

**ANALISIS PROSES PRODUKSI PISANG KEPOK SEBAGAI
UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT**



SKRIPSI

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

Oleh :

Edward Setiawan

1711130031

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

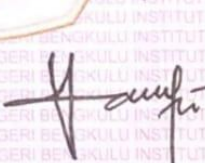
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Edward Setiawan, NIM 1711130031 dengan judul **“Analisis Proses Produksi Pisang Kepok Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat”** Program Studi **Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis 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 *munaqasah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 7 September 2021 M
30 Muharram 1442 H

Pembimbing I

Pembimbing II



Eka Sri Wahyuni, S.E., M.M
NIP. 1977950920008012

Yenti Sumarni, M.M
NIP. 197904162007012020



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “ Analisis Proses Produksi Pisang Kepok Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat” ditulis oleh Edward Setiawan NIM. 1711130031, Program Studi Ekonomi Syariah, Jurusan Ekonomi Islam, telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : **Senin**

Tanggal : **6 September 2021 M/ 29 Muharram 1443 H**

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

Bengkulu, 13 September 2021 M
6 Safar 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Dr. Desi Isnaini, M.A
NIP.197412022006042001

Penguji I

Dr. Desi Isnaini, M.A
NIP.197412022006042001

Sekretaris

Yenti Sumarni, M.M
NIP. 197904162007012020

Penguji II

Yosy Arisandy, M.M
NIP. 198508012014032001

Mengetahui
Plt. Dekan,



Dr. Asnaini, M.A
NIP. 197304121998032003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Edward Setiawan
Tempat/Tanggal Lahir : Bengkulu, 30 November 1999
Nim : 1711130031
Prodi : Ekonomi Syariah

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan Judul **“Analisis Proses Produksi Pisang Kepok Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat”**, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam laporan akhir ini 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, 7 September 2021 M



Edward Setiawan
Nim. 1711130031

ABSTRAK

Analisis Proses Produksi Pisang Kepok Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat

Oleh Edward Setiawan, NIM. 1711130031

Tujuan penulis membuat laporan ini adalah untuk mengetahui proses produksi pisang menjadi cemilan yang sehat dan higienis dengan memanfaatkan kandungan gizi dari buah pisang. Cemilan tersebut dinamakan dengan Sang Pisang dengan harapan dapat membuka peluang usaha atau lapangan kerja bagi masyarakat sekitar sehingga dapat mengurangi pengangguran dan juga menjadi inovasi usaha baru dalam bidang kuliner. Penulis menggunakan analisis kelayakan, dan analisis keuntungan dengan menggunakan BEP (*Break Event Point*) untuk menyusun strategi pengembangan usaha, juga untuk menentukan seberapa layak dan apakah mendapatkan keuntungan dalam usaha ini. Hasil dari program ini telah mendapatkan SPIRT (Sertifikat Produksi Industri Rumah Tangga) dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Kota Bengkulu, dan Sertifikat Penyuluhan Pangan (PKP) dari Dinas Kesehatan Kota Bengkulu. Sehingga dalam pemasaran produk Sang Pisang ini dapat dilakukan secara luas.

Kata Kunci : *Proses produksi, Analisis Kelayakan, Analisis Keuntungan, BEP.*

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”

(QS. Al Baqarah : 286)

“Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh- sungguh (urusan) yang lain.”

(QS. Al Insyirah:7)

“Hatiku tenang karena mengetahui bahwa apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanmu”

(Umar Bin Khattab)

Untuk mendapatkan apa yang kamu suka, pertama kamu mesti sabar dengan apa yang kamu benci.

(Imam Al-Ghazali)

PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang mendalam, dengan telah diselesaikannya Skripsi ini penulis mempersembahkan kepada :

1. Ibu (Yurika) dan Ayah (Surasim) tercinta yang telah memberikan motivasi, semangat dan doa untuk ku.
2. Saudara-saudara ku tercinta dan tersayang Reva dan Rafka yang selalu membuat hari-hariku berwarna dan penuh canda tawa.
3. Orang yang selalu menjadi suport sistem untukku dan aku sayangi Dea Citra Wulandari
4. Sahabat dan teman-temanku seperjuangan Marwan, Ramda, Licet, Qorien, Kurnia, dan lainnya yang selama ini menemaniku.
5. Para Dosen-dosen yang telah memberikan ilmunya kepada saya dan membimbing saya sampai diselesaikannya Skripsi ini.
6. Almamater yang telah menempahku.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **ANALISIS PROSES PRODUKSI PISANG KEPOK SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT**. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara membuat olahan pisang menjadi jajanan yang sehat dan bernutrisi dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Syariah pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak.

Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Dr. Zulkarnain Dali, M.Pd, selaku Plt Rektor IAIN Bengkulu yang telah memberikan berbagai fasilitas dalam menimba ilmu pengetahuan di IAIN Bengkulu.
2. Dr. Asnaini, MA, selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan.
3. Desi Isnaini, MA Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

4. Eka Sri Wahyuni.,S.E.,M.M selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan,dan arahan dengan penuh kesabaran.
5. Yenti Surmani., M.M selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kepada kedua Orang tua saya yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
8. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

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

Bengkulu, 7 September 2021

30 Muharram 1443H

Edward Setiawan
Nim. 1711130031

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
ABSTRAK	v
HALAMAN MOTTO	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	9
C. Tujuan Program.....	9
D. Manfaat Program.....	10
E. Luaran yang Diharapkan	11

BAB II RENCANA PRODUK

A. Analisa Produk	12
B. Pasang Pasar.....	23
C. Lokasi Program	25
D. Analisa Kelayakan Usaha/Program.....	26
E. Analisa Keuntungan	27

BAB III METODE PELAKSANAAN

- A. Alat dan Bahan.....29
- B. Proses Pembuatan30
- C. Penentuan Alur Produksi32
- D. Uraian Pelaksanaan Tugas33

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL

KEGIATAN

- A. Anggaran Biaya37
- B. Jadwal Kegiatan.....39

BAB V HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI

KEBERLANJUTAN

- A. Hasil Dicapai Berdasarkan Luaran Program.....40
- B. Potensi Keberlanjutan Program41

BAB VI PENUTUP

- A. Evaluasi.....42
- B. Kesimpulan dan Saran43

DAFTAR PUSTAKA44

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Pisang/100g.....	21
Tabel 4.1 Anggaran Biaya.....	37
Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan	39

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : From Pengajuan Judul TA
- Lampiran 2 : Surat Penunjukan SK Pembimbing
- Lampiran 3 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha Dari Lembaga OSS (DMPTSP) Provinsi Bengkulu
- Lampiran 5 : Surat Keterangan Izin Usaha Dari Lembaga OSS (DMPTSP) Provinsi Bengkulu
- Lampiran 6 :Sertifikat Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT)
- Lampiran 7 : Lembar Bimbingan Laporan TA
- Lampiran 8 : Persetujuan PKM
- Lampiran 9 : Lembar Saran Penguji
- Lampiran 10 : Dokumentasi
- Lampiran 11 : Laporan PKM

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lulusan Perguruan Tinggi dituntut mempunyai kemampuan dalam pengetahuan akademik, keahlian berpikir, manajemen keahlian, dan kemampuan dalam berkomunikasi yang baik. Dalam menyampaikan ilmu kepada masyarakat maka diperlukan pula pengembangan keilmuan disamping ilmu yang diperoleh mahasiswa dalam masing-masing bidang dipelajarinya. Perguruan tinggi bukanlah sekedar lembaga pendidikan saja, melainkan wadah dalam mengembangkan gagasan kreatif dan inovatif guna menyelesaikan permasalahan.¹

Pengembangan keilmuan lain dalam hal kreativitas mahasiswa salah satunya dapat ditingkatkan melalui Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), PKM dikembangkan untuk mengantarkan mahasiswa mencapai taraf pencerahan kreativitas dan inovasi.²

PKM dilaksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakannya program restrukturisasi di lingkungan Ditlitabmas. Kegiatan pendidikan, penelitian

¹ Tri Puji Rahayu, S.Pt.,M.P, *Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa*, (Jawa tengah:Pustaka Rumah Cinta, 2020), h. 3

² Tri Puji Rahayu, S.Pt.,M.P, *Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa*, (Jawa tengah:Pustaka Rumah Cinta, 2020), h. 4

dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini sarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintegrasikan ke dalam satu wahana, yaitu PKM.

