

**ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU MENJADI
KERIPIK SINGKONG DKZ DALAM MENINGKATKAN
PEREKONOMIAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**



**TUGAS AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

OLEH :

**ZETIARA OKTAVIA
NIM :1711130030**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi Syariah**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN EKONOMI ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU
BENGKULU, 2021 M/ 1442 H**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JalanRaden Fatah Pagur Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PERSETUJUAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU MENJADI KERIPIK
SINGKONG DKZ DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA

1. Nama : ZETIARA OKTAVIA
2. NIM : 1711130030
3. Program Studi : Ekonomi Syariah
4. Judul Usaha : KERIPIK SINGKONG DKZ
5. Lokasi Usaha : Hibrida Ujung Gg. Tirta Dewa 3
Kecamatan Selebar Kota Bengkulu
6. Waktu Usaha : Oktober s.d Maret 2021
7. Biaya : Rp. 1. 659. 000 (Satu Juta Enam Ratus
Lima Puluh Sembilan Ribu Rupiah)

Dapat disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas
Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN
Bengkulu.

Bengkulu, 27 Januari 2021 M
14 Jumadil Akhir 1442

Pembimbing I

Dr. Nurul Hak, M.A
NIP. 196606161995031002

Pembimbing II

Badaruddin Nurhab, M.M
NIP. 198508072015031005



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JalanRaden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU MENJADI KERIPIK
SINGKONG DKZ DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN
INDUSTRI RUMAH TANGGA

1. Nama : ZETIARA OKTAVIA
2. NIM : 1711130030
3. Program Studi : Ekonomi Syariah
4. Judul Usaha : Keripik Singkong DKZ
5. Lokasi Usaha : Hibrida Ujung Gg. Tirta Dewa 3
Kecamatan Selebar Kota Bengkulu
6. Waktu Kegiatan : Oktober s.d Maret 2021
7. Biaya : Rp. 1. 659. 000 (Satu Juta Enam Ratus
Lima Puluh Sembilan Ribu Rupiah)

Telah diujikan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu pada :

Hari : Senin
Tanggal : 22 Februari 2021M/10 Rajab 1442H

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

Bengkulu, 22 Februari 2021 M
10 Rajab 1442 H

Tim Penguji

Ketua

Dr. Asnaini, M.A
NIP.197304121998032003

Sekretaris

Badaruddin Nurhab, M.M
NIP. 198508072015031005

Penguji I

Dr. Asnaini, M.A
NIP.197304121998032003

Penguji II

Nonie Afrizanty, ME
NIP. 199304242018012002

Mengetahui,
Dekan

Dr. Asnaini, MA
NIP.197304121998032003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Program Kreativitas Mahasiswa dengan judul “Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Keripik Singkong DKZ Dalam Meningkatkan Perekonomian Industri Rumah Tangga”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Program Kreativitas Mahasiswa ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Program Kreativitas Mahasiswa ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

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

Bengkulu, 27 Januari 2021M
14 Jumadil Akhir 1442 H
Mahasiswa yang menyatakan



ZETIARA OKTAVIA
NIM. 1711130030

RINGKASAN EKSEKUTIF

1. Judul Usaha : KERIPIK SINGKONG DKZ
2. Identitas Pelaksana Usaha
 - a. Nama : Zetiara Oktavia
 - b. NIM : 1711130030
 - c. Program Studi : Ekonomi Syariah
3. Jenis Usaha : Produk Makanan Ringan
4. Masalah yang di hadapi sebagai berikut :

Apa yang membedakan Keripik Singkong DKZ dengan keripik singkong yang telah dipasarkan, Proses memproduksi keripik singkong yang Higienis, kelayakan Keripik Singkong DKZ dan apakah Keripik Singkong DKZ aman untuk kesehatan”
5. Cara mengatasinya :

Yang membedakan Keripik Singkong DKZ dengan keripik lainnya adalah Keripik Singkong DKZ sudah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan, sudah mempunyai Sertifikat Produk Pangan Industri Rumah Tangga dan juga sudah di Uji Labolatorium jadi sangat aman untuk kesehatan dan sangat layak untuk dikonsumsi.
6. Waktu Usaha : Oktober s.d Maret 2021
7. Biaya : Rp. 1.659.000 (Satu Juta Enam Ratus Lima Puluh Sembilan Ribu Rupiah).

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan program kreativitas mahasiswa yang berjudul ” Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Keripik Singkong DKZ Dalam Meningkatkan Perekonomian Industri Rumah Tangga”. 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 program kreativitas mahasiswa ini bertujuan untuk mengungkap masalah “Apa yang membedakan Keripik Singkong DKZ dengan keripik singkong yang telah dipasarkan, Proses memproduksi keripik singkong yang Higienis, kelayakan Keripik Singkong DKZ dan apakah Keripik Singkong DKZ aman untuk kesehatan” dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E.I) pada Program Studi Tugas Akhir Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu. Dalam proses penyusunan program kreativitas mahasiswa ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Sirajuddin M, M.Ag, M.H, selaku Rektor IAIN Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
3. Desi Isnaini, M. A, Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
4. Eka Sri Wahyuni, SE, M.M selaku dosen Pembimbing Akademik (PA), yang telah memberikan arahan dengan penuh kesabaran.

5. Dr. Nurul Hak, M.A selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Badaruddin Nurhab, M.M selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Kedua orang tuaku ibuku Kori Yanti, ayahku Dahril Efendi dan adekku M. Zacky Putrado yang telah mendoakan kesuksesanku.
8. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah membantu dalam penulisan program kreativitas mahasiswa ini.

Dalam penyusunan program kreativitas mahasiswa 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, 27 Januari 2021 M

14 Jumadil Akhir 1442 H

Penulis,



ZETIARA OKTAVIA

NIM. 1711130030

DAFTAR ISI

| | |
|---------------------------|------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN | iv |
| RINGKASAN EKSEKUTIF | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|---------------------------------|---|
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Perumusan Masalah | 7 |
| C. Tujuan Program | 8 |
| D. Manfaat Program | 8 |
| E. Luaran yang Diharapkan | 9 |

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

| | |
|--|----|
| A. Analisa Produk | 10 |
| B. Pangsa Pasar | 12 |
| C. Lokasi Usaha/Program | 15 |
| D. Analisa Kelayakan Usaha/Program | 16 |
| E. Analisa Keuntungan | 20 |

BAB III METODE PELAKSANAAN

| | |
|---|----|
| A. Alat dan Bahan | 23 |
| B. Proses Pembuatan | 24 |
| C. Proses Pemasaran | 26 |
| D. Peryaratan Pembuatan Sertifikat PIRT | 27 |
| E. Proses Pengurusan Label Halal | 28 |

**BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL
KEGIATAN**

A. Anggaran Biaya 30
B. Jadwal Kegiatan..... 33

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

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program.. 35
B. Potensi Keberlanjutan Program 37

