

**PELUANG DAN TANTANGAN USAHA PRODUK KUE  
CUCUR BANDAN MINICUR DALAM UPAYA  
MENINGKATKAN PENDAPATAN MAHASISWA**



**SKRIPSI**

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

**Oleh:**

**ASEF PORWANTO**

**NIM 1811130090**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI  
SUKARNO BENGKULU  
BENGKULU, 2022 M/1444H**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

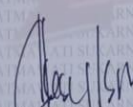
Skripsi ini ditulis oleh Asef Porwanto, Nim 1811130090 dengan judul **“Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Minicr Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Mahasiswa”**. Program studi ekonomi syariah jurusan ekonomi islam telah diperiksa dan disepakati sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk di ujikan dalam sidang munaqasyah skripsi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu

Bengkulu, 30 Mei 2022 M

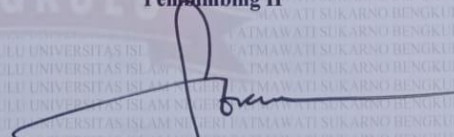
29 Syawal 1443 H

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

  
**Dr. Desi Isnaini, MA**

NIP.197412022006042001

  
**Evan Stawan, MM**

NIP.199203202019031008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Ruden Fatah Pagur Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Mincer Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Mahasiswa”, oleh Asef Porwanto Nim: 1811130090, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Eekonomi Dan Bisnis Islam, telah diuji dan dipertahankan didepan tim Sidang Munaqosah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Univesitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

Hari : Kamis

Tanggal : 14 Juli 2022

Dinyatakan LULUS dan diperbaiki, dapat diterima dan disahkan sebagai syarat memperoleh Gelar Sarjana dalam bidang Ekonomi Syariah dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (SE)

Bengkulu, 14 Juli 2022 M  
15 Zulhijah 1443 H

Tim Sidang Munaqosah

Ketua

Dr. Nurul Hak, MA  
NIP. 196606161995031002

Sekretaris

Katra Pramadeka, M.E.I  
NIP. 198807252020121003

Penguji I

Dr. Nurul Hak, MA  
NIP. 196606161995031002

Penguji II

Amimah Oktarina, ME  
NIP. 199210212018012001

Mengetahui

Dekan

Dr. H. Supardi, M.Ag  
NIP. 1965041019931007

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

Tugas Akhir Dengan Judul **“Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Minicur Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Mahasiswa”** Adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.

1. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Di dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam laporan akhir ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dari pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 6 Juli 2022



Asef Porwanto  
Nim. 1811130090

**MOTTO**

Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya. Dia mendapat (pahala) dari (kebaikan) yang dikerjakannya dan dia mendapat (siksa) dari (kejahatan) yang diperbuatnya

(Q.S Al Baqarah Ayat 286)

Maka sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan

(Q.S Al insyirah ayat 5)

Hidup emang pahit kalau jauh dari Allah Swt

(Asef Porwanto)

## 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 wajjallah, karena-Nya. Penulis diberi kesempatan untuk berpendidikan lebih lanjut dan mampu menyelesaikan Laporan PKM ini tepat waktu.
2. Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya Bapak Jawaludin Dan Ibu Naiyati yang selalu ada serta selalu membimbing, mengarahkan dan ,memberikan doa terbaik utukku dan selalu mengisi dunia saya dengan begitu banyak kebahagiaan sehingga seumur hidup tidak cukup untuk menikmati semuanya. Terima kasih atas semua cinta yang telah bapak dan ibu berikan kepada saya sampai saat ini karena tanpa kalian aku tidak bisa menyelesaikan semua ini.
3. kepada kakak ku tercincita Dina Ekasari, Terima kasih selama ini selalu memberikan doa terbaik untuk saya, Terima kasih selalu membantu,memberi support kepada saya disaat merasa kehilangan kepercayaan pada diri saya sendiri, dan terimakasih selalu memberi semangat yang tiada henti nya viii serta dukungan penuh kasih sayang agar saya bisa menyelesaikan tugas akhirnya tepat waktu.

4. Keluarga Besar saya yang selalu memberikan semangat, arahan serta bimbingan dan doa yang terbaik untuk saya sampai saat ini.
5. Dr. Desi Isnaini, MA Selaku Pembimbing I yang selalu meluangkan waktu dan memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Evan Stiawan, MM Selaku Pembimbing II yang selalu meluangkan waktu dan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Skripsi ini saya persembahkan kepada Almamater saya Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UINFAS) Bengkulu.

**ABSTRAK**  
**PELUANG DAN TANTANGAN USAHA PRODUK KUE CUCUR**  
**BANDAN MINICUR DALAM UPAYA MENINGKATKAN**  
**PENDAPATAN MAHASISWA**

(Studi Di Perumnas Alfamas Residence Rt. 13 Rw. 05 Kec. Selebar  
Kota Bengkulu)

Oleh Asef\_Porwanto, NIM 1811130090

Penelitian ini berjudul “*Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Minicur Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan*” bertujuan untuk memberikan deskripsi tentang bagaimana peluang dan tantangan usaha produk kue cucur bandan minicur dalam meningkatkan pendapatan mahasiswa. Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini diantaranya Menjadikan mahasiswa untuk melakukan sebuah inovasi yang kreatif dan inovatif; Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk melakukan sebuah usaha; Membantu mahasiswa dalam hal melakukan gerakan dalam mencoba menjadi seorang wirausaha; Mengangkat kue cucur bandan (Minicur) produk khas Bengkulu; dan Meningkatkan pendapatan mahasiswa dan masyarakat. Produk yang dipakai dalam penelitian ini adalah kue cucur bandan (minicur) yang berbahan dasar tepung beras dan gula merah yang memiliki manfaat untuk menambah energi dan sekaligus menjadi sumber serat serta karbohidrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk minicur memiliki peluang usaha karena beberapa alasan, yaitu produk minicur memiliki harga yang relatif murah; merupakan produk makanan tradisional; memiliki ketahanan sampai satu bulan; sudah memiliki sertifikat PKP dan P-IRT. Kemudian, tantangan dalam usaha ini berdasarkan hasil penelitian, yaitu adanya daya saing dari penjual cucur bandan lainnya; modal untuk promosi masih kecil; belum adanya sponsor; serta sumber daya manusia (SDM) yang masih kurang untuk memasarkan produk ini dan meyakinkan ke konsumen bahwa produk ini sehat dan juga bergizi. Pangsa pasar produk ini adalah pasar panorama kota Bengkulu

**Kata Kunci : Peluang, tantangan, kue cucur bandan**



**ABSTRACT**  
**BUSINESS OPPORTUNITIES AND CHALLENGES OF CUCUR**  
**BANDAN MINICUR CAKE PRODUCTS IN AN EFFORT TO**  
**INCREASE STUDENT INCOME**

(Study at Perumnas Alfamas Residence Rt. 13 Rw. 05 Kec. As wide as  
Bengkulu City)

By Asef Porwanto, NIM 1811130090

This study entitled "Opportunities and Challenges of the Cucur Bandan Minicur Cake Product Business in an Effort to Increase Income" aims to provide a description of how the opportunities and challenges of the bandan minicur cake product business in increasing student income. The benefits that are expected in this research include making students to make creative and innovative innovations; Provide opportunities for students to do a business; Helping students in carrying out movements in trying to become an entrepreneur; Lifting the bandan cake (Minicur) a typical product of Bengkulu; and Increase student and community income. The product used in this research is a bandan cake cake (minicur) which is made from rice flour and brown sugar which has the benefit of increasing energy and at the same time being a source of fiber and carbohydrates. The results showed that minicur products have business opportunities for several reasons, namely minicur products have relatively cheap prices; is a traditional food product; have a shelf life of up to one month; already have PKP and P-IRT certificates. Then, the challenges in this business are based on the results of the research, namely the competitiveness of other sellers of cucur bandan; capital for promotion is still small; no sponsors; and the lack of human resources (HR) to market this product and convince consumers that this product is healthy and nutritious. The market share of this product is the panoramic market of Bengkulu City

**Keywords :** *Opportunity, challenge, cucur bandan cake*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Minicur Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Mahasiswa”**. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Minicur Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNIVERSITAS ISLAM NEGERI FATMAWATI SUKANO (UIN) BENGKULU

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak.

Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. KH Zulkarnain Dali, M.Pd , selaku rektor UIN Bengkulu yang telah memberikan berbagai fasilitas dalam menimba ilmu pengetahuan di UIN Bengkulu.
2. Dr. H Supardi, M.Ag. selaku. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Yenti Sumarni., M.M Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN) Bengkulu
4. Dr. Desi Isnaini, MA selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan,dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Evan Setiawan, MM selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan

dengan penuh kesabaran.

6. Kepada kedua Orang tua saya yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno (UIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.

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

Bengkulu, 6 Juli 2022

Penulis

Asef Porwanto

Nim : 1811130090

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	v
<b>MOTTO</b> .....	vi
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	vii
<b>ABSTRAK</b> .....	x
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	8
C. Tujuan Program.....	8
D. Manfaat Program.....	8
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA</b> .....	10
A. Analisis Produk .....	10
B. Peluang Dan Tantangan Usaha Minicur .....	15
C. Pangsa Pasar.....	27
D. Lokasi program .....	30
E. Analisis kelayakan usaha.....	30
F. Analisis Keuntungan .....	32
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b> .....	38
A. Alat Dan Bahan .....	38
B. Proses Pembuatan.....	39
C. Proses Pemasaran .....	61

D. Analisa Peluang usaha.....	73
<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN .....</b>	<b>75</b>
A. Anggaran Biaya.....	75
B. Jadwal Kegiatan .....	78
<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN DAN POTENSI     KEBERLANJUTAN .....</b>	<b>83</b>
A. Hasil Dicapai Berdasarkan Luaran Program.....	83
B. Potensi Keberlanjutan Program .....	86
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>88</b>
A. Kesimpulan dan saran .....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>89</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Kue Cucur Bandan Minicur.....	15
Tabel 2.1 Biaya Variabel.....	33
Tabel 2.3 Biaya Tetap .....	34
Tabel 2.4 Biaya Variabel.....	35
Tabel 3.1 Alat .....	39
Tabel 3.2 Bahan .....	40
Tabel 3.1 Kandungan Gizi Beras .....	47
Tabel 3.2 Kandungan Gizi Gula Aren.....	49
Tabel 3.5 Komposisi Kue Cucur Bandan.....	55
Tabel 3. 3 Laporan Penjualan.....	73
Tabel 4.1 Anggaran Biaya.....	76
Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan .....	79

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Lembar Formulir Pengajuan Judul

Lampiran 2 : Lembar Penunjukan Pemimbing

Lampiran 3 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

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

Lampiran 5 : Sertifikat Standar Perizinan Berusaha

Lampiran 6 : Lembar Bimbingan

Lampiran 7 : Dokumentasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Menurut Peraturan Pemerintah No. 30 tahun 1990 tentang tujuan perguruan tinggi adalah mempersiapkan mahasiswa menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademik atau profesional serta bisa, mengembangkan, menerapkan dan menyebar luaskan ilmu pengetahuan dan kesenian yang dimiliki. Lulusan perguruan tinggi dituntut mempunyai kemampuan dalam pengetahuan akademik, keahlian berpikir, manajemen keahlian, dan kemampuan berkomunikasi, sinergisme diantara kemampuan tersebut tercerminkan melalui kemampuan lulusan dalam kecepatan menerapkan solusi atas permasalahan yang di hadapinya.<sup>1</sup>

Perguruan tinggi adalah tempat terakhir dalam menuntut ilmu, dari sinilah peran perguruan tinggi sangatlah dibutuhkan untuk menjadikan manusia yang cerdas serta membangun bangsa. Dengan adanya pengalaman serta dorongan yang wajib dari perguruan tinggi sehingga membuat mahasiswa harus mempunyai berbagai kemampuan, pengetahuan, serta keterampilan yang

---

<sup>1</sup> Tri Puji Rahayu, S.Pt., MP. Dkk, *Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa Pkm*, (Jawa Tengah, 56511 :Pustaka Rumah Cinta, 2020), h. 3-4



baik, mampu untuk menjadi calon anggota masyarakat yang mempunyai kualitas serta menjadi contoh masyarakat yang berpendidikan tinggi serta mampu membaca peluang yang ada dan membaca situasi yang baik untuk melakukan sesuatu hal. Tidak bisa dipungkiri bahwasanya mahasiswa/mahasiswi sangat bergantung pada perguruan tinggi dalam menuntut ilmu agar kelak bisa menjadi seseorang yang mempunyai ilmu serta bisa diterapkan di masyarakat, harapan itu timbul dikarenakan perguruan tinggi adalah tempat tertinggi dalam menuntut ilmu. Banyak sekali ide atau gagasan yang dikeluarkan oleh perguruan tinggi dalam hal membentuk kualitas dan mentalitas peserta didiknya seperti menerapkan jiwa berwirausaha yang baik dan memiliki kecerdasan dalam mengambil keputusan maupun membaca peluang yang ada serta menerapkannya di dunia bisnis.<sup>2</sup>

Program kreativitas mahasiswa (PKM) merupakan salah satu bentuk upaya yang ditempuh oleh Direktorat Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan memperluas ilmu

---

<sup>2</sup> Ibid, h. 3-4

pengetahuan, teknologi dan atau kesenian serta memperkaya budaya nasional.<sup>3</sup>

Program kreativitas mahasiswa terbagi menjadi empat program, yaitu program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K), program kreativitas mahasiswa penerapan teknologi (PKM-T), program kreativitas mahasiswa penulisan ilmiah (PKM-I), program kreativitas mahasiswa pengabdian masyarakat (PKM-M), program kreativitas mahasiswa penelitian (PKM-P).

Program kreativitas mahasiswa kewirausahaan (PKM-K) merupakan kreativitas menciptakan keterampilan berwirausaha untuk berorientasi pada profit, pada umumnya di dahului dengan survei pasar karena relevansinya terhadap terbentuknya peluang pendapatan *profit* untuk mahasiswa.<sup>4</sup> Seperti diketahui bahwa *profit* itu adalah keuntungan dari barang yang dijual, serta mengetahui tingkat keuntungan dari pada total biaya produksi yang dikeluarkan. Kreativitas (*creativity*) merupakan suatu kemampuan di dalam mengembangkan serta menghubungkan ide dan menemukan cara baru di dalam melihat suatu peluang atau masalah. Sedangkan inovasi (*innovation*) merupakan kemampuan dalam melakukan serta menerapkan kreativitas untuk

---

<sup>3</sup> Agung Baskoro, Dkk, *Status Update For The Best Student*, (Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama, 2010), h. 169-170

<sup>4</sup> *Ibid*, h. 171

memecahkan suatu masalah atau menciptakan suatu yang bersifat baru dan belum ada.<sup>5</sup> Wirausaha haruslah memiliki daya pikir yang kreatif serta inovatif dalam menciptakan suatu produk baru guna menciptakan nilai tambah dari suatu produk yang menjadi dasar kesuksesan berwirausaha

Wirausaha merupakan seseorang yang mendobrak sebuah sistem perekonomian yang ada dengan melakukan pengenalan barang dan jasa baru kepada masyarakat serta membuat bentuk organisasi baru dan mengolah bahan baku menjadi suatu produk atau barang baru.<sup>6</sup> Kewirausahaan atau sering disebut entrepreneurship adalah seorang individu atau kelompok yang menciptakan barang baru baik berupa makanan ataupun barang jasa lainnya, mengolah bahan mentah atau baku menjadi sesuatu yang mendapat nilai jual memang membutuhkan kreativitas serta ide yang bagus sehingga bisa membaca keinginan atas barang yang dibutuhkan oleh konsumen.

