

**WORTEL SEBAGAI BAHAN BAKU UTAMA
PEMBUATAN STIK WORTEL BELBIS DI KOTA
BENGKULU**



SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)

OLEH :

RISKA NESITRI
NIM 1711140114

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

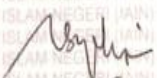
Skripsi yang ditulis oleh Riska Nesitri, NIM 1711140114 dengan judul "Wortel Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Stik Wortel Belbis di Kota Bengkulu", Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran Tim Pembimbing. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam Sidang Munaqasyah Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 08 Juli 2021 M

27 Zulkaidah 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II


Drs. M. Syakroni, M.Ag
NIP.195707061987031003


Amimah Oktarina, M.E
NIP.199210212018012001



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211

Telpoa (0736) 51276-51171-51172-53879

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul "Wortel Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Stik Wortel Belbis di Kota Bengkulu", ditulis oleh Riska Nesitri, NIM 1711140114, Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 28 Juli 2021 M/ 18 Dzulhijjah 1442 H

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

Bengkulu, 03 Agustus 2021
24 Dzulhijjah 1442 H

Tim Sidang Munaqasah

Ketua

Dr. Nurul Hak, MA

NIP. 196606161995031002

Penguji I

Dr. Nurul Hak, MA

NIP. 196606161995031002

Mengetahui,

Dekan,

Dr. Asnani, MA

NIP. 197304121998032003

Sekretaris

Amimar Oktarina, M.E

NIP. 19921021201812001

Penguji II

Yetti Afrida Indra, M.Ak

NIDN. 0210048401



MOTTO

Maka jika mereka berpaling (dari keimanan), maka katakanlah (Muhammad), cukuplah Allah bagiku: tidak ada Tuhan selain Dia. Hanya kepada-Nya aku bertawakal, dan Dia adalah Tuhan yang memiliki ‘Arsy yang agung’
(At-Taubah:129).

Ketika waktu pagi tiba, jangan kau ingat malam yang masih lama. Bangkitkan semangatmu untuk bersama pagi hingga siang tempat santaimu, karena hiduplah dalam batasan hari ini.

PERSEMBAHAN

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

1. Allah SWT, Azza wajallah, karena-Nya, Penulis diberi kesempatan untuk berpendidikan lebih lanjut dan mampu menyelesaikan Laporan PKM ini tepat waktunya.
2. Kedua orang tuaku, Bapak Sapardi dan Ibu Jumaida. Yang sabra mengharapakan keberhasilanku disetiap langkah kecilku untuk menuju kesuksesan, yang selalu memberi motivasi serta doa untuk ku berjuang untuk kelangsungan pendidikanku.
3. Suamiku tercinta Agung Setiawan. Yang selalu menyemangatiku, selalu sabar menemani disetiap proses pembuatan Laporan PKM ini. Terima kasih untuk semua kebaikan dan kesabaranmu.
4. Adik ku Fujiani yang selalu menyemangati terima kasih. Secepatnya menyusul dengan gelar S.Pd- Nya.
5. Dosen pembimbingku yang selalu memberi arahan dan bimbingan yang baik Bapak Drs. M. Syakroni, M.Ag dan ibu Amimah Oktarina, M.E. Terima kasih banyak bapak dan ibu untuk ilmu-ilmu-Nya.
6. Sahabat dan teman-temanku (Iman, abang satrio, Fira, Alidia, Rhadit, Neri yang selalu memberi motivasi dan teman-teman satu perjuangan angkatan 2017 terutama kelas D).
7. Almamater Kebanggaanku.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Laporan Program Kreativitas Mahasiswa dengan judul “Pemanfaatan Wortel sebagai Bahan Baku Utama dalam Pembuatan Stik Wortel Belbis Aneka Varian Rasa di Kota Bengkulu”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Laporan Program Kreativitas Mahasiswa ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikedua 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, 05 Juli 2021 M

24 Zulkaidah 1442 H

Mahasiswa yang menyatakan



Riska Nesitri

NIM 1711140114

ABSTRAK

Wortel Sebagai BahanBaku Utama Pembuatan Stik Wortel Belbis di Kota Bengkulu

Oleh Riska Nesitri, NIM 1711140114

Wortel merupakan sayuran multi khasiat bagi kesehatan masyarakat. Di Indonesia wortel dapat dianjurkan sebagai bahan pangan potensial untuk mengentaskan masalah penyakit kurang vitamin A karena kandungan karoten (pro vitamin A) pada wortel dapat mencegah penyakit rabun senja (buta ayam) dan masalah kurang gizi. Manfaat wortel bagi kesehatan yaitu mencegah penyakit kanker, dapat menyehatkan kulit, menjaga kesehatan mata, membuat awet muda, mapu mencegah stroke. Wortel juga bermanfaat untuk menurunkan kolestrol, mencegah penyakit jantung, dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) bahwa setiap 100g bagian wortel yang dapat dimakan mengandung β - karoten sebanyak 12.000 SI.

Oleh karena itu perlu penanganan khusus untuk memperpanjang masa simpan wortel. Salah satu yang perlu dilakukan dengan penerapan teknologi tepat guna dalam pengelolaan wortel. Sebagian besar masyarakat Indonesia selama ini belum memanfaatkan wortel secara optimal, wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti sup, urap, jus, dan lain-lain. Rasa wortel yang tidak disukai anak-anak juga mengakibatkan jenis sayuran ini jarang dikonsumsi oleh anak-anak. Stik adalah cemilan yang disenangi karena rasanya yang gurih. Tidak berbeda dengan makanan ringan lainnya. Stik dianggap sebagai makanan selingan atau cemilan teman minum teh atau sebagai teman bagi makanan lainnya. Stik dapat diolah dengan berbagai rasa, seperti Stik Wortel dan Stik Bayam tetapi dibandingkan bayam saya lebih memilih wortel sebagai bahan utamanya dikarenakan wortel lebih tahan lama.

Kata Kunci: Wortel,Stik Wortel

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul “ Pemanfaatan Wortel sebagai Bahan Baku Utama dalam Pembuatan Stik Wortel Belbis Aneka Varian Rasa di Kota Bengkulu”. 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 laporan PKM ini bertujuan untuk menambah wawasan serta menambah ekonomi mahasiswa/masyarakat khususnya usaha rumahan dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E.I) pada program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan Laporan PKM 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 Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
3. Desi Asnaini, MA Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
4. Drs. M. Syakroni, M.Ag, dan Amimah Oktarina, M.E, Selaku pembimbing I dan II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Kedua orang tua Penulis yang telah mendo'akan kesuksesan penulis.

6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan Laporan PKM ini.

Dalam penyusunan Laporan PKM 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, 05 Juli 2021 M
24 Zulkaidah 1442 H

Penulis,

Riska Nesitri
Nim 1711140114

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
RINGKASAN EKSEKUTIF	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Program.....	9
D. Manfaat Program.....	9
E. Luaran Yang Diharapkan	11

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk	12
-------------------------	----

B. Pangsa Pasar.....	14
C. Lokasi Usaha/Program.....	16
D. Analisa Kelayakan Usaha/Program	18
E. Analisa Keuntungan.....	19

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan.....	22
B. Proses Pembuatan	23
C. Proses Pemasaran.....	29

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya.....	32
B. Jadwal Kegiatan	42

BAB V HASIL YANG DICAPAI

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program ..	43
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	52

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan	53
B. Saran-saran.....	54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Analisis SWOT Stik Wortel Belbis	15
Tabel 4.1 : Anggaran Biaya Stik Wortel.....	32
Tabel 4.2 : Data Produksi.....	36
Tabel 4.3 : Jadwal Kegiatan PKM	42
Tabel 5.1 : Data Hasil Penjualan.....	48
Tabel 5.2 : Data Promosi.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	17
Gambar 2	17
Gambar 3	18
Gambar 4	23
Gambar 5	24
Gambar 6	24
Gambar 7	25
Gambar 8	26
Gambar 9	26
Gambar 10	26
Gambar 11	27
Gambar 12	27
Gambar 13	28
Gambar 14	28
Gambar 15	31
Gambar 16	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Form Pengesahan Judul