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan 38
B. Evaluasi 39
C. Saran..... 39

DAFTAR PUSTAKA 41

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 : Biaya Variabel | 20 |
| Tabel 2.2 : Biaya Tetap | 21 |
| Tabel 2.3 : Biaya Semi Variabel | 21 |
| Tabel 3.1 : Bahan-Bahan Keripik Singkong DKZ | 24 |
| Tabel 3.2 : Alat-Alat Keripik Singkong DKZ..... | 24 |
| Tabel 4.1 : Anggaran Biaya | 30 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Tabel 4.1: Jadwal Kegiatan Keripik Singkong DKZ | 33 |
|---|----|

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1: Biodata..... | 42 |
| Lampiran 2 : Proses Pembuatan Keripik Singkong | 51 |
| Lampiran 3 : Dokumentasi..... | 54 |
| Lampiran 4 : Testimoni Pelanggan Keripik Singkong DKZ | 55 |
| Lampiran 5 : Pengiriman Keripik Singkong DKZ..... | 58 |
| Lampiran 6 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan | 59 |
| Lampiran 7 : Surat Persetujuan Pemenuhan Komitmen | 60 |
| Lampiran 8 : Sertifikat PIRT..... | 61 |

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu menjadi salah satu fokus kebijakan pembangunan pertanian 2015-2019, karena memiliki beragam produk turunan yang sangat prospektif dan berkelanjutan sebagai pangan dan non pangan. Di Indonesia, 58% ubi kayu dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan, 28% untuk bahan baku industri, 2% untuk bahan pakan, dan 8% diekspor dalam bentuk gaplek (Direktorat produksi Akabi 2010). Sebagai bahan pangan, ubi kayu dapat dikonsumsi langsung dengan cara direbus, digoreng. Dalam bentuk olahan sederhana seperti gethuk, sawut, gatot, gobet, kremes dan keripik dengan berbagai cita rasa.¹

Sektor pertanian mampu memberikan kontribusi yang sangat besar dalam pembangun, seiring dengan proses pembangunan dan semakin meningkatnya sektor-sektor lain.

¹ Nasir Saleh, dkk. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu Di Indonesia*, (Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian, 2016) h. 55-59

Ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan dan bisa menjadi nilai tambah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu agar memperoleh nilai jual yang tinggi untuk dipasarkan.²

Singkong atau cassava (*Manihot esculenta*) pertama kali dikenal di Amerika Selatan yang dikembangkan di Brasil dan Paraguay pada masa prasejarah. Potensi singkong menjadikannya sebagai bahan makanan pokok penduduk asli Amerika Selatan bagian utara, selatan Mesoamerika dan Karibia sebelum Columbus datang ke Benua Amerika. Ketika bangsa Spanyol menaklukkan daerah-daerah itu, budidaya

² Supriyo Imron. *Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango*. Vol.1 No.4, (April-Juni 2014), h. 208

tanaman singkong pun dilanjutkan oleh kolonial Portugil Spanyol. Di Indonesia singkong atau ubi kayu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi yang penting dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan makanan pokok di daerah tandus di indonesia.³ Panen ubi kayu dapat dilakukan pada umur 10 bulan sampai 12 bulan. Panen dilakukan dengan mencabut ubi kayu dan memisahkan umbi dari batang.⁴

Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak gemari konsumen rasanya yang renyah dan murah harga yang di tawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai bersama keluarga, rekan kerja, sahabat, dan sebagainya seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik singkong mulai di inovasikan berbagai varian rasa seperti keripik singkong pedas, keripik singkong manis,

³ S Maisi Monikasari, *Singkong*.
<http://eprints.undip.ac.id/77190/4/6. BAB II.pdf> pada hari 12
Februari 2021 pukul 23.00 WIB.

⁴ Robet Asnawi dan Ratna Wylis Arief. *Teknologi Budidaya Ubi Kayu*. (Bogo, Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian, 2008), h. 5

keripik singkong original dan keripik singkong pedas manis dengan beberapa tingkatan level, meskipun trend tersebut belum lama di kenal masyarakat luas namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen keripik singkong mulai beralih jalur dengan menambahkan ekstra pedas pada produk keripik yang di ciptakannya.

Awal mula terbentuknya kreativitas berawal dari hobi memasak cemilan apa lagi di saat perut sedang kosong, sendirian di kostan. Pada sore hari aku kepasar membeli bahan-bahan untuk masak kemudian aku melihat tumpukan ubi kayu yang baru sampai dari penjual dipasar panorama Bengkulu. Kemudian aku tertarik untuk membelinya karena biasanya dirumah aku sering memasak keripik singkong dengan ibuku, buat cemilan untuk kami sekeluarga. Kemudian aku membeli singkong 3kg karena aku sendirian buat cemilan dikostan entah mengapa setelah keripik ku selesai dimasak aku merasa iseng untuk membuat snap di whatsapp, story facebook dengan caption yang minat chat,

beberapa menit kemudian aku sangat terkejut dengan banyaknya bunyi dari handphoneku ternyata banyak sekali dari teman-teman, tetangga kost, bahkan ada dosen-dosen ku pun ikut memesannya serta ibu kostku. Padahal aku cuman iseng belum pernah terpikirkan sedikit pun untuk menjual produk tersebut.

Akhirnya terbukalah rasa dari hati ku untuk menjadi penjual keripik singkong diselah mata kuliahku. Setelah itu aku memutuskan untuk pergi kepasar untuk membeli bahannya seperti plastik untuk bungkusnya, minyak goreng, gula aren, cabe, bawang merah dan bawang putih, dan singkongnya lebih banyak dari pertama aku membelinya dengan menggunakan peralatan seadanya, karena aku anak kostan. Setelah bahannya semua sudah terkumpul aku mulai mengerjakannya, setelah aku selesai memasak baru aku membalas chat dari teman-teman, tetangga, ibu kost, dan dosenku satu persatu sambil menanyakan berapa bungkus setiap satu orang yang memesan. Alhamdulillah ternyata banyak sekali yang minat dari teman sefakultasku, dari

kampus lain, bahkan banyak sekali dari teman sekampungku, guru SMAku, guru SDku di lebong. Kemudian setelah itu aku mempromosikan lewat facebook banyak sekali yang tergiur untuk membeli keripik singkong buatanku, akhirnya singkong yang tadinya hanya 10kg tidak mencukupi dari banyaknya peminat. Terpaksa aku harus memproduksi keripik singkong lebih banyak dari sebelumnya. Aku mulai membeli singkong 30kg karena banyak sekali yang memesannya. Keripik tersebut aku kirim lewat travel ayah angkatku kemudian ibuku mengantar pesanan tersebut kepada pembelinya, bahkan banyak juga yang mengambilnya sendiri kerumah. ada yang satu orang membeli 20 bungkus sekaligus untuk di pasarkan lagi di minimarket. Dengan banyaknya peminat keripik aku mulai membuat suatu logo yang sangat sederhana dengan bernama “Keripik Singkong DKZ” menurutku arti dari keripik tersebut sangat berarti karena itu merupakan singkata dari nama keluargaku. Harga pemasaran keripikku dulunya mulai dari Rp 7.000 kemudian naik menjadi Rp. 10.000 karena banyak sekali teman-temanku yang

mengomentari dengan harganya sangat murah. Mulai saat ini aku menjadi pembisnis yang dulunya tidak tahu apa-apa kemudian mengerti tentang banyak hal tentang berbisnis. Dengan banyaknya jumlah peminat keripik singkong permasalahan yang sering ditemui salah satunya sedikitnya stok ubi yang dipasarkan terkadang aku mengambil stok di lebong dengan cara menstransportasi melalui travel.

