

**PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI
BAUT TIRAM SEBAGAI SALAH SATU PROSES
MENAMBAH WAWASAN DAN SKILL
MAHASISWA DALAM BERWIRAUSAHA**



SKRIPSI

Oleh:

Muhamad Alfinur
NIM : 1711130156

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

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN EKONOMI ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN)
BENGKULU**

BENGKULU, 2021 M/1442 H

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Muhamad Alfinur, NIM. 1711130156 dengan judul "Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Baut Tiram Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa", Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Telah Diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, Skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqosyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

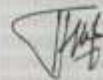
Bengkulu, 20 Juli 2021 M
10 Dzulhijjah 1442 H

Pembimbing I



Dr. Fatimah Yunus, M.A
NIP.196303192000032003

Pembimbing II



Andi Harpepen, M.Kom
NIDN.2014128401



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **"Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Baut Tiram Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa"**, ditulis oleh Muhammad Alfinur NIM.1711130156, Program Studi Ekonomi 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 : Senin
Tanggal : 26 Juli 2021 M / 10 Rajab 1442 H

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

Bengkulu, 03 Agustus 2021 M
24 Dzulhijjah 1442 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Dr. Desi Isnaini, M.A
NIP.197412022006042000

Penguji I

Dr. Desi Isnaini, M.A
NIP.197412022006042000

Sekretaris

Andi Harpepen, M.Kom
NIDN.2014128401

Penguji II

Yosy Arisandy, M.M
NIP. 198508012014032001

Mengetahui
Dekan



Dr. Isnaini, M.A
NIP.197304121998032003

MOTTO

- *...dan jangan kamu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada berputus asa dari rahmat Allah, melainkan kaum yang kafir (Q.S Yusuf ayat 87).*
- *..Dan bersabarlah. Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar. (Q.S Al-anfaal ayat 46).*

PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupesembahkan kepada :

- Ibu dan Ayahku yang telah memberi semangat dan do'anya hingga saat ini
- Adek-adek yang tersayang yang membuatku harus berfikir maju kedepan
- Teman dan sahabat seperjuangan
- Almamater yang telah menepahku

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan

1. Skripsi dengan judul “PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI BAUT TIRAM SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA” asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Istitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu maupun di Pergguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

Didalam penulisan Skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atai dipublikasikan oleh orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sehingga acuan dalam laporan akhir ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada Daftar Pustaka.

Perryataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila ditemukan dikemukakan hari terdapat penyimpanan dan ketidaksaaan dari pernyataan ini saya bersedia menerima sanksi dari akademik berupa pencabutan gelar sarjana dan sanksi lainnya sesuai dengan nama ketentuan yang berlaku.



ABSTRAK

PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI BAUT TIRAM SEBAGAI SALAH SATU PROSES MENAMBAH WAWASAN DAN SKIL MAHASISWA DALAM BERWIRAUSAHA

(studi di Jln. Raden Fattah No.40 RT.12 RW.02 Kel. Pagar
Dewa Kec. Selebar)

Oleh Muhamad Alfinur, NIM 171110156.

Jamur Tiram merupakan pangan yang memiliki banyak gizi baik untuk kesehatan manusia, kebanyakan jamur tiram hanya diolah sebagai pangan masakan sayur mayur rumahan, dengan pasokan jamur tiram yang mudah didapat dan berlimpah, adanya inovasi untuk membuat makanan ringan.. Adapun olahan jamur tiram tersebut yaitu baut tiram, dengan adanya inovasi pembuatan jamur tiram menjadi makanan ringan dampaknya dapat membantu petani jamur dalam membeli hasil budidaya jamur tiramnya. Usaha pengolahan jamur tiram merupakan ide bisnis yang menarik dengan memnfaatkan peluang dan bersaing kualitas dan keunikan serta memiliki harga yang ekonomis. Target yang akan dicapai dalam usaha ini memperoleh profit dari modal yang telah dikeluarkan.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Makanan Ringan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT. atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang berjudul “PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI BAUT TIRAM SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KREATIVITAS MAHASISWA”.

Shalawat dan salam kepada Nabi besar Muhammad SAW. Yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran islam sehingga umat islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat. Penyusunan Laporan PKM ini bertujuan untuk mengungkap masalah bagaimana cara pengolahan jamur tiram menjadi baut tiram dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjanah Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syari’ah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Istitut Agama Islam Negeri Bengkulu.

Dalam proses Laporan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Dr.KH. Zulkarnain Dali M.Pd selaku PLT Rektor Istutut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Istitut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
3. Desi Isnaini, MA., selaku ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IstitutAgama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.
4. Dra. Fatimah Yunus, MA., selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Andi Herpepen, M.Kom., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IstitutAgama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing berbagaim ilmunya dengan

penuh keikhlasan serta staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IstitutAgama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi dan yang lainnya.

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari 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, 24 Juni 2021

Muhamad Alfinur
1711130156

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PERSETUJUAN..	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	6
C. Tujuan Program	6
D. Manfaat yang di Harapkan.....	6
E. Luaran yang Diharapkan.....	6

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Produksi Islam	7
B. Analisa Produk.....	12
C. Lokasi Usaha/Program.....	13
D. Analisa Kelayakan Program	14

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan.....	16
B. Proses Pembuatan	19

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya	24
B. Jadwal Kegiatan.....	26

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program	27
B. Potensi Keberlanjutan Program	38

BAB VI PENUTUP

A. EVALUASI.....	39
B. KESIMPULAN DAN SARAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 . : Bahan Dan Harga Baut Tiram.....	11
Tabel 1.2. : Bahan Pembuatan Baut Tiram	12
Tabel .3. : Table Pembuatan Baut Tiram	14
Tabel 1.4. : Table Pembuatan Baut Tiram	15
Tabel 2.1. : Anggaran Biaya Baut Tiram	17
Tabel 2.2. : Jadwal Kegiatan	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Bahan-Bahan Dan Proses Pembuatan Baut Tiram

Lampiran 2 : Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
(SPPIRT)

Lampiran 3 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha

Lampiran 5 : Sertifikat Halal

Lampiran 6 : Sertifikat Penyuluhan Ketagan Pangan

Lampiran 7: Contoh Formulir Permohonan Sertifikat Halal

Lampiran 8 : Biodata

Lampiran 9 : Lembar Bimbingan

Lampiran 10 : Lembar Penunjukan Pembimbing

Lampiran 11 : Lembar Formulir Pengajuan Judul

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Adanya pilihan Tugas Akhir yaitu Program Kreativitas Mahasiswa, dengan pemikiran yang matang serta peluang yang sangat besar maka dari itu Program Kreatifitas ini menjadi pilihan yang tepat. Dengan adanya pilihan Tugas Akhir Mata Kuliah tentunya sangat Antusias dalam Menjalakan Program yang telah ada, peluang ada di depan mata berawal dari mencicipi jajanan pedagang yaitu jamur keliling, timbullah sebuah ide untuk mengembangkan jajanan jamur tiram menjadi jajanan yang lebih menarik dan berkualitas dengan harga ekonomis. Adanya keluhan dari petani jamur, banyaknya hasil panen jamur yang sulit didistribusikan sedangkan proses budidaya jamur tiram tidak begitu sulit untuk dilakukan serta nilai jual jamur yang stabil, pembudidayaan jamur tiram yang tidak membutuhkan waktu yang lama atau membutuhkan waktu panen hanya 1,5 bulan, tidak butuh pupuk, tidak mengenal musim, bisa dilakukan dalam skala *home industry* tidak merusak lingkungan dan dapat mengurangi limbah.

Dari permasalahan diatas timbullah gagasan untuk membuat produk olahan jamur tiram yang berbasis makanan

ringan terbuat dari olahan jamur tiram yang di campur bahan-bahan lainnya, yaitu Baut Tiram.

Jamur tiram banyak mengandung nutrisi kandungan asam amino 18 jenis diantaranya, isoleusin, lysin, methionin, estein, panylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin. Jamur tiram mengandung protein nabati yang sangat tinggi, lemak, dan seperti vitamin, zat besi, fasfor dan tidak mengandung kolesterol. Jamur yang telah dipanen akan mudah rusak jika tidak dikemas dengan baik dan disimpan di bawah suhu rata-rata, maka dari itu timbullah inisiatif untuk memproduksi jamur mentah menjadi makanan ringan yang memiliki ketahanan dalam jangka waktu yang lama.

Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah

1. 367 kalori,
2. 10,5-30,4 persen protein,
3. 56,6 persen karbohidrat,
4. 1,7-2,2 persen lemak,
5. 0.20 mg thiamin,
6. 4.7-4.9 mg riboflavin,
7. 77,2 mg niacin,
8. 314.0 mg kalsium.
9. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh.

10. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan.
11. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet. ¹

Kandungan Nutrisi Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus* sp) mempunyai kandungan nutrisi yang cukup baik : bahan kimia/nilai gizi jamur tiram pada umumnya sebagai berikut : Lemak (1.1-2.4%), protein total (10.5- 44%), karbohidrat (50.7-81.8%), abu (6.1-9.8%), kalori (245-367 Kcal), serat (7.5-12.4%), kadar air (73.7-92.2%), Vit B complex (1.7-4.8 mg/g), Niacin (108.7 mg/g) (Anonymous, 2005) (Anonymous, 2005). Disebutkan juga (Anonymous, 2006) bahwa kandungan protein jamur kuping 4.2-19.4 %, jamur. merang 25.9-28.5 %, jamur shiitake 13.4-17.6 %, jamur kancing 1.3 – 4.8 %. Sumber lain menyebutkan, pada jamur tiram pada umumnya kandungan protein, berkisar 15-35 % dengan kandungan asam amino yang relatif tinggi. Selain itu juga masih mengandung vitamin C (30-144mg. per 100 gram) dan vitamin B, niacin (109 mg per 100 gram). Hasil analisa Tim Jamur Pangan Pusat Teknologi Bioindustri – BPPT, kandungan protein jamur tiram coklat sekitar 17 %, tiram putih 32 % dan tiram abu-abu 26 %, sedangkan shiitake 32 % (Widyastuti, 2009) . *Pleurotus ostreatus* memiliki nilai gizi tertinggi tergantung pada kehadiran tingkat tinggi penting

¹ Zulfarina dkk, ” *Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa* ” Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Vol.5, No.3 2019, Hal. 362 – 363

asam amino (arginin, alanin, glutamin, dan glutamat asam), karbohidrat (pati tidak ada, tetapi menemukan glukosa, manitol dan trehalosa), kadar air (dari 80 sampai 90%), protein (40%), vitamin B, C, D, K, tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin (Patil,2010) dan (Çaqlarirma, 2007) mineral (Ca, P, Fe, K, Mn, Cu, Zn, Mg dan Se (Parikh et al, 2005 and Pedneault et al,2007).. Selain itu, *P. ostreatus* memiliki kalori yang rendah (masing-masing 100 g memiliki 28 k / Cal) dan natrium. Oleh karena itu, jamur memiliki nilai obat tinggi dan digunakan untuk berbagai tahun dalam obat rakyat. Ini memiliki banyak bioaktif metabolit digunakan sebagai sumber yang belum dimanfaatkan terbesar produk farmasi yang kuat dan baru (Papaspyridi et al, 2012 and Gregori et al, 2007). Sumber lain menyebutkan dari 110gram sebagai sumber protein hewani seperti ikan dengan kalori 110-140, kandungan protein 20-25 gram, lemak 1-5 gram. Dada ayam dengan kalori 160, kandungan protein 28 gram, lemak 7 gram. Daging domba kalori 250, kandungan protein 30 gram, lemak 14 gram. Daging sapi kalori 275, kandungan protein 30 gram, lemak 18 gram. Dengan harga jamur tiram yang relatif murah, jika dibandingkan dengan pasaran di Indonesia, harga daging sapi tersebut relatif mahal. Harga jamur tiram segar di tingkat petani Rp 8.000, - Rp 10.000, -/kg, di pedagang sayur keliling sekitar Rp15.000/kg, dan di supermarket jauh lebih mahal, yakni sekitar Rp25.000/kg, dibanding dengan harga daging

sapi sekitar Rp.70.000,-/kg – Rp 120.000,-/kg, sedangkan kandungan proteinnya relatif tidak berbeda jauh , maka akan sangat menolong bagi masyarakat dengan penghasilan menengah kebawah untuk mengkonsumsi lauk sebagai sumber protein guna memenuhi asupan gizinya. Menurut data yang dikeluarkan FAO, hasil analisis pakar-pakar di Institute Diatetics London, Jamur Tiram Putih atau Jamur Shimeiji memiliki kandungan protein sebesar 2,75-3,02%, lemak 0,56%, vitamin B2 44,0 mg/100 g, karbohidrat 6,2%, asam nikotin 1,6 mg/100 g dan 18 macam asam amino seperti yang tercantum.²

Setelah melakukan hal-hal tersebut selanjutnya ke Strategi pemasaran disini yang menjadi segmen pasar dari produk yang dihasilkan adalah masyarakat sekitar kota Bengkulu yang memiliki tingkat ekonomi yang menengah, Peluang usaha ini sangat menjanjikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan Jamur yang memiliki cita rasa yang khas, tepatnya berada di sekitar wilayah kampus IAIN Bengkulu yang memungkinkan penjualan Produk ini akan lebih mudah dan gampang dikenal oleh segmen pasar seperti Mahasiswa/i IAIN Bengkulu Rencana penjualan lewat media sosial seperti Whatsapp grub, status, facebook ,Instagram. target penjualan selanjutnya di kota Bengkulu Mini market seperti IAIN Mart,

² Widyastuti Netty, “PENGOLAHAN JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) SEBAGAI ALTERNATIF PEMENUHAN NUTRISI” Vol. 15 No.3 2013 hal.2-3

212 Mart dan Bot Jualan, syarah cake, surya bakery, oleh-oleh bengkulu, odalu, EL-john, papana prozen, Target pasar selanjutnya ialah produk kami sampai ke kota-kota besar seperti Padang, Bandung, Jakarta dan lainnya.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana proses pengolahan jamur tiram menjadi Baut tiram?

C. Tujuan Program

Untuk memanfaatkan jamur tiram mentah menjadi makanan ringan

D. Manfaat Program

Dengan adanya pengolahan jamur tiram dapat melatih kemampuan dalam bereksperimen tentang suatu produk olahan yang baik untuk dikonsumsi, karena adanya kandungan gizi dan vitamin yang ada pada jamur tiram.

E. Luaran yang Diharapkan

Dari olahan jamur tiram yang memiliki manfaat serta kandungan gizi yang baik untuk kesehatan menghasilkan satu produk bernama Baut tiram.

Baut tiram adalah produk berbahan dasar dari jamur tiram, tetapi lebih dominan tepung di dalamnya. baut tiram adalah makanan ringan yang memiliki bentuk mirip seperti kue zaman dulu yang bernama kue Siput, tekstur dari baut tiram itu sendiri agak sedikit keras dan tetap gurih. Baut Tiram Sudah memiliki Sertifikat PIRT dan Label Halal.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Produksi Islam

Secara teknis produksi adalah proses mentransformasi input menjadi output, tetapi definisi produksi dalam pandangan ilmu ekonomi jauh lebih luas. Pendefinisian produksi mencakup tujuan kegiatan menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat padanya. Beberapa ahli ekonomi islam memberikan definisi yang berbeda mengenai pengertian produksi, meskipun substansinya sama. Berikut pengertian produksi menurut para ekonomi muslim kontemporer.³

Karf (1992) mendefinisikan kegiatan produksi dalam perspektif islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana digariskan dalam agama islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat.

Rahman (1995) menekankan pentingnya keadilan dan pemerataan produksi (distribusi produksi secara merata)

³ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI), Ekonomi Islam, (Jakarta: Rajawali Pers, 2009), hal. 230

Al Haq (1996) menyatakan bahwa tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan fardlu kifayah, yaitu kebutuhan yang bagi banyak orang pemenuhannya bersifat wajib

Dalam definisi-definisi tersebut diatas terlihat sekali bahwa kegiatan produksi dalam perspektif ekonomi islam pada akhirnya mengerucut pada manusia dan eksistensinya, meskipun definisi-definisi tersebut berusaha mengelaborasi dari perspektif yang berbeda. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa kepentingan manusia yang sejalan dengan moral islam, harus menjadi fokus atau target dari kegiatan produksi. Produksi Islam adalah proses mencari, mengalokasikan dan mengolah sumber daya menjadi output dalam rangka meningkatkan mashlahah bagi manusia. Produksi juga mencakup aspek tujuan kegiatan menghasilkan output serta karakter-karakter yang melekat pada proses dan hasilnya.

a. Tujuan, Prinsip, dan Kaidah Produksi dalam Islam

1. Tujuan Produksi dalam Islam Dalam Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekadar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar. Dua motivasi tersebut belumlah cukup, Islam pada prinsipnya menekankan kegiatan produksi yang tidak hanya berhenti pada fungsi ekonominya saja tetapi juga harus bisa sejalan dengan fungsi sosial,

sehingga untuk mencapai fungsi sosial kegiatan produksi harus mencapai surplus.⁵ Hal ini sesuai dengan kutipan surat Al Hadid 57:7 Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya . Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar. Melalui konsep tersebut, kegiatan produksi harus bergerak di atas dua garis optimalisasi. Tingkat optimal pertama adalah mengupayakan berfungsinya sumber daya insani ke arah pencapaian kondisi full employment, dimana semua orang bekerja dan menghasilkan suatu karya kecuali mereka yang udzur syar'i seperti sakit dan lumpuh. Optimalisasi yang kedua adalah memproduksi kebutuhan primer (dharuriyyat), sekunder (hajiyyat) dan tersier (tahsiniyyat) secara proporsional, sehingga tidak saja harus halal tetapi juga harus baik dan bermanfaat (thayyib).