Menurut Soeparman Soemahamidjaja, dalam Puji Hastuti menyebutkan wirausaha adalah orang-orang yang memiliki karakter wirausaha dan mengaflikasikan hakikat

---

<sup>5</sup> Brillyanes Sanawiri Dan Mohammad Iqbal, *Kewirausahaan*, (Malang: UB Press,2018), h. 4

<sup>6</sup> Arif Yusuf Hamali, S.S., M.M., Dan Dra. Eka Sari Budihastuti, M.M., *Pemahaman Kewirausahaan Trategi Mengubah Pola Pikir Orang Kantoran Menuju Pola Pikir Wirausahawan Sukses Edisi Pertama*, (Jakarta: Kencana,2017), h. 33

kewirausahaan dalam hidupnya.<sup>7</sup> Menurut menurut Jhon J.Kao, dalam Sayu Ketut Sutrisna Dewi berkewirausahaan adalah usaha untuk menciptakan nilai melalui pengenalan kesempatan bisnis, manajemen pengambilan risiko yang tepat, dan melalui keterampilan komunikasi untuk memobilisasi seseorang, manusia, uang dan bahan-bahan baku atau sumber daya lain yang diperlukan untuk menghasilkan proyek supaya terlaksana dengan baik.<sup>8</sup> Menurut Peggy A. Lambing Dan Carles R. Kuehl dalam Muhammad Anwar Kewirausahaan adalah suatu usaha kreatif yang membangun suatu value dari yang belum ada menjadi ada dan bisa dinikmati orang banyak.<sup>9</sup> Kewirausahaan merupakan suatu langkah dalam memanfaatkan sesuatu barang mentah menjadi barang yang bernilai, serta bisa bermanfaat dan berguna bagi masyarakat. Dari parah ahli berpendapat tentang kewirausahaan di atas penulis menyimpulkan bahwa kewirausahaan itu adalah membuat barang yang tidak ada untuk menjadi ada, seperti mengelolah bahan baku menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi, sehingga terciptalah suatu produk baru yang mempunya

---

<sup>7</sup> Puji Hastuti, Dkk, “*Kewirausahaan Dan Umkm*”, (Yayasan Kita Menulis, 2020), h. 1

<sup>8</sup> Sayu Ketut Sutrisna Dewi, “*Konsep Dan Pengembang Kewirausahaan Di Indonesia*”,(Yogyakarta: Grup Penerbitan Cv Budi Utama,2017), h 3

<sup>9</sup> Muhammad Anwar H.M, “*Pengantar Kewirausahaan Teori Dan Aplikasi Edisi Pertama*”, (Jakarta: Kencana ,2014),h. 3

keunikan serta mempunyai ciri khas. Wirausahaan yang sukses haruslah mempunyai unsur keberanian, keteguhan hati, kemampuan, dan kreativitas.

Pogram kreativitas mahasiswa dinilai sangat baik dalam meningkatkan mutu belajar mahasiswa dalam menjadi seseorang wirausahawan yang sukses. Wirausaha harus mempunyai keyakinan dan mental yang kuat dalam melakukan suatu usaha serta mengabil semua resiko yang akan terjadi dalam melakukan/membuat suatu usaha baru. Dalam berwirausaha memang harus memiliki ciri khas atau karateristik dalam melakukan kegiatan usaha, karena dengan mempunyai karateristik sendiri membuat usaha tersebut menjadi menarik.

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar di dunia, sebutan indonesia di mata dunia bermacam-macam muali dari negara kepulauan, paru-paru dunia, zamrud khatulistiwa, negeri seribu candi dan negara maritim. Indonesia memiliki berbagai suku, bahasa dan agama yang menjadi keistimewaannya yang menyatu di dalam negara kesatuan republik Indonesia (NKRI).<sup>10</sup> Indonesia memiliki berbagai macam makanan tradisional yang tersebar di berbagai wilayah. Kue cucur merupakan makanan salah satu makanan tradisional di Indonesia, cucur sendiri bisa ditemui di berbagai tempat di

---

<sup>10</sup> Rifan Aditya, "5 Julukan Negara Indonesia Paling Terkenal", <https://www.suara.com>, Diakses 20 Juli 2022, 21.29

Indonesia. Kue cucur yang cukup dikenal di kalangan masyarakat Indonesia adalah cucur versi betawi dari Jakarta. Penyebutan cucur ini timbul karena proses pembuatannya yang meneteskan adonan ke loyang sehingga kue ini dinamakan cucur. Di betawi sendiri kue cucur biasanya dijadikan saat acara adat seperti potong rambut bayi dan acara pernikahan. Selain di Indonesia kue cucur bisa dijumpai di Malaysia, Thailand, Brunei Darussalam, Srilanka dan India. Di Malaysia kue cucur memiliki beberapa jenis diantaranya disebut dengan kuih cucur jawa, pinajaran dan penyaram, di Brunei cucur sendiri dikenal sebagai kuih penyaram, di Thailand kue cucur dikenal sebagai *khanom cucun*, perlambang cinta.<sup>11</sup> Di Bengkulu cucur diberinama cucur bandan karena cucur bengkulu berbeda pada kue cucur pada umumnya, cucur Bengkulu memiliki bentuk seperti cincin yang berlobang ditengahnya.<sup>12</sup> Penulis menjadikan makanan tradisional sebagai usaha untuk ikut peran menjadi seorang wirausahaan yang bisa bersaing didunia wirausahaan, minicur adalah salah satu modifikasi makanan tradisional yang penulis lakukan dalam usaha ini dimana minicur itu adalah singkatan dari kue cucur bandan yang berukuran kecil.

---

<sup>11</sup> Kue Cucur-Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensiklopedia Bebas, <https://id.m.wikipedia.org>, Diakses 30 Mei 2022, 22.46

<sup>12</sup>Makanan khas bengkulu-yurmawita's blog, <https://www.yurmawita.com>, diakses 20 juli 2022, 21.38

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana peluang dan tantangan usaha produk kue cucur bandan minicur dalam upaya meningkatkan pendapatan masyarakat?

## **C. Tujuan Program**

1. untuk mengetahui bagaimana peluang dan tantangan usaha produk kue cucur sebagai upaya meningkatkan pendapatan mahasiswa

## **D. Manfaat Program**

Adapun manfaat dari pelaksanaan kreatifitas mahasiswa dalam bidang kewirausahaan adalah sebagai berikut :

1. Menjadikan mahasiswa untuk melakukan sebuah inovasi yang kreatif dan inovatif
2. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk melakukan sebuah usaha
3. Membantu mahasiswa dalam hal melakukan gerakan dalam mencoba menjadi seorang wirausaha
4. Mengangkat kue cucur bandan (Minicur) produk khas bengkulu
5. Memberikan mahasiswa wawasan berusahan dengan sistem kelompok
6. Meningkatkan pendapatan mahasiswa dan masyarakat.

### **E. Luaran Yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan tim dari program kreativitas mahasiswa (PKM) di bidang kewirausahaan adalah sebagai berikut :

1. Bisa menghasilkan dan memproduksi makanan khas bengkulu yang sehat dan juga bergizi serta dengan rasanya yang manis dan gurih, yang menjadi daya tarik untuk memproduksi makanan khas bengkulu ini. Pembuatan produk Minicur ini tidak menggunakan bahan kimia karena kue ini tahan selama satu bulan setelah produksi, jadi kue ini bebas dari bahan pengawet makanan dan dapat di konsumsi/dinikmati oleh semua kalangan.
2. Dapat mengurangi pengangguran dan menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.
3. Dapat dijadikan mahasiswa sebagai sebagai contoh agar bisa memunculkan ide-ide kreatif dan menciptakan inovasi produk selanjutnya.
4. Dapat memberikan maanfaat bagi masyarakat dengan produk khas ini dan bisa menjadi cemilan yang lezat dan bergi.
5. Bisa dijadikan makanan pangan yang bernilai jual yang cukup baik sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.



## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A. Analisis Produk**

##### **1. Nama produk**

Nama dari produk ini ialah “kue cucur bandan (Minicur)”, yang berbahan dasar tepung beras dan gula merah yang terjamin kebersihan dan juga mutunya. Nama yang penulis berikan atau menambahkan nama Minicur sebagai inovasi dari produk ini. Pada awalnya penamaan produk ini diberi nama Curmini sebelum berganti menjadi Minicur, nama menjadi aspek penting dalam menarik minat konsumen karena itulah penamaan Minicurlah yang paling enak didengar dan dijadikan penulis sebagai nama yang paling baik dalam penamaan produk kue cucur bandan (Minicur).

Kue cucur bandan merupakan makanan tradisional Bengkulu yang berbahan dasar tepung beras, gula merah, dan pandan. Kue ini biasanya dihidangkan dalam upacara adat pernikahan. Ke khasan cucur bandan terletak pada bentuknya yang kecil dan memiliki lobang ditengahnya dan terlihat seperti cicin, rasanya yang manis dan gurih membuat produk ini sangat digemari di kalangan masyarakat terutama di Bengkulu sendiri. Cucur bandan memiliki

masa simpan yang cukup lama setelah produksi, ketahanannya sampai hingga satu bulan masa simpan yang menjadikan makanan tradisional ini layak dijadikan suatu peluang usaha baru yang cukup menjanjikan sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat.

## 2. Manfaat dan kandungan

Minicur merupakan makanan yang halal dan baik karena berbahan dasar tepung beras dan gula merah, dan tidak menggunakan bahan berbahaya lainnya seperti bahan pengawet. Di dalam proses produksinya juga bersih dan terhindar dari zat kimia yang dapat menimbulkan unsur haramnya sebuah produk. Seperti yang telah dijelaskan secara tegas didalam Al-Qur'an manusia diperintahkan untuk memilih makanan yang halal dan baik untuk dikonsumsi serta memilih kualitas makanan yang akan dikonsumsinya. Sebagaimana yang telah dijelaskan didalam Qur'an surah Al-Baqarah ayat 168, Q.s Al-Baqarah. 172, ". Q.s Al-Maidah. 88 dan Q.s An-Nahl. 114 yaitu:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ

الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ - ١٦٨

Artinya: "Wahai manusia makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu" (Q.s Al-Baqarah. 168)

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ  
إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ - ١٧٢

Artinya: "Wahai orang-orang yang beriman makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah jika kamu hanya menyembah kepada-Nya". (Q.s Al-Baqarah. 172)

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنتم بِهِ مُؤْمِنُونَ - ٨٨

Artinya: "Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya". Q.s Al-Maidah. 88)

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِن كُنتُمْ  
إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ - ١١٤

Artinya: "Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan

syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.( Q.s An-Nahl. 114)

Di dalam Kue Cucur mengandung berbagai aneka nutrisi dan kasiat, minicur yang terbuat dari tepung beras dan gula merah memiliki berbagai nutrisi yang baik bagi tubuh. Kandungan gizi yang terdapat dalam tepung beras banyak sekali memiliki manfaat seperti vitamin B2, serat, protein, karbohidrat, natrium, energi dan lain-lain<sup>13</sup>. Kandungan gizi dalam bahan pembuatan kue cucur bandan (Minicur) yang selanjutnya ialah gula merah, dimana gula merah ini merupakan bahan pembuatan makanan yang sering dijumpai di pasar-pasar tradisional kandungan gizi gula merah pun banyak sekali seperti karbohidrat, zat besi, energi, fosfor, natrium dan banyak lagi<sup>14</sup>. Kue cucur bandan (Minicur) memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh, seperti:

a. Menambah energi

Kue cucur bandan (Minicur) memiliki atau mengandung kalori yang cukup tinggi yaitu di dalam 1 buah cucur mengandung 102 kalori. Jadi jika mengkonsumsi kue cucur ini anda bisa

---

<sup>13</sup> Tepung Beras Mentah-Andra Farm, <https://m.andrafarm.com>, Diakses 30 Mei 2022, 19.00

<sup>14</sup> Manfaat Gula Merah Yang Manis Dan Menyehatkan-Hello Sehat, <https://hellosehat.com>, Diakses 30 Mei 2022, 19.05

mendapatkan energi yang cukup untuk menjalani aktivitas sehari-hari.

b. Merupakan sumber serat dan karbohidrat

kue cucur juga kaya akan karbohidrat dan serat. Seperti yang diketahui manfaat serat dapat memaksimalkan penyerapan lainnya dari makanan, terutama nutrisi yang jumlahnya sedikit<sup>15</sup>. Sedangkan karbohidrat merupakan sumber energi, menunjang sumber otak, mencegah penyakit dan menjaga berat badan tetap stabil.<sup>16</sup>

Kue cucur banyak sekali memiliki manfaat bagi tubuh jika mengkonsumsinya dengan baik dan tidak berlebihan, karena kalau berlebihan justru akan membuat gula dara naik sebab kue cucur memiliki rasa yang manis yang akan membuat gula dara naik jika mengkonsumsinya secara berlebihan. Tabel dibawah ini merupakan kandungan gizi yang terdapat di dalam kue cucur adalah sebagai berikut:

---

<sup>15</sup> 5 Manfaat Serat Untuk Kesehatan Tubuh Anda Dan Keluarga, <http://ners.unair.ac.id>, Diakses 12 Mei 2022, 11.37

<sup>16</sup> Fungsi Karbohidrat Bagi Tubuh Beserta Jenis-Jenisnya, <https://katadata.co.id>, Diakses 12 Mei 2022, 11.46

**Tabel 2.1**  
Kandungan Gizi Minicur

No	Kandungan gizi kue cucur per-satu buah	Jumlah
1	Energi	145 kkal
2	Protein	2,39 gr
3	Lemak	1,28 gr
4	Karbohidrat	31,36 gr
5	Kalsium	10 mg
6	Fosfor	31 mg
7	Zat Besi	0,53 mg
8	Vitamin A	0 UI
9	Vitamin B1	0,02 mg
10	Vitamin C	0 mg

Sumber : Berbagai Publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

## **B. Peluang Dan Tantangan Usaha Minicur**

### 1. Pengertian peluang usaha

Peluang berasal dari kata bahasa Inggris yaitu *opportunity* yang berarti sebuah atau beberapa kesempatan yang muncul dari sebuah kejadian. Sedangkan usaha memiliki arti upaya untuk mencapai

tujuan atau sesuatu yang di inginkan.<sup>17</sup> Peluang usaha berarti sesuatu yang hadir dari sebuah momen baik yang dimiliki seseorang dalam melakukan suatu kesempatan untuk menghasilkan sebuah usaha dalam hal melakukan sebuah kreativitas yang bisa menghasilkan *profit*. Berikut ini merupakan pengertian atau pendapat para ahli tentang peluang usaha :

- a. Menurut Solihin, dalam Rahardian Wahyu Haryanto peluang merupakan tren positif yang berada di lingkungan eksternal perusahaan dan apabila peluang tersebut dieksploitasi oleh perusahaan maka peluang usaha tersebut berpotensi untuk menghasilkan laba bagi perusahaan secara berkelanjutan.
- b. Menurut Mariotti, dalam Rahardian Wahyu Haryanto peluang usaha adalah suatu potensi pasar terhadap bisnis yang dapat memenuhi kebutuhan ataupun keinginan pelanggan.
- c. Hendro, dalam Rahardian Wahyu Haryanto berpendapat peluang bisnis berasal dari sebuah inspirasi, ide, atau kesempatan yang muncul untuk dimanfaatkan bagi kepentingan seseorang baik

---

<sup>17</sup> Rahardian Wahyu Haryanto, *Analisis Kemampuan Wirausaha Dan Peluang Usaha Terhadap Keberhasilan Usaha Pada Kegiatan Pelaku Ukm Center Universitas Pembangunan Panca Budi Medan*, Medan, Skripsi Sarjana, Fakultas Sosial Sains. 2019

dalam kehidupan sehari-hari atau dalam dunia bisnis.

- d. Menurut Bygdan Zacharakis, dalam Rahardian Wahyu Haryanto peluang usaha adalah kombinasi dari pemikiran dan aksi untuk mengembangkan ide bisnis berdasarkan iklim pasar dari daerah/lingkungan konsumen.<sup>18</sup>
- e. Menurut pendapat para ahli peluang usaha adalah kesempatan yang dimiliki seseorang untuk mengembangkan potensi diri untuk menjadi wiraswasta.<sup>19</sup>

Dari pendapat para ahli di atas penulis menyimpulkan bahwasanya peluang usaha adalah suatu keadaan dimana seorang individu atau kelompok mempunyai kesempatan untuk meningkatkan atau mengembangkan suatu ide atau gagasan yang mampu menghasilkan barang untuk memenuhi kebutuhan konsumen maupun individu.

## 2. Pengertian Tantangan usaha

Tantangan berasal dari bahasa Inggris yaitu *challenge*, biasanya tantangan timbul dari sebuah kelompok yang mempunyai usaha yang sama.

---

<sup>18</sup> Ibid, h. 31

<sup>19</sup> Dra. Sri Puji Haryati, M.Par., M.Si., “Peningkatan Kualitas Berwirausaha Siswa Kelas XII Jasa Boga 1 Dalam Pengolahan Limbah Bandeng Sebagai Peluang Usaha Melalui Unit Produksi Di Smk Negeri 3 Pati”, Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial, Vol.24, No.2, Desember 2014. h. 72



Tantangan adalah hal atau objek yang menggugah tekad untuk meningkatkan kemampuan mengatasi masalah. KBBI memaknai tantangan adalah ajakan berkelahi yang berhubungan dengan peperangan, pertempuran, dan masih banyak lagi. Sedangkan usaha memiliki arti, upaya untuk mencapai tujuan atau sesuatu yang di inginkan.<sup>20</sup>

Jadi tantangan usaha adalah kemampuan seorang individu atau kelompok untuk meningkatkan sebuah usaha yang dirintisnya kemudian mengatasi masalah yang timbul di kemudian hari baik dari internal maupun eksternal. Dalam suatu usaha yang pasti memiliki pesaing baik dari segi inovasi maupun barang baru yang tercipta oleh para pelaku wirausahawan, ditarik kesimpulan bahwasanya tantangan usaha bisa timbul dari berbagai aspek yang membuat pelaku usaha lama agar melakukan inovasi terhadap produknya supaya bisa bersaing dengan produk baru.<sup>21</sup>

### 3. Peluang dan Tantangan dalam produksi

Produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian

---

<sup>20</sup> Laudia tysara, "Tantangan Adalah Hal Yang Perlu Diselesaikan", <https://m.liputan6.com>, Diakses 15.15, 24 April 2022

<sup>21</sup> Ibid.

dimanfaatkan oleh konsumen.<sup>22</sup> Ditarik kesimpulan bahwasanya produksi merupakan suatu kegiatan untuk mengelola bahan mentah menjadi suatu barang yang berguna atau dibutuhkan oleh manusia. Dalam melakukan kegiatan produksi pasti memiliki sebuah peluang dan tantangan di dalamnya bisa itu dari faktor internal maupu eksternal. Dalam pembuatan kue cucur bandan penulis mendapatkan peluang dan tantangan dalam memproduksi berdasarkan fakta dilapangan adalah sebagai berikut:

a. Peluang dalam produksi

1. Bahan-bahan mudah didapatkan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minicur berupa tepung beras dan gula merah yang bisa dibeli di pasar tradisional di kota Bengkulu, bahan yang mudah didapat membuat produk minicur dapat menjadi peluang usaha baru dikarenakan bahan yang cukup mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional Bengkulu

2. Alat-alat mudah didapatkan

Alat yang digunakan seperti wajan, sarung tangan plastik, sepatula, sendok setia, sendok makan, cetakan kue, alas plastik, kompor dan

---

<sup>22</sup> Misbahul Ali, “Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam”, *Jurnal Lisan Al-Hal*, Vol 7, No. 1, Juni 2013”. h. 20

gas, baskom, saringan tepung, kain lap, pisau, sedotan plastik, yang mana sebagian dari alat tersebut merupakan bagian dari atribut dapur dan menjadi peluang untuk menggunakan barang tersebut sebagai alat dalam produksi yang tidak memerlukan biaya untuk membelinya. Sebagian dari alat-alat di atas penulis beli di pasar tradisional di kota Bengkulu seperti sarung tangan plastik, cetakan kue, alas plastik dan sedotan plastik yang relatif harganya terjangkau oleh penulis dan mudah ditemukan dipasar kota Bengkulu.

### 3. Merupakan makanan khas Bengkulu<sup>23</sup>

Kue cucur bandan (Minicur) merupakan makanan tradisional yang memiliki rasa manis dan gurih. Berbicara makanan tradisional semua orang pasti tau kalau makanan yang penulis namakan Minicur adalah inovasi dari makanan tradisional. Makanan tradisional menjadi sebuah peluang usaha baru bagi masyarakat dan penulis dikarenakan makan tradisional hanya hadir pada saat upacara adat saja, jadi kalau masyarakat ingin mencicipi makanan ini maka harus menunggu sebuah

---

<sup>23</sup> Cara Membuat Kue Cucur Bandan Khas Bengkulu, <https://carabuatresep.blogspot.com>, Diakses 30 Mei 2022, 19.24

acara adat terlaksana. Dengan ini penulis mengangkat makanan tradisional supaya masyarakat dapat menikmati makanan ini tanpa harus menunggu adanya upacara adat.

#### 4. Harga jual

Krismiaji dan Anni, dalam Andre Henri Slat menyatakan harga jual adalah upaya untuk menyeimbangkan keinginan untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya dari perolehan pendapatan yang tinggi dan penurunan volume penjualan jika harga jual yang dibebankan ke konsumen terlalu mahal.<sup>24</sup> Harga jual yang penulis berikan terhadap usaha produk kue cucur bandan minicur adalah Rp. 10.000,- per-bungkus dengan berat 2 ons setiap bungkusnya.

#### 5. Modal produksi

Bustami dan Nurlela, dalam Winny Gayatri mengungkapkan biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja

---

<sup>24</sup> Andre Henri Slat, ‘Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual’, Jurnal Emba 113 Vol.1 No.3 Juni 2013, h. 110-117.

langsung dan biaya *overhead* pabrik.<sup>25</sup> Modal dalam produksi minicur tidak membutuhkan modal besar cukup dengan modal kecil produksi bisa dijalankan

#### 6. Masa/ketahanan produk

Penentuan umur atau masa simpan sesungguhnya telah dimulai ketika suatu industri memilih ide dan memulai tahap desain produk. Tahap desain sesungguhnya merupakan proses sintesis yang memerlukan berbagai pengetahuan yang cukup tentang semua disiplin ilmu pangan.<sup>26</sup> Minicur memiliki ketahanan yang cukup lama yaitu sekitar satu bulan lebih tergantung tempat penyimpanannya, jika disimpan di tempat yang dingin maka ketahanan masa simpan produk akan bertambah

#### b. Tantangan dalam produksi

1. Harga bahan yang tidak menentu bisa mempengaruhi kapasitas produksi, inilah yang menjadi tantangan bagi penulis dalam

---

<sup>25</sup> Winny Gayatri, “Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pt.Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara”, Jurnal Emba 1817 Vol.1 No.4 Desember 2013, h. 1819

<sup>26</sup> Purwiyantno Hariyadi, *Masa Simpan Dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, Dan Penandaannya*, (Jakarta:Pt Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI,2019. h. 54

mengatur jumlah modal yang dikeluarkan supaya memperoleh *profit*.

2. Pembuatan produk minicur yang tergolong membutuhkan waktu yang lama dalam pembuatannya seperti perendaman beras yang membutuhkan waktu sekitar 3 jam lalu setelah itu ditiriskan yang membutuhkan waktu selama 30 menit sampai airnya kering. Setelah itu masuk ketahap penggilingan beras, penggilingan tersebut dilakukan dengan menggunakan jasa mesin giling. Setelah itu pengirisangula merah kedalam wajan yang sebelumnya sudah dikasih air satu gelas. Pencetakan produk ini masih menggunakan alat yang manual sehingga membutuhkan waktu yang lama dan juga tenaga yang kuat. Penggorenganpun harus dilakukan sedikit demi sedikit.
3. SDM yang masih kurang

Sumber daya manusia yang masih kurang dalam usaha Minicur membuat produksi membutuhkan waktu yang lama. Peranan sumber daya manusia (SDM) dalam berorganisasi sangat penting karena sebagai motor penggerak dan pengelola sistem, agar

dapat berjalan baik maka pengelolaannya harus memperhatikan aspek-aspek penting seperti pelatihan, pengembangan, dan motivasi.<sup>27</sup>

#### 4. Peluang dan tantangan dalam pemasaran produk minicur

##### a. Peluang pemasaran minicur

##### 1. Harga produk relatif murah

Harga yang penulis berikan terhadap produk kue cucur bandan (Minicur) adalah Rp. 10.000 per-bungkus dengan berat 2 ons. Harga tersebut relatif murah dan terjangkau oleh masyarakat baik dari kalangan bawah maupun atas. Dengan harga yang murah serta rasanya yang enak menjadikan peluang bagi penulis untuk memasarkan produk ini.

##### 2. Produk ini merupakan makanan tradisional

Kue cucur bandan merupakan makanan tradisional Bengkulu, yang mana sebagian besar masyarakat di sekitar Bengkulu sudah tau akan kue tersebut.<sup>28</sup> Ini menjadikan keuntungan bagi penulis untuk memasarkan produk ini.

---

<sup>27</sup> Noor Arifin, *Manajemen Sumberdaya Manusia: Teori Dan Kasus*, <https://scholar.google.co.id>, Diakses 31 Mei 2022, 10.01

<sup>28</sup> Cara Membuat Kue Cucur Bandan Khas Bengkulu, <Http://Carabuatresep.Blogspot.Com>, Diakses 31 Mei 2022, 20.36

3. Ketahanan produk sampai 1 bulan setelah produksi

Sebagai makanan tradisional ketahanan produk kue cucur bandan dinilai cukup tahan lama untuk sekelas makanan tradisional. Masa simpan produk ini bisa mencapai 1 bulan setelah produksi.

4. Produk sudah mengikuti sertifikat (PKP)

Semua orang menginginkan makanan yang sehat serta bergizi. Dengan adanya kegiatan penyuluhan keamanan pangan mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang mengelolah pangan sehingga tidak ada cemaran baik fisik, biologi maupun kimia yang ikut masuk dalam pangan.<sup>29</sup> Produk kue cucur ini telah mendapatkan sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP) yang telah dinyatakan lulus oleh kepala Dinas Kesehatan (Dinkes). Dengan adanya sertifikatr ini membuat peluang penulis untuk memasarkan produk dan membuat masyarakat percaya akan produk ini,

5. Produk sudah mendapatkan sertifikat(P-IRT)

---

<sup>29</sup> Penyuluhan Keamanan Panagan Bagi Pemilik Industri Rumah Tangga Pangan, <https://dinkes.banyuwangikab.go.id>, Diakses 1 Juni 2022, 09.22



Berdasarkan Undang-undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mengatur bahwa tujuan pengaturan, pembinaan dan pengawasan pangan adalah untuk tersedianya pangan yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi bagi kepentingan kesehatan manusia. Mengingat hal tersebut diatas maka SP-IRT (Sertifikat Produksi Industri Rumah Tangga) dan izin Dinas Kesehatan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas Industri Rumah Tangga pangan, meletakkan Industri Rumah Tangga pangan dalam posisi strategis dan sehat.<sup>30</sup> Produk kue cucur bandan telah terdaftar pada sertifikat industri rumah tangga atau P-IRT, dengan adanya sertifikat ini membuat kepercayaan penulis dalam memasarkan produk kepada konsumen.

6. Produk terbuat dari bahan-bahan yang halal dan bahkan menjadi makanan pokok.
7. Bisa di pasarkan pada acara besar seperti hari raya idul fitri

---

<sup>30</sup> Bambang Hermanu, "Studi Implementasi Izin Edar Produk Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Dalam Mewujudkan Keamanan Pangan Yang Optimal Di Kota Semarang", Hukum Dan Dinamika Masyarakat Vol. 11 No. 2, April 2014. h. 151

- b. Tantangan pemasaran produk minicur
  - 1. Adanya daya saing dari penjual cucur bandan lainya
  - 2. Modal untuk promosi masih kecil
  - 3. Belum adanya sponsor
  - 4. Sumber daya manusia (SDM) yang masih kurang untuk memasarkan produk ini
  - 5. Meyakinkan ke konsumen bahwa produk ini sehat dan juga bergizi.

### **C. Pangsa Pasar**

Menemukan siapa sasaran target konsumen menjadi sangat penting dalam melakukan pemasaran dan juga penjualan produk Minicur, dari pada itu seorang wirausahaan harus melakukan siapa saja yang menjadi target pasar yang baik dan juga tepat dalam melakukan pemasaran kepada calon konsumen. Apalagi di masa pandemi covid-19, semua orang akan berfikir dan akan memilih pasar yang baik dan juga bersih serta menerapkan protokol kesehatan. Beberapa tindakan yang dilakukan penulis dalam menentukan pangsa pasar adalah sebagai berikut;

- 1. *Segmentasi* adalah kegiatan mengelompokan konsumen yang memiliki kebutuhan dan keinginan yang sama akan suatu produk. Segmentasi sangat dibutuhkan khususnya pada era saat ini, karena

keinginan konsumen yang sangat beragam dalam hal kebutuhan dan keinginan yang dapat terpenuhi. Pengelompokan konsumen bisa dilakukan berdasarkan berbagai macam variabel seperti demografi umur dan jenis kelamin, tingkat pendidikan, pekerjaan), Geografi (wilayah dimana konsumen tinggal), Psikografi (gaya hidup) dan behavior (manfaat yang dicari, tingkat penggunaan suatu produk).<sup>31</sup> Penulis mengelompokan berdasarkan umur, anak sekolahan, mahasiswa dan Masyarakat sekitar. Menemukan siapa sasaran target konsumen menjadi sangat penting dalam melakukan pemasaran dan juga penjualan, dari pada itu seorang wirausahaan harus melakukan siapa target pasar yang baik dan juga tepat dalam melakukan pemasaran kepada calon konsumen. Apalagi di masa pandemi covid-19, semua orang akan berfikir dan akan memilih pasar yang baik dan juga bersih serta menerapkan protokol kesehatan.

2. *Targeting* adalah proses mengevaluasi daya tarik segmen pasar yang dihasilkan melalui kegiatan segmentasi pasar. Sebuah pasar dikatakan menarik jika memiliki ukuran pasar (*size*) dan tingkat pertumbuhan yang cukup besar serta mampu

---

<sup>31</sup> Huda Maulana, MBA, Soepatini, Phd, *Segmenting Targeting Positioning Mengapa, Apa, Dan Bagaimana*, (Jawa Tengah: Muhammadiyah University Press, 2021) h. 4

memberikan laba yang besar. Evaluasi terhadap daya tarik segmen harus diikuti oleh penilaian terhadap kemampuan berupa modal, teknologi, sumber daya manusia dan juga tidak kalah pentingnya untuk memastikan kesesuaian antara target market (segmen pasar yang dipilih untuk dilayani) dengan visi yang dimiliki.<sup>32</sup> Pasar tradisional yang menjadi target di kota Bengkulu adalah pasar panorama, pasar ini dinilai cukup strategis karena pasar ini ramai dikunjungi masyarakat untuk membeli kebutuhan sehari-hari. Disinilah kami berfikir untuk menjadikan pasar panorama sebagai salah satu pangsa pasar penulis dan menjadi suatu tempat dalam menemukan konsumen. Pasar merupakan ibu dari segala penjualan maka dari itu pemasaran produk Minicur sangat membutuhkan pasar yang ramai dikunjungi masyarakat.

3. *Positioning* adalah sebagai tindakan merancang posisi produk dalam benak konsumen. Perusahaan sejak awal harus memikirkan bagaimana produknya akan memiliki keunikan/ciri khusus yang bernilai di mata konsumen misalnya dengan menggunakan strategi *positioning* berdasarkan atribut produk, manfaat produk, harga dengan kualitas terbaik, berdasarkan

---

<sup>32</sup> Ibid, h. 5

pemakai, berdasarkan pesaing atau berdasarkan kategori produk.<sup>33</sup>

#### **D. Lokasi program**

Lokasi yang dipilih untuk melakukan produksi dilaksanakan di daerah Perumnas Alfamas Residence, Rt 13. Rw 05. Kelurahan Betungan, Kec. Selebar Kota Bengkulu. Lokasi dipilih karena sudah menjadi kesepakatan diawal pengambilan tugas akhir Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), lokasinya cukup strategis karena berada ditempat perumahan yang sudah ramai dengan masyarakat dan juga lokasinya tidak beradiah jauh dengan simpang empat betungan. Jarak yang di tempuh untuk ketempat produksi yaitu, dari simpang empat menuju lokasi sekitar 1 km.

#### **E. Analisis kelayakan usaha**

Usaha ini sangat layak diproduksi, karena makanan ini adalah salah satu makanan khas bengkulu yang banyak digemari masyarakat kususnya masyarakat bengkulu selatan, kue ini juga tahan lama walaupun tidak menggunakan bahan pengawet, karena kue cucur ini merupakan sejenis kue kering jadi penggunaan bahan pengawet tidak perlu dilakukan. Untuk penyimpanan kue cucur bandan sendiri bisa tahan selama satu bulan dari

---

<sup>33</sup> Ibid, h. 5

awal produksi. Usaha ini dinilai sangat baik karena mengangkat makanan khas Bengkulu yaitu kue cucur, kue ini memiliki ciri khas berlobang di tengahnya, rasanya yang manis dan juga gurih memiliki kesan yang baik karena mayoritas anak-anak, orang dewasa, bahkan orang tua suka akan rasa manis.

