PEMANFAATAN JAHE DALAM PROSES PEMBUATAN MINUMAN JAHE INSTAN BUBUK DAN WEDANG JAHE SUSU DI USAHAMIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) KILABO

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (SE)

OLEH :

LARASATI
NIM. 1711140067

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Larasati, NIM. 1711140067 dengan Judul Pemanfaatan Jahe Dalam Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk Dan Wedang Jahe Susu Di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) KILABO. Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang Munaqosyah Skripsi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 08 Maret 2021 M
24 Rajab 1442 H

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Fatimah Yunus, M.A.	**Dr. Miti Yarmunida, M.Ag.**
NIP. 19630319200032003	**NIP. 197705052007102002**

KEMENTERIAN AGAMA REPUBKLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Bengkulu
Telepon(0736) 51276, 51771 Fax (0736) 51771 Bengkulu

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul "Pemanfaatan Jahe Dalam Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk Dan Wedang Jahe Susu Di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) KILABO" ditulis oleh Larasai, NIM 1711140067, 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 : Selasa
Tanggal : 13 Juli 2021 M/ 03 Dzulhijah 1442 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, 02 Agustus 2021 M
23 Dzulhijah 1442 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Andang Sunarto, Ph.D
NIP. 197611242006041002
Penguji I

Seketaris

Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 199304242018012002
Penguji II

Andang Sunarto, Ph.D
NIP. 197611242006041002

Badaruddin Nurhab, M.M
NIP. 198505072015031005

Mengetahui,
Dekan,

Dr. Asnaini, M.A
NIP. 197304121998032003

MOTTO

Berdirilah Kamu, Maka Berdirilah, Niscaya Allah Akan Meninggikan Orang-Orang Yang Beriman Di Antaramu Dan Orang-Orang Yang Diberi Ilmu Pengetahuan Beberapa Derajat. Dan Allah Maha Mengetahui Apa Yang Kamu Kerjakan

(QS. Al-Mujadalah: 11)

Yakinilah Tidak Ada Yang Bisa Merubah Kehidupan Mu Melainkan Dirimu Sendiri Dengan Doa Yang Kau Panjatkan Disetiap Sujud Mu Dan Usaha Ditiap Langkah Mu.

-LARASATI

PERSEMBAHAN

Aku persembahkan untuk mereka yang tercinta dan tersayang karena merekalah aku mampu bertahan untuk terus maju menggapai mimpi dan bisa hidup lebih baik didunia ini maka kupersembahkan skripsi ini untuk mereka semua.

1. Allah STW atas segala kemudahan dan ridhonya, serta hidayahnya dalam kehidupanku sampai sekarang.
2. Nabi Muhammad SAW, atas warisanya yang menjadi pedoman hidup seluruh manusia yaitu Al-quran dan Al-hadits.
3. Ayah tercinta Iman Effendi dan ibu tercinta Isnadiah yang telah mendidikku mendoakanku, memberikan semangat, membesarkanku dengan penuh cinta dan kasih sayang yang begitu besar sampai sekarang. Teruslah menjadi malaikat dalam hidupku.
4. Mamak dan bapak yang telah menjadi orang tua keduaku didunia ini yang mencintaiku, menyayangiku dengan begitu besar dengan kesederhanaan.
5. Saudara-saudara tercinta dan tersayang, Victoria, Inge Amelia, Jemi Eka Putri, Irma Aprilia, Shintia Agnes Monica, Ajeng Kharisma Pioni, dan semua keluarga besarku yang selalu memberi hari-hariku berwarna, memberikan begitu besar semangat hingga aku dapat menyelesaikan S1 ini tepat waktu.

6. Teruntuk sahabatku Endah Efriani yang selalu ada disaat suka maupun dukaku, yang selalu menemaniku selama empat tahun ini dalam memberi motivasi dan semangat hidup. Terimaksih telah menjadi sesuatu yang berharga.
7. Teman-teman seperjuanganku, Kiki Mariah dan Boby Wahyu Purnama dalam kelompok PKM KILABO. Terimaksih untuk tetap saling percaya dan saling support dalam setiap keadaan dan teman-teman Perbankan Syariah C, Chenny Maulica Gloria, Indah Dwi Lestari, Siti Nurjanah, Arma Yuda Novianto, Oki Ade Putra, dll serta semua angkatan 2017.

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Program Kreativitas mahasiswa dengan judul **"Pemanfaatan jahe dalam proses pembuatan minuman jahe instan bubuk dan wedang jahe susu di usaha mikro kecil menengah (umkm) kilabo"**, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Program Kreativitas Mahasiswa ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Program Kreativitas mahasiswa ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

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

Bengkulu, 02 Agustus 2021 M
23 Dzulhijah 1442 H

LARASATI
NIM.1711140067

ABSTRAK

Pemanfaatan Jahe Dalam Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk Dan Wedang Jahe Susu Di Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Kilabo.

Oleh Larasati, NIM. 1711140067.

Pada proses produksi usaha kilabo ini memanfaatkan jahe merah sebagai bahan baku pembuatan jahe instan bubuk dan wedang jahe susu, yang berlokasi di bumi ayu 6 RT 23 RW 01 No.18 blok D kecamatan selebar kota Bengkulu. sebagai lokasi Program kreativitas Mahasiswa (PKM). Pada proses produksi ini diawali dengan tahap persiapan, tahap pembuatan hingga tahap pengemasan jahe instan bubuk dan wedang jahe susu. Pada tahap pertama proses pembuatan produk diawali dengan pemilihan bahan baku yang baik (jahe merah), gula pasir, gula merah, kapulaga, cengkeh dan kayu manis, serai kemudian menyiapkan semua alat-alat masak yang akan dipergunakan. Setelah semua bahan dan alat siap barulah masuk ketahap pembuatan yaitu diawali dengan pencucian, pemotongan, penggilingan, pemerasan, penyaringan dan pengendapan, dan masuk ke bagian tahap pemasakan hingga selesai, semua proses haruslah dilakukan dengan baik dan benar agar tidak merubah rasa pada produk. Pada proses pengemasan jahe yang telah diolah tak lupa untuk ditimbang sesuai dengan ukuran 100gr dan 250ml dibungkus oleh kemasan pelastik aluminium dan botol.

Kata Kunci: Produksi, jahe instan bubuk, wedang jahe susu.

ABSTRACT

Utilization of Ginger in the Process of Making Instant Ginger Drinks Powder and Wedang Ginger Milk in Kilabo Micro, Small and Medium Enterprises.

By Larasati, NIM 1711140067.

In the production process of this kilabo business, red ginger is used as raw material for making instant ginger powder and wedang ginger milk, which is located in Bumi Ayu 6 RT 23 RW 01 No.18 block D, sub-district as wide as Bengkulu city Program (PKM). In the production process of this kilabo business, it begins with the preparation stage, the manufacturing stage to the packaging stage of powdered instant ginger and milk ginger wedang. the first stage in the product manufacturing process, it begins with selecting good raw materials (red ginger), granulated sugar, brown sugar, cardamom, cloves and cinnamon, lemongrass and then preparing all the cooking utensils that will be used. After all the materials and tools are ready, they enter the manufacturing stage, which begins with washing, cutting, grinding, squeezing, filtering and settling, and then entering the cooking stage until complete, all processes must be carried out properly and correctly so as not to change the taste of the product. In the process of packaging the processed ginger, don't forget to weigh it according to the size of 100gr and 250ml wrapped in aluminum plastic packaging and bottles

Keywords: Production, powdered instant ginger, wedang ginger

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir Program Kreativitas Mahasiswa yang berjudul **"Pemanfaatan jahe dalam proses pembuatan minuman jahe instan bubuk dan wedang jahe susu di usaha mikro kecil menengah (UMKM) Kilabo"**. 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 laporan ini bertujuan untuk mengungkap masalah 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 tugas akhir ini, penulis mendapat bantuandari berbagai pihak.Dengan demikian penulis ingin izinkan penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Sirajuddin M.Ag, M.H, selaku Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN.
2. Dr. Asnaini,MA, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.

3. Drs. Fatimah Yunus, M.A. Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
4. Ibu Miti Yarmunida, M. Ag. Selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendoa'akan kesuksesan penulis.
6. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis IslamIAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
7. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
8. Semua rekan-rekan seperjuangan yang selalu ada dan telah memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Dalam penyusunan tugas akhir 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, 02 Agustus 2021 M
23 Dzulhijah 1442 H

LARASATI
NIM.1711140067

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
HALAMAN MOTTO ..... **iv**
PERSEMBAHAN ..... **v**
PERNYATAAN KEASLIAN ..... **vii**
ABSTRAK ..... **viii**
ABSTRACT ..... **ix**
KATA PENGANTAR ..... **x**
DAFTAR ISI ..... **xii**
DAFTAR GAMBAR ..... **xiv**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xv**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1
B. Perumusan Masalah 5
C. Tujuan Program 5
D. Manfaat Program 6
E. Luaran Yang Diharapkan 7

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk 8
B. Pangsa Pasar 9
C. Lokasi Usaha 10
D. Analisa Kelayakan Usaha/Program 11

E. Analisis Keuntungan 13

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Alat Dan Bahan 15

B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi 17

C. Proses Promosi Dan Pemasaran 27

D. Analisa Peluang Usaha 28

BAB IV JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya 30

B. Jadwal Kegiatan 33

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai 34

B. Potensi Keberlanjutan Program 35

BAB VI PENUTUP

A. Evaluasi 37

B. Kesimpulan 38

C. Saran 40

DAFTAR PUTAKA

LAMPIRAN – LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 : *Diagram Alir Proses Persiapan Jahe Instan bubuk* 12

Gambar 3.2 : *Diagram Alir Pembuatan Jahe Instan bubuk*..... 15

Gambar 3.3 : *Diagram Alir Proses Pembuatan Wedang jahe* 16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Form Pengajuan Judul Tugas Akhir
Lampiran 2 : Surat Penunjukan
Lampiran 3 : Cv Pembimbing I
Lampiran 4 : Cv Pembimbing II
Lampiran 5 : Cv Anggota
Lampiran 6 : Lembar Bimbingan Pembimbing I
Lampiran 7 : Lembar Bimbingan Pembimbing II
Lampiran 8 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
Lampiran 9 : Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Lampiran 10 : Surat Persetujuan Pemenuhan Komitmen
Lampiran 11 : Izin Usaha
Lampiran 12 : Nomor Induk Berusaha (NIB)

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jahe (*Zingiberofficinale)* merupakan tanaman rimpang yang popular digunakan sebagai rempah-rempah dan obat. Jahe sering disajikan dalam bentuk wedang (minuman yang diseduh dengan air panas dan dapat menghangatkan tubuh) saat cuaca dingin. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat meningkatkan daya tahan tubuh yang direfleksikan dalam sistem kekebalan dengan memberikan respon kekebalan inang terhadap mikroba yang masuk ketubuh.[1]

Jahe merah dikenal juga dengan nama jahe sunti. Jenis jahe ini memiliki kandungan minyak atsiri tinggi dan rasa paling pedas dan aromanya sangat tajam, sehingga cocok untuk bahan dasar farmasi dan jamu. Ukuran rimpangnya paling kecil dengan warna merah. Jahe instan adalah produk pangan berbentuk serbuk terbuat dari ekstrak jahe ditambah gula dan rempah-rempah lain (misal, kapulaga, cengkeh, kau manis, kayu secang, sereh wangi). Secara tradisonal jahe instan dibuat dengan cara memanaskan campuran (sambil

[1] Id.wikipedia.org/wiki/jahe (akses pada 17 desember 2020)

diaduk) sampai membentuk kristal.[2] Secara tradisional ekstrak jahe digunakan antara lain sebagai obat sakit kepala, obat batuk, masuk angin, untuk mengobati gangguan pada saluran pencernaan, stimulansia, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, obat anti-mual dan mabuk perjalanan, karminatif (mengeluarkan gas dari perut) dan sebagai obat luar untuk mengobati gatal digigit serangga, keseleo, bengkak, sertamemar.

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) di negara berkembang, seperti di Indonesia, sering dikaitkan dengan masalah-masalah ekonomi dan sosial dalam negeri seperti tingginya tingkat kemiskinan, besarnya jumlah pengangguran, ketimpangan distribusi pendapatan, proses pembangunan yang tidak merata antara daerah perkotaan dan perdesaan, serta masalah urbanisasi. Perkembangan UKM diharapkan dapat memberikan kontribusi positif yang signifikan terhadap upaya-upaya penanggulangan masalah-masalah tersebut di atas.[3]

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

[2] Tjahja Muhandri, *Pengembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe,* (Bogor : Institute Pertanian Bogor,2008), h. 4

[3] https://infoumk.wordpress.com/2008/08. (Akses 17 Desember 2020)

(mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan/atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebar luaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan/atau 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.

PKM Kewirausahaan (PKMK) merupakan kreativitas penciptaan ketrampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, umumnya didahului oleh survai 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.[4]

Kami menciptakan produk minuman yang diberi nama **"Kilabo"** yang merupakan singkatan dari nama anggota team yaitu kiki, laras dan boby yang disingkat menjadi KILABO. Untuk memberikan rasa cinta kepada masyarakat mengenai tanaman herbal jahe merah, agar masarakat dapat menikmati dan menyukai minuman berbahan dasar jahe merah dengan memberikan banyak manfaat.

System produksi pada olahan jahe bubuk ini meliputi proses persiapan bahan baku, pemotongan, penggilingan, pemerasan, penyaringan, pemasakan (pengeringan) dan pengemasan. Pada peroduk jahe instan dan wedang jahe susu dapat di konsumsi langsung, untuk bubuk instan jahe dengan ditambahkan air panas saja. System produksi yang mudah

[4] Panduan pengelolaan Program Hibah DP2M ditjen Dikti- Edisi VII, h. 331

dan hanya memerlukan peralatan rumah tanggaa sudah biasa membangun sebuah usaha kecil yang bias menambah keuangan pada masa pandemi saat ini.[5]

Terdapat dua variasi produk yang memiliki cita rasa yang hangat dan bermanfaat yang mana pada saat ini masyarakat sedang menjalankan hidup dengan *New normal* sehingga membutuhkan minuman yang sehat dan berkhasiat bagi tubuh untuk meningkatkan imunitas tubuh agar terhindar dari Covid-19. Dari manfaat jahe merah yang kami gunakan maka kami berharap semua konsumen mendapatkan manfaat dari produk kewirausahaan ini. Olehan jahe merah ini merupakan program pemerintah dalam meningkatkan daya tahan tubuh menghadapi Covid-19, pemerintah menggalangkan program UMKM memproduksi minuma kesehatan.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk Dan Wedang jahe susu di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kilabo

C. Tujuan Program

1) Untuk mengetahui system pembuatan olahan jahe merah.

