

**ANALISIS KINERJA KEUANGAN PADA USAHA
KERIPIK SUKUN LEMER**



SKRIPSI

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

OLEH:

MUHAMMAD REVKI SAPUTRA
NIM 1711140038

**PROGRAM STUDI PERBANKAN SYARIAH
JURUSAN EKONOMI ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU
BENGKULU, 2021 M/ 1443 H**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang ditulis oleh Muhammad Reyki Saputra
Nim. 1711140038 dengan judul "Analisis Kinerja Keuangan Pada
Usaha Keripik Sukun Lemer", Program Studi Perbankan Syariah
Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam telah
diperiksa dan diperbaiki sesuai saran pembimbing I dan
pembimbing II. Oleh karena itu, Skripsi ini disetujui dan layak
untuk diujikan dalam sidang munaqasyah Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 18 Agustus 2021 M
9 Muharram, 1443 H

Pembimbing I

Pembimbing II


Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M


Yetti Afrida Indra, M.Ak

NIP. 197705092008012014 NIDN. 0214048401



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul "Analisis Kinerja Keuangan Pada Usaha Keripik Sukun Lemer" oleh Muhammad Revki Saputra NIM 1711140038 Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada Hari: Kamis Tanggal: 02 September 2021 M / 24 Muharram 1443 H Dinyatakan LULUS. Telah diperbaiki, dapat diterima, dan disahkan sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Perbankan Syariah dan diberi gelar Sarjana Ekonomi (S.E.).

Bengkulu, 06 September 2021 M /

28 Muharam 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris

Dr. Hj. Fatimah Yunus, M.A.

Yetti Afrida Indra, M.Ak

NIP. 19630319200032003

NIDN. 0214048401

Penguji I

Penguji II

Dr. Hj. Fatimah Yunus, M.A.

Rizky Hariyadi, M.Acc

NIP. 19630319200032003

NIP. 19871126201903104

Mengetahui
 Plt. Dekan



Dr. Asnani, M.A.

NIP. 197304121998032003

MOTTO

Barang siapa yang keluar rumah untuk mencari ilmu, maka ia berada di jalan ALLAH hingga ia pulang (HR, Tirmidzi)

Anggap saja tugas akhir sebagai cinta pertama.

Susah dilupain dan selalu ngangenin.

-M Revki Saputra

PERSEMBAHAN

Skripsi ini ku persembahkan untuk:

- *Kedua orang tua tercinta, Bapak Har Lopi dan Ibu Risa Suriatmi yang senantiasa selalu mendoakan dan memberikan motivasi untukku*
- *Saudara-saudaraku tercinta yang ikut serta memberikan semangat*
- *Dosen yang senantiasa meluangkan waktunya untuk membimbing dalam proses penyelesaian skripsi*
- *Sahabat dan teman-teman seperjuangan*
- *Almamater yang telah menempahku*

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul “**Analisis Kinerja Keuangan Pada Usaha Keripik Sukun Lemer**” 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 serta rumusan saya sendiri tanpa ada 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.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 18 Agustus 2021 M
9 Muharram 1442 H
Mahasiswa yang menyatakan

M. Revki Saputra
NIM. 1711140038

ABSTRAK

Analisis Kinerja Keuangan Pada Usaha Keripik Sukun Lemer Oleh Muhammad Revki Saputra, NIM. 1711140038

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis kinerja keuangan pada usaha keripik sukun lemer. Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun (*artocarpus altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Buah sukun masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal buah ini memiliki kelebihan lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan singkong dan ubi jika diolah menjadi keripik. Pengolahan keripik sukun yang diinovasikan dengan varian rasa, seperti rasa BBQ, balado,. Selain itu kami juga mengemas keripik sukun dalam kemasan yang menarik. Produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau. Hasil yang dicapai adalah setelah empat bulan berjualan dapat disimpulkan bahwa produk keripik sukun lemer melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari sepuluh orang yang membeli keripik sukun lemer, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen ke dua menyatakan keripik ini kurang pedas dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi.

Kata Kunci : Analisis Kinerja Keuangan, Analisis Rasio

ABSTRACT

Analysis of Financial Performance in the Lemer Breadfruit Chips Business

By Muhammad Revki Saputra, NIM. 1711140038

The purpose of this study was to determine and analyze the financial performance of the lemer breadfruit chips business. Breadfruit chips are a snack product, made from sliced fresh breadfruit (artocarpus altilis) and fried with or without permitted food additives. Breadfruit is still not widely known by the public, even though this fruit has the advantage of being more crunchy and savory compared to cassava and sweet potatoes when processed into chips. Processing of breadfruit chips which is innovated with different flavors, such as BBQ, balado, etc. In addition, we also pack breadfruit chips in attractive packaging. This product can be consumed by all people at an affordable price. The results achieved are that after four months of selling it can be concluded that the lemer breadfruit chip product through market trials obtained from the first experiment, namely from ten people who bought lemer breadfruit chips, the first consumer stated that these chips were delicious and fit for consumption, the second consumer stated These chips are less spicy and the packaging is less attractive, while the consumers who stated the same thing as the first consumers who stated that they were delicious and fit for consumption.

Keywords: Financial Performance Analysis, Ratio Analysis

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **”Analisis Kinerja Keuangan Pada Usaha Keripik Sukun Lemer”**. Shalawat dan salam tak lupa saya panjatkan untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk kejalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk mengungkap masalah Keripik Sukun dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (S.E) pada Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian izinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak D.r Zulkarnain Dali, M.Pd selaku Plt.Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN.
2. Dr. Asnaini, MA selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.

4. Yetti Afrida Indra, M.Ak selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal administrasi.
8. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

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

Bengkulu, 11 Agustus 2021 M
2 Muharram 1443 H

M. Revki Saputra
NIM.1711140038

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Kegunaan Penelitian	6
E. Penelitian Terdahulu	6
F. Sistematika Penulisan	7

BAB II KAJIAN TEORI

A. Keripik Sukun.....	9
1. Pengertian Keripik Sukun.....	9
2. Spesifikasi Dan Faktor Yang Mempengaruhi Keripik Sukun.....	9
B. Analisis Laporan Keuangan.....	11
1. Teknik Analisa	11
2. Kinerja Keuangan Menurut Para Ahli	13
C. Analisa Keuntungan.....	15
1. Rekap Biaya Dan Investasi Peralatan	15
2. Investasi Modal Kerja	17
3. Perhitungan Titik Impas & Analisis BEV	18

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan.....	21
B. Anggaran Biaya	21

C. Jadwal Kegiatan	24
D. Proses Pembuatan.....	26
E. Proses Promosi Dan Pemasaran	29
F. Analisis Peluang Usaha	30

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Di Capai Berdasarkan Luaran Program.....	33
B. Potensi Keberlanjutan Program.....	37
C. Evaluasi.....	38

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	40

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rekap Biaya Keripik Sukun.....	15
Tabel 2.2 Investasi Peralatan	16
Tabel 3.1 Alat Dan Bahan.....	21
Tabel 3.2 Rekap Anggaran.....	21
Tabel 3.3 Peralatan Penunjang.....	22
Tabel 3.4 Bahan Tidak Habis Pakai.....	23
Tabel 3.5 Jadwal Kegiatan	24
Tabel 4.1 Rekap Penjualan.....	33
Tabel 4.2 Neraca Saldo	36
Tabel 4.3 Laporan Laba Rugi.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Hasil Survei.....	35
------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Acc Judul

Lampiran 2 Surat Penunjukan Pembimbing 1&2

Lampiran 3 Lembar Saran Pembimbing 1&2

Lampiran 4 Lembar Saran Penguji 1&2

Lampiran 5 Surat Izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga)

Lampiran 6 Foto Produk Berwarna

Lampiran 7 Foto Proses Pembuatan Sampai Penjualan

Lampiran 8 Surat Keterangan Bebas Plagiasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) merupakan salah satu bentuk upaya yang ditempuh oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan/atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan meyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. Program Kreativitas Mahasiswa dilaksanakan 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 yang diberi nama Program Kreativitas Mahasiswa. Program Kreativitas Mahasiswa dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi berlandaskan penguasaan sains dan teknologi serta keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pemimpin yang cendekiawan, wirausahawan, mandiri dan arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, membangun kerjasama tim maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni.¹

PKM Kewirausahaan (PKMK) merupakan kreativitas penciptaan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, umumnya

¹Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti 2006 – Edisi VII, hal 331

didahului oleh survei pasar, karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa. Perlu ditegaskan di

sini bahwa penciptaan ketrampilan berusaha yang dimaksud adalah untuk mahasiswa pengusul PKMK, begitu juga pelaku aktivitas usaha/bisnis yang didanai dalam PKMK adalah kelompok mahasiswa pengusul PKMK. Kelompok mahasiswa pengusul sebagai wirausahawan baru bisa menjalin kerjasama dengan kelompok masyarakat produktif, namun dana PKMK tidak dimaksudkan untuk membantu peningkatan ekonomi kelompok masyarakat tertentu. Dalam PKMK sama sekali tidak diijinkan dilakukannya penelitian/percobaan untuk mencari temuan.

Sukun, keluih, kulur, ketimbul atau timbul adalah nama sejenis pohon yang berbuah. Sukun merupakan buah dari hasil tanaman yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan, serta dapat diolah menjadi berbagai macam jenis olahan makanan yang dapat dimakan dan dimanfaatkan baik dari segi kesehatan. Tanaman tersebut tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia, Thailand, Vietnam dan Kamboja. Buah sukun tidak berbiji dan memiliki bagian yang empuk, yang mirip roti setelah dimasak atau digoreng. Karena itu orang-orang Eropa mengenalnya sebagai "buah roti". Sukun (*Artocarpus altilis*) termasuk dalam genus *Artocarpus* (famili Moraceae) yang terdiri atas 50 spesies tanaman berkayu, yang hanya tumbuh di daerah panas dan lembab di kawasan Asia Tenggara dan kepulauan Pasifik. Buahnya berbentuk bulat berkulit tebal dan kasar, dengan warna hijau muda dan kuning dengan berat sekitar 1,5 – 3 kg. Kandungan utama pada buah sukun selain kandungan air (65 – 85 %) adalah karbohidrat (21 – 32 %), protein (1,2 – 2,4 %), minyak (0,2 – 0,5 %), mineral, kalsium, fosfor, dan vitamin B1, B2, vitamin C dan vitamin A (Agus Triyono, 2002: 3). Sekalipun mengandung nutrisi yang cukup baik akan tetapi buah sukun mempunyai kelemahan yaitu mudah busuk dengan masa simpan 3 sampai 4 hari.