Analisis laba rugi selama 4 bulan pelaksanaan :

1 kali melakukan produksi dapat menghasilkan 20 bungkus

Pendapatan usaha yang dihasilkan :

16 Minggu x 30 Bungkus x Rp.10.000,- = **Rp.4.800.000**

Biaya Usaha Dalam Produksi :

Biaya Bahan-Bahan Sekali Produksi = **Rp. 127.000**

Biaya Alat-Alat = **Rp. 86.000**

Biaya Karyawan = Rp. -----,

Tatal Biaya :

Biaya Sekali Produksi x Produksi + Biaya Tetap

= **Rp. 127.000,-** x 16 Minggu + Rp. 86.000

= **Rp. 3.408.000**

Laba bersih :

Pendapatan Usaha – Total Biaya =

Selama 4 Bulan Produksi = **Rp. 4.800.000**

= **Rp. 3.408.000**

= **Rp. 1.392.000,-**

Jadi kegiatan produksi selama 4 bulan diperoleh total biaya sebesar **Rp. 3.408.000,-** total penjualan sebesar **Rp. 4.800.000,-** dan laba bersih sebesar **Rp. 1.392.000,-** maka dengan perhitungan di atas dapat dikatakan usaha ini layak untuk melakukan produksi atau dijalankan. Pendapatan dari laba bersih tersebut sudah menggambarkan bahwasanya usaha ini layak dilanjutkan sebagai usaha yang menjanjikan.<sup>34</sup>

## F. Analisis Keuntungan

Perincian Modal dan Keuntungan dalam produksi kue cucur bandan (Minicur) adalah sebagai berikut:

### 1. Rekap Biaya Bahan-Bahan Cucur Bandan Minicur

**Tabel 2.2**  
Biaya Variabel

No	Nama bahan	Banyak	Harga satuan	Total harga
1	Tepung beras	3 kg	Rp. 17.000	Rp. 51.000
2	Gula merah	2 kg	Rp. 20.000	Rp. 40.000
3	Minyak goreng	2 kg	Rp. 18.000	Rp. 36.000
	Jumlah			Rp. 127.000

---

<sup>34</sup> Nadya Adzania Putri, Yohana Sista Melda Yanti, "Analisis Laporan Laba Rugi Pt Matahari Department Store". Jurnal Mahasisiwa Akuntansi (Jamak). Vol.1 (1), 2020. Hlm.71-72

Tabel di atas merupakan perincian harga bahan-bahan serta modal yang dibutuhkan dalam melakukan usaha pembuatan kue cucur bandan Minicur sebesar Rp. 127.000,-

## 2. Rekap Biaya Alat-Alat Cucur Bandan Minicur

**Tabel 2.3**  
Biaya Tetap

No	Nama Barang	Satuan	Harga	Jumlah
1	Logo	3 lembar	Rp.10.000	Rp. 30.000
2	Kemasan Plastik	1 bungkus	Rp. 18.000	Rp. 18.000
3	Alas Plastik	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
4	Sarung Tangan Plastik	1 kotak	Rp. 18.000	Rp. 18.000
5	Sedotan Plastik	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
6	Tabung Gas	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			Rp. 86.000

Tabel di atas merupakan perincian harga alat-alat serta modal yang dibutuhkan dalam melakukan usaha pembuatan kue cucur bandan minicur sebesar Rp. 86.000,-



### 3. Rekap Biaya Semi Variabel

**Tabel 2.4**  
Biaya Variabel

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Wajan	1 buah	Rp. 50.000	Rp. 50.000
2	Sepatula	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
3	Sendok Setia	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
4	Sendok Makan	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
5	Cetakan Kue	2 buah	Rp. 10.000	Rp. 20.000
6	Kompor Gas	1 buah	Rp. 250.000	Rp. 250.000
7	Tabung gas	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
8	Baskom/Wadah	3 buah	Rp. 10.000	Rp. 30.000
9	Saringan Besi	1 buah	Rp. 10.000	Rp. 10.000
10	Saringan Tepung	1 buah	Rp. 7.000	Rp. 7.000
11	Kain Lap	3 buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
12	Pisau	2 buah	Rp. 12.000	Rp. 24.000
	Jumlah		Rp. 543.000	Rp. 623.000

Tabel di atas merupakan rincian biaya dan alat yang digunakan dalam proses produksi. Yang mana terdapat unsur barang tetap atau barang yang sudah

tersedia oleh penulis, berikut ini adalah perhitungan biaya dan keuntungan dari produksi dan penjualan kue cucur bandan minicur.

Analisis keuntungan dalam produksi kue cucur bandan (Minicur) adalah sebagai berikut :

Modal awal Rp. 213.000

1 kali produksi dalam 1 minggu :

$$= 30 \text{ bungkus} \times \text{Rp. } 10.000$$

$$= \text{Rp. } 300.000,-$$

Prodoksi Dalam 1 Bulan :

$$1 \text{ Minggu} = 30 \text{ Bungkus} \times 4 \text{ Minggu}$$

$$1 \text{ Bulan} = 120 \text{ Bungkus}$$

Penjualan Dalam Satu Bulan :

$$1 \text{ Bungkus} = \text{Rp. } 10.000,-$$

$$1 \text{ Bulan} = 120 \text{ Bungkus} \times \text{Rp. } 10.000,-$$

$$= \text{Rp. } 1.200.000,-$$

*Profit* Selama 4 Bulan :

$$= \text{Rp. } 1.200.000 \times 4 \text{ Bulan}$$

$$= \text{Rp. } 4.800.000,-$$

Total *Profit* Yang Dihasilkan :

Pendapatan Usaha – Total Biaya

$$= \text{Rp. } 4.800.000 - \text{Rp. } 3.408.000$$

$$= \text{Rp. } 1.392.000,-$$

*Break even point (BEP)*

Adalah ketika semua biaya yang dikeluarkan untuk melakukan sebuah operasi produksi dan ditutupi dengan pendapatan dari penjualan produk.

$$\text{Break Even Point (Unit)} : \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

$$\text{Break Even Point (Rupiah)} : \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - (\text{Biaya Variabel/Harga jual})}$$

Variabel/Harga jual)

Maka :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp.127.000}/30 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp. 4.233,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Harga Jual Per Unit} &= \text{Rp.10.000}/30 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp. 333} \end{aligned}$$

Maka :

$$\begin{aligned} \text{Break Even Point (Unit)} &= \frac{\text{Rp.127.000}}{\text{Rp.10.000} - \text{Rp.4.233}} \\ &= 22 \text{ Unit} \end{aligned}$$

Catatan : Maka usaha ini harus menjual 22 Unit Minicur agar BEP.

*Break Even Point (Rupiah)*

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp.127.000}}{[1 - \frac{\text{Rp.4.233}}{\text{Rp.10.000}}]} \\ &= \text{Rp. 220.218,-} \end{aligned}$$

Catatan : Maka usaha ini harus menghasilkan omset senilai Rp. **220.218,-** agar terjadi *Break Even Point*.

### **BAB III**

#### **METODE PELAKSANAAN**

##### **A. Alat Dan Bahan**

Berikut ini adalah tabel alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan dalam produksi kue cucur bandan (Minicur) :

1. Alat :

**Tabel 3.1** Alat-Alat

No	Nama alat-alat	Jumlah
1	Wajan	1 buah
2	Sarung Tangan Plastik	1 bungkus
3	Sepatula	1 buah
4	Sendok Setia	1 buah
5	Sendok Makan	1 buah
6	Cetakan Kue	3 buah
7	Alas Plastik	1 buah
8	Kompur Gas	1 buah
9	Tabung gas	1 buah
10	Baskom/Wadah	3 buah
11	Saringan Besi	1 buah
12	Saringan Tepung	1 buah
13	Kain Lap	3 buah
14	Pisau	1 buah
15	Sedotan Plastik	1 buah
Jumlah		21 buah

Tabel di atas merupakan rincian alat-alat yang digunakan dalam proses produksi. Yang mana terdapat unsur barang tetap atau barang yang sudah tersedia oleh penulis.

## 2. Bahan-bahan

Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan kue cucur bandan yang akan dijelaskan dalam tabel di bawah ini.

**Tabel 3.2** Bahan

No	Nama bahan	Jumlah
1	Tepung beras	3 kg
2	Gula merah	2 kg
3	Air galon	1 gelas
Jumlah		6 buah

## B. Proses Pembuatan

Kue cucur bandan Minicur merupakan makanan teradisional dari provinsi Bengkulu yang terbuat dari olahan beras yang direndam kemudian dan ditiriskan kemudian digiling menggunakan mesin giling, bahan yang selanjutnya ialah gula merah, gula ini dibeli dengan cara memesan kepada penjual lalu penulis membayar gul ini setelah pesanan sampai di tempat penulis. Proses pembuatan kue cucur bandan minicur yaitu dengan cara menyiapkan air satu gelas, tepung beras 3kg, gula merah 2

kg, setelah itu siapkan peralatan seperti, wajan, kompor dan gas, sepatula, sendok makan, sendok setia, alas pelastik baskom, saringan tepung pisau dan cetakan kue. Setelah bahan dan alat terkumpul langsung masuk ketahap penyaringan tepung beras setelah disaring tepung beras didiamkan sebentar, selanjutnya masukan air kedalam wajan cukup satu gelas saja lalu iris tipis-tipis gula merahnya setelah gulanya diiris langsung dipanaskan di atas kompor, tunggu beberapa menit hingga gulanya mencair. Gula yang sudah mencair tadi dituangkan kedalam baskom yang bersih lalu masukan tepung beras dengan tahap demi tahap lalu aduk sambil gula dan tepunya menyatu dengan rata dan dinginkan adonan nya selama beberapa menit agar adonannya dingin. Setelah itu masuk ketahap pencetakan, pencetakan sendiri membutuhkan waktu yang lama karena pencetakannya masih menggunakan cara manual sehingga pencetakan harus dilakukan dengan dengan satu persatu. setelah selesai pencetakan, siapkan wajan setelah masukan minyak goreng 1 kg dan di panaskan di atas kompor setelah minyak panas masukan adonan kue yang sudah dicetak kedalam penggorengan, tunggu kue nya berwarna hitam keemasan dan siap di angkat. Kue cucur bandan dapat bertahan selama satu bulan setelah produksi, masa simpan bisa dipengaruhi dengan cara penyimpanan, jika

melakukan penyimpanan didalam kulkas maka ketahanan kue ini bisa sampai tiga bulan.

## 1. Bahan Pembuatan Tepung (Minicur)

### a. Bahan utama

#### 1. Beras

Beras merupakan suatu hasil dari tanaman padi. Padi merupakan tanaman komoditas di Indonesia karena padi merupakan salah satu bahan makanan pokok, beras yang dihasilkan dari tanaman padi banyak sekali mengandung manfaat bagi tubuh dan juga sebagai penambah energi serta nutrisi bagi tubuh. Beras mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan zat gizi lainnya yang dibutuhkan tubuh, kandungan nutrisi beras per 100 gr adalah sebagai berikut, kandungan karbohidrat berkisar 74,9-79,95 gr, protein sekitar 6-14 gr, total lemak 0,5- 1,08 gr, beras juga mengandung vitamin yaitu tiamin (B1) 0.07-0.58 mg, riboflavin (B2) 0.04-0.26 mg dan niasin (B3) sekitar 1.6-6,7 mg.<sup>35</sup> Seperti yang telah dijelaskan diatas bahwasanya kandungan yang terdapat pada beras putih

---

<sup>35</sup> Dina Fitriyah, Dkk. ‘Analisis Kandungan Gizi Beras Dan Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36’, Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 1 No. 2, 2020, h. 155



banyak sekali memiliki manfaat bagi tubuh, sehingga beras putih baik sekali dijadikan sebagai bahan olahan makanan.

Beras putih *oryza sativa* 1, dalam Dina Fitriyah merupakan bahan makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia. Penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsumsi beras putih berkaitan dengan peningkatan diabetes tipe 2 (13,14). Beras putih memiliki sedikit aleuron, dan kandungan amilosa umumnya 20%.<sup>36</sup> Beras putih dimanfaatkan sebagai bahan pokok pangan untuk diolah menjadi nasi. Selain diolah menjadi nasi beras juga diolah menjadi tepung beras dan diolah lagi menjadi berbagai aneka makanan enak dan juga bergizi. Beras merupakan makanan pokok sebagian besar orang Indonesia, beras memiliki banyak nama, warna dan juga kualitasnya. Macam-macam jenis beras mulai dari warna putih hingga

---

<sup>36</sup> Edi Hernawan Dan Vita Melyani. ‘*Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Beras Hitam*’, Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, Vol. 15 No. 1, 2016, h. 79

<sup>37</sup> Dina Fitriyah, Dkk. ‘*Analisis Kandungan Gizi Beras Dan Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36*’, Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 1 No. 2, 2020, h. 155

berwarna merah merah dengan kualitas yang berbeda-beda.

Beras yang kualitasnya baik tergantung dari pada perawatan padi yang dilakukan para petani, perawatan yang dilakukan mulai dari pemupukan yang teratur dan mengikuti aturan serta tidak melakukan banyak bahan kimia seperti racun serangga dan lain-lainya, yang dapat mengganggu kualitas padi tersebut sehingga padi yang dihasilkan kurang baik kualitasnya. Padi yang baik maka akan menghasilkan biji beras yang baik dan berkualitas tinggi.

b. Bahan tambahan

1. Air

Air merupakan unsur penting untuk menyatukan bahan-bahan dalam produksi makanan. Air bisa mempengaruhi bentuk dan tekstur makanan, serta bisa membuat ketahanan bahan produksidari serangan kuman atau microba. Air yang baik digunakan adalah air yang tidak memiliki warna lain kecuali warnah putih bening, selain dari warna putih bening tersebut maka air yang digunakan dalam pencampuran bahan-bahan tersebut

dapat dinyakan tidak sehat. Air yang digunakan dalam produksi industri makanan harus memenuhi ketentuan persyaratan berikut ini, tidak berwarna kecuali warna putih bening dan tidak berbau.<sup>38</sup>

Air yang bersih akan menghasilkan kesehatan tubuh bagi yang mengkonsumsinya, seperti yang telah diuraikan di atas air yang bersih adalah air yang tidak memiliki warna. Air putih yang bersih memiliki warna putih bening dan tidak memiliki warna lainnya.

## 2. Bahan Pembuatan Gula Merah (Minicur)

### a. Bahan utama

#### 1. Air Nira

Gula aren adalah produk hasil pemekatan nira aren dengan panas (pemasakan) sampai kadarair yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras.<sup>39</sup> Gula merah merupakan sari yang dihasilkan dari pohon aren, pohon aren merupakan tanaman serba guna karena mulai dari batang hingga daunnya

---

<sup>38</sup> Tiara Kustiningrum, *‘‘Laporan Tugas Akhir Pengendalian Mutu Dan Penerapan konsep Haccp Keripik Tempe Di Umkm Wahyu Jaya’’*, (Surakarta: 2010), h. 8

<sup>39</sup> Rosida R Radam Dan Arfa Agustina Rezekiah, *‘‘Pengelolaan Gula Aren Arrenga Pinnata Merr Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah’’*, Jurnal Hutan Tropis. Vol,3 No, 3. 92015), h. 268

bisa dimanfaatkan. Batang aren bisa dijadikan tepung sagu dan buah nyabisa diolah menjadi kolang kaling atau sejenis tambahan dalam minuman, pohon aren sendiri memiliki banyak nama di berbagai tempat nama pohon aren sebagai berikut: Nau, Hanau, peluluk, biluluk, kabung, ijuk. Gula aren atau sering disebut gula merah memiliki kandungan gizi yang cukup baik bagi tubuh, gula aren sendiri banyak sekali dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan makanan karena gula ini memiliki rasa yang enak dan tidak terlalu manis seperti gula pasir.

b. Bahan tambahan

Dalam pembuatan gulah merah (aren) tidak mempunyai bahan tambahan, air nira langsung diolah dalam wajan besar lalu di letakan di atas tungku kayu dan di aduk sampai air nira nya mengeras. Setelah masak air niranya langsung bisa di cetak.

3. Bahan Pembuatan Kue Cucur Bandan (Minicur)

a. Bahan utama

1. Tepung beras

Tepung beras adalah tepung yang terbuat dari beras yang melalui proses perendaman

selama tiga jam atau lebih yang bertujuan untuk membuat tekstur beras yang keras menjadi lunak sehingga lebih memudahkan ketika dalam penggilingan beras nantinya. tepung beras merupakan olahan dari beras yang digiling dengan mesin, tepung ini bisa dijadikan sebagai penambah atau bahan utama dalam pembuatan produk makanan yang berbau dengan tepung beras seperti kue cucur bandan ini. tepung beras menjadi bahan utama dalam pembuatan produk ini karena tepung beras lebih unggul di banding tepung lainnya, tepung ini bisa membuat ketahanan produk bisa mencapai umur satu bulan atau lebih sesuai dengan penyimpanan dan jenis produk kuenya.

### **Tabel 3.4 Kandungan gizi beras**

Kandungan Gizi Tepung Beras Per 100 Gram

Kandungan Gizi tepung beras Per 100 Gram	Jumlah
Abu (Ash)	0,5 gram
Air (Water)	12,0 gram
Besi	0,8 miligram
Karoten (Carotenes)	0
Energi (Energy)	353 kalori

Fosfor (P) Phosphorus	140 miligram
Kalium (K) Potasium	241,0 miligram
Kalsium (Ca) Calcium	5 miligram
Karbohidrat (Cho)	80,0 gram
Karoten Total (Re)	0
Lemak (Fat)	0,5 gram
Natrium (Na) Sodium	5 miligram
Niasin	1,2 miligram
Protein	7,0 gram
Retinol (Vit A)	0
Riboflavin (Vitamin B2)	0,10 miligram
Seng	0,8 miligram
Serat	2,4 gram
Tembaga	0,10 miligram
Tiamina (Vitamin B1)	0,12 miligram
Vitamin C	0

Sumber : Data Kemenkes RI, Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)

## 2. Gula merah

Gula merah merupakan sari yang dihasilkan dari pohon aren, pohon aren merupakan tanaman serba guna karena mulai dari batang hingga daunnya bisa dimanfaatkan. Batang aren bisa dijadikan tepung sagu dan

buah nyabisia diolah menjadi kolang kaling atau sejenis tambahan dalam minuman, pohon aren sendiri memiliki banyak nama di berbagai tempat nama pohon aren sebagai berikut: Nau, Hanau, peluluk, biluluk, kabung, ijuk. Gula aren atau sering disebut gula merah memiliki kandungan gizi yang cukup baik bagi tubuh.