[5] Tjahja Muhandri, *Pengembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe,* h. 15

2) Mengembangkan usaha kreatifitas mahasiswa dan memajukan usaha Rumahan.
3) Untuk menghasilkan variasi produk olahan jahe.
4) Sebagai salah satu tugas akhir dalam menyelesaikan tugas kuliah program kreativitas mahasiswa (PKM).

D. Manfaat Program

1) Bagi Penulis
   a. Untuk menerapan teori bisnis yang telah dipelajari pada proses perkuliahan ke dalam dunia bisnis.
   b. Mengetahui berbagai proses produksi olahan jahe merah dan mengetahui hambatan dalam membagun sebuah usaha.

2) Bagi Masyarakat
   a. Penelitian ini diharapkan menjadi pedoman untuk masyarakat yang ingin membangun usaha dibidang *Hortikultura.*
   b. Mengatahui proses dan tantangan dalam system pengolahan jahe merah.
   c. Terciptaknya ekonomi kreatif yang inofatif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan terbukanya peluang usaha dengan membangun usaha kecil menengah.
   d. Perkembangan usaha Kilabo dapat membantu melestarikan budaya penggunaan rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari.

3) Bagi Perguruan Tinggi

Terciptanya usaha kecil, melalui program kreativitas mahasiswa dapat menjadi bahan evaluasi untuk menumbuhkan kreativitas bisnis mahasiswa sehingga terbentuknya jiwa-jiwa pembisnis baru dari Institut Negeri Islam Bengkulu yang memiliki produk layak edar dipasaran seperti usaha UMKM **Kilabo.**

E. Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah dapat membuka usaha **Kilabo** yang makin Berkembang. Selain itu, **Kilabo** olahan jahe diharapkan dapat memberi manfaat kesehatan bagi konsumen. Terciptanya ekonomi kreatif dari pemanfaatan tanaman *hortikultura* (Jahe Merah) dengan inovasi produk dengan system produksi yang sederhana, dan mengembangkan UKM (Usaha Kecil Menegah) yang ada di Indonesia melalui program PKM serta produk dapat diterima dengan baik di masyarakat.

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk

Jahe adalah salah satu komoditas utama di Indonesia yang peminatnya banyak. Semua orang, dari berbagai kalangan usia, status sosial, jenis kelamin, bisa menjadi pasar tersendiri untuk masing-masing *brand.* Produk ini memberikan rasa cinta kepada masyarakat mengenai jahe merah agar dapat dikonsumsi secara modern dan mendapatkan manfaat yang baik untuk kesehatan konsumen/masyarakat. Dalam pendirian usaha kilabo ini, sumber bahan baku utama dalam proses pembuatan produk adalah jahe merah, kapulaga, cengkeh, kayu manis, serai serta tambahan gula merah dan susu kenal manis. Bahan baku yang akan kami pergunakan adalah bahan baku yang mudah didapatkan dipasaran. Produk kilabo ini diproduksi tanpa adanya pengawet makanan sebab kami racik sendiri dengan inovasi rasa, memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis, kilabo ini memiliki keunikan dimana yang awal mulanya bahan baku jahe merah bisa dirubah menjadi serbuk/sari jahe atau bubuk jahe dan wedang jahe susu dengan rasa pekat dari rempah-rempah.

Usaha olahan jahe ini bukan lah yang pertama kali diproduksi melainkan telah banyak olahan dari jahe yang

lebih dulu dikenal oleh masyarakat seperti jahe wangi, susu jahe dari sido muncul, ahlinya minuman herbal (AMH) dari PT.Anugrah Persada Alam dan masih banyak lagi, yang merupakan pasar terbesar olahan jahe di Indonesia. Akan tetapi team tidak takut untuk bersaing sebab dalam dunia bisnis pada dasarnya rezeki itu telah diatur olah Allah Swt dan semua itu tergantung niat, tujuan dan usaha seseorang dalam membangun sebuah bisnis.

B. Pangsa Pasar

Pangsa pasar pada usaha kilabo pada saat ini sangat memiliki peluang untuk memperkenalkan produk kemasyarakat dimana penyebaran virus Covid-19 yang terus meningkat didaerah Kota Bengkulu. Sehingga menyebabkan masyarakat harus meningkatkan imun tubuh dengan banyak memilih makanan maupun minuman yang berhasiat sehingga minuman ini banyak diminati oleh setiap orang. Rencana penjualan usaha ini melalui media sosial seperti *Instagram, whatsapp* dan *facebook*. System produksi dengan menghasilkan jahe instan bubuk dan wedang jahe susu yang sangat mudah diproduksi dan banyak manfaat tentu memiliki peluang pasar yang baik. Adapun kekuatan dan kelemahan dari produk Kilabo :

a. Kekuatan produk kilabo adalah **:**

1) Terbuat dari bahan alami seperti jahe dan gula sehingga tidak banyak mengandung bahan kimia

2) Bahan yang dibutuhkan terutama jahe merah lebih mudah didapatkan dipasar tradisional.
3) Dikemas dalam bentuk praktis, menarik, dan modern.
4) Proses Produksi yang tidak sulit sehingga mudah untuk dilakukan dengan peralatan rumah tangga.
5) Didukung dengan harga yang lebih murah dan terjangkau untuk seluruh kalangan**.**
6) Memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh.
7) Minuman ini awet dan tahan lama karena sudah berbentuk bubuk dan botol sangat praktis jika ingin dikonsumsi.

b. Kelemahan produk kilabo adalah :

1) Peralatan produksi masih sederhana yaitu peralatan rumah tangga sehingga memakan waktu dalam memproduksi produk.
2) Skala produksi terbatas sehingga terkendala dalam memenuhi permintaan pasar.
3) Persaingan pasar sangat ketat dengan usaha yang lebih dulu memproduksi olahan jahe dan telah dipercaya oleh masyarakat.

C. Lokasi usaha/Program

Lokasi usaha produksi produk Kilabo adalah di Bumi Ayu 6 RT. 23 Block D No. 18 Kota Bengkulu. Adapun

peluang dan tantangan dari lokasi usaha kilabo yaitu sebagai berikut :

a. Peluang lokasi usaha kilabo adalah :

1) Lokasi yang berada didekat pasar sehingga mudah dalam membeli bahan baku usaha.
2) Keberadaan lokasi usaha yang mudah diakses oleh konsumen karena berada di daerah padat penduduk
3) Lokasi usaha yang memiliki tempat yang luas dan sangat strategis untuk menjadi pusat produksi.

b. Tantangan lokasi usaha kilabo adalah **:**

1) Berada didaerah padat penduduk tentu saja memiiki pesaing dalam menjalankan suatu usaha.
2) lokasi tersebut tentu juga memiliki resiko bagi lingkungan sebab tidak adanya aliran pembuangan limbah yang layak bagi suatu usaha**.**

D. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Usaha Kilabo memiliki peluang usaha yang sangat baik sebab jahe merah pada saat ini saja memiiki daya tarik untuk meningkatkan imunitas tubuh dan juga harga yang terjangkau untuk setiap kalangan. Dari segi pemasaran usaha ini dipastikan dapat memiliki prospek pasar yang tinggi. Pembuatan sejenis minuman memang bukan usaha yang terbilang baru, banyak pesaing yang lebih dulu sudah memulai usaha ini. Namun diproduk ini perbedaanya terletak

pada pengemasan dimana produk ini menggunakan pengemasan yang menarik dan juga memilih jahe yang tua untuk diproduksi dengan perbandingan 1:1 yang membuat bubuk jahe lebih terasa jahenya dibandingkan rasa gula.

Memproduksi minuman yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh dan diharapkan produk Kilabo ini dapat memiliki tempat tersendiri dihati masyarakat. Pada proses pembuatan produk kilabo menggunkan bahan-bahan yang halal dan aman untuk dikonsumsi. Halal itu sendiri adalah sesuatu jika digunakan tidak mengakibatkan mendapatkan siksa (dosa). Dan dikatakan produk halal adalah produk pangan obat-obatan, kosmetik dan yang lain jika dikonsumsi atau digunakan tidak mendapat siksa (dosa) memiliki banyak manfaat dibanding kemudaratan nya.[6]

Tak hanya untuk jahe bubuk dan wedang saja, jahe merah pun bisa diolah menjadi sirup jahe, permen jahe, kue kering jahe dan lain-lain. Tentu saja proses produksi olahan jahe sangat bisa dikembangan kembali sesuai keperluan dan keahlian dalam mengolahnya sehingga bermanfaat bagi konsumen. Untuk mengatasi suatu kerugian yang disebabkan oleh resiko-resiko yang akan terjadi baik itu dari persaingan pasar maupun kendala dalam produksi maka kami akan melakukan inovasi produk yang sesuai dengan kemampuan

[6]KH. Ma'ruf Amin, Fatwa Dalam System Hukum Islam (Jakarta : eLSAS Jakarta, 2008), h 319

dan keahlian baik itu inovasi minuman sirup jahe ataupun pembuatan kue berbahan baku jahe merah, agar konsumen tetap dapat mengkonsumsi jahe dengan inovasi produk dari usaha kilabo ini. Dengan melakukan evalusi setidaknya tiga bulan sekali terhadap system pengelolaan keuangan, pengelolaan produksi, pengelolaan distribusi usaha kilabo.

E. Analisis Keuntungan

Adapun ide kreatif usaha ini kami membutuhkan kisaran dana untuk berwirausaha minuman **"Kilabo"** yang akan kami dirikan dan kemungkinan untuk kedepannya dapat kami kembangkan seiring perkembangan kewirausahaan yang selalu tumbuh dalam mensejahterakan perekonomian UKM (usaha kecil menengah) yang ada di Indonesia. Produk adalah barang atau jasa yang dapat diperjual belikan. Dalam produksi bertujuan menghasilkan atau menambah nilai guna dari suatu barang dan memenuhi kebutuhan. Produk KILABO memperoduksi jahe instan bubuk dan wedang jahe dari proses olehan jahe merah. Pada masa sekarang keuntungan memproduksi minuman herbal sangat menguntungan untuk menambah imun tubuh agar terhindar dari covid-19. Analisis keuntungan usaha kilabo menggunakan perhitungan BEP, BEP itu sendiri adalah Break Even Poin yang disebut sebagai titik impas dimana keadaan tingkat penjualan atau pendapatan yang diperoleh dan modal yang digunakan untung menghasilkan laba

(keuntungan) berada pada posisi yang sama. Tujuan menggunkan analisis BEP ini membantu bisnis atau usaha menjadi lebih efektif dan mencapai keuntungan yang lebih tinggi. Untuk memperoleh titik impas pembuatan jahe instan bubuk dengan harga jual Rp. 15.000 per kemasan, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 51 kemasan. Untuk wedang jahe susu mendapatkan titik impas dengann harga jual Rp. 7.000 per bungkus, maka perusahaaan harus memiliki opsi untuk menjual sebanyak 49 botol kemasan.

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah Jahe Merah. Jahe yang akan kami pergunakan adalah jahe merah yang tua yang mudah ditemukan dipasar dengan harga terjangkau. Olahan jahe merah ini tanpa adanya pengawet makanan sebab kami racik sendiri dengan inovasi rasa yang telah kami pelajari dengan memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis.

Kegiatan produksi ialah kegiatan menghasilkan barang atau jasa yang dapat dimanfaatkan olah konsumen. Dalam prepektif ekonomi islam tujuan kegiatan produksi adalah menyediakan barang atau jasa yang memberikan *maslahah* maksimum bagi manusia yang membutuhkannya (konsumsi).[7] Dengan mengutamkan bahan-bahan yang halal untuk dikonsumsi tanpa adanya kecurangan dan penipuan didalam proses produksi. Adapun bahan baku yang digunakan dalam produksi usaha Kilabo ini antara lain:

1. Proses pembuatan Jahe Instan Bubuk memerlukan beberapa bahan baku seperti:
   a) 3kg Jahe merah yang tua
   b) 3kg Gula pasir yang putih (bersih)

[7] Kementrian Agama Ri, *Pembangunan Ekonomi Umat* (Jakarta : Direktorat Urusan Agama Islam Dan Pembinaan Syariah, 2012), h. 250

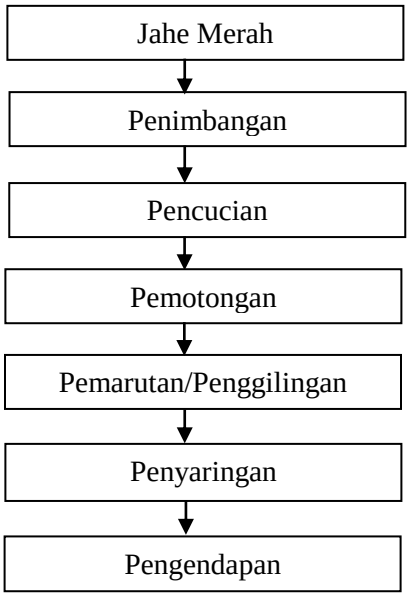
c) Air bersih / secukupnya
d) 2 Batang serai
e) 1 Ruas kayu manis
f) 5 Butir kapulaga
g) 5 Butir cengkeh

2. Proses pembuatan Wedang jahe susu dan wedang Susu Jahe memerlukan beberapa bahan baku seperti :
   1) Ampas jahe dari 3kg jahe
   2) 1 Setengah kg Gula pasir
   3) 1 kg Gula aren
   4) Air bersih / secukupnya
   5) 2 Batang serai
   6) 1 kaleng susu kental manis
   7) 1 Ruas kayu manis
   8) 5 Buah kapulaga
   9) 5 Buah cengkeh

3. Alat yang digunakan dalam produksi produk Kilabo sebagi berikut :
   1) Kompor gas dan perlengkapanya
   2) Wajan tembaga berukuran kira-kira 1 meter
   3) Pengaduk dari kayu panjang sekitar 1,25 meter
   4) Kain saring parutan jahe atau mesin parut
   5) Pisau dan baskom untuk pencucian
   6) Ayakan dengan ukuran lubang 18 mesh atau 2 mm
   7) Sealer atau pengemas (Kemasan yang berlabel)

B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi

Gambar 3.1 Diagram Alur Proses Persiapan Jahe Instan bubuk



1. Tahap Persiapan Pembuatan Jahe Instan Bubuk

   Tahap Persiapan adalah mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Jahe Instan Bubuk. Persiapan bahan dilakukan dengan cara mempersiapkan bahan dengan kualitas baik dan dengan ketepatan ukuran. Untuk penjelasan mengenai diagram alur proses persiapan pembuatan Jahe Instan Bubuk yaitu sebagai berikut :

   a) Jahe merah

      Proses ini merupakan tahap awal pada pembuatan Jahe Instan Bubuk dengan memilih bahan baku yang

kualitas baik diantaranya jahe merah yang tua yang memiliki minimal 12 ruas, kering, tidak busuk, tidak berwarna hitam sehingga saat diolah tidak merubah rasa dari hasil produksi jahe merah.