Lampiran 2: Lembar Bimbingan

Lampiran 3: Biodata (CV) Ketua, dan Dosen Pembimbing

Lampiran 4: Surat Keterangan PIRT

Lampiran 5: Foto Kemasan Produk

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Wortel merupakan sayuran multi khasiat bagi kesehatan masyarakat. Di Indonesia wortel dapat dianjurkan sebagai bahan pangan potensial untuk mengentaskan masalah penyakit kurang vitamin A karena kandungan karoten (pro vitamin A) pada wortel dapat mencegah penyakit rabun senja (buta ayam) dan masalah kurang gizi. Beta karoten di dalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A, zat gizi yang sangat penting untuk fungsi retina. Wortel merupakan jenis sayur yang sering dikonsumsi masyarakat. Komoditi ini tergolong sebagai sayuran sumber serat makanan yang tinggi. Wortel juga merupakan makanan sumber antioksidan alami. Wortel mudah diperoleh dan harganya murah. Wortel merupakan sejenis sayuran akar yang terbenam didalam tanah, sementara daunnya menjulang keatas permukaan.¹

¹ M. Anang Firmansyah, “*Berita Biologi Jurnal ilmu-ilmu Hayati Dancus Carota L*”. Vol 17 No 2, Agustus 2018, h. 103-105.

Wortel (*Daucus carota*) adalah tumbuhan sayur yang ditanam sepanjang tahun, terutama di daerah pegunungan yang memiliki suhu udara dingin dan lembab, kurang lebih pada ketinggian 1200 meter di atas permukaan laut. Wortel dapat tumbuh di daerah yang tanahnya gembur, subur dan kaya akan humus. Tidak disembarang tanah yang bisa ditumbuhi tanaman wortel. Tapi wortel juga dapat tumbuh di daerah yang kurang subur dan miskin humus, dengan cara pemupukan yang intensif, baik dan benar. Wortel membutuhkan tempat yang sejuk untuk pertumbuhan terbaiknya. Wortel dapat ditanam pada bagian ujung batangnya dan pada bagian bawah wortel. Wortel tumbuh didalam tanah (tertanam) sebagai umbi akar. Umbi akar ini dapat ditanam lagi dan bisa menghasilkan buah wortel yang baru.

Kandungan wortel yang terdiri atas sebagian besar zat yang berwarna beta karoten, yang membuat wortel berwarna jingga terang yang indah dan menawan. Zat tersebut dikenal akan menjadi vitamin A setelah dicerna oleh tubuh. Selain beta karoten, kandungan wortel lainnya

adalah banyak mengandung serat, zat antioksidan, vitamin (C dan B kompleks), serta beberapa mineral penting seperti kalsium, zat besi, magnesium, fosfor dan sodium.

2

Manfaat wortel bagi kesehatan yaitu mencegah penyakit kanker, dapat menyehatkan kulit, menjaga kesehatan mata, membuat awet muda, mapu mencegah stroke. Wortel juga bermanfaat untuk menurunkan kolestrol, mencegah penyakit jantung, dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) bahwa setiap 100g bagian wortel yang dapat dimakan mengandung β -karoten sebanyak 12.000 SI. Wortel merupakan komoditi sayuran yang termasuk dalam golongan klimaterik yaitu sayuran yang menunjukkan peningkatan respirasi yang tinggi setelah dipanen. Peningkatan respirasi menyebabkan wortel mudah mengalami kerusakan seperti pelayuan bahkan sampai pembusukan.³

² Aguskrisno, Skripsi: *"Industri Rumah Tangga stik Wortel di Deli Serdang"* (Surakarta: UMS,2011), h. 4.

³ Rita Lidiyawati, Fifi Dwijayanti, *"Manfaat Wortel solusi penambah Vitamin A"*. Vol 3 No 1, April 2013, h. 12-13.

Oleh karena itu perlu penanganan khusus untuk memperpanjang masa simpan wortel. Salah satu yang perlu dilakukan dengan penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan wortel. Sebagian besar masyarakat Indonesia selama ini belum memanfaatkan wortel secara optimal, wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti sup, urap, jus, dan lain-lain. Rasa wortel yang tidak disukai anak-anak juga mengakibatkan jenis sayuran ini jarang dikonsumsi oleh anak-anak. Wortel segar mempunyai flavour langu sehingga kurang disukai konsumen. Akibatnya pemanfaatan komoditi ini masih terbatas. Wortel dapat diolah lebih lanjut antara lain dibuat snack dalam bentuk stik wortel matang yang kaya akan provitamin A.

Stik adalah cemilan yang disenangi karena rasanya yang gurih. Tidak berbeda dengan makanan ringan lainnya. Stik dianggap sebagai makanan selingan atau cemilan teman minum teh atau sebagai teman bagi makanan lainnya. Stik dapat diolah dengan berbagai rasa, seperti Stik Wortel dan Stik Bayam tetapi dibandingkan

bayam saya lebih memilih wortel sebagai bahan utamanya dikarenakan wortel lebih tahan lama.⁴

Wortel sangat mudah ditemukan diberbagai pasar tradisional. Berdasarkan hal tersebut maka dengan itu kami memanfaatkan wortel sebagai bahan utama untuk pengolahan wortel menjadi stick wortel sehingga setiap saat dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang dapat meningkatkan kesehatan dan perbaikan gizi terutama untuk anak-anak yang sangat membutuhkan vitamin A untuk mencegah berbagai penyakit.

Produk ini kami beri nama Stick Wortel Belbis yang bearti Stick Wortel Belajar Bisnis. Mengapa? Ada sedikit cerita tentang asal usul nama Stick Wortel Belbis(belajar bisnis) yaitu pada saat KKN kemaren kami dibentuk oleh DPL kami sendiri yaitu Bpk Qolbi untuk membuat suatu usaha tidak hanya kami saja yang diajak seluruh anak KKN kelompok 10 pun juga diajak siapa saja yang mau silakan bergabung, dan yang mengikuti

⁴ Latifatuhtur Rahmah, Dwi Kristiastuti, *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Sifat Organoleptik Stik*, Vol 5 No 3, September 2016, h. 92.

hanya kami bertiga yaitu saya sendiri dan dua teman lainnya yaitu Neri dan Hendra. Setelah dibentuk kami diajak berkumpul untuk membahas usaha apa yang cocok yang dikembangkan satu persatu dari kami memberikan ide bisnis apa yang ingin dikembangkan, terpikirlah dibenak saya ingin mengembangkan stick wortel tapi stick wortel yang beda dari yang sudah ada dipasaran, dimana dipasar yang dijual masih rasa original saja tapi kami kembangkan lagi kami beraktivitas lagi untuk membuat beberapa rasa stick wortel yaitu rasa balado, keju, dan jagung untuk saat ini cuma itu saja, tapi yang membedakan lagi stick wortel ini adalah bahan-bahan yang digunakan yaitu bahan-bahan yang benar bergizi dan tidak ada campur tangan sedikit pun dari pewarna, pemanis ataupun itu.⁵

Kami pernah melakukan survey usaha rumahan yang menjual stick wortel tapi hanya yang mentah belum digoreng yaitu di daerah Bentiring. Hasil stick wortel yang

⁵ Latifatuhtur Rahmah, Dwi Kristiastuti, *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Sifat Organoleptik Stik*, Vol 5 No 3, September 2016, h. 92.

mereka buat beda sama yang kami buat dimana mereka masih menggunakan pewarna makanan untuk menghasilkan warna yang mencolok sedangkan kami yaitu menggunakan kunyit agar warnanya mirip dengan wortel itu saja tidak mencolok.

