PRODUKSI *BANANA STICKS* SEBAGAI USAHA PENGEMBANGAN POTENSI LOKAL DI KOTA BENGKULU

SKRIPSI

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

OLEH :

WIRA DARGA PUTRA PRATAMA
NIM : 1711130124

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi ini yang ditulis oleh **Wira Darga Putra Pratama dengan Judul "Produksi *Banana Sticks* Sebagai Usaha Pengembangan Potensi Lokal di Kota Bengkulu"**, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam telah diperiksa dan disepakati sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *munaqasyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

Bengkulu, 06 Agustus 2021 M
27 Dzulhijah1442 H

Pembimbing I	Pembimbig II
Dr.Miti Yarmunida, M.Ag	**Khiriah Elwardah,M.Ag**
NIP. 197705052007102002	**NIP.197808072005012008**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul: **"Produksi *Banana Sticks* Sebagai Usaha Pengembangan Potensi Lokal di Kota Bengkulu"** oleh , Wira Darga Putra Pratama NIM: 1711130124, Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam, telah di uji dan di pertahankan di depan Tim Sidang Munaqasyah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 19 Agustus 2021 M/ 10 Muharram 1443 H

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

Bengkulu, 17 September 2021 M
10 Safar 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua	Sekretaris
Dr. Desi Isnaini, MA	**Khairiah Elwardah,M.Ag**
NIP.197412022006042001	NIP.197808072005012008
Penguji I	Penguji II
Dr. Desi Isnaini, MA	**Herlina Yustati MA.Ek**
NIP.197412022006042001	NIP.198505222019032004

Mengetahui,
Plt. Dekan

Dr. Asnaini, M.A
NIP. 197304121998032003

iii

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Skripsi dengan judul "Produksi Banana Sticks Sebagai Usaha Pengembangan Potensi Lokal di Kota Bengkulu" Adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Skripsi ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali kutipan secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila dikemudian hariter dapat penyimpanan dan ketidak benaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuanyang berlaku.

Bengkulu, 06 Agustus 2021 M
27 Zulhijah 1442 H

Mahasiswa yang menyatakan

Wira Darga Putra Pratama
NIM. 1711130124

iv

MOTTO

لَا يُكَلِّفُ اللّٰهُ نَفْسًا اِلَّا وُسْعَهَا ۗ

Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.
(QS. Al-Baqarah Ayat 286)

"Pengetahuan lebih baik dari pada kekayaan, pengetahuan akan melindungimu, sedangkan kekayaan harus kamu lindungi."
(Utsman Bin Affan)

Hidup itu sebuah pilihan, Memilih Tetap Tidur Agar Bisa Melihat Mimpi Atau Bangun Untuk Meraih Mimpi
(Wira Darga Putra Pratama)

PERSEMBAHAN

Sujud syukur Kepada Allah SWT, yang Maha Esa, Dzat yang Maha Agung dan Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang. Shalawat dan salam kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW, yang telah mengenalkan Tuhan Yang Maha Esa sebagai kebenaran sejati pada jiwa-jiwa ciptaan-Nya, untuk jiwa-jiwa suci yang sentiasa menghembuskan nafas-Nya, menuliskan keberkahan nama-nya.. Dengan segenap rasa cinta dan kasih, ku persembahkan karya kecil ini untuk orang-orang terkasih :

1. Skripsi ini saya persembahkan untuk Bapak Dan Mama Saya yang telah mengisi dunia saya dengan begitu banyak kebahagiaan sehingga seumur hidup tidak cukup untuk menikmati semuanya. Terimaksih atas semua cinta, doa, dan semangat yang telah Bapak dan Mama berikan kepada saya.
2. Untuk keluarga yang berada di Palembang Bibik dan Paman yang telah memberikan semangat, dan motivasi dari awal kuliah sampai saya bisa menyelesaikan tugas akhir ini
3. Untuk Keluarga yang di Bengkulu, Bunga, Mami, Mama, Nenek dan Datuk yang selalu memberikan saran dan motivasi sehingga membuat saya selalu bersemangat dalam menyelesaikan perkuliahan ini.
4. Untuk Ayuk dan Adek-adekku, Sefty Priantari Mediawati S,E., M,Ak, Jauza Nada Alfiyah A, Md, Ak, Nauval Zaky

Filloza, Fahran Parduan Sahputra, Revo Rivaldo, Fatiya Maulidya putri yang selalu memberikan dukungan dan semangat supaya bisa menyelesaikan tugas akhir ini.

5. Pembimbing saya ibu Miti Yarmunida M,Ag dan ibu Khairiah Elwardah M,Ag terimakasih yang sebesar-besarnya karna sudah meluangkan waktunya membimbing saya sehingga saya bisa menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Untuk sahabat kecilku, Imam Wahyudi dan Sega Aruni yang selalu mendukung dan mensuport dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Untuk patner tugas akhir saya, Ismail Hasan, Maswiranto yang telah berjuang bersama dan sealu memberikan semangat untuk selalu maju kedepan.
8. Teman-teman squad SOS Upgrade Annisah Monica, Rheesty Ilahiyana, Yustika Apriani, Lupi Ayu Lestari, Lisa Nurlaila, Owen Renaldi, Zul Fikri, Beni Gunawan yang selalu bersama dari semester satu sampai akhir, yang telah membuat macam cerita bersama, dan terimakasih atas supportnya.
9. Teman-teman Squad Buaya , Dio, ahmed, Roi, Verdi, Firza, Janes terimaksih atas kebersamannya, canda, tawa dan kegilaanya.

ABSTRAK

"Produksi *Banana Sticks* Sebagai Usaha Pengembangan Potensi Lokal di Kota Bengkulu"

Oleh Wira Darga Putra Pratama, NIM.1711130124

Penelitian Skripsi ini bertujuan untuk mengolah potensi pada bidang pertanian di Kota Bengkulu yaitu pisang kepok untuk menjadi cemilan yang digemari dan harga yang dapat dijangkau oleh masyarakat. Metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu dengan mengolah pisang kapok yang biasanya dijual mentah dengan harga murah menjadi *banana sticks* atau juga bisa disebut dengan keripik pisang berbentuk stik dengan melalui proses pembelian pisang, penyucian pisang, penyerutan, penggorengan, dan pencampuran dengan bumbu perasa. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh produk *banana sticks* atau keripik pisang berbentuk stik dengan varian beberapa varian rasa dan produk yang sudah disetujui oleh Dinas Kesehatan Bengkulu (DINKES) atas kebersihan produksi, kesehatan produk dan gizi dalam produk. Berdasarkan hasil survey dari Dinas Kesahatan dan sudah melewati pelatihan. maka program dapat mengajukan Sertifikat Industri Rumah Tangga (SPPIRT) dengan IRT NO 2.14.1771.01.0307.26.

***Kata Kunci**: Produksi, Mengembangkan Potensi Lokal.*

ABSTRACT

"Production Banana Sticks as an Effort to Develop Local Potential in Bengkulu City"

by Wira Darga Putra Pratama, NIM.1711130124

This thesis research aims to cultivate the potential in the agricultural sector in Bengkulu City, namely Pisang Kepok to become a popular snack and a price that can be reached by the community. The implementation method carried out is by processing kapok bananas which are usually sold raw at low prices into Banana Sticks or can also be called stick-shaped banana chips by going through the process of Purchasing Bananas, Purifying Bananas, Shredding, Frying, and Mixing with seasonings. Based on the research results, the Banana Sticks product or Banana Chips in the form of Sticks with several variants of flavors and products have been approved by the Bengkulu Health Service (DINKES) for Production Hygiene, Product Health and Nutrition in Products. Based on the results of a survey from the Department of Health and has passed the training. Then the Program can apply for a Home Industry Certificate (SPPIRT) with IRT NO. 2.14.1771.01.0307.26.