PKM diklarifikasikan menjadi, PKM Penelitian, PKM Kewirausahaan, PKM Pengabdian kepada Masyarakat, PKM Teknologi, PKM Karsa Cipta, PKM Gagasan Tertulis, PKM Artikel Ilmiah.

PKM secara umum bertujuan untuk meningkatkan iklim akademik yang kreatif, inovatif, visioner, solution dan mandiri. Meningkatkan mutu peserta didik (mahasiswa) di Perguruan Tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebar luaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. PKM mencakup tujuh bidang yang masing-masing memiliki tujuan yang spesifik.³

Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKM-K) merupakan program pengembangan keterampilan mahasiswa dalam berwirausaha dan berorientasi pada laba (profit). Komoditas usaha yang dihasilkan oleh mahasiswa dapat berupa barang atau jasa

³ Dwi Cahyo Yulianto, "*Kamus Lengkap (lolos) PKM*", (Jakarta: Bhuana Ilmu Populer, 2019), h. 11-12

yang selanjutnya merupakan salah satu modal dasar mahasiswa dalam berwirausaha dan memasuki pasar.⁴

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan:

1. Wiraswasta adalah orang yang pandai atau nernakat mengenali produk baru, menentukan cara produksi baru, menyusun operasi untuk pengadaan produk baru, memasarkannya, serta mengatur permodalan operasinya (KBBI,2020b).
2. Pengusaha adalah orang yang mengusahakan (perdagangan, industri, dan sebagainya); orang yang berusaha dalam bidang perdagangan. Usaha adalah kegiatan di bidang perdagangan (dengan maksud mencari untung); perdagangan,perusahaan (KBBI, 2020a).⁵

Kosakata wirausaha atau wirausahawan belum masuk didalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Wirausaha dan pengusaha menurut KBBI seakan-akan memiliki fungsi yang berbeda. Namun, kenyataan dilapangan dunia wirausaha Indonesia, antara istilah wiraswata, pengusaha, dan wirausahawan memiliki makna yang serupa dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *Entreprenneur*.

⁴ Dr.Haryono,S.E.,M.Si., “*Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*”, (Surabaya:CV. Jakad Media Publishing, 2021), h. 18

⁵ Agung Purnomo, dkk, “*Dasar-Dasar Kewirausahaan:Untuk Penguruan Tinggi dan Dunia Bisnis*”, (Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis,2020) h. 5

Entreprenneur atau wirausahawan atau pengusaha atau wiraswasta adalah orang yang mengabdikan diri untuk mencari sesuatu yang baru dan mengeksploitasi gagasan dan visi baru menjadi peluang yang menguntungkan dengan menanggung risiko yang terlibat dalam proses.⁶

Adam Smith, sosok Bapak ekonomi dunia menggambarkan bahwa seorang *Entrepreneur* adalah sosok individu yang menciptakan sebuah organisasi untuk tujuan-tujuan komersil. Peran seorang *Entrepreneur* dikaitkan oleh Smith dengan peran seorang industrialis, tetapi Smith juga memandang sosok *Entrepreneur* sebagai seorang dengan visi jauh ke depan, hingga mampu mendeteksi permintaan potensial atas sebuah jasa atau barang tertentu. Dalam persepsi Adam Smith, para *Entrepreneur* bereaksi terhadap perubahan-perubahan ekonomi sehingga mereka menjadi pelaku ekonomi yang mentransformasi permintaan yang ada menjadi sebuah penawaran.⁷

Seorang wirausaha pada hakekatnya memiliki berbagai ciri, atau sifat serta watak yang membedakannya dengan orang-orang biasa. Seorang wirausahawan akan cenderung berkeinginan kuat untuk mewujudkan ide-ide

⁶ Agung Purnomo, dkk, “*Dasar-Dasar Kewirausahaan: Untuk Penguruan Tinggi dan Dunia Bisnis*”, (Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis, 2020) h. 6

⁷ Sukmadi, “*Inovasi dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan)*”, (Bandung: Humaniora Utama Press, 2016) h. 5

kreatif dan inovatif yang ada dalam pikirannya menjadi kenyataan di dunia nyata. Berdasarkan beberapa kajian para ahli, seorang wirausaha setidaknya memiliki 6 hakekat wirausaha antara lain :

1. Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumber daya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis (Acmad Sanusi, 1994).
2. Kewirausahaan adalah suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda (*ability to create the new and different*) (Drucker, 1995).
3. Kewirausahaan adalah suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan (Zimmerer, 2008).
4. Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diperlukan untuk memulai suatu usaha (*Start-up phase*) dan perkembangan usaha (*venture growth*) (Soeharto Prawiro, 1997).⁸
5. Kewirausahaan adalah suatu proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru (*creative*), dan

⁸ Veny Mayasari, S.E., M.M, dkk, "*Buku Ajar Pengantar Kewirausahaan (Dengan Pendekatan Hasil Penelitian)*", (Jawa Timur: CV. Qiara Media, 2019) h. 3-4

sesuatu yang berbeda (*inovative*) yang bermanfaat memberi nilai lebih.

6. Kewirausahaan adalah usaha menciptakan nilai tambah dengan jalan mengkombinasikan sumber-sumber melalui cara-cara baru dan berbeda untuk memenangkan persaingan. Nilai tambah tersebut dapat diciptakan dengan cara menggunakan atau mengembangkan teknologi baru, menemukan ilmu yang baru, menemukan cara baru untuk menciptakan barang dan jasa yang baru yang lebih efisien, memperbaiki produk dan jasa yang sudah ada, dan menemukan cara baru untuk memberikan kepuasan kepada konsumen.

Pulau Enggano adalah Pulau terluar Indonesia yang terletak di samudra Hindia. Pulau ini merupakan bagian dari wilayah pemerintah Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu, dan merupakan satu kecamatan.⁹

Penduduk asli Pulau Enggano adalah Suku Enggano, yang terbagi menjadi lima puak asli (penduduk setempat menyebutnya *suku*). Semuanya berbahasa sama, bahasa Enggano. *Suku* atau Puak Kauno yang mulai

⁹ Gunggung Senoaji, “*Daya Dukung Lingkungan Dan Kesesuaian Lahan Dalam Pengembangan Pulau Enggano Bengkulu*”, Jurnal Bumi Lestari, Vol..9 No.2 (Agustus, 2009), h.159

menempati tempat ini pada zaman Belanda (sekitar tahun 1934). Selain Suku Kauno, terdapat Suku Banten (pendatang), dan empat suku lainnya. Suku Enggano memakai Bahasa Enggano dalam percakapan sehari-hari. Penduduk pulau ini rata-rata hidup dari perkebunan kakao dan merica/lada yang hasilnya dijual ke Kota Bengkulu. Perkebunan terbesar di Enggano adalah perkebunan pisang yang hasilnya dijual ke Provinsi Bengkulu dan Lampung.¹⁰

Enggano terkenal dengan komoditi pisang kepoknya. Sebenarnya pisang adalah barang baru di Enggano, meskipun ada pisang lokal di sana. Pisang kepok awalnya dibawa dan ditanam oleh suku Bugis sekitar tahun 2005. Sejak itulah masyarakat rame-rame menanam pisang, maka penuhlah Enggano dengan pisang. Ada yang menarik dari komoditi pisang di Enggano. Secara perekonomian bisa memberikan manfaat pendapatan finansial. Bagaimana tidak, di sana pisang (dalam tandan) dihargai Rp 3000,00 per kilo gramnya. Dalam satu pengiriman minimal 3 ton, bahkan ada yang sampai 15 ton pisang mentah. Pisang-pisang tersebut kemudian akan diangkut dengan menggunakan KM Perintis, atau Ferry.