b) Penimbangan

Setelah proses pemilihan jahe yang baik dan bagus untuk diolah masuk ke proses penimbangan jahe merah sesuai ukuran yaitu untuk 3kg jahe merah dibutuhkan 3kg gula pasir dengan tiap produksi perbandingan 1:1 mengutamkan rasa jahe dan rempah-rempah.

c) Pencucian

Pada proses pencucian baik nya menggunkan air yang mengalir. Pencucian akan mengurangi atau menghilangkan kotoran yang melekat dan untuk menghilangkan adanya sisa-sisa *insektisida* pada bahan baku produk. *Insektisida* sendiri ialah bahan-bahan kimia yang bersifat racun untuk membunuh serangga atau hama pada tanaman dan mempengaruhi pertumbungan dan perkembangan tanaman.[8]

Apabila jahe tidak dicuci dengan bersih dan racun tanaman ini tercampur pada proses selanjutnya

[8] https://id.wikipedia.org/wiki/Insektisida (Akses pada 19 desember 2020)

akan menyebabkan masalah kesehatan pada tubuh saat mengkonsumsi hasil olahan jahe.

d) Pemotongan

Proses pemotongan ini dilakukan setelah pencucian dan jahe dirasa telah bersih tanpa adanya kotoran, potong jahe menjadi kecil-kecil menggunan pisau dan talenan dilakukan agar jahe saat digiling tidak merusak blander dan cepat halus sehingga tidak memakan waktu dalam proses penggilingan.

e) Pemarutan atau penggilingan

Jahe merah yang telah benar-benar bersih kemudian parut atau digiling proses pengilingan jahe ini dilakukan menggunakan mesin blender hingga halus seperti bubur. Proses ini juga bisa menggunkan parutan akan tetapi dapat memakan waktu yang cukup lama dalam proses pemarutan jahe. Pada saat penggilangan atau penghalusan team menggunakan blender agar cepat halus tidak lupa untuk ditambahkan air secukupnya. Pada proses penggilingan menggunakan blender agar menghemat waktu dalam proses penghalusan.

f) Penyaringan

Proses penyaringan ini adalah proses memisahkan antara ampas jahe dengan air sari jahe yang nantinya air sari jahe inilah yang akan

digunakan untuk pembuatan bubuk jahe dan ampasnya akan diolah kembali untuk pembuatan wedang jahe susu. Proses penyaringan ini dapat dilakukan menggunakan tapis kelapa atau kain yang tipis sehingga air dapat mengalir dan terpisah dari ampas jahe.

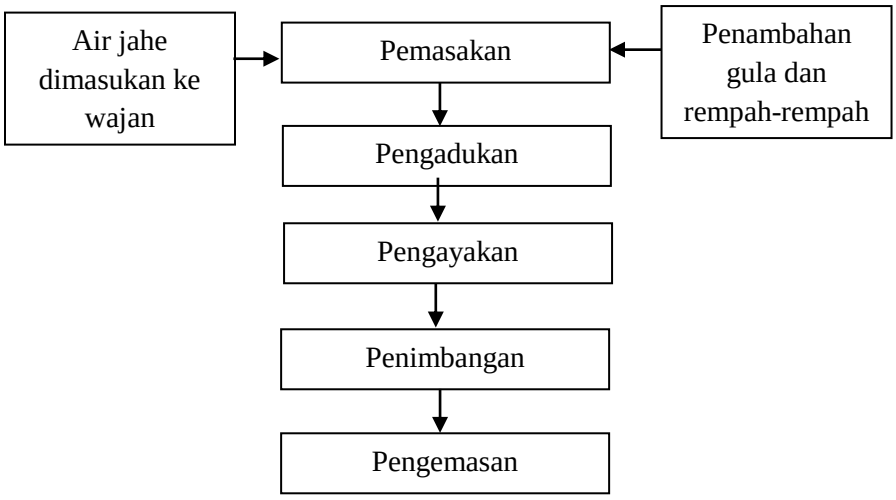
g) Pengendapan

Proses pengendapan adalah proses pemisahan larutan sari jahe menjadi lebih jernih. Pengendapan ini dilakukan selama 10 menit agar ampas jahe yang lolos dari saringan dapat terendap dibawah permukaan dan nantinya tidak masuk kedalam proses pemasakan. Ampas pengendapan dibuang agar tidak mengubah rasa dari produk jahe yang akan dihasilkan.

2) Tahap Pembuatan Jahe Instan Bubuk

Proses pembuat adalah proses produksi yang akan dilakukan setelah semua bahan tersedia dengan baik siap untuk diproses.

Gambar 3.2 Diagram Alur Pembuatan Jahe Instan bubuk



Pada proses pembuatan Jahe Instan Bubuk pada Gambar diatas dapat dijelaskan sebagai berikut :

a) Pemasakan

Air perasan jahe dimasukan kedalam wajan yang telah diletakan diatas kompor yang menyala. Pada saat pemasakan ini ditambahkan gula pasir dan tak lupa ditambahkan rempah-rempah seperti kayu manis, kapulaga dan cengkeh sebagai aroma penguat rasa dari Jahe instan bubuk ini. Dengan perbandingan 3kg jahe merah 3kg gula pasir dimasak menggunkan api besar. Ketika cairan sudah pekat (cirinya adalah dipinggir wajan sudah mulai terbentuk seperti butiran gula pasir) pemasakan dilakukan dengan api kecil.

b) Pegadukan

Selama proses pemasakan berlangsung pengadukan dilakukan secara terus menerus agar tidak terjadi penggumpalan ditengah wajan. penggadukan harus lebih cepat penggadukan tidak boleh berhenti sampai proses selesai. ketika cairan tidak lagi terlihat (secara visual atau dalam mata telanjang) api dimatikan. Pengadukan harus terus berlangsung sampai butiran jahe tidak lagi panas (hangat).

c) Penyaringan

Proses penyaringan atau pengayakan ini merupakan proses dalam menghasilkan bubuk jahe yang baik dimana dalam proses ini bertujuan untuk memisahkan butiran serbuk jahe dari gumpalan jahe yang membongkah, proses ini dilakukan dengan saringan atau ayakan dengan ukuran lubang 18 mesh atau 2 mm. Bubuk jahe yang masih berbentuk bongkahan besar dan tidak lolos ayakan dapat dimasukan kedalam proses pemasakan selanjutnya.

d) Penimbangan

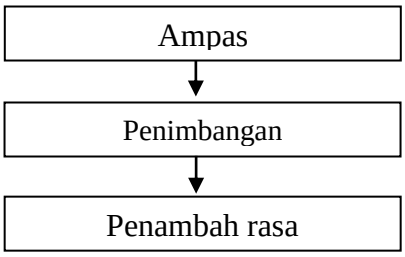
Serbuk jahe yang lolos ayakan dapat lanjut keproses penimbangan. Penimbangan dilakukan agar didapatkan bahan dengan ukuran yang tepat dan cermat. penimbangan dilakukan untuk mengetahui

hasil dari proses pemasakan jahe dan gula pada tahap awal. Penimbangan produk menggunaan alat timbangan digital untuk mengetahui berat Jahe bubuk yang akan dipasarkan, produk Jahe Instan Bubuk memiliki berat yaitu sekitar 100gr dan tergantung pemesanan.

e) Pengemasan

Pengemasan hasil akhir dari olahan jahe ini yaitu menggunakan kemasan plastik dan dalam bentuk botol. Plastik yang digunakan berukuran kecil. Jahe bubuk dikemas dengan berat 100gr. Langkah selanjutnya yang harus dilakukan yaitu pengecekan kembali produk yang telah dikemas agar produk aman dikonsumsi tertutup rapat untuk menghindari kontaminasi dari luar dan sebaiknya dilakukan diruangan yang steril. Tahap terakhir dengan memberi label pada produk kilabo.

Gambar 3.3 Diagram Alur Tahap Persiapan Wedang jahe susu



1) Tahap Persiapan Pembuatan Wedang jahe susu

Pada Tahap persiapan pembuatan wedang jahe susu ini dimana menggunakan Ampas jahe dari sisa pembuatan serbuk jahe. Adapun tahapanya sebagai berikut :

a) Ampas

Ampas yang digunakan untuk pembuatan wedang ialah ampas yang masih bagus yaitu tidak berubah warna, tidak bau dan tidak kotor atau tercampur bahan lain nya yang menyebabkan ampas jahe tidak layak produksi.

b) Penimbangan

Penimbangan dilakukan untuk mengatahui seberapa banyak ampas yang didapat dari proses sebelumnya. Penentuan berat gula dengan perbandingan 2 : ½ dengan tambahan gula merah ½ kg. Misal air rebusan ampas jahe 2 liter maka berat gula pasir ½ kg dan gula merah ½ kg.

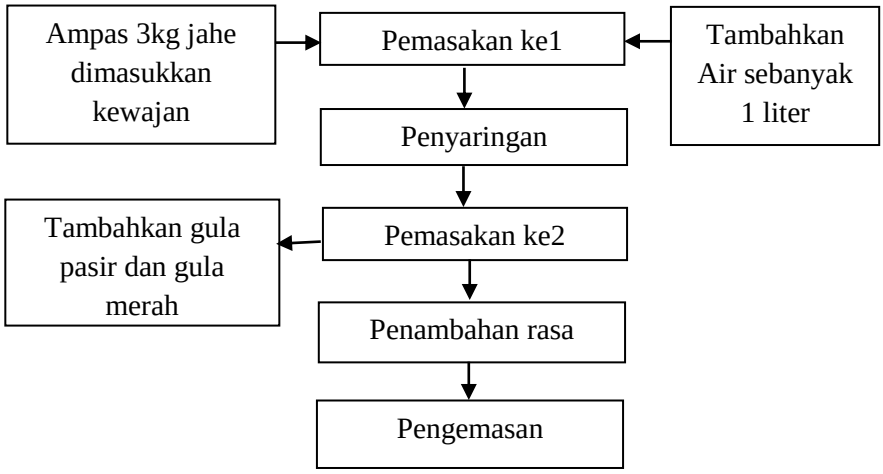
c) Penambah rasa

Penambah rasa pada olahan wedang jahe susu hanya memerlukan susu kental manis sebanyak 3 sendok makan untuk 250ml wedang jahe susu per tiap botol kemasan.

2) Tahap Pembuatan Wedang jahe susu

Proses pembuat adalah proses produksi yang akan dilakukan setelah semua bahan tersedia dengan baik siap untuk diproses. Ampas yang digunakan tidak lah berubah warna serta tidak memiliki bauk yang busuk sehingga tidak merusak rasa dari wedang jahe susu yang akan dibuat. Dengan ditambahkan rempah-rempah, gula merah dan gula pasir. Pada proses pembuatan Wedang jahe susu sebagai berikut

Gambar 3.4 Diagram Alur Proses Pembuatan Wedang Jahe Susu



Pada proses pembuatan Wedang jahe susu pada Gambar diatas dapat dijelaskan sebagai berikut :

a) Pemasakan ke1

Proses pemasakan pertama ini yaitu pemasakan ampas jahe dari 3kg jahe, dimasukan kedalam wajan yang telah disiapkan. Tambahkan air sebanyak 2 liter

sambil diaduk hingga mendidih kemudian ketika sudah mendidih matikan kompor dan angkat ampas jahe tersebut untuk dipisahkan ampas dan air jahenya menggunakan saringan.

b) Penyaringan

Pada proses penyaringan dilakukan agar air jahe terpisah dari ampas jahe dan akan dimasak untuk tahap selanjutnya. Pada penyaringan dipastikan tidak ada ampas yang tersisa agar tidak merubah rasa pada wedang jahe susu nantinya. Alat yang digunakan ialah tapisan kelapa yang memiliki ukuran 18 mesh atau 2 mm.

c) Pemasakan ke2

Proses pemasakan kedua ini yaitu memasak kembali air jahe yang telah disaring menggunakan saringan. Pada tahap ini masukan gula pasir sebanyak ½ kg dan gula merah sebanyak ½ kg ditambah rempah-rempah seperti 5 buah kapulaga, 1 ruas kayu manis dan 5 buah cengkeh dan serai) kedalam air jahe. Tunggu hingga mendidih dan air wedang telah siap untuk ketahap selanjutnya.

d) Penambahan Rasa

Pada proses ini produk Kilabo tidak mmenggunakan pemanis buatan maupun pewarna makanan hanya menggunan bahan alami seperti gula

dan susu. khususnya untuk wedang susu jahe hanya ditambahkan susu kental manis saja sebanyak 3 sendok makan untuk 250ml botol.

e) Pengemasan

Pada proses pengemasan wedang jahe susu ditunggu hingga dingin kemudian baru bias dikemas dengan di masukan kedalam botol dengan ukuran 250ml. Langkah selanjutnya yang harus dilakukan yaitu pengecekan kembali produk yang telah dikemas agar produk aman dikonsumsi tertutup rapat dan tidak ada cacat pada botol. Tahap terakhir botol kemasan diberi label produk kilabo.

C. PROSES PROMOSI DAN PEMASARAN

Proses promosi dilakukan melalui media social seperti whatsapp, facebook dan instagram, bahkan pemasaran dilakukan dengan cara menitipkan produk ketakoh-tokoh atau warung. Penjualan juga dilakukan secara langsung *personal selling. Personal selling* adalah kegiatan promosi untuk memeperkenalkan produk dan menarik minat konsumen yang ditawarkan secara tatap muka. Dengan harga terjangkau dari Rp. 7.000 sampai Rp. 15.000.

Dengan adanya strategi pemasaran, potongan harga untuk menarik minat konsumen maka dalam pemasaran produk diadakan pemotonga harga (Discount) misalnya

harga Jahe Instan bubuk Rp. 15.000 menjadi Rp.12.000.apabila membeli lebih dari 20 bungkus.

Rincian Biaya Promotion

No	Promosi	Total	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tranportasi	3 Orang X 120 Hari	360.000	. 360.000
2	Iklan Di Medsos	15 GB Paket	75.000	Rp. 75.000
3	Cetak Label Produk	10 Lembar	100.000	Rp. 100.000
Jumlah Keseluruhan				Rp. 535.000

D. ANALISA PELUANG USAHA

Produk Kilabo memiliki peluang usaha yang baik pada saat ini dengan menerapkan strategi Marketing Mix walupun secara sederhana yang diharapkan mampu meningkatkan harga jual dan kepuasan dimasyarakat. Dalam pemasaran membutuhkan yang namanya 4P[9] yang meliputi (*Product, Price,Place, Promotion).*

1. Produk (*Product*)

   Product UKM kilabo bagi pengonsumsi baik itu anak-anak sampai Orang tua karena memiliki berbagai hal yang sangat baik dan menarik bagi pengonsumsinya.