Keywords: *Production, Developing Local Potential.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Produksi *Banana Sticks* Sebagai Usaha Pengembangan Potensi Lokal Di Kota Bengkulu" 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 mengungkap masalah pengembangan potensi lokal dengan mengolahnya menjadi Banan Sticks dan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Islam (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. KH. Zulkarnain Dali, M.Pd selaku Plt. Rektor Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di IAIN.

2. Dr. Asnaini,MA selaku Plt. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama masa perkuliahan
3. Dr. Desi Isnaini, MA Plt. Ketua Jurusan Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Bengkulu (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan fasilitas dalam menimba ilmu pengetahuan.
4. Eka Sri Wahyuni, SE, MM Selaku Plt. Ketua Prodi Ekonomi Syariah Institu Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan semangat, dorongan dan masukan terhadap Tugas Akhir sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
5. Dr. Miti Yarmunida, M.Ag selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Khairiah Elwardah, M.Ag selaku Pembimbing II, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
7. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendo'akan kesuksesan penulis.
8. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.

9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.
10. 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, 06 Agustus 2021 M
27 Zulhijah 1442 H

Wira Darga Putra Pratama
NIM. 1711130124

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL
HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN iv
MOTTO v
PERSEMBAHAN vi
ABSTRAK viii
ABSTRACT ix
KATA PENGANTAR x
DAFTAR ISI xiii
DAFTAR TABEL xv
DAFTAR GAMBAR xvi
DAFTAR LAMPIRAN xvii

BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 8
C. Tujuan Penelitian 8
D. Kegunaan Penelitian 8
E. Luaran yang diharapkan 9
F. Sistematika Penulisan 9

BAB II Kajian Teori
A. Produksi 11
B. Analisis Produk 13

BAB III METODE PELAKSANAAN
A. Lokasi Penelitian 19
B. Alat dan Bahan 20
C. Uraian Proses Pembuatan 21
D. Anggaran Biaya 23
E. Jadwal Kegitan 27

BAB IV HASIL YANG DICAPAI
A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program 18
B. Potensi Keberlanjutan Program 31

C. Evaluasi 32

BAB V PENUTUP
A. Kesimpulan 33
B. Saran 33

DAFTAR PUSTAKA 34

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Data Produksi per Provinsi 4
Tabel 1.2 Nilai Nutrisi per 100g 6
Tabel 3.1 Alat yang digunakan 20
Tabel 3.2 Bahan yang digunakan 20
Tabel 3.3 Anggaran Biaya PKM 23
Tabel 3.4 Jadwal kegiatan 27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Denah Lokasi dan Denah Tempat Produksi 19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pengajuan Judul

Lampiran 2 : Pengesahan Proposal

Lampiran 3 : Surat Penunjukan Pembimbing

Lampiran 4 : Pelatihan Dinkes dan survei Pihak Dinkes

Lampiran 5 : Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Lampiran NIB

Lampiran 6 : Izin Operasi

Lampiran 7 : Izin Usaha

Lampiran 8 : Surat Persetujuan SPPIRT

Lampiran 9 : Sertifikat PIRT

Lampiran 10 : Lembar Saran Penguji I

Lampiran 11 : Lembar Saran penguji II

Lampiran 12 : Label Produk

Lampiran 13 : Proses Produksi

Lampiran 15 : Biodata Penulis

Lampiran 16 : Lembar Persetujuan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Keripik pisang yang identik dengan oleh-oleh khas Kota Lampung, merupakan cemilan yang cukup digemari oleh masyarakat, selain bahan baku pisang yang bukan hanya berasal dari Provinsi Lampung tetapi juga berasal dari Provinsi Bengkulu, karena di Provinsi Bengkulu merupakan salah satu sumber bahan mentah keripik pisang yaitu pisang kepok, tatapi di Provinsi Bengkulu dominan menjual bahan mentah yang berharga murah, jika dibandingkan dengan yang sudah diolah harganya cukup jauh berbeda. Oleh karna itu kami mencoba mengolah sumber daya lokal yang biasanya dijual mentah dengan harga murah menjadi olahan keripik pisang dengan inovasi berbentuk stik dengan harga yang bisa bersaing di pasar dan dapat dijangkau oleh semua kalangan.

Program kreativitas mahasiswa (PKM) merupakan salah satu bentuk upaya yang ditempuh oleh direktorat penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis dan/atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyebarkan

ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian serta memperkaya budaya nasional. Program kreativitas mahasiswa di laksanakan pertama kali pada tahun 2001, yaitu setelah dilaksanakanya proram rektrukturisasi di lingkungan Dikjen Dikti. Kegiatan pendididkan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang selama ini syarat dengan partisipasi aktif mahasiswa, diintergrasikan kedalam suatu 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 dan keimanan yang baik. Dalam rangka mempersiapakan diri menjadi pemimpin yang cendikiawan, wirausahawan, mandiri dan arif, mahasiswa diberi peluang untuk mengimplementasikan kemampuan, keahlian, sikap tanggung jawab, membangun kerjasama team maupun mengembangkan kemandirian melalui kegiatan yang kreatif dalam bidang ilmu yang ditekuni(Ditjen Dikti, 2006)[1].

PKM Kewirausahaan (PKMK) merupakan kreativitas penciptaan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, umunya didahului oleh survai pasar, karena relevasinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa. perlu ditegaskan disini bahwa penciptaan

[1] Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII.Hal 331.

keterampilan berusaha yang dimaksud adalah untuk mahasiswa pengusul PKMK, begitu juga pelaku kativitas usaha/bisnis yang didanai dalam PKMK adalah kelompok mahasiswa pengusul PKMK. Kelompok mahasiswa pengusul sebagai wirausahawan baru bisa menjalani kerjasama dengan kelompok masyarakat produktif, namun dana PKMK tidak dimaksudkan untuk membantu peningkatan ekonomi kelompok masyarakat tertentu. Dalam PKMK sama sekali tidak diizinkan dilakukannya penelitian/percobaan untuk mencari temuan (Ditjen Dikti, 2006).[2]

Dari seorang petani sekaligus pedagang pisang kepok di Bengkulu mengatakan bahwasannya pisang kepok di Bengkulu cukup diminati dilihat dari banyaknya permintaan pisang kepok, baik itu diluar daerah seperti Kota Lampung yang biasanya membeli sampai 4-5 ton pisang dalam sekali pengiriman dan itupun dihitung dari satu petani sekaligus penjual di Bengkulu, rasanya yang manis membuat pisang kepok menjadi salah satu varian pisang yang bagus untuk di jadikan berbagai olahan makanan sampai cemilan. Bukan hanya digemari di Indonesia pisang kepok Bengkulu pun digemari sampai ke mancanegara.

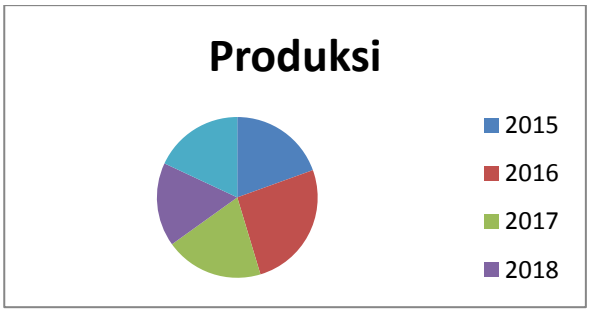
Provinsi Bengkulu mengekspor buah pisang ke Malaysia. Ekspor yang dilakukan oleh kamar dagang dan industri (kadin)

[2] Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII, hal 331

Provinsi Bengkulu itu dalam tahap awal ini sebanyak 44 ton buah pisang segar. Ketua Kadin provinsi Bengkulu, Wehelmi Ade Tarigan mengatakan, ekspor akan dilakukan melalui Pelabuhan Pulau Baai Bengkulu sebanyak dua kontainer (Bengkulu Eksprees, 2019).[3]

Tabel 1.1 Daftar Data Produksi Provinsi Bengkulu.