2. Prinsip Produksi dalam Islam Prinsip produksi pada sistem konvensional adalah bagaimana produksi dapat berjalan sehingga mampu mencapai tingkat yang paling maksimum dan efisiensi dengan¹⁰:

- a. Memaksimalkan output dengan menggunakan input tetap.
- b. Meminimalkan penggunaan input untuk mencapai tingkat output yang sama Prinsip-prinsip produksi pada perspektif ekonomi Islam tidak jauh berbeda dengan sistem konvensional yang membedakannya adalah nilai (value) yang terkandung di dalamnya. Islam menambahkan beberapa poin nilai berdasarkan AlQur'an dan Hadist Rasulullah SAW dimana Islam memberikan arahan mengenai prinsip-prinsip produksi sebagai berikut, yaitu11:
 - Tugas manusia di bumi adalah sebagai khalifah Allah SWT yakni manusia ditugasi untuk memakmurkan bumi dengan ilmu dan amalnya.
 - Islam selalu mendorong kemajuan di bidang produksi, menurut Yusuf Qordhawi, Islam membuka lebar penggunaan metode ilmiah yang didasarkan atas penelitian, eksperimen, dan perhitungan. Akan tetapi Islam tidak membenarkan penemuan terhadap hasil karya ilmu pengetahuan dalam arti melepaskan diri dari Al-Qur'an dan Al hadist.

- Teknik produksi diserahkan kepada keinginan dan kemampuan manusia, sesuai dengan sabda Nabi yaitu: “kalian lebih mengetahui urusan dunia kalian”
 - Dalam berinovasi dan bereksperimen, pada prinsipnya agama Islam menyukai kemudahan, menghindari kemudharatan dan memaksimalkan manfaat. Dalam Islam tidak terdapat ajaran yang memerintahkan membiarkan segala urusan berjalan dalam kesulitannya, karena berdalih dengan ketetapan dan ketentuan Allah, atau karena tawakal kepada-Nya, sebagaimana keyakinan yang terdapat di dalam agama-agama selain Islam. Tawakal dan sabar adalah konsep penyerahan hasil kepada Allah SWT, sebagai pemilik hak prerogative yang menentukan segala sesuatu setelah segala usaha dan persyaratan dipenuhi dengan optimal.
3. Kaidah Berproduksi dalam Islam Islam menuntun manusia sebagai khalifah Allah untuk memakmurkan bumi yang Allah ciptakan untuk dikelola dengan ilmu dan amalan baik. Melalui tuntunan kaidah tersebutlah manusia dituntut untuk

melakukan sesuatu berdasarkan Al Quran dan Al Hadist, salah satunya adalah kaidah dalam berproduksi. Kaidahkaidah dalam berproduksi antara lain adalah¹²:

- a. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi
- b. Mencegah kerusakan di muka bumi, termasuk membatasi polusi, memelihara keserasian, dan ketersediaan sumber daya alam
- c. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran. Kebutuhan yang harus dipenuhi harus berdasarkan prioritas yang ditetapkan agama, yakni terkait dengan kebutuhan

B. Analisa Produk

Produk Jamur Tiram, merupakan jenis makanan ringan yang bahan utamanya terbuat dari Jamur tiram dengan campuran bahan lainnya. Terdapat banyak manfaat jamur tiram sebagai bahan pangan, sumber nutrisi dan manfaatnya bagi kesehatan. 0.21 mg thiamin, 7.09 mg riboflavin, dan 57.6-81.8 g karbohidrat dengan 328-367 kcal energi (Widyastuti et al. 2004). Beta Glucan Health Center menyebutkan bahwa jamur tiram mengandung senyawa pleuran, protein (19-30%), karbohidrat (50- 60%), asam amino, vitamin B1, B2, B3 (Niacin), B5 (asam pantotenat), B7 (biotin), vitamin C,

kalsium, besi, magnesium, fosfor, kalium, potasium, sulfur dan Zinc. Jamur ini berperan juga sebagai anti tumor, antioksidan dan menurunkan kolesterol (Achmad et al. 2009⁴).

Baut Tiram adalah produk makanan yang berbahan dasar dari jamur tiram dan tepung terigu, Baut tiram adalah jenis makanan seperti kue kering, bentuk Baut Tiram mirip dengan kue zaman dulu yang bernama kue siput, alasan kenapa memberikan nama Baut Tiram karena bentuknya menyerupai bentuk Baut Kecil, sedangkan Tiram adalah ujung nama dari Jamur tiram, bahan-bahan untuk pembuatan baut tiram adalah jamur tiram yang sudah di bersihkan dan di potong kecil-kecil, lalu di Blender hingga halus dan selanjutnya di campur dengan tepung terigu, tepung tapioka, santan, telur, margarin,seledri, kaldu jamur, garam, gula. Baut tiram ini lebih dominan tepung di dalamnya, tekstur dari baut tiram itu sendiri agak sedikit keras dan tetap gurih.

C. Lokasi Usaha/Program

Jl. Raden Fattah merupakan jalan yang banyak dilalui oleh mahasiswa/i Kampus IAIN Bengkulu. Serta merupakan sentral usah dan bisnis bagi masyarakat di sekitarnya karena banyak bedengan dan kos-kosan yang dihuni oleh mahasiswa/i. usaha

⁴ Riris L. Puspitasari, M. Habib Pangeran “*Pleurotus ostreatus* sebagai Nutrisi Pertumbuhan pada *Mus musculus*” Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam 2015

olahan Jamur tiram ini berlokasi di Jl. Raden Fattah No.40 RT.12 RW.02 Kel.Pagar Dewa Kec.Selebar Kota Bengkulu.

Alasan memilih lokasi ini karena lokasi yang strategis, tempatnya pun besar, mudah mendapatkan air bersih dan peralatan yang memadai, dan sekaligus tempat kerja salah satu anggota kelompok.

Peluang usaha ini sangat menjajikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan Jamur tiram yang memiliki kualitas dan Tantangannya menciptakan suatu produk tanpa menggunakan alat bantu atau mesin serta menghasilkan bentuk yang unik.

D. Analisa Kelayakan Program

Dengan adanya potensi bahan baku yang mudah di dapatkan di kota Bengkulu usaha ini akan berlanjut. Produk ini akan terus dikembangkan walaupun tugas akhir ini telah selesai Langkah selanjutnya kami akan melakukan produksi dalam skala yang lebih besar serta akan menerima tawaran Investasi yang ada akan kami terima, ini akan berjalan untuk beberapa tahun kedepannya jika sudah memiliki modal dalam skala besar, serta akan di pasarkan lebih luas lagi seperti ke luar kota ke Mini Market yang ada di dalam kota ataupun luar kota, dan usaha produk ini akan berkembang pada waktu 1 tahun ke depan hingga untuk beberapa tahun kemudian, Modal pasti akan kembali karena usaha ini akan terus dijalankan

hingga berkembang dan usaha ini pun sangat menguntungkan dengan adanya bahan baku yang mudah di dapatkan.

Produk ini telah mengikuti pelatihan PKP (Pelatihan Kelayakan Pangan) dari Dinkes Kota Bengkulu. Pelatihan di laksanakan pada Tanggal 7,November,2020 terdapat 7 materi yang di dapat, tentang Bahan Tambahan Pangan, cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga, keamanan dan mutu pangan, kebijakan dan program nasional keamanan pangan (IRTP), Higiene dan sanitasi makanan (Food Hygiene dan Sanitation), peraturan perundang-undangan tentang pangan, dan Label. Hasil dari pelatihan tersebut memberikan pengalaman dan cara yang lebih baik untuk membuat suatu produk dengan Standarisasi yang telah di pahami.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Berikut di bawah ini adalah penjelasan tentang Alat-alat pembuatan Bant taram dalam bentuk tabel :

Tabel 1.1 Bahan dan harga Bant Taram

NO	Nama Barang	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
1	Jamur Tiram	½ Kg	Rp. 20.000	Rp. 10.000
2	Tepung Terigu	2 Kg	Rp. 8.000	Rp. 16.000
3	Tepung Tapioka	5 gram	Rp. 1.000	Rp. 1.000
4	Bawang Putih	250 gram	Rp. 24.000	Rp. 2.000
5	Selendri	5 batang	Rp. 30.000	Rp. 1.000
6	Kaldu Jamur	250 gram	Rp. 26.000	Rp. 9.000
7	Telur	2 Butir	Rp. 2.000	Rp. 4.000
8	Margarin	2 Sdm	Rp. 5.000	Rp. 2.000
9	Ketumbar	1 Bks	Rp. 1.000	Rp. 1.000
10	Garam	2 Sendok	Rp. 3.000	Rp. 1.000
11	Minyak Goreng	2 Kg	Rp 13.000	Rp. 13.000
12	Antaka	2 Bks	Rp. 5.000	Rp. 10.000

13	Standing Pouch	25 pcs	Rp. 1.400	Rp 35.000
14	Jumlah			Rp. 105.000
No Peralatan tetap				
1	Toples	1	Rp. 10.000	Rp. 10.000
2	Garpu	5	Rp. 1.000	Rp. 5.000
3	Mangkok	6	Rp. 3.500	Rp. 21.000
	Jumlah			Rp. 31.000

Sumber: Asnaini, Amimah Oktarina, Ayu Yuningsih, *Buku Pedoman Penulisan Tugas Akhir, Bengkulu, September 2020*, <http://www.febis.iaianbengkulu.ac.id> diakses tanggal 5 Desember 2021

Berikut ini adalah bahan pembuatan Baut Tiram untuk menghasilkan 25 pcs Jakri yang sudah di kemas kedalam standing pouch, berikut dalam bentuk Tabel:

Tabel 1.2 bahan pembuatan Baut Tiram

No	Nama Barang	Unit
1	Jamur Tiram	½ Kg

2	Tepung Terigu	2 Kg
3	Tepung Tapioka	5 gram
4	Santan kelapa	250 ml
5	Bawang Putih	250 gram
6	Seledri	5 batang
7	Kaldu Jamur	250 gram
8	Telur	2 Butir
9	Margarin	2 Sdm
10	Ketumbar	1 Bungkus
11	Garam	2 Sendok
12	Minyak Goreng	2 Kilogram
13	Antaka	2 Bungkus
14	Standing Pouch	25 Pcs

B. Proses Pembuatan

Proses pembuatan Baut tiram untuk menghasilkan 25 pcs Baut tiram yang sudah di packing ke dalam standing pouch dengan penjelasan Berikut ini:

A. Siapkan bahan utama yaitu :

1. Siapkan Jamur $\frac{1}{2}$ Kg

2. Bersihkan jamur yang baru di ambil dari tempat peternakan jamur, pertama bersihkan bagian bawah batang jamur karena banyak serbuk kayu yang menempel, karena media tanam jamur adalah serbuk kayu
 3. Pisahkan bagian batang jamur (bagian bawah jamur) dengan tudungnya (bagian atas jamur), menggunakan pisau kecil
 4. Ambil bagian batangnya (bagian bawah jamur)
 5. Cuci bersih dengan air mengalir, airnya jangan terlalu deras
 6. Potong kecil-kecil menggunakan pisau kecil
 7. Blender jamur yang sudah di ptong kecil-kecil hingga halus
- B. Bahan-bahan selanjutnya
1. Tepung terigu 2kg
 2. Tepung tapioka 5 gram
 3. Bawang putih 250 gram blender halus
 4. Seledri 5 batang potong kecil-kecil
 5. Santan kelapa 250 ml
 6. Telur 2 Butir yang sudah di pisah dari cangkangnya
 7. Margarin 2 Sdm
 8. Kaldu jamur 250 gram
 9. Ketumbar bubuk 1 Bungkus
 10. Garam 2 Sendok

11. Gula 2 sendok

C. Proses pembuatan Baut tiram dengan penjelasan Berikut ini :

1. Campur jamur yang sudah di blender dengan tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih yang sudah di blender, seledri yang sudah di potong kecil-kecil, santan kelapa, telur, margarin, kaldu jamur, ketumbar bubuk, garam dan gula ke dalam satu wadah besar (baskom)
2. Mengadon semua bahan-bahan yang telah dicampur hingga merata
3. Menggulung adonan satu persatu menggunakan garpu hingga berbentuk baut kecil
4. Proses penggorengan baut tiram, menggunakan api kecil, masukkan minyak kedalam wajan tunggu hingga minyak panas, masukkan baut tiram ke wajan sedikit demi sedikit, selanjutnya bolak balik baut tiram supaya tidak lengket, tunggu hingga hingga berwarna kekuningan
5. Angkat dan tiriskan tunggu hingga dingin
6. Setelah itu masukkan jakri kedalam toples kecil, timbang sebanyak 120 gram, lalu beri bumbu (balado,original,jagung manis), aduk-aduk hingga merata
7. Terakhir proses packing, masukkan Baut Tiram kedalam standing pouch

D. Proses Uji Pembuatan Baut Tiram sebanyak 2 kali :

a. Tabel ke-1 Pembuatan Baut Tiram

1.3 Tabel Pembuatan Baut Tiram

NO	Nama Bahan	Unit
1	Tepung terigu	2 kg
2	Tepung tapioca	5 gram
3	Bawang putih	250 gram
4	Seledri	5 batang
5	Santan kelapa	250 ml
6	Telur	2 butir
7	Margarin	2 sendok
8	Ketumbar bubuk	250 gram
9	Garam	1,5 sendok
10	Gula	2 sendok

Pada proses uji coba pertama ini tidak menghasilkan produk yang memuaskan karena kurangnya rasa, aroma dan tekstur yang tidak sesuai perkiraan. Komentar dari tester dan konsumen pun mempengaruhi kami untuk memperbaiki produk ini.

b. Tabel ke-2 Pembuatan Baut Tiram

1.4 Tabel Pembuatan Baut Tiram

NO	Nama Bahan	Unit
1	Tepung terigu	2 kg
2	Tepung tapioca	5 gram
3	Bawang putih	250 gram
4	Seledri	5 batang
5	Santan kelapa	250 ml
6	Telur	2 butir
7	Margarin	2 sendok
8	Ketumbar bubuk	250 gram
9	Garam	2 sendok
10	Gula	2 sendok
11	Kaldu jamur	1 saset ukuran kecil

Dengan di tambahnya Kaldu Jamur dan lebih banyak garam, pada uji coba kedua ini menghasilkan produk dengan tingkat rasa, aroma dan tekstur yang lebih baik dari uji coba yang pertama, Tanggapan tester dan konsumen pun kami jadikan sebagai acuan untuk memperbaiki produk kami lebih baik lagi.

BAB IV
ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 2.1 Anggaran Biaya Baut Tiram⁵

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
1	Bahan Habis Pakai			
	Jamur Tiram	2 Kg	Rp. 20.000	Rp. 40.000
	Ketumbar	5 Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 5.000
	Kaldu Jamur	250 gram	Rp. 26.000	Rp. 10.000
	Garam	10 sdm	Rp. 3.000	Rp. 1.000
	Gula	100 gram	Rp. 16.000	Rp. 4.000
	Tepung	10 gram	Rp. 8.000	Rp. 2.000
	Tapioka			
	Tepung Beras	1.5 Kg	Rp. 11.500	Rp. 23.500
	Tepung Terigu	1.5 Kg	Rp. 14.000	Rp. 14.000
	Minyak	2 Kg	Rp. 13.000	Rp. 13.000
	Goreng			
	Air Galon	1 galon	Rp. 8.000	Rp. 8.000

⁵

	Antaka	4 Bungkus	Rp. 5.000	Rp. 20.000
	Standing Pouch	33	Rp. 1.400	Rp. 46.200
	Jumlah			Rp. 186.700
2	Peralatan Tetap			
	Toples	1	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Saringan plastic	1	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Saringan aluminium	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Saringan (gaci)	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Mangkok	6	Rp. 3.500	Rp. 21.000
	Jumlah			Rp. 76.000
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-F)			Rp.

Sumber: Asnaini, Amimah Oktarina, Ayu Yuningsih, *Buku Pedoman Penulisan Tugas Akhir, Bengkulu*, September 2020, <http://www.febis.iaianbengkulu.ac.id> diakses tanggal 5 Desember 2021

B. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal kegiatan yang telah dilaksanakan selama program kreativitas mahasiswa berjalan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 2.2 Jadwal Kegiatan 2020/2021

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan ke I				Bulan keII				Bulan ke III				Bulan ke IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Perencanaan																
2	Survey Bahan Baku																
3	Produksi																
4	Evaluasi																
5	Pembuatan Laporan																

BAB V

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Dari olahan jamur tiram yang memiliki manfaat serta kandungan gizi menghasilkan satu produk yaitu Baut Tiram. Olahan yang berbahan dasar dari jamur tiram, tetapi lebih dominan tepung di dalamnya dan hasil olahan tersebut memiliki tekstur agak sedikit keras dan tetap gurih.

1. Perizinan No-PIRT (Perizinan Industry Rumah Tangga) dan Label Halal

Pada program kreatifitas mahasiswa produk yang diciptakan harus memiliki izin edar sebagai berikut:

1.1 Perizinan No-PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga)

No-PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga) adalah sertifikat yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu). Adapun No-PIRT : 504177102027826 JAKRI (jamur krispie).

Tujuan dari mendapatkan No-PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga) adalah supaya produk jamur krispie dan baut tiram bisa di

pasarkan/dijual, lebih diminati oleh konsumen bisa bersaing dipasaran.