¹⁰ Kompasiana, *Pisang Enggano yang Tak Pernah Matang*, [Pisang Enggano yang Tak Pernah Matang Halaman 1 - Kompasiana.com](#), (18 Agustus 2021, pukul 19:20)

Enggano menjadi salah satu pemasok pisang terbesar di Bengkulu, bahkan dikirim sampai Lampung dan Jakarta. Lembaran rupiah akan mengalir deras, sederas ombak samudra Hindia. Namun ada kalanya ombak tersebut menjadi ganas, sehingga kapal tidak berlayar. Puluhan ton pisang tidak akan terangkut dan bisa masak bersamaan. Alhasil akan menjadi sampah pisang di Pelabuhan. Kejadin ini marak terjadi saat ombak laut tidak bersahabat dan kapal harus sandar.¹¹

Buah pisang bisa dikatakan sebagai pohon kehidupan karena banyak memberikan manfaat kepada manusia. Selain itu, pisang merupakan buah yang memiliki banyak mengandung nilai gizi yang cukup tinggi dan memiliki cita rasa yang khas dan sangat digemari masyarakat baik untuk dikonsumsi dalam keadaan segar maupun setelah diolah. Harga pisang juga lebih terjangkau oleh sebagian masyarakat Indonesia daripada buah lainnya.¹²

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik ingin melakukan PKM-K lebih lanjut dengan pembuatan produk yang berasal dari pisang, karena peluang dan potensi dalam membuka usaha pembuatan produk pisang

¹¹ Kompasiana, *Pisang Enggano yang Tak Pernah Matang*, [Pisang Enggano yang Tak Pernah Matang Halaman 1 - Kompasiana.com](https://www.kompasiana.com/2021/08/18/pisang-enggano-yang-tak-pernah-matang-halaman-1-kompasiana-com), (18 Agustus 2021, pukul 19:20)

¹² Edy Setyo dan lilik kustiyah, “*Membuat Aneka Olahan Pisang Peluang Bisnis yang Menjanjikan*”, (Jakarta:AgroMedia Pustaka, 2006), h. 1

sangat terbuka lebar dan sangat menjajikan. Hal ini disebabkan produk pisang sangat digemari masyarakat, dan buah pisang mudah tumbuh disetiap tempat, dan pulau Enggano menjadi salah satu pemasok pisang terbesar di Bengkulu sehingga bahan bakunya mudah diperoleh. Karena itu, persediaan bahan baku bisa terjamin, harganya pun relatif murah dan tidak fluktuatif sehingga mudah untuk membuat rencana biaya produksi.¹³

Dengan melihat potensi dan kelebihan seperti hal tersebut maka penulis ingin membuat usaha makanan yaitu usaha makanan dengan nama “Sang Pisang”

B. Perumusan Masalah

Bagaimana cara analisis proses produksi pisang kepek sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat?

C. Tujuan Program

1. Memperkenalkan “Sang Pisang” yang banyak mengandung nutris, kemudian diolah menjadi makanan atau jajanan yang sangat digemari oleh disemua kalangan dan menjadi jajanan khas Bengkulu
2. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari usaha mandiri yang penulis dirikan.

¹³ Edy Setyo dan lilik kustiyah, “*Membuat Aneka Olahan Pisang Peluang Bisnis yang Menjanjikan*”, (Jakarta:AgroMedia Pustaka, 2006), h. 3

3. Memberikan kesempatan mahasiswa menyalurkan ide-ide kreatif dalam bidang kewirausahaan, melalui Program Kreativitas Mahasiswa.
4. Adapun tujuan khusus mengambil tugas akhir kewirausahaan yaitu untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi.

D. Manfaat Program

Adapun manfaat program kreativitas dalam bidang kewirausahaan ini adalah :

1. Menjadikan mahasiswa berfikir kreatif dan inovatif.
2. Mengasah kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Membantu mahasiswa mewujudkan ide-ide untuk membuka usaha sendiri
4. Meningkatkan minat masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi buah pisang.
5. Melatih kerjasama kelompok dalam mengelola sebuah usaha.

E. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang kami harapkan dari Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah yakni sebagai berikut :

1. Dapat memproduksi dan menghasilkan cemilan yang sehat dan bergizi, tentunya tanpa bahan kimia yang berbahaya dan dapat dinikmati oleh semua kalangan.
2. Dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru dan mampu untuk mengurangi pengangguran.
3. Dapat diterima oleh masyarakat luas dan menjadikan jajanan khas Bengkulu.
4. Dapat Menjadikan pematik bagi mahasiswa untuk memunculkan ide-ide inovasi produk selanjutnya.
5. Dapat membangkitkan minat usaha mahasiswa melalui inovasi produk.
6. Dapat memotivasi para produsen atau masyarakat lainnya agar bisa menciptakan makanan yang lebih berinovasi lagi.
7. Dapat menjual jajanan yang sehat dan higienis.
8. Dapat menjadikan usaha ini menjadi lebih berkembang lagi dan menciptakan produk-produk inovasi yang lainnya.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA



A. Analisis Produk

Pisang merupakan buah yang lezat dan memiliki rasa manis. Sejak dlu pisang sudah dikenal oleh manusia diseluruh dunia. Bahkan sejak bayi dilahirkannya, beberapa bulan kemudian sudah mengenal buah pisang atau diberi makanan pisang. Tanaman pisang sangat mudah sekali menghasilkan buahnya, hampir seluruh pelosok di Indonesia dapat ditanami pisang. Karena itu, tanaman buah pisang dapat bermanfaat bagi kelangsungan pembangunan bangsa dan negara, begitu pula dapat

menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat dan menciptakan peluang usaha yang baru.¹⁴

Para ahli berpendapat bahwa masyarakat Asia yang telah lama memanfaatkan atau membudidayakan buah pisang tersebut. Tulisan pertama tentang pemeliharaan pisang, yaitu berasal dari India. Disebutkan bahwa pemeliharaan itu dilakukan di *Epics; Pali Boeddhist*, pada tahun 500-600 sebelum Masehi. Disebutkan pula bahwa “buah sebesar taring” itu memang disukai binatang-binatang bertaring atau bertanduk.¹⁵

Dalam sejarah dinyatakan pula tanaman pisang diberi nama Latin sekitar tahun 63-14 sebelum Masehi. Nama Latin itu adalah *Musa Paradisiaca*. Nama *Musa* diambil dari nama dokter pribadi pada zaman kaisar Romawi Octaviani Agustinus, yang bernama Antonius Musa. Nama *Musa* digunakan untuk memberi nama buah pisang yang merah kecokelatan di lembah sungai Indus di India. Dalam bahasa Sansekerta, *Musa* berarti merah kecokelatan. Ketika zaman itu rupanya dokter Antonius Musa banyak berjasa dalam menganjurkan untuk

¹⁴ Roely Ardiansyah, “*Budidaya Pisang*”, (Surabaya: Temprina Media Grafika,2010) h. 1

¹⁵ Roely Ardiansyah, “*Budidaya Pisang*”, (Surabaya: Temprina Media Grafika,2010) h. 2

memakan pisang kepada kaisarnya demi kesehatan beliau.¹⁶

Awalnya pisang berwarna hijau dan merah. Namun, dimasa kini pisang telah menjadi hasil mutasi yang dilakukan oleh Jean Francois Pujot di Jamaika tepatnya tahun 1836. Pada tahun 327 SM, Alexander Agung beserta pasukannya menemukan pisang ketikan melakukan ekspedisi ke wilayah Laut Tengah. Lalu, dengan bantuan penakluk Islam, tanaman pisang mencapai Palestina dan Madagaskar. Perjalanan tanaman pisang berlanjut melalui pelaut Portugis yang membawanya ke Eropa pada awal abad ke- 15 dari Afrika Barat. Penjajah Portugis memabawa pisang ke Canary Island dan Hindia Barat pada tahun 1482.¹⁷

Penjajah Portugis dan Spanyol juga memiliki andil besar dalam hal penyebaran pisang ke kawasan Karibia dan Amerika. Cina sendiri merupakan wilayah pertama yang melakukan budi daya tanaman pisang secara terorganisir. Bukti lain menjelaskan bahwa pisang ditemukan pada saat kekaisaran Romawi berlangsung, yakni pada tahun 63-14 SM. Antonio Musa adalah dokter

¹⁶ Roely Ardiansyah, "*Budidaya Pisang*", (Surabaya: Temprina Media Grafika, 2010) h. 3

¹⁷ Eva Riyanty Lubis, "*Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*", (Jakarta: Bhuana Ilmu Populer, 2021), h. 4

Kaisar Romawi Octavius Agustinus yang memberi tahu agar melakukan budi daya pisang di daerah tersebut.¹⁸

Berikut beberapa nilai ekonomis pisang yang harus diketahui:

1. Tanaman pisang dapat tumbuh dengan cepat. Rata-rata umur berbuah adalah satu tahun. Oleh sebab itu, bagi yang hendak menanamkan modalnya, khusus di bidang tanam-menanam pisang, modal akan berputar dengan cepat.
2. Tanaman pisang mampu berkembang biak dengan cepat sebab pada tahun-tahun berikutnya hasil tanaman sudah berlipat ganda 3-4 kali.
3. Tanaman pisang dapat bertahan dari angin kencang dan musim kesing. Bila mengalami kerusakan, maka kondisinya mudah membaik seperti semula.
4. Kesuburan tanah pada tanaman pisang sangat cepat rusak. Karena kondisi itu, petani wajib untuk melakukan pemeliharaan dengan baik.
5. Jika tidak ada perlakuan atau tindakan khusus pada buah pisang setelah dipanen, buah pisang hanya bertahan dalam penyimpanan atau

¹⁸ Eva Riyanty Lubis, "*Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*", (Jakarta: Bhuana Ilmu Populer, 2021), h. 5

pengangkutan sekitar 15 hari. Selain itu, buah pisang dapat membusuk lebih cepat.¹⁹

Selain sebagai sumber vitamin dan mineral, buah pisang hijau dapat di gunakan untuk guruh yaitu menghilangkan dahal dan menyaringkan suara. Caran membuatnya adalah buah pisang hijau dibelah, bagian tengahnya diberi minyak kelapa yang jernih, kemudian dibakar hingga matang. Buah yang telah dibakar tersebut dikupas kulitnya kemudian dimakan. Buah pisang juga sangat berkhasiat untuk penyembuhan penderita anemia karena dengan mengkonsumsi buah pisang, kadar hemoglobin dalam darah dapat meningkat. Kandungan kalium pada buah pisang dapat mengurangi tekanan stres, menurunkan tekanan darah, menghindari penyumbatan pada pembuluh darah, mencegah stroke, memberikan tenaga untuk berpikir dan menghindari kepikunan atau mudah lupa. Sementara serat pisang bermanfaat dalam membantu orang yang sedang diet, perokok yang ingin menghilangkan pengaruh nikotin, mengontrol suhu badan (khususnya pada ibu hamil), menetralkan asam lambung, dan manfaat lainnya.²⁰

¹⁹ Eva Riyanty Lubis, "*Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*", (Jakarta:Bhuana Ilmu Populer, 2021), h. 6

²⁰ Suyanti dan Ahmad Supriyadi, "*Pisang, Budi daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*", (Jakarta:Penebar Swadaya,2008), h. 12

Tanaman pisang memang banyak dimanfaatkan untuk berbagai keperluan hidup manusia dan dikenal sebagai tanaman yang multiguna karena selain buahnya, bagian tanaman lain pun bisa dimanfaatkan, mulai dari bonggol hingga daunnya. Berbagai manfaat dari bagian-bagian tanaman pisang adalah sebagai berikut :²¹

1. Bunga

Bunga pisang biasanya dijadikan sebagai sayur karena memiliki kandungan protein, vitamin, lemak dan karbohidrat yang tinggi. Selain dibuat sayur, bunga pisang juga dapat dijadikan manisan, acar, maupun lalapan.

2. Daun

Oleh masyarakat daun pisang yang bagus/tidak robek kerap dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan. Sementara daun-daun yang tua atau sudah rusak digunakan sebagai pakan ternak karena banyak mengandung unsur yang diperlukan oleh hewan atau bisa juga dijadikan sebagai bahan kompos.

3. Batang

Batang pisang banyak dimanfaatkan oleh manusia. Misalnya, untuk membuat lubang pada bangunan, untuk menutup saluran air, tali industri pengolahan tembakau (batang yang dikeringkan

²¹ Suyanti dan Ahmad Supriyadi, "Pisang, Budi daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar", (Jakarta:Penebar Swadaya,2008), h. 13

terlebih dahulu), dan bahan untuk membuat kompos. Batang pisang dari jenis abaca dapat diolah menjadi serat untuk bahan dasar pembuatan pakaian atau kertas. Batang pisang yang telah dipotong kecil dapat dijadikan makanan ternak. Selain itu, air batang pisang juga bisa dijadikan sebagai penawar racun dan bahan baku dalam pengobatan tradisional.

4. Buah

Buah pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang paling dikenal dan merupakan bagian utama dari produksi tanaman pisang. Buah pisang kerap dijadikan sebagai sumber vitamin dan mineral, sebagai buah meja, atau sebagai produk olahan pisang.

5. Kulit buah pisang

Selain untuk pakan ternak, kulit buah pisang juga dapat dijadikan sebagai bahan campuran *Cream* anti nyamuk. Kulit buah pisang juga dapat diekstrak untuk dibuat pectin. Berdasarkan hasil temuan dari Taiwan diketahui bahwa kulit pisang yang mengandung vitamin B6 dan *serotonin* dapat diekstrak dan dimanfaatkan untuk kesehatan mata.

6. Bonggol

Bonggol pisang muda dapat dimanfaatkan menjadi sayur. Secara tradisional, air umbi dari batang pisang

kepok dipercaya dapat dijadikan sebagai obat disentri dan pendarahan usus besar.²²

Buah pisang mempunyai kandungan gizi yang baik, antara lain menyediakan energi yang cukup tinggi di bandingkan dengan buah-buahan lainnya. Pisang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, mengandung vitamin B;B6 dan C, serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kelancaran fungsi otak. Bila dibandingkan dengan buah apel, nilai energi pisang bernilai lebih tinggi, yakni 136 kalori per 100g, sedangkan buah apel hanya 54 kalori per 100g. Karbohidrat pada pisang mampu menyuplai energi lebih cepat daripada nasi dan biskuit sehingga para atlet olah raga banyak yang mengkonsumsi pisang di saat jeda untuk *Merecharge* energi mereka.²³

Gula pisang merepukan gula buah yang terdiri dari gula fruktosa berindeks glikemik lebih rendah dibandingkan dengan glukosa sehingga cukup baik sebagai penyimpan energi karena metabolismenya sedikit lebih lambat. Oleh karena itu, pisang adalah alternatif terbaik untuk menyediakan energi di saat-saat istirahat atau jeda, terutama pada saat otak sangat membutuhkan

²² Suyanti dan Ahmad Supriyadi, "*Pisang, Budi daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*", (Jakarta:Penebar Swadaya,2008), h. 13-15

²³ Suyanti dan Ahmad Supriyadi, "*Pisang, Budi daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*", (Jakarta:Penebar Swadaya,2008), h. 15

energi yang cepat tersedia untuk aktivitas biologis. Bagi orang yang bertubuh gemuk atau takut gemuk, pisang merupakan buah yang sangat baik untuk dikonsumsi sekalipun dalam jumlah banyak karena kandungan lemaknya masih lebih rendah daripada apel, yaitu hanya 0,13%, sementara kandungan lemak apel 0,3%.

Kandungan vitamin buah pisang pun sangat tinggi, terutama provitamin A berupa betakaroten (45 mg per 100 gram berat kering). Pisang juga mengandung vitamin B, yaitu tiamin, riboflavin, niasin dan vitamin B6 (piridoksin). Kandungan vitamin B6 pisang cukup tinggi, yaitu sebesar 0,5 mg per 100g. Selain berfungsi sebagai koenzim untuk beberapa reaksi dalam metabolisme, vitamin B6 berperan dalam proses sintesis dalam metabolisme protein, khususnya serotin. Serotin diyakini berperan aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Vitamin B6 juga berperan dalam metabolisme energi yang berasal dari karbohidrat. Peran B6 ini jelas mendukung ketersediaan energi bagi otak untuk beraktivitas sehari-hari.²⁴

²⁴ Suyanti dan Ahmad Supriyadi, "Pisang, Budi daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar", (Jakarta:Penebar Swadaya,2008), h. 16

Tabel. 2.1 Kandungan Gizi Buah Pisang/100g

Kandungan Gizi	Jumlah	
Kalori	90 kkal	
Karbohidrat	22,84 g	
Gula	12,23 g	
Serat	2,26 g	
Lemak	0,33 g	
Protein	1,09 g	
Vitamin A	3 µg	0%
Tilamin (vit B1)	0,031 mg	2%
Riboflavin (vit B2)	0,073 mg	5%
Niasin (vit B6)	0,665 mg	4%
Asam Fantothanik (vit B5)	0,334	7%
Vitamin B6	0,367 mg	28%
Folat (vit B9)	20 µg	5%
Kalsium	8,7 mg	15%
Besi	5 mg	1%
Vitamin C	0,26 mg	2%
Magnesium	27 mg	7%
Fosfor	22 mg	3%
Potasium	358 mg	8%
Seng	0,15 mg	1%

Sumber: USDA Nutrient data base, 2007

“Sang Pisang” adalah produk makanan yang kami luncurkan. Bidang usaha ini adalah bidang usaha kuliner dimana yang kami buat adalah jenis cemilan yang inovatif. Buah pisang adalah buah dari beberapa jenis yang disukai masyarakat dan mudah ditemukan. Buah pisang bisa dikonsumsi langsung ataupun diolah, maka dari itu disini kami akan membuat bagaimana cara mengkonsumsi buah pisang yang tidak biasa seperti stik dan nugget pisang yang begitu banyak manfaatnya, banyak varian rasanya dan membuat kuliner dan dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari anak kecil hingga lansia. Berbisnis jajanan terbuat dari buah pisang adalah pilihan yang tepat karena bahan-bahan yang digunakan mudah didapatkan terutama di kota Bengkulu.

Awal mula penulis berinisiatif dalam pembuatan cemilan makanan ringan ini berawal dari penulis kurang menyukai atau memakan langsung buah pisang dan penulis berinisiatif dan memikirkan bagaimana caranya agar seseorang yang sangat tidak menyukai buah pisang menjadi sangat menyukai buah pisang ini, dan akhirnya penulis berinisiatif mengubah buah pisang menjadi cemilan atau jajanan yang dapat disukai oleh semua kalangan, akhirnya penulis membuat sebuah brand dengan nama “Sang Pisang” dengan produknya yaitu stik pisang dan nugget pisang.

B. Pangsa Pasar

Seorang wirausaha harus memiliki keunggulan dalam bersaing yaitu dengan membuat strategi pemasaran yang benar. Oleh karena itu target pasar kami adalah semua kalangan baik itu usia muda maupun tua, pelajar, mahasiswa, dan lain sebagainya. Dalam melakukan pemasaran kami juga membangun *image* produk yang baik kepada masyarakat sebagai jajanan yang sehat dan bergizi.

Strategi pemasaran yang tepat adalah dengan menggunakan strategi *Segmenting, Targeting dan Positioning* sehingga meningkatkan penjualan produk dan dapat diterima pasar dengan baik, Strategi ini dikembangkan secara bertahap.

Pertama adalah melakukan segmentasi pasar. Segmentasi adalah kegiatan mengelompokkan konsumen yang memiliki kebutuhan dan keinginan yang sama akan suatu produk.²⁵ Segmentasi sangat di perlu dilakukan khususnya pada era saat ini karena konsumen sangat beragam dalam hal kebutuhan dan keinginan yang akan dipenuhi. Pengelompokan konsumen dapat dilakukan berdasarkan berbagai macam variabel seperti demografi

²⁵ Huda maulana,MBA, Soepatini,PhD, *Segmenting Targeting Positioning Mengapa, Apa, dan Bagaimana*, (Jawa Tengah:Muhammadiyah University Press,2021) h. 4

(umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, pekerjaan), Geografi (wilayah dimana konsumen tinggal), Psikografi (gaya hidup) dan behavior (manfaat yang dicari, tingkat penggunaan suatu produk). Penulis mengelompokan berdasarkan umur, mahasiswa, dan anak sekolahan.

Tahap yang kedua yaitu *targeting*. *Targeting* adalah proses mengevaluasi daya tarik segmen pasar yang dihasilkan melalui kegiatan segmentasi pasar.²⁶ Sebuah pasar dikatakan menarik jika memiliki ukuran pasar (*size*) dan tingkat pertumbuhan yang cukup besar serta mampu memberikan laba yang besar. Evaluasi terhadap daya tarik segmen harus diikuti oleh penilaian terhadap kemampuan berupa modal, teknologi, sumber daya manusia dan juga tidak kalah pentingnya untuk memastikan kesesuaian antara target market (segmen pasar yang dipilih untuk dilayani) dengan visi yang dimiliki. Target utama dari penulis yaitu mahasiswa, anak sekolahan dan masyarakat sekitar. Produk ini dipasarkan di lingkungan kampus IAIN kota Bengkulu dan warung- warung sekitaran kelurahan Cempaka Permai.

²⁶ Huda maulana, MBA, Soepatini, PhD, *Segmenting Targeting Positioning Mengapa, Apa, dan Bagaimana*, (Jawa Tengah: Muhammadiyah University Press, 2021) h 5

Tahap terakhir yaitu positioning, positioning adalah sebagai tindakan merancang posisi produk dalam benak konsumen.²⁷ Perusahaan sejak awal harus memikirkan bagaimana produknya akan memiliki keunikan/ciri khusus yang bernilai di mata konsumen misalnya dengan menggunakan strategi positioning berdasarkan atribut produk, manfaat produk, harga dengan kualitas terbaik, berdasarkan pemakai, berdasarkan pesaing atau berdasarkan kategori produk. Dalam melakukan pemasaran penulis juga membangun *image* produk yang baik kepada masyarakat sebagai jajanan yang sehat dan bergizi.

C. Lokasi Program

Lokasi yang penulis pilih untuk melakukan produksi dilakukan di daerah Perumahan Cempaka Permai, Jalan Walet, No. 28, RT.21 RW.07 Kelurahan Gading Cempaka Kecamatan Cempaka Permai Kota Bengkulu, Lokasi dipilih karena di tengah-tengah perumahan dan sangat ramai sehingga menjadi tempat yang strategis untuk melakukan pemasaran.

²⁷Huda maulana,MBA, Soepatini,PhD, *Segmenting Targeting Positioning Mengapa, Apa, dan Bagaimana*, (Jawa Tengah:Muhammadiyah University Press,2021) h 5

D. Analisis Kelayakan Program

Analisis Proyeksi Laba Rugi dalam 4 Bulan :

1 kali Produksi menghasilkan 30 bungkus.

Pendapatan Usaha :

16 Minggu x 30 Bungkus x Rp. 6000,- = **Rp. 2.880.000,-**

Biaya Usaha :

Biaya Bahan Baku sekali Produksi = **Rp. 105.000**

Perlengkapan = **Rp. 102.000**

Biaya Tenaga Kerja = Rp. -----

Total Biaya :

(Biaya sekali Produksi x Produksi + Biaya Tetap)

Rp. 105.000,- x 16 Minggu + Rp.102.000,-

= **Rp. 1.782.000**

Laba Bersih :

(Pendapatan Usaha – Total Biaya)

4 Bulan Produksi = Rp. 2.880.000

Rp. 1.782.000 _

= **Rp. 1.098.000**

Jadi, dalam 4 bulan produksi diperoleh total biaya sebesar Rp. 1.782.000,- total penjualan sebesar Rp. 2.880.000,- dan laba bersih sebesar Rp.1.098.000,- maka usaha Ini sudah dikatakan layak untuk melakukan produksi atau dijalankan.

E. Analisa Keuntungan

Produksi 1 Bulan :

1 Hari = 30 Bungkus x 4 Minggu

1 Bulan = 120 Bungkus

Penjualan 1 Bulan

1 Bungkus = Rp.6000,-

1 Bulan = 120 Bungkus x Rp. 6000,- = Rp. 720.000

Profit Selama 4 Bulan :

= Rp. 720.000 x 4 Bulan

= Rp. 2.880.000,-

Total Profit Yang diperoleh :

(Pendapatan Usaha – Total Biaya)

= Rp. 2.880.000 – Rp. 1.782.000

= **Rp.1.098.000,-**

Break Even Point (BEP)

Break Event Point atau BEP adalah keadaan dimana tingkat penjualan atau pendapatan yang diperoleh dan modal yang digunakan untuk menghasilkan laba berada dalam posisi yang sama.

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - (\text{Biaya Variabel} / \text{Harga jual})}$$

Jadi:

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp.}105.000/30 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp.} 3.500,- \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Harga Jual Per Unit} &= \text{Rp.}6.000/30 \text{ bungkus} \\ &= \text{Rp.} 200 \end{aligned}$$

Jadi :

$$\begin{aligned} \text{BEP (Unit)} &= \frac{\text{Rp.}102.000}{\text{Rp.}6.000 - \text{Rp.}3.500} \\ &= 40 \text{ Unit} \end{aligned}$$

Catatan : Jadi usaha ini harus menjual 40 Unit stik pisang agar BEP.

$$\begin{aligned} \text{BEP (Rupiah)} &= \frac{\text{Rp.}102.000}{\left[1 - \frac{\text{Rp.}3.500}{\text{Rp.}6.000}\right]} \\ &= \text{Rp.} 244.800,- \end{aligned}$$

Catatan : Jadi Usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp. 244.800,- agar terjadi BEP.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan antara lain:

Peralatan:

1. Pisau
2. Nampan
3. Parutan
4. Wajan/Kuali
5. Saringan penggorengan
6. Sendok penggorengan
7. Wadah besar
8. Kompor
9. Gas 3kg

Bahan Stik pisang:

1. Pisang kapok
2. Kapur sirih
3. Bubuk perasa balado
4. Bubuk perasa jagung manis

Bahan Nugget Pisang :

1. Pisang kepok yang sudah masak
2. Tepung Terigu
3. Tepung Tapioka
4. Susu bubuk
5. Gula Pasir
6. Susu kental manis
7. Tepung panir
8. Telur

B. Proses Pembuatan

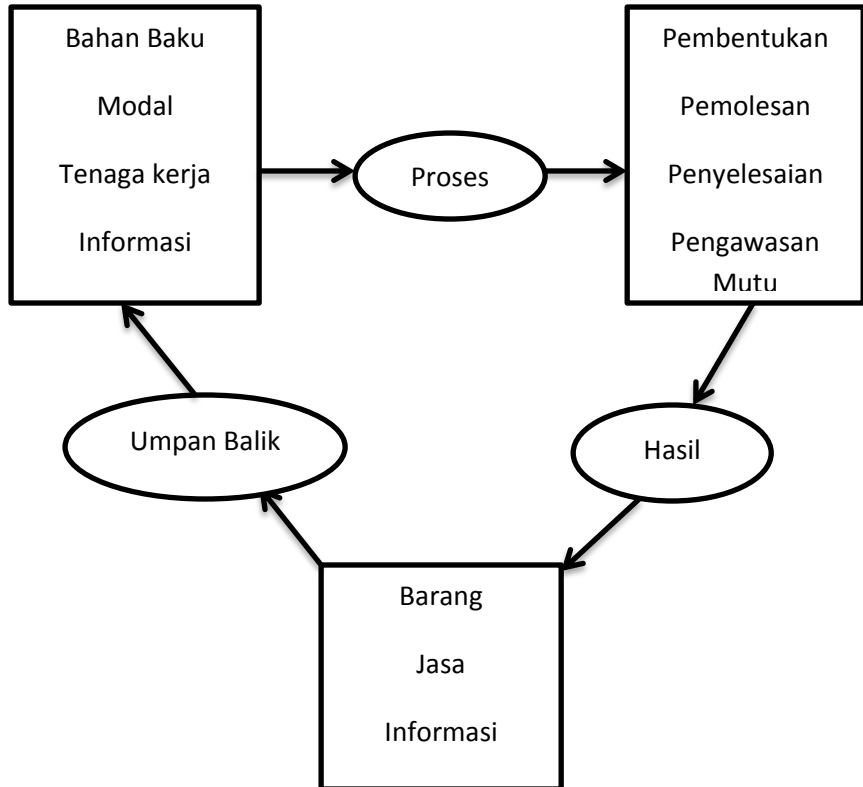
Proses pembuatan Stik Pisang :

1. Pertama kupas pisang kepok kemudian siapkan baskom yang sudah di isi air dan dicampur dengan kapur sirih,
2. Kedua rendam pisang tersebut didalam baskom yang berisi kapur sirih selama kurang lebih 1 jam,
3. Setelah itu iris pisang menggunakan parutan,
4. Panaskan minyak secukupnya,
5. Lalu goreng stik pisang hingga berwarna kuning keemasan,
6. Selanjutnya campurkan stik pisang dengan bubuk perasa balado dan jagung manis,
7. Setelah itu stik pisang dibungkus dan siap untuk dipasarkan.

Proses Pembuatan Nugget Pisang :

1. Pertama kupas pisang Ambon nya kemudian taruh didalam baskom
2. Blender pisang dengan air dan gula pasir
3. Setelah di blender taruh pisang yang sudah di blender di dalam baskom
4. Masukkan susu bubuk, tepung terigu, dan tepung tapioka
5. Masukkan telur aduk sampai rata
6. Siapkan loyang yang sudah diolesi margarin
7. Kukus adonan kurang lebih 20 menit
8. Angkat biarkan hingga dingin dan potong sesuai selera
9. Siapkan bahan pencelup, kocok telur dan beri sedikit air, masukan potongan nugget pisang, kemudian baluri dengan tepung panir/roti. Lakukan hingga selesai
10. Panaskan minyak, goreng nugget pisang hingga kuning kecoklatan, angkat dan sajikan selagi hangat.

C. Penentuan Alur Produksi



Penentuan alur merupakan suatu kegiatan untuk menentukan dan menetapkan urutan kegiatan dari proses produksi. Dalam tahap ini akan ditentukan alur produksi mulai dari pengolahan awal bahan baku, pembentukan, pemolesan, penyelesaian, pengawasan mutu, hingga pendistribusian barang hasil produksi. Hal penting yang harus diperhatikan dalam tahap penentuan alur ini adalah harus ditentukan secara tepat urutan produksi agar produksi dapat berjalan sebagaimana mestinya.

D. Uraian Pelaksanaan Tugas Bagian Produksi

1. Melakukan Perencanaan

Perencanaan produksi adalah aktivitas mengevaluasi fakta dimasa lalu dan sekarang serta mengantisipasi perubahan dan kecenderungan dimasa mendatang untuk menentukan strategi dan penjadwalan produksi yang tepat guna mewujudkan sasaran memenuhi permintaan secara efektif dan efisien. Aktivitas ini berupa merencanakan jumlah produk yang diproduksi, kapan produk harus selesai dan sumber/material apa saja yang dibutuhkan untuk membuat produk tersebut. Lingkup perencanaan produksi meliputi perumusan keputusan yang menjawab pertanyaan Mengapa, Apa, Siapa, Kapan, Dimana, dan Bagaimana. Pertanyaan Mengapa (*Why*) menjelaskan latar belakang dan tujuan perencanaan produksi dibuat. Pertanyaan Apa (*What*) menjelaskan produk yang akan dibuat atau dipesan pada periode mendatang. Pertanyaan Siapa (*Who*) menjelaskan tenaga kerja, peralatan dan alat bantu yang diperlukan untuk membuat produk. Pertanyaan Kapan (*When*) menjelaskan saat mulai dan saat selesai yang baik dan biaya yang layak. Pertanyaan Dimana (*Where*) menjelaskan lokasi proses produksi dilaksanakan. Dan pertanyaan Bagaimana (*How*) menjelaskan

metode kerja yang digunakan dan penyesuaian jika ada penyimpangan dari asumsi rencana.²⁸

2. Melakukan Pengendalian Produksi

Pengendalian produksi adalah aktivitas mengendalikan dan memastikan seluruh rangkaian aktivitas yang telah direncanakan agar terlaksana sesuai dengan target dan sasaran yang ditetapkan sekalipun terdapat beberapa perubahan dan penyesuaian yang terjadi. Aktivitas menetapkan kemampuan sumber yang digunakan dalam memenuhi rencana kemampuan produksi berjalan sesuai rencana, melakukan perbaikan rencana yang ditetapkan.²⁹

3. Proses Produksi

Proses produksi adalah suatu kegiatan yang menggabungkan berbagai faktor produksi yang ada dalam upaya menciptakan suatu produk, baik itu barang atau jasa yang memiliki manfaat bagi konsumen. Proses produksi disebut juga sebagai kegiatan mengolah bahan baku dan bahan pembantu dengan memanfaatkan peralatan sehingga

²⁸ Agustina Eunike,dkk, "*Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan*", (Malang: UB Press,2018), h. 3

²⁹ Agustina Eunike,dkk, "*Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan*", (Malang: UB Press,2018), h. 4

menghasilkan suatu produk yang lebih bernilai dari bahan awalnya.