Bengkulu	Tahun	Pertumbuhan
	2015	23.988 ton
	2016	31.809 ton
	2017	24.313 ton
	2018	20.744 ton
	2019	22.215 ton
	%	7.0 %



Sumber:https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html

Pisang kepok adalah salah satu jenis pisang yang masuk ke dalam kelompok kultivar ABB artinya pisang jenis ini

[3] https://Bengkuluekspress.com/Kadin-Ekspor-Pisang-ke-Malaysia/, 8 Nov 2019, Diakses 08/03/21.

termasuk dalam kelompok pisang olah atau *plantain* di sebabkan tinggi kandungan patinya. Asal usul pisang kepok bermula dari negara Filipina. Yang biasanya mereka menyebutnya dengan saba atau *sab-a cardaba*. Di daerah Bali menyebut pisang kepok dengan istilah *Biu gedang saba*. Kemudian di Malaysia menyebutnya dengan pisang *Nipah* atau *Abu*. Dan di Thailand menyebutnya dengan *Klui Hin*.Pisang kepok memiliki rasa yang khas yakni manis-manis jambu. Rasa yang dihasilkan oleh pisang kepok berbeda dengan pisang barangan atau raja. Dengan memiliki rasa yang cukup manis dan juga tekstur yang bagus menjadi pilihan bagi pengusaha untuk memasarkan, mengelolah maupun membudidayakan pisang kepok (Bengkulu Interaktif, 2019).[4]

Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis kemudian digoreng. Biasanya mempunyai rasa asin dan gurih makanan ini tersebar hampir merata diseluruh pulau Sumatra.

Tabel 1.2 Nilai Nutrisi per 100g (Kemkes, 2021)[5]

Energi	2170 kj (520 kcal)
Karbohidrat	58.40 g
Gula	35.34 g

[4] https://www.Bengkuluinteraktif.com/Pisang-Kepok-Enggano-Jajal-Pasar-Malaysia, 13 Mei 2019, Diakses 08/03/2021.

[5] http://www.p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang Diakses 28/04/2021.

Serat pangan	7,7 g
Lemak	33,60 g
Jenuh	28,97 g
Tak jenuh tunggal	1,950 g
Tak jenuh majemuk	0,630 g
Protein	2,30 g
Vitamin	
Vitamin A equiv	1%
Vitamin A	83 SI
Tiamina (B1)	7%
Riboflavin (B2)	1%
Niasin (B3)	5%
Vitamin B6	20%
Folat (Bg)	4%
Vitamin B12	0%
Vitamin C	8%
Vitamin E	2%
Vitamin K	1%
Mineral	
Kalsium	2%
Tembaga	10%
Zat besi	10%
Magnesium	21%
Fosfor	8%

Potasium	11%
Sodium	0%
Seng	8%
Air	4,3 g

Saat ini keripik pisang sudah memiliki variasi rasa, yang terkenal adalah keripik pisang coklat dan berbagai varian rasa lainnya. paling terkenal adalah rasa asin,Coklat,Susu, dan banyak lainnya.[6]

B. Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini terdapat rumusan masalah yaitu, bagaimana proses produksi pembuatan Banana Sticks?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan secara Umum dalam penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui proses produksi Banana Sticks.

D. Kegunaan Penelitian

1. Secara Teoritis
   a. Bagi penulis, penelitian ini bermanfaat sebagai tolak ukur dari wacana keilmuan yang selama ini penulis terima dan pelajari dari institusi pendidikan tempat penulis menuntut ilmu, khusus dibidang produksi Banana Sticks.

[6]http://www.p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang Diakses 28/04/2021

b. Dari khazanah keilmuan, hasil penelitian ini bermanfaat sebagai penambah ataupun pembanding teori dan pelaksanaan kegiatan produksi dengan proses produksi Banana Sticks Tiga sekawan.

2. Secara Praktis

Adapun Kegunaan dan Manfaat secara praktis adalah diharapkan dapat memebrokan manfaat bagi kalangan mahasiswa dan lapisan masyarakat luas terutama setiap orang yang ingin memperdalam ilmu Ekonomi isalam di setiap Perguruan tinggi di Fakultas ekonomi dan Bisnis islam

E. Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Program Kreatifitas Mahasiswa ini adalah sebagai berikut :

1. Terciptanya inovasi baru keripik pisang berbentuk stik berbahan dasar pisang kepok.
2. Menghasilkan Cemilan baru dari keripik pisang yang memiliki varian rasa yaitu Original, Coklat, dan Balado.
3. Mengoptimalkan potensi lokal yaitu penggunaan pisang menjadi cemilan yang bervariasi
4. Memanfaatkan pisang sebagai cemilan dari bahan pisang Kepok menjadi cemilan yang mempunyai nilai jual dan bernilai gizi tinggi.

5. Menjadi cemilan yang digemari dan bernilai ekonomis sehingga dapat digapai semua kalangan.

F. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan dalam mengikuti seluruh uraian dan pembahasan atas skripsi ini, dengan sitematika sebagai berikut ini :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menjelaskan tentang Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan Program, Manfaat Program, Luaran Yang Diharapkan serta Sistematika Penulisan.

BAB II : KAJIAN TEORI

Dalam bab ini akan diuraikan Kajian Teori tentang Produksi dan Analisisn Produk.

BAB III : METODE PELAKSANAAN

Dalam bab ini menguraikan dimana Lokasi Penelitian dilaksanakan, apa saja Bahan dan Alat yang di perlukan untuk produksi, Proses Produksi, Anggaran Biaya, dan Jadwal Kegiatan.

BAB IV : HASIL YANG DICAPAI

Dalam bab ini berisi tentang bagaimana cara mendapatkan Sertifikat Industri Rumah Tangga (SPPIRT), Potensi Keberlanjutan Program, dan Evaluasi.

BAB V : PENUTUP

Dalam bab ini berisikan Kesimpulan dan saran atas penelitian yang telah dilakukan

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Produksi

Kata produksi merupakan kata serapan dari bahasa Inggris, yaitu *production* dalam kamus besar Bahasa Indonesia, kata produksi diartikan sebagai proses mengeluarkan hasil penghasilan. Disamping itu terdapat dua makna lain dari produksi yaitu hasil dan pembuatan. Pengertian produksi tersebut mencangkup segala kegiatan termasuk prosesnya, yang dapat menciptakan hasil, penghasilan dan pembuatan. Menurut Igusti Ngurah Agung bahwa produksi adalah sebagai hasil dari suatu proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan (input), dengan demikian kegiatan produksi tersebut adalah mengkombinasikan sebagai input menjadi output.[7]

Produksi adalah mengolah alam sehingga tercipta bentuk terbaik yang mampu memenuhi kemaslahatan manusia (Muhammad Baqir Asshadr, iqtishaduna), dari teori tersebut sangat diharamkan memproduksi sesuatu yang merusak menyebabkan hal yang sia-sia,mendekatkan pada kebathilan, menjauhkan dari kebenaran, mendekatkan dunia dan menjauhkan akhirat, menginginkankekayaan, uang dan

[7] Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Merica di Desa Era Baeu Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjai,Vol.5, no.01, juni 2017.

keuntungan semata (Yusuf Qardhawi dalam didin Hafidhuddin 1997)[8]

Secara khusus, produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah suatu barang atau jasa. Dalam istilah yang lebih luas dan lebih fundamental, produksi dapat diartikan sebagai berikut: pengubahan bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen. Hasil itu dapat berupa barang atau jasa. Dalam pengertian sederhana, produksi berarti menghasilkan barang atau jasa. Menurut ilmu ekonomi, pengertian produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai keguanaan atau manfaat suatu barang[9]

Dalam ekonomi islam menurut siddiqi, berpendapat : Produksi adalah penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai-nilai keadilan dan kebijakan atau manfaat (mashlahah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebijakan bagi masyarakat maka ia telah bertindak Islami.[10]

---

[8] Teori Konsumsi dan Produksi Dalam Perspektif Ekonomi islam, Vol. 10, No.01, hal.77, Maret 2013.

[9] Abdul Aziz, Ekonomi Islam Analisis Mikro dan Makro (Yogyakarta : Graha Ilmu, 2008), 56.

[10] Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, Ekonomi Islam (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. 2008), 231.

B. Analisis Produk

1. Nama Produk

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) definisi Produk adalah Barang atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau jasa yang dibuat dan ditambah gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi.[11] Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam mencangkup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah faedah dalam memenuhi kebutuhan manusia. Pengertian Produksi Menurut Magfuri (1987), adalah mengubah barang agara mempunyai kegunaan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan produksi menurut Acc Partedireja (1987) setiap proses produksi untuk menghasilkan barang dan jasa dinamai proses produksi karena proses produksi mempunyai landasan teknis yang dalam teori ekonomi disebut fungsi produksi.[12]

Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (SNI 01-4315-1996). Buah pisang akan dibuat menjadi keripik dipilih yang matang,

---

[11] https://kbbi.web.id/produk, Diakses , 3 september 2021.

[12] Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru,vol.IX, No.2, Desember 2015.

dipilih jenis pisang olahan seperti pisang Kepok, Tanduk, Nangka, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya. Manfaat pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nialai tambah dan memperpanjang kemanfaatan buah pisang, selain itu keripik pisang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga baik untuk dijadikan cemilan.[13]

Pisang Memiliki kandungan gizi seperti vitamin (Provitamin A,B dan C) dan mineral (kalium, magnesiaum, fosfor, besi, dan kalsium) yang dibutuhkan untuk tubuh . pisang di Indonesia dibedakan menjadi pisang meja (*banana*) dan pisang olahan (*plaintain*). Pisang Kepok dapat dijadikan sebagai alternatife untuk meningkatkan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal karena merupakan pisang *plantain* yang memiliki kandungan pati.[14]

Pisang (*Musa Paradisiaca L*.) merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia. Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai produsen pisang dunia. Indonesia telah memproduksi sebanyak 6,20 % dari total produksi dunia, 50 % produksi pisang Asia berasal dari Indonesia. Tanaman pisang termasuk dalam golongan tanaman monokotil dan berbentuk pohon yang tersusun atas

[13] Penyususnan Draft Standart Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studui Kasus disalah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung), Vol.08, No. 02, September 2013.

[14] Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng, Vol. 03, No. 02, April 2019.

batang semu. Batang semu ini merupakan lapisan tumpukan pelepah daun yang tersusun secara rapat teratur. Percangan tanaman bertipe simpodial dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga, lalu buah. Bagian bawah batang pisang kepok mengembung berupa umbi yang disebut bonggol. Pucuk lateral (*Sucker*) muncul dari kuncup pada bonggol yang selanjutnya tumbuh menjadi tanaman pisang, tanaman pisang merupakan suatu tumbuhan yang dari akar hingga daunnya dapat digunakan dan di manfaatkan oleh manusia. Tanaman ini dapat tumbuh di daerah Teropis dan sub Tropis.[15]

Pisang Kepok memiliki buah yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warna kulit buahnya akan menjadi kuning. Pisang Kepok memiliki banyak jenis, namun yang lebih dikenal adalah pisang Kepok putih dan kuning. pisang kapok banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti keripik, gorengan dan sebagainya.[16]

Wirausaha banana sticks yang merupakan salah satu olahan makanan ringan berbahan dasar pisang kepok, bumbu perasa, tepung, minyak sawit, dan produk ini bergerak dibidang olahan dan pangan. Keuinakan produk ini biasanya

[15] Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. Vol.03, Hal 115-121, Agustus 2018.

[16] Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. Vol.03, Hal 115-121, Agustus 2018.

dijual dengan kemasan sedang hingga besar yang berharga kisaran Rp.15.000-Rp.25.000-/bungkus yang hanya bisa di jangkau oleh masyarakat yang tingkat prekonomiannya menengah keatas. Tetapi produk ini dapat di jangkau semua kalangan, dengan harga yang sangat terjangkau yaitu Rp.1000.

Produk ini diberi nama " BANANA STICKS TIGA SEKAWAN ". Hal ini dilakukan untuk dapat menarik para konsumen, karena keunikan namanya (memberikan suatu kesan utama rasa persahabatan). Selian itu, untuk meningkatkan nilai jualnya. Team mengembangkan produk serta melakukan perbaikan pemasaran. Team mengembangkan produk dengan cara memberi inovasi varian rasa, serta perbaikan kemasan pada produk keripik pisang "TIGA SEKAWAN". Besar keinginan team untuk lebih memperkenalkan potensi dan pemberdayaan pangan lokal.

Banana sticks "TIGA SEKAWAN" ini dimana pembuatannya berbeda dengan keripik yang ada di Indonesia. Banana Sticks "Tiga Sekawan" ini proses pembuatnnya berbeda dengan keripik yang ada di Indonesia. Banana Stick atau keripik pisang yang berbentuk stik ini proses pembuatanya dibuat sendiri sehingga memiliki ciri khas pada rasanya. Untuk meningkatkan nilai jual dan inovasi yang terbaru dengan keripik lainya, team menambahkan beberepa keunikan pada produk keripik pisang berbentuk stik ini yaitu :

a. Varian Rasa Banana Sticks

1) Banana Sticks Tiga Sekawan Original
2) Banana Sticks Tiga Sekawan Coklat
3) Banana Sticks Tiga Sekawan Balado

b. Ukuran Kemasan Banana Sticks Tiga Sekawan

Menggunakan plastic kemasan klip yang ukuran paling kecil, keripik ini dijual dengan harga RP.10.000/bungkusnya dengan berat 150 gram.

2. Manfaat dan Kandungan

Banana Sticks Tiga Sekawan merupakan makanan baik, sehat dan halal. Karena berbahan dasar pisang kapok. Dalam pembuatan keripik ini tanpa bahan pengawet ataupun dari zat kimia.dan tidak mengandung unsur haram. Berdasarkan dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi:

يٰٓاَيُّهَا النَّاسُ كُلُوْا مِمَّا فِى الْاَرْضِ حَلٰلًا طَيِّبًا ۖوَّلَا تَتَّبِعُوْا خُطُوٰتِ الشَّيْطٰنِ ۗ اِنَّهٗ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِيْنٌ

Artinya :

"Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu."

Ayat ini diturunkan sebagai peringatan dan sanggahan terhadap apa yang dilakukan oleh orang-orang musyrik Arab yang mengharamkan makanan atas mereka, seperti bahirah,

saibah dan wasilah. Ibnu abbas berkata bahwa ayat ini turun sebab suatu kaum dari Thaqif, bani ‘Amir bin Sa’sa’ah, Khuza;ah, Wasilah, dan daging. Ayat ini kemudian turun untuk menjelaskan bahwa semua makanan yang mereka haramkan adalah halal keciali sebagian jenis makanan yang memang diharamkan oleh Allah SWT.[17] Maka adanya peringatan ini karena setidaknya disebabkan dua hal yang dilakukan oleh orang-orang jahiliyah, *pertama* mereka mengharamkan sesuatu yang sebenarnya tidak dilarang oleh Allah SWT, dan *kedua* adanya perilaku menyekutukan Allah dalam pengharaman makanan-makanan ini.[18]

Ada beberapa makna dikandungan dalam kalimat pada ayat ini. Ibn ‘ Arafah berkata bahwa perintah ini bisa jadi berarti wajib makan dan minum sampai kadar dapat menguatkan badan dan bertahan hidup, wajib makan dan minum sesuatu yang halal, atau juga berarti sunnah dan boleh.[19]

[17] Konsep Maslahah (Utility) dalam Al-Qur’an surat Al-Baqarah Ayat 168 dan Surah Al-A’raf ayat 31,vol.01. hal 3. 2014.
[18] Konsep Maslahah (Utility) dalam Al-Qur’an surat Al-Baqarah Ayat 168 dan Surah Al-A’raf ayat 31,vol.01. hal 3. 2014.
[19] Konsep Maslahah (Utility) dalam Al-Qur’an surat Al-Baqarah Ayat 168 dan Surah Al-A’raf ayat 31,vol.01. hal 3. 2014.

BAB III

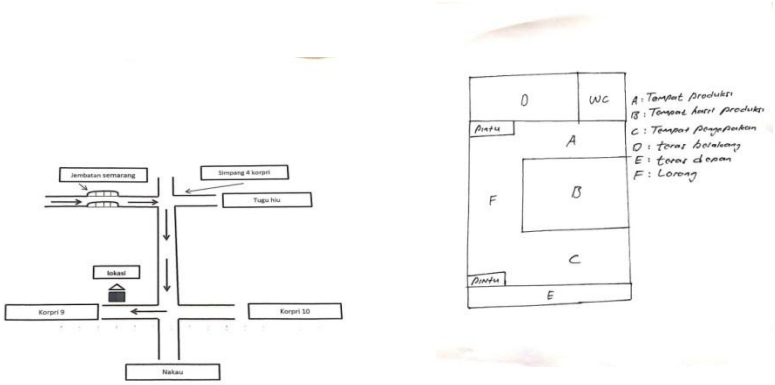
METODE PELAKSANAAN

Motode pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) kami meliputi Lokasi Program, alat dan bahan untuk memproduksi produk yang kami lampirkan sebagai berikut :

A. Lokasi Program

Pembuatan banana sticks “TIGA SEKAWAN” dilakukan di Bentiring, Korpri 9, Kec. Muara Bangka Hulu, Kota Bengkulu. Lokasi ini berpeluang bagus karena tempatnya yang sudah padat dengan masyarakat, sehingga usaha ini menjadi inovasi bagi masyarakat sekitar. Lokasi ini juga berada tidak jauh dari kawasan kampus UNIB (Universitas Bengkulu) sehingga bisa dipromosikan kepada mahasiswa dan masyarakat,dan lokasi ini juga dekat dengan pasar sehingga tidak terlalu jauh untuk mencari bahan baku.

Gambar 3.1 Denah Lokasi dan Denah Tempat Produksi



B. Alat dan Bahan

a. Alat yang digunakan

Tabel 3.1

Baskom	3 buah
Pisau	3 buah
Sendok	3 bauh
Panci	1 buah
Penyerut	2 buah
Kompor Gas	1 buah
Tabung Gas	1 buah
Sarung Tangan Platik	1 pcs
Timbangan	1 buah
Vacum	1 buah

b. Bahan yang digunakan

Tabel 3.2

Pisang	67 Kg
Minyak goreng	6 L
Coklat bubuk	5 pcs

Susu bubuk	5 pcs
Gula halus	5 pcs
Garam	3 pcs
Tepung maizena	4 pcs
Kemasan + Stiker	2 Lembar

C. Proses Pembuatan

a. Pengupasan Pisang Kepok

1) Pisang dicuci bersih.
2) Pengupasan pisang dengan pisau dan tidak direndam atau dicuci lagi agar buah pisang masih dalam keadaan bergetah yang bertujuan agar keripik pisang garing dan tahan lebih lama dan tidak menambah kandungan air dalam buah pisang yang dapat membuat keripik mudah kehilangan tekstur garingnya.
3) Proses pengupasan ini menggunakan sarung tangan dan alat yang telah ditentukan oleh Dinas kesehatan agar menjaga kebersihan dan kualitas dari produk.

b. Penyerutan dan Penggorengan

1) Panaskan minyak
2) Serut pisang langsung diatas minyak panas, agar :
    a) Tidak saling bertempelannya keripik.

b) Menjaga agar tetap bergetah untuk menjaga ketahanan tekstur garing pada keripik.
c) Disaat menyerut pisang langsung diatas minyak panas harus diaduk yang juga bertujuan untuk mencegah terjadinya penempelan antara keripik pisang.

3) Goreng sampai berubah warna kekuningan dan berstruktur keras yang dapat dirasakan dari sepatula saat menggoreng.
4) Tiriskan sampai warna keripik pisang tidak mengkilap karena minyak.

c. Penyiapan Perasa Keripik pisang
1) Gongseng tepung maizena dengan api kecil.
2) Campurkan tepung maizena dengan bubuk coklat, susu coklat, dan gula halus.
3) Pencampuran dengan takaran $2^{1/2}$ bungkus bubuk coklat, 1 bungkus tepung maizena, $2^{1/2}$ bungkus susu coklat bubuk, dan $1^{1/2}$ bungkus gula halus.

d. Pencampuran Perasa dan Keripik Pisang
1) Takaran diatas ditujukan untuk 1 tandan pisang kepok.

e. Proses Packing
1) Packing dengan dua jenis kemasan yaitu kemasan 15 gram untuk harga Rp.1.000, dan kemasan 150 gram untuk Rp. 10.000.

2) Proses packing menggunakan sarung tangan celmek dan penutup rambut untuk menjaga kebersihan produk.

Hal-hal yang dibutuhkan sebelum melaksanakan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) yaitu mempersiapkan anggaran atau jumlah biaya yang diperlukan untuk memulai sebuah usaha dan membuat jadwal kegiatan seperti yang dilampiran dibawah ini :

D. Anggaran Biaya

Tabel 3.3 Anggaran Biaya PKM

NO	Kegiatan	Harga Barang		Jumlah
		Unit	Harga	
A.	Tahap Pelaksanaan			
1.	Bahan habis pakai			
	Pisang	67 kg	Rp. 3000	Rp. 200.000
	Minyak goreng	6 L	Rp. 12.000	Rp. 72.000
	Coklat bubuk	5 Pcs	Rp. 5.000	Rp. 25.000
	Susu bubuk	5 pcs	Rp. 7.000	Rp. 35.000
	Gula Halus	5 pcs	Rp. 16.000	Rp. 80.000
	Garam	3 pcs	Rp. 5.000	Rp. 15.000
	Tepung maizena	4 pcs	Rp. 7.000	Rp. 28.000
	Kemasan + Stiker	2 lembar	Rp.80.000 +	Rp. 335.000

		+ 5 pack	Rp.35.000	
	Jumlah			Rp. 790.000
2.	Peralatan Tetap			
	Baskom	3 buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
	Pisau	3 buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
	Sendok	3 buah	Rp. 5.000	Rp. 15.000
	Panci	1 buah	Rp. 130.000	Rp. 130.000
	Penyerut	2 buah	Rp. 60.000	Rp. 120.000
	Kompor gas	1 buah	Rp. 415.000	Rp. 415.000
	Tabung Gas	1 buah	Rp. 150.000	Rp. 150.000
	Sarung Tangan Plastik	1 pcs	Rp. 8.000	Rp. 8.000
	Timbangan	1 buah	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Vacum	1 buah	Rp. 180.000	Rp. 180.000
	Jumlah			Rp.1.098.000
B.	PELAPORAN			
	Proposal	5 buah	Rp. 25.000	Rp.125.000
	Biaya Print	2 buah	Rp. 25.000	Rp. 50.000
	Flask Disk	1 buah	Rp.100.000	Rp. 100.000

	Jumlah			Rp. 275.000
C.	DOKUMENTASI			
	Print Warna	21 lembar	Rp. 1.000	Rp. 21.000
	Jumlah			Rp. 21.000
D.	TRANSPORTASI			
	Biaya tranport	1 orang	Rp. 50.000	Rp. 50.000
	Distribusi Produk	3 orang x14hari	Rp. 130.000	Rp. 390.000
	Jumlah			Rp. 440.000
E.	Promosi			
	Cetak lebel Produk	2 lembar	Rp. 80.000	Rp. 160.000
	Biaya pembuatan lebel	1 buah	Rp. 75.000	Rp. 75.000
	Paket data	3 orang	Rp. 50.000	Rp. 150.000
	Jumlah			Rp. 385.000
F.	TAHAP PELATIHAN			
	Achievement Motivation Training			
	Pelatihan Sertifikasi pangan		Rp. 400.000	Rp. 400.000
	Jumlah			Rp. 400.000
G.	Biaya Lainnya			

	Biaya Pengurusan pelengkapan laporan dinkes	Rp.200.000
Jumlah		Rp. 3.609.000-

E. Jadwal Kegitan

Tabel 3.4

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

BAB IV
HASIL YANG DICAPAI

A. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

1. Kegiatan Pelatihan PIRT

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

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

Adapun kegiatan yang diadakan oleh dinas kesehatan dilakukan pada tanggal 6 November 2020 dirumah makan

Jenggalu, Lingkar Barat, Bengkulu. Yang mana dikegiatan ini diikuti oleh Wira Darga Putra Pratama sebagai peserta penyuluhan keamanan pangan dengan narasumber dari kepala dinas kesehatan yaitu Ibuk Susilawati, S.Sos, dari lebel halal yaitu Bapak Edwar Suharnas, dan Ibu Yunika Sari dari bagian Komunikasi BPOM. Sumber dana penelitian ini diperoleh dari iuran per Kelompok Keripik pisang " TIGA SEKAWAN" dengan materi yang disampaikan sebagai berikut.\

2. Cara Mendapatkan Izin SPPIRT

Parapelaku usaha diindustri ini juga harus memenuhi beberapa kualifikasi dasar sebagai berikut:

a) Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
b) Lolos uji pemeriksaan sarana uji Produk pangan
c) Memenuhi peraturan perundang-undangan lebel pangan.

3. Persyaratan SPPIRT

Untuk melakukan pembuatan izin SPPIRT, diperlukan beberapa persyaratan antara lain :

a) FC KTP pemilik usaha
b) Pas Foto 3x4 pemilik usaha rumahan (3 lembar)
c) Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
d) Denah lokasi bangunan

e) Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
f) Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
g) Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
h) Izin opersional/komersial dari DPMPTSP (Satu Pintu)
i) Izin usaha (Izin Usaha Mikro Kecil) dari DPMPTSP (Satu Pintu)
j) Nomor Induk Berusaha (NIB) dari DPMPTSP (Satu Pintu)
k) Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
l) Label produk makanan atau minuman yang diproduksi
m) Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
n) Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan Untuk mendapatkan SPP-IRT[20]

4. Cara Mengurus SPPIRT

Setelah memenuhi semua pesyaratan yang ada, barulah pelaku industri bisa memulai proses pembuatan izin SPPIRT yang meliputi beberapa tahapan, antara lain:

[20] https://Sipadek.Bengkulukota.go.id/informasi/layanan.com, Diakses 10/06/21.

1. Daftar ke Dinas Kesehatan Untuk Melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi
2. Melakukan Tes Penyuluhan kemanan Pangan (PKP)
3. Setelah melakukan tes PKP akan ada 2 kemungkinan, bila lolos maka akan dilakukan kunjungan ke tempat produksi pangan, apabila tidak lolos maka akan diarahkan ke BPOM.
4. Survey kunjungan akan meliputi beberapa aspek, seperti pemeriksaan sarana lingkungan, dan hasil sample pangan.
5. Apabila lolos, maka izin PIRT akan diterbitkan Oleh Dinas Kesehatan

B. Potensi Keberlanjutan Program

1. Aspek masa Depan

Karena kesukaan masyarakat terhadap cemilan maka prospek masa depan usaha ini akan sangat bagus karena dengan kualitas yang terjaga, dan waktu ketahanan makanan yang cukup lama. Usaha akan tetap bertahan bila menghadapi persaingan baik dengan sesama produsen maupun pesaing lainnya.

Segmetasi pasar yang akan kami tuju adalah seluruh kalangan masyatrakat, tetapi kami lebih menekankan kepada kalangan ekonomi menengah- kebawah agar bisa dinikmati seluruh dari orang tua sampai ke anak-anak.

Kami akan memasarkan produk kami disekitar tempat tinggal dan di berbagai pasar daerah.

2. Potensi Keberlanjutan Dilingkungan

Lokasi atau tempat yang kami masuki juga menentukan keberhasilan menggarap target pasar. Karena target konsumen adalah orang tua sampai ke anak kecil. Maka, lingkungan yang paling tepat untuk menjual produk kami adalah di warung-warung kecil disekitar Kota Bengkulu, kampus, dan bahkan dibeberapa Kabupaten di Provinsi Bengkulu.

C. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan dalam produksi pembuatan keripik pisang (TIGA SEKAWAN) yaitu pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan resiko pada proses produksi sampai dengan pengemasan sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan ke komsumen.

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Usaha produk keripik pisang (TIGA SEKAWAN) ini yaitu untuk mengembanggkan dan memanfaatkan potensi lokal yang ada di Bengkulu sehingga dapat diinovasikan menjadi keripik pisang yang dapat dijangkau seluruh kalangan dan dapat digemari oleh masyarakat serta membuka peluang usaha bagi petani maupun masyarakat di Bengkulu dan bisa menghasilkan keuntungan yang menjanjikan untuk petani pisang kepok yang ada di Bengkulu.

B. Saran

Penyusunan laporan ini memerlukan perbaikan dan kritik serta saran yang bersifat membangun sehingga penyusunan laporan dimasa mendatang akan lebih baik lagi. Untuk itu penyusun mohon saran dalam melengkapi laporan ini dan diharapkan dengan disusunnya proposal ini dapat menjadi panduan untuk membuat laporan usaha serta dapat menambah lapangan kerja baru yang bisa mengurangi penganguran yang ada di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M Ditjen Dikti2006 – Edisi VII.Hal 331.

https://Bengkuluekspress.com/Kadin-Ekspor-Pisang-ke-Malaysia/, 8 Nov 2019, Diakses 08/03/21.

https://www.Bengkuluinteraktif.com/Pisang-Kepok-Enggano-Jajal-Pasar-Malaysia, 13 Mei 2019, Diakses 08/03/2021.

http://www.p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-dan-manfaat-pisang Diakses 28/04/2021.

Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Merica di Desa Era Baeu Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjai,Vol.5, no.01, juni 2017.

Teori Konsumsi dan Produksi Dalam Perspektif Ekonomi islam, Vol. 10, No.01, hal.77, Maret 2013.

Abdul Aziz, Ekonomi Islam Analisis Mikro dan Makro (Yogyakarta : Graha Ilmu, 2008), 56.

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam, Ekonomi Islam (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. 2008), 231.

https://kbbi.web.id/produk, Diakses , 3 september 2021.

Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru,vol.IX, No.2, Desember 2015.

Penyususnan Draft Standart Operating Procedure (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studui Kasus disalah Satu Industri

Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung), Vol.08, No. 02, September 2013.

Pembuatan Keripik Pisang Aneka Rasa Khas Jrebeng, Vol. 03, No. 02, April 2019.

Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) Dalam Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. Vol.03, Hal 115-121, Agustus 2018.

Konsep Maslahah (Utility) dalam Al-Qur'an surat Al-Baqarah Ayat 168 dan Surah Al-A'raf ayat 31,vol.01. hal 3. 2014.

https://Sipadek.Bengkulukota.go.id/informasi/layanan.com, Diakses 10/06/21.

LAMPIRAN

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 : Ismail Hasan
NIM : 1711130131
Program Studi : S1, Ekonomi Syariah
Anggota :
1. Maswiranto (NIM: 1711130111)
2. Wira Darga Putra Pratama (NIM: 1711130124)

(maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

(KERIPIK PISANG TIGASEKAWAN).....

.....

III. Proses Validasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan: dapat dilanjutkan, proposal diperbaiki sesuaikan dg pedoman dan sistematika proposal.

Bengkulu, 26 januari 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Miti Yarmunida, M.Ag

197705052007102000

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

.....

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

.....

Bengkulu,.....

Mengesahkan
Ketua Jurusan Ekis/Manajemen

Dr. Desi Isnaini, MA
NIP. 197412022006042001

Ketua Tim
Mahasiswa

ISMAIL HASAN
17111340131

KEMENTERIAN AGAMA RI
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Alamat. JL, Raden Fatah Pagar Dewa Telp. (0736) 51276,51771 Fax (0736)51771 Bengkulu

PENGESAHAN PROPOSAL PKM

1. Judul Kegiatan : Keripik pisang " Tiga Sekawan "
2. Bidang Kegiatan : PROGRAM KREATIVITAS MASYARAKAT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama/NIM : Ismail Hasan
   b. Prodi : Ekonomi Syariah
   c. Alamat Rumah : Kampung Melayu jln Martadinata=
   d. No.HP :0813 4493 6748
   e. Email : ismailhasansiregar353@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan :
   a. Nama (nim) : Wira Darga Putra Pratama (1711130124)
   b. Nama (nim : Maswiranto (1711130111)
5. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir
   a. Nama : Miti Yarmunida, M.Ag.
      NIDN : 2005057702
      Alamat : Jl. Raden fattah VI perumahan bukit indah permai I
      No. Hp/email : 0822 6877 5011
6. Lokasi Kegiatan : JL.korpri bentiring, korpri 09, no 526
7. Waktu kegiatan : -
8. Biaya : Rp. 957.000

Bengkulu, [illegible] M
[illegible] H

Mengetahui	Ketua Pelaksana	Pembimbing
Wakil Dekan Bidang Akademik		Rencana TA
[illegible]		
[illegible] NAINI, M.A.	ISMAIL HASAN	MITI YARMUNIDA, M.Ag.
1974[illegible] 001	1711130131	19770505 200710 2 002

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: 0489/In.11/ F.IV/PP.00.9/03/2021

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

1. N A M A : Miti Yarmunida, M.Ag
   N I P. : 197705052007102002
   TUGAS : Pembimbing I

2. N A M A : Khairiah elWardah,M.Ag
   N I P. : 197808072005012008
   TUGAS : Pembimbing II

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

1. N a m a : Ismail Hasan
   Nim : 1711130131
   Prodi : Ekonomi Syariah

2. N a m a : Maswiranto
   Nim : 1711130111
   Prodi : Ekonomi Syariah

3. N a m a : Wira Darga Putra Pratama
   Nim : 1711130124
   Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : Keripik Pisang Berbagai Rasa
Keterangan : Program Kreativitas Mahasiswa (Karya di Bidang Kewirausahaan).

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

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 23 Maret 2021
Dekan,

Dr. Asnaini, MA
NIP. 197304121998032003

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

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1229000512458

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	:	WIRA DARGA PUTRA PRATAMA
Nomor KTP	:	1771042305980005
NPWP Pemilik Usaha	:	
Nama Usaha	:	KERIPIK PISANG TIGA SEKAWAN
NPWP Usaha	:	-
Alamat	:	JL. KORPRI IX NO 526, Kel. Bentiring, Kec. Muara Bangka Hulu, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI	:	10794 - INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Akses Kepabeanan	:	-
Kekayaan Bersih	:	Rp 10.000.000 (*Sepuluh 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 : 25 Mei 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

LAMPIRAN

Izin Usaha Mikro Kecil atas nama WIRA DARGA PUTRA PRATAMA Dengan NIB 1229000512458 yang telah diterbitkan melalui sistem OSS dengan rincian sebagai berikut :

1	a. Lokasi Proyek		
	1). Provinsi	:	Bengkulu
	2). Kabupaten/Kota	:	Kota Bengkulu
	3). Kecamatan	:	Muara Bangka Hulu
	4). Alamat Usaha	:	Jl. Korpri IX
	b. Kode/Nama KBLI	:	10794 / INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
	c. Jumlah Tenaga Kerja Indonesia	:	2 Orang
	d. NPWP	:	atas nama : KERIPIK PISANG TIGA SEKAWAN
	e. Sarana usaha yang digunakan	:	Peralatan dapur
	f. Status tempat usaha	:	Bukan Sewa
	g. Perkiraan hasil penjualan per tahun	:	Rp 96.000.000 (*Sembilan Puluh Enam Juta*)

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 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	:	KERIPIK PISANG TIGA SEKAWAN
Nomor Induk Berusaha	:	1229000512458
Lokasi Yang Dimohon		
a. Alamat	:	Jl. Korpri IX
b. Desa/Keluarahan	:	Bentiring
c. Kecamatan	:	Muara Bangka Hulu
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 tanggal : 25 Mei 2021

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

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

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	:	WIRA DARGA PUTRA PRATAMA
Nomor Induk Berusaha	:	1229000512458
Alamat Pemilik Usaha	:	JL. KORPRI IX NO 526, Kel. Bentiring, Kec. Muara Bangka Hulu, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Nama Usaha	:	KERIPIK PISANG TIGA SEKAWAN
Kode KBLI	:	10794
Nama KBLI	:	INDUSTRI KERUPUK, KERIPIK, PEYEK DAN SEJENISNYA
Alamat Usaha	:	Jl. Korpri IX, Kel. Bentiring, Kec. Muara Bangka Hulu, 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 : 25 Mei 2021

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

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Jl. Basuki Rahmat Sawah Lebar Baru, Ratu Agung, Bengkulu City, Bengkulu 38115
Telp. (0736) 349731 Fax. (0736) 349731 email : dpmptspkotabkl@gmail.com

SURAT PERSETUJUAN PEMENUHAN KOMITMEN
NOMOR : 2505111194/DPMPTSP/VI/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	:	KERIPIK PISANG " TIGA SEKAWAN"
Nama Penanggung jawab	:	WIRA DARGA PUTRA PRATAMA
Nomor Induk Berusaha (NIB)	:	1229000512458
Alamat Lokasi Usaha	:	Jl. Korpri Ix No. 526, Kel. Bentiring, Kec. Muara Bangka Hulu, Kota Bengkulu
Jenis Komitmen		
Jenis Dokumen	:	Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
Nomor Dokumen	:	2505111194
Notifikasi / Nomor Rekomendasi Perangkat Teknis	:	440/94/LHp.IRTP/D.Kes/2021
Tanggal Rekomendasi Teknis	:	04 Juni 2021

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

Dikeluarkan di : **Kota Bengkulu**
Pada Tanggal : **10 Juni 2021**

Ditandatangani secara elektronik oleh:
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU KOTA BENGKULU
Toni Harisman, S.Sos, M.Si
NIP. 19700310 199703 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. Basuki Rahmat Sawah Lebar Baru, Ratu Agung, Bengkulu City, Bengkulu
38115
Telp. (0736) 349731 Fax . Telp. (0736) 349731 email :
dpmptspkotabkl@gmail.com

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
IRT NO 2.14.1771.01.0307.26

Diberikan Kepada :

Nama IRT	: KERIPIK PISANG " TIGA SEKAWAN"
Nama Pemilik	: WIRA DARGA PUTRA PRATAMA
Alamat	: Jl. Korpri 9 No. 526 RT 14 RW 3
Jenis Pangan	: Hasil Olahan Buah
Kemasan Primer	: Plastik
Nomor Rekomendasi	: 440/94/LHp.IRTP/D.Kes/2021
Tanggal Rekomendasi	: 04 Juni 2021
Masa Berlaku	: 03 Juni 2026
Nomor SK	: 2505111194/SPPIRT/DPMPTSP/VI/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 : **10 Juni 2021**

Ditandatangani secara elektronik oleh:
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU KOTA BENGKULU
Toni Harisman, S.Sos, M.Si
NIP. 19700310 199703 1 004

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

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa : Wia Darza Putra Pratama
NIM : 17.11130124
Judul Skripsi : Banana Split.