Awalnya aku belum ada niat untuk mengambil ini menjadi tugas akhirku berkat dari dorongan dosen ku ia lebih menyarankanku untuk mengangkat keripik ku ini menjadi bagian dari tugas akhirku itulah aku lebih memilih ini menjadi tugas akhirku, dan alhamdulillah satu persatu sudahku lewati semoga ini juga akan bermanfaat untuk orang-orang disekitarku.

B. Perumusan Masalah

1. Apa yang membedakan Keripik Singkong DKZ dengan keripik singkong lainnya yang telah dipasarkan?
2. Apakah proses memproduksi keripik singkong dengan Higienis?

3. Apakah Keripik Singkong DKZ layak untuk di pasarkan?
4. Apakah Keripik Singkong DKZ Aman untuk kesehatan ?

C. Tujuan Program

1. Untuk mengetahui perbedaan Keripik Singkong DKZ dengan keripik singkong lainnya yang telah dipasarkan
2. Untuk mengetahui proses memproduksi keripik singkong yang higienis
3. Untuk mengetahui kelayakan dari Keripik Singkong DKZ
4. Untuk mengetahui keamanan Keripik Singkong DKZ untuk kesehatan

D. Manfaat Program

1. Menambahkan pengetahuan tentang cara membuat keripik dengan baik.
2. Mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen serta mendapatkan keuntungan.
3. Menghasilkan produk yang berkualitas.
4. Menghasilkan cemilan yang gurih, enak dan lezat.

E. Luaran yang Diharapkan

1. Menghasilkan keripik singkong dengan berbagai varian rasa yang sangat menarik seperti keripik singkong pedas manis, keripik singkong pedas, keripik singkong manis dan keripik singkong original.
2. Keripik Singkong DKZ sudah memiliki surat izin untuk beredar yang saya harapkan kedepannya bisa menjadi peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian dan juga dapat menjadi cemilan favorit sehingga sangat laris untuk dipasarkan disemua kalangan masyarakat.
3. Menghasilkan keripik singkong dengan aman karena sudah mengikuti pelatihan penyuluhan keamanan pangan.
4. Keripik singkong sudah mendapatkan sertifikat PIRT.
5. Keripik singkong ini tidak perlu dikhawatirkan karena sudah memiliki Label Halal dan sudah memiliki surat izin beredar jadi sangat aman untuk dikonsumsi.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk

1. Nama Produk

1. Nama Brand : DKZ
2. Nama Produk : Keripik Singkong

2. Bahan Baku

Bahan baku pembuatan produk ini mudah diperoleh karena saya menggunakan bahan baku produk pertanian lokal. Singkong juga mudah di dapatkan di sekitaran pasar yang ada dikota bengkulu dengan harga yang masih terjangkau.

3. Keunikan Produk

1. Varian Rasa Keripik Singkong

Ada beberapa varian rasa keripik singkong :

- 1) Keripik Singkong Pedas
- 2) Keripik Singkong Pedas Manis
- 3) Keripik Singkong Manis
- 4) Keripik Singkong Original

2. Ukuran kemasan Keripik Singkong

Ada beberapa ukuran kemasan keripik singkong yang tentunya memiliki harga yang berbeda-beda :

1) Plastik Kemasan Klip Ukuran 12 x 20 CM

Kemasan klip yang pertama adalah ukuran yang paling kecil yang dijumpai pada produk ini yang berukuran 12 x 20 CM, di jual dengan harga Rp. 7.000 dan sangat digemari oleh anak-anak.

2) Plastik Kemasan Klip Ukuran 14 x 22 CM

Kemasan klip yang kedua memiliki ukuran yang sedang yang terdapat dalam produk ini yang berukuran 14 x 20 CM, di jual dengan harga Rp.10.000 dan sangat digemari kalangan remaja.

3) Plastik Kemasan Klip Ukuran 16 x 24 CM

Kemasan klip yang ketiga merupakan ukuran paling besar yang berukuran 16 x 22 CM dan memiliki harga pasaran dengan harga Rp.15.000 dan sangat digemari oleh kalangan dewasa.

B. Pangsa Pasar

Secara umum, target pemasaran dari penjualan produk keripik singkong ini adalah semua kalangan masyarakat dari semua usia baik itu anak-anak, remaja bahkan dewasa. Sedangkan secara khusus, target pemasaran yang paling berdominan adalah mahasiswa, karena produk tersebut sangat cocok untuk menemani saat santai, membuat tugas bahkan ngumpul dengan keluarga. Ada beberapa pangsa pasar atau target pemasaran Keripik Singkong DKZ yaitu sebagai berikut :

1) Keripik Singkong Pedas

Bagi lidah orang Bengkulu, rasanya kurang afdal jika tidak memakan makanan pedas. Karena itu, varian rasa pedas merupakan salah satu rasa yang banyak dicari rasa pedas dari keripik singkong yang renyah akan membuat merasa sangat tertantang serta ketagihan untuk memakannya terus-menerus. Keripik singkong pedas ini tidak disukai oleh anak-anak dan sangat digemari bagi

yang menyukai pedas seperti remaja hingga orang dewasa.

2) Keripik Singkong Pedas Manis

Keripik singkong pedas manis ini adalah keripik yang paling best seller karena ada perpaduan antara pedas dan manis dan memiliki rasa yang sangat gurih, lezat bahkan selalu diminati dan digemari oleh semua kalangan baik itu anak-anak, remaja, dan dewasa. Keripik singkong pedas manis ini sangat cocok untuk dijadikan cemilan atau bisa juga dicampur dengan nasi, bakso, indomie dan sebagainya.

3) Keripik Singkong Manis

Keripik singkong manis merupakan varian rasa yang sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat terutama bagi anak-anak, karena rasanya yang gurih dan renyah dan membuat anak-anak sangat bersemangat untuk menyantapnya. Keripik singkong manis ini sangat cocok bagi masyarakat yang tidak menyukai rasa pedas.