2. Harga (*Price*)

[9]Musafar Firli Tengku,2020,*Manajemen pemasran*,jawabarat,mediasains indonesiahal 10

Harga dari Kilabo ini sendiri berbeda- mulai dari Rp7.000 untuk 250ml wedang jahe susu dan Rp. 15.000 untuk 100gr jahe instan bubuk dan dijual juga perkilogram dengan harga Rp. 100.000.

3. Promosi(*Promotion*)

   Promosi juga sangat penting karena dapat meningkatkan penjualan,kilabo melakukan beberapa promosi yaitu secara *online* dan *ofline* untuk Melakukan Pemasaran Melalui Media Sosial Whatsapp Facebook Dan Instagram.

4. Place/Tempat (Saluran Distribusi)

   Sebagai produk minuman yang menjunjung nilai kesehatan maka produk harus tetap higenis agar konsumen yakin untuk membeli dan mengonsumsinya, dalam hal ini kilabo mendistribusikan produk ke tokoh agar mudah di jangkau oleh konsumen.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Anggaran Biaya PKM Kilabo

No	Kegiatan	Harga Barang		Total Pembelian (Rp)
		Unit	Harga (Rp)	
A.	**TAHAP PELAKSANAAN**			
1.	**Produk Jahe Instan Bubuk**			
	Jahe merah (kecil)	10kg	30.000	300.000
	Gula pasir	10kg	12.500	125.000
	Kapulaga	1 bungkus	1.000	1.000
	Cengkeh	1bungkus	1.000	1.000
	Kayu manis	1 bungkus	1.000	1.000
	Jumlah			**428.000**
2.	**Produk Wedang Jahe susu**			
	Gula Pasir	10kg	12.500	125.000
	Gula Merah	2kg	15.000	30.000
	Susu kental manis	2kaleng	11.000	22.000
	Jumlah			**177.000**
B.	**PERALATAN LENGKAP**			
1.	**Peralatan Produk jahe Instan Bubuk**			
	Pisau	1	10.000	10.000
	Kain saringg	1	10.000	10.000

	Timbangan	1	150.000	150.000
	Wajan	1	150.000	150.000
	Kompor gas	2	250.000	250.000
	Tabung gas	1	150.000	150.000
	Baskom	3	5.000	15.000
	Pengaduk kayu besar	2	20.000	40.000
	Pengaduk kayu kecil	1	10.000	10.000
	Ayakan.	1	10.000	10.000
	Sikat plastic	1	5.000	5.000
	Kemasan	1000	800	800.000
	Jumlah			**1.600.000**
2.	**Peralatan Lengkap Wedang Jahe Susu**			
	Kain saring	1	10.000	10.000
	Timbangan	1	150.000	150.00
	Wajan	1	150.000	150.000
	Kompor gas	1	250.000	250.000
	Tabung gas	2	150.000	150.000
	Baskom	2	5.000	10.000
	Pengaduk kayu kecil	1	10.000	10.000
	Botol	700	1.200	840.000
	Jumlah			**1.570.000**
C.	**PELAPORAN**			
	Proposal dan Pengadaan	4 buah	20.000	80.000

	Atk kertas HVS	2 rim	30.000	60.000
	Flask disk	1buah	100.000	100.000
	Jumlah			**240.000**
D.	**TRANSPORTASI**			
	Distribusi produk	3 org x 20 hari	60.000	60.000
	Jumlah			**60.000**
E	**PROMOSI**			
	Iklan dimedia sosial	15 gb paket	75.000	75.000
	Cetak label produk	10 lembar	100.000	100.000
	Jumlah			**175.000**
F	**TAHAP PELATIHAN**			
	Achievement motivation training			
	Peltihan sertifikat pangan	350.000		350.000
	TOTAL BIAYA JUMLAH A-F			**4.600.000**

Dari anggaran biaya usaha KILABO produk jahe instan bubuk dan wedang susu jahe maka biaya produksi sudah tergabung dalam anggaran biaya.

B. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan usaha mikro kecil menengah (UMKM) kilabo ini menjelaskan tentang waktu yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan Kilabo sebagai berikut **:**

Tabel 4.1 Jadwal Kegiatan PKM Kilabo

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan ke I				Bulan ke II				Bulan ke III				Bulan Ke IV			
		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																

KET:

Kegiatan dilakukan dari oktober 2020 sampai januari 2021, Kolom warna Putih (Libur), Untuk kolom warna kuning melakukan kegiatan berdasaarkan kolom kegiatan, dan warna hitam fokus kegiatan produksi.

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai

Dalam mencapai hasil kami melalui tantangan yang cukup berat dimana awalnya produk KILABO ada 3 jenis yaitu jahe instan bubuk, wedang jahe susu dan permen kacang jahe. Proses PKM ini kami awali dari bulan oktober sampai sekarang dimana akhirnya hanya memproduksi 2 jenis produk yaitu jahe instan bubuk dan wedang jahe susu karena untuk permen kacang jahe itu tidak banyak memiliki khasiat atau manfaat sebab hanya menggunkan gula pasir dan kacang tanah saja yang banyak mengandung *gulkosa*, sehingga menggangu kesehatan gigi. Dari hasil kegiatan peogram kreatifitas mahasiswa kelompok KILABO ini menghasilkan 2 macam produk yaitu jahe instan bubuk dan wedang jahe yang dijual dengan harga 15.000 untuk jahe instan bubuk dan 7.000 untuk wedang jahe susu. Dengan hasil penjualan produksi Kilabo kegiatan pemasaran dilaksanakan mulai dari bulan November - Januari berdasarkan hasil penjualan dibulan pertama yaitu :

1. Bulan November produk yang terjual yaitu sebanyak 43 produk yang dimana 30 produk jahe instan bubuk dan 13

produk wedang jahe, lokasi penitipan produk di Eksis Mart IAIN Bengkulu.

2. Penjualan kedua pada bulan Desember yaitu produk yang terjual 56 produk 40 Jahe instan bubuk dan 16 Wedang jahe, lokasi penitipan produk di SMK 2 Kota Bengkulu.
3. Penjualan terakhir yaitu dibulan Januari produk yang terjual sebanyak 72 produk dimana 51 jahe instan bubuk dan 21 wedang jahe, lokasi penitipan produk di Konter dan diwarung.

Dalam tiga bulan terahir di hitung dari bulan November-Januari target penjualan kilabo mencapai 120 produk per bulan sedangkan target yang tercapai 171 produk. Untuk total harga yang di berikan ke konsumen Rp 59.000/ 3 bulan. Dan jumlah rata-rata pendapatan tiga bulan terkahir adalah Rp .2.269.000.

B. Potensi Keberlanjutan Program.

Produk Jahe Instan Bubuk yang dipasarkan biasanya tahan sampai 4 bulan. Tahan lamanya produk ini dihasilkan dari bahan baku yang alami yakni gula pasir. Produk Jahe Instan Bubuk tidak akan memiliki rasa yang aneh selamanya karena tidak menggunakan bahan tambahan apapun lagi. Usaha Kilabo ini sangat memiliki potensi yang baik apalagi saat ini sebab pada masa pendemi sekarang omset penjualan meningkat, dari segi pemasaran usaha ini

dipastikan dapat memiliki prospek pasar yang tinggi. Berdasarkan aspek lingkungan lokasi usaha ini pilih yaitu bertempatan dibumi ayu 6, lokasi tersebut merupakan tempat yang strategis dekat dengan keramaian. Usaha ini memiliki peluang yang cukup besar dimasa pandemi saat ini dan dimasa mendatang dilihat dari manfaat jahe bagi kesehataan tubuh. Jahe diolah secara modern dan menarik berbeda dengan jamu jahe pada umumnya.

Pada proses produksi pun hanya dengan alat rumah tangga bisa menghasilakan produk yang berkualitas. Bahan baku dari produksi ini ialah jahe merah ditanam sendiri dilingkungan rumah menggunakan polibek atau bungkus bekas minyak goreng untuk menghemat pengeluaran pembelian bahan baku ataupun membuat kebun jahe sendiri dihalaman rumah. Hingga nantinya dapat bekerjasama dengan para petani jahe dikota Bengkulu. Produksi dari olehan jahe dapat menghasilkan variasi produk merupakan peluang dalam berbisnis. Usaha ini dapat bertahan lama tidak hanya pada masa pandemi saja, pada aspek ekonomi modal yang di keluarkan tidak terlalu besar akan tetapi mendapatkan keuntungan lebih dari modal yang di keluarkan. Secara aspek sosial keagamaan bahan baku yang kami gunakan dalam proses pembuatan jahe bubuk, wedang ini menggunakan bahan alami tanpa adanya bahan campuran lainya hingga Halal untuk di konsumsi.

BAB VI
PENUTUP

A. EVALUASI

Dalam proses pembuatan produk usaha Kilabo ini masih menggunakan alat-alat rumah tangga jadi sedikit memakan waktu, untuk kedepan nya diharapkan dapat mengunkan alat produksi standar nasional Indonesia mulia dari mesin giling jahe, mesin peras dan mesin ayak atau penyaring agar dapat menghemat waktu dan dapat memproduksi seara banyak. Pada proses pembuatan produk Kilabo yang sangat mudah dipahami pada pembuatan wedang pun hanya dari ampas jahe yang telah dipisahkan dari sarinya hingga tidak ada kata mubazir dari bahan baku produksi Kilabo. Pada bahan baku yang digunakan hanyalah jahe merah, gula pasir dan rempah-rempah sebagai penguat rasa.

Bahan baku yang digunakan awalnya di dapatkan dari pasaran dengan harga yang lumayan mahal kisaran Rp.25.000,- Rp.35.000 per kilogram nya. Sehingga untuk menghemat pengeluaran kami berinisiatif menanam sendiri jahe merah dilingkungan rumah menggunakan polibek atau bungkus bekas minyak goreng sehingga dapat mengurangi pengeluaran bahan baku. Untuk rasa pada wedang terdapat rasa pahit pada ujung lidah saat mengkonsumsinya, rasa pahit dari proses belender dan sari jahe yang telah terserap

pada proses sebelumya. Jahe dapat di geprek untuk menghilang kan rasa pahit namun menambah biaya bahan baku.

Oleh sebab itu diharapan untuk kedepanya usaha kilabo ini dapat bekerja sama dengan petani jahe untuk menghemat biaya bahan baku jika dibeli langsung kepada para petani dan dapat mensejahterahkan petani jahe. Jika telah melakukan hubungan kerja sama yang baik dengan para petani jahe tidak menutup kemungkinan usaha ini dapat berkembang pesat dikota Bengkulu. Khususnya proses peroduksi kegiatan dilakukan pada bulan ke dua hingga bulan ke empat sebab pada awal produksi telah memiliki pesanan produk khususnya Jahe Instan Bubuk sehingga usaha dapat berjalan dengan baik. Untuk perkembangan usaha Kilabo kedepannya berharap usaha ini bisa tetap tumbuh dan berkembang dengan berbagai variasi olehan jahe dan dapat dikenal buka hanya didaerah Bengkulu saja tetapi bisa sampai keluar Kota Bengkulu. Melalui produk ini bisa melakukan pelatihan untuk menambah wawasan mahasiswa dalam bidang berbisnis khususnya tanaman *Hortikultura*

B. KESIMPULAN

Usaha ini dapat bertahan lama tidak hanya pada masa pandemi saja sebab memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Dengan peralatan yang sederhana dan proses pembuatan tidak sulit serta bahan baku mudah didapatkan. Proses

pembuatan Jahe Instan Bubuk dan Wedang jahe susu yaitu dimulai dari pencucian jahe merah menggunakan air yang mengalir, lanjut ke penimbangan agar diketahui berat jahe untuk menentukan berat gula jika 3kg jahe maka diperlukan 3kg gula perbandingan 1:1, Selanjutnya penggilingan, penggilingan ini menggunakan mesin blender untuk memperhalus jahe agar menjadi seperti bubur (bisa menggunakan parutan tetapi akan memakan waktu yang lama). Kemudian jika sudah menjadi bubur jahe disaring atau dipisahkan dari ampas dan air sari jahe menggunakan tapisan kelapa. Lanjut keproses pengendapan dengan waktu 10 menit agar ampas jahe dan kotoran yang lewat dari penyaringan dapat mengendap dibawah dan tidak masuk keproses pemasakan.

Proses pemasakan memerlukan waktu selama 1 jam 30 menit pemasakan dilakukan dengan api besar agar cepet mendidih sambil terus diaduk tidak lupa ditambahkaan rempah-rempah seperti kapulaga, cengkeh, kayu manis sereh. Proses pemasakan selesai apabila air sari jahe tadi telah kering dan berubah menjadi bubuk jahe. Lanjut keproses penimbangan dan pengemasan, untuk jahe instan bubuk dengan berat 100 gr dibungkus menggunkan plastic aluminium foil, dan diberi label kemasan.

Untuk wedang jahe susu prosesnya pun hampir sama dengan Jahe Instan Bubuk hanya saja tidak melakukan

pencucian sebab wedang jahe susu menggunakan bahan baku Ampas jahe Dari Peroses Pembuatan Jahe Instan Bubuk. Diawali dengan memasak ampas jahe dengan air bersih untuk 3kg ampas diperlukan 2 liter air dimasak dengan api besar sambil diaduk, jika sudah mendidi angkat air rebusan ampas lalu disaring menggunkan saringan kelapa. Jika sudah disaring air saringan tadi dimasak kembali menggukan api yang besar dengan ditambahkan rempah-rempeh seperti kepulaga, kayu manis, cengkeh, serai, gula pasir 1/2kg dan gula merah 1/2kg atau secukupnya. Aduk terus hingga mendidi jika sudah mendidi tanda nya air wedang telah masak lanjut ke proses penambahan susu kental manis sebanyak 3 atau 2 sendok makan untuk 250ml atau untuk 1 botol wedang jahe susu. Wedang jahe susu dikemas dalam botol diberi label dan siap untuk dijual. Pada proses produksi jahe instan bubuk dan wedang jahe susu memerlukan waktu sebab masih menggunakan peralatan rumah tangga yang sederhana.

C. SARAN

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan, kritik dan saran yang sifatnya membangun. Sehingga penyusunan laporan di masa mendatang akan lebih baik lagi bagi produk ini Untuk proses produksi yang jauh lebih baik seharusnya menggunaan mesin produksi standar nasional. Dan diharapkan dengan disusunnya laporan ini dapat menjadi

panduan untuk membuat laporan usaha kewirausahaan dibidang *hortikultura* serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi pengangguran yang ada di Kota Bengkulu.

DAFTAR PUSTAKA

Amin Ma'ruf (2008). *Fatwa Dalam system Hukum Islam,* Jakarta : eLSAS Jakarta.

Muhandri Tjahja (2008). *Penegembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe,* Bogor : Departemen Keilmuan Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor.

