

**PENGOLAHAN DAUN PEPAYA JEPANG  
MENJADI DENDENG**



**SKRIPSI**

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

OLEH :

**MONALISA**

**NIM.1811140243**

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

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Skripsi yang ditulis oleh Monalisa, NIM. 1811140243, Perbankan Syariah dengan judul "Pengolahan Daun pepaya Jepang Menjadi Dendeng",**

**Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing, oleh karena itu, Laporan**

**Program Kreativitas Mahasiswa ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam**

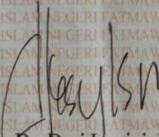
**Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam**

**Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.**

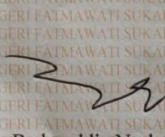
**Bengkulu, 1 Juni 2022 M**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**



**Dr. Desi Isnaini, M.A**  
**NIP. 197412022006042001**



**Badaruddin Nurhab, M.M**  
**NIP. 198508072015031005**



**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 “Pengolahan Daun Pepaya Jepang Menjadi Dendeng”, NIM. 1811140243, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu (UIN FAS) Bengkulu pada:

Hari: **kamis**  
Tanggal: **14 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  
1443 H

**Tim Sidang Munaqasyah**

Ketua

Sekretaris

**Idwal B.M.A**  
NIP. 198307092009121005

**Badaruddin Nurhab, MM**  
NIP. 198508072015031005

Penguji I

Penguji II

**Idwal B.M.A**  
NIP. 198307092009121005

**Faisal Muttaqin, SE, MSM**  
NIP. 198701282019031007

**Mengetahui  
Dekan**

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

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Laporan Program Kreativitas Mahasiswadengan judul“**Pengolahan Daun Pepaya Jepang Menjadi Dendeng**” ”Sebagai Usaha Pengembangan Potensi Lokal di Kota Bengkuluadalah 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 TimPembimbing.
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 daftarpustaka.
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, 2022 M

Mahasiswa yang menyatakan



**Monalisa**  
**NIM. 1811140243**

vii

**ABSTRAK**  
**PENGOLAHAN DAUN PEPAYA JEPANG**  
**MENJADI DENDENG**

(Studi di Jl. Kalimantan rawa makmur, RT 1 samping oval  
variasi mobil  
Kelurahan Rawamakmur, kecamatan Muara Bangkahulu, Kota  
Bengkulu)

Oleh Monalisa, NIM.1811140243

Tujuan penulisan laporan ini adalah penulis ingin menginovasikan dan memanfaatkan daun pepaya jepang menjadi cemilan yang dinamakan dendeng daun pepaya jepang. Dendeng adalah makanan yang dapat dihidangkan sebagai pelengkap makanan pokok, yang terbuat dari daging sapi, kerbau dan sebagainya, yang menggunakan bumbu-bumbu tertentu dan cara pembuatannya pun sangat sederhana dan mudah. Berdasarkan pengolahan yang ada daun pepaya jepang ini bisa di inovasikan menjadi dendeng.

***Kata kunci: menginovasikan dan memanfaatkan daun pepaya jepang menjadi cemilan yang dinamakan dendeng daun pepaya jepang***

## MOTTO

- ..... *"Allah tidak membebani seseorang, melainkan sesuai dengan kesanggupannya." (QS. Al-Baqarah: 286).*
- ..... *"Siapa yang sungguh-sungguh berusaha untuk bersabar maka Allah akan memudahkan kesabaran baginya. Dan tidaklah seseorang dianugerahkan (oleh Allah Subhanahu wa ta'ala) pemberian yang lebih baik dan lebih luas (keutamaannya) daripada (sifat) sabar." (HR Al Bukhari).*

## **PERSEMBAHAN**

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

1. Allah SWT, Azza wajallah, 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 ayah dan ibu, meskipun ayah jauh disana dengan kota yang berbeda namun doa ayah untuk saya selalu ayah panjatkan, dan kepada ibu terimakasih sudah memberikan kekuatan serta semangat yang tidak henti-hentinya Terimakasih atas semua cinta yang telah ayah dan ibu berikan kepada saya.
3. Skripsi ini juga saya persembahkan untuk saudara-saudaraku kakak sulung Nova Andriani dan adik-adikku Aji pangestu,Elfiana,mulya yani yang selalu ada ketika saya membutuhkan serta dalam keadaan tidak baik kalian sebagai saudara selalu ada untuk membantu saya.
4. Maliki Pamanku yang selalu ada buat saya ketika saya membutuhkan segala hal baik dari segi dana kuliah dan sebagainya, paman ini adalah ucapan terimakasih saya kepada paman karena paman bersedia menyekolahkan saya hingga dijenjang perguruan tinggi ini, saya sangat berterimakasih kepada paman yang menjadi pelengkap

kedua orang tua saya. Ketika ayah dan ibu tidak saling bersama lagi, semoga Allah membalas atas kebaikan paman selama ini kepada saya.

5. Kepa Ibu Nonie Afrianty, ME selaku Pembimbing Akademik yang telah memberi saran, nasehat dan semangat untuk saya.
6. Dr. Desi Isnaini, M.A Pembimbing I yang meluangkan waktu dan memberikan arahan hingga penyelesaian skripsi ini dengan baik.
7. Badaruddin Nurhab, M.M selaku Pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan dan memberi saran, nasehat serta semangat untuk saya bapak sangat luar biasa.
8. Skripsi ini saya persembahkan teruntuk seseorang yang dalam diam saya kagumi, dan saya cintai karena Allah SWT dengan diam serta doa.
9. Sakinah Salsabila, Yefri Yadi kalian adalah sahabatku, kalian selalu ada untuk saya ketika saya berada di kondisi yang sulit, kalian selalu ada bersamaku dari awal kita kuliah bersama di kampus tercinta ini. Harapan saya persahabatan ini tidak hanya berhenti disini saja melainkan tetap terus berjalan hingga kita dalam keadaan baik dan sukses in shaa Allah persahabtan ini kita bawa hingga jannah.



10. Skripsi ini juga saya persembahkan kepada adik saya Oriza Sativa, dia adalah seorang adik yang selalu terlihat ceria serta dewasa dalam memberikan solusi dan semangat terimakasih dari kakak untuk kamu yang in shaa Allah selalu amanah dengan pesan yang kakak berikan.
11. Skripsi ini saya persembahkan untuk sahabat-sahabat kecil baik Nurhayati, Yefi Fadhila, Cut Ade Irmasuryani, Halimah, terimakasih karena selalu ada disisi saya. Terus ikut adil mendorong saya untuk lebih kuat dalam keseharain yang saya lalui, Saya bahkan tidak bisa menjelaskan betapa bersyukurya saya memiliki sahabat dari kecil hingga saat ini tetap bersama dalam hidup saya.
12. Skripsi ini saya persembahkan untuk tetangga saya di pasar minggu didunia kerja saya kapan wisudah serta selalu memberi semangat.
13. Skripsi ini saya persembahkan kepada Almamater saya Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonom dan Bisnis Isalam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehinggapenulis dapat menyelesaikan laporan program kreativitas mahasiswayangberjudul“**pengolahan daun pepaya jepang menjadi dendeng**”.Shalawat dansalam 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 dendeng daun pepaya jepang 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. Allah SWT, Azza wajallah, 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 ayah dan ibu, meskipun ayah jauh disana dengan kota yang berbeda namun doa ayah untuk saya selalu ayah

panjatkan, dan kepada ibu terimakasih sudah memberikan kekuatan serta semangat yang tidak henti-hentinya Terimakasih atas semua cinta yang telah ayah dan ibu berikan kepada saya.

3. Skripsi ini juga saya persembahkan untuk saudara-saudaraku kakak sulung Nova Andriani dan adik-adikku Aji pangestu,Elfiana,mulya yani yang selalu ada ketika saya membutuhkan serta dalam keadaan tidak baik kalian sebagai saudara selalu ada untuk membantu saya.
4. Maliki Pamanku yang selalu ada buat saya ketika saya membutuhkan segala hal baik dari segi dana kuliah dan sebagainya, paman ini adalah ucapan terimakasih saya kepada paman karena paman bersedia menyekolahkan saya hingga dijenjang perguruan tinggi ini, saya sangat berterimakasih kepada paman yang menjadi pelengkap kedua orang tua saya. Ketika ayah dan ibu tidak saling bersama lagi, semoga Allah membalas atas kebaikan paman selama ini kepada saya.
5. Kepada Ibu Nonie Afrianty, ME selaku Pembimbing Akademik yang telah memberi saran, nasehat dan semangat untuk saya.
6. Dr. Desi Isnaini, M.A Pembimbing I yang meluangkan waktu dan memberikan arahan hingga penyelesaian skripsi ini dengan baik.
7. Badaruddin Nurhab, M.M selaku Pembimbing II yang

selalu meluangkan waktu dan arahan dan memberi saran, nasehat serta semangat untuk saya bapak sangat luar biasa.