4) Keripik Singkong Original

Keripik singkong original merupakan varian rasa yang paling umum ditemui pada keripik singkong. Varian rasa ini mengedepankan cita rasa alami singkong tanpa tambahan atau taburan bumbu yang membuat sangat terasa gurih dan lezat. Dengan mempertahankan rasa singkong yang khas, tidak heran jika banyak orang menyukai varian yang satu ini. Selain itu, rasa original ini cocok untuk dinikmati oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, sampai orang dewasa.

Adapun kekuatan dan kelemahan dari produk Keripik Singkong DKZ adalah sebagai berikut :

1. Kekuatan Keripik Singkong DKZ sebagai berikut :
 - a) Lokasi pengolahan yang dekat dengan bahan baku.
 - b) Terjalannya hubungan yang baik antara pengusaha dengan petani.
 - c) Harga produk terjangkau dan memiliki pelanggan tetap.

d) Produk telah memiliki merek, sertifikat aman dari Dinas Kesehatan.

2. Kelemahan Keripik Singkong DKZ sebagai berikut:

- a) Masih menggunakan peralatan yang manual.
- b) Produk tidak dapat tahan lama.
- c) Banyaknya pesaing yang menjual produk yang sama.
- d) Minimnya inovasi produk keripik singkong.

C. Lokasi Usaha/Program

Lokasi yang akan dipergunakan untuk kelangsungan bisnis ini di Hibrida Ujung Gg.Tirta Dewa 3 Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu karena tempatnya sangat strategis dan sangat cocok untuk dijadikan sebagai tempat memproduksi, memasarkan dan mempromosikan keripik singkong. Bukan hanya itu saja tempat ini juga dekat dengan pasar yang ada di Bengkulu. Adapun beberapa peluang dan tantangan dari produk Keripik Singkong DKZ yaitu:

1. Peluang dari produk Keripik Singkong DKZ sebagai berikut :

- a. Harga sangat terjangkau disemua kalangan masyarakat.
- b. Banyak peminat produk ini terutama pecinta singkong.
- c. Banyak yang sudah menjadi Reseller dan lokasi strategis (minimarket, kedai, dll)

2. Tantangan dari Produk Keripik Singkong DKZ sebagai berikut :

- a. Meningkatnya jumlah permintaan
- b. Banyaknya pelaku usaha yang juga memiliki ivoasi dan varian yang dapat menarik minat konsumen
- c. Banyaknya jenis makanan ringan lainnya yang lebih menarik

D. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Kelayakan suatu usaha dapat dihitung dengan menggunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C-Ratio). R/C-ratio adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau di kenal

dengan perbandingan (nisbah) antara Total Revenue (TR) dan Total Cpst (TC). Kelayakan usaha dihitung dengan rumus Soekartiwi (2002) sebagai berikut :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C = Total Revenue Cost Ratio

TR = Total Penerimaan (Total Revenue)

TC = Total Biaya (Total Cost)⁵

R/C = 1 : Maka usaha tidak untung dan tidak rugi

R/C < 1 : Menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak
untuk diusahakan

R/C > 1:berarti usaha tersebut layak untuk di usahakan

⁵ Basra Pasau, A Mariam. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu Pada Industri Pundi Masdi Kota Palu*. e-J. Agrotekbis 3. (Juni 2015). h.404

Biaya Total yang dikeluarkan usaha Keripik Singkong

DKZ :

Biaya yang dikeluarkan = Rp. 195.000 x 30 hari

= Rp. 5.850.000

Biaya penerimaan = 29 Bungkus x 10.000

= Rp. 290.000 x 30 hari

= Rp. 8.700.000

Biaya Penerimaan – Biaya Keluar

= Rp. 8.700.000 – Rp 5.850.000

= Rp. 2.850.000/Bulan

Berdasarkan data diketahui bahwa penerimaan total

Usaha Keripik Singkong DKZ:

$$\frac{TR}{TC}$$

$$\frac{Rp.8.700.000}{Rp.5.850.000}$$

$$= 1,49$$

Analisa Revanue Cost Ratio (R/C), yakni perbandingan jumlah keseluruhan penerimaan dengan jumlah produksi. R/C Ratio adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan tersebut layak atau tidak maka, dapat digunakan perhitungan dengan membandingkan total penerimaan dengan total biaya. Dengan ketentuan jika nilai $R/C > 1$ maka usaha yang dilakukan adalah layak. Nilai Revenew Cost Ratio (R/C-ratio) sebesar 1,49 menunjukkan bahwa $R/C > 1$, maka usaha Keripik Singkong DKZ memperoleh keuntungan dan layak untuk dijalankan.⁶

⁶ Basra Pasau, A Mariam. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu Pada Industri Pundi Masdi Kota Palu*. e-J. Agrotekbis 3. (Juni 2015). h.407

E. Analisa Keuntungan

1. Perincian Modal dan Keuangan

Modal Awal = Rp 195.000,00

TABEL 2.1
Biaya Variabel

| No | Nama Barang | Banyak | Harga | Jumlah |
|----|---------------|--------|------------|------------|
| 1 | Singkong | 30 Kg | Rp. 75.000 | Rp. 75.000 |
| 2 | Cabe Merah | 3 Ons | Rp. 15.000 | Rp. 15.000 |
| 3 | Gula Aren | 3Ons | Rp. 15.000 | Rp. 15.000 |
| 4 | Minyak Goreng | 3 Kg | Rp. 30.000 | Rp. 30.000 |
| 5 | Bawang Merah | 1 Ons | Rp. 5.000 | Rp. 5.000 |
| 6 | Bawang Putih | 1 Ons | Rp. 5.000 | Rp. 5.000 |

| | | | | |
|--------------|-------|-----------|-----------------------|-----------|
| 7 | Garam | 1 Bungkus | Rp. 5.000 | Rp. 5.000 |
| TOTAL | | | Rp. 150.000,00 | |

TABEL 2.2
Biaya Tetap

| No | Nama Barang | Harga | Jumlah |
|--------------|----------------------|------------|----------------------|
| 1 | Tabung Gas | Rp. 20.000 | Rp. 20.000 |
| 2 | Kemasan | Rp. 18.000 | Rp. 18.000 |
| 3 | Kertas Stiker Tempel | Rp. 25.000 | Rp. 25.000 |
| Total | | | Rp. 45.000,00 |

TABEL 2.3
Biaya Semi Variabel

| No | Nama Barang | Satuan | Harga | Jumlah |
|----|-------------|--------|-------------|-------------|
| 1 | Kompur Gas | 1 | Rp. 150.000 | Rp. 300.000 |
| 2 | Tabung Gas | 1 | Rp. 150.000 | Rp.150.000 |

| | | | | |
|--------------|------------------------|---|-----------------------|-------------|
| 3 | Blender | 1 | Rp. 300.000 | Rp. 300.000 |
| 4 | Toples | 2 | Rp. 30.000 | Rp. 30.000 |
| 5 | Wajan | 1 | Rp. 30.000 | Rp. 30.000 |
| 6 | Spatula | 1 | Rp. 10.000 | Rp. 10.000 |
| 7 | Pisau | 1 | Rp. 15.000 | Rp. 15.000 |
| 8 | Saringan Penggoreng | 1 | Rp. 10.000 | Rp. 10.000 |
| 9 | Baskom | 1 | Rp. 15.000 | Rp. 15.000 |
| 10 | Talenan | 1 | Rp. 5.000 | Rp. 5.000 |
| TOTAL | | | Rp. 865.000,00 | |

2. Rencana Penghasilan

Dalam sekali produksi Keripik Singkong DKZ menghasilkan 29 Bungkus Keripik Singkong dan setiap bungkusnya dengan Harga Rp. 10.000 jadi dalam sekali

produksi menghasilkan Biaya Rp. 10.000 x 29 = Rp
290.000.