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

Tim Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam. 2012. *Pembangunan Ekonomi Umat* . Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Quran

Winarti C Dan Nurdjanah N (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian, 24 (2):

https://id.wikipedia.org/wiki/Insektisida (Akses pada 19 desember 2020)

https://infoukm.wordpress.com/2008/08/ (Akses pada 17 Desember 2020)

Id.wikipedia.org/wiki/jahe (Akses pada 17 desember 2020)

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 2 PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR

JURNAL ILMIAH, BUKU, PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT, PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

I. Identitas Mahasiswa

Nama	: Bobby Wahyu Purnama	
NIM	: 1711140085	
Program Studi	: Perbankan Syariah	
Anggota	: 1. Larasti	(NIM : 1711140067)
	2. Kiki Mariah	(NIM : 1711140095)
	(maksimal 3 Orang)	

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA (UKM) "BENCOOLEN JAHE"

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: Bisa dilanjutkan !

Bengkulu,.....
Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Miti Yarmunida, M.Ag
Nip : 197705052007102002

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

SDA

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Miti Yarmunida, M. Ag

Bengkulu,.....

Mengesahkan
Kajur Ekis/Manajemen
An. 19/11-2020
Desi Isnaini, MA
Nip: 197412022006042001

Ketua Tim
Mahasiswa

Bobby Wahyu Purnama
Nim : 1711140085

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: 1508/In.11/ F.IV/PP.00.9/12/2020

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

1. N A M A : Dra. Fatimah Yunus, M. A.
   NIP. : 19630319200032003
   Tugas : Pembimbing Tugas Akhir
2. N A M A : Miti Yarmunida, M. Ag.
   NIP. : 197705052007102002
   Tugas : Pembimbing Tugas Akhir

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

1. N A M A : Bobby Wahyu Purnama
   NIM : 1711140085
2. N A M A : Larasati
   NIM : 1711140067
3. N A M A : Kiki Mariah
   NIM : 1711140095
   Program Studi : Perbankan Syariah
   Judul Tugas Akhir : **Bencoolen Jahe**
   Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 29 Desember 2020
Dekan,

Dr. Asnaini, 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 (IAIN) BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51171

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama/NIM/Prodi : Larasati/1711140067/Perbankan Syariah

Pembimbing I : Dra. Fatimah Yunus, MA

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Jahe Dalam Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk Dan Wedang Jahe Produksi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kilabo

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1.	8/3 2021	- Judul TA - UMKM kilabo fokus penelitian dibagi tiap bidang		
2.	15/3 2021	- Perbaikan laporan susunan sistematika - Perbaikan letak tabel, Alur proses persiapan - potensi berkelanjutan bahan baku produk - Penyelesaian cyd		
3.	22/3 2021	- Pemberian sampel produk kilabo - kritik dan saran mengenai rasa pada produk wedang jahe susu		
4.	5/4 2021	- ACC dapat diproses untuk Ujian - lengkapi dalam / syarat - syaratnya.		

Bengkulu, 5 April 2021 M
22 Syakban 1442 H

Pembimbing I

Dra. Fatimah Yunus, MA
NIP. 19630319200032003

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

LEMBAR BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama/NIM/Prodi : Larasati/1711140067/Perbankan Syariah

Pembimbing I : Miti Yarmunida, M.Ag

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan jahe dalam proses pembuatan minuman jahe instan bubuk dan wedang jahe produksi usaha mikro kecil menengah (UMKM) Kilabo

No	Hari/Tanggal	Materi Bimbingan	Saran Bimbingan	Paraf
1	10/11 2020	- Penulisan Proposal	- Perbaikan Penulisan masih banyak yg salah	V
2	25/11 2020	- Memperkenalkan Produk kilabo, jahe bubuk dan wedang jahe	- Perbaikan Warna tulisan Logo - Perbaikan Proposal	V
3.	29/12 2020	Acc Pertekuran Produk kilabo	- Kedepan dipertahankan Produk kilabo dan inovasi baru	V
4.	12/01 2020	Penyerahan SK Pembimbing dan Proposal.	—	V
5.	28/01 2021	Perbaikan laporan	- Pembagian laporan individu sesuai tugas masing-masing (Produksi)	V
6	02/02 2021	Perbaikan laporan bagian Produksi kilabo.	- Sesuaikan dng Pedoman dari cover sampai lampiran	V

7	01/03 2021	Perbaikan laporan	1). Perbaikan cover 2). Ringkasan eksekutif 3). Spasi sesuai aturan 4). Evo diserahkan	
8	08/03 2021	Laporan	tanda tangan persetujuan laporan	

Bengkulu, Januari 2021 M
25 Zulhijah 1442 H
Pembimbing II

Miti Yarmunida, M. Ag
NIP. 197705052007102002

LAMPIRAN 1

BIODATA ANGGOTA

1. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Larasati
2.	NIM	1711140067
3.	Jenis Kelamin	Perempuan
4.	Program Studi	Perbankan Syariah
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 13-Mei-1998
6.	E-mail	Larasati.jj@gmail.com
7.	Nomor Telp/HP	0898-5340-641
8.	Moto	Kebahagian itu sederhana dengan mampu mencintai apa yang kita kerjakan.

2. Riwayat Pendidikan Formal dan Non Formal

No	Pendidikan	Asal Sekolah	Tahun Tamat
1	SD	SD Negeri 16 Kota Bengkulu	2005-2011
2	SMP	SMP Negeri 5 Kota Bengkulu	2011- 2014
3	SMA	SMA Plus Negeri 7 Kota Bengkulu	2014-2017

3. Pengalaman Organisasi yang Pernah Diikuti

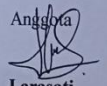
No	Nama organisasi	Status dalam organisasi	Waktu dan tempat
1	Asisten Lab Perbankan syariah	Asisten lab bidang edukasi dan pemasaran	2019 – 2021 di Lab Perbankan syariah
2	Remaja Masjis (Risma)	Anggota	2019-2020 di bumi ayu 6 RT 23

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

Bengkulu, Maret 2021 M

17 Rajab 1442 H

Anggota



Larasati

NIM. 1711140067

Biodata (CV) Dosen Pendamping

1. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Fatimah Yunus, MA
2	NIP/NIDN	1963031920032003
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/Jabatan	Pembina (IV/A)
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bengkulu, 19 Maret 1963
6	Alamat E-mail	fatimahyunus13@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0813-6726-7945
8	Motto	Yakin Usaha Sampai

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

No	Pendidikan	Asal Sekolah/PT	Tahun Tamat
1	S1	IAIN	1991
2	S2	UMJ	2007

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

a. Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1.	Fikih Ibadah	Wajib	2
2.	Fikih Haji dan Umroh	Wajib	4

b. Penelitian

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/Output
1.	Multipier Efeec Keberadaan Kelapa Sawit	Mandiri	2018
2.	Pemetaan SDM Dosen/Karyawan FEBI	APBN/DIPA	2019

c. Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/Output
1.	Kampung Zakat, Model Pemberdayaan Berbasis Zizwaf	DIPA/APBN	2020
2.	Pendampingan Koperasi An-Nida	Mandiri	2020

Bengkulu, 29 Maret 2021 M
15 Syakban 1442 H

Pembimbing I

Dra. Fatimah Yunus, MA

NIP. 19630319200032003

Lampiran Biodata Dosen Pembimbing

1. IdentitasDiri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Miti Yarmunida M.Ag
2	NIP/NIDN	197705052007102002
3	Jenis Kelamin	Perempuan
4	Pangkat, gol/Jabatan	Penata tk I / IIId / Lektor
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Gn. kaya , 05 Mei 1977
6	Alamat E-mail	miti_yarmunida@ iainbengkulu.ac.id
7	Nomor Telepon/HP	082268775011
8	Motto	Mencari Ridho Allah

2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal (jumlah tabel disesuaikankebutuhan)

No	Pendidikan	Asal Sekolah/PT	Tahun Tamat
1	S1	UIN Imam Bonjol	2000
2	S2	UIN Imam Bonjol	2004

3. Rekam Jejak Tri Dharma PT (tiga tahunterakhir)

a. Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1.	fiqh Muamalah	wajib	3
2.	fiqh Mua kontem porer	wajib	3

b. Penelitian

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/Output
1.			2019/Jurnal
2.			2018/Laporan

c. Pengabdian KepadaMasyarakat

No	Judul	Penyandang Dana	Tahun/Output
1.			
2.			

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

Bengkulu, Januari 2021 M

Dosen Pendamping 2

Miti Yarmunida M.Ag

NIP. 197705052007102002

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

DINAS KESEHATAN

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

Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1376/1771/20

Diberikan kepada :

Nama : **LARASATI**
Jabatan : Pemilik
Alamat : JL. BUMI AYU 6 D NO. 18 RT/RW 023/001 BUMI AYU KOTA BENGKULU.

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

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

Bengkulu, 06 November 2020
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU

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

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

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

SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 1502111153/DPMPTSP/II/2021

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

Nama Perusahaan	:	KILABO
Nama Penanggung jawab	:	LARASATI
Nomor Induk Berusaha (NIB)	:	1266000132874
Alamat Lokasi Usaha	:	Jln Bumi Ayu 6, Kel. Bumiayu, Kec. Selebar, Kota Bengkulu
Jenis Komitmen		
Jenis Dokumen	:	Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Nomor Dokumen	:	1502111153
Notifikasi / Nomor Rekomendasi Perangkat Teknis	:	440/83.b/LHp.IRTP/D.Kes/2021
Tanggal Rekomendasi Teknis	:	16 Februari 2021

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

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**
Pada Tanggal : **25 Februari 2021**

Ditandatangani secara elektronik oleh:
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
KOTA BENGKULU
Toni Hariman, S.Sos, M.Si
NIP. 19690330 199003 1 004

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

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

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
IRT NO 5.13.1771.01.0289.26

Diberikan Kepada :

Nama IRT	: KILABO
Nama Pemilik	: Larasati
Alamat	: Jl Bumi Ayu VI RT 23 /RW 01 No. 18 Kel. Bumi Ayu Kec. Selebar Kota Bengkulu
Jenis Pangan	: Minuman Serbuk
Kemasan Primer	: Aluminium Foil
Nomor Rekomendasi	: 440/83.b/LHp.IRTP/D.Kes/2021
Tanggal Rekomendasi	: 16 Februari 2021
Masa Berlaku	: 15 Februari 2026
Nomor SK	: 1502111153/SPPIRT/DPMPTSP/II/2021

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

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

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**
Pada Tanggal : **25 Februari 2021**

Ditandatangani secara elektronik oleh:
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU KOTA BENGKULU
Toni Hariman, S.Sos, M.Si

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

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1266000132874

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	:	LARASATI
Nomor KTP	:	1771015305980002
NPWP Pemilik Usaha	:	
Nama Usaha	:	KILABO
NPWP Usaha	:	-
Alamat	:	JL BUMI AYU 6 D NO. 18, Kel. Bumu Ayu, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI	:	10762 - INDUSTRI PENGOLAHAN HERBAL (HERB INFUSION)
Akses Kepabeanan	:	-
Kekayaan Bersih	:	Rp 20.000.000 (*Dua Puluh 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 kepabeanan.
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 : 27 Januari 2021
Perubahan ke-2 Tanggal : 15 Februari 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.

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	:	LARASATI
Nomor Induk Berusaha	:	1266000132874
Alamat Pemilik Usaha	:	JL BUMI AYU 6 D NO. 18, Kel. Bumu Ayu, Kec. Selebar, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Nama Usaha	:	KILABO
Kode KBLI	:	10762
Nama KBLI	:	INDUSTRI PENGOLAHAN HERBAL (HERB INFUSION)
Alamat Usaha	:	JLN bumi ayu 6 rt 23 rw 01 no 18 block D, 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 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	:	27 Januari 2021
Perubahan ke-2 Tanggal	:	15 Februari 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 tercantum dalam Sistem OSS menjadi tanggung jawab pelaku usaha sepenuhnya.

PEMBUATAN JAHE INSTAN BUBUK :

Bahan baku (jahe merah)

Proses Penimbangan

Proses Pencucian Jahe

Proses Pemotongan Jehe

Proses Penggilingan Jahe

Proses Penyaringan Ampas

Proses Pemasakan Jahe Instan Bubuk

Proses Pengadukan

Proses Penyaringan Atau Bubuk Jahe Pengayakan

Proses Penimbangan

Proses Pengemasan Jahe Instan Bubuk

PEMBUATAN WEDANG JAHE SUSU :

Proses Pemasakan Ampas Jahe Jahe

Proses Penyaringan Ampas

Penyaringan Ampas Jahe

Penambahan Gula Merah & Gula Pasit

Pengemasan Wedang Susu Jahe

L A M P I R A N

ANALISIS SISTEM PRODUKSI, KEUANGAN BREAK EVEN POINT (BEP) DAN PEMASARAN MARKETING MIX (4P) DARI HASIL PRODUKSI JAHE MERAH UMKM KILABO

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi (SE)

Oleh :

Bobby Wahyu Purnama	**NIM. 1711140085**
Kiki Mariah	**NIM. 1711140098**
Larasati	**NIM. 1711140067**

PROGRAM STUDI PERBANKAN 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 Fatah Pagar Dewa Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276, 51172, 51172 Faxsimili (0736) 51171-51172
I/I/eösife, *www.iainbengkulu.ac.id*

PERSETUJUAN KELOMPOK PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Bobby Wahyu Purnama, NIM. 1711140085, Kiki Mariah, NIM. 1711140095, dan Larasati, NIM. 1711140067 dengan Judul Analisis Sistem Produksi, Keuangan Break Event Point (Bep) Dan Pemasaran Marketing Mix (4p) Dari Hasil Produksi Jahe Merah Umkm Kilabo. Program Studi Perbankan Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing 1 dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang Munaqosyah Skripsi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 8 Maret 2021 M
24 Rajab 1442 H

Pembimbing I	Pembimbing II
Dra. Fatimah Yunus, M.A.	**Miti Yarmunida, M.Ag.**
NIP. 19630319200032003	**NIP. 19770505200710200 2**

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING ..... **ii**

DAFTAR ISI ..... **iii**

DAFTAR TABEL ..... **v**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **vi**

BAB I PENDAHULUAN

F. Latar Belakang 1

G. Perumusan Masalah 3

H. Tujuan Program 3

I. Manfaat Program 4

J. Luaran Yang Diharapkan 5

BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

F. Analisa Produk 6

G. Pangsa Pasar 7

H. Lokasi Usaha 8

I. Analisa Kelayakan Usaha/Program 9

J. Analisis Keuntungan 10

BAB III METODE PELAKSANAAN

E. Alat Dan Bahan 11

F. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi 12

G. Proses Promosi Dan Pemasaran 24

H. Analisa Peluang Usaha 25

BAB IV JADWAL KEGIATAN

C. Anggaran Biaya 27

D. Jadwal Kegiatan 29

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

C. Hasil Yang Dicapai 31

D. Potensi Keberlanjutan Program 31

BAB VI PENUTUP

D. Evaluasi 34

E. Kesimpulan 35

F. Saran 36

DAFTAR PUTAKA

LAMPIRAN – LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Investasi Peralatan Jahe Instan Bubuk 12

Tabel 3.2 Investasi Modal Kerja Jahe Instan Bubuk..... 13

Tabel 3.3 Investasi Peralatan Wedang Jahe 15

Tabel 3.4 Investasi Modal Kerja Wedang Jahe..... 15

Tabel 3.5 Rincian Biaya Promotion 18

Tabel 4.1 Anggaran Biaya..... 21

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan 23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : CV Ketua kelompok KILABO

Lampiran 2 : CV Anggota kelompok KILABO

Lampiran 3 : Dokumentasi

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jahe (*Zingiberoficinale*) merupakan tanaman rimpang yang popular digunakan sebagai rempah-rempah dan obat. Jahe sering disajikan dalam bentuk wedang (minuman yang diseduh dengan air panas dan dapat menghangatkan tubuh) saat cuaca dingin.Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat meningkatkan daya tahan tubuh atau imun tubuh yang direfleksikan dalam sistem kekebalan dengan memberikan respon kekebalan inang terhadap mikroba yang masuk ketubuh.[10]

Jahe merah dikenal juga dengan nama jahe sunti. Jenis jahe ini memiliki kandungan minyak atsiri tinggi dan rasa paling pedas dan aromanya sangat tajam, sehingga cocok untuk bahan dasar farmasi dan jamu. Ukuran rimpangnya paling kecil dengan warna merah. Jahe instan adalah produk pangan berbentuk serbuk terbuat dari ekstrak jahe ditambah gula dan rempah-rempah lain (misal, kapulaga, cengkeh, kau manis, kayu secang, sereh wangi).

