

**PROSES PRODUKSI KERUPUK NASI KELOR AMIINAH
SEBAGAI SALAH SATU INOVASI CEMILAN SEHAT
DAN BERNUTRISI**



SKRIPSI

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

Oleh :

MIYA MONICA SARI

NIM. 1711130114

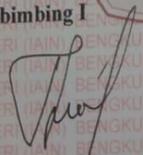
**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) BENGKULU
BENGKULU, 2021 M/1443 H**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh Miya Monica Sari, NIM. 1711130114 dengan judul "Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat Dan Bernutrisi", Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam Telah Diperiksa dan diperbaiki sesuai dengan saran pembimbing I dan pembimbing II. Oleh karena itu, Skripsi ini disetujui dan layak untuk diujikan dalam sidang *Munaqosyah* skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bengkulu.

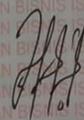
Bengkulu, 14 Juli 2021 M
4 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I



Dr. Fatimah Yunus, M.A
NIP.196303192000032003

Pembimbing II



Herlina Yustati, MA.Ek
NIP.198505222019032004



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

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736) 51171-51172-53879-, Faksimili (0736) 51171-51172

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi”**, ditulis oleh Miya Monica Sari NIM.1711130114, 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 : Kamis
Tanggal : 19 Agustus 2021M / 10 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, 15 September 2021 M

8 Safar 1443 H

Tim Sidang Munaqasyah

Ketua

Dr. Asnaini, M.A
NIP.197304121998032003

Penguji I

Dr. Asnaini, M.A
NIP.197304121998032003

Sekretaris

Herlina Yustati, MA.Ek
NIP.198505222019032004

Penguji II

Khairiah El Wardah, M.Ag
NIP.197808072005012008

Mengetahui
Plt. Dekan

Dr. Asnaini, M.A
NIP.197304121998032003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan Judul "**Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi**", 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.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 5 Agustus 2021 M



Miya Monica Sari
Nim. 1711130114

Motto

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh – sungguh (urusan) yang lain, dan hanya kepada Allah lah hendaknya kamu berharap”

(Q.S. Al – Insyirah : 6 – 8)

“Keberhasilan adalah kemampuan untuk melewati dan mengatasi dari satu kegagalan ke kegagalan berikutnya tanpa kehanginan semangat”

(Wiston Churchill)

“Usaha dan doa itu mutlak. Mereka adalah pasangan yang tidak bisa ditolak”

(Miya Monica Sari)

PERSEMBAHAN

Hari ini setitik kebahagiaan telah kuraih, perjalananku masih panjang dan perjuangan belum selesai. Sepanjang jalan kaki ini melangkah untuk menuntut ilmu selalu terbayang wajah Papa dan Mama tercinta. Kebahagiaan ini bukanlah milik sendiri, melainkan milik kami bersama dan aku persembahkan karya kecil ini untuk orang – orang yang telah berarti dalam hidupku, Skripsi ini ku persembahkan kepada :

- Papa dan Mama Saya yang telah membesarkanku dengan penuh kasih sayang tidak terbilang kepada penulis dan tak pernah lelah memberikan motivasi serta selalu mengiringi setiap langkahku dengan penuh untaian do'a.
- Abang dan ayuk iparku tersayang.
- Seluruh keluarga serta sanak famili yang mendoakan untuk suksesanku.
- Dosen dan civitas akademik IAIN Bengkulu yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta membimbing dan mengarahkan penulis untuk mencapai kesuksesan.
- Untuk patner tugas akhir saya, Alm Mellinda yang telah berjuang bersama dan selalu memberikan semangat untuk selalu maju kedepan.
- Sahabat tersayang Febi Yosita, Ida Yuliana, Alm. Mellinda dan Dwita Sukmalia yang selalu mendukung dan mensupport dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

ABSTRAK

Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi

Oleh :

Miya Monica Sari

Nim. 1711130114

Tujuan penelitian ini adalah untuk menciptakan cemilan sehat dan bernutrisi dengan memanfaatkan nasi yang tidak terpakai dan dicampur dengan daun kelor. Cemilan ini dinamakan kerupuk nasi kelor Amiinah, yang dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar sehingga dapat mengurangi pengangguran dan juga menjadi inovasi usaha baru dalam bidang kuliner. Dengan harapan menggunakan analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, and Threat*), metode menggunakan analisis kelayakan, dan menggunakan analisis keuntungan BEP (*Break Even Point*) untuk menyusun strategi pengembangan usaha dan menentukan seberapa layak usaha ini. Hasil dari penelitian ini sebanyak 2 kali. Percobaan pertama berhasil namun kurangnya rasa dari daun kelor, dengan menghasilkan 8 pcs kerupuk nasi kelor mentah. pada percobaan produksi kedua dengan menambahkan daun kelor pada adonan agar cita rasa daun kelor lebih terasa pada kerupuk, dengan produksi kedua ini menghasilkan 35 pcs kerupuk nasi kelor siap saji. Penelitian ini telah mendapatkan SPIRT (Sertifikat Produksi Industri Rumah Tangga) dari Dinas Perizinan Kota Bengkulu sehingga dalam pemasaran produk kerupuk nasi kelor Amiinah dapat dilakukan secara luas.

Kata Kunci : *Analisis SWOT, Analisis Kelayakan, Analisis BEP, dan Produksi.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **”Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi”**. 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 membuat olahan nasi dan sayuran daun kelor menjadi makanan ringan sehat dan bernutris 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. KH. 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. Dr. Desi Isnaini, MA, Plt. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.
4. Dr. Fatimah Yunus, MA, Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
5. Herlina Yustati, MA.Mk selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua Penulis 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.

b
k
s
d

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, 5 Agustus 2021 M

26 Zulhijah 1442 H



Miya Monica Sari
Nim. 1711130114

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN | iv |
| MOTTO | v |
| PERSEMBAHAN | vi |
| ABSTRAK | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | xi |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 5 |
| C. Tujuan Penelitian | 5 |
| D. Kegunaan Penelitian | 5 |
| E. Penelitian Terdahulu | 6 |
| F. Sistematika Penulisan | 9 |
| BAB II KAJIAN TEORI | |
| A. Kajian Teori | 11 |
| B. Analisis Produk | 17 |
| C. Pangsa Pasar | 19 |
| D. Lokasi Usaha | 21 |
| E. Analisa Kelayakan Usaha/Program | 22 |

| | |
|--|----|
| F. Analisa Keuntungan | 24 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | |
| A. Alat dan Bahan | 26 |
| B. Anggaran Biaya | 29 |
| C. Jadwal Kegiatan | 31 |
| D. Proses Pembuatan | 32 |
| E. Proses Pemasaran | 34 |
| F. Analisis Peluang Usaha | 34 |
| BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN | |
| A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program | 38 |
| B. Potensi Keberlanjutan Program | 42 |
| C. Evaluasi | 46 |
| BAB V PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 47 |
| B. Saran | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan Ke 1..... | 20 |
| Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan Ke 2,3dan4..... | 14 |
| Tabel 4.1 Anggaran Biaya | 28 |
| Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 2 : Surat Penunjukan SK Pembimbing
- Lampiran 3 : Form Pengajuan Judul TA
- Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha Dari Lembaga OSS
(DPMPTSP) Provinsi Bengkulu
- Lampiran 5 : Surat Keterangan Izin Usaha Dari Lembaga OSS
(DPMPTSP) Provinsi Bengkulu
- Lampiran 6 : Sertifikat Perizinan Industri Rumah Tangga
(PIRT)
- Lampiran 7 : Lembar Bimbingan Laporan TA
- Lampiran 8 : Persetujuan PKM
- Lampiran 9 : Ringkasan Eksekutif
- Lampiran 10: Lembar Saran Penguji
- Lampiran 11: Biodata CV
- Lampiran 12 : Dokumentasi
- Lampiran 13: Laporan PKM

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM) adalah salah satu upaya oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar dapat meningkat kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan, dan menyebarkan ilmu pengetahuan kesenian serta memperkaya budaya nasional.

Ada beberapa jenis program kreativitas yang ditawarkan yakni Program Kreativitas Mahasiswa Penelitian (PKMP), Program Kreativitas Mahasiswa Penerapan Teknologi (PKMT), Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat (PKMM), dan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK).

Dalam hal ini penulis menggunakan jenis Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK). Program Kreativitas Mahasiswa berbasis Kewirausahaan adalah kreativitas dalam menciptakan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit, umumnya didahului oleh survey pasar

karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa.¹

Kewirausahaan didefinisikan sebagai proses penciptaan suatu hal baru yang bernilai dengan pengorbanan waktu dan upaya yang dibutuhkan, mengambil resiko keuangan, resiko psikologis, dan resiko sosial yang terkait, serta perolehan imbalan yang dihasilkan baik dalam bentuk imbalan moneter maupun kepuasan dan kebebasan pribadi. Kewirausahaan merupakan suatu proses dinamis untuk menciptakan nilai tambah atas barang dan jasa serta kemakmuran. Peter F. Drucker mendefinisikan kewirausahaan sebagai kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda.

Thomas W. Zimmerer mengungkapkan bahwa kewirausahaan merupakan proses penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan masalah dan mencari peluang yang dihadapi setiap orang dalam kehidupan sehari-hari. Inti dari kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda melalui pemikiran kreatif dan tindakan inovatif demi terciptanya peluang.²

Banyak jenis usaha yang dilakukan oleh masyarakat seperti usaha mikro kecil, menengah dan atas. Pelaku usaha

¹ Agung Baskoro, *Status Update For The Best Student*, (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm. 170-171.

² Rinta Saragih, "A Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial". *Jurnal Kewirausahaan* Vol. 3 No. 2, Desember 2017, hal. 26.

tertarik untuk memulai usaha dibidang kuliner karena salah satu usaha yang menjanjikan dipasaran saat ini.

Nasi putih adalah makanan pokok orang Indonesia, sehingga banyak orang bilang belum makan kalau belum makan nasi. Mengonsumsi nasi putih, selama tidak berlebihan akan memberikan berbagai manfaat untuk tubuh. Sebab, selain kandungan karbohidratnya yang tinggi, nasi juga memiliki protein dan kalori yang baik sebagai sumber energi.³ Seringkali dijumpai dari masing - masing keluarga yang menyisakan nasi yang tidak habis dimakan. Dalam penelitian nasi yang terbuang di Indonesia dari rumah tangga yang paling terkecil dalam sebulan yakni 54,58 g/bln dan sisa nasi rumah tangga terbesar mencapai 185,55 g/bln.⁴ Jadi begitu banyak nasi sisa yang bisa dimanfaatkan untuk diolah.

Sementara itu, Daun kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan salah satu jenis sayuran yang sekarang ini populer, yang sejak lama telah dimanfaatkan sebagai pengobatan. Tanaman ini dapat dikenali dari bentuk daunnya yang berukuran kecil. Pohon kelor juga mudah tumbuh dan bisa hidup di tanah yang tidak terlalu subur. Daun kelor

³ Ratna Hidayati, "Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)". E-Journal Boga Vol. 03 No. 01, Agustus 2015, hal 206.

⁴ Faridatun Nafiroh dan Idah Lumhatul, "Estimasi Food Waste Beras Rumah Tangga Di Pemukiman Industri". Agromix. Vol. 10 No. 1, Maret 2019, hal 39.

adalah tumbuhan asli dari Negara Indonesia sudah terkenal manfaatnya sampai kemancanegara.

Banyak penelitian yang sudah menemukan manfaat daun kelor untuk kesehatan tubuh. Daun kelor dapat diolah menjadi jamu, teh herbal, suplemen hingga bahan dasar produk kecantikan. Tak sedikit pula orang yang menggunakan daun kelor sebagai bahan masakan. Daun kelor sudah dianggap sebagai tanaman ajaib yang dapat digunakan sebagai obat herbal untuk mengobati diabetes, nyeri sendi, infeksi bakteri, hingga kanker. Kandungan vitamin C daun kelor lebih banyak dari sayur maupun buah lainnya. Selain itu, kandungan vitamin A dan potasium dalam daun kelor sangat tinggi.⁵ Tidak heran jika daun kelor dianggap sebagai tanaman ajaib yang sangat bagus untuk tubuh.

Dalam keseharian terkadang menyisakan nasi sebanyak 200gram-1000gram dan juga sering mendapatkan nasi yang tidak terpakai dari tetangga untuk dijadikan pakan hewan akan tetapi nasi tersebut masih layak untuk dikonsumsi dari sinilah alasan saya untuk memanfaatkan nasi yang tidak terpakai ini diolah menjadi kerupuk, dan di halaman rumah terdapat tumbuhan daun kelor yang masih jarang orang lain mengelolanya padahal daun kelor memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh. Sudah diketahui bahwa yang membuat

⁵ Ratna Hidayati, “Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)”. E-Journal Boga Vol. 03 No. 01, Agustus 2015, hal 207.

kerupuk nasi itu sudah banyak dilakukan oleh masyarakat dari sinilah alasan untuk memadukan nasi dan daun kelor agar menjadi kerupuk yang berbeda dari yang sudah kebanyakan dibuat oleh masyarakat lain.

Kerupuk atau Krupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan yang berasal dari Indonesia. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk hidangan, untuk itulah tertarik membuat tugas akhir PKM dengan judul “Proses Produksi Pembuatan Kerupuk Nasi Kelor Amiinah”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana proses produksi pengolahan kerupuk nasi kelor Amiinah sebagai salah satu cemilan sehat dan bernutrisi?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui bagaimana proses produksi kerupuk nasi kelor Amiinah sebagai salah satu inovasi cemilan sehat dan bernutrisi.

D. Kegunaan Penelitian

1. Secara Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam bidang pengetahuan mengenai produksi

kerupuk nasi kelor sebagai bahan inovasi camilan sehat dan bernutrisi yang diharapkan dapat menambah referensi dalam ruang lingkup penulisan karya-karya yang berkaitan.

2. Secara Praktis

Secara praktis penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pembaca dan penulis sendiri secara tidak langsung sebagai masukan dan saran mengenai bagaimana memproduksi kerupuk nasi kelor sebagai salah satu camilan sehat dan bernutrisi.