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		1. Judul. 2. Nama Prodi 3. Laporan dibuat seperti Skripsi / Pedoman.	

Bengkulu, 19 Agustus 2021
Penguji II

Dr. Desi Ismaini, MA
NIP

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51276-51171-51172-53879 Faksimili (0736) 51171-51172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa : Wira Dana Putra Pratama
NIM : 1711 3024 [illegible]
Judul Skripsi : Banana Sticks

NO	Tanggal	Masalah	Saran
		Jdl diperbaiki Penulisan disesuaikan dengan buku pedoman Pangsa Pasar ? Analisa kelayakan Usaha / Program Analisa keuntungan Potensi keberlanjutan program	

Bengkulu, 19 Agustus 2021
Penguji I/II

Herlina Yustati, MA Ek
NIP

Tiga Sekawan

Banana Sticks

No. IRT : 2.14.1771.01.0307.26

Varian Rasa :

- ☐ Coklat
- ☐ Balado

Kode produksi

Netto

Komposisi :

Pisang kepok, minyak sawit, gula, garam, susu bubuk, dan bumbu perasa

Alamat Produksi :

Perumnas korpri 9, no. 526, RW. 03, Bentiring, kec. muara Bangka hulu, kota bengkulu

Biodata Penulis

1. Nama : Wira Darga Putra Pratama
2. NIM : 1711130124
3. Prodi : Ekonomi Syari'ah
4. Tempat/ Tgl lahir : Bengkulu,23 Mei 1998
5. Jenis Kelamin : Laki-Laki
6. Email : pwira04@gmail.com
7. No HP : 085268353471
8. Gol Darah : "A"
9. Alamat : JL.korpri bentiring, korpri 09, no 526
    a. RT/RW :14/03
    b. Kel/Desa :-
    c. Kecamatan : Muara Bangkahulu
10. Agama : Islam
11. Status perkawinan : Belum Menikah
12. Pekerjaan : Mahasiswa
13. Kewarganegaraan : Indonesia
14. Riwayat pendidikan :
    a. TK : Negeri Pembina Kota Bengkulu
    b. SD : - SDN 19 Kota Bengkulu
       - SDN 03 Kabupaten Mukomuko
    c. SMP : SMPN 03 Kabupaten Mukomuko
    d. SMA : SMAN 01 Mukomuko
15. Perguruan Tinggi : Institut agama Islam Negeri Bengkulu

Bertanda tangan

Wira Darga Putra Pratama

NIM. 1711130124

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Alamat : Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736)51276-51172-53879 Fak.(0736)5117151172

HALAMAN PERSETUJUAN

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Nama/NIM/Prodi : a. Ismail Hasan/1711130131/Ekonomi syariah (ketua)
   b. Wira Darga Putra Paratama/1711130124/Ekonomi Syari'ah
   c. Maswiranto/1711130111/Ekonomi Syari'ah
2. Judul Kegiatan : a. Proses Pemasaran Banana Sticks Tiga Sekawan Menggunakan Strategi Marketing Mix
   b. Proses Produksi Banana Sticks "Tiga Sekawan" Sebagai Salah Satu Cemilan Sehat, Bernutrisi.
   c. Analisis Laporan Banana Sticks Pisang Tiga Sekawan Dengan Menggunakan *BEP (Break Event Point)*
3. Lokasi Kegiatan : Bentiring, Korpri 9, Kec. Muara Bangka hulu, Kota Bengkulu,Rt 14, Rw 03, No 526
4. Waktu Kegiatan : 5 (LIMA) bulan, mulai Januari s.d Mei 2021
5. Biaya : Rp. 1.888.000.

Dapat Disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, 6 Agustus 2021 M
27 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I	Pembimbing II
Miti Yarmunida, M.Ag	Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP. 197705052007102002	NIP. 197808072005012009

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Alamat : Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736)51276-51172-53879 Fak.(0736)5117151172

HALAMAN PERSETUJUAN

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Nama/NIM/Prodi : Wira Darga Putra Pratama/1711130124/Ekonomi Syari'ah
2. Status Dalam Tim : Kelompok
3. Judul Kegiatan : Proses Produksi Banana Sticks "Tiga Sekawan" Sebagai Salah Satu Cemilan Sehat, Bernutrisi.
4. Lokasi Kegiatan : Bentiring, Korpri 9, Kec. Muara Bangka hulu, Kota Bengkulu,Rt 14, Rw 03, No 526
5. Waktu Kegiatan : 5 (LIMA) bulan, mulai Januari s.d Mei 2021
6. Biaya : Rp. 1.888.000.

Dapat Disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, 6 Agustus 2021 M

27 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I	Pembimbing II
Miti Yarmunida, M.Ag	Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP. 197705052007102002	NIP. 197808072005012009

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Alamat : Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736)51276-51172-53879 Fak.(0736)5117151172

HALAMAN PERSETUJUAN

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Nama/NIM/Prodi : Ismail Hasan/1711130131/Ekonomi Syari'ah
2. Status Dalam Tim : Ketua
3. Judul Kegiatan : Proses Pemasaran Banana Sticks Tiga Sekawan Menggunakan Strategi Marketing Mix
4. Lokasi Kegiatan : Bentiring, Korpri 9, Kec. Muara Bangka hulu, Kota Bengkulu,Rt 14, Rw 03, No 526
5. Waktu Kegiatan : 5 (LIMA) bulan, mulai Januari s.d Mei 2021
6. Biaya : Rp. 1.888.000.

Dapat Disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, 6 Agustus 2021 M

27 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I	Pembimbing II
Miti Yarmunida, M.Ag	Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP. 197705052007102002	NIP. 197808072005012009

KEMENTRIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
Alamat : Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211 Telepon (0736)51276-51172-53879 Fak.(0736)5117151172

HALAMAN PERSETUJUAN

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Nama/NIM/Prodi : Maswiranto/1711130111/Ekonomi syariah
2. Status Dalam Tim : Kelompok
3. Judul Kegiatan : Analisis Laporan Keuangan Banana Sticks Tiga Sekawan Dengan Menggunakan *BEP (Break Event Point)*
4. Lokasi Kegiatan : Bentiring, Korpri 9, Kec. Muara Bangka hulu, Kota Bengkulu,Rt 14, Rw 03, No 526
5. Waktu Kegiatan : 5 (LIMA) bulan, mulai Januari s.d Mei 2021
6. Biaya : Rp. 1.888.000.

Dapat Disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, 6 Agustus 2021 M

27 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I	Pembimbing II
Miti Yarmunida, M.Ag	Khairiah Elwardah, M.Ag
NIP. 197705052007102002	NIP. 197808072005012009