

**PEMANFAATAN OLAHAN KEDELAI DALAM PROSES  
PEMBUATAN KERIPIK TEMPE MARET KREZI**



**SKRIPSI**

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

**OLEH :**

**MUHAMMAD IQBALUL ICHSAN**  
**NIM. 1711130079**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING


Skripsi yang ditulis oleh Muhammad Iqbalul Ihsan, NIM 1711130079 dengan judul “Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi”.


Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran dari pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diajukan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 14 Juni 2021 M  
3 Zulkaidah 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dr. Nurul Hak, MA  
NIP: 196606161995031002

  
Khairiah Elwardah, M. Ag  
NIP: 197808072005012008



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**  
 Jalan raden patah pagar dewa bengkulu  
 Telepon (0736) 51171, 51171, 51176 fax. (0736) 51171

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi yang berjudul "Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi" ditulis oleh Muhammad Iqbalul Ichsan, NIM. 1711130079, 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: Rabu  
 Tanggal: 28 Juli 2021 M / 18 Zulhijah 1442 H

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

Bengkulu, 04 Agustus 2021 M  
 25 Zulhijah 1442 H

**Tim Sidang Munaqasyah**

**Ketua**

**Dr. Desi Isnaini, MA**  
 NIP. 197412022006042000

**Penguji I**

**Dr. Desi Isnaini, MA**  
 NIP. 197412022006042000

**Sekretaris**

**Khairiah Elwardah, M. Ag**  
 NIP. 197808072005012008

**Penguji II**

**Yenti Sumarni, M.M**  
 NIP. 197904162007012020

Mengetahui,



**Dr. Anisnaini, MA**  
 NIP. 197504121998032003



## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul “Keripik Tempe Maret Krezi”, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan 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.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

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

Bengkulu, 21 Juli 2021 M

Rabi'ul Akhir 1442 H

Mahasiswa yang menyatakan



Muhammad Iqbalul Ichsan  
NIM. 1711130079

## **MOTTO**

*“Selalu ada ketenangan dibalik hati yang  
berserah diri kepada Rabb nya”*

*(Ummu Maryam)*

*“Membahagiakan Orang Tua adalah yang  
paling utama”*

*(Muhammad Iqbalul Ichsan)*

*Niat, Usaha, dan Berdoa. Selalu ada jalan dalam  
setiap keadaan apapun, Allah Maha Penolong  
dan tidak pernah ingkar janji”*

*(Muhammad Iqbalul Ichsan)*

## PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Alhamdulillah Robbil Alamin. Terimakasih kepada Allah SWT, yang senantiasa memberikan kelancaran dan kemudahan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan kepada:*

- ❖ *Kedua orang tua saya yang telah memberikan motivasi doa, dan dukungan untuk terus melangkah maju demi kesuksesan saya.*
- ❖ *Pembimbing saya Dr, Nurul Hak, MA dan Khairiah Elwardah, M. Ag, yang telah membimbing, mengarahkan, memotivasi, meluangkan waktunya untuk membimbing saya sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir PKM ini.*
- ❖ *Saudara saya kakak dan adek saya yaitu Melia Octaviana, Izzah Zahratul Jannah, dan Muhammad Zaid Rabbani yang selalu menghibur saya dikala gundah serta memberikan semangat untuk saya agar dapat menyelesaikan tugas akhir PKM ini.*

- ❖ Untuk teman, sekaligus sahabatku Sari Puspita Dewi, yang telah memberikan semangat, membantuku, mendoakanku, menemaniku, mendengarkan keluh kesahku, dan yang selalu mendorongku untuk terus bangkit dan berusaha sampai di titik tujuan ini.
- ❖ Untuk teman, dan sahabatku, Dany Arief, yang telah memberikan semangat, nasihat-nasihat kepadaku untuk selalu bangkit dan berusaha bahwa kita bisa dalam berjuang.
- ❖ Untuk teman-teman Ekonomi Syariah (EKIS C) angkatan 2017. Terimakasih sudah menemani, memberikan semangat yang tinggi dalam menyelesaikan tugas akhir PKM ini.
- ❖ Seluruh Dosen Institut Agama Islam Negeri Bengkulu (IAIN Bengkulu) terutama Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah banyak memberikan ilmu bermanfaat.
- ❖ Almamater yang telah menemaniku.

*Terimalah ini sebagai bukti kasih ku pada kalian yang telah memberikan dorongan, motivasi, semangat, pengorbanan, kesabaran, ketabahan serta doanya setiap jalanku.*

## ABSTRAK

Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan  
Keripik Tempe Maret Krezi  
Oleh Muhammad Iqbalul Ichsan, NIM 1711130079

Tujuan dari skripsi ini adalah untuk mengetahui proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi. Kedelai merupakan salah satu tanaman anggota kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan yang lainnya seperti kacang tolo, kacang merah, kacang hijau, kacang gude dan kacang tanah. Kedelai ini bisa dijadikan bahan usaha *snack* cemilan salah satunya yaitu olahan keripik tempe. Keripik tempe merupakan salah satu makanan yang paling dikenal dan disukai oleh masyarakat. Adapun manfaat dari keripik tempe maret krezi ini memanfaatkan kacang kedelai yang ada di Bengkulu, sehingga kacang kedelai ini bisa diolah menjadi sebuah cemilan keripik tempe sehat yang banyak digemari oleh masyarakat pada produk lokal yang bisa dikembangkan menjadi produk nasional. Luaran yang diharapkan dari skripsi ini menghasilkan keripik tempe yang higienis dan bisa menambah suatu penghasilan dengan mendapatkan pundi-pundi materi di dalam wirausaha. Proses pembuatan keripik tempe maret krezi ini dibuat dengan sendiri. Dengan berbahan dasar kacang kedelai, yang akan dijadikan tempe sehingga terdapat ciri khas, rasa dari tempe tersebut akan berbeda dengan olahan yang ada dipasar. Tahapan pelaksanaan program mulai dari persiapan produksi, pelaksanaan produksi, pengemasan, promosi, pemasaran dan evaluasi pelaksanaan dalam program.

Kata Kunci : *Pemanfaatan Olahan Kedelai, Proses Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi*



## ***ABSTRACT***

Utilization Of Processed Soybeans In The Process Of Making  
Maret Krezi Tempe Chips  
Oleh Muhammad Iqbalul Ichsan, NIM 1711130079

The purpose of this thesis is to determine the production process of making tempe maret krezi chips. Soybean is one of the legume plants that has the highest vegetable protein content when compared to other types of beans such as tolo beans, kidney beans, green beans, gude beans and peanuts. Soybeans can be used as a snack business ingredient, one of which is processed tempe chips. Tempe chips are one of the foods that are most known and liked by the public. The benefits of this March Krezi tempe chips utilize soybeans in Bengkulu, so that these soybeans can be processed into a healthy snack of tempe chips that are much favored by the community in local products that can be developed into national products. The expected output of this thesis is to produce tempeh chips that are hygienic and can increase an income by getting material coffers in entrepreneurship. The process of making tempe maret krezi chips is made by yourself. Made from soybeans, which will be made into tempeh so that it has a characteristic, the taste of the tempeh will be different from the preparations on the market. The stages of program implementation start from production preparation, production implementation, packaging, promotion, marketing and evaluation of implementation in the program.

**Keywords:** Utilization of Processed Soybeans, Process of Making Maret Krezi Tempe Chips.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi Program Kreativitas Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Prodi Ekonomi Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang berjudul “Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi ”.

Pembuatan skripsi ini, mendapat banyak bantuan dari semua pihak. Maka penulis sangat berterima kasih kepada :

1. Dr. KH. Zulkarnain Dali, M. Pd, selaku PLT Rektor IAIN Bengkulu yang senantiasa banyak memberikan ilmu, motivasi yang telah diberikan.
2. Dr. Asnaini, MA, Merupakan Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah memberikan banyak sekali ilmu baik itu di dunia maupun di akhirat.
3. Dr. Nurul Hak, MA, selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, waktu selama proses menyelesaikan Tugas akhir PKM Kewirausahaan.
4. Khairiah Elwardah, M. Ag, selaku pembimbing II terimakasih banyak atas bimbingan yang penuh sabar, waktu, selalu memberikan motivasi, semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Kepada Kedua Orang tuaku Ayah Ibu terimakasih banyak atas doa yang sangat banyak engkau berikan kepada ku, mensupport,

selalu memberikan semangat disaat aku down ku persembahkan ini untuk kalian

6. Keluargaku tercinta terimakasih banyak atas doa, support kalian selama ini.
7. Bapak/ Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu terimakasih banyak atas semua ilmu yang telah diberikan selama ini dengan penuh kesabaran dan keihlasannya.
8. Staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu, terimakasih banyak atas pelayanan yang sangat baik, teratur, dan penuh kesabaran dalam melayani hal apapun.

Penulis menyadari dalam pembuatan skripsi ini banyak kekurangan ataupun kelemahan yang terdapat di laporan penyusunan Program Kreativitas Mahasiswa ini. Sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran sehingga nantinya itu bisa diperbaiki kedepannya menjadi lebih baik lagi.

Bengkulu, 21 Juli 2021 M  
Jumadil Akhir 1442 H

Penulis



Muhammad Iqbalul Ichsan  
NIM. 1711130079

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah .....	7
C. Tujuan Program.....	7
D. Manfaat Program.....	7
E. Luaran Yang Diharapkan .....	8
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....</b>	<b>9</b>
A. Analisa Produk.....	9
B. Lokasi Usaha / Program.....	14

<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>16</b>
A. Alat dan Bahan.....	16
<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....</b>	<b>18</b>
A. Anggaran Biaya.....	18
B. Jadwal Kegiatan .....	21
<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN.....</b>	<b>23</b>
A. Hasil Yang Dicapai .....	23
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	27
<b>BAB VI PENUTUP.....</b>	<b>28</b>
A. Evaluasi .....	28
B. Kesimpulan .....	28
C. Saran.....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

1.1 Daftar Data Pertumbuhan Produksi Kedelai Per Provinsi ..	3
3.1 Alat-Alat Keripik Tempe Maret Krezi.....	16
3.2 Bahan-Bahan Keripik Tempe Maret Krezi .....	17
4.1 Anggaran Biaya Keripik Tempe Maret Krezi.....	18
4.2 Jadwal Kegiatan Keripik Tempe Maret Krezi .....	21



## **DAFTAR GAMBAR**

1.1 Pertumbuhan Produksi Kedelai Menurut Provinsi.....	4
--	---

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Biodata Cv Anggota
- Lampiran 2 : Biodata Cv Pembimbing 1
- Lampiran 3 : Biodata Cv Pembimbing 2
- Lampiran 4 : Stiker Keripik Tempe Maret Krezi
- Lampiran 5 : Proses Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi
- Lampiran 6 : Produk Keripik Tempe Maret Krezi
- Lampiran 7 : Konsumen Membeli Keripik Tempe Maret Krezi
- Lampiran 8 : Dokumentasi Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan dan Penyerahan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 9 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PIRT)
- Lampiran 10 : Surat Nomor Induk Berusaha (NIB)
- Lampiran 11 : Surat Izin Usaha Mikro Kecil

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan suatu wadah yang dibentuk oleh Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia dalam memfasilitasi potensi yang dimiliki mahasiswa Indonesia untuk mengkaji, mengembangkan dan menerapkan ilmu dan teknologi yang telah dipelajarinya di perkuliahan kepada masyarakat luas.<sup>1</sup> Program Kreativitas Mahasiswa pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana, yaitu Program Kreativitas Mahasiswa.<sup>2</sup> Manfaat PKM bagi mahasiswa antara lain mempraktekkan kemampuan, keahlian, sikap, tanggung jawab, dan kerja tim mahasiswa di bidang profesi masing-masing, memberikan peluang kepada mahasiswa untuk

---

<sup>1</sup>Humas LLDIKTI Wilayah XI Kalimantan, “*Apakah Program Kreativitas Mahasiswa Dan Manfaatnya Yuk Sima*”, tahun 2018, hal. 1.

<sup>2</sup>Direktorat Kemahasiswaan, Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemanusiaan, dan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, “*Pendidikan Tinggi Pedoman Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Buku 1 Panduan Umum*”, tahun 2020, hal. 1.

mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif, serta menyiapkan mahasiswa agar mampu menyelesaikan persoalan secara mandiri dan bijaksana.<sup>3</sup>

PKM Kewirausahaan (PKMK) merupakan kreativitas dalam membuka peluang usaha yang bersifat *profit oriented*. Mahasiswa dapat PKMK dapat berasal dari semua bidang ilmu.<sup>4</sup> Perlu ditegaskan disini bahwa penciptaan keterampilan berusaha yang dimaksud adalah untuk mahasiswa pengusul PKMK, begitu juga pelaku aktivitas usaha/bisnis yang didanai dalam PKMK adalah kelompok mahasiswa pengusul sebagai wirausaha baru bisa menjalin kerja sama dengan kelompok masyarakat produktif, namun dana PKMK tidak dimaksudkan untuk membantu peningkatan ekonomi kelompok masyarakat tertentu. Dalam PKMK sama sekali tidak diizinkan melakukan penelitian/percobaan untuk mencari temuan.<sup>5</sup>

Kabupaten Seluma, Kepahiang, Rejang Lebong, Bengkulu Utara dan Bengkulu Selatan saat ini mulai mengembangkan kedelai di masing-masing kabupaten. Dimana Provinsi Bengkulu cocok untuk menanam kedelai. Sehingga petani kedelai bisa makmur dan masalah nasional kelangkaan kedelai teratasi oleh Bengkulu. (Ir Riki Gunarwan)

---

<sup>3</sup>Wiko Saputra, “Kuliah itu Gampang...”, (Tangerang: Agromedia Pustaka, 2006), hal. 27.

<sup>4</sup>Wiko Saputra, “Kuliah itu Gampang...”, (Tangerang: Agromedia Pustaka, 2006), hal. 28.

<sup>5</sup>Agung Baskoro, “Status Update for the Best Student”, (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2012), hal. 171.

selaku Kepala Dinas Tanaman Pangan Hultikultura dan Perkebunan (TPHP) Provinsi Bengkulu mengatakan bahwa pada tahun 2015 yang lalu produksi kedelai ini mencapai 12.743 ton. Dengan demikian, kebutuhan kedelai di Bengkulu dapat diatasi dari hasil panen petani setempat. Sehingga harganya tidak terlalu mahal dibanding kedelai impor yang banyak beredar di daerah ini. Hingga saat ini harga kedelai yang semula di kisaran Rp.6.000-7.000-an per kilogram kini naik menjadi 9.000-an per kilogramnya di beberapa pasar tradisional di Provinsi Bengkulu. Bahkan di daerah lain sudah ada yang Rp.10.000/Kg.<sup>6</sup>

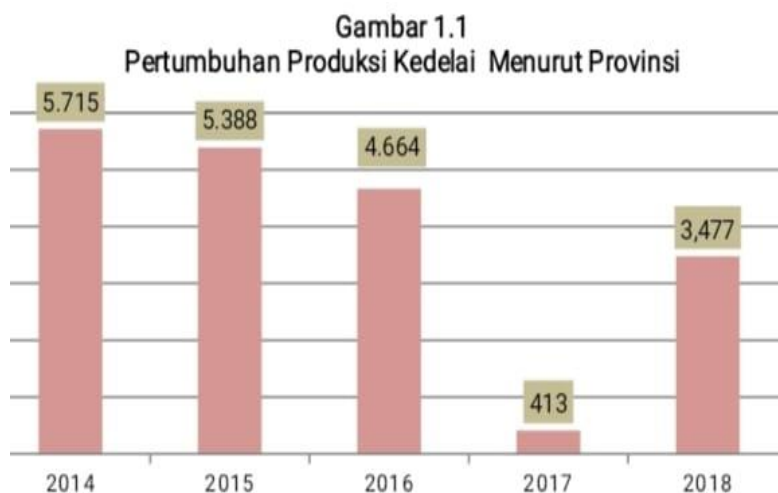
**Tabel 1.1**  
**Daftar Data Pertumbuhan Produksi Kedelai**  
**Per Provinsi<sup>7</sup>**

	Tahun	Pertumbuhan
Bengkulu	2014	5.715
	2015	5.388
	2016	4.664
	2017	413
	2018	3.477

---

<sup>6</sup>Radar Bengkulu, “Provinsi Bengkulu Cocok Tanam Kedelai”. <https://www.radarbengkuluonline.com/2021/01/06/provinsi-bengkulu-cocok-tanam-kedelai/>. Diakses Online pada tanggal 15 April 2021

<sup>7</sup>Statistik Pertanian, “*Produksi Kedelai*”, 2018.



Pada gambar pertumbuhan produksi kedelai menurut provinsi yang di atas dari tahun 2014-2018 ini masih dikatakan tidak beraturan masa pertumbuhannya. Dimana pada tahun 2014 mengalami kenaikan pertumbuhan produksi kedelai yaitu 5.715. Pada tahun 2015 pertumbuhan produksi kedelai mengalami penurunan yaitu 5.388. Pada tahun 2016 pertumbuhan produksi mengalami penurunan yaitu 4.664. Pada tahun 2017 pertumbuhan produksi kedelai mengalami penurunan sangat rendah yaitu 413. Sedangkan pada tahun 2018 pertumbuhan produksi kedelai mengalami kenaikan yaitu 3, 477.

Kedelai merupakan salah satu tanaman anggota kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan yang lainnya seperti kacang tolo, kacang merah,



kacang hijau, kacang gude dan kacang tanah. Bahwa kedelai utuh mengandung 35-40 % protein paling tinggi dari segala jenis kacang-kacangan. Ditinjau dari segi protein, kedelai yang paling baik mutu gizinya, yaitu hampir setara dengan protein pada daging. Protein kedelai merupakan satu-satunya dari jenis kacang yang mempunyai susunan asam amino esensial yang paling lengkap.