Adapun Langkah-langkah yang dilakukan untuk mendapatkan No-PIRT (izin edar) sebagai berikut:

- a. Mengikuti pelatihan PKP (Pelatihan Kelayakan Pangan) dari Dinkes Kota Bengkulu. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 7 November 2020 terdapat 7 materi yang diberikan sebagai berikut :
 1. Materi pertama tentang bahan tambahan pangan, adalah bahan yang biasa tidak digunakan sebagai makanan dan yang biasa bukan merupakan komponen khas makanan (pengawet makanan). Selanjutnya menjelaskan tentang bahan tambahan pangan yang aman untuk digunakan, karena bahan tambahan pangan itu memiliki 2 jenis yaitu bahan yang di izinkan dan yang tidak di izinkan. Jika ada bahan tambahan makanan yang di izinkan tentunya memiliki takaran yang digunakan atau ambang batas penggunaan bahan tambahan makanan tersebut. Tujuannya untuk menghindari penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak di izinkan dan jika menggunakan bahan tambahan pangan memiliki takaran, pada proses pembuatan produk jakri dan baut tiram

2. Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dari segi alat yang digunakan untuk produksi. Sehingga dapat membahayakan kesehatan manusia. Tujuannya untuk mencegah produk jakri dan baut tiram yang tercemar dari zat biologis, kimia, dari segi alat yang digunakan pada proses pembuatan produk jakri dan baut tiram. sehingga dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia
3. Keamanan dan mutu pangan adalah kondisi yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan Kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi dari segi bahan yang digunakan. Adapun kunci keamanan pangan adalah jagalah kebersihan, pisahkan pangan mentah dari pangan matang, masaklah dengan benar, jagalah pangan pada suhu aman, gunakan air dan bahan baku yang aman. Karena pangan kemasan yang baik

terlihat dari ciri-cirinya yaitu kemasan dalam kondisi baik tidak rusak, penyok atau menggebu, pangan tidak kadaluwarsa atau rusak, sudah memiliki nomor izin edar. Tujuannya untuk mencegah bahan yang digunakan untuk membuat produk jakri dan baut tiram yang tercemar dari zat biologis, kimia, dan bahan yang tidak sehat untuk digunakan sehingga dapat membahayakan kesehatan manusia

4. Kebijakan dan program nasional keamanan pangan (IRTP) adalah menjelaskan tentang industri rumah tangga pangan harus memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan dan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis kondisi yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan Kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi dari segi tempat usaha yang digunakan untuk produksi. Tujuannya untuk mencegah produk jakri dan baut tiram yang tercemar dari zat biologis, kimia, dari segi tempat produksi yang digunakan sehingga dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan

kesehatan manusia serta lingkungan sekitar tempat produksi

5. Higiene dan sanitasi makanan (*Food Hygiene dan Sanitation*) adalah menjelaskan tentang cara pengelolaan yang baik dan benar Adapun cara-cara yang digunakan mencuci tangan untuk memelihara dan melindungi kebersihan tangan pada saat produksi, mencuci alat makan untuk memelihara dan melindungi kebersihan alat makan, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, mencuci tangan sehabis dari kamar mandi dan WC untuk menjaga dan melindungi kebersihan tangan, menyimpan makanan dalam almari khusus untuk menjaga dan melindungi kebersihan makanan, tidak mrokok selama bekerja untuk mencegah cemaran makanan oleh asap, abu, dan puding rokok. Tujuannya untuk mencegah produk jakri dan baut tiram yang diproduksi dengan cara yang tidak sehat sehingga menurunkan kualitas suatu produk yang dihasilkan
6. Peraturan perundang-undangan tentang pangan adalah tentang undang-undangan republik Indonesia nomor 18 tahun 2012 tentang pangan.

Menjelaskan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan lainnya digunakan dalam proses penyiapan pengolahan, atau pembuatan makanan atau minuman (pasal 1). Dengan ketentuan pidana setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi pangan akan dipidana. Dengan pidana paling lama 2 (dua) tahun atau denda paling banyak Rp. 4.000.000.000; (pasal 135). Selanjutnya setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dengan sengaja menggunakan bahan tambahan pangan melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan, atau bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan, akan dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau denda paling banyak Rp. 10.000.000; (pasal 136). Tujuannya pada saat produksi produk jakri

dan baut tiram tidak menyalahi aturan serta undang-undang yang telah ditetapkan

7. Label menjelaskan tentang ketentuan label yang digunakan pada produk yang akan diproduksi yaitu makanan yang diedarkan di wilayah Indonesia yang wajib di daftarkan menurut peraturan menteri tentang wajib daftar makanan maka harus menggunakan label sesuai dengan peraturan, label harus cukup besar untuk menampung semua keterangan yang diperlukan, tidak boleh luntur atau mudah lepas, pelabelan harus dan informatif, nama dan merek produk harus dalam Bahasa Indonesia dan dapat ditambah dalam Bahasa Inggris, nama makanan harus menunjukkan sifat atau keadaan makanan yang sebenarnya, ada komposisi dan bahan di label, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa Tujuannya supaya pembuatan label pada produk jakri dan baut tiram mengikuti standar dan ketentuan yang telah ditetapkan

b. Daftar untuk mendapatkan password dan username melalui aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito) dengan memasukkan Email pada saat proses pendaftaran

- c. Mendapatkan username dan password melalui email yang di daftarkan
- d. Login pada aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito) dengan username dan password yang di dapat, untuk mendaftarkan Brand D'Kingkres dengan produk Baut Tiram supaya mendapatkan No-PIRT
- e. Proses mengupload berkas ke aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito), dengan berkas-berkas yang harus di siapkan sebagai berikut :
 - a. Sertifikat PKP (Pelatihan Kelayakan Pangan)
 - b. KTP (kartu tanda penduduk)
 - c. KK (Kartu Keluarga)
 - d. Surat keterangan sehat dari dokter atau puskesmas
 - e. Label produk yang berisikan Brand atau nama perusahaan, nama produk, komposisi, tanggal pembuatan dan kadaluarsa produk
 - f. Catatan buku penjualan
- f. Setelah mengupload berkas ke aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito), tunggu pemberitahuan dari DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu) melalui aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan

Daerah Kito) yaitu berupa tanda ceklis bahwa berkas telah di setujui.

- g. Proses Pendaftaran mengupload semua berkas yang telah disiapkan ke aplikasi SIPPADEK, setelah itu tunggu kurang lebih 4 hari langsung ada verifikasi dari dinkes kota Bengkulu
- h. Adanya Konfirmasi dari pihak DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu) tentang tanggal survey melalui pesan whatsapp yang berisikan informasi tentang survey yang akan dilakukan
- i. Proses survey dari pihak Dinkes Kota Bengkulu ke lokasi usaha, tujuannya melihat bahan-bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan serta proses pembuatan, dan dokumentasi.
- j. selanjutnya tunggu kurang lebih 3 hari sertifikat selesai, dapat dilihat pada aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Perizinan Daerah Kito).
- k. selanjutnya unduh dan print

1.2 Perizinan Label Halal

Label Halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan atau produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal. Label halal di dapat dari MUI (Majelis Ulama Indonesia). Brand D'Kingkres produk jamur krispie dan baut tiram sudah mendapatkan Label Halal.

Adapun Langkah-langkah yang dilakukan untuk mendapatkan Label Halal sebagai berikut :

1. Mempersiapkan berkas-berkas yang menjadi persyaratan. Adapun persyaratannya adalah foto copy KTP (Kartu Tanda Penduduk), NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak), SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan), No-PIRT (Nomor Pangan Industri Rumah Tangga), Daftar bahan dan alat, Lampiran label halal, cap perusahaan. Masing-masing berkas 2 rangkap
2. Proses pengantaran berkas ke Kemenag Provisi karena tempat pendaftaran label halal tahap pertama pengumpulan berkasnya di Kemenag Provisi
3. Selanjutnya Tunggu berkas naik ke BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) selama 2 minggu. Karena tahap kedua proses pendaftaran label halal berhubungan ke BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). karena pihak yang survey ke lokasi usaha. Tunggu sekitar 1 minggu
4. Tunggu konfirmasi dari Pihak BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) sekitar 2 minggu, akan ada konfirmasi pesan whatsapp dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) yang isinya hari tanggal dan waktu survey ke lokasi usaha

5. Proses survey dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) ke lokasi usaha, pada saat survey ini ada 3 orang yang daring dari pihak BPOM dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). Tujuan survey adalah untuk melihat bahan-bahan yang digunakan harus menggunakan label halal, alat-alat yang digunakan, melihat proses pembuatan, dan melihat lokasi usaha
6. Selanjutnya proses pemberian cap serta biaya administrasi dari usaha yang didirikan ke kantor BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan)
 7. Proses menunggu label halal keluar dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) selama 3 bulan
8. Label halal keluar dapat di ambil di kantor MUI (Majelis Ulama Indonesia) Kota Bengkulu

Manfaat bagi petani Jamur Tiram dalam kegiatan usaha pengelolaan jamur mentah menjadi makanan ringan ini adalah dapat membantu petani dengan cara membeli hasil budidaya petani tersebut, pembelian dalam jumlah besar dan terus menerus akan menimbulkan manfaat dari segi ekonomi petani yang akan membuat petani tersebut bahagia.

Dari segi lingkungan tidak adanya limbah produksi yang akan menimbulkan hal-hal negatif, baik berupa bentuk maupun bau yang ditimbulkan, karena dalam proses

pembuatan Baut Tiram menggunakan kompor gas yang tidak menimbulkan asap yang akan mencemari lingkungan dan menggunakan bahan-bahan habis sekali pakai.

Dari segi lingkungan sosial tidak berdampak negatif untuk lingkungan sekitar, karena proses produksi yang dilakukan pada siang hari dan dilakukan di dalam ruangan sehingga suara dari proses produksi tidak mengganggu masyarakat sekitar. Dari segi lingkungan di atas pun menyangkut pada segi sosial karena proses produksi yang tidak menimbulkan aroma tidak sedap sehingga tidak mengganggu pernapasan masyarakat sekitar lingkungan proses produksi.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Dengan adanya potensi bahan baku yang mudah di dapatkan di kota Bengkulu karena banyaknya petani yang membudidayakan jamur tiram, tepatnya tidak jauh dari lokasi usaha produksi baut tiram.

Selain itu bentuk khas dari makanan ringan ini yang menyerupai jajanan zaman dulu membuat daya tarik tersendiri bagi pembeli atau peminatnya.

BAB VI

PENUTUP

A. Evaluasi

Dengan adanya pengolahan Jamur tiram ini bertujuan untuk penyelesaian tugas akhir, dari kegiatan yang telah dilakukan banyak pengalaman yang didapat sehingga harapan kedepan mampu untuk terjun langsung kelapangan dalam berwirausaha bagi mahasiswa/I IAIN Bengkulu terutama pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, sehingga nantinya setelah mahasiswa/I telah lulus bisa mengembangkan potensinya untuk berwirausaha. Pada pelaksanaan pengolahan Jamur tiram walaupun terdapat kendala selama pelaksanaan program, seperti peralatan dalam proses pembuatan produk yaitu spiner (alat pengering minyak) yang belum dimiliki, tetapi kendala tersebut bukanlah kendala yang tidak bisa dipecahkan. Hal tersebut justru membuat suatu tantangan untuk mencari jalan keluar dan solusi terbaik, supaya berjalan dengan baik program yang akan dilaksanakan. Upaya dalam memecahkan masalah atau kendala tersebut yaitu dengan menyewa alat (Spiner) dari salah satu pengusaha makanan ringan di lokasi usaha yang terdekat. Selain itu terdapat faktor pendukung yaitu banyaknya bahan-bahan yang mudah didapat dipasaran dengan bahan pokok yang berlimpah.

B. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

Berwirausaha adalah suatu kegiatan yang memerlukan sikap dan mental yang kuat serta keberanian untuk mencoba mengolah atau memanfaatkan suatu bahan pokok menjadi suatu makanan ringan atau lainnya dan berani untuk mengambil resiko seperti adanya hal yang tidak terduga. Hal ini menunjukkan bahwa *Skills* (keterampilan) sangat diperlukan dalam berwirausaha, selain itu usaha juga memerlukan kreasi dan inovasi serta terobosan dari sang *entrepreneur* (pengusaha) untuk menghadapi berbagai macam rintangan dalam berwirausaha. Sehingga dari pengelolaan produk ini terdapat banyak manfaat yang telah dirasakan, seperti menambah modal untuk memproduksi dalam skala yang lebih besar secara perlahan.

Dari kegiatan ini mampu memperluas wawasan, memperoleh keterampilan baru, memaksimalkan potensi dan bakat diri, melatih jiwa kepemimpinan, membuka lapangan pekerjaan baru.

Adanya manfaat dari segi lingkungan tidak adanya limbah produksi, baik berupa bentuk maupun bau yang ditimbulkan, karena dalam proses pembuatan Baut Tiram menggunakan kompor gas yang tidak menimbulkan asap yang akan mencemari lingkungan dan menggunakan bahan-bahan habis sekali pakai. Selanjutnya adanya manfaat dari

segi lingkungan sosial tidak berdampak negatif untuk lingkungan sekitar, karena proses produksi yang dilakukan pada siang hari dan dilakukan di dalam ruangan sehingga suara dari proses produksi tidak mengganggu masyarakat sekitar. Dari segi lingkungan di atas pun menyangkut pada segi sosial karena proses produksi yang tidak menimbulkan aroma tidak sedap, sehingga tidak mengganggu pernapasan masyarakat sekitar lingkungan proses produksi.

2. **Saran**

Penulis berharap agar kegiatan ini tetap diadakan dalam memilih tugas akhir dari perkuliahan karena program seperti ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa untuk melatih skill dan memberikan bekal pengalaman sebelum terjun langsung ke dunia usaha/bisnis.

Selanjutnya penulis berharap adanya penghimpunan dari pihak kampus IAIN terkait Program Kreativitas Mahasiswa ini terutama bidang Kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Asnaini, Amimah Oktarina, Ayu Yuningsih, *Buku Pedoman
Penulisan Tugas Akhir, Bengkulu, September
2020, <http://www.febis.iaianbengkulu.ac.id>
diakses tanggal 5 Desember 2021*
- Riris L. Puspitasari, M. Habib Pangeran “*Pleurotus Ostreatus
Sebagai Nutrisi Pertumbuhan Pada Mus Musculus*”
Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya
Alam.2015
- Widyastuti Netty,. “*Pengolahan Jamur Tiram (PleurotuS
Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi*”Vol. 15
No.3 2013
- Zulfarina dkk.,” *Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk
Kemandirian Masyarakat Desa*” Jurnal Pengabdian
kepada Masyarakat Vol.5, No.3.2019

LAMPIRAN

Lampiran 1

Bahan-bahan Pembuatan Baut Tiram

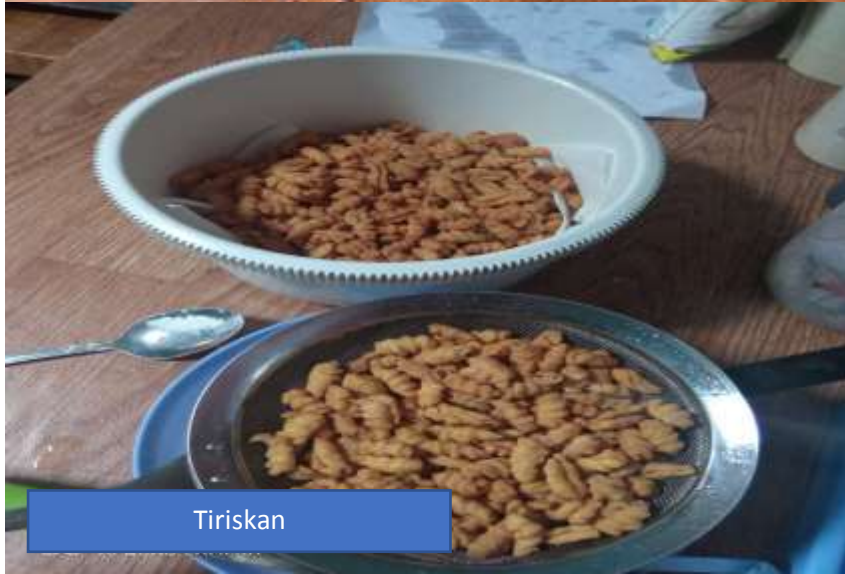


Proses pembuatan Baut Tiram





Proses Penggorengan



Tiriskan



Proses Packing

Lampiran (Biodata ketua)

1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Syahir
2	Nim	1711130173
3	Jenis Kelamin	Laki-laki
4	Program Studi	Ekonomi Syari'ah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Lubuk Linggau 22 September 1998
6	Alamat E-mail	<u>Syahir0998@gmail.com</u>
7	No Tlp/Hp	081368080690
8	Motto	Lakukan Sesuatu Karena Allah

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SDN 32 Lubuk Linggau	Lubuk Linggau	2011
2	SMPN 14 Lubuk Linggau	Lubuk Linggau	2014
3	SMKN 3 Lubuk Linggau	Lubuk Linggau	2017

3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status Dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	KAMMI	Anggota	2020
2	Rohis	Anggota	2019

4. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1			
2			

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Tugas Akhir PKM.

Lampiran (Biodata anggota)

1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ade Uswatul Hasana
2	Nim	1711130163
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Program Studi	Ekonomi Syari'ah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Nanti Agung 16 Oktober 1998
6	Alamat E-mail	<u>adeuswatulhasana@gmail.com</u>
7	No Tlp/Hp	083895137896
8	Motto	Sukses butuh perjuangan

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SDN 08 Tebat Karai	Kepahiang	2010
2	SMPN 3 Tebat Karai	Kepahiang	2013
3	MAN 2 Kepahiaang	Kepahiang	2016

3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status Dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	PMII	Anggota	2017 IAIN Bengkulu
2	Relawan BAZNAS	Anggota	2020 BAZNAS Provinsi Bengkulu

4. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1	Women Entrepreneur	KAMMI	2017
2	Pelatihan PKP	Dinas Kesehatan Kota	2020

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Tugas Akhir PKM.

Lampiran (Biodata anggota)

1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Muhamad Alfinur
2	Nim	171130156
3	Jenis Kelamin	Laki-laki
4	Program Studi	Ekonomi Syari'ah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Ciamis 24 April 1998
6	Alamat E-mail	<u>Muhamadalfinur242829@gmail.com</u>
7	No Tlp/Hp	083802279580
8	Motto	Menjadi Manusia yang Bermanfaat

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	TKIT Hidayatullah	Bengkulu	2005
2	SDN 02 Nakau	Bengkulu Tengah	2011
3	SMPN 04 Ciamis	Ciamis	2014
4	SMKN 02 Ciamis	Ciamis	2017

3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status Dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	RISMA Desa Nakau	Ketua	2019
2	Karang Taruna Kecamatan	Seksi Olahraga	2020

4. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1			
2			

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya bersedia menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Tugas Akhir PKM.



**PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU**

Jl. WR Supratman Kel. Bentiring Permai Kec. Muara Bangkahulu
Telp. (0736) 349731 Fax. (0736) 349731 email : dpmpstpkotabkl@gmail.com

**SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 4011113/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	:	D'KINGKRES
Nama Penanggung jawab	:	ADE USWATUL HASANAH
Nomor Induk Berusaha (NIB)	:	
Alamat Lokasi Usaha	:	Jln. Raden Fattah, Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu
Jenis Komitmen	:	
Jenis Dokumen	:	Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Nomor Dokumen	:	40111113
Notifikasi / Nomor	:	440/05/LHP.PIRT/D.KES/2021
Rekomendasi Perangkat Teknis	:	
Tanggal Rekomendasi Teknis	:	12 Januari 2021

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

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**
Pada Tanggal : **15 Januari 2021**



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



PEMERINTAH KOTA BENGKULU

DINAS KESEHATAN

Jl. Basuki Rahmat No.8 Bengkulu Kode Pos 34223
Telp (0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1370/1771/20

Diberikan kepada :

Nama : **ADE USWATUL HASANAH**
Jabatan : Pemilik
Alamat : **DESA NANTI AGUNG TEBAT KARAI KEPAHLANG**

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





PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB) 0236010232984

Berdasarkan ketentuan Pasal 24 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, Lembaga OSS menerbitkan NIB kepada :

Nama Pemilik Usaha	ADE USWATUL HASANAH
Nomor KTP	1708035610980001
NPWP Pemilik Usaha	-
Nama Usaha	DKongres (Rajanya Jajanan Kresyes) JAKRI (JAMUR KRISPIE) Buat Tiram
NPWP Usaha	-
Alamat	DESA NANTI AGUNG, Kel. Nanti Agung, Kec. Tebat Karat, Kab. Kepahiang, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI	10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYTEK DAN SEJENISNYA
Akses Kepabeccaan	-
Kekayaan Bersih	Rp 500.000 (Lima Ratus Ribu Rupiah)

1. NIB merupakan identitas Pelaku Usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. NIB adalah buku Pendaftaran Penanaman Modal/Berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan dan hak akses kebbeccaan.
3. Lembaga OSS berwenang untuk melakukan evaluasi dan/atau perubahan atas (tan usaha (tan komersial/operasional) sesuai ketentuan perundang-undangan.
4. Seluruh data yang tercantum dalam NIB dapat berubah sesuai dengan perkembangan kegiatan berusaha.
5. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini, maka akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditandatangani tanggal : 28 Desember 2020

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



Dokumen ini diterbitkan melalui Sistem OSS atau oleh atau dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atau data yang ditunjukkan dalam dokumen ini dan data yang tercantum dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
مَجْلِسُ الْوَلَدَاءِ الْعَرَبِيَّةِ
MAJELIS ULAMA INDONESIA
THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA

MAJELIS ULAMA INDONESIA
THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA

KETETAPAN HALAL

أثبات الحلال

HALAL DECREE

No : 11100004000321 الرقم

أن مجلس العلماء الاتونيسي - بعد الاختبارات والبحوث - بالإعتماد على فحص الحبوبت والإجرات من
Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengujian dan pembahasan, berdasarkan pemeriksaan
yang telah dilakukan oleh (The Indonesian Council of Ulama, after examining and discussing the audit
result conducted by) :

LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA
(LPPOM MUI)

قرران المنتجات الغذائية أو الأدوية أو مستحضرات التجميل المين اسمها أثناء خلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية
Menetapkan bahwa produk yang disebutkan namanya dibawah ini adalah HALAL menurut
Syari'at Islam. (declare that the product stated below as HALAL according to the Islamic law)

Jenis Produk Type of products	:	MAKANAN RINGAN	:	نوع المنتجات
Nama Produk Name Of Product	:	"Jamur Kripi, Basut Tiram"	:	اسم المنتجات
Nama Perusahaan Name Of Company	:	D' KINGKRES	:	اسم الشركة
Alamat Perusahaan Company's Address	:	Jalan Rades Fatah No. 40 RT. 12 RW. 02 Kel. Pager Dewa Kota Bengkulu	:	عنوان الشركة

Dikeluarkan di Bengkulu pada : 10 Maret 2021 : صدرت هذه الشهادة بتجولوا
Issued in Bengkulu on

Berlaku sampai dengan : 10 Maret 2023 : وصالحة إلى
Valid until

مدامت تركت المواد المشر إليها وصحة إنتاجها نظام ضمان الحلال (HAS 23000) مطابقة على الشكل الذي قرره قسم

selama bahan-bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) yang diterapkan
sesuai dengan keputusan Komisi Fatwa MUI Provinsi Bengkulu

as long as the ingredients, production process and the implementation of Halal Assurance
System (HAS 23000) are in accordance to the decree of Fatwa Commission of the Indonesian
Council of Ulama Bengkulu

مدير لجنة البحوث في الأطعمة والأدوية
ومستحضرات التجميل بالمجلس

Dijjukan / Proposed by:
Lembaga Peneksa Halal /
Halal Assessment Agency
Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan,
dan Kosmetika Provinsi Bengkulu

رئيس قسم الإنشاء بالمجلس
Ditetapkan / Enacted by,
Ketua Komisi Fatwa, Hukum dan Perundang-
undangan MUI Provinsi Bengkulu
Ketua

Dr. SUWARJIN IREYAD, MA

Dr. EDWAR SUKARNAS, MP

مجلس العلماء الاتونيسي
Ditetujui / Approved by:
MAJELIS ULAMA INDONESIA PROVINSI-BENGKULU
KETUA UMUM

Prof. Dr. H. ROHMIM, M.Ag



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 : dpmpstpkotabkl@gmail.com

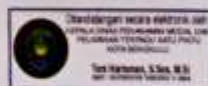
SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 40111113/DPMPSTP/1/2021

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 : D'KINGKRES
Nama Penanggung jawab : ADE USWATUL HASANAH
Nomor Induk Berusaha (NIB) :
Alamat Lokasi Usaha : Jln. Raden Fattah, Kel. Pagar Dewa, Kec.
Selebar, Kota Bengkulu
Jenis Komitmen
Jenis Dokumen : Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah
Tangga
Nomor Dokumen : 40111113
Notifikasi / Nomor : 440/05/LHP.PIRT/D.KES/2021
Rekomendasi Perangkat Teknis
Tanggal Rekomendasi Teknis : 12 Januari 2021

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

Dikeluarkan di : Kota Bengkulu
Pada Tanggal : 15 Januari 2021



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



PEMERINTAH KOTA BENGKULU

DINAS KESEHATAN

Jl. Basuki Rahmat No 8 Bengkulu Kode Pos 34223
Telp (0736) 21702



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1370/1771/20

Diberikan kepada

Nama : **ADE USWATUL HASANAH**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **DESA NANTI AGUNG TEBAT KARAI KEPAHIANG**

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





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

SURAT PENUNJUKAN

Nomor: 1512/In.11/F.IV/PP/00/9/12/2020

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

- | | |
|------------|--------------------------|
| 1. N A M A | : Dra. Fatimah Yunus, MA |
| N I P | : 196303192000032003 |
| TUGAS | : Pembimbing I |
| 2. N A M A | : Andi Harpepen, M.Kom |
| N I D N | : 2014128401 |
| TUGAS | : Pembimbing II |

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

- | | |
|------------|----------------------|
| 1. N a m a | : Syahr |
| Nim | : 1711130173 |
| Prodi | : Ekonomi Syariah |
| 2. N a m a | : Ade Uswatul Hasana |
| Nim | : 1711130163 |
| Prodi | : Ekonomi Syariah |
| 3. N a m a | : Muhamad Alfinur |
| Nim | : 1711130156 |
| Prodi | : Ekonomi Syariah |

Judul Tugas Akhir : D' KINGKERS (RAJANYA JAJANAN KRENYES) JAKRI (JAMUR KRISPIE) BAUT TIRAM.

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

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 30 Desember 2020

Dekan

Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003

Tembusan :

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

**D'KINGKRES (RAJANYA JAJANAN KRENYES) JAKRI
(JAMUR KRISPIE) DAN BAUT TIRAM**



SKRIPSI

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

OLEH:

1. Syahir NIM. 1711130173
2. Ade Uswatul Hasana NIM. 1711130163
3. Muhamad Alfinur NIM. 1711130156

**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
Jl.Raden Fatah Pagar DewaTelp. (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736)
51171

HALAMAN PERSETUJUAN
TUGAS AKHIR/SKRIPSI
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA (PKM)
“D’KINGKRES”

- Nama/NIM/Prodi : a. Muhamad Alfinur/1711130165/
Ekonomi Syariah
b. Ade Uswatul Hasanah/1711130163/
Ekonomi Syariah
c. Syahir/1711130173/Ekonomi Syariah
2. Judul : D’KINGKRES (RAJANYA JAJANAN
KRENYES)
3. Lokasi Kegiatan : Jln.Raden Fattah No.40 RT.12 RW.02
Kel.Pagar Dewa
Kec.Selebar
4. Waktu Kegiatan : November 2020 s.d Februari 2021
5. Biaya : Rp. 1.613.000 (satu juta enam ratus tiga
belas ribu tujuh ratus rupiah)

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

Bengkulu, 24 Juni 2021 M
13 Zulkaidah 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II

Dra. Fatimah Yunus, MA
NIP. 196303192000032003

Andi Harpepen, M.Kom
NIDN. 2014128401



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK
INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jl.Raden Fatah Pagar DewaTelp. (0736) 51171, 51172, 51276 Fax. (0736)**

**HALAMAN PENGESAHAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA (PKM)**

“D’KINGKRES”

1. Nama/NIM/Prodi : a. Muhamad Alfinur/1711130165/
Ekonomi Syariah
b. Ade Uswatul Hasanah/1711130163/
Ekonomi Syariah
c. Syahir/1711130173/Ekonomi Syariah
2. Judul : D’KINGKRES (RAJANYA JAJANAN
KRENYES)
3. Lokasi Kegiatan : Jln.Raden Fattah No.40 RT.12 RW.02
Kel.Pagar Dewa Kec.Selebar
4. Waktu Kegiatan : November 2020 s.d Februari 2021
5. Biaya : Rp. 1.613.700 (satu juta enam ratus tiga
belas ribu tujuh
ratus rupiah)

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

Hari : Senin
Tanggal : 26 Juni 2021

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

Bengkulu, 26 Juni 2021
10 Rajab 1442 H

Tim Penguji Seminar Hasil PKM

Ketua

Sekretaris

Dr. Asnaini M.A
NIP .197304121998032003

Andi Harpepen, M.Kom
NIDN. 2014128401

Penguji

Anggota Penguji

Dr. Asnaini, M.A
NIP. 197304121998032003

Nonie Afrianty, M.E
NIP. 199304242018012002

Mengetahui,
Dekan

Dr. Asnaini, M.A
NIP. 197304121998032003

MOTTO

- *...dan jangan kamu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada berputus asa dari rahmat Allah, melainkan kaum yang kafir (Q.S Yusuf ayat 87).*
- *..Dan bersabarlah. Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar. (Q.S Al-anfaal ayat 46).*
- *Jangan lupakan kebaikan orang kepada kita*

PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupesembahkan kepada :

- Ibu dan Ayahku yang telah memberi semangat dan do'anya hingga saat ini
- Adek-adek yang tersayang yang membuatku harus berfikir maju kedepan
- Teman dan sahabat seperjuangan yang telah memberi semangat dan do'a
- Almamater yang telah menepahku

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan

1. Tugas akhir dengan judul “D’KINGKRES (RAJANYA JAJANAN KRENYES) JAMUR KRISPIE (JAKRI) DAN BAUT TIRAM” asli dan belum pernah diajukan untuk mendapat gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Didalam Tugas Akhir ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sehingga acuan dalam laporan akhir ini dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya,
apabila ditemukan dikemudian hari terdapat

penyimpanan dan ketidaksamaan dari pernyataan ini saya bersedia menerima sanksi dari akademik berupa pencabutan gelar sarjana, dan sanksi lainnya sesuai dengan nama dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 22 Juni 2021M
12 Zulkaidah 1442 H
Anggota Tim

Muhamad Alfinur
NIM.1711130156

RINGKASAN EKSEKUTIF

Wirausaha adalah suatu kegiatan yang memerlukan sikap berani dan mental yang kuat untuk memulai dan mencoba, menciptakan suatu produk yang Baru. Berkenaan dengan Jamur Tiram sebelumnya masyarakat hanya menjadikan jamur tiram sebagai pangan masakan rumahan. Selain itu jamur tiram juga dapat dijadikan makanan ringan atau cemilan, jamur tiram merupakan pangan yang memiliki banyak gizi untuk kesehatan manusia.

Adanya usaha budidaya jamur tiram yang tidak jauh dari lokasi usaha membuat langkah semakin mudah untuk mendapatkan bahan baku, dengan bahan baku yang mudah didapatkan serta pengolahan jamur tiram yang belum efektif sehingga menyebabkan petani jamur mengeluh karena kurangnya konsumen yang ingin membeli hasil budidaya jamur tiramnya.

Dengan adanya Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) timbullah ide untuk mengolah jamur tiram menjadi makanan ringan, dan akhirnya produkolahan jamur tiram telah menghasilkan satu Bran (nama) yaitu D'Kingkres yang memiliki arti (Rajanya Jajanan Krenyes). Terdapat dua produk yang berbahan dasar dari Jamur Tiram yaitu Jamur Krispie (JAKRI) dan Baut Tiram.

Adapun strategi pemasaran yang dilakukan yaitu memanfaatkan media sosial seperti whatsapp grub, whatshapp status, Instagram, Facebook yaitu dengan caramempostingslogan yang berisikan tentang produk olahan dari jamur tiram yaitu jamur krispie dan baut tiram, startegi selanjuntya terjun langsung kelapangan yaitu jualan di tempat wisata seperti pantai panjang, tapak paderi, benteng malborough. Target yang akan dicapai dari usaha ini memperoleh profit dari modal yang telah dikeluarkan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yang berjudul "D'Kingkres (Rajanya Jajanan Krenyes) Jakri (jamur krispie) Baut tiram". 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 mengungkap masalah Bagaimana cara mengelola jamur tiram menjadi makanan ringan, Apa saja produk olahan dari jamur tiram, Bagaimana cara pemasaran produk olahan jamur tiram dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E.) pada Program Studi Ekonomi Syari'ah 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 (AIN) Bengkulu
2. Dr. Asnaini,MA, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu

3. Desi Isnaini, MA Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu
4. Dra. Fatimah Yunus selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Andi Harpepen, M.Kom selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan serta staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi dan yang lainnya.

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari 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, 22 Juni 2021 M
12 Zulkaidah 1442 H
Anggota Tim D'Kingkres

Muhamad Alfinur
NIM. 1711130156

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
PERNYATAAN KEASLIAN.....	vi
RINGKASAN EKSEKUTIF	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR GRAFIK.....	

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	7
C. Tujuan Program.....	7
D. Manfaat Program.....	8
E. Luaran yang di Harapkan	9

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk	10
B. Pangsa Pasar	12
C. Lokasi Usaha.....	14
D. Analisa Kelayakan Usaha/Program.....	14
E. Analisa Keuntungan	16

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan	22
B. Proses Pembuatan.....	26
C. Proses Pemasaran	30

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya.....	37
B. Jadwal Kegiatan	43

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang dicapai Berdasarkan Luaran Program	44
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	58

BAB VI PENUTUP

A. Evaluasi	65
B. Kesimpulan dan Saran.....	66

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dengan adanya 5 Jenis pilihan Tugas Akhir yaitu Buku, Jurnal, Skripsi Pengabdian Masyarakat dan Program Kreativitas Mahasiswa, dengan pemikiran yang matang serta peluang yang sangat besar maka dari itu Program Kreatifitas Mahasiswamenjadi pilihan yang tepat. Dengan adanya pilihan Tugas Akhir Mata Kuliah tentunya sangat Antusias dalam Menjalakan Program yang telah ada, peluang ada di depan mataberawal dari mencicipi jajanan pedagang yaitu jamur keliling timbullah sebuah ide untuk mengembangkan jajanan jamur tiram menjadi jajanan yang lebih menarik dan berkualitas dengan harga ekonomis. Akhirnya menemukan tempat usaha budidaya jamur tiram yang lokasinya tidak berjauhan dengan lokasi usaha yang ingin dijalankan yaitu bertempat di Jl. Padat Karya di Lokasi tersebut bertemu dengan seorang petani jamur yang mengelola dan membudidayakan jamur tiram dan juga jenis jamur lainnya, Adanya keluhan dari petani jamur, banyaknya hasil panen jamur yang sulit didistribusikan sedangkan proses budidaya jamur tiram tidak begitu sulit untuk dilakukan serta nilai jual jamur yang stabil, pembudidayaan jamur tiram yang tidak membutuhkan waktu yang lama atau membutuhkan waktu panen hanya 1,5 bulan, tidak butuh pupuk, tidak mengenal

musim, bisa dilakukan dalam skala *home industry* tidak merusak lingkungan dan dapat mengurangi limbah.