E. Penelitian Terdahulu

1. Jurnal Nasional Oleh Mukhtarudin Muchsiri, Idealistuti, dan Rizal Ambiyah yang berjudul "*Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Sepat Siam*". Hasil dari penelitian ini adalah penambahan tepung daun kelor berpengaruh sangat nyata terhadap kadar protein dan kadar air kerupuk ikan sepat siam. Perbedaan penelitian ini terletak pada pembahasan penambahan tepung daun kelor yang berbeda pada kerupuk ikan sepat siam sedangkan dalam penelitian yang dilakukan membahas mengenai proses produksi kerupuk nasi dengan penambahan daun kelor. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek daun kelor.
2. Jurnal Nasional Oleh Ratna Hidayati yang berjudul "*Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*". Hasil dari penelitian ini adalah mengetahui

kualitas olahan beras yang ditambah daun kelor dapat meningkatkan olahan beras sebagai makanan pokok. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengelolaan daun kelor sebagai makanan pokok sedangkan pada penelitian yang dilakukan pengelolaan daun kelor pada kerupuk nasi sebagai cemilan. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek daun kelor dan nasi.

3. Jurnal nasional oleh Soetriono, Djoko Soejono, Dimas B. Zahrosa, Dan Ariq Dewi Maharani yang berjudul "*Penciptaan Nilai Tambah Berbasis Komoditas Kelor (Moringa Olifera) Di Wilayah Sentra Produksi Creation Of Value Added Based On Moringa Commodities (Moringa Olifera) In The Production Center Region*". Hasil dari penelitian ini adalah menciptakan berbagai macam produk dari olahan daun kelor seperti, teh kelor, mie kelor, steak kelor, dan serbuk kelor. Perbedaan penelitian ini terletak pada banyaknya produk dari daun kelor dihasilkan. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan hanya berfokus pada pengelolaan kerupuk nasi dari daun kelor. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek daun kelor.
4. Jurnal Nasional Oleh Aninda Regita Putri Darna, dkk. Yang berjudul "*PERI DALOR (Permen Jeli Daun Kelor) : Inovasi Permen Kaya Antioksidan Sebagai Solusi Kesehatan*". Hasil dari penelitian ini adalah

memformulasikan bubuk daun kelor ke dalam formula permen jeli akan menambah nilai gizi dalam permen jeli. Selain itu, permen jeli kelor ini nantinya dapat meningkatkan pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai suatu pangan fungsional yang mampu diterima oleh berbagai kalangan masyarakat terutama anak-anak. Perbedaan penelitian ini terletak pada produk yang dihasilkan berupa permen jeli kelor sedangkan pada penelitian ini menghasilkan berupa kerupuk nasi daun kelor. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek daun kelor.

5. Jurnal Nasional Oleh Z. Suhaemi dkk. Yang berjudul “*Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget*”. Hasil dari penelitian ini adalah penambahan daun kelor pada nugget menurunkan nilai rasa, tekstur dan warna nugget namun masih dalam batas bisa diterima. Perbedaan dari penelitian ini terletak pada pembahasan mengenai kandungan daun kelor pada nugget. Sedangkan dalam penelitian yang dilakukan tidak membahas kandungan daun kelor tetapi proses pengolahan kerupuk daun kelor. Persamaan penelitian ini terletak pada sama-sama menggunakan objek daun kelor.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika dalam penulisan ini dibagi menjadi lima bab, setiap bab terdiri dari sub-sub, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini diuraikan secara garis besar tentang permasalahan penelitian yang meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, penelitian terdahulu, sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN TEORI

Pada bab dua ini dijelaskan mengenai analisis produk, pangsa pasar, lokasi usaha, analisis kelayakan usaha dan keuntungan.

BAB III METODE PELAKSANAAN

Pada bab ini dijelaskan mengenai alat dan bahan, anggaran biaya, jadwal kegiatan, proses pembuatan, proses pemasaran, dan analisis peluang usaha.

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI

KEBERLANJUTAN

Pada bab ini diuraikan tentang hasil yang dicapai berdasarkan luaran program, potensi keberlanjutan program dan evaluasi.

BAB V PENUTUPAN

Pada bab terakhir ini merupakan kesimpulan yang diperoleh dari seluruh penelitian dan juga saran-saran yang

direkomendasikan dijadikan masukan bagi pihak yang berkepentingan.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Produksi Dalam Islam

Produksi adalah aktivitas menciptakan manfaat di masa kini dan mendatang, produksi juga merupakan proses transformasi input menjadi output, sehingga segala jenis input yang masuk ke dalam proses produksi untuk menghasilkan output disebut juga faktor produksi.⁶ Islam menggambarkan kegiatan produksi sebagai sesuatu yang sangatlah indah, banyak dari ayat-ayat suci Al Quran yang menjelaskan mengenai pentingnya kegiatan produksi dan Allah SWT menyediakan fasilitas yang luar biasa banyaknya.

Beberapa ahli ekonomi Islam memberikan definisi yang berbeda mengenai pengertian produksi, meskipun substansinya adalah sama. Berikut adalah beberapa pengertian produksi menurut para ekonom muslim kontemporer.⁷

- a. Kahf (1992), kegiatan produksi dalam perspektif Islam sebagai usaha manusia untuk memperbaiki tidak hanya kondisi fisik materialnya, tetapi juga moralitas, sebagai sarana untuk mencapai tujuan hidup sebagaimana

⁶ Mustafa Edwin Nasution, et all, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, Kencana Prenada Media Grup, Jakarta, 2006. Hal 108

⁷ Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas kerjasama dengan Bank Indonesia, PT Raja Grafindo Persada, 2008 hal 230

digariskan dalam Islam, yaitu kebahagiaan dunia dan akhirat.

- b. Mannan (1992), menekankan pentingnya motif altruism (altruism) bagi produsen Islami sehingga ia menyikapi dengan hati-hati konsep pareto *optimality dan given demand hypothesis* yang banyak dijadikan sebagai konsep dasar produksi dalam ekonomi konvensional.
- c. Rahman (1995), menekankan pentingnya keadilan dan pemerataan produksi (distribusi produksi secara merata).
- d. Al Haq (1996), bahwa tujuan dari produksi adalah memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang merupakan fardhu kifayah, yaitu kebutuhan yang bagi banyak orang pemenuhannya bersifat wajib.
- e. Siddiqi (1992), kegiatan produksi sebagai penyediaan barang dan jasa dengan memperhatikan nilai keadilan dan kebajikan/ kemanfaatan (mashlahah) bagi masyarakat. Dalam pandangannya, sepanjang produsen telah bertindak adil dan membawa kebajikan bagi masyarakat maka ia telah bertindak islami.

1. Tujuan Produksi Dalam Islam

Dalam Islam memproduksi sesuatu bukanlah sekadar untuk dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar. Dua motivasi tersebut belumlah cukup, Islam pada prinsipnya menekankan kegiatan produksi yang tidak hanya berhenti pada fungsi ekonominya saja tetapi juga harus bisa sejalan

dengan fungsi sosial, sehingga untuk mencapai fungsi sosial kegiatan produksi harus mencapai surplus.⁸ Hal ini sesuai dengan kutipan surat Al Hadid 57:7, Allah berfirman :

ءَامِنُوا بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِۦ ۚ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُّسْتَخْلِفِيْنَ فِيْهِ

فَالَّذِيْنَ ءَامَنُوْا مِنْكُمْ وَاَنْفَقُوْا هُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ۝۷

Artinya:”berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar.”

Yang dimaksud dengan menguasai di sini ialah penguasaan yang bukan secara mutlak. hak milik pada hakikatnya adalah pada Allah. manusia menafkahkan hartanya itu haruslah menurut hukum-hukum yang telah disyariatkan Allah. karena itu tidaklah boleh kikir dan boros.

Tujuan yang ingin dicapai oleh kegiatan produksi dalam perspektif Islam adalah kecukupan setiap individu,

⁸ Mustafa Edwin Naution, et all, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, Kencana Prenada Media Grup, Jakarta, 2006. Hal 106.

swasembada ekonomi umat dan kontribusi untuk mencukupi kebutuhan umat dan bangsa lain.⁹

Pendapat lain yang menjelaskan mengenai tujuan produksi dalam perspektif Islam adalah menyediakan barang dan jasa yang memberikan mashlahah maksimum bagi konsumen. Secara lebih spesifik, tujuan kegiatan produksi adalah meningkatkan kemashlahatan yang bisa diwujudkan dalam berbagai bentuk, diantaranya adalah:

- a. Pemenuhan kebutuhan manusia pada tingkatan moderat
- b. Menemukan kebutuhan masyarakat dan pemenuhannya
- c. Menyiapkan persediaan barang dan jasa di masa depan
- d. Pemenuhan sarana bagi kegiatan social dan ibada kepada Allah.

2. Prinsip Produksi dalam Islam

Prinsip produksi pada perspektif ekonomi Islam tidak jauh berbeda dengan sistem konvensional yang membedakannya adalah nilai (*value*) yang terkandung di dalamnya. Islam menambahkan beberapa poin nilai berdasarkan AlQur'an dan Hadist Rasulullah SAW dimana Islam memberikan arahan mengenai prinsip-prinsip produksi sebagai berikut, yaitu:

⁹ Mustafa Edwin Naution, et all, *Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*, Kencana Prenada Media Grup, Jakarta, 2006. Hal 107.

- a. Tugas manusia di bumi adalah sebagai khalifah Allah SWT yakni manusia ditugasi untuk memakmurkan bumi dengan ilmu dan amalnya.
- b. Islam selalu mendorong kemajuan di bidang produksi, menurut Yusuf Qordhawi, Islam membuka lebar penggunaan metode ilmiah yang didasarkan atas penelitian, eksperimen, dan perhitungan. Akan tetapi Islam tidak membenarkan penemuan terhadap hasil karya ilmu pengetahuan dalam arti melepaskan diri dari Al-Qur'an dan Al hadist.
- c. Teknik produksi diserahkan kepada keinginan dan kemampuan manusia, sesuai dengan sabda Nabi yaitu: "kalian lebih mengetahui urusan dunia kalian"
- d. Dalam berinovasi dan bereksperimen, pada prinsipnya agama Islam menyukai kemudahan, menghindari kemudharatan dan memaksimalkan manfaat. Dalam Islam tidak terdapat ajaran yang memerintahkan membiarkan segala urusan berjalan dalam kesulitannya, karena berdalih dengan ketetapan dan ketentuan Allah, atau karena tawakal kepada-Nya, sebagaimana keyakinan yang terdapat di dalam agama-agama selain Islam. Tawakal dan sabar adalah konsep penyerahan hasil kepada Allah SWT, sebagai pemilik hak prerogative yang menentukan segala sesuatu

setelah segala usaha dan persyaratan dipenuhi dengan optimal.

3. Kaidah Berproduksi dalam Islam

Islam menuntun manusia sebagai khalifah Allah untuk memakmurkan bumi yang Allah ciptakan untuk dikelola dengan ilmu dan amalan baik. Melalui tuntunan kaidah tersebutlah manusia dituntut untuk melakukan sesuatu berdasarkan Al Quran dan Al Hadist, salah satunya adalah kaidah dalam berproduksi. Kaidah-kaidah dalam berproduksi antara lain adalah¹⁰:

- a. Memproduksi barang dan jasa yang halal pada setiap tahapan produksi
- b. Mencegah kerusakan di muka bumi, termasuk membatasi polusi, memelihara keserasian, dan ketersediaan sumber daya alam
- c. Produksi dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan individu dan masyarakat serta mencapai kemakmuran. Kebutuhan yang harus dipenuhi harus berdasarkan prioritas yang ditetapkan agama, yakni terkait dengan kebutuhan untuk tegaknya akidah/agama, terpeliharanya nyawa, akal dan keturunan, serta memakmurkan material.

¹⁰ Mustafa Edwin Naution, et all, "*Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam*", Kencana Prenada Media Grup, Jakarta, 2006. hal 111-112.

- d. Produksi dalam Islam tidak dapat dipisahkan dari tujuan kemandirian umat. Untuk itu hendaknya umat memiliki berbagai kemampuan, keahlian, dan prasarana yang memungkinkan terpenuhinya kebutuhan pengembangan peradaban, dimana dalam kaitannya tersebut para ahli fiqih memandang bahwa pengembangan di bidang ilmu, industri, perdagangan, keuangan merupakan fardhu kifayah, yang dengannya manusia bias melaksanakan urusan agama dan dunianya.
- e. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia baik kualitas spiritual maupun mental dan fisik. Kualitas spiritual terkait dengan kesadaran rohaniannya, kualitas mental terkait dengan etos kerja, intelektual, kreatifitas, sedangkan fisik berkaitan dengan kesehatan, efisiensi, dan sebagainya.

B. Analisa Produk

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah kerupuk nasi kelor yang dibuat dengan memanfaatkan nasi yang tidak terpakai dan ditambah dengan daun kelor. Alasan lain adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan nasi yang sampai saat ini jarang dimanfaatkan oleh masyarakat. Nasi yang diolah yaitu nasi sisa yang masih bagus atau kondisi nasi tersebut itu keras jadi dalam pengelolaan nasi untuk dijadikan kerupuk nantinya akan dilakukan perendaman

terlebih dahulu. Adapun karakteristik dari produk ini adalah berupa kerupuk tipis yang renyah untuk cemilan, diolah dengan memanfaatkan nasi yang ada dan ditambah dengan daun kelor yang kaya manfaat.

Dalam hal ini sebagai tim pelaksana hendak memberikan inovasi baru dalam memanfaatkan nasi yang tidak terpakai dengan daun kelor menjadi cemilan. Cemilan tersebut dinamakan kerupuk nasi kelor “AMIINAH”. Untuk menambah nilai guna, nilai ekonomis, dan kebutuhan gizi.

Pembuatan kerupuk nasi kelor Amiinah ini begitu sederhana dan dapat diikuti oleh siapa pun. Proses pembuatan kerupuk ini yaitu dengan mencampurkan bahan nasi, daun kelor dengan tepung tapioka dan bumbu aduk sampai merata. Jika sudah adonan dibentuk berbentuk lonjong. Setelah itu adonan kerupuk di rebus dan ditiriskan kerupuk selanjutnya diiris tipis-tipis kemudian dijemur sampai kering. Pastikan penjemuran dengan benar, agar kerupuk saat digoreng dapat mengembang dengan bagus dan saat dimakan *crispy*.

Dalam kehidupan masyarakat Kerupuk memang sudah sangat familiar, dengan adanya inovasi baru pemanfaatan nasi tidak terpakai dengan tambahan daun kelor sebagai kerupuk mungkin cemilan akan selalu disenangi masyarakat sebagai makanan ringan yang sangat efisien.