Di Indonesia, banyak olahan yang berbahan baku dari kedelai yang umum dikonsumsi diantaranya adalah tempe, tahu, oncom, kecap, tauco dan lain-lain. Selain itu, kedelai juga dapat diolah dalam bentuk lain seperti bahan makanan campuran untuk bayi dan anak balita, kembang tahu, roti, kue, serta susu kedelai. Meski demikian, ada beberapa hal yang kurang disukai dari olahan berbahan baku kedelai, hal tersebut di karenakan bau langu atau bau kacang, rasa pahit dan rasa seperti kapur. Menurut Astawan (2004), kedelai mengandung sejenis oligosakarida yang tidak bisa dicerna oleh tubuh dan dapat menyebabkan *flatulenz* (perut kembung). Selain itu juga mengandung antinutrisi (*antitripsin, fitat, saponin, hemaglutinin*), yang membatasi kapasitas protein untuk diserap oleh tubuh.<sup>8</sup>

Ketatnya persaingan dipasar makanan tidak menyurutkan langkah penulis guna mencoba memproduksi suatu makanan tradisional yang tidak kalah menarik dengan

---

<sup>8</sup>[Http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf](http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf), diakses rabu, 14 april 2021.

makanan instan lainnya. Seperti olahan kedelai ini, dimana kedelai ini bisa dijadikan bahan usaha *snack* cemilan salah satunya yaitu olahan keripik tempe.

Keripik tempe merupakan salah satu makanan yang paling dikenal dan disukai oleh masyarakat. Keripik tempe yang populer biasanya dijadikan cemilan lauk pauk oleh masyarakat kalangan menengah kebawah dan kalangan menengah keatas. Dan dengan begitu penulis mencoba untuk memanfaatkan peluang dengan cara membuat usaha *snack* yaitu usaha Keripik Tempe Maret Krezi. Dimana kami nantinya membuat keripik tempe tersebut, bukan membeli tempe yang sudah jadi dipasar melainkan membuat tempe tersebut dari kacang kedelai hingga menjadi tempe. Sehingga terdapat ciri khas, rasa dari tempe tersebut akan berbeda dengan olahan yang ada dipasar.

Cara produksi kacang kedelai menjadi sebuah tempe juga mudah, jadi cara produksinya dengan kacang kedelai yang direbus selama 30 menit hingga direndam selama 24 jam olahan kacang kedelai tersebut sudah bisa dicampur dengan bahan-bahan tepung tapioka, garam, kemiri, ketumbar dan ragi tempe, hingga adonan tersebut dikemas kedalam plastik yang diberi lobang dan digantung selama dua hari dua malam, dengan begitu proses pembuatan tempe yang dari bahan kacang kedelai sudah siap dijadikan sebuah keripik tempe.

## **B. Perumusan Masalah**

Bagaimana proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi?

## **C. Tujuan Program**

Untuk mengetahui proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi

## **D. Manfaat Program**

### 1. Bagi Fakultas

Dapat memberikan manfaat bagi seluruh mahasiswa, mahasiswi dan dosen mengenai kacang kedelai yang bisa dijadikan cemilan sehat yaitu keripik tempe yang memiliki nilai jual yang lebih baik.

### 2. Bagi Masyarakat

Terciptanya bagi kalangan masyarakat untuk membuka lapangan pekerjaan dengan bahan dasar kacang kedelai yang bisa menjadi suatu usaha cemilan sehat yaitu keripik tempe yang juga banyak disukai orang-orang, sehingga bisa menambah ekonomi kebutuhan sehari-hari.

### 3. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman dalam membuat usaha cemilan keripik tempe yang berbahan dasar kacang kedelai sebagai pertimbangan untuk penelitian mereka nantinya.

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

Menghasilkan keripik tempe yang higienis dan bisa menambah suatu penghasilan dengan mendapatkan pundi-pundi materi di dalam wirausaha, karena produk tempe ini berasal dari bahan tradisional dengan menggunakan bahan alami. Keripik tempe ini telah dikenal oleh masyarakat Indonesia, dimana merupakan produk lokal yang bisa dikembangkan menjadi produk nasional.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

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

##### **1. Nama Produk**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) definisi produk adalah barang atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi.<sup>9</sup> Sehingga, produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dipakai, dimiliki, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.<sup>10</sup>

Di Indonesia kacang-kacangan dan biji-bijian seperti kacang kedelai, kacang tanah, biji kecipir, koro, kelapa dan lain-lain merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan.<sup>11</sup>

Kedelai merupakan sumber protein nabati yang penting di Indonesia. Keadaan ini tentunya mendorong usaha manusia untuk membuat berbagai macam olahan berbahan baku kedelai yang murah, bergizi dan

---

<sup>9</sup>Muhammad Arifiyanto dan Nur Kholidah, "*Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Mahasiswa Menggunakan Elektronik Berbasis Server*", (Jawa Tengah: PT. Nasya Expanding Management, 2020), hal 6.

<sup>10</sup>Anang Firmansyah, "*Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*", (Surabaya: CV. Penerbit Qiara Media, 2019), hal. 2.

<sup>11</sup>Tri Radiyati, "*Kerupuk Keripik*", (Subang : BPTTG Puslitbang Fisika TerapanLIPI, 1990), hal. 21-26.

mempunyai nilai ekonomis tinggi. Salah satu olahan berbahan baku kedelai yang sering kita jumpai di masyarakat adalah tempe. Tempe adalah produk fermentasi yang amat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Melalui proses fermentasi, kedelai menjadi lebih enak dan meningkat nilai nutrisinya.<sup>12</sup>

Tempe dapat dibuat dari berbagai bahan diantaranya koro, kacang tanah dan ampas tahu. Namun demikian yang biasa dikenal sebagai tempe oleh masyarakat pada umumnya ialah tempe yang dibuat dari kedelai. Tempe merupakan makanan favorit masyarakat Indonesia baik kalangan bawah sampai kalangan atas. Selain harganya murah, kandungan protein dan nutrisi lainnya pada tempe dapat memenuhi sebagian kebutuhan nutrisi harian masyarakat Indonesia. Seperti halnya dengan kedelai, tempe juga bisa diolah menjadi beberapa makanan yang enak, bergizi dan mempunyai nilai ekonomis tinggi.<sup>13</sup>

Salah satu olahan berbahan baku tempe adalah keripik tempe. Keripik tempe adalah tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk. Teksturnya kering dan

---

<sup>12</sup>Ely Trianasari, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, dkk. *“Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung”*. Jurnal Rotor Vol. 10 No. 2. Tahun 2017, hal. 1.

<sup>13</sup>Ely Trianasari, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, dkk. *“Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung”*. Jurnal Rotor Vol. 10 No. 2. Tahun 2017, hal. 1.



keras. Apabila disimpan di tempat kering dan bersih, keripik tempe dapat tahan disimpan selama satu bulan. Misalnya dipakai di dalam kantong plastik, kaleng, atau toples yang tertutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab.<sup>14</sup>

Nama produk kewirausahaan kami ini merupakan “Keripik Tempe Maret Krezi”. Keripik tempe maret krezi merupakan singkatan dari (*Krezi*) krenyes lezat bergizi. Bahan dasar yang digunakan yaitu kacang kedelai. Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe.<sup>15</sup>

Nama keripik tempe maret krezi ini berasal dari bentuk dan teksturnya seperti makanan cemilan yang populer di Indonesia. Dimana, tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang merupakan hasil fermentasi kedelai. Diperkirakan tempe telah populer sejak berkembangnya kerajaan Hindu dan Budha di Indonesia, khususnya di daerah Jawa Tengah, Yogyakarta, dan Jawa Timur. Jenis usaha keripik tempe maret krezi ini merupakan makanan ringan yang bergerak dibidang olahan dan pangan, bahan baku pembuatan produk ini mudah diperoleh

---

<sup>14</sup>Sarwono, “*Membuat Tempe dan Oncom*”, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2007), hal. 24.

<sup>15</sup>Siti Nur Aidah dan Tim Penerbit KBM Indonesia, “*Ensiklopedi Kedelai Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*”, (Jogjakarta: Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia, 2010), hal. 1.

karena menggunakan bahan baku produk pertanian lokal. Kacang kedelai juga mudah didapatkan dipasar yang ada di Kota Bengkulu dengan harga yang masih terjangkau.

Keripik tempe maret krezi ini dimana pembuatannya berbeda dengan keripik yang ada di Indonesia. Keripik tempe maret krezi ini proses pembuatannya dibuat dengan sendiri sehingga memiliki ciri khas pada rasanya. Untuk meningkatkan nilai jual dan inovasi yang terbaru dengan keripik lainnya team menambah beberapa keunikan dari berbagai macam produk Keripik Tempe Maret Krezi sebagai berikut:

- a. Varian rasa keripik tempe maret krezi
  - 1) Keripik Tempe Maret Krezi Original.
  - 2) Keripik Tempe Maret Krezi Pedas.
  - 3) Keripik Tempe Maret Krezi Manis.
- b. Ukuran kemasan keripik tempe maret krezi

Menggunakan plastik kemasan klip yang ukuran paling kecil, keripik tempe ini dijual dengan harga Rp. 6.000/ bungkusnya dengan berat 100 gram.

## **2. Manfaat dan Kandungan**

Keripik tempe maret krezi merupakan makanan baik, sehat dan halal. Karena berbahan dasar kacang kedelai. Dalam pembuatan keripik ini bersih tanpa bahan pengawet ataupun dari zat kimia yang bisa mengandung

unsur haram. Berdasarkan di dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 berbunyi :

يٰۤاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ  
الشَّيْطٰنِ ۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ ﴿١٦٨﴾

**Artinya:**

*“Wahai semua manusia, makanlah apa yang ada di bumi yang halal dan baik. Dan janganlah kalian mengikuti langkah-langkah setan, karena sesungguhnya setan (nafsu) itu adalah jelas-jelas musuh bagimu”.*

Ayat di atas menganjurkan kepada kita untuk mengkonsumsi makanan yang halal disamping itu juga menganjurkan untuk memakan makanan yang baik untuk tubuh, yaitu makanan yang menyehatkan. Berarti semua makanan yang mengandung bahaya wajib pantang. Karena diri kita milik Allah. Dia amat menyayangi makhluk-Nya. Maka ketika kita memakan makanan yang halal dan yang baik maka kita telah menyelamatkan diri kita sekaligus melaksanakan perintah Allah, dan yang kita lakukan itu, pasti akan sangat berguna untuk keselamatan di dunia juga di akhirat. Seluruh yang Allah larang, pasti mengandung bahaya bagi kita. Allah tahu akan hal itu karena dialah yang menciptakannya.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup>Zen Muhammad Al Hadi, “Pemahaman Terjemah Ayat Suci Al-Qur’an”, (Jakarta Selatan: Zawiya, 2015), hal, 78.

## **B. Lokasi Usaha / Program**

Lokasi merupakan tempat melayani konsumen, dapat pula diartikan sebagai tempat untuk memajangkan barang-barang dagangannya. Konsumen dapat melihat langsung barang yang diproduksi atau dijual baik jenis, jumlah maupun harganya. Dengan demikian, konsumen dapat lebih mudah memilih dan bertransaksi atau melakukan pembelanjaan terhadap produk yang ditawarkan secara langsung.<sup>17</sup>

Salah satu cara memilih lokasi usaha adalah berdasarkan kelompok bisnis. Maksudnya adalah mencari lokasi yang kanan-kirinya menjual produk barang atau jasa sejenis dengan usaha yang akan dijalankan. Tujuannya untuk memompa pendapatan dan dapat menimbulkan persaingan sehat.<sup>18</sup>

Usaha Poduk Keripik Tempe Maret Krezi ini berlokasi di Jalan Rangkong 9 No 65 RT 18 RW 06 Cempaka Permai Lingkar Barat Kota Bengkulu. Dikarenakan lokasi ini juga dekat dengan Pasar Tradisional Panorama sehingga kami sangat mudah untuk mendapatkan bahan-bahan membuat keripik tempe tersebut, selain itu lokasi usaha produk keripik tempe ini berlokasi di komplek dimana banyaknya masyarakat dan warung di komplek ini serta juga ada tempat kuliah, sekolahan, kantor lurah, camat hingga puskesmas sehingga

---

<sup>17</sup>Miftah dan Ambok Penguik, "*Budaya Bisnis Muslim Jambi Dalam Perspektif Kearifan Lokal*". (Malang: Ahlimedia Press, 2020), hal. 151-152.

<sup>18</sup>Sherly, "*Usaha Terlaris Modal 1-3 Juta*", (Yogyakarta: Jogja Great! Publisher, 2010), hal. 27.

produk keripik tempe ini sudah kami promosikan kepada masyarakat sekitar. Di tempat lokasi yang kami pilih ini belum ada yang menjual keripik tempe ini sehingga peluang kami untuk menjual keripik tempe maret krezi ini sangatlah besar dan tidak menimbulkan persaingan dengan penjual yang menjualkan produk yang sama.

**BAB III**  
**METODE PELAKSANAAN**

**A. Alat dan Bahan**

1. Peralatan yang digunakan untuk membuat Keripik Tempe Maret Krezi sebagai berikut:

**Tabel 3.1**  
**Alat-Alat Keripik Tempe Maret Krezi**

<b>NO</b>	<b>Alat-alat membuat Keripik Tempe Maret Krezi</b>
1	Cutter
2	Talenan
3	Wajan
4	Spatula
5	Saringan penggorengan
6	Baskom
7	Toples Plastik
8	Pisau
9	Kompur Gas Mini
10	Tabung Gas

2. Bahan-bahan yang harus disiapkan dalam pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi sebagai berikut:

**Tabel 3.2**  
**Bahan-bahan Keripik Tempe Maret Krezi**

<b>No</b>	<b>Bahan-bahan dalam pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi</b>
1	Kacang kedelai
2	Tepung sagu
3	Ragi tempe
4	Garam
5	Penyedap Rasa
6	Kemiri
7	Ketumbar
8	Bawang Putih
9	Minyak Manis
10	Bumbu rasa (coklat, balado)
11	Kemasan Klip
12	Plastik Kedelai
13	Stiker

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

**A. Anggaran Biaya**

**Tabel 4.1**  
**Anggaran Biaya Keripik Tempe Maret Krezi**

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
<b>A</b>	<b>Tahap Pelaksanaan</b>			
<b>1.</b>	<b>Bahan habis pakai</b>			
	Kacang Kedelai	5 kg	Rp.5.000	Rp. 25.000
	Tepung Sagu	5 kg	Rp. 8.000	Rp. 40.000
	Ragi Tempe	1 buah	Rp. 13.000	Rp. 13.000
	Garam	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Penyedap Rasa	3 buah	Rp. 2.000	Rp. 6.000
	Kemiri	¼ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Ketumbar	¼ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Bawang Putih	¼ kg	Rp. 7.000	Rp. 7.000
	Minyak Manis	1 kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Bumbu Rasa (Cokelat dan Balado)	3 kg	Rp. 15.000	Rp. 45.000
	Kemasan Klip	40 buah	Rp. 1.000	Rp. 40.000
	Plastik Kedelai	2 pcs	Rp. 2.000	Rp. 4.000
	Stiker	50 buah	Rp. 1.000	Rp. 50.000
	Jumlah			<b>Rp. 265.000</b>



<b>2.</b>	<b>Peralatan Tetap</b>			
	Cutter	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Talenan	1 buah	Rp. 7.000	Rp. 7.000
	Wajan	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Spatula	1 buah	Rp. 4.000	Rp. 4.000
	Saringan Penggorengan	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Baskom	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Toples Plastik	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Pisau	1 buah	Rp. 22.000	Rp. 22.000
	Kompor Gas Mini	1 buah	Rp.110.000	Rp. 110.000
	Tabung Gas	1 buah	Rp. 20.000	Rp.20.000
	Jumlah			<b>Rp. 220.000</b>
<b>B.</b>	<b>PELAPORAN</b>			
	Proposal	4 buah	Rp. 25.000	Rp. 100.000
	Laporan Keripik Tempe	4 buah	Rp. 20.000	Rp. 80.000
	Fotocopy Laporan	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	Jumlah			<b>Rp.150.000</b>
<b>C</b>	<b>DOKUMENTASI</b>			
	Cuci cetak Foto	20 lembar	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			<b>Rp. 20.000</b>
<b>D</b>	<b>PROMOSI</b>			
	Kuota	1.5 GB	Rp. 14.000	Rp. 14.000
	Jumlah			<b>Rp. 14.000</b>
	<b>TAHAP PELATIHAN</b>			

<b>Achievement Motivation Training</b>		
	Pelatihan Sertifikat pangan	<b>Rp. 350.000</b>
	<b>TOTAL BIAYA (Jumlah A-E)</b>	<b>Rp.1.019.000</b>

**Sumber: Data Diolah (2021).**

Dari tabel anggaran biaya di atas bahan habis pakai untuk proses produksi keripik tempe maret krezi menghabiskan uang berjumlah Rp. 265.000. Bahan-bahan tersebut juga mudah kita dapatkan di Pasar Tradisional Panorama Bengkulu.

## B. Jadwal Kegiatan

**Tabel 4.2**  
**Jadwal Kegiatan Keripik Tempe Maret Krezi**

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke I				Bulan Ke II				Bulan Ke III				Bulan Ke IV				Bulan Ke V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																				
2	Survey Bahan Baku																				
3	Pelatihan Penyuluhan Pangan																				
4	Mengurus PIRT dan Penyuluhan																				
5	Publikasi dan Promosi																				
6	Produksi																				
7	Pemasaran																				
8	Evaluasi																				
9	Pembuatan Laporan																				

**Sumber: Data Diolah (2021).**

Dari tabel jadwal kegiatan keripik tempe maret krezi di atas, untuk menghasilkan kreativitas mahasiswa yang bergerak dibidang kewirausahaan yang memanfaatkan olahan kedelai dalam proses pembuatan keripik tempe ini berjalan di bulan Februari di minggu ketiga. Proses produksi ini saya belajar membutuhkan waktu dua minggu untuk membuat olahan kedelai menjadi keripik tempe, proses uji coba yang saya butuhkan yaitu tiga kali proses produksi untuk menghasilkan keripik tempe yang enak dan gurih. Proses produksi ini saya belajar dari teman yang sudah berpengalaman dan juga belajar dari youtube.

## **BAB V**

### **HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN**

#### **A. Hasil Yang Dicapai**

Berdasarkan hasil yang dicapai dari tujuan program yang kami usahakan dalam produk keripik tempe maret krezi ini adalah bahwa proses produksi pembuatan keripik ini adalah berbahan dasar kacang kedelai. Dimana bahan baku pembuatan produk ini mudah diperoleh karena menggunakan bahan baku produk pertanian lokal. Kacang kedelai juga mudah didapatkan dipasar yang ada di Kota Bengkulu dengan harga yang masih terjangkau. Untuk meningkatkan nilai jual dan inovasi yang terbaru dengan keripik lainnya team menambah beberapa keunikan varian rasa dari berbagai macam produk keripik tempe maret krezi yaitu keripik tempe maret krezi original, keripik tempe maret krezi pedas, dan keripik tempe maret krezi manis.