Dari permasalahan diatas timbullah gagasan untuk membuat dua produk olahan jamur tiram yang berbasis makanan ringan terbuat dari olahan jamur tiram yang di campur bahan-bahan lainnya, yaitu yang pertama Jakri (Jamur Krispie), selanjutnya produk kedua Baut Tiram. Dari dua produk tersebut tercetuslah satu nama atau brand yaitu D'Kingkres yang memiliki arti Rajanya Jajanan Krenyes. pengelolaan jamur tiram mentah menjadi makanan ringan.terdapat perbedaan proses dari dua produk ini yang pertama proses pembuatan Jamur Krispie, jamur tiram yang digunakan lebih banyak dari pada tepung terigu, jamur yang sudah dicuci bersih lalu diperas sampai air yang ada didalam jamur tiram berkurang, setelah itu jamur tiram langsung dicampurkan kedalam tepung yang sudah diracik bumbu lalu diaduk menggunakan saringan sampai tepung yang menempel di jamur tiram tidak terlalu tebal, setelah itu proses penggorengan dengan api yang sedang sampai jamur tiram benar-benar kering. Berbeda dengan proses pembuatan jamur krispie. Kedua, proses pembuatan Baut Tiram lebih sedikit memerlukan jamur tiram, karena dalam proses tersebut, jamur tiram dicampurkan dengan tepung, artinya lebih dominan tepung di bandingkan dengan jamur tiram. Proses pembuatan baut tiram, Jamur tiram di blender terlebih

dahulu sampai halus, lalu dicampurkan dengan tepung terigu dan bumbu-bumbu lainnya yang sudah diracik, dalam proses ini adonan diusahakan jangan terlalu keras atau lembek supaya hasilnya gurih, jika sudah tercampur semua proses selanjutnya pencetakan adonan menjadi baut tiram dengan menggunakan garpu lalu digoreng kedalam minyak panas sampai kering.

Jamur tiram banyak mengandung nutrisi kandungan asam amino 18 jenis diantaranya, isoleusin, lysin, methionin, estein, panylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, gylisin, prolin, dan serin. Jamur tiram mengandung protein nabati yang sangat tinggi, lemak, dan seperti vitamin, zat besi, fosfor dan tidak mengandung kolesterol. Jamur yang telah dipanen akan mudah rusak jika tidak dikemas dengan baik dan disimpan di bawah suhu rata-rata, maka dari itu timbullah inisiatif untuk memproduksi jamur mentah menjadi makanan ringan yang memiliki ketahanan dalam jangka waktu yang lama.

Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah

1. 367 kalori,
2. 10,5-30,4 persen protein,
3. 56,6 persen karbohidrat,
4. 1,7-2,2 persen lemak,
5. 0.20 mg thiamin,

6. 4.7-4.9 mg riboflavin,
7. 77,2 mg niacin,
8. 314.0 mg kalsium.
9. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh.
10. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan.
11. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet. ⁶

Kandungan Nutrisi Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus sp*) mempunyai kandungan nutrisi yang cukup baik : bahan kimia/nilai gizi jamur tiram pada umumnya sebagai berikut : Lemak (1.1-2.4%), protein total (10.5- 44%), karbohidrat (50.7-81.8%), abu (6.1-9.8%), kalori (245-367 Kcal), serat (7.5-12.4%), kadar air (73.7-92.2%), Vit B complex (1.7-4.8 mg/g), Niacin (108.7 mg/g) (Anonymous, 2005) (Anonymous, 2005). Disebutkan juga (Anonymous, 2006) bahwa kandungan protein jamur kuping 4.2-19.4 %, jamur. merang 25.9-28.5 %, jamur shiitake 13.4-17.6 %, jamur kancing 1.3 – 4.8 %. Sumber lain menyebutkan, pada jamur tiram pada umumnya kandungan protein, berkisar 15-35 % dengan kandungan asam amino yang relatif tinggi. Selain itu juga masih mengandung vitamin C (30-144mg. per 100 gram) dan vitamin B, niacin

⁶ Zulfarina dkk, "Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa" Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Vol.5, No.3 2019, Hal. 362 – 363

(109 mg per 100 gram). Hasil analisa Tim Jamur Pangan Pusat Teknologi Bioindustri – BPPT, kandungan protein jamur tiram coklat sekitar 17 %, tiram putih 32 % dan tiram abu-abu 26 %, sedangkan shiitake 32 % (Widyastuti, 2009) . *Pleurotus ostreatus* memiliki nilai gizi tertinggi tergantung pada kehadiran tingkat tinggi penting asam amino (arginin, alanin, glutamin, dan glutamat asam), karbohidrat (pati tidak ada, tetapi menemukan glukukan, manitol dan trehalosa), kadar air (dari 80 sampai 90%), protein (40%), vitamin B, C, D, K, tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin (Patil,2010) dan (Çaqlarirma, 2007) mineral (Ca, P, Fe, K, Mn, Cu, Zn, Mg dan Se (Parikh et al, 2005 and Pedneault et al,2007).. Selain itu, *P. ostreatus* memiliki kalori yang rendah (masing-masing 100 g memiliki 28 k / Cal) dan natrium. Oleh karena itu, jamur memiliki nilai obat tinggi dan digunakan untuk berbagai tahun dalam obat rakyat. Ini memiliki banyak bioaktif metabolit digunakan sebagai sumber yang belum dimanfaatkan terbesar produk farmasi yang kuat dan baru (Papaspnyridi et al, 2012 and Gregori et al, 2007). Sumber lain menyebutkan dari 110gram sebagai sumber protein hewani seperti ikan dengan kalori 110-140, kandungan protein 20-25 gram, lemak 1-5 gram. Dada ayam dengan kalori 160, kandungan protein 28 gram, lemak 7 gram. Daging domba kalori 250, kandungan protein 30 gram, lemak 14 gram. Daging sapi kalori 275, kandungan protein

30 gram, lemak 18 gram. Dengan harga jamur tiram yang relatif murah, jika dibandingkan dengan pasaran di Indonesia, harga daging sapi tersebut relatif mahal. Harga jamur tiram segar di tingkat petani Rp 8.000, - Rp 10.000, - /kg, di pedagang sayur keliling sekitar Rp15.000/kg, dan di supermarket jauh lebih mahal, yakni sekitar Rp25.000/kg, dibanding dengan harga daging sapi sekitar Rp.70.000,-/kg – Rp 120.000,-/kg, sedangkan kandungan proteinnya relatif tidak berbeda jauh , maka akan sangat menolong bagi masyarakat dengan penghasilan menengah kebawah untuk mengkonsumsi lauk sebagai sumber protein guna memenuhi asupan gizinya. Menurut data yang dikeluarkan FAO, hasil analisis pakar-pakar di Institute Diatetics London, Jamur Tiram Putih atau Jamur Shimeiji memiliki kandungan protein sebesar 2,75-3,02%, lemak 0,56%, vitamin B2 44,0 mg/100 g, karbohidrat 6,2%, asam nikotin 1,6 mg/100 g dan 18 macam asam amino seperti yang tercantum.⁷

Setelah melakukan hal-hal tersebut selanjutnya ke Strategi pemasaran disini yang menjadi segmen pasar dari produk yang dihasilkan adalah masyarakat sekitar kota Bengkulu yang memiliki tingkat ekonomi yang menengah, Peluang usaha ini sangat menjajikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan Jamur yang memiliki cita rasa

⁷ Widyastuti Netty, “PENGOLAHAN JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) SEBAGAI ALTERNATIF PEMENUHAN NUTRISI” Vol. 15 No.3 2013 hal.2-3

yang khas, tepatnya berada di sekitar wilayah kampus IAIN Bengkulu yang memungkinkan penjualan Produk ini akan lebih mudah dan gampang dikenal oleh segmen pasar seperti Mahasiswa/i IAIN Bengkulu Rencana penjualan lewat media sosial seperti Whatsapp grub, status, facebook ,Instagram. target penjualan selanjutnya di kota bengkulu Mini market seperti IAIN Mart, 212 Mart dan Bot Jualan, syarah cake, surya bakery, oleh-oleh bengkulu,odalu, EL-john, papana prozen, Target pasar selanjutnya ialah produk kami sampai kekota-kota besar seperti Padang, Bandung, Jakarta dan lainnya.

B. Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang diatas dapat di rumuskan masalah berikut ini

1. Bagaimana cara pengolahan jamur tiram menjadi jamur Krispie (JAKRI)?
2. Bagaimana cara pengolahan jamur tiram menjadi Baut Tiram?
3. Bagaimana pemasaran produk jamur krispie (JAKRI) dan Baut tiram dalam meningkatkan kreatifitas mahasiswa?

C. Tujuan Program

a. Tujuan Fakultas

1. Untuk menambah kreatifitas mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam supaya memiliki Skil

(kemampuan) dalam berwirausaha serta dapat bersaing didunia kerja

2. Untuk membuka lapangan pekerjaan baru

b. Tujuan Mahasiswa/i

1. Untuk mengembangkan ide serta kreatifitas
2. Untuk menyelesaikan tugas akhir kuliah pada program kreativitas mahasiswa
3. Untuk mendapatkan hasil keuntungan
4. Untuk memperkenalkan produk olahan dari jamur tiram kepada masyarakat serta bermanfaat untuk kami dan masyarakat serta lingkungan sekitar

D. Manfaat Program

Dengan adanya program kreatifitas mahasiswa (PKM), mahasiswa dapat mengasah kreativitas, menuangkan ide, melatih kerja sama dalam kelompok, melatih daya analisa, melatih kemampuan dalam bereksperimen tentang suatu produk olahan yang baik untuk di konsumsi dan mampu bersaing di pasaran.

Kelompok program kreativitas mahasiswa ini mengenalkan kepada masyarakat bahwa selain untuk dikonsumsi dalam bentuk masakan sayur, jamur tiram juga dapat diolah menjadi produk makanan ringan yang bisa dijual dan menghasilkan manfaat ekonomi, serta manfaat kandungan gizi dan vitamin yang ada pada jamur tiram. dan

bagi petani jamur sedikit membantu pemanfaatan hasil panen petani jamur.

E. Luaran yang Diharapkan

Dari olahan jamur tiram yang memiliki manfaat serta kandungan gizi yang baik untuk kesehatan menghasilkan satu brand bernama D'Kingkres yang memiliki arti Rajanya Jajanan Krenyes, dari Brand ini Terdapat dua produk olahan dari Jamur Tiram sebagai berikut:

a. Jakri (Jamur Krispie)

Jakri adalah jamur krispie merupakan produk pertama yang berbahan dasar dari jamur tiram, jakri ini adalah makanan ringan yang sejenis dengan keripik, bentuknya mirip dengan jamur tiram asli, sedikit kadar minyak di dalamnya, serta memiliki tekstur yang renyah dan gurih. Jakri (Jamur Krispie) Sudah memiliki Sertifikat PIRT dan Label Halal.

b. Baut Tiram

Baut Tiram adalah nama produk kedua yang berbahan dasar dari jamur tiram, tetapi lebih dominan tepung di dalamnya. baut tiram adalah makanan ringan yang mirip seperti kue zaman dulu yang bernama kue Siput, tekstur dari baut tiram itu sendiri agak sedikit keras dan tetap gurih. Baut Tiram Sudah memiliki Sertifikat PIRT dan Label Halal.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk

Produk Jamur Tiram memiliki Bran yang bernama D'Kingkres yang memiliki arti Rajanya Jajanan Krenyes. jenis makanan ringan yang bahan utamanya terbuat dari Jamur tiram. Manfaat jamur tiram sebagai bahan pangan, sumber nutrisi dan manfaatnya bagi kesehatan. 0.21 mg thiamin, 7.09 mg riboflavin, dan 57.6-81.8 g karbohidrat dengan 328-367 kkal energi (Widyastuti et al. 2004). Beta Glucan Health Center menyebutkan bahwa jamur tiram mengandung senyawa pleuran, protein (19-30%), karbohidrat (50- 60%), asam amino, vitamin B1, B2, B3 (Niacin), B5 (asam pantotenat), B7 (biotin), vitamin C, kalsium, besi, magnesium, fosfor, kalium, potasium, sulfur dan Zinc. Jamur ini berperan juga sebagai anti tumor, antioksidan dan menurunkan kolesterol (Achmad et al. 2009⁸). Dari manfaat jamur tiram baik untu Kesehatan dan Bran yang telah ada sehingga menghasilkan dua Produk sebagai berikut:

⁸ Riris L. Puspitasari, M. Habib Pangeran “*Pleurotus ostreatus* sebagai Nutrisi Pertumbuhan pada *Mus musculus*” Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam 2015

1. Nama Produk

a. Jakri (Jamur Krispie)

Jakri adalah salah satu produk makanan yang berbahan dasar dari jamur tiram, jakri memiliki arti Jamur Krispie. jakri ini adalah jenis makanan ringan yang sejenis dengan keripik, bahan-bahan untuk pembuatan jakri adalah jamur tiram yang sudah di bersihkan dan disuir, dan selanjutnya ada tepung kering, untuk di campur dengan jamur tiram. bahan-bahan yang dicampurkan ke dalam tepung kering seperti tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, ketumbar, kaldu jamur, garam, gula. Keunikan dari Jamur krispie ini adalah bentuknya mirip dengan bentuk asli jamur tiram, mengandung sedikit kadar minyak di dalamnya serta renyah dan gurih.

b. Baut Tiram

Baut Tiram adalah salah produk kedua makanan yang berbahan dasar dari jamur tiram dan tepung terigu, Baut tiram ini adalah jenis makanan seperti kue kering, jenis Baut Tiram mirip dengan kue zaman dulu yang bernama kue siput, alas an kenapa memberikan nama Baut Tiram karena bentuknya menyerupai bentuk Baut Kecil, sedangkan Tiram adalah ujung nama dari Jamur tiram yaitu tiram, bahan-bahan untuk pembuatan baut tiram adalah

jamur tiram yang sudah di bersihkan dan di potong kecil-kecil, lalu di Blender hingga halus dan selanjutnya di campur dengan tepung terigu, tepung tapioka, santan, telur, margarin, seledri, kaldu jamur, garam, gula. Baut tiram ini lebih dominan tepung di dalamnya, jenis Baut Tiram ini adalah makanan ringan yang mirip seperti kue zaman dulu yang bernama kue Siput, tekstur dari baut tiram itu sendiri agak sedikit keras dan tetap gurih.

B. Pangsa Pasar

Menurut literature NeoKlasik, landasan posisi tawar perusahaan adalah pangsa pasar yang diraihnya. Pangsa pasar dalam praktik bisnis merupakan tujuan/motivasi perusahaan. Perusahaan dengan pangsa pasar yang lebih baik akan menikmati keuntungan dari penjualan produk dan kenaikan harga sahamnya (Naylah, Maal., 2010). Peranan pangsa pasar seperti halnya elemen struktur pasar yang lain adalah sebagai sumber keuntungan bagi perusahaan.⁹

Disini yang menjadi segmen pasar dari produk yang dihasilkan adalah masyarakat sekitar kota bengkulu yang memiliki tingkat ekonomi yang menengah, Peluang usaha ini sangat menjajikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan Jamur yang memiliki cita rasa yang khas, tepatnya

⁹ Sesario Tri Nur Hendra “*PENGARUH KONSENTRASI DAN PANGSA PASAR TERHADAP PENGAMBILAN RESIKO BANK*” Jurnal Bisnis & Manajemen Vol. 17, No. 2, 2017 hal 39

tidak begitu jauh dari wilayah kampus IAIN Bengkulu yang memungkinkan penjualan Produk ini akan lebih mudah dan gampang dikenal oleh segmen pasar seperti Mahasiswa/i IAIN Bengkulu Rencana penjualan lewat media sosial seperti whatsapp grub yaitu dengan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke whatshapp grup dan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke story atau cerita whatshapp, facebook yaitu dengan cara memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk pada bagian beranda facebook dan story atau cerita pada facebook, Instagram memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk ke beranda Instagram dan cerita pada Instagram.. target penjualan di kota bengkulu Mini market seperti IAIN Mart, 212 Mart dan Bot Jualan, syarah cake, surya bakery, oleh-oleh bengkulu,odalu, EL-john, papana prozen, Target pasar selanjutnya ialah produk kami sampai kekota-kota besar seperti Padang, Bandung, Jakarta dan lainnya.

Kelemahan dari produk baut tiram memiliki tekstur yang sedikit keras sehingga lebih cocok dikonsumsi oleh kalangan muda.

Kekuatan produk ini tahan lama dan tetap gurih pada jangka waktu 3 bulan dengan pengemasan yang baik, produk yang memiliki cita rasa yang pas dilidah,

berkualitas serta harga yang menyesuaikan isi kantong Mahasiswa atau harga yang ekonomis.

C. Lokasi Usaha/Program

Jl. Raden Fattah merupakan jalan yang banyak dilalui oleh mahasiswa/i Kampus IAIN Bengkulu. Serta merupakan sentral usah dan bisnis bagi masyarakat di sekitarnya karena banyak bedengan dan kos-kosan yang dihuni oleh mahasiswa/i. usaha olahan Jamur tiram ini berlokasi di Jl. Raden Fattah No.40 RT.12 RW.02 Kel.Pagar Dewa Kec.Selebar Kota Bengkulu.

Alasan memilih lokasi ini karena lokasi yang strategis, tempatnya pun besar, mudah mendapatkan air bersih dan peralatan yang memadai, dan sekaligus tempat kerja salah satu anggota kelompok.

Peluang usaha ini sangat menjajikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan Jamur tiram yang memiliki kualitas dan Tantangannya menciptakan suatu produk tanpa menggunakan alat bantu atau mesin serta menghasilkan bentuk yang unik.

D. Analisa Kelayakan Program

Dengan adanya potensi bahan baku yang mudah di dapatkan di kota Bengkulu usaha ini akan berlanjut. Produk ini akan terus dikembangkan walaupun tugas akhir ini telah selesai Langkah selanjutnya kami akan melakukan produksi dalam skala yang lebih besar serta akan menerima tawaran

Investasi yang ada akan kami terima, ini akan berjalan untuk beberapa tahun kedepannya jika sudah memiliki modal dalam skala besar, serta akan di pasarkan lebih luas lagi seperti ke luar kota ke Mini Market yang ada di dalam kota ataupun luar kota, dan usaha produk ini akan berkembang pada waktu 1 tahun ke depan hingga untuk beberapa tahun kemudian, Modal pasti akan kembali karena usaha ini akan terus dijalankan hingga berkembang dan usaha ini pun sangat menguntungkan dengan adanya bahan baku yang mudah di dapatkan.