8. Skripsi ini saya persembahkan teruntuk seseorang yang dalam diam saya kagumi, dan saya cintai karena Allah SWT dengan diam serta doa.
9. Sakinah Salsabila, Yefri Yadi kalian adalah sahabatku, kalian selalu ada untuk saya ketika saya berada di kondisi yang sulit, kalian selalu ada bersamaku dari awal kita kuliah bersama di kampus tercinta ini. Harapan saya persahabatan ini tidak hanya berhenti disini saja melainkan tetap terus berjalan hingga kita dalam keadaan baik dan sukses in shaa Allah persahabtan ini kita bawa hingga jannah.
10. Skripsi ini juga saya persembahkan kepada adik saya Oriza Sativa, dia adalah seorang adik yang selalu terlihat ceria serta dewasa dalam memberikan solusi dan semangat terimakasih dari kakak untuk kamu yang in shaa Allah selalu amanah dengan pesan yang kakak berikan.
11. Skripsi ini saya persembahkan untuk sahabat-sahabat kecil baik Nurhayati, Yefi Fadhila, Cut Ade Irmasuryani, Halimah, terimakasih karena selalu ada disisi saya. Terus ikut adil mendorong saya untuk lebih kuat dalam keseharain yang saya lalui, Saya bahkan tidak bisa

menjelaskan betapa bersyukur saya memiliki sahabat dari kecil hingga saat ini tetap bersama dalam hidup saya.

12. Skripsi ini saya persembahkan untuk tetangga saya di pasar minggu didunia kerja saya kapan wisudah serta selalu memberi semangat.

13. Skripsi ini saya persembahkan kepada Almamater saya Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonom dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

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.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Program .....	4
D. Manfaat Program.....	4
E. Luaran yang Diharapkan .....	4
F. Sistematika Penulisan .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>6</b>
A. Pepaya Jepang .....	6
B. Produksi.....	7
C. Indikator produksi ekonomi islam.....	9

<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b> .....	20
A. Alat Dan Bahan .....	20
B. Proses Pembuatan .....	22
C. Anggaran Biaya.....	27
D. Jadwal Kegiatan .....	29
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b> .....	31
A. Analisa Produk.....	31
B. Pangsa Pasar .....	31
C. Lokasi Usaha/Program .....	32
D. Analisa kelayakan Usaha/Program .....	33
E. Analisa Keuntungan.....	34
<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN</b> .....	26
A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program .....	36
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	39
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	41
A. Evaluasi .....	41
B. Kesimpulan .....	41
C. Saran .....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	43
<b>LAMPIRAN</b> .....	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Alat.....	10
Tabel 3.2 Bahan.....	11
Tabel 3.3 Anggaran Biaya .....	17
Tabel 3.4 Jadwal Kegiatan .....	19



## **Daftar Gambar**

Gambar 2.1 batang daun papaya jepang .....	
Gambar 3.1 pembersihan daun papaya jepang.....	12
Gambar 3.2 iris setelah direbus.....	13
Gambar 3.3 bahan pendamping.....	13
Gambar 3.4 campuran adonan.....	14
Gambar 3.5 adonan dikukus.....	15
Gambar 3.6 iris tipis dan jemur.....	15
Gambar 3.7 proses penggorengan .....	16
Gambar 3.8 produksi dipasarkan.....	16

## **DARTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 :Lembar Formulir Pengajuan Judul

Lampiran 2 :LembarPenunjukan Pembimbing

Lampiran 3 :SertifikatPenyuluhanKeamanan Pangan

Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Lampiran NIB

Lampiran 5 :Sertifikat Standar Perizinan Berusaha

Lampiran 6 :Lembar Bimbingan

Lampiran 9 :Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pandemi corona virus (COVID-19) berdampak pada perekonomian semua negara tanpa terkecuali Indonesia. Upaya pemerintah dalam menghentikan penyaluran virus yaitu dengan mengeluarkan kebijakan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM).<sup>1</sup> Kebijakan tersebut berdampak pada menurunnya pendapatan setiap usaha dari berbagai aspek. Hal itu membuat para pelaku usaha mengambil berbagai tindakan seperti pengurangan gaji kariawan hingga pemutusan hubungan kerja (PHK).

Masyarakat yang terdampak PHK mau tidak mau harus mencari peluang mendapatkan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan. Tidak hanya itu, mahasiswa perlu juga mempersiapkan diri untuk langkah selanjutnya setelah kelulusan dalam menghadapi dampak krisisnya ekonomi saat ini. Program kreativitas mahasiswa (PKM) merupakan langkah yang tepat untuk mengasah dan mempersiapkan diri mahasiswa. Dalam hal ini usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) sektor pangan dapat membantu memperbaiki perekonomian.

---

<sup>1</sup> Sutarmi, Wiwik Budiarti, "Analisis Dampak Covid-19 Terhadap Tingkat Inflasi Sepuluh Bahan Pangan Strategis Di Pasar Tradisional Jawa Timur, *Develop*, Vol.5, No. 2, 2021, h.41

Potensi lokal dapat meningkatkan inovasi dan produksi pangan. Potensi lokal merupakan sumber daya yang ada dalam suatu wilayah tertentu.<sup>2</sup> Di wilayah Bengkulu potensi lokal sangat banyak salah satunya yaitu tanaman pepaya Jepang. Tanaman pepaya Jepang banyak hidup di pagar-pagar rumah dan pembatas tanah, seperti di daerah Rawamakmur, Penggantungan, Kebun Bler, Unib, Sukarami. Tanaman Pepaya Jepang telah dimanfaatkan oleh masyarakat Bengkulu sebagai olahan sayur. Namun masyarakat belum banyak mengenal bahwa daun pepaya Jepang dapat dimanfaatkan.

Menurut riset terbitan *Journal of Medical Plants Research*, tanaman daun pepaya Jepang merupakan sumber nutrisi beta-karoten yang akan diolah tubuh untuk menjadi vitamin A. Dalam 100 gram daun pepaya Jepang, terdapat 6 gram protein yang bisa memenuhi 12-15% protein harian. Karena itu, jika sedang berlatih meningkatkan massa otot, daun ini wajib dimasukkan ke dalam menu makanan. Daun ini memiliki kalsium yang tinggi kalsiumnya membantu membuat tulang yang kuat, baik untuk kesehatan jantung, dan agar saraf-saraf tubuh bisa berfungsi dengan maksimal. Tingginya zat besi yang terkandung dapat memberikan manfaat daun pepaya Jepang berupa menambah sel darah merah dan mencegah anemia. Kandungan vitamin

---

<sup>2</sup> Ihat Fatimah, Pengelolaan Pembelajaran Berbasis Potensi Lokal di PKBM, *Mimbar pendidikan*, 2006, 1(25), h.41.

C yang tinggi pada daun ini mampu memperkuat daya tahan tubuh. Serat dari sayuran akan membuat feses yang besar lebih mudah dikeluarkan sehingga manfaat daun pepaya Jepang mampu mencegah terjadinya sembelit.<sup>3</sup> Daun pepaya jepang telah diolah menjadi beberapa menu sayur yaitu, orak arik, oseng dan gulai.<sup>4</sup>

Berdasarkan paparan di atas penulis ingin menginovasikan dan memanfaatkan daun pepaya jepang menjadi cemilan yang dinamakan dendeng daun pepaya jepang. Dendeng adalah makanan yang dapat dihidangkan sebagai pelengkap makanan pokok, yang terbuat dari daging sapi, kerbau dan sebagainya, yang menggunakan bumbu-bumbu tertentu dan cara pembuatannya pun sangat sederhana dan mudah.<sup>5</sup> Namun seiring berjalannya waktu, dendeng tidak hanya berasal dari olahan daging. Seperti yang telah diteliti dalam jurnal teknologi pertanian oleh Fatimah dkk, menjelaskan pembuatan dendeng dengan daun katuk.<sup>6</sup> Olahan ini berpotensi untuk dijadikan usaha pada sektor pangan.

---

<sup>3</sup><https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-daun-pepaya-jepang-untuk-kesehatan>

<sup>4</sup> Lea Lyliana, (2019) “4 Masakan Sempel dari Daun Pepaya Jepang. Nggak Pahit, Bergizi, Cocok buat Santapan Keluarga”, diakses pada <https://www.hipwee.com/tips/resep-daun-pepaya-jepang/>

<sup>5</sup> <https://www.republika.co.id/berita/nqfvvv/dendeng-dan-ragamnya-di-tanah-air>

<sup>6</sup> Fatimah,dkk, Studi Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*) Terhadap Mutu Dendeng Daun Katuk (*Sauropus androgynus*), *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 6 No. 9, 2017.