Adapun proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi ini adalah :

1. Beberapa proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi varian rasa original dan balado sebagai berikut:
  - a) Bahan pertama yang dibutuhkan yaitu 1 kg kacang kedelai, lalu kacang kedelai dibersihkan, kemudian rendam menggunakan air bersih.

- b) Setelah kacang kedelai dibersihkan, rebus kacang kedelai bersama air selama 30 menit, setelah direbus kacang kedelai tersebut dibiarkan selama 24 jam.
- c) Setelah direndam 24 jam, bersihkan kembali kacang kedelai tersebut. Jika kacang kedelai 1 kg maka kacang kedelai dicampur dengan tepung tapioka sebanyak 1 kg, kemudian aduk kacang kedelai bersama tepung tapioka hingga merata, setelah diaduk campur kembali adonan dengan garam, penyedap rasa, kemiri, ketumbar, bawang putih, kemudian aduk kembali adonan tersebut hingga merata, lalu ditambah dengan ragi tempe secukupnya, lalu aduk kembali adonan hingga merata kembali.
- d) Selanjutnya proses pengepakan menjadi sebuah tempe dengan menggunakan plastik yang sudah di lobang agar sirkulasi udara dapat masuk kedalam tempe.
- e) Setelah adonan tempe dikemas kedalam plastik, tempe tersebut digantung selama dua hari dua malam untuk proses fermentasi.
- f) Setelah proses fermentasi selesai, tempe tersebut sudah bisa diiris tipis-tipis, lalu masukkan ke dalam penggorengan, kemudian, tunggu hingga dingin, setelah keripik tempe dingin berikan beberapa rasa bumbu rasa coklat, balado, dan original kemudian dikemas ke dalam kemasan klip dengan diberikan stiker.
- g) Produk sudah siap dipasarkan.

2. Beberapa proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi varian rasa coklat sebagai berikut:
  - a) Bahan pertama yang dibutuhkan yaitu 1 kg kacang kedelai, lalu kacang kedelai dibersihkan, kemudian rendam menggunakan air bersih.
  - b) Setelah kacang kedelai dibersihkan, rebus kacang kedelai bersama air selama 30 menit, setelah direbus kacang kedelai tersebut dibiarkan selama 24 jam.
  - c) Setelah direndam 24 jam, bersihkan kembali kacang kedelai tersebut. Jika kacang kedelai 1 kg maka kacang kedelai dicampur dengan tepung tapioka sebanyak 1 kg, kemudian aduk kacang kedelai bersama tepung tapioka hingga merata, setelah diaduk campur kembali adonan dengan kemiri, ketumbar, bawang putih, kemudian aduk kembali adonan hingga merata, lalu ditambah dengan ragi tempe secukupnya, lalu aduk kembali adonan hingga merata.
  - d) Selanjutnya proses pengepakan menjadi sebuah tempe dengan menggunakan plastik yang sudah diberi lobang agar sirkulasi udara dapat masuk ke dalam tempe.
  - e) Setelah adonan tempe dikemas ke dalam plastik, tempe tersebut digantung selama dua hari dua malam untuk proses fermentasi.
  - f) Setelah proses fermentasi selesai, tempe tersebut sudah bisa diiris tipis-tipis, lalu masukan ke dalam

penggorengan, kemudian tunggu hingga dingin, setelah keripik tempe dingin berikan bumbu rasa coklat, kemudian dikemas ke dalam kemasan klip dengan diberikan stiker.

g) Produk sudah siap dipasarkan.

Proses produksi keripik tempe maret krezi ini juga membutuhkan waktu karena butuh tiga kali untuk saya menghasilkan keripik tempe yang enak, gurih dan lezat ketika dikonsumsi. Dari hasil uji pertama produksi keripik tempe yang saya buat tidak langsung dijual melainkan untuk keluarga. Dari uji coba tersebut saya mendapatkan kritikan karena uji coba yang dihasilkan ternyata menghasilkan tekstur yang agak keras dan juga alot karena proses penggorengannya yang cepat, hal ini membuat saya agar lebih teliti lagi dalam menggoreng keripik tempe. Uji kedua produksi keripik tempe maret krezi ini juga mendapat kritikan dari teman-teman, tetangga masyarakat sekitar, dan sanak family, pada uji produksi tersebut ternyata menghasilkan keripik tempe yang agak asin karena berlebihan pada garam dan juga untuk pemotongan tempe yang tipis lagi. Selain itu, konsumen juga memberi masukan untuk menambah varian rasa agar minat para pembeli juga meningkat, maka dengan itu saya menambahkan varian rasa pedas balado dan juga coklat hal ini banyaknya juga masukan dari para konsumen. Dan uji produksi ketiga alhamdulillah saya dapat menghasilkan sebuah



keripik tempe yang diinginkan para konsumen yaitu keripik tempe yang lezat dan renyah, dari hasil proses produksi olahan kedelai menjadi tempe yang tidak terlalu asin lagi dan juga cara penggorengan yang menghasilkan keripik tempe tidak keras dan alot. Saya mempelajari proses produksi olahan kedelai menjadi keripik tempe ini dari teman-teman saya yang sudah berpengalaman dan juga belajar dari youtube.

## **B. Potensi Keberlanjutan Program**

### Aspek Masa Depan

Dalam aspek masa depan olahan kedelai yang ingin saya hasilkan bukan hanya menghasilkan keripik tempe melainkan olahan kedelai yang bisa diinovasikan untuk cemilan lainnya seperti kembang tahu kering. Kembang tahu kering ini jarang terlihat di wilayah kota Bengkulu, yang dimana untuk kedepannya saya akan mencoba untuk proses produksi kembang tahu kering tersebut.

Untuk menambah kreativitas kedepannya saya ingin membuat varian rasa yang baru untuk keripik tempe maret krezi ini seperti varian rasa jamur. Jamur yang terbuat dari jamur tiram putih asli terkenal akan kaya kandungan gizi, proses pengolahannya dilakukan secara higienis, kandungan gizi pada jamur juga tidak berubah meski sudah diolah menjadi keripik tempe.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Evaluasi**

Evaluasi yang dilakukan dalam proses produksi pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi ini masih belum optimal dikarenakan proses produksi pembuatan masih menggunakan alat dapur yang manual, sehingga proses produksi pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi ini sedikit memakan waktu.

#### **B. Kesimpulan**

Usaha produk Keripik Tempe Maret Krezi ini untuk memanfaatkan kacang kedelai yang ada di Bengkulu sehingga kacang kedelai ini bisa diolah menjadi sebuah cemilan keripik tempe yang banyak digemari oleh masyarakat, ini merupakan produk lokal yang bisa dikembangkan menjadi produk nasional.

#### **C. Saran**

Dalam penyusunan laporan ini penyusun perlu suatu kritik dan saran di mana laporan ini akan menjadi lebih baik lagi dimasa yang mendatang serta laporan usaha ini akan menjadikan masyarakat untuk serta gabung memiliki usaha dalam mengurangi angka pengangguran baik itu di Kota Bengkulu maupun di kota lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah Nur Siti, dan Tim Penerbit KBM Indonesia. 2010. *“Ensiklopedi Kedelai Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya”*. Jogjakarta: Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia.
- Apa Itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>, diakses pada tanggal 22 April 2021.
- Baskoro, Agung. 2012. *“Status Update for the Best Student”*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Firmansyah Anang. 2019. *“Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)”*. Surabaya: CV. Penerbit Qiara Media.
- Hadi Al Muhammad Zen. 2015. *“Pemahaman Terjemah Ayat Suci Al-Qur’an”*. Jakarta Selatan: Zawiyah.
- <Http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf>. Diakses rabu, 14 April 2021.
- Kemahasiswaan Direktorat, Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan, dan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020. *“Pendidikan Tinggi Pedoman Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Buku 1 Panduan Umum”*.
- LLDIKTI, Humas. 2018. *“Apakah Program Kreativitas Mahasiswa Dan Manfaatnya Yuk Sima*. Kalimantan.

- Miftah dan Ambok Pengiuk. 2020. *“Budaya Bisnis Muslim Jambi Dalam Perspektif Kearifan Lokal”*. Malang: Ahlimedia Press.
- Radar Bengkulu, “Provinsi Bengkulu Cocok Tanam Kedelai”. <https://www.radarbengkuluonline.com/2021/01/06/provinsi-bengkulu-cocok-tanam-kedelai/>. Diakses Online pada tanggal 15 April 2021.
- Radiyah, Tri. 1990. *“Kerupuk Keripik”*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika TerapanLIPI.
- Saputra, Wiko. 2006. *“Kuliah itu Gampang...”*. Tangerang: Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Sarwono. 2007. *“Membuat Tempe dan Oncom”*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sherly. 2010. *“Usaha Terlaris Modal 1-3 Juta”*. Yogyakarta: Jogja Great! Publisher.
- Statistik Pertanian. 2018. *“Produksi Kedelai”*.
- Tata Cara Urus Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT), <https://indonesia.go.id/layanan/kependudukan/sosial/cara-urus-perizinan-produk-industri-rumah-tangga-pirt>, diakses pada tanggal 22 April 2021.
- Trianasari Ely, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, dkk. 2017. *“Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung”*. Jurnal Rotor Vol. 10 No. 2.

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**

## LAMPIRAN-LAMPIRAN I

### LAMPIRAN I. BIODATA KETUA

#### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Mareta Yusianti
2	Nim	1711130066
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Program Studi	Ekonomi Syariah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 30 Maret 1999
6	Alamat E-mail	Mareta.m205@gmail.com
7	Nomor Telepon/ Hp	08992211623
8	Motto	Keberhasilan tidak datang secara tiba-tiba tapi karena usaha dan kerja keras

#### B. Riwayat Pendidikan dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	TK	TK Al-Azhar Muhajirin	2005
2	SD	SD Negeri 45 Kota Bengkulu	2011
3	SMP	SMP Negeri 8 Kota Bengkulu	2014
4	SMA	SMA 3 Kota Bengkulu	2017

#### C. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	HMPS EKSYA	Infokom	2018
2	HMPS EKSYA	Wakil HMPS EKSYA	2019

#### D. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1	Penghargaan Duta Intelegensi	FEBI IAIN Bengkulu	2018

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

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

Bengkulu, 19 April 2021 M  
7 Zulhijrah 1442 H



Mareta Yusianti  
NIM. 1711130066

## LAMPIRAN BIODATA ANGGOTA

### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Muhammad Iqbalul Ihsan
2	Nim	1711130079
3	Jenis Kelamin	Laki-Laki
4	Program Studi	Ekonomi Syariah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 12 Oktober 1999
6	Alamat E-mail	Muhamadiqbalulichsan1210@gmail.com
7	Nomor Telepon/ Hp	089632010747
8	Motto	Membahagiakan orang tua adalah yang paling utama

### B. Riwayat Pendidikan dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	TK	TK IT Bunayyah	2005
2	SD	SD IT IQRA' 1 Kota Bengkulu	2011
3	SMP	SMP IQRA' Kota Bengkulu	2014
4	SMA	SMA Negeri 2 Kota Bengkulu	2017

### C. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

No	Nama Organisasi	Status dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	HMPS EKSYA	Devisi Olahraga	2018 di kampus IAIN Bengkulu (FEBI)
2	HMJEI	Devisi Agama	2019 di kampus IAIN Bengkulu (FEBI)

### D. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima

No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1	-	-	-



Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

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

Bengkulu, 19 April 2021 M  
7 Zulhijrah 1442 H



Muhammad Iqbalul Ihsan  
NIM. 1711130079

**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Erwin Saputra
2	Nim	1711130079
3	Jenis Kelamin	Laki-Laki
4	Program Studi	Ekonomi Syariah
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 24 Agustus 1993
6	Alamat E-mail	Erwinsa83@gmail.com
7	Nomor Telepon/ Hp	081273295352
8	Motto	Gapailah yang anda inginkan selagi itu tidak menzolimi orang lain.

**B. Riwayat Pendidikan dan Non Forma**

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SD	SD Negeri 76 Kota Bengkulu	2005
2	SMP	SMP Negeri 20 Kota Bengkulu	2008
4	SMA	SMA Budi Mulya Kota Bengkulu	2011

**C. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti**

No	Nama Organisasi	Status dalam Organisasi	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

**D. Pelatihan/workshop/Penghargaan Yang Pernah Diterima**

No	Jenis	Pihak Pelaksana	Tahun
1	-	-	-

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

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

Bengkulu, 19 April 2021 M  
7 Zulhijah 1442 H



Erwin Saputra  
NIM. 1711130136

## Lampiran Blodata Dosen Pembimbing I

### 1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr. Nurul Hak, M.A.
2	NIP/NIDN	196606161995031002/150274583
3	Jenis Kelamin	Laki-Laki
4	Pangkat, gol/Jabatan	Lektor Kepala (IV/b)
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Banjar Negara, 16 Juni 1966
6	Alamat E-mail	Nurulhak94@gmail.com
7	Nomor Telepon/ Hp	085267376794

### 2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal (jumlah tabel disesuaikan kebutuhan)

No	Pendidikan	Asal Sekolah/PT	Tahun Tamat
1	SD	PANDEKLANG Banten	1981
2	SMP	MTS Banjar Negara	1984
4	SMA	Madrasa Aliyah Banjar Negara	1987
5	S1	IAIN Raden Fatah	1991
6	S2	Universitas Muhammadiyah Jakarta	2007
7	S3	Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung	2018

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

#### a. Pendidikan / Pengajaran

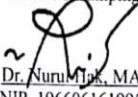
No	Nama Mata Kuliah	Wajib/ Pilihan	SKS
1	Filsafat Hukum Islam	-	2
2	BMT dan Koperasi Syariah	-	2

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

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

Bengkulu, 19 April 2021 M  
7 Zulhijrah 1442 H

Dosen Pendamping I

  
Dr. Nurul M. J. MA

NIP. 196606161995031002

## Lampiran Biodata Dosen Pembimbing II

### 1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Khairiah El Wardah M. Ag
2	NIP/ NIDN	197808072005012008
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/Jabatan	Penata Muda TK I, III/b/Asisten Ahli
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 7 Agustus 1978
6	Alamat E-mail	elwardah.khairiah@gmail.com
7	Nomor Telepon/ Hp	081363413035
8	Motto	Do what u can do now, do not wait until tomorrow

### 2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal (jumlah tabel disesuaikan kebutuhan)

No	Pendidikan	Asal Sekolah/PT	Tahun Tamat
1	SD	SDN No. 1 Bengkulu	1991
2	SMP	MTS N 1 Bengkulu	1993
4	SMA	MAN Model Bengkulu	1997
5	S1	IAIN IB Padang	2001
6	S2	IAIN IB Padang	2004

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

#### b. Pendidikan / Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/ Pilihan	SKS
1	Ekonomi Makro Islam	Wajib	4
2	Kewirausahaan	Wajib	8
4	Pemberdayaan Ekonomi Lokal	Wajib	6

**c. Penelitian**

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/ Output
1	Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui produksi ekonomi kreatif (studi pengolahan pelepah pisang pada mega souvenir desa harapan makmur kabupaten Bengkulu tengah)	IAIN BENGKULU	2020/Jurnal
2	Kajian teoritis terhadap penggunaan hak khiyar pada akad murabahah di Bank Syariah	IAIN BENGKULU	2019/Jurnal
4	Peran Dewan Pengawas Syariah terhadap penetapan margin murabahah pada PT. Bank pembiayaan rakyat syariah safir Bengkulu	IAIN BENGKULU	2018/Jurnal

**d. Pengabdian Kepada Masyarakat**

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/ Output
1	Narasumber praktek pembuatan tahu organik dan susu kedelai	DINKES Kab. Benteng	2020/Praktek
2	Narasumber praktek pembuatan tahu organik dan olahan ampas kedelai	PPRK MUI Bengkulu	2019/Praktek
3	Narasumber praktek pembuatan tahu sehat	SKB Kab. Benteng	2018/Praktek

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

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

Bengkulu, 19 April 2021 M  
7 Zulhijah 1442 H  
Dosen Pendamping II

  
Khairiah El Wardah M. Ag  
NIP. 197808072005012008



## LAMPIRAN

### Stiker Keripik Tempe Maret Krezi



### Alat-Alat Keripik Tempe Maret Krezi



## LAMPIRAN

### PROSES PEMBUATAN KERIPIK TEMPE MARET KREZI

**Proses pencampuran kacang kedelai dengan tepung tani**



**Proses setelah adonan diaduk hingga merata**



**Proses pengepakan menjadi sebuah tempe**



**Tempe yang sudah digantung setelah dua hari dua malam**



**Pengirisan tempe secara tipis-tipis**



**Proses penggorengan tempe**



**Pengeringan tempe setelah digoreng**



**Produk sudah siap dipasarkan**



## LAMPIRAN

### PRODUK KERIPIK TEMPE MARET KREZI

**Rasa Balado**



**Rasa Cokelat**



**Rasa Original**



**Rasa (Cokelat, Balado dan Original)**





**LAMPIRAN**  
**KONSUMEN DALAM MEMBELI KERIPIK TEMPE**  
**MARET KREZI**



## LAMPIRAN

## DOKUMENTASI

### Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan



### Penyerahan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan



## LAMPIRAN

### SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

 **PEMERINTAH KABUPATEN BENGKULU UTARA**  
**DINAS KESEHATAN**  
Jln. Prof. M. Yamin, SH No. 233, Telp. (0737) - 521030, 521139  
**ARGA MAKMUR 38611**

---

**SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN**

NOMOR : 12 /17.03/2021

Diberikan kepada :

Nama : **MARETA YUSIANTI**  
Jabatan : **Pemilik / Penanggung Jawab Usaha**  
Alamat : **Jl.telaga dewa 6 RT.014 RW.03 Pagar dewa Bengkulu**

Telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Produk 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 : HK.03.1.23.04.12.2205 tanggal 5 April 2012 yang diselenggarakan di :

Kabupaten : **BENGKULU UTARA**  
Provinsi : **BENGKULU**  
Pada Tanggal : **15 Juni 2021**

 Arga Makmur, Juni 2021  
Kerajaan Dinas Kesehatan  
Kabupaten Bengkulu Utara

  
**SAMSUL MAARIF SKM, M.Kes**  
Nip.19641010 199803 1 006

## LAMPIRAN

### SURAT NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)



#### PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)  
1233000700924

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	:	MARETA YUSIANTI
Nomor KTP	:	1771017003990004
NPWP Pemilik Usaha	:	
Nama Usaha	:	KERIPIK TEMPE MARET KREZI
NPWP Usaha	:	-
Alamat	:	JL. TELAGA DEWA 6, Kel. Pagar Dewa, Kcc. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI	:	10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Akses Kepabeanaan	:	-
Kekayaan Bersih	:	Rp 1.000.000 ( Satu Juta 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 bukti Pendaftaran Penanaman Modal/Berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan dan hak akses kepabeanaan.
3. Lembaga OSS berwenang untuk melakukan evaluasi dan/atau perubahan atas izin usaha (izin 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

Diterbitkan tanggal : 2 Juli 2021

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



*Dokumen ini diterbitkan melalui Sistem OSS atas dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.*



**LAMPIRAN**  
**SURAT IZIN USAHA MIKRO KECIL**



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**

**IZIN USAHA**

**(Izin Usaha Mikro Kecil)**

Berdasarkan ketentuan Pasal 31 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, untuk dan atas nama Menteri, Pimpinan Lembaga, Gubernur, Bupati/Walikota, Lembaga OSS menerbitkan Izin Usaha berupa **Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK)** kepada:

Nama Pemilik Usaha	: MARETA YUSIANTI
Nomor Induk Berusaha	: 1233000700924
Alamat Pemilik Usaha	: JL. TELAGA DEWA 6, Kel. Pagar Dewa, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Nama Usaha	: KERIPIK TEMPE MARET KREZI
Kode KBLI	: 10794
Nama KBLI	: INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Alamat Usaha	: JL. RANGKONG 9 NO. 65 RT. 18 RW. 06, Kel. Cempaka Permai, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu

IUMK berlaku untuk melakukan kegiatan usaha baik produksi maupun penjualan barang/jasa dan berlaku sebagai izin lokasi usaha sesuai ketentuan perundangan.

Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) berlaku efektif sejak tanggal dikeluarkan.

Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini, maka akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya

Tanggal Terbit Izin Usaha : 2 Juli 2021



*Dokumen ini diterbitkan melalui Sistem OSS atas dasar data dari pelaku usaha. Kebenaran dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.*

**ANALISIS STRATEGI PEMASARAN OLAHAN KEDELAI  
MENJADI KERIPIK TEMPE MARET KREZI DALAM  
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN  
INDUSTRI RUMAH TANGGA**



**SKRIPSI**

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

Oleh :

1. MARETA                      NIM.1711130066    Prodi. Ekonomi Syariah  
YUSIANTI
2. MUHAMMAD                NIM.1711130079    Prodi. Ekonomi Syariah  
IQBALUL  
ICHSAN
3. ERWIN SAPUTRA        NIM.1711130136    Prodi. Ekonomi Syariah

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH  
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  
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu  
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

### HALAMAN PERSETUJUAN

1. Nama/NIM/Prodi : a. Mareta Yusianti 1711130066 Ekonomi Syariah (Ketua)  
b. Muhammad Iqbalul Ichsan 1711130079 Ekonomi Syariah (Anggota)  
c. Erwin Saputra 1711130136 Ekonomi Syariah (Anggota)
2. Judul Kegiatan : a. Analisis Laporan Keuangan Keripik Tempe Maret Krezi Menggunakan BEP (Break Event Point)  
b. Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi  
c. Proses Pemasaran Keripik Tempe Maret Krezi Menggunakan Strategi Marketing Mix
3. Lokasi Kegiatan : Jl. Rangkong 9 No. 65 RT 18 RW 06 Lingkaran Barat, Kota Bengkulu
4. Waktu Kegiatan : Januari s.d Juni
5. Biaya : Rp. 485.000

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

Bengkulu, 14 Juni 2021 M  
3 Zulkaidah 1442 H

Pembimbing I

Dr. Nurul Hak, MA  
NIP. 196606161995031002

Pembimbing II

Khairiah Elwardah, M. Ag  
NIP. 197808072005012008

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN PERSETUJUAN KELOMPOK.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Program.....	7
D. Manfaat Program.....	7
E. Luaran Yang Diharapkan.....	8
<b>BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....</b>	<b>9</b>
A. Analisa Produk.....	9
B. Pangsa Pasar.....	15
C. Lokasi Usaha / Program.....	23
D. Analisa Kelayakan Usaha/Program.....	24
E. Analisa Keuntungan.....	26
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>32</b>
A. Alat dan Bahan.....	32
B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Pemasaran.....	33
C. Proses Promosi dan Pemasaran.....	35
D. Analisis Peluang Usaha.....	37

<b>BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL</b>	
<b>KEGIATAN.....</b>	<b>39</b>
A. Anggaran Biaya .....	39
B. Jadwal Kegiatan.....	42
<b>BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI</b>	
<b>BERKELANJUTAN .....</b>	<b>44</b>
A. Hasil Yang Dicapai.....	44
B. Potensi Keberlanjutan Program .....	52
<b>BAB VIPENUTUP .....</b>	<b>54</b>
A. Evaluasi .....	54
B. Kesimpulan .....	54
C. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

1.2	Daftar Data Pertumbuhan Produksi Kedelai Per Provinsi ...	3
2.1	Kriteria Penilaian Kelayakan Usaha .....	25
2.2	Investasi Peralatan .....	27
2.3	Investasi Modal Kerja .....	28
3.1	Alat-Alat Keripik Tempe Maret Krezi.....	32
3.2	Bahan-Bahan Keripik Tempe Maret Krezi .....	33
4.1	Anggaran Biaya Keripik Tempe Maret Krezi.....	39
4.2	Jadwal Kegiatan Keripik Tempe Maret Krezi .....	42

## **DAFTAR GAMBAR**

1.1 Pertumbuhan Produksi Kedelai Menurut Provinsi.....	4
--	---

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Form Pengajuan Judul
- Lampiran 2 : Surat Penunjukan Pembimbing
- Lampiran 3 : Lembar Bimbingan Pembimbing 1
- Lampiran 4 : Lembar Bimbingan Pembimbing 2
- Lampiran 5 : Daftar Nilai Pembimbing 1
- Lampiran 6 : Daftar Nilai Pembimbing 2
- Lampiran 7 : Lembar Saran Tim Penguji 1
- Lampiran 7 : Lembar Saran Tim Penguji 2



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan suatu wadah yang dibentuk oleh Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia dalam memfasilitasi potensi yang dimiliki mahasiswa Indonesia untuk mengkaji, mengembangkan dan menerapkan ilmu dan teknologi yang telah dipelajarinya di perkuliahan kepada masyarakat luas.<sup>19</sup> Program Kreativitas Mahasiswa pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditjen Dikti. Kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana, yaitu Program Kreativitas Mahasiswa.<sup>20</sup> Manfaat PKM bagi mahasiswa antara lain mempraktekkan kemampuan, keahlian, sikap, tanggung jawab, dan kerja tim mahasiswa di bidang profesi masing-masing, memberikan peluang kepada mahasiswa untuk mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif,

---

<sup>19</sup>Humas LLDIKTI Wilayah XI Kalimantan, “*Apakah Program Kreativitas Mahasiswa Dan Manfaatnya Yuk Sima*”, tahun 2018, hal. 1.

<sup>20</sup>Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006-Edisi VII, hal 331.

serta menyiapkan mahasiswa agar mampu menyelesaikan persoalan secara mandiri dan bijaksana.<sup>21</sup>

PKM Kewirausahaan (PKMK) merupakan kreativitas dalam membuka peluang usaha yang bersifat *profit oriented*. Mahasiswa dapat PKMK dapat berasal dari semua bidang ilmu.<sup>22</sup> Perlu ditegaskan disini bahwa penciptaan keterampilan berusaha yang dimaksud adalah untuk mahasiswa pengusul PKMK, begitu juga pelaku aktivitas usaha/bisnis yang didanai dalam PKMK adalah kelompok mahasiswa pengusul sebagai wirausaha baru bisa menjalin kerja sama dengan kelompok masyarakat produktif, namun dana PKMK tidak dimaksudkan untuk membantu peningkatan ekonomi kelompok masyarakat tertentu. Dalam PKMK sama sekali tidak diizinkan melakukan penelitian/percobaan untuk mencari temuan.<sup>23</sup>

Kabupaten Seluma, Kepahiang, Rejang Lebong, Bengkulu Utara dan Bengkulu Selatan saat ini mulai mengembangkan kedelai di masing-masing kabupaten. Dimana Provinsi Bengkulu cocok untuk menanam kedelai. Sehingga petani kedelai bisa makmur dan masalah nasional kelangkaan kedelai teratasi oleh Bengkulu. (Ir Riki Gunarwan) selaku Kepala Dinas Tanaman Pangan Hultikultura dan

---

<sup>21</sup>Wiko Saputra, "*Kuliah itu Gampang...*", (Tangerang: Agromedia Pustaka, 2006), hal. 27.

<sup>22</sup>Wiko Saputra, "*Kuliah itu Gampang...*", (Tangerang: Agromedia Pustaka, 2006), hal. 27.

<sup>23</sup>Agung Baskoro, "*Status Update for the Best Student*", (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2012), hal. 171.

Perkebunan (TPHP) Provinsi Bengkulu mengatakan bahwa pada tahun 2015 yang lalu produksi kedelai ini mencapai 12.743 ton. Dengan demikian, kebutuhan kedelai di Bengkulu dapat diatasi dari hasil panen petani setempat. Sehingga harganya tidak terlalu mahal dibanding kedelai impor yang banyak beredar di daerah ini. Hingga saat ini harga kedelai yang semula di kisaran Rp.6.000-7.000-an per kilogram kini naik menjadi 9.000-an per kilogramnya di beberapa pasar tradisional di Provinsi Bengkulu. Bahkan di daerah lain sudah ada yang Rp.10.000/Kg.<sup>24</sup>

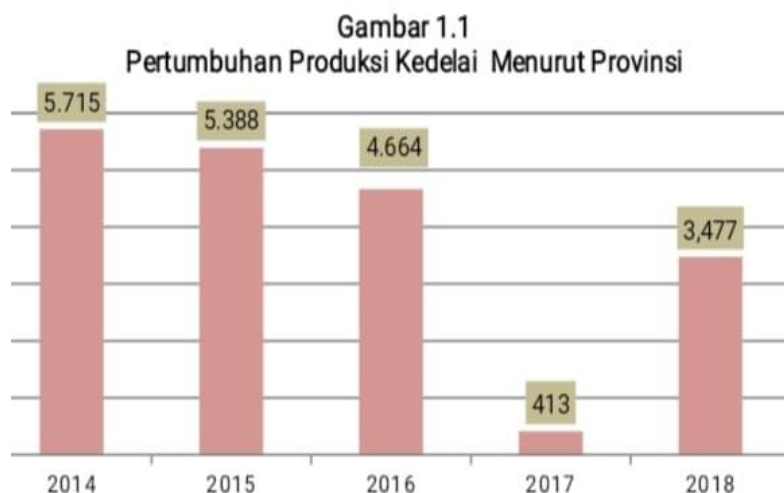
**Tabel 1.1**  
**Daftar Data Pertumbuhan Produksi Kedelai**  
**Per Provinsi**<sup>25</sup>

	Tahun	Pertumbuhan
Bengkulu	2014	5.715
	2015	5.388
	2016	4.664
	2017	413
	2018	3.477

---

<sup>24</sup><https://www.radarbengkuluonline.com/2021/01/06/provinsi-bengkulu-cocok-tanam-kedelai/>. Diakses Online pada tanggal 15 April 2021

<sup>25</sup>Statistik Pertanian, “*Produksi Kedelai*”, 2018



Pada gambar pertumbuhan produksi kedelai menurut provinsi yang di atas dari tahun 2014-2018 ini masih dikatakan tidak beraturan masa pertumbuhannya. Dimana pada tahun 2014 mengalami kenaikan pertumbuhan produksi kedelai yaitu 5.715. Pada tahun 2015 pertumbuhan produksi kedelai mengalami penurunan yaitu 5.388. Pada tahun 2016 pertumbuhan produksi mengalami penurunan yaitu 4.664. Pada tahun 2017 pertumbuhan produksi kedelai mengalami penurunan sangat rendah yaitu 413. Sedangkan pada tahun 2018 pertumbuhan produksi kedelai mengalami kenaikan yaitu 3, 477.

Kedelai merupakan salah satu tanaman anggota kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan yang lainnya seperti kacang tolo, kacang merah, kacang hijau, kacang gude dan kacang tanah. Bahwa kedelai

utuh mengandung 35-40 % protein paling tinggi dari segala jenis kacang-kacangan. Ditinjau dari segi protein, kedelai yang paling baik mutu gizinya, yaitu hampir setara dengan protein pada daging. Protein kedelai merupakan satu-satunya dari jenis kacang yang mempunyai susunan asam amino esensial yang paling lengkap.

Di Indonesia, banyak olahan yang berbahan baku dari kedelai yang umum dikonsumsi diantaranya adalah tempe, tahu, oncom, kecap, tauco dan lain-lain. Selain itu, kedelai juga dapat diolah dalam bentuk lain seperti bahan makanan campuran untuk bayi dan anak balita, kembang tahu, roti, kue, serta susu kedelai. Meski demikian, ada beberapa hal yang kurang disukai dari olahan berbahan baku kedelai, hal tersebut di karenakan bau langu atau bau kacang, rasa pahit dan rasa seperti kapur. Menurut Astawan (2004), kedelai mengandung sejenis oligosakarida yang tidak bisa dicerna oleh tubuh dan dapat menyebabkan *flatulenz* (perut kembung). Selain itu juga mengandung antinutrisi (*antitripsin, fitat, saponin, hemagglutinin*), yang membatasi kapasitas protein untuk diserap oleh tubuh.<sup>26</sup>

Ketatnya persaingan dipasar makanan tidak menyurutkan langkah penulis guna mencoba memproduksi suatu makanan tradisional yang tidak kalah menarik dengan makanan instan lainnya. Seperti olahan kedelai ini, dimana

---

<sup>26</sup><http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf>, diakses rabu, 14 April 2021.

kedelai ini bisa dijadikan bahan usaha *snack* cemilan salah satunya yaitu olahan keripik tempe.

Keripik tempe merupakan salah satu makanan yang paling dikenal dan disukai oleh masyarakat. Keripik tempe yang populer biasanya dijadikan cemilan lauk pauk oleh masyarakat kalangan menengah kebawah dan kalangan menengah keatas. Dan dengan begitu penulis mencoba untuk memanfaatkan peluang dengan cara membuat usaha *snack* yaitu usaha Keripik Tempe Maret Krezi. Dimana kami nantinya membuat keripik tempe tersebut ,bukan membeli tempe yang sudah jadi dipasar melainkan membuat tempe tersebut dari kacang kedelai hingga menjadi tempe. Sehingga terdapat ciri khas, rasa dari tempe tersebut akan berbeda dengan olahan yang ada dipasar.

Cara produksi kacang kedelai menjadi sebuah tempe juga mudah, jadi cara produksinya dengan kacang kedelai yang direbus selama 30 menit hingga direndam selama 24 jam olahan kacang kedelai tersebut sudah bisa dicampur dengan bahan-bahan tepung tani, garam, kemiri, ketumbar dan ragi tempe, hingga adonan tersebut dikemas kedalam plastik yang diberi lobang dan digantung selama dua hari dua malam, dengan begitu proses pembuatan tempe yang dari bahan kacang kedelai sudah siap dijadikan sebuah keripik tempe.

## **B. Perumusan Masalah**

1. Apa yang membedakan keripik tempe maret krezi dengan keripik tempe lainnya yang telah dipasarkan?
2. Bagaimana strategi pemasaran keripik tempe maret krezi dalam meningkatkan perekonomian industri rumah tangga?

## **C. Tujuan Program**

1. Untuk mengetahui perbedaan keripik tempe maret krezi dengan keripik tempe lainnya yang telah dipasarkan.
2. Untuk menghasilkan bagaimana strategi pemasaran dalam memperoleh keuntungan yang berkelanjutan pada usaha produk keripik tempe maret krezi.

## **D. Manfaat Program**

1. Untuk Fakultas

Dapat memberikan manfaat bagi seluruh mahasiswa, mahasiswi dan dosen mengenai kacang kedelai yang bisa dijadikan cemilan sehat yaitu keripik tempe yang dimiliki nilai jual yang lebih baik.

2. Untuk Masyarakat

Terciptanya bagi kalangan masyarakat untuk membuka lapangan pekerjaan dengan bahan dasar kacang kedelai yang menjadi suatu usaha cemilan sehat berupa keripik tempe yang juga banyak disukai orang-orang, sehingga menambah nilai ekonomi kebutuhan sehari-hari.

### 3. Untuk Peneliti

Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman dalam membuat usaha cemilan keripik tempe yang berbahan dasar kacang kedelai sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian mereka nantinya.

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

Menghasilkan keripik tempe yang higienis dan bisa menambah suatu penghasilan dengan mendapatkan pundi-pundi materi di dalam wirausaha, karena produk tempe ini berasal dari bahan Tradisional dengan menggunakan bahan alami. Keripik tempe ini telah dikenal oleh masyarakat Indonesia, dimana merupakan produk lokal yang bisa dikembangkan menjadi produk Nasional.



## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

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

##### **1. Nama Produk**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) definisi produk adalah barang atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi.<sup>27</sup> Sehingga, produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dipakai, dimiliki, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.<sup>28</sup>

Di Indonesia kacang-kacangan dan biji-bijian seperti kacang kedelai, kacang tanah, biji kecipir, koro, kelapa dan lain-lain merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya dalam kehidupan.<sup>29</sup>

Kedelai merupakan sumber protein nabati yang penting di Indonesia. Keadaan ini tentunya mendorong usaha manusia untuk membuat berbagai macam olahan berbahan baku kedelai yang murah, bergizi dan

---

<sup>27</sup>Muhammad Arifiyanto dan Nur Kholidah, "*Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Mahasiswa Menggunakan Elektronik Berbasis Server*", (Jawa Tengah: PT. Nasya Expanding Management, 2020), hal 6.