[10]Ravindran, P.N., and Babu, K. N., (2005), ―*Ginger The Genus Zingiber, CRC Press, New York*, hal. 87-90

Secara tradisonal jahe instan dibuat dengan cara memanaskan campuran (sambil diaduk) sampai membentuk kristal.[11]

System produksi pada olahan jahe bubuk ini meliputi proses persiapan bahan baku, pemotongan, penggilingan, pemerasan, penyaringan, pemasakan (pengeringan) dan pengemasan. Pada peroduk jahe instan dan wedang jahe susu dapat di konsumsi langsung, untuk bubuk instan jahe dengan ditambahkan air panas saja. Analisis Break Event Point (BEP) atau titik impas merupakan suatu keadaan yang dialami oleh perusahaan dimana tidak mengalami laba dan juga tidak mengalami kerugian, artinya seluruh biaya itu dapat ditutupi oleh penghasilan penjualan. Break Event Point (BEP) adalah total pendapatan yang diterima besarnya sama dengan total biaya yang dikeluarkan.[12]

Berdasarkan paparan di atas penulis mempunyai ide membuat produk yang bisa menambah atau memberikan imunitas tubuh agar terhindari virus dan berbagai penyakit, berupa inovasi yang Kami nama **"KILABO"** kilabo sendiri adalah nama *brand* kami yang merupakan singkatan dari nama kelompok Kiki, Laras dan Bobby. Yang terinspirasi dari kelompok sendiri dimana bahan utamanya merupakan

[11]Tjahja Muhandri, *Pengembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe,* (Bogor:Institute Pertanian Bogor,2008), hal. 4

[12]Raden rustam, dkk. 2016. *Analisis break event point sebagai alat perencanaan penjualan pada tingkat laba yang diharapkan*. Jurnal Administrasi. Vol. 35 No. 1.Hal 199.

Jahe merah asli, dimasa pandemi covid-19 seperti ini, banyaknya masyarakat yang mencari bahan herbal untuk menangkal berbagai virus salah satunya bahan herbal yang di cari yaitu Jahe merah.

B. Perumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah di jelakan diatas, maka dapat dibuat rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk Dan Wedang jahe susu di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kilabo
2. Bagaimana cara menganalisis keuntungan produksi Kilabo dengan menggunakan BEP (Break Event Point) ?
3. Bagaimana Strategi Kilabo dalam memasarkan produknya disaat pandemi seperti ini?

C. Tujuan Program

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang tela dikemukakan diatas, maka tujuan program ini adalah :

1. Untuk mengetahui system pembuatan olahan jahe merah.
2. Sebagai upaya untuk mengembangkan produk rumahan melaluiProgram Kreativitas Mahasiswa (PKM)
3. Untuk mengetahui titik impas yang harus dihasilkan oleh produk Kilabo.
4. Menjadikan salah satu sumber pengetahuan tentang pemasaran produk Kilabo.

D. Manfaat Program

1. Bagi Penulis

a. Mengetahui berbagai proses produksi olahan jahe merah dan mengetahui hambatan dalam membagun sebuah usaha.

b. Untuk menerapan teori ilmu bisnis yang sudah dipelajari pada proses perkuliahan, Produksi usaha dalam hal ini dapat mengetahui berbagai proses dan hambatan dalam membagun sebuah usaha.

c. Untuk menerapan teori bisnis yang sudah dipelajari selama proses perkuliahan, Peneliti dalam hal ini dapat mengetahui berbagai proses dan hambatan dalam membagun sebuah usaha.

2. Bagi Masyarakat

e. Penelitian ini diharapkan menjadi pedoman untuk masyarakat yang ingin membangun usaha dibidang *Hortikultura.*

f. Mengatahui proses dan tantangan dalam system pengolahan jahe merah.

g. Terciptaknya ekonomi kreatif yang inofatif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan terbukanya peluang usaha dengan membangun usaha kecil menengah.

3. Bagi Perguruan Tinggi

Terciptanya usaha kecil, melalui program kreativitas mahasiswa dapat menjadi bahan evaluasi untuk menumbuhkan kreativitas bisnis mahasiswa sehingga terbentuknya jiwa-jiwa pembisnis baru dari Institut Negeri Islam Bengkulu yang memiliki produk layak edar dipasaran seperti usaha UMKM **Kilabo.**

E. Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah dapat membuka usaha Kilabo yang makin Berkembang. Selain itu, Kilabo olahan jahe diharapkan dapat memberi manfaat kesehatan bagi konsumen.Terciptanya ekonomi kreatif dari pemanfaatan tanaman *hortikultura* (Jahe Merah). Menjadikan produk inovatif dan alternatif baru kepada masyarakat yang berbahan baku Jahe merah menjadi produk yang digemari atau disukai oleh banyak orang atau masyarakat.

BAB II
GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. Analisa Produk

Produk merupakan elemen yang sangat penting bagi konsumen untuk melakukan pembelian terhadap suatu barang. Produk merupakan elemen penting dari bauran pemasaran dan harus dipahami dengan baik yang berhasil memenuhi kebutuhan konsumen dan untuk mencapai tujuan organisasi perusahaan.[13]

Jahe adalah salah satu komoditas utama di Indonesia yang peminatnya banyak. Semua orang, dari berbagai kalangan usia, status sosial, jenis kelamin, bisa menjadi pasar tersendiri untuk masing-masing *brand.* Produk ini memberikan rasa cinta kepada masyarakat mengenai jahe merah agar dapat dikonsumsi secara modern dan mendapatkan manfaat yang baik untuk kesehatan konsumen/masyarakat. Produk kilabo ini diproduksi tanpa adanya pengawet makanan sebab kami racik sendiri dengan inovasi rasa, memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis, kilabo ini memiliki keunikan dimana yang awal mulanya bahan baku jahe merah bisa dirubah menjadi serbuk/sari jahe atau bubuk jahe dan wedang jahe susu dengan rasa pekat dari rempah-rempah.

[13] Juhari. *Analisis Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen Sepatu Bola Merek Adidas.*2015. Jurnal Bisnis Darmajaya, Vol. 01. Hal. 50

Produk usaha Kilabo ini memiliki keunikan dimana yang awal mulanya bahan baku jahe bisa dirubah menjadi serbuk/sari jahe dan wedang jahe, ide kreatif dari produk jahe instan bubuk ini adalah dimana melihat dari kondisi saat ini yang maraknya terpapar covid-19 sehingga membutuhkan minuman yang memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh.

B. Pangsa Pasar

Pangsa pasar (market share) adalah besarnya bagian pasar yang dikuasai oleh suatu perusahaan, dengan kata lain penguasaan suatu produk terhadap pasar atau besarnya jumlah produk yang diminta yang dihasilkan oleh suatu perusahaan dibandingkan dengan jumlah permintaan dipasar.[14]

Minuman produk Kilabo ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, dilihat dari keadaan pada saat ini penyebaran virus Covid-19 yang terus meningkat didaerah Kota Bengkulu sehingga menyebabkan masyarakat harus meningkatkan imun tubuh dengan banyak memilih makanan maupun minuman yang berkhasiat sehingga minuman ini banyak diminati oleh setiap konsumen.

Promosi diterapkan dengan menggunakan strategi pemasaran yaitu *offline* dan *online*.Dalam skala, penggunaan strategi offline dilakukan melalui kerjasama antara pedagang,

[14] Desiahan, Usaha-usaha untuk mencapai target pasar (market share) harian pagi tribun jateng. 2017. hal.20

tempat wisata dengan toko oleh-oleh khas Bengkulu. Juga, jika ada kegiatan di luar ruangan dan tempat-tempat umum yang ramai seperti pameran dagang atau pameran lainya, akan tetapi pada masa pandemi covid-19 seperti masyarakat selalu di himbau untuk selalu mematuhi protol kesehatan, Penggunaan strategi pemasaran online secara besar-besaran saat ini adalah menjadikan Facebook, WhatsApp, InstaGram dan jejaring social.

C. Lokasi usaha/Program

Lokasi usaha produksi produk Kilabo adalah di Bumi Ayu 6 RT. 23 Block D No. 18 Kota Bengkulu. Lokasi ini juga tidak jauh dari kawasan kampus STISNU dan IAIN Bengkulu sehingga produk ini bisa dipromosikan dengan mahasiswa dan masyarakat sekitar. Produk Kilabo ini memiliki peluang dan tantangan, adapun peluang dan tantangan dari lokasi usaha kilabo yaitu sebagai berikut :

a. Peluang lokasi usaha kilabo adalah :

1. Lokasi yang berada didekat pasar sehingga mudah dalam membeli bahan baku usaha.
2. Keberadaan lokasi usaha yang mudah diakses oleh konsumen karena berada di daerah padat penduduk
3. Lokasi usaha yang memiliki tempat yang luas dan sangat strategis untuk menjadi pusat produksi.

b. Tantangan lokasi usaha kilabo adalah :

1. Berada didaerah padat penduduk tentu saja memiiki pesaing dalam menjalankan suatu usaha.
2. lokasi tersebut tentu juga memiliki resiko bagi lingkungan sebab tidak adanya aliran pembuangan limbah yang layak bagi suatu usaha

D. Analisa Kelayakan Usaha/Program

Usaha Kilabo memiliki peluang usaha yang sangat baik sebab jahe merah pada saat ini saja memiliki daya tarik bagi konsumen untuk meningkatkan imun didalam tubuh dan juga minuman ini memiliki harga yang terjangkau bagi setiap kalangan.Dilihat dari segi pemasaran produksi Kilabo ini memiliki peluang pasar yang tinggi. pada packaging atau pengemasan dimana disini kami menggunakan pengemasan yang menarik dan kami juga memilih jahe merah yang tua untuk diproduksi dengan perbandingan 1:1 yang membuat bubuk jahe lebih terasa jahenya dibandingkan rasa gula. Memproduksi minuman yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh dan diharapkan Kilabo ini dapat memiliki tempat tersendiri dihati masyarakat.

Apabila usaha ini mengalami kerugian yang cukup besar maka tim secepat mungkin mencari solusi terbaik dari penyelesaian masalah tersebut dengan membuat sistem keuangan yang baik maka akan meminimalisir kerugian yang akan terjadi, dengan pengelolaan keuangan, pengelolaan produksi, pengelolaan distribusi yang tersusun dan terancang

dengan rapi maka kami berharap meminimalisir kerugian yang akan terjadi kedepannya.

E. Analisis Keuntungan

Analisia Keuntungan merupakan suatu metode yang dipakai untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha apakah usaha tersebut mengalami kerugian atau keuntungan, untuk menganalisis keuntungan. usaha Kilabo ini yaitu menggunakan Rumus BEP (Break Event Point). Adapun yang dimaksud dengan Analisis Break Event Point (BEP) atau titik impas merupakan suatu keadaan yang dialami oleh perusahaan dimana tidak mengalami laba dan juga tidak mengalami kerugian, artinya seluruh biaya itu dapat ditutupi oleh penghasilan penjualan. Break Event Point (BEP) adalah total pendapatan yang diterima besarnya sama dengan total biaya yang dikeluarkan.[15]

Kegunaan Analisis BEP (Break Event Point)

Menurut kasmir terdapat beberapa manfaat didalam analisis break event point (BEP) bagi manajemen perusahaan yaitu:

a. Menentukan harga jual persatuan
b. Mementukan target penjualan dan penjualan minimal
c. Memaksimalkan jumlah produksi dan penjualan
d. Merencanakan laba yang diinginkan serta tujuan lainnya.

[15]Raden rustam, dkk. 2016. *Analisis break event point sebagai alat perencanaan penjualan pada tingkat laba yang diharapkan*. Jurnal Administrasi. Vol. 35 No. 1.Hal 199.

BAB III
METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Dalam pendirian usaha ini, sumber bahan baku utama adalah Jahe Merah. Jahe yang akan kami pergunakan adalah jahe merah yang tua yang mudah ditemukan dipasar dengan harga terjangkau. Olahan jahe merah ini tanpa adanya pengawet makanan sebab kami racik sendiri dengan inovasi rasa yang telah kami pelajari dengan memiliki kualitas produk yang bagus dan dijamin higienis.Adapunbahan baku yang digunakan dalam produksi usaha Kilabo ini antara lain:

1. Proses pembuatan Jahe Instan Bubuk memerlukan beberapa bahan baku seperti:
   1) 3kg Jahe merah yang tua
   2) 3kg Gula pasir yang putih (bersih)
   3) Air bersih / secukupnya
   4) Batang serai
   5) Ruas kayu manis
   6) Butir kapulaga
   7) Butir cengkeh
2. Proses pembuatan Wedang jahe susu dan wedang Susu Jahe memerlukan beberapa bahan baku seperti :
   1) Ampas jahe dari 3kg jahe
   2) 1 Setengah kg Gula pasir

3) 1 kg Gula aren
4) Air bersih / secukupnya
5) 2 Batang serah
6) 1 kaleng susu kental manis
7) 1 Ruas kayu manis
8) 5 Buah kapulaga
9) 5 Buah cengkeh

Alat yang digunakan dalam produksi produk Kilabo sebagi berikut :

1) Kompor gas dan perlengkapanya
2) Wajan tembaga berukuran kira-kira 1 meter
3) Pengaduk dari kayu kelapa panjang kira-kira 1,25 meter
4) Kain saring parutan jahe atau mesin parut
5) Pisau dan baskom untuk pencucian
6) Ayakan dengan ukuran lubang 18 mesh atau 2 mm
7) Sealer atau pengemas (Kemasan yang berlabel)

B. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi, Keuangan Dan Pemasaran

1. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi

Pada proses pembuatan Jahe Instan Bubuk pada Gambar diatas dapat dijelaskan sebagai berikut :

1) Pemasakan

Air perasan jahe dimasukan kedalam wajan yang telah diletakan diatas kompor yang menyala. Pada saat pemasakan ini ditambahkan gula pasir dan tak

lupa ditambahkan rempah-rempah seperti kayu manis, kapulaga dan cengkeh sebagai aroma penguat rasa dari Jahe instan bubuk ini. Dengan perbandingan 3 kg jahe merah 3 kg gula pasir dimasak menggunkan api besar. Ketika cairan sudah pekat (cirinya adalah dipinggir wajan sudah mulai terbentuk seperti butiran gula pasir) pemasakan dilakukan dengan api kecil.

2) Pegadukan

Selama proses pemasakan berlangsung pengadukan dilakukan secara terus menerus agar tidak terjadi penggumpalan ditengah wajan. penggadukan harus lebih cepat penggadukan tidak boleh berhenti sampai proses selesai. ketika cairan tidak lagi terlihat (secara visual atau dalam mata telanjang) api dimatikan. Pengadukan harus terus berlangsung sampai butiran jahe tidak lagi panas (hangat).

3) Penyaringan

Proses penyaringan atau pengayakan ini merupakan proses dalam menghasilkan bubuk jahe yang baik dimana dalam proses ini bertujuan untuk memisahkan butiran serbuk jahe dari gumpalan jahe yang membongkah, proses ini dilakukan dengan saringan atau ayakan dengan ukuran lubang 18 mesh atau 2 mm. Bubuk jahe yang masih berbentuk bongkahan

besar dan tidak lolos ayakan dapat dimasukan kedalam proses pemasakan selanjutnya.

4) Penimbangan

Serbuk jahe yang lolos ayakan dapat lanjut keproses penimbangan.Penimbangan dilakukan agar didapatkan bahan dengan ukuran yang tepat dan cermat.penimbangan dilakukan untuk mengetahui hasil dari proses pemasakan jahe dan gula pada tahap awal. Penimbangan produk menggunaan alat timbangan digital untuk mengetahui berat Jahe bubuk yang akan dipasarkan, produk Jahe Instan Bubuk memiliki berat yaitu sekitar 100gr dan tergantung pemesanan.

5) Pengemasan

Pengemasan hasil akhir dari olahan jahe ini yaitu menggunakan kemasan plastik dan dalam bentuk botol.Plastik yang digunakan berukuran kecil.Jahe bubuk dikemas dengan berat 100gr. Langkah selanjutnya yang harus dilakukan yaitu pengecekan kembali produk yang telah dikemas agar produk aman dikonsumsi tertutup rapat untuk menghindari kontaminasi dari luar dan sebaiknya dilakukan diruangan yang steril. Tahap terakhir dengan memberi label pada produk kilabo

Pada proses pembuatan Wedang jahe susu pada Gambar diatas dapat dijelaskan sebagai berikut :

1) Pemasakan ke 1

   Proses pemasakan pertama ini yaitu pemasakan ampas jahe dari 3kg jahe, dimasukan kedalam wajan yang telah disiapkan. Tambahkan air sebanyak 2 liter sambil diaduk hingga mendidih kemudian ketika sudah mendidih matikan kompor dan angkat ampas jahe tersebut untuk dipisahkan ampas dan air jahenya menggunakan saringan.

2) Penyaringan

   Pada proses penyaringan dilakukan agar air jahe terpisah dari ampas jahe dan akan dimasak untuk tahap selanjutnya. Pada penyaringan dipastikan tidak ada ampas yang tersisa agar tidak merubah rasa pada wedang jahe susu nantinya. Alat yang digunakan ialah tapisan kelapa yang memiliki ukuran 18 mesh atau 2 mm.

3) Pemasakan ke 2

   Proses pemasakan kedua ini yaitu memasak kembali air jahe yang telah disaring menggunakan saringan. Pada tahap ini masukan gula pasir sebanyak ½ kg dan gula merah sebanyak ½ kg ditambah rempah-rempah seperti 5 buah kapulaga, 1 ruas kayu manis dan 5 buah cengkeh dan serai) kedalam air jahe. Tunggu

hingga mendidih dan air wedang telah siap untuk ketahap selanjutnya.

4) Penambahan Rasa

Pada proses ini produk Kilabo tidak mmenggunakan pemanis buatan maupun pewarna makanan hanya menggunan bahan alami seperti gula dan susu. khususnya untuk wedang susu jahe hanya ditambahkan susu kental manis saja sebanyak 3 sendok makan untuk 250ml botol.

5) Pengemasan

Pada proses pengemasan wedang jahe susu ditunggu hingga dingin kemudian baru bias dikemas dengan di masukan kedalam botol dengan ukuran 250ml. Langkah selanjutnya yang harus dilakukan yaitu pengecekan kembali produk yang telah dikemas agar produk aman dikonsumsi tertutup rapat dan tidak ada cacat pada botol. Tahap terakhir botol kemasan diberi label produk kilabo.

2. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Keuangan

1. Rekap Biaya Jahe Instan Bubuk

Tabel 3.1 Investasi Peralatan

No	Jenis Alat	Jumlah	Harga per-alat (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Pisau	1	10.000	10.000
2.	Kain Saring	1	10.000	10.000
3.	Timbangan	1	150.000	150.000

4.	Kompor Gas	1	250.000	250.000
5.	Tabung Gas	1	150.000	150.000
6.	Wajan	1	150.000	150.000
7.	Baskom	3	5.000	15.000
8.	Pengaduk Kayu Besar	2	20.000	40.000
9.	Pengaduk Kayu Kecil	1	10.000	10.000
10.	Ayakan	1	10.000	10.000
11.	Sikat Plastik	1	5.000	5.000
12.	Kemasan + stiker	1000	800	800.000
Total Investasi Peralatan				**1.600.000**

Kebutuhan modal kerja dan karyawan pada usaha Kilabo pada disajikan pada Tabel berikut :

Tabel 3.2 Investasi Modal Kerja

No	Jenis Bahan	Jumlah	Harga Per-Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1.	Jahe merah (Kecil)	10kg	30.000	300.000
2.	Gula Pasir	10kg	12.500	125.000
3.	Kapulaga	1 bungkus isi 10	1.000	1.000
4.	Cengkeh	1 bungkus isi 10	1.000	1.000
5.	Kayu manis	1 bungkus isi 10	1.000	1.000
Total Investasi Modal Kerja				**428.000**

Total biaya yang diperlukanuntukmendirikan industry kecil **Kilabo** adalah Rp. 1.600.000di tambah Rp. 428.000 sehingga total **Rp. 2.028.000** Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

1) Penyusutan barang
2) Umur alat selama 2 tahun
3) Hinga akhir alat Rp. 0
4) Kemasan produk 100 gram
5) Produk laku terjual semua
6) Biaya bensin merupakan biaya tetap
7) Selama sehari dapat memproduksi 50 kemasan jahe instan bubuk
8) Hari kerja selama 20 hari perbulan sehingga memproduksi perbulan adalah 1000 kemasan

Perhitungan Biaya Produksi:

a. Biaya tetap Per Bulan Selama 2 Tahun[16]

Penyusutan Rp. 1.600.000/ 24 bln	= Rp. 66.666/bln
Listrik,telpon,dll	= Rp. 300.000/bln
Total	**= Rp. 366.666/bln**

b. Biaya Variabel

Untuk memproduksi 1 bungkus ukuran 100 gr dibutuhkan komponen biaya

Jahe merah 100 gr	= Rp. 5.000
Kemasan 1 bungkus	= Rp. 800

[16]Muhandri, tjahja.*Pengembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe*.hal.13.

Kapulaga 1 buah = Rp. 100

Cengkeh 1 buah = Rp. 100

Kayu Manis 1 ruas = Rp. 100

Gula pasir 100 gr = Rp. 1.300

Total = Rp. 7.400

Biaya produksi untuk tiap bungkus jahe instan bubuk adalah:

Biaya tetap = Rp. 366.666/1000 kemasan = Rp. 367

Biaya variable = Rp. 7.400 Per kemasan = Rp. 7.400

Biaya Produksi Per Bungkus = Rp. 7.767

c. Perhitungan Titik Impas

Perhitungan produksi per kemasan = Rp. **7.767**

Harga jual dipasaran rata-rata = Rp. 15.000

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

$= \frac{Rp.\ 366.666}{Rp.15.000 - Rp.\ 7.767} =$ **51**

Kemasan

Untuk memperoleh titik impas dengan harga jual Rp. 15.000 per kemasan, maka perusahaan harus mampu menjual produk sebanyak 51 kemasan.

2. Rekap biaya Wedang Jahe Susu

Tabel 2.3 Investasi Peralatan

No	Jenis Alat	Jumlah.	Harga per-alat (Rp)	Total harga (Rp)
1.	Kain saring	1	10.000	10.000

2.	Timbangan	1	150.000	150.000
3.	Wajan	1	150.000	150.000
4.	Kompor gas	1	250.000	250.000
5.	Tabung gas	1	150.000	150.000
6.	Baskom	2	5.000	10.000
7.	Pengaduk kayu kecil	1	10.000	10.000
8.	Botol kemasan	700	1.200	840.000
Total Investasi Peralatan				**1.570.000**

Kebutuhan modal kerja dan karyawan pada usaha Kilabo disajikan pada periode perbulan Tabel berikut :

Tabel 2.4 Investasi Modal Kerja

No	Jenis Bahan	Jumlah	Harga per-alat (Rp)	Total harga (Rp)
1.	Ampas jahe merah (kecil)	-	-	-
2.	Gula pasir	10 kg	12.500	125.000
3.	Gula merah	2 kg	15.000	30.000
4.	Susu kental manis Frisian flag	2 kaleng	11.000	22.000
Total Investasi Modal Kerja				**177.000**

Total biaya yang di perlukan untuk mendirikan industry kecil **Kilabo** adalah Rp. 1.579.000 ditambah Rp. 177.000 sehingga total **Rp. 1.756.000**

Perhitungan Biaya Produksi:

Beberapa asumsi perhitungan ini adalah:

1. Penyusutan barang
2. Umur alat selama 2 tahun
3. Hinga akhir alat Rp.0
4. Kemasan produk 250 ml
5. Produk laku terjual semua
6. Biaya bensin merupakan biaya tetap
7. Selama sehari dapat memproduksi 35 kemasan wedang jahe
8. Hari kerja selama 20 hari perbulan sehinga memproduksi perbulan adalah 700 botol.

Perhitungan BiayaProduksi:

a. Biaya tetap Per Bulan Selama 2 Tahun

Penyusutan Rp. 1.570.000/ 24 bln	= Rp. 65.416/bln
Listrik, telpon dll	= Rp. 100.000/bln
Total	**= Rp. 165.416/bln**

b. Biaya Variabel

Untuk memproduksi tiap bungkus dibutuhkan komponen biaya :

Ampas jahe merah 250 ml	= -
Kemasan 1 botol	= Rp. 1.200
Gula merah 1 on	= Rp. 1.000
Gula pasir 1 on	= Rp. 1.200
Total	**= Rp. 3.400**

Biaya produksi untuk tiap botol wedang jahe adalah:

Biaya tetap = Rp. 165.416/700 botol = Rp. 236

Biaya variabel = Rp.3.400 Per botol = Rp. 3.400

Biaya produksi per bungkus = Rp. 3.636

c. Perhitungan titik impas

Perhitungan produksi per kemasan = Rp. 3.636

Harga jual dipasaran rata-rata = Rp. 7.000

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

$= \frac{Rp.\ 165.416}{Rp.7.000 - Rp.3.636} =$ **49**

botol

Untuk mendapatkan titik impas dengann harga jual Rp. 7.000 per bungkus, maka perusahaaan harus memiliki opsi untuk menjual sebanyak 49 botol kemasan.

3. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Pemasaran

Proses pemasaran produk Kilabo juga berjalan dengan baik dengan menerapkan strategi Marketing Mix walupun secara sederhana yang diharapkan mampu meningkatkan harga jual dan kepuasan dimasyarakat. Dalam pemasaran membutuhkan yang namanya 4P[17] yang meliputi (*Product, Price,Place, Promotion).*

1. Produk (*Product*)

   Product UKM kilabo bagi pengonsumsi baik itu anak-anak sampai Orang tua karena memiliki banyak

[17]Musafar Firli Tengku,2020,*Manajemen pemasran*,jawabarat,mediasains indonesiahal 10

manfaat bagi kesehatan tubuh produk KILABO yaitu jahe instan bubuk dan wedang jahe susu.

2. Harga (*Price*)

   Harga jual produk Kilabo ini sendiri berbeda-beda mulai dari Rp7.000 untuk 250ml wedang jahe susu dan Rp. 15.000 untuk 100gr jahe instan bubuk. Untuk produk jahe instan bubuk ini dijual juga perkilogram dengan harga Rp. 100.000.

3. Promosi(*Promotion*)

   Promosi juga sangat penting karena dapat meningkatkan penjualan,kilabo melakukan beberapa promosi yaitu secara *online* dan *ofline* untuk melakukan pemasaran. Secara langsung atau personal selling juga dilakukan untuk mempromosikan produk kemasyarakat. Melalui media social seperti instagram (kilabo_bkl), dan whatsapp (08985340641)

Tabel 2.2 Rincian Biaya Promotion

No	Promosi	Total	Harga Rp.	Jumlah Rp.
1	Tranportasi	3 orang x 120 hari	360.000	360.000
2	Iklan di Medsos	15 GB paket	75.000	75.000
3	Cetak Label Produk	10 lembar	100.000	100.000
Jumlah keseluruhan				535.000

4) Place/Tempat (Saluran Distribusi)

Dalam hal ini Kilabo belum melakukan distribusi melalui tokoh modern akan tetapi juga Dalam saluran distribusi produk didistribusikan ke tempat yang mudah di jangkau oleh konsumen seperti di tokoh Mak Eli dan arika Cell, Eksismart. tidak di situ saja kami juga mendistribusi kan ditempat tinggal masing-masing, daerah bumi ayu 6 dan Surabaya. Dalam memudahkan distribusi kami memakai kendara masing-masing untuk pengantaran produk ke tempat penjualan, entah itu langsung di ke konsumen ataupun ke tokoh. Dengan menggunakan transportasi sepeda motor memudahkan kami dalam pengiriman produk ke berbagai tempat.

C. Proses Pemasaran Jahe Instan Bubuk Dan Wedang Jahe Susu Di UMKM Kilabo

Proses promosi dilakukan melalui media social seperti whatsapp, facebook dan instagram, bahkan pemasaran dilakukan dengan cara menitipkan produk ketakoh-tokoh atau warung. Penjualan juga dilakukan secara langsung *personal selling. Personal selling* adalah kegiatan promosi untuk memeperkenalkan produk dan menarik minat konsumen yang ditawarkan secara tatap muka. Dengan harga terjangkau dari Rp. 7.000 sampai Rp. 15.000.Dengan adanya strategi pemasaran, potongan harga untuk menarik minat

konsumen maka dalam pemasaran produk diadakan pemotonga harga (Discount) misalnya harga Jahe Instan bubuk Rp. 15.000 menjadi Rp.12.000.apabila membeli lebih dari 20 bungkus.

D. Analisa Peluang Usaha UMKM KILABO

Program KWU kilabo dalam pengelolahan Produk ini secara umum berjalan lancar dan kondusif dengan mengusung dua Produk yaitu Jahe Instan Bubuk dan Wedang Jahe, produk ini dapat membatu usaha rumahan untuk membuka bisnis baru karena pada saat ini tanaman atau Produk seperti ini juga di cari oleh masyarakat untuk bahan konsumsi disaat terjadinya pandemi virus *Covid-19* seperti saat ini.hasil penjualan produksi Kilabo kegiatan pemasaran dilaksanakan mulai dari bulan November - Januari berdasarkan hasil penjualan dibulan pertama yaitu :

4. Bulan November produk yang terjual yaitu sebanyak 43 produk yang dimana 30 produk jahe instan bubuk dan 13 produk wedang jahe, lokasi penitipan produk di Eksis Mart IAIN Bengkulu.
5. Penjualan kedua pada bulan Desember yaitu produk yang terjual 56 produk 40 Jahe instan bubuk dan 16 Wedang jahe, lokasi penitipan produk di SMK 2 Kota Bengkulu.
6. Penjualan terakhir yaitu dibulan Januari produk yang terjual sebanyak 72 produk dimana 51 jahe instan bubuk

dan 21 wedang jahe, lokasi penitipan produk di Konter dan diwarung.

Dalam tiga bulan terahir di hitung dari bulan November-Januari target penjualan kilabo mencapai 120 produk per bulan sedangkan target yang tercapai 171 produk. Untuk total harga yang di berikan ke konsumen Rp 59.000/ 3 bulan. Dan jumlah rata-rata pendapatan tiga bulan terkahir adalah Rp. 2.269.000.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Anggaran Biaya PKM Kilabo

Tabel. 4.1 Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Harga Barang		Total pembelian
		Unit	Harga (Rp)	
A.	**TAHAP PELAKSANAAN**			
1.	**Produk Jahe Instan Bubuk**			
	Jahe merah (kecil)	10 kg	30.000	300.000
	Gula pasir	10 kg	12.500	125.000
	Kapulaga	1 bungkus	1.000	1.000
	Cengkeh	1bungkus	1.000	1.000
	Kayu manis	1 bungkus	1.000	1.000
	Jumlah			**428.000**
2.	**Produk Wedang Jahe Susu**			
	Gula Pasir	10 kg	12.500	125.000
	Gula Merah	2 kg	15.000	30.000
	Susu kental manis	2 kaleng	11.000	22.000
	Jumlah			**177.000**
B.	**PERALATAN LENGKAP**			
1.	**Peralatan Produk Jahe Instan Bubuk**			
	Pisau	1	10.000	10.000
	Kain saring	1	10.000	10.000
	Timbangan	1	150.000	150.000

	Wajan	1	150.000	150.000
	Kompor gas	1	250.000	250.000
	Tabung gas	1	150.000	150.000
	Baskom	3	5.000	15.000
	Pengaduk kayu besar	2	20.000	40.000
	Pengaduk kayu kecil	1	10.000	10.000
	Ayakan	1	10.000	10.000
	Sikat plastic	1	5.000	5.000
	Kemasan + stiker	1000	800	800.000
	Jumlah			**1.600.000**
2.	**Peralatan Lengkap Wedang Jahe Susu**			
	Kain saring	1	10.000	10.000
	Timbangan	1	150.000	150.00
	Wajan	1	150.000	150.000
	Kompor gas	1	250.000	250.000
	Tabung gas	2	150.000	150.000
	Baskom	2	5.000	10.000
	Pengaduk kayu kecil	1	10.000	10.000
	Kemasan Botol + Stiker	700	1.200	840.000
	Jumlah			**1.570.000**
C.	**PELAPORAN**			
	Proposal dan Pengadaan	4 buah	20.000	80.000
	Atk kertas HVS	2 rim	30.000	60.000
	Flask disk	1 buah	100.000	100.000

	Jumlah			**240.000**
D.	**TRANSPORTASI**			
	Distribusi produk	3 org X 20 hari	60.000	60.000
	Jumlah			**60.000**
E.	**PROMOSI**			
	Iklan dimedia social	15 gb paket	75.000.	75.000
	Cetak lebel produk	10 lembar	100.000.	100.000
	Jumlah			**175.000**
F.	**TAHAP PELATIHAN**			
	Achievement Motivation Training			
	Pelatihan sertifikasi Pangan		**350.000**	**350.000**
	TOTAL BIAYA JUMLAH A-F			**4.600.000**

B. Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan usaha mikro kecil menengah (UMKM) kilabo ini menjelaskan tentang waktu yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan Kilabo sebagai berikut **:**

Tabel 4.1 Jadwal Kegiatan PKM Kilabo

No	Pelaksanaan Kegiatan	Bulan ke I				Bulan ke II				Bulan ke III				Bulan Ke IV			
		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																

Keterangan :

1. Kegiatan dilakukan dari September 2020 sampai januari 2021
2. Kolom warna Putih (Libur)
3. Untuk kolom warna kuning (melakukan kegiatan bersama tim)
4. Warna hitam fokus kegiatan (Produksi, Pemasaran dan Perencanaan Keuangan)

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Yang Dicapai

Dari hasil kegiatan peogram kreatifitas mahasiswa kelompok KILABO ini menghasilkan 2 macam produk yaitu jahe instan bubuk dan wedang jahe yang dijual dengan harga 15.000 untuk jahe instan bubuk dan 7.000. Dalam mencapai keuntungan kami melalui tantangan yang cukup berat dimana awalnya produk KILABO ada 3 jenis yaitu jahe instan bubuk, wedang jahe susu dan permen kacang jahe.

Proses PKM ini kami awali dari bulan oktober sampai sekarang dimana akhirnya kami hanya memproduksi 2 jenis produk yaitu jahe instan bubuk dan wedang jahe susu karena untuk permen kacang jahe itu tidak banyak memiliki khasiat atau manfaat sebab hanya menggunkan gula pasir dan kacang saja banyak mengandung *gulkosa*,sehingga menggangu kesehatan gigi.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Produk Jahe Instan Bubuk yang dipasarkan biasanya tahan sampai 4 bulan. Tahan lamanya produk ini dihasilkan dari bahan baku yang alami yakni gula pasir. Usaha Kilabo ini sangat memiliki potensi yang baik apalagi saat ini sebab pada masa pendemi Covid-19 sekarang omset penjualan meningkat, apabila mampu menjual Jahe instan bubuk lebih

51 kemasan dan Wedang sebanyak 49 botol maka usaha dapat dikatakan mendapatkan keuntungan dan potensi keberlanjutan yang diaharapkan untuk kedepanya bisa memproduksi lebih banyak lagi produk dengan berbagai variasi yang bisa menarik pelanggan. Berdasarkan aspek lingkungan lokasi usaha yang kami pilih yaitu bertempatan dibumi ayu 6 lokasi tersebut merupakan tempat yang ramai dilalui oleh orang dengan padat penduduk, lokasi atau tempat yang dimasuki juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Maka lingkungan yang paling tepat untuk menjual usaha ini adalah ditempat-tempat wisata, kampus dan outlet ditepi jalan raya utama.

Usaha ini memiliki peluang yang cukup besar dimasa pandemi saat ini dan dimasa mendatang dilihat dari manfaat jahe bagi kesehataan tubuh. Jahe diolah secara modern dan menarik berbeda dengan jamu jahe pada umumnya. Usaha ini dapat bertahan lama tidak hanya pada masa pandemi saja, pada aspek ekonomi modal yang di keluarkan tidak terlalu besar akan tetapi mendapatkan keuntungan lebih dari modal yang di keluarkan seperti yang di lihat dari perhitungan di atas. proses pembuatan jahe instan bubuk dan wedang ini menggunakan bahan alami tanpa adanya bahan campuran lainya, seperti bahan pewarna dan pengawet sehingga produk aman dan Halal untuk di konsumi.

BAB VI
PENUTUP

A. EVALUASI

Dalam proses pembuatan produk usaha Kilabo ini masih menggunakan alat-alat rumah tangga jadi sedikit memakan waktu, untuk kedepan nya diharapkan dapat mengunkan alat produksi standar nasional Indonesia mulia dari mesin giling jahe, mesin peras dan mesin ayak atau penyaring agar dapat menghemat waktu dan dapat memproduksi seara banyak.

Menganalisis keuntungan produk Kilabo ini perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga pemasaran didaerah kota Bengkulu agar penjualan dapat menyesuaikan diserap oleh pasar dan tidak mengalami kerugian, Evaluasi dapat simpulkan bahwa produk Kilabo Jahe nstan bubuk dan Wedang jahe susu dikemas dengan harga terjangkau dimana harga Jahe instan bubuk dengan berat 100 gr sebesar Rp. 15.000 dan Wedang Jahe Susu dengan berat 250 ml Rp. 7.000 Evaluasi rencana keuangan memiliki beberapa keuntungan. Yang mana evaluasi ini dapat membantu mengetahui posisi keuangan dan juga dapat membantu kegiatan dalam menentukan penetapan harga dengan menggunakan rumus BEP (Break Event Point).

Untuk perkembangan usaha Kilabo kedepannya usaha ini akan tetap bisa tumbuh dan berkembang bukan hanya didaerah Bengkulu saja tetapi bisa sampai keluar Kota Bengkulu dan kami bisa melakukan pelatihan untuk menambah wawasan masyarakan dalam bidang berbisnis.

B. KESIMPULAN

Jahe merupakan tanaman rimpang yang populer digunakan sebagai rempah-rempah dan obat.Jahe sering disajikan dalam bentuk wedang (minuman yang diseduh dengan air panas dan dapat menghangatkan tubuh) disaat cuaca dingin. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat meningkatkan daya tahan tubuh.

Usaha ini dapat bertahan lama tidak hanya pada masa pandemi saja sebab memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Dengan peralatan yang sederhana dan proses pembuatan tidak sulit serta bahan baku mudah didapatkan. Dengan menciptakan usaha rumahan yang mempunyai fungsi bagi kesehatan tubuh untuk menambah imunitas agar terhindari dari virus. Berbagai cara pemasaran di lakukan untuk mengahadapi pesaing-pesaing lain, Berdasarkan pemasaran selama pandemi ini, strategi yang di pakai oleh Kilabo yaitu strategi *mareketing mix* melalui pasar *online dan offlinenya* memudahkan kami dalam memasarkan produk, meski harus mengalami hambatan *social distacing* tapi kami tetap melaksanakanya dengan tetap mematuhi protokol kesehatan

agar masyarakat dapat mengenal produk kilabo ini lebih jauh lagi sehingga bisa menciptakan ekonomi-ekonomi baru dan kreatif saat pandemi.

Menganalisis keuntungan produk Kilabo ini perlu mempertimbangkan kebijaksanaan dalam menetapkan harga pemasaran didaerah kota Bengkulu agar penjualan dapat menyesuaikan diserap oleh pasar dan tidak mengalami kerugian, Evaluasi dapat simpulkan bahwa produk Kilabo Jahe instan bubuk dan Wedang jahe susu dikemas dengan harga terjangkau dimana harga Jahe instan bubuk dengan berat 100 gr sebesar Rp. 15.000 dan Wedang Jahe Susu dengan berat 250 ml Rp. 7.000 Evaluasi rencana keuangan memiliki beberapa keuntungan.

C. SARAN

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan, kritik dan saran yang sifatnya membangun. Sehingga penyusunan laporan di masa mendatang akan lebih baik lagi bagi produk ini Untuk proses produksi yang jauh lebih baik seharusnya menggunaan mesin produksi standar nasional.

DAFTAR PUSTAKA

Ariyanto aris,dkk, 2021 *Strategi pemasaran UMKM dimasa pandemi*.sumatera barat :insancendikiamandiri Hal.10

Admin, 2020. "*Usaha Kuliner Yang Paling Kena Dampak Pandemi,Covid19*"Https://Kabarkampus.Com/2020/11/Usaha-Kuliner-Paling-Kena-DampakPandemicovid-19/Di Akses Pada 15 Juli 2021 Jam 09;00.

Catatan Marketing, 2012 *Pengertian Marketing*, Catatanmarketing.Wordpress.Com/ Pengertian Marketing, Diakses 15 Juli 2021 Jam 11:21

Desiahan, *Usaha-usaha untuk mencapai target pasar (market share) harian pagi tribun jateng*. 2017. Hal.20

Juhari. *Analisis Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Konsumen Sepatu Bola Merek Adidas.*2015. Jurnal Bisnis Darmajaya, Vol. 01. Hal. 50

Raden rustam, dkk. 2016. *Analisis break event point sebagai alat perencanaan penjualan pada tingkat laba yang diharapkan*. Jurnal Administrasi. Vol. 35 No. 1.Hal 199.

Ravindran, P.N., and Babu, K. N., (2005), ―*Ginger The Genus Zingiber, CRC Press, New York*, hal. 87-90

Tjahja Muhandri, *Pengembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe,* (Bogor : Institute Pertanian Bogor. 2008). hal. 4

Winarti C Dan Nurdjanah N (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian, 24 (2):

Id.wikipedia.org/wiki/jahe (Akses pada 17 desember 2020)

https://infoukm.wordpress.com/2008/08/ (Akses pada 17 Desember 2020)

https://id.wikipedia.org/wiki/Evaluasi Di akes tanggal 18 juni 2021 jam 12:58

L A M P I R A N

LAMPIRAN DOKUMEN

Produk Wedang Jahe Susu Kilabo

Produk Jahe Instan Bubuk Kilabo

Budidaya Jahe Merah Kilabo

Bahan Baku Jahe Merah

Survey Lokasi PIRT

Lokasi Usaha Produksi Kilabo