Bahan baku pembuatan dendeng sangat mudah didapatkan sehingga dapat meminimalisir adanya resiko penghambatan proses produksi dendeng daun pepaya jepang.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pengolahan dendeng daun pepaya jepang?

## **C. Tujuan Program**

1. Untuk mengetahui proses pengolahan daun pepaya jepang menjadi dendeng.

## **D. Manfaat Program**

1. Memanfaatkan potensi lokal yang ada di wilayah kota bengkulu.
2. Memperkenalkan daun pepaya jepang sebagai bahan baku pembuatan makanan.
3. Menambah jenis cemilan yang bisa ditemukan dikota bengkulu.
4. Membuka lapangan usaha pada masyarakat sekitar.

## **E. Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari program kreativitas mahasiswa kewirausahaan dendeng daun pepaya ini adalah menghasilkan suatu produk yang bermanfaat bagi masyarakat

ataupun untuk memenuhi perekonomian dan juga menghasilkan salah suatu makanan khas yang baru di daerah kota Bengkulu.

## **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan yang digunakan oleh peneliti skripsi ini adalah sebagai berikut :

**BAB I Pendahuluan** : Bab pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan program, manfaat program, luara yang diharapkan, sistematika penulisan.

**BAB II Landasan Teori** : Bab ini berisi mengenai ,produksi yang dijadikan kajian teori bagi yang akan dilakukan. Kajian teori yang dibahas dalam penelitian yaitu tentang analisis produk,pangsa pasar,lokasi usaha, analisis kelayakan atau program, analisis keuntungan, Indikator produksi dalam ekonomi islam.

**BAB III Metode pelaksanaan** : Bab ini menjelaskan tentang gambaran metode pelaksanaan yang terdiri dari alat dan bahan, proses pembuatan, anggaran biaya, jadwal kegiatan.

**BAB IV Gambaran Umum Rencana Usaha** : Bab ini menjelaskan tentang gambaran umum rencana usaha berdasarkan analisis produk, pangsa pasar,lokasi usaha/program, analisa kelayakan usaha/program, analisa keuntungan.

## **BAB V Hasil Yang Dicapai Dan Potensi**

**Keberlanjutan** : Bab ini menjelaskan tentang analisis hasil dan pembahasan mengenai hasil yang dicapai berdasarkan luaran program, potensi keberlanjutan program.

**BAB VI Penutup** : Penutup yang terdiri dari evaluasi, kesimpulan yang dikemukakan secara jelas serta berisi saran dari hasil program.



## BAB II

### KAJIAN TEORI

#### A. Pepaya Jepang (*Cnidoscolus aconitifolius*)



**Gambar 2.1** batang daun pepaya jepang

Pepaya jepang atau *Chaya* ini berasal dari daerah Yucatan, Meksiko.<sup>1</sup> Tanaman ini biasa digunakan oleh masyarakat setempat sebagai sayuran dan obat-obatan. Pepaya jepang mudah tumbuh dan mempunyai nilai ekonomis karena tanaman ini tidak memerlukan lahan yang terlalu luas, tidak perlu pupuk yang mahal, dan tidak membutuhkan perawatan khusus. Cara membudidayakan pepaya jepang hanya dengan memangkas batang 10-20 cm dan ditanam pada media tanah.<sup>2</sup> Putra, Pradana, & Putra, memanfaatkan daun pepaya jepang (*Cnidoscolus*

---

<sup>1</sup> <https://www.simulasikredit.com/daun-pepaya-jepang-superfood-dari-suku-maya/>

<sup>2</sup> Lia Rahmawati, Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Kates Jepang (*Cnidoscolus Aconitifolius*) Terhadap Hiperkolesterolemia Pada Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Non Teks, (Skripsi: Universitas Jember), 2018.

*aconitifolius*) sebagai bahan pakan tambahan untuk memenuhi zat nutrisi yang dibutuhkan ternak. Tanaman pepaya jepang merupakan tanaman yang berfungsi sebagai antimicrobial dan antioksidan. Daun pepaya mengandung vitamin C, vitamin E, enzim papain dan B-karoten.<sup>3</sup>

## **B. Produksi**

Produksi adalah kegiatan pemanfaatan/pengalokasian faktor produksi dengan tujuan menambah kegunaan atau menghasilkan barang dan atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia. Kegunaan atau faedah (utility) suatu barang dan atau jasa adalah kemampuan barang dan atau jasa untuk dapat memenuhi kebutuhan manusia. Proses produksi adalah serangkaian kegiatan yang meliputi seluruh tahapan kegiatan produksi barang dan atau jasa dari awal hingga akhir kegiatan yaitu produk dapat dihasilkan.<sup>4</sup>

Macam faktor produksi secara teori terbagi menjadi empat, yaitu sebagai berikut:<sup>5</sup>

### 1. Sumber daya alam

Menurut ekonomi Islam jika alam dikembangkan dengan kemampuan dan teknologi yang baik, maka

---

<sup>3</sup> Andhika Putra, Pengaruh Pemberian Tepung Daun Pepaya Jepang (*Cnidocolus aconitifolius*) Terhadap Performa Ayam Kampung, *Jurnal Ilmu Pertanian & Peternakan*, Vol. 9 no. 1, 2021.

<sup>4</sup> Karmini, "Ekonomi Produksi Pertanian", (Samarinda : Mulawarman Universitas Press, 2018), h.11

<sup>5</sup> Misbahul Ali, Prinsip Dasar Produksi Dalam Islam, *Jurnal Lisan AL-Hal*, 2013, h.23-24

Alam dan kekayaan yang terkandung di dalamnya tidak akan terbatas.<sup>6</sup>

## 2. Tenaga kerja

Tenaga kerja dalam Islam tidak terlepas dari moral dan etika dalam melakukan produksi agar tidak merugikan orang lain. Dan tenaga kerja memiliki hak untuk mendapatkan gaji atas kerja yang telah mereka lakukan.<sup>7</sup>

## 3. Modal

Modal adalah kekayaan yang dapat menghasilkan output. Pemilik modal harus berupaya memproduktifkan modalnya dan bagi yang tidak mampu menjalankan usaha, Islam menyediakan bisnis alternatif seperti Mudhārabah, Musyārahah, dan lain-lain.<sup>8</sup>

## 4. Organisaasi (manajemen)

Dengan adanya organisasi setiap kegiatan produksi memiliki penanggung jawab untuk mencapai suatu tujuan perusahaan.<sup>9</sup>

Tujuan produksi menurut Monzer Khaf antara lain:<sup>10</sup>

---

<sup>6</sup> Misbahul Ali, *Prinsip Dasar Produksi Dalam Islam*..... h.23

<sup>7</sup> Misbahul Ali, *Prinsip Dasar Produksi Dalam Islam*..... h.23

<sup>8</sup> Misbahul Ali, *Prinsip Dasar Produksi Dalam Islam*..... h.24

<sup>9</sup> Misbahul Ali, *Prinsip Dasar Produksi Dalam Islam*..... h.24

<sup>10</sup> Ika Yunia Fauziah, Abdul Qadir Riyadi “*Prinsip Dasar Ekonomi Islam : Perspektif Maqashid al syariah*”, (Jakarta : PRENADAMEDIA GRUP, 2018), h.114

1. Upaya manusia untuk meningkatkan tidak hanya kondisi materialnya akan tetapi juga moralnya untuk kemudian menjadi sarana mencapai tujuannya kelak diakhirat.
2. Aspek sosiasl dalam produksi, yaitu distribusi keuntungan dari produksi itu sendiri diantara sebagian besar orang dengan cara seadil-adilnya. Hal tersebut merupakan tujuan utama ekonomi masyarakat.
3. Masalah ekonomi bukanlah masalah yang jarang berkaitan dengan kebutuhan hidup, akan tetapi permasalahan tersebut timbul karena kemalasan manusia dalam usaha untuk mengambil manfaat sebesar-besarnya dari anugerah Allah SWT.

### **C. Indikator produksi dalam ekonomi islam**

#### a) Produksi dalam ekonomi Islam

merupakan setiap bentuk aktivitas yang dilakukan untuk mewujudkan manfaat atau menambahkannya dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT sehingga menjadi maslahat, untuk memenuhi kebutuhan manusia, oleh karenanya aktifitas produksi hendaknya berorientasi pada kebutuhan masyarakat luas.