Laba Bersih = Penghasilan Produktif – Penghasilan
Operasional

Rp. 290.000 – Rp. 195.000 = Rp 95.000.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

1. Peralatan yang di gunakan untuk membuat keripik singkong sebagai berikut :

TABEL 3.1
Alat-Alat Keripik Singkong DKZ

| No | Alat-alat membuat Keripik Singkong DKZ |
|----|---|
| 1 | Pisau |
| 2 | Baskom |
| 3 | Talenan |
| 4 | Wajan |
| 5 | Spatula |
| 6 | Saringan Penggoreng |
| 7 | Blender |

| | |
|---|--------|
| 8 | Toples |
|---|--------|

2. Bahan-bahan yang harus disiapkan dalam pembuatan Keripik Singkong sebagai berikut :

TABEL 3.2
Bahan-Bahan Keripik Singkong DKZ

| No | Bahan-Bahan dalam pembuatan Keripik Singkong DKZ |
|----|--|
| 1 | Singkong |
| 2 | Garam |
| 3 | Cabe Merah |
| 4 | Gula Aren |
| 5 | Bawang Merah |
| 6 | Bawang Putih |
| 7 | Minyak Goreng |

B. Proses Pembuatan

Beberapa Proses pembuatan Keripik Singkong sebagai berikut :

1. Kupas singkong lalu bersikan kemudian diiris tipis-tipis selanjutnya rendam dalam larutan garam dan air. Diamkan sekitaran 15-20 menit lalu cuci bersih dan tiriskan.
2. Setelah ditiriskan panaskan minyak goreng dengan api sedang lalu goreng irisan singkong sambil diaduk-aduk. Setelah matang atau berwarna kuning sedikit kecoklatan, keripik singkong diangkat lalu ditiriskan untuk menghilangkan kandungan minyak didalamnya.
3. Siapkan wajan baru dan panaskan sedikit minyak di dalamnya. Kemudian goreng bawang merah dan bawang putih sampai kekuningan kecoklatan kemudian masukkan cabe yang sudah dialuskan sampai matang lalu baru dimasuki gula aren dan air asam jawa lalu aduk hingga merata.

4. Kemudian masuki keripik yang sudah ditiriskan tadi lalu diaduk hingga tercampur rata dengan bumbunya.
5. Setelah itu masuki kedalam wadah kemudian tunggu hingga dingin lalu dikemas.
6. Siap dipasarkan.

C. Proses Pemasaran

Strategi pemasaran produk Keripik Singkong DKZ ini biasanya di promosikan melalui sosmed (sosial Media) seperti WhatsApp, Facebook, Instagram dan lain sebagainya. Banyak sekali yang mengemari keripik singkong ini bahkan banyak juga yang sudah menjadi pelanggan tetap Keripik Singkong DKZ ini baik itu kalangan anak-anak, remaja hingga dewasa. Keripik Singkong ini juga dititipkan diwarung manisan, kedai dan minimarket, pelanggan keripik singkong ini bukan hanya di kota Bengkulu saja akan tetapi sudah di promosikan didaerah-daerah disekitarnya seperti Curup, Lebong, Arma. Biasanya proses pengirimanan melalui travel. Target dalam

pemasaran produk keripik singkong ini semua kalangan masyarakat baik itu anak-anak, remaja dan dewasa. Ada beberapa varian rasa dalam Keripik Singkong DKZ sebagai berikut :

1. Keripik Singkong Pedas Manis
2. Keripik Singkong Pedas
3. Keripik Singkong Manis
4. Keripik Singkong Original

Jadi keripik singkong ini bisa menyesuaikan keinginan atau selera baik itu anak-anak, remaja dan dewasa. Keripik singkong ini juga sangat baik untuk dijadikan usaha rumahan karena bahan baku dalam pembuatannya sangat muda ditemukan dan harga juga masih sangat terjangkau sehingga bisa menguntungkan dan meningkatkan ekonomi.

D. Peryaratan Pembuatan Sertifikat PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)

Adapun syarat-syarat dalam pembuatan sertifikat PIRT sebagai berikut :

1. Fotokopi kartu tanda penduduk (KTP) pemilik usaha rumahan
2. Pasfoto 3x4 pemilik usaha rumahan, 3 lembar
3. Surat keterangan domisili usaha dari kantor camat
4. Denah lokasi dan denah bangunan
5. Surat keterangan puskesmas atau doket untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
6. Data Produk Makanan atau Minuman yang diproduksi
7. Label yang dipakai pada produk makanan dan minuman yang diproduksi
8. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT

E. Proses Pengurusan Label Halal

Ada beberapa proses dalam membuat Label Halal :

1. Pergi kantor kementerian agama provinsi Bengkulu ke bagian pembuatan Label Halal makanan dan minuman.
2. Pengisian formulir, lengkapi berkas. Jika berkas sudah lengkap baru dikumpulkan satu berkas ke Kantor Kementrian Agama Provinsi Bengkulu, satu ke LPPOM

MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia)

3. Kemudian pihak MUI (Majelis Ulama Indonesia) melakukan Audit ke tempat memproduksi makanan atau minuman untuk melakukan pengecekan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan atau minuman tersebut.
4. Kemudian baru terbit Sertifikat Label Halal akan tetapi membutuhkan waktu yang cukup lama.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