Produk ini telah mengikuti pelatihan PKP (Pelatihan Kelayakan Pangan) dari Dinkes Kota Bengkulu. Pelatihan di laksanakan pada Tanggal 7,November,2020 terdapat 7 materi yang di dapat, tentang Bahan Tambahan Pangan, cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga, keamanan dan mutu pangan, kebijakan dan program nasional keamanan pangan (IRTP), Higiene dan sanitasi makanan (Food Hygiene dan Sanitation), peraturan perundang-undangan tentang pangan, dan Label. Hasil dari pelatihan tersebut memberikan pengalaman dan cara yang lebih baik untuk membuat suatu produk dengan Standarisasi yang telah di pahami.

Produk JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram telah memiliki sertifikat No-PIRT dan label halal yang artinya telah memiliki izin edar serta standarisasi yang baik dan

aman untuk dikonsumsi. Produk JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram awalnya hanya memasarkan produk lewat media sosial seperti whatsapp dan bot tempat jualan thai tea.

Setelah di pasarkan ada manfaat dari segi aspek ekonomi yaitu bisa membantu keuangan yang sedang dikelola saat ini untuk produksi produk jamur tiram, dan selanjutnya sudah sedikit membantu petani Jamur Tiram untuk membeli hasil dari budidaya Jamur Tiramnya petani, dan harga yang ekonomis untuk mahasiswa/i. dari segi lingkungan sosial tidak adanya limbah produksi.

E. Analisa Keuntungan

Break even point (BEP) merupakan suatu pendekatan yang didasarkan pada hubungan antara penjualan dan biaya. BEP dapat juga diartikan dengan sebuah analisis untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada para konsumen dan pada harga tertentu menutupi biaya-biaya yang timbul serta bisa juga untuk mendapatkan keuntungan atau profit.

Rumus: Biaya Variabel (BEP)

$$\text{Biaya Variabel perunit} = \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga Jual Biaya Variabel}}$$

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - (\text{biayavariabel/harga jual})} \text{ }^{10}$$

¹⁰ Christine Praticia Ponomban "ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI ALAT PERENCANAAN LABA PADA PT. TROPICA COCOPRIMA" "Jurnal EMBA ISSN 2303-1174 Vol.1 No.4 Desember 2013 Hlm 1259

Tabel 1.1 Bahan dan harga JAKRI (Jamur Krispie)

No	Nama Bahan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
	Jamur Tiram	2 Kilogram	R p. 20.000	R p. 40.000
	Ketumbar	5 Bungkus	R p. 1.000	R p. 5.000
	Kaldus Jamur	2 50 gram	R p. 26.000	R p. 10.000
	Garam	$\frac{1}{2}$ bungkus	R p. 3.000	R p. 1.000
	Gula	2 50 gram	R p. 16.000	R p. 1.000
	Tepung Tapioka	1 10 gram	R p. 8.000	R p. 2.000
	Tepung Beras	1 .5 Kilogram	R p. 11.500	R p. 23.500
	Tepung Terigu	1 .5 Kilogram	R p. 14.000	R p. 14.000
	Mentega	2	R	R

	inyak Goreng	Kilogram	p. 13.000	p. 13.000
0	A ir Galon	1 galon	R p. 8.000	R p. 8.000
1	A ntaka	4 Bungkus	R p. 5.000	R p. 20.000
2	S tanding Pouch	3 3	R p. 1.400	R p. 46.200
3	Jumlah			R p.186.200
4	P eralatan Tetap			
5	T oples	1	R p. 10.000	R p. 10.000
6	S aringan plastik	1	R p. 5.000	R p. 5.000
7	S aringan penggorenga n	1	R p. 20.000	R p. 20.000
8	S aringan (gaci)	1	R p. 10.000	R p. 10.000

	M	6	R	R
	angkok		p. 3.500	p. 21.000
	Jumlah			R
				p. 66.000

Biaya variabel (BEP):

$$\text{Biaya Variabel perunit} = \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga Jual Biaya Variabel}}$$

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - (\text{biayavariabel/harga jual})}$$

$$\text{Biaya variabel perunit} = \text{Rp. } 186.200 / 33 \text{ pcs}$$

$$= \text{Rp. } 5.642$$

$$\text{Biaya Harga Jual perunit} = \text{Rp. } 7000 / 33 \text{ pcs}$$

$$= \text{Rp. } 212$$

$$\text{BEP Unit} = \frac{\text{Rp. } 66.000}{\text{Rp. } 27.000 - \text{Rp. } 5.642}$$

$$= 49 \text{ unit}$$

$$\text{BEP Rupiah} = \frac{\text{Rp. } 66.000}{1 - (\text{Rp. } 186.000 / \text{Rp. } 212)}$$

$$= \text{Rp. } 75.342$$

Tabel 1.2 Bahan dan harga Baut Tiram

	Nam	Harga	J
--	-----	-------	---

O	a Barang	Barang		umlah
		nit	H arga	
	Jam ur Tiram	Kg	R p. 20.000	R p. 10.000
	Tep ung Terigu	Kg	R p. 8.000	R p. 16.000
	Tep ung Tapioka	gram	R p. 1.000	R p. 1.000
	Baw ang Putih	50 gram	R p. 24.000	R p. 2.000
	Sele ndri	batang	R p. 30.000	R p. 1.000
	Kald u Jamur	50 gram	R p. 26.000	R p. 9.000
	Telu r	Butir	R p. 2.000	R p. 4.000
	Mar garin	Sdm	R p. 5.000	R p. 2.000
	Ketu mbar	Bks	R p. 1.000	R p. 1.000
	Gara		R	R

0	m	Sendok	p. 3.000	p. 1.000
1	Minyak Goreng	Kg	R p. 13.000	R p. 13.000
2	Anta-ka	Bks	R p. 5.000	R p. 10.000
3	Stan-ding Pouch	5 pcs	R p. 1.400	R p. 35.000
4	Jumlah			R p. 105.000
o	Peralatan tetap			
	Toples	1	R p. 10.000	R p. 10.000
	Garpu	5	R p. 1.000	R p. 5.000
	Man-gkok	6	R p. 3.500	R p. 21.000
	Jumlah			R p. 31.000

Biaya variabel (BEP):

$$\text{Biaya Variabel perunit} = \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga Jual Biaya Variabel}}$$

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - (\text{biaya variabel/harga jual})}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel perunit} &= \text{Rp. } 105,000 / 25 \text{ pcs} \\ &= \text{Rp. } 4200,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP (rupiah)} &= \text{Rp. } 6000 / 25 \text{ pcs} \\ &= \text{Rp. } 240,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP unit} &= \frac{\text{Rp.}31.000}{\text{Rp. } 6.000 - \text{Rp.}4.200} \\ &= 17 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Rupiah} &= \frac{\text{Rp.}31.000}{1 - (\text{Rp.}105,000/\text{Rp.}240)} \\ &= \text{Rp.}70.938,- \end{aligned}$$

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

1. JAMUR KRISPIE

Berikut di bawah ini adalah penjelasan tentang Alat-alat pembuatan Jamur Krispie dalam bentuk tabel :

Tabel 2.1 Alat – alat pembuatan Jakri (Jamur Krispie)

o	Nama Barang	Unit
	Kompor gas	1
	Toples	2
	Saringan plastik	1
	Saringan penggorengan	1
	Saringan (gaci)	1
	Spatula	1
	Sendok	1
	Wajan	1
	Piring	1
0	Standing Pouch	1
1	Spinner (Alat pengering)	1
2	Pisau kecil	1
3	Timbangan kecil	1

Berikut ini adalah bahan pembuatan Jakri jamur krispie) untuk menghasilkan 33 pcs Jakri yang sudah di kemas kedalam standing pouch, berikut dalam bentuk Tabel:

Tabel 2.2 Bahan pembuatan Jakri (Jamur Krispie)

No	Nama Barang	Unit
	Jamur Tiram	2 Kg
	Ketumbar	5 Bungkus
	Kaldu Jamur	250 gram
	Garam	10 sdm
	Gula	100 gram
	Tepung Tapioka	10 gram
	Tepung Beras	500 gram
	Tepung Terigu	500 gram
	Minyak Goreng	2 Kg
0	Air Galon	1 galon
1	Antaka	4 Bungkus
2	Standing Pouch	33 Pcs

2. BAUT TIRAM

Berikut di bawah ini adalah penjelasan tentang Alat-alat pembuatan Baut Tiram dalam bentuk tabel :

Tabel 2.3 Alat – alat pembuatan Baut Tiram

No	Nama Barang	Unit
	Kompor Gas	1
	Garpu	3
	Toples	1
	Spatula	1
	Sendok	3
	Wajan	1
	Piring	1
0	Standing Pouch	1
	Baskom	1
0	Mangkok	1
1	Timbangan kecil	1
2	Pisau kecil	1

3	Blender	1
---	---------	---

Berikut ini adalah bahan pembuatan Baut Tiram untuk menghasilkan 25 pcs Jakri yang sudah di kemas kedalam standing pouch, berikut dalam bentuk Tabel :

Tabel 2.4 bahan pembuatan Baut Tiram

o	Nama Barang	Unit
	Jamur Tiram	½ Kg
	Tepung Terigu	2 Kg
	Tepung Tapioka	5 gram
	Santan kelapan	250 ml
	Bawang Putih	250 gram
	Seledri	5 batang
	Kaldu	250 gram

	Jamur	
	Telur	2 Butir
	Margari	2 Sdm
0	ar	Ketumb 1 Bungkus
1		Garam 2 Sendok
2	Goreng	Minyak 2 Kilogram
3		Antaka 2 Bungkus
4	Pouch	Standing

B. Proses Pembuatan

Berikut ini terdapat 2 produk yang akan dijelaskan proses pembuatannya yaitu:

1.1 Jakri (Jamur Krispie)

Proses pembuatan jamur krispie untuk menghasilkan 33 pcs Jakri (jamur krispie) yang sudah di

packing ke dalam standing pouch dengan penjelasan

Berikut ini:

- a. Siapkan bahan utama yaitu :
 1. Siapkan Jamur tiram sebanyak 2Kg
 2. Bersihkan jamur yang baru di ambil dari tempat peternakan jamur, pertama bersihkan bagian bawah batang jamur karena banyak serbuk kayu yang menempel, karena media tanam jamur adalah serbuk kayu
 3. Pisahkan bagian batang jamur (bagian bawah jamur) dengan tudungnya (bagian atas jamur), menggunakan pisau kecil
 4. Ambil bagian tudungnya (bagian atas jamur)
 5. Suir (pisah-pisah) bagian tudung jamur menjadi beberapa bagian, jangan terlalu kecil
 6. Cuci bersih dengan air mengalir, airnya jangan terlalu deras
 7. Lalu tiriskan, menggunakan saringan plastic
 8. Tiriskan selama 5 menit, supaya jangan terlalu banyak air yang menempel pada jamur
- b. Bahan tepung kering

Adapun campuran adonan tepung kering yaitu tepung tapioka 10 gram, tepung beras 500 gram, tepung terigu 500 gram, ketumbar 5 bungkus, kaldu jamur 250 gram, gula 250 gram ,garam 10

sdm. Campurkan semua bahan dalam satu wadah lalu aduk hingga merata dan adonan tepung kering sudah jadi.

Adapun proses pembuatan jamur krispie sebagai berikut:

1. Campur jamur yang sudah di tiriskan dengan adonan tepung kering yang telah disiapkan
2. Ayak jamur yang telah di campur dengan tepung menggunakan gaci (saringan). Tujuannya supaya jangan terlalu banyak tepung yang menempel pada saat di goreng.
3. Selanjutnya proses penggorengan Jakri (jamur krispie), menggunakan api sedang, masukkan minyak kedalam wajan tunggu hingga minyak panas, masukkan jamur kedalam minyak hingga jamur benar-benar terendam dengan minyak tujuannya supaya jakri yang di goreng garing, selanjutnya bolak balik jamur, tunggu sampai berwarna agak kecoklatan
4. Setelah itu angkat dan tiriskan, tunggu hingga dingin
5. Keringkan jamur krispie menggunakan mesin Pengereng (Spinner) selama 3 menit. Tujuannya mengurangi kadar minyak yang ada di dalam jakri (jamur krispie)
6. Setelah itu masukkan jakri kedalam toples kecil, timbang sebanyak 60 gram, lalu beri bumbu

(balado,original,jagung manis), aduk-aduk hingga merata

7. Terakhir proses packing, masukkan jakri kedalam standing pouch

1.2 Baut Tiram

Proses pembuatan Baut tiram untuk menghasilkan 25 pcs Baut tiram yang sudah di packing ke dalam standing pouch dengan penjelasan Berikut ini:

A. Siapkan bahan utama yaitu :

1. Siapkan Jamur $\frac{1}{2}$ Kg
2. Bersihkan jamur yang baru di ambil dari tempat peternakan jamur, pertama bersihkan bagian bawah batang jamur karena banyak serbuk kayu yang menempel, karena media tanam jamur adalah serbuk kayu
3. Pisahkan bagian batang jamur (bagian bawah jamur) dengan tudungnya (bagian atas jamur), menggunakan pisau kecil
4. Ambil bagian batangnya (bagian bawah jamur)
5. Cuci bersih dengan air mengalir, airnya jangan terlalu deras
6. Potong kecil-kecil menggunakan pisau kecil
7. Blender jamur yang sudah di ptong kecil-kecil hingga halus

B. Bahan-bahan selanjutnya

- Tepung terigu 2kg
 - Tepung tapioka 5 gram
 - Bawang putih 250 gram blender halus
 - Seledri 5 batang potong kecil-kecil
 - Santan kelapa 250 ml
 - Telur 2 Butir yang sudah di pisah dari cangkangnya
 - Margarin 2 Sdm
 - Kaldu jamur 250 gram
 - Ketumbar bubuk 1 Bungkus
 - Garam 2 Sendok
 - Gula 2 sendok
- C. Proses pembuatan jamur krispie dengan penjelasan Berikut ini :
1. Campur jamur yang sudah di blender dengan tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih yang sudah di blender, seledri yang sudah di potong kecil-kecil, santan kelapa, telur, margarin, kaldu jamur, ketumbar bubuk, garam dan gula ke dalam satu wadah besar (baskom)
 2. Mengadon semua bahan-bahan yang telah dicampur hingga merata
 3. Menggulung adonan satu persatu menggunakan garpu hingga berbentuk baut kecil
 4. Proses penggorengan baut tiram, menggunakan api kecil, masukkan minyak kedalam wajan tunggu

hingga minyak panas, masukkan baut tiram ke wajan sedikit demi sedikit, selanjutnya bolak balik baut tiram supaya tidak lengket, tunggu hingga hingga berwarna kekuningan

5. Angkat dan tiriskan tunggu hingga dingin
6. Setelah itu masukkan jakri kedalam toples kecil, timbang sebanyak 120 gram, lalu beri bumbu (balado,original,jagung manis), aduk-aduk hingga merata
7. Terakhir proses packing, masukkan jakri kedalam standing pouch

C. Proses Pemasaran

Produk-produk yang telah dihasilkan kelompok program kreativitas mahasiswa yaitu jamur krispie dan baut tiram. Adapun tahapan-tahapan pemasaran seperti melakukan Segmentasi pasar (pembagian kelompok pembeli yang memiliki perbedaan kebutuhan, karakteristik, ataupun perilaku yang berbeda di dalam suatu pasar tertentu Segmentasi pasar bisa juga diartikan sebagai pengidentifikasian analisis perbedaan para pembeli di pasar). Adapun segmentasi pasar produk ini yaitu mengidentifikasi usia dan selera peminat apakah pembeli di pasar cenderung lebih banyak usia anak-anak, remaja atau orang dewasa.

Selanjutnya menentukan target pasar (target pasar adalah sekelompok orang yang menjadi target penjualan produk Anda. Umumnya target pasar akan memiliki karakteristik yang sama baik dari sisi kebiasaan, demografi, dan lainnya). Target pasar kelompok usaha ini adalah masyarakat umum terutama remaja dan mahasiswa yang gemar akan makanan ringan ,berhubungan dengan strategi pemasaran yang menggunakan media sosial maka target utama yang paling mudah dicapai yaitu kelompok remaja dan mahasiswa yang aktif menggunakan media sosial.

Dan juga *market promotion* membuat slogan tentang produk yang telah di hasilkan. Pertama, menggunakan strategi pemasaran yang memanfaatkan media sosial seperti whatsapp grup, instagram, dan facebook. Karena menerapkan strategi pemasaran online memiliki banyak keuntungan seperti, media iklan, dengan target yang lebih luas lebih spesifik, terukur, dan biaya yang minim.

Selanjutnya menggunakan strategi pemasaran langsung yaitu turun untuk memasarkan langsung ke tempat-tempat wisata seperti pantai panjang dan view tower.

Pada penjualan minggu pertama pemasaran yang dilakukan dengan memanfaatkan media sosial memposting produk ke whatsapp grup, instagram, dan fecebook. Strategi pemasaran yang dilakukan adalah menetapkan harga promosi tujuannya untuk mengenalkan kepada konsumen,

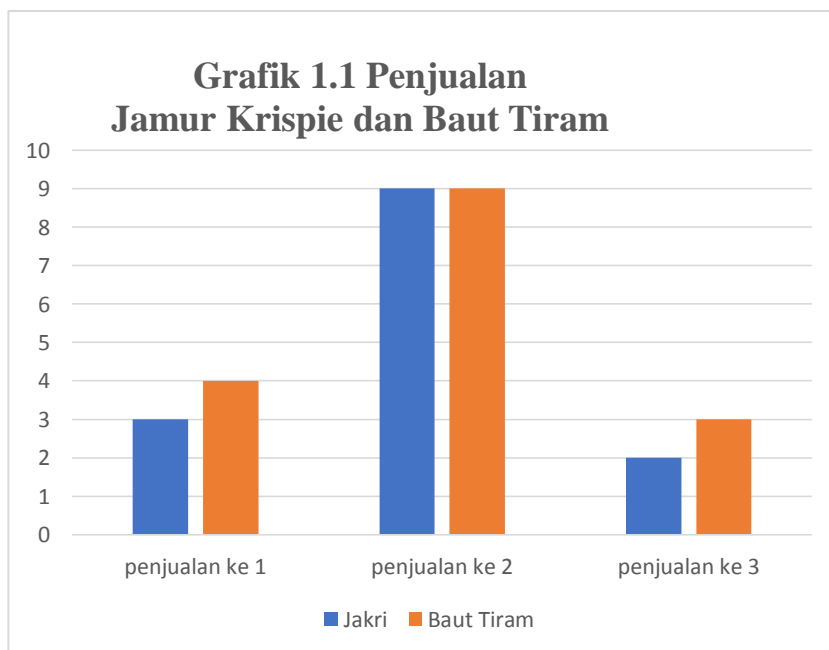
untuk produk jamur krispie harga jual normal per pcs Rp. 7.000 di jual dengan harga Rp. 6.000, sedangkan untuk produk baut tiram harga jual normal per pcs Rp. 6.000 di jual dengan harga Rp. 5.000. Untuk menjual 33 pcs hanya membutuhkan waktu 3 hari, sedangkan baut tiram untuk menjual 25 pcs hanya membutuhkan waktu 4 hari. Terdapat penjelasan pada tabel 2.5 penjualan JAKRI (jamur krispie) dan Baut tiram.

Pada penjualan minggu kedua pemasaran yang dilakukan dengan memanfaatkan media sosial whatsapp grub yaitu dengan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke whatsapp grup dan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke story atau cerita whatsapp, facebook yaitu dengan cara memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk pada bagian beranda facebook dan story atau cerita pada facebook, Instagram memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk ke beranda Instagram dan cerita pada Instagram. menggunakan strategi pemasaran balik kepada harga normal yaitu jamur krispie per pcs Rp. 7.000 dan baut tiram di jual dengan harga Rp. 6.000. untuk menjual 33 pcs membutuhkan waktu 9 hari, sedangkan baut tiram untuk menjual 25 pcs hanya membutuhkan waktu 9 hari. Terdapat

penjelasan pada tabel 2.5 penjualan JAKRI (jamur krispie) dan Baut tiram.

Pada penjualan minggu ketiga pemasaran yang dilakukan dengan turun ke lapangan langsung yaitu jualan dipantai, untuk harga jamur krispie per pcs Rp. 7.000 dan baut tiram di jual dengan harga Rp. 6.000. Untuk menjual 33 pcs membutuhkan waktu 2 hari, sedangkan baut tiram untuk menjual 25 pcs hanya membutuhkan waktu 3 hari. Terdapat penjelasan pada tabel 2.5 penjualan JAKRI (jamur krispie) dan Baut tiram.

Dari proses pemasaran yang dilakukan selama 3 kali produksi dapat di gambarkan dalam bentuk grafik sebagai berikut:



Dari grafik diatas terlihat bahwa terdapat perbedaan jumlah hari dari penjualan ke 1, penjualan ke 2 dan penjualan ke 3 tergantung dengan strategi pemasaran di setiap penjualan.

Tabel 2.5 Pejualan JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram

anggal	ama produk	et	ebit	redit	aldo
Penjualan ke-1					
7/11/	AKRI	5 pcs	p. 90.000		
020	aut Tiram	pcs	p. 10.000		
8/11/	AKRI	0 pcs	p. 60.000		
020	aut tiram	pcs	p. 25.000		
9/11/2020	AKRI	pcs	p. 48.000		
	aut tiram	pcs	p. 45.000		
0/11/2020	aut tiram	pcs	p. 45.000		
otal	AKRI	3 pcs	p. 19.8000		
	aut tiram	5 pcs	p. 12.5000		
Jumlah					p. 320.300
Penjualan ke-2					
1/11/2020	AKRI	pcs	p. 35.000		

	aut tiram	pcs	p. 12.000		
4/11/2020	AKRI	pcs	p. 21.000		
	aut tiram	pcs	p. 30.000		
5/11/2020	AKRI	pcs	p. 7.000		
	aut tiram	pcs	p. 24.000		
6/11/2020	AKRI	pcs	p. 21.000		
	aut tiram	pcs	p. 18.000		
9/11/2020	AKRI	pcs	p. 42.000		
	aut tiram	pcs	p. 18.000		
5/12/2020	AKRI	pcs	p. 14.000		
	aut tiram	pcs	p. 18.000		
7/12/2020	AKRI	pcs	p. 35.000		
	aut tiram	pcs	p. 6.000		
8/12/2020	AKRI	pcs	p. 35.000		
	aut tiram	pcs	p. 12.000		
2/12/2020	AKRI	pcs	p. 21.000		
	aut tiram	pcs	p. 12.000		
otal	AKRI	3 pcs	p. 231.000		
	aut tiram	5 pcs	p. 150.000		

Jumlah					p. 381.000
Penjualan ke-3					
3/01/2021	AKRI	3 pcs	p. 56.000		
	aut tiram	pcs	p. 24.000		
4/01/2021	AKRI	0 pcs	p.119.000		
	aut tiram	pcs	p. 64.000		
6/01/2021	aut tiram	3 pcs	p. 78.000		
otal	AKRI	3 pcs	p. 231.000		
	aut tiram	5 pcs	p. 150.000		
Jumlah					p. 381.000
JUMLAH					p. 1.085.000

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 3.1 Anggaran Biaya JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram

o	n	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		nit	Harga		
		Tahap Pelatihan			
		Pelatihan untuk sertifikat PKP (pelatihan kelayakan pangan)	Orang	Rp. 400.000	Rp. 400.000
		Pendaftaran Label halal	Orang	Rp. 600.000	Rp. 600.000
		Jumlah			Rp.1.000.000
		Tahap Pelaksanaan			
		Bahan Habis Pakai			
		JAKRIE (Jamur Krispie)			
		Jamur Tiram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 40.000
		Ketumbar	Bungkus	Rp. 1.000	Rp. 5.000
		Kaldu Jamur	50 gram	Rp. 26.000	Rp. 10.000

	Garam	0 sdm	Rp. 3.000	Rp. 1.000
	Gula	00 gram	Rp. 16.000	Rp. 4.000
	Tepung Tapioka	0 gram	Rp. 8.000	Rp. 2.000
	Tepung Beras	.5 Kg	Rp. 11.500	Rp. 23.500
	Tepung Terigu	.5 Kg	Rp. 14.000	Rp. 14.000
	Minyak Goreng	Kg	Rp. 13.000	Rp. 13.000
	Air Galon	galon	Rp. 8.000	Rp. 8.000
	Antaka	Bungkus	Rp. 5.000	Rp. 20.000
	Standing Pouch	3	Rp. 1.400	Rp. 46.200
	Jumlah			Rp. 186.700
	Peralatan Tetap			
	Toples		Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Saringan plastik		Rp.	Rp.

			10.000	10.000
	Saringan aluminium		Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Saringan (gaci)		Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Mangkok		Rp. 3.500	Rp. 21.000
	Jumlah			Rp. 76.000
	Baut Tiram			
	Bahan Habis Pakai			
	Jamur Tiram	Kg	Rp. 20.000	Rp. 10.000
	Tepung Terigu	Kg	Rp. 8.000	Rp. 16.000
	Tepung Tapioka	gram	Rp. 1.000	Rp. 1.000
	Bawang Putih	50 gram	Rp. 24.000	Rp. 2.000
	Selendri	batang	Rp. 30.000	Rp. 1.000
	Kaldu Jamur	50 gram	Rp. 26.000	Rp.

				9.000
	Telur	Butir	2.000	Rp. 4.000
	Margarin	Sdm	5.000	Rp. 2.000
	Ketumbar	Bungkus	1.000	Rp. 1.000
	Garam	Sendok	3.000	Rp. 1.000
	Minyak Goreng	Kilogram	13.000	Rp. 13.000
	Antaka	Bungkus	5.000	Rp. 10.000
	Standi ng Pouch	5	1.400	Rp. 35.000
	Jumlah			Rp. 105.000
	Peralatan tetap			
	Toples		10.000	Rp. 10.000
	Garpu		1.000	Rp. 5.000

	Mangkok		Rp. 3.500	Rp. 21.000
	Jumlah			Rp. 36.000
	Pelaporan			
	Proposal dan Pengandaan	Buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
	ATK Kertas A4	Rim	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Jumlah			Rp. 110.000
	Dokumentasi			
	Cuci atau Cetak Foto	lembar	Rp. 2.000	Rp. 10.000
	Jumlah			Rp. 10.000
	Promosi			
	Cetak Label Produk	0 lembar	Rp. 1.000	Rp. 30.000
	Kertas Stiker	Pack	Rp. 30.000	Rp. 60.000
	Jumlah			Rp. 90.000
	TOTAL BIAYA (Jumlah A-F)			Rp. 1.613.700

B. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal kegiatan yang telah dilaksanakan selama program kreativitas mahasiswa berjalan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 3.2 Jadwal Kegiatan 2020/2021

No	P elaksanaan Kegiatan	ulan e I			ulan eII			ulan e III			ulan ke IV		
	Pe rencanaan												
	S urvey Bahan Baku												
	Pe latihan dan Peraktek												
	P ublikasi dan Promosi												
	Pr oduksi												
	Pe masaran												

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Brand dan Produk yang dihasilkan

Dari olahan jamur tiram yang memiliki manfaat serta kandungan gizi yang baik untuk kesehatan menghasilkan satu brand bernama D'Kingkres yang memiliki arti Rajanya Jajanan Krenyes, dari Brand ini Terdapat dua produk olahan dari Jamur Tiram sebagai berikut:

a. Jamur Krispie)

Jakri adalah jamur krispie merupakan produk pertama yang berbahan dasar dari jamur tiram, jakri ini adalah makanan ringan yang sejenis dengan keripik, bentuknya mirip dengan jamur tiram asli, sedikit kadar minyak di dalamnya, serta memiliki tekstur yang renyah dan gurih.

b. Baut Tiram

Baut Tiram adalah nama produk kedua yang berbahan dasar dari jamur tiram, tetapi lebih dominan tepung di dalamnya. baut tiram adalah makanan ringan yang mirip seperti kue zaman dulu yang bernama kue Siput, tekstur dari baut tiram itu sendiri agak sedikit keras dan tetap gurih.

2. Perizinan No-PIRT (Perizinan Industry Rumah Tangga) dan Label Halal

Pada program kreatifitas mahasiswa produk yang diciptakan harus memiliki izin edar sebagai berikut:

2.1 Perizinan No-PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga)

No-PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga) adalah sertifikat yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu). Brand D'Kingkres produk jamur krispie dan baut tiram sudah mendapatkan No-PIRT. Adapun No-PIRT : 504177102027826 JAKRI (jamur krispie), untuk No-PIRT : 506177101027826 Baut Tiram.

Tujuan dari mendapatkan No-PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga) adalah supaya produk jamur krispie dan baut tiram bisa di pasarkan/dijual, lebih diminati oleh konsumen bisa bersaing dipasaran.

Adapun Langkah-langkah yang dilakukan untuk mendapatkan No-PIRT (izin edar) sebagai berikut:

- a. Mengikuti pelatihan PKP (Pelatihan Kelayakan Pangan) dari Dinkes Kota Bengkulu. Pelatihan di laksanakan pada

tanggal 7 November 2020 terdapat 7 materi yang diberikan sebagai berikut :

1. Materi pertama tentang bahan tambahan pangan, adalah bahan yang biasa tidak digunakan sebagai makanan dan yang biasa bukan merupakan komponen khas makanan (pengawet makanan). Selanjutnya menjelaskan tentang bahan tambahan pangan yang aman untuk digunakan, karena bahan tambahan pangan itu memiliki 2 jenis yaitu bahan yang diizinkan dan yang tidak diizinkan. Jika ada bahan tambahan makanan yang diizinkan tentunya memiliki takaran yang digunakan atau ambang batas penggunaan bahan tambahan makanan tersebut. Tujuannya untuk menghindari penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan dan jika menggunakan bahan tambahan pangan memiliki takaran, pada proses pembuatan produk jakri dan baut tiram
2. Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah

pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dari segi alat yang digunakan untuk produksi. Sehingga dapat membahayakan kesehatan manusia. Tujuannya untuk mencegah produk jakri dan baut tiram yang tercemar dari zat biologis, kimia, dari segi alat yang digunakan pada proses pembuatan produk jakri dan baut tiram. sehingga dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia

3. Keamanan dan mutu pangan adalah kondisi yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan Kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi dari segi bahan yang digunakan. Adapun kunci keamanan pangan adalah jagalah kebersihan, pisahkan pangan mentah dari pangan matang, masaklah dengan benar, jagalah pangan pada suhu aman, gunakan air dan bahan baku yang aman. Karena

pangan kemasan yang baik terlihat dari ciri-cirinya yaitu kemasan dalam kondisi baik tidak rusak, penyok atau mengembung, pangan tidak kadaluwarsa atau rusak, sudah memiliki nomor izin edar. Tujuannya untuk mencegah bahan yang digunakan untuk membuat produk jakri dan baut tiram yang tercemar dari zat biologis, kimia, dan bahan yang tidak sehat untuk digunakan sehingga dapat membahayakan kesehatan manusia

4. Kebijakan dan program nasional keamanan pangan (IRTP) adalah menjelaskan tentang industry rumah tangga pangan harus memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan dan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis kondisi yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan Kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi dari segi tempat usaha yang digunakan untuk

produksi. Tujuannya untuk mencegah produk jakri dan baut tiram yang tercemar dari zat biologis, kimia, dari segi tempat produksi yang digunakan sehingga dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta lingkungan sekitar tempat produksi

5. Higiene dan sanitasi makanan (*Food Hygiene dan Sanitation*) adalah menjelaskan tentang cara pengelolaan yang baik dan benar Adapun cara-cara yang digunakan mencuci tangan untuk memelihara dan melindungi kebersihan tangan pada saat produksi, mencuci alat makan untuk memelihara dan melindungi kebersihan alat makan, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, mencuci tangan sehabis dari kamar mandi dan WC untuk menjaga dan melindungi kebersihan tangan, menyimpan makanan dalam almari khusus untuk menjaga dan melindungi kebersihan makanan, tidak mrokok selama bekerja untuk mencegah cemaran makanan oleh asap, abu, dan

punting rokok. Tujuannya untuk mencegah produk jakri dan baut tiram yang diproduksi dengan cara yang tidak sehat sehingga menurunkan kualitas suatu produk yang dihasilkan

6. Peraturan perundang-undangan tentang pangan adalah tentang undang-undangan republik Indonesia nomor 18 tahun 2012 tentang pangan. Menjelaskan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan lainnya digunakan dalam proses penyiapan pengolahan, atau pembuatan makanan atau minuman (pasal 1). Dengan ketentuan pidana setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi

pangan akan dipidana. Dengan pidana paling lama 2 (dua) tahun atau denda paling banyak Rp. 4.000.000.000; (pasal 135). Selanjutnya setiap orang yang melakukan produksi pangan untuk diedarkan dengan sengaja menggunakan bahan tambahan pangan melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan, atau bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan, akan dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun atau denda paling banyak Rp. 10.000.000; (pasal 136). Tujuannya pada saat produksi produk jakri dan baut tiram tidak menyalahi aturan serta undang-undang yang telah ditetapkan

7. Label menjelaskan tentang ketentuan label yang digunakan pada produk yang akan diproduksi yaitu makanan yang diedarkan di wilayah Indonesia yang wajib di daftarkan menurut peraturan menteri tentang wajib daftar makanan maka harus menggunakan label sesuai dengan peraturan, label harus cukup besar

untuk menampung semua keterangan yang diperlukan, tidak boleh luntur atau mudah lepas, pelabelan harus dan informatif, nama dan merek produk harus dalam Bahasa Indonesia dan dapat ditambah dalam Bahasa Inggris, nama makanan harus menunjukkan sifat atau keadaan makanan yang sebenarnya, ada komposisi dan bahan di label, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa Tujuannya supaya pembuatan label pada produk jakri dan baut tiram mengikuti standar dan ketentuan yang telah ditetapkan

- b. Daftar untuk mendapatkan password dan username melalui aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito) dengan memasukkan Email pada saat proses pendaftaran
- c. Mendapatkan username dan password melalui email yang di daftarkan
- d. Login pada aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito) dengan username dan password yang di dapat, untuk mendaftarkan Brand D'Kingkres

- dengan produk JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram supaya mendapatkan No-PIRT
- e. Proses mengupload berkas ke aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito), dengan berkas-berkas yang harus di siapkan sebagai berikut :
 - a. Sertifikat PKP (Pelatihan Kelayakan Pangan)
 - b. KTP (kartu tanda penduduk)
 - c. KK (Kartu Keluarga)
 - d. Surat keterangan sehat dari dokter atau puskesmas
 - e. Label produk yang berisikan Brand atau nama perusahaan, nama produk, komposisi, tanggal pembuatan dan kadaluarsa produk
 - f. Catatan buku penjualan
 - f. Setelah mengupload berkas ke aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito), tunggu pemberitahuan dari DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu) melalui aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Prizinan Daerah Kito) yaitu berupa tanda ceklis bahwa berkas telah di setujui.

- g. Proses Pendaftaran mengupload semua berkas yang telah disiapkan ke aplikasi SIPPADEK, setelah itu tunggu kurang lebih 4 hari langsung ada verifikasi dari dinkes kota Bengkulu
- h. Adanya Konfirmasi dari pihak DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu) tentang tanggal survey melalui pesan whatsapp yang berisikan informasi tentang survey yang akan dilakukan
- i. Proses survey dari pihak Dinkes Kota Bengkulu ke lokasi usaha, tujuannya melihat bahan-bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan serta proses pembuatan, dan dokumentasi.
- j. selanjutnya tunggu kurang lebih 3 hari sertifikat selesai, dapat dilihat pada aplikasi SIPPADEK (Sistem Informasi Pelayanan Perizinan Daerah Kito).
- k. selanjutnya unduh dan print

2.2 Perizinan Label Halal

Label Halal adalah pencantuman tulisan atau pernyataan halal pada kemasan atau produk yang dimaksud berstatus sebagai produk halal. Label halal di dapat dari MUI (Majelis Ulama

Indonesia). Brand D'Kingkres produk jamur krispie dan baut tiram sudah mendapatkan Label Halal.

Adapun Langkah-langkah yang dilakukan untuk mendapatkan Label Halal sebagai berikut :

1. Mempersiapkan berkas-berkas yang menjadi persyaratan. Adapun persyaratannya adalah foto copy KTP (Kartu Tanda Penduduk), NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak), SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan), No-PIRT (Nomor Pangan Industri Rumah Tangga), Daftar bahan dan alat, Lampiran label halal, cap perusahaan. Masing-masing berkas 2 rangkap
2. Proses pengantaran berkas ke Kemenag Provisi karena tempat pendaftaran label halal tahap pertama pengumpulan berkasnya di Kemenag Provisi
3. Selanjutnya Tunggu berkas naik ke BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) selama 2 minggu. Karena tahap kedua proses pendaftaran label halal berhubungan ke BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). karena pihak yang survey ke lokasi usaha. Tunggu sekitar 1 minggu

4. Tunggu konfirmasi dari Pihak BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) sekitar 2 minggu, akan ada konfirmasi pesan whatsapp dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) yang isinya hari tanggal dan waktu survey ke lokasi usaha
5. Proses survey dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) ke lokasi usaha, pada saat survey ini ada 3 orang yang daring dari pihak BPOM dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). Tujuan survey adalah untuk melihat bahan-bahan yang digunakan harus menggunakan label halal, alat-alat yang digunakan, melihat proses pembuatan, dan melihat lokasi usaha
6. Selanjutnya proses pemberian cap serta biaya administrasi dari usaha yang didirikan ke kantor BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan)
7. Proses menunggu label halal keluar dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) selama 3 bulan
8. Label halal keluar dapat di ambil di kantor MUI (Majelis Ulama Indonesia) Kota Bengkulu

Brand D'Kingkres dengan Dua produk yaitu (JAKRI) Jamur Krispie dan Baut Tiram awalnya hanya memasarkan produk lewat media sosial seperti whatsapp grub yaitu dengan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke whatsapp grup dan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke story atau cerita whatsapp, facebook yaitu dengan cara memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk pada bagian beranda facebook dan story atau cerita pada facebook, Instagram memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk ke beranda Instagram dan cerita pada Instagram, selain itu juga memasarkan langsung di tempat Jualan Thai Tea. Selanjutnya menggunakan stategi pemasaran langsung yaitu turun untuk memasarkan langsung ke tempat-tempat wisata seperti pantai panjang dan view tower.

Setelah di pasarkan dan mendapatkan keuntungan, adanya manfaat dari segi aspek ekonomi yang dirasakan yaitu bisa membantu keuangan kelompok usaha dalam menambah modal yang sedang dikelola seperti produksi produk jamur krispie dan baut tiram dengan skala yang lebih besar.

Adapun manfaat bagi petani Jamur Tiram dalam kegiatan usaha pengelolaan jamur mentah menjadi

makanan ringan ini adalah dapat membantu petani dengan cara membeli hasil budidaya petani tersebut, pembelian dalam jumlah besar dan terus menerus akan menimbulkan manfaat dari segi ekonomi petani yang akan membuat petani tersebut bahagia.

Dari segi lingkungan tidak adanya limbah produksi yang akan menimbulkan hal-hal negatif, baik berupa bentuk maupun bau yang ditimbulkan, karena dalam proses pembuatan Jamur Krispie dan Baut Tiram menggunakan kompor gas yang tidak menimbulkan asap yang akan mencemari lingkungan dan menggunakan bahan-bahan habis sekali pakai.

Dari segi lingkungan sosial tidak berdampak negatif untuk lingkungan sekitar, karena proses produksi yang dilakukan pada siang hari dan dilakukan di dalam ruangan sehingga suara dari proses produksi tidak mengganggu masyarakat sekitar. Dari segi lingkungan diatas pun menyangkut pada segi sosial karena proses produksi yang tidak menimbulkan aroma tidak sedap sehingga tidak mengganggu pernapasan masyarakat sekitar lingkungan proses produksi.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Dengan adanya potensi bahan baku yang mudah di dapatkan di kota Bengkulu karena banyak ditemui di Kota Bengkulu petani yang membudidayakan jamur tiram,

tepatnya tidak jauh dari lokasi usaha produk jamur krispie dan baut tiram.

Selain itu adanya minat dari konsumen terhadap produk JAKRI (Jamur Krispie) karena keunikan bentuk JAKRI (Jamur Krispie) yang mirip dengan bentuk jamur asli dan tingkat kadar minyak yang terkandung didalam jamur krispie tidak terlalu banyak di dalamnya, sehingga banyak di gemari oleh konsumen. Selanjutnya produk Baut Tiram keunikannya dari segi rasa dan bentuk yang mirip dengan makan zaman dulu. Sehingga digemari oleh konsumen, maka dengan adanya potensi yang dimiliki maka keberlanjutan usaha ini akan berpeluang tinggi.

Dengan adanya program kreativitas mahasiswa sehingga terbentuknya satu kelompok untuk menyelesaikan tugas akhir, dan terciptanya brand atau nama yaitu D'Kingkres yang memiliki arti Rajanya jajanan krenyes, dari brand tersebut terdapat dua produk yaitu JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram. Awalnya kegiatan kewirausahaan ini hanya untuk memenuhi tugas akhir kuliah, selanjutnya walaupun tugas akhir ini telah selesai. Brand dan Produk yang telah ada akan terus dikembangkan. Dengan langkah awal yaitu mengembangkan modal yang ada secara perlahan untuk memproduksi produk jakri dan baut tiram, dan langkah selanjutnya akan memberi ruang bagi investor yang akan berinvestasi kepada produk jamur krispie dan baut tiram,

sehingga akan melakukan produksi dalam skala yang lebih besar.

Produk jamur krispie dan baut tiram telah di pasarkan awalnya di pasarkan melalui media sosial seperti whatsapp grub yaitu dengan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke whatsapp grup dan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke story atau cerita whatsapp, facebook yaitu dengan cara memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk pada bagian beranda facebook dan story atau cerita pada facebook, Instagram memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk ke beranda Instagram dan cerita pada Instagram. Sehingga terjadinya pembelian lewat media sosial dengan cara mengambil produk langsung kelokasi usaha atau diantar kepada konsumen yang memesan. Dan juga telah dipasarkan langsung seperti jualan langsung ketempat tempat wisata yang ramai dikunjungi oleh pengunjung seperti Pantai Panjang dan view tower.

Disini yang menjadi segmen pasar dari produk yang dihasilkan adalah masyarakat sekitar kota Bengkulu yang memiliki tingkat ekonomi yang menengah yang disebut dengan tingkat ekonomi menengah adalah mampu memenuhi kebutuhan sandang pangan, banyaknya masyarakat yang

berekonomi menengah dan anak-anak muda yang sangat dekat dengan gadget karena juga dipasarkan melalui media sosial.

Peluang usaha ini sangat menjanjikan karena tidak sedikit orang yang suka akan olahan Jamur alasannya karena banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang olahan produk jamur bisa dijadikan cemilan atau makanan ringan, mereka hanya mengetahui jamur bisa dikonsumsi dengan cara masakan sayur rumahan. Dan tempat lokasi usaha tidak begitu jauh dari wilayah kampus IAIN Bengkulu yang memungkinkan penjualan produk ini akan lebih mudah dan gampang dikenal oleh segmen pasar, seperti Mahasiswa/i IAIN Bengkulu dan juga banyak bedengan-bedengan serta kos-kosan yang dihuni oleh mahasiswa sekitaran wilayah kampus IAIN Bengkulu, sehingga merupakan sentral usaha bisnis yang sangat strategis, selain itu juga banyak jenis makanan yang dijual di sekitaran kampus IAIN seperti gorengan, bakso, minuman seperti ice thai tea, ice dalgona, ice campur dan ada yang tokoh alat tulis, fotocopy. Sehingga bukan saja mahasiswa/i kampus IAIN Bengkulu, masyarakat yang berada diluar wilayah kampus IAIN bisa datang kelokasi sekitaran wilayah IAIN Bengkulu karena banyak pedagang yang menjajahkan dagangannya dengan berbagai macam jenis makanan serta keperluan lainnya

Langkah awal penjualan dilakukan melalui media sosial seperti whatsapp grub yaitu dengan mengesahare banner produk ke whatshapp grup dan memasukkan banner ke story atau cerita whatsapp, facebook yaitu dengan cara memposting banner produk pada bagian beranda facebook dan story atau cerita pada facebook ,Instagram memasukkan banner produk ke beranda Instagram dan cerita pada Instagram. target penjualan di Kota Bengkulu seperti IAIN Mart, 212 Mart dan Bot Jualan, syarah cake, surya bakery, rumah khas oleh-oleh bengkulu, mini market sperti EL-john, papana prozen, target pasar selanjutnya ialah produk kami harus sampai kekota-kota besar seperti Padang karena padang merupakan provinsi yang berdampingan dengan provinsi bengkulu, selanjutnya Bandung karena lebih banyak olahan makanan yang memilikicita rasa manis di sana sehingga peluang yang sangat besar untuk menjual produk jakri dan baut tiram yang memiliki cita rasa asin, dan Jakarta merupakan pusat perkumpulan manusia sehingga banyak jenis makanan yang dijajahlan disana tujuannya gar produk jamur krispie dan baut tiram bisa bersaing dengan produk lain dari sehing bentuk, rasa dan kemasan. Dengan pemasaran yang dilakukan melalui media sosial whatsapp grub yaitu dengan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram ke whatshapp grup dan memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan

baut tiram ke story atau cerita whatsapp, facebook yaitu dengan cara memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk pada bagian beranda facebook dan story atau cerita pada facebook, Instagram memposting slogan yang berisikan tentang produk jakri dan baut tiram produk ke beranda Instagram dan cerita pada Instagram. Sehingga produk jamur krispie dan baut tiram bisa sampai ke kota-kota besar. Penjualan melalui media sosial dan pengantaran barang melalui JNE (Jalur Nugraha Eka Kurir) dalam bentuk paket makanan.

Usaha produk ini akan berkembang pada waktu 1 tahun ke depan hingga untuk beberapa tahun kemudian, modal pasti akan kembali karena usaha ini akan terus dijalankan hingga berkembang dan usaha ini pun sangat menguntungkan dengan adanya bahan baku yang mudah di dapatkan.

Brand D'Kingkres dengan dua produk yaitu JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram telah mendapatkan No-PIRT dan Label Halal. No-PIRT yang diberikan oleh Bupati atau Walikota melalui DINKES (Dinas Kesehatan Kota Bengkulu). Adapun untuk produk JAKRI (jamur krispie) No-PIRT : 504177102027826, dan untuk produk Baut Tiram No-PIRT : 506177101027826. Label Halal di dapat dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) dengan no: 11100004000321

serta label halal, untuk produk JAKRI (Jamur Krispie) dan
Baut Tiram.

BAB VI

PENUTUP

A. Evaluasi

Dengan adanya PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) yang bertujuan untuk penyelesaian tugas akhir, dari kegiatan yang telah dilakukan banyak pengalaman yang didapat sehingga harapan kedepan mampu untuk terjun langsung kelapangan dalam berwirausaha bagi mahasiswa/I IAIN Bengkulu terutama pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, sehingga nantinya setelah mahasiswa/I telah lulus bisa mengembangkan potensinya untuk berwirausaha. Pada pelaksanaan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) walaupun terdapat kendala selama pelaksanaan program, seperti peralatan dalam proses pembuatan produk yaitu spiner (alat pengering minyak) yang belum dimiliki, tetapi kendala tersebut bukanlah kendala yang tidak bisa dipecahkan. Hal tersebut justru membuat suatu tantangan untuk mencari jalan keluar dan solusi terbaik, supaya berjalan dengan baik program yang akan dilaksanakan. Upaya dalam memecahkan masalah atau kendala tersebut yaitu dengan menyewa alat (Spiner) dari salah satu pengusaha makanan ringan di lokasi usaha yang terdekat. Selain itu terdapat faktor pendukung yaitu banyaknya bahan-bahan yang mudah didapat dipasaran dengan bahan pokok yang berlimpah.

B. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

Berwirausaha adalah suatu kegiatan yang memerlukan sikap dan mental yang kuat serta keberanian untuk menawarkan produk yang telah diolah kepada pembeli (konsumen) serta berani untuk mengambil resiko seperti adanya hal yang tidak terduga. Hal ini menunjukkan bahwa *Skills* (keterampilan) sangat diperlukan dalam berwirausaha, selain itu usaha juga memerlukan kreasi dan inovasi serta terobosan dari sang *entrepreneur* (pengusaha) untuk menghadapi berbagai macam rintangan dalam berwirausaha. Pada kegiatan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) telah menghasilkan satu Bran atau nama yaitu D'Kingkres yang memiliki arti rajanya jajanan krenyes yang memiliki 2 (dua) produk makanan ringan yaitu JAKRI (Jamur Krispie) dan Baut Tiram yang telah memiliki No.PIRT (Nomor Perizinan Industry Rumah Tangga) dan Label Halal. produk ini telah di pasarkan di Kota Bengkulu. Sehingga dari pengelolaan produk ini terdapat banyak manfaat yang telah dirasakan terutama pada kelompok program kreativitas mahasiswa ini sendiri, seperti menambah modal untuk memproduksi dalam skala yang lebih besar secara perlahan. Dari kegiatan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) mampu memperluas wawasan,

memperoleh keterampilan baru, memaksimalkan potensi dan bakat diri, melatih jiwa kepemimpinan, membuka lapangan pekerjaan baru, selanjutnya adanya dampak ekonomi bagi petani jamur tiram yaitu meningkatkan penjualan bagi petani jamur tiram, karena adanya konsumen yang akan membeli hasil panen jamur tiram yang di budidayanya yaitu dengan adanya pengelolaan jamur mentah menjadi makanan ringan. Adanya manfaat dari segi lingkungan tidak adanya limbah produksi yang akan menimbulkan hal-hal negatif, baik berupa bentuk maupun bau yang ditimbulkan, karena dalam proses pembuatan Jamur Krispie dan Baut Tiram menggunakan kompor gas yang tidak menimbulkan asap yang akan mencemari lingkungan dan menggunakan bahan-bahan habis sekali pakai. Selanjutnya adanya manfaat dari segi lingkungan sosial tidak berdampak negatif untuk lingkungan sekitar, karena proses produksi yang dilakukan pada siang hari dan dilakukan di dalam ruangan sehingga suara dari proses produksi tidak mengganggu masyarakat sekitar. Dari segi lingkungan diatas pun menyangkut pada segi sosial karena proses produksi yang tidak menimbulkan aroma tidak sedap sehingga tidak mengganggu pernapasan masyarakat sekitar lingkungan proses produksi.

2. Saran

- a. Kelompok PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) berharap agar kegiatan ini tetap diadakan dalam memilih tugas akhir dari perkuliahan karena program seperti ini sangat bermanfaat bagi mahasiswa untuk melatih skill dan memberikan bekal pengalaman sebelum terjun langsung ke dunia usaha bisnis.
- b. Kelompok PKM (program kreativitas mahasiswa) berharap supaya kiranya pihak IAIN dapat memfasilitasi untuk pengumpulan kelompok PKM terutama Kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Christine Praticia Ponomban, “*Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Pt. Tropica Cocoprima*”
Jurnal Emba Issn 2303-1174 Vol.1 No.4. 2013
- Kana Satria Arif Mukti, “*Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa*” Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 5 No. 3. 2019
- Riris L. Puspitasari M. Habib Pangeran, “*Pleurotus Ostreatus Sebagai Nutrisi Pertumbuhan Pada Mus Musculus*”
Seminar Nasional Konservasi Dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam. 2015
- Sesario Tri Nur Hendra, “*Pengaruh Konsentrasi Dan Pangsa Pasar Terhadap Pengambilan Resiko Bank*” Jurnal Bisnis & Manajemen Vol. 17, No. 2 2017
- Verena Agustini Dkk, “*Budidaya Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Percontohan Dan Unit Usaha Budidaya Jamur (Uubj) Di Universitas Cenderawasih*”
J. Pengabdian Masyarakat Mipa Dan Pendidikan Mipa, Vol. 2 No.1. 2018
- Widyastuti Netty, “*Pengolahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi*” Vol. 15 No.3. 2013

LAMPIRAN

Bahan-bahan pembuatan Baut Tiram





Tepung tapioka 5 gram



Margarin 2 sdm



Garam 5 gram



Ketumbar 1 bungkus



Bawang Putih 250 gra



Jamur Tiram ½

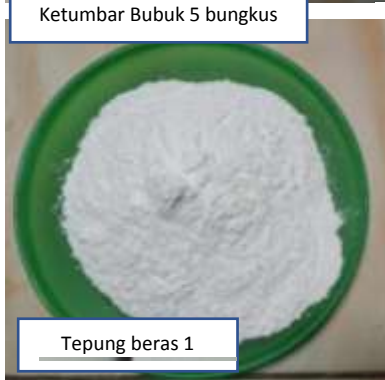
Bahan-bahan pembuatan Jamur Krispie



Ketumbar Bubuk 5 bungkus



Garam 2 Sdm



Tepung beras 1



Jamur tiram 2 Kg



Tepung Terigu 1,5 Kg



Kaldu Jamur 250 gram

Proses pembuatan Baut Tiram



Pencucian jamur tiram



Blender jamur tiram



Pencampuran adonan baut tiram dan penggulangan baut tiram



Penggorengan baut tiram



Tiriskan baut tiram yang udah digoreng

Proses pembuatan Jamur Krispie



Pencucian jamur tiram



Pencampuran adonan jamur krispie

Masukkan jamur krispi ke dalam minyak panas



Penggorengan jamur krispie



Proses Packing Produk

Packing baut tiram dan jamur krispie ke dalam standing pack



Penimbangan baut tiram dan jamur krispie



PENJUALAN PRODUK