<sup>28</sup>Anang Firmansyah, "*Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*", (Surabaya: CV. Penerbit Qiara Media, 2019), hal. 2.

<sup>29</sup>Tri Radiyati, "*Kerupuk Keripik*", (Subang : BPTTG Puslitbang Fisika TerapanLIPI, 1990), hal. 21-26.

mempunyai nilai ekonomis tinggi. Salah satu olahan berbahan baku kedelai yang sering kita jumpai di masyarakat adalah tempe. Tempe adalah produk fermentasi yang amat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Melalui proses fermentasi, kedelai menjadi lebih enak dan meningkat nilai nutrisinya.<sup>30</sup>

Tempe dapat dibuat dari berbagai bahan diantaranya koro, kacang tanah dan ampas tahu. Namun demikian yang biasa dikenal sebagai tempe oleh masyarakat pada umumnya ialah tempe yang dibuat dari kedelai. Tempe merupakan makanan favorit masyarakat Indonesia baik kalangan bawah sampai kalangan atas. Selain harganya murah, kandungan protein dan nutrisi lainnya pada tempe dapat memenuhi sebagian kebutuhan nutrisi harian masyarakat Indonesia. Seperti halnya dengan kedelai, tempe juga bisa diolah menjadi beberapa makanan yang enak, bergizi dan mempunyai nilai ekonomis tinggi.<sup>31</sup>

Perekonomian merupakan suatu tindakan atau cara mempelajari sumber daya alam yang terbatas dalam pemenuhan kebutuhan manusia yang tidak ada batasnya.

---

<sup>30</sup>Ely Trianasari, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, dkk. *“Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung”*. Jurnal Rotor Vol. 10 No. 2. Tahun 2017, hal. 1.

<sup>31</sup>Ely Trianasari, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, dkk. *“Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung”*. Jurnal Rotor Vol. 10 No. 2. Tahun 2017, hal. 1.

Tempe ini bisa dijadikan usaha kecil untuk menambah nilai perekonomian bagi ibu rumah tangga yang ingin membantu perekonomian keluarga melalui industri rumah tangga. Industri skala rumah tangga dan industri kecil yang mengolah hasil pertanian mempunyai peranan yang penting, antara lain :

- a) Meningkatkan nilai tambah dan kualitas hasil
- b) Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
- c) Meningkatkan ketrampilan produsen
- d) Meningkatkan pendapatan produsen.<sup>32</sup>

Industri kecil dan rumah tangga mempunyai potensi yang besar dalam memperkuat struktur industri di Indonesia terutama berperan sebagai sumber pertumbuhan ekonomi, peningkatan efisiensi industri secara keseluruhan, peningkatan pendapatan, penyerapan tenaga kerja, dan pengentasan masyarakat dari kemiskinan. Demikian pula potensi industri kecil dan rumah tangga cukup besar dalam mendukung persebaran industri, mengatasi ketimpangan struktural antara perekonomian perkotaan dan pedesaan dan mendukung strukturisasi perekonomian pedesaan ke arah yang lebih maju.<sup>33</sup>

---

<sup>32</sup>Soekartawi, *“Agribisnis : Teori dan Aplikasinya”*. (Jakarta: PT. Raja Graindo, 2021), hal. 11.

<sup>33</sup>Simatupang, dkk, *“Prosiding Seminar Nasional Peranan Strategis Industri Kecil dalam Pembangunan Jangka Panjang Tahap II”*. (Jakarta: UKI-Press, 1994), hal. 11.

Salah satu olahan berbahan baku tempe adalah keripik tempe. Keripik tempe adalah tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk. Teksturnya kering dan keras. Apabila disimpan di tempat kering dan bersih, keripik tempe dapat tahan disimpan selama satu bulan. Misalnya dipakai di dalam kantong plastik, kaleng, atau toples yang tertutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab.<sup>34</sup>

Nama produk kewirausahaan ini merupakan “Keripik Tempe Maret Krezi”. Keripik tempe maret krezi merupakan singkatan dari (*Krezi*) krenyes lezat bergizi. Bahan dasar yang digunakan yaitu kacang kedelai. Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe.<sup>35</sup>

Nama keripik tempe maret krezi ini berasal dari bentuk dan teksturnya seperti makanan cemilan yang populer di Indonesia. Dimana, tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang merupakan hasil fermentasi kedelai. Diperkirakan tempe telah populer sejak berkembangnya kerajaan Hindu dan Budha di Indonesia, khususnya di daerah Jawa Tengah, Yogyakarta, dan Jawa

---

<sup>34</sup>Sarwono, “*Membuat Tempe dan Oncom*”, (Jakarta: Penebar Swadaya, 2007), hal. 24.

<sup>35</sup>Siti Nur Aidah dan Tim Penerbit KBM Indonesia, “*Ensiklopedi Kedelai Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*”, (Jogjakarta: Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia, 2010), hal. 1.

Timur. Jenis usaha keripik tempe maret krezi ini merupakan makanan ringan yang bergerak dibidang olahan dan pangan, bahan baku pembuatan produk ini mudah diperoleh karena menggunakan bahan baku produk pertanian lokal. Kacang kedelai juga mudah didapatkan dipasar yang ada di Kota Bengkulu dengan harga yang masih terjangkau.

Keripik tempe maret krezi ini dimana pembuatannya berbeda dengan keripik yang ada di Indonesia. Keripik tempe maret krezi ini proses pembuatannya dibuat dengan sendiri sehingga memiliki ciri khas pada rasanya. Untuk meningkatkan nilai jual dan inovasi yang terbaru dengan keripik lainnya team menambah beberapa keunikan dari berbagai macam produk Keripik Tempe Maret Krezi sebagai berikut:

c. Varian rasa keripik tempe maret krezi

- 4) Keripik Tempe Maret Krezi Original.
- 5) Keripik Tempe Maret Krezi Pedas.
- 6) Keripik Tempe Maret Krezi Manis.

d. Ukuran kemasan keripik tempe maret krezi

Menggunakan plastik kemasan klip yang ukuran paling kecil, keripik tempe ini dijual dengan harga Rp. 6.000/ bungkusnya dengan berat 100 gram.

## **2. Manfaat dan Kandungan**

Keripik tempe maret krezi merupakan makanan baik, sehat dan halal. Karena berbahan dasar kacang

kedelai. Dalam pembuatan keripik ini bersih tanpa bahan pengawet ataupun dari zat kimia yang bisa mengandung unsur haram. Berdasarkan di dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 berbunyi :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

**Artinya:**

*“Wahai semua manusia, makanlah apa yang ada di bumi yang halal dan baik. Dan janganlah kalian mengikuti langkah-langkah setan, karena sesungguhnya setan (nafsu) itu adalah jelas-jelas musuh bagimu”.*

Ayat di atas menganjurkan kepada kita untuk mengkonsumsi makanan yang halal disamping itu juga menganjurkan untuk memakan makanan yang baik untuk tubuh, yaitu makanan yang menyehatkan. Berarti semua makanan yang mengandung bahaya wajib pantang. Karena diri kita milik Allah. Dia amat menyayangi makhluk-Nya. Maka ketika kita memakan makanan yang halal dan yang baik maka kita telah menyelamatkan diri kita sekaligus melaksanakan perintah Allah, dan yang kita lakukan itu, pasti akan sangat berguna untuk keselamatan di dunia juga di akhirat. Seluruh yang Allah larang, pasti mengandung

bahaya bagi kita. Allah tahu akan hal itu karena dialah yang menciptakannya.<sup>36</sup>

## B. Pangsa Pasar

Pengertian pangsa pasar / *market share* sendiri merupakan suatu kemampuan perusahaan secara menyeluruh dalam menciptakan permintaan suatu barang, produk atau jasa dengan melihat potensi konsumennya.<sup>37</sup>

Strategi pemasaran adalah rangkaian perencanaan untuk menjangkau target pasar dan mengubah mereka menjadi konsumen produk yang dihasilkan oleh sebuah perusahaan. Strategi pemasaran terdiri dari pengambilan keputusan tentang biaya pemasaran. Bauran pemasaran, yaitu kombinasi dari berbagai faktor (variabel) pemasaran yang dapat dikendalikan yang digunakan oleh perusahaan untuk mencapai sasaran yang telah ditetapkan. Bauran pemasaran terdiri dari empat faktor : Produk, Harga, Tempat, dan Promosi, yang dikenal sebagai 4P (*Product, Price, Place, dan Promotion*).<sup>38</sup>

Dalam pemasaran sangat membutuhkan yang namanya strategi 4P. Terdiri dari sebagai berikut:

---

<sup>36</sup>Zen Muhammad Al Hadi, “*Pemahaman Terjemah Ayat Suci Al-Qur’an*”, (Jakarta Selatan: Zawiyah, 2015), hal, 78.

<sup>37</sup>Laras damayanti, “*Strategi Diversifikasi Produk Dalam Meningkatkan Pangsa Pasar Pada Cv. Pakis Logam Perkasa Indonesia Dalam Perspektif Ekonomi Islam*”. Skripsi: IAIN TulungAgung. Tahun 2020), hal. 37-38..

<sup>38</sup>Ujang Sumarwan dan Fandi Tjiptono, “*Strategi Pemasaran dan Perspektif Perilaku Konsumen*”, (Bogor: PT Penerbit IPB Press, 2018), hal. 734.

1. Produk (*Product*), produk dari keripik tempe maret krezi ini memiliki kelebihan tersendiri dikarenakan bahan utamanya yaitu kacang kedelai.
2. Harga (*Price*), disini harga dari keripik tempe maret krezi yaitu dengan harga Rp. 6.000.
3. Tempat (*Place*), strategi pemasaran place ini tertuju di komplek perumahan, warung, kampus, sekolah, kantor lurah, camat, puskesmas, hingga tempat pariwisata.
4. Promosi (*Promotion*), startegi pemasaran keripik tempe maret krezi sudah memproduksi di sekitar Kota Bengkulu, adapun beberapa kabupaten Bengkulu Tengah, Bengkulu Utara, Bengkulu Selatan, Kepahiang. Keripik tempe maret krezi sudah memproduksi ke Kota-Kota besar yang ada di Sumatera seperti Jambi, Palembang, Bukit Tinggi, Padang hingga kota Palu. Selain itu, kami juga menggunakan dua strategi promosi yaitu yang pertama secara langsung dan yang kedua secara *online* dengan menyebarkan brosur ke media sosial seperti *whatsapp, facebook, dan Instagram*.

Dari strategi 4P dapat disimpulkan strategi yang dominan yaitu strategi *Marketing Mix promotion* karena strategi ini menggunakan media sosial dan secara langsung dengan konsumen. Dimana, untuk masuk di dunia pasar harus memiliki produk yang bagus sesuai dengan target pemasaran. Produk keripik tempe maret krezi dibuat dengan inovasi yang bebahan dara kacang kedelai. Dimana kacang kedelai memiliki



banyak manfaat seperti kandungan 35-40 % protein paling tinggi dari segala jenis kacang-kacangan. Ditinjau dari segi protein, kedelai yang paling baik mutu gizinya, yaitu hampir setara dengan protein pada daging.<sup>39</sup> Selain dari segi kesehatan, makanan ini juga menjadi makanan unik yang berpeluang menarik daya konsumen. Bahan-bahan yang berkualitas dan mudah ditemukan serta harga jual produk pun sangat murah. Dimana tim menawarkan kepada konsumen per bungkus keripik tempe maret krezi adalah Rp. 6.000.

Lokasi dan tempat juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Target konsumen adalah anak-anak, remaja, dewasa maupun orang tua. Maka lingkungan yang paling tepat untuk menjual keripik tempe maret krezi adalah kompleks perumahan, warung, kampus, sekolah, kantor lurah, camat, puskesmas, hingga tempat pariwisata. Promosi dilakukan menggunakan dua strategi pemasaran yaitu secara *offline* dan *online*. Dalam skala kecil, penggunaan strategi pemasaran secara *offline* yaitu dengan kerjasama antar pedagang disekitar tempat wisata dan toko oleh-oleh khas Bengkulu. Selain itu, jika ada bazar atau kegiatan luar semacam *expo* atau pameran dan tempat-tempat umum yang ramai dapat dijadikan peluang untuk membuat *stand* dagangan disana. Dalam skala besar, penggunaan strategi pemasaran

---

<sup>39</sup><http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf>, diakses rabu, 14 April 2021.

secara *online* yaitu menjadikan media sosial dan *website* untuk tempat pemasaran dan buka lapak.

Selain itu, dalam menjalankan usaha keripik tempe maret krezi ini tentunya harus sesuai dengan pangsa pasar perspektif islam. Pangsa pasar menurut perspektif Islam. Pada dasarnya agama Islam menetapkan target- target bisnis dalam perluasan pangsa pasar yang ingin dicapai, seperti:

1. Hasil (*profit*), harus mencari *profit* dengan cara yang halal bukan dengan cara haram atau bahkan dengan menghalalkan segala cara. Mengedepankan dalam mencari manfaat nonmateri dengan cara menjalin silaturahmi, kepedulian sosial Islam yaitu dengan membuka kesempatan kerja dan bersedekah, yang mana dapat menjadi sarana dalam mendekatkan diri kepada Allah swt.
2. Pertumbuhan (*growth*), bisnis yang baik adalah bisnis yang secara terus menerus dapat meningkat dengan baik dari tahun ke tahun, yaitu dengan meningkatkan kualitas produksi, dan investasi syariah.
3. Keberlangsungan (*sustainable*), orientasi bisnis yang benar adalah adanya keberlangsungan jangka panjang, di dunia maupun di akhirat. Manajemen sebenarnya hanya alat untuk mengelola bukan penentu oleh karena itu kemampuan manajemen yang dibangun dengan syariat islam maka akan meminimalisir kerugian.

4. Keberkahan, merupakan faktor terpenting dalam bisnis yang mengedepankan prinsip syariah dikarenakan selalu menomor satukan laranganlarangan yang di tetapkan dalam Islam.<sup>40</sup>

Sehingga dari uraian diatas dapat diketahui bahwa dalam mencapai target bisnis usaha keripik tempe maret krezi terutama dalam perluasan pangsa pasar, suatu usaha keripik tempe maret krezi ini harus tetap memperhatikan asal profitnya, bagaimana pertumbuhan bisnis usahanya, bagaimana cara mempertahankan usaha dan apakah cara yang dipakai bertujuan untuk mencari keberkahan ataupun sebaliknya.

Pangsa pasar menurut perspektif Islam pada keripik tempe maret krezi menetapkan target- target bisnisnya dalam perluasan pangsa pasar yang ingin dicapai, seperti:

1. Hasil (*profit*), Usaha keripik tempe maret krezi ini tentunya dengan cara yang halal, dimana bahan bakunya halal, bersih, sehat tanpa menggunakan bahan pengawet ataupun zat kimia yang bisa mengandung unsur haram. Selain itu, kami juga menjual keripik tempe ini memberi manfaat bagi orang lain, dimana setiap penjual keripik tempe kami banyak yang membeli, uang tersebut separohnya kami bersedekah kepada orang yang membutuhkan bisa berupa uang maupun makanan. Sehingga, dengan begitu

---

<sup>40</sup>Ali Hasan, “*Manajemen Bisnis Syariah*”, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009), hal. 6-7

kepedulian sosial Islam yang kami berikan akan memberikan manfaat kepada orang lain.

2. Pertumbuhan (*growth*), pertumbuhan keripik tempe maret krezi tentunya akan meningkatkan dengan baik dari tahun ke tahun. Hal ini dapat dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, yaitu kedelai terbaik untuk digunakan, minyak yang digunakan untuk menggoreng, kami juga membuat varian rasa yang tidak akan membuat para konsumen akan bosan terhadap keripik tempe kami. Adapun beberapa varian rasa pada produk keripik tempe maret krezi, yaitu:

- a. Keripik Tempe Original

Rasa tempe original ini adalah rasa yang diberi sedikit air garam, yang dimana rasa tersebut biasanya yang paling diminati oleh kalangan orang tua yang tidak suka rasa bumbu penyedap. Cemilan ini sangat cocok dijadikan teman menonton untuk kalangan orang tua.

- b. Keripik Tempe Pedas

Rasa pedas pada produk tempe ini menggunakan rasa pedas bumbu balado, biasanya varian rasa tersebut banyak disukai kalangan remaja, maka produk tempe ini sangat cocok untuk mereka yang menyukai pedasnya bumbu balado.

### c. Keripik Tempe Manis

Rasa manis pada produk tempe ini menggunakan bubuk cokelat, rasa cokelat adalah rasa yang paling banyak digemari oleh kalangan anak-anak hingga orang dewasa.

Sehingga, menghasilkan pertumbuhan keripik tempe maret krezi yang berkualitas dan mengikuti syariat islam.

3. Keberlangsungan (*sustainable*), keberlangsungan usaha keripik tempe maret krezi ini tentunya dengan cara bisnis jangka panjang. Dimana, keripik tempe maret krezi ini merupakan makanan cemilan yang awet tidak mudah basi. Sehingga, usaha ini juga tidak mengalami kerugian jika produknya belum terjual. Adapun kekuatan dan kelemahan dari produk keripik tempe maret krezi adalah sebagai berikut :

- 1) Kekuatan keripik tempe maret krezi sebagai berikut :
  - a) Harga produk terjangkau dan memiliki pelanggan yang tetap.
  - b) Produk telah memiliki merek, sertifikat aman dari Dinas Kesehatan.
  - c) Produk telah memiliki sertifikat PIRT.
  - d) Produk dapat tahan lama.
- 2) Kelemahan keripik tempe maret krezi sebagai berikut:
  - a) Peralatan pengolahan masih menggunakan peralatan dapur yang manual.

4. Keberkahan, bisnis usaha keripik tempe maret krezi ini pastinya mengedepankan prinsip syariah dimana dari bahan bakunya, penjualannya, produksinya selalu menomorsatukan larangan-larangan yang ditetapkan dalam Islam. Selain itu produk keripik tempe maret krezi ini selalu dalam hal keberkahan. Dimana, kami tidak melakukan kecurangan dari segi penimbangannya, menjauhi perbuatan riba terhadap produk kami ataupun dalam segi memakai pelaris karena itu merupakan larangan yang tidak disukai oleh Islam.