TABEL 4.1
Anggaran Biaya Keripik Singkong DKZ

| No | Kegiatan | Harga Barang | | Jumlah |
|----------|---|--------------|----------------|--------------------|
| | | Unit | Harga | |
| A | TAHAP PELATIHAN | | | |
| 1 | Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan | 1 orang | Rp. 350.000 | Rp. 350.000 |
| 2 | Sertifikat PIRT | - | - | - |
| 3 | Label Halal (Majelis Ulama Indonesia) | | | |
| | Jumlah | | | Rp. 350.000 |

| | | | | |
|----------|------------------------|--------------|------------|--------------------|
| B | TAHAP PELAKSANA | | | |
| 1 | Bahan Abis Pakai | | | |
| | Singkong | 30 Kg | Rp.2.500 | Rp.75.000 |
| | Cabe Merah | 3 Ons | Rp. 5.000 | Rp. 15.000 |
| | Gula Aren | 3 Ons | Rp.5.000 | Rp. 15.000 |
| | Minyak goreng | 3 Kg | Rp. 10.000 | Rp. 30.000 |
| | Kemasan | 1 Pcs | Rp. 18.000 | Rp. 18.000 |
| | Label | 1 Pcs | Rp. 25.000 | Rp. 25.000 |
| | Bawang Merah | 1 Ons | Rp. 5000 | Rp.5000 |
| | Bawang Putih | 1 Ons | Rp. 5000 | Rp.5000 |
| | Garam | 1 Bungkus | Rp. 5.000 | Rp.5000 |
| | Jumlah | | | Rp. 193.000 |
| 2 | Peralatan Tetap | | | |

| | | | |
|------------------------|--------|-------------|--------------------|
| Kompor Gas | 1 buah | Rp. 150.000 | Rp. 150.000 |
| Tabung Gas | 1 buah | Rp. 150.000 | Rp. 150.000 |
| Blender | 1 buah | Rp. 300.000 | Rp. 300.000 |
| Toples | 2 buah | Rp. 15.000 | Rp. 30.000 |
| Wajan | 1 buah | Rp. 30.000 | Rp. 30.000 |
| Spatula | 1 buah | Rp. 10.000 | Rp. 10.000 |
| Pisau | 1 buah | Rp. 15.000 | Rp. 15.000 |
| Saringan Penggoreng | 1 buah | Rp. 10.000 | Rp. 10.000 |
| Baskom | 1 buah | Rp. 15.000 | Rp. 15.000 |
| Talenan | 1 buah | Rp. 5000 | Rp. 5000 |
| Jumlah | | | Rp. 865.000 |

| | | | | |
|----------|---|--------------|------------|--------------------|
| C | PELAPORAN | | | |
| | Proposal Keripik Singkong DKZ | 4 Buah | Rp. 15.000 | Rp. 60.000 |
| | Laporan Keripik Singkong DKZ | 2 Buah | Rp.28.000 | Rp. 56.000 |
| | Fotocopy Laporan Keripik REAL Singkong | 4 Buah | Rp. 15.000 | Rp. 60.000 |
| | Jumlah | | | Rp. 176.000 |
| D | PROMOSI | | | |
| | Kuota | 20 GB | Rp. 50.000 | Rp. 50.000 |
| | Cetak Label Produk | 50 Lembar | Rp. 25.000 | Rp. 25.000 |

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Dalam Program Kreativitas Mahasiswa ini mahasiswa bebas memilih bentuk kreativitas seperti apa yang di inginkan ada beberapa bentuk bisa di bidang kewirausahaan pangan atau non pangan, IT, film pendek, video dan lain sebagainya yang memilih nilai kreativitas dan inovatif.

Disini saya memilih Program Kreativitas Mahasiswa di bidang kewirausahaan jadi harus memilih produk apa yang bisa dipasarkan nantinya. Produk yang sudah saya pilih yaitu Keripik Singkong. Jika memilih produk kita harus mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan yaitu dengan mengikuti pelatihan. Pelatihan penyuluhan keamanan pangan pada tanggal 06 November 2020 sekitaran 30 peserta Panitia Reno Supardi, M.Kom. Kepala Dinas Kesehatan Susilawaty, S.Sos.,SKM.,M.Kes.

Sumber dana Rp. 350.000;,. ada beberapa materi pelajaran yang diikuti sebagai berikut :

1. Kebijakan dan Program Nasional Keamanan Pangan IPTR
2. Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Pangan
3. Keamanan dan Mutu Pangan
4. Cara Produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
5. Bahan Tambahan Pangan (BTP)
6. Hygiene dan Sanitasi Makanan
7. Label dan Iklan Pangan
8. Pengajuan SPP-IRT secara Online melalui system Pelayanan Perizinan daerah kito
9. Sertifikat Halal.

Dengan mengikuti penyuluhan keamanan pangan ini sangat menambahkan wawasan dan pengetahuan saya bagaimana cara membuat produk dengan baik, higienis, cara membuat Label dan bahan tambahan apa saja yang diperbolehkan dan sebagainya.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Keripik Singkong merupakan cemilan yang sangat populer dan sudah dikenal oleh masyarakat luas dengan berbahan baku singkong yang memiliki varian rasa yang sangat menarik. Keberlanjutan usaha ini akan di jalan kan lebih fokus lagi untuk kedepannya, bukan hanya sebatas tugas akhir saja dengan mengikuti penyuluhan keamanan pangan, mengurus PIRT dan Label Halal akan menambahkan wawasan dan pengetahuan, bagaimana menciptakan Keripik yang berkualitas. Dengan mendapatkan semua itu bukanlah hal yang biasa, dengan semua itu akan membuat produk keripik singkong yang aman dan sangat higienis untuk di konsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Keinginan saya kedepannya akan memproduksi keripik singkong dengan jumlah yang banyak dengan menggunakan peralatan yang canggih dan bisa dititipkan disemua tempat karena sudah memiliki izin untuk beredar.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah terkenal disemua kalangan masyarakat rasa yang gurih, renyah dan keripik singkong sangat cocok dijadikan sebagai cemilan baik dengan keluarga, sahabat, teman dan sebagainya. keripik singkong memiliki banyak varian rasa antara lain sebagai berikut: keripik singkong pedas manis, keripik singkong pedas, keripik singkong manis dan keripik singkong original. Keripik Singkong DKZ tidak perlu di khawatirkan bagi kesehatan karena sudah mengikuti penyuluhan keamanan pangan, memiliki sertifikat PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga), kemudian sudah mempunyai sertifikat Label Halal. Jadi Keripik Singkong DKZ ini sangat aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Keripik Singkong DKZ ini juga merupakan Tugas Akhir dari Program Kreativitas

Mahasiswa untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Syariah.

B. Evaluasi

Selama melaksanakan Program Kreativitas Mahasiswa alhamdulillah berjalan dengan lancar akan tetapi adapun kendala yang dihadapi seperti dalam proses pengurusan sertifikat PIRT dalam proses pengeluaran Sertifikat PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) membutuhkan waktu yang sangat lama karena ada kendala di bagian Aplikasi yang digunakan, biasanya pengeluaran sertifikat PIRT hanya dengan waktu 10 Hari saja akan tetapi yang saya membutuhkan waktu sebulan.