C. Pangsa Pasar

Pasar sebagai area tempat jual beli barang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagai pusat perbelanjaan, pasar tradisional, pertokoan, mall, plaza, pusat perdagangan maupun se butan lainnya.

Pengertian pasar dapat dititik beratkan dalam arti ekonomi yaitu untuk transaksi jual dan beli. Pada prinsipnya, aktivitas perekonomian yang terjadi di pasar didasarkan dengan adanya kebebasan dalam bersaing, baik itu untuk pembeli maupun penjual. Penjual mempunyai kebebasan untuk memutuskan barang atau jasa apa yang seharusnya untuk diproduksi serta yang akan di distribusikan. Sedangkan bagi pembeli atau konsumen mempunyai kebebasan untuk membeli dan memilih barang atau jasa yang sesuai dengan tingkat daya belinya. Pasar menurut kajian ilmu ekonomi adalah suatu tempat atau proses interaksi antara permintaan (pembeli) dan penawaran (penjual) dari suatu barang/jasa tertentu, sehingga akhirnya dapat menetapkan harga keseimbangan dan jumlah yang diperdagangkan.

1. Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar adalah suatu proses untuk mebagi-bagi atau mengelompokkan konsumen/pembeli berdasarkan kebutuhan karakteristik ataupun perilaku yang membutuhkan bauran produk dan bauran pemasaran

tersendiri. Segmentasi pasar produk yang kami tuju seperti Pegawai Negeri Sipil, Mahasiswa dan Ibu rumah tangga.

2. Target Pasar

Dalam pemasaran produk kerupuk nasi kelor Amiinah yang menjadi target sasaran adalah warung makan, warung manisan dan tempat perbelanjaan lainnya.

3. *Positioning*

Positioning merupakan strategi untuk merebut posisi dibenak konsumen, sehingga strategi ini menyangkut bagaimana membangun kepercayaan, keyakinan dan kompetisi bagi pelanggan. Keunggulan dari produk kerupuk nasi kelor Amiinah mempunyai banyak nutrisi untuk sebagai cemilan dan harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan yang lain.

4. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha membuat makanan yang digemari dari bahan nasi dan dicampur dengan daun kelor menggunakan analisis bauran pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.¹¹

¹¹ Imam Haryanto, “Analisis Pengaruh Produk, Harga, Promosi, Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Serta Implikasinya Pada Kepuasan Pelanggan”, Jurnal Ekonomi Bisnis & Entrepreneurship Vol. 9 No. 2, Oktober 2015, hal 83-84.

a. Kebijakan Produk

Usaha kerupuk nasi kelor Amiinah ini bergerak dalam bidang *home industry*. Jenis produk ini berupa makanan ringan.

b. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan kerupuk siap saji dengan harga Rp. 6.000 berat bersih 100gram sedangkan kerupuk mentah dengan harga Rp. 10.000 dengan berat bersih 250gram.

c. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan maka perlu dilakukan promosi. Kami melakukan promosi via jejaring sosial.

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kerupuk Nasi Kelor Amiinah kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerja sama ke berbagai toko.

D. Lokasi Usaha

Lokasi usaha kerupuk nasi kelor “AMIINAH” berada di jalan Sadang 1 Rt.06 Rw.02 No. 15 Kelurahan Lingkar Barat, Kecamatan Gading Cempaka, Kota Bengkulu.

Lokasi ini dipilih karena berada di tengah kota, letaknya strategis, dan memenuhi syarat dinas kesehatan, salah satu syaratnya mempunyai ruangan sendiri dalam memproduksi

suatu makanan tidak campur dengan dapur rumah tangga sehingga S-PPIRT dapat diterbitkan. Kemudian di Lingkar Barat dekat dengan kampus dan sekolah, Umumnya di Bengkulu belum ada kerupuk nasi kelor sehingga menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

E. Analisa Kelayakan Usaha

Analisa Kelayakan merupakan suatu keinginan yang mempelajari mendalam tentang suatu usaha bisnis yang dijalankan, dalam menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Kelayakan pelaksanaan penelitian secara mendalam untuk menentukan apakah usaha dijalankan akan memberikan manfaat lebih besar dibandingkan dengan biaya dikeluarkan.

Kelayakan Artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam tersebut dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan.

Dengan kata lain, kelayakan dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan nonfinansial sesuai dengan tujuan yang mereka inginkan.

Produksi Pada Bulan ke 1 :

1 kg Tepung Tapioka, 1 kg Nasi, dan 200 gram Daun Kelor menghasilkan 8 produk, dengan melakukan penjualan kerupuk mentah.

Pendapatan usaha Bulan ke 1 yakni :

Selama 1 bulan menghasilkan 96 produk jadi

$96 \times \text{Rp. } 7000,- = \text{Rp. } 672.000,-$

Biaya Bahan Baku Produksi ke 1 = Rp. 216.000,-

Produksi Pada Bulan ke 2,3 dan 4 :

2 kg Tepung Tapioka, 1 kg Nasi dan 500gram Daun Kelor menghasilkan 35 produk, dengan melakukan penjualan kerupuk siap saji..

Pendapatan usaha dalam 3 bulan yakni :

Selama 10 minggu $\times 35$ produk $\times \text{Rp. } 6.000,- = \text{Rp.}$

$2.100.000,-$

Biaya Usaha Produksi ke 2 :

Biaya Bahan Baku sekali produksi Rp. 76.000,-

Peralatan Tetap Rp. 400.000,-

Total Biaya = $\text{Rp. } 76.000,- \times 10$ minggu + $\text{Rp. } 400.000,-$
= $\text{Rp. } 1.160.000,-$

Laba Bersih :

Pendapatan Usaha bulan ke 1 + Pendapatan Usaha selama 3 bulan – Total Biaya bulan ke 1 + Total Biaya bulan ke 2,3 dan 4.

= $\text{Rp. } 672.000,- + \text{Rp. } 2.100.000,- - \text{Rp. } 216.000,- +$
 $\text{Rp. } 1.160.000,- = \text{Rp. } 1.396.000,-$

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar $\text{Rp. } 2.772.000,-$ dan laba bersih sebesar $\text{Rp. } 1.396.00,-$ maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk

dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 900.000,-.

F. Analisa Keuntungan

Break Even Point (BEP) merupakan suatu kondisi perusahaan yang mana dalam operasionalnya tidak mendapat keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. Dengan kata lain, antara pendapatan dan biaya pada kondisi yang sama, sehingga labanya adalah nol.

Analisa *Break Even Point* (BEP) adalah teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara volume penjualan dan profitabilitas.¹² Analisa ini disebut juga sebagai analisa impas, yaitu suatu metode untuk menentukan titik tertentu dimana penjualan dapat menutup biaya, sekaligus menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian perusahaan jika penjualan melampaui atau berada di bawah titik.

Manfaat analisis *break even point* sangat banyak, namun secara umum adalah untuk mengetahui titik pulang pokok dari sebuah usaha. Dengan diketahuinya titik pulang pokok, manajemen dapat mengetahui harus memproduksi atau menjual pada jumlah berapa unit agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Rumus Break Even Point sebagai berikut :

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

¹² Maruta, Heru. “Analisis *Break Even Point* (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen”, Hal 11.

Jadi :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp. } 76.000/35 \text{ Bungkus} \\ &= \text{Rp. } 2.171,- \end{aligned}$$

Selanjutnya :

$$\begin{aligned} \text{BEP (Unit)} &= \frac{\text{Rp. } 400.000}{\text{Rp. } 6000 - \text{Rp. } 2.171} \\ &= 104 \text{ Unit} \end{aligned}$$

Jadi, usaha ini harus menjual kerupuk sebanyak 104 unit mencapai *Break Event Point* (BEP).

Untuk perhitungan berapa rupiah agar mencapai BEP maka;

$$\begin{aligned} \text{BEP (Rupiah)} &= \text{Harga jual per unit} \times \text{BEP unit} \\ &= \text{Rp. } 6.000,- \times \text{Rp. } 104 \text{ Unit} \\ &= \text{Rp. } 624.000,- \end{aligned}$$

Jadi, usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp. 624,000- agar terjadi BEP.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

A. Alat dan Bahan

Berikut ini adalah penjelasan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi pembuatan Kerupuk Nasi Kelor Amiinah :

1. Perlengkapan yang di siapkan :

| No. | Alat yang digunakan |
|------|-----------------------|
| 1. | Kompore |
| 2. | Baskom |
| 3. | Spatula |
| 4. | Dandang |
| 5. | Kuali |
| 6. | Kemasan |
| 7. | Timbangan |
| 8. | Pisau |
| 9. | Blender |
| 10. | Nampan |
| 11.. | Sarung tangan plastic |

2. Bahan yang disiapkan :

Tabel. 3.1

Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan Ke 1

| No. | Nama Barang | Unit |
|-----|----------------|------------|
| 1 | Tepung Tapioka | 1 Kg |
| 2 | Nasi | 1 Kg |
| 3 | Daun Kelor | 200 gram |
| 4 | Bawang Putih | 200 gram |
| 5 | Ketumbar | 1 Bks |
| 6 | Garam | 1,5 Sendok |
| 7 | Penyedap Rasa | 1 Bks |

Tabel 3.1 di atas merupakan takaran bahan yang digunakan dalam melakukan produksi Kerupuk Nasi Kelor pada bulan ke 1. Pada percobaan produksi pertama menghasilkan produk kerupuk daun kelor akan tetapi rasa dari daun kelor kurang terasa lebih dominan rasa nasi. Dengan menghasilkan 8 pcs kerupuk nasi kelor yang sudah di packing dan berat 250gram seharga Rp. 7.000,- pada penjualan kerupuk mentah.

Tabel 3.2
Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan ke 2, 3 dan 4

| No. | Nama Barang | Unit |
|-----|----------------|------------|
| 1 | Tepung Tapioka | 2 Kg |
| 2 | Nasi | 1 Kg |
| 3 | Daun Kelor | 500 gram |
| 4 | Bawang putih | 200 gram |
| 5 | Ketumbar | 1 Bks |
| 6 | Garam | 2,5 Sendok |
| 7 | Penyedap Rasa | 1 Bks |

Tabel 3.2 di atas merupakan takaran bahan yang digunakan dalam melakukan produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah pada bulan ke 2, 3, dan 4. Pada percobaan produksi kedua dengan menambahkan takaran daun kelor pada adonan sehingga cita rasa dari daun kelor lebih terasa. Dari produksi kedua ini menghasilkan 35 pcs dengan berat 100gram seharga 6.000,- pada penjualan siap saji.

Dari penjelasan tabel 3.1 dan tabel 3.2 dengan takaran bahan yang berbeda tentulah hasil dari kedua produksi berbeda, dari rasa dan warna. Berikut di bawah ini gambar perbedaan hasil produksi dari Kerupuk Nasi Kelor Amiinah.



Produksi Bulan ke 1



Produksi Bulan 2,3 dan 4

B. Anggaran Biaya

Tabel 4.1

| No. | Kegiatan | Harga Barang | | Jumlah |
|-----|--------------------|--------------|---------------|---------------|
| | | Unit | Harga | |
| 1. | TAHAP PELATIHAN | | | |
| | Pelatihan PKP | 1 Orang | Rp. 350.000,- | Rp. 350.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 350.000,- |
| 2. | TAHAP PELAKSANAAN | | | |
| a. | Peralatan Tetap | | | |
| | Spatula | 1 Buah | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| | Nampan | 9 Buah | Rp. 5.000,- | Rp. 45.000,- |
| | Saringan aluminium | 1 Buah | Rp. 20.000,- | Rp. 20.000,- |

| | | | | |
|----|--|----------|---------------|---------------|
| | Timbangan | 1 Buah | Rp. 75.000,- | Rp. 75.000,- |
| | Blender | 1 Buah | Rp. 250.000,- | Rp. 250.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 400.000,- |
| b. | Bahan Habis Pakai | | | |
| | Nasi | - | - | - |
| | Tepung Tapioka | 2 Kg | Rp. 6.500,- | Rp. 26.000,- |
| | Daun Kelor | - | - | - |
| | Garam | 1 Bks | Rp. 1.000,- | Rp. 1.000,- |
| | Bawang Putih | 200 gram | Rp. 2.500,- | Rp. 2.500,- |
| | Penyedap Rasa | 1 Bks | Rp. 500,- | Rp. 500,- |
| | Standing Pouch | 35 pcs | Rp. 1.000,- | Rp. 35.000,- |
| | Ketumbar | 1 Bks | Rp. 1.000,- | Rp. 1.000,- |
| | Stiker | 1 Lembar | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 76.000,- |
| 3. | PELAPORAN | | | |
| | Pembuatan Proposal dan Penggandaan | 2Rangkap | Rp. 19.000,- | Rp. 19.000,- |
| | Pembuatan Logo Usaha | | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| | Pembuatan Stiker Produk | | Rp. 20.000,- | Rp. 20.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 49.000,- |
| 4. | TRANSPORTASI | | | |
| | Distribusi | 1 Orang | Rp. 25.000,- | Rp. 25.000,- |

| | | | | |
|--|-------------|--|--|---------------|
| | Produk | | | |
| | Jumlah | | | Rp. 25.000,- |
| | TOTAL BIAYA | | | Rp. 900.000,- |

Anggaran Biaya

C. Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2

Jadwal Kegiatan

| No. | Kegiatan | Bulan I | | | | Bulan II | | | | Bulan III | | | | Bulan IV | | | | |
|-----|---------------------|---------|----|-----|----|----------|----|-----|----|-----------|----|-----|----|----------|----|-----|----|--|
| | | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | |
| 1. | Persiapan Program | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | a. Persiapan Bahan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | b. Persiapan Alat | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | c. Persiapan Tempat | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Pelaksanaan Program | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | a. Produksi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | b. Promosi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | c. Penjualan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Evaluasi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Penyusunan Laporan | | | | | | | | | | | | | | | | | |

D. Proses Pembuatan

Langkah-langkah yang pertama kali harus dilakukan yaitu sebelum diolah daun kelor dicuci dan nasi di rendam terlebih dahulu, setelah itu :

1. Letakkan bumbu, garam, penyedap rasa, ketumbar, dan bawang putih, kemudian blender hingga halus.



2. Selanjutnya blender nasi dan daun kelor hingga halus.



3. Setelah itu masukan tepung tapioka kedalam baskom, kemudian masukan bumbu, nasi dan daun kelor yang telah dihaluskan, aduk hingga merata.