Buah sukun masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal buah ini memiliki kelebihan lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan singkong dan ubi jika diolah menjadi keripik. Pengolahan keripik sukun yang diinovasikan dengan varian rasa, seperti rasa BBQ, balado,.

Selain itu kami juga mengemas keripik sukun dalam kemasan yang menarik. Produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dengan harga yang terjangkau.

Warga Jl.Raden Fatah, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu mengaku selama ini buah sukun masih belum banyak dimanfaatkan oleh warga. Selain dapat dimanfaatkan secara pribadi, tanaman jenis buah-buahan ini juga mampu menambah penghasilan warga. Karyadi(45), warga Jl.Raden Fatah mengaku bahwa dari dulu sampai saat ini buah sukun memang belum banyak dimanfaatkan oleh warga, bahkan buah sukun kebanyakan jatuh ketanah tanpa dimanfaatkan oleh warga. Menurut Karyadi, “Di daerah kami cukup banyak tanaman sukun, akan tetapi keberadaan tanaman ini masih belum diketahui manfaatnya oleh warga sekitar, buah sukun hanya dibiarkan busuk dan jatuh ketanah tanpa dimanfaatkan oleh warga”. Dia menjelaskan hal ini juga bisa disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan kurangnya penyuluhan oleh dinas terkait tentang manfaat dan potensi dari buah sukun itu sendiri. Salah satu hasil olahan dari buah sukun adalah keripik sukun. Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua.

Pertumbuhan ekonomi di era globalisasi salah satunya ditandai dengan semakin berkembangnya dunia usaha di segala bidang. Bagi negara yang sedang berkembang seperti Indonesia, dituntut untuk bisa mengadakan serta mengantisipasi perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada serta mampu menjalankan roda perekonomian sehingga bangsa Indonesia tidak tertinggal dari negara lain. Masalah yang dihadapi adalah semakin cepatnya laju pertumbuhan penduduk, akan tetapi penyediaan lapangan pekerjaan dari pemerintah maupun swasta sangat terbatas.

Masyarakat dituntut memiliki keahlian dan kemampuan untuk bersaing dalam dunia kerja. Dampak dari keterbatasan tersebut adalah semakin meningkatnya angka pengangguran, karena tidak mampu

berkompetisi dan sebagai akibat terbatasnya lapangan pekerjaan yang tersedia. Salah satu usaha untuk memperluas lapangan pekerjaan adalah dengan mengembangkan sektor usaha kecil dan menengah. Pentingnya sektor ini di Indonesia adalah untuk pemerataan perekonomian penduduk, dan untuk menunjang perkembangan sektor-sektor yang lain. Kuliner merupakan salah satu bidang yang potensial untuk diolah, karena kegiatan apapun yang dijalani selama para wisatawan berwisata tidak akan lepas dari kebutuhan makan.

Buah sukun adalah bahan pangan lokal yang memiliki harga terjangkau, maka saat ini buah sukun ini mulai memiliki potensi yang bisa dioptimalkan oleh masyarakat dengan mengolahnya menjadi aneka jenis makanan ringan. Salah satu jenis makanan ringan yang dibuat dari bahan baku buah sukun ini adalah keripik sukun yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi di pasaran. Citarasa dari keripik sukun ini sangat gurih dengan tekstur keripik yang renyah, sehingga camilan ringan ini pun banyak diminati oleh masyarakat. Bentuk dari keripik sukun ini sangat tipis dan memiliki warna kuning keemasan membuat konsumen semakin ketagihan dengan sensasi renyah keripik sukun ini. Hal inilah yang membuat keuntungan dari usaha ini sangat besar bagi yang menjalankannya.

Usaha kecil mikro merupakan suatu unit usaha kecil yang mampu berperan dan berfungsi sebagai pengaman baik dalam menyediakan alternatif kegiatan usaha produktif, alternatif penyaluran kredit, maupun dalam hal penyerapan tenaga kerja. Masalah utama dalam pengembangan usaha ini yaitu mengenai pengelolaan keuangan dalam usahanya tersebut, karena pengelolaan yang baik memerlukan keterampilan Akuntansi yang baik pula oleh pelaku bisnis. Adanya laporan keuangan akan memungkinkan pemilik memperoleh data dan informasi yang tersusun secara sistematis. Informasi akuntansi mempunyai pengaruh yang sangat penting bagi pencapaian keberhasilan usaha, termasuk bagi usaha mikro, kecil dan menengah.

Informasi akuntansi yang berupa laporan keuangan dapat menjadi modal dasar bagi usaha kecil dan menengah untuk pengambilan keputusan-keputusan dalam pengelolaan usaha kecil, antara lain keputusan pengembangan pasar, pengembangan harga, dan lain – lain serta bermanfaat untuk mengintegrasikan keseluruhan aktivitas yang berhubungan dengan proses administrasi dan keuangan yang terjadi kedalam suatu sistem informasi akuntansi, sehingga dapat memberikan peningkatan control terhadap data keuangan perusahaan dan perbaikan tingkat keandalan informasi akuntansi. Adanya laporan keuangan seorang pemilik usaha dapat memperhitungkan keuntungan yang diperoleh, mengetahui berapa tambahan modal yang dicapai, dan juga dapat mengetahui bagaimana keseimbangan hak dan kewajiban yang dimiliki.

Salah satu cara yang dapat dilakukan perusahaan agar pemilik usaha tetap bertahan, yaitu dengan menginterpretasikan atau menganalisa keuangan, yang bertujuan untuk mengetahui keadaan dan perkembangan keuangan dari tahun ke tahun, pada perusahaan yang bersangkutan. Menganalisa laporan keuangan dari perusahaannya, akan dapat diketahui perkembangan usaha yang telah dicapai di waktu-waktu lalu dan waktu yang sedang berjalan, sehingga dapat diketahui kelemahan-kelemahan dari perusahaan serta hasil-hasil yang dianggap cukup baik. Hasil analisa dapat digunakan oleh pemilik usaha untuk perbaikan penyusunan rencana yang akan dilakukan di waktu yang akan datang. Mengetahui kelemahan-kelemahannya laporan keuangan dapat diperbaiki, dan hasil yang cukup baik dapat dipertahankan di waktu yang akan datang. Kondisi kesehatan perusahaan juga sangat penting dilakukan oleh investor maupun kreditor dalam pengambilan keputusan-keputusan investasi dan kreditnya. Mereka ini berkepentingan terhadap prospek keuntungan di masa mendatang, perkembangan perusahaan dan untuk mengetahui jaminan investasinya serta kondisi kerja atau kondisi keuangan jangka pendek perusahaan tersebut. Alat analisis yang dapat digunakan yaitu menggunakan analisis rasio keuangan sehingga dapat ditentukan pencapaian kinerja keuangan

yang dihasilkan. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Kinerja Keuangan Pada Usaha Keripik Sukun Lemer**”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat di rumuskan masalah penelitian yaitu bagaimana kinerja keuangan pada usaha keripik sukun lemer?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui dan menganalisis kinerja keuangan pada usaha keripik sukun lemer.

D. Kegunaan Penelitian

1. Sebagai bahan evaluasi usaha untuk menentukan arah jalan ataupun memiliki strategi dalam persaingan usaha keripik sukun lemer.
2. Mengetahui kondisi keuangan usaha keripik sukun lemer.
3. Bahan pertanggungjawaban dalam usaha keripik sukun lemer.

E. Penelitian Terdahulu

Berikut ini adalah beberapa penelitian terdahulu yang menjadi bahan pertimbangan dan acuan dalam penyusunan skripsi ini, yaitu :

Penelitian Made Antara yang berjudul “*Analisis Pendapatan Keripik Sukun Pada Industri Rumah Tangga “Citra Lestari Production” Di Kota Palu Sulawesi Tengah*” pada tahun 2014. Buah sukun merupakan salah satu komoditi pertanian yang dapat memenuhi kebutuhan manusia dalam kehidupan sehari-hari dan memiliki prospek serta peluang pasar yang cukup baik. Sulawesi Tengah mempunyai lahan yang cukup banyak penyebaran pohon sukun. Buah sukun setelah diolah menjadi keripik sukun dapat memberikan keuntungan bagi industri. Penelitian ini

bertujuan untuk mengetahui besar Pendapatan yang diperoleh Industri Rumah Tangga “ Citra Lestari Production “ di Kota Palu Sulawesi Tengah. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa industri Citra Lestari Production merupakan Industri yang mengolah keripik sukun di Kota Palu. Responden dalam penelitian ini yaitu pimpinan perusahaan dan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Alat analisis data yang digunakan adalah analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh Industri Rumah Tangga Citra Lestari Production sebesar Rp 4.134.059/ bulan yang diperoleh dari penerimaan Rp 18.900.000/bulan dikurangi dengan biaya total produksi Rp 14.765.94.²

F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan oleh peneliti skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan : Bab pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan masalah, kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, metode penelitian, sistematika penulisan.

BAB II Kajian Teori : Bab ini berisi mengenai konsep-konsep dan prinsip dasar yang dijadikan kajian teori bagi penelitian yang akan dilakukan. Kajian teori yang dibahas dalam penelitian yaitu tentang analisis produk, pangsa pasar, lokasi usaha, analisis kelayakan usaha dan analisis keuntungan.

BAB III Metode Pelaksanaan : Bab ini menjelaskan tentang gambaran metode pelaksanaan yang terdiri dari alat dan bahan, anggaran biaya, jadwal kegiatan sampai analisis peluang usaha.