Setelah tim kami dibentuk kami disuruh membuat nama tetap depannya stick wortel tapi harus ada ciri khas yang membuat orang tau bahwa itu hasil produksi, ada beberapa usul dari hasil diskusi kami tersebut yaitu Stell Belbis (stick wortel belajar bisnis), strik wortel kremes (karya mahasiswa), Dober (doa bersama) dan uber (usaha bersama). Dari hasil diskusi tersebut dapat lah nama Belbis yang kami pilih kenapa? Karena kami baru memulai usaha bisnis berharap bisnis yang kami kembangkan bisa diterima dimasyarakat banyak, bisa menjadikan peluang untuk kami mengajak teman-teman mahasiswa yang lain untuk bergabung dan dari nama berlbis berharap produk yang kami keluarkan laris abis, laris manis itulah semboyan kami. Produk kami tidak hanya stick wortel ada berbagai macam cemilan dan juga

ada bubuk kopi yang kami pasarkan sampai keluar kota. Jadi itulah sedikit cerita kenapa stick wortel ini ada nama belbis (belajar bisnis) itu brand yang kami punya agar masyarakat mudah mengenali produk-produk kami.

Sebagian besar masyarakat Bengkulu selama ini belum memanfaatkan potensi wortel secara optimal, wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti sup, urap, jus, dan lain-lain. Maka dari itu kami memanfaatkan wortel menjadi stick yang bisa dikonsumsi menjadi cemilan sehari-hari.

Ciri khas dari stick wortel ini yaitu.⁶

- Memiliki aneka ragam rasa, yaitu rasa original, keju, jaglaining dan pedas.
- Bahan-bahan yang digunakan alami dan telah lolos uji di dinkes kesehatan kota Bengkulu.
- Pengemasan/ Packaging beda dari yang lain.

⁶ Aguskrisno, Skripsi: *"Industri Rumah Tangga stik Wortel di Deli Serdang"* Surakarta: UMS, 2011) h. 61

2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis paparkan sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara proses menganalisis anggaran biaya pembuatan Stik Wortel Belbis?
- b. Bagaimana cara pemasaran Stik Wortel Belbis dikota Bengkulu?

3. Tujuan Program

Adapun tujuan yang ingin di capai dalam penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan untuk sekali produksi stik wortel.
- b. Untuk mengetahui cara apa saja yang harus dilakukan di Kota Bengkulu untuk promosi atau memasarkan produk baru.

4. Manfaat Program

- a. Bagi Fakultas

Memberikan informasi kepada mahasiswa mengenai pemanfaatan Wortel bahwa wortel tidak

hanya untuk bahan masakan saja tapi juga bisa dijadikan cemilan yang bisa menghasilkan nilai jual yang baik dengan mengelolannya menjadi suatu produk bahan pangan.

b. Bagi Masyarakat

- 1) Memberi wawasan dan kesempatan bagi masyarakat untuk berwirausaha sendiri walaupun dengan modal yang terbatas.
- 2) Membantu meningkatkan pendapatan masyarakat Bengkulu apalagi di masa pandemi ini.
- 3) Masyarakat juga dapat mengasah kreativitas dan ketajaman analisis terhadap peluang yang ada, dengan memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar seperti wortel.

c. Bagi Peneliti

Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana cara membuat stick wortel yang enak dan bergizi.

5. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan pada program ini adalah sebagai berikut:

- a. Produk yang dibuat dapat diterima oleh masyarakat luas.
- b. Terciptanya peluang usaha mandiri bagi masyarakat Bengkulu dan mahasiswa yang bergerak disektor *Home Industri*.
- c. Menciptakan inovasi produk cemilan yang mengandung kaya vitamin A dan Karbohidrat.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

1. Analisa Produk

Produk ini bermerek dagang “ Stik Wortel Belbis Aneka Varian Rasa”. Stik adalah cemilan atau makanan ringan yang berbentuk panjang, pipih menyerupai tongkat yang berbahan utama tepung terigu menggunakan proses memasak di goreng (Galih 2014). Wortel yaitu sayuran yang banyak memiliki khasiat dan Vitamin. Dan Belbis merupakan singkatan dari Belajar Bisnis karena kami memiliki kelompok bisnis untuk para mahasiswa yang ingin belajar berbisnis.

Bahan baku dari stik wortel terdiri dari bahan utama yaitu Wortel dan bahan penunjang seperti: Tepung terigu, tepung tapioka, telur, garlic dan penyedap rasa.

Keunikan dari stik wortel ini yaitu wortel itu sendiri karena mengandung kaya vitamin A dan karbohidrat. Selain itu wortel juga banyak memiliki banyak manfaat seperti, bagi kesehatan yaitu mencegah penyakit kanker, dapat menyehatkan kulit, menjaga

kesehatan mata, membuat awet muda, dan mampu mencegah stroke. Selain itu juga stik wortel yang saya buat tidak hanya rasa original tetapi ada juga rasa balado, jagung dan keju. Itulah yang membuat stik wortel ini berbeda karena dikalangan masyarakat hanya baru rasa original.⁷

Selain itu juga yang membedakan stik Wortel belbis ini dengan stik wortel yang lain yaitu ada penambahan saus keju sebagai cocolan , mengapa saus keju? Karena keju juga banyak memiliki manfaat seperti menjaga kesehatan otak, meningkatkan sensitivitas insulin, menyehatkan tulang dan gigi, menjaga kesehatan jantung, menurunkan tekanan darah dan mencegah kanker. Dengan dipadukan stik wortel dan saus keju sebagai cocolan membuat cemilan stik wortel ini menjadi semakin sehat, sesuai dengan motto kita cemilan sehat kaya serat.

⁷ Imam Heriyanto, Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship: *“Analisis pengaruh Produk, Harga, Distribusi, dan Promosi terhadap keputusan pembelian serta implikasinya pada kepuasan pelanggan”*. Vol. 9, No 2, Oktober 2015, h. 80- 101.

2. Pangsa Pasar

Stik wortel belbis selain enak rasanya, juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita apalagi dengan dijadikan cemilan bisa dinikmati kapan saja dan dimana saja. Wortel yang banyak menyediakan air dan karbohidrat. Wortel mengandung sedikit lemak dan protein, namun kaya akan vitamin, salah satunya vitamin A dalam bentuk beta karoten. Selain vitamin A ada juga Biotin, Vitamin K1, vitamin B6 dan kalium Oleh karena itu, target pasarnya adalah semua kalangan baik usia tua maupun muda, pelajar, karyawan, mahasiswa, dan anak-anak. Untuk merealisasikannya, saya memilih tempat yang berdekatan dengan keramaian, yang sering dikunjungi/ yang menjadi banyak akses bagi banyak orang. Berikut ini analisis SWOT produk stick wortel.⁸

⁸ Angelica Tamara, “Implementasi Analisis SWOT dalam strategi Pemasaran Produk”. Vol 4, No 3 , 2016, h. 395-406.

Tabel 2.1
Analisis SWOT Stick Wortel Belbis

Aspek	Produk Stick Wortel Belbis
Strenght (Kekuatan)	• Memiliki bermacam-macam rasa. • Kandungan bahan produk yang digunakan aman dikonsumsi. • Stick Wortel Belbis merupakan makanan ringan yang dapat dimakan dimanapun dan kapanpun. • Desain kemasan yang praktik dapat memudahkan untuk disimpan kembali. • Harga yang terjangkau.
Weaknes (kelemahan)	• Produk baru yang belum dikenal oleh masyarakat luas dan masih awam.⁹

⁹ Angelica Tamara, "Implementasi Analisis SWOT dalam strategi Pemasaran Produk". Vol 4, No 3 , 2016, h. 395-406.