3. Setelah diaduk hingga rata, bentuk adonan menjadi berbentuk lonjong.



5. Setelah perebusan siap, masukan adonan yang telah dibentuk kedalam perebusan, tunggu hingga adonan mengapung.
6. Setelah mengapung angkat dan tiriskan hingga dingin.



7. Setelah dingin, masukan kedalam kulkas tunggu hingga 5 jam.
8. Keluarkan adonan kerupuk dari kulkas. Iris tipis - tipis, tata di atas tampah atau nampan lalu jemur dibawah terik matahari selama 1 atau setengah hari sampai kerupuk benar – benar kering.
9. Setelah kering, kerupuk bisa langsung digoreng dengan api yang sedang lalu tiriskan dan kerupuk sudah siap di packing atau di konsumsi secara langsung.

E. Proses Pemasaran

Strategi pemasaran yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Membuat kerupuk dengan cita rasa yang berbeda. Ini dimaksudkan untuk mengenalkan kepada masyarakat bahwa kerupuk tidak hanya berasal dari bahan campuran hewani saja.

2. Menjual produk kepada masyarakat dengan harga yang terjangkau.
3. Menawarkan produk via WA, Facebook dan Instagram dan secara langsung kepada teman, tetangga sekitar rumah juga melakukan penitipan di warung manisan Bude indah, warung manisan Dwita, warung manisan Syifa Cell, Warung Manisan Mande, Mie Ayam Bumen's, masyarakat Bengkulu dan Pasar Surulangun Rawas Palembang.

F. Analisis Peluang Usaha

Analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, and Threat*) Analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, and Threat*) dilakukan untuk menjawab tujuan dan maksud penelitian tentang strategi pengembangan yang perlu diterapkan untuk meningkatkan kinerja usaha kerupuk nasi kelor Amiinah. Analisis SWOT merupakan alat analisis yang dapat digunakan untuk menyusun strategi pengembangan usaha berdasarkan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dimiliki oleh suatu perusahaan.¹³

Menurut Rangkuti Kekuatan dan kelemahan merupakan faktor internal, yakni hal-hal yang berasal dari dalam diri sendiri. Sedangkan peluang dan ancaman merupakan faktor

¹³ Vanessa, Olivia, "Analisis Kelayakan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Sepatu Dan Sandal Di Bogor", Jurnal Bina Akuntansi Vol. 04 No. 02, Juli 2017, Hal. 114.

eksternal, yakni faktor luar yang banyak mempengaruhi kinerja usaha kerupuk nasi kelor Amiinah.

1. *Strength* (kekuatan)

- a. Di daerah Bengkulu khususnya, belum ada kerupuk nasi kelor, mungkin banyak kerupuk nasi saja yang bahan bakunya tidak dicampur dengan daun kelor. Sehingga kerupuk nasi kelor Amiinah tergolong produk yang masih baru dan unik dari campuran nasi dan daun kelor.
- b. Bahan baku mudah diperoleh.
- c. Harga kerupuk nasi kelor Amiinah yang relative terjangkau oleh semua kalangan.
- d. Bahan yang digunakan baik dan proses pembuatan *higinies* tanpa adanya bahan tambahan makanan membuat makanan lebih aman dikonsumsi.
- e. Lokasi penjualan kerupuk nasi kelor Amiinah yang strategis berada ditengah kota.
- f. Dengan mempromosikan produk melalui internet atau media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram.
- g. Kemasan kerupuk nasi kelor Amiinah yang menarik, berlabel, dan mempunyai izin PIRT karena telah dilakukan pemeriksaan oleh pihak dinas kesehatan.

2. *Weaknesses* (Kelemahan)

- a. Manajemen usaha kerupuk nasi kelor Amiinah yang masih sederhana.
 - b. Produk kerupuk nasi kelor Amiinah ini masih baru sehingga masih belum dikenal masyarakat.
3. *Opportunities* (Peluang)
- a. Pertumbuhan pasar yang dimungkinkan meningkat karena umumnya masyarakat menyukai cemilan, karena kerupuk nasi kelor Amiinah ini bisa dimakan pada saat santai, saat bekerja dan saat kumpul keluarga dan menjadi makanan pelengkap.
 - b. Kerupuk Amiinah memiliki peluang pasar yang menjanjikan.
 - c. Competitor atau pesaing yang masih sangat sedikit dengan harga kerupuk Amiinah yang terjangkau.
4. *Treats* (Ancaman)
- a. Selera konsumen yang masih sering berubah-ubah, mempunyai pengaruh yang besar terhadap pembelian produk.
 - b. Akan muncul pesaing atau competitor baru, maka cara mengatasi ancaman ini kerupuk nasi kelor Amiinah melakukan pembangunan *brand image* secara ekspansif sehingga dapat mempertahankan pemasaran dan menjadi *Market Leader* disegmen pasar.

BAB IV
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Kegiatan dan hasil pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dalam bidang produksi “Kerupuk Nasi Kelor Amiinah” ini ditujukan untuk mendapatkan luaran yang diharapkan. Kegiatan dan hasilnya dapat diungkapkan seperti berikut :

Pertama Kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan PIRT untuk mendapatkan sertifikat pangan industry rumah tangga, dalam hal ini merekrut mahasiswa yang mengambil tugas akhir nya PKM - K dan para pelaku usaha yang ada di Bengkulu untuk mengikuti pelatihan tersebut. Setelah terkumpul anggota yang ingin mengikuti pelatihan PIRT maka kegiatan pelatihan siap dilaksanakan. Pelatihan tersebut diadakan oleh Dinas Kesehatan Bengkulu, pada tanggal 6 november 2020 di Taman Badrika Jenggalu, dengan biaya pendaftaran sebesar Rp. 350.000 dengan kurang lebih 30 orang peserta. Ada beberapa narasumber yang di hadirkan seperti dari kepala Dinas Kesehatan, pihak BPOM, pihak MUI, dan pihak Lembaga OSS.

Materi dari pihak dinas kesehatan memberikan materi tentang bagaimana cara kita berproduksi harus ditempat yang bersih, menggunakan sarung tangan dan sebagainya. Materi

yang diberikan dari masing- masing bidang tentulah berbeda-beda sesuai dengan bidangnya seperti Bpom memberitahu bahwasanya bahan apa saja yang boleh digunakan dalam pencampuran makanan yang diolah, pewarna apa saja yang boleh digunakan dalam campuran makanan dan lainnya. Materi yang diberikan oleh pihak MUI yaitu tentang bahan – bahan yang digunakan tentu zat nya harus yang halal. Dan dari pihak Lembaga OSS memberikan pelatihan bagaimana cara mendaftarkan usaha kita agar tercatat di bidang usaha produksi.

Jadi, dari hasil kegiatan tersebut kami bisa tau bagaimana cara atau proses yang harus dilalui sebagai seorang pengusaha dalam memproduksi sebuah makanan atau minuman dengan ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan.

Cara Mendapatkan Izin SPPIRT

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

1. Telah mengikuti, dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan
2. Lolos uji pemeriksaan sarana uji Produk pangan
3. Memenuhi peraturan perundang-undangan label pangan.

Persyaratan SPPIRT

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

1. FC KTP pemilik usaha
2. Pas Foto 3x4 pemilik usaha rumahan (3 lembar)
3. Surat keterangan domisili usaha (dari kantor camat)
4. Denah lokasi bangunan
5. Surat dari puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
6. Surat izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
7. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
8. Izin opsional/komersial dari DPMPTSP (Satu Pintu)
9. Izin usaha (Izin Usaha Mikro Kecil) dari DPMPTSP (Satu Pintu)
10. Nomor Induk Berusaha (NIB) dari DPMPTSP (Satu Pintu)
11. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
12. Label produk makanan atau minuman yang diproduksi
13. Hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan

14. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan Untuk mendapatkan SPP-IRT¹⁴

Cara Mengurus SPPIRT

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

1. Daftar ke Dinas Kesehatan Untuk Melakukan pengecekan dan konsultasi mengenai produk pangan yang akan disertifikasi
2. Melakukan Tes Penyuluhan kemandirian 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.

¹⁴ <https://Sipadek.Bengkulukota.go.id/informasi/layanan.com>, Diakses 10/06/21.

B. Potensi Keberlanjutan Program

Produk Kerupuk Nasi Kelor Amiinah adalah cemilan sehat dan enak yang memiliki profit menjanjikan dengan ketersediaan nasi yang tidak terpakai atau nasi sisa sebagai bahan dasar yang dicampur dengan daun kelor.

Produk kerupuk nasi kelor Amiinah memiliki keunikan tersendiri dengan warna pada kerupuk berbahan dasar alami dan menyehatkan bagi tubuh. Dari keunggulan produk kerupuk nasi kelor diatas merupakan aspek – aspek yang menjamin keberlanjutan usaha produk kerupuk tersebut.

Bantuan pemerintah juga diharapkan dalam proses pengembangan usaha produk kerupuk nasi kelor agar dapat melebarkan sayap serta dapat bersaing pada level pasar yang lebih besar lagi. Hal ini karena produk kerupuk nasi kelor tidak hanya diproduksi dan dipasarkan untuk mendapatkan keuntungan ekonomis semata tetapi kerupuk nasi kelor juga memberikan nilai inovatif tinggi kepada masyarakat dan membuka peluang lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Dengan ini usaha kerupuk nasi kelor dapat memanfaatkan orang sekitar sehingga dapat menciptakan lingkungan kerja yang mengurangi jumlah pengangguran.

1. Analisis Bahan Baku

Nasi merupakan beras mentah yang diolah sedemikian rupa sesuai adat setempat sehingga bisa menjadi lunak dan dapat dimakan. Bahan baku untuk pembuatan kerupuk nasi

kelor ini terbilang tidak susah ditemukan yang mana memang 97%-100% orang Indonesia makanan pokoknya nasi.¹⁵ Untuk mendapatkan bahan nasi yang tidak terpakai itu dari tetangga yang kadang memberi nasi sisa sebanyak 200gram-1000gram karena dari magic atau *rice cooker* yang cepat keras nasinya, dan untuk daun kelor banyak ditemukan dipagar halaman rumah masyarakat sekitar serta untuk pengembang biakan tumbuhan kelor itu sangat mudah ditanam bisa dari biji kelor maupun dari batangnya langsung.

Bahan – bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk kelor Amiinah ini yaitu nasi, daun kelor, tepung tapioka, garam, ketumbar, bawang putih dan penyedap rasa. Dalam hal ini pembuatan kerupuk nasi kelor Amiinah menggunakan bahan yang berkualitas sehingga menghasilkan rasa yang nikmat. Sebagai tanda terimakasih atas pemberian nasi sisa tersebut yang kemudian diolah menjadi kerupuk nasi kelor, Amiinah memberikan beberapa gram dari hasil kerupuk nasi kelor Aminnah tersebut untuk dicicipi.

2. Analisis Kesehatan

Menurut WHO, kesehatan adalah kondisi dinamis meliputi kesehatan jasmani, rohani, sosial, dan tidak hanya terbebas dari penyakit, cacat, dan kelemahan. Dikatakan sehat secara fisik adalah orang tersebut tidak memiliki gangguan

¹⁵ Faridatun Nafiroh dan Idah Lumhatul, “*Estimasi Food Waste Beras Rumah Tangga Di Pemukiman Industri*”. Agromix. Vol. 10 No. 1, Maret 2019, Hal 38.

apapun secara klinis. Fungsi organ tubuhnya berfungsi secara baik, dan dia memang tidak sakit. Sehat secara mental/psikis adalah sehatnya pikiran, emosional, maupun spiritual dari seseorang.

Adapun kesehatan dapat diperoleh salah satunya dari kandungan gizi yang masuk ke dalam tubuh, dengan cara mengkonsumsi makanan yang bergizi.

Gizi merupakan zat-zat yang ada dalam makanan yang diperlukan oleh tubuh sehingga tubuh memperoleh energi yang dapat digunakan untuk menjalani aktivitas sehari-hari, zat-zat tersebut seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin dan air. Selain itu gizi dapat diartikan juga sebagai suatu proses penyerapan, maupun pengeluaran zat gizi untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal organ tubuh serta menghasilkan tenaga.¹⁶

Manfaat makan kerupuk nasi kelor ternyata dapat menambah kandungan gizi karena di dalam nasi banyak mengandung karbohidrat dan protein, juga dari daun kelor mempunyai kandungan kalsium, kalium, zat besi vitamin A, dan vitamin C yang lebih banyak dari buah atau sayuran lain.

3. Analisis Permintaan Kerupuk

Permintaan adalah berbagai jumlah barang yang diminta oleh konsumen dalam suatu pasar untuk periode waktu pada

¹⁶ Hilmainur Syampurma, "Studi Tentang Tingkat Pengetahuan Ilmu Gizi Siswa Siswi Smp Negeri 32 Padang". Jurnal Menssana, Vol. 3 No. 1, Mei 2018, hal. 3.

berbagai kemungkinan tingkat harga atau berbagai kemungkinan tingkat pendapatan atau tingkat harga lain yang mempunyai hubungan dekat.

Jumlah dari suatu barang tertentu yang hendak dibeli oleh konsumen pada berbagai kemungkinan harga suatu waktu tertentu disebut permintaan, sedangkan mengenai permintaan pasar adalah berbagai jumlah dari suatu barang tertentu yang hendak dibeli oleh semua konsumen pada kemungkinan harga pada suatu periode tertentu.

Kadriah mengemukakan bahwa kurva permintaan menggambarkan hubungan fungsional antara harga dan jumlah barang yang diminta. Kurva ini menurun dari kiri atas ke kanan bawah yang berarti makin rendah harga barang makin banyak jumlah barang yang diminta.

Menurut Nasution dan Tarmizi, teori permintaan diturunkan dari perilaku konsumen, tentunya berkaitan dengan keputusan konsumen sekaligus disebut sebagai permintaan terhadap alternative persediaan barang yang tersedia di pasar output (permintaan pasar). Berapa banyak jenis atau macam barang yang akan dibeli para konsumen disesuaikan dengan kebutuhan maupun kemampuan masing-masing konsumen sehingga permintaan terhadap barang menjadi berguna.¹⁷

¹⁷ Abdurrahman Kasdi, “Permintaan dan Penawaran dalam Mempengaruhi Pasar (Studi Kasus di Pasar Demak)”, *BISNIS* Vol. 4 No. 2, Desember 2016.

Kerupuk Nasi Kelor ini banyak diminati masyarakat karena merupakan makanan ringan yang bisa dimakan sehari-hari sebagai pendamping misalnya, dimakan bersama dengan mie atau dengan makanan lain sehingga cukup mudah melakukan pemasarannya kepada masyarakat, makanan ringan ini digemari dari kalangan anak-anak, remaja maupun orang tua.