BAB IV Hasil Yang Dicapai Dan Potensi Keberlanjutan : Bab ini menjelaskan tentang hasil yang dicapai, potensi keberlanjutan program serta evaluasi.

² <https://media.neliti.com/media/publications/243552-analisis-pendapatan-keripik-sukun-pada-i-af9f34cc.pdf>. Diakses Pada Hari Senin, 13 September 2021

BAB V Penutup : Bab penutup yang terdiri dari kesimpulan yang dikemukakan secara jelas serta berisi saran dari hasil penelitian.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Keripik Sukun

Nama produk ini adalah “Keripik Sukun Lemer” yang merupakan salah satu olahan dari buah sukun dan produk ini bergerak dibidang olahan dan pangan. Produk ini diberi nama “Keripik Sukun Lemer”. Hal ini dilakukan untuk dapat menarik minat para konsumen, karena keunikan namanya (memberi kesan utama konsumen untuk membeli). Selain itu, untuk meningkatkan nilai jualnya kami mengembangkan produk serta melakukan perbaikan produksi. Kami mengembangkan produk dengan cara memberi inovasi pada rasa keripik sukun serta perbaikan kemasan pada produk kami. Besar keinginan kami untuk lebih memperkenalkan potensi dan pemberdayaan pangan lokal.

a. Pengertian Keripik Sukun

³Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun (*artocarpus altilis*) segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4279-1996). Keripik sukun merupakan salah satu produk makanan awetan yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain warnanya yang menarik, rasanya yang gurih dan khas sukun juga menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. Namun, berdasarkan hasil survey keripik sukun dipasaran, peneliti menemukan bahwa tekstur keripik sukun cenderung keras dan kurang renyah.

b. Spesifikasi Dan Faktor Yang Mempengaruhi Keripik Sukun

⁴karakteristik dan kriteria keripik yang baik diantaranya:

a. Rasanya pada umumnya gurih,

³ http://lib.kemenperin.go.id/keripik_sukun

⁴ Astawan dalam Jaya Mahar Maligan dkk (2011: 8)

- b. Aromanya harum,
- c. Teksturnya kering dan tidak tengik,
- d. Warnanya menarik
- e. Bentuknya tipis dan utuh dalam arti tidak pecah.

Suatu pengolahan keripik harus memperhatikan faktor – faktor yang dapat mempengaruhi kualitas keripik. Faktor - faktor yang mempengaruhi kualitas keripik diantaranya :

- a. Bahan dasar yang digunakan kualitasnya harus betul-betul baik sehingga keripik yang dihasilkan akan baik pula
- b. Bahan pembantu, berupa minyak goreng.
Minyak goreng yang digunakan dalam pembuatan keripik harus memenuhi persyaratan SNI minyak goreng nomor 01-3741-2002.
- c. Suhu penggorengan berpengaruh terhadap hasil keripik.

⁵Pengaruh suhu dilakukan dengan mengatur besar kecilnya api kompor, jika minyak terlalu panas keripik akan cepat gosong. Suhu yang baik dalam menggoreng keripik sukun sekitar 90oC.

⁵ <https://text-id.123dok.com/document/oz11vv0ez-rumusan-masalah-tujuan-penelitian-penegasan-istilah.html>

B. Analisis Laporan Keuangan

Analisis Laporan Keuangan Teknik analisis yang dapat digunakan oleh penganalisis laporan keuangan yaitu analisis internal, analisis eksternal, analisis horizontal, dan analisis vertikal Berikut penjelasannya :⁶

- a. Analisis internal adalah analisis yang dilakukan oleh mereka yang bisa mendapatkan informasi yang lengkap dan terperinci mengenai suatu perusahaan. Analisis demikian terutama dilakukan oleh manajemen dalam mengukur efisiensi usaha dan menjelaskan perubahan yang terjadi dalam kondisi keuangan
- b. Analisis eksternal adalah analisis yang dilakukan oleh mereka yang tidak bisa mendapatkan data yang terperinci mengenai suatu perusahaan. Analisis ini dilakukan oleh bank, para kreditur, pemegang saham, calon pemegang saham, dan lain-lain seperti hal mengukur tingkat likuiditas dan profitabilitas.
- c. Analisis horizontal atau disebut juga analisis dinamis yaitu analisis perkembangan data keuangan dan data operasi perusahaan dari tahun ke tahun guna mengetahui kekuatan atau kelemahan keuangan perusahaan yang bersangkutan.
- d. Analisa vertikal atau disebut juga analisis statis yaitu analisis laporan keuangan yang terbatas hanya pada satu periode akuntansi saja, misalnya berupa analisis rasio.

1. Teknik Analisa

Teknik analisa yang biasa digunakan dalam analisa laporan keuangan sebagai berikut adalah⁷:

- a) Analisa perbandingan laporan keuangan adalah metode dan teknik analisa dengan cara membandingkan laporan keuangan untuk dua periode atau lebih, dengan menunjukkan :
 - 1) Data absolut atau jumlah-jumlah dalam rupiah.

⁶Jumingan, *Analisis Laporan Keuangan*, (Jakarta: PT BUMI AKSARA , 2005) h.44

⁷ Munawir, *Analisis Laporan Keuangan*, Edisi Kedua, (Yogyakarta: YPKN, 2004) h.36

- 2) Kenaikan atau penurunan jumlah rupiah.
 - 3) Kenaikan atau penurunan dalam presentase
 - 4) Perbandingan yang dinyatakan dengan rasio
 - 5) Presentase dari total
- b) Trend atau tendensi posisi dan kemajuan keuangan perusahaan yang dinyatakan dalam presentase (*trend percentage analysis*), adalah suatu metode atau teknik analisa untuk mengetahui tendensi daripada keadaan keuangannya, apakah menunjukkan tendensi daripada keadaan keuangannya.
- c) Laporan dengan presentase per komponen atau *common size statement*, adalah suatu metode analisis untuk mengetahui presentase investasi pada masing-masing aktiva terhadap total aktivanya, juga untuk mengetahui struktur permodalannya dan komposisi perongkosan yang terjadi dihubungkan dengan jumlah penjualannya.
- d) Analisa sumber dan penggunaan modal kerja, adalah suatu analisa untuk mengetahui sumber-sumber serta penggunaan modal kerja atau untuk mengetahui sebab-sebab berubahnya modal kerja dalam periode tertentu.
- e) Analisa sumber dan penggunaan kas (*Cash flow Statement*), adalah suatu analisa untuk mengetahui sumber-sumber serta penggunaan uang kas atau untuk mengetahui sumber-sumber serta penggunaan uang kas selama periode tertentu.
- f) Analisa rasio adalah suatu metode analisa untuk mengetahui hubungan dan pos-pos tertentu dalam neraca atau laporan rugi laba secara individu atau kombinasi dari kedua laporan tersebut.
- g) Analisis perubahan laba kotor (*gross Profit Analysis*) adalah suatu analisa untuk mengetahui sebab-sebab perubahan laba kotor suatu perusahaan dari periode ke periode yang lain atau perubahan laba kotor suatu periode dengan laba yang dibudgetkan untuk periode tersebut.
- h) Analisis *Break Event*, adalah suatu analisa untuk menentukan tingkat penjualan yang harus dicapai oleh suatu perusahaan agar perusahaan

tersebut tidak menderita kerugian, tetapi event ini juga akan diketahui berbagai tingkat keuntungan atau kerugian untuk berbagai tingkat penjualan.

2. Kinerja Keuangan Menurut Para Ahli

a. Menurut Tampubolon yaitu: Pengukuran kinerja perusahaan yang ditimbulkan sebagai akibat dari proses pengambilan keputusan manajemen karena menyangkut pemanfaatan modal, efisiensi dan rentabilitas dari kegiatan perusahaan.⁸ Kinerja keuangan yaitu alat untuk mengukur prestasi kerja keuangan perusahaan melalui struktur permodalannya. Penilaian kinerja perusahaan harus diketahui output maupun inputnya. Output adalah hasil dari suatu kinerja karyawan atau perusahaan, sedangkan input adalah keterampilan atau alat yang digunakan untuk mendapatkan hasil tersebut. Tujuan pengukuran kinerja keuangan antara lain:

1. Untuk mengetahui tingkat likuiditas yaitu kemampuan perusahaan untuk memenuhi kewajiban keuangan pada saat ditagih.
2. Untuk mengetahui tingkat solvabilitas yaitu menunjukkan kemampuan perusahaan untuk memenuhi kewajiban keuangannya, apabila perusahaan tersebut dilikuidasi baik kewajiban jangka pendek maupun jangka panjang.
3. Untuk mengetahui tingkat profitabilitas yaitu menunjukkan kemampuan perusahaan untuk mendapatkan laba selama periode tertentu.
4. Untuk mengetahui stabilitas yaitu kemampuan perusahaan untuk melakukan usahanya dengan stabil yang diukur dengan mempertimbangkan kemampuan perusahaan untuk membayar cicilan secara teratur kepada pemegang saham tanpa mengalami hambatan.

b. Rasio Keuangan Menurut Atmaja , rasio keuangan merupakan salah satu cara yang dapat digunakan untuk menilai kondisi keuangan

⁸ Tanpubulon, Manahan P, *Manajemen Keuangan*. (Bogor : Ghalia Indonesia, 2005) h.45

perusahaan. Bagian ini akan menjelaskan teknik analisis laporan keuangan dengan menggunakan rasio-rasio keuangan. Rasio-rasio keuangan dihitung dengan menggabungkan angka-angka di neraca atau angka-angka pada laporan laba-rugi. Bagian berikutnya akan membicarakan teknik analisis common size, yaitu teknik menyajikan item-item neraca dan laporan labarugi dalam bentuk presentase.

c. Menurut J. Fred Weston dan Thomas E. Copeland yang dialih bahasakan oleh A. Jaka Wasana dan Kibandroko, ukuran kinerja dianalisis dalam tiga kelompok yaitu:

- 1) Rasio Profitabilitas, mengukur efektivitas manajemen berdasarkan hasil pengembalian yang dihasilkan dari penjualan dan investasi.
- 2) Rasio Pertumbuhan, mengukur kemampuan perusahaan untuk mempertahankan posisi ekonominya dalam pertumbuhan perekonomian dan dalam industri atau pasar produk tempatnya beroperasi.
- 3) Rasio Penilaian, mengukur kemampuan manajemen untuk mencapai nilai-nilai pasar yang melebihi pengeluaran kas. Sebagaimana tersebut diatas, tujuan utama laporan keuangan adalah menyediakan informasi yang menyangkut posisi keuangan, kinerja serta perubahan posisi keuangan suatu perusahaan yang bermanfaat bagi sejumlah besar pemakainya dalam pengambilan keputusan ekonomi. Artinya, laporan keuangan merupakan alat untuk memperoleh informasi mengenai posisi keuangan dan hasil operasi yang telah dicapai oleh suatu perusahaan. Informasi tersebut nantinya akan digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan, baik oleh management perusahaan maupun pihak ekstern perusahaan. Seorang pemilik saham perusahaan pada prinsipnya lebih berkepentingan dengan keuntungan saat ini dan dimasa yang akan datang, dengan stabilitas keuntungan tersebut dan

perbandingannya dengan keuntungan perusahaan lain. Ia akan menaruh minat pada kondisi keuangan perusahaan sejauh hal itu dapat mempengaruhi kemampuan perusahaan itu untuk berkembang, membayar deviden, dan menghindari kebangkrutan. Bagi perusahaan sendiri, analisis terhadap kinerja perusahaan akan membantu dalam hal perencanaan perusahaan.⁹

C. Analisis Keuntungan

Laporan keuangan dipersiapkan atau dibuat dengan maksud untuk memberikan gambaran atau laporan kemajuan (*Progrest Report*) secara periodik yang dilakukan pihak manajemen yang bersangkutan. Jadi, laporan keuangan adalah bersifat historis serta menyeluruh dan sebagai suatu progrest report laporan keuangan terdiri dari data-data yang merupakan hasil dari suatu dari suatu kombinasi antara fakta yang telah dicatat (*recorded fact*), prinsip dan kebiasaan analisis laporan keuangan dalam Mengukur kinerja perusahaan.

1. Rekap Biaya Dan Investasi Peralatan

Tabel 2.1

Rekap Biaya Keripik Sukun Lemer

Rekap Biaya Keripik Sukun Lemer	Jumlah	Harga Per-alat	Total Harga
Pisau	2 buah	Rp.5.000	Rp.10.000
Ember	3 buah	Rp.30.000	Rp.90.000
Tampah	3 buah	Rp.25.000	Rp. 75.000

⁹ Prihadi, Toto. Analisis Laporan Keuangan Teori dan Aplikasi. (Jakarta: Ppm,2013) h.212

Kompur Gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000
Gas LPG	2 Buah	Rp.150.000	Rp. 300.000
Keranjang	2 alat	Rp.50.000	Rp. 100.000
Kuali	2 buah	Rp.55.000	Rp. 110.000
Total Investasi Peralatan			Rp. 815.000

Tabel 2.2

Investasi peralatan

Investasi peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Buah Sukun	20 buah	Rp.4.000	Rp.80.000
Perasa Balado	5 bungkus	Rp.6.000	Rp.30.000
Perasa Coklat	5 bungkus	Rp.7.000	Rp.35.000
Plastik kemasan	5 pack	Rp.25.000	Rp.125.00
Minyak Goreng	5 Kg	Rp.14.000	Rp.70.000
Plastik Tebal	10 Buah	Rp.10.000	Rp.100.000
Total Investasi Modal Kerja			Rp.440.000

2. Investasi Modal Kerja

Total biaya yang diperlukan untuk mendirikan industri kecil keripik sukun dalam kemasan adalah **Rp.815.000 + Rp.440.000** sehingga total **1.255.000**

Perhitungan Biaya Produksi:

Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

1. Penyusutan
2. Umur alat selama 2 tahun
3. Hingga akhir alat Rp.0
4. Produk laku terjual semua
5. Biaya bensin merupakan biaya variabel
6. Selama sehari dapat memproduksi 20 bungkus Keripik
7. Hari kerja 20 hari perbulan sehingga memproduksi perbulan adalah 400 Pack kemasan jadi selama 4 bulan memproduksi 1.600 pack

a. Biaya tetap Per Bulan Selama 4 Bulan

Penyusutan Rp. 815.000 / 4 bln =Rp. 203.750

Telepon, Dll =RP. 100.000+

Total **Rp. 303.750**

b. Biaya Variabel

Dalam satu buah sukun dapat menghasilkan 5 pcs berukuran 150 gr dibutuhkan biaya sebesar Rp.4.000

Buah Sukun ¼ Kg = Rp. 1.000

Perasa makanan = Rp. 1.000

Kemasan = Rp. 1.000

Minyak goreng = Rp. 1.000

Total = Rp. 4.000

Biaya produksi untuk tiap bungkus Keripik adalah:

Biaya tetap = Rp. 815.000 / 1.600 kemasan =Rp. 509

Biaya variabel = Rp. 4.000 Per kemasan =Rp. 4.000

Biaya produksi per bungkus =Rp. 4.509

3. Perhitungan titik impas & analisis BEV

Perhitungan produksi per kemasan =Rp.4.509

Harga jual dipasaran rata-rata =Rp. 8.000

BEP (Break Event Point) = $\frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga jual}-\text{biaya variabel}}$ =

$\frac{\text{Rp.815.000}}{\text{Rp.8.000}-\text{Rp.4.509}}$

= 107 bungkus

Untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp 8.000 per bungkus, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 107 bungkus. Jika penjualan tidak sampai 107 bungkus, maka perusahaan terindikasi merugi karena biaya produksi tidak tertutupi.

Laporan keuangan dipersiapkan atau dibuat dengan maksud untuk memberikan gambaran atau laporan kemajuan (Progreest Report) secara periodik yang dilakukan pihak manajemen yang bersangkutan. Jadi, laporan keuangan adalah bersifat historis serta menyeluruh dan sebagai suatu progrest report laporan keuangan terdiri dari data-data yang merupakan hasil dari suatu dari suatu kombinasi antara: fakta yang telah dicatat (*recorded fact*), prinsip dan kebiasaan Analisis Laporan Keuangan dalam Mengukur Kinerja Perusahaan... Kurnia Dwi Ramadhan dan La Ode Syarfana 193 kebiasaan didalam akuntansi (*accounting convertion and postulate*), pendapatan pribadi (*personal judgement*). Laporan keuangan adalah hasil proses pencatatan akuntansi keuangan. Laporan keuangan itu berisi informasi tentang prestasi perusahaan dibidang keuangan pada masa lampau. Laporan keuangan yang utama yaitu neraca dan perhitungan rugi-laba. Namun, dalam praktek sering diikutsertakan beberapa laporan lain untuk memperjelas, misalnya laporan perubahan modal atau laporan laba yang ditahan, laporan perubahan modal kerja, perhitungan harga pokok, dan lainlain. Neraca memberikan gambaran mengenai posisi keuangan perusahaan pada tanggal tertentu. Perhitungan rugi-laba menunjukkan hasil aktivitas perusahaan selama satu periode. Laporan keuangan merupakan bagian penting dari informasi keuangan bagi pimpinan perusahaan, investor, kreditor, pemerintah dan pihakpihak lain yang berkepentingan. Dua buah laporan keuangan yang terpenting adalah neraca (*balance sheet*) dan perhitungan rugi-laba (*income statement*).¹⁰

Menilai kinerja perusahaan itu diperlukan beberapa tolok ukur. Tolok ukur yang sering digunakan adalah rasio atau indeks, yang menghubungkan dua data keuangan yang satu dengan yang lainnya. Analisis dan intrepretasi dari macam-macam rasio dapat memberikan pandangan yang lebih baik tentang kinerja perusahaan dibandingkan analisis yang hanya didasarkan atas data keuangan sendiri-sendiri yang

¹⁰ Sugiyarso dan F. Winarni. Manajemen Keuangan. (Yogyakarta: Media Pressindo, 2005) h. 321

tidak berbentuk rasio. Jenis analisis bervariasi sesuai dengan kepentingan pihak-pihak yang melakukan analisis. Pemberi kredit dagang akan menaruh perhatian terutama pada kemampuan perusahaan dalam memenuhi kewajiban jangka pendeknya (likuiditas) yang dianalisis karena tagihan mereka bersifat jangka pendek. Tagihan pemberi kredit jangka panjang, misalnya pemilik surat hutang jangka panjang (obligasi), bersifat jangka panjang. Oleh karena itu, ia lebih berminat terhadap kemampuan arus kas untuk melunasi utang dalam jangka panjang. Pemilik obligasi akan menilai struktur modal perusahaan, sumber dan penggunaan dana, serta profitabilitas perusahaan.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat Dan Bahan

1) Alat dan Bahan

alat-alat yang di gunakan yakni:

Tabel 3.1

Alat dan bahan

Nama Alat	Jumlah
Ember	3 Buah
Pisau	3 Buah
Tampah	1 Buah
Kuali	2 Buah
Keranjang	2 Buah
Kompor Gas	1 Buah

2) Bahan yang digunakan yakni:

Pembuatan produk kewirausahaan ini menggunakan bahan dari buah sukun pilihan yang mudah didapat dan harganya pun terjangkau.

B. Anggaran Biaya

Tabel 3.2

Rekap Anggaran

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp.)
1	Peralatan penunjang	440.000
2	Bahan tidak habis pakai	815.000
3	Perjalanan	105.000

4	Lain-lain	50.000
Jumlah		1.460.000,00

1. Peralatan Penunjang

Peralatan penunjang di sini maksudnya adalah alat pendukung untuk proses produksi itu sendiri. Adapun peralatan penunjang yang kami gunakan dalam proses produksi keripik sukun lemer terdiri dari buah sukun, perasa balado, perasa coklat, plastik kemasan, minyak goreng, dan plastik.