Opportunity (peluang)	• Belum banyak produk sejenis di pasaran. • Menyentuh konsumen dari segi varian rasa, desain kemasan yang lucu dan harga yang terjangkau. • Masyarakat Bengkulu yang sangat konsumtif akan produk baru yang unik dan kekinian.
Threat (Ancaman)	• Resik tindakan plagiatisme yang kerap terjadi di Bengkulu.

3. Lokasi Usaha/Program

Dalam memasarkan produk, maka saya pilih beberapa tempat di daerah pasar, kampus IAIN, cafe dan tempat nongkrong anak remaja. Penentuan lokasi pemasaran berdasarkan beberapa kriteria sebagai berikut: strategis, akses masuk mudah dan pengeluaran biaya

sekecil mungkin karena kita memberlakukan sistem jual titip (*Konsinyasi*). Untuk itu lokasi penjualan akan dilakukan didaerah-daerah berikut ini:

- a. Kampus IAIN karena disana banyak teman-teman yang bisa kita tawarkan makanan cemilan yang baru yang memiliki banyak khasiat dengan harga yang terjangkau.

Gambar 1. Warung bu'de Ani

- b. Coffe corner tempat nongkrong anak remaja yang lagi hitz dan banyak dikunjungi apalagi dengan bercerita sambil menikmati cemilan yang super enak.

Gambar 2. Cafe Coffe Corner



- c. Tempat makan (Bakso Obos) tempat makan yang lagi hitz yang banyak dikunjungi oleh siapapun dari yang muda sampai yang tua makan bakso sambil dicampur dengan stick wortel yang banyak khasiat apalagi untuk anak-anak yang tidak suka wortel.

Gambar 3. Bakso O'Bos



4. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Berdasarkan analisa pasar, Stick Wortel Belbis ini mempunyai peluang yang tinggi dibandingkan produk lain. Adanya keunggulan produk ini dari segi komposisi yang banyak mengandung gizi dan manfaat yang membuat produk Stick Wortel Belbis banyak digemari konsumen yang kurang menyukai makan wortel secara langsung. Usaha ini juga termasuk investasi dimasa mendatang

karena bisa menjadi suatu potensi penghasilang jangka panjang.¹⁰

Apabila usaha ini mengalami kerugian dimasa mendatang dalam hal pendapatan atau income per bulannya, karena kadang akan mendapatkan untung atau income yang besar namun tidak jarang juga mendapatkan hasil yang sedikit bahkan justru bisa rugi. Menjalankan usaha pasti ada resikonya yaitu pasti akan ada masanya rugi. Maka dari itu kita harus mempersiapkan finansial kita apabila sesuatu masalah terjadi pada usaha yang kita bangun.

5. Analisa Keuntungan

Break Even Point (BEP) ialah titik impas di mana posisi jumlah pendapatan dan biaya sama atau seimbang sehingga tidak terdapat keuntungan atau kerugian. Harga pokok Stik Wortel Rp. 7.000,- perunit. Adapun harga jual

¹⁰ Imam Heriyanto, Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship: *“Analisis pengaruh Produk, Harga, Distribusi, dan Promosi terhadap keputusan pembelian serta implikasinya pada kepuasan pelanggan”*. Vol. 9, No 2, Oktober 2015, h. 80- 101.

dari Stick Wortel sebesar Rp. 10.000,- dengan kuantitas produk sebesar 100 bungkus per 2 minggu.¹¹

$$\begin{aligned}
 BEP &= \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{harga jual} - \text{harga pokok}} \\
 &= \frac{Rp.122.167,-}{(Rp.10.000,-) - (Rp.7000,-)} \\
 &= 41 \text{ bungkus}
 \end{aligned}$$

BEP dalam rupiah = Harga jual perunit x BEP unit

BEP dalam rupiah = 10.000,- x 41 bungkus

BEP dalam rupiah = Rp. 410.000,-

Berikut ini merupakan gambaran profit atau keuntungan yang didapatkan dengan mengembangkan usaha Stik Wortel:

1. Produksi 2 minggu = 50 bungkus
2. Produksi 1 bulan
 - 2 minggu = 50 bungkus
 - 1 bulan = 100 bungkus
3. Penjualan perbulan

¹¹ Wikipedia. (2021). *Break Even Point*.
<https://id.m.wikipedia.org/wiki/BEP.com>

2 minggu = 50 bungkus

30 hari = 100 bungkus

4. Penjualan 1 bulan

1 bungkus = Rp 10.000,-

1 bulan = 100 x Rp 10.000,- =

Rp 1.000.000,-

5. Profit 1 bulan

1 x Rp 1.000.000,-

Total profit yang diperoleh

Rp 1.000.000,- – Rp. 324.000,- = Rp 676.000,-

Profit 1 bulan Rp 676.000,-

BAB III

METODE PELAKSANAAN

1. Alat dan Bahan

a. Alat

- Panci penggorengan
- Kompor
- Talenan
- Pisau
- Tampan
- Mesin Mie

b. Bahan

- Wortel
- Tepung Terigu
- Tepung Tapioka
- Margarine
- Keju
- Susu cair
- Tepung maizena
- Telur

- Bawang Putih
- Daun Seledri
- Penyedap rasa
- Garam
- Bumbu balado, Keju dan Jagung

2. Proses Pembuatan

Pembuatan Stik Wortel

- a. Bersihkan wortel, kukus kemudian haluskan.

Gambar 4. Pembersihan Wortel



- b. Campur semua bahan kecuali wortel yang telah dihaluskan, aduk rata.

Gambar 5. Campur semua Bahan



- c. Masukkan wortel halus aduk sampai kalis. (jika adonan masih masih terasa lembek tambahkan saja tepung terigu). Diamkan selama sekitar 10 menit.

Gambar 6. Adonan sampai kalis



- d. Ambil sedikit adonan gilas tipis menggunakan mesin mie. Tipiskan adonan menggunakan ketebalan no 5, lalu kemudian selanjutnya menggunakan ketebalan no 3, lalu masukkan ke pemotongan pembuatan stick. Potong panjang (selalu taburi adonan dengan tepung terigu agar tidak lengket).

Gambar 7. Pemotongan Adonan



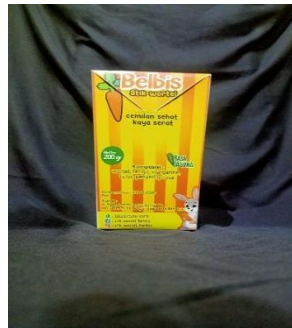
- e. Goreng dalam minyak panas, api kecil agak kuning.
(jangan kelamaan entar gosong) angkat dan tiriskan.

Gambar 8. Goreng Adonan stik



- f. Proses pengemasan produk Stik Wortel

Gambar 9. Pengemasan Stik Wortel



Pembuatan Saos Keju

- a. Panaskan susu dengan api kecil.

Gambar 10. Susu Cair



- b. Masukkan keju, aduk-aduk sampai keju mencair dan mendidih.

Gambar 11. Keju



- c. Terakhir masukan bubuk tabur keju (ini yang paling memberi aroma dan warna), aduk terus menggunakan Sepatula hingga mengental.

Gambar 12. Bubuk Keju



- d. Setelah matang, matikan dan dinginkan. Setelah dingin boleh disimpan dikulkas.

Gambar 13. Saus Keju



e. Pengemasan Saus Keju

Gambar 14. Pengemasan Saus Keju



3. Proses Pemasaran

a. Strategi pemasaran

- *Segmentation*
 - Kelompok mahasiswa
 - Kelompok remaja
 - Kelompok umum
- *Targetting*

Target utama pemasaran produk ini adalah segmen pertama dan kedua yaitu kelompok mahasiswa dan remaja. Hal ini didasarkan pada fakta bahwa memiliki ukuran pasar yang besar, dan perkiraan bahwa segmen ini memiliki kebutuhan atas manfaat dari produk. Sedangkan segmen ketiga, yaitu masyarakat umum, merupakan target jangka panjang sehingga produk ini dapat beredar dan diterima oleh masyarakat secara luas.¹²

¹² Dimas Hendika Wibowo, Zainal Arifin dkk, “*Analisis Strategi Pemasaran untuk meningkatkan Daya Saing UMKM*”. Vol. 29 No 1 Desember 2015, h. 59-66.

- *Positioning*

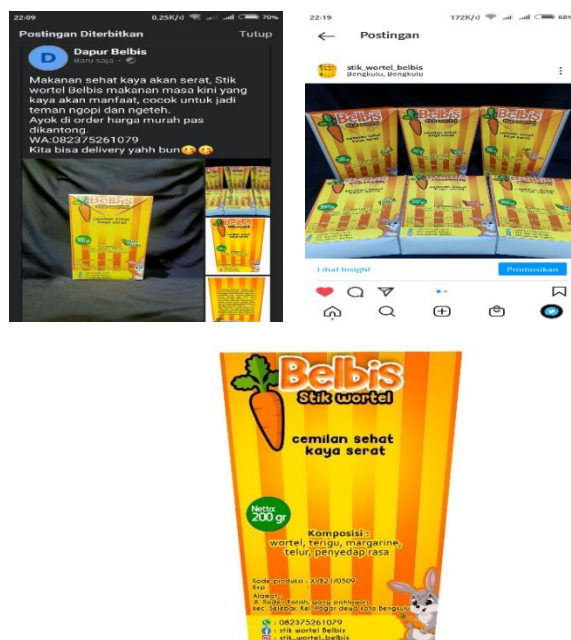
Pelanggan melihat produk ini sebagai produk “Stick Wortel Belbis” wortel dengan inovasi baru yang kesan rasanya menjadi lebih enak dan sesuai dengan karakter masyarakat. Trend pemasaran produk diarahkan pada kepedulian kesehatan dan khasiat yang dimiliki wortel. Selain itu produk yang mewah melalui kemasan yang menarik sesuai dengan segmentasi pasar.

b. Promosi

Promosi merupakan senjata utama yang akan saya gunakan dalam pemasaran Stick Wortel Belbis ini. Hal ini disebabkan perlunya pengenalan tentang produk baru kepada masyarakat. Walaupun mungkin dipasaran sudah ada yang beredar tetapi pada hakekatnya masyarakat banyak belum mengenal produk yang saya tawarkan. Hal-hal yang akan saya lakukan dalam melakukan promosi produk ialah:

1. Pemberian informasi secara langsung yaitu terjun langsung ke lapangan yang dilakukan oleh saya sendiri.
2. Pemberian informasi secara tidak langsung, pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan diantaranya yaitu, promosi lewat sosial media seperti : (FB, IG, dan WA) , dan brousur.¹³

Gambar 15. Promosi online



¹³ Dimas Hendika Wibowo, Zainal Arifin dkk, “Analisis Strategi Pemasaran untuk meningkatkan Daya Saing UMKM”. Vol. 29 No 1 Desember 2015, h. 59-66.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

1. Anggaran Biaya

Tabel 4.1

Anggaran Biaya Stik Wortel

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A.	Tahap Pelaksanaan			
	Bahan Habis Pakai			
	Wortel	2 kg	Rp.6.000,-	Rp.12.000,-
	Tepung Terigu	2 kg	Rp.8.000,-	Rp.16.000,-
	Tepung Tapioka	½ kg	Rp.4.000,-	Rp.4.000,-
	Margarine	2bks	Rp.10.000 ,-	Rp.10.000,-
	Daun Seledri	¼ kg	Rp.3.000,-	Rp. 3.000,-
	Telur	6 buah	Rp.2.000,-	Rp.12.000,-

	Bawang Putih	¼ kg	Rp.4.000,-	Rp.4.000,-
	Penyedap rasa	6 bungkus	Rp.3.000,-	Rp.3.000,-
.	Garam	1 bungkus	Rp.3.000,-	Rp.3.000,-
	Pengemasan/ packaging	250 unit	Rp.250.000,-	Rp.250.000,-
	keju	1 pack	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
	Susu cair	1 ltr	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-
	Tepung maizena	1 bks	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Jumlah			Rp.362.000,-
	Peralatan Tetap			

	Panci penggorengan	1 buah	Rp.50.000 ,-	Rp.50.000,-
	Mesin mie	1 buah	Rp.200.00 0,-	Rp.200.000,-
	Kompor Gas	1 buah	Rp.150.00 0,-	Rp.150.000,-
	Talenan	1 buah	Rp.15.000 ,-	Rp.15.000,-
	Pisau	1 buah	Rp.10.000 ,-	Rp.10.000,-
	Tampan	1 buah	Rp.10.000 ,-	Rp.10.000,-
	Jumlah			Rp.435.000,-
B.	PELAPORAN			
	Proposal dan penggandaan	3 buah	Rp.10.000 ,-	Rp.30.000,-
	Jumlah			Rp.30.000,-

C.	TRANSPOR TASI			
	Distribusi produk	1orgx 4hari	Rp.10.000 ,-	Rp.40.000,-
	Jumlah	Rp.40.000,-		
D.	PROMOSI			
	Cetak label produk	1 rim	Rp.100.00 0,-	Rp.100.000,-
	Jumlah			Rp.100.000,-
	TOTAL BIAYA (Jumlah (A-D))			Rp.967.000,-

Data Produksi

Tabel 4.2
Data Produksi Stik Wortel (Minggu 1-6)

	Modal Awal Produksi: Rp. 200.000,-			
No.	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
1.	Minggu ke-1			
	Nama bahan			
	Wortel	2 kg	Rp. 6.000,-	Rp. 12.000,-
	Tepung Terigu	2 kg	Rp. 8.000,-	Rp. 16.000,-
	Tepung Tapioka	½ kg	Rp. 4.000,-	Rp. 4.000,-
	Margarine	2 bungkus	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
	Daun Seledri	¼ kg	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Telur	1 karpet	Rp. 1.500,-	Rp. 45.000,-
	Bawang Putih	1 kg	Rp. 16.000,-	Rp. 16.000,-
	Penyedap Rasa	1 pack	Rp. 500,-	Rp. 10.000,-
	Garam	1 bungkus	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Pengemasan	50 unit	Rp.	Rp.

			50.000,-	50.000,-
	Keju	1 pack	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Susu	1 liter	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-
	Gula	$\frac{1}{5}$ kg	Rp. 7.000,-	Rp. 7.000,-
	Jumlah			Rp. 198.000,-
2.	Minggu ke-2			
	Nama bahan			
	Wortel	2 kg	Rp. 6.000,-	Rp. 12.000,-
	Tepung Terigu	2 kg	Rp. 8.000,-	Rp. 16.000,-
	Tepung Tapioka	$\frac{1}{2}$ kg	Rp. 4.000,-	Rp. 4.000,-
	Margarine	2 bungkus	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
	Daun Seledri	$\frac{1}{4}$ kg	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Pengemasan	50 unit	Rp. 50.000,-	Rp. 50.000,-
	Keju	1 pack	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Susu	1 liter	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-

	Jumlah		Rp. 126.000,-
3.	Minggu ke-3		
	Nama bahan		
	Wortel	2 kg	Rp. 6.000,- Rp. 12.000,-
	Tepung Terigu	2 kg	Rp. 8.000,- Rp. 16.000,-
	Tepung Tapioka	$\frac{1}{2}$ kg	Rp. 4.000,- Rp. 4.000,-
	Margarine	2 bungkus	Rp. 5.000,- Rp. 10.000,-
	Daun Seledri	$\frac{1}{4}$ kg	Rp. 3.000,- Rp. 3.000,-
	Pengemasan	50 unit	Rp. 50.000,- Rp. 50.000,-
	Keju	1 pack	Rp. 10.000,- Rp. 10.000,-
	Susu	1 liter	Rp. 20.000,- Rp. 20.000,-
	Jumlah		Rp. 126.000,-
4.	Minggu ke-4		
	Nama bahan		
	Wortel	2 kg	Rp. 6.000,- Rp. 12.000,-
	Tepung	2 kg	Rp. Rp.

	Terigu		8.000,-	16.000,-
	Tepung Tapioka	$\frac{1}{2}$ kg	Rp. 4.000,-	Rp. 4.000,-
	Margarine	2 bungkus	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
	Daun Seledri	$\frac{1}{4}$ kg	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Penyedap Rasa	1 pack	Rp. 500,-	Rp. 10.000,-
	Garam	1 bungkus	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Pengemasan	50 unit	Rp. 50.000,-	Rp. 50.000,-
	Keju	1 pack	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Susu	1 liter	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-
	Jumlah			Rp. 139.000,-
5.	Minggu ke-5			
	Nama bahan			
	Wortel	2 kg	Rp. 6.000,-	Rp. 12.000,-
	Tepung Terigu	2 kg	Rp. 8.000,-	Rp. 16.000,-
	Tepung Tapioka	$\frac{1}{2}$ kg	Rp. 4.000,-	Rp. 4.000,-

	Margarine	2 bungkus	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
	Daun Seledri	$\frac{1}{4}$ kg	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Bawang putih	1 kg	Rp. 16.000,-	Rp. 16.000,-
	Pengemasan	50 unit	Rp. 50.000,-	Rp. 50.000,-
	Keju	1 pack	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Susu	1 liter	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-
	Gula	$\frac{1}{5}$ kg	Rp. 7.000,-	Rp. 7.000,-
	Jumlah			Rp. 149.000,-
6.	Minggu ke-6			
	Nama bahan			
	Wortel	2 kg	Rp. 6.000,-	Rp. 12.000,-
	Tepung Terigu	2 kg	Rp. 8.000,-	Rp. 16.000,-
	Tepung Tapioka	$\frac{1}{2}$ kg	Rp. 4.000,-	Rp. 4.000,-
	Margarine	2 bungkus	Rp. 5.000,-	Rp. 10.000,-
	Telur	6 buah	Rp. 1.500,-	Rp. 9.000,-

	Daun Seledri	¼ kg	Rp. 3.000,-	Rp. 3.000,-
	Pengemasan	50 unit	Rp. 50.000,-	Rp. 50.000,-
	Keju	1 pack	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Susu	1 liter	Rp. 20.000,-	Rp. 20.000,-
	Jumlah			Rp. 135.000,-
	Total Biaya (Minggu 1- 6)			Rp. 873.000,-

Berdasarkan hasil data produksi stik wortel selama 6 minggu yaitu menghasilkan sebanyak 300 produk dimana setiap minggunya hanya mampu memproduksi 50 produk.

2. Jadwal kegiatan

BAB V

HASIL YANG DICAPAI

1. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Nama Pemilik : Riska Nesitri

Nama IRT : Stik Wortel Belbis

No IRT : 2.06.1771.01.0297.26

a. Kegiatan Pelatihan PIRT

PIRT adalah singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga dimana saat ini permintaannya sedang meningkat dikarenakan saat ini bisnis rumahan sedang sangat menjamur di masyarakat Indonesia, khususnya di industri pangan. Bisnis dengan skala kecil atau yang biasa dikategorikan dengan Usaha Kecil Menengah (UKM) sedang berkembang dengan pesat, dan berubah menjadi penopang utama di dalam roda perekonomian Indonesia saat ini.

Para pelaku industri mengaku mendapatkan banyak keuntungan jika menjalankan bisnisnya dengan cara rumahan. Mereka mengaku bisa lebih berhemat dalam anggaran sewa lokasi produksi,

anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah. Tetapi sebelum para pelaku industri olahan pangan dapat memulai bisnisnya, mereka harus terlebih dahulu mengrus sertifikat pperizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).¹⁴

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 6 November 2020 dirumah makan Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana dikegiatan ini diikuti oleh saya sendiri Riska Nesitri sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu ibu Susilawati, S.Sos.,SKM.,M.Kes, dari label halal yaitu bapak Edwar Suharnas, dan ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM. Sumber dana pelatihan ini diperoleh dari uang saku sendiri dengan materi yang disampaikan sebagai berikut:

¹⁴ Apa Itu Pirt (Pangan Industri Rumah Tangga).
<https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/wikipedia>.

Cara Mendapatkan Izin PIRT

Para pelaku usaha di industri ini juga harus memenuhi beberapa kualifikasi dasar sebagai berikut:

1. Telah mengikuti dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan.
2. Lolos uji pemeriksaan sarana uji produk pangan.
3. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan.

Persyaratan PIRT

Untuk melakukan pembuatan izin PIRT, diperlukan beberapa persyaratan antara lain:

1. FC KTP pemilik usaha
2. Pas foto 3x4 pemilik usaha rumahan (3 lembar)
3. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
4. Denah lokasi bangunan
5. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi

6. Surat izin produksi makanan atau minuman dari Kepala Dinas Kesehatan
7. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
8. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
9. Label produk makanan atau minuman yang diproduksi
10. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
11. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkab SPP-IRT.

Cara Mengurus PIRT

Setelah memenuhi semua persyaratan yang ada, barulah pelaku industri bisa memulai proses pembuatan izin PIRT yang meliputi beberapa tahapan, antara lain:

1. Daftat ke Dinas Kesehatan untuk melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi.
2. Melakukan Tes Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
3. Setelah melakukan Tes PKP akan ada 2 kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke BPOM.
4. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan.
5. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan.
6. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan.

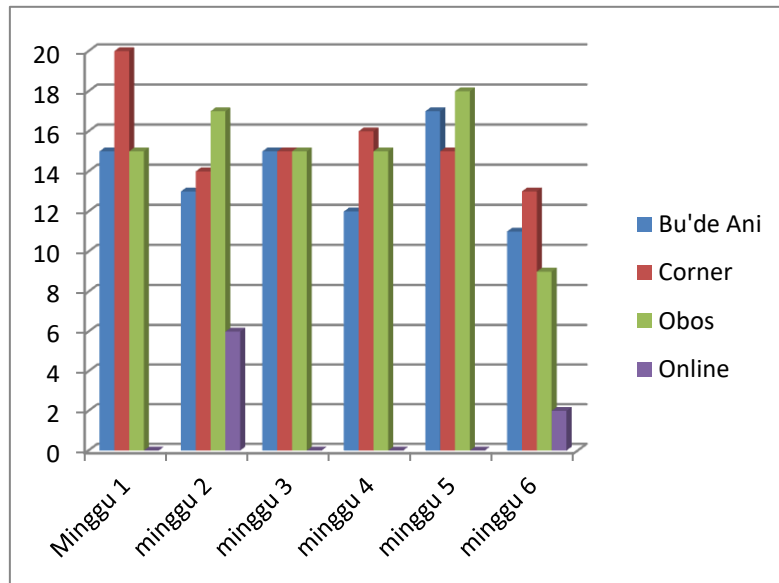
b. Data Hasil Penjualan

Tabel 5.1
Data Hasil Penjualan

Laporan Penjualan Mingguan Stik Wortel Belbis						
Tgl	Produk	Produksi	Terjual	Satuan	Harga	Jumlah
05-02-2021	Stik Wortel	55	50	Pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 500.000,-
15-02-2021	Stik Wortel	55	50	Pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 500.000,-
25-03-2021	Stik Wortel	58	45	Pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 450.000,-
05-03-2021	Stik Wortel	60	43	Pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 430.000,-
15-03-2021	Stik Wortel	53	50	Pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 500.000,-
25-03-2021	Stik Wortel	55	35	pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 350.000,-
Total Penjualan						Rp. 2.730.000,-

Sumber: Buku Catatan keluar masuk selama produksi

Diagram Hasil Penjualan stik wortel selama 6 minggu



Sumber: Buku Catatan keluar masuk selama produksi

c. Data Promosi

Tabel 5.2
Data Promosi

No.	Tempat	Satuan	Jumlah
1.	Warung Bu'de Ani	5 bks	Rp. 50.000,-
2.	Coffe Corner	5 bks	Rp. 50.000,-
3.	Bakso Obos	5 bks	Rp. 50.000,-
Total			Rp. 150.000,-

Sumber: Buku Catatan keluar masuk selama produksi

d. Laporan Laba Rugi

1. Penjualan Bersih

Penjualan	2.730.000	
Promosi	150.000	
Penjualan Bersih		2.580.000

2 .Biaya Produksi

Bahan Baku	873.000	
Peralatan Tetap	435.000	
Pelaporan	30.000	
Transportasi	40.000	
Jumlah Biaya		1.378.000
Produksi		
Laba		1.202.000

Jadi berdasarkan laporan data produksi, penjualan, dan promosi maka keuntungan yang didapat dalam penjualan Stik Wortel selama 6 minggu yaitu **Rp. 1.202.000.**

Gambar 16. Catatan Buku Keluar Masuk

[illegible]

2. Potensi Keberlanjutan Program

Berdasarkan data- data produksi, penjualan, analisi swot, dan BEP bahwasannya program pembuatan stik wortel belbis ini sangat menjamin untuk dikembangkan. Kita tidak hanya memiliki produk sendiri tetapi kita juga memiliki penghasilan untuk tiap minggunya, tidak hanya mendapatkan keuntungan dari segi ekonomis tetapi juga bergua dan bermanfaat untuk memberi pengetahuan kepada masyarakat luas bahwa wortel ini memiliki banyak sekali manfaat dan wortel tidak hanya sebagai jadi bahan untuk maskaan saja bisa juga dibuat cemilan enak yang kaya serat.

BAB VI

PENUTUP

1. Kesimpulan

Bagaimana cara proses menganalisis anggaran biaya pembuatan Stik Wortel Belbis Berdasarkan penjelasan yang telah penulis jelaskan diatas, maka dalam pembuatan produk Kreativitas Mahasiswa yang berjudul “Wortel sebagai bahan baku utama pembuatan Stik Wortel Belbis di Kota Bengkulu” ini dapat ditarik kesimpulan, bahwasanya dalam proses pembuatan stik wortel ada banyak cara untuk menganalisis anggaran biaya nya, disini penulis menggunakan 2 metode yang pertama, analisis SWOT dimana kita bisa mengetahui sejauh mana produk kita bisa bersaing dipasar luas, tidak hanya itu dengan menggunakan metode analisis SWOT kita bisa mengetahui apa saja kelemahan, kekuatan, peluang dan ancaman untuk produk kita kedepannya. Yang kedua kita menggunakan metode BEP yaitu merupakan teknik analisis yang digunakan untuk mengetahui keadaan apakah produk yang kita buat mengalami kerugian ataupun laba.

Apa saja cara yang bisa dilakukan dalam pemasaran Stik Wortel Belbis dikota Bengkulu. Ada banyak cara yang bisa dilakukan dalam pemasaran stik wortel belbis di kota Bengkulu seperti: yang pertama penjualan offline yaitu kita bisa langsung terjun ke lapangan ataupun menitipkan produk kita diwarung-warung seperti yang saya lakukan yaitu menitipkannya di warung bu'de Ani yang ada dikawasan kampus IAIN Bengkulu, yang kedua di coffe corner, dan yang ketiga di bakso obos. Yang kedua penjualan online yaitu melalui Facebook, Instagram dan WA.

2. Saran-saran

Adapun saran yang penulis sampaikan, meskipun wortel baru dimanfaatkan dan diolah menjadi Stick Wortel. Penulis harapkan untuk ke depannya kepada peneliti selanjutnya untuk mengembangkan lagi olahan Wortel menjadi cemilan dengan berbagai variasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aguskrisno. *“Industri Rumah Tangga Stik Wortel di Deli Serdang”*. **Skripsi**. Surakarta: UMS. 2011
- Firmansyah, M. Anang. *“Berita Biologi Jurnal ilmu-ilmu hayati Dancus Carota L”*, Vol 17 No 2, 2018.
- Heriyanto, Imam. *“Analisis pengaruh Produk, Harga, Distribusi, dan Promosi terhadap keputusan pembelian serta implikasinya pada kepuasan pelanggan”*, Vol 9 No 2, 2015.
- Lidiyawati, Rita., Dwijayanti, Fifi. *“Manfaat Wortel solusi penambah Vitamin A”*, Vol 3 No 1, 2013.
- Rahmah, Latifatuhtur., Kristiastuti, Dwi. *“Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap sifat Organoleptik Stik”*, Vol 5 No 3, 2016.
- Tamara, Angelica. *“Implementasi Analisis SWOT dalam strategi Pemasaran Produk*, Vol 4 No 3 , 2016.
- Wibowo, Dimas Hendika., Arifin, Zainal. *“Analisis Strategi Pemasaran untuk meningkatkan Daya Saing UMKM”*, Vol 29 No 1, 2015.

Wikipedia. Apa itu PIRT? <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/> (online) diakses : 10 Mei 2021.

Wikipedia. *Break Even Point*.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/BEP.com> (online) diakses :
10 Mei 2021

LAMPIRAN

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 PERSETUJUAN JUDUL
(JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA)

Identitas Mahasiswa

Nama : Riska Nesitri
NIM : 1711140114
Program Studi : Perbankan Syariah

Pilihlah Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Analisis World Bank

Pemes Konsultasi:

A. Dosen Mata Kuliah Metodologi Penelitian

Catatan: Dosen di Lampung

Bengkulu, 10 November 2020

Dosen Mata Kuliah
Metodologi Penelitian

Amimah Oktarina, M.E.

Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

SPA

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Dosen pembimbing Kencana tugas akhir
Sertakan form persetujuan Dosen pembimbing tugas akhir

Bengkulu, 10 November 2020

Ketua Tim

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen

Desi Isnaini, MA

NIP.197412022006042001

Mahasiswa

Riska Nesitri

NIM:1711140114

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

Identitas Mahasiswa

Nama : Riska nesitri
NIM : 171140114
Program Studi : Perbankan Syariah

Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Sik Wortel Belbis

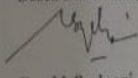
Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Bengkulu, 21 Desember 2020

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir


Drs. M. Syakroni, M.Ag
NIP. 195707061987031003

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

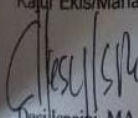
Bengkulu, 21 Desember 2020

Ketua Tim

Mahasiswa

Mengesahkan

Kajur Ekis/Manajemen


Desi Isnaini, MA


Riska Nesitri

171140114



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Riska Nesitri Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1711140114 Pembimbing I : Drs. M. Syakroni, M.Ag
Judul PKM : Pemanfaatan Wortel sebagai Bahan Baku Utama dalam pembuatan Stik Wortel Belbis Aneka Varian Rasa di Kota Bengkulu.

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Senin/ 16 November 2020	Poposal PKM	Rumusan Masalah dirubah.	Sy
2.	Kamis/ 17 Desember 2020	Proposal PKM	Catatan Kaki, daftar isi.	Sy
3.	Jumat/ 18 Desemeber 2020	Proposal PKM	Perhatikan Penulisan huruf besar, tanda baca.	Sy
4.	Selasa/ 05 Januari 2021	Proposal PKM	Acc Proposal PKM.	Sy
5.	Rabu/ 14 Juli 2021	Laporan PKM	Acc Laporan PKM.	Sy

Bengkulu, 16 November 2020 M
1 Rabiul Akhir 1442 H

Pembimbing I

Drs. M. Syakroni, M.Ag
NIP.195707061987031003



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

LEMBAR BIMBINGAN

Nama : Riska Nesitri Program Studi : Perbankan Syariah
NIM : 1711140114 Pembimbing : Animah Oktarina, M.E.
II
Judul PKM : Pemanfaatan Wortel sebagai Bahan Baku Utama dalam pembuatan Stik Wortel Belbis Aneka Varian Rasa di Kota Bengkulu.

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	Rabu/ 24 Februari 2021	Laporan tugas akhir PKM	Ciri khas dari stik wortel.	
2.	Rabu/ 10 Maret 2021	Laporan tugas akhir PKM	Kenapa namanya ada tambahan belbis.	
3.	Selasa/ 07 April 2021	Laporan tugas akhir PKM	Yang membedakan dengan stik wortel yg lain,	
4.	Jumat/ 23 April 2021	Laporan tugas akhir PKM	PIRT nya dilampirkan, rubah judul seperti skripsi	
5.	Rabu/ 28 April 2021	Laporan tugas akhir PKM	Pengemasan/ packaging seperti MCD.	
6.	Senin/ 12 Juli 2021	Laporan tugas akhir PKM	Acc Laporan Tugas Akhir PKM, lanjut ke pembimbing 1.	

Bengkulu, 24 Februari 2021 M
12 Rajab 1442 H

Pembimbing II

Animah Oktarina, M. E.
NIP.19921021201812001

Biodata (CV) Ketua Pelaksana Kegiatan

1. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Riska Nesitri
2.	NIM	1711140114
3.	Jenis Kelamin	Perempuan
4.	Program Studi	Perbankan Syariah
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Tj.Beringin, 05 September 1998
6.	Alamat E-mail	riskanesitri@gmail.com
7.	No.Telephon/ Hp	082375261079
8.	Motto	Hai, orang-orang yang beriman, jadikanlah sholatmu sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar (Al- baqarah: 153)

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1.	SD	SDN Tanjung Beringin	2011
2.	SMP	SMPN Maur	2014
3.	SMA	SMAN 1 Rupit	2017

3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1.	HMJ-EI	Anggota	IAIN Bengkulu
2.	UKM Volly FEBI	Sekretaris	IAIN Bengkulu
3.	FOSPEMTARA	Sekretaris Jendral	Bengkulu

4. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

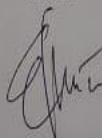
No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1.	Juara II Lomba Bola Volly Putri	Karang Taruna Desa Bukit Kabupaten Bengkulu Tengah	2020
2.	Workshop Jurnalistik	Fakultas FTT IAIN Bengkulu	2018
3.	Pelatihan Zahir	Fakultas FEBI IAIN Bengkulu	2021
4.	Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan	Dinas Kesehatan Kota Bengkulu	2020

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan 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,

08 Juli 2021 M
27 Zulkaidah 1442 H

Ketua



Riska Nesitri

1711140114

Biodata (CV) Dosen Pendamping

1. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Drs. M. Syakroni, M.Ag
2.	NIP/NIDN	195707061987031003
3.	Jenis Kelamin	Laki-laki
4.	Pangkat, gol/Jabatan	Lektor Kepala/ IV/C
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Palembang, 6 Juli 1957
6.	Alamat E-mail	Muhammadsyakroni57@gmail.com
7.	Nomor Telephon/Hp	081539357470
8.	Motto	-

2. Riwayat Pendidikan Formal/ Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah/PT	Tahun Tamat
1.	MI/SD	Madrasah Ibtidaiyah Al-Munawwariyah Palembang	1971
2.	MTS/SMP	- Madrasah Tsanawiyah Perguruan Ahliyah Islamiyyah Palembang (4 tahun) -M.Ts AIN Palembang(Extranei)	1974 1976
3.	MA/SMA	MA AIN Palembang	1977
4.	Strata 1 (S1)	IAIN Raden Fatah Palembang	1983
5.	Strata 2 (S2)	IAIN Ar- Raniry Banda Aceh	1997

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

a. Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/pilihan	sks
1.	Fiqih	Wajib	2
2.	Usul Fiqh	wajib	2

b. Penelitian

No	Judul	Penyadang Dana	Tahun/Output
1.	Wakaf	IAIN Bengkulu	2020/ Jurnal
2.	Konflik Harta Warisan		

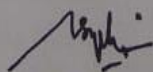
c. Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul	Penyadang Dana	Tahun/Output
1.	TPQ. Al-Barokah	Pribadi	2017/ Pendidikan Al- Qur'an

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan 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, 08 Juli 2021 M
27 Zulkaidah 1442 H

Dosen Pendamping I



Drs. M. Svakroni, M.Ag
NIP.195707061987031003

Biodata (CV) Dosen Pendamping

1. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Amimah Oktarina, M.E.
2.	NIP/NIDN	199210212018012001/2021109201
3.	Jenis Kelamin	Perempuan
4.	Pangkat, gol/Jabatan	
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 21 Oktober 1992
6.	Alamat E-mail	amimahoktarina@iainbengkulu.ac.id/
7.	Nomor Telephon/Hp	081368052400
8.	Motto	-

2. Riwayat Pendidikan Formal/ Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah/PT	Tahun Tamat
1.	SD	SD Negeri 87 Kota Bengkulu	2004
2.	SMP	SMP Negeri 5 Kota Bengkulu	2007
3.	SMA/SMK	SMK Negeri 1 Kota Bengkulu	2010
4.	Si Ekonomi Islam	IAIN Bengkulu	2014
5.	S2 Konsentrasi Ekonomi Islam	UII Yogyakarta	2017

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

a. Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/pilihan	sks
1.	Ilmu Ekonomi Islam	wajib	2
2.	Metodologi Penelitian	wajib	4

b. Penelitian

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/Output
1.	Developing Models	-	2018/ Jurnal

	Of Productive Waqf Masjid Agung Syuhada Yogyakarta		
2.	Optimization Organization of Zakat for Social Welfare		2018/Buku

c. Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul	Penyadang Dana	Tahun/Output
1.	Amimahcourse		2020

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan 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, 08 Juli 2021 M
27 Zulkaidah 1442 H

Dosen Pendamping II



Amimah Oktarina, M. E.
NIP.199210212018012001



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 : dpmptspkotabkl@gmail.com

SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 2402111279/DPMPTSP/II/2021

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	: STICK WORTEL BELBIS
Nama Penanggung jawab	: RISKA NESITRI
Nomor Induk Berusaha (NIB)	:
Alamat Lokasi Usaha	: Jl. Raden Fatah, Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu
Jenis Komitmen	:
Jenis Dokumen	: Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Nomor Dokumen	: 2402111279
Notifikasi / Nomor	: 440/65/LHP.IRTP/D.Kes/2021
Rekomendasi Perangkat Teknis	:
Tanggal Rekomendasi Teknis	: 23 Maret 2021

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

Dikeluarkan di : Kota Bengkulu
Pada Tanggal : 29 Maret 2021



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





**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 2.06.1771.01.0297.26**

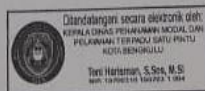
Diberikan Kepada :

Nama IRT : Stick Wortel Belbis
Nama Pemilik : Riska Nesitri
Alamat : Jl. Raden Fatah RT 01/RW - Kel. Pagar Dewa Kec. Selebar Kota
Jenis Pangan : Bengkulu
Kemasan Primer : Tepung dan Hasil Olahannya
Nomor Rekomendasi : Plastik
Tanggal Rekomendasi : 440/65/LHP.IRTP/D Kes/2021
Masa Berlaku : 23 Maret 2021
Nomor SK : 22 Maret 2026
2402111279/SPPIRT/DPMPSTP/II/2021

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 : 29 Maret 2021



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

Kemasan Stik Wortel Belbis