C. Saran

Harapan saya dari Program Kreativitas Mahasiswa ini banyak sekali memberikan pengetahuan dan wawasan yang luas untuk saya melanjutkan usaha ini kedepannya, semoga usaha Keripik Singkong DKZ ini kedepannya berjalan dengan lancar bukan hanya sebatas Tugas Akhir saja akan tetapi menjadikan peluang usaha untuk mendapatkan

keuntungan bagi saya dan memberikan lowongan pekerjaan bagi masyarakat sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Saleh, Nasir. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu Di Indonesi*. Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian. 2016.
- Imron, Supriyo. *Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango*. Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah. Vol.1 No.4, (April-Juni 2014).
- S Maisi Monikasari, Singkong.
http://eprints.undip.ac.id/77190/4/6_BAB_II.pdf pada hari 12 Februari 2021 pukul 23.00 WIB.
- Asnawi, Robet., Wylis Arief, Ratna. *Teknologi Budidaya Ubi Kayu*. Bogo: Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 2008.
- Basra Pasau, A Mariam. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu Pada Industri Pundi Masdi Kota Palu*. e-J. Agrotekbis 3. ISSN : 2338-3011. (Juni 2015).

LAMPIRAN 1

BIODATA

1. Biodata Pribadi

1. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | ZETIARA OKTAVIA |
| 2 | NIM | 1711130030 |
| 3 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 4 | Program Studi | Ekonomi Syariah |
| 5 | Tempat dan Tanggal Lahir | Talang Leak, 07 Oktober 2000 |
| 6 | Alamat Email | zetiaraoctavia123@gmail.com |
| 7 | Nomor Telepon/HP | 0857-6448-8481 |
| 8 | Moto | Cintai kedua orang tua mu |

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

| No | Pendidikan | Asal Sekolah | Tahun Tamat |
|----|------------|--------------|-------------|
| | | | |

| | | | |
|---|-----|----------------------------|------|
| 1 | SD | Negeri 08 Turan Lalang | 2011 |
| 2 | SMP | Negeri 01 Bingin Kuning | 2014 |
| 3 | SMA | Negeri 01 Lebong Sakti | 2017 |

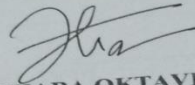
3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

| No | Nama Organisasi | Status dalam Organisasi | Waktu dan Tempat |
|----|-----------------|-------------------------|-------------------|
| 1 | DEMA FEBI | Anggota | 2018-2019 IAIN |

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan

sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam
pengajuan Tugas Akhir **PKM**.

Bengkulu, 27 Januari 2021 M
14 Jumadil Akhir 1442



ZETIARA OKTAVIA
NIM. 1711130030

2. Biodata Dosen Pembimbing I

1. Identitas Diri

- 1 Nama Lengkap Dr. Nurul Hak, M.A.
- 2 NIP/NIDN 196606161995031002/150274583
- 3 Jenis Kelamin Laki-Laki
- 4 Pangkat,
gol/Jabatan Lektor Kepala (IV/b)
- 5 Tempat dan
Tanggal Lahir Banjar Negara, 16 Juni 1966
- 6 Alamat Email Nurulhak94@gmail.com
- 7 Nomor
Telepon/HP 0852-6737-6794

2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal

| No | Pendidikan | Asal Sekolah | Tahun Tamat |
|----|------------|---------------------------------|----------------|
| 1 | SD | PANDEKLANG Banten | 1981 |
| 2 | SMP | MTS Banjar Negara | 1984 |
| 3 | SMA | Madrasa Aliyah Banjar Negara | 1987 |

| | | | |
|---|----|---|------|
| 4 | S1 | IAIN Raden Fatah | 1991 |
| 5 | S2 | Universitas Muhammadiyah Jakarta | 2007 |
| 6 | S3 | Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung | 2018 |

3. Rekam Jejak Tri Dharma PT (tiga tahun terakhir)

Pendidikan/Pengajaran

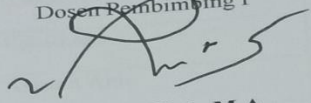
| No | Nama Mata Kuliah | Wajib/Pilihan | SKS |
|----|----------------------|---------------|-----|
| 1 | Filsafat Hukum Islam | - | 2 |
| 2 | BMT dan Koperasi | - | 2 |

Syariah

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya
untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan
Tugas Akhir **PKM** Mahasiswa yang dibimbing.

Bengkulu, 27 Januari 2021M
14 Jumadil Akhir 1442
Dosen Pembimbing I



Dr. Nurul Hak, M.A.
NIP. 196606161995031002

3. Biodata Dosen Pembimbing II

1. Identitas Diri

- 1 Nama Lengkap Badaruddin Nurhab, M.M
- 2 NIP/NIDN 198508072015031000 /
230005191
- 3 Jenis Kelamin Laki-Laki
- 4 Pangkat, gol/Jabatan Asisten Ahli
- 5 Tempat dan Tanggal Lahir Bengkulu, 07 Agustus 1985
- 6 Alamat Email b85nurhab@gmail.com
- 7 Nomor Telepon/HP 0852-7376-7676

2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal

| No | Pendidikan | Asal Sekolah | Tahun Tamat |
|----|------------|---------------|----------------|
| 1 | SD | 05 | 1997 |
| 2 | SMP | Jakarta Timur | 2000 |
| 3 | SMA | Darussalam | 2005 |

| | | | |
|---|----|--|------|
| 4 | S1 | Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Bengkulu | 2009 |
| 5 | S2 | Bina Dharma PLG | 2011 |

3. Rekam Jejak Tri Dharma PT (tiga tahun terakhir)

Pendidikan/Pengajaran

| No | Nama Mata Kuliah | Wajib/Pilihan | SKS |
|----|---------------------------------|---------------|-----|
| 1 | Manajemen Sumber Daya Insani | Wajib | 2 |
| 2 | Ilmu Manajemen | Wajib | 2 |

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya
untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan
Tugas Akhir **PKM** Mahasiswa yang dibimbing.