**Tabel 3.5 Kandungan gizi gula aren**

Kandungan Gizi Gula Aren Per 100 Gram

Kandungan Gizi Gula Aren Per 100 Gram	Jumlah
Abu (Ash)	1,0 gram
Air (Water)	7,0 gram
Besi	30 miligram
Karoten (Carotenes)	0
Energi (Energy)	368 kalori
Fosfor (P) Phosphorus	35 miligram
Kalium (K) Potasium	390,4 miligram
Kalsium (Ca) Calcium	75 miligram
Karbohidrat (Cho)	92,0 gram
Karoten Total (Re)	0
Lemak (Fat)	0
Natrium (Na) Sodium	15 miligram
Niasin	0,5 miligram
Protein	0

Retinol (Vit A)	0
Riboflavin (Vitamin B2)	0,01 miligram
Seng	26,4 miligram
Serat	0
Tembaga	0,04 MILIGRAM
Tiamina (Vitamin B1)	0
Vitamin C	0

Sumber : Data Kemenkes RI, Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)

b. Bahan tambahan

1. Air

Air merupakan unsur penting untuk menyatukan bahan-bahan dalam produksi makanan. Air bisa mempengaruhi bentuk dan tekstur makanan, serta bisa membuat ketahanan bahan produksidari serangan kuman atau microba. Air yang baik digunakan adalah air yang tidak memiliki warna lain kecuali warnah putih bening, selain dari warna putih bening tersebut maka air yang digunakan dalam pencampuran bahan-bahan tersebut dapat dinyakan tidak sehat. Air yang digunakan dalam produksi industri makanan



harus memenuhi ketentuan persyaratan berikut ini, tidak berwarna kecuali warna putih bening, tidak berbau.<sup>40</sup>

## 2. Minyak goreng

Minyak goreng banyak yang dibuat dari biji-bijian dan tanaman, misalnya minyak sawit, minyak zaitun, minyak wijen, minyak biji kapas, minyak biji anggur, minyak kedelai, serta minyak jadung.<sup>41</sup> Minyak yang di buat dari bahan alami ini sangat berguna bagi kesehatan tubuh, akan tetapi minyak ini akan menjadi sumber penyakit bagi tubuh jika digunakan lebih dari satu kali pakai.

Minyak goreng sawit digunakan sebagai penghantar panas, untuk menambah cita rasa gurih pada makanan dan menambah kalori bahan pangan. Kualitas minyak goreng ditentukan oleh titik asapnya, yaitu suhu pemanasan minyak sampai terbentuk akrolein yang tidak diinginkan dan dapat menimbulkan rasa gatal pada produk. Menurut Buckle, dalam Tiara Kustiningrum ketengikan terjadi

---

<sup>40</sup> Tiara Kustiningrum, *‘‘Laporan Tugas Akhir Pengendalian Mutu Dan Penerapan konsep Haccp Keripik Tempe Di Umkm Wahyu Jaya’’*, (Surakarta: 2010), h. 12

<sup>41</sup> Dr. Adji Suranto, Sp.A., *‘‘Terapi Enzim’’*, (Jakarta: Penerbar Swadaya Grup, 2011), h. 31

bila komponen cita rasa dan bau yang mudah menguap terbentuk sebagai akibat kerusakan oksidatif dari lemak dan minyak yang tak jenuh.<sup>42</sup>

#### 4. Tata Laksana Pelaksanaan

##### a. Pelaksana

Nama : Asef Porwanto 1811130090 Ekonomi

Syariah

Program Kreativitas Mahasiswa : Kue Cucur  
Bandan Minicur

##### b. Tempat dan waktu pelaksanaan

Tempat pelaksanaan di Perumnas Alfamas Residence, Rt 13. Rw 05. Kelurahan Betungan , Kec. Selebar Kota Bengkulu. Waktu pelaksanaan yang dilakukan oleh penulis yaitu di bulan oktober sd/selesai 2021.

#### 5. Persediaan bahan baku

Bahan baku dalam pembuatan kue cucur bandan adalah tepung beras, air dan gula merah (aren) serta menggunakan bahan bakar berupa gas elpg 3 kg yang dibeli di warung tradisional. Bahan perlengkapan lainnya seperti minyak goreng juga didapatkan dengan cara membeli dipasar tradisional. Persediaan bahan

---

<sup>42</sup> Tiara Kustiningrum, *“Laporan Tugas Akhir Pengendalian Mutu Dan Penerapan konsep Haccp Keripik Tempe Di Umkm Wahyu Jaya”*, (Surakarta: 2010), h. 12

baku dalam pembuatan kue cucur bandan ini semuanya dibeli di pasar tradisional, untuk melakukan stok bahan yang berupa gula merah (aren), minyak goreng, dan tepung beras sangatlah memerlukan tempat yang sesuai untuk dapat menyimpan bahan baku agar tidak terkena bakteri. Penyimpanan tepung beras bisa dilakukan dengan memasukan tepung beras kedalam wadah plastik lalu diikat dan dimasukan kedalam kulkas, begitu juga dengan gula merah yang dibungkus kedalam wadah plastik dan dimasukan kedalam kulkas. Ketahanan bahan baku akan bertambah jika dilakukan sesuai penyimpanan yang dilakukan, penyimpanan bahan baku ke dalam kulkas dinilai sangatla membantu bagi penulis.

#### 6. Kapasitas produksi

Kapasitas produksi merupakan salah satu tolak ukur dari suatu perusahaan. Kapasitas produksi adalah jumlah produk yang seharusnya dapat di produksi perusahaan guna mencapai keuntungan yang maksimal.<sup>43</sup> Kapasitas produksi dalam satu bulan 2 kali kerja produksi dengan kurang lebih menghabiskan bahan seperti beras 6 kg, gula merah 4 kg dan minyak goreng 2 kg, dengan menghasilkan produk sebanyak 60 bungkus. Perbungkusnya di jual dengan harga

---

<sup>43</sup> Karine santoso putri dkk, ''*peningkatan kapasitas produksi pada pt. adicitra birawa*'' , jurnal titra, vol. 3 no. 1, 2015. h. 71

Rp.10.000,- sehingga menghasilkan uang sebanyak Rp.600.000.

#### 7. Sarana produksi

Sarana produksi yang pertama yaitu kompor dan tabung gas yang digunakan sebagai penghantar panas/api, yang kedua yaitu wajan digunakan sebagai wadah untuk menggoreng ataupun mencairkan gula, yang ketiga saringan tepung yaitu digunakan sebagai menyaring tepung dan menyaring gula yang dicairkan, itulah beberapa sarana dalam pembuatan produk yang penulis lakukan.

#### 8. Proses produksi

##### a. Alat dan bahan yang digunakan

##### 1. Alat

Alat yang digunakan mulai dari wajan, kompor dan gas, sepatula, sendok makan, sendok setia, alas pelastik baskom, saringan tepung pisau dan cetakan kue

##### 2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue cucur bandan minicur adalah tepung beras, gula merah, air dan minyak goreng. Bahan-bahan tersebut didapatkan dari pasar tradisional yang ada di bengkulu yaitu pasar panorama, pasar ini dinilai cukup baik karena banyak

sekali penjual-penjual bahan yang penulis butuhkan seperti alat pembungkus produk, sarung tangan pelastik dan lain sebagainya.

**Tabel 3.5**

**Komposisi Kue Cucur Bandan**

No	Bahan	Komposisi
1	Tepung Beras	3 Kg
2	Gula Merah	2 Kg
3	Air	1 Gelas
4	Minyak Goreng	2 Kg

Tepung beras merupakan suatu olahan dari padi yang digiling dan menghasilkan beras. Beras yang sudah tergiling kemudian dimasukan ke suatu wadah lalu dikasih air dan didiamkan selama kurang lebih 3 jam sampai terlihat bahwa tekstur beras yang direndam sudah lentur/rapuh, setelah beras sudah terlihat teksturnya lentur/rapuh diangkat dan di buang air sisa rendaman lalu tiriskan beras menggunakan wadah yang berlobang kecil-kecil agar air kandungan air yang masih ada di beras bisa berkurang. Penyaringan beras dilakukan kurang lebih selama 1 jam, tujuan penyaringan terseut dilakukan untuk

memudahkan ketika beras yang sudah direndam tadi untuk digiling. Untuk penggilingan beras sendiri menggunakan jasa tukang penggiling dengan membayar Rp.8.000,. per-kilonya. Penggilingan beras tidak membutuhkan waktu yang lama karena tekstur beras yang sudah lentur membuat mesin penggiling mudah untuk menggilingnya.

b. Bahan pembuatan gula merah

Gula aren adalah produk hasil pemekatan nira aren dengan panas (Pemasakan) sampai kadarair yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras.<sup>44</sup> Gula merah merupakan sari yang dihasilkan dari pohon aren, pohon aren merupakan tanaman serba guna karena mulai dari batang hingga daunnya bisa dimanfaatkan. Batang aren bisa dijadikan tepung sagu dan buah nyabisa diolah menjadi kolang kaling atau sejenis tambahan dalam minuman, pohon aren sendiri memiliki banyak nama di berbagai tempat nama pohon aren sebagai berikut: Nau, Hanau, peluluk, biluluk, kabung, ijuk. Gula aren atau sering

---

<sup>44</sup> Rosida R Radam Dan Arfa Agustina Rezekiah, '*Pengelolaan Gula Aren Arrenga Pinnata Merr Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah*', Jurnal Hutan Tropis. Vol. 3 No. 3. 92015). h. 268

disebut gula merah memiliki kandungan gizi yang cukup baik bagi tubuh.

c. Proses Pembuatan Kue Cucur Bandan Minicur

1. Pertama-tama siapkan beras sebanyak 3 kg, kemudian cuci beras hingga bersih lalu direndam dengan air selama 3 jam, proses perendaman beras tersebut bertujuan untuk melunakan tekstur beras yang keras. Setelah beras direndam selama tiga jam lalu beras di angkat dan di buang airnya, lalu tiriskan lagi beras dengan menggunakan wadah yang berlubang kecil supaya air yang ada diberas hilang.
2. Kemudian beras yang sudah di tiriskan lalu di giling menggunakan mesin giling. Penggilingan beras tersebut bertujuan untuk membuat beras menjadi tepung. Setelah beras menjadi tepung, lalu di saring supaya mendapatkan hasil tepung yang halus dan juga bersih dari ampas beras yang tidak tergiling. Tepung yang baik akan sangat mempengaruhi hasil dari pada produksi ini, dengan tepung yang bagus pasti akan didapatkan hasil yang bagus juga. Kami sangat memperhatikan kehalusan tepung yang disaring supaya tidak

ada gumpalan-gumpalan tepung yang bisa merusak bentuk dari pada kue ini nantinya. Penyaringan tepung ini dilakukan dengan berulang-ulang karena untuk memastikan tepungnya benar-benar bersih.

3. Kemudian siapkan wajan, air satu gelas dan gula merah dengan ukuran 2 kg, masukan air satu gelas kedalam wajan lalu iris tipis-tipis gula merah kedalam wajannya yang telah dikasih air sebelumnya. Tujuan kenapa gula merah nya diiris tipis-tipis karena lebih memudahkan gula merah tersebut menyatu dengan air. Pengirisan gula memang dinilai sangat memboroskan waktu akan tetapi itu tidak menjadi masalah, karena kami menginginkan hasil yang terbaik. Gula yang baik akan sangat jadi penentu ke-enakan dari produk Minicur ini.
4. Selanjutnya nyalakan kompor dengan menggunakan api yang sedang, lalu diaduk-aduk gula merah-nya supaya gula yang dimasak tidak berkerak dan mendapatkan hasil yang sempurna. Untuk pemasakan gula tidak menggunakan waktu yang lama, karena hanya menunggu ketika gula itu mencair



berarti gulanya sudah masak. Gula merah yang baik akan menghasilkan kue yang baik juga karena gula bisa dikatakan bahan penentu kenikmatan produk ini.

5. Tahap berikutnya adalah penyaringan gula merah yang sudah masak (mencair), penyaringan gulah merah ini dilakukan karena untuk memisahkan kerak gula yang menempel didalam gula sebelumnya. Kerak gula yang tidak disaring akan menyebabkan terjadinya kegagalan produksi, karena kerak gula akan sangat terasa pada saat mengkonsumsi kue ini. kerak gula akan mempengaruhi citarasa dari kue ini karena kerak gula memiliki rasa yang agak pahit, maka dari itu penyaringan ini sangat dibutuhkan dalam produksi Minicur. Penyaringan ini membutuhkan tiga kali penyaringan karena bertujuan untuk memastikan bahwa gulah merah ini benar-benar bersih dari kerak yang ada di dalam gula.
6. Tahapan berikutnya adalah pencampuran gula merah dengan tepung beras yang sudah di saring tadi. Pencampuran tepung beras ke dalam gulah merah dilakukan dengan

perlahan-lahan supaya adonan tercampur merata dan tidak menimbulkan gumpalan-gumpalan tepung yang tak menyatu.

7. Tahapan berikutnya adalah pencetakan adonan kue cucur bandan (Minicur). Sebelum melakukan pencetakan, adonan kue di dinginkan selama 30 menit supaya adonan bisa mengembang dengan sempurna. Setelah adonan-nya dingin langsung masuk ke tahap pencetakan. Dalam hal pencetakan ini, menggunakan banyak kesabaran karena kami ingin mendapatkan hasil yang sesuai dengan rencana kami, setelah itu panaskan minyak berukuran 2 kg kedalam wajan lalu nyalakan kompor dengan menggunakan api yang sedang . pencetakan adonan langsung di barengi dengan penggorengan, penggorengan ini tidak terlalu lama karena kami menggoreng kue cucur bandan dengan dikit demi sedikit.
8. Ini adalah hasil dari produksi kue cucur bandan (curmini), sebelum melakukan pengemasan kue cucur yang baru masak ini di diamkan sebentar supaya kandungan minyak yang masih ada dalam kue ini bisa turun dan setelah itu bisa langsung dikemas.

## 9. Pengendalian Mutu

Prawirosentono, dalam Dewi Sonalia menyatakan secara garis besar bahwa pengendalian mutu dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu pengendalian bahan baku, pengendalian mutu pada proses pengolahan dan pengendalian mutu produk akhir.<sup>45</sup> Pengendalian mutu memang sangatlah penting untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang dalam pembuatan suatu produk, begitu juga pengendalian mutu pada produk kue cucur bandan minicur yang penulis lakukan mulai dari tahap awal perencanaan pembelian bahan baku dan setelah itu melakukan tahapan produksi. pengendalian mutu produk kue cucur bandan adalah sebagai berikut,

### a. Pengendalian mutu bahan baku (Minicur)

Pengendalian bahan baku yang penulis lakukan adalah dengan melakukan pengawasan di setiap pembelian bahan baku dan setelah pembelian bahan baku. Penulis selalu memeriksa keadaan bahan-bahan yang telah dibeli apakah bahan tersebut masih aman ketika saat ingin diproduksi, sehingga bahan-bahan yang digunakan aman dari kontaminasi jamur dan lainnya.

---

<sup>45</sup> Dewi Sonalia, Dkk, ''Pengendalian mutu Pada Proses Produksi Di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor'', Jurnal Manajemen Dan Organisasi, Vol. IV No.2, 2013. h. 117-118

b. Pengendalian mutu proses produksi

Pengendalian mutu pada tahap proses produksi yang penulis lakukan dengan memeriksa alat dan bahan yang digunakan, pemeriksaan alat tersebut bertujuan agar pada tahap pembuatan produk nantinya menghasilkan barang yang bagus.

c. Pengendalian mutu pada produk akhir

Pengendalian mutu pada tahap akhir yang penulis lakukan adalah dengan cara memeriksa, mengawasi dan melakukan pemeriksaan tempat atau wadah pembungkus produk.

### **C. Proses Pemasaran**

Pemasaran adalah proses sosial dan manajerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan serta inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain. Pengertian diatas mengandung arti bahwa setiap individu pertama kali harus merumuskan kebutuhan dan keinginan, baru kemudian mengadakan hubungan dengan pihak lain agar kebutuhan dan keinginan dapat terpuaskan.

Menurut Jhon Westwood, dalam Slamet Widodo pengertian pemasaran adalah sebuah usaha terpadu yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan

memberikan keuntungan atau laba kepada perusahaan.<sup>46</sup> Menurut Kotler, dalam Slamet Widodo pengertian pemasaran adalah aktivitas sosial dan sebuah pengaturan yang dilakukan oleh perorangan ataupun sekelompok orang dengan tujuan untuk mendapat tujuan mereka dengan jalan membuat produk dan menawarkannya dengan besaran nominal tertentu kepada pihak lain.<sup>47</sup> Para ahli di atas mengungkapkan bahwasanya pemasaran itu adalah kegiatan untuk mencukupi kebutuhan seseorang atau kelompok dalam hal mencari keuntungan bagi produsen. Begitu juga dengan pemasaran produk kue cucur bandan minicur yang penulis lakukan untuk mendapatkan keuntungan serta mencukupi kebutuhan konsumen. Perencanaan pemasaran sangatlah penting dalam melakukan sebuah usaha, perencanaan yang penulis lakukan adalah dengan melakukan penetapan harga, promosi dan pendistribusian.

Adapun Proses pemasaran yang penulis lakukan dengan menggunakan tahap-tahap persiapan pemasaran berikut:

---

<sup>46</sup> Slamet Widodo, “Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Siklus Hidup Produk (*Product Life Cycle*)”, Jurnal Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik, Vol. 4 No. 1, 2018. h. 85-86

<sup>47</sup> Slamet Widodo, “Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Siklus Hidup Produk (*Product Life Cycle*)”, Jurnal Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik, Vol. 4 No. 1, 2018. h. 85-86

## 1. Strategi pemasaran

Strategi pemasaran merupakan upaya nyata untuk memasarkan suatu jasa atau barang dengan taktik dan rencana tertentu untuk melejitkan omset penjualan. Dapat ditarik kesimpulan bahwa strategi merupakan sebuah taktik sedangkan pemasaran adalah sebuah tindakan untuk mencukupi kebutuhan seseorang atau kelompok dalam hal untuk mendapatkan keuntungan bagi produsen. Melakukan pemasaran haruslah mempunyai strategi yang baik serta dapat membaca peluang yang akan timbul kedepannya. Strategi pemasaran produk kue cucur bandan minicur yang penulis lakukan adalah dengan memeriksa keadaan pasar tradisional, membaca keinginan konsumen dengan cara mensurvei pasar dan penentuan harga.<sup>48</sup>

Pemasaran kue cucur bandan (Minicur) menggunakan strategi *marketing mix* yang artinya mencampurkan kegiatan-kegiatan marketing yang memberikan hasil yang maksimal. Pemasaran ini sangat membutuhkan *Marketing Mix* yaitu 4P, diantaranya sebagai berikut:<sup>49</sup>

---

<sup>48</sup> Mokhtar Sayyid, *Strategi Pemasaran Bisnis Farmasi*, (Sidoarjo: Zifatama Jawara, 2020). h. 6

<sup>49</sup> Rina Rachmawati, "Peranan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Peningkatan Penjualan (Sebuah Kajian Terhadap Bisnis Restoran), *Jurnal Kompetensi Teknik* Vol. 2, No. 2, Mei 2011. h. 145

a. Produk (*Product*)

Menurut Kotler dan Armstrong, dalam Aisyah Amalia produk adalah kesatuan barang atau jasa yang ditawarkan oleh perusahaan agar dapat dibeli atau dikonsumsi pasar untuk memuaskan kebutuhan.<sup>50</sup> Menurut penulis produk merupakan hasil dari produksi bahan mentah menjadi barang setengah jadi bahkan barang jadi, yang semata-mata dilakukan untuk memenuhi kebutuhan sekelompok orang atau individu. Produk kue cucur bandan (Minicur) merupakan Program Kreativitas mahasiswa yang baru dan akan dijadikan sesuatu yang bisa dipasarkan dan memiliki nilai ekonomi. Produk kue cucur bandan memiliki brand yaitu (Minicur), penamaan ini diberikan karena kami melihat ukuran kue ini agak kecil dari cucur pada umumnya, sehingga kue cucur bandan ini dinamai (Minicur). Mini sendiri berasal dari bahasa Inggris yang artinya kecil, sedangkan Cur adalah kepanjangan dari cucur.

Produk kue cucur bandan (Minicur) memiliki rasa yang manis dan juga gurih, karena kue ini berbahan dasar dari tepung beras dan gula merah

---

<sup>50</sup> Aisyah Amalia, ''Perencanaan Strategi Pemasaran Dengan Pendekatan Bauran Pemasaran Dan Swot Pada Perusahaan Popsy Tubby'', Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis, Vol. 1 No. 3, 2016. h. 299

asli dari seginim yaitu dari daerah asal kami. Kue ini bisa bertahan dua minggu lebih setelah produksi, untuk masalah ketahan produk itu tergantung penyimpanan yang konsumen lakukan kalau dari kami selaku yang memproduksi memberikan jangka waktu dua minggu setelah produksi, tetapi kalau konsumen menyimpannya di tempat yang sejuk pasti akan bertambah juga daya simpan dari kue cucur bandan ini.

Kue cucur bandan ini menggunakan tepung beras karena memiliki serat yang baik untuk pencernaan, tepung beras mengandung nutrisi yang dikenal sebagai kolin. Kolin bermanfaat untuk mengeluarkan kolesterol dari hati yang menyebar ke bagian lain di dalam tubuh. Tanpa kolin yang cukup, kolesterol dapat menumpuk dihati dan menyebabkan penyakit, kolin juga berfungsi membantu membran sel tetap kuat dan sehat. Tepung beras juga dapat menguatkan tulang dan gigi, kandungan kalsium yang baik untuk mencegah osteoporosis tidak hanya dimiliki susu. Kandungan yang terdapat dalam tepung beras seperti vitamin B6, *thiamine*, *zinc*, *riboflavin*, *niacin*, *iron*, *magnesium*, *folate*, *manganese*, dan *phosphorus* sangat baik untuk kesehatan kulit.



Inilah manfaat dari bahan-bahan pembuatan kue cucur bandan, semua manfaat yang dijelaskan di atas merupakan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan produk kue cucur bandan. Kami berharap supaya kue ini diterima dengan baik oleh calon konsumen yang akan membeli produk ini. produk kue cucur memiliki unsur-unsur sebagai berikut,

b. Harga (*Price*)

Menurut kotler dan amstong, dalam Aisyah Amalia harga adalah jumlah uang yang harus dibayar konsumen untuk mendapatkan produk.<sup>51</sup> Harga produk adalah nilai jual yang dibayar oleh konsumen untuk menikmatinya. Harga merupakan inti yang paling penting dari sebuah pemasaran, dalam penentuan harga dinilai dari jumlah bahan-bahan yang sudah dihabiskan pada masa produksi. harga yang diberikan didasarkan atas tingkat harga yang sesuai bagi produsen dan konsumen. Harga kue cucur bandan (Minicur) yaitu Rp. 10.000, per-bungkus. Dalam satu bungkus itu mengandung berat dua ons.

---

<sup>51</sup> Aisyah Amalia, ''Perencanaan Strategi Pemasaran Dengan Pendekatan Bauran Pemasaran Dan Swot Pada Prusahaan Popsy Tubby'', Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis, Vol. 1 No. 3, 2016. h. 299

c. Tempat/Lokasi (*Place*)

Tempat pemasaran saat ini produk kue cucur ini berada di Perumnas Alfamas Residence, Rt 13. Rw 05. Kelurahan Betungan , Kec. Selebar Kota Bengkulu

d. Promosi (*Promotion*)

Menurut kotler dan amstrong, dalam Richard Raharja Harsalim I promosi merupakan berbagai kegiatan yang dilakukan antar perusahaan untuk mengkomunikasikan manfaat dari produknya dan meyakinkan konsumen sasaran agar membelinya.<sup>52</sup> Pada tahap promosi ini dilakukan melalui strategi promosi, yaitu promosi yang dilakukan dengan cara menghampiri teman-teman dan masyarakat sekitar secara langsung supaya dapat memberikan kami masukan untuk melakukan usaha ini. promosi ini juga menggunakan media sosial seperti *whatsapp*, *instagram*, dan *faceebook*.

2. Target pemasaran produk

a. Lingkungan sekitar

Lingkungan sekitar menjadi tolak ukur dalam pemasaran produk ini, dengan adanya peran dari

---

<sup>52</sup> Richard Raharja Harsalim I Dkk, ‘*Analisis Pengaruh Product Quality, Price Dan Promotion Terhadap Purchase Intention Mobil Toyota Alphard Di Surabaya*’, Jurnal Pemasaran Petra, Vol. 3, No. 1, 2015. h. 3

masyarakat sekitar tentang produk kue cucur bandan ini akan menimbulkan hasil yang positif bagi kelangsungan produk ini.

b. Pasar tradisional

Target pemasaran selanjutnya adalah pasar tradisional yang ada di Bengkulu yaitu pasar Panorama. Penulis menganggap pasar panorama sebagai pasar yang strategis karena di situ hanya sedikit yang berjualan produk kue cucur, sehingga pasar ini cukup baik untuk menjadi target penulis dalam memasarkan produk ini.

c. Kampus dan sekitarnya

Penulis menargetkan konsumen dari mahasiswa/mahasiswi yang ada Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno. Banyaknya mahasiswa tersebut menjadikan penulis berpikir untuk mencari calon konsumen yang ada di kampus.

3. Tahapan Promosi

a. Promosi secara tatap muka (*face to face*)

Promosi yang dilakukan secara langsung kepada calon konsumen ini bertujuan supaya bisa mendapatkan responden konsumen dengan adanya produk kue cucur bandan (Minicur) ini. Promosi yang dilakukan secara langsung ini lebih baik karena bisa langsung mendapatkan penilaian yang

jelas dari calon konsumen dan bisa menjadi acuan kami supaya bisa memberikan hasil yang baik kepada konsumen setelah kami melakukan produksi. Produk kue cucur bandan ini dijelaskan secara detail kepada calon konsumen supaya bisa mendapatkan respon yang baik untuk produk ini, disini juga dijelaskan tentang awal produksi seperti bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam produksi bahwasanya bahan yang digunakan terjamin dan kualitasnya juga yang terbaik.

b. Promosi Menggunakan *Facebook*

Hampir di seluruh dunia sudah tau dengan aplikasi ini dan juga sudah mempunyai akun *Facebook*, disinilah kami mempromosikan kue cucur bandan dengan menggunakan *Facebook*. *Facebook* menjadi wadah untuk kami melakukan promosi karena pengguna *facebook* ini cukup besar di dunia setelah *Whatsapp*, *Instagram* dan lainnya. Promosi menggunakan jejaring sosial media cukup membantu karena cukup dengan memposting produk lalu semua orang yang punya akun *faceebook* bisa tau dengan adanya produk ini.

c. Promosi Menggunakan *Instagram*

Instagram adalah wadah tempat promosi selanjutnya, instagram biasanya banyak digunakan oleh kaum milenial disinilah kami mempromosikan produk supaya orang-orang bisa tau dan memesan produk ini.

d. Promosi Menggunakan *Whatsapp*

Pengguna whatsapp juga menjadi wadah promosi karena aplikasi ini sudah menjadi bagian dari semua komunikasi, tugas dan lain sebagainya. Promosi dengan *whatsapp* emang beda dengan aplikasi sebelumnya karena promosi di *whatsapp* harus di perbarui setelah 24 jam, tapi itu tidak menjadi masalah bagi kami untuk melakukan promosi lewat via *whatsapp*.

4. Pelaksanaan penjualan

Pelaksanaan penjualan produk dimulai dari bulan November hingga Februari. Penjualan dilakukan setelah produk telah diproduksi. Satu kali produksi menghasilkan 30 bungkus dan menghabiskan bahan seperti tepung beras sebanyak 3kg, gula merah sebanyak 2 kg dan minyak goreng sebanyak 2 kg. dalam kegiatan produksi selama 4 bulan penulis menghasilkan 240 bungkus dan menghabiskan 24 kg beras dan gula merah sebanyak 18 kg. Penjualan

produk minicur menggunakan beberapa cara diantaranya sebagai berikut

a. Penjualan secara *online*

Maksud dari penjualan online ialah dengan menggunakan media sosial sebagai promosi penjualan dan ketika ada pesanan disitulah penulis menjual dan mengantarkan pesanan kepada konsumen dengan sistem ketika barang sampai uangpun dibayar setelah barang di antar. Penjualan ini sangat membantu penulis dalam melakukan penjualan, hasil yang didapat selama melakukan penjualan secara online merupakan penjualan terbesar penulis karena pembeli

b. Hasil penjualan secara tatap muka

Penjualan secara tatap muka adalah usaha yang dilakukan penulis dengan cara menghapiri teman-teman dan melakukan promosi serta penjualan. Tabel dibawah ini merupakan gambaran penjualan yang telah penulis lakukan.

**Tabel 3. 6 Laporan Penjualan**

Bulan	Nama produk	Harga	Target	Terjual	Jumlah
I	Minicur	Rp. 10.000	60 pcs	50 pcs	Rp. 500.000
II	Minicur	Rp. 10.000	60 pcs	30 pcs	Rp. 300.000
III	Minicur	Rp. 10.000	60 pcs	40 pcs	Rp. 400.000
IV	Minicur	Rp. 10.000	60 pcs	60 pcs	Rp. 600.000
Jumlah			240 pcs	180 pcs	Rp. 1.800.000

Tabel di atas merupakan hasil penjualan yang penulis lakukan selama 4 bulan kerja dengan mendapatkan 180 bungkus terjual dan yang tersisah 60 bungkus, sehingga mendapatkan penjualan sebesar Rp. 1.800.000. Dalam laporan penjualan tersebut penulis tidak dapat mencapai target penjualan dikarenakan faktor-faktor sebagai berikut:

1. Konsumen yang membatalkan pesanan padahal produk telah di produksi
2. Kecacatan produk saat proses pengantaran ke konsumen dikarenakan kehujanan di jalan
3. Jangkauan konsumen yang jauh membuat penulis membatalkan proses pengantaran ke konsumen
4. Penawaran konsumen atas produk Minicur yang tidak disepakati oleh penulis

#### **D. Analisa Peluang usaha**

Analisis swot adalah suatu metode perencanaan strategis untuk mengevaluasi faktor-faktor yang berpengaruh dalam usaha mencapai tujuan. Analisis swot adalah alat untuk mensintesiakan informasi mengenai masa kini. Analisis tersebut terdiri dari analisis mengenai kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) baik jangka panjang maupun jangka pendek.<sup>53</sup> Analisis swot menjadi penting bagi penulis untuk mengetahui keadaan dari produk yang dibuat. Di bawah ini merupakan unsur analisis swot yang penulis lakukan berdasarkan fakta dilapangan adalah sebagai berikut:

- a. Kekuatan
  1. Harga Minicur relatif murah dan terjangkau
  2. Harga bahan baku yang terjangkau
  3. Merupakan makanan khas bengkulu
  4. Ketahanan produk sampai 1 bulan
- b. Kelemahan
  1. Produksinya membutuhkan waktu yang lama
  2. Pemasaran yang masih sempit
  3. SDM yang masih kurang dalam hal produksi dan pemasaran
  4. Tidak semua orang suka makanan yang manis

---

<sup>53</sup> Wustari L. H. Mangundjaya, *Pengembangan Organisasi: Diagnosis Dan Intervensi*, (Surabaya: Cv. Jakad Media Publishing, 2020. h. 93



5. Masa simpan yang tidak lama
- c. Peluang
1. Merupakan makanan khas Bengkulu
  2. Bahan-bahan mudah didapatkan
  3. Alat yang digunakan dalam produksi merupakan alat-alat masak sehari-hari
  4. Harga produk yang relatif murah dan terjangkau oleh masyarakat
  5. Produk telah mendapatkan sertipikat (PKP) oleh dinkes
  6. Produk telah mendapatkan nomor induk berusaha (NIB)
  7. Produk telah mendapatkan sertifikat (P-IRT)
- d. Ancaman
1. Kenaikan harga bahan pokok yang secara tiba-tiba dapat mempengaruhi biaya dalam berproduksi
  2. Keadaan ekonomi masyarakat yang tidak stabil<sup>54</sup>

---

<sup>54</sup> Megawati. R, Anwar. M. K : “*Peluang Dan Tantangan Strategi Pemasaran Syari’ah Biro Jasa Umrah*” (Study Kasus Di AET Travel PT. Penjuru Wisata Negeri Sidoarjo) Jurnal Ekonomi Islam, Vol.2 No. 1, Januari 2019. h. 64

**BAB IV**  
**ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN**

**A. Anggaran Biaya**

Berikut ini adalah anggaran biaya yang penulis keluarkan dalam mengikuti program kreativitas mahasiswa kewirausahaan

**Tabel 4.1 Anggaran Biaya**

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
<b>A</b>	<b>Tahap Pelatihan PKP</b>			
1	Transportasi pemateri	1 Orang	Rp 100.000	Rp 100.000
2	Konsumsi	2 Orang	Rp 15.000	Rp 30.000
3	Ujrah pemateri	1 Orang	Rp 350.000	Rp 350.000
4	Copy dan jilid panduan	3 Buah	Rp 15.000	Rp 45.000
	Jumlah			Rp 525.000
<b>B</b>	<b>Tahap Pelaksanaan</b>			
	Bahan habis pakai			
1	Tepung beras	3 kg	Rp 17.000	Rp 51.000
2	Pelastik pembungkus	50 bungkus		Rp 18.000
3	Label	3 kotak	Rp 4.000	Rp 12.000
4	Gula merah	2 kg	Rp 20.000	Rp 40.000
5	Minyak goreng	1 kg	Rp 18.000	Rp 18.000
	Jumlah			Rp 140.000
<b>C</b>	<b>Peralatan Tetap</b>			
1	Baskom	3 buah	Rp 10.000	Rp 30.000
2	Saringan	1 buah	Rp 7.000	Rp 7.000
3	Wajan	1 buah	Rp 50.000	Rp 50.000

4	Pisau	2 buah	Rp 12.000	Rp 24.000
5	Spatula kayu	1 buah	Rp 10.000	Rp 10.000
6	Sarung tangan pelastik	1 kotak	Rp 18.000	Rp 18.000
7	Sendok setia	2 buah	Rp 5.000	Rp 10.000
8	Cetakan kue	2 buah	Rp 10.000	Rp 20.000
	Jumlah			Rp 169.000
<b>D</b>	<b>Pelaporan</b>			
1	Proposal dan penggandaan	4 buah	Rp 20.000	Rp 80.000
2	Pembuatan LPJ dan penggandaan	4 buah	Rp 20.000	Rp 80.000
	Jumlah			Rp 160.000
<b>E</b>	<b>Dokumentasi</b>			
1	Kamera handphone	Pribadi	-	
2	Cuci cetak poto	10 lembar	Rp 2.000	Rp 20.000
	Jumlah			Rp 20.000
<b>F</b>	<b>Transportasi</b>			
1	Distribusi produk	1 orang x 30 hari	Rp 10.000	Rp 300.000
	Jumlah			Rp 300.000
<b>G</b>	<b>Promosi</b>			
1	Instagram, Facebook, dan whatsapp	2 gb x 3 bulan	Rp 12.000	Rp 36.000
2	Cetak label produk	3 lembar ukuran A3+	Rp 10.000	Rp 30.000
	Jumlah total A-G			Rp. 1.380.000

Tabel di atas merupakan rincian biaya, bahan dan pengeluaran dalam pembuatan kue cucur bandan (minicur). Bahan dan peralatan dalam kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul Minicur menggunakan peralatan tetap maupun peralatan baru, peralatan baru tersebut dibeli menggunakan anggaran yang sudah di tentukan sejak awal perencanaan dalam pembuatan kue cucur bandan (minicur). Proses produksi ini tidak menggunakan bahan pewarna makanan maupun bahan pengawet karena kue cucur bandan sudah mempunyai warna yang khas yaitu warna hitam kecoklatan. Banyak sebagian dari masyarakat Bengkulu yang belum tau dengan produk kue cucur bandan khas Bengkulu ini, karena banyaknya kue cucur betawi yang ada di Bengkulu sehingga membuat kue khas cucur bandan ini agak kalah dari cucur betawi, dari sinilah kami tertarik untuk menggunakan produk kue cucur bandan sebagai Program Kreativitas Mahasiswa untuk mengankan makanan tradisional Bengkulu supaya masyarakat yang ada di Bengkulu maupun yang di luar Bengkulu bisa tau kalau Bengkulu mempunyai kue khas yaitu cucur bandan.

## B. Jadwal Kegiatan

**Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan**

NO	Pelaksanaan kegiatan	Bulan ke I				Bulan ke II				Bulan ke III				Bulan ke IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																
2	Surver bahan-bahan																
3	Pelatihan dan Praktek																
4	Promosi																
5	Produksi																
6	Pemasaran																
7	Evaluasi																
8	Pembuatan laporan																

Keterangan :

Tabel di atas merupakan kegiatan yang telah dilakukan oleh penulis dan dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Sebelum penulis melakukan tahapan produksi, penulis melakukan perencanaan terlebih dahulu sebagai langkah untuk merencanakan inovasi terhadap produk yang akan diproduksi. Survei yang penulis lakukan adalah sebagai upaya untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen terhadap produk ini nantinya.

2. Setelah itu penulis melakukan pemilihan bahan dan alat untuk melakukan proses produksi
3. Setelah itu kami mengikuti pelatihan sertifikat PKP dan mendaftarkan produk ke sertifikat SP-IRT
4. Setelah itu penulis melakukan Promosi barang yang akan di produksi. Promosi pun dilakukan dengan berbagai cara diantaranya sebagai berikut,
  - a. Promosi secara tatap muka (*face to face*)

Promosi yang dilakukan secara langsung kepada calon konsumen ini bertujuan supaya bisa mendapatkan responden konsumen dengan adanya produk kue cucur bandan (Minicur) ini
  - b. Promosi menggunakan *Faceebook*

Promosi menggunakan jejaring sosial media cukup membantu karena cukup dengan memposting produk lalu semua orang yang punya akun *faceebook* bisa tau dengan adanya produk ini.
  - c. Promosi menggunakan *instagram*

*Instagram* merupakan salah satu yang penulis lakukan dalam memasarkan produk ini
  - d. Promosi menggunakan *whatsapp*

Promosi dengan aplikasi ini cukup memberikan hasil yang baik untuk penulis.

5. Setelah itu penulis melakukan produksi dengan bahan seperti tepung beras 3 kg dan gula merah sebanyak 2 kg untuk satu kali produksi.
  - a. Pertama-tama siapkan beras sebanyak 3 kg, kemudian cuci beras hingga bersih lalu direndam dengan air selama 3 jam, lalu tiriskan lagi beras dengan menggunakan wadah yang berlubang kecil supaya air yang ada diberas hilang.
  - b. Kemudian beras yang sudah ditiriskan lalu digiling menggunakan mesin giling. Setelah beras menjadi tepung, lalu di saring supaya mendapatkan hasil tepung yang halus dan juga bersih dari ampas beras yang tidak tergiling.
  - c. Kemudian siapkan wajan, air satu gelas dan gulah merah dengan ukuran 2 kg, masukan air satu gelas kedalam wajan lalu iris tipis-tipis gula merah kedalam wajannya yang telah dikasih air sebelumnya.
  - d. Selanjutnya nyalakan kompor dengan menggunakan api yang sedang, lalu di aduk-aduk gula merah-nya supaya gula yang dimasak tidak berkerak dan mendapatatkan hasil yang sempurna.
  - e. Tahap berikutnya adalah penyaringan gula merah yang sudah masak (mencair), penyaringan gulah merah ini dilakukan karena untuk memisahkan

kerak gula yang menempel didalam gula sebelumnya.

- f. Tahapan berikutnya adalah pencampuran gula merah dengan tepung beras yang sudah di saring tadi. Pencampuran tepung beras ke dalam gulah merah dilakukan dengan perlahan-lahan supaya adonan tercampur merata dan tidak menimbulkan gumpalan-gumpalan tepung yang tak menyatu
  - g. Tahapan berikutnya adalah pencetakan adonan kue cucur bandan (ninicur). Sebelum melakukan pencetakan, adonan kue di dinginkan selama 30 menit supaya adonan bisa mengembang dengan sempurna. Setelah adonan-nya dingin langsung masuk ke tahap pencetakan. Dalam hal pencetakan ini, menggunakan banyak kesabaran karena kami ingin mendapatkan hasil yang sesuai dengan rencana kami, setelah itu panaskan minyak berukuran 1kg kedalam wajan lalu nyalakan kompor dengan menggunakan api yang sedang . pencetakan adonan langsung di barengi dengan penggorengan, penggorengan ini tidak terlalu lama karena kami menggoreng kue cucur bandan dengan dikit demi sedikit.
6. Pemasaran produk menggunakan beberapa tahapan yaitu



- a. Strategi pemasaran
  - b. Promosi
7. Setelah itu penulis melakukan evaluasi kerja seperti evaluasi produksi dan sebagainya.
  8. Setelah itu penulis membuat laporan kegiatan selama mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa Universitas Islam Negeri Fatmawati Skarno.

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

**A. Hasil Dicapai Berdasarkan Luaran Program**

Beberapa luaran program yang sudah di capai dalam kegiatan PKM-K yang menghasilkan nama produk yaitu Minicur, Berikut ini adalah hasil kegiatan yang dicapai ditinjau dari luaran program

1. Terbentuknya suatu produk Minicur yang lezat dan bergizi

Hasil yang dicapai dalam luaran program ini yaitu kami dapat menghasilkan suatu produk yang kami namai dengan Minicur, minicur sendiri adalah singkatan dari cucur yang kecil. Penamaan produk ini bertujuan supaya menarik minat masarakat karena dari namanya saja sudah menarik apalagi dengan rasanya. Minicur ini terbuat dari tepung beras dan gula merah, seperti yang kita tau bawahsanya beras adalah makanan pokok orang Indonesia jadi Minicur sendiri bisa dijadikan alterrnati bagi orang yang sibuk dan tidak sempat untuk sarapan pagi. Apalagi Minicur ini tidak menggunakan bahan pengawet karena Minicur merupakan sejenis makanan kering, jadi Minicur aman untuk dikonsumsi semua kalangan. Rasanya yang manis ,gurih dan apalagi dengan

bentuknya yang unik sehingga memiliki keinginan untuk memakannya lagi dan lagi

## 2. Kegiatan Pelatihan PKP

Penyelenggaraan Penyuluhan keamanan pangan dilaksanakan oleh tenaga penyuluh keamanan pangan (PKP) yaitu tenaga kesehatan yang ditugaskan bupati/wali kota c.q Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan. Sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP) didapatkan setelah tim kami mengikuti acara tersebut dan tim kami berhasil mendapatkan sertifikat PKP karena Dinkes menyatakan produk kami masuk dalam kriteria PIRT.

Produk kue cucur bandan merupakan usaha yang cukup menjanjikan karena bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya mudah di jumpai di pasar tradisional dan juga pengelolaannya juga tidak begitu susah. Kue cucur bandan tidak membutuhkan modal yang besar, cukup dengan modal yang kecil karena bahannya tidak begitu mahal, jadi kue ini bisa di produksi oleh semua kalangan masyarakat kecil dan menengah bahkan perusahaan besar.

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia. Tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga

Pangan (IRTP). Produksi dan peredaran pangan oleh IRTP. Undang-Undang No. 36 tahun 2009 tentang kesehatan dalam pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/persyaratan kesehatan. Terkait hal tersebut diatas Undang-Undang tersebut mengamanahkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi kebutuhan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.<sup>55</sup>

Adapun kegiatan yang dilaksanakan oleh dinas kesehatan (Dinkes) dan dilaksanakan pada tanggal 16 desember 2021 di Adeeva Hotel dan Convention kegiatan yang diikuti ketua tim yakni Sapli Haryadi sepagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan nara sumber dari Dr. Harul Arifin selaku kepala dinkes dan beserta anggota dinkes kota bengkulu, sumber dana pelatihan ini di peroleh dari ketua tim dan kelompok yakni sebesar Rp. 175.000 per-orang, jadi = Rp. 350.000.

---

<sup>55</sup> Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga

3. Syarat-syarat pendaftaran PIRT adalah sebagai berikut:<sup>56</sup>
  - a. Pas foto 3x4 pemilik usaha sebanyak 3 lembar
  - b. Surat keterangan domisili usaha
  - c. Foto copy ktp pemilik usaha
  - d. Surat keterangan sehat dari dokter/pokesmas (KIR)
  - e. Denah lokasi/tempat
  - f. Nomor NPWP
  - g. Izin operasional dari DPMPTSP (satu pintu)
  - h. Surat perizinan produksi makanan atau minuman kepada dinas kesehatan
  - i. Nomor induk berusaha (NIB) dari DPMPTSP
  - j. Label produk yang di produksi

## **B. Potensi Keberlanjutan Program**

1. Aspek keberlanjutan di masa yang akan datang (masa depan)

Melihat banyak nya antusiasme masyarakat terhadap kue cucur ini yang membuat produk ini bisa mempunyai harapan untuk maju kedepanya dan menjadi salah satu makanan khas bengkulu yang wajib di nikmati ketika berada di bengkulu, terutama untuk masyarakat bengkulu sendiri maupun yang lagi

---

<sup>56</sup> Syarat Dan Cara Mengurus Izin Produk Industri Rumah Tangga PIRT, <https://www.kompas.com>, Diakses 1 Juni 2022. 10.00

di luar daerah supaya bisa menjadikan kue ini sebagai makanan yang istimewa. Walaupun produk ini pada awalnya hanya sebagai pemenuhan tugas akhir di perguruan tinggi, ternyata produk ini mendapatkan nilai yang bagus dari masyarakat terutama kami merasakan dan membayangkan bahwa produk ini nantinya akan bersaing dengan kue cucur daerah lainya yang mempunyai ciri khas masing-masing daerahnya. Produk ini nantinya akan dipasarkan ke pasar tradisional bengkulu dan juga akan kami usahakan supaya peroduk ini bisa masuk dan di daftarkan ke aplikasi Shofee maupun Lazada.

2. Potensi berkelanjutan di lingkungan masyarakat sekitar

Peranan masyarakat sekitar sangatlah di butuhkan karena dari masyarakat sekitar lah yang tidak sengajah telah mempromosikan produk ini. kenapa dikatakan begitu karena ketika konsumen membeli suatu produk dan rasanya juga enak maka konsumen ini akan memberitahukan temannya bahwasanya produk ini sangatlah nikmat. Tim sangat percaya dengan produk ini karena produk ini adalah makanan khas bengkulu, jadi tim sangat serius dalam meningkatkan kualitas produk seta keterjaminan kebersihanya.

## **BAB VI PENUTUP**

### **A. Kesimpulan dan Saran**

#### 1. kesimpulan

Peluang dan tantangan usaha produk kue cucur bandan minicur adalah sebagai berikut: produk sudah terdaftar di sertifikat P-IRT, produk yang telah mendapatkan sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP), harga jual yang bersaing, ketahanan produk yang cukup lama yaitu 1 bulan setelah produksi, dari penjelasan di atas penulis mendapatkan peluang usaha baru untuk meningkatkan pendapatan mahasiswa sebagai seorang wirausahawan. Sedangkan tantangan dari usaha ini yaitu, persaingan antara minicur dengan penjualan lainnya, meningkatkan kualitas produk, menyediakan sumber daya manusia yang cukup untuk memproduksi maupun memasarkan produk.

#### 2. Saran

Penulis sangat membutuhkan saran dari berbagai kalangan masyarakat untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha ini. penulis juga menyadari bahwa masih banyak kesalahan dalam penulisan laporan ini sehingga penulis mengajak semua kalangan masyarakat untuk memperbaiki laporan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Eunike, Dkk, (2018). Perencanaan Produksi Dan Pengendalian Persediaan, Malang: Ub Press.
- Rahayu Tri Puji, Dkk, (2020). Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa Pkm. Jawa Tengah,56511: Pustaka Rumah Cinta.
- Baskoro Agung, Dkk, (2010). Status Update For The Best Student. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama
- Hamali Arif Yusuf Hamali Dan Budihastuti Eka Sari, (2017). Pemahaman Kewirausahaan Trategi Mengubah Pola Pikir Orang Kantoran Menuju Pola Pikir Wirausahawan Sukses Edisi Pertama, Jakarta: Kencana.
- Hariyadi Purwiyantno. ( 2019), Masa Simpan Dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, Dan Penandaannya, Jakarta:Pt Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI
- Puji Hastuti, Dkk, (2020). Kewirausahaan Dan Umkm, Yayasan Kita Menulis.
- Dewi Sayu Ketut Sutrisna, (2017). Konsep Dan Pengembang Kewirausahaan Di Indonesia, Yogyakarta: Grup Penerbitan Cv Budi Utama.
- Anwar Muhammad, (2014). Pengantar Kewirausahaan Teori Dan Aplikasi Edisi Pertama, Jakarta: Kencana.
- Sanawiri Brillyanes Dan Iqbal Mohammad, (2018). Kewirausahaan, Malang: Ub Press



- Sayyid Mokhtar, (2020). Strategi Pemasaran Bisnis Farmasi, Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Wustari L. H. Mangundjaya, (2020), Pengembangan Organisasi:Diagnosis Dan Intervensi, Surabaya: Cv. Jakad Media Publishing.
- Maulana Huda, Soepatini, (2021), Segmenting Targeting Positioning Mengapa, Apa, dan Bagaimana, Jawa Tengah:Muhammadiyah University Press.
- Dr. Suranto Adji,( 2011) ‘‘Terapi Enzim’’, Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Wisnianingsih Nova, Dkk, (2021). Pelatihan Pembuatan Gula Merah Cair Untuk Menambah Produk Pada Koperasi Selaras Hati Utama Dibrata, Jurnal Vol. 2 No. 1.
- Aminursita Orsidia Dan Abdullah M. Faisal, (2018). Identifikasi Struktur Pasar Pada Idrustri Keramik Di Kota Malang, Jurnal Ilmu Ekonomi Vol. 2 Jilid. 3.
- Fitriyah Dina, Dkk.( 2020), ‘‘Analisis Kandungan Gizi Beras Dan Beberapa Galur Padi Transgenik Pac Nagdong/Ir36’’, Jurnal Ilmu Kesehatan, Vol. 1 No. 2.
- Hernawan Edi Dan Vita Melyani. (2016), ‘‘Analisis Karateristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Beras Hitam’’, Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, Vol. 15 No. 1.
- Widodo Slamet, (2018) ‘‘ Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Siklus Hidup Produk (Product Life

Cycle)”, Jurnal Kajian Ekonomi Dan Kebijakan Publik, Vol. 4 No. 1.

Amalia Aisyah, (2016) ”Perencanaan Strategi Pemasaran Dengan Pendekatan Bauran Pemasaran Dan Swot Pada Prusahaan Popsy Tubby”, Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis, Vol. 1 No. 3.

Putri Karine santoso putri dkk, (2015) ”peningkatan kapasitas produksi pada pt. adicitra birawa”, jurnal titra, vol. 3 no. 1.

Sonalia Dewi, Dkk, ( 2013), ”Pengendalian mutu Pada Proses Produksi Di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor”, Jurnal Manajemen Dan Organisasi, Vol. IV No.2.

Harsalim Richard Raharja I Dkk, (2015 ), “Analisis Pengaruh Product Quality, Price Dan Promotion Terhadap Purchase Intention Mobil Toyota Alphard Di Surabaya”, Jurnal Pemasaran Petra, Vol. 3, No. 1

Ali Misbahul, (2013), Prinsip Dasar Produksi Dalam Ekonomi Islam, Jurnal Lisan Al-Hal, Vol 7, No. 1, Juni.

Radam Rosida R Dan Arfa Agustina Rezekiah, (2015), “Pengelolaan Gula Aren Arrenga Pinnata Merr Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah”, Jurnal Hutan Tropis. Vol,3 No, 3.

- Nadya Adzania Putri, Yohana Sista Melda Yanti. (2020) "Analisis Laporan Laba Rugi Pt Matahari Department Store". Jurnal Mahasiswa Akuntansi (Jamak). Vol.1 (1),
- Hermanu Bambang. (2014), "Studi Implementasi Izin Edar Produk Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Dalam Mewujudkan Keamanan Pangan Yang Optimal Di Kota Semarang", Hukum Dan Dinamika Masyarakat Vol. 11 No. 2,
- Putri Nadya Adzania, Yohana Sista Melda Yanti. (2020), "Analisis Laporan Laba Rugi Pt Matahari Department Store". Jurnal Mahasiswa Akuntansi (Jamak). Vol.1 (1).
- Slat Andre Henri. (2013) "Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual", Jurnal Emba 113 Vol.1 No.3
- Gayatri Winny. (2013 ), "Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pt.Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara", Jurnal Emba 1817 Vol.1 No.4
- Rina Rachmawati. (2011). "Peranan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Peningkatan Penjualan (Sebuah Kajian Terhadap Bisnis Restoran), Jurnal Kompetensi Teknik Vol. 2, No. 2,
- Cara Membuat Kue Cucur Bandan Khas Bengkulu, <https://carabuatresep.blogspot.com>, Diakses 30 Mei 2022, 19.24

- Noor Arifin, Manajemen Sumberdaya Manusia: Teori Dan Kasus, <https://scholar.google.co.id>, Diakses 31 Mei 2022, 10.01
- Rifan Aditya, “5 Julukan Negara Indonesia Paling Terkenal”, <https://www.suara.com>, Diakses 20 Juli 2022, 21.29
- Cara Membuat Kue Cucur Bandan Khas Bengkulu, <Http://Carabuatresep.Blogspot.Com>, Diakses 31 Mei 2022, 20.36
- Penyuluhan Keamanan Pangan Bagi Pemilik Industri Rumah Tangga Pangan, <https://dinkes.banyuwangikab.go.id>, Diakses 1 Juni 2022, 09.22
- 5 Manfaat Serat Untuk Kesehatan Tubuh Anda Dan Keluarga, <http://ners.unair.ac.id>, Diakses 12 Mei 2022, 11.37
- Fungsi Karbohidrat Bagi Tubuh Beserta Jenis-Jenisnya, <https://katadata.co.id>, Diakses 12 Mei 2022, 11.46
- Tantangan Adalah Hal Yang Perlu Diselesaikan, <Https://M.Liputan6.Com>, Diakses 15.15, 24 April 2022
- Makanan khas bengkulu-yurmawita’s blog, <https://www.yurmawita.com>, diakses 20 juli 2022, 21.38
- Haryanto Rahardian Wahyu, (2019), Analisis Kemampuan Wirausaha Dan Peluang Usaha Terhadap Keberhasilan Usaha Pada Kegiatan Pelaku Ukm Center Universitas Pembangunan Panca Budi Medan, Medan, Skripsi Sarjana, Fakultas Sosial Sains.

Kustiningrum Tiara, (2010), ‘’Laporan Tugas Akhir Pengendalian Mutu Dan Penerapan konsep Haccp Keripik Tempe Di Umkm Wahyu Jaya’’ ,Surakarta.

L  
A  
M  
P  
I  
R  
A  
N



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 : Sapli Haryadi  
NIM : 1811130071  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Anggota : I. Asef Porwanto (NIM: 1811130090)

Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

1. Kue cucur Bandung (Municur)  
2. Pengolahan Tapung Batah dan Gula Merah Menjadi Produk kue cucur bandon (Municur) Dalam Meningkatkan Peluang dan Produktivitas usaha.

II. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Bengkulu, 2 November 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Adi Setiawan, Lc, M.E.I  
NIP. 198803312019031005

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Dr. Desi Isnaini, M.a

NIP. 197412022006042001

Bengkulu, 2 November 2021

Ketua Tim

Mahasiswa

Sapli Haryadi

NIM. 1811130071



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: 1723/In.11/F.IV/PP.00.9/12/2021

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

1. N A M A : Dr. Desi Isnaini, MA  
N I P. : 197412022006042001  
TUGAS : Pembimbing I
2. N A M A : Evan Stiawan, MM  
N I P. : 199203202019031008  
TUGAS : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft jurnal ilmiah, kegiatan penelitian ini dilakukan sampai persiapan ujian tugas akhir bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

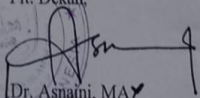
1. N a m a : Sapli Haryadi  
Nim : 1811130071  
Prodi : Ekonomi Syariah
2. N a m a : Asef Porwanto  
Nim : 1811130090  
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : PENGELOLAAN TEPUNG BERAS DAN GULA MERAH MENJADI PRODUK KUE CUCUR BANDAN (MINICUR) DALAM MENINGKATKAN PELUANG DAN PRODUKTIVITAS USAHA.

Keterangan : JURNAL ILMIAH

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

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 07 Desemberr 2021  
Plt. Dekan,

  
Dr. Asnaini, MA  
NIP. 197304121998032003

Tembusan :

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





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



## Sertifikat

### PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

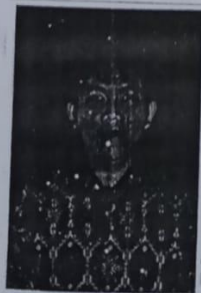
**NOMOR : 1533/1771/21**

Diberikan kepada :

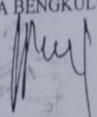
Nama : **Sapli Haryadi**  
Jabatan : Pemilik  
Alamat : Desa Maras Kec. Air Nipis

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

**MATERI PELAJARAN YANG DIIKUTI :**

**A. Materi Utama**

1. Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan
2. Keamanan dan Mutu Pangan
3. Teknologi proses pengolahan pangan
4. SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*)
5. Cara Produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan
6. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
7. Persyaratan Label dan Iklan Pangan

**B. Materi Pendukung**

1. Pencantuman Label Halal
2. Etika Bisnis dan Pengembangan Jejaring Bisnis IRTP

Bengkulu, 16 Desember 2021

Ketua Kegiatan



Marwan Sopian Panigara



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA  
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2501220035186

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

- |  |  |
|--|--|
| 1. Nama Pelaku Usaha                                     | : SAPLI HARYADI  |
| 2. Alamat  | : DESA MARAS, Desa/Kelurahan Maras, Kec. Air Nipis, Kab. Bengkulu Selatan, Provinsi Bengkulu |
| 3. Nomor Telepon Seluler                                 | : +6285368487007   |
| Email  | : sapliharyadi@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 kepabeanan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

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

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

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 25 Januari 2022

Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 25 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 BSE-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: 2501220035186

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha	
					Jenis	Legalitas
1	10710	Industri Produk Roti Dan Kue	perumahan alfamas residence, rt. 13 rw. 05 kelurahan betungan, Desa/Kelurahan Betungan, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu Kode Pos: 38214	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

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

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

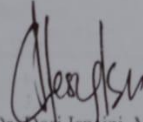
PERIZINAN BERUSAHA UNTUK MENUNJANG KEGIATAN USAHA  
SERTIFIKAT PEMENUHAN KOMITMEN PRODUKSI PANGAN OLAHAN  
INDUSTRI RUMAH TANGGA (SPP-IRT)  
LAMPIRAN PB-UMKU: 250122003518600000001

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1. No. Pendaftaran          | : P-IRT 2051771010043-27  |
| 2. Nama IRTP                | : SAPLI HARYADI   |
| 3. Nama Pemilik             | : SAPLI HARYADI   |
| 4. Alamat                   | : perumahan alifamas residence, rt. 13 rw. 05 kelurahan<br>belungan   |
| 5. Provinsi                 | : BENGKULU  |
| 6. Kabupaten/Kota           | : KOTA BENGKULU   |
| 7. Jenis Pangan             | : Tepung dan Hasil Olahannya  |
| 8. Nama Produk Pangan       | : Makanan Ringan Simulasi   |
| 9. Branding Produk          | : cucur bandan  |
| 10. Komposisi               | : tepung beras, gula merah, air, minyak goreng.   |
| 11. Kemasan Primer          | : Plastik   |
| 12. Masa Berlaku Sertifikat | : 25-01-2027  |
| 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, 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.

Bengkulu, 20 Mei 2022

Pembimbing I



Dr. Desi Isnaini, MA  
NIP. 197412022006042001



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

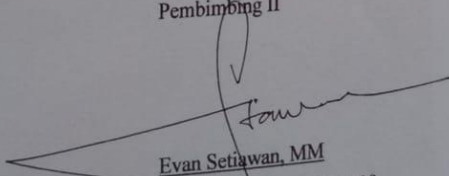
### LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Asef Porwanto 1811130090 Ekonomi Syariah  
Nama Pembimbing II : Evan Setiawan, MM  
Judul TA :

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1.	SENIN, 7 MARET 2022	Penyerahan SK dan Proposal tugas akhir		f
2.	SENIN, 28 MARET 2022	Judul Laporan	Peluang dan tantangan Usaha	f
3.	SETRI, 4 APRIL 2022	Bab III	Gesuai pedoman HACCP	b
4.	SELASA, 17 MEI 2022	Perbaikan penulisan	Di sesuaikan dan di perbaiki	b
5.	SELASA, 24 MEI 2022	ACC	ACC	f

Bengkulu, 24 MEI ..... 2022

Pembimbing II

  
Evan Setiawan, MM

Nip. 199203202019031008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736) 51276-51171-51172-  
Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: [www.uinfasbengkulu.ac.id](http://www.uinfasbengkulu.ac.id)

**SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI**

No : 42 /SKLP-FEBI/01/4/2022

Satgas Plagiasi Program Studi Ekonomi Syariah Menerangkan bahwa :

Nama : Asef Porwanto  
NIM : 1811130090  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Jenis Tugas Akhir : Skripsi Program Kreativitas Mahasiswa  
Judul Tugas Akhir : Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue Cucur Bandan Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Di Perumnas Alfamas Betungan Kota Bengkulu  
Similarity Index : 18 %  
Status : Lulus

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

Satgas Plagiasi Program Studi Ekonomi Syariah

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





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

BLANKO NILAI UJIAN KOMPREHENSIF ONLINE

HARI/TANGGAL : Selasa, 28 Juni 2022  
NAMA/NIM : Asef Porwanto/1811130090  
JURUSAN/PRODI : Ekonomi Syariah  
UJIAN KE :

NO	KODE SOAL	NILAI
1	Keislaman 1	80
2	Keislaman 2	80
3	Keislaman 3	80
4	Keislaman 4	75
5	Keislaman 5	85
6	Keilmuan 1	85
7	Keilmuan 2	80
8	Keilmuan 3	60
9	Keilmuan 4	70
10	Keilmuan 5	60
Nilai Rata - Rata		75,5

Ketentuan :

1. Bobot nilai tiap soal dalam angka 10 – 100
2. Mahasiswa/l dinyatakan lulus jika mencapai rata - rata nilai minimal 70
3. Keterangan Nilai :
  - a. 80 - 100 = A
  - b. 70 - 79 = B

Bengkulu, 28 Juni 2022  
Penguji,

Yunida Een Priyanti, M. Si  
NIP.198102122015032003



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

---

SURAT KETERANGAN

Dengan ini memberikan keterangan bahwa :

Nama : Asep Porwanto

NIM : 1811130090

Program Studi : Ekonomi Syariah

Telah memiliki sertifikat **LENGKAP** sesuai dengan persyaratan **SKPI** sehingga dapat mengikuti ujian Munaqasah.

Demikian surat keterangan ini dibuat, atas perkenannya diucapkan terimakasih.

Bengkulu, 25 Juni 2022

Ka.prodi Ekonomi Syariah

Herlina Yustati, MA, E.k  
NIP:198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

### DAFTAR NILAI SKRIPSI

Nama/Nim : Asef Porwanto, 1811130090  
Prodi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue  
Cucur Bandan Minicur Dalam Upaya  
Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi  
Di Perumnas Alfamas Betungan Kota  
Bengkulu)

Nilai :

No	Kriteria	Bobot (%)	Skor	Nilai (Bobot*Skor)
1	Isi a. Ide/Gagasan b. Analisis c. Penyajian Data d. Kreatifitas, Pemikiran	30%		25
2	Bahasa a. Penerapan EYD b. Kalimat c. Penggunaan kata	30%		25
3	Mamfaat Bagi Pembaca	20%		20
4	Usaha Penulis dan Peringkat jurnal	20%		15
	Total	100%		85

Bengkulu, Juni 2022  
Pembimbing 1

Dr. Desi Isnaini, MA  
NIP.197412022006042001



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
FATMAWATI SUKARNO BENGKULU  
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211  
Telepon (0736) 51276-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172  
Website: www.iainbengkulu.ac.id

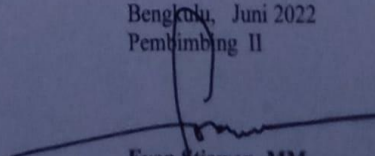
### DAFTAR NILAI SKRIPSI

Nama/Nim : Asef Porwanto, 1811130090  
Prodi : Ekonomi Syariah  
Judul Skripsi : Peluang Dan Tantangan Usaha Produk Kue  
Cucur Bandan Minicur Dalam Upaya  
Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi  
Di Perumnas Alfamas Betungan Kota  
Bengkulu)

Nilai :

No	Kriteria	Bobot (%)	Skor	Nilai (Bobot*Skor)
1	Isi a. Ide/Gagasan b. Analisis c. Penyajian Data d. Kreatifitas, Pemikiran	30%	80	
2	Bahasa a. Penerapan EYD b. Kalimat c. Penggunaan kata	30%	82	
3	Mamfaat Bagi Pembaca	20%	83	
4	Usaha Penulis dan Peringkat jurnal	20%	85	
	Total	100%		

Bengkulu, Juni 2022  
Pembimbing II

  
Evan Stiawan, MM

NIP. 199203202019031008

## Dokumentasi Proses Produksi Kue Cucur Bandan Minicir





## Dokumentasi Penjualan Kue Cucur Bandan Minicur



## Dokumentasi Promosi Kue Cucur Bandan Minicur Lewat Media Sosial WhatsApp, Facebook dan Instagram