Sistem produksi berarti merupakan rangkaian yang tidak terpisahkan dari prinsip produksi serta faktor produksi. Prinsip

produksi dalam Islam berarti menghasilkan sesuatu yang halal yang merupakan akumulasi dari semua proses produksi mulai dari sumber bahan baku sampai dengan jenis produk yang dihasilkan baik berupa barang maupun jasa. Sedangkan faktor-faktor produksi berarti segala yang menunjang keberhasilan produksi seperti faktor alam, faktor tenaga kerja, faktor modal serta faktor manajemen. Pengertian produk tidak dapat dilepaskan dengan kebutuhan (*need*) (Gitosudarmo, 2002). Produksi berarti memenuhi semua kebutuhan melalui kegiatan bisnis karena salah satu tujuan utama bisnis adalah untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan (*needs and wants*) manusia. Untuk dapat mempertahankan hidupnya, manusia membutuhkan makan, minum, pakaian dan perlindungan (Zaki Fuad Chalil, 2009).<sup>11</sup>

Kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam adalah terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi, produksi merupakan kegiatan menciptakan kekayaan dengan pemanfaatan sumber alam oleh manusia. Berproduksi lazim diartikan menciptakan nilai barang atau menambah nilai terhadap sesuatu produk, barang dan jasa yang diproduksi itu haruslah hanya yang dibolehkan dan menguntungkan (yakni halal dan baik) menurut Islam (Mohamed Aslam Haneef, 2010).<sup>12</sup>

Produksi tidak berarti hanya menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada, melainkan yang dapat dilakukan oleh manusia

---

<sup>11</sup> ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017 : 37-56

<sup>12</sup> ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017 : 37-56

adalah membuat barang-barang menjadi berguna yang dihasilkan dari beberapa aktivitas produksi, karena tidak ada seorang pun yang dapat menciptakan benda yang benar-benar baru. Membuat suatu barang menjadi berguna berarti memproduksi suatu barang yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat serta memiliki daya jual yang tinggi (Ika Yunia Fauzia dan Abdul Kadir Riyadi, 2014).<sup>13</sup>

Tujuan produksi dalam perspektif fiqh ekonomi khalifah Umar bin Khatab adalah sebagai berikut:

1. Merealisasikan keuntungan seoptimal mungkin  
Merealisasikan keuntungan seoptimal mungkin berarti ketika berproduksi bukan sekadar berproduksi rutin atau asal produksi melainkan harus betul-betul memperhatikan realisasi keuntungan, namun demikian tujuan tersebut berbeda dengan paham kapitalis yang berusaha meraih keuntungan sebesar mungkin.
2. Merealisasikan kecukupan individu dan keluarga Seorang Muslim wajib melakukan aktivitas yang dapat merealisasikan kecukupannya dan kecukupan orang yang menjadi kewajibannya.<sup>14</sup>

---

<sup>13</sup> ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017 : 37-56

<sup>14</sup> ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017 : 37-56

3. Tidak mengandalkan orang lain Umar r.a sebagaimana yang diajarkan dalam Islam tidak membenarkan/membolehkan seseorang yang mampu bekerja untuk menengadahkan tangannya kepada orang lain dengan meminta-minta dan menyerukan kaum muslimin untuk bersandar kepada diri mereka sendiri, tidak mengharap apa yang ada ditangan orang lain.
4. Melindungi harta dan mengembangkannya Harta memiliki peranan besar dalam Islam. Sebab dengan harta, dunia dan agama dapat ditegakkan. Tanpa harta, seseorang bisa saja tidak istiqamah dalam agamanya serta tidak tenang dalam kehidupannya. Dalam fiqh ekonomi Umar r.a. terdapat banyak riwayat yang menjelaskan urgensi harta, dan bahwa harta sangat banyak dibutuhkan untuk penegakan berbagai masalah dunia dan agama. Sebab, di dunia harta adalah sebagai kemuliaan dan kehormatan, serta lebih melindungi agama seseorang. Didalamnya terdapat kebaikan bagi seseorang, dan menyambungkan silaturahmi dengan orang lain. Karena itu, Umar r.a menyerukan kepada manusia untuk memelihara harta dan mengembangkannya dengan mengeksplorasinya dalam kegiatan-kegiatan produksi.
5. Mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi dan mempersiapkannya untuk dimanfaatkan Rezeki yang

diciptakan Allah Swt. bukan hanya harta yang berada ditangan seseorang saja, namun mencakup segala sesuatu yang dititipkan oleh Allah Swt. di muka bumi ini sehingga dapat dijadikan sebagai alat untuk memenuhi kebutuhan dan kesenangannya. Allah Swt. telah mempersiapkan bagi manusia di dunia ini banyak sumber ekonomi, namun pada umumnya untuk dapat dimanfaatkan harus dilakukan eksplorasi dalam bentuk kegiatan produksi sehingga dapat memenuhi kebutuhan manusia.

6. Pembebasan dari belenggu ketergantungan ekonomi Produksi merupakan sarana terpenting dalam merealisasikan kemandirian ekonomi. Bangsa yang memproduksi kebutuhan-kebutuhannya adalah bangsa yang mandiri dan terbebas dari belenggu ketergantungan ekonomi bangsa lain. Sedangkan bangsa yang hanya mengandalkan konsumsi akan selalu menjadi tawanan belenggu ekonomi bangsa lain.
7. Taqarrub kepada Allah SWT Seorang produsen Muslim akan meraih pahala dari sisi Allah Swt. disebabkan aktivitas produksinya, baik tujuan untuk memperoleh keuntungan, merealisasi kemapanan, melindungi harta dan mengembangkannya atau tujuan lain selama ia menjadikan aktivitasnya tersebut sebagai pertolongan dalam menaati Allah Swt (Lukman Hakim, 2012).



Semua tujuan produksi dalam Islam pada dasarnya adalah untuk menciptakan masalah yang optimum bagi manusia secara keseluruhan sehingga akan dicapai falāh yang merupakan tujuan akhir dari kegiatan ekonomi sekaligus tujuan hidup manusia. Falāh itu sendiri adalah kemuliaan hidup di dunia dan akhirat yang akan memberikan kebahagiaan hakiki bagi manusia. Dengan demikian, kegiatan produksi sangatlah memperhatikan kemuliaan dan harkat manusia yakni dengan mengangkat kualitas dan derajat hidup manusia. Kemuliaan harkat kemanusiaan harus mendapat perhatian besar dan utama dalam keseluruhan aktifitas produksi, karena segala aktivitas yang bertentangan dengan pemuliaan harkat kemanusiaan bertentangan dengan ajaran Islam (P3EI UII). Oleh karenanya, kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi Islam terkait dengan manusia dan eksistensinya dalam aktivitas ekonomi (M. Nur Rianto Al-Arif, 2011).<sup>15</sup>

b).Penjelasan proses produksi secara halal

Proses Produk Halal (PPH) adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk. Lokasi, tempat, dan alat PPH

---

<sup>15</sup> ISLAMADINA, Volume XVIII, No. 1, Maret 2017 : 37-56

wajib dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis, dan bebas dari Bahan tidak halal.<sup>16</sup>

Produk halal yang diproduksi harus memenuhi syariat Islam, yaitu produk yang halal secara kebersihan, serta kualitas dan keamanan proses produksi harus dibawah sistem manajemen mutu halal. Kebersihan menjadi penekanan yang sangat besar dalam kajian halal, yang meliputi personil, pakaian, peralatan dan area kerja dalam proses produksi produk makanan atau minuman. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dapat dihasilkan aman, higienis, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen. Konteks produk makanan atau minuman yang halal, diartikan sebagai produk yang bebas dari najis atau kontaminasi, sehingga terpenuhinya produk yang halalan thoyyiban, serta produk yang mengimplementasikan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP).<sup>17</sup>

Bahan yang digunakan dalam produk halal terdiri dari bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan tambahan. Bahan yang dimaksud berasal dari hewani,tumbuhan,mikroba atau bahan yang dihasilkan dari proses kimiawi, proses biologi atau proses rekayasa genetika. Bahan yang berasal dari tumbuhan

---

<sup>16</sup> <https://siplawfirm.id/proses-produk-halal-dalam-pp-39-2021/>

<sup>17</sup> file:///C:/Users/acer/Downloads/7892-24863-1-PB.pdf

pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya

Bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya halal, kecuali yang memabukkan dan atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya.

Lokasi tempat dan alat proses produk halal wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk halal. Lokasi dan tempat dan alat proses produk halal wajib untuk dijaga kebersihan dan higienitasnya, bebas dari najis dan bebas dari bahan tidak halal.<sup>18</sup>

Makanan yang halal *thayyiban* adalah makanan yang dianjurkan Allah Swt. Dan bahkan itulah yang pantas bagi manusia yang mulia (*ahsani taqwim*). Dan para ulama telah memberikan informasi, agar tetap memberikan makanan yang halal lagi baik, tidak tercampur (sekalipun dikit) yang haram. Mengenai hal terakhir itu ulama telah menetapkan kaedah (*fiqhiyah*): "Apabila berkumpul barang yang halal dan yang haram (maka hukumnya) dimenangkan yang haram".<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup> "Departemen Agama "Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal" Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam Dan Penyelenggaraan Haji,(2003): 51-52.