Yang saya lakukan adalah melakukan semua proses produksi dan banyak sekali kendala dalam proses tersebut seperti kurangnya waktu yang dibutuhkan dalam produksi, dan kurangnya tenaga pembantu dalam melakukan produksi.

Dalam proses produksi pertama kali saya masih kurang ahli dalam memarut pisangnya, dan mengakibatkan banyak bahan pisang yang terbuang, dalam produksi kedua saya akhirnya bisa atau sudah mengurangi bahan pisang yang terbuang, dan dalam proses produksi selanjutnya saya akhirnya sudah paham dan bisa dalam memproduksi produk pisang ini dan meminimalisir bahan-bahan yang terbuang.

4. Membeli Bahan Baku

Yang saya lakukan adalah membeli bahan baku untuk keperluan produksi di pasar, mulai dari membeli buah pisang dengan kualitas yang bagus atau buah pisang kepok yang belum matang sehingga dapat menghasilkan stick pisang yang enak, kalau buah pisangnya sudah matang atau sudah menguning buah tersebut tidak bisa dijadikan stik pisang karena tekstur

nya yang sudah lembut dan susah untuk diparut dan saya juga membeli keperluan lain untuk produksi.

Dan untuk produksi nugget pisang saya membeli buah pisang ambon yang sudah matang karena rasanya yang manis dan kalau memakai buah pisang yang belum matang nanti rasanya kurang manis dan tidak enak.

5. Mengawasi Kegiatan Produksi

Yang saya lakukan adalah mengawasi setiap kegiatan produksi ini supaya tetap terjaga kebersihannya, alat dan bahan baku yang aman digunakan.

6. Melakukan penambahan nilai guna produk

Yang saya lakukan adalah dengan membuat produk yang kami buat menjadi lebih menarik lagi dengan cara mendesain label yang kreatif dan unik supaya dapat meningkatkan nilai jualnya.

7. Mengatur kegiatan dalam proses produksi

Disini saya lakukan adalah mengatur semua aktivitas dalam menjalankan produksi tersebut, melakukan pemeriksaan alat dan bahan, dan melakukan perhitungan antara biaya produksi dan keuntungan yang diperoleh.

BAB IV
ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel. 4.1

No	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Usaha	
A	TAHAP PELATIHAN			
	Pelatihan PKP	1 Orang	Rp. 350.000,-	Rp. 350.000,-
	Jumlah			Rp.350.000,-
B	TAHAP PELAKSANAAN			
1	Bahan Habis Pakai			
	Pisang Kepok	1 Sisir	Rp. 12.000,-	Rp. 12.000,-
	Pisang Kepok Masak	1 Sisir	Rp. 6000,-	Rp. 6.000,-
	Tepung Terigu	1 Ons	Rp. 1.000,-	Rp. 1.000,-
	Tepung Tapioka	1 Ons	Rp. 1.000,-	Rp. 1.000,-
	Susu Bubuk	2 Saset	Rp. 3.000,-	Rp. 6.000,-
	Gula Pasir	1 Ons	Rp. 1.000,-	Rp. 1.000,-
	Susu kental manis	2 Saset	Rp. 1.500,-	Rp. 3.000,-
	Tepung Panir	¼ Ons	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
	Kapur Sirih	2 Bks	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-

	Garam	1 Bks	Rp. 1.000,-	Rp. 1.000,-
	Minyak Goreng	1 Liter	Rp. 12.000,-	Rp. 12.000
	Bubuk Perasa balado	1 Bks	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
	Bubuk Perasa jagung manis	1 Bks	Rp. 5.000,-	Rp. 5.000,-
	Stiker	3 Pcs	Rp. 10.000,-	Rp. 30.000,-
	Standing Pouch	30 Pcs	Rp. 400,-	Rp. 12.000,-
	Jumlah			Rp. 105.000
2	Peralatan Tetap			
	Baskom	1 Pcs	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
	Kuali	1 Pcs	Rp. 25.000,-	Rp. 25.000,-
	Timbangan	1 Pcs	Rp. 30.000,-	Rp. 30.000,-
	Sarung Tangan	1 Pack	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Celemek	1 Pcs	Rp. 22.000,-	Rp. 22.000,-
	Jumlah			Rp. 102.000,-
C	PELAPORAN			
	Proposal dan Pengadaan	3 Rangkap	Rp. 5.000,-	Rp. 15.000,-
	Jumlah			Rp. 15.000,-
D	TRANSPORTASI			
	Distribusi	1 Orang	Rp. 10.000,-	Rp. 10.000,-
	Jumlah			Rp. 10.000,-
E	PROMOSI			
	Cetak Brosur	20 Pcs	Rp. 250,-	Rp. 5.000,-
	Jumlah			Rp. 5.000,-
TOTAL BIAYA (Jumlah A-E)				Rp. 587.000,-

BAB V

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANGSUNGAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Dibawah ini merupakan ketercapaian ditinjau dari luaran program, yaitu:

a. Terciptanya produk cemilan yang bergizi dan sehat

Hasil yang dicapai dari luaran program ini yakni kami dapat menghasilkan sebuah olahan cemilan yang berasal dari buah pisang yang mana buah pisang memiliki banyak manfaat untuk tubuh kita dan dalam memproduksi buah pisang ini kami tidak memasukan atau menggunakan bahan kimia yang berbahaya dan cemilan ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik itu dari yang muda hingga tua.

b. Penyuluhan pelatihan keamanan pangan (PKP)

Dalam menjalankan Program Kreativitas Kewirausahaan ini penulis sangat membutuhkan pembekalan dan pelatihan dikarenakan penulis masih baru dibidang ini dan supaya bisnis ini berjalan dengan sukses, adapun proses pelatihan tersebut adalah Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) merupakan pelatihan yang diadakan oleh dinas kesehatan kota Bengkulu. pelatihan ini berguna untuk

salah satu syarat memperoleh Perizinan Industri Rumah Tangga (PIRT). Tujuan dari pelatihan ini adalah supaya pelaku usaha industri rumahan agar mendapatkan ilmu bagaimana Cara Produksi Pangan yang Baik(CPPB), pelatihan ini dilakukan pada tanggal 6 November 2020 dengan biaya sebesar Rp. 350.000,- dengan adanya pelatihan ini menjadikan hasil yang didapatkan dalam luaran program tercapai, dan penulis dapat membuat cemilan yang sehat dan higienis serta mempunyai banyak gizi.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Penulis sangat meyakini sekali bahwa produk Sang Pisang ini akan terus berlangsung karena dilihat dari beberapa konsumen yang membeli bukan hanya satu kali akan tetapi ada yang membeli sampai dua kali. Dengan begitu konsumen secara tidak langsung menunjukkan kegemaran dengan cemilan dari Sang Pisang ini. Penulis berharap semakin banyak konsumen yang mengetahui Sang Pisang ini berarti bisnis ini akan terus berlangsung, dan kedepannya penulis bukan hanya sekali dalam seminggu memproduksi akan tetapi dua sampai tiga kali dalam seminggu.