Seperti yang ditegaskan dalam firman Allah SWT QS Al-Baqarah: 279

فَإِنْ لَّمْ تَفْعَلُوا فَأْذَنُوا بِحَرْبٍ مِنَ اللَّهِ وَرَسُولِهِ  
وَإِنْ تَابْتُمْ فَلَكُمْ رُءُوسُ أَمْوَالِكُمْ لَا  
تُظْلَمُونَ وَلَا تَظْلَمُونَ

**Artinya:**

“Maka jika kamu tidak mengerjakan (meninggalkan sisa riba), Maka ketahuilah, bahwa Allah dan Rasul-Nya akan memerangimu. dan jika kamu bertaubat (dari pengambilan riba), Maka bagimu pokok hartamu; kamu tidak Menganiaya dan tidak (pula) dianiaya”.<sup>41</sup>

Dalam ayat tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam hal bisnis atau perniagaan, setiap pelaku bisnis harus berpegang teguh dengan prinsip-prinsip syariah, dan menjauhi

---

<sup>41</sup>Soliki Juhro, Ferry Syarifuddin, dan Ali Sakti, “*Ekonomi Moneter Islam Suatu Pengantar*”, (Depok: PT RajaGrafindo Persada, 2020), hal. 250.

segala bentuk kecurangan dalam berbisnis. Dan tetap berlandaskan atas suka sama suka tanpa adanya unsur pemaksaan.

### **C. Lokasi Usaha/Program**

Lokasi merupakan tempat melayani konsumen, dapat pula diartikan sebagai tempat untuk memajukan barang-barang dagangannya. Konsumen dapat melihat langsung barang yang diproduksi atau dijual baik jenis, jumlah maupun harganya. Dengan demikian, konsumen dapat lebih mudah memilih dan bertransaksi atau melakukan pembelanjaan terhadap produk yang ditawarkan secara langsung.<sup>42</sup>

Salah satu cara memilih lokasi usaha adalah berdasarkan kelompok bisnis. Maksudnya adalah mencari lokasi yang kanan-kirinya menjual produk barang atau jasa sejenis dengan usaha yang akan dijalankan. Tujuannya untuk memompa pendapatan dan dapat menimbulkan persaingan sehat.<sup>43</sup>

Usaha Poduk Keripik Tempe Maret Krezi ini berlokasi di Jalan Rangkong 9 No 65 RT 18 RW 06 Cempaka Permai Lingkar Barat Kota Bengkulu. Dikarenakan lokasi ini juga dekat dengan Pasar Tradisional Panorama sehingga kami sangat mudah untuk mendapatkan bahan-bahan membuat keripik tempe tersebut, selain itu lokasi usaha produk keripik

---

<sup>42</sup>Miftah dan Ambok Penguik, "*Budaya Bisnis Muslim Jambi Dalam Perspektif Kearifan Lokal*". (Malang: Ahlimedia Press, 2020), hal. 151-152.

<sup>43</sup>Sherly, "*Usaha Terlaris Modal 1-3 Juta*", (Yogyakarta: Jogja Great! Publisher, 2010), hal. 27.

tempe ini berlokasi di komplek dimana banyaknya masyarakat dan warung di komplek ini serta juga ada tempat kuliah, sekolahan, kantor lurah, camat hingga puskesmas sehingga produk keripik tempe ini sudah kami promosikan kepada masyarakat sekitar. Di tempat lokasi yang kami pilih ini belum ada yang menjual keripik tempe ini sehingga peluang kami untuk menjual keripik tempe maret krezi ini sangatlah besar dan tidak menimbulkan persaingan dengan penjual yang menjualkan produk yang sama.

Adapun beberapa tantangan dari produk keripik tempe maret krezi yaitu:

1. Meningkatnya jumlah permintaan
2. Meningkatkan varian rasa.

#### **D. Analisa Kelayakan Usaha/Program**

Menurut Kasmir dan Jakfar analisa kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan.<sup>44</sup>

Dalam melakukan analisis permintaan dalam produk usaha keripik tempe maret krezi, kami menggunakan model matrik pembobotan berskala 1-5

---

<sup>44</sup>Kasmir & Jakfar, "*Studi Kelayakan Bisnis Edisi Kedua*", (Jakarta: Prenada Media Group, 2007), hal. 6.



Keterangan	:
Sangat lemah	: 1
Lemah	: 2
Sedang	: 3
Kuat	: 4
Sangat Kuat	: 5

**Tabel 2.1**  
**Kriteria Penilaian Kelayakan Usaha**

Kriteria Penilaian						
No	Item yang di nilai	Sangat Lemah	Lemah	Sedang	Kuat	Sangat Kuat
1	SDM					✓
2	Pesaing			✓		
3	Teknologi		✓			
4	Model/ Trend					✓
5	Armada Pemasaran				✓	
6	Harga				✓	
7	Promosi					✓
8	Distribusi					
9	Mutu Produk Peraturan				✓	
10	Bahan Baku				✓	
11	Pemasaran				✓	
12	Penyimpanan Produk					✓
13	Margin Laba				✓	
14	Ketersediaan			✓		
15	Modal		✓			
16	Pangsa Pasar			✓		
17	Manajemen Pemasaran					✓
Jumlah		0	4	12	36	10

**Sumber: Data Diolah (2021).**

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{\text{Nilai tertinggi dari interval} - \text{Nilai terendah dari interval}}{\text{Jumlah kelas}} \\ &= \frac{5-1}{5} \\ &= 0,8\end{aligned}$$

Keterangan :

1, 00 - 1,80 = sangat tidak layak

1,81 - 2,60 = tidak layak

2,61 - 3,40 = sedang

3,41 - 4,20 = layak

4,21 - 5,00 = sangat layak

Untuk mencari segi pemasaran dalam menentukan layak atau tidaknya dapat dicari dengan rumus :

$$\begin{aligned}\text{Kelayakan usaha} &= \frac{\text{Total bobot}}{\text{Jumlah item yang dinilai}} \\ &= \frac{62}{17} \\ &= 3,64\end{aligned}$$

Berdasarkan hasil yang di peroleh dalam perhitungan kelayakan usaha sebesar **3,64** maka usaha produk Kripik Tempe Maret Krezi dari sisi pemasaran ini dikatakan **Layak** untuk di produksi karena masuk pada *range* 3,41 – 4,20.

### E. Analisa Keuntungan

Analisa keuntungan adalah menganalisa rencana keuntungan (penetapan keuntungan) dengan menyesuaikan atau menyetel harga dan volume penjualan yang diserap oleh pasar dengan mempertimbangkan kebijaksanaan dari pesaing. Analisa keuntungan harus selalu dilakukan dalam periode

tertentu baik pada rencana pembangunan perusahaan atau pada perusahaan yang sudah beroperasi. Analisa keuntungan dapat juga disebut *Business Budgeting and Control Analyze*.<sup>45</sup>

Berikut ini analisa keuntungan rekap biaya produk keripik tempe maret krezi :

### **Rekap biaya Kripik Tempe Maret Krezi**

**Tabel 2.2**  
**Investasi Peralatan**

<b>Nama Barang</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Per-alat</b>	<b>Total Harga</b>
Cutter	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
Talenan	1 buah	Rp. 7.000	Rp. 7.000
Wajan	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
Spatula	1 buah	Rp. 4.000	Rp. 4.000
Saringan Penggorengan	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Baskom	1 buah	Rp.15.000	Rp.15.000
Toples Plastik	1 buah	Rp. 15.000	Rp.15.000
Pisau	1 buah	Rp. 22.000	Rp.22.000
Kompur Gas Mini	1 buah	Rp. 110.000	Rp.110.000
Tabung Gas	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
<b>Total Investasi Peralatan</b>			<b>Rp. 220.000</b>

---

<sup>45</sup>Harmaizar Zaharuddin, “*Menggali Potensi Wirausaha*”, (Bekasi: CV Dian Anugerah Prakasa, 2006), hal. 291.

**Tabel 2.3**  
**Investasi Modal Kerja**

	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
Kacang Kedelai	5 kg	Rp. 5.000	Rp. 25.000
Tepung Sagu	5 kg	Rp. 8.000	Rp. 40.000
Ragi Tempe	1 buah	Rp. 13.000	Rp. 13.000
Garam	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Penyedap Rasa	3 buah	Rp. 2.000	Rp. 6.000
Kemiri	¼ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Ketumbar	¼ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Bawang Putih	¼ kg	Rp. 7.000	Rp. 7.000
Minyak Manis	1 kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Bumbu Rasa (Cokelat dan Balado)	3 kg	Rp. 15.000	Rp. 45.000
Kemasan Klip	40 buah	Rp. 1.000	Rp. 40.000
Plastik Kedelai	2 pcs	Rp. 2.000	Rp. 4.000
Stiker	50 buah	Rp. 1.000	Rp. 50.000
<b>Total Investasi Modal Kerja</b>			<b>Rp. 265.000</b>

Sehingga, total biaya yang dapat diperlukan dalam mendirikan suatu usaha kecil produk Keripik Tempe Maret Krezi dalam suatu kemasan adalah **Rp. 220.000 + Rp. 265.000 = Rp. 485.000.**

### Perhitungan Biaya Produksi :

Beberapa asumsi dalam perhitungan yang akan dirancang adalah :

1. Penyusutan
2. Umur peralatan selama 2 tahun
3. Akhir peralatan senilai Rp. 0
4. Produk yang dijual akan laku semua yang dibeli konsumen
5. Biaya bensin akan termasuk di dalam biaya tetap
6. Keripik Tempe Maret Krezi mempunyai tiga varian rasa diantaranya ada varian rasa original, pedas, dan manis
7. Setiap bulannya keripik tempe maret krezi memproduksi 200 bungkus kemasan, 2 minggu pertama 100 bungkus kemasan dan 2 minggu kedepannya 100 bungkus kemasan, jadi selama 2 tahun akan memproduksi produk Keripik Tempe Maret Krezi 4.800 kemasan.

#### a. Biaya tetap Per Bulan Selama 2 Tahun<sup>46</sup>

Penyusutan Rp. 485.000 / 24 bulan	= Rp. 20.210
<u>Telepon, Dll</u>	<u>= Rp. 100.000</u> +
<b>Total</b>	<b>Rp. 120.210</b>

#### b. Biaya Variabel

Untuk memproduksi 1 bungkus Keripik Tempe Maret Krezi dengan ukuran 100 gram diperlukan komponen biaya sebagai berikut:

---

<sup>46</sup>Arif Sugiono, Manajemen Keuangan, (PT Grasindo: Jakarta, 2009), hal. 95.

Kacang kedelai	= Rp. 500
Tepung sagu	= Rp. 1.000
Ragi tempe	= Rp. 500
Garam, penyedap rasa	= Rp. 1.000
Kemiri, ketumbar	= Rp. 500
<u>Bawang putih</u>	<u>= Rp. 1.000 +</u>
<b>Total</b>	<b>= Rp. 4.500</b>

**Biaya produksi untuk tiap bungkus tepung dalam pembuatan adalah :**

Biaya tetap = Rp. 485.000 / 4.800 kemasan	= Rp. 101
<u>Biaya Variabel = Rp. 4.500 Per kemasan</u>	<u>= Rp. 4.500 +</u>
<b>Biaya produksi per bungkus</b>	<b>= Rp. 4.601</b>

### c. Perhitungan Titik Impas

Analisa *break event point* atau titik impas atau sering juga disebut titik pulang pokok adalah suatu metode yang mempelajari hubungan antara biaya, keuntungan, dan volume penjualan/produksi dan juga dikenal dengan analisa C.P.V (*Cost-Profit-Volume*) untuk mengetahui tingkat kegiatan minimal yang harus dicapai, dimana pada tingkat tersebut perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian.<sup>47</sup>

Adapun perhitungan produk keripik tempe maret krezi dalam perhitungan titik impas atau BEP (*Break Event Point*)

---

<sup>47</sup>Harmaizar Zaharuddin, "*Menggali Potensi Wirausaha*", (Bekasi: CV Dian Anugerah Prakasa, 2006), hal. 291.

$$\begin{aligned} \text{Perhitungan produksi per kemasan} &= \text{Rp. 4.601} \\ \text{Harga jual di pasarkan rata-rata} &= \text{Rp. 6.000} \\ \text{BEP (Break Event Point)} &= \frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga jual} - \text{biaya variabel}} \\ &= \frac{\text{Rp. 485.000}}{\text{Rp. 6.000} - \text{Rp. 4.601}} \\ &= \mathbf{346 \text{ bungkus}} \end{aligned}$$

Sehingga, dalam perhitungan titik impas dengan harga jual Rp. 6.000 maka perusahaan mampu menjual produk Keripik Tempe Maret Krezi sebanyak 346 bungkus. Apabila, perusahaan tidak dapat menjual 346 bungkus, maka perusahaan mengalami kerugian dimana biaya produksi tidak tertutupi.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

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

1. Peralatan yang digunakan untuk membuat keripik tempe maret krezi sebagai berikut:

**Tabel 3.1**

**Alat-Alat Keripik Tempe Maret Krezi**

<b>No</b>	<b>Alat-Alat Membuat Keripik Tempe Maret Krezi</b>
1	Cutter
2	Talenan
3	Wajan
4	Spatula
5	Saringan penggorengan
6	Baskom
7	Toples Plastik
8	Pisau
9	Kompor Gas Mini
10	Tabung Gas



2. Bahan-bahan yang harus disiapkan dalam pembuatan keripik tempe maret krezi sebagai berikut :

**Tabel 3.2**

**Baha-Bahan Keripik Tempe Maret Krezi**

<b>No</b>	<b>Bahan-Bahan dalam Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi</b>
1	Kacang kedelai
2	Tepung sagu
3	Ragi Tempe
4	Garam
5	Penyedap Rasa
6	Kemiri
7	Ketumbar
8	Bawang Putih
9	Minyak Manis
10	Bumbu Rasa (coklat, balado)
11	Kemasan Klip
12	Plastik Kedelai
13	Stiker

**B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Pemasaran**

Lokasi usaha keripik tempe maret krezi ini berlokasi di Jalan Rangkong 9 No 65 RT 18 RW 06 Cempaka Permai Lingkar Barat Kota Bengkulu.

Adapun uraian pelaksanaan tugas bagian pemasaran keripik tempe maret krezi sebagai berikut :

1. Warung-warung, disini kami memasarkan langsung kepada masyarakat hingga menitipkan produk ke warung-warung dekat lokasi usaha.
2. Kampus UMB 4, keripik tempe maret krezi ini telah memasarkan ke sebuah kampus UMB 4 karena ada beberapa teman yang berkuliah di kampus UMB 4 dan banyak mahasiswa disana. Sehingga, produk keripik tempe ini kami jual lewat teman-teman yang kuliah di UMB 4 secara langsung.
3. Sekolah SMK 5, Ditempat lokasi usaha juga ada sekolah SMK 5 dimana kami juga sudah menawarkan produk keripik tempe tersebut lewat tetangga yang mengajar di SMK 5 Lingkar Barat secara langsung. Disana banyak anak-anak sekolah dan para guru yang mengajar disana.
4. Kantor (Camat, Lurah, dan Puskesmas), produk keripik tempe maret krezi ini kami memasarkan di kantor camat, lurah, dan puskesmas. Disana kami meminta izin tetangga yang bekerja ditempat tersebut secara langsung untuk memasarkan produk kami.
5. Sport Center Pantai Panjang, selain mengisi waktu kosong pada hari Sabtu dan Minggu kami juga membuka stan dengan memasarkan produk keripik tempe maret krezi di

tempat wisata di daerah Pantai Panjang tepatnya di depan Sport Center.

### **C. Proses Promosi dan Pemasaran**

#### **1. Proses Promosi**

Promosi merupakan kegiatan pemasaran yang umum dilakukan tenaga pemasar untuk memberikan informasi suatu produk dan mendorong konsumen agar melakukan pembelian produk tersebut. Cara dan media promosi ada banyak sekali, bahkan metode promosi selalu berkembang dari waktu ke waktu.<sup>48</sup>

Promosi keripik tempe maret krezi ini dilakukan dengan cara berkeliling disekitaran tempat lokasi usaha di Jalan Rangkong 9 No 65 RT 18 RW 06 Cempaka Permai Lingkar Barat Kota Bengkulu. Produk keripik tempe maret krezi ini telah kami promosikan kepada masyarakat sekitar sehingga sudah banyak masyarakat dekat dengan tempat lokasi usaha ini yang sudah mengenal produk keripik tempe maret krezi, selain itu kami juga melakukan promosi di sekitaran kampus IAIN Kota Bengkulu, hingga promosi ini juga sudah kami kenalkan ke teman-teman, sahabat hingga sanak family dan promosi ini juga kami lakukan diberbagai sosial media seperti *whatsapp, instagram, dan facebook*.

---

<sup>48</sup>Nur Eli Brahim, “*Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XI Semester 2 Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntansi dan keuangan Lembaga*”, (Yogyakarta: ANDI (Anggota IKAPI), 2021), hal. 65.

## 2. Proses Pemasaran

Secara sederhana, berikut ini adalah model lima tahap proses pemasaran menurut Philip Kotler (2021) :<sup>49</sup>

- a) Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan
- b) Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan
- c) Mendesain program pemasaran terpadu (bauran pemasaran)
- d) Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan
- e) Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan ekuitas pelanggan.

Adapun proses pemasaran keripik tempe maret krezi yaitu dengan menawarkan langsung kepada masyarakat sekitar hingga menitipkan produk ke warung-warung yang terdekat, produk keripik tempe ini juga dipromosikan melalui media sosial dengan menyebarkan brosur produk keripik tempe maret krezi melalui media seperti *whatsapp*, *facebook*, dan *Instagram*. Cara kedua yaitu dengan cara membuka di tempat wisata.

Dengan kedua cara ini produk yang dibuat akan berkembang dengan cepat dimana zaman modern ini orang-orang banyak membeli makanan ataupun lainnya dengan cara *online*. Sedangkan cara kedua yaitu membuka stand di tempat wisata sambil mengisi waktu kosong pada hari

---

<sup>49</sup>5 Tahap Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler.

Sabtu dan Minggu di Pantai Panjang, tepatnya di depan Sport Center. Dengan cara ini agar produk keripik tempe maret krezi ini bukan hanya diketahui di media sosial aja melainkan masyarakat yang belum menggunakan media sosial bisa mengetahui tentang produk keripik tempe maret krezi.

#### **D. Analisis Peluang Usaha**

Analisis peluang usaha adalah sebuah analisa yang berupa kegiatan melakukan perencanaan kegiatan usaha atau bisnis. Usaha keripik tempe maret krezi merupakan salah satu makanan ringan yang dibuat dari olahan kedelai yang menjadi sebuah tempe bukan membeli tempe yang sudah jadi dari pasar sehingga terdapat ciri khas dari keripik tempe maret krezi ini, tempe sendiri dikenal memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan. Khasiat tempe yang baik memang tidak salah dijadikan banyak olahan makanan seperti keripik tempe maret krezi ini, olahan keripik tempe tidak hanya menyehatkan namun juga menawarkan rasa yang sangat gurih dan juga menggoda dengan teksturnya yang renyah dan gurih membuat banyak orang ketagihan mulai dari kalangan anak-anak hingga orang tua, sajian keripik tempe maret krezi ini sangat pas untuk dikonsumsi sebagai cemilan atau teman makan nasi, bakso, mie dan olahan makan lainnya. Usaha keripik tempe memang sudah lama ditekuni oleh masyarakat Indonesia, meski diketahui sudah lama namun tidak membuat usaha

keripik tempe maret krezi ini mati bahkan produk keripik tempe maret krezi ini bisa semakin berkembang.

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

**A. Anggaran Biaya**

**Tabel 4.1**  
**Anggaran Biaya Keripik Tempe Maret Krezi**

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
<b>A</b>	<b>Tahap Pelaksanaan</b>			
<b>1.</b>	<b>Bahan habis pakai</b>			
	Kacang Kedelai	5 kg	Rp. 5.000	Rp. 25.000
	Tepung Sagu	5 kg	Rp. 8.000	Rp. 40.000
	Ragi Tempe	1 buah	Rp. 13.000	Rp. 13.000
	Garam	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Penyedap Rasa	3 buah	Rp. 2.000	Rp. 6.000
	Kemiri	¼ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Ketumbar	¼ kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Bawang Putih	¼ kg	Rp. 7.000	Rp. 7.000
	Minyak Manis	1 kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
	Bumbu Rasa (Cokelat dan Balado)	3 kg	Rp. 15.000	Rp. 45.000
	Kemasan Klip	40 buah	Rp. 1.000	Rp. 40.000
	Plastik Kedelai	2 pcs	Rp. 2.000	Rp. 4.000
	Stiker	50 buah	Rp. 1.000	Rp. 50.000
	Jumlah			<b>Rp. 265.000</b>
<b>2.</b>	<b>Peralatan Tetap</b>			

	Cutter	1 buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
	Talenan	1 buah	Rp. 7.000	Rp. 7.000
	Wajan	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Spatula	1 buah	Rp. 4.000	Rp. 4.000
	Saringan Penggorengan	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Baskom	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Toples Plastik	1 buah	Rp. 15.000	Rp. 15.000
	Pisau	1 buah	Rp. 22.000	Rp. 22.000
	Kompur Gas Mini	1 buah	Rp.110.000	Rp. 110.000
	Tabung Gas	1 buah	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			<b>Rp. 220.000</b>
<b>B</b>	<b>PELAPORAN</b>			
	Proposal	4 buah	Rp. 25.000	Rp. 100.000
	Laporan Keripik Tempe	4 buah	Rp. 20.000	Rp. 80.000
	Fotocopy Laporan	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	Jumlah			<b>Rp.150.000</b>
<b>C</b>	<b>DOKUMENTASI</b>			
	Cuci cetak Foto	20 lembar	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	Jumlah			<b>Rp. 20.000</b>
<b>D.</b>	<b>PROMOSI</b>			
	Kuota	1.5 GB	Rp. 14.000	Rp. 14.000
	Jumlah			<b>Rp. 14.000</b>



<b>E.</b>	<b>TAHAP PELATIHAN</b>	
	<b>Achievement Motivation Training</b>	
	Pelatihan Sertifikat pangan	<b>Rp. 350.000</b>
	<b>TOTAL BIAYA (Jumlah A-E)</b>	<b>Rp.1.019.000</b>

**Sumber: Data Diolah (2021).**

Dari tabel anggaran biaya di atas bahan habis pakai untuk proses produksi keripik tempe maret krezi menghabiskan uang berjumlah Rp. 265.000. Bahan-bahan tersebut juga mudah kita dapatkan di Pasar Tradisional Panorama Bengkulu.

## B. Jadwal Kegiatan

**Tabel 4.2**  
**Jadwal Kegiatan Keripik Tempe Maret Krezi**

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan Ke I				Bulan Ke II				Bulan Ke III				Bulan Ke IV				Bulan Ke V			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan																				
2	Survey Bahan Baku																				
3	Pelatihan Penyuluhan Pangan																				
4	Mengurus PIRT dan Penyuluhan																				
5	Publikasi dan Promosi																				
6	Produksi																				
7	Pemasaran																				
8	Evaluasi																				
9	Pembuatan Laporan																				

**Sumber: Data Diolah (2021).**

Dari tabel jadwal kegiatan keripik tempe maret krezi di atas, untuk menghasilkan kreativitas mahasiswa yang bergerak dibidang kewirausahaan yang memanfaatkan olahan kedelai dalam proses pembuatan keripik tempe ini berjalan di bulan Februari di minggu ketiga. Proses produksi ini saya belajar membutuhkan waktu dua minggu untuk membuat olahan kedelai menjadi keripik tempe, proses uji coba yang saya butuhkan yaitu tiga kali proses produksi untuk menghasilkan keripik tempe yang enak dan gurih. Proses produksi ini saya belajar dari teman yang sudah berpengalaman dan juga belajar dari youtube.

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

**A. Hasil Yang Dicapai**

a. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Tujuan Program

1. Membedakan keripik tempe maret krezi dengan keripik tempe lainnya yang telah dipasarkan

Berdasarkan hasil yang dicapai dari tujuan program yang membedakan keripik tempe maret krezi dengan keripik tempe lainnya yang telah dipasarkan bahwa keripik tempe lainnya itu tempunya langsung dibeli dipasar tanpa dibuat dengan sendiri dan varian rasanyapun tidak ada sehingga minat pembelipun sedikit. Sedangkan proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi ini dibuatnya, bukan membeli tempe yang sudah jadi dipasar melainkan membuat tempe tersebut dari kacang kedelai hingga menjadi tempe. Sehingga terdapat ciri khas, rasa dari tempe tersebut akan berbeda dengan olahan yang ada dipasar.

Adapun proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi ini adalah :

- 1) Beberapa proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi varian rasa original dan balado sebagai berikut:

- a) Bahan pertama yang dibutuhkan yaitu 1 kg kacang kedelai, lalu kacang kedelai dibersihkan, kemudian rendam menggunakan air bersih.
- b) Setelah kacang kedelai dibersihkan, rebus kacang kedelai bersama air selama 30 menit, setelah direbus kacang kedelai tersebut dibiarkan selama 24 jam.
- c) Setelah direndam 24 jam, bersihkan kembali kacang kedelai tersebut. Jika kacang kedelai 1 kg maka kacang kedelai dicampur dengan tepung tani sebanyak 1 kg, kemudian aduk kacang kedelai bersama tepung tani hingga merata, setelah diaduk campur kembali adonan dengan garam, penyedap rasa, kemiri, ketumbar, bawang putih, kemudian aduk kembali adonan tersebut hingga merata, lalu ditambah dengan ragi tempe secukupnya, lalu aduk kembali adonan hingga merata kembali.
- d) Selanjutnya proses pengepakan menjadi sebuah tempe dengan menggunakan plastik yang sudah di lobang agar sirkulasi udara dapat masuk kedalam tempe.
- e) Setelah adonan tempe dikemas kedalam plastik, tempe tersebut digantung selama dua hari dua malam untuk proses fermentasi.

- f) Setelah proses fermentasi selesai, tempe tersebut sudah bisa diiris tipis-tipis, lalu masukkan ke dalam penggorengan, kemudian, tunggu hingga dingin, setelah keripik tempe dingin berikan beberapa rasa bumbu rasa coklat, balado, dan original kemudian dikemas ke dalam kemasan klip dengan diberikan stiker.
  - g) Produk sudah siap dipasarkan.
- 2) Beberapa proses produksi pembuatan keripik tempe maret krezi varian rasa coklat sebagai berikut:
- a) Bahan pertama yang dibutuhkan yaitu 1 kg kacang kedelai, lalu kacang kedelai dibersihkan, kemudian rendam menggunakan air bersih.
  - b) Setelah kacang kedelai dibersihkan, rebus kacang kedelai bersama air selama 30 menit, setelah direbus kacang kedelai tersebut dibiarkan selama 24 jam.
  - c) Setelah direndam 24 jam, bersihkan kembali kacang kedelai tersebut. Jika kacang kedelai 1 kg maka kacang kedelai dicampur dengan tepung tani sebanyak 1 kg, kemudian aduk kacang kedelai bersama tepung tani hingga merata, setelah diaduk campur kembali adonan dengan kemiri, ketumbar, bawang putih, kemudian aduk kembali adonan hingga merata, lalu ditambah dengan ragi tempe

secukupnya, lalu aduk kembali adonan hingga merata.

- d) Selanjutnya proses pengepakan menjadi sebuah tempe dengan menggunakan plastik yang sudah diberi lobang agar sirkulasi udara dapat masuk ke dalam tempe.
- e) Setelah adonan tempe dikemas kedalam plastik, tempe tersebut digantung selama dua hari dua malam untuk proses fermentasi.
- f) Setelah proses fermentasi selesai, tempe tersebut sudah bisa diiris tipis-tipis, lalu masukan ke dalam penggorengan, kemudian tunggu hingga dingin, setelah keripik tempe dingin berikan bumbu rasa coklat, kemudian dikemas ke dalam kemasan klip dengan diberikan stiker.
- g) Produk sudah siap dipasarkan.

Untuk meningkatkan nilai jual dan inovasi yang terbaru dengan keripik lainnya team menambah beberapa keunikan varian rasa dari berbagai macam produk keripik tempe maret krezi yaitu keripik tempe maret krezi original, keripik tempe maret krezi pedas, dan keripik tempe maret krezi manis.

2. Strategi pemasaran keripik tempe maret krezi dalam meningkatkan perekonomian industri rumah tangga

Strategi pemasaran keripik tempe maret krezi yaitu dengan menawarkan langsung kepada masyarakat sekitar hingga menitipkan produk ke warung-warung yang terdekat, produk keripik tempe ini juga dipromosikan melalui media sosial dengan menyebarkan brosur produk keripik tempe maret krezi melalui media seperti *whatsapp*, *facebook*, dan *Instagram*. Dalam skala besar, penggunaan strategi pemasaran secara online yaitu menjadikan media sosial dan *website* untuk tempat pemasaran dan buka lapak. Cara kedua yaitu dengan cara membuka di tempat wisata.

Dengan kedua cara ini produk yang dibuat akan berkembang dengan cepat dimana zaman modern ini orang-orang banyak membeli makanan ataupun lainnya dengan cara online. Sedangkan cara kedua yaitu membuka stan di tempat wisata sambil mengisi waktu kosong pada hari Sabtu dan Minggu di Pantai Panjang, tepatnya di depan Sport Center. Dalam skala kecil, penggunaan strategi pemasaran secara *offline* yaitu dengan kerjasama antar pedagang disekitar tempat wisata dan toko oleh-oleh khas Bengkulu. Selain itu, jika ada bazar atau kegiatan luar semacam *expo* atau pameran dan tempat-tempat umum yang ramai dapat dijadikan



peluang untuk membuat stand dagangan disana. Dengan cara ini agar produk keripik tempe maret krezi ini bukan hanya diketahui di media sosial aja melainkan masyarakat yang belum menggunakan media sosial bisa mengetahui tentang produk keripik tempe maret krezi.

b. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Kegiatan Pelatihan PIRT

PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) merupakan izin produksi pangan yang dihasilkan skala industri rumah tangga yang ditetapkan oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan).<sup>50</sup> Usaha Kecil Menengah (UKM) ini semakin berkembang dalam penunjang perekonomian khususnya di Kota Bengkulu dalam suatu pelaku bisnis rumahan (usaha rumahan).

Para pelaku bisnis ini akan mendapatkan keuntungan apabila mereka telah melakukan suatu pengurusan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) seperti mengedarkan dan memproses produksi secara lebih luas dan resmi. Dengan mereka mencantumkan kode PIRT maka produksi usaha makanan dan minuman akan lebih mudah dipasarkan, tidak diragukan lagi oleh

---

<sup>50</sup>Apa itu PIRT dan Bagaimana Cara Membuatnya, <https://kargoku.id/pirt-adalah/>, diakses pada tanggal 22 April 2021.

kalangan masyarakat dan akan lebih disukai konsumen sehingga meningkatkan daya jual yang diusahakan.<sup>51</sup>

## 2. Cara Mendapatkan izin PIRT

Para pelaku usaha di industri harus memenuhi kualifikasi dasar seperti :

- a) Pelaku usaha telah mengikuti dan memiliki sertifikat dalam melakukan kegiatan penyuluhan pangan,
- b) Dalam pemeriksaan sarana uji produk pangan dinyatakan lolos, dan
- c) Label Pangan harus memenuhi peraturan perundang-undangan yang udah dibuat.

## 3. Persyaratan PIRT

Pembuatan izin PIRT ini diperlukan beberapa syarat sebagai berikut :

- a) Harus memiliki FC KTP pemilik usaha,
- b) Foto 3x4 dalam pemilik usaha rumahan (3 lembar),
- c) Memiliki Surat keterangan domisili usaha yang berasal dari kantor camat,
- d) Memiliki denah lokasi usaha yang dibangun,
- e) Memiliki surat pemeriksaan kesehatan dan sanitasi dari puskesmas atau dokter,
- f) Memiliki surat izin produksi dari Dinas Kesehatan baik itu makanan maupun minuman,

---

<sup>51</sup>Beri Rekomendasi PIRT, Upaya Dinkes Jamin Kesehatan Masyarakat, <https://pekalongankota.go.id/berita/beri-rekomendasi-pirt-upaya-dinkes-jamin-kesehatan-masyarakat.html>, diakses pada tanggal 22 April 2021.

- g) Memiliki data produk makanan dan minuman yang diproduksi,
- h) Memiliki label produk makanan minuman yang diproduksi,
- i) Memiliki Hasil uji laboratorium yang telah disarankan dari Dinas Kesehatan, dan
- j) Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam mendapatkan SPP-IRT.<sup>52</sup>

#### 4. Cara Mengurus PIRT

Setelah memenuhi persyaratan diatas, pelaku industri bisa memulai proses pembuatan izin PIRT dengan beberapa tahap yang harus di lakukan, yaitu:

- a) Untuk melakukan pengecekan dan konsultasi dalam produk pangan yang akan disertifikasi harus daftar ke Dinas Kesehatan,
- b) Harus melakukan tes dalam Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP),
- c) Setelah melakukan Tes PKP memiliki 2 kemungkinan yaitu bisa lolos sehingga dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka palaku industri akan diarahkan ke BPOM,

---

<sup>52</sup>CaraUrusPerizinanProdukIndustrRumahTangga(PIRT),<https://indonesia.go.id/layanan/kependudukan/sosial/cara-urus-perizinan-produk-industri-rumah-tangga-pirt>, diakses pada tanggal 22 April 2021.

- d) Melakukan survey kunjungan yang memiliki beberapa aspek yaitu pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sampel pangan, dan
- e) Apabila palaku industri lolos maka izin PIRT akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan yang bersangkutan.<sup>53</sup>

## **B. Potensi Keberlanjutan Program**

### **1. Aspek Masa Depan**

Dalam aspek masa depan olahan kedelai yang ingin kami hasilkan bukan hanya menghasilkan keripik tempe melainkan olahan kedelai yang bisa diinovasikan untuk cemilan lainnya seperti kembang tahu kering. Kembang tahu kering ini jarang terlihat di wilayah kota Bengkulu, yang dimana untuk kedepannya kami akan mencoba untuk proses produksi kembang tahu kering tersebut.

Untuk menambah kreativitas kedepannya kami ingin membuat varian rasa yang baru untuk keripik tempe maret krezi ini seperti varian rasa jamur. Jamur yang terbuat dari jamur tiram putih asli terkenal akan kaya kandungan gizi, proses pengolahannya dilakukan secara higienis, kandungan gizi pada jamur juga tidak berubah meski sudah diolah menjadi keripik tempe.

---

<sup>53</sup>Apa Itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>, diakses pada tanggal 22 April 2021.

## 2. Potensi Keberlanjutan Di Lingkungan

Lokasi atau tempat yang kami targetkan ini akan menentukan keberhasilan dalam suatu target pasar. Dimana target kami ini yaitu anak-anak, remaja, dewasa, dan orang tua. Sehingga, lingkungan yang paling tepat dalam menjual produk ini adalah di tempat wisata seperti pantai, kampus, dan sekolah.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Evaluasi**

Evaluasi ini dapat disimpulkan bahwa keripik tempe maret krezi melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan teman-teman masyarakat dan keluarga, dari percobaan tersebut konsumen mengatakan bahwa produk keripik tempe ini enak, gurih dan cocok untuk dimakan kapan saja, sehingga banyaknya masukan dari konsumen untuk menambahkan varian rasa seperti bumbu balado dan rasa manis agar bisa menambah nilai jual. Dari uji coba pasar yang dilakukan bahwa banyaknya dukungan dari teman-teman, masyarakat dan keluarga bahwa produk tempe ini layak untuk dikonsumsi untuk dijadikan sebuah usaha.

#### **B. Kesimpulan**

Dengan di jalankannya usaha produk keripik tempe maret krezi ini bahwa kacang kedelai banyak sekali manfaat dan nilai keuntungannya, di mana agar masyarakat yang tidak tahu menjadi tahu bahwa dengan bahan baku tradisional kacang kedelai bisa menjadikan sebuah cemilan keripik tempe yang banyak juga diminati oleh kalangan masyarakat sekitar, ini merupakan produk lokal yang bisa dikembangkan menjadi produk nasional.

### **C. Saran**

Dalam penyusunan laporan ini kami memerlukan suatu kritik dan saran di mana laporan ini akan menjadi lebih baik lagi di masa yang mendatang serta laporan usaha ini akan menjadikan para masyarakat untuk ingin memiliki usaha dalam mengurangi pengangguran baik itu di Kota Bengkulu maupun di kota lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah Nur Siti, dan Tim Penerbit KBM Indonesia. 2010. *“Ensiklopedi Kedelai Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya”*. Jogjakarta: Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia.
- Ali Hasan, Ali. 2009. *“Manajemen Bisnis Syariah”*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Apa Itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/>, diakses pada tanggal 22 April 2021.
- Apa itu PIRT dan Bagaimana Cara Membuatnya, <https://kargoku.id/pirt-adalah/>, diakses pada tanggal 22 April 2021.
- Baskoro, Agung. 2012. *“Status Update for the Best Student”*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Brahim Eli Nur. 2021. *“Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XI Semester 2 Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntansi dan keuangan Lembaga”*. Yogyakarta: ANDI (Anggota IKAPI).
- Damayanti Laras. 2020. *“Strategi Diversifikasi Produk Dalam Meningkatkan Pangsa Pasar Pada Cv. Pakis Logam*



*Perkasa Indonesia Dalam Perspektif Ekonomi Islam*".

Skripsi: IAIN TulungAgung..

Firmansyah Anang. 2019. "*Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*". Surabaya: CV. Penerbit Qiara Media.

Hadi Al Muhammad Zen. 2015. "*Pemahaman Terjemah Ayat Suci Al-Qur'an*". Jakarta Selatan: Zawiyah.

[Http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf](http://eprints.ums.ac.id/43162/6/BAB%20I.pdf). Diakses rabu, 14 April 2021.

<https://www.radarbengkuluonline.com/2021/01/06/provinsi-bengkulu-cocok-tanam-kedelai/>. Diakses Online pada tanggal 15 April 2021

Juhro Juhro, Ferry Syarifuddin, dan Ali Sakti. 2020. "*Ekonomi Moneter Islam Suatu Pengantar*", Depok: PT RajaGrafindo Persada.

Jumingan. 2005. "*Analisis Laporan Keuangan*". Jakarta : PT Bumi Aksara

Kasmir & Jakfar. 2007. "*Studi Kelayakan Bisnis Edisi Kedua*". Jakarta: Prenada Media Group.

LLDIKTI, Humas. 2018. "*Apakah Program Kreativitas Mahasiswa Dan Manfaatnya Yuk Sima*". Kalimantan.

Miftah dan Ambok Pengiuk. 2020. "*Budaya Bisnis Muslim Jambi Dalam Perspektif Kearifan Lokal*". Malang: Ahlimedia Press.

- Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006-Edisi VII.
- Radiyah, Tri. 1990. *“Kerupuk Keripik”*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika TerapanLIPI.
- Rekomendasi PIRT, Upaya Dinkes Jamin Kesehatan Masyarakat, [.https://pekalongankota.go.id/berita/beri-rekomendasi-pirt-upaya-dinkes-jamin-kesehatan\\_masyarakat.html](https://pekalongankota.go.id/berita/beri-rekomendasi-pirt-upaya-dinkes-jamin-kesehatan_masyarakat.html), diakses pada tanggal 22 April 2021.
- Saputra, Wiko. 2006. *“Kuliah itu Gampang...”*. Tangerang: Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Sarwono. 2007. *“Membuat Tempe dan Oncom”*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sherly. 2010. *“Usaha Terlaris Modal 1-3 Juta”*. Yogyakarta: Jogja Great! Publisher.
- Simatupang, dkk. 1994. *“Prosiding Seminar Nasional Peranan Strategis Industri Kecil dalam Pembangunan Jangka Panjang Tahap II”*. Jakarta: UKI-Press.
- Soekartawi. 2021. *“Agribisnis : Teori dan Aplikasinya”*. Jakarta: PT. Raja Graindo.
- Statistik Pertanian. 2018. *“Produksi Kedelai”*.
- Sugiono Arif, 2009. *Manajemen Keuangan*. PT Grasindo: Jakarta.
- Sugiono, Arif. 2009. *“Manajemen Keuangan”*. PT Grasindo: Jakarta.

Sumarwan Ujang dan Fandi Tjiptono. 2018. *“Strategi Pemasaran dan Perspektif Perilaku Konsumen”*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Tata Cara Urus Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT), <https://indonesia.go.id/layanan/kependudukan/sosial/cara-urus-perizinan-produk-industri-rumah-tangga-pirt>, diakses pada tanggal 22 April 2021.

Trianasari Ely, Dian Ridlo Pamuji, Galang Sandy Prayogo, dkk. 2017. *“Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Pengiris Tempe Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM Keripik Tempe Di Desa Siliragung Kecamatan Siliragung”*. Jurnal Rotor Vol. 10 No. 2.

Zaharuddin Harmaizar, 2006. *“Menggali Potensi Wirausaha”*, (Bekasi: CV Dian Anugerah Prakasa.

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**



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

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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Mareta Yusianti  
NIM : 1711130066  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Anggota : 1. Muhammad Iqbalul Ichsani (NIM: 1711130079)  
2. Erwin Saputra (NIM: 1711130136)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Analisis Strategi Pemasaran Olahan Kedelai Menjadi Keripik Tempe Maret Krezi Dalam Meningkatkan Perkonomian Industri Rumah Tangga.

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Dr. Nurul Hak, M.A  
NIP. 196606161995031002

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui :

Penunjukkan Dosen Pembimbing :

Mengesahkan  
Buku Ekis/Manajemen  
  
M. Ihsani, MA  
NIP. 19741202206442000

Bengkulu, 5 Maret 2021  
Ketua Tim

Mahasiswa

Mareta Yusianti  
NIM. 1711130066



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

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

**SURAT PENUNJUKAN**

Nomor: 0531/In.11/ F.IV/PP.00.9/04/2021

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

1. N A M A : Dr. Nurul Hak, MA  
N I P. : 196606161995031002  
TUGAS : Pembimbing I
2. N A M A : Khairiah elWardah, M.Ag  
N I P. : 197808072005012008  
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 : Mareta Yusianti  
Nim : 1711130066  
Prodi : Ekonomi Syariah
2. N a m a : Muhammad Iqbalul Ichsan  
Nim : 1711130079  
Prodi : Ekonomi Syariah
3. N a m a : Erwin Saputra  
Nim : 1711130136  
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : ANALISIS STRATEGI PEMASARAN OLAHAN KEDELAI MENJADI KERPIK TEMPE MARET KREZI DALAM MENINGKATKAN PEREKONOMIAN INDUSTRI RUMAH TANGGA.

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

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

Ditetapkan di : Bengkulu  
Pada Tanggal : 05 April 2021  
Dekan  
  
Dr. Asnani, MA  
NIP. 197304121998032003

**Tembusan :**

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172  
Website : www.iain.bengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama : Muhammad Iqbalul Ichsan (1711130079)  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Pembimbing I : Dr. Nurul Hak, MA  
Judul PKM : Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses  
Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	Selasa, 22-06-2021	Proposal	Acc	
2	Kamis, 29-06-2021	Produk	Acc	
3	Selasa 6-07-2021	Pemesanan	Acc	
4	Jumat, 9-07-2021	Laporan	Acc	
5	Senin, 12-07-2021		Acc	

Bengkulu, Juli 2021  
Pembimbing I

Dr. Nurul Hak, MA  
NIP. 196606161995031002



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172  
Website : www.iain.bengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama : 1. Mareta Yusianti (1711130066)  
2. Muhammad Iqbalul Ihsan (1711130079)  
3. Erwin Saputra (1711130136)  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Pembimbing I : Dr. Nurul Hak, MA  
Judul PKM : Analisis Strategi Pemasaran Olahan Kedelai Menjadi  
Keripik Tempe Maret Krezi Dalam Meningkatkan  
Perekonomian Industri Rumah Tangga

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1	Selasa, 22-06-2021	Proposal	Acc	
2	Kamis, 24-06-2021	Produk	Acc	
3	Selasa, 6-07-2021	Pemesanan	Acc	
4	Jum'at, 9-07-2021	Laporan	Acc	
5	Senin		Acc	

Bengkulu, Juli 2021  
Pembimbing I

Dr. Nurul Hak, MA  
NIP. 196606161995031002










KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimil (0736) 51171-51172  
Website : www.iain.bengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama : Muhammad Iqbalul Ichsan (1711130079)  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Pembimbing II : Khairiah Elwardah M.Ag.  
Judul PKM : Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses  
Pembuatan Keripik Tempe Maret Krezi

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1.	Rabu, 14-04-2021	Judul	1. Pilih judul individu yang menarik	
2.	Senin, 19-04-2021	Bab I	1. Dibagian latar belakang membuat grafik pertumbuhan kacang kedelai 2. Membuat grafik data pertumbuhan kedelai	
3.	Senin, 26-04-2021	Bimbingan laporan	1. Rumusan masalah diubah sesuai judul individu 2. Pada bab 2-4, Mengubah kata dipasar menjadi di pasar dan diperhatikan ejaan katanya 3. Membawa contoh	

			produk	
4.	Rabu, 5-04-2021	Membawa contoh produk	1. Membawa contoh stiker produk	
5.	Senin, 10-04-2021	Bimbingan laporan	1. Menambah berat keripik tempe dibagian stiker 2. Menambah kata binaan febi iain bengkulu dibagian stiker 3. Mengubah foto keripik tempe pada stiker produk	
6	Senin, 31-05-2021	Bimbingan laporan	1. ACC stiker produk dan produk keripik tempe 2. Langkah-langkah membuat keripik tempe	
7.	Kamis, 03-06-2021	Bimbingan laporan	1. Bab 1-6 ACC	
8.	Senin, 14-06-2021	Daftar Pustaka, Lampiran	ACC lanjut pembimbing 1	

Bengkulu, 14 Juni 2021  
Pembimbing II



Khairiah El Wardah, M.Ag.  
NIP. 197808072005012008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimil (0736) 51171-51172  
Website : www.iain.bengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama Kelompok : 1. Marceta Yusianti (1711130066)  
2. Muhammad Iqbalul Ichsan (1711130079)  
3. Erwin Saputra (1711130136)  
Program Studi : Ekonomi Syariah  
Pembimbing II : Khairiah Elwardah M.Ag.  
Judul PKM : Analisis Strategi Pemasaran Olahan Kedelai Menjadi  
Keripik Tempe Maret Krezi Dalam Meningkatkan  
Perekonomian Industri Rumah Tangga

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf
1.	Rabu, 14-04-2021	Judul	1. Pilih judul yang menarik	
2.	Senin, 19-04-2021	Membuat proposal buku	1. Membuat grafik pertumbuhan kacang kedelai 2. Membuat grafik data pertumbuhan kedelai 3. Tambahkan latar belakang tentang pertumbuhan kacang	



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172  
Website : [www.iain.bengkulu.ac.id](http://www.iain.bengkulu.ac.id)

3.	Senin, 26-04-2021	Bimbingan laporan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Rumusan masalah di ubah yang lebih menarik</li><li>2. Pada bab 2-4, Mengubah dipasar menjadi di pasar dan diperhatikan ejaan katanya</li><li>3. Mengubah suatu penulisan nomor dan huruf besar kecil abjad</li><li>4. Membawa contoh produk</li></ol>	
4.	Rabu, 5-04-2021	Membawa contoh produk	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Menambah stiker produk keripik tempe.</li><li>2. Menambah berat keripik tempe.</li><li>3. Menambah kata binaan febi iain Bengkulu.</li><li>4. Mengubah foto keripik tempe pada stiker tempe.</li></ol>	



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38221  
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimail (0736) 51171-51172  
Website : [www.iaim.bengkulu.ac.id](http://www.iaim.bengkulu.ac.id)

5.	Senin, 10-04-2021	Bimbingan laporan	1. Membuat <i>Break Event Point</i> 2. Membuat biaya variabel, biaya tetap dan perhitungan 3. Membawa laporan individu	
6	Senin, 31-05-2021	Bimbingan laporan	1. Perhatikan lagi pembuatan <i>Break Event Point</i> dalam perhitungannya sesuai dengan rumus yang ada.	
7.	Kamis, 03-06-2021	Bimbingan laporan	1. Pembetulan dalam pembuatan <i>Break Event Point</i> 2. Bab 1-6 ACC	
8.	Senin, 21-06-2021	Daftar Pustaka, Lampiran	ACC lanjut pembimbing 1	

Bengkulu, 21 Juni 2021  
Pembimbing II

Khairiah El Wardah, M.Ag.  
NIP. 197808072005012008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu  
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

#### DAFTAR NILAI PKM

Nama/NIM/Prodi : Muhammad Iqbalul Ichsan/ 1711130079/ Ekonomi Syariah  
Status Dalam Tim : Anggota  
Bidang Usaha : Produk Makanan Ringan  
Lokasi : Jl. Rangkong 9 No. 65 RT 18 RW 06 Cempaka Permai Lingkar Barat  
Kota Bengkulu  
Waktu : Januari s.d Juni  
Anggaran Biaya : Rp. 1.019.000  
Luaran : Menghasilkan kripik tempe yang higienis dan bisa menambah suatu  
penghasilan dengan mendapatkan pundi-pundi materi di dalam wirausaha.  
Nilai :

No.	Kriteria	Bobot	Skor	Nilai (Bobot x Skor)
1	Kreativitas a. Gagasan b. Perumusan Masalah c. Ketepatan Usaha/ Program	30	85	
2	Metode Pelaksanaan: a. Kesesuaian metode b. Kerjasama	20	85	
3	Manfaat bagi Masyarakat: a. Kontribusi untuk masyarakat b. Potensi keberlanjutan (Sustainability)	20	85	
4	Penjadwalan Kegiatan Lengkap, jelas, dan waktunya sesuai	5	85	
5	Penyusunan Anggaran Biaya Lengkap, rinci, wajar dan jelas peruntukannya	5	85	
6	Laporan Kegiatan a. Kelengkapan b. Bahasa c. Sistematika Penulisan	20	85	
<b>TOTAL</b>		100		

Bengkulu, Juli 2021  
Pembimbing I

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu  
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax. (0736) 51172

**DAFTAR NILAI PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

Nama/ Nim Prodi : 1. Mareta Yusianti/ 1711130066/ Ekonomi Syariah  
2. Muhammad Iqbalul Ichsan/ 1711130079/ Ekonomi Syariah  
3. Erwin Saputra/ 1711130136/ Ekonomi Syariah  
Prodi : Ekonomi Syariah  
Judul PKM : Analisis Strategi Pemasaran Olahan Kedelai Menjadi Keripik  
Tempe Maret Krezi Dalam Meningkatkan Perekonomian Industri  
Rumah Tangga  
Nilai :

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

Bengkulu, Juli 2021  
Pembimbing I

Dr. Nurul Hak, M.A  
NIP.196606161995031002




KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
Jalan Raden Patah Pagar Dewa Bengkulu  
Telepon: (0376) 51276, 51171 Fax: (0736) 51172

### DAFTAR NILAI PKM

Nama/NIM/Prodi : Muhammad Iqbalul Ichsan/ 1711130079/ Ekonomi Syariah  
Status Dalam Tim : Anggota  
Bidang Usaha : Produk Makanan Ringan  
Lokasi : Jl. Rangkong 9 No. 65 RT 18 RW 06 Cempaka Permai Lingkar Barat  
Kota Bengkulu  
Waktu : Januari s.d Juni  
Anggaran Biaya : Rp. 1.019.000  
Luaran : Menghasilkan keripik tempe yang higienis dan bisa menambah suatu  
Nilai : penghasilan dengan mendapatkan pundi-pundi materi di dalam wirausaha.

No.	Kriteria	Bobot	Skor	Nilai (Bobot x Skor)
1	Kreativitas d. Gagasan e. Perumusan Masalah f. Ketepatan Usaha/ Program	30		25
2	Metode Pelaksanaan: c. Kesesuaian metode d. Kerja sama	20		15
3	Manfaat bagi Masyarakat: c. Kontribusi untuk masyarakat d. Potensi keberlanjutan (Sustainability)	20		20
4	Penjadwalan Kegiatan Lengkap, jelas, dan waktunya sesuai	5		5
5	Penyusunan Anggaran Biaya Lengkap, rinci, wajar dan jelas peruntukannya	5		5
6	Laporan Kegiatan d. Kelengkapan e. Bahasa f. Sistematika Penulisan	20		20
TOTAL		100		90

Bengkulu,  
Pembimbing II

  
Khairiah Elwardah, M. Ag  
NIP.197808072005012008





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

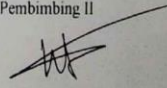
DAFTAR NILAI PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Nama/NIM Prodi : 1) Mareta Yusianti/1711130066/Ekonomi Syariah  
2) Muhammad Iqbalul Ichsan/1711130079/Ekonomi Syariah  
3) Erwin Saputra/1711130136/Ekonomi Syariah  
Prodi : Ekonomi Syariah  
Judul PKM : Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Analisis Strategi Pemasaran  
Olahan Kedelai Menjadi Keripik Tempe Maret Krezi Dalam  
Meningkatkan Perekonomian Industri Rumah Tangga

Nilai :

No	Kriteria	Bobot (%)	Skor	Nilai (Bobot * Skor)
1	Isi a. Ide/Gagasan b. Analisis c. Penyajian Data d. Kreativitas Pemikiran	30		25
2	Bahasa a. Penerapan EYD b. Kalimat c. Penggunaan Kata	30		30
3	Manfaat Bagi Penulis	20		20
4	Usaha Penulis dan Peringkat PKM	20		20
	Total	100		95

Bengkulu, 1 juni 2021  
Pembimbing II

  
Khairiah El Wardah, M.Ag.  
NIP. 197808072005012008



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa : M. Iqbalul Ihsan  
NIM : 141120013  
Judul Skripsi : ~~Pemanfaatan Bahan Kedelai~~ → ~~Kepric Temppe~~

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		1. Voucher Raza diserahkan dengan adonan/ Bumbu baku.	
		2. Memerikan sesuatu hal yg baru.	
		3. Kembalikan laporan diserahkan dgn pedoman	
		4. Membuat Voucher Raza.	

Bengkulu, 28 Juli 2021  
Penguji  
  
Dea Isnaini, MA  
NIP



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI  
BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa  
NIM  
Judul Skripsi

: M. Galub Ichsan  
: FPM 30073  
: Pemanfaatan Bahan Kedelai → Keping Tempe

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		<p>Cari informasi tentang Laporan pkn. Jember harus. harus secara umum</p> <p>kegiatan apa kegiatan sama tentang keikan kamu dan inovasi kamu.</p>	

Bengkulu, 28 Juli 2021  
Penguji III  
  
Yenti Simarni MM  
NIP