C. Evaluasi

Selama pelaksanaan program produksi percobaan pertama kerupuk nasi kelor “AMIINAH” yang dibuat, konsumen menyatakan bahwa kerupuk ini renyah dan gurih, namun ada masukan dari konsumen dan Pembimbing I yaitu ibu Dra. Fatimah Yunus, MA bahwa kurangnya rasa dari daun kelor, Jadi kami melakukan perbaikan diproduksi yang kedua dengan menambahkan takaran daun kelornya. Begitu juga dalam pembuatan logo kemasan pembimbing II yaitu ibu Herlina Yustati, MA.EK memberikan masukan untuk menambahkan selogan. Dengan selogan yang kita tulis di logo kemasan yaitu “ Cemilan Sehat, No Mubazir”. Kendala utama produksi yaitu matahari karena pada saat proses pengeringan kerupuk sangat diperlukannya energi matahari.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari pelaksanaan program produksi yang telah melewati semua rangkaian dari pelatihan, produksi, pengemasan, promosi dan penjualan dapat disimpulkan bahwa pemanfaat nasi lebih yang tidak terpakai lagi dapat memberikan inovasi bagi masyarakat sekitar bahwasannya nasi yang tidak habis itu bisa diolah dan dimanfaatkan menjadi cemilan yang enak dan sehat karena bahan dasarnya ditambah dengan daun kelor yang kaya akan manfaat. Pada proses pembuatan kerupuk nasi kelor Amiinah melakukan 2 kali percobaan untuk mendapatkan rasa yang pas dan kerupuk nasi kelor Amiinah telah memiliki No.PIRT (Nomor Perizinan Industri Rumah Tangga).

Usaha Kerupuk nasi kelor ini merupakan suatu usaha skala kecil yang dapat membantu menciptakan lapangan usaha baru, sehingga mengurangi pengangguran. Usaha ini tidak memerlukan modal yang cukup besar, namun dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat.

Kegiatan usaha kami ini semoga dapat berkembang dan membangun kerja sama dengan pelaku usaha lain. Dan juga dalam perkembangan usaha mikro kecil dan menengah diharapkan ada perhatian lebih dari pemerintah melalui pemberian bantuan-bantuan dan kemudahan administrasi

bagi UMKM daerah agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka Perencanaan Bisnis Usaha kerupuk nasi kelor Amiinah dapat direalisasikan menjadi bisnis yang dapat melebarkan sayap ke pasar yang lebih besar. Selain itu juga dapat digunakan oleh orang lain sebagai pembanding, acuan, ataupun referensi dalam pembuatan perencanaan bisnis yang serupa ataupun yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Baskoro, Agung, 2014. “*Status Update For The Best Student*”, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Haryanto, Imam, “*Analisis Pengaruh Produk, Harga, Promosi, Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Serta Implikasinya Pada Kepuasan Pelanggan*”, *JurnalE konomi Bisnis & Entrepreneurship* Vol. 9 No. 2, Oktober 2015.

Hernita, Nita, “*Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian*”, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi* Vol. 5 No. 2 , Desember 2018.

Hidayati, Ratna. 2014. “*Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*”. *E-Journal Boga*, Vol. 03 No. 01. Agustus 2015.

Kasdi, Abdurrahman, “*Permintaan dan Penawaran dalam Mempengaruhi Pasar (Studi Kaaus di Pasar Bintaro Demak)*”, *BISNIS* Vol. 4 No. 2, Desember 2016.

Maruta, Heru. “*Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen*”.

Nafiroh, Faridatu dan Idah Lumhatul, 2019. “*Estimasi Food Waste Beras Rumah Tangga Di Pemukiman Industri*”. *Agromix*. Vol. 10 No. 1, Maret 2019.

Nasution Mustafa, et all, “*Pengenalan Eksklusif Ekonomi Islam, Kencana Prenada Media Gru*” : Jakarta, 2006.

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Universitas Islam Indonesia Yogyakarta atas kerjasama dengan Bank Indonesia, PT Raja Grafindo Persada, 2008.

Syampurma, Himainur, “*Studi Tentang Tingkat Pengetahuan Ilmu Gizi Siswa – Siswi Smp Negeri 32 Padang*”. Jurnal Menssana, Vol. 3 No. 1, Mei 2018.

Saragih, Rinta, “*A Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial*”. Jurnal Kewirausahaan Vol. 3 No. 2, Desember 2017.

Vanessa, Olivia, “*Analisis Kelayakan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Sepatu Dan Sandal Di Bogor*”, Jurnal Bina Akuntansi Vol. 04 No. 02, Juli 2017.

LAMPIRAN



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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1381/1771/20

Diberikan kepada :

Nama : **MIYA MONICA SARI**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **JL. SADANG I RT/RW 006/002 LINGAR BARAT
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 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di :

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



Bengkulu, 06 November 2020
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU



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



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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Miya Monica Sari
 NIM : 1711130114
 Program Studi : Ekonomi Syariah
 Anggota : 1. Mellinda (NIM: 1711130112)
 2. (NIM:.....)
 (maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Kerupuk Nasi kelor

III. Proses Konsultasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Dosen Suster

Bengkulu, 11 Februari 2021
 Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

[Signature]

Idwal B. Mx
 NIP. 19830709200121005

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

[Signature]
 Kepala Jurusan
 NIP. 741202206042000

Bengkulu,
 Ketua Tim
 Mahasiswa

[Signature]
 Miya Monica Sari
 1711130114



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: 0303/In.11/F.IV/PP.00.9/02/2021

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

1. N A M A : Dra. Fatimah Yunus, MA
N I P. : 196303192000032003
T U G A S : Pembimbing I
2. N A M A : Herlina Yustati, MA.Ek
N I P. : 198505222019032004
T U G A S : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan 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 : Miya Monica Sari
Nim : 1711130114
Prodi : Ekonomi Syariah
2. N a m a : Meilinda
Nim : 1711130112
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : KERUPUK NASI KELOR

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

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



Ditujukan :
Wakil Rektor I
Dosen yang bersangkutan;
Mahasiswa yang bersangkutan;
Ansp.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1292000321682**

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 : MIYA MONICA SARI
Nomor KTP : 1771025403990001
NPWP Pemilik Usaha :
Nama Usaha : AMIINAH
NPWP Usaha : -
Alamat : JL. SADANG I, Kel. Lingkar Barat, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI : 10799 - INDUSTRI PRODUK MAKANAN LAINNYA
Akses Kepabeanaan : -
Kekayaan Bersih : Rp 900.000 (Sembilan Ratus Ribu Rupiah)

1. NIB merupakan identitas Pelaku Usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. NIB adalah bukti Pendaftaran Penanaman Modal/Berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan dan hak akses kepabeanaan.
3. Lembaga OSS berwenang untuk melakukan evaluasi dan/atau perubahan atas izin usaha (izin komersial/operasional) sesuai ketentuan perundang-undangan.
4. Seluruh data yang tercantum dalam NIB dapat berubah sesuai dengan perkembangan kegiatan berusaha
5. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini, maka akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya

Diterbitkan tanggal : 18 Maret 2021
Perubahan ke-13 Tanggal : 30 Maret 2021

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

IZIN USAHA

(Izin Usaha Mikro Kecil)

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

Nama Pemilik Usaha : MIYA MONICA SARI
Nomor Induk Berusaha : 1292000321682
Alamat Pemilik Usaha : Jl. SADANG I, Kel. Lingkar Barat, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Nama Usaha : AMIINAH
Kode KBLI : 10799
Nama KBLI : INDUSTRI PRODUK MAKANAN LAINNYA
Alamat Usaha : Jl. Sadang 1 No. 15 Rt.06 Rw.02 , Kel. Lingkar Barat, 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 : 18 Maret 2021
Perubahan ke-13 Tanggal : 30 Maret 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.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Mellinda (1711130112)
Miya Monica Sari (1711130114)
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.EK
Judul TA : PKM – K “KERUPUK NASI KELOR”

| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|-----------------|------------------|------------------------|-------|
| 23 / 2021 02 | Proposal | | |
| 4 / 2021 03 | | Analisis rasa kerupuk. | |

Bengkulu, April 2021 M
12 Jumadil Akhir 1442 H
Pembimbing II

Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Mellinda (1711130112)
Miya Monica Sari (1711130114)
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.EK
Judul TA : PKM – K “KERUPUK NASI KELOR”

| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|----------------|------------------|------------------------|-------|
| 15/2021 /03 | | Perbaiki rasa kerupuk. | U |
| 1/2021 /04 | Laporan | Perbaiki sesuai Saran. | U |

Bengkulu, April 2021 M
12 Jumadil Akhir 1442 H
Pembimbing II


Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Mellinda (1711130112)
Miya Monica Sari (1711130114)
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.EK
Judul TA : PKM – K “KERUPUK NASI KELOR”

| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|----------------|------------------|-----------------------------------|-------|
| 6/2021 104 | Laporan . | Perbaiki Laporan sesuai saran. | H |
| 15/2021 104 | | ACC | H |

Bengkulu, April 2021 M
12 Jumadil Akhir 1442 H

Pembimbing II

Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN)

BENGKULU

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok :

Program Studi : Ekonomi Syariah

Mellinda (1711130112)

Pembimbing I : Dra Fatimah Yunus, MA

Miya Monica Sari (1711130114)

Judul TA : Pengolahan Nasi dan daun kelor Sebagai Salah Satu Inovasi
Cemilan Sehat Dan Bernutrisi

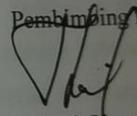
| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|----------------|---------------------------|---|-------|
| 23/2021 /02 | Proposal. | Dibagi Fokus Revisi | D |
| 4/2021 /03 | Analisis rasa kerapuk. | Rasa yg di uji lagi krn rasa dr pdm | D |
| 22/2021 /06 | Laporan. | Pelari Pdm TA FEB | D |
| 20/6-2021 | Laporan | - Ada individu - kebagian | D |

| | | | |
|--------|--------|--|----|
| | | Pembaca Proses uji coba di buas di lpt Partelea Prodel Loyoh jual | |
| 1/A-22 | Lee DP | di Press tuh ujia | 2. |
| | | | |

Bengkulu, Juni 2021 M

Zulkaidah 1442 H

Pembimbing 1



Dra. Fatimah Yunus, MA

NIP. 196303192000032003

RINGKASAN EKSEKUTIF

Banyak dari masing masing keluarga yang menyisakan nasi yang tidak terpakai, atau mungkin karena nasi tersebut sudah dingin jadi tidak ingin memakannya lagi. Sehingga nasi tersebut terbuang sia-sia, ataupun diberikan untuk pakan hewan ternak. Jadi kami berinovasi untuk mengolah nasi yang tidak terpakai menjadi cemilan, dan kami memberikan tambahan daun kelor dalam bahan pokok pembuatan kerupuk tersebut. Seperti yang kita ketahui, daun kelor memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Biasanya daun kelor dikelola menjadi jamu ataupun teh. Dengan ini memberikan inovasi untuk menciptakan produk dari nasi dan daun kelor.

AMIINAH adalah usaha yang kami jalankan di bidang kuliner. AMIINAH menjual produk inovasi yang terbuat dari nasi dan daun kelor. AMIINAH sendiri mempunyai keunggulan sebagai cemilan sehat dengan rasa yang gurih dan warna alami dari daun kelornya. Strategi pemasaran yang dilakukan dengan mentitipkan produk ke warung-warung manisan dan juga memanfaatkan media social seperti Whatsaap, facebook, dan Instagram.

Anggaran yang dikeluarkan dalam usaha ini sebesar Rp. 900.000,-,target yang akan kami capai dalam usaha ini memperoleh profit dari modal yang telah kami keluarkan. Pencapaian usaha kerupuk nasi kelor ini telah bekerja sama

dengan warung-warung yang ada di sekitaran Kota Bengkulu dan Pasar Surulangun Rawas Palembang.



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
Web.sito: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa
NIM
Judul Skripsi

: M.Ma. Monica Sari
: 191130114
:

| NO | Tanggal | Masalah | Saran |
|----|------------|--|--|
| 1 | 19-02-2021 | Letak Balok | Ada alasan/inspirasi nya dari mana? jels |
| 2. | | Cover s.d akhir Aminal ya blm ada | leporan bawh dg proposal, jadi lepor kan yg sdh di klu |
| 3. | | h. 3, 4 | Perjelas pd produksi yg di hasil kan |
| 4. | | Bab II blm ada analisis produk (Bahan/komponen Aminal ya) | Fokus ke produ nya saja |
| 5. | | Bab III no. 2 blm detail | & detail kan pr nya. |
| 6. | | Bab V no. 2 h. 21 | & perjelas dg Anal bahan baku, kaset & perminoran |
| 7. | | Teknik penulisan | semula penulisan |

Bengkulu, 19-02-2021
Penguji I/II

Dr. Anaini, MA
NIP. 197304121998032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

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

LEMBAR SARAN TIM PENGUJI

Nama Mahasiswa
NIM
Judul Skripsi

.....
: Mrs. Monica Sari
: 191130114
:

| NO | Tanggal | Masalah | Saran |
|----|---------|---------------------|--|
| 1. | | Teknik penomoran | perbaiki sesuai saran |
| 2. | | Latar Belakang | tambahkan data yg jumlah nasi yg terbagi |
| 3. | | potensi keberagaman | Analisa peluang keberagamannya dari sisi potensi nasi banyak yg terbagi dan akan kelor yg tersedia potensi pasar kepuk |

Bengkulu, 19-08-2021
Penguji/III


Khairiah El Wazeh, M. Ag.
NIP. 197808072005012009

Biodata (Curriculum Vitae)

1. Identitas Diri

| | | |
|----|--------------------------|-------------------------|
| 1. | Nama Lengkap | Miya Monica Sari |
| 2. | NIM | 1711130114 |
| 3. | Program Studi | Ekonomi Syariah |
| 4. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 5. | Tempat dan Tanggal Lahir | Bengkulu, 14 Maret 1999 |
| 6. | Alamat E-mail | Miyamonica 03@gmail.com |
| 7. | Nomor Telepon/Hp | 089637701751 |

2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal

| No. | Pendidikan | Asal Sekolah/PT | Tahun Tamat |
|-----|------------|----------------------------|-------------|
| 1 | SD | SD Negeri 55 Kota Bengkulu | 2011 |
| 2 | SMP | SMP Negeri 8 Kota Bengkulu | 2014 |
| 3 | SMA | SMA Negeri 7 Kota Bengkulu | 2017 |

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan skripsi.

**DOKUMENTASI
KEGIATAN PRODUKSI KERUPUK**





PROSES PENJEMURAN



KERUPUK NASI KELOR



SKRIPSI

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

Oleh :

- 1. MIYA MONICA SARI NIM 1711130114**
- 2. MELLINDA NIM 1711130112**

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



**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon (0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

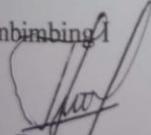
**HALAMAN PERSETUJUAN
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Nama/NIM/Prodi : a. Miya Monica Sari/1711130114/Ekonomi Syariah (Ketua)
: b. Mellinda/1711130112/Ekonomi Syariah (Anggota)
2. Judul Kegiatan : a. Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Crispy Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi.
: b. Proses Pemasaran Kerupuk Nasi Kelor Crispy Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi.
3. Lokasi Kegiatan : Jl. Sadang 1 No.15 Rt.06 Rw.02
Kel. Lingkar Barat Kec. Gading Cempaka.
4. Waktu Kegiatan : 4 (Empat) bulan, mulai Februari s.d Mei 2021
5. Biaya : Rp. 900.000,-

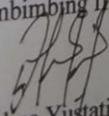
Dapat Disetujui untuk diajukan dalam seminar hasil Program Kreativitas Mahasiswa sebagai Tugas Akhir pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Bengkulu.

Bengkulu, 14 Juli 2021 M
4 Zulhijah 1442 H

Pembimbing I


Dra. Fatmah Yunus, MA
NIP. 196303192000032003

Pembimbing II


Herlina Yustati, MA, MK
NIP. 198505222019032004

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Miya Monica Sari
Tempat/Tanggal Lahir : Bengkulu, 14 Maret 1999
Nim : 1711130114
Prodi : Ekonomi Syariah

Dengan ini saya menyatakan:

1. Tugas Akhir dengan Judul "Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Crispy Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi", adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di IAIN Bengkulu maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
3. Di dalam Tugas Akhir 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, 5 Agustus 2021 M



Miya Monica Sari
Nim. 1711130114

RINGKASAN EKSEKUTIF

Banyak dari masing masing keluarga yang menyisakan nasi yang tidak terpakai, atau mungkin karena nasi tersebut sudah dingin jadi tidak ingin memakannya lagi. Sehingga nasi tersebut terbuang sia-sia, ataupun diberikan untuk pakan hewan ternak. Jadi kami berinovasi untuk mengolah nasi yang tidak terpakai menjadi cemilan, dan kami memberikan tambahan daun kelor dalam bahan pokok pembuatan kerupuk tersebut. Seperti yang kita ketahui, daun kelor memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Biasanya daun kelor dikelola menjadi jamu ataupun teh. Dengan ini memberikan inovasi untuk menciptakan produk dari nasi dan daun kelor.

AMIINAH adalah usaha yang kami jalankan di bidang kuliner. AMIINAH menjual produk inovasi yang terbuat dari nasi dan daun kelor. AMIINAH sendiri mempunyai keunggulan sebagai cemilan sehat dengan rasa yang gurih dan warna alami dari daun kelornya. Strategi pemasaran yang dilakukan dengan mentitipkan produk ke warung-warung manisan dan juga memanfaatkan media social seperti Whatsaap, facebook, dan Instagram.

Anggaran yang dikeluarkan dalam usaha ini sebesar Rp. 900.000,-,target yang akan kami capai dalam usaha ini memperoleh profit dari modal yang telah kami keluarkan. Pencapaian usaha kerupuk nasi kelor ini telah bekerja sama

dengan warung-warung yang ada di sekitaran Kota Bengkulu dan Pasar Surulangun Rawas Palembang.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **”Proses Produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah Sebagai Salah Satu Inovasi Cemilan Sehat dan Bernutrisi”**. 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 laporan akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana membuat olahan nasi dan sayuran daun kelor menjadi makanan ringan 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 Tugas Akhir 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 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. Dr. Desi Isnaini, MA, Plt. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.
4. Dr. Fatimah Yunus, MA, Selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan bimbingan pada penulisan tugas akhir ini.
5. Herlina Yustati, MA.Mk selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Kedua orang tua Penulis 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 Tugas Akhir ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Penulis ke depan.

Bengkulu, 5 Agustus 2021 M
26 Zulhijah 1442 H

Miya Monica Sari
Nim. 1711130114

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN | iii |
| RINGKASAN EKSEKUTIF | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| G. Latar Belakang | 1 |
| H. Rumusan Masalah | 3 |
| I. Tujuan Program | 4 |
| J. Manfaat Program | 4 |
| K. Luaran yang Diharapkan | 5 |
| BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA | |
| G. Analisis Produk | 6 |
| H. Pangsa Pasar | 7 |
| I. Lokasi Usaha | 9 |
| J. Analisa Kelayakan Usaha/Program | 9 |
| K. Analisa Keuntungan | 10 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | |
| G. Alat dan Bahan | 13 |
| H. Proses Pembuatan | 15 |
| I. Proses Promosi dan Pemasaran | 16 |

BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

- A. Anggaran Biaya 18
- B. Jadwal Kegiatan 20

BABV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI

KEBERLANJUTAN

- D. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program 21
- E. Potensi Keberlanjutan Program 22

BAB VI PENUTUP

- A. Evaluasi 24
- B. Kesimpulan 24
- C. Saran 25

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan Ke 1 | 13 |
| Tabel 3.2 Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan Ke 2,3dan4...14 | |
| Tabel 4.1 Anggaran Biaya | 18 |
| Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan | 20 |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- Lampiran 2 : Form Pengajuan Judul TA
- Lampiran 3 : Surat Penunjukan SK Pembimbing
- Lampiran 4 : Nomor Induk Berusaha Dari Lembaga OSS
(DPMPTSP) Provinsi Bengkulu
- Lampiran 5 : Surat Keterangan Izin Usaha Dari Lembaga OSS
(DPMPTSP) Provinsi Bengkulu
- Lampiran 6 : Sertifikat Perizinan Industri Rumah Tangga
(PIRT)
- Lampiran 7 : Lembar Bimbingan Laporan TA
- Lampiran 8 : Biodata CV
- Lampiran 9 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

F. Latar Belakang

Program Kreatifitas Mahasiswa (PKM) adalah salah satu upaya oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DP2M), Ditjen Dikti dalam meningkatkan kualitas peserta didik (mahasiswa) di perguruan tinggi agar dapat meningkatkan kemampuan akademis dan profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan, dan menyebarkan ilmu pengetahuan, keterampilan, dan seni serta memperkaya budaya nasional.

Ada beberapa jenis program kreativitas yang ditawarkan yakni Program Kreativitas Mahasiswa Penelitian (PKMP), Program Kreativitas Mahasiswa Penerapan Teknologi (PKMT), Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat (PKMM), dan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK).

Dalam hal ini penulis menggunakan jenis Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK). Program Kreativitas Mahasiswa berbasis Kewirausahaan adalah kreativitas dalam menciptakan keterampilan berwirausaha dan berorientasi pada profit., umumnya didahului oleh survey

pasar karena relevansinya yang tinggi terhadap terbukanya peluang perolehan profit bagi mahasiswa.¹⁸

Sementara itu, Daun kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan salah satu jenis sayuran yang sekarang ini populer, yang sejak lama telah dimanfaatkan sebagai pengobatan. Tanaman ini dapat dikenali dari bentuk daunnya yang berukuran kecil. Pohon kelor juga mudah tumbuh dan bisa hidup di tanah yang tidak terlalu subur. Daun kelor adalah tumbuhan asli dari Negara Indonesia sudah terkenal manfaatnya sampai kemancanegara.

Banyak penelitian yang sudah menemukan manfaat daun kelor untuk kesehatan tubuh. Daun kelor dapat diolah menjadi jamu, teh herbal, suplemen hingga bahan dasar produk kecantikan. Tak sedikit pula orang yang menggunakan daun kelor sebagai bahan masakan. Daun kelor sudah dianggap sebagai tanaman ajaib yang dapat digunakan sebagai obat herbal untuk mengobati diabetes, nyeri sendi, infeksi bakteri, hingga kanker. Kandungan vitamin C daun kelor lebih banyak dari sayur maupun buah lainnya. Selain itu, kandungan vitamin A dan potasium dalam daun kelor sangat tinggi.¹⁹ Tidak heran jika daun kelor dianggap sebagai tanaman ajaib yang sangat bagus untuk tubuh.

¹⁸ Agung Baskoro, Status Update For The Best Student, (Jakarta : Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm. 170-171.

¹⁹ Ratna Hidayati, “Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)”. E-Journal Boga Vol. 03 No. 01, Agustus 2015, hal 207.

Dalam keseharian terkadang menyisakan nasi sebanyak 200gram-1000gram dan juga sering mendapatkan nasi yang tidak terpakai dari tetangga untuk dijadikan pakan hewan akan tetapi nasi tersebut masih layak untuk dikonsumsi dari sinilah alasan saya untuk memanfaatkan nasi yang tidak terpakai ini diolah menjadi kerupuk, dan di halaman rumah terdapat tumbuhan daun kelor yang masih jarang orang lain mengelolanya padahal daun kelor memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh. Sudah diketahui bahwa yang membuat kerupuk nasi itu sudah banyak dilakukan oleh masyarakat dari sinilah alasan untuk memadukan nasi dan daun kelor agar menjadi kerupuk yang berbeda dari yang sudah kebanyakan dibuat oleh masyarakat lain.

Kerupuk atau Krupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan yang berasal dari Indonesia. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk hidangan.

G. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi pengolahan kerupuk nasi kelor Amiinah?

2. Bagaimana strategi promosi dan pemasaran kerupuk nasi daun kelor Amiinah?

H. Tujuan Program

1. Memperkenalkan Kerupuk Nasi Kelor yang dinilai memiliki kandungan nutrisi, kemudian diolah menjadi makanan bernutrisi untuk kesehatan masyarakat yang gemar mengonsumsi makanan ringan.
2. Memanfaatkan nasi yang tidak terpakai lebih optimal agar tidak ada nasi yang terbuang sia-sia.
3. Menawarkan sesuatu yang baru di bidang bisnis makanan, dan mengajak untuk hidup sehat dengan kerupuk yang kami tawarkan.
4. Memperoleh suatu keuntungan dan pendapatan dari usaha mandiri yang didirikan dan secara tidak langsung bisa mengurangi jumlah pengangguran.
5. Adapun tujuan khusus mengambil tugas akhir kewirausahaan adalah memperoleh gelar Ekonomi.
6. Menjadi pengusaha muda yang sukses.

I. Manfaat Program

2. Menyediakan makanan yang terjangkau, unik, dan sehat bagi masyarakat.
3. Menumbuhkan kreativitas mahasiswa untuk selalu aktif, kritis, inovatif dalam berwirausaha.
4. Membentuk suatu usaha baru yang mengoptimalkan sumber daya dari pemanfaatan bahan tak terpakai.

J. Luaran yang Diharapkan

Target luaran yang diharapkan dari PKM - Kewirausahaan adalah Mahasiswa dapat mengembangkan pengalaman dalam bidang kewirausahaan. Pemanfaatan untuk bahan nasi dapat lebih optimal sehingga tidak ada lagi nasi yang terbuang sia-sia. Selain itu juga memberikan informasi jajanan yang memiliki mutu dan kualitas baru dengan ditambahnya tanaman daun kelor yang dapat tumbuh disekitar kita.

Dan diharapkan dengan adanya olahan seperti ini memberikan nilai positif terhadap konsumsi makanan ringan dalam masyarakat, serta pemberian nama usaha “AMIINAH” yang diambil dari kata amanah yang artinya dapat dipercaya, menunjukkan bahwa bahan-bahan kaya akan manfaat serta diproses dengan cara yang bersih (*higienis*).

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

G. Analisa Produk

Produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah kerupuk nasi kelor yang dibuat dengan memanfaatkan nasi yang tidak terpakai dan ditambah dengan daun kelor. Alasan lain adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan nasi yang sampai saat ini jarang dimanfaatkan oleh masyarakat. Adapun karakteristik dari produk ini adalah berupa kerupuk tipis yang renyah untuk cemilan, diolah dengan memanfaatkan nasi yang ada dan ditambah dengan daun kelor.

Di dalam sekitar 2 gram daun kelor, terkandung 14 kalori dan beragam nutrisi berikut ini:

1. 2 gram protein
2. 1,8–2 gram karbohidrat
3. 0,8 miligram zat besi
4. 8,8 miligram magnesium
5. 70 miligram kalium
6. 38–40 miligram kalsium
7. 11 miligram vitamin C
8. 600 IU vitamin A
9. 8,5 mikrogram folat²⁰

Nasi putih mengandung banyak nutrisi, mulai dari mineral, vitamin, hingga gizi utama seperti karbohidrat dan

²⁰ Dr. Adrian, Kevin. 2020. *“Kandungan dan manfaat daun kelor bagi kesehatan”*.

protein. Dalam satu porsi (186 gram) nasi putih, terdapat kandungan nutrisi sebesar:

1. Kalori: 242
2. Lemak: 0,4 g
3. Sodium: 0 mg
4. Karbohidrat: 53,4 g
5. Serat: 0,6 g
6. Gula: 0 g
7. Protein: 4,4 g²¹

Kami sebagai tim pelaksana hendak memberikan inovasi baru dalam memanfaatkan nasi yang tidak terpakai dengan daun kelor menjadi cemilan. Cemilan yang dimaksud adalah kerupuk nasi kelor. Untuk menambah nilai guna, nilai ekonomis, dan kebutuhan gizi. Dalam kehidupan masyarakat Kerupuk memang sudah sangat familiar, dengan adanya inovasi baru pemanfaatan nasi tidak terpakai dengan tambahan daun kelor sebagai kerupuk mungkin cemilan akan selalu disenangi masyarakat sebagai makanan ringan yang sangat efisien.

H. Pangsa Pasar

1. Segmen dan Target Pasar

Dalam pemasaran produk yang menjadi target sasaran adalah warung makan, mahasiswa, dan masyarakat sekitar.

²¹ Dr. Utari, Reni. 2020. “Kandungan Gizi Nasi Putih dan Manfaatnya untuk Tubuh”.

2. Positioning

Keunggulan dari produk Kerupuk Nasi Kelor mempunyai banyak nutrisi untuk sebagai cemilan dan harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan yang lain.

3. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha membuat makanan yang digemari dari bahan nasi dan dicampur dengan daun kelor menggunakan analisis bauran pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam bidang home industry. Jenis produk ini berupa makanan ringan.

b. Kebijakan Harga

Harga yang diberikan kepada pelanggan dari Rp. 7.000 dengan berat bersih 100gram.

c. Kebijakan Promosi

Untuk meningkatkan hasil penjualan maka perlu dilakukan promosi. Kami melakukan promosi via jejaring social.

d. Kebijakan Distribusi

Distribusi hasil produksi kepada para konsumen dilakukan secara langsung ditempat usaha maupun secara tidak langsung yaitu dengan menawarkan kerja sama ke berbagai toko.

I. Lokasi Usaha

Lokasi usaha kerupuk nasi kelor “AMIINAH” berada di jalan Sadang 1 Rt.06 Rw.02 No. 15 Kelurahan Lingkar Barat, Kecamatan Gading Cempaka, Kota Bengkulu.

Lokasi ini dipilih karena berada di tengah kota, letaknya strategis, dan memenuhi syarat dinas kesehatan, salah satu syaratnya mempunyai ruangan sendiri dalam memproduksi suatu makanan tidak campur dengan dapur rumah tangga sehingga S-PPIRT dapat diterbitkan. Kemudian di Lingkar Barat dekat dengan kampus dan sekolah, Umumnya di Bengkulu belum ada kerupuk nasi kelor sehingga menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

J. Analisa Kelayakan Usaha

Produksi Pada Bulan ke 1 :

1 kg Tepung Tapioka, 1 kg Nasi, dan 200 gram Daun Kelor menghasilkan 8 produk, dengan melakukan penjualan kerupuk mentah.

Pendapatan usaha Bulan ke 1 yakni :

Selama 1 bulan menghasilkan 96 produk jadi

$96 \times \text{Rp. } 7000,-$ = Rp. 672.000,-

Biaya Bahan Baku Produksi ke 1 = Rp. 216.000,-

Produksi Pada Bulan ke 2,3 dan 4 :

2 kg Tepung Tapioka, 1 kg Nasi dan 500gram Daun Kelor menghasilkan 35 produk, dengan melakukan penjualan kerupuk siap saji..

Pendapatan usaha dalam 3 bulan yakni :

$$\begin{aligned} & \text{Selama 10 minggu} \times 35 \text{ produk} \times \text{Rp. 6.000,-} \\ & \qquad \qquad \qquad = \text{Rp. 2.100.000,-} \end{aligned}$$

Biaya Usaha Produksi ke 2 :

Biaya Bahan Baku sekali produksi Rp. 76.000,-

Peralatan Tetap Rp. 400.000,-

$$\begin{aligned} \text{Total Biaya} &= \text{Rp. 76.000,-} \times 10 \text{ minggu} + \text{Rp. 400.000,-} \\ & \qquad \qquad \qquad = \text{Rp. 1.160.000,-} \end{aligned}$$

Laba Bersih :

Pendapatan Usaha bulan ke 1 + Pendapatan Usaha selama 3 bulan – Total Biaya bulan ke 1 + Total Biaya bulan ke 2,3 dan 4.

$$\begin{aligned} &= \text{Rp. 672.000,-} + \text{Rp. 2.100.000,-} - \text{Rp. 216.000,-} + \\ & \quad \text{Rp. 1.160.000,-} = \text{Rp. 1.396.000,-} \end{aligned}$$

Jadi, selama 4 bulan produksi dengan perolehan total penjualan sebesar Rp. 2.772.000,- dan laba bersih sebesar Rp. 1.396.000,- maka usaha ini sudah dikatakan layak untuk dijalankan karena sudah melebihi dari batas investasi awal yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 900.000,-.

K. Analisa Keuntungan

Break Even Point (BEP) merupakan suatu kondisi perusahaan yang mana dalam operasionalnya tidak mendapat keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. Dengan kata lain, antara pendapatan dan biaya pada kondisi yang sama, sehingga labanya adalah nol.

Analisa Break Even Point (BEP) adalah teknik analisa untuk mempelajari hubungan antara volume penjualan dan profitabilitas.²² Analisa ini disebut juga sebagai analisa impas, yaitu suatu metode untuk menentukan titik tertentu dimana penjualan dapat menutup biaya, sekaligus menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian perusahaan jika penjualan melampaui atau berada di bawah titik.

Manfaat analisis break even poin sangat banyak, namun secara umum adalah untuk mengetahui titik pulang pokok dari sebuah usaha. Dengan diketahuinya titik pulang pokok, manajemen dapat mengetahui harus memproduksi atau menjual pada jumlah berapa unit agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Rumus Break Even Point sebagai berikut :

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

Jadi :

$$\begin{aligned} \text{Biaya Variabel Per Unit} &= \text{Rp. } 76.000/35 \text{ Bungkus} \\ &= \text{Rp. } 2.171,- \end{aligned}$$

Selanjutnya :

$$\begin{aligned} \text{BEP (Unit)} &= \frac{\text{Rp. } 400.000}{\text{Rp. } 6000 - \text{Rp. } 2.171} \\ &= 104 \text{ Unit} \end{aligned}$$

Jadi, usaha ini harus menjual kerupuk sebanyak 104 unit mencapai Break Event Point (BEP).

²² Maruta, Heru. "Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen", Hal 11.

Untuk perhitungan berapa rupiah agar mencapai BEP maka;

$$\begin{aligned} \text{BEP (Rupiah)} &= \text{Harga jual per unit} \times \text{BEP unit} \\ &= \text{Rp. 6.000,-} \times \text{Rp. 104 Unit} \\ &= \text{Rp. 624.000,-} \end{aligned}$$

Jadi, usaha ini harus mendapatkan omset senilai Rp. 624,000- agar terjadi BEP.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

B. Alat dan Bahan

Berikut ini adalah penjelasan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi pembuatan Kerupuk Nasi Kelor Amiinah :

4. Perlengkapan yang di siapkan :

- Kompor - Dandang - Pisau
- Baskom - Kemasan - Blender
- Spatula - Kemasan - Nampan

5. Bahan yang disiapkan :

Tabel. 3.1

Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan Ke 1

| No. | Nama Barang | Unit |
|-----|----------------|------------|
| 1 | Tepung Tapioka | 1 Kg |
| 2 | Nasi | 1 Kg |
| 3 | Daun Kelor | 200 gram |
| 4 | Bawang Putih | 200 gram |
| 5 | Ketumbar | 1 Bks |
| 6 | Garam | 1,5 Sendok |
| 7 | Penyedap Rasa | 1 Bks |

Tabel 3.1 di atas merupakan takaran bahan yang digunakan dalam melakukan produksi Kerupuk Nasi Kelor pada bulan ke 1.

Tabel 3.2

Bahan Pembuatan Kerupuk Produksi Bulan ke 2, 3 dan 4

| No. | Nama Barang | Unit |
|-----|----------------|------------|
| 1 | Tepung Tapioka | 2 Kg |
| 2 | Nasi | 1 Kg |
| 3 | Daun Kelor | 500 gram |
| 4 | Bawang putih | 200 gram |
| 5 | Ketumbar | 1 Bks |
| 6 | Garam | 2,5 Sendok |
| 7 | Penyedap Rasa | 1 Bks |

Tabel 3.2 di atas merupakan takaran bahan yang digunakan dalam melakukan produksi Kerupuk Nasi Kelor Amiinah pada bulan ke 2, 3, dan 4.

Dari penjelasan tabel 3.1 dan tabel 3.2 dengan takaran bahan yang berbeda tentulah hasil dari kedua produksi berbeda, dari rasa dan warna. Berikut di bawah ini gambar perbedaan hasil produksi dari Kerupuk Nasi Kelor Amiinah.



Produksi Bulan ke 1



Produksi Bulan 2,3 dan 4

C. Proses Pembuatan

Langkah-langkah yang pertama kali harus dilakukan yaitu sebelum diolah daun kelor dicuci dan nasi di rendam terlebih dahulu, setelah itu :

1. Letakkan bumbu, garam, penyedap rasa, ketumbar, dan bawang putih, kemudian blender hingga halus.
2. Selanjutnya blender nasi dan daun kelor hingga halus.
3. Setelah itu masukan tepung tapioka kedalam baskom, kemudian masukan bumbu, nasi dan daun kelor yang telah dihaluskan, aduk hingga merata.



4. Setelah diaduk hingga rata, bentuk adonan menjadi berbentuk lonjong.



5. Setelah perebusan siap, masukan adonan yang telah dibentuk kedalam perebusan, tunggu hingga adonan mengapung.
6. Setelah mengapung angkat dan tiriskan hingga dingin.



7. Setelah dingin, masukan kedalam kulkas tunggu hingga 5 jam.
8. Keluarkan adonan kerupuk dari kulkas. Iris tipis - tipis, tata di atas tampah atau nampan lalu jemur dibawah terik matahari selama 1 atau setengah hari sampai kerupuk benar – benar kering.
9. Setelah kering, kerupuk bisa langsung digoreng dengan api yang sedang lalu tiriskan dan kerupuk sudah siap di packing atau di konsumsi secara langsung.

D. Proses Promosi Dan Pemasaran

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha membuat makanan yang digemari dari bahan nasi dan

dicampur dengan daun kelor menggunakan analisis bauran pemasaran yaitu mengenai kebijakan produk, harga, promosi, dan distribusi.²³

- a. Kebijakan Produk: Usaha ini bergerak dalam bidang jasa penjualan, berupa kerupuk nasi kelor yang akan disebarakan ke berbagai tempat di Bengkulu dan Pasar Surulangun(Sumsel). Dengan rasanya yang enak serta dikemas secara praktis untuk kemudahan konsumen menikmatinya dan menyehatkan tubuh.
- b. Kebijakan Harga : Produksi bulan Pertama, harga kerupuk nasi kelor yang mentah perbungkus Rp. 7.000,- dengan berat bersih 250gram.
Produksi bulan ke 2,3 dan 4, harga kerupuk nasi kelor yang siap saji perbungkus Rp. 6.000,- dengan berat bersih 100gram.
- c. Kebijakan Promosi : Untuk meningkatkan hasil penjualan, maka perlu di lakukan promosi. Beberapa media untuk promosi ini di antaranya, sosial media(seperti whatsApp,facebook,dan instagram) dan stiker.
- d. Kebijakan Distribusi : Distribusi hasil produksi pada konsumen di lakukan dengan memasukkannya ke warung-warung setiap hari sabtu dan minggu.

²³ Imam Haryanto, “Analisis Pengaruh Produk, Harga, Promosi, Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Serta Implikasinya Pada Kepuasan Pelanggan”, Jurnal Ekonomi Bisnis & Entrepreneurship Vol. 9 No. 2, Oktober 2015, Hal 83-84.

BAB IV

ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

A. Anggaran Biaya

Tabel 4.1

Anggaran Biaya

| No. | Kegiatan | Harga Barang | | Jumlah |
|-----|--------------------|--------------|---------------|---------------|
| | | Unit | Harga | |
| 1. | TAHAP PELATIHAN | | | |
| | Pelatihan PKP | 1 Orang | Rp. 350.000,- | Rp. 350.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 350.000,- |
| 2. | TAHAP PELAKSANAAN | | | |
| a. | Peralatan Tetap | | | |
| | Spatula | 1 Buah | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| | Nampan | 9 Buah | Rp. 5.000,- | Rp. 45.000,- |
| | Saringan aluminium | 1 Buah | Rp. 20.000,- | Rp. 20.000,- |
| | Timbangan | 1 Buah | Rp. 75.000,- | Rp. 75.000,- |
| | Blender | 1 Buah | Rp. 250.000,- | Rp. 250.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 400.000,- |
| b. | Bahan Habis Pakai | | | |
| | Nasi | - | - | - |
| | Tepung Tapioka | 2 Kg | Rp. 6.500,- | Rp. 26.000,- |
| | Daun Kelor | - | - | - |
| | Garam | 1 Bks | Rp. 1.000,- | Rp. 1.000,- |
| | Bawang Putih | 200 gram | Rp. 2.500,- | Rp. 2.500,- |

| | | | | |
|----|-----------------------------------|----------|--------------|---------------|
| | Penyedap Rasa | 1 Bks | Rp. 500,- | Rp. 500,- |
| | Standing Pouch | 35 pcs | Rp. 1.000,- | Rp. 35.000,- |
| | Ketumbar | 1 Bks | Rp. 1.000,- | Rp. 1.000,- |
| | Stiker | 1 Lembar | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 76.000,- |
| 3. | PELAPORAN | | | |
| | Pembuatan Proposal dan Pengandaan | 2Rangkap | Rp. 19.000,- | Rp. 19.000,- |
| | Pembuatan Logo Usaha | | Rp. 10.000,- | Rp. 10.000,- |
| | Pembuatan Stiker Produk | | Rp. 20.000,- | Rp. 20.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 49.000,- |
| 4. | TRANSPORTASI | | | |
| | Distribusi Produk | 1 Orang | Rp. 25.000,- | Rp. 25.000,- |
| | Jumlah | | | Rp. 25.000,- |
| | TOTAL BIAYA | | | Rp. 900.000,- |

B. Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2
Jadwal Kegiatan

| No. | Kegiatan | Bulan I | | | | Bulan II | | | | Bulan III | | | | Bulan IV | | | | |
|-----|---------------------|---------|----|-----|----|----------|----|-----|----|-----------|----|-----|----|----------|----|-----|----|--|
| | | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | I | II | III | IV | |
| 1. | Persiapan Program | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | d. Persiapan Bahan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | e. Persiapan Alat | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | f. Persiapan Tempat | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Pelaksanaan Program | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | d. Produksi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | e. Promosi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | f. Penjualan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Evaluasi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Penyusunan Laporan | | | | | | | | | | | | | | | | | |

BAB V
HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI
KEBERLANJUTAN

D. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Kegiatan dan hasil pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dalam bidang produksi “Kerupuk Nasi Kelor Amiinah” ini ditujukan untuk mendapatkan luaran yang diharapkan. Kegiatan dan hasilnya dapat diungkapkan seperti berikut :

Pertama Kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan PIRT untuk mendapatkan sertifikat pangan industry rumah tangga, dalam hal ini merekrut mahasiswa yang mengambil tugas akhir nya PKM - K dan para pelaku usaha yang ada di Bengkulu untuk mengikuti pelatihan tersebut. Setelah terkumpul anggota yang ingin mengikuti pelatihan PIRT maka kegiatan pelatihan siap dilaksanakan. Pelatihan tersebut diadakan oleh Dinas Kesehatan Bengkulu, pada tanggal 6 november 2020 di Taman Badrika Jenggalu, dengan biaya pendaftaran sebesar Rp. 350.000 dengan kurang lebih 30 orang peserta. Ada beberapa narasumber yang di hadirkan seperti dari kepala Dinas Kesehatan, pihak BPOM, pihak MUI, dan pihak Lembaga OSS.

Materi dari pihak dinas kesehatan memberikan materi tentang bagaimana cara kita berproduksi harus ditempat yang bersih, menggunakan sarung tangan dan sebagainya. Materi

yang diberikan dari masing- masing bidang tentulah berbeda-beda sesuai dengan bidangnya seperti Bpom memberitahu bahwasanya bahan apa saja yang boleh digunakan dalam pencampuran makanan yang diolah, pewarna apa saja yang boleh digunakan dalam campuran makanan dan lainnya. Materi yang diberikan oleh pihak MUI yaitu tentang bahan – bahan yang digunakan tentu zat nya harus yang halal. Dan dari pihak Lembaga OSS memberikan pelatihan bagaimana cara mendaftarkan usaha kita agar tercatat di bidang usaha produksi.

Jadi dari hasil kegiatan tersebut kami bisa tau bagaimana cara atau proses yang harus dilalui sebagai seorang pengusaha dalam memproduksi sebuah makanan atau minuman dengan ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan.

E. Potensi Keberlanjutan Program

Produk Kerupuk Nasi Kelor adalah cemilan sehat dan enak yang memiliki profit menjanjikan dengan ketersediaan nasi sebagai bahan dasar yang dicampur dengan daun kelor.

Produk kerupuk nasi kelor memiliki keunikan tersendiri dengan warna pada kerupuk berbahan dasar alami dan menyehatkan bagi tubuh. Dari keunggulan produk kerupuk nasi kelor diatas merupakan aspek – aspek yang menjamin keberlanjutan usaha produk kerupuk tersebut. Bantuan pemerintah juga diharapkan dalam proses pengembangan

usaha produk kerupuk nasi kelor agar dapat melebarkan sayap serta dapat bersaing pada level pasar yang lebih besar lagi.

Hal ini karena produk kerupuk nasi kelor tidak hanya diproduksi dan dipasarkan untuk mendapatkan keuntungan ekonomis semata tetapi kerupuk nasi kelor juga memberikan nilai inovatif tinggi kepada masyarakat.

BAB VI

PENUTUP

C. Evaluasi

Selama pelaksanaan program produksi percobaan pertama kerupuk nasi kelor “AMIINAH” yang dibuat, konsumen menyatakan bahwa kerupuk ini renyah dan gurih, namun ada masukan dari konsumen dan Pembimbing I yaitu ibu Dra. Fatimah Yunus, MA bahwa kurangnya rasa dari daun kelor, Jadi kami melakukan perbaikan diproduksi yang kedua dengan menambahkan takaran daun kelornya. Begitu juga dalam pembuatan logo kemasan pembimbing II yaitu ibu Herlina Yustati, MA.EK memberikan masukan untuk menambahkan selogan. Dengan selogan yang kita tulis di logo kemasan yaitu “ Cemilan Sehat, No Mubazir”. Kendala utama produksi yaitu matahari karena pada saat proses pengeringan kerupuk sangat diperlukannya energi matahari.

D. Kesimpulan

Berdasarkan dari pelaksanaan program produksi yang telah melewati semua rangkaian dari pelatihan, produksi, pengemasan, promosi dan penjualan dapat disimpulkan bahwa pemanfaat nasi lebih yang tidak terpakai lagi dapat memberikan inovasi bagi masyarakat sekitar bahwasannya nasi yang tidak habis itu bisa diolah dan dimanfaatkan menjadi

cemilan yang enak dan sehat karena bahan dasarnya ditambah dengan daun kelor yang kaya akan manfaat.

Usaha Kerupuk nasi kelor ini merupakan suatu usaha skala kecil yang dapat membantu menciptakan lapangan usaha baru, sehingga mengurangi pengangguran. Usaha ini tidak memerlukan modal yang cukup besar, namun dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat.

Kegiatan usaha kami ini semoga dapat berkembang dan membangun kerja sama dengan pelaku usaha lain. Dan juga dalam perkembangan usaha mikro kecil dan menengah diharapkan ada perhatian lebih dari pemerintah melalui pemberian bantuan–bantuan dan kemudahan administrasi bagi UMKM daerah agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

E. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka Perencanaan Bisnis Usaha kerupuk nasi kelor Amiinah dapat direalisasikan menjadi bisnis yang dapat melebarkan sayap ke pasar yang lebih besar. Selain itu juga dapat digunakan oleh orang lain sebagai pembanding, acuan, ataupun referensi dalam pembuatan perencanaan bisnis yang serupa ataupun yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Baskoro, Agung, 2014. *Status Update For The Best Student*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Dr. Adrian, Kevin. 2020. “*Kandungan Dan Manfaat Daun Kelor Bagi Kesehatan*”. URL: <https://www.alodokter.com/kandungan-dan-manfaat-daun-kelor-bagi-kesehatan>. Diakses tanggal 14 Juni 2021.

Dr. Utari, Reni. 2020. “*Kandungan Gizi Nasi Putih Dan Manfaatnya Untuk Tubuh*”. URL: <https://www.sehatq.com/artikel/kandungan-nutrisi-nasi-putih-dan-manfaatnya-untuk-tubuh>. Diakses tanggal 14 Juni 2021.

Hidayati, Ratna. 2014. “*Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*”. E-Journal Boga, Vol. 03 No. 01. Agustus 2015.

Haryanto, Imam, “*Analisis Pengaruh Produk, Harga, Promosi, Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Serta Implikasinya Pada Kepuasan Pelanggan*”, Jurnal Ekonomi Bisnis & Entrepreneurship Vol. 9 No. 2, Oktober 2015.

Maruta, Heru. “*Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen*”.

LAMPIRAN



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



Sertifikat

PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 1381/1771/20

Diberikan kepada :

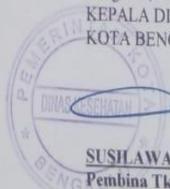
Nama : **MIYA MONICA SARI**
Jabatan : **Pemilik**
Alamat : **JL. SADANG I RT/RW 006/002 LINGAR BARAT
GADING CEMPAKA KOTA BENGKULU.**

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 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di :

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



Bengkulu, 06 November 2020
KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA BENGKULU



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



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

I. Identitas Mahasiswa

Nama : Miya Monica Sari
NIM : 1711130114
Program Studi : Ekonomi Syariah
Anggota : 1. Mellinda (NIM: 1711130112)
2. (NIM:.....)
(maksimal 3 Orang)

II. Pilihan Tugas Akhir:

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

Judul Tugas Akhir:

Kerupuk Nasi kelor

III. Proses Konsultasi:

A. Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Catatan:

Dosen Suster

Bengkulu, 11 Februari 2021

Dosen Pembimbing Rencana Tugas Akhir

Idwal B. Mx

NIP. 19830709200121005

B. Ketua Jurusan

Judul yang disetujui:

Penunjukkan Dosen Pembimbing:

Melaksanakan
Konsultasi/Monitoring

Okyulsa

NIP. 741202206042000

Bengkulu,
Ketua Tim
Mahasiswa

Miya Monica Sari
Miya Monica Sari
1711130114



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: 0303/In.11/F.IV/PP.00.9/02/2021

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

1. N A M A : Dra. Fatimah Yunus, MA
N I P. : 196303192000032003
T U G A S : Pembimbing I
2. N A M A : Herlina Yustati, MA.Ek
N I P. : 198505222019032004
T U G A S : Pembimbing II

Untuk membimbing, mengarahkan, dan mempersiapkan hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan 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 : Miya Monica Sari
Nim : 1711130114
Prodi : Ekonomi Syariah
2. N a m a : Meilinda
Nim : 1711130112
Prodi : Ekonomi Syariah

Judul Tugas Akhir : KERUPUK NASI KELOR

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

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



Ditujukan :
Wakil Rektor I
Dosen yang bersangkutan;
Mahasiswa yang bersangkutan;
Ansp.



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

**NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB)
1292000321682**

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 : MIYA MONICA SARI
Nomor KTP : 1771025403990001
NPWP Pemilik Usaha :
Nama Usaha : AMIINAH
NPWP Usaha : -
Alamat : JL. SADANG I, Kel. Lingkar Barat, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Kode dan Nama KBLI : 10799 - INDUSTRI PRODUK MAKANAN LAINNYA
Akses Kepabeanaan : -
Kekayaan Bersih : Rp 900.000 (Sembilan Ratus Ribu Rupiah)

1. NIB merupakan identitas Pelaku Usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. NIB adalah bukti Pendaftaran Penanaman Modal/Berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan dan hak akses kepabeanaan.
3. Lembaga OSS berwenang untuk melakukan evaluasi dan/atau perubahan atas izin usaha (izin komersial/operasional) sesuai ketentuan perundang-undangan.
4. Seluruh data yang tercantum dalam NIB dapat berubah sesuai dengan perkembangan kegiatan berusaha
5. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini, maka akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya

Diterbitkan tanggal : 18 Maret 2021
Perubahan ke-13 Tanggal : 30 Maret 2021

Oleh: Badan Koordinasi Penanaman Modal



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



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

IZIN USAHA

(Izin Usaha Mikro Kecil)

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

Nama Pemilik Usaha : MIYA MONICA SARI
Nomor Induk Berusaha : 1292000321682
Alamat Pemilik Usaha : Jl. SADANG I, Kel. Lingkar Barat, Kec. Gading Cempaka, Kota Bengkulu, Prov. Bengkulu
Nama Usaha : AMIINAH
Kode KBLI : 10799
Nama KBLI : INDUSTRI PRODUK MAKANAN LAINNYA
Alamat Usaha : Jl. Sadang 1 No. 15 Rt.06 Rw.02 , Kel. Lingkar Barat, 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 : 18 Maret 2021
Perubahan ke-13 Tanggal : 30 Maret 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.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Mellinda (1711130112)
Miya Monica Sari (1711130114)
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.EK
Judul TA : PKM – K “KERUPUK NASI KELOR”

| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|-----------------|------------------|------------------------|-------|
| 23 / 2021 02 | Proposal | | |
| 4 / 2021 03 | | Analisis rasa kerupuk. | |

Bengkulu, April 2021 M
12 Jumadil Akhir 1442 H
Pembimbing II

Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

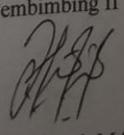
Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Mellinda (1711130112)
Miya Monica Sari (1711130114)
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.EK
Judul TA : PKM – K “KERUPUK NASI KELOR”

| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|----------------|------------------|------------------------|-------|
| 15/2021 /03 | | Perbaiki rasa kerupuk. | U |
| 1/2021 /04 | Laporan | Perbaiki sesuai Saran. | U |

Bengkulu, April 2021 M
12 Jumadil Akhir 1442 H
Pembimbing II


Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
BENGKULU

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok : Mellinda (1711130112)
Miya Monica Sari (1711130114)
Program Studi : Ekonomi Syariah
Pembimbing II : Herlina Yustati, MA.EK
Judul TA : PKM – K “KERUPUK NASI KELOR”

| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|----------------|------------------|-----------------------------------|-------|
| 6/2021 104 | Laporan . | Perbaiki Laporan sesuai saran. | H |
| 15/2021 104 | | ACC | H |

Bengkulu, April 2021 M
12 Jumadil Akhir 1442 H

Pembimbing II

Herlina Yustati, MA.EK
NIP. 198505222019032004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN)

BENGKULU

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jalan Raden Fatah Pagar Dewa Kota Bengkulu 38211
Telepon(0736)51276-51172-53879 Faksimili (0736)5117151172
Website: www.iainbengkulu.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN

Nama Kelompok :

Program Studi : Ekonomi Syariah

Mellinda (1711130112)

Pembimbing I : Dra Fatimah Yunus, MA

Miya Monica Sari (1711130114)

Judul TA : Pengolahan Nasi dan daun kelor Sebagai Salah Satu Inovasi
Cemilan Sehat Dan Bernutrisi

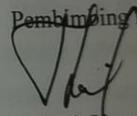
| Hari/Tanggal | Materi Bimbingan | Saran Bimbingan | Paraf |
|----------------|---------------------------|---|-------|
| 23/2021 /02 | Proposal. | Dibagi Fokus Revisi | D |
| 4/2021 /03 | Analisis rasa kerapuk. | Rasa yg di uji lagi krn rasa dr pdm | D |
| 22/2021 /06 | Laporan. | Pelari Pdm TA FEB | D |
| 20/6-2021 | Laporan | - Ada individu - kebagian | D |

| | | | |
|--------|--------|--|----|
| | | Pembaca Proses uji coba di buas di lgi Partelea Prodel Loyoh Jual | |
| 1/A-22 | Lee DP | di Press tuh ujia | 2. |
| | | | |

Bengkulu, Juni 2021 M

Zulkaidah 1442 H

Pembimbing 1



Dra. Fatimah Yunus, MA

NIP. 196303192000032003

Biodata (Curriculum Vitae)

1. Identitas Diri

| | | |
|----|--------------------------|-------------------------|
| 1. | Nama Lengkap | Miya Monica Sari |
| 2. | NIM | 1711130114 |
| 3. | Program Studi | Ekonomi Syariah |
| 4. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 5. | Tempat dan Tanggal Lahir | Bengkulu, 14 Maret 1999 |
| 6. | Alamat E-mail | Miyamonica 03@gmail.com |
| 7. | Nomor Telepon/Hp | 089637701751 |

2. Riwayat Pendidikan Formal/Non Formal

| No. | Pendidikan | Asal Sekolah/PT | Tahun Tamat |
|-----|------------|----------------------------|-------------|
| 1 | SD | SD Negeri 55 Kota Bengkulu | 2011 |
| 2 | SMP | SMP Negeri 8 Kota Bengkulu | 2014 |
| 3 | SMA | SMA Negeri 7 Kota Bengkulu | 2017 |

Semua data yang tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan skripsi.

**DOKUMENTASI
KEGIATAN PRODUKSI KERUPUK**





PROSES PENJEMURAN



(Logo Kemasan)



(Logo Usaha)



(Pengemasan)



(Proses Pemasaran)



(Review Penjualan)