Bengkulu, 27 Januari 2021 M
14 Jumadil Akhir 1442
Dosen Pembimbing II



Badaruddin Nurhab, M. M
NIP. 198508072015031000

LAMPIRAN 2
PROSES PEMBUATAN KERIPIK SINGKONG



Proses Membuka Kulit Singkong



Proses Pengirisan dan Perendaman



Proses Penggorengan



Proses Pengeringan



Proses Penyambalan



Proses Pengemasan



Siap di Pasarkan

Keripik Singkong
"DKZ"



-Bahan-
1. Singkong
2. Cabe
3. Gula merah
4. Minyak goreng
5. Bawang merah/putih

-Cara pembuatan-
1. Iris singkong tipis-tipis
2. Panaskan minyak goreng
3. Masukkan keripik yang sudah di bersihkan tunggu hingga berbunyi tertiupan
4. Panaskan minyak goreng, goreng bawang dan cabe lalu masukkan gula, oraah hingga tercapur rata
5. Masuki keripik lalu aduk hingga rata diam kan sampai dingin lalu dihemas
6. Siap di sajikan

Kode Produksi 1379/1771/20
IRT 2.15.1771.01.0271.25
Netto : 250 Gram
Exp : Maret 2021

082386787577 Aneka Cemilan ZetianaOktavia

Hibrida Ujung Gg. Tirta dewa 3 Kecamatan Selebar Kota Bengkulu

Stiker Keripik Singkong DKZ



Stempel/ Cap Keripik Singkong DKZ

LAMPIRAN 3
DOKUMENTASI



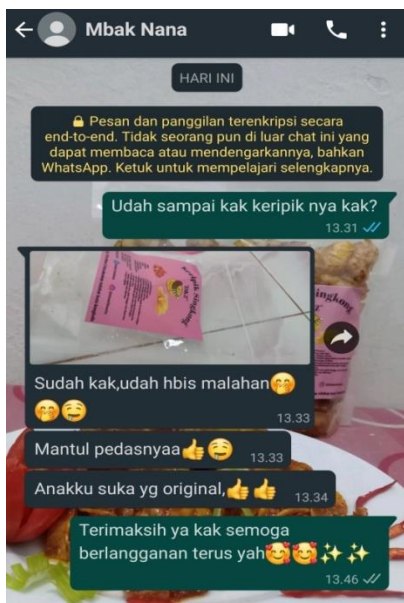
Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan

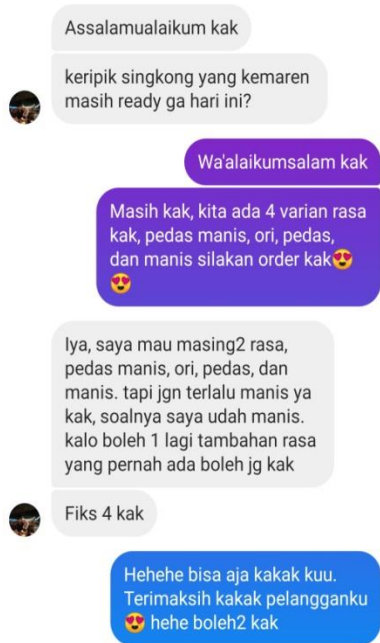


Penyuluhan PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)

LAMPIRAN 4

TESTIMONI PELANGGAN KERIPIK SINGKONG DKZ





← efrica_agustinaa
Sedang aktif



Membalas ke cerita Anda



Brapa mbk?

Cuman 10k kak, silakan di order kak 😊

Ada rasa apa aja mbk?

Pedas manis, ori, dan pedas kak.
Yg manis udah habis 🥰😊

Freeong ke bumi ayu nggak mbk,klw iya mau pesan 2 yg pedas manis yaa

Oke kak siap 🥰 iya kak free ongkir 😊

LAMPIRAN 5

PENGIRIMAN KERIPIK SINGKONG DKZ



Pengiriman Ke Lebong



Pengiriman Ke Arga Makmur

LAMPIRAN 6

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
|  | | PEMERINTAH KOTA BENGKULU | |  | |
| | | DINAS KESEHATAN | | | |
| | | Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223 | | | |
| | | Telp.(0736) 21702 | | | |
| Sertifikat | | | | | |
| <u>PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN</u> | | | | | |
| NOMOR : 1379/1771/20 | | | | | |
| Diberikan kepada : | | | | | |
| Nama | : | ZETIARA OKTAVIA | | | |
| Jabatan | : | Pemilik | | | |
| Alamat | : | TIK JENIAK LEBONG SELATAN KABUPATEN LEBONG. | | | |
| 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 Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di | | | | | |
| Kota | : | Bengkulu | | | |
| Propinsi | : | Bengkulu | | | |
| Pada Tanggal: | : | 06 November 2020 | | | |
|  | | Bengkulu, 06 November 2020 KEPALA DINAS KESEHATAN KOTA BENGKULU | | | |
| | |  | | | |
| | | SUSILAWATY, S.Sos., SKM., M.Kes Pembina Tk. I/IV.b NIP.196710021987032006 | | | |

LAMPIRAN 7

SURAT PERSETUJUAN PEMENUHUHAN KOMITMEN



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Jl. WR Supratman Kel. Benteng Permai Kec. Muara Bangkahulu
Telp. (0736) 349731 Fax. (0736) 349731 email : dpmpstpkotabkd@gmail.com

SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 271111284/DPMPTSP/XII/2020

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, yang bertandatangan di bawah ini Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Bengkulu menyetujui pemenuhan komitmen izin / non izin, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga kepada :

| | | |
|------------------------------|---|--|
| Nama Perusahaan | : | KERIPIK SINGKONG DKZ |
| Nama Penanggung jawab | : | ZETIARA OKTAVIA |
| Nomor Induk Berusaha (NIB) | : | 0274010112779 |
| Alamat Lokasi Usaha | : | Jl. Hibrida Ujung Gg. Tirta Dewa 3, Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu |
| Jenis Komitmen | : | |
| Jenis Dokumen | : | Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga |
| Nomor Dokumen | : | 271111284 |
| Notifikasi / Nomor | : | 440/873/LHP.IRTP/D.Kes/2020 |
| Rekomendasi Perangkat Teknis | : | |
| Tanggal Rekomendasi Teknis | : | 21 Desember 2020 |

Demikian surat persetujuan pemenuhan komitmen ini dibuat untuk dapat diproses lebih lanjut.

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**
Pada Tanggal : **04 Januari 2021**



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN.



LAMPIRAN 8

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (PIRT)



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Jl. WR SUPRATMAN KEL. BENTIRING PERMAI KEC. MUARA BANGKAHULU
Telp. (0736) 349731 Fax . Telp. (0736) 349731 email :
dpmpstpkotabkl@gmail.com

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA IRT NO 2.15.1771.01.0271.25

Diberikan Kepada :

Nama IRT : Keripik Singkong DKZ
Nama Pemilik : ZETIARA OKTAVIA
Alamat : Jl. Hibrida Ujung Gg. Tirta Dewa 3
Jenis Pangan : Hasil Olahan Biji-bijian, Kacangan-kacangan dan Umbi
Kemasan Primer : Plastik
Nomor Rekomendasi : 440/873/LHP.IRTP/D.Kes/2020
Tanggal Rekomendasi : 21 Desember 2020
Masa Berlaku : 20 Desember 2025
Nomor SK : 440/2711111284/SPPIRT/DPMPTSP/XII/2020

Yang telah memenuhi persyaratan Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor 22 Tahun 2018 dan telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan yang diselenggarakan di :

Kota : Bengkulu
Provinsi : Bengkulu
Pada Tanggal : 06 November 2020

Dikeluarkan di : Kota Bengkulu
Pada Tanggal : 04 Januari 2021



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN.