.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir PKM yang berjudul: **“Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya Crispy”**. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW yang telah berjuang dalam menyampaikan ajaran agama Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah, Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu. Dalam proses penyusunan laporan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada Bapak/Ibu:

1. Prof. Dr. H. Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku Rektor UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
2. Dr. H. Supardi, M.Ag, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
3. Dr. Miti Yarmunida, M.Ag, selaku Pembimbing I yang selalu membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.
4. Andi Harpepen, M.Kom, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan dan masukan

dengan penuh kesabaran dan ketulusan.

5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
6. Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
7. Perpustakaan UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu terima kasih dalam kegiatan belajar dan mencari referensi.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis telah berusaha maksimal, namun penulis menyadari masih ada kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharap kritik serta saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulis dan bermanfaat untuk kedepannya.

Bengkulu, Februari 2022 M
Rajab 1443 H
Penulis

Muhammad Apriadi
NIM. 1811130052

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Program	4
D. Manfaat Program	5
E. Luaran Yang Diharapkan	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Produksi	7
1. Pengertian Produksi	7
2. Faktor-faktor Produksi	8
B. Produksi dalam Ekonomi Islam	10
1. Pengertian Produksi dalam Islam	10
2. Prinsip Produksi dalam Islam	12
3. Kaidah Produksi dalam Islam	14
4. Fungsi Produksi dalam Islam	16
5. Tujuan Produksi dalam Islam	16

C. Tanaman Pepaya	18
1. Pengertian Pepaya	18
2. Manfaat Pepaya	19
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Alat dan Bahan	23
B. Proses Produksi	26
BAB IV GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	
A. Analisa Produk	34
B. Pangsa Pasar	35
C. Lokasi Program	37
D. Analisa Kelayakan Usaha	37
E. Analisa Keuangan	39
F. Anggaran Biaya	42
G. Jadwal Kegiatan	48
BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	
A. Hasil Yang Dicapai	50
B. Potensi Keberlanjutan Program	57
C. Evaluasi	57
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Senyawa	21
Tabel 3.1 Alat	23
Tabel 3.2 Bahan	25
Tabel 4.1 Investasi Peralatan	39
Tabel 4.2 Investasi Modal Kerja	40
Tabel 4.3 Anggaran Biaya	45
Tabel 4.4 Jadwal Kegiatan	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Pengupasan Buah Pepaya	27
Gambar 3.2 Potongan Buah Pepaya	27
Gambar 3.3 Proses Pamarutan Buah Pepaya	28
Gambar 3.4 Hasil Parutan dalam Nampan	28
Gambar 3.5 Hasil Taburan Garam	29
Gambar 3.6 Hasil Perasan Air	30
Gambar 3.7 Penirisan dan Penguraian	30
Gambar 3.8 Campuran Bumbu Halus dan Parutan	31
Gambar 3.9 Campuran Bumbu Kering	31
Gambar 3.10 Campuran dan Penyaringan	32
Gambar 3.11 Proses Penggorengan	33
Gambar 3.12 Abon Pepaya <i>Crispy</i>	33
Gambar 3.13 Abon Pepaya <i>Crispy</i> (Kemasan)	33

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1 : Biodata Diri
- LAMPIRAN 2 : Lembar Pengajuan Judul
- LAMPIRAN 3 : Surat Penunjukan Pembimbing
- LAMPIRAN 4 : Lembar Bimbingan Pembimbing I
- LAMPIRAN 5 : Lembar Bimbingan Pembimbing II
- LAMPIRAN 6 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan
Pengan
- LAMPIRAN 7 : Nomor Induk Berusaha
- LAMPIRAN 8 : Sertifikat Standar dari Lembaga OSS

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Semakin berkembangnya zaman dan ketatnya persaingan menyebabkan sulitnya dalam mencari pekerjaan, dengan melakukan usaha mandiri kita dapat menghasilkan pendapatan sendiri dan melatih kemandirian dalam melakukan suatu usaha yang jalankan, sehingga dengan ini harus pintar dalam membuat terobosan dan inovasi baru yang merupakan langkah awal yang dilakukan oleh seorang wirausaha dalam menciptakan ide atau gagasan bisnis yang dilakukan bisa menjadi tolak ukur untuk kedepannya.

Kreativitas adalah penciptaan suatu atau proses yang bermanfaat, benar, tepat, dan bernilai produk Salah satu usaha yang bisa dilakukan dengan memanfaatkan bahan yang masih banyak dijumpai dan masih kurangnya produksi dari bahan tersebut, oleh karenanya usaha pemanfaatan dan inovasi dari buah pepaya ini menjadi Abon Pepaya *Crispy*.¹

Produk merupakan semua hal yang dapat ditawarkan pada pasar untuk menarik perhatian, akuisisi, penggunaan atau konsumsi yang dapat memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan. Kotler dan Armstrong mengemukakan : produk

¹ Dharmawati D Made, *Kewirausahaan*, (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2016), h. 49-50

dalam arti luas meliputi objek-objek fisik, jasa, cara, orang, tempat, organisasi, ide, atau bauran entitas-entitas ini.²

Produksi adalah suatu kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang dimanfaatkan oleh konsumen. Produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan jumlah barang yang diproduksi dalam periode waktu tertentu. Dalam ekonomi islam, produksi merupakan bagian yang tidak lepas dari aktivitas ekonomi bahkan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, dan sedekah.

Proses produksi merupakan hal terpenting, untuk itu sebagai produsen harus lebih produktif, efisien, dan efektif dalam melakukan suatu usaha tertentu. Hasil yang didapatkan dari kinerja yang maksimal dalam memperoleh suatu keluaran (output) baik dalam bentuk barang atau jasa.³

Tanaman Pepaya atau *Carica Papaya* adalah jenis tanaman yang termasuk kedalam *famili Caricaceae*, berupa tumbuhan yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat termasuk dibagian sekitar Meksiko dan Costa Rica, dan sekarang sudah banyak tersebar luas diseluruh daerah tropis untuk dimanfaatkan buahnya.

² Abdurrahman, Nana Herdiana. *Manajemen Strategi Pemasaran* (Bandung : Cv. Pustaka Setia, 2018), h. 71.

³ Ali, M. *Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam*. (Lisan Al-Hal : Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan, 2013), h. 20.

Pepaya merupakan sumber tumbuhan yang memiliki seperti vitamin, mineral, dan enzim. Pemanfaatan buah pepaya merupakan hal utama yang mendasari dalam pengolahan buah pepaya menjadi makanan ringan atau cemilan. Oleh karena itu, Abon Pepaya *Crispy* memiliki peluang usaha yang bagus dalam menciptakan produk olahan dari buah pepaya ini. Buah pepaya juga memiliki ciri fisik yaitu berwarna orange jika sudah masak dan berwarna hijau jika masih mentah. Dalam proses produksi ini buah pepaya yang dipakai adalah buah pepaya yang hijau atau masih mentah.⁴

Pepaya adalah buah yang banyak mengandung vitamin A dan C, pada dasarnya pepaya hanya dimanfaatkan sebagai makanan harian yang dikonsumsi secara langsung, rujak, dan jus. Kegunaan pepaya sebagai sumber vitamin A yang juga bermanfaat untuk membantu proses reproduksi dan kesehatan pada mata. Buah pepaya juga mengandung vitamin C yang bermanfaat untuk memperbaiki jaringan sel kulit dan mengurangi resiko serangan jantung.

Untuk menambah ketertarikan dari buah pepaya ini diciptakan inovasi baru supaya masyarakat tertarik untuk mengkonsumsinya, yaitu dengan cara membuat pepaya menjadi Abon Pepaya *Crispy*. Dibuatnya inovasi baru ini

⁴ Purwanto, Eko Hadi. *Pkm Abon Kulit Pepaya Desa Pesanggrahan Kec. Jangkar Kab. Situbondo*. *Integritas : Jurnal Pengabdian*, 2017, h. 29-30.

supaya masyarakat tidak bosan dengan buah pepaya yang cara penyajiannya menoton.⁵

Pengolahan buah pepaya muda menjadi abon juga tidak terlalu membutuhkan waktu yang lama dan juga dalam segi bahan buah pepaya mudah ditemui dan untuk prosesnya pun sangat mudah sehingga sesuai dengan kapasitas kami sebagai seorang mahasiswa.

Tujuan dari Program Kreativitas Mahasiswa adalah sebagai bentuk untuk mengenalkan produk baru dari bahan utama buah pepaya. Dapat diketahui oleh banyak orang program ini dapat dilakukan dan dapat menjadi sebuah peluang usaha UMKM, sehingga dapat membantu dan mengurangi jumlah pengangguran yang ada pada saat sekarang ini.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memproduksi *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*) agar memiliki nilai jual ?
2. Bagaimana Tinjauan Ekonomi Islam terhadap proses Produksi *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*) ?

C. Tujuan Program

1. Untuk menghasilkan produk *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*) yang bernilai jual sebagai makanan ringan yang diminati oleh setiap kalangan.

⁵ Lestari, Mufida Diah, Et Al. *Inovasi Pengolahan Pepaya Menjadi Swir Pepaya Goreng Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi*. Jurnal Agribisnis, 2021, h. 41-45.

2. Untuk mengetahui Tinjauan Ekonomi Islam dalam proses Produksi *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*).

D. Manfaat Program

Adapun manfaat program kreativitas dalam bidang kewirausahaan ini adalah :

1. Menjadikan mahasiswa yang inovasi dan kreatif;
2. Bisa mendapatkan keuntungan finansial dengan adanya usaha produksi Abon Pepaya *Crispy* ini dan membuka lapangan pekerjaan;
3. Dapat membantu para petani pepaya bermitra untuk dipasarkan produk pepaya yang dihasilkan;
4. Melatih kerjasama kelompok untuk dapat menjalin tim yang lebih baik dalam mengolah sebuah usaha yang dikerjakan;
5. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha dan menjadi pengusaha muda yang sukses.

E. Luaran Yang Diharapkan

Target luaran yang ingin diharapkan dari sebuah usaha ini adalah untuk menghasilkan produk makanan yang sehat dan berkualitas yaitu Abon Pepaya *Crispy* yang berbahan dasar dari pepaya muda. Memberikan manfaat dalam pengolahan pepaya muda menjadi abon yang bergizi karena terdapat banyak vitamin didalam buah pepaya.

Produk Abon Pepaya *Crispy* yang masih sedikit dipasarkan ini dimanfaatkan sebagai peluang usaha produksi

pepaya menjadi abon. Dari usaha produk Abon Pepaya Crispy ini dapat menambah inovasi mengenai jenis olahan abon. Sebagai tambahan rasa dari produk ini ditambahkan varian rasa yaitu rasa pedas untuk sebagai rasa pilihan. Menjadikan usaha ini agar lebih berkembang lagi dan menciptakan produk-produk lainnya.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Produksi

1. Pengertian Produksi

Produk adalah segala sesuatu baik berwujud barang atau jasa yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen, di mana tiap barang atau jasa tersebut memiliki manfaat yang berbeda.¹

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia produksi adalah proses mengeluarkan hasil atau penghasilan.² Produksi adalah menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah jika memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk asli.

Kegiatan produksi merupakan suatu mata rantai dari konsumsi dan distribusi. Kegiatan produksi inilah yang menghasilkan barang dan jasa, yang selanjutnya dikonsumsi oleh konsumen. Tanpa produksi semua kegiatan ekonomi terhenti. Untuk menghasilkan barang dan jasa kegiatan produksi ini melibatkan banyak faktor produksi.³

¹ Dharmawati D Made, *Kewirausahaan*, (Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2016), h. 221.

² Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online, dikutip dari <https://kbbi.web.id/produksi>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 20.31

³ Adiwarman A. Karim, *Ekonomi Mikro Islam*, (Jakarta: PT Raja Grafindo, 2014), h. 130.

Produksi merupakan sebagai bentuk kemampuan barang dan jasa dalam memenuhi kebutuhan manusia. Dapat disimpulkan bahwa produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang dan jasa dengan memanfaatkan sumber daya yang ada kemudian dilakukan oleh konsumen atau dengan sebutan lain proses mengubah input menjadi *output*.

2. Faktor-faktor Produksi

Faktor produksi atau sumber daya adalah semua yang tersedia di alam dan di masyarakat yang dapat digunakan dalam kegiatan produksi. Faktor produksi dapat berupa benda-benda atau alat bantu atau sumber daya produktif.⁴

Faktor-faktor produksi yaitu :

a. Alam (Tanah)

Tanah adalah faktor produksi yang penting sejak zaman dahulu. Penekanan terhadap penggunaan tanah-tanah mati (*ihya' al- mawat*) menunjukkan perhatian Rasulullah SAW pada penggunaan sumber daya untuk kemakmuran rakyat. Islam mengakui tanah sebagai faktor produksi yang diciptakannya manfaat yang dapat memaksimalkan kesejahteraan ekonomi rakyat.

⁴ Karmini, *Ekonomi Produksi Pertanian*, (Samarinda: Mulawarman University Press, 2018), h. 21.

Dimana kesejahteraan itu memperhatikan prinsip-prinsip dasar etika ekonomi.⁵

b. Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah faktor produksi berbentuk manusia yang secara langsung ataupun tidak langsung menjalankan kegiatan produksi dalam rangka menghasilkan barang dan jasa ekonomi yang dibutuhkan masyarakat.

Adam Smith mengatakan bahwa tenaga kerja adalah satu – satunya faktor produksi. Secara umum para ahli ekonomi berpendapat, kerja adalah produsen satu – satunya dan tenaga kerjalah pangkal produktifitas dari semua faktor produksi.⁶

c. Modal

Faktor produksi modal (*capital*) merupakan segala jenis barang atau jasa yang selalu bersama-sama dengan faktor produksi lain yang menghasilkan barang atau jasa dalam menunjang kegiatan produksi barang atau jasa. Menurut Adam Smith, modal terbagi dalam dua aspek :

- 1) Modal produksi, merupakan modal yang menghasilkan barang – barang sehingga dapat

⁵ Alma Buchari, Priansa Juni Donni, *Manajemen Bisnis Syariah*, (Bandung : Alfabeta CV, 2014), h. 85-93.

⁶ Zahro, Dwi Zaqiyatul. "*Analisis Faktor Produksi Dalam Islam Pada Industri Senapan Angin Virgo Master Gun Di Kabupaten Blitar.*" (2018), h.78.

langsung dikonsumsi atau dipakai dalam produksi.

2) Modal individu, merupakan modal yang memberikan hasil kepada pemiliknya setelah modal itu dipergunakan orang lain dengan menarik keuntungan.⁷

d. Keahlian (*skill*)

Faktor produksi keahlian (*skill*) atau kecakapan adalah yang berperan dalam mengelola faktor produksi tanah, tenaga kerja dan modal pada segala kegiatan produksi barang dan jasa yang dilakukan.⁸

B. Produksi Dalam Ekonomi Islam

1. Pengertian Produksi dalam Islam

Dalam ekonomi islam, produksi merupakan bagian yang tidak lepas dari aktivitas ekonomi bahkan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, dan sedekah. Produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan output dan karakter-karakter yang ada pada proses dan hasilnya.⁹ Oleh karena itu, produksi adalah kegiatan manusia dalam

⁷ Rosadi, Eva. *Pengaruh Modal Dan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan Bersih Perusahaan Dalam Persepektif Ekonomi Islam (Studi Pada Home Industri Krupuk Kemplang Skip Rahayu Kec. Bumi Waras Teluk Betung Kota Bandar Lampung)*. (Diss. Uin Raden Intan Lampung, 2019), h. 35.

⁸ Alma Buchari, Priansa Juni Donni, *Manajemen Bisnis Syariah*, (Bandung : Alfabeta CV, 2014), h. 97.

⁹ Tim Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI), *Ekonomi Islam*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2015), h. 231.

menghasilkan barang dan jasa yang kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen.

Menurut Kahf kegiatan produksi dalam perspektif islam sebagai usaha untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik material, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat.¹⁰

Produksi tidak hanya dikonsumsi sendiri atau di jual dipasar, dua motivasi ini belum cukup karena masih terbatas pada fungsi ekonomi. Islam secara khusus menekankan pada semua aktivitas produksi juga mewujudkan fungsi sosial yang terdapat dalam QS. Al-Hadid (57) ayat 7:

أٰمِنُوٓا۟ بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِ ۗ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ

مُّسْتَخْلَفِيْنَ فِيْهِ ۗ فَاَلَّذِيْنَ اٰمَنُوْا مِنْكُمْ وَاَنْفَقُوْا

لَهُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ۝ۗ

¹⁰ Rafsanjani, Haqiqi, "Etika Produksi Dalam Kerangka Maqashid Syariah." *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 1.2 (2016), h. 33.

Artinya : *“Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan infakkanlah (di jalan Allah) sebagian dari harta yang Dia telah menjadikan kamu sebagai penguasanya (amanah). Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menginfakkan (hartanya di jalan Allah) memperoleh pahala yang besar.”* (QS. Al-Hadid, 57:7)

Ayat di atas menjelaskan bahwa memproduksi sesuatu bukanlah sekedar untuk dikonsumsi secara individu atau dijual di pasar, tetapi menekankan pada konsep produksi harus mewujudkan fungsi sosial.¹¹

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

2. Prinsip Produksi dalam Islam

Islam memberikan ajaran mengenai prinsip-prinsip produksi dalam mengatur segala hal dalam kehidupan ini, dalam hal ini produksi tidak sekedar menghasilkan suatu barang, tetapi juga melihat aspek dan kemaslahatannya. Prinsip produksi pada sistem konvensional merupakan bagaimana produksi dapat berjalan sehingga dapat mencapai tingkat yang paling maksimal dan efisiensi dengan:

¹¹Lubis, Riyani Fitri. "Wawasan ayat-ayat al-Qur'an dan Hadis tentang Produksi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 3.1 (2017): h.137

- a. Memaksimalkan *output* dengan menggunakan *input* tetap/modal.
- b. Meminimalkan penggunaan *input* guna mencapai tingkat *output* yang sama

Prinsip – prinsip produksi pada perspektif ekonomi Islam tidak beda jauh dengan sistem ekonomi konvensional yang hanya membedakannya adalah nilai (*value*) yang terkandung di dalamnya.¹²

Berdasarkan Al-Qur'an dan Hadist Rasulullah SAW dimana prinsip dalam produksi sebagai berikut :

1) Prinsip Tauhid

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

2) Prinsip Kemanusiaan

Dalam aktivitas produksi, prinsip kemanusiaan diterapkan semua manusia memiliki hak untuk

¹² Mahfuz, Mahfuz. "Produksi dalam Islam." *El-Arbah: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Perbankan Syariah* 4.01 (2020): h. 20.

melakukan kemampuan produktifnya untuk meningkatkan kapasitas kesejahteraan.

3) Prinsip Keadilan

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

4) Prinsip Kebajikan (*al-maslahah*)

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

5) Prinsip Kebebasan dan Tanggung Jawab

Kebebasan manusia yang dimiliki dalam melakukan keputusan ekonomis dalam memenuhi kebutuhan hidupnya.¹³

3. Kaidah Produksi dalam Islam

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

¹³ Nurriyani Syafitri, Skripsi: “Proses Produksi Tempe ditinjau dari Ekonomi Islam” (<http://repository.iainbengkulu.ac.id/3706/>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 22.48), h. 40-43

- a. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi;
- b. Mencegah kerusakan di bumi, membatasi polusi, memelihara keserasian dan menjaga ketersediaan sumber daya alam;
- c. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan pribadi dan masyarakat untuk mencapai kemakmuran, kebutuhan yang dimaksud adalah untuk memenuhi kebutuhan prioritas yang ditetapkan agama;
- d. Kegiatan produksi dalam Islam bertujuan untuk kemandirian umat. Untuk itu diharapkan produsen memiliki kemampuan, keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spiritual dan material konsumen. Juga terpenuhinya kebutuhan pengembangan peradaban, di mana dalam kaitan tersebut para ahli fiqh memandang bahwa pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan, dan keuangan. Merupakan *fardhu kifayah* yang denganya manusia dapat melaksanakan urusan agama dan dunia.¹⁴
- e. Meningkatkan kualitas sumberdaya manusia baik dari sisi spiritual, mental, dan fisik. Kualitas spiritual berkaitan dengan kesadaran rohani. Kualitas mental berkaitan dengan etos kerja, intelektual, kreativitas.

¹⁴ Ali, Misbahul. "Prinsip dasar produksi dalam ekonomi islam." *lisan al-hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1 (2013): h. 27

Menurut islam, kualitas rohaniah individu mewarnai kekuatan-kekuatan lainnya, sehingga membina kekuatan rohaniah menjadi unsur penting dalam produksi islami.¹⁵

4. Fungsi Produksi dalam islam

Fungsi produksi adalah sebagai fungsi yang menggambarkan hubungan fisik antara jumlah penggunaan input dan jumlah output yang dihasilkan. Fungsi produksi menunjukkan hubungan teknis yang merubah faktor produksi (sumber daya) menjadi produk (komoditi).¹⁶ Maksud dari pernyataan diatas adalah tingkat produksi suatu barang tergantung kepada jumlah modal, jumlah tenaga kerja, dan jumlah kekayaan alam, dan tingkat teknologi yang digunakan..

Fungsi produksi dalam islam untuk mencari sumber penghasilan yang halal dan baik bagi produksi, memproduksi dan memanfaatkan output produksi kearah yang baik dan tidak menzalimi pihak lain.¹⁷

5. Tujuan Produksi dalam Islam

¹⁵ *Ibid*, h.27

¹⁶ Karmini, *Ekonomi Produksi Pertanian*, (Samarinda: Mulawarman University Press, 2018), h. 39.

¹⁷ Andre, Ridho Rusmana. *Analisis Eksternalitas Peternakan Ayam Petelur Terhadap Pendapatan Masyarakat Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Usaha Peternakan Ayam Petelur Di Desa Krawang Sari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan)*. (Diss. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2021), h. 30.

Dalam islam memproduksi sesuatu tidak hanya untuk dikonsumsi sendiri atau dijual kepasar. Islam memberikan sebuah penekanan dalam kegiatan produksi yang tidak sebatas fungsi ekonominya saja tetapi juga harus bisa sejalan dengan fungsi sosial, sehingga untuk mencapai fungsi sosial kegiatan produksi harus mencapai surplus. Hal ini sesuai dengan kutipan surah Al Hadid (57) ayat 7.

Kegiatan produksi harus bergerak di atas dua tujuan. Pertama, mengupayakan berfungsinya sumber daya insani ke arah pencapaian kondisi *full employment*, dimana semua orang bekerja dan menghasilkan suatu karya yang bisa dimanfaatkan. Kedua, memproduksi kebutuhan primer (*dharuriyyat*), sekunder (*hajiyyat*), dan tersier (*tahsiniyyat*) secara proporsial, sehingga tidak hanya harus halal tetapi juga harus baik dan bermanfaat (*thayyib*).¹⁸

Berbeda dengan ekonomi konvensional yang mengedepankan memaksimalkan keuntungan dan kepuasan (*maximization profit and utility*), tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan produksi dalam islam adalah untuk memenuhi segala bentuk kebutuhan manusia dalam rangka mencapai kemakmuran masyarakat. Dan untuk menciptakan mashlahah yang optimal bagi konsumen atau bagi manusia secara keseluruhan. Dengan ini maka

¹⁸ Mustafa Edwin Nasution, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, (Jakarta : Kencana Prenada Media Grup, 2006), h. 107.

tercapai falah yang merupakan tujuan akhir dari aktivitas ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia. falah adalah kemuliaan hidup didunia dan diakhirat.¹⁹

Berikut bentuk dari meningkatkan kemashlahatan diantaranya :

1. Pemenuhan kebutuhan manusia pada tingkatan moderat
2. Menemukan kebutuhan masyarakat dan pemenuhannya
3. Menyiapkan persediaan barang dan jasa di masa depan
4. Pemenuhan sarana bagi kegiatan sosial dan ibadah kepada Allah SWT.

C. Tanaman Pepaya

1. Pepaya (*Carica papaya L.*)

Pepaya (*Carica papaya L.*) adalah buah yang lembut dengan warna orange kekuningan dengan berbagai macam ukuran tergantung jenisnya. Jenis tanaman yang termasuk kedalam famili *Caricaceae*, tumbuhan yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia barat termasuk bagian Meksiko dan Costa Rica. Buah Pepaya merupakan sumber tumbuhan yang memiliki vitamin, mineral dan enzim.²⁰

¹⁹ M. Turmudi, <https://media.neliti.com/media/publications/70513-ID-produksi-dalam-perspektif-ekonomi-islam.pdf>/ Tgl 07 Februari 2022 Jam 23.48

²⁰ Sujiprihati, Sriani, and Ketty Suketi. *Budi Daya Pepaya Unggul*. (Penebar Swadaya Grup, 2009), h.5.

Tanaman Pepaya hampir semua bagian dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Buah dan daun dapat dimanfaatkan untuk berbagai makanan seperti manisan pepaya, dan bermacam masakan lainnya. Tanaman pepaya juga bisa digunakan sebagai obat tradisional seperti untuk memperlancar sistem pencernaan/sembelit (buah matang), obat hepatitis (bunga), obat cacangan (daun). Getah dapat dimanfaatkan sebagai obat untuk luka bakar, jerawat, penyakit kulit.²¹

2. Manfaat Pepaya

Adapun manfaat dari Pepaya yaitu:

a. Melancarkan Sistem Pencernaan

Pepaya mengandung enzim yang disebut papain yang diketahui mampu membantu menjaga sistem pencernaan. Pepaya juga tinggi serat dan kandungan air, yang mana keduanya membantu mencegah sembelit dan meningkatkan keteraturan dan saluran pencernaan yang sehat.

b. Baik untuk Kesehatan Jantung

Kandungan serat, potasium, dan vitamin dalam pepaya membantu menangkal penyakit jantung. Peningkatan asupan kalium bersama dengan penurunan asupan natrium merupakan perubahan pola makan

²¹ Kharisma, Yuktiana. "*Tinjauan pemanfaatan tanaman pepaya dalam kesehatan.*" (2017), h.2.

paling penting yang dapat dilakukan seseorang untuk mengurangi risiko penyakit kardiovaskular.

c. Mencegah Penyakit Diabetes²²

d. Dapat Meningkatkan Daya Tahan Tubuh

Zeaxanthin, antioksidan yang ditemukan dalam buah pepaya, dapat menyaring sinar cahaya biru yang berbahaya. Manfaat buah pepaya adalah memiliki peran protektif bagi kesehatan mata, dan dapat menangkal dan mengurangi risiko perkembangan degenerasi makula terkait usia.

e. Menyehatkan Kulit dan Rambut

Manfaat buah pepaya adalah untuk membantu menjaga kesehatan rambut. Karena pepaya mengandung vitamin A, nutrisi yang dibutuhkan untuk produksi sebum, yang menjaga kelembapan rambut. Vitamin A juga diperlukan untuk pertumbuhan semua jaringan tubuh, termasuk kulit dan rambut. Dan pepaya juga menyediakan vitamin C. Asupan vitamin C yang cukup, yang dapat disediakan oleh pepaya, diperlukan untuk membangun dan memelihara kolagen, yang memberikan struktur pada kulit.

f. **Tingkatkan kesehatan tulang**

Manfaat buah pepaya yang lainnya adalah untuk membantu meningkatkan kesehatan tulang. Asupan

²² <https://www.merdeka.com/jatim/manfaat-dan-efek-samping-buah-pepaya-bagi-kesehatan-menarik-diketahui-klm.html> Tgl 10 Februari Jam 12.24

vitamin K yang rendah telah dikaitkan dengan risiko patah tulang yang lebih tinggi. Konsumsi vitamin K yang cukup penting untuk kesehatan yang baik, karena meningkatkan penyerapan kalsium dan dapat mengurangi ekskresi kalsium urin, yang berarti akan ada lebih banyak kalsium dalam tubuh untuk memperkuat dan membangun kembali tulang.

g. Menyembuhkan Luka pada Lapisan Perut.

Buah pepaya juga bermanfaat untuk mempercepat penyembuhan luka dan mencegah infeksi pada area yang terbakar. Para peneliti percaya bahwa enzim proteolitik chymopapain dan papain dalam pepaya. Salep yang mengandung enzim papain juga telah digunakan untuk mengobati ulkus dekubitus (luka baring).²³

Berikut hasil uji Pepaya (*Carica papaya* L) adalah sebagai berikut²⁴ :

Tabel 2.1 Senyawa Hasil Uji Fitokimia Biji Pepaya (*Carica Papaya* L)

Senyawa	Fungsi
fenolik	Sebagai pengobatan dan pencegahan

²³ <https://www.chilibeli.com/blog/sayur-dan-buah/kandungan-manfaat-buahpepaya#:~:text=Pepaya%20adalah%20buah%20yang%20lembut,berbagai%20macam%20ukuran%20tergantung%20jenisnya.&text=Pepaya%20mentah%2C%20di%20sisi%20lain,di%20Meksiko%20dan%20Amerika%20Selatan.>
Tgl 07 Februari Jam 23.54

²⁴ <http://repository.radenfatah.ac.id/7733/2/skripsi%20BAB%20II.pdf>
Tgl 12 Februari Jam 10.22

	penyakit, penuaan dini, kanker dan gangguan sistem kekebalan tubuh
Flavonoid	Berfungsi sebagai antibakteri karena adanya rekasi antara senyawa asam amino dan lipid dengan gugus alkohol, yang menyebabkan kerusakan sehingga senyawa flavonoid akan masuk ke inti sel bakteri.
Alkaloid	Sebagai antibakteri dengan cara mematikan sel yang disebabkan oleh terganggunya susunan peptidoglikan pada sel bakteri hingga dinding sel tidak berbentuk sempurna.
Saponin	Sebagai antibakteri yang memiliki kemampuan untuk meningkatkan permeabilitas membran bakteri kemudian akan terjadi hemolisis (pecahnya dinding sel bakteri) dan sel mikroba akan mengeluarkan komponen (protein, asam nukleat, nukleotida, dan lainlain)

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

a. Alat

Dalam proses produksi Abon Pepaya *Crispy* alat produksi sangat diperlukan untuk menunjang keberhasilan produksi. Alat produksi adalah alat untuk melaksanakan suatu pekerjaan mulai dari alat sederhana dalam mengelolah bahan menjadi produk jadi, alat produksi yang berkualitas adalah suatu subyek produksi yang cocok pada proses produksi.¹

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Abon Pepaya *Crispy* sebagai berikut :

Tabel 3.1 Alat

No	Jenis Alat	Jumlah
1.	Alat Parutan	3 buah
2.	Wajan	1 buah
3.	Kompor Gas	1 buah
4.	Nampan	2 buah

¹ Yuni Sare, Antropologi SMA/MA XII (Jakarta: Grasindo, 2007), h.83

5.	Saringan	1 buah
6.	Spatula	1 buah
7.	Pisau	1 buah
8.	Tabung Gas	1 buah
9.	Toples	2 buah
10.	Baskom	4 buah

Berdasarkan tabel di atas, alat yang digunakan adalah alat parutan 3 buah yang digunakan dalam proses pamarutan buah, 1 buah wajan ukuran sedang yang digunakan untuk proses penggorengan, kompor gas, nampan sebanyak 2 buah yang digunakan untuk proses pemotongan buah, 1 buah saringan yang digunakan untuk memisahkan campuran tepung dan parutan, 1 buah spatula dalam proses penggorengan, pisau 1 buah untuk pemotongan buah, tabung gas, 2 buah toples sebagai wadah Abon Pepaya *Crispy*, baskom sebanyak 4 buah yang digunakan untuk proses pencampuran dengan bumbu dan pencucian bahan baku.

b. Bahan

Menurut Kholmi bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang

diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, dan hasil pengolahan sendiri.² Kegiatan produksi Abon Pepaya Crispy menggunakan bahan baku yang mudah di dapat dan tidak membutuhkan biaya yang mahal.

Bahan – bahan dalam pembuatan Abon Pepaya Crispy:

Tabel 3.2 Bahan

No	Bahan	Jumlah
1.	Buah Pepaya	5 buah
2.	Bumbu/Penyedap	10 bks
3.	Minyak Goreng	2 liter
4.	Tepung Beras	1 kg
5.	Tepung Terigu	2 kg
6.	Tepung Tapioka	1 kg
7.	Bawang	0.5 kg
8.	Garam	1 bks

² Herawati, Herlin, and Dewi Mulyani. "Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo." *UNEJ e-Proceeding* (2016), h. 465

Berdasarkan tabel di atas bahan baku yang digunakan adalah sebanyak 5 buah pepaya muda. Buah pepaya diperoleh dari masyarakat sekitar dan lingkungan rumah sendiri. Bahan baku selanjutnya adalah bumbu/penyedap sebanyak 10 bks, minyak goreng sebanyak 2 liter, tepung (beras,tapioka,terigu) sebanyak 4 kg, bawang sebanyak setengah kilo dan garam sebanyak 1 bks.

B. Proses Produksi Abon Pepaya *Crispy*

a. Proses Penyiapan Bahan

Produksi Abon Pepaya *Crispy* ini adalah usaha kecil yang bergerak dibidang produksi makanan ringan. Buah pepaya sangat prospektif sebagai bahan baku industri.³ Hal ini dikarenakan buah pepaya yang harganya masih terbilang murah dan mudah diperoleh, sehingga dari pemanfaatan pengolahan buah pepaya ini dapat meningkatkan nilai jual. Buah pepaya yang digunakan adalah buah pepaya muda yang didapatkan dari para petani pepaya dan dipetik langsung dari pohonnya.

b. Langkah-langkah dalam Pembuatan Abon Pepaya *Crispy* sebagai berikut :

1. Kupas kulit buah pepaya sampai bersih, setelah dikupas potong menjadi beberapa bagian. Selanjutnya

³ Arif, Abdullah Bin. "Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica papaya L*) di Indonesia." (2016).

cuci buah pepaya dengan air dengan tujuan mengurangi getah yang ada pada bagian daging buah pepaya.



Gambar 3. 1
Pengupasan Buah Pepaya



Gambar 3. 2
Potongan Buah Pepaya

2. Parut buah pepaya menggunakan alat parutan yang sudah disiapkan dengan ukuran yang paling kecil, lakukan sampai hasil parutan yang diinginkan.



Gambar 3. 3
Proses Pamarutan Buah Pepaya

3. Hasil parutan yang sudah terisi penuh kemudian dimasukkan kedalam nampan yang sudah disiapkan.



Gambar 3. 4
Hasil Parutan dalam Nampan

4. Setelah semua pepaya diparut, kemudian hasil parutan ditaburi dengan campuran garam secukupnya, dengan tujuan agar menghilangkan sisa getah dan rasa pahit pada parutan buah pepaya. Sembari parutan pepaya diremas-remas sampai lentur. Pemberian garam ini juga berguna untuk menurunkan kadar air pada parutan pepaya. Kemudian peras parutan pepaya sampai kering.



Gambar 3. 5
Hasil Taburan Garam

5. Setelah ditaburi garam, cuci kembali parutan pepaya sebanyak 2 kali dengan air bersih dengan tujuan untuk menghilangkan kadar garam yang masih tersisa.⁴ Kemudian peras kembali parutan pepaya sampai kadar airnya menyusut dengan menggunakan kain.

⁴ Mardhiah, Ainun, and Sabariana Sabariana. "Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya* L) Menjadi Abon." *Jurnal Serambi Akademica.*" (2021), h.514.



Gambar 3. 6
Hasil Perasan Air

6. Tiriskan parutan pepaya beberapa saat, dengan tujuan untuk mengeringkan kadar air yang tersisa. Sambil parutan pepaya diurai dari hasil proses pemerasan yang sudah dilakukan sebelumnya.



Gambar 3. 7
Penirisan dan Penguraian

7. Siapkan baskom kosong sebagai wadah untuk campuran bumbu halus. Kemudian campurkan pada parutan pepaya yang sudah terurai. Aduk hingga merata.



Gambar 3. 8
Campuran Bumbu Halus dan Parutan

8. Setelah pencampuran bumbu halus dilakukan, Siapkan kembali baskom kosong sebagai wadah untuk pencampuran bumbu kering seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, dan bumbu penyedap rasa.



Gambar 3. 9
Campuran Bumbu Kering

9. Setelah pencampuran bumbu kering dilakukan, ambil sebagian parutan pepaya yang sudah dicampur bumbu halus tadi, kemudian masukkan kedalam campuran bumbu kering. Aduk parutan pepaya hingga merata sampai tercampur semua. Saring hasil parutan pepaya yang sudah merata menggunakan saringan agar tepung yang tidak menempel di parutan pepaya tidak ikut tergores dan parutan pepaya tidak menggumpal pada saat digoreng.



Gambar 3. 10
Campuran dan Penyaringan

10. Sembari mencampurkan parutan pepaya, panaskan minyak goreng lalu masukan parutan pepaya yang sudah diberi bumbu sambil sesekali di aduk agar tidak menempel. Setelah berwarna kekuning-kuningan. Angkat dan tiriskan sampai minyak yang tersisa mengering. Ulangi lagi proses sebelumnya dan lakukan sampai habis.



Gambar 3. 11
Proses Penggorengan

11. Setelah ditiriskan, Abon Pepaya *Crispy* siap dikemas dan dinikmati.



Gambar 3. 12
Abon Pepaya *Crispy*



Gambar 3. 13
Abon Pepaya *Crispy* (Kemasan)

BAB IV

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk

Produk “*APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*)” adalah produk dari olahan buah pepaya yang diparutkan tipis seperti abon kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Abon Pepaya *Crispy* memiliki dua varian rasa yaitu original dan pedas. Produk ini merupakan produk baru dimasyarakat Bengkulu. Produk Abon Pepaya *Crispy* terdiri dari bahan-bahan :

1. Pepaya Muda
2. Tepung Beras
3. Tepung Tapioka
4. Tepung Terigu
5. Garam
6. Bawang
7. Bumbu dan Penyedap Rasa

Pepaya merupakan buah yang lezat dan memiliki rasa manis. Tanaman pepaya sangat mudah tumbuh, hampir seluruh rumah dapat ditanami tanaman pepaya. Oleh karena itu, tanaman buah pepaya dapat bermanfaat bagi masyarakat dan juga menjadi sumber penghasilan dan menciptakan peluang usaha baru.¹ Masyarakat sudah banyak menerapkan

¹ Roely, Ardiansyah, “*Budidaya Pisang*”, (Surabaya: Temprina Media Grafika, 2010) h.1.

pola hidup sehat dengan mengkonsumsi olahan dari buah dan sayuran termasuk untuk cemilan. Abon Pepaya *Crispy* adalah abon yang sangat menarik untuk dikonsumsi karena biasanya buah pepaya hanya dikonsumsi sebagai buah untuk pencuci mulut sehabis makan yang dikonsumsi masih dalam bentuk utuh dan bisa juga diolah seperti salad dan jus buah.

Usaha Abon Pepaya *Crispy* merupakan bentuk ide atau pemikiran dalam bisnis yang menjanjikan karena peluang dan kompetitor jenis usaha produksi abon pepaya *crispy* yang masih sedikit. Abon buah pepaya memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, diantaranya adalah menjaga kesehatan jantung, menyehatkan kulit dan rambut, melancarkan pencernaan, menyembuhkan luka pada lapisan perut dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh karena buah pepaya banyak mengandung vitamin A, vitamin C dan vitamin E.²

B. Pangsa Pasar

1. Segmentasi Pasar

Menurut (Kotler dan Scheff) menjelaskan bahwa segmentasi pasar adalah sebuah proses dalam pembagian pasar, menjadi beberapa kelompok pelanggan yang memiliki karakteristik kebutuhan yang sama, sehingga dapat dijadikan target pasar yang harus dicapai oleh

² Andarista, Wempy. *Kajian Pembuatan Boba Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Remaja Putri*, 2010. Phd Thesis. Poltekkes Tangjungkarang.

perusahaan dengan strategi pemasarannya.³ Produk berjenis makanan ringan ini, segmentasi pasar yang ditunjukkan yaitu: pelajar, mahasiswa, pegawai negeri sipil, karyawan, dan Ibu Rumah Tangga/masyarakat dan lain sebagainya.

2. *Targeting*

Menurut (Keegen dan Green), *Targeting* adalah proses mengevaluasi segmentasi dan memfokuskan strategi pemasaran pada suatu negara, provinsi, atau sekelompok orang memiliki potensi untuk memberikan respon.⁴ *Targeting* dalam hal ini adalah aktivitas yang berisi, menilai dan memilih satu atau lebih segmentasi pasar yang sudah dimasuki oleh perusahaan. Target pemasaran yang di lakukan dari produksi APECHY ini seperti di warung-warung, swalayan, tempat perbelanjaan lainnya dan pengguna media sosial.

3. *Positioning*

Positioning merupakan strategi pemasaran dalam menentukan keberlangsungan produk di pasaran, sehingga strategi ini menyangkut bagaimana membangun kepercayaan, keyakinan dan kompetisi bagi pelanggan. Karena peluang dan kompetitor yang masih sedikit dan

³ <http://eprints.umm.ac.id/70303/3/BAB%20II.pdf/> Tgl 8 Februari
Jam 10.51

⁴ Sari, Marta Widian. "Analisis Segmenting Targeting dan Positioning Untuk Merumuskan Strategi Pemasaran Regional Pada UMKM Christine Hakim Di Padang." *Jurnal Ekobistek* 7.1 (2019).

keunikan dari pengolahan buah pepaya menjadi Abon Pepaya *Crispy* sebagai ide bisnis yang menjanjikan.⁵

C. Lokasi Program

Lokasi usaha yang peneliti laksanakan adalah di Desa Tengah Padang Kecamatan Talang Empat Kabupaten Bengkulu Tengah. Lokasi ini dipilih menjadi tempat produksi karena lokasi usaha strategis, berdekatan dengan keramaian seperti sekolah. Potensi wilayah pemasaran atau penjualan produk *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*) yang strategis yakni kami memilih wilayah penjualan di Kota Bengkulu dan Bengkulu Tengah, karena wilayah ini sering dikunjungi masyarakat dan terdapat seperti swalayan, warung dan tempat belanja lainnya.

D. Analisa Kelayakan Usaha

Berdasarkan analisis pasar, bisnis Abon Pepaya *Crispy* ini mempunyai peluang yang tinggi dan untuk menambah pendapatan/penghasilan ekonomi masyarakat lokal. Dengan bahan baku (pepaya) yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki banyak manfaat juga, serta harga pepaya yang cukup terjangkau, dan dengan modal yang minim dapat memproduksi pepaya menjadi Abon Pepaya *Crispy* yang mampu menghasilkan keuntungan yang memuaskan. Dalam menjalankan usaha abon pepaya crispy

⁵ Wijaya, Hari dkk. Strategi Segmentasi, Targeting, Positioning Serta Strategi Harga Pada Perusahaan Kecap Blekok di Cilacap, *Asian Journal of Inovation and Entrepreneurship*, Vol.01, h. 178.

ini juga menarik minat masyarakat dan kreativitas seseorang dalam pengolahan pepaya menjadi Abon Pepaya *Crispy*.

Hal ini juga menjadi nilai tambah dari sebuah produk yang akan dilakukan, dan dengan menggunakan peralatan yang tepat, serta dalam proses Pembuatan Abon Pepaya *Crispy* ini harus melewati dari proses penggorengan, sehingga dalam proses pembuatan Abon Pepaya *Crispy* lebih maksimal dan produk ini dapat diterima pasar. Hal ini juga dapat menjanjikan keuntungan dengan bahan utama yang mudah ditemui dan dalam sektor ekonomi dimasa mendatang dan juga sebagai motivasi untuk para pelaku kreativitas usaha dalam menjalankan produk yang di lakukan.

Jika pada usaha produk Abon Pepaya *Crispy* mengalami kerugian di masa mendatang dalam hal pendapatan atau *income* perbulannya, yang harus dilakukan adalah evaluasi untuk mengurangi atau mengatasi kerugian tersebut. Karena dalam berbisnis juga kadang akan mendapatkan untung yang besar namun juga mendapatkan hasil yang sedikit bahkan bisa juga rugi. Dengan ini kita harus mempersiapkan juga finansial yang apabila ada sesuatu masalah terjadi pada usaha yang dijalankan bisa untuk menutupi kekurangannya.⁶

⁶ <http://www.lokerpns.web.id/pengertian-resiko-usaha-jenis-contoh-cara-mengatasinya.html/Tgl> 25 desember 2021 jam 09:00

E. Analisa Keuangan

Dalam bisnis ini, penulis menjelaskan kisaran dana untuk berwirausaha makanan “*APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*)” yang dilakukan. Biaya modal dan harga produk menjadi hal yang perlu dipikirkan supaya produk dapat diterima pasar dan tidak terjadinya kerugian.

1. Investasi Peralatan

Investasi peralatan dalam pembuatan Abon Pepaya *Crispy* adalah jumlah biaya peralatan yang dikeluarkan untuk mengolah bahan menjadi produk jadi dengan bantuan pekerja. Dengan alat yang mendukung maka dapat menunjang hasil produksi yang dilakukan.

Berikut tabel Investasi Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan *APECHY* :

Tabel 4.1 Investasi Peralatan

No	Jenis Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Alat Parutan	3 buah	20.000	60.000
2.	Wajan	1 buah	50.000	50.000
3.	Kompor Gas	1 buah	250.000	250.000

4.	Nampan	2 buah	10.000	20.000
5.	Saringan	1 buah	10.000	10.000
6.	Spatula	1 buah	10.000	10.000
7.	Pisau	1 buah	10.000	10.000
8.	Tabung Gas	1 buah	160.000	160.000
9.	Toples	2 buah	10.000	20.000
10.	Baskom	4 buah	10.000	40.000
Total Investasi Peralatan				630.000

Berdasarkan tabel diatas total investasi peralatan yang dibutuhkan sebesar Rp.630.000,00.

2. Investasi Modal Kerja

Modal merupakan hal penting dalam suatu produksi, oleh karena itu modal menjadi suatu hal guna terciptanya proses produksi.

Tabel 4.2 Investasi Modal Kerja

No	Jenis Bahan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Buah Pepaya	5 buah	4.000	20.000
2.	Bumbu &	10 bks	2.000	20.000

	Penyedap Rasa			
3.	Minyak Goreng	2 liter	18.000	36.000
4.	Tepung Beras	1 kg	11.000	11.000
5.	Tepung Terigu	2 kg	10.000	20.000
6.	Tepung Tapioka	1 kg	9.000	9.000
7.	Bawang	0.5 kg	24.000	12.000
8.	Garam	1 bks	5.000	5.000
9.	Kemasan Produk	1 pcs	22.000	22.000
10.	Logo Sticker	5 lbr	5.000	25.000
11.	Biaya Tak Terduga	-	100.000	100.000
Total Investasi Modal Kerja				280.000

Total biaya produksi yang diperlukan pada usaha Abon Pepaya Crispy adalah biaya tetap (**Rp. 630.000**), ditambah total biaya habis pakai (**Rp. 280.000**).

Penyusutan Rp 630.000 / 1 bulan = Rp 630.000

Trasportasi, dan sebagainya = Rp 100.000

Total = **Rp 730.000**

a. Biaya Variabel

Biaya Variabel = Rp 280.000 = Rp 280.000

Hitunglah

- 1) Total Biaya Produksi
- 2) Total Pendapatan
- 3) Keuntungan
- 4) HPP

1) Total biaya produksi

Dalam 5 buah pepaya dapat menghasilkan 200 pcs abon pepaya *Crispy* dibutuhkan biaya sebesar

Buah pepaya	Rp. 20.000
Bumbu penyedap rasa	Rp. 20.000
Minyak goreng	Rp. 36.000
Tepung beras	Rp. 11.000
Tepung terigu	Rp. 20.000
Tepung tapioka	Rp. 9.000
Bawang	Rp. 12.000
Garam	Rp. 5.000
Kemasan produk	Rp. 22.000
Logo stiker	Rp. 22.000
Biaya tak terduga	Rp. 100.000

+

Total Biaya **Rp 280.000**

Biaya produksi untuk tiap bungkus abon pepaya *Crispy* adalah:

Biaya teta = Rp 630.000/200 kemasan = Rp 1.800

Biaya variabel = Rp. 280.000/200 = Rp 1400

+

Biaya produksi per bungkus = Rp 3.200

Biaya Tetap

$$= \text{Rp } 630.000/1 \text{ bln} = \text{Rp } 630.000$$

Biaya Variabel

$$= \underline{\text{Rp } 280.000} = \underline{\text{Rp } 280.000}$$

Total = **Rp 910.000**

2) Total Biaya Pendapatan

Total Pendapatan = jumlah produksi x harga jual

$$= 200 \text{ pcs} \times \text{Rp } 8.000,$$

$$= \text{Rp } 1.600.000$$

3) Keuntungan

Keuntungan = Total Pendapatan – Biaya Produksi

$$= \text{Rp } 1.600.000 - \text{Rp } 910.000$$

$$= \text{Rp } 690.000$$

4) HPP (Harga Pokok Penjualan)

a. Biaya Langsung (Direct Cost)

Biaya produksi per kemasan = **Rp 3.200**

b. Biaya Tidak Langsung (Indirect Cost)

Biaya listrik, gas dan sebagainya adalah Rp 100.000

Jika dalam setiap kali produksi, kapasitas produksi abon pepaya *crispy* adalah 100 pcs, maka dalam sebulan total produksinya adalah 200 pcs, Dengan demikian Biaya listrik, gas dan

sebagainya untuk 1 pcs adalah Rp 100.000/200
= Rp 500.

c. Biaya *Overhead*

Biaya kemasan dan Stiker untuk 1 pcs abon pepaya *crispy* adalah **Rp 125**

d. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja untuk 1 pcs abon pepaya *crispy* adalah **Rp 200**

Jadi total HPP 1 pcs abon pepaya *crispy* adalah Rp 3.200+ Rp 500+ Rp 125+ Rp 200 = **Rp 4.025**

Dengan demikian, untuk bisa mendapatkan laba atau keuntungan, abon pepaya *crispy* harus menjual 1 pcs abon lebih dari 4.025. abon pepaya *crispy* dijual dengan harga Rp 8.000, sehingga keuntungan yang didapat adalah sebesar Rp. 3975.

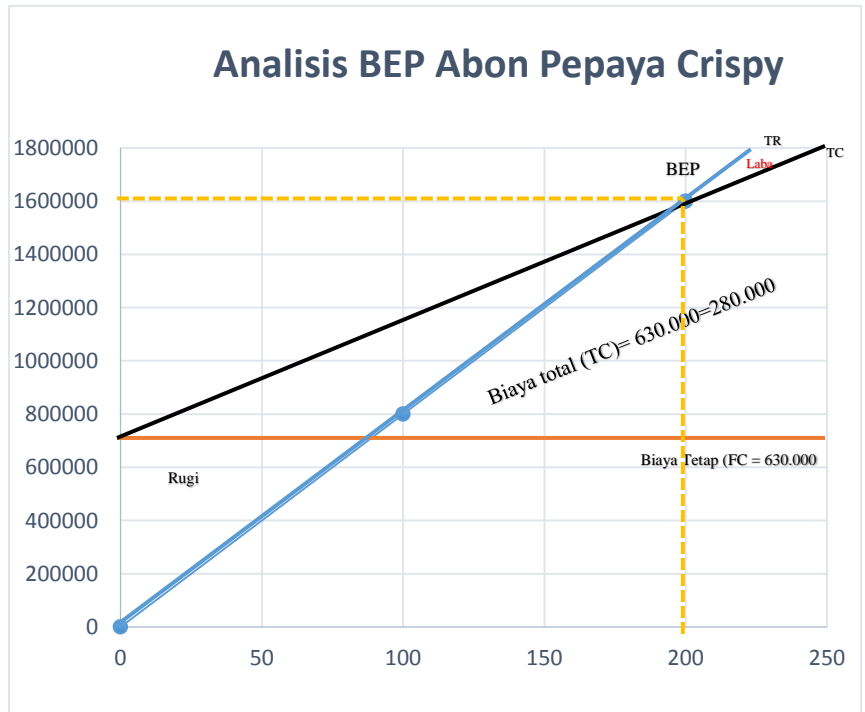
5) Analisis Break Event Point

$$\begin{aligned} \text{BEP/Unit} &= \frac{FC}{\text{Price}-VC/\text{Unit}} \\ &= \frac{630.000}{8.000-280.000/200} \\ &= \frac{630.000}{8.000-1.400} \\ &= \frac{630.000}{8.600} \\ &= 73,25 \text{ dibulatkan menjadi } 73 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP/Rp} &= \frac{FC}{\text{Price}-VC/\text{Unit}} \times \text{Price} \\ &= \frac{630.000}{8.000-280.000/200} \times 8.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 &= \frac{630.000}{8.000 - 1.400} \times 8.000 \\
 &= \frac{630.000}{8.600} \times 8.000 \\
 &= 586.000
 \end{aligned}$$

6) Grafik Analisis BEP



F. Anggaran Biaya

Anggaran merupakan penerapan dari rencana yang telah ditetapkan. Anggaran biaya dalam kegiatan produksi Abon Pepaya *Crispy* disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 4. 3 Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A	TAHAP PELATIHAN			
	Pelatihan PKP (SPP-IRT)	1 orang	Rp. 350.000	Rp. 350.000
	Jumlah			Rp. 350.000
B	TAHAP PELAKSANAAN			
1	Bahan Habis Pakai			
	Buah Pepaya	5 buah	Rp. 4.000	Rp. 20.000
	Bumbu/ Penyedap	10 bks	Rp. 2.000	Rp. 20.000
	Minyak Goreng	2 liter	Rp. 18.000	Rp. 36.000
	Tepung Beras	1 kg	Rp. 11.000	Rp. 11.000
	Tepung Terigu	2 kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
	Tepung Tapioka	1 kg	Rp. 9.000	Rp. 9.000
	Bawang	0.5 kg	Rp. 24.000	Rp. 12.000
	Garam	1 bks	Rp. 5.000	Rp. 5.000

	Kemasan Produk	1 pcs	Rp. 22.000	Rp. 22.000
	Logo <i>Sticker</i>	5 lbr	Rp. 5.000	Rp. 25.000
	Biaya Tak Terduga	-	Rp. 100.000	Rp. 100.000
	Jumlah			Rp. 280.000
2	Peralatan Tetap			
	Alat Parutan	3 buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
	Wajan	1 buah	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Kompur Gas	1 buah	Rp. 250.000	Rp. 250.000
	Nampan	5 buah	Rp. 10.000	Rp. 50.000
	Saringan	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Spatula	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Pisau	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Tabung Gas	1 buah	Rp. 160.000	Rp. 160.000
	Toples	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000

	Baskom	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Jumlah			Rp. 630.000
C	PELAPORAN			
	Proposal dan penggandaan	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	ATK kertas HVS	2 rim	Rp. 35.000	Rp. 70.000
	Jumlah			Rp.130.000
	Total Biaya Keseluruhan			Rp.1.390.000

Berdasarkan tabel diatas total biaya tahapan pelatihan adalah sebesar Rp.350.000, biaya habis pakai sebesar Rp.280.000, biaya peralatan tetap sebesar Rp.630.000, dan biaya pelaporan sebesar Rp.130.000. Sehingga total biaya keseluruhan adalah sebesar Rp.1.390.000.

G. Jadwal Kegiatan

Dengan adanya jadwal kegiatan produksi maka perusahaan dapat melakukan kegiatan produksi secara terencana, terperinci dan terkendali sehingga kepuasan pelanggan tercapai karena terpenuhinya order terhadap produk.⁷ Jadwal kegiatan produksi Abon Pepaya *Crispy* ini

⁷ Singgih Wibowo dan Murdinah, Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil (Jakarta: Niaga Swadaya, 2007), h.41.

dilakukan dalam jangka waktu tiga bulan, dimulai pada bulan Desember tahun 2021 sampai bulan Februari tahun 2022.

Tabel 4. 4 Jadwal Kegiatan

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

Berdasarkan tabel diatas digambarkan bahwa terdapat delapan kegiatan pelaksanaan yang dilakukan, dari perencanaan, alat dan bahan, pelatihan dan praktek yang dilakukan pada minggu pertama. Kegiatan selanjutnya publikasi dan promosi. Kegiatan pelaksaan seterusnya produksi, pemasaran, evaluasi kegiatan dan terakhir pembuatan laporan. Semua kegiatan itu terus berlanjut dan

dilakukan pengevaluasian guna untuk menghasilkan kegiatan produksi Abon Pepaya *Crispy* yang lebih baik kedepannya.

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai

1. Terciptanya produk makanan ringan Abon Pepaya *Crispy*

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) adalah program pengembangan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha dan berorientasi pada laba (*profit*).¹ Program Kreativitas Mahasiswa juga merupakan salah satu syarat Tugas Akhir di bidang kewirausahaan pangan atau non pangan. Program Kreativitas Mahasiswa ini dilakukan dari bulan Desember 2021 sampai bulan Februari 2022 baik dari perencanaan, produksi hingga pemasaran. Pada perencanaan hasil yang didapatkan adalah inovasi baru dari pengolahan buah pepaya menjadi sebuah produk makanan ringan yang diberi nama produk *APECHY* (Abon Pepaya *Crispy*).

Produk Abon Pepaya *Crispy* ini adalah olahan dari buah pepaya yang diparutkan dalam bentuk kecil yang menyerupai abon. Dengan mempertahankan kualitas dan rasa, produk yang ditawarkan kepada

¹ Hasanah, Mahmudah, and Monry Fraick NG Ratumbusang. "Strategi Peningkatan Minat Wirausaha Mahasiswa Melalui Program Kreativitas Mahasiswa–Kewirausahaan (PKM-K) di Program Studi Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Lambung Mangkurat." *Jurnal Socius* 6.02 (2017), h. 289

masyarakat akan disukai banyak orang. Terutama bagi masyarakat yang suka mengonsumsi buah pepaya yang memiliki banyak manfaat.

Tujuan dari PKM Kewirausahaan Abon Pepaya *Crispy* ini adalah untuk berkontribusi meningkatkan kreativitas serta untuk memotivasi masyarakat agar selalu berinovasi di bidang kewirausahaan supaya dapat bersaing dan di era yang semakin maju ini, sesuai dengan fungsi pemberdayaan masyarakat, yaitu dapat terjadinya peningkatan ekonomi mandiri terutama dalam bidang pendapatan masyarakat dan produktivitas.²

Target dari PKM Kewirausahaan Abon Pepaya *Crispy* ini adalah seperti di warung atau tempat perbelanjaan dan masyarakat sekitar lingkungan tempat tinggal. Manfaat dari PKM Kewirausahaan Abon Pepaya *Crispy* ini adalah untuk meningkatkan minat dan pemikiran masyarakat agar selalu berinovasi untuk mengembangkan produk. Salah satu hal yang dapat dipelajari dari produk ini dalam berinovasi adalah menyajikannya secara unik dan beda dari yang lain supaya menarik dan diminati banyak orang.

² Putri, Kamiliya Eka, et al. "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan Cheewings." *Jurnal Solma* 9.2 (2020), h. 445-446

Produk Abon Pepaya *Crispy* ini selanjutnya dilakukan produksi tahap awal yaitu merincikan alat dan bahan yang di perlukan pada saat produksi. Setelah melakukan perincian alat dan bahan tahap berikutnya adalah menentukan lokasi produksi. Lokasi yang dipilih yaitu di Desa Tengah Padang Kecamatan Talang Empat Kabupaten Bengkulu Tengah Provinsi Bengkulu. Lokasi ini juga dekat dengan pemukiman dan sekolah.

Pada kegiatan produksi hasil yang dicapai adalah terciptanya produk Abon Pepaya *Crispy*. Dalam pembuatan Abon Pepaya *Crispy* ini tidak memerlukan waktu yang cukup lama. Proses pembuatan awal produk ini mengalami kegagalan baik dari rasa yang hambar, bentuk produk yang tidak seperti Abon dan saat penggorengan, api kompor gas yang terlalu panas membuat hasil gorengan yang gosong.

Selanjutnya dari proses pengemasan yang membutuhkan kreativitas dari tim dalam menentukan kemasan yang cocok untuk produk. Kemasan produk ini menggunakan plastik klip ukuran (20x12) cm.

2. Mengikuti Pelatihan SPP-IRT

SPP-PIRT adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga yang diberikan oleh pemerintah daerah terhadap pangan IRT di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan SPP-IRT dalam rangka peredaran

pangan. PIRT berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat PIRT yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui Dinas Kesehatan.³ Dengan adanya proses Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) merupakan pelatihan yang diadakan oleh dinas kesehatan kota Bengkulu, pelatihan ini sangat bermanfaat sebagai salah satu syarat memperoleh Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT). Tujuan dari pelatihan ini adalah agar pelaku usaha industri rumahan mendapatkan ilmu dan pengalaman bagaimana Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), pelatihan ini dilakukan pada tanggal 16 Desember 2021 di gedung Hotel Adeva Kota Bengkulu dengan biaya sebesar Rp. 350.000,- dengan pelatihan ini yang didapatkan dalam luaran program tercapai, dan membuat makanan ringan yang sehat, higienis dan bermanfaat.

Dengan olahan makanan dari buah pepaya ini menghasilkan sebuah makanan ringan yang manan buah pepaya memiliki banyak manfaat. Dalam produksi buah pepaya ini kami tidak mencampurkan bahan kimia berbahaya yang bisa berakibat fatal dan makanan ringan

³ <http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl> 18 januari 2022 jam 12.01

ini bisa dinikmati oleh semua kalangan baik dari yang remaja hingga dewasa.

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

a. Produk PIRT

Produk dengan sertifikat PIRT tidak semuanya bisa dikategorikan, karena produk yang bisa di klasifikasikan ijin edar adalah salah satunya bisa bertahan lebih dari beberapa hari hingga seminggu dan jenis makanan basah yang memerlukan penanganan khusus pada pengawetan dan sebagainya. Bahan Tambahan Pangan (BTP) dalam PIRT dengan

tujuan penggunaan yaitu : Membentuk pangan, Memberikan warna, Meningkatkan kualitas pangan, Memperbaiki tekstur, Meningkatkan cita rasa, Meningkatkan stabilitas dan Mengawetkan pangan.

b. Label Pangan Olahan

Dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Label dalam memproduksi sebuah makanan sangat penting karena label merupakan sebagai bentuk pengenalan produk yang di jual.⁴ Biasanya yang terdapat dalam label adalah :

- 1) Nama Brand
- 2) Nama Produk
- 3) Berat Bersih
- 4) Nama dan Alamat
- 5) Kode Produksi
- 6) Tanggal Kadaluwarsa
- 7) Komposisi
- 8) Nomor PIRT/NIB

c. Keamanan Pangan dan Produksi yang baik

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu : cemaran biologis,

⁴ Ernawanti, Endah, Feri Kusnandar, and Nur Wulandari. "Pemenuhan persyaratan label produk pangan yang dijual secara online terhadap peraturan label pangan." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 5.1 (2018), h.51.

kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Cara produksi yang baik dari Lokasi IRTP, Lingkungan, Suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan sanitasi.

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

SSOP adalah suatu prosedur standar operasi sanitasi yang harus dipenuhi oleh produsen untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap bahan pangan. Dengan tujuan untuk meminimalisir kontaminasi dan memastikan mutu produk yang dihasilkan.⁵ Pengembangan dan penerapan SSOP diarahkan kepada 8 (delapan) Kunci Pokok Sanitasi, sebagai berikut :

- 1) Keamanan air;
- 2) Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan;
- 3) Pencegahan kontaminasi silang;
- 4) Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet;
- 5) Proteksi dari bahan-bahan kontaminan;

⁵ Suhardi, Bambang, Serlita Vidinia Wardani, and Wakhid Ahmad Jauhari. "Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui." *J@ ti Undip: Jurnal Teknik Industri* 14.2 (2019), h. 100.

- 6) Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan berbahaya yang benar;
- 7) Pengawasan kondisi kesehatan personil
- 8) Menghilangkan hama dari unit pengolahan.

UU No. 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) yang efektif berlaku tanggal 17 Oktober 2019 Pasal 4 : diatur bahwa Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Tujuan sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika, dan produk lainnya untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Berdasarkan hasil produksi yang dilakukan dari olahan buah pepaya menjadi Abon Pepaya Crispy ini. Usaha ini dapat bersaing dengan produk lainnya pada masa yang akan datang. Dengan melihat proses produksi yang tidak memakan waktu yang cukup lama dan buah pepaya yang masih mudah dan banyak dijumpai. Dengan menambahkan varian rasa dari produk Abon ini diharapkan dapat menambahkan nilai jual. Dan produk Abon Pepaya Crispy sebagai cemilan atau makanan ringan ini merupakan produk baru di lingkungan masyarakat Bengkulu. Berdasarkan hal ini keberlanjutan dalam produksi Abon Pepaya Crispy sangat menguntungkan dan menjanjikan.

C. Evaluasi

Evaluasi merupakan suatu proses untuk menyediakan informasi tentang sejauh mana suatu kegiatan tertentu telah dicapai, bagaimana perbedaan pencapaian itu dengan suatu standar tertentu untuk mengetahui apakah ada selisih di antara keduanya, serta bagaimana manfaat yang telah dikerjakan itu bila dibandingkan dengan harapan-harapan yang ingin diperoleh.⁶

Berdasarkan dari proses produksi yang sudah dilakukan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi dalam kegiatan produksi Abon Pepaya *Crispy*. Pertama, dari hasil produk yang rasanya tidak ada atau hambar karena dalam pencampuran tepung dan bumbu lainnya yang masih kurang dalam takaran yang diinginkan, bentuk produk yang tidak seperti Abon dan hasil produk Abon yang masih banyak mengandung minyak dikarenakan hasil parutan yang tidak diperas kembali sampai kadar airnya berkurang dan kurang lama penirisan terhadap produk yang sudah digoreng.

Dengan kegiatan evaluasi yang dilakukan ini diharapkan agar dapat mengurangi kekurangan dari hasil produk Abon Pepaya *Crispy* sehingga dengan hasil yang maksimal ini dapat memperoleh banyak konsumen serta meningkatkan produksi dan keuntungan yang dihasilkan.

⁶ Husein Umar, "Evaluasi Kinerja Perusahaan" (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2005), h. 36.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Produksi Abon Pepaya *Crispy* adalah dengan cara mengolah buah pepaya muda menjadi parutan tipis seperti abon dengan melalui tahapan pengupasan, pemotongan, pamarutan, pencampuran bumbu dan penggorengan. Produksi Abon Pepaya *Crispy* dengan memanfaatkan buah pepaya yang masih banyak ditemukan dan diolah menjadi makanan ringan bergizi yang memiliki nilai jual serta menjadi sumber penghasilan dan menciptakan peluang usaha kedepannya.
2. Dalam perspektif ekonomi islam, proses produksi Abon Pepaya *Crispy* bertujuan untuk kemashlatan, kebahagiaan dunia dan akhirat. Produsen dalam hal ini memiliki kemampuan, keahlian dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan spritual dan material konsumen dalam pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan dan keuangan. Merupakan *fardhu kifayah* yang pada dasarnya manusia dapat melaksanakan urusan agama dan dunia, seperti digariskan dalam agama islam yaitu untuk kemashlatan, kebahagiaan dunia dan akhirat sehingga kegiatan produksi harus dilandasi dengan nilai-nilai islam.

B. Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Nana Herdiana. 2018. *Manajemen Strategi Pemasaran*. Bandung : Cv. Pustaka Setia.
- Adiwarman A. Karim. 2014. *Ekonomi Mikro Islam*. Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Ali, M. 2013. *Prinsip Dasar Produksi dalam Ekonomi Islam*. Lisan Al-Hal : Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan.
- Ali, Misbahul. 2013. "Prinsip dasar produksi dalam ekonomi islam." *lisan al-hal: Jurnal Pengembangan Pemikiran Dan Kebudayaan* 7.1.
- Alma Buchari, Priansa Juni Donni. 2014. *Manajemen Bisnis Syariah*. Bandung : Alfabeta CV.
- Andarista, Wempy. 2010. *Kajian Pembuatan Boba Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Remaja Putri*. Phd: Thesis. Poltekkes Tangjungkarang.
- Andre, Ridho Rusmana. 2021. *Analisis Eksternalitas Peternakan Ayam Petelur Terhadap Pendapatan Masyarakat Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Usaha Peternakan Ayam Petelur Di Desa Krawang Sari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan)*. Diss. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung
- Arif, Abdullah Bin. 2016. *"Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung*

pengembangan buah pepaya (Carica papaya L) di Indonesia."

D Made Dharmawati. 2016. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada

Ernawanti, Endah, Feri Kusnandar, and Nur Wulandari. 2018. "Pemenuhan persyaratan label produk pangan yang dijual secara online terhadap peraturan label pangan." *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality* 5.1

Hasanah, Mahmudah, and Monry Fraick NG Ratumbusang. 2017. "Strategi Peningkatan Minat Wirausaha Mahasiswa Melalui Program Kreativitas Mahasiswa–Kewirausahaan (PKM-K) di Program Studi Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Lambung Mangkurat." *Jurnal Socius* 6.02

<http://eprints.umm.ac.id/70303/3/BAB%20II.pdf/> Tgl 8 Februari
Jam 10.51

<http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl> 18 januari
2022 Jam 12.01

<http://izin.co.id/indonesia-business-tips/apa-itu-pirt/Tgl> 18 januari
2022

[http://repository.radenfatah.ac.id/7733/2/skripsi%20BAB%20II.p
df](http://repository.radenfatah.ac.id/7733/2/skripsi%20BAB%20II.pdf) Tgl 12 Februari Jam 10.22

[http://www.lokerpns.web.id/pengertian-resiko-usaha-jeniscontoh-
cara-mengatasinya.html/Tgl](http://www.lokerpns.web.id/pengertian-resiko-usaha-jeniscontoh-cara-mengatasinya.html/Tgl) 25 desember 2021 Jam 09:00

[https://www.chilibeli.com/blog/sayur-dan-buah/kandungan-
manfaatbuahpepaya#:~:text=Pepaya%20adalah%20buah
%20yang%20lembut,berbagai%20macam%20ukuran%20](https://www.chilibeli.com/blog/sayur-dan-buah/kandungan-manfaatbuahpepaya#:~:text=Pepaya%20adalah%20buah%20yang%20lembut,berbagai%20macam%20ukuran%20)

[tergantung%20jenisnya.&text=Pepaya%20mentah%2C%20di%20sisi%20lain,di%20Meksiko%20dan%20Amerika%20Selatan.](#) Tgl 07 Februari Jam 23.54

Husein umar. 2005. "Evaluasi Kinerja Perusahaan"(Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online, dikutip dari <https://kbbi.web.id/produksi>, Tgl 07 Februari 2022 Jam 20.31

Karmini. 2018. *Ekonomi Produksi Pertanian*. Samarinda: Mulawarman University Press.

Kharisma, Yuktiana. 2017. "Tinjauan pemanfaatan tanaman pepaya dalam kesehatan."

Lararenjana Edelweis <https://www.merdeka.com/jatim/manfaat-dan-efek-samping-buah-pepaya-bagi-kesehatan-menarik-diketahui-kln.html> Tgl 10 Februari Jam 12.24

Lestari, Mufida Diah, Et Al. 2021. *Inovasi Pengolahan Pepaya Menjadi Swir Pepaya Goreng Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi.*: Jurnal Agribisnis.

Lubis, Riyani Fitri. 2017. "Wawasan ayat-ayat al-Qur'an dan Hadis tentang Produksi." *Al-Intaj: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 3.1.

M. Turmudi, <https://media.neliti.com/media/publications/70513-ID-produksi-dalam-perspektif-ekonomi-islam.pdf/> Tgl 07 Februari 2022 Jam 23.48

Mahfuz, Mahfuz. 2020. "Produksi dalam Islam." *El-Arbah: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Perbankan Syariah*.

- Mardhiah, Ainun, and Sabariana Sabariana. 2021. "Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) Menjadi Abon." *Jurnal Serambi Akademica* 9.3.
- Mustafa Edwin Nasution. 2006. *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup
- Purwanto, Eko Hadi. 2017. *Pkm Abon Kulit Pepaya Desa Pesanggrahan Kec. Jangkar Kab. Situbondo*. Integritas : Jurnal Pengabdian.
- Putri, Kamiliya Eka, et al. 2020. "Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan Cheewings." *Jurnal Solma* 9.2
- Roely, Ardiansyah. 2010 "*Budidaya Pisang*". Surabaya: Temprina Media Grafika.
- Rosadi, Eva. 2019. *Pengaruh Modal Dan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan Bersih Perusahaan Dalam Persepektif Ekonomi Islam (Studi Pada Home Industri Krupuk Kemplang Skip Rahayu Kec. Bumi Waras Teluk Betung Kota Bandar Lampung)*. Diss. Uin Raden Intan Lampung
- Sari, Marta Widian. 2017. "*Analisis Segmenting Targeting dan Positioning Untuk Merumuskan Strategi Pemasaran Regional Pada UMKM Christine Hakim Di Padang.*" : Jurnal Ekobistek.
- Singgih Wibowo dan Murdinah. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Suhardi, Bambang, Serlita Vidinia Wardani, and Wakhid Ahmad Jauhari. 2019. "Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui." *J@ ti Undip: Jurnal Teknik Industri* 14.2

Sujiprihati, Sriani, and Ketty Suketi. 2009. *Budi Daya Pepaya Unggul*. Penebar Swadaya Grup.

Tim Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI). 2015. *Ekonomi Islam*. Jakarta: Rajawali Pers.

Wijaya, Hari dkk. *Strategi Segmentasi, Targeting, Positioning Serta Strategi Harga Pada Perusahaan Kecap Blekok di Cilacap*, Asian: Journal of Inovation and Entrepreneurship, Vol.01.

Yuni Sare. 2007. *Antropologi SMA/MA XII* .Jakarta: Grasindo.

Zahro, Dwi Zaqiyatul. 2018. "*Analisis Faktor Produksi Dalam Islam Pada Industri Senapan Angin Virgo Master Gun Di Kabupaten Blitar.*"

L
A
M
P
I
R
A
N

1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	MUHAMMAD APRIADI
2	NIM	1811130052
3	Jenis Kelamin	Laki-laki
4	Program Studi	Ekonomi Syariah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kembang Seri, 03 April 2000
6	Alamat E-mail	apriadimuhammadd@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085764488381
8	Motto	If you can dream, you can do it

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SD	Negeri 03 Talang Empat	2012
2	SMP	Negeri 01 Talang Empat	2015
3	MA	Negeri 1 Kota Bengkulu	2018

3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	UKM penghijauan	Anggota	UINFAS (2019-2020)
2	UKM Olah Raga	Anggota	UINFAS (2019-2020)

4. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1	Workshop WPPEP TICMI	TICMI	2021
2	Program Sertifikasi TICMI	TICMI	2021

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Tugas Akhir **PKM**.

Bengkulu, _____ 2022 M
1443 H

Ketua

Muhammad Apriadi
NIM. 1811130052



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

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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : MUHAMMAD APRIADI
NIM : 1811130052
Program Studi : Ekonomi Syariah
Anggota : WIDIYANTORO
NIM : 1811130054

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Pengolahan Buah Pepaya Menjadi *Apechy* (Abon Pepaya *Crispy*) Sebagai Peluang Usaha Mandiri

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Ale Judul

Bengkulu, 11/11/2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Andi Harpepen, M.Kom

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

.....

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

.....

Bengkulu, 23 November 2021

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Dr. Desi Isnaini, M.A
NIP.197412022006042000

Ketua Tim

Mahasiswa

Muhammad Apriadi
NIM.1811130052



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: 1694/In.11/F.IV/PP.00.9/11/2021

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

1. N A M A : Dr. Miti Yammuida, M.Ag
N I P. : 197705052007102002
TUGAS : Pembimbing I

2. N A M A : Andi Harpepen, M.Kom
NIDN. : 2014128401
TUGAS : Pembimbing II

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

1. N a m a : Muhammad Apriadi
Nim : 1811130052
Prodi : Ekonomi Syariah

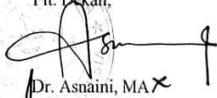
2. N a m a : Widiyantoro
Nim : 1811130054
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : PENGOLAHAN BUAH PAPAYA MENJADI APECHY (ABON PEPA YA CRISPY) SEBAGAI PELUANG USAHA MANDIRI.

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

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 29 November 2021
Plt. Dekan,


Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003

Tembusan :

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SOEKARNO BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagardewa Bengkulu
Telepon (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736) 51171

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa: Muhammad Apriadi Program Studi: Ekonomi Syariah
NIM : 1811130052 Pembimbing I : Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
Judul Skripsi : "Pemanfaatan Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya Crispy
Sebagai Makanan Ringan".

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Kamis, 02 Desember 2021	Penyerahan SK pembimbing	Saran produk Abon Pepaya Crispy	
2.	Selasa, 21 Desember 2021	Pemberian produk, Label dan Evaluasi produk	Acc produk, untuk label perjelaskan lagi sesuaikan dengan produk	
3.	Senin, 07 Februari 2022	Daftar isi, Abstrak, BAB I – BAB II	- Daftar isi dirapikan - Abstrak dilengkapi - Tambah rumusan masalah - Jelaskan kajian teori	
4.	Rabu, 09 Februari 2022	BAB VI	Kesimpulan tolong dilengkap sesuai dengan rumusan masalah	
5.	Februari 2022	BAB I – BAB VI	Acc pembimbing !	

Bengkulu, 14 Februari 2022 M
1443 H
Dosen Pembimbing I

Dr. Miti Yarmunida, M.Ag
NIP. 197705052007102002



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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Mahasiswa : Muhammad Apriadi Program Studi : Ekonomi Syariah
NIM : 1811130052 Pembimbing II : Andi Harpepen, M.Kom
Judul Skripsi : Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Pemanfaatan Produksi Buah
Pepaya Menjadi *APECHY* (Abon Pepaya Crispy) Sebagai Makanan
Ringan

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Kamis, 04 November 2021	Pengajuan judul	Detailkan lagi latar belakang, rincikan lagi bahan-bahan produk	f
2.	Kamis, 18 November 2021	BAB I-BAB II (kelompok)	Pendahuluan disesuaikan dengan produk yang akan diolah	f
3.	Kamis, 02 Desember 2021	Penyerahan SK pembimbing	Saran judul individu, dan dilanjutkan kegiatan produksi	b
4.	Selasa, 21 Desember 2021	Penyerahan dan Evaluasi produk	Rubah produk menjadi lebih baik, label kemasan diperbaiki lagi dan pilih warna yang cerah, dan dalam produksi kurangi lagi kadar minyak yang ada pada produk.	b
5.	Senin, 27 Desember 2021	Hasil produk setelah Evaluasi	ACC ke p... J	b
6.	Selasa, 11 Januari 2022	BAB I-BAB II Laporan Individu	Lanjutkan dan lengkapi sampai BAB VI akhir.	f



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

7.	Selasa, 25 Januari 2022	Revisi laporan individu	-Rumusan masalah diperjelas; -bagian proses pembuatan produk dilengkapi lagi; -bagian hasil dan potensi keberlanjutan program dilengkapi	+
8.	Jum'at 28 Januari 2022	Laporan individu BAB I – BAB VI	Lanjutkan ke pembimbing I	+

Bengkulu, 31 - Januari - 2022 M
1443 H

Dosen Pembimbing II

Andi Harpenen, M.Kom
NIDN. 2014128401



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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1529/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Muhammad Apriadi**
Jabatan : Pemilik
Alamat : Tengah Padang Kec. Talang Empat

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: 2401220086935

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

1. Nama Pelaku Usaha : MUHAMMAD APRIADI
2. Alamat : TENGAH PADANG, Desa/Kelurahan Tengah Padang, Kec. Talang Empat, Kab. Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu
3. Nomor Telepon Seluler : +6285764488381
Email : apriadi.muhammadd@gmail.com
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : Lihat Lampiran
5. Skala Usaha : Usaha Mikro

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

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

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 24 Januari 2022

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 24 Januari 2022

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2401220086935

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	10750	Industri Makanan dan Masakan Olahan	Desa Tengah Padang, Desa/Kelurahan Tengah Padang, Kec. Talang Empat, Kab. Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38385	Menengah Rendah	NIB dan Sertifikat Standar	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

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

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
SERTIFIKAT STANDAR : 24012200869350001

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Sertifikat Standar, kepada Pelaku Usaha berikut ini:

1. Nama Pelaku Usaha : MUHAMMAD APRIADI
2. Nomor Induk Berusaha (NIB) : 2401220086935
3. Alamat Kantor : TENGAH PADANG, Desa/Kelurahan Tengah Padang, Kec. Talang Empat, Kab. Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : 10750 - Industri Makanan dan Masakan Olahan
5. Lokasi Usaha : Desa Tengah Padang, Desa/Kelurahan Tengah Padang, Kec. Talang Empat, Kab. Bengkulu Tengah, Provinsi Bengkulu, Kode Pos: 38385
6. Skala Usaha : Usaha Mikro

Lampiran Sertifikat Standar ini memuat daftar persyaratan dan/atau kewajiban sesuai dengan kode KBLI Pelaku Usaha dan merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar yang dimaksud. Pelaku Usaha dengan Sertifikat Standar tersebut di atas wajib menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan tanggal: 24 Januari 2022

a.n. Bupati Bengkulu Tengah
Kepala DPMPSTP Kabupaten Bengkulu Tengah,



Ditandatangani secara elektronik

Di cetak tanggal: 24 Januari 2022

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
SERTIFIKAT STANDAR : 24012200869350001

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha, persyaratan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Pengawas	Masa Berlaku
10750	Industri Makanan dan Masakan Olahan	Menengah Rendah	Persyaratan: Kewajiban: - Memiliki Akun Sistem Informasi Industri Nasional; - Menyampaikan data industri yang akurat, lengkap, dan tepat waktu secara berkala yang disampaikan melalui Sistem Informasi Industri Nasional; - Memenuhi Standar Industri Makanan dan Masakan Olahan; - Memenuhi SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara yang diberlakukan secara wajib (bagi produk yang telah diberlakukan SNI, Spesifikasi Teknis, dan/atau Pedoman Tata Cara secara wajib).	Pernyataan Mandiri	Pemerintah Kabupaten Bengkulu Tengah	Salama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar 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 Sertifikat Standar tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



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

Website: www.uinfasbengkulu.ac.id

SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

No : 09.../SKLP-FEBI/01/4/2022

Satgas Plagiasi Program Studi Ekonomi Syariah Menerangkan bahwa :

Nama : MUHAMMAD APRIADI
NIM : 1811130052
Program Studi : Ekonomi Syariah
Jenis Tugas Akhir : PKM
Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Produksi Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya Crispy
Sebagai Makanan Ringan

Similarity Index : 0 %
Status : Lulus

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

Satgas Plagiasi Prodi Ekonomi Syariah

Herlina Yustati, MA, Ek
NIP. 198505222019032004

Tujuan dari penulisan Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah Untuk menghasilkan produk APECHY (Abon Pepaya Crispy) yang bernilai jual sebagai makanan ringan yang diminati oleh setiap kalangan. Ditinjau dari perspektif islam produksi Abon Pepaya Crispy bertujuan untuk menambah dan menghasilkan produk baru dengan tujuan tercapainya keuntungan yang mashlahah dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan yang baru.