<sup>19</sup>Al-Sayyid Sabiq, Fiqh Al-Sunnah, Jilid III (Al-Qahirah: Dar Al KitabAl Islamy, T. Th.): 246.

konsumen dapat menentukan pilihannya untuk mengkonsumsi produk panganan halal, karena informasi yang simetris merupakan kesejahteraan (*welfare*) bagi konsumen, sehingga dengan sertifikasi dan dan labelisasi tercipta keadilan bagi konsumen. Makanan halal maupun haram sama-sama memiliki pengaruh besar dalam kehidupan seseorang, dalam akhlak, kehidupan hati, dikabulkan doa, dan sebagainya. Orang yang senantiasa memenuhi dirinya dengan makanan yang halal, maka akhlaknya akan baik, hatinya akan hidup dan doanya akan dikabulkan. Sebaliknya, orang yang memenuhi dirinya dengan makanan yang haram maka akhlaknya akan buruk, hatinya akan sakit, dan doanya tidak dikabulkan. Dan, seandainya saja akibatnya itu hanya tidak dikabulkannya doa. Maka itu sudah merupakan kerugian yang besar. Sebab, seorang hamba tidak terlepas dari kebutuhan berdoa kepada Allah SWT meskipun hanya sekejap mata.

Sesuatu yang halal itu sudah jelas, demikian pula yang haram, namun diantara keduanya ada perkara syubhat. Rasulullah saw. bersabda, "Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Diantara keduanya ada perkara yang syubhat yang kebanyakan manusia tidak mengetahuinya. Barang siapa yang menjaga dari yang syubhat, berarti dia telah menjaga din dan kehormatannya

Dalam memproses suatu makanan, kita tidak bisa lepas dari pemilihan bahan makanan dan penggunaan bahan-bahan makanan tambahan. Bahan makanan tambahan ini dibuat dari berbagai sumber baik dari binatang maupun tumbuhan. Jika dari tumbuhan status halal jarang diragukan, akan tetapi bagaimana apabila bahan tambahan makanan ini berasal dari binatang jika binatang tersebut dari golongan binatang yang diharamkan untuk dimakan maka statusnya jelas.

c). Proses produksi mulai bahan baku hingga siap dikonsumsi

Umat Islam diajarkan untuk makan makanan yang bersih dan selamat. Islam sangat memperhatikan sekali sumber dan kebersihan makanan, cara memasak, cara menghidangkan, cara makan sampai pada cara membuang sisa makanan.<sup>20</sup> Bahan yang digunakan dalam Proses Produk Halal terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong. Bahan yang dimaksud tersebut berasal dari: a. hewan; b. tumbuhan; c. mikroba; atau d. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik. Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana di Produksi mulai bahan baku hingga siap dikonsumsi: maksud pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.

---

<sup>20</sup> "Zulaekah, Siti, Dan Yuli Kusumawati, "Halal Dan Haram Makanan Dalam Islam", Skripsi, Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta, (2015): 25-28.

Bahan baku yaitu daun pepaya jepang lalu Cuci bersih terlebih dahulu daun pepaya jepang hingga bersih. Kemudian Rebus daun pepaya jepang selama 5 – 15 menit untuk menghilangkan getah pada daun, kemudian iris halus. Lalu gabungkan irisan daun dengan bahan pendukung bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong. Yang sudah dipilih dengan baik dan dibersihkan (telur, tepung, bawang putih & merah, merica, ketumbar, garam, dan ajinomoto) aduk adonan hingga merata. Kemudian masukan kedalam cetakan dan dikukus. Setelah matang angkat adonan dan tiriskan, setelah dingin iris tipis. Jemur untuk hasil yang lebih tahan lama. Setelah kering goreng dendeng daun pepaya jepang hingga matang. Dendeng daun pepaya jepang siap dikonsumsi,

Dalam memproses suatu makanan, kita tidak bisa lepas dari pemilihan bahan makanan dan penggunaan bahan bahan makanan tambahan. Bahan makanan tambahan ini dibuat dari berbagai sumber baik dari binatang maupun tumbuhan. Jika dari tumbuhan status halal jarang diragukan.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

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

Berikut ini adalah penjelasan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi pembuatan dendeng daun pepaya jepang:

##### **a. Alat**

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan dendeng daun pepaya jepang sebagai berikut:

**Tabel 3.1 alat**

<b>No</b>	<b>Jenis Alat</b>
1	Mangkuk sedang
2	Loyang stanlis
3	Papan iris
4	Sendok makan
5	Kompor 1 tungku
6	Pisau
7	Dandang kukus
8	Mangkuk kecil
9	Kuali

10	Gas 3kg
11	Saringan sayur

b. Bahan

Bahan utama membuat dendeng daun pepayang jepang sebgai berikut:

**Tabel 3.2 Bahan**

No	Nama Bahan
1	Daun pepaya jepang
2	Telur
3	Tepung kanji
4	Tepung trigu
5	Bawang merah
6	Bawang putih
7	Ketumbar bubuk
8	Merica bubuk
9	Minyak goreng
10	Ajinomoto
11	Garam halus



## **B. Proses pembuatan**

Tahap-tahap dalam pembuatan dendeng daun pepaya jepang sebagai berikut:

1. Pertama- tama cuci terlebih dahulu daun pepaya jepang yang sudah di pilih sebanyak 3 kali dengan bersih hingga daun terlihat bersih tanpa ada kotoran yang menempel, lalu keringkan atau saring daun pepaya jepang yang sudah di cuci tersebut ke tempat yang sudah di asingkan.



**Gambar 3.1 pembersihan daun pepaya jepang**

2. rebus daun pepaya jepang selama 5-15 menit agar daun pepaya jepang tidak terdapat getahnya lagi ,setelah di rebus didiamkan terlebih dahulu agar ketika di iris tidak terasa panas, setelah dingin iris halus daun pepaya jepang yang sudah di rebus tersebut agar ketika di campurkan ke bahan yang lain tanpak terurai dan berurai.



**Gambar 3.2 iris setelah di rebus**

3. Kemudian sediakan bahan-bahan yang lain terlebih dahulu seperti tepung,bawang ,telur dan lainnya setelah semuanya di sediakan barulah proses pencampuran bahan- bahan ke satu tempat untuk di buat adonan



**Gambar 3.3 bahan pendamping**

4. Masukkan tepung trigu dan tepung kanji secukupnya lalu di aduk, kemudian masukkan kencur, bawang merah dan bawang putih yang sudah di haluskan, telur, dan penyedap rasa. Lalu masukkan bumbu merica bubuk dan ketumbar bubuk setelah semuanya di campurkan lalu di aduk hingga rata.



**Gambar 3.4 campur adonan**

5. Setelah semuanya di campur dan diaduk rata barulah masuk kedalam proses di masak(dikukus). Lalu siapkan stanlis yang telah bersih dan di beri mentega agar tidak lengket ketika adonan di kukus nanti , setelah semua di sediakan barulah Masukkan adonan ke dalam loyang stanlis maka adonan siap di kukus untuk beberapa menit atau kurang lebih 30 menit.



**Gambar 3.5 Adonan dikukus**

6. Setelah adonan dikukus maka berbentuklah seperti gumpalan daging yang siap diiris halus atau tipis, kemudian yang telah di iris tipis siap di jemur untuk hasil yang lebih tahan lama.



**Gambar 3.6 iris tipis dan jemur**

7. Kemudian dijemur maka dendeng daun pepaya jepang siap digoreng. Setelah digoreng hasil yang telah digoreng diasingkan untuk melarutkan minyaknya maka dari itu dendeng daun pepaya jepang yang sudah digoreng diasingkan ke wadah

yang sudah dibentangkan tisu kusus untuk menyerap minyak.



**Gambar 3.7 Proses penggorengan**

8. Selanjutnya dendeng daun pepaya jepang yang telah digoreng dan sudah didinginkan tidak berminyak maka siap untuk dimasukkan ke dalam kemasan untuk di pasarkan.



**Gambar 3.8 produk siap di pasarkan**

### C. Anggaran Biaya

Anggaran biaya untuk memproduksi dendeng daun pepaya jepang adalah:

**Tabel 3.3 Anggaran Biaya**

No.	KEGIATAN	HARGA BARANG		JUMLAH
		Unit	Harga	
<b>Tahap Pelatihan Untuk PIRT</b>				
	<b>Rincian Biaya</b>			
1	Seminar PIRT	1 orang	Rp.350.000	Rp.350.000
<b>Jumlah</b>				<b>Rp. 350.000</b>
<b>Tahap Pelaksanaan</b>				
<b>Peralatan</b>				
No.	Jenis Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Mangkuk sedang	1 buah	5.000	5.000
2	Loyang stanlis	7 buah	70.000	70.000
3	Papan iris	1 buah	10.000	10.000
4	Sendok makan	3 buah	1.500	4.500
5	Kompor Satu tungku	1 buah	110.000	110.000
6	Pisau	1 buah	10.000	10.000

7	Dandang kukus	1 buah	45.000	45.000
8	Mangkok kecil	4 buah	10.000	40.000
9	Kuali	1 buah	40.000	40.000
10	Gas 3kg	1 buah	140.000	140.000
11	Saringan cuci sayur	1 buah	5.000	5.000
<b>TOTAL</b>				<b>439.500</b>
1	Daun pepaya jepang	28 ikat (7kg)	2.000	56.000
2	Telur	56 butir	1.500	84.000
3	Tepung kanji	750 gr	8.500	8.500
4	tepung trigu	750 gr	8.500	8.5 00
5	Bawang merah	¼	5.000	5.000
6	Bawang putih	2 once	4000	4000
7	Minyak	1 liter	15.000	15.000
8	Kencur	1 once	5.000	5.000
9	Ketumbar bubuk	2 bks	2.000	4.000
10	Merica bubuk	2 bks	1.000	2.000

11	Ajinomoto	1 bks	1.000	2.000
12	Garam halus	1 bks	2.000	4.000
13	Logo	5 lembar	10.000	50.000
14	Kemasan pelastik	1 bungkus 50 pcs	25.000	25.000
<b>TOTAL</b>				<b>273.000</b>

Sesuai tabel diatas total biaya alat pembuatan sebesar Rp. 439.500, bahan-bahan pembuatan sebesar Rp. 273.000.

#### D. Jadwal Kegiatan

Dalam melaksanakan kegiatan produksi serta pemasarannya dendeng daun pepaya jepang membuat jadwal kegiatan sebagai berikut:

**Tabel 3.4 Jadwal Kegiatan**

Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke I	Bulan ke II	Bulan ke III	Bulan Ke Iv
Perencanaan	■ ■ ■ ■ ■			
Survei Bahan Baku	■ ■ ■ ■ ■			
Pelatihan & Praktek		■ ■ ■ ■ ■		
Produksi		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Evaluasi		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
Pembuatan Laporan				■ ■ ■ ■ ■



Berdasarkan jadwal diatas jadwal kegiatan dendeng daun pepaya jepang sebagai berikut:

1. Perencanaan dilakukan pada bulan ke I yaitu bulan November.
2. Perencanaan diiringi dengan survei bahan baku yang dilakukan pada pertengahan bulan November.
3. Pelatihan & Praktek dilaksanakan pada minggu ke 2 bulan Desember atau bulan ke dua.
4. Selanjutnya untuk tahap produksi dilakukan mulai dar akhir desember sampai awal februari.
5. Evaluasi dilakukan seiring berjalannya produksi dan pemasaran.
6. Pembuatan laporan dilaksanakan akhir bulan Januari sampai bulan Februari.

## **BAB IV**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A. Analisa Produk**

Nama produk ini adalah “ MONSA Dendeng Daun Pepaya Jepang”. Nama MONSA sendiri merupakan singkatan dari nama pemilik yaitu MONaliSA. Produk ini merupakan inovasi dari daun pepaya jepang yang bergerak dibidang olahan dan pangan. Adapun bahan utama dari pembuatan dendeng MONSA antara lain daun pepaya jepang, tepung kanji, tepung terigu, dan telur. Produk ini akan membuat para konsumen merasakan cita rasa baru dari sebuah dendeng yang biasanya berbahan dasar daging.

#### **B. Pangsa Pasar**

Dalam melakukan penjualan sangat penting untuk menentukan siapa target konsumen. Seorang pebisnis harus menargetkan siapa calon konsumennya. Segmentasi pasar biasanya digunakan untuk mengidentifikasi, menentukan target pelanggan, dan memberikan data pendukung untuk elemen rencana pemasaran.<sup>1</sup> Maka dari itu agar UMKM tetap bisa produktif saat pandemi, harus menentukan secara tepat apa yang kita tuju. Contohnya jika memasarkan produk makanan dilihat terlebih dulu apakah makanan tersebut bisa

---

<sup>1</sup> Dian Widyaningtyas, Tri Widodo, “Analisis Pangsa Pasar Dan Daya Saing Cpo Indonesia Di Uni Eropa”, *DAYASAING Jurnal Ekonomi Manajemen Sumber Daya*, Vol. 18, No. 2, 2016, h.139

diproduksi oleh semua usia atau tidak. Produk dendeng daun pepaya jepang memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang lezat dapat memikat bagi banyak orang. Mulai anak kecil, remaja, dewasa bahkan orang tua akan banyak yang menyukai tekstur dan rasa dendeng daun pepaya jepang. Jadi konsumen usaha dendeng daun pepaya jepang tidak terbatas sehingga target pasar untuk usaha ini adalah semua kalangan.

### **C. Lokasi Usaha**

Untuk menentukan lokasi usaha perlu pertimbangan terlebih dahulu. Dalam pertimbangan tersebut pusat kota lah yang menjadi pilihan paling tepat karena pusat kota selalu ramai oleh semua kalangan. Untuk itu lokasi tempat usaha produk MONSA dendeng daun pepaya jepang yaitu didaerah, Jl.Rawa makmur samping oval variasi mobil kel,rawa makmur kec, Muara Bangkahulu Kota Bengkulu. yang dekat dengan jalan lalu lintas adapun peluang dan tantangan usaha dendeng daun pepaya jepang yaitu:

1. Peluang usaha
  - a. Bahan-bahan pembuatan mudah didapatkan
  - b. Pemasaran dapat dilakukan kapanpun karna bersifat cemilan ringan.
  - c. Dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas bengkulu.

## 2. Tantangan Usaha

Tantangan usaha produk ini ialah memperkenalkan daun pepaya jepang sebagai bahan olahan makanan kepada masyarakat.

### **D. Analisis Kelayakan Usaha/program**

Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan, usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak layak usaha tersebut dijalankan.<sup>2</sup> Berdasarkan analisis pasar, usaha produk dendeng daun pepaya jepang mempunyai peluang yang tinggi dari pada produk lain. Dengan rasa baru yang nikmat dari daun pepaya jepang dan bahan yang mudah akan membuat banyak orang yang tergiur untuk menekuni usaha tersebut. Usaha ini bisa menjadi potensi penghasilan jangka panjang.

Usaha ini akan mendapatkan untung atau *income* yang besar namun tak jarang mendapatkan hasil yang sedikit bahkan bisa juga justru rugi. Meskipun seorang pebisnis mempunyai manajemen dan strategi bisnis yang baik, tidak menjadi jaminan seseorang terhindar dari sebuah risiko

---

<sup>2</sup> Raden Ratna Permanawati, Aneu Yulianeu, Sistem Pakar Untuk Menentukan Suatu Peluang Usaha Dengan Menggunakan Metode Smarter Dan Oreste, *Jumantika*, Vol 1. No. 1 (2018), h.34

usaha.<sup>3</sup> Dalam berusaha kita harus siap untuk rugi dan mempersiapkan finansial dimasa yang akan datang.

#### E. Analisis Keuntungan

Tujuan dari berbisnis/berusaha adalah untuk mendapatkan keuntungan. Sumarsono (2000) bahwa keuntungan/laba adalah selisih antara penerimaan atau pendapatan total dan jumlah seluruh biaya.<sup>4</sup> Berikut analisis keuntungan dari produk MONSA dendeng daun pepaya jepang selama 4 bulan:

a. Biaya variabel usaha :

Biaya Bahan Baku sekali produksi = Rp. 130.000,-

Peralatan Tetap = Rp. 439.000,-

Biaya Tenaga Kerja = Rp. 0,-

Total Biaya = Rp. 130.000 x 16 minggu + 439.000  
= Rp.2.519.000,-

b. Biaya tetap

Biaya tetap terdiri dari :

a) Penyusutan alat

(Rp 439.500 : 36 bulan) = Rp12.000

b) Biaya Overhead :

Transportasi : Rp20.000

Jumlah Biaya Overhead = Rp20.000

---

<sup>3</sup> <https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/545-pengertian-resiko-usaha-jenis-jenis-dan-contohnya>

<sup>4</sup> Rawis, J. E. , dkk, “Analisis keuntungan usaha kecil kuliner dalam upaya pengembangan UMKM di Kota Manado”, *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 4 No. 2.