Tabel 3.3
Peralatan Penunjang

Peralatan Penunjang	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Buah Sukun	20 buah	Rp.4.000	Rp.80.000
Perasa Balado	5 bungkus	Rp.6.000	Rp.30.000
Perasa Coklat	5 bungkus	Rp.7.000	Rp.35.000
Plastik kemasan	5 pack	Rp.25.000	Rp.125.00
Minyak Goreng	5 Kg	Rp.14.000	Rp.70.000
Plastik Tebal	10 Buah	Rp.10.000	Rp.100.000
Total Investasi Modal Kerja			Rp.440.000

2. Bahan Tidak Habis Pakai

Bahan tidak habis pakai adalah bahan yang dapat digunakan bukan hanya satu kali atau dapat digunakan beberapa kali pemakaian. Bahan tidak habis pakai yang kami gunakan dalam proses produksi diantaranya, pisau, ember, tampah, kompor gas, gas LPG, keranjang, kualii.

Tabel 3.4

Bahan Tidak Habis Pakai

Bahan Tidak Habis Pakai	Jumlah	Harga Per-alat	Total Harga
Pisau	2 buah	Rp.5.000	Rp.10.000
Ember	3 buah	Rp.30.000	Rp.90.000
Tampah	3 buah	Rp.25.000	Rp. 75.000
Kompor Gas	1 buah	Rp.130.000	Rp. 130.000
Gas LPG	2 Buah	Rp.150.000	Rp. 300.000
Keranjang	2 alat	Rp.50.000	Rp. 100.000
Kualii	2 buah	Rp.55.000	Rp. 110.000
Total Investasi Peralatan			Rp. 815.000

3. Biaya Perjalanan

Biaya perjalanan atau biaya transportasi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan satu kali perjalanan, ditambah nilai waktu di dalam agtau menggunakan kendaraan untuk satu kali perjalanan.

C. Jadwal Kegiatan

Tabel 3.5
Jadwal Kegiatan

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 dan Praktek	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■										
4	Publikasi dan Promosi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
5	Produksi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
6	Pemasaran	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
7	Evaluasi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
8	Pembuatan Laporan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

a. Perencanaan dan survei bahan baku

Pada mulanya tim mencari bahan baku buah sukun di sekitaran Jl.Padat Karya, karena buah sukun masih kecil tim berusaha mencari di sekitaran Jl.Raden Fatah.Setelah mencoba mencari buah sukun di sekitaran Jl.Raden Fatah, Kami bertemu dengan Bapak Karyadi yang memiliki batang sukun di belakang rumahnya. Pak Karyadi menceritakan bahwa selama ini buah sukun yang ada di belakang rumahnya tidak dimanfaatkan,buahnya dibiarkan busuk dan jatuh ke tanah. Setelah mendapatkan buah sukun dari pak karyadi kemudian tim mencari alat yang digunakan untuk proses produksi dan kemudian tim mulai mengolah buah sukun menjadi keripik sukun dengan 3 varian rasa.Kemudian tim membagikan hasil olahan buah sukun yang berbentuk keripik kepada teman-teman di Kampus. Setelah itu tim melakukan evaluasi produk.

Produk yang dihasilkan untuk uji coba konsumen masih terasa sedikit pahit dan kurang renyah, sehingga pada produksi kedua buah sukun diberi perlakuan yang berbeda. Produk yang dihasilkan menjadi lebih renyah dan teman-teman menyukai keripik sukun ini.

b. Pelatihan dan praktek

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

Para pelaku industri mengaku mendapatkan banyak keuntungan jika menjalankan bisnisnya dengan cara rumahan. Mereka mengaku bisa lebih hemat dalam anggaran sewa lokasi produksi, anggaran modal, memiliki kendali penuh, dan juga bisa memiliki waktu yang lebih fleksibel untuk bekerja ataupun bersama keluarga dirumah. Tetapi sebelum para pelaku industri olahan pangan dapat memulai bisnisnya, mereka harus terlebih dahulu mengurus sertifikat perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 6 November 2020 dirumah makan Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana di kegiatan ini diikuti oleh Endah Efriani sebagai peserta penulhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kessehatan yaitu Ibu Susilawati, S.Sos, dari label halal yaitu bapak Bapak Edwar Suharnas, dan Ibu Yunika Sari dari bagian komunikasi BPOM.

c. Pemasaran

Setelah melakukan produksi dan mendapatkan sertifikat PIRT, tim mulai melakukan pemasaran produk. Strategi pemasaran yang tim lakukan adalah dengan berjualan secara online dan offline. Secara online kami menggunakan media sosial, yaitu melalui insagram dan whatsapp dengan menggunakan metode delivery order. Sedangkan secara offline tim berjualan dengan cara menitipkan produk ke gerai-gerai yang ada di Kota Bengkulu. Dari dua strategi ini dapat disimpulkan bahwa strategi pemasaran yang paling efektif adalah dengan menggunakan strategi offline.

D. Proses Pembuatan

1) Penyediaan buah sukun

Buah sukun yang disiapkan adalah buah sukun jenis sukun gundul yang telah tua dengan ciri – ciri yaitu : kulit buah sudah tidak kasar atau halus, kulit berwarna hijau kekuningan, bagian dalamnya berwarna putih kekuningan dengan berat 1 – 3 kg dan berumur awal 4 bulan .

2) Penyediaan bumbu – bumbu

Penyediaan bumbu – bumbu meliputi : garam, penyedap rasa, dan perasa makanan.

3) Penyediaan garam dapur

Garam yang digunakan adalah garam dapur yang memiliki karakteristik putih, bersih dari kotoran, kering dan berbentuk kristal. Garam dihaluskan bersama bumbu lain seperti bawang putih dan ketumbar bubuk.

4) Penyediaan minyak goreng

Minyak goreng yang digunakan adalah minyak kelapa sawit bermutu baik (jernih dan tidak tengik), yang telah memenuhi persyaratan SNI 01-3741-2002. Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng dengan merk Bimoli yang telah memenuhi Standart Nasional Indonesia dengan nomor LPPOM : 00080004170399.

5) Penyediaan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan keripik sukun.

Penyediaan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan keripik sukun meliputi : penyediaan peralatan sesuai persyaratan pemakaian dan cara memenuhi persyaratan pemakaian peralatan memasak. Penyediaan peralatan sesuai persyaratan pemakaian Alat – alat yang digunakan dalam pembuatan keripik sukun meliputi: timbangan, kom, pisau atau slicer, talenan, sendok stainless steel, solet, cobek, munthu, wajan, serok, susruk, kompor gas, centrifuse, dan hand sealler. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik sukun tersebut harus memenuhi persyaratan dalam pemakaian. Alat memasak dari bahan logam harus bersih, kering, tidak berkarat dan tidak berjamur; alat memasak dari bahan kayu harus bersih, kering, dan tidak berjamur ; alat memasak dari bahan plastik dan batu juga harus bersih, kering dan tidak berjamur.

6) Cara membuat keripik sukun :

Bahan-bahan:

- a. Buah sukun
- b. Minyak goreng
- c. Garam
- d. Penyedap rasa

Langkah-langkah:

- e. Sortasi Dan Penimbangan.

Sebelum buah sukun diproses, disortasi terlebih dahulu untuk memisahkan sukun yang rusak dan tidak memenuhi standar mutu, kemudian setelah itu dilakukan penimbangan agar dapat diketahui berat kotor dan berat bersih sehingga dapat dianalisis total produk jadi dan dapat dihitung tingkat kegagalan.

f. Pengupasan.

Pengupasan kulit buah sukun dapat dengan menggunakan pisau. Kulit buah sukun ini ditampung dengan menggunakan ember untuk diolah menjadi obat tradisional.

g. Pencucian

Setelah dikupas, kemudian buah sukun yang sudah dikupas dicuci dengan menggunakan air bersih, kemudian direndam agar getahnya hilang. Hindari penggunaan air yang mengandung kaporit atau terkontaminasi bahan kimia. Penggunaan air yang mengandung kaporit akan dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri dan dapat membuat buah sukun cepat busuk.

h. Pemotongan

Buah sukun yang telah dicuci bersih kemudian dipotong-potong tipis-tipis berbentuk segitiga berukuran kurang lebih 0.2-0.3 cm. Pemotongan bisa secara manual dengan menggunakan pisau atau dengan menggunakan mesin slicing.

i. Pencucian

Setelah proses pemotongan buah sukun, kemudian dicuci kembali untuk menghilangkan tingkat kegetahan yang ada didalam buah sukun tersebut.

j. Pengerinan / Penjemuran.

Setelah sukun dicuci bersih, kemudian tiriskan dengan menggunakan penjemuran terbuat dari anyaman bambu/tampah, plat seng dengan ukuran bisa 120 cm x 60 cm, atau dapat dengan menggunakan terpal. Pengerinan bisa dilakukan dengan menggunakan energi matahari. Penjemuran dengan menggunakan terpal lebih praktis penanganannya jika terjadi hujan. Penjemuran dengan menggunakan nampun dari plat lebih cepat kering. Jika panas matahari normal maka penjemuran dapat dilakukan minimal 3 hari.

k. Penggorengan

Panaskan minyak dengan api sedang, kemudian masukkan 1 sdt Margarin dan $\frac{1}{2}$ garam lalu masukkan sukun secukupnya. Goreng sukun hingga kuning keemasan, jangan lupa dibolak-balik agar merata dan tidak gosong. Jangan sampai kecoklatan karena akan terasa agak pahit.

l. Pengemasan.

Setelah proses penggorengan, letakkan sukun di tempat terbuka agar minyak sisa penggorengan kering, taburi dengan perasa makanan sesuai dengan apa yang diinginkan, seperti rasa balado, coklat dan rasa original. Jenis kemasan sesuai dengan tujuan pasar, kemasan plastik umumnya digunakan untuk produk eceran, sedangkan kemasan aluminium umumnya pemasaran ke industri atau pedagang besar.