BAB VI

PENUTUP

A. Evaluasi

Evaluasi yang kami lakukan adalah menemui beberapa kendala dalam melakukan produksi stik buah pisang ini, salah satunya yaitu waktu yang terkendala atau terbatas dalam produksi karena bersamaan dengan jadwal kuliah. Dan selanjutnya pada saat proses produksi kami mengalami keterbatasan produksi karena kurangnya tenaga kerja atau karyawan yang menyebabkan produksi yang lebih sedikit.

Berdasarkan hasil evaluasi Program Kreativitas Mahasiswa (PKM), PKM telah terlaksana walaupun ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki. Dan hasil evaluasi PKM ini dapat disimpulkan bahwa penulis memiliki kendala dalam keterbatasan waktu dalam pembuatan Sang Pisang dikarenakan bersamaan dengan jadwal kuliah, dan diharapkan dengan berkembangnya usaha ini kedepannya sudah memiliki karyawan supaya dapat membantu dan mempermudah pekerjaan.

B. Kesimpulan dan Saran

Sang Pisang adalah cemilan yang sangat dinikmati oleh semua kalangan baik itu muda maupun tua, dan dengan berbagai varian rasa konsumen tidak akan bosan untuk mengkonsumsi Sang Pisang ini, dengan adanya usaha ini membuat suatu lapangan pekerjaan yang baru bagi masyarakat, pemasaran Sang Pisang ini di jual di warung-warung di sekitaran tempat produksi, dan di jual di social media seperti whatsapp, facebook, instagram.

Pada periode berikutnya, disarankan Sang Pisang dapat mengembangkan kegiatannya secara kontinu dan menambah banyak lagi varian rasanya sehingga Sang Pisang dapat bersaing dengan produk-produk sejenis lainnya dan mampu meraih pangsa pasar yang telah ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Roely. (2010). *Budidaya Pisang*. Surabaya: Temprina Media Grafika.
- Cahyo, Dwi Yulianto. (2019). *Kamus Lengkap (lolos) PKM*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Dr. Haryono, S.E., M.Si., (2021). *Kewirausahaan Era Kampus Merdeka*. Surabaya: CV. Jakad Media Publishing.
- Edy Setyo dan Lilik Kustiyah. (2006). *Membuat Aneka Olahan Pisang Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Eunike, Agustina, dkk. (2018). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan*. Malang: UB Press.
- Gunggung Senoaji, Daya Dukung Lingkungan Dan Kesesuaian Lahan Dalam Pengembangan Pulau Enggano Bengkulu, *Jurnal Bumi Lestari*, Vol.9 No.2 (Agustus, 2009)
- Kompasiana, 2021, "*Pisang Enggano yang Tak Pernah Matang*", [Pisang Enggano yang Tak Pernah Matang Halaman 1 - Kompasiana.com](#), (18 Agustus 2021, pukul 19:20)

- Maulana, huda, Soepatini. (2021). *Segmenting Targeting Positioning Mengapa, Apa, dan Bagaimana*. Jawa Tengah:Muhammadiyah University Press.
- Mayasari, Veny, dkk, (2019). *Buku Ajar Pengantar Kewirausahaan (Dengan Pendekatan Hasil Penelitian*. Jawa Timur:CV. Qiara Media.
- Puji, Tri Rahayu. (2020) *Memunculkan Ide Kreatif Melalui Program Kreativitas Mahasiswa*. Jawa tengah:Pustaka Rumah Cinta.
- Purnomo, Agung, dkk. (2020) *Dasar-Dasar Kewirausahaan:Untuk Penguruan Tinggi dan Dunia Bisnis*. Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis.
- Riyanty Lubis, Eva. (2021). *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*. Jakarta:Bhuana Ilmu Populer.
- Sukmadi, (2016). *Inovasi dan Kewirausahaan (Edisi Paradigma Baru Kewirausahaan)*, Bandung:Humaniora Utama Press.
- Suyanti dan Ahmad Supriyadi, (2008) *Pisang, Budi daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*, Jakarta:Penebar Swadaya.

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 02936151171, 51122-51226 Fax: 02936151171

FORM PERSETUJUAN JUDUL

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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Edward Setiawan
NIM : 1711130031
Program Studi : Ekonomi Syariah

Anggota :
Licet Lionhar (NIM: 1711130013)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Judul : PEMANFAATAN BUAH PISANG SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI
PADA MASYARAKAT KELURAHAN CEMPAKA PERMAI DENGAN MENGGUNAKAN
METODE BAURAN PEMASARAN

Nama Produk : Kripik Pisang aneka Rasa (Banana Chips)

Brand : Sang Pisang

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Bengkulu, 30 Maret 2021
Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Lucy Andriya S.F. M. Ak.
NIP: 2006018202

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:


Mahasiswa

Edward Setiawan
NIP: 19741301200942001

Bengkulu, 30 Maret 2021

Ketua Tim

Mahasiswa


Edward Setiawan
NIM : 1711130031

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner



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 :0915/In.11/F.IV/PP.00.9/07/2021

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

1. NAMA : Eka Sri Wahyuni, M.M
NIP : 197705092008012014
Tugas : Pembimbing I
2. NAMA : Yenti Sumarni, M.M.
NIP : 197904162007012020
Tugas : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan draft Program Kreativitas Mahasiswa, kegiatan penelitian sampai persiapan ujian munaqasyah bagi mahasiswa yang namanya tertera di bawah ini :

1. Nama : Edward Setiawan
Nim : 1711130031
2. Nama : Licet Lionhar
Nim : 1711130013
Prodi : Ekonomi Syariah
Judul Tugas Akhir : PEMANFAATAN BUAH PISANG SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI PADA MASYARAKAT KELURAHAN CEMPAKA PERMAI DENGAN MENGGUNAKAN METODE BAURAN PEMASARAN

Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 07 Juli 2021

Dekan

Dr. Asnaini, M.A
NIP. 197304121998032003



Tembusan :

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

Dipindai dengan CamScanner



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



Sertifikat
PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1407/1771/20

Diberikan kepada :

Nama : EDWARD SETIAWAN
Jabatan : Pemilik
Alamat : Jl.Walet RT/RW.021/007 Kel. Cempaka Permai
Kec.Gading Cempaka 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 HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tanggal 5 April 2012 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/IVa
NIP 196710021987032006



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1240001620799

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 : EDWARD SETIAWAN
Nomor KTP : 1771023011990005
NPWP Pemilik Usaha :
Nama Usaha : SANG PISANG
NPWP Usaha : -
Alamat : JL. WALET, Kel. Cempaka Permai, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI : 10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
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 : 9 Juni 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.

Dipindai dengan CamScanner



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

Izin Operasional/Komersial

Berdasarkan ketentuan Pasal 39 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, untuk dan atas nama Menteri, Pimpinan Lembaga, Gubernur, Bupati/Walikota, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Izin Komersial/Operasional yang belum memenuhi komitmen kepada :

Nama Usaha : SANG PISANG
Nomor Induk Berusaha : 1240001620799
Lokasi Yang Dimohon
a. Alamat : JL. WALET NO. 28 RT. 21 PERUMAHAN CEMPAKA PERMAI
b. Desa/Kelurahan : Cempaka Permai
c. Kecamatan : Gading Cempaka
d. Kabupaten/Kota : Kota Bengkulu
e. Provinsi : Bengkulu

Komitmen izin komersial atau operasional yang harus diperoleh oleh pelaku usaha adalah

1. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

Pelaku Usaha dapat melakukan kegiatan komersial atau operasional setelah pelaku usaha menyelesaikan komitmen sebagaimana dimaksud sesuai peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan : 9 Juni 2021
tanggal



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

Dipindai dengan CamScanner



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 : EDWARD SETIAWAN
Nomor Induk Berusaha : 1240001620799
Alamat Pemilik Usaha : JL. WALET, Kel. Cempaka Permai, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Nama Usaha : SANG PISANG
Kode KBLI : 10794
Nama KBLI : INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Alamat Usaha : JL. WALET NO. 28 RT. 21 PERUMAHAN CEMPAKA PERMAI, Kel. Cempaka Permai, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu

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

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

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

Tanggal Terbit Izin Usaha : 9 Juni 2021



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

Dipindai dengan CamScanner

LAMPIRAN
KEGIATAN PRODUKSI STIK PISANG



KEGIATAN PRODUKSI NUGGET PISANG