**Jumlah Biaya Tetap =Rp 32.000**

a. Total biaya :

$$\begin{aligned}\text{Total biaya} &= \text{biaya variabel} + \text{biaya tetap} \\ &= \text{Rp. 2.519.000} + \text{Rp}32.000 \\ &= \mathbf{\text{Rp.2.551.000}}\end{aligned}$$

b. Penerimaan kotor

$$\begin{aligned}\text{Penerimaan kotor} &= 25 \text{ produk} \times 16 \text{ minggu} \times \text{Rp}10.000 \\ &= \mathbf{\text{Rp 4.000.000}}\end{aligned}$$

c. Pendapatan bersih

$$\begin{aligned}\text{Pendapatan bersih} &= \text{penerimaan kotor} - \text{total biaya} \\ &= \text{Rp.4.000.000} - \text{Rp.2.551.000} \\ &= \mathbf{\text{Rp 1.449.000}}\end{aligned}$$

Jadi selama 4 bulan pendapatan kotor dendeng daun pepaya jepang sebesar Rp.4.000.000 dan pendapatan bersih sebesar Rp. 1.449.000.

**BAB V**  
**HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI**  
**KEBERLANJUTAN**

**A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program**

1. Kegiatan PIRT

PIRT merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan terhadap pangan hasil produksi Industri Rumah Tangga yang telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu, dalam rangka produksi dan peredaran produk pangan SPP-IRT memiliki fungsi sebagai izin edar suatu produk pangan, di mana setelah memiliki SPP-IRT produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas.<sup>1</sup> Oleh karena itu, memiliki SPP-IRT dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen tetap yang besar.

Adapun kegiatan PIRT yang diadakan oleh pihak Dinas Kesehatan pada tanggal 16 Desember 2021 di hotel Adeeva Pantai Panjang Kota Bengkulu. Kegiatan ini diikuti oleh monalisa sebagai peserta dan enam narasumber

---

<sup>1</sup> <https://sokitajaya.co.id/pengajuan-ijin-edar-pirt/>. Tgl 15 April 2022

dari pihak Dinas Kesehatan. Adapun dana kegiatan ini diperoleh dari peserta yaitu monalisa sendiri. Materi yang disampaikan pada saat pelatihan tersebut sebagai berikut:

a. Produk dengan PIRT

Tidak semua produk pangan dapat disertifikasi PIRT, seperti makanan kaleng dan produk basah tidak termasuk PIRT. Produk dendeng daun pepaya jepang dapat diajukan sertifikasi PIRT.

b. Masa berlaku PIRT

Masa berlaku PIRT sesuai dengan masa berlaku produk. Untuk produk yang bertahan kurang dari 7 hari maka masa berlaku PIRT nya selama 3 tahun. Untuk masa berlaku produk diatas 7 hari masa berlaku PIRT nya 5 tahun. Namun bisa diperpanjang setelahnya.

c. Syarat-syarat pendaftaran PIRT

Saat ingin mendaftarkan diri untuk pengajuan P-IRT, akan diminta mengisi formulir pendaftaran penyuluhan keamanan, mengumpulkan fotokopi KTP dan pas foto 4x6 1 lembar dan 2x3 1 lembar untuk pengajuan P-IRT. Sertifikat ini dapat digunakan diseluruh wilayah yang ada diindonesia.

d. Cara pengelolaan yang baik menurut materi halal

1) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB): Adalah suatu pedoman yang



menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara :

- a) Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
  - b) Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
  - c) Mengendalikan proses produksi
- 2) Pengendalian Proses Produksi dalam Penetapan :
- a) Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
  - b) Persyaratan Air
  - c) Komposisi, Formulasi Bahan
  - d) Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
- Deskripsi Produk

Dari materi di atas membuat kepercayaan bagi konsumen untuk mengkonsumsi produk. Dengan begitu usaha “Dendeng Daun Pepaya Jepang MONSA” ini akan mendapat keuntungan kedepannya dengan adanya sertifikasi PIRT.

## 2. Hasil penjualan

Data hasil penjualan Dendeng Pepaya Jepang periode akhir November – awal Februari sebagai berikut:

Periode	Target jual	Hasil jual	Harga saruan	Total harga
Akhir November	25	20	Rp.10.000	Rp.200.000
Desember	50	47	Rp.10.000	Rp.470.000
Januari	50	50	Rp.10.000	Rp.500.000
Awal Februari	25	25	Rp.10.000	Rp.250.000
<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>142</b>		<b>Rp.1.420.000</b>

Jadi selama periode tersebut produk dendeng daun pepaya jepang menghasilkan pendapatan sebesar Rp.1.420.000 dengan penjualan sebanyak 142 pcs.

### **B. Potensi Keberlanjutan Program**

#### 1. Aspek Masa Depan

Program ini akan terus berlanjut dikarenakan bahan baku dari produk merupakan potensi yang ada di Kota Bengkulu. Keberadaan daun pepaya jepang sangat bumad didapat sehingga tidak akan menghambat dan memberhentikan produksi. Dendeng daun pepaya jepang ini

juga sudah memiliki no. PIRT yang mana akan membuat konsumen percaya dengan produk. Produk dendeng daun pepaya jepang ini juga akan berinovasi dan berkembang seiring dengan adanya perkembangan zaman.

## 2. Potensi Keberlanjutan Dilingkungan

Lokasi dalam mencapai target pasar dendeng daun pepaya jepang ini berada di rawa makmur, yang mana tempat atau lokasinya berada di pinggr jalan raya yang ramai dan tidak jauh dri pusat kampus Universitas Bengkulu.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Evaluasi**

Evaluasi pada produk dendeng daun pepaya jepang terdapat di pengolahan. Untuk mendapatkan tekstur yang kering dibutuhkan penjemuran terhadap produk. Dimana awalnya produk tidak dijemur namun tekstur dari dendengnya tidak dapat dihasilkan setelah evaluasi dendeng daun pepaya jepang dijemur dahulu sebelum melakukan proses penggorengan.

#### **B. Kesimpulan**

- a. Pengolahan dendeng daun pepaya jepang menggunakan bahan-bahan sebagai berikut:
  - 1) Daun pepaya jepang
  - 2) Telur
  - 3) Tepung terigu
  - 4) Tepung kanji
  - 5) Bawang merah
  - 6) Bawang putih
  - 7) Ketumbar bubuk
  - 8) Merica bubuk
  - 9) Minyak goreng
  - 10) Ajinomoto
  - 11) Garam halus.

b. Proses pengolahan dendeng daun pepaya jepang;

- 1) Cuci bersih terlebih dahulu daun pepaya jepang hingga bersih.
- 2) Rebus daun pepaya jepang selama 5 – 15 menit kemudian iris halus.
- 3) Lalu gabungkan irisan daun dengan bahan pendukung (telur, tepung, bawang putih & merah, merica, ketumbar, garam, dan ajinomoto)
- 4) aduk adonan hingga merata. Kemudian masukan kedalam cetakan dan dikukus.
- 5) Setelah matang angkat adonan dan tiriskan, setelah dingin iris tipis.
- 6) Jemur untuk hasil yang lebih tahan lama.
- 7) Setelah kering goreng dendeng daun pepaya jepang hingga matang.
- 8) Dendeng daun pepaya jepang siap disajikan.

**C. Saran**

Pengolahan dendeng daun pepaya ini memiliki rasa yang original disarankan untuk kedepannya lebih bervariasi lagi cita rasanya misalkan dendeng daun pepaya jepang dengan cita rasa pedas, balado, dan lain sebagainya. Penulis berharap pembuatan dendeng daun pepaya jepang ini dapat diaplikasikan oleh masyarakat sehingga dapat meningkatkan perekonomian daerah penghasil pepaya jepang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali Misbahul. 2013. Prinsip Dasar Produksi Dalam Islam, *Jurnal Lisan AL-HAL*.
- Agama, D. (2003). Pedoman Strategi Kampanye Sosial Produk Halal. *Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji*.
- Budiarti Wiwik & Sutarmi. 2021. Analisis Dampak Covid-19 Terhadap Tingkat Inflasi Sepuluh Bahan Pangan Strategis Di Pasar Tradisional Jawa Timur. *Develop* Vol.5. No. 2
- Sabiq Al-Sayyid & Al-Sunnah Fiqh. Jilid III (Al-Qahirah: Dar Al KitabAl Islamy, T. Th.): 246.
- Fatimah Ihat. 2006. Pengelolaan Pembelajaran Berbasis Potensi Lokal di PKBM. *Mimbar pendidikan*, 1(25).
- Fatimah. 2017. Studi Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*) Terhadap Mutu Dendeng Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 6 No. 9.
- Fauziah Yunia Ika & Abdul Qadir Riyadi. 2018. “Prinsip Dasar Ekonomi Islam : Perspektif Maqashid al syariah”. Jakarta : Prenada Media Grup.
- <file:///C:/Users/acer/Downloads/7892-24863-1-PB.pdf>
- <https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/545-pengertian-resiko-usaha-jenis-jenis-dan-contohnya>
- <https://siplawfirm.id/proses-produk-halal-dalam-pp-39-2021/>
- <https://sokitajaya.co.id/pengajuan-ijin-edar-pirt>
- <https://www.republika.co.id/berita/nqfvvv/dendeng-dan-ragamnya-di-tanah-air>