E. Proses Promosi Dan Pemasaran

Konsep Penjualan berkeyakinan bahwa para konsumen dan perusahaan bisnis, jika dibiarkan, tidak akan secara teratur membeli cukup banyak produksi- produksi yang ditawarkan oleh organisasi tertentu. Oleh karena itu, organisasi tersebut harus melakukan usaha penjualan dan promosi yang agresif. Konsep itu mengasumsikan bahwa para konsumen umumnya menunjukkan kelembaman atau penolakan pembelian sehingga harus dibujuk untuk membeli. Konsep itu juga mengasumsikan bahwa perusahaan memiliki banyak sekali alat penjualan dan promosi yang efektif untuk merangsang lebih banyak pembelian. Kebanyakan perusahaan mempraktekkan konsep penjualan ketika mereka mempunyai kapasitas yang berlebih. Tujuan mereka adalah menjual apa yang dihasilkan mereka dan bukannya menghasilkan apa yang diinginkan pasar. Dalam bauran pemasaran konsep penjualan menekankan pada pentingnya promosi (promotion)

Secara sederhana, berikut ini adalah model lima tahap proses pemasaran menurut Philip Kotler (2012) :¹¹

1. Memahami kebutuhan dan keinginan pelanggan
2. Desain strategi pemasaran berorientasi pelanggan
3. Mendesain program pemasaran terpadu (bauran pemasaran)
4. Membangun hubungan dengan pelanggan dan menciptakan kepuasan pelanggan
5. Menangkap nilai dari pelanggan untuk menciptakan profit dan ekuitas pelanggan.

Adapun proses pemasaran produk Keripik Sukun Lemer yakni dengan menggunakan media sosial yaitu dengan menyebarkan brosur produk Keripik Sukun Lemer melalui media seperti instagram, Whatsapp, atau Instagram dan lain-lain dan cara yang ke dua yaitu dengan menitipkan produk ke kedai- kedai yang ada di Kota Bengkulu. Dengan kedua cara ini produk yang dibuat berkembang cepat karena di zaman yang modern ini orang-orang banyak membeli makanan atau pun yang lainnya yaitu dengan secara online sedangkan cara yang ke dua yaitu dengan membuka stan-stan di pasaran atau tempat wisata, dengan cara ini agar produk Keripik Sukun Lemer ini bukan hanya diketahui di media sosial akan tetapi masyarakat yang belum menggunakan media sosial itu juga bisa mengetahui tentang produk keripik sukun lemer ini.

F. Analisis Peluang Usaha

Analisis merupakan salah satu cara untuk mengidentifikasih berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis SWOT didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang, namun secara bersamaan dapat menimbulkan kelemahan dan ancaman. Penjelasan mengenai empat komponen dalam analisis SWOT yaitu :

¹¹ 5 Tahap Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler

1. Kekuatan (*Strengts*) adalah sumber daya, keterampilan, atau keunggulan – keunggulan lainnya yang berhubungan dengan pesaing perusahaan dan kebutuhan pasar yang dapat dilayani oleh perusahaan yang diharapkan dilayani. Kekuatan adalah kompetisi khusus yang memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan di pasar.
2. Kelemahan (*Weaknesses*) adalah analisis kelemahan, situasi ataupun kondisi yang merupakan kelemahan dari suatu organisasi atau perusahaan pada saat ini. Merupakan cara menganalisis kelemahan di dalam sebuah perusahaan atau organisasi yang menjadi kendala yang serius dalam kemajuan suatu perusahaan.
3. Peluang (*Opportunity*) adalah analisis peluang, situasi atau kondisi merupakan peluang dari suatu organisasi atau perusahaan dan memberikan peluang berkembang bagi organisasi di masa depan. Cara ini adalah untuk mencari peluang ataupun terobosan yang memungkinkan suatu perusahaan ataupun organisasi bisa berkembang di masa yang akan datang.
4. Ancaman (*Threats*), cara menganalisis tantangan atau ancaman yang harus dihadapi oleh suatu perusahaan atau organisasi untuk menghadapi berbagai ancaman.

Analisis peluang usaha pada keripik sukun lemer ini yaitu :

1. Kekuatan (*Strengts*)
Membuat produk Keripik Sukun Lemer merupakan kekuatan yang dimiliki karena ke unik an dan kreatif yang belum pernah dibuat oleh pengusaha lainnya, karena memiliki perbedaan varian rasa.
2. Kekurangan (*Weaknesses*)
Kekurangan yang dimiliki dalam produk ini adalah tidak menggunakan bahan pengawet sehingga tidak mampu bertahan lama, produk mudah hancur sehingga khawatir saat dikirim ke konsumen.
3. Peluang (*Opportunity*)
Peluang yang dimiliki produk ini adalah karena kurangnya pesaing dalam memasarkan produk keripik sukun lemer ini, banyaknya peminat keripik

sukun lemer ini karena harganya terjangkau dan bisa diterima oleh lidah masyarakat Bengkulu. Mencoba membuka peluang usaha dengan berbahan dasar buah sukun yang masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat.

4. Ancaman (*Threats*)

Hambatan yang dialami dalam pemasaran keripik sukun lemer ini yaitu, pertumbuhan buah sukun ini terjadi di daerah tertentu secara musim

BAB IV
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Tabel 4.1
 Rekap Penjualan

Periode	Keripik Sukun Lemer				
	Per bungkus	Total Penjualan Per Minggu	Total Penjualan Per Bulan		Total pendapatan
			Offline	Online	
BULAN 1	Minggu 1	40 bks	200 bks	120 bks	320 x Rp 8.000 = Rp 2.560.000,-
	Minggu 2	80 bks			
	Minggu 3	85 bks			
	Minggu 4	115 bks			
BULAN 2	Minggu 1	75 bks	148 bks	150 bks	298 x Rp 8.000 = = Rp 2.384.000,-
	Minggu 2	125 bks			
	Minggu 3	22 bks			
	Minggu 4	76 bks			
BULAN 3	Minggu 1	100 bks	250 bks	205 bks	455 x Rp 8.000 = Rp 3.640.000,-
	Minggu 2	135 bks			
	Minggu 3	120 bks			
	Minggu 4	100 bks			
BULAN 4	Minggu 1	100 bks	300 bks	170 bks	470 x Rp 8.000 = Rp 3.760.000,-
	Minggu 2	150 bks			
	Minggu 3	70 bks			
	Minggu 4	150 bks			
Jumlah			1.543bks		Rp 12.344.000

Berdasarkan tabel diatas untuk melakukan analisis keuangan pada usaha keripik sukun lemer ini menggunakan analisis keuangan horizontal,

dengan membandingkan laporan pendapatan periode saat ini dengan periode sebelumnya.¹²

Pendapatan usaha keripik sukun lemer pada bulan 1 sebesar Rp 2.560.000 dan pada bulan ke 2 sebesar Rp 2.384.000 dengan cara :

$$\begin{aligned} \text{a.} &= \text{Pendapatan bulan 2} - \text{pendapatan bulan 1} : \text{pendapatan bulan 1} \\ &= \text{Rp } 2.384.000 - \text{Rp } 2.560.000 : \text{Rp } 2.560.000 \\ &= 6\% \end{aligned}$$

Maka terdapat penurunan pendapatan usaha keripik sukun lemer pada bulan 1 ke bulan 2 sebesar 6 % .

$$\begin{aligned} \text{b.} &= \text{Pendapatan bulan 3} - \text{pendapatan bulan 2} : \text{pendapatan bulan 2} \\ &= \text{Rp } 3.640.000 - \text{Rp } 2.384.000 : \text{Rp } 2.384.000 \\ &= 52\% \end{aligned}$$

Maka terdapat penurunan pendapatan usaha keripik sukun lemer pada bulan 1 ke bulan 2 sebesar 6 % .

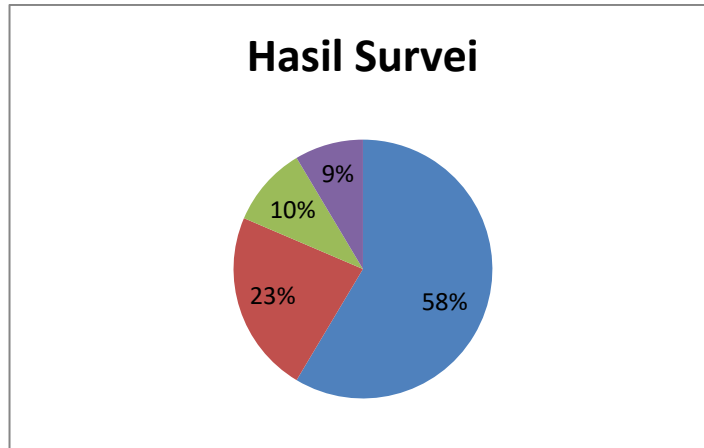
$$\begin{aligned} \text{c.} &= \text{pendapatan bulan 4} - \text{pendapatan bulan 3} : \text{pendapatan bulan 3} \\ &= \text{Rp } 3.760.000 - \text{Rp } 3.640.000 : \text{Rp } 3.640.000 \\ &= 3,2\% \end{aligned}$$

Maka terdapat kenaikan pendapatan usaha keripik sukun lemer pada bulan 3 ke bulan 4 sebesar 3,2 % .

¹² Harahap, Sofyan Syafri. *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan*, (Jakarta :PT Raja Grafindo, 2009) h.194
Persada, Jakarta.

Gambar 4.1

Hasil survei



Ket:

59 % : Layak konsumsi

23 % : Kurang pedas

10 % : Kemasan kurang menarik

8% : Isi terlalu sedikit

Setelah empat bulan berjualan dapat disimpulkan bahwa produk Keripik Sukun Lemer melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari sepuluh orang yang membeli keripik sukun lemer, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen ke dua menyatakan keripik ini kurang pedas dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari sepuluh orang, ada salah satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga adanya perbaikan produk dari kekurangan atau masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen.

a. Laporan Keuangan

Tabel 4.2
Neraca Saldo Usaha Keripik Sukun Lemer
Periode Maret-Juni

No	Akun	Saldo	
		Debit	Kredit
1	Kas	Rp. 345.000	
2	Persediaan	Rp. 815.000	
3	Peralatan	Rp. 440.000	
4	Modal		Rp. 2.000.000
5	Penjualan		Rp. 12.344.000
6	Pendapatan	Rp. 12.344.000	
7	Beban Oprasional	Rp. 400.000	
	Total	Rp. 14.344.000	Rp. 14.344.000

Tabel 4.3
Laporan Laba Rugi

Penjualan	1.543 bks x Rp 8.000 :	Rp 12.344.000
		.
Pembelian	1.543 bks x Rp. :	Rp 6.957.387
4.509		.

Laba kotor :

Penjualan – pembelian	:	Rp 5.386.613
		.
Biaya-biaya:		
Biaya Bensin	:	Rp 100.000
		.
Biaya Lainnya	:	Rp 100.000
		.
Jumlah biaya	:	Rp 200.000
		.
Laba bersih		
Laba kotor – Jumlah biaya	:	Rp 5.186.613
		.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program ini akan terus berlanjut dengan produk lebih berinovasi dan proses produksi lebih banyak untuk menghasilkan produk yang lebih bagus, dan memperluas pangsa pasar terkhusus untuk provinsi Bengkulu dan luar kota. Dan melihat tingginya minat masyarakat terhadap keripik sukun cemilan lezat sehat dan harga yang terjangkau untuk masyarakat umum dan mahasiswa serta mendorong kami untuk meningkatkan kualitas keripik sukun. Hasil produksi ini merupakan keripik sukun yang memiliki rasa asin dan gurih dengan yang berbahan dasar buah sukun, keripik sukun ini masih mempertahankan rasa yang khas.

Karena selama ini buah sukun masih belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, kami mencoba membuka peluang usaha dengan berbahan dasar buah sukun. Usaha keripik sukun kami ini berbeda dengan keripik sukun yang lain karena kami menggunakan banyak varian rasa dalam

pembuatan keripik sukun. Usaha akan tetap bertahan bila menghadapi persaingan baik dengan sesama produsen maupun persaingan lain. Segmentasi Pasar yang akan kami tuju adalah seluruh kalangan masyarakat, tetapi kami lebih menekan pada masyarakat umum karena mereka adalah penggemar keripik yang bervariasi. Kami akan memasarkan produk kami disekitar tempat tinggal dan diberbagai pasar daerah bahkan kami akan memasukkan produk kami ke jajanan oleh-oleh khas Bengkulu. Kami mengharapkan semoga dengan adanya produk kami ini dapat lebih meningkatkan manfaat dari buah sukun yang selama ini hanya dibiarkan jatuh membusuk oleh masyarakat menjadi bahan makanan yang bernilai ekonomis dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat itu sendiri.

Produksi keripik sukun dengan beraneka ragam rasa ini diharapkan dapat meningkatkan penjualan dari keripik sukun itu sendiri. Selain itu, dengan diproduksinya keripik sukun ini dapat meningkatkan manfaat dari buah sukun yang selama ini masih belum dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat. Dan juga dengan diproduksinya keripik sukun LEMER ini diharapkan mampu menjadi alternatif cemilan baru di kalangan masyarakat Bengkulu, dan semoga nantinya produk ini diharapkan bisa menjadi salah satu makanan khas kota Bengkulu.

C. Evaluasi

Dari evaluasi dapat disimpulkan bahwa produk Keripik Sukun Lemer melalui uji coba pasar yang didapat dari percobaan pertama yakni dari sepuluh orang yang membeli keripik sukun lemer, konsumen pertama menyatakan bahwa keripik ini enak dan layak untuk dikonsumsi, konsumen ke dua menyatakan keripik ini kurang pedas dan kemasannya kurang menarik sedangkan konsumen yang menyatakan hal yang sama dengan konsumen yang pertama yang menyatakan enak dan layak dikonsumsi. Dari uji pasar yang dilakukan dari sepuluh orang, ada salah

satu konsumen yang menyatakan ada kekurangan sehingga adanya perbaikan produk dari kekurangan atau masukan dari konsumen sehingga bisa memenuhi dan memberikan produk yang terbaik bagi konsumen

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dengan dijalankan usaha produk keripik sukun lemer ini yaitu untuk mengetahui dan menganalisis kinerja keuangan pada usaha keripik sukun lemer dan Sebagai bahan evaluasi usaha untuk menentukan arah jalan ataupun memiliki strategi dalam persaingan usaha keripik lainnya. Mengetahui kondisi keuangan usaha keripik sukun lemer dan menjadi bahan pertanggung jawaban dalam usaha keripik sukun lemerini.

B. Saran

Berdasarkan keterbatasan yang melekat pada penelitian ini, maka saran dari penelitian ini adalah :

1. Bagi pengusaha keripik sukun hendaknya meningkatkan kinerja keuangan usaha. Dan perusahaan juga harus lebih memperhatikan kegiatan operasional perusahaan lebih cermat lagi terutama dalam penggunaan modal, pemakaian biaya variabel. Selain dari itu perusahaan juga harus efisien dalam pengendalian harga pokok penjualan supaya perusahaan bisa memperoleh laba yang maksimum.
2. Bagi penelitian selanjutnya, menambah lagi analisis mengenai keuangan keripik sukun supaya lebih bias mengetahui dan mengevaluasi kinerja keuangan pada usaha yang akan diteliti nantinya.


Penyusunan skripsi ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang sifatnya membangun sehingga penyusunan skripsi di masa mendatang akan lebih baik lagi. untuk itu penyusun mohon saran dalam melengkapi skripsi ini dan di harapkan dapat menjadi panduan untuk

membuat analisis keuangan usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriany, Putri Febi “*Analisis Kinerja Keuangan Pada Usaha Kecil Menengah Sanan Kota Malang*” UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
MALANG : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam . 2017
- Harahap, Syafri Sofyan *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan*, Jakarta :PT Raja Grafindo, 2009
- Jumingan, *Analisis Laporan Keuangan*, Jakarta: PT BUMI AKSARA , 2005.
- Munawir, *Analisis Laporan Keuangan* Edisi Kedua, Yogyakarta: YPKN, 2004.
- Prihadi, Toto. 2013. *Analisis Laporan Keuangan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Ppm
- Sugiyarso dan F. Winarni. 2005. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: Media Pressindo
- Tanpubulon, Manahan P, *Manajemen Keuangan*. Bogor : Ghalia Indonesi, 2005

LAMPIRAN 1 ACC Judul




KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
 Telepon (0736) 51171, 51172, 51275 Fax (0736) 51171

FORM 2 PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR
JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT,
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

I. Identitas Mahasiswa
 Nama : M Refki Saputra
 NIM : 1711140038
 Program Studi : Perbankan syariah
 Anggota : 1. Melky Yolandinari Pratama (1711140045)
 2. Syamsul Rizal (1711140045)

II. Pilihan Tugas Akhir:
 Jurnal Ilmiah
 Buku
 Pengabdian Kepada Masyarakat
 Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan)


Judul Tugas Akhir:
 1. Keripik Sukan "LEMUR"

III. Proses Validasi:
 A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir
 Catatan: *Bisa dilanjutkan, melky rd proses produksi, syamsul ps pemasaran, pasarkan di aplikasi online*
 Bengkulu, Januari 2021
 Dosen Pembimbing
 Rencana Tugas Akhir

Eka Sri Wahyuni MM
 NIP. 197705092008012014

B. Ketua Jurusan
 Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Mengesahkan
 Kajar Ekis/Manajemen

Bengkulu, Januari 2021
 Ketua Tim
 Mahasiswa

M. Refki Saputra
 NIM. 1711140038

Desi Isnaini, MA
 NIP. 197412022006042001

LAMPIRAN 2 Surat Penunjukan Pembimbing



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: 0293/In.11/F.IV/PP.00.9/02/2021

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 : Eka Sri Wahyuni, S.E., MM
 NIP. : 197705092008012014
 Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Yetti Afrida Indra, M. Ak.
 NIDN. : 0214048401
 Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

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

1. N A M A : M. Refki Saputra
 NIM : 1711140038
2. N A M A : Melky Yolandinarin Pratama
 NIM : 1711140045
3. NAMA : Syamsul Rizal
 NIM : 1711140042

Program Studi : Perbankan Syariah

Judul Tugas Akhir : Kewirausahaan Keripik Sukun LEMER

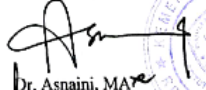
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu

Pada Tanggal : 23 Februari 2021

Dekan,


 Dr. Asnaini, MA
 NIP. 197304121998032003



Tembusan :

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

U-1010/02-2019/2021

LAMPIRAN 3 Surat Izin PIRT



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 : MELKY YOLANDINARI PRATAMA
Nomor Induk Berusaha : 1240000710829
Alamat Pemilik Usaha : TALANG KARET, Kel. Talang Karet, Kec. Tebat Karai, Kab. Kepahiang, Prov. Bengkulu
Nama Usaha : KERIPIK SUKUN "LEMER"
Kode KBLI : 10794
Nama KBLI : INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Alamat Usaha : JL. BUMI AYU 8, Kel. Bumu Ayu, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu

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

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.

**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA****SURAT PERNYATAAN KESANGGUPAN PENGELOLAAN DAN
PEMANTAUAN LINGKUNGAN HIDUP (SPPL)**

Kami yang menyatakan di bawah ini :

Nama : MELKY YOLANDINARI
PRATAMA
Nomor Induk Berusaha : 1240000710829
Nomor Telepon : 082181500748

Selaku penanggung jawab atas pengelolaan lingkungan dari :

Nama Usaha : KERIPIK SUKUN "LEMER"
Alamat : JL. BUMI AYU 8
Desa/Kelurahan : Bumi Ayu
Kecamatan : Selebar
Kabupaten/Kota : Kota Bengkulu
Provinsi : Bengkulu
Kode>Nama KBLI : 10794 - Industri Kerupuk, Keripik, Peyek Dan Sejenisnya

Pada prinsipnya bersedia untuk dengan sungguh-sungguh untuk melaksanakan seluruh pengelolaan dan pemantauan dampak lingkungan yang terjadi akibat aktivitas usaha yang dilakukan dan bersedia untuk diawasi oleh instansi yang berwenang.

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

2 Juli 2021

Yang Menyatakan,



MELKY YOLANDINARI PRATAMA

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.

Dicetak tanggal : 02 Juli 2021



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1240000710829**

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 : MELKY YOLANDINARI PRATAMA
 Nomor KTP : 1708030905990002
 NPWP Pemilik Usaha :
 Nama Usaha : KERIPIK SUKUN "LEMER"
 NPWP Usaha : -
 Alamat : TALANG KARET, Kel. Talang Karet, Kec. Tebat Karai, Kab. Kepahiang, Prov. Bengkulu
 Kode dan Nama KBLI : 10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
 Akses Kepabeanaan : -
 Kekayaan Bersih : Rp 2.500.000 (*Dua Juta Lima Ratus Ribu Rupiah*)

1. NIB merupakan identitas Pelaku Usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. NIB adalah 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. Keheanan dan keabsahan atas data yang ditampilkan dalam dokumen ini dan data yang tersimpan dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.


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

Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1395/1771/20

Diberikan kepada :

Nama : **MELKY YOLANDINARI PRATAMA**
 Jabatan : **Pemilik**
 Alamat : **TALANG KARET TEBAT KARAI KABUPATEN
 KEPAHANG.**

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dalam rangka Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di :

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



Bengkulu, 06 November 2020
 KEPALA DINAS KESEHATAN
 KOTA BENGKULU



SUSILAWATY, S.Sos.,SKM.,M.Kes
 Pembina Tk. I/IV.b
 NIP 196710021987032006

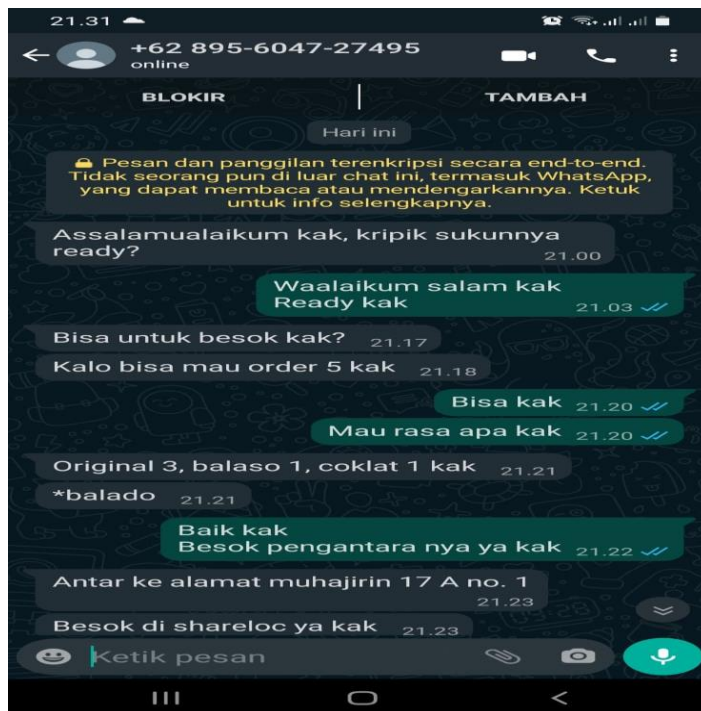
LAMPIRAN 4 Foto Produk Berwarna

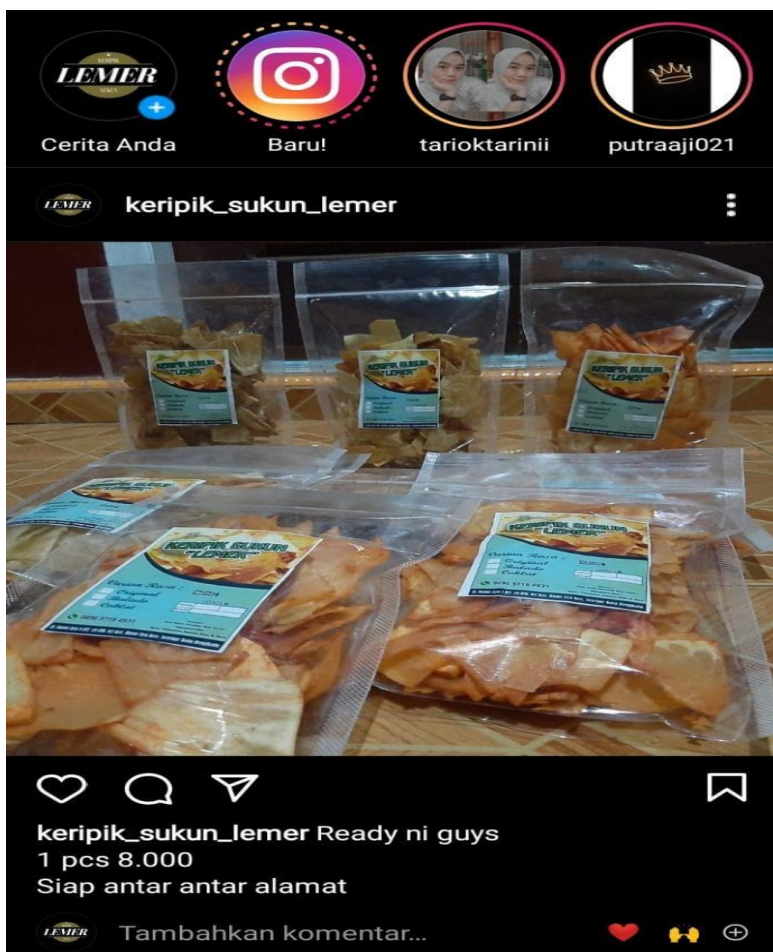
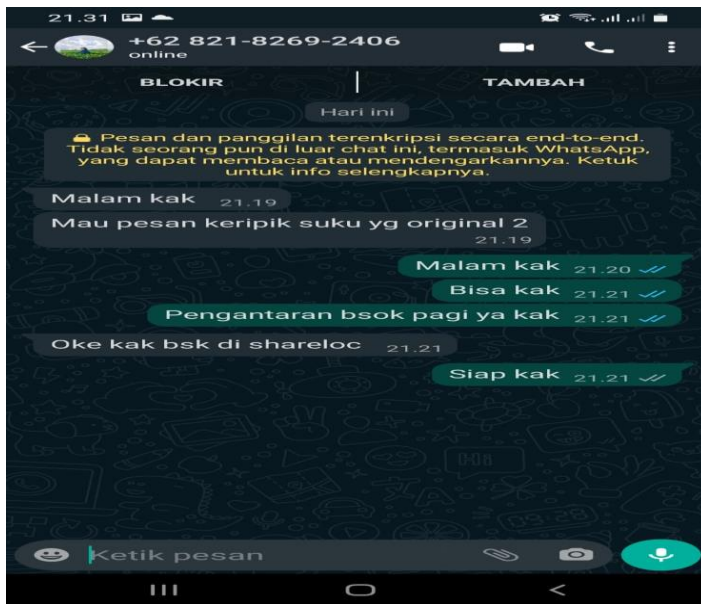




LAMPIRAN 5 Foto Proses Pembuatan Sampai Penjualan







LAMPIRAN 6 Kartu Bimbingan Studi



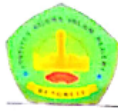
KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
 FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Alamat: Jln. Raden Patah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

KARTU BIMBINGAN PKM

Nama/NIM/Prodi : 1. M.Revki Saputra /1711140038/Perbankan Syariah
 2. Melky Yolandinari Pratama / 1711140045 /Perbankan Syariah
 3. Syamsul Rizal / 1711140042 / Perbankan Syariah
 Judul PKM : Keripik Sukun Lemer

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	03-03-2021	Pengenalan produk kepada pembimbing	Kemasan produk jangan terlalu kecil, logo diperbaiki, banyak kan lagi varian rasa produk	
2	27-04-2021	Pendahuluan	Isi pendahuluan sesuai dengan judul tugas akhir, dan ceritakan produk di latar belakang	
3	03-05-2021	Rumusan masalah	Rumusan masalah berisi tentang apa yang menjadi pokok permasalahan dari produk yang kalian pilih.	
4	17-05-2021	Rumusan masalah	Tambahkan rumusan masalah masing-masing satu, karena anggota kelompok 3 orang	
5	21-06-2021	Keberlanjutan usaha	Ceritakan potensi keberlanjutan usaha produk kalian, setelah selesai laporan ini apa yang bias menjadi keunggulan dari produk	
6	15-07-2021	Hasil yang dicapai berdasarkan luaran program	Hasil yang dicapai harus sesuai dengan jadwal kegiatan	



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Alamat: Jln. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

7	23-07-2021	Laporan keuntungan dan laporan laba rugi	Pembuatan laporan keuntungan dan laporan laba rugi harus disertakan tabel	
8	09-08-2021	Revisi keseluruhan	Rapikan laporan kalian, sesuai dengan etika penulisan.	
12	10-08-2021	KWU	ACC ke Pembimbing 1	

Bengkulu, 12 Agustus 2021
 Pembimbing II

Yetti Afrida Indra, M.Ak
 NIDN. 0214048401



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
 INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
 FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Alamat: Jln. Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276, 51171 Faks. (0736) 51171 Bengkulu

KARTU BIMBINGAN PKM

Nama/NIM/Prodi : Melky Yolandinari Pratana /1711140045/Perbankan Syariah
 Judul PKM : Manajemen Produksi Pada Usaha Keripik Sukun Lemer Dalam
 Pemanfaat Buah Sukun Agar Menjadi Bahan Makanan Yang Bernilai
 Ekonomis

No	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Pembimbing	Paraf Pembimbing
1	16-08-2021	Cover Dan Bab III	Perbaiki Cover Dan dibagian Produksi Dirincikan Lagi Disetiap Step Pembuatan Keripiknya.	
2	20-08-2021	Produk	Pada Label Produk Ditambahkan No. PIRT Dan Rasa Coklatnya Jangan Terlalu Pahit.	
3	20-08-2021	ACC Pembimbing	Pada Saat Sidang Produk Dibawa.	

Bengkulu, 23 Agustus 2021
 Pembimbing I

Eka Sri Wahiduni, S.E., M.M
 NIP. 197705092008012014