- <https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-daun-pepaya-jepang-untuk-kesehatan>
- <https://www.simulasikredit.com/daun-pepaya-jepang-superfood-dari-suku-maya/>
- Islamadina. 2017. produksi Dalam perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Pemikiran Islam*. Volume XVIII, No. 1.
- Karmini, “Ekonomi Produksi Pertanian”, (Samarinda : Mulawarman Universitas Press, 2018), h.11
- Lyliana lea. 2019. 4 *Masakan Sempel dari Daun Pepaya Jepang. Nggak Pahit, Bergizi, Cocok buat Santapan Keluarga*. diakses pada <https://www.hipwee.com/tips/resep-daun-pepaya-jepang/>
- Putra Andhika. 2021. Pengaruh Pemberian Tepung Daun Pepaya Jepang (*Cnidocolus aconitifolius*) Terhadap Performa Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu Pertanian & Peternakan*. Vol. 9 no. 1.
- Rahmawati Lia. 2018. *Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Kates Jepang (Cnidocolus Aconitifolius) Terhadap Hiperkolesterolemia Pada Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Dan Pemanfaatannya Sebagai Buku Non Teks*. Skripsi:Universitas Jember.
- Rawis, J. E. , dkk. “Analisis keuntungan usaha kecil kuliner dalam upaya pengembangan UMKM di Kota Manado”. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*. Vol. 4 No. 2.
- Widodo Tri & Widyaningtyas Dian. 2016. “Analisis Pangsa Pasar Dan Daya Saing Cpo Indonesia Di Uni Eropa”.

*Dayasaing: Jurnal Ekonomi Manajemen Sumber Daya.*  
Vol. 18, No. 2.

Yulianeu Aneu & Permanawati Dwi Ratna. 2018. Sistem Pakar Untuk Menentukan Suatu Peluang Usaha Dengan Menggunakan Metode Smarter Dan Oreste. *Jumantaka*. Vol 1. No. 1.

Zulaekah, S., & Kusumawati, Y. (2005). Halal dan haram makanan dalam islam



**L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N**

**Lampiran 1**  
**Proses produksi dendeng daun pepaya jepang**





## Lampiran 2 Testimoni



# Lampiran 3

## Surat izin usaha



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1201220034649

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

1. Nama Pelaku Usaha	: MONALISA
2. Alamat	: Jl. MERPATI 4, Desa/Kelurahan Rawa Makmur, Kec. Muara Bangka Hulu, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu
3. Nomor Telepon Seluler	: +6285368987125
Email	: monalisalisa123456789@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-PI), hak akses kepastian, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

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

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

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 12 Januari 2022  
Perubahan ke-6, tanggal: 13 Januari 2022.

Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 13 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 kesalahan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini tidak ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



# Lampiran 4

## Sertifikat PKP



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



### Sertifikat

#### PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1531/1771/21

Diberikan kepada :

Nama : **Monalisa**  
Jabatan : **Pemilik**  
Alamat : **Jl. Merpati 5 Rt/Rw 007/003 Rawa Makmur Kec.  
Muara Bangkahulu**

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

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



Bengkulu, 16 Desember 2021  
KEPALA DINAS KESEHATAN  
KOTA BENGKULU

**Dr. Hainal Arifin**  
Pembina I/VA  
NIP. 19706907 200212 1 006

# Lampiran 5

## PIRT



### 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 2051771010039-27  |
| 2. Nama IRTP                | : MONALISA  |
| 3. Nama Pemilik             | : MONALISA  |
| 4. Alamat                   | : JL. MERPATI 4   |
| 5. Provinsi                 | : BENGKULU  |
| 6. Kabupaten/Kota           | : KOTA BENGKULU   |
| 7. Jenis Pangan             | : Tepung dan Hasil Olahannya  |
| 8. Nama Produk Pangan       | : Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu Kuetlaw Kering  |
| 9. Branding Produk          | : Dendeng Daun Pepaya Jepang  |
| 10. Komposisi               | : daun pepaya jepang, telur, tepung terigu, tepung kanji,<br>bawang merah, bawang putih, merica bubuk, ketumbar<br>bubuk, penyedap rasa, minyak goreng. |
| 11. Kemasan Primer          | : Plastik   |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 14-01-2027  |
| 13. Komitmen                | :   |
|                             | a. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan.  |
|                             | b. Memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah<br>Tangga (CPPB-IRT) atau hygiene sanitasi dan dokumentasi.                 |
|                             | c. Memenuhi ketentuan label dan iklan pangan olahan.  |

Akan dipenuhi dalam waktu 3 bulan

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.  
2. Dalam hal terjadi kesalahan 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 SUKARNÓ BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Monalisa

Program Studi : Perbankan Syariah

NIM : 1811140243

Pembimbing I : Dr. Desi Isnaini, M.A

Judul Skripsi : Pengolahan Daun Pepaya Jepang Menjadi Dendeng

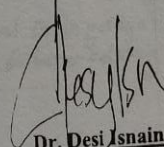
No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	Selasa 5/4/22	BAB I	Beri footnote/ bab Cek daftar pustaka	
2	Selasa 5/4/22	BAB II	Beri footnote pada paragraf	
3	Selasa 5/4/22	BAB III	Beri prolog sebelum tabel dan tabel dijelaskan	
4	Selasa 5/4/22	BAB IV	Footnote tidak huruf kapital	
5	Selasa 5/4/22	BAB V	Diberi footnote dan prolog sebelum tabel.	
6	Selasa 5/4/22	BAB VI	Kesimpulan menjawab rumusan masalah	



7	Jumat 18/4/22		ACC BAB IV	
8	Jumat 18/4/22		ACC BAB V	18
9				

Bengkulu, 18 Mei 2022

Pembimbing I



**Dr. Desi Isnaini, M.A**  
NIP.197412022006042001



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Monalisa

Program Studi : Perbankan Syariah

NIM : 1811140243

Pembimbing II: Badarudin Nurhab, M.M

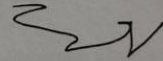
Judul Skripsi : Pengolahan Daun Pepaya Jepang Menjadi Dendeng Dalam Perspektif  
Ekonomi Islam

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	8/12/2021	Bab I - II	- Istilah dendeng - Manpaal daun pepaya jepang di luar belahan	SY SY
2	14/12/2021	Bab II - III	Lanjutkan bab selanjutnya	SY
3	22/12/2021	Bab III	- Buat tahapan produksi - tambah bukti foto	SY SY
4	13/1/2022	Bab III	- perbaiki tulisan - tambahkan pemasaran direct marketing.	SY SY
5	7/2/2022	Bab IV	- perbaiki footnote - Tambahkan teori	SY SY
6	23/2/2022	Bab IV	- Cari Analitis keuntungan	SY

7.	1/3/2022	Bab V	Tambahkan hasil penyusunan	✓
8.	9/3/2022	Bab V	- perbaiki Daftar Isi - Daftar pustaka	✓
9.	11/3/2022	Bab I-V	- perbaiki tulisan - istilah asing	✓
10.	14/3/2022	Bab I-V	- Buatkan video proses produksi	✓
11.	21/3/2022	Bab I-V	A T C	✓

Bengkulu, Maret 2022

Pembimbing II



Badarudin Nurhab, M.M  
NIP.198508072015031005



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: 1672 /In.11/ F.IV/PP.00.9/11/2021

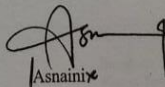
Dalam rangka penyelesaian akhir studi mahasiswa maka Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri ( IAIN ) Bengkulu dengan ini menunjuk Dosen :

1. N A M A : Desi Isnaini, M. A.  
NIP : 197412022006042001  
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Badaruddin Nurhab, M. M.  
NIP : 198508072015031005  
Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

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

N A M A : Monalisa  
NIM : 1811140243  
Program Studi : Perbankan Syariah  
Judul Tugas Akhir : - **Pengolahan Daun Pepaya Jepang Menjadi Dendeng**  
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa  
Demikian surat penunjukkan ini dibuat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 24 November 2021  
Plt. Dekan,

  
Asnaini

tembusan :

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



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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Monalisa  
NIM : 1811140243  
Program Studi : Perbankan Syariah

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Dendeng Daun pepaya Jepang

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: *Sparkwat alasan Kajian mendalam ini di latar belakang dan ajukan teori & penelitian terdahulu karena ini akan dipublikasikan TA (skripsi)*

Bengkulu, 18 November 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Dr. Asnaini, M.A.  
NIP. 197304121998032000

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan

Kajur Ekis

Dr. Desi Ishaini, M.A.

NIP. 197412022006042000

Bengkulu, November 2021

Ketua Tim

Mahasiswa

Monalisa  
NIM. 1811140243